



*Vino:  
tradizione e innovazione*

## **INDICE**

### **1. Storia del vino**

#### 1.1 Dalla preistoria all'età contemporanea

##### 1.1.1 La viticoltura dai paesi caucasici

##### 1.1.2 Vino nell'alto medioevo

##### 1.1.3 Vino nel basso medioevo

##### 1.1.4 Vino nell'età contemporanea

#### 1.2 Enologia come scienza

### **2. Giovani, donne e alcool**

#### 2.1 Approccio dell'alcool nella storia: il vino

##### 2.2.1 Rapporto tra i giovani e l'alcool

##### 2.2.2 Donne e alcool

#### 2.3 Conseguenze di un elevato uso di alcool

### **3. Vini da meditazione**

#### 3.1 Vino da filosofia

#### 3.2 L'ingrediente essenziale

#### 3.3 Storia e caratteristiche vini da meditazione

#### 3.4 Vino da meditazione di produzione piacentina

##### 3.4.1 Vin santo di Vigoleno

##### 3.4.2 Malvasia di Candia aromatica

#### **4. Zona Piacentina**

4.1 Evoluzione della viticoltura piacentina tra otto/novecento ed oggi

4.2 La valle

4.3 La viticoltura nella vallata tra l'800 e il '900

#### **5. Lavorazione del vino**

5.1 La raccolta dell'uva

5.2 Fase industriale

5.3 Vinificazione e fermentazione

5.3.1 Vinificazione in rosso

5.3.2 Vinificazione in bianco

5.3.3 Vinificazione rosato

5.4 Maturazione del vino

5.5 Imbottigliamento

#### **6. Normativa europea: legislazione ed etichetta indicativa**

6.1 Categorie dei vini

6.2 D.O.P. e I.G.P.

6.3 Le indicazioni in etichetta

6.3.1 Indicazioni obbligatorie per i vini da tavola

6.3.2 Indicazioni facoltative per i vini da tavola

6.4 Vino biologico

# 1. STORIA DEL VINO

## 1.1 DALLA PREISTORIA ALL'ETÀ CONTEMPORANEA

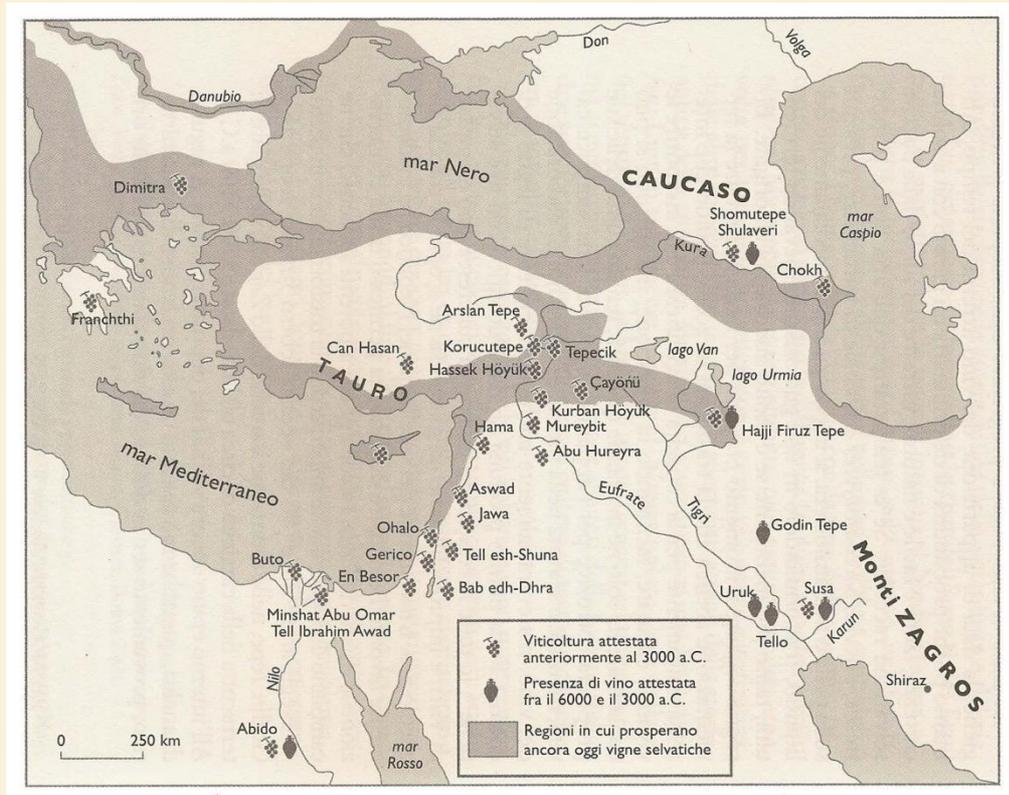
Storia e leggenda si intrecciano nella ricerca delle origini della vite. Si pensa che molto prima che l'uomo comparisse sulla terra già esistevano le viti sul nostro pianeta . Erano soprattutto viti selvatiche molte delle quali furono distrutte dalle glaciazioni che flagellarono la Terra nei millenni. Dal Caucaso, attraverso un processo durato alcuni millenni, la vite si diffuse attraverso i semi portati dagli uccelli migratori, e da questi vinaccioli nacquero le viti selvatiche dalle quali l'uomo selezionò le prime varietà da coltivare e da potare. La viticoltura ebbe inizio proprio con questi due atti, che differenziarono lo stato selvatico dallo stato coltivato. Successivamente gli uomini primitivi riuscirono (forse casualmente) a produrre vino. Ci sono infatti testimonianze remotissime che fanno coincidere le prime forme di produzione di vino al periodo del **Neolitico**. Sono state scoperte alcune giare di terracotta di nove litri contenenti depositi di una sostanza secca derivante da grappoli d'uva di viti spontanee.

### 1.1.1 LA VITICOLTURA DAI PAESI CAUCASICI – si diffuse attraverso tre tappe

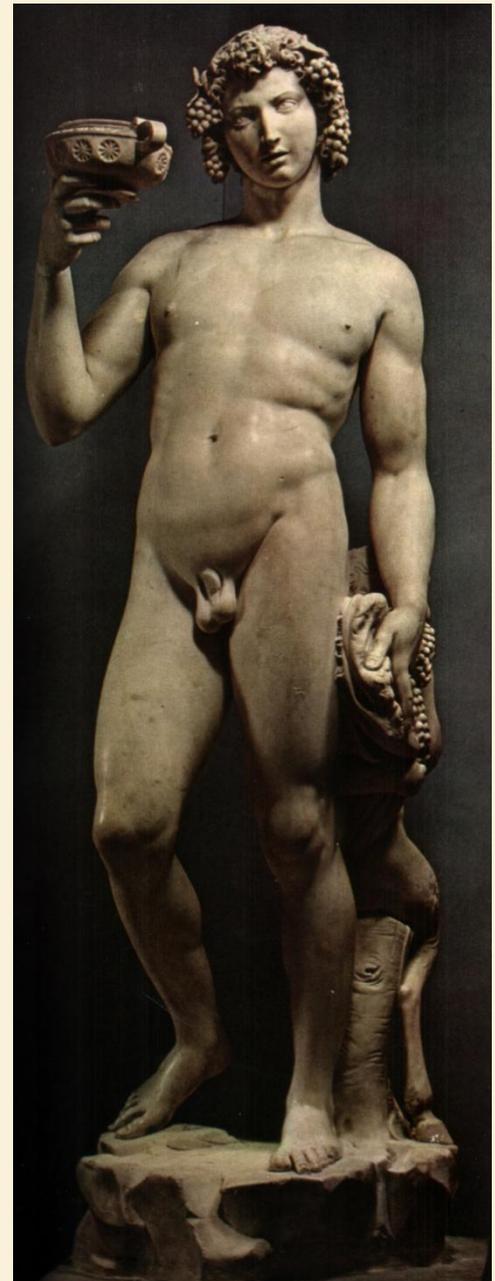
fondamentali:

