

La vinificazione in rosso. Sai come si ottiene un vino rosso?

Autore: [wpv-post-coauthors]

Gli acini carnosi e succosi di un grappolo di Refosco dal peduncolo rosso o di Schioppettino o di altra varietà hanno la polpa verde chiarissimo. Ma il vino che si ottiene ha colore rosso rubino o altra tonalità che dipende dalla varietà d'uva e dalla durata della macerazione. **Perché ciò accade?**



La risposta è semplice. La **vinificazione in rosso** (cioè il processo di produzione attraverso il quale si ottengono i vini rossi) prevede anzitutto la **diraspatura**, cioè si elimina il raspo che contiene sostanze amarognole e erbacee per non pregiudicare la finezza del vino. Segue la **pigiatura-pressatura** degli acini per liberare la polpa e il succo (mosto), che si colora per via del contatto con la buccia. È qui, infatti, che risiedono **antociani e tannini**. Entrambi responsabili della **colorazione del vino**; i tannini contribuiscono anche alla sua struttura, alla stabilità e danno la sensazione tattile di astringenza tipica del vino rosso.

Anche gli **aromi** presenti perlopiù nella buccia, ma anche nella polpa, passano velocemente al mosto con la pressatura.



Sommario

- [La macerazione](#)
- [La fermentazione alcolica](#)
- [Il cappello, rimontaggi e délestage](#)
- [La temperatura della vinificazione in rosso](#)
- [La svinatura](#)
- [Il vino limpido](#)
- [Le vinacce per la distillazione](#)

La macerazione

La fase di contatto tra parti solide e liquido è detta **macerazione** e rappresenta la prima importante differenza tra vinificazione in rosso e [vinificazione in bianco](#).

La macerazione può essere più o meno lunga a seconda del vino che si vuole produrre. **Macerazioni brevi** (qualche giorno) danno vini fruttati, freschi, non molto carichi di colore, e mediamente strutturati. **Macerazioni lunghe** (20-30 giorni) danno vini più colorati, ricchi

in tannini e struttura destinati a medio-lungo invecchiamento.

La fermentazione alcolica

Il mosto viene pompato nelle vasche di vinificazione, quindi addizionato di lieviti. L'avvio della fermentazione alcolica è segnalata dal tipico borbottio prodotto dallo **sviluppo di anidride carbonica**. I protagonisti di questo avvio sono i **lieviti**, che trasformano gli zuccheri presenti nel mosto in anidride carbonica, alcol e centinaia di sostanze che formano la struttura del vino e il suo corredo odoroso.

Mano a mano che tale gas si sviluppa tende a volatilizzare dal mosto trascinando verso l'alto le sostanze che incontra. In questo modo in superficie si forma uno strato solido (bucce e altre sostanze, ossia la vinaccia) che galleggia sopra il mosto che si sta trasformando in vino, chiamato **cappello**.

Il cappello, rimontaggi e déléstage

L'esposizione all'aria della parte alta del cappello può innescare processi di ossidazione e acetificazione. Per evitare ciò si eseguono le follature (cioè la rottura del cappello) e i **rimontaggi** con pompe che portano il liquido dal basso all'alto per mantenere umide le vinacce. In questo modo si **ottimizza l'estrazione degli elementi presenti nella buccia** (colore, aromi, sostanze sapide...) e si ossigenano i lieviti rinvigorendo la loro attività.

Durante la vinificazione in rosso si attua il **déléstage**, cioè si trasferisce il liquido da una vasca ad un'altra d'appoggio. In questo modo il cappello si adagia sul fondo della vasca originaria dove tende a compattarsi. Dopo qualche ora il mosto-vino viene nuovamente pompato sopra il cappello. Questa operazione viene attuata allo scopo di arieggiare lievemente il liquido e favorire la completa trasformazione degli zuccheri, e di **eliminare i vinaccioli**.

La temperatura della vinificazione in rosso

Il controllo della temperatura nel processo di fermentazione è fondamentale per evitare arresti fermentativi che potrebbero pregiudicare la qualità del vino. Per scongiurare tale pericolo la temperatura viene stabilizzata tra i 28°C e i 30°C.

La svinatura



Al termine della fermentazione si provvede a separare il vino dalle vinacce (l'operazione si chiama svinatura) che ancora intrise di liquido prezioso vengono pressate per estrarre vino ricco di colore, tannino e estratto.

La svinatura viene eseguita arieggiando lievemente il vino in modo da favorire la completa trasformazione degli zuccheri. Il cappello scende sul fondo della vasca ed il vino travasato in altro contenitore per completare la fermentazione alcolica e attendere la fermentazione malo lattica. Questa trasforma l'acido malico (acido asprigno) in acido lattico, che rende il vino più morbido al gusto.

Il vino limpido

L'ultima fase consiste nell'illimpidire il vino con l'uso di chiarificanti o lasciando che il lento riposo elimini gli elementi che danno una leggera torbidità.

Le vinacce per la distillazione

Le vinacce, ancora morbide e profumate, vengono destinate alla distillazione per la produzione della grappa.



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:

volerelaluna

LA POLITICA PUNTOACAPO



1. [Astringente strutturato equilibrato. L'autorevole vino rosso friulano](#)



2. [Cantina di vinificazione: dove costruirla e come organizzarla](#)



3. Come Tenimenti Civa ottiene Vini di Qualità



4. Il vino bianco: la vinificazione spiegata facile



5. [Metodo Charmat e Metodo Classico: Differenze e Affinità dei Metodi di Produzione dello spumante](#)



6. [PERCHÉ LO SPUMANTE HA LE BOLLICINE. FORMAZIONE, CRESCITA E SCOPPIO DELLA BOLLA](#)