

5^ Lezione Parte 2

PROCESSO SPECIALE

VINI SPECIALI

Sono vini di pregio ottenuti mediante tecnologie particolari, quali l'essiccamento dell'uva e/o l'aggiunta di alcool (vini liquorosi), ice wine, in genere vengono utilizzati come vini da dessert e da aperitivo. Tra i vini più conosciuti ottenuti con tale tecniche sono lo Jeréz e il Porto.

- Quanto tempo l'uva può rimanere ad appassire negli appassitoi ?.
- Si può affermare che l'arco di tempo è lunghissimo: da 20gg a 3 o 6 mesi.
- I fattori che determinano un periodo più o meno lungo sono vari:
- 1) stato sanitario dell'uva alla raccolta con particolare riguardo allo spessore e resistenza della buccia
- 2) grado di calore e ventilazione degli appassitoi.

- 3) modalità di sistemazione dell'uva nell'appassitoio (cannicci, penzane, casse, paglia ecc.)
- 4) andamento stagionale
- 5) composizione chimica dell'uva (zuccheri, acidità, pH).
- 6) tipo di vino passito che si vuole ottenere (secco, amabile, dolce).
- Per fare un Kg di uva appassita occorrono almeno 3 Kg di uva fresca.

- I cali variano secondo le annate e la relativa composizione dell'uva.
- I cali, con una certa approssimazione possiamo considerarli:
- Del 15-20% a fine novembre
- Del 20-25% a fine dicembre
- Del 30-35% a fine febbraio
- Di solito i cali sono superiori

- Gli appassitoi dovrebbero essere dei locali coperti, dove il sole entra pochissimo.
- L'aria passa dalle finestre che devono essere ampie per permettere una buona ventilazione.
- Le finestre dell'appassitoio devono essere munite di reti del tipo " zanzariere" per evitare l'ingresso di insetti nocivi per l'uva, (specialmente api e vespe).

- Durante l'appassimento l'uva deve essere controllata, ossia periodicamente deve essere ripulita dei grappoli che marciscono velocemente, affinché la muffa non si diffonda sull'intera massa per eccessivo contatto.
- Di solito nell'appassimento è bene non superare la concentrazione zuccherina del 35%; questo per non rendere ulteriormente difficoltosa l'attività dei fermenti.

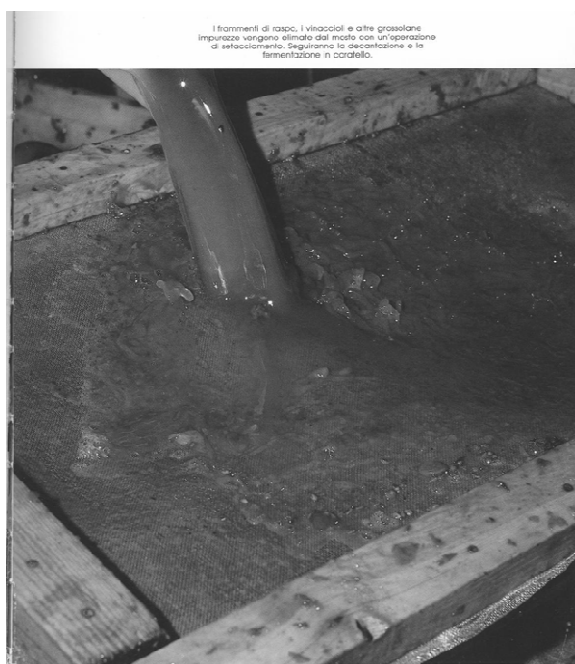
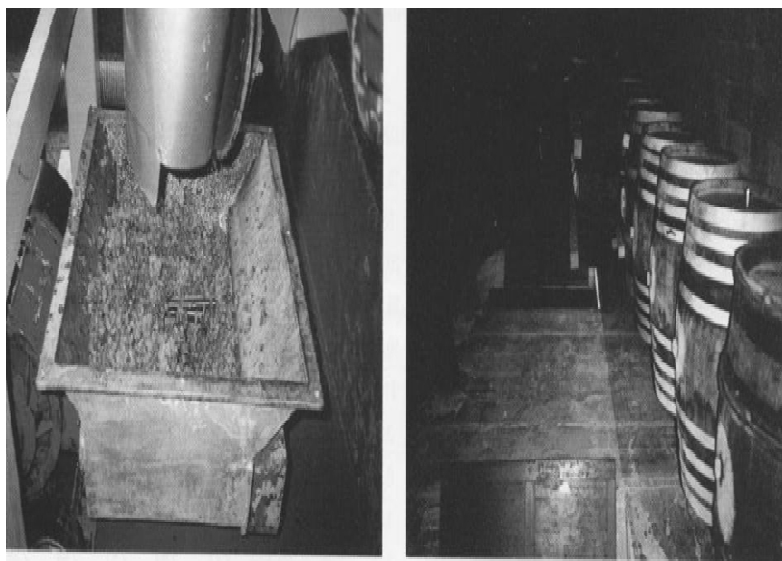
- Per ottenere una concentrazione molto alta (35%) bisogna andare quasi sempre molto oltre la fine dell'anno:
- Per vini passiti dolci si arriva a febbraio marzo
- Per vini passiti semiseccchi può bastare arrivare a fine gennaio.
- Per vini passiti secchi è sufficiente arrivare fra metà dicembre e fine anno.

