VINIFICAZIONI SPECIALI

Federico Maron, Leonardo Amico

Bianco o rosso? Questa era la domanda del cameriere al ristorante qualche decennio fa. È vero, già in passato c'erano vini particolari, ma anche nell'ambito di questi, le diversità non erano molte. Oggi, tra vini bianchi e rossi ci sono un'infinità di sfumature (ben più di cinquanta), spesso con un'impronta caratteristica del singolo produttore che, come tale, viene riconosciuta e ricercata. Quanti libri ci sono e se ne faranno su un particolare vino o su una singola cantina? Certamente questo non è un campo in cui si rischia di annoiarsi.

In questa sede vorremmo però tralasciare i vini bianchi e rossi "normali" di cui abbiamo già parlato nelle precedenti edizioni di Vitenda, per avventurarci invece sui vini "speciali", quelli che, pur derivando rigorosamente dall'uva, vengono prodotti con tecniche specifiche, per ottenere risultati molto particolari.

La gamma è ampia: rosati, spumanti, passiti, vini novelli ottenuti con macerazione carbonica, marsala, porto, icewine, orangewine, ecc.

Per alcuni di questi faremo solo un rimando ad articoli esaurienti, redatti da specialisti presenti nelle prossime pagine, per altri daremo qualche indicazione molto sintetica, per capire di cosa si tratta.

Quello che ci preme sottolineare è che da un grappolo si possono ottenere veramente infiniti risultati, ognuno dei quali porta l'impronta del grappolo stesso che può essere già molto differente, visto che esistono migliaia di varietà di uva. La stesso vitigno coltivato in terreni diversi può offrire risultati estremamente variabili legati all'ambiente. Ma, mantenendo fissa cultivar e territorio, basta cambiare l'epoca di raccolta per ottenere un vino base spumante, uno fresco e fruttato, oppure da invecchiamento in legno o addirittura un passito. Se poi ci mettiamo ancora l'impronta del viticoltore, cantiniere, enologo, per ognuna delle soluzioni ci possono essere altrettante varianti, anche estremamente diverse tra loro, ma tutte interessanti, tutte che meritano di essere provate e confrontate. No, la monotonia proprio non esiste nel settore enologico.

Per i rosati abbiamo affidato l'incarico a Roberto Zironi (pag. 268) che, con un testo articolato, illustra tutte le varianti di questa tipologia di vini. Vincenzo Gerbi e coll. trattano invece i passiti (pag. 278) che si producono un poco in tutte le regioni. Rocco Di Stefano ha affrontato l'argomento degli icewines (pag. 290), sicuramente meno diffusi, ma estremamente interessanti e, infine, Antonella Bosso ci parla dei vini "scandalo" vale a dire i vini dealcolati (pag. 294) che, a prima vista fanno arrabbiare i produttori, ma se si pensa all'opportunità di consentire a centinaia di milioni di persone di poter gustare il succo dell'uva senza alcol non è poi così da sottovalutare.

Per gli altri vini speciali dovrete accontentarvi dei nostri testi, in qualche caso ravvivati da immagini gentilmente concesse, per le quali ringraziamo direttamente gli autori inserendo il loro nome nella foto.

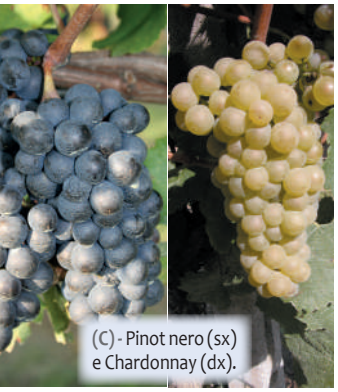
Uve in appassimento su stuoie (**Cantina Avignonesi**).

Vinificazione in anfore di terracotta (**Azienda Agricola Foradori**).

Alaa Elkamhawi - Foradori

Vigneto innevato in Valle d'Aosta (**az. Cave Mont Blanc de Morgex et la Salle**).

(A) - Per la legislazione europea (re. CE 491/2009) possiamo distinguere gli spumanti in queste categorie:
- Vino spumante (VS), vino spumante generico;
- Vino Spumante di Qualità (VSQ);
- Vino Spumante di Qualità Aromatico (VSQA), un VSQ prodotto con uve aromatiche;
- Vino spumante gassificato (VSG).



(C) - Pinot nero (sx) e Chardonnay (dx).

(B) -Distinzione degli spumanti in base al residuo zuccherino in bottiglia.