1. La **prima tappa** del processo di diffusione della produzione di vino e della viticoltura va da 8.000 a 2.500 anni prima di Cristo. In questi millenni la vite si trasferì dal Caucaso all'Egitto, invadendo la cosiddetta Mezzaluna Fertile, regione comprendente molti popoli, ai quali noi dobbiamo la prima coltura della vite e le prime testimonianze scritte della sua pratica. Grossomodo 6.000 anni prima di Cristo l'uomo divenne sedentario e fondò le prime città, fu il passaggio da **forme agricole itineranti a coltivazioni stabili**. Una prima forma di vino nacque appunto in questa fase storica. La vite e il suo utilizzo si diffusero successivamente nella zona dell'Egitto dove la coltivazione della vite veniva praticata lungo il corso del Nilo.

Nell'antico Egitto la pratica della vinificazione era talmente consolidata che nel corredo funebre del Re **Tutankhamon (1339 a.C.)** erano incluse delle anfore contenenti vino con riportata la zona di provenienza, l'annata e il produttore; qualcuna conteneva del vino invecchiato da parecchi anni.



2. Il **secondo** percorso va dal 2500 a.C. all'epoca romana. Durante questa tappa la viticoltura e la coltura del vino si diffusero presso la civiltà greca prima, presso gli etruschi poi, e in fine arrivarono fino ai romani. Dall'Egitto e dalla Mesopotamia la pratica della vinificazione si diffuse presso i **Greci**. Con l'avanzare della potenza micenea la viticoltura fu introdotta anche in Grecia e proprio i Micenei furono i protagonisti dei poemi epici in cui è descritta l'importanza del vino nelle libagioni e nei banchetti. In seguito si diffuse il culto di Dionisio che da Dio della vite e del vino divenne presto anche la forza primaria della natura e, sotto il nome di Bacco si diffuse nel mondo romano. Contemporaneamente, nel cuore del Mediterraneo, la vite iniziava dalla **Sicilia** il suo viaggio verso l'Europa, diffondendosi prima presso i **Sabini** e poi presso gli **Etruschi** i quali diventarono abili coltivatori e vinificatori e allargarono la coltivazione dell'uva dalla Campania al Lazio sino alla pianura Padana. Furono i Greci a portare la coltivazione della vite nella nostra penisola. La viticoltura in Italia appare infatti verso il 730-720 a.C. nelle colonie della Magna Grecia dalle quali si diffuse poi nell'Italia centrale, in Liguria, in Piemonte per poi giungere fino a Piacenza e in Toscana. La nostra penisola si dimostrò adattissima alla coltivazione di questa pianta, tanto che in poco tempo venne chiamata **ENOTRIA**, cioè la terra del vino. L'introduzione della vite in Grecia e poi nel



mondo Romano modificò progressivamente il significato economico e sociale del vino che prima era stato privilegio delle classi al potere e poi divenne disponibile per tutti gli strati sociali.

3. La **terza tappa** storica è quella dall'epoca romana. Dagli etruschi la vite e la produzione di vino si diffusero presso i romani che seppero migliorare le tecniche di coltivazione e sfruttare al meglio il clima e l'ambiente per accrescere il quantitativo di uva prodotta dalla vite. Ad essere migliorati furono anche i meccanismi di produzione del vino. Nei primi anni dell'impero romano la vite era ormai ampiamente diffusa e coltivata in Italia, tanto che nel 90 d.C. **Domiziano** dovette imporre ai contadini della penisola, con un editto, di sradicare metà delle vigne e vietare nuovi impianti per far fronte ad una preoccupante crisi da sovrapproduzione. Successivamente, grazie alle conquiste e all'espansione dei confini romani la vite si diffuse nella penisola Iberica, in tutta la Gallia e attraverso il Rodano, il Reno, il Danubio e nel nord Europa, dove i Greci non avrebbero mai osato coltivare la vite, perché per principio la associarono sempre alla macchia vegetale mediterranea.

### 1.1.2 VINO NELL'ALTO MEDIOEVO

Con il crollo dell'Impero Romano d'Occidente nel 376 d.C. la viticoltura entra in una crisi profonda. Viticoltura sopravvisse quasi solo grazie al significato simbolico che il vino aveva nella religione cristiana.

Nell'Impero d'Oriente invece le tradizioni viticole continuarono indisturbate. L'avvento dell'Islam e la proibizione del vino, basata sul Corano, modificarono nelle zone di influenza dell'Islam i costumi ma sopravvisse la coltivazione dell'uva.

Le invasioni barbariche e le migrazioni dei popoli introducono nuove tradizioni alimentari, la frutta e la verdura, base dell'alimentazione latina, sono sostituite dalla carne, e il vino, in certe aree, subisce la concorrenza della birra e dell'idromele.

Negli anni attorno all'800 Carlo Magno ha il merito di aver fatto sì che la viticoltura tornasse a svilupparsi e a diventare nuovamente un'importante risorsa sotto il profilo economico. Ma solo agli albori del XI secolo si assiste a una vera e propria rinascita. Vengono dissodati i terreni vergini, aperte nuove vie di comunicazione, rinnovata la vita economica e civile.

Un ruolo molto importante per il commercio dei vini è assunto dai **mercanti olandesi**, che dopo la Guerra dei Cento Anni diventano i principali interlocutori commerciali del mondo enologico decidendo le sorti e lo stile di numerosi vini europei. L'invenzione del tappo di sughero, inoltre, migliorò la conservazione del prodotto, evitando che si inacidisse e consentendo la produzione di vini frizzanti come gli spumanti.



Le miglierie in campo agrario avvenute intorno all'anno mille vennero riprese anche nella coltivazione della vite. Il **vignaiolo** divenne uno specialista e iniziò ad adottare svariate tecniche atte a migliorare la crescita della vite: l'impianto o scasso, la potatura, l'installazione di sostegni, la zappatura e la torcitura. Ma fu nel periodo del **basso medioevo** che le tecniche di vinificazione fecero il salto di qualità. Vennero realizzate svariate innovazioni, quali la vinificazione separata per le uve bianche e rosse, la vinificazione specifica per le uve passite, la variabilità nella durata della macerazione delle vinacce, e l'introduzione dei filtri a sacco.

### **1.1.3 IL VINO NEL BASSO MEDIOEVO**

Nella prima parte del Medioevo la viticoltura e il vino hanno trovato difesa, apporto di qualità e conservazione nei Monasteri, nelle Corti, negli ambienti ecclesiastici; con il ritorno alla vita cittadina il vino ha ripreso una posizione di status sociale tra la borghesia delle città.

Accanto all'uso legato alle tradizioni religiose e all'uso come status-symbol nelle città, il vino riprese anche un preciso significato come farmaco (già avviato nell'antichità da Ippocrate e Galeno) .

