

Secondo Incontro

Titolo:

I vini speciali e da
meditazione

I vini speciali

Secondo la legge i vini speciali sono:

*le mistelle,
i vini liquorosi,
i vini aromatizzati e
gli spumanti*

A questo elenco possiamo inserire altre 2 classi (anche se a rigore non sono vini speciali):

*i vini passiti e
i vini novelli.*

La mistella

- E' detta anche **sifone**.
- **Si ottiene dal mosto** (con grado ≥ 12), a cui viene bloccata la fermentazione con aggiunta di alcol o acquavite, fino a portarlo ad un grado compreso tra 16 e 22 ($16 \leq \text{grado} \leq 22$).
- Viene utilizzata essenzialmente nella produzione di vini liquorosi.

I vini liquorosi: I

- I vini liquorosi, si ottengono "fortificando" i mosti durante la fermentazione. Se la "fortificazione" avviene all'inizio della fermentazione, il vino risulterà molto dolce, mentre se avverrà alla fine della fermentazione il vino risulterà quasi secco. Per essere liquorosi i vini devono provenire esclusivamente da vitigni la cui **gradazione alcolometrica naturale** non sia inferiore a 12%, mentre la gradazione alcolometrica totale non deve essere inferiore a 17,5%; quella **effettiva (totale)**, invece, non deve essere inferiore a 15% e non superiore a 22%.
- Un vino (liquoroso) si può ottenere sia per **via naturale**, cioè utilizzando vitigni appropriati e rispettando il procedimento sopra descritto oppure per **via "artificiale"**, cioè aggiungendo al vino semplicemente **mistelle, alcool a 95° o acquavite di vino o mosto concentrato** in modo che il vino ottenga la gradazione alcolometrica necessaria per poter essere definito vino liquoroso.

I vini liquorosi: II

- Alcuni vini liquorosi italiani tra i più famosi: la Malvasia di Bosa (Sardegna), la Vernaccia di Oristano (Sardegna), il Vesuvio Lacryma Chirsti (Campania), Aleatico di Puglia, Aleatico di Gradoli (Lazio), Moscato di Trani (Puglia), il vin santo (in quasi tutta Italia), il vino santo (Trentino) , il vin santo toscano 'occhio di pernice' ecc..
- Per il consumatore, esiste un metodo per verificare "all'istante" se il vino (liquoroso) è stato ottenuto in via naturale oppure in via artificiale? Se intorno al collo della bottiglia compare la fascetta bicolore (rosa-viola) con la scritta "Vino Liquoroso" ciò significa che questo vino è stato ottenuto in via artificiale (come, p. es., il Vino della S. Messa), mentre se la fascetta è assente significa che questo vino è stato ottenuto in via naturale, quindi è sicuramente più pregiato (come, p.es., la Malvasia delle Lipari).

*Tra i più importanti sono da ricordare il
Marsala, lo Sherry e il Porto.*

- *Marsala, Sherry e Porto: sono bevuti sia come aperitivo che come vino da dessert o come corroboranti!*
- *Sono vini **conciati**: perchè si ottengono aggiungendo mistelle, mosto cotto o concentrato e alcol (sono quindi **fortificati**).*

