ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

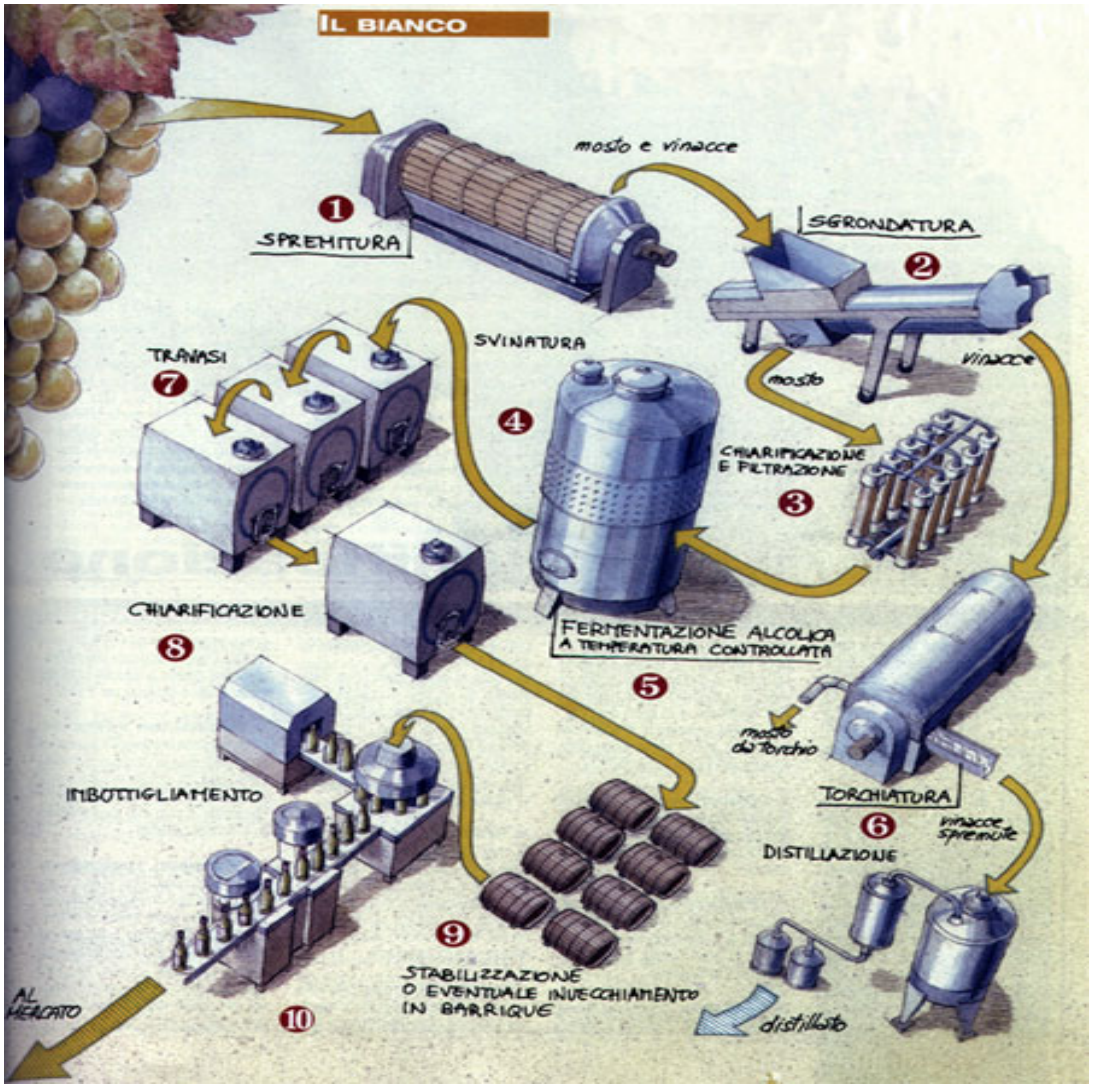
Lezione 10
Enologia: altre vinificazioni
Vini bianchi, rosati e novelli