Mentre la comparsa della viticoltura era stata strettamente legata all'introduzione del rituale e del simbolismo dionisiaco nella penisola greca, la sua diffusione successiva fu in gran parte dovuta al desiderio di profitto dei produttori e dei mercanti.

La scoperta dell'America portò grandi cambiamenti anche nella produzione del vino. Dal nuovo mondo furono importati nuovi vitigni selvatici dai quali derivano alcuni degli innesti ancora in uso oggi. Nel XVI secolo alcune tecniche per rendere più resistente il vetro aumentarono l'utilizzo delle bottiglie per il trasporto. Prima questo materiale era troppo fragile e al suo posto venivano utilizzate delle botti in legno.

### **1.1.4 VINO NELL'ETA' CONTEMPORANEA**

I secoli XIX e XX, furono devastanti per le colture vinicole. Fra il 1850 e il 1870 le vigne europee furono attaccate da tre parassiti provenienti dalle Americhe (l'Oidio, la Peronospora e la Fillossera) provocando gravissimi danni alle piantagioni di vite. Le due grandi guerre del '900 diedero il colpo di grazia. Si comincia allora a innestare i vitigni sfuggiti all'epidemia su viti di origine americana resistenti ai parassiti e si comincia anche a utilizzare lo zolfo e altri prodotti

fitosanitari.

Nel Novecento la Francia inizia a introdurre norme che regolano la produzione, come l'origine controllata e la definizione dei territori di produzione, e aumenta notevolmente la qualità del vino sacrificando però la quantità.



Dal dopoguerra si ricominciò a produrre vino in maniera massiccia, sfruttando sempre più le nuove tecnologie ma sempre con un occhio alla gloriosa storia del vino.

## **1.2 ENOLOGIA COME SCIENZA**

Solo a partire dal XVIII secolo si comincia a trattare l'enologia come una scienza, grazie a diverse **scoperte scientifiche** sia in campo chimico che biologico. Solo grazie agli studi sul vino del 1867 di *Louis Pasteur* certi difetti dei vini poterono essere identificati e quindi prevenuti.

## **2. GIOVANI, DONNE E ALCOOL**

### **2.1 APPROCCIO DELL'ALCOOL NELLA STORIA: IL VINO**

Al giorno d'oggi la gran parte dei giovani trova l'alcol una sostanza che porta loro piacere e il giusto pretesto per poter trascorrere una serata inebriante con gli amici. Inoltre c'è chi ne fa uso al fine di avere un approccio diverso con gli altri, in particolare chi normalmente tende ad essere più timido e riservato. Ma, facendo particolare riferimento al consumo di vino, quali sono state le esigenze dei giovani nella storia?

Nell'Antica Roma era consumato dai patrizi, ad esclusione delle donne, come bevanda ma anche come medicinale. I vini più consumati erano a bassa gradazione alcolica.

Spostandoci nell'età feudale, è ancora la parte più ricca della popolazione, i nobili, ad usufruirne maggiormente, ma era un bene molto prezioso anche per i coltivatori.

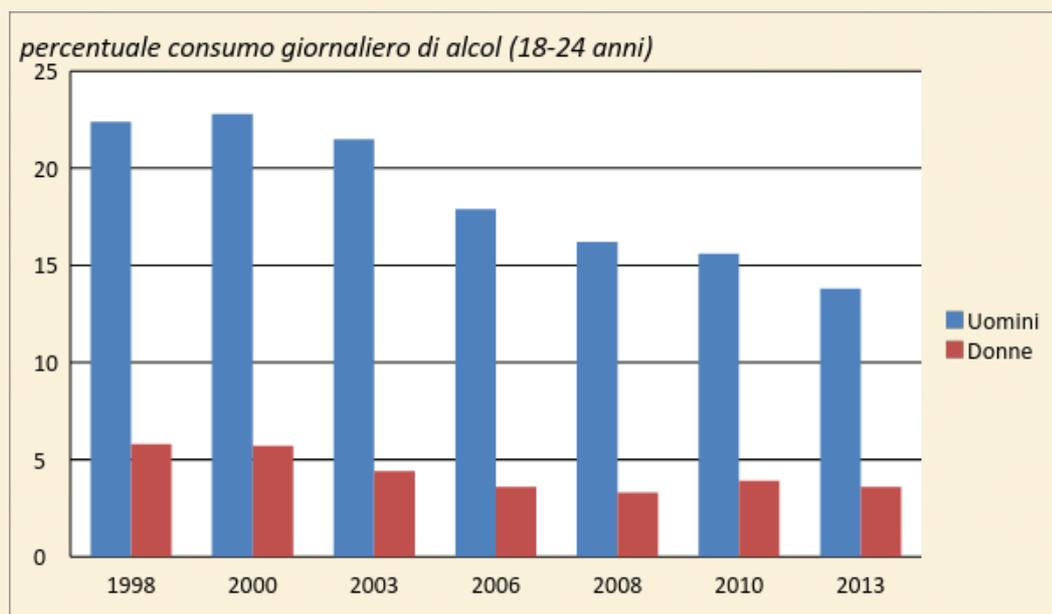
Tutto cambia durante l'età moderna: infatti in questo periodo anche la gente comune inizia a bere vino, che diventa un alimento base nella vita di tutti i giorni. I contadini diventano grandi bevitori e durante le feste, come avviene ancora oggi, si ubriacavano.

Nell'età contemporanea le cose cambiano di nuovo, infatti in questo momento storico il vino diventa sinonimo di qualità e raffinatezza.

#### **2.2.1 RAPPORTO TRA I GIOVANI E L'ALCOOL**

Arrivando finalmente ai giorni nostri sappiamo tutti che il vino è diventato un alimento bevuto da tutti e diffuso anche tra i giovani, nonostante sia in calo negli ultimi anni, probabilmente legato al maggior consumo di altri alcolici. Ma vediamo più nel dettaglio, attraverso la tabella che segue,

come sono cambiate le abitudini dei giovani negli ultimi anni (dati ISTAT).



È sempre doveroso ricordare che per i giovani al di sotto dei 20 anni, dal momento che nel loro corpo non sono ancora presenti gli enzimi destinati alla metabolizzazione dell'alcol, l'etanolo non viene scomposto in sostanze più tollerabili. Questo consumo, in certi casi, diventa un'abitudine che può portare alla dipendenza alcolica o mista (legata a dipendenza da altre sostanze).

Negli ultimi decenni si è assistito ad una graduale crescita del consumo di alcolici, tra gli adolescenti ma anche tra i pre-adolescenti, probabilmente causata da pressioni sociali, mediatiche e pubblicitarie sempre più considerevoli e incalzanti.