Denominazione	Residuo zuccherino g/L
Pas dosè (Dosaggio zero)	< 3
Extra brut	≤ 6
Brut	< 12
Extra dry	12-17
Dry (Sec)	17-32
Demi sec	32-50
Doux (dolce)	> 50

(D) - La vendemmia assume un ruolo chiave nella gestione delle uve per la creazione di basi spumante.

Vinificazioni ancestrali e vini "colfondo"

Dedichiamo questo spazio a due metodi di rifermentazione in bottiglia di nicchia: il metodo ancestrale e i vini "colfondo". In entrambi i casi si tratta di spumanti che vengono venduti quando ancora presentano un leggero residuo di lieviti visibile sul fondo della bottiglia (da qui il nome colfondo), questo perché, una volta effettuata la rifermentazione in bottiglia, non viene espulso come per il metodo classico ma viene mantenuto in bottiglia. Questa torbidità ancora presente va ad ampliare la gamma gustativa, percepita all'assaggio con note di crosta di pane e lievito che vengono apprezzate molto dagli amanti del genere. La differenza tra metodo ancestrale e rifermentato colfondo riguarda sostanzialmente la presa di spuma: nel primo caso, infatti, il mosto in fermentazione viene raffreddato fino a stoppare l'attività fermentativa dei lieviti quando ancora sono presenti alcune decine di g/L di zuccheri, il vino viene quindi sfecciato ed imbottigliato: il residuo zuccherino naturalmente presente nel vino servirà come nutrimento per la rifermentazione. Il rifermentato in bottiglia colfondo vede invece l'utilizzo di sciroppo di glucosio o mosto esogeno come starter per la rifermentazione.

Gli spumanti

La parola spumante evoca da sempre sensazioni di convivialità e festeggiamenti e riconduce subito all'idea di vini caratterizzati da frizzantezza, vivacità e bevibilità. In realtà esiste un'ampia gamma di prodotti che spesso confondono il consumatore e che andrebbero differenziati. Cerchiamo innanzitutto di fare un po' di chiarezza. Ogni vino spumante viene distinto in categorie legislative (A) e in base al residuo zuccherino presente, come descritto in (B).

Come si capisce da questa prima distinzione, possiamo trovare sul mercato una ricca gamma di vini spumanti, collocabili in varie fasce di prezzo e che presentano livelli di pregio più o meno ricercati.

Creazione della base spumante

Indipendentemente dalla tipologia, per ottenere uno spumante di qualità si deve partire dalle uve idonee: Chardonnay e Pinot nero sono le più utilizzate, anche se spesso molte altre varietà possono garantire risultati eccelsi (C).

Gli elementi fondamentali per fare un ottimo spumante si basano sull'equilibrio acidità-alcol-aromaticità; l'uva deve quindi presentare aroma delicato, valori di pH e acidità idonei (pH < 3,2) ed un grado alcolico ridotto (11-12% Vol.), che gli conferiscono la giusta bevibilità e freschezza.

Le uve, spesso vendemmiate precocemente proprio per mantenere questi parametri, vanno indirizzate nel minor tempo possibile alla cantina e devono presentarsi in condizioni fitosanitarie eccellenti (D). Questo garantisce la creazione di un mosto il più possibile esente da difetti di natura microbiologica e soprattutto evita estrazioni fenoliche troppo aggressive.

Per la lavorazione è da prediligere una pressatura leggera, prelevando solo il mosto fiore e non superando rese uve/mosto oltre al 60%, specie se si usano uve a bacca nera per le quali si vuole evitare l'estrazione di sostanze coloranti. L'abbinamento di enzimi pectolitici può aiutare ad aumentare la resa in mosto.

A seguire, vengono effettuate operazioni di chiarifica per la separazione della frazione fecciosa e vengono inoculati i lieviti per compiere la fermentazione alcolica, svolta a temperature basse (15-20°C) per poter conservare freschezza e aromaticità. Il decorso fermentativo viene ultimato e si passa alle operazioni di filtrazione e stabilizzazione, per ottenere un vino da utilizzare come base per il vino finale, che dovrà presentare la caratteristica frizzantezza.

Le "bollicine" (CO_2) che danno la sensazione effervescente ad un vino spumante possono essere ottenute "naturalmente" attraverso la fermentazione da parte dei lieviti (es. metodo Champenoise e Metodo Charmat) oppure può essere immessa artificialmente tramite gassificatori (vino gassificato).

Metodo champenoise

Il metodo Champenoise – o metodo classico - è uno dei metodi più antichi per fare vini spumanti; tecnica dall'origine incerta, contesa da francesi e franciacortini, consiste nella rifermentazione in bottiglia del vino base fino al raggiungimento di una pressione interna che va da 3 a 6,5 atm (min 3,5 atm per le DOC).