Marsala

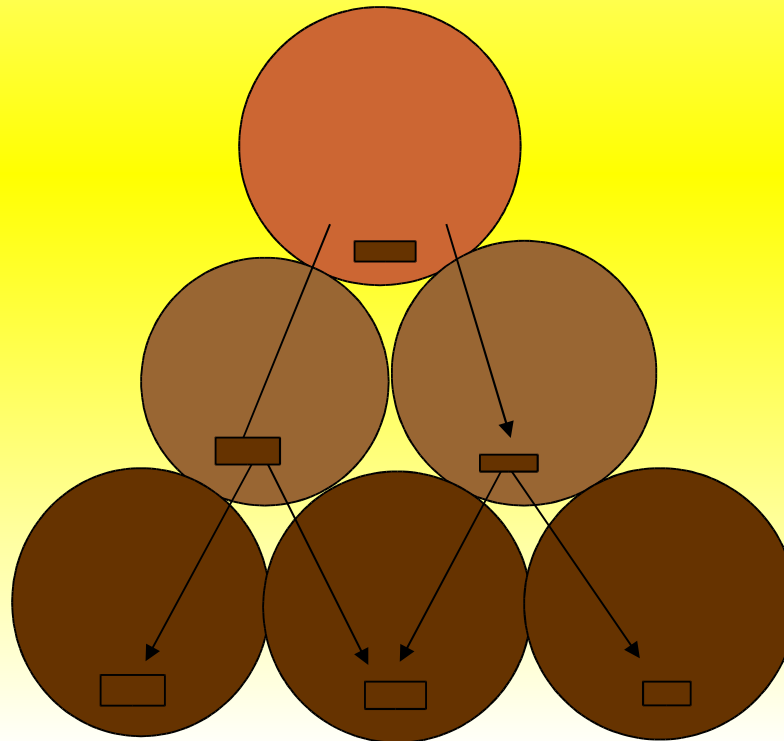


Il vino Marsala: storia e caratteri

- I primi ad accorgersi della bontà del Marsala furono gli inglesi, specialmente **John Woodhouse**, che scoprì tale prelibatezza durante un viaggio in Sicilia e lo importò in Inghilterra. Egli fu molto astuto da commercializzare il prodotto e ricavarne una fortuna, in quanto fu tale da porgere ingenti somme di denaro ai Borboni di Napoli. Gli Inglesi inoltre diedero un loro nome al vino marsalese: **Marsala Victory Wine** a ricordo delle vicende dell' ammiraglio Nelson. Tramite altri commercianti inglesi, il Marsala fu esportato in tutto il mondo. Negli anni successivi un ruolo importante è stato assunto dai Florio e dai Martinez.
- Per quanto riguarda il Marsala: la zona di produzione comprende buona parte della provincia di Trapani. I vari tipi di Marsala Doc vengono realizzati miscelando mosti (cotti, concentrati), vini, l'aggiunta di alcol etilico di origine vitivinicola o acquavite di vino e *sifone* (prodotto a base di mosto) derivanti sempre da uve coltivate nella zona di produzione.
- E' senza dubbio un vino da dessert, ideale con pasticceria secca, ma è anche un vino da meditazione da gustare a fine pasto, non mancano però le occasioni in cui può essere bevuto durante i piatti più particolari.
- **Florio, De Vita, Pellegrino, Rallo e Vecchio Semperi**: le case produttrici più famose.

Il metodo “soleras”

- Consiste nell'eseguire diversi parziali travasi in botti poste scalarmente, che contengono vini di diverse annate in modo da ottenere miscele ricche di aromi e profumi.
- Le botti sono piene per 2/3. Ad ogni travaso 1/3 del vino viene prelevato da ciascuna di esse e posto nelle 2 botti sottostanti. La botte più vecchia è quella che sta sul pavimento (dal latino *solum*).



Il marsala: tipi, gradazioni e uve

- A seconda dell'invecchiamento i vini Marsala si distinguono in: **Fine**, con invecchiamento minimo di un anno; **Superiore**, con invecchiamento minimo di due anni; **Superiore Riserva**, con invecchiamento minimo di quattro anni; **Vergine e/o Soleras**, con invecchiamento minimo di cinque anni; **Vergine e/o Soleras Stravecchio o Vergine e/o Soleras Riserva**, con invecchiamento minimo di dieci anni. Il Marsala si distingue anche in base al colore: dorato, ambra, rubino con riflessi ambrati.
- A seconda del suo contenuto di zucchero, si divide in **"secco"** (zuccheri fino a 40 g/l), **"semisecco"** (zuccheri tra 40 e 100 g/l) e **"dolce"** (zuccheri maggiori di 100 g/l). *Le sue gradazioni alcoliche variano dai 17° ai 18° (talvolta 19°) gradi dipende la qualità.*
- Le uve usate per fare il marsala: grillo, catattatto (bianco comune o bianco lucido), pignatello, calabrese, nerello mascalese, damaschino, inzolia (o insolia o ansonica), nero d'avola. **Le uve pignatello, calabrese e nerello mascalese sono usate per fare il Marsala Rubino (o Ruby).**



Marsala: terra di grandi vini e imprese memorabili



Lo sherry o Xeres o Jerez (de la Frontera)