### 2.2.2 DONNE E ALCOOL

Negli ultimi anni, si è riscontrato un grande aumento nell'utilizzo di sostanze alcoliche in un altro strato della società: quello delle donne. Pur non essendo molto conosciuto, la dipendenza alcolica femminile è un fenomeno molto diffuso, in particolare tra le donne di età compresa tra i 30 e i 50 anni. Si stima che in questo range di età le donne siano più esposte a sviluppare questo tipo di dipendenza. Le appartenenti a questa categoria sono spesso casalinghe che devono affrontare da sole i loro problemi oppure donne che svolgono un lavoro prettamente maschile e devono anche affrontare problemi di gestione familiare. La società nella quale viviamo spesso reagisce in modo

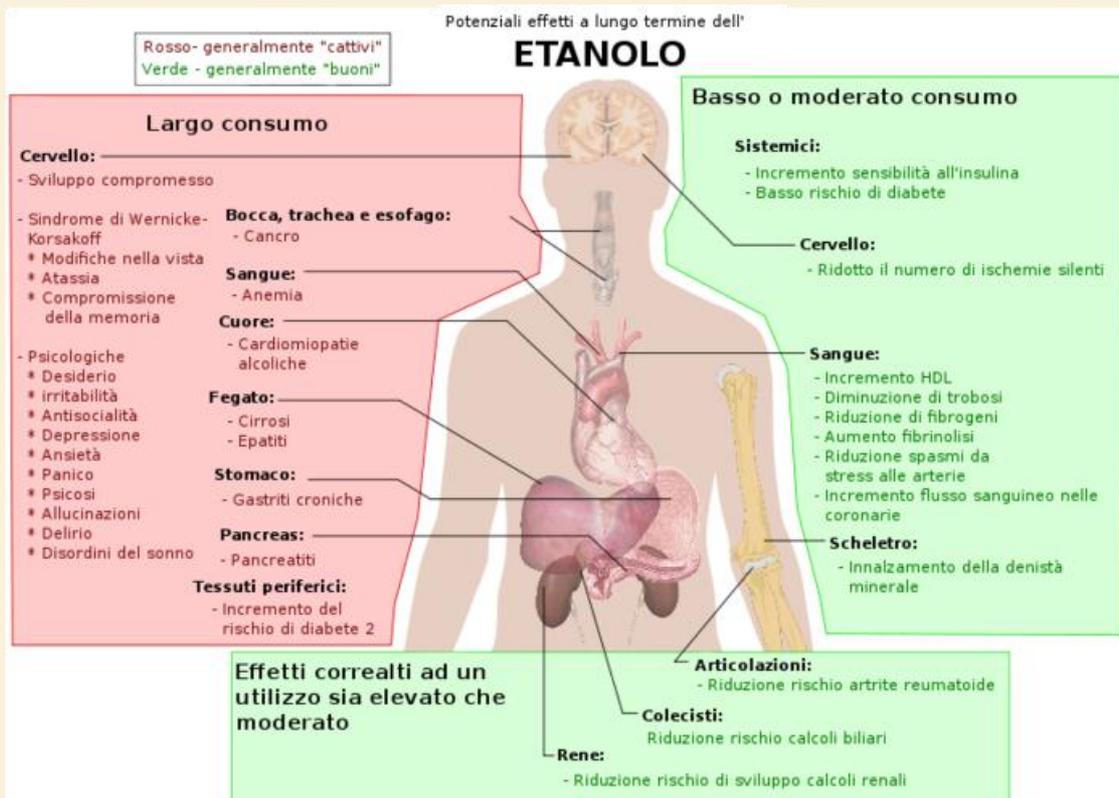
discriminante nei confronti di queste donne che quindi, spesso, bevono di nascosto. Come se non bastasse l'organismo femminile, rispetto a quello maschile, è più vulnerabile agli effetti dell'alcol, in perché hanno una capacità di metabolizzare l'alcol che è circa la metà di quella dell'uomo. Inoltre le donne hanno solitamente una massa corporea inferiore rispetto a quella maschile e quindi anche una quantità di liquidi corporei minore e ciò determina che, considerando la medesima quantità di bevande alcoliche assunte, nella donna il tasso alcolemico sarà maggiore rispetto a quello di un uomo.



### **2.3 CONSEGUENZE DI UN ELEVATO USO DI ALCOOL**

Ma ora la domanda sorge spontanea: quali sono le conseguenze di un elevato consumo di alcool?

Le prime reazioni sono: cambi d'umore repentini, difficoltà nella comunicazione, diminuzione del senso di responsabilità, aggressività, insonnia, incapacità di concentrarsi, ansia, irascibilità, depressione. Ma, prendendo come esempio un alcool come l'etanolo, quali sono gli effetti a lungo termine? Per rendere le cose più semplici riassumiamo tutto in questa immagine



Come ricordava Jack London:

“L'alcolismo mina l'uomo. Lo rende inabile a vivere coscientemente la propria vita.”

quindi fate in modo di essere sempre coscienti da per ricordare ogni attimo della vostra vita.

### 3. VINI DA MEDITAZIONE

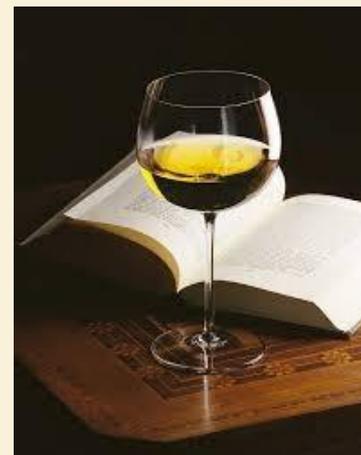
#### 3.1 VINO DA FILOSOFIA

Il vino da meditazione è un vino da filosofia.

Ricordiamo, infatti, Platone che definiva il vino come “bevanda propizia al filosofare”.

Socrate, invece, considerava il vino un mezzo necessario per portare alla luce le verità nascoste.

Altri filosofi sostenevano che bisogna “bere bene per bere meglio”, ovvero: bere in giusta misura al fine di assaporare meglio e gustare l’incantevole piacere “di-vino”.



#### 3.2 L'INGREDIENTE ESSENZIALE

E’ importante dire che l’ingrediente essenziale che permette di rendere il consumo del nostro vino ancora più

unico è lo **stato d’animo** che abbiamo nel gustarlo. Infatti, la meditazione vera e propria sta nel raggiungimento dell’equilibrio tra noi stessi e il nostro vino.

#### 3.3 STORIA E CARATTERISTICHE VINI DA MEDITAZIONE

I vini da meditazione sono dei vini che si distinguono dai vini “da pasto” e di lungo invecchiamento (Bartolo, Brunello di Montalcino). Si tratta di una tipologia di vini difficilmente accostabile a un determinato piatto poiché si presentano gradevoli da sé, grazie ai forti sapori e ai profumi che emanano. Sono dei vini, quindi, che vanno gustati da soli, in estremo relax, sorseggiandoli con calma e assaporandoli lentamente.

Il concetto di vino da meditazione nasce negli anni '70 e identifica quella tipologia di vini che esprime al meglio le proprie qualità se degustato in quantità moderate fuori dai pasti in virtù del suo basso grado di acidità e al suo gusto dolce accompagnato da un intenso aroma.

Inizialmente, la cultura enologica si basava principalmente sui vini concepiti per essere bevuti solo durante i pasti. In quel periodo si prestava molta attenzione, in particolar modo, a controllare gli eccessi o le carenze (ad esempio gli squilibri in termini di acidità, zuccheri residui) che rendevano i vini più fruibili solo se sposati con una pietanza: infatti, accostando un vino acido a un piatto grasso, la grassezza e l'acidità si annullavano a vicenda.

In seguito, grazie all'invenzione di tecniche più moderne, hanno fatto la loro comparsa i “vini da meditazione”.

Il fenomeno dei vini da meditazione ha coinvolto, in primis, i vini dolci, che in passato erano solo zuccherosi ed ossidati, bisognosi dell'accompagnamento di un po' di pasticceria.