Il processo di rifermentazione viene indotto dall'aggiunta di uno sciroppo di saccarosio (ogni 4 g/L incrementano la pressione di circa 1 bar) al vino secco, detto liqueur de tirage, e da un inoculo di lieviti (aggiunti assieme a nutrienti e coadiuvanti) che attivano la fermentazione in bottiglia. La CO_2 prodotta dal loro metabolismo, trovandosi confinata in bottiglia verrà solubilizzata nel vino per poi esser sprigionata all'apertura della stessa, sotto forma di bollicine.

Una volta avviata la rifermentazione in bottiglia si passa alla fase di affinamento, in cui le bottiglie verranno lasciate coricate in cantina per un numero di mesi che può variare dai 6 ai 48 (o anche oltre!), periodo nel quale i lieviti responsabili della fermentazione decadono formando un sottile strato composto dalle loro cellule. In questa fase si assiste all'autolisi degli stessi, processo che libera nel mezzo sostanze aromatiche e importanti composti come le mannoproteine. Questo fa sì che il vino acquisisca un fine perlage (effervescenza) e migliori il suo profilo olfattivo (E).

Per poter ottenere un vino limpido, una volta terminato l'affinamento andrà espulso il residuo di lievito presente: la manovra che ne permette l'estromissione si chiama sboccatura (degorgement in francese) e deve essere preceduta dalla messa in punta (remuage) (F). Queste operazioni prevedono che la bottiglia venga fatta ruotare su se stessa di un ottavo di giro ogni giorno, procedendo simultaneamente a inclinarla con la punta verso il basso, facendo sì che il residuo solido scivoli verso la bocca della bottiglia (G, H).

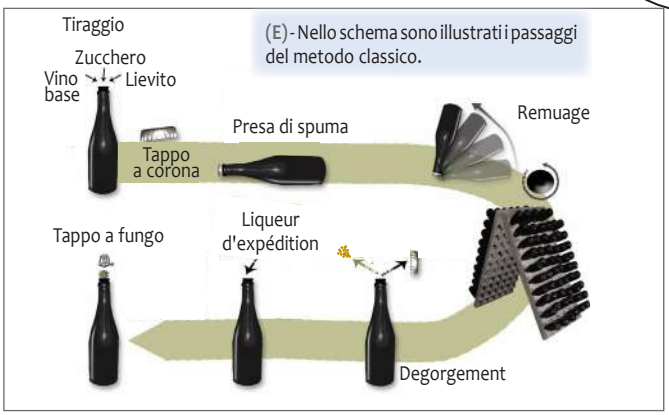
Le bottiglie vengono quindi poste in un macchinario che, tramite liquido refrigerante, ne congela il collo e il residuo contenuto in esso; a questo punto avviene la stappatura (o sboccatura): la pressione all'interno espelle la parte congelata evitando la fuoriuscita di vino e lasciando il liquido limpido ed esente da residui di lievito. Per ripristinare il livello di vino in bottiglia viene effettuato un rabbocco ricorrendo all'aggiunta di uno sciroppo noto come "liqueur d'expédition" (composto dal vino stesso o da un mix tra vino, liquori e sciroppo di glucosio; spesso la ricetta è segreta) che determinerà a seconda della quantità di zuccheri apportata, la tipologia di vino prodotto: extra brut, brut, ecc. Una volta rabboccato viene tappato ed etichettato e, a questo punto, il vino è pronto e non ha bisogno di ulteriori affinamenti.

Metodo Charmat

Ideata da un francese a metà del 1800, messa in pratica da Martinotti nel 1895 e perfezionata da Charmat nel 1910, si tratta di una rifermentazione del vino base spumante in un grande contenitore, esatta replica di quanto avviene in bottiglia per il metodo classico. L'unica differenza è, appunto, il recipiente, che in questo caso è un autoclave in grado di contenere il vino per tutta la durata dell'affinamento richiesto e ad una pressione elevata (sempre tra 3 e 6 atm) (I).

Vini Gassificati

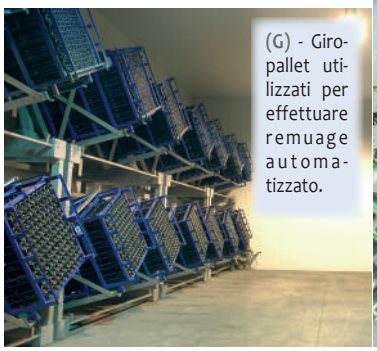
Il vino, in questo caso viene gassificato tramite bombole di CO_2 che viene direttamente dispersa nel liquido utilizzando candele di ceramica che ne permettono la solubilizzazione. Anche in questo caso vengono utilizzati autoclavi per lo stoccaggio.