- Terminato l'appassimento, l'uva passa alla spremitura, previo "scattivamento" ossia separare i grappoli marciti, oppure troppo carichi di muffe ed eventualmente eliminazione degli acidi marciti, quelli immaturi e quelli vuotati dagli insetti oltre aver tolto i raspi (ormai secchi e legnosi).
- Il valore in acidità di questi mosti oscilla da i 7-8 ai 12-14%.
- Anche l'acidità volatile comincia ad essere presente



- L'uva viene a volte passata in una pigidiraspatrice e successivamente pressata.
- Una volta venivano utilizzati i torchi, mentre oggi si utilizzano le presse pneumatiche, anche se la pigiatura risulta sempre difficoltosa data la densità del mosto.
- L'aggiunta di torchiato al mosto difficilmente migliora la qualità del vino, anche se tradizionalmente il tutto viene mescolato al mosto fiore.





- Il mosto dopo una decantazione parziale viene affinato.
- Per il vin santo, si utilizzano i caratelli. Oggi ormai tutti in legno di rovere, sono di varie dimensioni, si va da 50 Kg fino a oltre 200 Kg.
- Spesso vengono utilizzate barriques esaurite.

TIPOLOGIA DEI VINI LIQUOROSI

L'elaborazione di questa tipologia risulta più semplice. Si parte ovviamente da uve meno zuccherine che genera per pigiatura un mosto ad almeno 250 g/l di zuccheri pari a 14° Bè. Si fa fermentare fino al raggiungimento di circa 8-9 gradi alcolici svolti, poi si svina il mosto mosto-vino e si fortifica con circa il 7% di alcole neutro complessivo a 15,5%; rimane indecomposto un residuo zuccherino compreso tra 100 e 120 g/l.

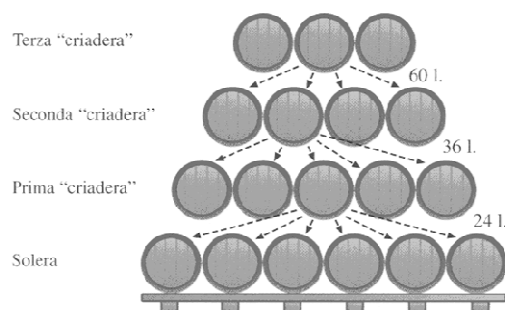
JERÉZ

E' uno dei più conosciuti vini spagnoli. Viene anche chiamato Xérès o Sherry. La zona di denominazione di origine di Jeréz si trova nel sud della Spagna, in Andalusia. Dopo la raccolta l'uva, costituita principalmente dai vitigni Paolomino e Pedro Ximenez, viene lasciata passare su stuoie per qualche giorno (fino a 10-15 per produrre i vini dolci).

L'uva viene pigiata e il mosto fatto fermentare in assenza di vinacce a temperatura controllata, evitando di superare i 25°C. Alla svinatura il vino viene messo in botti di sosta da 600 l scolme per circa 1/6 per favorire lo sviluppo dei lieviti flor, che permettono la maturazione del vino (detta crianza).

Questi sono lieviti che si sviluppano sulla superficie del vino con formazione di veli (da non confondere con la fioretta) che modificano profondamente il profumo del vino per effetto della formazione di composti (prevalentemente acetati) derivanti dall'ossidazione del alcool etilico.