### **3.4 VINO DA MEDITAZIONE DI PRODUZIONE PIACENTINA**

#### **3.4.1 VIN SANTO DI VIGOLENO**

Caratteristiche:

- uva bianca
- colore dorato, sapore dolce, vellutato e fruttato
- Invecchia per 60 mesi di cui 48 in botti di legno di massimo 500 litri di capacità
- gradazione minima di 18°
- deve essere conservato a 9°



### 3.4.2 MALVASIA DI CANDIA AROMATICA

#### *Cenni storici*

Appartiene al grande gruppo delle Malvasie nel quale rientrano diversi vitigni dalle caratteristiche differenti, il nome che li accomuna deriva dal fatto che nel Medioevo, venivano utilizzati per produrre vini z.

caratteri organolettici simili, come un'importante aromaticità, ed elevato residuo zuccherino e alcolicità.

Si pensa che la sua introduzione in Italia sia da attribuire ai veneziani che la importarono nel XIII secolo dalla

Grecia.

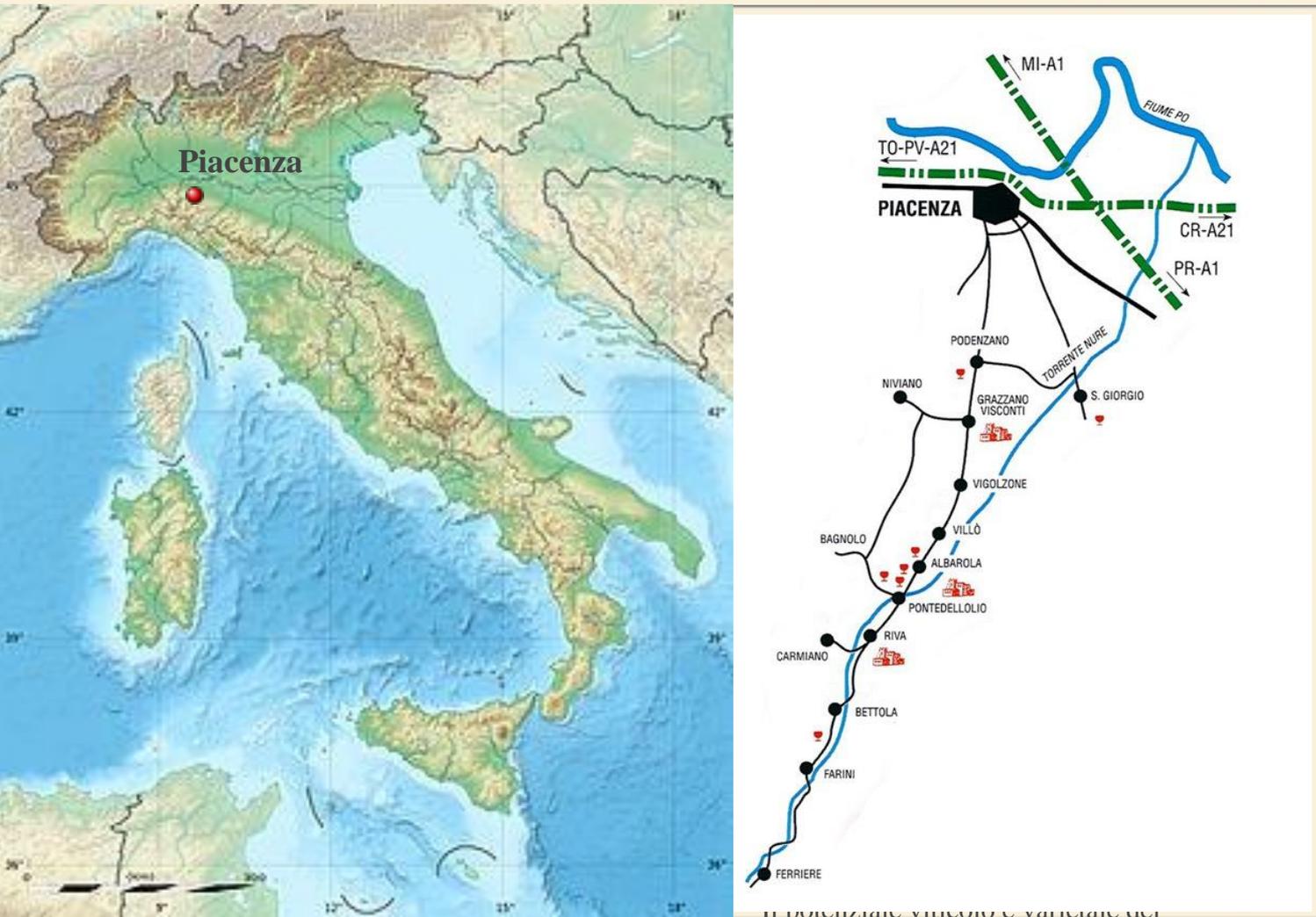
Si distingue dalla Malvasia bianca di Candia per la spiccata aromaticità.

#### Caratteristiche:

- Acino medio di forma sferica
- Colore giallo dorato
- Aroma di moscato
- Gradazione minima di 11°
- Deve essere conservato a 12°

## 4. ZONA PIACENTINA

### ALLA SCOPERTA DI PIACENZA



Piacentino nell'arco del secolo tra metà Ottocento e metà Novecento subì un drastico cambiamento se non una completa completa evoluzione :

La superficie vitata a fine '800 rivelava un'estensione di 28 311 ettari (divisi in specializzata e promiscua) con una produzione provinciale di 311 421 hl di vino; documenti attestano che già nell'anno 1916 era avvenuto un forte ampliamento della superficie provinciale dedicata, arrivando quasi a duplicare gli ettari totali coltivati solo vent'anni prima(51 086 ha).

Nel citato anno solamente 2 116 ha erano a viticoltura specializzata mentre gli altri 48 970 erano a viticoltura promiscua per una produzione totale di 962 945 quintali di uva(da vino e da tavola).

Passando al 1930 la superficie vitata nella sola provincia di Piacenza si riattestava nuovamente attorno ai 50 000 ha.Colpisce però il forte calo produttivo :

in venti anni con circa gli stessi ettari dedicati si passò da quasi 963 mila q a circa 730 mila;

rimase invece immutato, in linea di massima, il rapporto tra viticoltura specializzata e promiscua.

Il confronto più interessante é sicuramente quello con i giorni nostri, dati dimostrano come nel 2007 gli ettari si attestassero sui 6 500 di viticoltura, unicamente specializzata(pura), con una produzione di 508 800 quintali;possiamo quindi notare una notevole diminuzione dell'area coltivata ed una poderosa crescita della capacità produttiva.

#### •le varietà d'uva

ulteriore aspetto evolutivo di rilievo riguarda sicuramente la piattaforma varietale piacentina, alla fine dell'800 si potevano trovare coltivazioni di : Barbera,Fortana,Pignola,Moradella,Uvetta di Cenneto,Balsamino,Neretto,Lambrusco salamino,Pinot,Trebbiano,Malvasia e Moscato tra le uve da vino mentre varietà come la Vedrea o la Dorè d'Italie tra le uve da tavola.