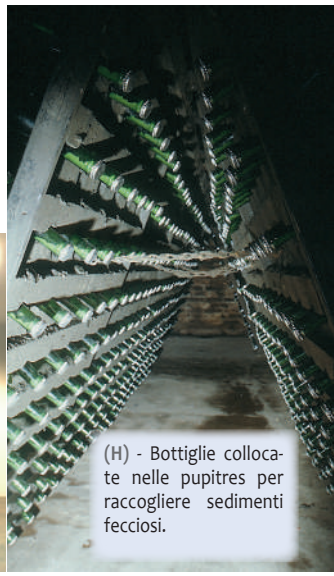
(E) - Nello schema sono illustrati i passaggi del metodo classico.

(F) - Messa in punta delle bottiglie su pupitres.

Remuage: eseguito ancora manualmente per alcuni vini di estremo pregio, oggi esistono anche sistemi automatizzati (giropallet), che consentono di ridurre ad una settimana i tempi di lavorazione (G).



(G) - Giropallet utilizzati per effettuare remuage automatizzato.



(H) - Bottiglie collocate nelle pupitres per raccogliere sedimenti fecciosi.

(I) - Autoclavi per vini spumanti.

(A) - L'utilizzo di pompe e tappi di colmatura è praticamente indispensabile per questa tipologia di vaso vinario.

(B) - Serie di giare in terracotta aperte (sopra) e chiuse (sotto).

Vinificazione in anfora

La tecnica della vinificazione in anfora è nata nel Caucaso, culla della viticoltura, circa 8000 anni fa e poi si è poi diffusa in Italia grazie agli Etruschi. Si tratta di una tecnica che prevede la fermentazione e l'affinamento dei vini all'interno di giare in terracotta di differente dimensione. Oggi, le anfore più utilizzate in ambito enologico provengono da Spagna, Italia (Toscana) e soprattutto Georgia, unico territorio in cui non si è mai smesso di produrle e dove vengono chiamate *qvevri* (dal 2013 sono Patrimonio UNESCO).

La produzione di questi vasi vinari consiste nella sovrapposizione, strato dopo strato, di anelli cilindrici di terracotta, fino al raggiungimento delle dimensioni volute, ottenendo talvolta capacità di oltre 4000 litri. Essendo un lavoro artigianale, non esiste una vera e propria dimensione standard: due *qvevri*, dunque, non potranno mai essere identici. Terminata la cottura in forni riscaldati a fuoco a legna (temperatura tra i 1000 e i 1100°C), queste giare vengono internamente ricoperte con cera d'api per riempire ed impermeabilizzare i pori più grossi; inoltre, spesso vengono interrate, con il vantaggio del mantenimento di una temperatura più stabile sia nelle fasi di fermentazione che di affinamento.

La pratica della vinificazione in anfora prevede che l'uva venga inserita direttamente in essa, non per forza prendendo in considerazione la fase della diraspatura, specie nella tradizione georgiana dove i raspi vengono lasciati e la pigiatura avviene direttamente nella terracotta (**A**) .

La fermentazione alcolica è (spesso) spontanea, grazie all'azione di lieviti indigeni, e durante questa fase il recipiente rimane aperto, per consentire all'anidride carbonica di fuoriuscire e all'operatore di eseguire le eventuali follature, effettuate manualmente per rompere il cappello di vinaccia, operazione che garantisce l'estrazione di composti organici da bucce e vinaccioli. Terminata la fermentazione alcolica, sull'apertura viene appoggiato un coperchio fino al completamento della fermentazione malolattica, che viene svolta nella maggior parte dei casi.

L'affinamento del vino in anfora, nella tradizione georgiana prevede di sigillare il recipiente non appena è terminata la produzione di CO_2 da parte dei lieviti e solitamente viene lasciato chiuso per lunghi periodi, da 6 a 12 mesi.

Tecniche più moderne prevedono sia macerazioni post fermentative con steccatura del cappello di vinacce sia svinatura e conseguente permanenza del vino sulle fecce fini sempre all'interno della terracotta.

