

dove tutto

COMINCIA

Un viaggio dalla vigna
al bicchiere

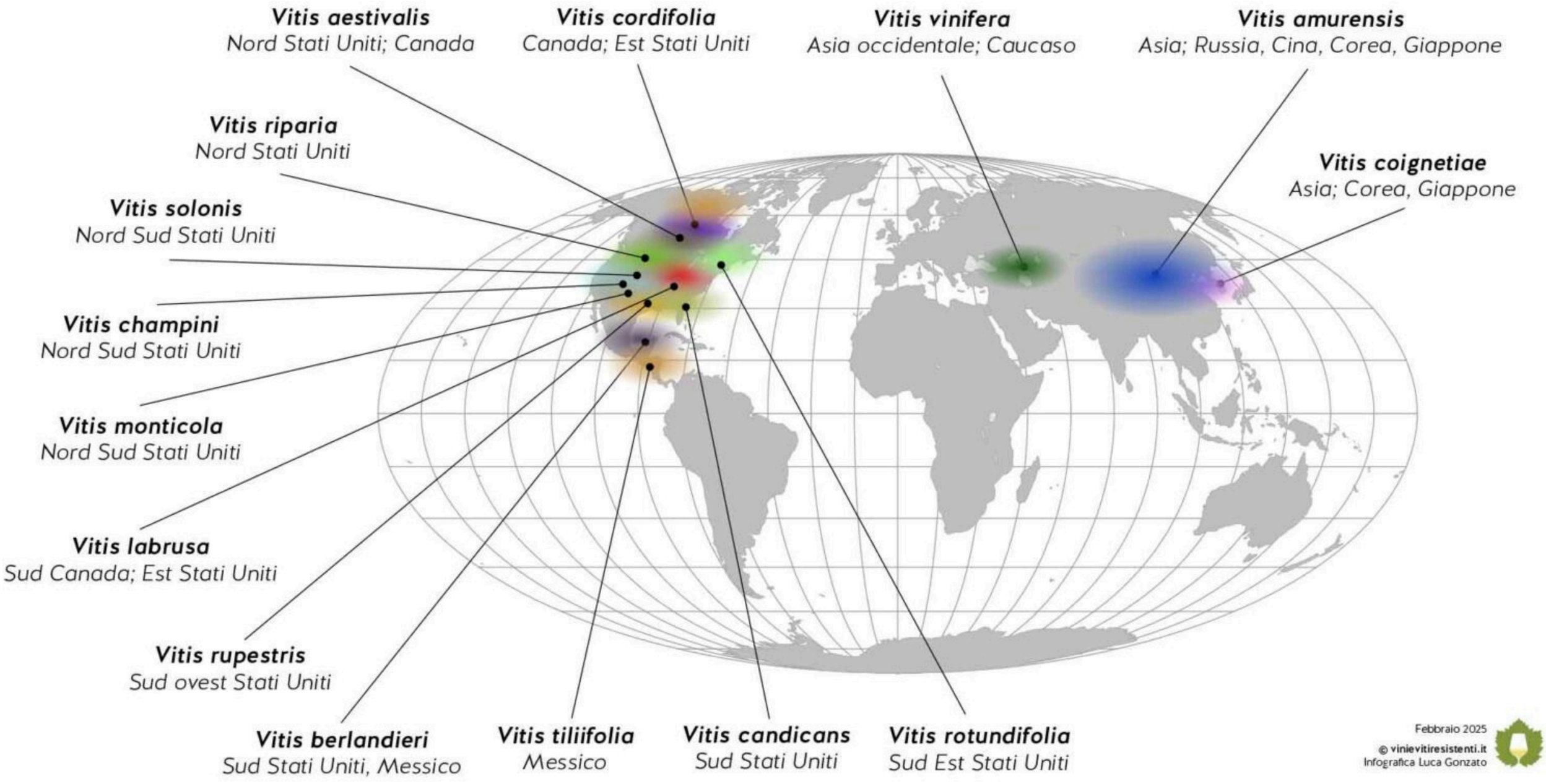
La vite

E’ una arbusto rampicante lianoso della famiglia delle vitacee con radici molto profonde e ha diverse specie, il vino si ricava dalla vitis vinifera sativa (europea), ma ce ne sono molte altre sparse nel mondo.
Coltivata fin dal 6000 a.c.