Nel 1941 documenti attestano che in zona piacentina si potessero trovare, in rapporto al passato , "solo" : Barbera,Bonarda,Freisa,Dolcetto,Canaiolo,Pinot,Cabernet Sauvignon più la Verdea tra le uve da tavola. Dal veloce confronto attraverso i secoli notiamo subito una progressiva crescita della viticoltura specializzata a sfavore di quella promiscua(molto meno produttiva).

#### •le rimanenti varietà autoctone e l'espansione di vitigni internazionali

La piattaforma varietale autoctona attualmente si é chiaramente ridotta a poche varietà principali tra cui ricordiamo Barbera,Bonarda,Malvasia di Candia aromatica ed Ortrugo.

L'evoluzione, di pari passo con il processo d'internazionalizzazione, però ha portato in zona piacentina anche all'espansione di vitigni internazionali come il Cabernet

Sauvignon, Merlot, Sauvignon, Chardonnay e Pinots che una volta rappresentavano varietà quasi sperimentali se non addirittura del tutto inesistenti. Questi vitigni migliorano sicuramente i vini locali, ma privano allo stesso tempo, ad essi i sapori e gli aromi della tradizione piacentina.

Va inoltre ricordata la scomparsa della coltivazione dell'uva da tavola piacentina dovuta tra le tante cose anche dall'eccellente qualità delle uve proposte dal sud a cui quelle piacentine non potevano certo paragonarsi.

Ciò che differenzia Piacenza dalle altre province della regione Emilia-Romagna è certamente lo sviluppo della viticoltura pura in zona collinare molto presente in **Val Nure**.

#### **4.2 LA VALLE**

La val Nure è una valle italiana situata nella provincia di Piacenza in Emilia-Romagna, chiamata così poiché attraversata interamente dal torrente Nure.

Il Nure nasce sull'Appennino piacentino dal lago Nero ed è affluente del fiume Po, in cui sfocia verso zona Caorso.



La vallata è situata tra la val Trebbia ad ovest, la val d'Arda ad est e la val d'Aveto a sud.

### 4.3 LA VITICOLTURA NELLA VALLATA TRA L'800 E IL 900

Dalla metà del XVI secolo la vitivinicoltura inizia a svolgere un ruolo fondamentale nel paesaggio e nell'economia del territorio della Val Nure e continuerà ad aumentare di importanza, fino a stabilizzarsi attorno ai primi decenni del '900 (secolo in cui vediamo il progressivo ritiro della vite, che abbandonando la pianura viene ora coltivato promiscuamente nella media e bassa collina).

Durante la seconda metà dell'800 i fondi a coltura promiscua continuavano a costituire la maggioranza delle zone viticole, i metodi di coltivazione e vinificazione sono spesso arretrati perché la vendemmia si effettuava con uve non ancora pronte e con diversi gradi di maturazione; molteplici anche gli errori nella vinificazione :

dalla mancata selezione delle uve raccolte fino alla conservazione del mosto in botti troppo vecchie.

Pochi anni più in là, attorno al 1880/90, si poteva già notare un rimarchevole progresso, difatti si iniziò a dare importanza non solo alle uve ma anche al tempo in cui vendemmiarle, lo sceglierele con giudizio, l'adoperare di vasi adatti, regolare scrupolosamente la fermentazione, svinare a tempo debito ed utilizzare ottimi sugheri.



## 5 LAVORAZIONE DEL VINO

### 5.1 LA RACCOLTA DELL'UVA

La fase della raccolta rappresenta uno dei momenti fondamentali dell'intera filiera fino ad arrivare al vino, perché caratterizza e condiziona la qualità globale intrinseca e la serbevolezza, ossia la capacità di conservarsi senza deteriorarsi per un certo periodo di tempo, del prodotto finale.

L'uva deve essere raccolta solo quando raggiunge la perfetta maturazione, cioè, quando il contenuto zuccherino è massimo e quindi quando il rapporto zuccheri/acidità totale non varia per almeno 6-7 giorni.

La definizione del periodo di raccolta ottimale è legata agli obiettivi qualitativi prefissi. Ci sono diversi parametri che incidono ed indicano il momento giusto della raccolta quali:

- grado zuccherino;
- acidità totale;
- caratteristiche varietali;
- eventi atmosferici .

È necessario evitare e diminuire al massimo le alterazioni fisiche e meccaniche del prodotto, sia durante la raccolta che in fase di trasporto, per sviare lo sviluppo di malattie e l'inizio di fermentazioni indesiderate. Allo scopo è anche utile ridurre i tempi di stoccaggio ed evitare l'esposizione del raccolto al sole. Per evitare i problemi prima elencati, il trasporto delle uve alla cantina deve essere effettuato nel minor tempo possibile per ovviare ai problemi precedentemente citati.

## **5.2 FASE INDUSTRIALE**

Lo scarico delle uve viene effettuato nelle vasche di scarico suddivise generalmente per linea di prodotto.

La pigiatura è la fase in cui avviene la rottura meccanica dell'acino dopo il scarico dell'uva.

La diraspatura viene eseguita in successione ed ha lo scopo di allontanare dalla massa i raspi, massa che poi verrà immessa nelle presse. Può essere prevista anche una linea che non determina l'allontanamento dei raspi, ma prevede l'immissione dell'intera massa conferita in apposite presse per la pigiatura (linea per produzione di vini rosati).

Il pigiato viene poi inviato alla vasca di fermentazione e solfitato con dosi di anidride solforosa variabili in funzione delle caratteristiche delle uve di partenza. Inoltre è molto utile ed è regolarmente effettuata in molte cantine, l'aggiunta di lieviti selezionati al fine di avere un migliore andamento della fermentazione e, di conseguenza, una maggiore qualità del vino finito.

## **5.3 VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE**

### **5.3.1 VINIFICAZIONE IN ROSSO**

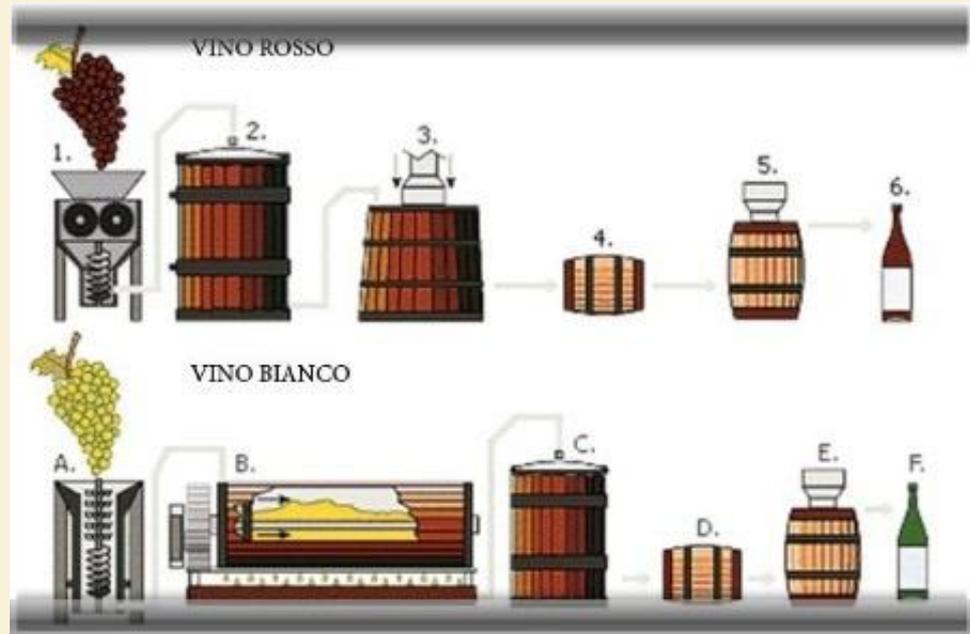
#### **- Macerazione e Fermentazione**

La macerazione delle bucce viene eseguita al fine di ottenere dalle bucce la maggior quantità di estratti e di colore in funzione della tipologia di prodotto. In tale fase per favorire l'estrazione del colore viene eseguita la follatura: immersione e rottura del cappello di vinaccia nella vasca di fermentazione. La durata della macerazione è influenzata dal tipo di vino che si vuole ottenere: sarà breve per vini destinati ad una pronta commercializzazione, più lunga nel caso di vini da invecchiamento. Durante questa fase avviene anche la fermentazione alcolica, dove avviene la trasformazione parziale o totale degli zuccheri in alcool etilico, anidride carbonica e prodotti secondari. Tale attività si accelera e migliora con l'aggiunta di lieviti selezionati.

