

BORC SAN ROC

I tempi dell'uva

---

## Claudio Fabbro

DALLA VIGNA AL BICCHIERE

Istruzioni per l'uso





**L**a Vendemmia - La valutazione delle uve prima della vendemmia assume un'importanza determinante per produrre vini di qualità. Nella maggior parte dei casi l'unico parametro della qualità preso in considerazione è il contenuto zuccherino; senz'altro è un dato che può sufficientemente sintetizzare il livello di pregio dell'uva, ma da solo non può permettere di arrivare a produrre vini di elevata qualità.

Occorre affiancare a questo parametro altri aspetti importanti quali la provenienza dell'uva, la sua sanità, l'acidità totale, il ph, la modalità della raccolta e di trasporto, ecc. Soprattutto quest'ultimo aspetto è molto importante. Un aiuto lo possono dare i sensi: la vista e l'olfatto. L'osservazione dell'uva nelle cassette, il suo aspetto e l'integrità degli acini e dei grappoli possono già dare un'idea dello stato di conservazione del prodotto.

E' consigliabile dare sempre un'occhiata anche agli strati posti in fondo alle cassette. Annusare inoltre l'uva avvicinando il naso alle cassette e alzando magari qualche grappolo, in modo da avvertire eventuali odori acetici o di muffa, sintomo di un cattivo stato sanitario; è consigliabile affiancare alle considerazioni fatte finora quelle analisi chimiche che permetteranno di valutare il grado di maturazione.

Tutto questo servirà per conoscere a fondo e nel modo migliore l'uva di partenza così da poter già ipotizzare quale sarà il vino a cui si potrà arrivare.

#### LA VENDEMMIA : QUANDO E COME

E' su questa base infatti che si devono considerare i vari parametri fisico-chimici per poter decidere qual'è il periodo migliore per la raccolta. Se si vuole avere un vino bianco "leggero" non si andrà sicuramente a cercare un elevato incremento zuccherino, scegliendo di ritardare la raccolta, ma si anticiperà in modo da preservare un po' il contenuto in acidi, che si ritroveranno poi nel vino. Questo perchè con l'avanzare della maturazione e delle temperature gli acidi naturali presenti nell'uva (acido tartarico, acido mali-

co, ecc.) si consumano e fanno diminuire la futura acidità totale del mosto.

In modo opposto si dovrà agire se si vorrà un vino con un'elevata alcolicità e grande tonalità; occorrerà quindi ritardare la raccolta evitando però l'appassimento degli acini, a meno che non si desideri ottenere vini passiti da dessert.

**La raccolta** - La raccolta dell'uva si effettuerà possibilmente a mano utilizzando forbici, o coltelli, in modo da recidere il peduncolo del grappolo che poi va posto in cassetta. Impiegare cassette di materiale plastico forate ai lati e con il



fondo chiuso è il miglior sistema per rispettare l'integrità dell'uva ed evitare ammostamenti già in vigneto.

**La pigiatura-diraspatura e la vinificazione** - Per pigiatura si intende la rottura meccanica della buccia allo scopo di farne fuoriuscire il succo; per diraspatura, invece, operazione effettuata prima o dopo la fase di pigiatura, si intende l'asportazione dei raspi.

Per la vinificazione in bianco (senza macerazione delle bucce) ci si orienta in generale verso la pigiatrice a rulli; non

diraspatrice. I raspi rimangono nel mosto perchè hanno un'azione drenante essenziale durante la successiva fase di torchiatura.

Per la vinificazione in rosso è invece consigliabile la diraspatura prima della pigiatura essendo negativo l'apporto delle sostanze cedute dai raspi (tannini amari ed acidi vegetali). In genere si opta per una macchina definita diraspa-pigiatrice in cui si eliminano i raspi prima e poi, successivamente, si passa alla rottura degli acini. Il trasporto del pigiato per convogliare il mosto nelle vasche di fermentazione avviene tramite secchi per piccolissimi quantitativi con l'ausilio di pompe e tubazioni nel caso di quantitativi elevati. Le vasche di fermentazione possono essere di cemento, in vetroresina e in acciaio.

La vinificazione in rosso con macerazione delle bucce pur risultando per certi aspetti meno impegnativa di quella in bianco, ha però l'aggravio di operazioni quali follature e rimontaggi, svinature e torchiature.