- ♦ *E' prodotto nei pressi di **Cadice** in Spagna (siamo nel Sud).*
- ♦ *Le uve vengono fatte appassire in pianta e la vinificazione porta alla formazione di lieviti '**filmogeni**' perchè formano un sorta di velo, detto '**velo de flor**' o semplicemente **flor**.... che precipita sul fondo. **Questi organismi producono profumi e aromi speciali e fanno diminuire l'acidità volatile, consumano parte della glicerina e innescano processi ossidativi.***
- ♦ *Il metodo di **invecchiamento** è come il **Marsala** (a soleras).*
- ♦ *A seconda dell'invecchiamento si hanno Sherry più o meno pregiati. **Quelli** secchi vengono serviti freddi come aperitivi o con antipasti a base di salumi affumicati o frutti di mare. **Quelli abboccati o dolci si accompagnano a dolci e dessert in genere.***

Le versioni più corpose dello sherry, **amontillado e oloroso**,
sono decisamente ammandorlate;



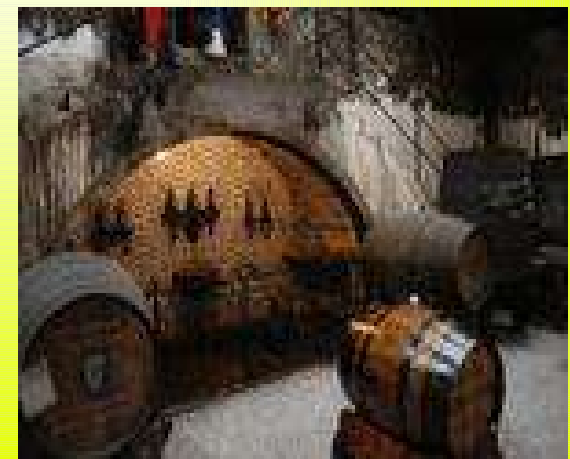
Lo sherry

- I vitigni da cui si ottiene lo sherry sono: il **palomino** e il **PX (Pedro Ximénex)**. Il **palomino** ha bassa acidità e si ossida facilmente ma nello Jerez sulla buccia degli acini si forma un lievito responsabile dello strato di **flor**. I tipi di sherry più importanti sono:
- **Fino**: di colore pallido, leggero e secco, con gradazione da 15.5 a 17%. Manzanilla è un fino prodotto a Sanlucar del Barrameda.
- **Amontillado**: colore ambrato, secco ma più morbido del fino. *E' un fino che ha perso lo strato di flor*. Gradazione da 16% a 18%.
- **Oloroso**: ambra scuro, molto aromatico con grado alcolico tra 18% e 20%. Secco o semi-secco. Si ottiene aggiungendo alcol a vino dopo la fermentazione e si lascia ossidare in botti scolme.
- Il **Palo Cortado**: è uno sherry tra l'amontillado e l'oloroso.
- **Cream sherry** che si produce con oloroso e dolcificato con arrope (mosto concentrato e cotto di PX) o **pale cream**, fatto con un fino dolcificato con dulce pasta (mosto di uve palomino appassite).
- **PX (Pedro Ximénex)**: prodotto con PX passito, è lo sherry più dolce e sontuoso.



Il (vino di) Porto

- ★ Si produce nel distretto del *Douro del Portogallo* (che è il Duero in Spagna).
- ★ Le uve da cui si produce sono: *touriga nacional* (simile al cabernet sauvignon), *touriga francesa* (simile al cabernet franc), *tinta cao*, *tinta barroca*, *tinta amerela*, *tinta roriz (tempranillo)*, *tinta francisca* (almeno nel 60%), *sousao* (usato per fare il Porto in California e Sud Africa).
- ★ Nei primi 2 anni tutto il vino viene trattato allo stesso modo, con travasi e filtraggi. Poi il vino viene selezionato in *tawny port* (che viene maturato in botti di legno) o *vintage port* che continua l'affinamento in bottiglia. (Le foto sotto: Vila Nova de Gaia, Cantina Sandeman, Cantina Velha)



Le principali classificazioni del Porto

- **Tawny port:** *il più comune*, invecchiato in legno, di colore rosso bruno pallido simile al cuoio.
- **Fine old tawny port:** *prodotto solo con miscele di Porto rosso invecchiato in botti di legno per 10, 20 o 30 anni.*
- **Ruby port:** *porto imbottigliato velocemente dopo meno di 1 anno in botte.*
- **Fine Old Ruby port:** *è un porto di qualità, un blend di diverse annate che devono essere state per almeno 4 anni in botte.*
- **Vintage port:** *deve essere imbottigliato entro 2 anni e deve essere fatto con vino di una stessa annata (decidono i produttori se fare un vintage). Un vintage maturo ha colore rosso profondo ed è molto profumato. Il deposito è talvolta così grande da dover necessariamente decantare la bottiglia.*