Presentazione a cura dell'Enol. Gabriele Valota

ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

Vinificazione in bianco

- (Diraspatura e pigiatura)
- Pressatura
- Chiarifica
- Sfecciatura
- Fermentazione alcolica
- (Fermentazione malolattica)
- Travaso
- Affinamento
- Stabilizzazione
- Imbottigliamento



ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

Vinificazione in bianco

Per vinificazione in bianco si intende il processo di vinificazione in assenza di bucce e vinaccioli

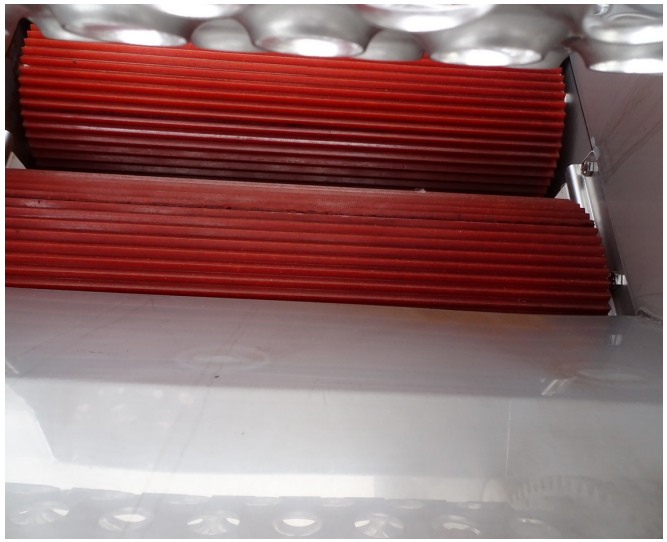
1. Vendemmia

L'epoca di vendemmia è scelta in modo da conciliare una sufficiente gradazione alcolica con un buon livello di acidità. Di fondamentale importanza è l'utilizzo di uve sane (eventuale cernita in campo) e il mantenimento dell'integrità, durante le fasi di raccolta e trasporto, per evitare cessioni dalle bucce al mosto.

Vinificazione in bianco

2. (Diraspatura e pigiatura)

Non sempre effettuata. L'operazione consente di rimuovere i raspi e predisporre le bucce pigiate per un breve contatto (solitamente di poche ore) col mosto.



ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

Vinificazione in bianco

2. (Diraspatura e pigiatura)

Vinificazione in bianco

3. Pressatura

Si può effettuare su uve intere o pigiate. Serve a separare il mosto dalle bucce e dalle altre parti solide.
Le presse più idonee a questo tipo di lavorazione sono quelle di tipo discontinuo.

ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

Vinificazione in bianco

4. Chiarifica

Tecnica di illimpidimento dei mosti che facilita e velocizza la sedimentazione di particelle terrose, sostanze solide (rimasugli di bucce), pectine e polifenoli ossidati.

Vinificazione in bianco

4. Chiarifica

- **STATICA**

Sedimentazione della feccia sul fondo della vasca. Avviene con l'aiuto di chiarificanti, enzimi e basse temperature.