Dal punto di vista organolettico, la terracotta, a differenza del legno, non rilascia aromi nè tannini esogeni; caratteristica comune con il legno, invece, è quella della porosità del materiale che garantisce, soprattutto in fase di affinamento, una microssigenazione naturale, senza bisogno di ulteriori interventi. Inoltre, lo spessore delle pareti delle anfore fa sì che si crei un certo isolamento agli sbalzi termici esterni e la forma "a goccia" permette ai moti convettivi che si instaurano nel liquido, un continuo rimescolamento delle fecce, un naturale batonnage insomma, che arricchisce il vino e ne controlla l'ossidazione.

Il prezzo medio di un'anfora oscilla generalmente tra i 500 e i 1800 euro, variazione che dipende dalla zona di produzione e dalle dimensioni del recipiente (**B**).

Orange wines

Gli orange wines sono vini ottenuti da uve a bacca bianca che, contrariamente a quanto si è soliti fare, seguono i metodi produttivi dei vini rossi, facendo cioè macerare per diversi giorni, o addirittura mesi, il mosto con le bucce, sfruttando al massimo il rilascio di sostanze polifenoliche da parte di queste ultime (C). Questa tecnica, che ha le stesse origini antiche delle anfore, nel Caucaso, permette di ottenere vini con una struttura ed un quadro aromatico complesso, oltre che ad una colorazione intensa, da cui prendono il nome.

Dopo un periodo buio, dovuto principalmente all'avvento di tecnlogie enologiche in grado di isolare rapidamente il mosto dalle bucce, per la produzione di canonici vini bianchi e fruttati, gli orange wine sono tornati prepotentemente sul mercato internazionale e sono oggi molto apprezzati. I principali paesi produttori sono sicuramente la Slovenia, l'Austria, la Croazia e l'Italia, anche se ormai questo stile di vinificazione viene adattato da innumerevoli cantine di tutto il globo.

In Italia, il Friuli Venezia Giulia rimane uno dei principali capisaldi delle vinificazioni orange, tecnica che qui ha trovato nella Ribolla Gialla il perfetto connubio tra tradizione e risultati organolettici eccelsi.

Il concetto di macerazione sulle bucce per uve a bacca bianca è molto interessante in quanto, oltre a dare al vino una colorazione particolare (più o meno apprezzata dagli intenditori), con l'infusione si ottiene l'estrazione di flavonoidi e tannini, ossia sostanze dal noto potenziale antiossidante. Questi sono infatti in grado di limitare l'effetto dell'ossigeno presente all'interno del mosto-vino, consentendo di ridurre l'uso della solforosa, conservante che solitamente per i vini bianchi arriva a quantitativi anche molto alti. Inoltre, dalle bucce, vengono estratti importanti aromi e precursori d'aroma che ritroveremo poi nel bicchiere.

In Italia, le uve più utilizzate nella produzione di orange wines sono davvero tante, gli esempi più eclatanti oltre la Ribolla già citata sono Verdicchio, Garganega, Trebbiano e le Malvasie.

(C) - Mosto in macerazione all'interno di anfore per estrarre sostanze aromatiche e polifenoli dalle bucce e dai vinacciccoli.

(D) - Acini disidratati causa infezione di *Botrytis cinerea* nobile.

I vini muffati

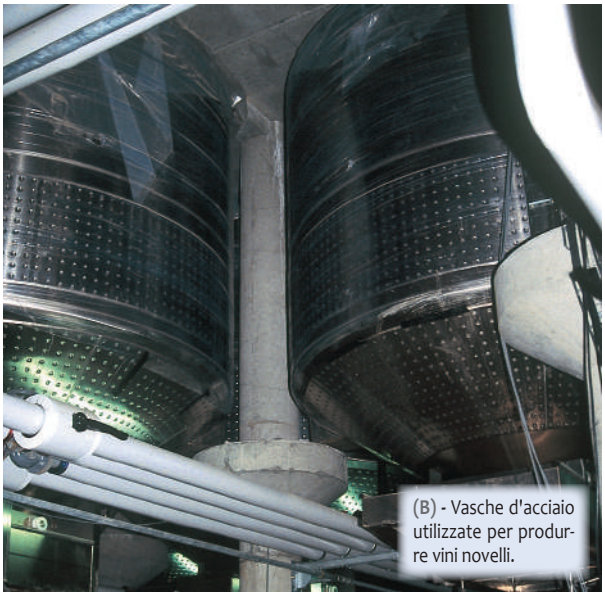
Con il termine muffato si identificano quei vini prodotti con uve colpite dalla cosiddetta "Muffa nobile" ossia *Botrytis cinerea*. Questo ceppo di muffa grigia è in grado di colonizzare l'acino e di disidratarlo (D), favorendo la concentrazione di zuccheri e aromi al suoi interno, elementi che donano al vino finito aromaticità ed eleganza, nonché dolcezza e viscosità.