## **- Svinatura e operazioni**

### **successive**

Al termine della fermentazione si procede alla svinatura, avendo l'accortezza di evitare il più possibile il contatto con l'aria. Vini eccessivamente astringenti possono



essere addizionati di gelatina per enologia e, volendo, anche di bentonite per ottenere una migliore precipitazione dei colloidi tanno-proteici.

## **- Conservazione**

Sarà notevolmente diversa, a seconda delle caratteristiche richieste al prodotto finito. Qualora si voglia ottenere un vino giovane di rapida commercializzazione, si impiegheranno contenitori in materiali inerti non permeabili all'ossigeno, mentre per la maturazione dei grandi vini rossi sono necessarie le botti in legno.

### **5.3.2 VINIFICAZIONE IN BIANCO**

Per la vinificazione di prodotti di qualità è conveniente eseguire una pressatura leggera delle uve intere che porta alla produzione di succhi poco fecciosi e con limitato contenuto di sostanze polifenoliche.

## **- Refrigerazione**

Si effettua per evitare che il mosto ottenuto inizi la fermentazione prima del suo illimpimento, necessario affinché il vino non acquisisca odori cattivi.

### - Pulizie del mosto o defecazione

Il mosto ottenuto dalla pigiatura e pressatura presenta sempre un certo grado di fecciosità. È necessario allontanare le fecce, mediante sedimentazione spontanea, seguita da un successivo allontanamento del mosto limpido dal deposito formatosi in fondo alla vasca. Perché ciò avvenga è necessario che il mosto non fermenti per un periodo compreso tra le 24-48 ore e per rendere l'operazione più veloce sono utilizzati il sale di silice e gelatina. Si può solfitare leggermente con anidride solforosa a seconda dei casi.

### - Fermentazione

Una volta ottenuto il mosto limpido questo viene avviato alla fermentazione ad una temperatura di 18-20°C. L'anidride solforosa è l'unico additivo efficace contro le ossidazioni e va aggiunto ai mosti in dosi variabili. Un altro coadiuvante che andrebbe aggiunto dopo la defecazione è la **bentonite** che favorisce la formazione di una feccia più compatta e quindi più facilmente scartabile. Anche in questo caso come si fa per la vinificazione dei vini rossi, per migliorare gli standard qualitativi del prodotto finale, vengono impiegati lieviti selezionati. Se la fermentazione è ben condotta non si ha sviluppo di sottoprodotti.

### **5.3.3 VINIFICAZIONE ROSATO**

È molto simile a quella in rosso; in questo caso però, viene ridotta la macerazione con frequenti svinature.

Dopo la diraspa-pigiatura e la solfitazione si possono eseguire tre diverse metodologie per l'ottenimento del colore: la prima consiste nella macerazione a caldo, ma non dà risultati molto soddisfacenti; nella seconda, per estrarre il colore necessario, anche a temperature ambiente, si effettuano molti recuperi in poche ore (24/48); nella terza, si impiega invece la tecnica della criomacerazione (l'uva diraspa-pigiata, viene immessa in un vaso vinario coibentato raffreddato per 10-12 ore, alla temperatura di 4-5°C. In questo lasso di tempo e con la bassa temperatura c'è un

passaggio, dalla buccia al mosto, di sostanze aromatiche ed una scarsa cessione di tannini con conseguente ottenimento di un vino più profumato e varietale, dal maggior corpo e sapidità).

Effettuata la macerazione, si passa alla svinatura e successivo avviamento alla fermentazione. A fermentazione avviata sarà necessario mantenere la temperatura intorno ai 20°C, per ottenere maggiori profumi fruttati.

Finita la fermentazione seguiranno i travasi.

#### 5.4 MATURAZIONE DEL VINO



L' invecchiamento è un procedimento di lenta maturazione attraverso il quale un vino raggiunge il massimo delle sue qualità organolettiche. In effetti il vino non invecchia ma piuttosto si deve affermare che **matura**.

Per quanto riguarda i vini rossi, possiamo dire

che la prima fase di maturazione avviene in grossi recipienti di cemento, di vetroresina o di acciaio.

Con la fermentazione malo lattica l'acido malico si trasforma in acido lattico e anidride carbonica, causando un abbattimento dell'acidità totale che rende il vino più morbido.

La seconda fase, cioè l'elevazione in fusti, è il momento in cui il legno cede al vino sostanze che contribuiscono all'arricchimento del bouquet. Inoltre il passaggio di piccole quantità d'aria attraverso i pori del legno, permette una "microareazione" che contribuisce al raggiungimento di risultati ideali. Naturalmente l'utilizzo di botti vecchie non permette al vino di estrarre grandi varietà di aromi, come, al contrario, avviene usando botti nuove. E' inoltre fondamentale accertarsi che le botti già utilizzate siano state trattate in maniera adeguata per evitare contaminazioni di microrganismi, cause di malattie o difetti del vino.

L'affinamento in bottiglia conclude la maturazione del vino che completa il suo stato evolutivo

arricchendo i propri aromi. In questa fase la bottiglia deve essere posta orizzontalmente per evitare che il tappo seccandosi perda la sua elasticità e avvengano scambi gassosi con l'esterno, apportando sensazioni sgradevoli al vino. Inoltre le bottiglie dovrebbero essere di vetro scuro per evitare che la luce causi fenomeni di imbrunimento, e i locali di conservazione dovrebbero essere forniti di luci schermate per l'illuminazione.

## 5.5 IMBOTTIGLIAMENTO



Imbottigliare il vino significa trasferire il vino dalle damigiane alle bottiglie.

Come si procede al travaso

1. Dopo aver appoggiato la damigiana su un piano più alto rispetto alle bottiglie, aprire il tappo e se si presenta una pastiglia, rimuoverla o se c'è presenza di uno strato oleoso, risucchiarlo con l'apposita cannula aspiratrice.

2. Infilare un'estremità della canna travasatrice nella damigiana e l'altra o direttamente nella bottiglia da riempire o nella vaschetta della riempitrice automatica. Procedere alla

tappatura con l'apposita tappatrice.

A tappatura ultimata non devono rimanere più di due centimetri di spazio vuoto tra il tappo e il vino perché è necessario che nella bottiglia sia presente la giusta quantità di aria.

