

VINI ROSSI DI QUALITÀ E TECNOLOGIA DI VINIFICAZIONE

Guido Parodi

La qualità del vino rosso nasce nel vigneto e si conferma in cantina grazie alle tecnologie di vinificazione, che devono essere in grado di sviluppare la qualità racchiusa nel grappolo.

Nel caso della vinificazione in rosso l'attenzione deve essere focalizzata sulla macerazione, fase in cui avviene la dissoluzione dei componenti delle parti solide dell'uva, in particolare delle bucce, responsabili del colore, della struttura, del corpo, del sapore e dell'aroma dei vini rossi.

La macerazione, ossia il periodo di contatto tra il succo e la vinaccia, è dunque la fase qualificante la vinificazione in rosso e di estrema importanza per la qualità del vino. La macerazione è associata alla fermentazione che porta allo sviluppo, all'interno del prodotto in lavorazione, di bollicine di anidride carbonica che nel loro movimento ascensionale inducono la risalita delle particelle solide che vanno così a formare una massa di vinaccia, anche molto compatta, denominata cappello.

È da questo cappello che durante la macerazione bisogna estrarre in modo corretto i composti chimici utili, evitando l'estrazione di composti con caratteristiche sgradevoli.

L'operazione base del processo di macerazione è il rimontaggio o comunque la movimentazione del cappello. Questa operazione ha come scopo prioritario l'estrazione delle sostanze utili delle vinacce. La dissoluzione dei differenti composti non avviene per diretto lavaggio delle bucce da parte del mosto, ma per lenta e continua diffusione dalla frazione solida alla liquida. Questo passaggio è localizzato a livello della vinaccia; ne consegue che il liquido che impregna il cappello tende ad uno stato di saturazione, con progressivo rallentamento della diffusione fino al suo arresto. La diffusione può essere ripristinata sostituendo il liquido saturo con del nuovo liquido meno concentrato. Con il rimontaggio si ottiene questo ricambio, favorendo la naturale fuoriuscita dei composti utili dalle bucce. Quanto più questo ricambio è regolare e coinvolge tutta la massa di vinaccia, e quanto meno compatto è il cappello, ossia maggiore il volume del liquido interstiziale, tanto migliore è l'estrazione.

In seconda battuta, il rimontaggio permette l'omogeneizzazione della massa, importante al fine di mantenere in ogni sua parte identiche concentrazioni di zuccheri, alcol, temperatura e distribuzione dei lieviti. Infatti, a causa della differenza di densità, si tende ad avere stratificazione, che nel caso della temperatura può far registrare scarti anche di 15°C tra la parte alta, più calda, e la parte bassa della vasca, con il rischio di avere nella stessa vasca zone con condizioni ottimali per la vinificazione e zone con condizioni proibitive. È stato osservato che, a causa della più intensa moltiplicazione dei lieviti a contatto delle particelle solide, il numero di cellule può essere da 5 a 10 volte superiore nel succo che impregna il cappello rispetto al succo del fondo della vasca. Un buon rimontaggio permette l'omogeneizzazione della densità e delle temperature e la redistribuzione dei lieviti che agevola il completo esaurimento degli zuccheri. Il rimontaggio è anche l'occasione per eseguire una certa ossigenazione del mosto in fermentazione. È ormai riconosciuto che l'aerazione del mosto è una pratica necessaria al corretto svolgimento della fermentazione. L'ossigeno risulta indispensabile alla biosintesi di costituenti delle membrane

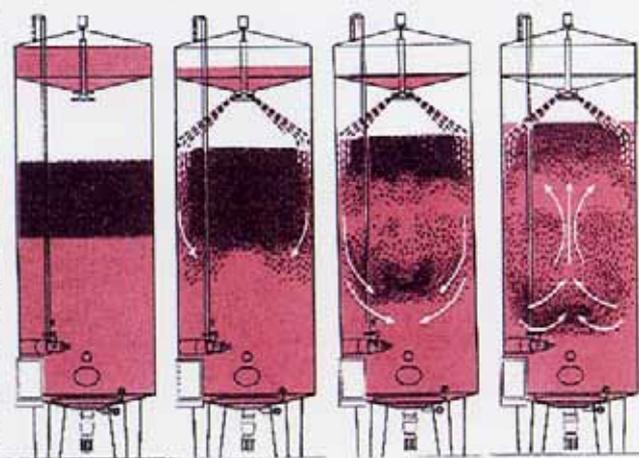
cellulari, responsabili della loro permeabilità. Nel complesso, stimola quindi la moltiplicazione dei lieviti e ne aumenta la vitalità, migliorando lo svolgimento della fermentazione.

Inoltre, una certa quantità di ossigeno evita la formazione di composti di riduzione ad impatto organolettico negativo, favorisce l'innescarsi di reazioni di condensazione e polimerizzazione dei composti polifenolici in grado di conferire maggiore stabilità al colore e morbidezza ai tannini.

È però importante che il rimontaggio venga effettuato con attrezzature specifiche, evitando maltrattamenti della vinaccia. Deve essere automatizzabile e di facile esecuzione; inoltre, deve avere buona flessibilità, ossia adattarsi alle più differenti condizioni di lavoro, alla materia prima ed ai risultati perseguiti.

Guido Parodi

Gimar S.p.A.



Fermentino "Selector System", della Gimar Tecno di Occimiano, caratterizzato da un particolare sistema di rimontaggio che assolve simultaneamente alla funzione di follatura e di irrorazione, garantisce il completo ricambio del liquido nel cappello favorendo la naturale dissoluzione dei composti utili dalle bucce e la totale omogeneizzazione della massa in lavorazione, oltre la dissoluzione di ossigeno, mediante il dispositivo Oxycontrol.