I vini passiti

I vini passiti sono prodotti da uve appassite naturalmente o artificialmente. Direttamente sulla pianta (es. **Moscato** e **Passito di Pantelleria, Aleatico**) o mettendo i grappoli al sole (es. **Greco di bianco**), o ancora su dei graticci o cannicci (es. **Passito di Friularo, Recioto, Vin santi toscani, vin santo di Vigoleno, Vino santo del Trentino, la Malvasia delle Lipari, ecc...**) per eliminare una parte di acqua contenuta nell'uva ottenere una alta concentrazioni di zuccheri.

Vengono vinificati tra dicembre-febbraio o nella settimana "santa".



Vini passiti da uve botritizzate

I **Sauterns** (da uve **semillon** e **sauvignon blanc**), il **Tokaj ungherese** (da uve **Furmint**, **Harslevelu** e **Muscat**), i **Trokenbeerenauslese** (austriaci e tedeschi) sono vini prodotti da uve attaccate dalla **botrytis cinerea** che induce nell'acino trasformazioni tali da portare all'evaporazione dell'acqua e quindi lasciando un corredo aromatico complesso e pregiato. Anche in Italia abbiamo molti vini da uve botritizzate: **Muffati di Orvieto**, **Loazzolo**, **Recioto**, ecc....



Il **Picolit** del Friuli è invece un vino ottenuto da uve che vengono lasciare sovra-maturare sulla vite e dopo la raccolta si lasciano leggermente appassire. Le uve di Picolit poi sono sottoposte ad **acinellatura** (o aborto floreale): solo 5-6 acini su 30 danno frutto su 4 grappoli per vite.



Vini aromatizzati

Si parte da un vino base con poco alcol (intorno ai 10°) che dopo decolorazione e stabilizzazione si aggiungono: alcol etilico o acquavite, zucchero, estratti o infusi d'erbe e spezie.

Le **spezie** più usate sono quelle **aromatiche** (cannella, coriandolo,..), amare (china, rabarbaro,...).

Le **erbe aromatiche** più usate: rosmarino, timo, origano e soprattutto **assenzio**.



Il **Vermouth** è il vino più famoso.

Dal tedesco, “wermut” che significa assenzio.

Per ottenere il **Vermouth rosso** si aggiunge caramello, mentre per quello **rosato** si aggiunge del vino rosso.

*Il Vermouth è stato prodotto all'inizio dalla Carpano nel 1786: ora però è la **Martini** che lo diffonde a livello MONDIALE.*

Gli spumanti: I

★ **Naturali:** CO₂ prodotta per rifermentazione.

→ **Metodo classico o champenois.** Solo per gli spumanti francesi della Champagne si usa il termine Champagne altrimenti sono detti Crémant.

→ **Metodo Charmat o in autoclave, detto anche metodo italiano Martinotti**

Il metodo champenois fu ideato verso la metà del 1600 dal monaco di Reims, Dom Perignon.

Blanc de Blancs: solo da uve bianche.

Blanc de Noirs: se si usano uve a bacca rossa.

★ **Artificiali:** CO₂ addizionata

La produzione deve avvenire a temperature basse (tra 0 e 5 gradi) ad elevata pressione. Poi il vino viene fatto riposare, si filtra, si pone in autoclave a temperatura di -4 gradi che è idonea per l'imbottigliamento isobarico.

Gli spumanti: II

☆ Aromatici:

Moscato bianco e giallo, malvasie, brachetto, aleatico: per questi si usa il metodo Charmat che preserva le caratteristiche aromatiche e fruttate delle uve.

Esempi: Asti spumante, Brachetto d'Acqui, Malvasia di Schierano (Don Bosco), Malvasia (nera) di Casorzo, ecc...

☆ Non aromatici:

Chardonnay, pinot nero, pinot bianco, pinot grigio: per questi si usa soprattutto il metodo classico

Esempi: Pinot nero (Valle d'Aosta, Oltrepò pavese, Trentino A-A), Chardonnay Pinot Bianco e Grigio (Trentino Alto-Adige, Lombardia, Veneto, Friuli)

Il metodo classico: I

Consiste in una lenta rifermentazione in bottiglia seguita da una lunga maturazione del vino a contatto con i lieviti.