Provenienza specie di *Vitis*



Febbraio 2025
© vinievitiresistenti.it
Infografica Luca Gonzato

La vite

Si riproduce per:

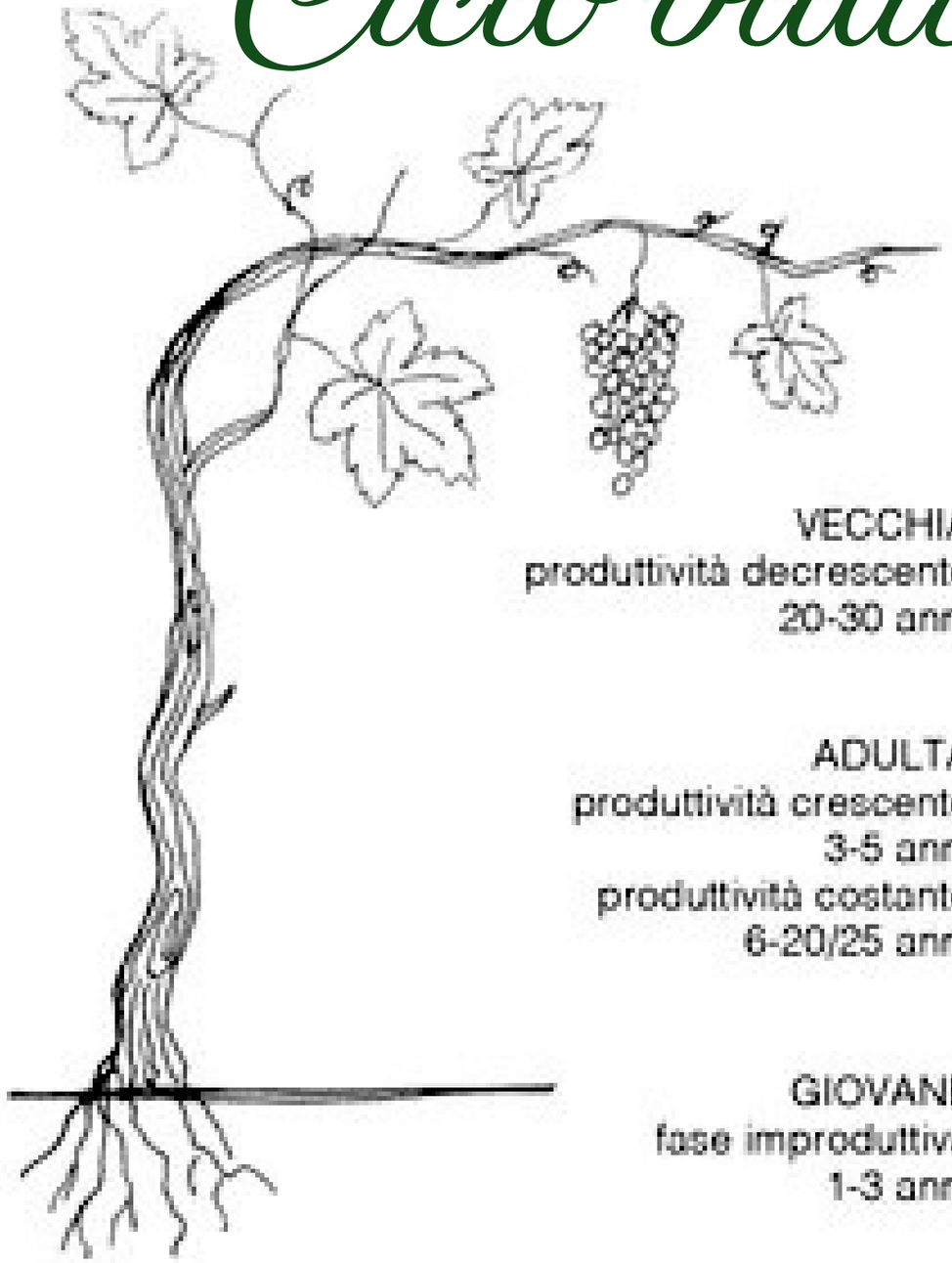
- talea: riproduzione di una singola pianta da un suo pezzo (tralcio, ramo) che radica e genera un clone identico alla madre
- innesto: unione di due parti di piante diverse (un portainnesto - apparato radicale - e una marza - porzione di ramo o gemma) per farle fondere e crescere insieme, combinando le caratteristiche di entrambi



