

In vino veritas

Rosso, bianco, rosato: a ciascuno il suo gusto



Settembre è il mese che evoca alla mente per eccellenza la vendemmia, momento carico in passato anche di un forte significato sociale.

Il vino, come molti di voi sapranno, ha origini antichissime e la sua invenzione fu casuale: l'uomo della preistoria, lasciando del succo di uva in un recipiente ad alta temperatura, si era accorto dell'ottenimento di una bevanda dal gusto buono e dagli effetti inebrianti. Oggi sappiamo che tale trasformazione possiede il nome di "**fermentazione alcolica**", cioè l'ottenimento di una bevanda alcolica grazie al lavoro ed allo sviluppo di alcuni lieviti naturalmente presenti e/o aggiunti nel mosto, i quali, "nutrendosi" degli zuccheri presenti, sviluppano alcol etilico (etanolo) e sostanze aromatiche (flavour).

Ricordo che l'alcol è una sostanza estranea al nostro organismo, che viene scissa ad opera di un enzima, che il nostro corpo possiede sino a contenute quantità. L'attività di questo enzima varia in funzione dell'età, della razza e del sesso. In buona parte delle donne esso è meno attivo o presente con conseguente minor tolleranza di quantità anche modeste di alcol (lo si regge meno).

Le linee guida di una sana alimentazione sottolineano che si possono consumare due-tre **Unità Alcoliche (U.A.)** al giorno per l'uomo, non più di una-due per la donna e non più di una per gli anziani; un'Unità Alcolica (U.A.) corrisponde a circa **12 grammi di etanolo**. Una tale quantità è contenuta in un bicchiere piccolo (125 ml) di vino di media gradazione, in una lattina di birra (330 ml) di media gradazione o in una dose da bar (40 ml) di superalcolico.

Perché comunque ammettono qualche bicchiere moderato? Perché spesso in talune bevande, come il vino, oltre all'etanolo sono presenti sostanze antiossidanti (come i composti fenolici), che proteggono le cellule del nostro organismo. D'altro canto è opportuno tenere a mente che ogni grammo di alcol è in grado di fornire al nostro organismo 7 kcal (più dei carboidrati e le proteine, che ne forniscono 4, e meno dei grassi, per i quali ogni grammo forniscono 9 Kcal) e che il nostro fegato impiega un'ora per rimuovere mezza unità alcolica...

Il processo enologico è fondamentale per l'ottenimento di un buon prodotto: si parte dalle pratiche agronomiche in campo e dai fattori climatici, influenzanti l'ottenimento di un corretto tenore zuccherino e della salubrità dei chicchi (integri e privi di infestazioni, di parassiti e di sostanze chimiche residue oltre i limiti legislativi). Il metodo poi impiegato per ottenere il mosto, detto "vinificazione", è la prima fase produttiva in grado di fornirci una classificazione. Troviamo infatti uve:

- **vinificate in rosso**, dove il raspo viene subito tolto e le parti solide dell'uva (bucce e semi) vengono lasciate a macerare insieme al mosto (esempi di vini ottenuti con questo processo: Chianti, Barolo, Amarone..);

- **vinificate in bianco**, per ottenere vini bianchi da uve a bacca bianca, ma eseguito anche con uve rosse (esempi Pinot Nero). Le parti solide dell'uva non rimangono a macerare con il mosto, in modo tale da ottenere vini bianchi giovani o barriquati (invecchiati in recipienti di legni pregiati detti barriques);

- **vinificate in rosato**, ossia vinifi-

cando in bianco uve rosse.

Ed i **vini novelli**? Le uve appena raccolte sono soggette ad un altro processo in cui non avviene una fermentazione, ma una macerazione carbonica (l'uva non pigiata viene messa tutta intera in serbatoi privi di aria). È un vino da bere entro qualche mese, poiché non adatto all'invecchiamento.

Il vino prodotto **da agricoltura biologica**, significa che nell'allevamento del frutto e nel processo produttivo viene seguito quanto riportato dal Reg. CE 889/2008, in merito all'esclusione di prodotti chimici ed alla scelta di metodi produttivi votati al rispetto dell'ambiente.

Quando andate ad acquistare una bella bottiglia di vino, vi consiglio di verificare le seguenti indicazioni in etichetta.

Innanzitutto la tipologia, ossia se è un **vino a denominazione di origine**, un **vino da tavola**, un **vino speciale (vini liquorosi, vini aromatizzati e vini spumanti)** o una "**bevanda di fantasia**" a base di vino o proveniente dall'uva.

Il primo è rappresentato da due categorie, come per gli alimenti, ovvero le **DOP** e le **IGP**. Con il primo termine si indica una denominazione di origine protetta, che nel campo dei vini indica "[...] il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata, utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse essenzialmente o esclusivamente all'ambiente naturale ed ai fattori umani [...]".

Le DOP includono i vini **DOC** (Denominazione di Origine Controllata) ed i **DOCG** (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita); questi ultimi differiscono dai primi poiché impiegabili solo per i vini DOC da almeno cinque anni, immessi nel mercato in recipienti con capacità non superiore ai cinque litri e muniti di contrassegno statale, a tutela dei consumatori.

Questi vini possiedono dei disciplinari produttivi dettagliati, analisi organolettiche, chimico-fisiche obbligatorie e possiedono le loro caratteristiche grazie al territorio menzionato, all'interno del quale deve essere svolto l'intero ciclo produttivo.

Dalla vendemmia 2010 è necessario che tali vini possiedano l'annata di produzione delle uve in etichetta.

Per indicazione geografica protetta (IGP) dei vini, all'interno della quale sono inclusi i vini ad Indicazione Geografica Tipica (**IGT**), si intende il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto; quest'ultimo possiede le sue caratteristiche grazie all'area geografica di produzione delle uve. Anch'esso possiede un disciplinare produttivo, ma deve effettuare indagini analitiche a campione e non in modo sistematico.

Se in etichetta trovate la parola "**classico**" significa che il vino proviene dalla zona di origine più antica (ne è di esempio il Chianti Classico), mentre il termine "**superiore**" si trova in prodotti DOC e DOCG aventi caratteristiche qualitative più elevate con un titolo alcolometrico minimo potenziale naturale delle uve superiore di almeno 0,5° vol ed una gradazione alcolica del vino al consumo superiore di almeno 0,5° vol.

L'espressione "**riserva**" invece è attribuita ai vini DOC e DOCG che siano stati sottoposti ad un periodo di invecchiamento, compreso l'eventuale affinamento, non inferiore a due anni per i vini rossi, un anno per i vini bianchi, un anno o tre per i vini spumanti, a seconda del loro metodo produttivo.

Le menzioni "**passito**" o "**vino passito**" sono attribuite a vini ottenuti dalla fermentazione di uve sottoposte ad appassimento naturale o in ambiente condizionato.

Dott.ssa Serena Pironi
Tecnologo Alimentare
serenapironi@pigaservice.it