Alternanza tra un clima caldo-asciutto e umido sono le condizioni ideali per lo sviluppo della muffa, riscontrabili solo in determinati areali. Proprio per questo, per ottenere un vino muffato, abbiamo bisogno di un continuo monitoraggio dello stato fitosanitario delle uve, la muffa non deve mutare e trasformarsi in marciume, vengono quindi effettuate anche vendemmie separate e in tempi diversi, ovviamente con rese molto basse. Anche la parte di vinificazione ha le sue difficoltà con la necessità di effettuare vinificazioni controllate e utilizzare alte dosi di anidride solforosa.

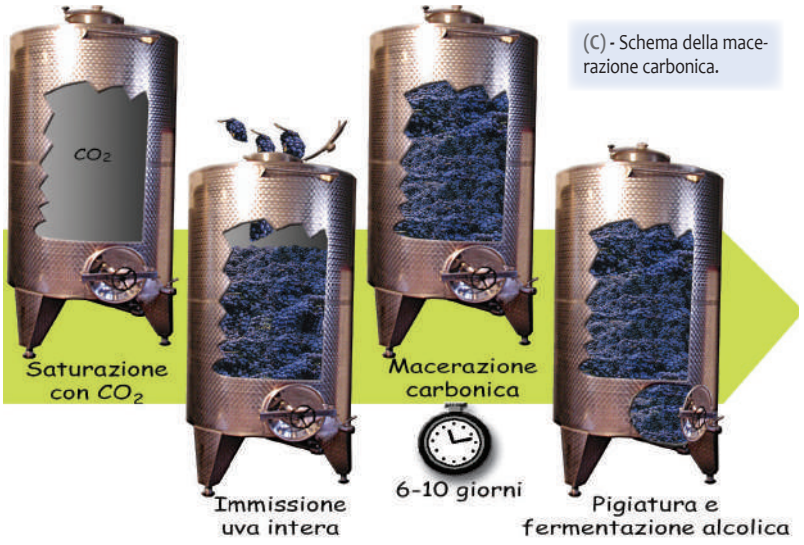
Esempi più rinomati di vini prodotti con queste uve sono sicuramente il Sauternes francese (prodotto con uve Semillon) (E) e il TokaJi Ungherese.

(E) - Vigneto francese nella zona del Sauternes.

(A) - Serie di vasche riempite di anidride carbonica per effettuare macerazione carbonica.



(B) - Vasche d'acciaio utilizzate per produrre vini novelli.



(C) - Schema della macerazione carbonica.

Vini novelli

La tecnica di produzione dei vini novelli, o vins nouveaux nasce proprio in Francia negli anni '30, nella regione del Beaujolais, mentre si testava un metodo di conservazione delle uve, poste in una vasca satura di anidride carbonica e sigillata.

Si tratta infatti di una tecnica di vinificazione che consiste nel lasciare, per diversi giorni, i grappoli interi in un contenitore chiuso (**A, B**); l'ambiente della vasca viene saturato dalla CO_2 liberata dalla fermentazione innescata da una parte di mosto che viene prodotto a causa dello schiacciamento delle uve sotto il proprio peso. Un'altra soluzione, generalmente più utilizzata poiché più comoda, consiste nell'immettere artificialmente l'anidride carbonica all'interno del serbatoio prima che venga inserita l'uva. In ogni caso, ovviamente, è indispensabile che l'uva sia sana e matura, ma non troppo per conservare la giusta acidità (in particolare acido malico), essenziale nel processo. A tal proposito, per la produzione di vini novelli vengono predilette uve di varietà con buccia particolarmente resistente e in grado di mantenersi integra per tutto il processo di macerazione.

Inizialmente nella vasca è presente una certa differenza di concentrazione di anidride carbonica tra l'interno e l'esterno delle bacche che fa sì che quest'ultima penetri al loro interno passando per le lenticelle e innescando un processo fermentativo vero e proprio ad azione enzimatica. In altre parole, la CO_2 entrata nell'acino stimola l'adattamento metabolico e quindi gli enzimi dell'acino stesso iniziano a "fermentare" passando da un metabolismo aerobio ad uno fermentativo (**C**). Questo processo fa sì che vengano prodotti alcuni esteri come il cinnamato di etile o l'isoamil acetato, responsabili dei caratteristici sentori.

