

# Tecnologia della vinificazione in rosso

L'estrazione del colore, nella tecnologia di produzione dei vini rossi, richiede un contatto più o meno prolungato del mosto con le parti solide, durante il quale possano agire i fattori chimico-fisici e tecnologici determinanti l'estrazione stessa.

Questa fase, com'è noto, è la caratteristica discriminante della vinificazione in rosso.

La condotta razionale delle singole fasi del processo assicura le migliori caratteristiche al prodotto finito:

- la diraspatura deve garantire il totale allontanamento dei raspi; la loro presenza in fase di macerazione porta, infatti, ad estrazione di componenti indesiderate, che aumentano le caratteristiche astringenti e conferiscono una sgradevole nota erbacea, senza contare che si ripercuote negativamente sul tenore in alcol dei vini; questi, in presenza di raspi, presentano una diminuzione nel contenuto di etanolo che può arrivare a valori dell'1% in meno;
- la pigiatura deve essere efficace ma sostanzialmente soffice in modo non provocare eccessiva dilacerazione delle bucce e dei raspi o rottura dei vinaccioli, cosa che porterebbe ad un incremento dell'estrazione di tannini poco polimerizzati e di altri componenti negativi per le caratteristiche sensoriali del vino e della sua stabilità;
- la pressatura va condotta, in maniera non troppo energica, in quanto anch'essa concorre a determinare, oltre alla resa finale in mosto, il contenuto in sostanze polifenoliche del vino e il rapporto tra le singole frazioni; una pressatura troppo energica determina inoltre un elevato tenore di fecce, con conseguenti difficoltà nelle successive operazioni di chiarifica e filtrazione.

Nonostante l'importanza di tali operazioni, la fase più critica risulta essere la macerazione. Per quanto riguarda quest'ultima, i sistemi per la vinificazione in rosso possono essere suddivisi in discontinui (quello tradizionale) e continui.

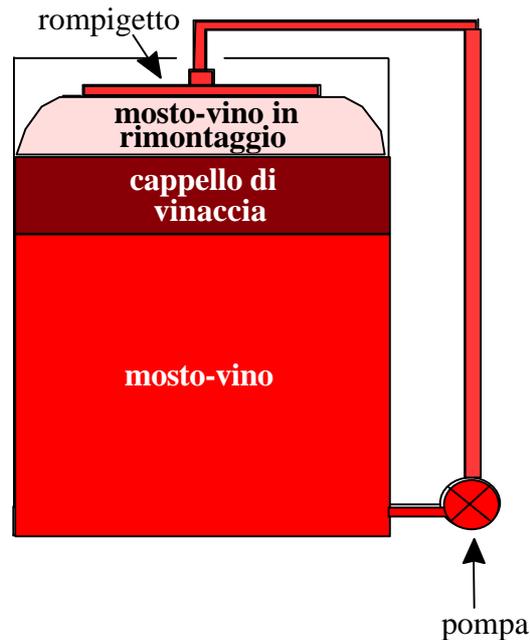
La differenza sta nel fatto che, mentre nei primi la svinatura (separazione del mosto dalle parti solide) avviene in un'unica soluzione quando l'estrazione si ritiene ottimale, i secondi prevedono che giornalmente, si effettui la svinatura di una parte della massa, sostituendola con una nuova aliquota di pigiato, introdotta nel serbatoio dal basso.

I sistemi in continuo non sono molto diffusi se non in grandi stabilimenti che lavorano notevoli masse di uva; inoltre risultano problematici da gestire in caso di insorgenza di fermentazioni anomale, viste le elevate dimensioni degli impianti.

Per quanto riguarda i sistemi discontinui, la tecnologia mette oggi a disposizione diversi tipi di vinificatori (fermentini), anche di notevole capacità (2000 hL e più), dotati di dispositivo per lo scarico delle vinacce alla svinatura e di sistemi automatizzati per il controllo della temperatura e

per la conduzione dei rimontaggi. Questi ultimi sono una pratica indispensabile per la buona riuscita della macerazione, in quanto consentono al mosto di venire a contatto con l'intera massa di vinacce, permettendo una migliore omogeneizzazione della stessa ed evitando gradienti di concentrazione che si opporrebbero all'estrazione; non si dimentichi infine, che mantenere bagnato il cappello di vinacce riduce il rischio di insorgenza di spunto acetico al cappello stesso.

Uno schema esecutivo del rimontaggio è riportato in figura I.



**Fig. I.** Schema esecutivo del rimontaggio.

Anche i lieviti traggono vantaggio da tale pratica, che oltre a favorirne la diffusione nella massa, ne facilita la moltiplicazione portando ad un aumento dell'ossigeno disciolto.

Matteo Dal Bo  
Research & Development Manager

Self srl  
Impianti e Tecnologie di Vinificazione  
Via Oggero 32  
15033 Casale Monferrato AL  
tel +39 0142 444973  
fax +39 0142 72820  
[uff.tecnico@self-srl.it](mailto:uff.tecnico@self-srl.it)  
[www.self-srl.it](http://www.self-srl.it)