Nella vinificazione in bianco non vi è mai, in generale o quasi, la macerazione delle bucce; vi è quindi in fermentazione solo la parte liquida, il mosto. Durante la vinificazione bisogna solo controllare l'incremento della temperatura in modo che non superi i 20-22 ° C. E' fondamentale aggiungere al mosto che dovrà fermentare, subito dopo la pigiatura, i seguenti prodotti enologici per avere una fermentazione alcolica il più costante e regolare possibile:

- lieviti selezionati;
- solfato e fosfato di ammonio;

- metabisolfito di potassio (a seconda dello stato di sanità dell'uva da 10 a 30 grammi per ettolitro o quintale di pigiato).

E' logico che a seconda poi del vino che si vuol produrre, a queste linee guida generali si possono apportare tutte le varianti del caso. Si potranno quindi cambiare i tempi di macerazione, più brevi per rosati, più lunghi in genere per vini alcolici e di struttura. La fermentazione potrà essere breve, e si vuole mantenere il profumo varietale, dell'uva o al contrario lunga se si vogliono profumi derivati dalla vinificazione. I rimontaggi potranno variare tra tre-quattro al giorno a uno solo al giorno a seconda che si voglia estrarre più o meno sostanza colorante, in concomitanza con la temperatura di fermentazione. Aumentando cioè la temperatura durante il processo di macerazione si accelera l'estrazione della sostanza colorante.

Importante, durante questo periodo, è mantenere l'eventuale vino presente in cantina al di fuori dei locali di fermentazione in modo da evitare rifermentazioni causate dall'ambiente saturo di lieviti.

#### Vinificazione in bianco

1. Pigiare l'uva con una semplice pigiatrice a rulli: il prodotto che si ottiene è costituito da un mosto, bucce e raspi.

2. Effettuare una torchiatura per ottenere la separazione delle bucce e dei raspi dal mosto e pompare il liquido nel fermentino.

3. Procedere all'aggiunta dei lieviti selezionati, solfato d'ammonio, fosfato d'ammonio e metabisolfito di potassio.

4. Condurre la fermentazione con un attento controllo della temperatura.

5. Se questa dovesse superare il 20-22 ° C raffreddare il mosto facendo scorrere acqua fredda sulle pareti del serbatoio.



6. Alla fine della fermentazione effettuare un travaso per separare il vino (soprachiaro) dalla feccia presente sul fondo della vasca.

#### Vinificazione in rosso

1. Per l'ammostamento è possibile impiegare una pigia-diraspatrice con la quale si ottiene la spremitura degli acini e il contemporaneo allontanamento dei raspi; per mezzo di una pompa introdurre il pigiato nel fermentino riempiendolo per tre quarti.

2. Intervenire sul pigiato con l'aggiunta di lieviti selezionati, solfato d'ammonio, fosfato d'ammonio e metabisolfito di potassio.

3. Procedere ai rimontaggi bagnando spesso il cappello di vinacce. Per mantenere la temperatura intorno ai 28-30°C fare scorrere acqua fredda sulle pareti del contenitore.

4. Effettuare la follatura per rompere il cappello di vinacce (occorre effettuarne 1-2 al giorno).

5. Dopo 6-8 giorni( ma per mosti ricchi d'estratti e forte personalità è norma superare anche le due settimane) procedere alla svinatura per separare il mosto dalle bucce pompando il mosto limpido nel contenitore dove concluderà la fermentazione.

6. Torchiare le vinacce e lasciare decantare in una botticella il mosto-vino



ottenuto con la torchiatura per separare la parte fecciosa.

7. La parte più limpida del torchiato verrà aggiunta alla massa in occasione del primo travaso.

### DALLA BOTTE ALLA BOTTIGLIA IMBOTTIGLIAMENTO

Lo scopo primario dell'imbottigliamento è quello di mantenere intatte e stabili tutte le caratteristiche acquisite dal vino fino al momento del consumo. Quindi un imbottigliamento effettuato nelle condizioni e nel momento ideali, oltre a garantire una mancanza di attività microbica indesiderate, dovrà mantenere un isolamento del vino con l'aria esterna.

All'interno della bottiglia, per cercare di garantire un buono stato di conserva-

zione del vino, si va a creare una leggera camera di gas inerte.

### LA DEGUSTAZIONE

Per valutare la qualità di un vino è fondamentale procedere alla sua degustazione. L'analisi organolettica è articolata in tre distinte fasi:

- Esame Visivo
- Esame Olfattivo
- Esame Gustativo

### ESAME VISIVO

è il primo approccio alla valutazione di un vino e consente di avere informazioni sulle tecniche enologiche utilizzate per produrlo, sul suo stato evolutivo, sulle alterazioni e eventuali malattie in atto.