Barbatella invece è la giovane piantina della vite

Ha un suo ciclo vitale, vegetativo e produttivo

Ciclo vitale

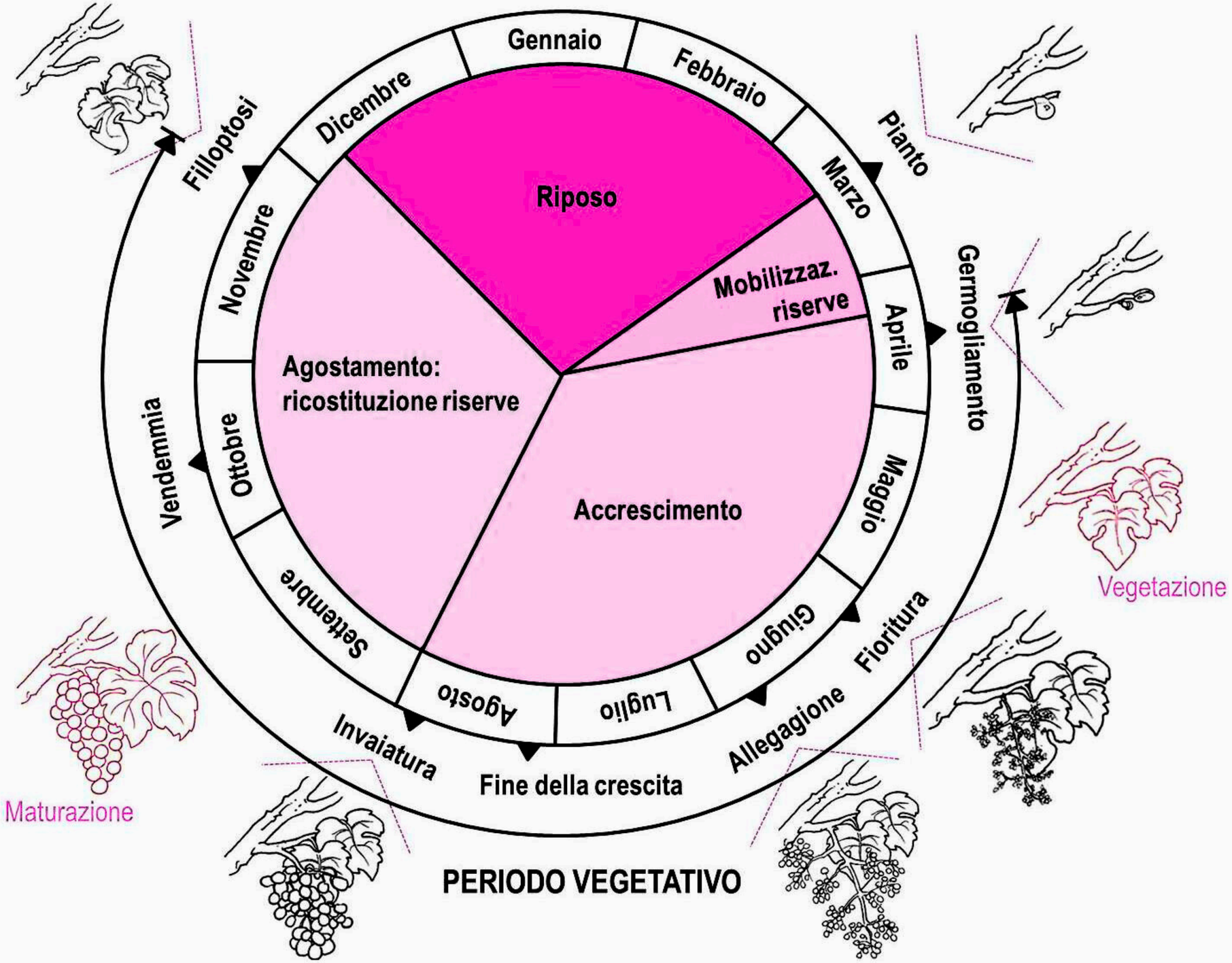


VECCHIA
produttività decrescente
20-30 anni

ADULTA
produttività crescente
3-5 anni
produttività costante
6-20/25 anni

GIOVANE
fase improduttiva
1-3 anni




Gennaio
Febbraio
Marzo
Aprile
Maggio
Giugno
Luglio
Agosto
Settembre
Ottobre
Novembre
Dicembre
Riposo
Mobilizzaz. riserve