- **Preparazione del vino base:** vinificazione in bianco di uve sane vendemmiate anticipatamente, pigiate in maniera soffice, diraspate e sgrondate lasciate fermentare max. 25 giorni a temperature max. di 20 gradi.
- **Addition de la liqueur de tirage:** sciroppo per la rifermentazione;
- **Mise en bouteille:** imbottigliamento;
- **Prise de mousse:** presa di spuma;
- **Maturation sur lies:** maturazione sui lieviti;
- **Remuage sur pupitres:** rimescolamento sui cavalletti;
- **Degorgement:** sboccatura;
- **Addition de la liqueur d'expédition:** aggiunta del liquore di dosaggio;
- **Bouchage définitif e habillage:** tappatura finale ed etichettatura.



Il metodo classico: II

Lo sciropo per la rifermentazione: si tratta di una miscela di zucchero, lieviti e sostanze minerali. I lieviti appartengono a certe famiglie selezionate perché devono lavorare anche a basse temperature (11-13 gradi). I lieviti sono in percentuale del 2-5%. Lo zucchero serve ad aumentare la pressione all'interno della bottiglia. La regola è: 4 gr/l = 1 atm. in più. Poiché gli spumanti classici hanno una sovrappressione di circa 6 atm., servono circa 24 g/l di zucchero. I minerali usati sono sali di ammonio che aiutano la riproduzione e la crescita dei lieviti e per facilitare la rimozione delle fecce.

La durata della presa di spuma è di circa 4 mesi: in questo periodo la pressione interna misurata a 20° deve essere almeno di 5 atm. Poi il vino viene lasciato maturare sulle fecce per un lungo periodo di diversi anni (in media 2-3 anni o più).

Il remuage ora si fa meccanicamente con le "giropalette" o i "girasol".

Sboccatura: prima si pone il collo della bottiglia in una soluzione refrigerante (-25 gradi) per qualche minuto, poi si toglie il tappo a corona e il *bidule* (che contiene le fecce) esce grazie alla sovrappressione interna. La perdita di pressione è in media di 0,5 atm.

Il liquore di spedizione o di dosaggio: circa 5-20 ml, formato da vino invecchiato, mosto fresco, una piccola quantità di distillato di vino e zucchero di canna candito (in genere è una ricetta segreta della Maison!).

Il metodo classico: III

A seconda della quantità di zucchero presente gli spumanti si classificano come segue:

Brut	< 15 g/l zucchero
Extra Dry	12-20 g/l di zucchero
Dry	17-35 g/l di zucchero
Demi Sec	33-50 g/l di zucchero
Dolce	> 50 g/l di zucchero

I vini spumanti di qualità, cioè quelli che rispettano il regolamento dell'Istituto Talento Metodo Classico, in etichetta riportano la sigla:

V.S.Q.P.R.D.

Il metodo Charmat

- Il metodo risalente al 1895 è dovuto all'astigiano Francesco Martinotti. Qualche anno più tardi però Eugene Charmat introdusse in maniera estensiva l'uso dell'autoclave nella produzione di spumanti e da allora si chiama Metodo Charmat. In Italia si sta preferendo l'appellativo di **metodo Italiano-Martinotti**.
- Consente di ottenere spumanti caratterizzati da aromi fruttati (aromi primari) e molto freschi. *I vini più adatti a tale tipo di spumantizzazione sono: Moscato, Prosecco, Malvasie.*
- *Rispetto al metodo Classico, qui è la rapidità del processo il punto forte: presa di spuma in un'unica autoclave e le operazioni di imbottigliamento avvengono in condizioni isobariche. Si possono ottenere sia spumanti secchi (es. Prosecco, Chardonnay) o dolci (es. Moscato, Brachetto).*
- **La normativa UE prevede che la permanenza sulle fecce non sia inferiore a 80 gg (che si riducono a 30 se l'autoclave ha un agitatore) e che tra l'inizio della rifermentazione e la commercializzazione devono trascorrere almeno 6 mesi.**

I bicchieri per degustare gli spumanti

La flute alta e stretta: è la più gradevole dal punto di vista estetico.