### ESAME OLFATTIVO

è indispensabile innanzitutto per verificare che non siano presenti difetti (odori di tappo, muffa, legno, anidride solforosa, acidità volatile o altro), ma soprattutto per verificare e di conseguenza apprezzare gli aromi tipici che nel loro insieme costituiscono il profumo del vino.

Le caratteristiche del vitigno, le diverse fasi della vinificazione e lo stesso invecchiamento contribuiscono ad apportare numerosi composti aromatici.

In particolare si parla di: profumi primari, per indicare i profumi tipici del vitigno; profumi secondari, per descrivere gli aromi che si originano durante le fasi di produzione del vino dalla pigiatura dell'uva alla fermentazione; profumi terziari, che si formano durante la maturazione e l'invecchiamento.

Quindi con il passare del tempo i profumi primari e secondari tendono a diminuire contemporaneamente alla forma-

zione di profumi più maturi ed evoluti, che conferiscono al vino un bouquet particolare.

Gli aggettivi che normalmente vengono utilizzati per descrivere l'aroma di un vino sono:

aromatico: è il profumo che si può ricondurre alle componenti aromatiche naturali del vitigno utilizzato.  
vinoso: caratteristico del vino molto giovane. Richiama il tipico profumo che si avverte in una cantina al momento della svinatura e si riscontra principalmente nei vini rossi;

floreale: è dato da un insieme di note di fiori, generalmente riscontrabile nei vini bianchi giovani (che emanano sentori di fiori bianchi) e nei vini rossi meno giovani (che emanano sentori di fiori rossi appassiti);

fruttato: quando il vino ricorda i più svariati tipi di frutta (frutta fresca, frutta molto matura, confettura di frutta e frutta secca) ed è in rapporto alla sua tipologia ed evoluzione.

erbaceo: è il profumo che rievoca sensazioni di erba tritata o comunque di essenze vegetali verdi

speziato: può ricondurre a diversi sentori di spezie, generalmente riscontrabili in vini bianchi e rossi, maturati in botti di legno e successivamente affinati, per periodi più o meno lunghi, in bottiglia;  
etereo: proprio di un vino invecchiato a lungo in cui predominano i profumi terziari;

ampio: è il profumo che, per la sua complessità, abbraccia sensazioni appartenenti sia ai profumi primari che ai secondari ed ai terziari, generalmente enfatizzati nel tempo dalla evoluzione fisiologica del vino.

## ESAME GUSTATIVO

è la terza e ultima fase dell'analisi organolettica, e rappresenta una sintesi della degustazione e permette di trarre conclusioni sul valore del vino esaminato.

Le sensazioni del sapore sono fondamentali, fisiologicamente riconosciute dalle papille gustative presenti sulla lingua; sono quattro:

Dolce: la sensazione di dolcezza è una sensazione determinata soprattutto dagli zuccheri naturali che, in diverse proporzioni, si possono ritrovare nel vino.

Si avverte essenzialmente sulla punta della lingua e, in parte sulle mucose della bocca.

Quando i residui zuccherini nel vino sono molto ridotti, intorno a valori di 1-5 g/l, non si può parlare di dolcezza ma tut-



talpiù di morbidezza, che è comunque una sensazione sempre gradevolmente rotonda.

Le sensazioni di dolcezza e/o morbidezza sono maggiormente percettibili con l'aumento della temperatura: ecco perché un vino bianco dolce deve essere servito a (2 - 4)°C in più rispetto ad un vino bianco secco;

Acido: è una sensazione che viene data dagli acidi comunemente presenti nel vino; è una sensazione di durezza, poco piacevole o, addirittura, quasi sgradevole, avvertibile soprattutto sulle zone laterali anteriori della lingua e in quelle sublinguali; la sua percezione non è influenzata dalla temperatura;

Sapido: è una sensazione leggerissima di salinità, avvertibile soprattutto nelle zone laterali e dorsali della lingua; Amaro: è determinata prevalentemente dalle sostanze polifenoliche ed in particolare dai tannini; è avvertibile alla base della lingua, quindi nel retrobocca.

La degustazione classica distingue i profumi in primari, secondari e terziari. Tale distinzione rischia oggi di passare un po' di moda a causa dei progressi della chimica analitica, che sta dimostrando come non sia sempre così facile incasellare i profumi in queste categorie.

