

La vinificazione

I vini rossi

Appena vendemmiata, l'uva con cui si deve produrre un vino rosso viene pigiata, con l'impiego di attrezzature che rompono gli acini senza lacerare la buccia e senza frantumare i vinaccioli (che contengono la maggior parte dei polifenoli e dei tannini, sostanze importantissime per i vini rossi), e diraspata (i raspi si tolgono dalla massa del pigiato perché ricchi di sostanze tanniche erbacee).

Il mosto così ottenuto si trasferisce nella vasca della fermentazione alcolica, che viene riempita per quattro quinti della sua capacità. Si aggiunge poi una dose di anidride solforosa, che ha una funzione antiossidante e disinfettante e svolge un'azione solvente delle sostanze coloranti contenute nelle bucce. La temperatura viene portata a circa 28-30 °C (a seconda della tipologia di uve e delle scelte del cantiniere) e a questo punto comincia la fermentazione, segnalata dal gorgoglio dell'anidride carbonica. È la fase "tumultuosa": le vinacce, spinte dal gas che si sviluppa nel mosto, cominciano ad affiorare, formando uno strato di copertura che viene chiamato "cappello". È necessario "rompere" continuamente questo cappello, per impedire che si ossidi a contatto con l'aria e anche per favorire la dispersione del calore. Questa operazione, ripetuta più volte al giorno per più giorni, viene detta follatura. Può essere fatta manualmente, se la vasca di fermentazione è piccola, con bastoni detti follatori; se la vasca è molto grande, si utilizzano delle pompe che prelevano il mosto dalla parte bassa del contenitore e lo reimmet-

tono dall'alto. Questa operazione è detta rimontaggio.

Quando le quotidiane misurazioni (solitamente effettuate alla mattina e alla sera) mostrano che la percentuale di alcol contenuta nel mosto non cresce più, la fermentazione ha termine. Nel mosto è presente ancora una certa quantità di zuccheri, ma i lieviti sono spossati e deboli e non sono più in grado di continuare il loro lavoro.

Naturalmente il vino ottenuto a questo punto è torbido, pieno di gas e vinacce. Si procede allora con la svinatura, separando la parte liquida da quella solida. Al termine di questa operazione il liquido, limpido e pulito, può essere trasferito in recipienti di acciaio, nel caso di un vino da consumare giovane, oppure in botti di legno, se si tratta di vino da invecchiamento. Spesso, soprattutto nei vini destinati all'invecchiamento, alla fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica, processo che trasforma l'acido malico in acido lattico, ammorbidendo il vino.