Da Gennaio a Marzo si effettua un travaso e si aggiunge alcol etilico a circa 95° per portare la gradazione alcolica a quella normale del vino da commerciare e si incomincia l'invecchiamento di tipo dinamico chiamato *solera*.



Sistema di invecchiamento *solera*

Il sistema solera consiste nel disporre le botti da 600 l, riempite solo per 5/6 per favorire l'ossidazione, in file sovrapposte su tre o quattro piani. La fila più bassa a contatto col terreno prende il nome di solera, le file superiori vengono chiamate Criadera accompagnate dal numero della fila a partire dalla solera (prima, seconda etc).



Esistono tre tipi di invecchiamento che danno luogo a tre tipi di vini: fino, oloroso e amontillado. Il vino fino ha una gradazione di 15-16° e la sua maturazione è avvenuta sempre in presenza di flor (il fino prodotto nella zona pregiata di Sanlucar de Barrameda viene chiamato manzanilla); l'oloroso ha una gradazione di 18-25° e non si è sviluppato il flor per cui l'invecchiamento è semplicemente di tipo ossidativo; l'amontillado ha una gradazione di 15-17° e la sua maturazione avviene con forte ossidazione ma anche con sviluppo del flor.

PORTO

Col termine porto viene denominata una serie di vini portoghesi le cui operazioni di invecchiamento sono effettuate presso la città di Porto. Le uve e vini non sono prodotti a Porto bensì nella regione del Duoro.

Il Porto è prodotto nei tipi rossi e bianchi; i rossi rappresentano circa l'80% della produzione e sono sempre preparati più o meno dolci, mentre i bianchi (20% della produzione) sono prodotti anche secchi (circa 1/3). Le uve vengono pigiate, diraspate e fatte fermentare con macerazione.

Per i vini secchi si lascia completare la fermentazione, ottenendo gradazioni naturali sui 12°, mentre per i rossi quando gli zuccheri scendono al 9-10% si svina e si arresta la fermentazione aggiungendo acquavite a 77-78° fino a raggiungere almeno i 18°.

Dopo una permanenza di 1-2 anni nel luogo di produzione il vino viene trasportato negli stabilimenti vinicoli di Porto dove si effettua l'invecchiamento.

A Porto si esegue una ulteriore alcolizzazione che può anche far raggiungere al vino i 22° svolti e viene fatto invecchiare. Il vino viene fatto invecchiare in botti da 5-6 hl mantenute scolme per 4-8 anni.



Il porto ha diverse classificazioni in funzione del contenuto zuccherino e del colore. Viene classificato **extrasecco** il vino con un contenuto in zuccheri inferiore al 4 %, **secco** dal 4,5 al 6,5%, **semisecco** dal 7 al 10%, **dolce** dal 10,5 al 13% e **molto dolce** o **lacrime** dal 13,5 al 15%. I vini rossi sono chiamati **full** quando il colore è rubino intenso, **red** quando è rosso, **ruby** quando è rubino. I vini bianchi sono chiamati **tawny** quando il colore è topazio ambrato, **golden white** quando è bianco dorato , **pale white** quando è bianco pallido.

ICE WINE

Eiswein anche conosciuto **Ice Wine**, o **Icewine**, è il termine di origine tedesca (prime notizie nel 1700) con il quale si designano i vini ottenuti dalla fermentazione di grappoli congelati, vendemmiati tardivamente all'inizio della stagione invernale, quando la temperatura scende sotto i -7 °C (-8 °C in Canada).





La rapida raccolta e
pressatura dei grappoli
congelati rende possibile
una elevata
concentrazione degli
zuccheri perché, mentre
questi ultimi non si
modificano con la bassa
temperatura, l'acqua
all'interno degli acini si
ghiaccia. Il congelamento
impedisce generalmente

ICE WINE

I principali produttori mondiali di Eiswein sono Germania, Austria, Sudtirolo, Repubblica Ceca e Canada (Ontario e British Columbia). Tra i vitigni più utilizzati se ne possono trovare sia a bacca bianca (Riesling e Vidal) che a bacca rossa (Cabernet Franc). Esistono anche versioni spumantizzate. Recentemente anche altri paesi si sono cimentati nella produzione di questi vini, tra cui Italia, dove prendono il nome di *Vini di Ghiaccio*, e Francia, dove vengono chiamati *Vins de Glace*.