Accrescimento
Agostamento: ricostituzione riserve
Pianto
Germogliamento
Vegetazione
Fioritura
Allegagione
Fine della crescita
Invaiatura
Maturazione
Vendemmia
Filloptosi
PERIODO VEGETATIVO



L'uva

E' il frutto, formato da acini in grappolo, della vite.
L'acino (è una bacca) è composto da buccia, polpa e vinaccioli

E' di diverse varietà: vitigni.

Vitigni

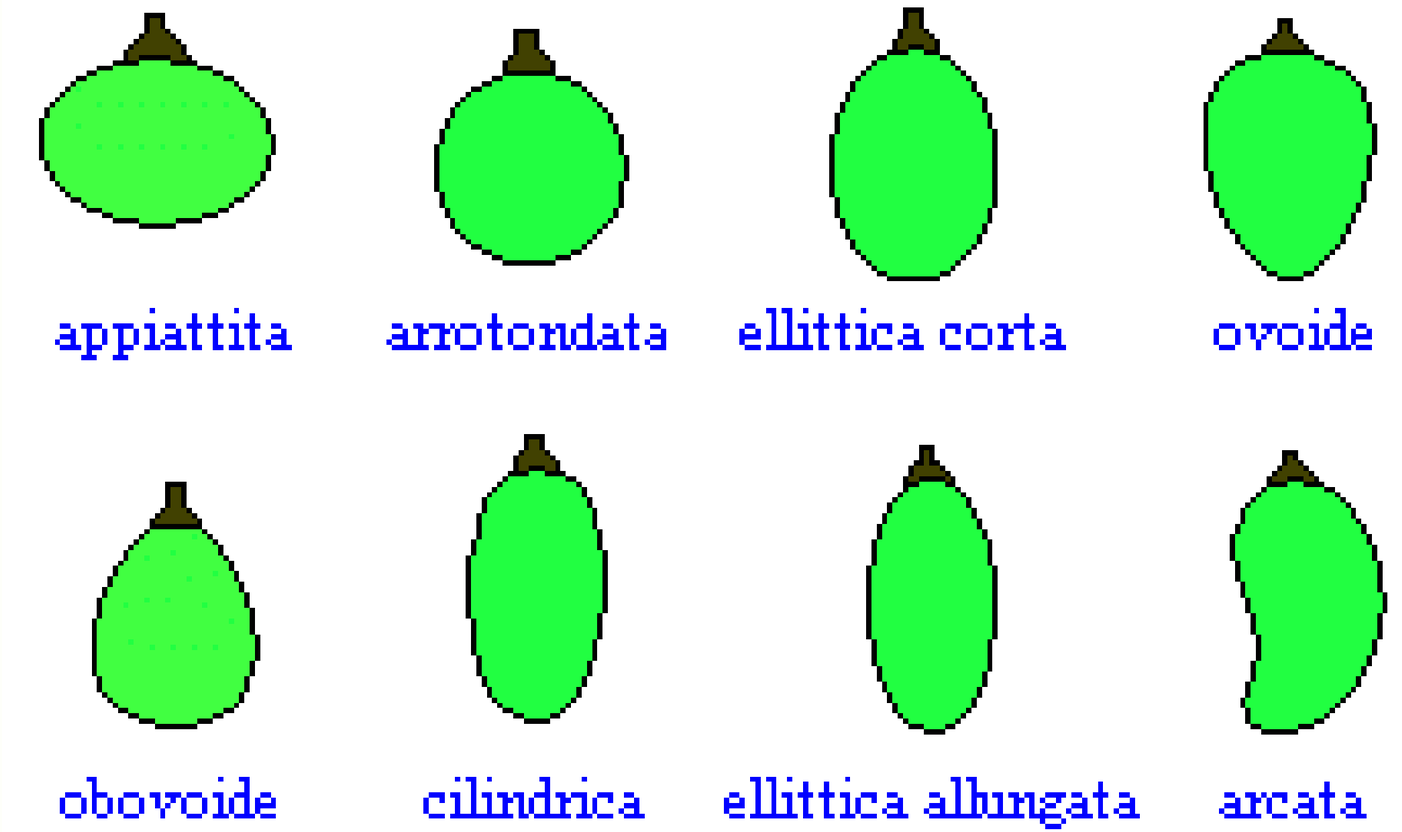
Sono le varietà di vite.