## 6. NORMATIVA EUROPEA: LEGISLAZIONE ED ETICHETTA

### INDICATIVA

#### 6.1 CATEGORIE DEI VINI

La legislazione attuale classifica i vini in tre categorie:

1. vini da tavola
2. vini di qualità prodotti in regioni determinate (V.Q.P.R.D.)
3. vini speciali

Esistono diversi modi per classificare i vini: alcune suddivisioni sono di carattere normativo e si riferiscono ai disciplinari di produzione, altre si basano sulle caratteristiche organolettiche e sul sistema di vinificazione.

Per la legislazione italiana i vini si suddividono in due categorie principali:

- V.C.C. Vini di Consumo Corrente
- V.Q.P.R.D. Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate.

Queste menzioni però non si trovano sulle bottiglie di vino, in quanto si suddividono ulteriormente in sotto categorie che non si riferiscono alla qualità del vino ma alla sua tipicità.

I vini speciali sono classificati in relazione al tipo in: **vini liquorosi, passiti, spumanti, aromatizzati.**

#### 6.2 D.O.P. E I.G.P.

Il regolamento europeo 479/2008 in vigore dal 1 agosto 2009, ha portato rilevanti modifiche alla normativa sul vino; tra queste le più importanti sono l'introduzione di due nuove categorie di vini che vanno sotto le sigle **D.O.P.** (Denominazione Geografica Protetta) e **I.G.P.** (Indicazione Geografica Protetta), già utilizzate per tutti i prodotti agricoli e agroalimentari sottoposti a tutela comunitaria.



**D.O.P.** è un vino originario di una regione, un luogo determinato, o perfino un paese, le cui qualità sono dovute al luogo e all'ambiente.

Le uve utilizzate per la produzione di vini D.O.P., devono essere per il 100%, prodotte e vinificate nell'area geografica delimitata, questo significa che l'intero ciclo produttivo deve essere svolto all'interno della stessa zona.



**I.G.P.** è il vino prodotto in una regione, in un luogo determinato, o in un paese, di cui il nome, una determinata qualità, una caratteristica, o altro, può essere riconosciuto come tipico di quell'origine geografica.

Le uve da cui si producono i vini I.G.P., devono provenire per almeno l'85% dall'area indicata. Le uve possono provenire per il 15% da una zona diversa, ma devono essere vinificate nell'area indicata (delimitazione della zona di vinificazione).

I vini I.G.P. sono ancora sottoposti a controlli qualitativi più rigidi.

La menzione "**vigna**" è utilizzabile solo dai vini DOP, in relazione al toponimo o al nome tradizionale delle superfici vitate da cui sono ottenuti, e deve essere presente in un elenco regionale definito entro la vendemmia 2011/2012

### 6.3 LE INDICAZIONI IN ETICHETTA

L'etichetta ha il compito di presentare al consumatore il vino contenuto nella bottiglia.

Le indicazioni riportate in etichetta variano secondo la classificazione del vino, e sono di due tipi:

- obbligatorie
- facoltative

### **6.3.1 INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER I VINI DA TAVOLA**

- categoria; vino da tavola, vino da tavola con indicazione geografica;
- nome o ragione sociale dell'imbottigliatore;
- nazione di provenienza
- comune della sede dell'imbottigliatore;
- numero di codice dell'imbottigliatore, iscritto all'ufficio repressione frodi;
- contenuto della bottiglia
- grado alcolico effettivo espresso in % volume.
- per i vini spumanti: la categoria in base agli zuccheri (extra brut, brut, dry, demi sec, doux, ecc)
- indicazioni ecologiche per il riciclo dei contenitori, sotto forma di messaggio scritto o immagine

### **6.3.2 INDICAZIONI FACOLTATIVE PER I VINI DA TAVOLA**

- marchio del produttore;
- gradazione alcolica potenziale;
- tonalità di colore;
- indicazioni al consumatore;
- luogo in cui sono prodotte e vinificate le uve;
- luogo in cui è imbottigliato il vino.

Le menzioni facoltative per i vini da tavola con indicazione geografica, oltre a quelle già permesse per i vini da tavola sono:

- nome di una o due varietà d'uva;
- anno della vendemmia;
- storia del vino, della zona, del podere o vigneto;
- tipo di prodotto.

## 6.4 VINO BIOLOGICO

Quando si può definire un Vino Biologico?

Il Regolamento Europeo 203/2012, pubblicato sulla gazzetta ufficiale della UE il 9 Marzo 2012, ha finalmente permesso di regolarizzare il settore del vino biologico, dopo diversi anni di controversie.

La normativa stabilisce nuove regole, per quanto riguarda la produzione

di prodotti vitivinicoli biologici, delineando anche le modalità di

vinificazione, approvate dallo **Standing Committee on Organic**

**Farming** (SCOF), il Comitato permanente per l'agricoltura biologica.

La nuova normativa permette inoltre di riportare il **logo europeo** in

etichetta, per le aziende certificate da un ente autorizzato.



I contenuti del regolamento prevedono una serie di restrizioni nell'utilizzo di determinate pratiche enologiche e sostanze coadiuvanti durante la fase di vinificazione.

Le nuove norme di attuazione vietano le seguenti pratiche per i vini biologici:

- Concentrazione parziale attraverso il raffreddamento
- Eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici
- Trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino
- Dealcolizzazione parziale del vino
- Trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino
- Tutti i nuovi metodi fisici ammessi nel regolamento, come nano o ultrafiltrazione, nonché la riduzione del tenore di zucchero nei mosti mediante accoppiamento tra membrane e il trattamento elettromembranario per l'acidificazione o la disacidificazione.» .

Il regolamento approvato ha posto i **limiti di solforosa totale** per i vini biologici rossi secchi a massimo 100 mg/l, mentre per i bianchi secchi sarà massimo di 150 mg/l.

Dobbiamo ricordare che le condizioni climatiche del nostro paese, permettono di produrre vini con quantitativi di solfiti mediamente più bassi dei produttori d'oltralpe.

Possiamo definire un vino come vino biologico solo quando:

- **in vigneto:** si producono uve biologiche, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) e **senza** l'impiego di **organismi geneticamente modificati**;
- **in cantina:** si esegue la vinificazione utilizzando solo i prodotti enologici e i processi autorizzati dal regolamento 203/2012

Inoltre bisogna ricordare che una azienda vitivinicola che intende produrre vino biologico deve avere una certificazione di conformità da parte di un ente certificatore e che la scelta delle pratiche enologiche, una volta rispettata la legislazione europea, sono a discrezione del produttore secondo il proprio concetto di "agricoltura sostenibile".

## BIBLIOGRAFIA

"...ma vino assai, ed ottimo veramente" di Daniela Morsia, LIR edizioni

"storia e cultura del vino" di Stefano Pronti con Mario Fregoni, Edizioni TIP.LE.CO.

## SITOGRAFIA

[www.wikipedia.it](http://www.wikipedia.it)

[www.quattrocalici.it](http://www.quattrocalici.it)

[www.parodos.it](http://www.parodos.it)

[www.lettereadioealluomo.com](http://www.lettereadioealluomo.com)

[www.tipica.serandap.it](http://www.tipica.serandap.it)

[www.alcol.dronet.it](http://www.alcol.dronet.it)

[www.scienza.cat](http://www.scienza.cat)

*Liceo L. Respighi*

*Classe 4F*

*Anno Scolastico 2015/2016*