La temperatura ottimale di macerazione e si aggira intorno ai 28-30°C. Questa fase solitamente si svolge in 8 giorni, ma può durare di più o di meno in relazione agli obiettivi enologici che si vogliono raggiungere. Una particolarità è che le bucce risultano scolorite, poichè durante questo processo gli antociani sono migrati verso la polpa.

Da questa particolare tecnica si ottengono vini rossi colorati e fruttati, con un basso contenuto di tannini, una bassa acidità e con una struttura non adatta all'invecchiamento. La peculiarità di questi vini sta però nel caratteristico aroma, dovuto proprio a quegli esteri citati, che conferiscono al vino note floreali assolutamente riconoscibili. Proprio per la scarsa presenza di tannini e l'estrema volatilità di questi esteri, la shelf life dei vini novelli è molto breve e generalmente andrebbero bevuti entro 6-10 mesi dal loro imbottigliamento, per poterne apprezzare appieno le caratteristiche.

A livello legislativo, il vino novello italiano, per essere considerato tale deve contenere un minimo del 40% delle uve sottoposte a macerazione carbonica e viene messo in commercio a partire dal 30 ottobre dell'anno della vendemmia, fino al 31 dicembre di quello stesso anno. Discorso diverso invece è fatto per il Beaujolais nouveau, in commercio dal terzo giovedì di novembre e prodotto unicamente a partire da uve Gamay vinificate completamente in macerazione carbonica.

Fermentazione in legno

L'uso di fusti in legno è una pratica ampiamente utilizzata per la produzione dei vini rossi (D), ma cosa sappiamo riguardo i vini bianchi?

L'uso di barriques per i bianchi dopo la fermentazione è una pratica poco utilizzata, principalmente per la scarsità di polifenoli presenti e quindi il grosso rischio di incorrere in fenomeni ossidativi. L'invecchiamento in barrique di certo non è una novità, quello che ci incuriosiva investigare è però il discorso relativo alle fermentazione dei mosti bianchi. Questa pratica nasce dal desiderio di sperimentare gusti nuovi, creando sfumature a vini che di norma vedono solo vasche d'acciaio termocondizionate.

Per svolgere la fermentazione di un mosto bianco in legno abbiamo innanzitutto bisogno della botte (E): c'è chi preferisce la classica barrique di quercia (tostata o meno), chi invece decide di utilizzare legni più delicati (es. acacia, ciliegio) o contenitori di dimensioni maggiori come i tonneaux. Le uve migliori per affrontare una fermentazione in legno devono trovarsi in un perfetto stato fitosanitario e devono possedere caratteristiche analitiche eccellenti: grado alcolico non inferiore a 13% Vol. con pH compresi tra 3,1 e 3,3 e non devono esser carenti di acidità. Proprio per questi motivi, non tutte le varietà si prestano a questo tipo di fermentazione, ad esempio alcune prove svolte in Piemonte sull'uva Arneis ci dimostrano una scarsa adattabilità di questo vitigno, discorso opposto invece per lo Chardonnay, per cui storicamente le barriques per la fermentazione sono molto utilizzate.

Quali sono i pro, i contro e le differenze con la vinificazione in acciaio? L'acciaio lo conosciamo tutti, consente un facile controllo della temperatura per domare la fermentazione e rallentarne il decorso e sentori fruttati, floreali, aromi fermentativi sono all'ordine del giorno. È inoltre esente da cessioni gustative e/o problemi di natura microbiologica.

Il fusto in legno non consente di certo il controllo della temperatura e lascia quindi la fermentazione ad un decorso non controllato. Il legno, inoltre, sappiamo che è scontato dirlo, ma deve trovarsi in un ottimo stato di conservazione per evitare problemi di natura microbiologica, ed è in grado di rilasciare molecole aromatiche di varia natura, nonché una certa frazione tannica.

Prove effettuate negli anni su uve Chardonnay e Vementino hanno dimostrato che i mosti fermentati in barriques mostrano una complessità maggiore in termini di molecole aromatiche rispetto a quelli fermentati in acciaio.

Questo non significa che siano più profumati, al contrario, l'intensità olfativa risulta essere inferiore ma molto più complessa, come l'incremento, nel caso del Vermentino, di aromi come 1-propanolo e 1-esanolo e una concentrazione di terpeni significativamente più alta rispetto all'acciaio. Molecole come la vanillina (sentore di vaniglia dolce), nel caso di fermentazione in barrique subiscono un processo di riduzione biochimica, diventando alcol vanillico, molto meno invadente e omologante. Inoltre dal contatto "mosto in fermentazione-legno" si ottengono altre molecole tipiche come aldeidi aromatiche (oniferaldehyde, sinapinaldehyde, syringaldehyde) e composti volatici (4-etil-guaiacolo, 4-vinilfenolo, eugenolo ecc.), molecole in grado di incrementare il pool olfattivo del vino finito.

