

## I vini bianchi

È possibile ottenere vini bianchi sia da uve a bacca bianca sia da uve a bacca nera. Solo la polpa, infatti, viene usata e quasi tutte le varietà (sicuramente quelle più “nobili”) hanno polpa bianca, indipendentemente dal colore della buccia. Proprio le bucce degli acini contengono le sostanze che danno colore al vino: per ottenere un vino bianco è pertanto indispensabile toglierle prima di vinificare.

Le uve sono pigiate con pressatrici speciali, che permettono di ottenere un mosto il più possibile “pulito”. A questo punto si procede alla chiarificazione, attraverso un processo di filtrazione o centrifugazione. Il liquido così ricavato, con l’aggiunta di una dose di anidride solforosa (che ha funzione antiossidante e disinfettante), si trasferisce nella vasca della fermentazione alcolica, riempita solo per i quattro quinti della sua capacità, perché il gas che si sviluppa durante la fermentazione possa occupare lo spazio rimasto sopra il mosto, proteggendolo dal contatto con l’ossigeno.

La temperatura del mosto va portata, con l’utilizzo di speciali attrezzature, a 18-20 °C. Come si può notare, la fermentazione dei vini bianchi avviene a una temperatura molto più bassa di quella ideale per i vini rossi: troppo calore causerebbe una perdita di finezza del prodotto.

La temperatura deve essere controllata, intervenendo per correggerla quando il calore sviluppato dalla fermentazione si alza anche fino a 35-37 °C, punto in cui il processo si arresterebbe e i

batteri prenderebbero il sopravvento danneggiando irrimediabilmente il vino. È fondamentale quindi governare la fermentazione raffreddando le vasche. Quando i lieviti hanno esaurito gli zuccheri contenuti nel mosto, dopo dieci-venti giorni, la fermentazione è completata.

A seconda della tipologia di vino che il produttore vuole ottenere, si riversa il liquido in botti di legno oppure, dopo averlo adeguatamente ripulito con filtrazioni, centrifugazioni e travasi, in contenitori di acciaio inox, in attesa dell’imbottigliamento.

Il freddo è uno degli alleati più importanti, sia in fase di conservazione sia in fase di imbottigliamento: le basse temperature preservano gli aromi e ritardano il decadimento del vino. I più moderni impianti di imbottigliamento consentono di controllare le temperature e, attraverso microfiltri, di trattenere i microrganismi eventualmente ancora presenti, che potrebbero dar luogo in bottiglia a fenomeni di fermentazione indesiderati.

Per i vini bianchi più longevi e importanti è consigliabile far seguire la fermentazione malolattica che, trasformando l’acido malico in acido lattico, attenua l’acidità.

Questa è la fermentazione “tradizionale”, che si può però integrare con altre tecniche, come quella della criomacerazione: le bucce, si è detto, contengono sostanze coloranti, ma anche molte sostanze aromatiche; raffreddando il mosto (e impedendo così l’avvio delle fermentazioni) e lasciandolo a contatto con le vinacce per qualche ora si riescono a estrarre le sostanze aromatiche senza avere un “inquinamento” colorante.

## I vini rosati

Le uve vengono pigiate e diraspate e lasciate nelle vasche di fermentazione per un periodo di 12-24 ore, in modo da permettere alle bucce di rilasciare solo in parte le sostanze coloranti che contengono (a seconda della varietà e della tipologia di rosato che si vuole ottenere), praticando uno o due rimontaggi. Quindi si procede alla svinatura, interrompendo così la cessione di sostanze coloranti da parte delle bucce, e si fa fermentare il mosto a bassa temperatura, come avviene nella vinificazione dei bianchi.

Se si utilizzano uve molto ricche di colore, oppure se la temperatura di fermentazione è molto alta, possono bastare 4 o 5 ore di fermentazione con le bucce per avere il colore desiderato, prima di passare alla svinatura (cioè alla separazione della parte liquida da quella solida). Non per niente in Francia i rosati sono detti *vins d'une nuit*.

Esistono poi rosati che devono il loro colore tenue direttamente alle caratteristiche del vitigno. In questi casi (come per esempio nel Grignolino, vino considerato come il più carico dei rosati e il più scarico dei rossi) la vinificazione segue le tecniche impiegate per i vini rossi: il colore rosato è quindi conseguenza delle uve poco pigmentate, che contengono pochi tannini nelle bucce.