Comunque i profumi primari sono quelli già presenti nelle uve, e sono riconducibili ad alcune categorie chimiche, la principale delle quali è quella dei terpeni. I terpeni sono alcoli (linalolo, geraniolo, etc.) presenti pressoché in tutte le varietà, ma di norma in concentrazioni molto basse: le uve i cui terpeni sono ben avvertibili al gusto sono chiamate aromatiche.

Le principali uve aromatiche presenti in Friuli sono i Moscati, i Riesling (renano) ed i Traminer. a seguire le Malvasie e taluni cloni di Sauvignon.

I terpeni hanno profumi intensi e vari, di rosa, di viola, di muschio, di limone, di Moscato.

Altri profumi primari sono le metossipirazine, tipiche dei Cabernet (odore di peperone verde).

I profumi secondari sono quelli che si sviluppano nel corso della fermentazione. I mosti, eccetto quelli di uve aromatiche, sono quasi inodori.

Sono i lieviti a produrre gli esteri (è il nome una famiglia di composti chimici) che sono i principali responsabili di queste sensazioni odorose che, normalmente, ricordano i frutti (mela, banana, ananas, frutti di bosco etc.) e i fiori (acacia, gelsomino etc.).

I profumi terziari si sviluppano (ma solo nei vini più complessi) durante l'affinamento in bottiglia, in ambiente riducente, cioè privo di ossigeno e formano il cosiddetto bouquet dei vini invecchiati. In esso si distinguono a volte il cuoio, il tabacco, il catrame, i fiori appassiti. Ovviamente abbiamo qui citato solo alcuni dei descrittori possibili, che, lo ripetiamo, sono praticamente infiniti.

La degustazione classica, finalizzata al giudizio e non alla descrizione di un vino, prende in esame quattro aspetti dei profumi: l'intensità, la finezza, la franchezza e la persistenza.

L'intensità è, in questo caso, sinonimo di potenza;

la finezza sta per eleganza, gradevolezza; la franchezza è l'assenza di difetti. La persistenza è l'unico elemento che non appartiene in toto all'esame olfattivo, ma

che deve attendere, per essere valutata, l'assaggio: essa è data infatti dalla durata delle sensazioni odorose dopo che si è deglutito il vino.

Abbiamo accennato ai difetti: attraverso l'esame olfattivo è infatti anche possibile individuare i difetti di un vino, che possono essere di vario tipo, e quasi sempre generano sensazioni olfattive sgradevoli.

### DEGUSTIAMO IL NOSTRO VINO

L'analisi sensoriale dei vini è una pratica che in questi ultimi anni si sta guadagnando uno spazio ed un riconoscimento tale da essere stata accettata all'interno dell'ambito enologico a pieno o quanto meno a pari titolo dell'analisi strumentale.

Strumenti indispensabili per intraprendere un'analisi di questo genere sono i nostri sensi:

- Vista, in quanto la colorazione, la limpidezza, la trasparenza e la brillantezza del vino ci permetteranno di valutarne i caratteri. Infatti, per quanto concerne i

rossi, potremmo avere due differenti colorazioni: rosso rubino con riflessi porpora, nel caso in cui si trattasse di un vino giovane, rosso rubino con riflessi granati nel caso in cui si trattasse di un vino vecchio. Certamente per essere un buon vino il prodotto deve presentare una certa trasparenza, verificabile attraverso la lettura di un testo posto al di sotto del calice in cui precedentemente era stato versato il vino.

- Olfatto: a calice fermo si quantifica l'intensità dell'aroma, quindi la quantità dei profumi, potendoci ritrovare in due situazioni, o in presenza di odori di una certa intensità, oppure sfuggenti. Nel primo caso, si tratterà di un vino giovane, nel secondo, sarà un vino invecchiato. L'analisi si realizzerà, dopo aver agitato il calice, in modo da "ossigenare" il nostro prodotto, smaltendo quindi gli odori indesiderati, sgradevoli. Questa pratica, è utilizzata anche nella vita quotidiana, infatti il vino non viene servito al cliente o all'ospite nella bottiglia, ma viene "carraffato", quindi anche in questo caso ossigenato. Caratteristiche olfattive più specifiche che potrà avere il vino, sono denominate:

- fruttato, avrà un tipico odore di mela
- floreale, come per esempio può essere un odore di rosa
- erbaceo, odore di foraggio.

Questi ultimi tre aromi considerati, sono profumi secondari, cioè che si sviluppano durante la fermentazione del prodotto stesso. Da ricordare infatti che nel vino abbiamo tre "classi" di profumi: primari, secondari, terziari.

- Gusto: è di notevole importanza in quanto ci permetterà di confermare o meno la nostra ipotetica tesi gustativa.