Se alla fermentaizone in barriques si aggiunge poi un affinamento post fermentativo sur lies, i risultati possono essere davvero sorprendenti, con un incremento anche della corposità dello stesso.

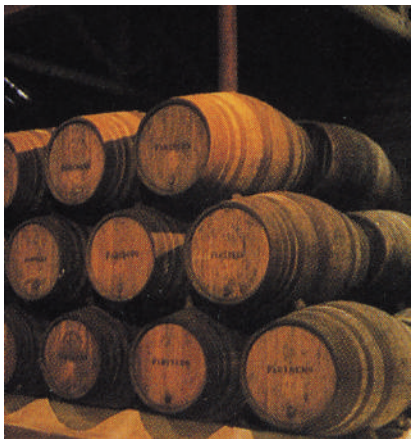
(D) - Per i rossi in barrique si effettua l'ultima parte della fermentazione.

(E) - Barriques per la fermentazione di vini bianchi in Borgogna (sopra) ed in Piemonte (sotto).

(A) - Botti per l'affinamento del Marsala. La necessità del contenitore di legno ha stimolato una produzione locale di recipienti di legno importante. Spesso si commercializzava il marsala in botticelle di legno a perdere.

Oliviero Carbone

(B) - In alto e in basso botti per l'affinamento del Porto. A sinistra vigneti nella zona del Duoro, destinati alla produzione di questo vino.



Marsala

Il Marsala è un vino prodotto da tempo immemore nelle province di Trapani, Agrigento e Palermo la cui notorietà è sorta dal momento in cui un mercante inglese, nel tardo 1700, ne ha assaggiato per la prima volta un bicchiere. Si tratta di un vino liquoroso che può essere prodotto sia da uve bianche (Grillo, Catarratto, Inzolia e Damaschino) sia da uve nere (Nerello Mascalese, Nero D'Avola e Perricone) le quali vengono raccolte, pigiate e fermentate. Una volta ultimata la fermentazione il vino viene addizionato di acquavite (per aumentarne la gradazione) e di mistella (mosto concentrato) o mosto cotto (per il cosiddetto Marsala conciato). Nel caso di Marsala molto pregiati, come il Marsala vergine, il vino viene solo addizionato di acquavite. Una volta alcolizzato viene affinato in botti per un tempo più o meno lungo, in alcuni casi anche per oltre 5 anni, come avviene per il metodo Soleras (A).

Porto

Anche in Portogallo si produce storicamente un vino liquoroso dalle caratteristiche uniche, il Porto. Assieme al Marsala fa parte dei cosiddetti vini "viaggiatori" che in tempi antichi, per poter affrontare lunghi viaggi senza deterioramenti, venivano addizionati con alcol, aumentandone la conservabilità. Prende il nome dalla città di Oporto, dove in realtà il vino fa la sua comparsa solo per il periodo di affinamento, la coltivazione delle uve avviene infatti nell'alta Valle del Douro: 48 sono i vitigni autorizzati per la sua produzione (es. touriga national, il tinto cão, il tinta roriz, il tinta barroca, il touriga francesa e il tinta amarela) e dai quali scaturiscono diverse versioni dello stesso prodotto.

Il metodo di produzione del Porto prevede che le uve ammostate vengano lasciate fermentare per alcuni giorni senza però che completino questo processo, mutizzando la massa con l'aggiunta di acquavite e ottenendo un prodotto dalla gradazione alcolica di circa 20% Vol. contenente un'alta percentuale di zuccheri di origine naturale, quelli propri dell'uva iniziale. Nel caso in cui l'alcolizzazione avvenga a fermentazione ultimata si parla di un altro prodotto, lo Sherry.

Il vino alcolizzato viene quindi invecchiato per un periodo di tempo variabile in botti di legno (B); la gamma di prodotti che ne possono scaturire è veramente sorprendente e dipende, oltre che dall'invecchiamento, anche dalla colorazione delle uve utilizzate: Porto Bianco, Rosato, Ruby, Reserva, Tawny e molti altri sono le varietà di vini che possiamo trovare e che subiscono processi di invecchiamento che vanno dai 3 anni fino ad alcuni prodotti che invecchiano in botte anche 30-40 anni.

Federico Maron, Leonardo Amico
Viten - Calosso
info@viten.net