- **DINAMICA**

Eliminazione della feccia mediante: centrifugazione, filtrazione e flottazione

Vinificazione in bianco

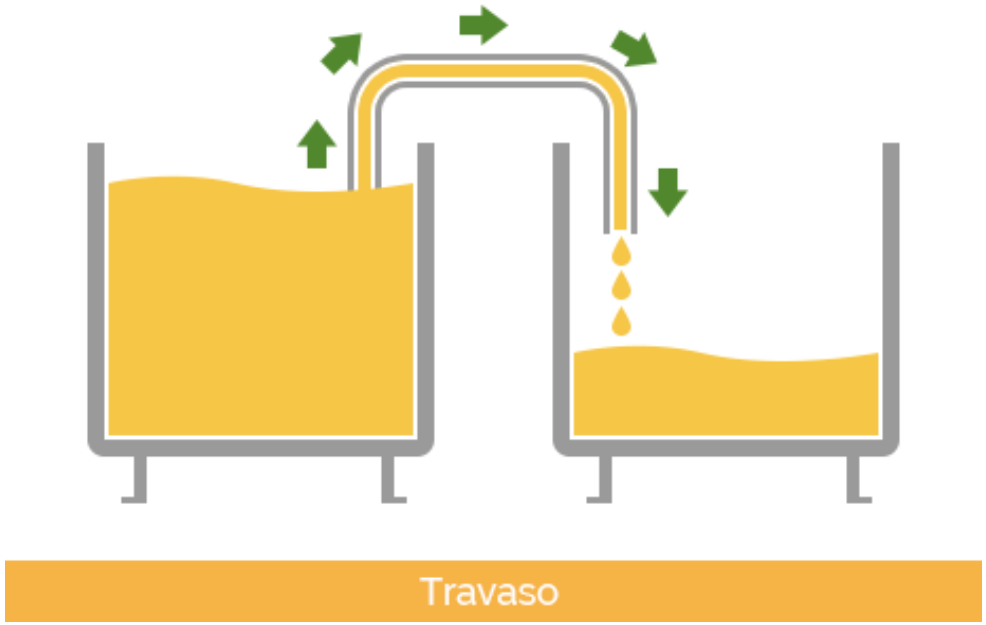
6. Fermentazione

- **Preferibilmente con lieviti selezionati**
- **Temperatura ideale compresa tra 15 e 22 °C per maggior finezza aromatica**
- **Apporto di ossigeno nullo o limitato**

Vinificazione in bianco

7. Travaso

Alla fine della fermentazione le cellule di lievito precipitano formando il FONDO. Il fondo tende a compattarsi e in queste condizioni di anossia spesso si originano odori anomali di «riduzione» (uovo marcio, cavolo cotto, cipolla).



Col travaso viene eliminato il fondo e conseguentemente si evita la formazione di odori sgradevoli al vino.

Vinificazione in bianco

8. Affinamento e conservazione

- **Ripetuti travasi possono essere effettuati per eliminare ulteriori particelle che si depositano sul fondo**
- **È possibile anche mantenere il vino sulle «fecce fini» (sur lies) sfruttando il positivo apporto di mannoproteine cedute al vino**
- **Controlli periodici della solforosa libera nel vino**
- **Le filtrazioni vengono solitamente effettuate per rendere il vino limpido e pulito prima dell'imbottigliamento**

Vinificazione in bianco

8. Affinamento e conservazione

I vini bianchi possono essere conservati e affinati secondo diverse modalità.

Vinificazione in bianco

8. Affinamento e conservazione

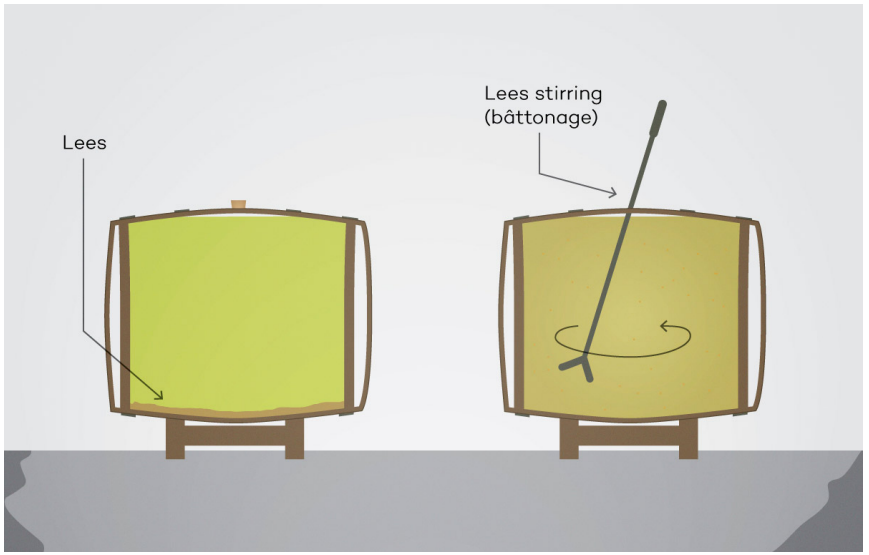
Il contatto con le fecce fini, affinamento «SUR LIES»

- **Effetto antiossidante**
- **Cessione polisaccaridi**
- **Stabilizzazione naturale**
- **Idrolisi enzimatica dei precursori d'aroma**
- **Diminuzione del ricorso alla solforosa**

Vinificazione in bianco

Il contatto con le fecce fini, affinamento «SUR LIES»

BATONNAGE: è fondamentale durante l'affinamento «sur lies» rimettere frequentemente in sospensione le fecce fini in modo da aumentarne il contatto col vino e prevenire la formazione di odori di ridotto.



ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

Vinificazione in bianco CON MACERAZIONE

<u>Finalità</u>: far passare nel mosto le sostanze aromatiche contenute nella buccia senza che avvenga la cessione di sostanze coloranti.

MACERAZIONE A FREDDO: si effettua a temperature < 10 °C, per inibire l'azione dei lieviti, per 24-36 h.
Si sfrutta la maggior solubilità in acqua delle sostanze aromatiche rispetto a quelle coloranti.

MACERAZIONE PELLICOLARE: si effettua a temperatura ambiente. Si protrae solo per 4-8 h per evitare l'inizio della fermentazione alcolica.

Vinificazione in bianco
CON MACERAZIONE

PRO

- **Profumo più intenso**
- **Maggior percezione dei caratteri varietali**
- **Maggior estrazione dei polisaccaridi (maggior corpo)**
- **Maggior estrazione di sostanze utili alla fermentazione**
- **Colore più intenso**

CONTRO

- **Minore brillantezza del colore**
- **Possibili odori vegetali**
- **Tecnica non sempre attuabile**

ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

LA VINIFICAZIONE IN ROSATO

Vinificazione in rosato

I vini rosati:

- **Si conservano come i vini bianchi ma tendono facilmente a ingiallire**
- **Generalmente non subiscono la fermentazione malolattica**
- **Non sono adatti a un lungo invecchiamento**

ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

Vinificazione in rosato

ROSA TENUE: tonalità di rosa molto delicata, simile a quella dei fiori di pesco, che si ottiene con una brevissima macerazione delle bucce (1-2 ore), o con una pressatura molto soffice delle uve.

ROSA CHIARETTO: tonalità tra il rosa salmone delicato e il rosa buccia di cipolla tenue. Si ricava con la pressatura delle uve o con una brevissima macerazione (max. 6 ore).

ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

Vinificazione in rosato

ROSA CORALLO: colore più intenso del rosa chiaretto, che richiama quello delle ciliegie mature. Si raggiunge in genere con una macerazione che supera le 12 ore.

ROSA CERASUOLO: colore tipico di alcuni rosati del centro e sud Italia, dalla tonalità corallo più o meno intensa. Si ottiene generalmente con la tecnica dell'alzata del cappello, ovvero una macerazione che dura fino al posizionamento delle bucce sopra la massa del mosto.

ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

Vinificazione in rosato

ROSA INTENSO: tonalità di rosa più intensa; si avvicina al rosso rubino e si ottiene con macerazioni lunghe (oltre le 24 ore). Spesso, per ottenere questa tonalità si ricorre alla tecnica del salasso.

ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

Vinificazione in rosato

Oltre alla breve macerazione delle uve rosse, i rosati, possono essere ottenuti da:

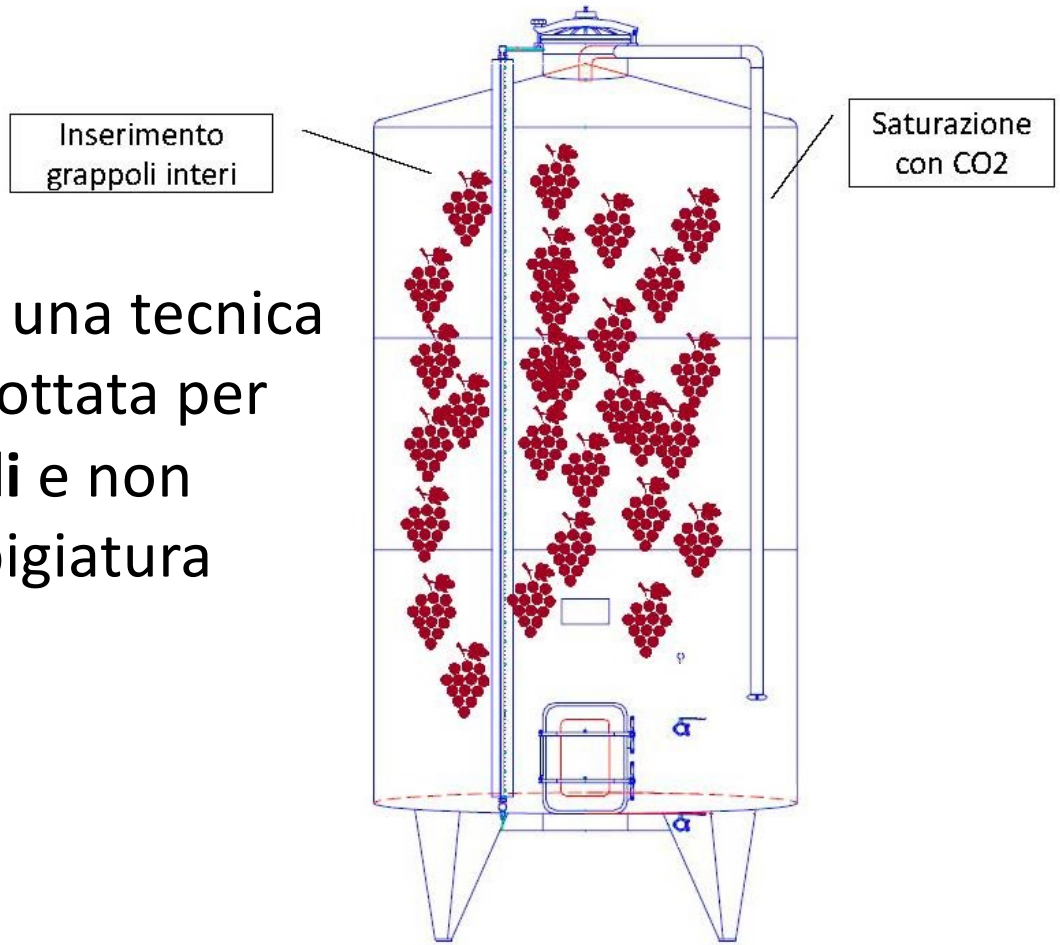
- **Uvaggi tra uve rosse e uve bianche**
- **Taglio tra vini rossi e bianchi**

ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

LA MACERAZIONE CARBONICA (vini novelli)

ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

La macerazione carbonica
Vini novelli



La **macerazione carbonica** è una tecnica di vinificazione che viene adottata per la produzione dei **vini novelli** e non prevede la diraspatura e la pigiatura delle uve.

ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

La macerazione carbonica
Vini novelli

I grappoli interi vengono messi in una vasca satura di anidride carbonica o di azoto dove vengono lasciati per un periodo che va da 5 a 10 giorni a circa 30°C con l'aggiunta di anidride solforosa.

ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

La macerazione carbonica
Vini novelli

Questa tecnica favorisce la formazione di sostanze profumate e glicerina, la migrazione dei pigmenti e di altre sostanze dalla buccia alla polpa e la distruzione di una parte dell'acido malico.

La macerazione carbonica
Vini novelli

Durante la macerazione carbonica avvengono:

- **Fenomeni enzimatici:** per via enzimatica si degrada l'acido malico e si forma una piccola quantità di etanolo (0,5-2% vol. di alcol). Questi fenomeni avvengono in un ambiente caldo (25-30 °C) e saturo di CO_2.
- **Fenomeni chimico – fisici**: migrazione del colore dalle bucce alla polpa ed esaltazione della componente aromatica (precursori d'aroma).

ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

La macerazione carbonica
Vini novelli

Il vino novello viene commercializzato a partire dal 30 ottobre

CARATTERISTICHE DEL VINO

- Colore vivace non troppo intenso
- Profumo fruttato intenso (caramella, chewingum)
- Astringenza limitata
- Morbidezza e rotondità di gusto

ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Enol. Gabriele Valota
enol.valota@gmail.com