

Astringente strutturato equilibrato. L'autorevole vino rosso friulano

Autore: [wpv-post-coauthors]

I vini rossi si differenziano dai vini bianchi per almeno un aspetto fondamentale: la **macerazione** delle bucce degli acini a contatto col mosto. In questa fase della vinificazione avviene la migrazione delle sostanze coloranti e del tannino dalla buccia al liquido.

Sommario

- [Che cosa sono i tannini e l'astringenza?](#)
- [La morbidezza del vino e il suo equilibrio](#)
- [La struttura del vino](#)

Che cosa sono i tannini e l'astringenza?

Il **tannino** si trova nella buccia dell'uva e nel legno utilizzato per la vinificazione e/o affinamento. Sempre presente nei vini rossi il tannino è responsabile della sensazione di astringenza. Questo accade in particolar modo quando il vino è giovane. Tale sensazione normalmente si attenua con l'invecchiamento a favore di una maggiore morbidezza.

Il vino si definisce **astringente** quando il tannino legandosi alle proteine della saliva ne provoca una drastica riduzione tanto da percepire asciuttezza al palato e sulla lingua, in sostanza si riduce la secrezione salivare.

Se il vino è frutto di uve mature, la sensazione di durezza conferita dal tannino è momentanea. In brevissimo tempo la bocca si umetterà di nuova saliva.

Se i tannini sono in eccesso si avverte asprezza e ruvidità all'assaggio del vino. Un'annata severa produce vini inaspriti da una forte concentrazione di tannini non pervenuti a maturazione. In tal caso i profumi saranno caratterizzati da note vegetali e il colore risulterà poco intenso.

In ogni caso, il **vino tannico non è necessariamente** un elemento **negativo**. Vanno considerate la maturità o meno dell'uva, l'età e la tipologia del vino. Ci sono infatti vini che ereditano dall'uva tannini particolarmente astringenti tanto che neppure il trascorrere del tempo e l'invecchiamento riescono ad "addomesticare" la sensazione di durezza.

I **tannini** hanno **origine** diversa: quelli naturali provengono dalla buccia, dai vinaccioli e dal raspo, quest'ultimo normalmente viene eliminato prima della vinificazione; e quelli di apporto che provengono dal contenitore in legno utilizzato per la fermentazione e maturazione del vino.

La morbidezza del vino e il suo equilibrio

La **morbidezza** in un [vino rosso](#) – la sensazione percepita al palato è la rotondità – dipende dal rapporto tra contenuto in alcol, glicerina, eventuali zuccheri residui, estratti... – sono l'anima morbida del vino – e le componenti dure: acidi, tannino, sali minerali, in una parola dipende dal suo equilibrio.

La struttura del vino

A formare la **struttura** portante di un vino sono gli estratti, ossia evaporata l'acqua, l'alcol ed altre sostanze volatili presenti ciò che resta è la sua struttura.

Un vino rosso **si definisce strutturato** quando ha buona stoffa, carattere e personalità, privo di eccessi e gradevole in bocca.

Un esempio di vino rosso friulano che incarna i concetti di vino strutturato, tannico senza eccessi, di eleganza ed equilibrio, inteso come ricerca delle proporzioni fra le parti, è il [Refosco dal peduncolo rosso Vigneto Bellazoia](#). Colore rubino vivo, naso speziato e di frutti rossi succulenti, ha la struttura solida di un vino ambizioso capace di affrontare piatti di carne dai sapori intensi. Quando le ricette hanno una forte personalità, il Refosco dal peduncolo rosso dimostra una eccellente flessibilità.



Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per Tiere Furlane – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia – , Voce Isontina, Il Popolo, Vita Nuova, La Vita Cattolica, Il Quotidiano Fvg, Il Gazzettino sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: Vinidellanima.it

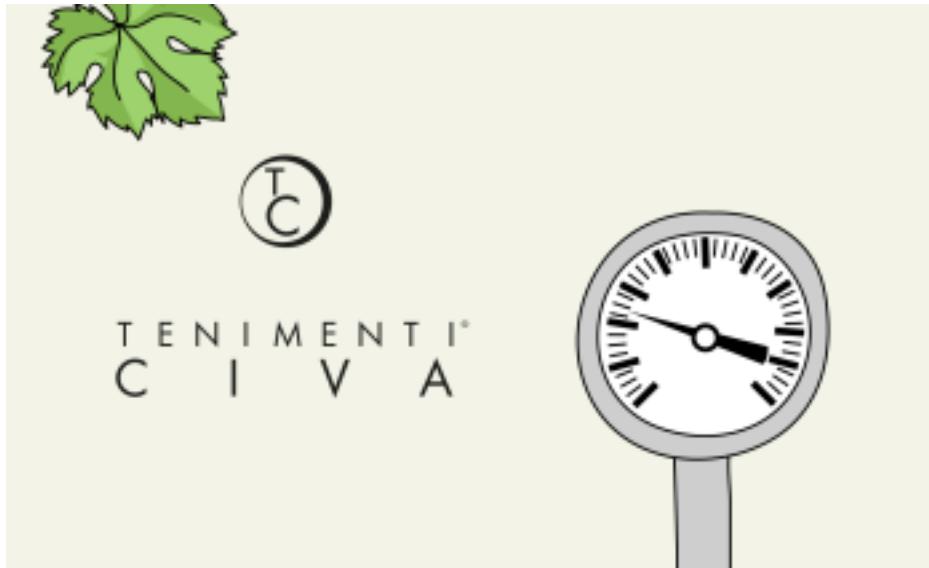
dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)

Ti potrebbe interessare:



1. [Come Versare il Vino: Tutte le Regole da Osservare](#)



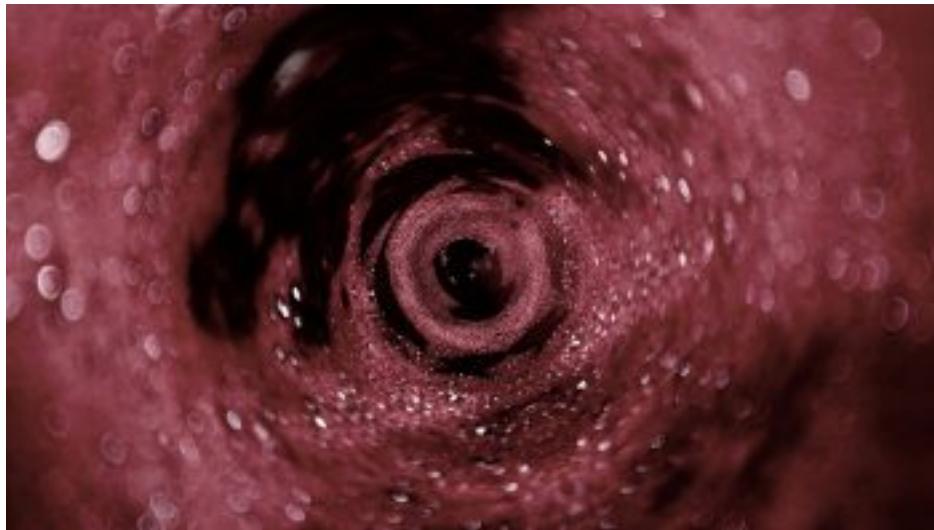
2. IL VINO FRIZZANTE E IL METODO ANCESTRALE O SUR LIE



3. La degustazione: il dialogo col vino!

volerelaluna

LA POLITICA PUNTO A CAPO



4. [La vinificazione in rosso. Sai come si ottiene un vino rosso?](#)