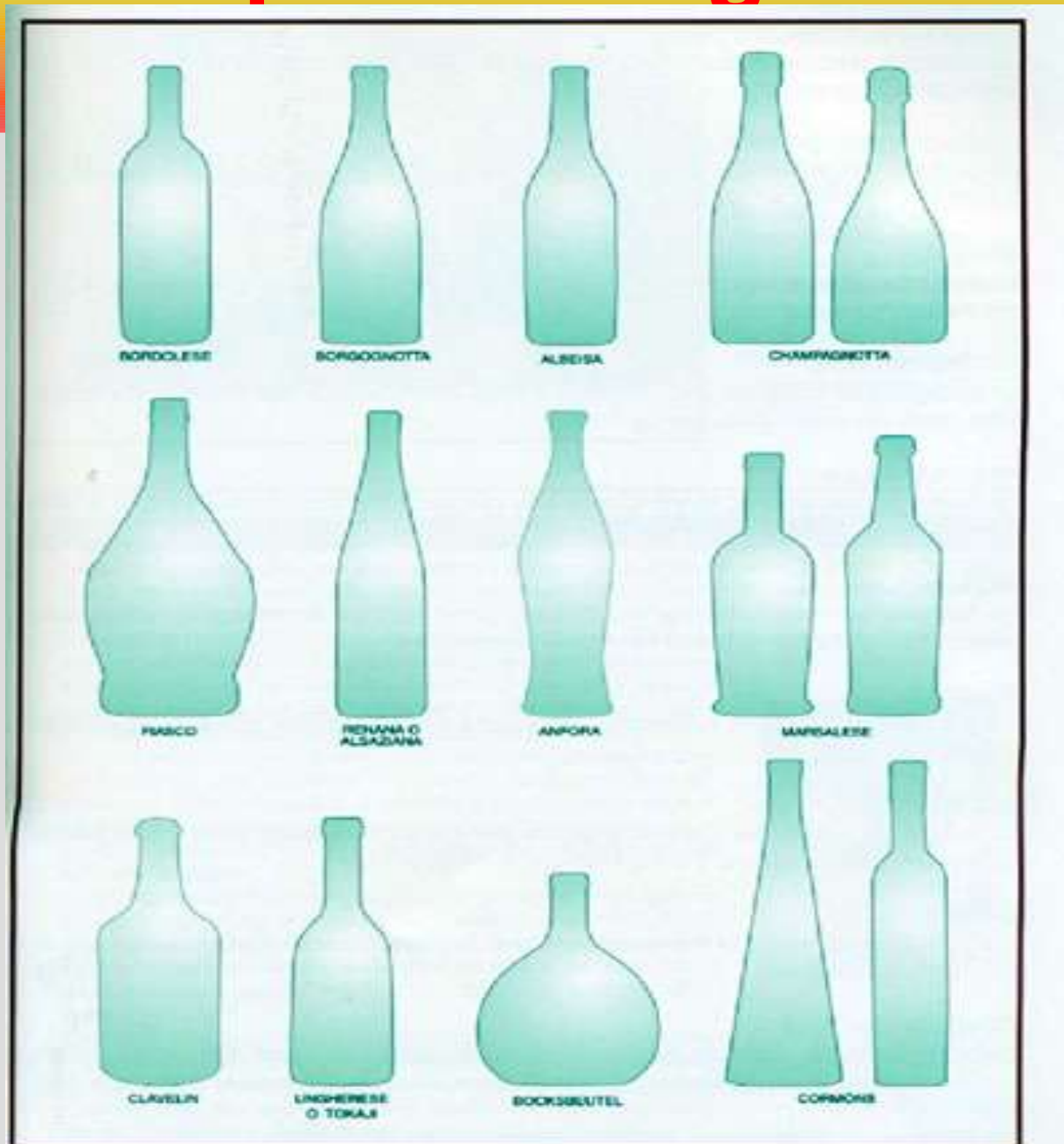
Ma per apprezzare al meglio i profumi e gli aromi è preferibile un calice più panciuto. Per gli spumanti dolci e aromatici si suggerisce la coppa.



I bicchieri “giusti” per ogni vino



Tipi di bottiglie



I tipi di bottiglia per gli spumanti

Classica:	75cl
Quarto (= 1 flute):	200cl
Mezza (= 2 flute):	375cl
Magnum:	1.5 l
Jeroboam:	3 l
Rehoboam:	4.5 l
Mathusalem:	6 l
Salmanazar:	9 l
Balthazar:	12 l
Nabuchodonosor :	15 l (=20 classiche)

