

Il vino bianco: la vinificazione spiegata facile

Autore: [wpv-post-coauthors]

L'ammottamento: dall'uva al mosto

Giunta in cantina l'uva viene schiacciata per ottenere il mosto. Normalmente le macchine utilizzate in questa fase prima diraspano, cioè eliminano i raspi, e poi pressano l'uva. In questo modo il mosto non viene a contatto col raspo. Si ottiene così un vino di maggiore finezza e morbidezza.

Sommario

- [L'ammottamento: dall'uva al mosto](#)
- [Perché eliminare la feccia dal mosto](#)
- [Che cos'è la macerazione pre-fermentativa?](#)
- [I lieviti o saccaromiceti"](#)
- [La fermentazione alcolica: dal mosto al vino](#)
- [La fermentazione tumultuosa e la fermentazione lenta](#)
- [I travasi e la limpidezza del vino](#)
- [Il bâtonnage, cosa sarà mai?](#)
- [Finalmente in bottiglia!](#)
- [Vocabolarietto](#)

Perché eliminare la feccia dal mosto

Il mosto contiene molte sostanze estranee (residui vegetali, terra...) che lo rendono torbido. Una parte di queste sostanze (si chiama feccia) deposita spontaneamente sul fondo del recipiente. Con un travaso se ne elimina gran parte, ma affinché il mosto sia perfettamente limpido si devono attuare alcune buone pratiche di cantina come la chiarifica, la flottazione ecc. Tutte hanno il medesimo obiettivo, asportare le parti solide dal mosto.

Che cos'è la macerazione pre-fermentativa?

Il mosto sosta nelle vasche d'acciaio per alcuni giorni per favorire la macerazione pre-fermentativa e la liberazione di aromi. Questa fase si chiama pre-fermentativa perché avviene prima della fermentazione alcolica. Poiché la vinificazione in bianco si caratterizza per una fermentazione in assenza di bucce, che fine fanno quest'ultime? Le bucce vengono semplicemente eliminate e portate in distilleria, mentre i vinaccioli sono destinati alla campagna e contribuiscono alla formazione della sostanza organica del terreno.

I lieviti o saccaromiceti

Al mosto illimpidito si aggiungono i lieviti, comunemente noti come saccaromiceti dal nome latino *Saccharomyces*. Si tratta di microorganismi costituiti da un'unica cellula, che ha dimensioni piccolissime, un centesimo di millimetro.

La fermentazione alcolica: dal mosto al vino

I lieviti si nutrono dello zucchero contenuto nel mosto e respirano come ogni altro essere vivente. Una volta che tutto l'ossigeno a disposizione è stato consumato, invece di morire essi iniziano a fermentare, cioè utilizzano lo zucchero trasformandolo in alcol etilico, anidride carbonica e altri prodotti secondari. La temperatura ideale per un'ottima fermentazione è compresa tra i 16°-20°C per i vini bianchi, sino ai 25°-28°C per i vini rossi.

Affinché i lieviti possano svolgere nel migliore dei modi l'attività a essi richiesta è necessario aggiungerne al mosto la giusta quantità (5% del mosto); in questo modo possono prevalere sui lieviti naturalmente presenti nel liquido. Quest'ultimi non sempre riescono ad attivare o a svolgere correttamente la fermentazione.

Le vasche in acciaio inox per la fermentazione sono dotate di doppia parete ove scorre un liquido refrigerante che mantiene a livelli ottimali la temperatura del processo di trasformazione del mosto in vino.

La fermentazione tumultuosa e la fermentazione lenta

L'avvio della fermentazione alcolica è annunciato dal tipico borbottio prodotto dallo sviluppo di anidride carbonica. Questa fase è detta "fermentazione tumultuosa", che una volta cessata lascia il posto a una fermentazione più lenta e conclusiva. I lieviti trasformano gli ultimi zuccheri residui in modo meno intenso sia per la minore quantità di zuccheri presenti sia perché i lieviti sono ora meno numerosi o meno attivi.

I travasi e la limpidezza del vino

Terminata la fermentazione il vino viene tempestivamente travasato da un recipiente all'altro per separarlo dal suo deposito feccioso che si è formato durante il processo e per evitare che la feccia conferisca odori e sapori sgradevoli. Segue la chiarifica e la filtrazione per rendere limpido il prodotto finito.

Il bâtonnage, cosa sarà mai?

Il vino viene lasciato affinare per un certo tempo nel contenitore in acciaio. Una o due volte alla settimana viene movimentato con la pratica del bâtonnage per rimescolare le preziose

sostanze che lo compongono. Terminato il periodo di affinamento il vino viene chiarificato e filtrato prima di essere imbottigliato.

Finalmente in bottiglia!

L'imbottigliamento è un sistema per la commercializzazione del prodotto finito, ma anche un modo per conservarlo. In bottiglia il vino migliorerà le sue caratteristiche organolettiche.

Vocabolarietto

Chiarificazione: eliminazione delle sostanze insolubili presenti nel mosto e nel vino.

Filtrazione: come la chiarifica, la filtrazione ha lo scopo di eliminare le sostanze che rendono non perfettamente limpido il vino. Essa consiste nel far passare il liquido attraverso una parete porosa che trattiene gli elementi indesiderati. Chiarifica e filtrazione sono complementari.

Flottazione: è una tecnica che consente di liberare il mosto delle componenti non desiderate e illimpidirlo nella misura voluta per inoculare i lieviti.

Raspo: è la parte del grappolo che porta gli acini d'uva.



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: Vinidell'anima.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. [Ampio intenso armonico. Sensazioni naso-bocca del vino aromatico](#)



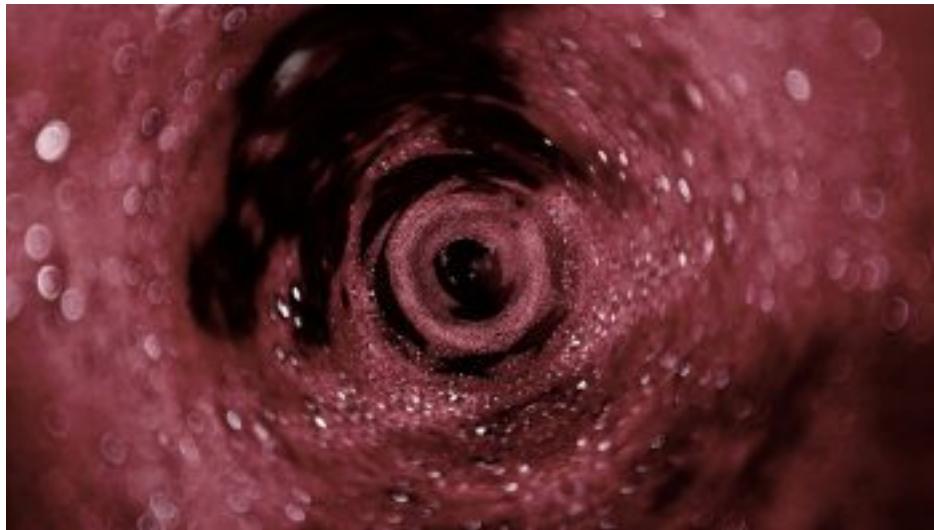
2. [Come Versare il Vino: Tutte le Regole da Osservare](#)



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



4. La degustazione: il dialogo col vino!



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



6. [Vino e Cibo: regole per l'abbinamento perfetto con la Ribolla Gialla](#)