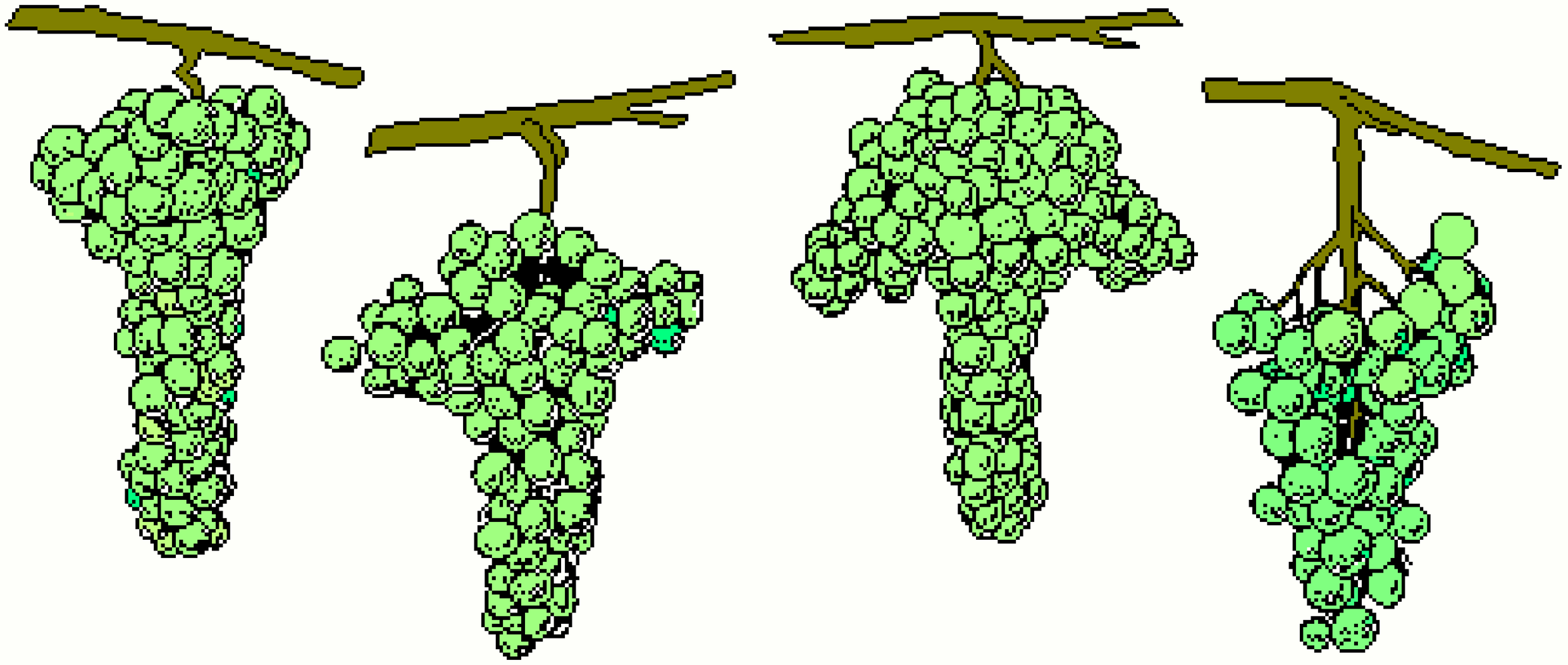
Si intendono:

- autoctoni cioè originari e sviluppatisi in uno specifico luogo
- alloctoni cioè che si son diffusi in altre regioni o zone o Stati rispetto a quella di origine.

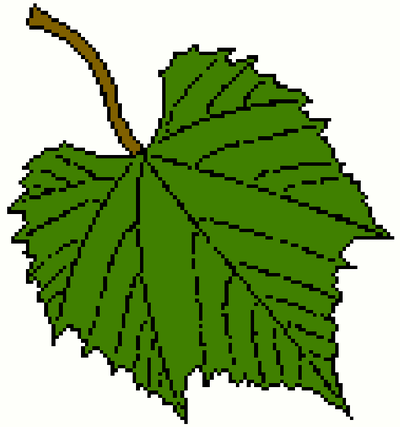


Ognuno ha le sue precise e diverse caratteristiche di grandezza dell'acino, forma del grappolo, delle foglie, del colore, maturazione e ovviamente organolettiche (più o meno acidità, tannino, diversi profumi, ecc.)

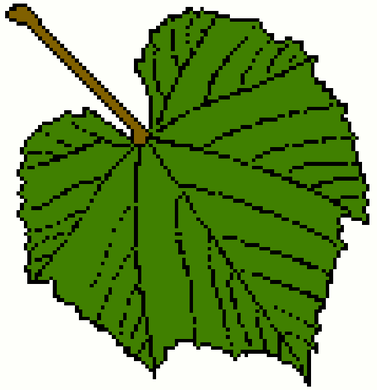

appiattita
arrotondata
ellittica corta
ovoide
obovoide
cilindrica
ellittica allungata
arcata



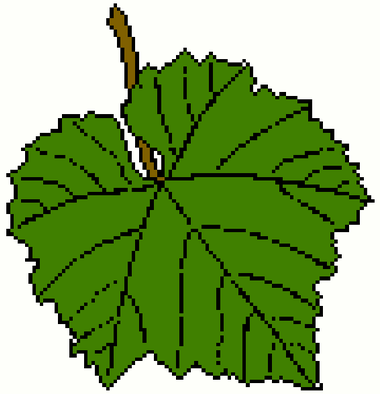
cilindrico(serrato) conico (non serrato) alato (mediamente serrato) spargolo (ramificato)



seno peziolare
molto aperto



seno peziolare
aperto



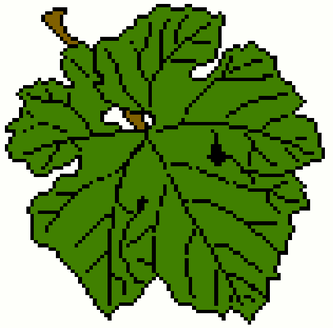
seno peziolare
poco aperto



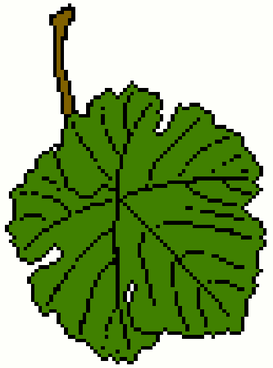
seno peziolare
chiuso



a lobi poco
sovrapposti

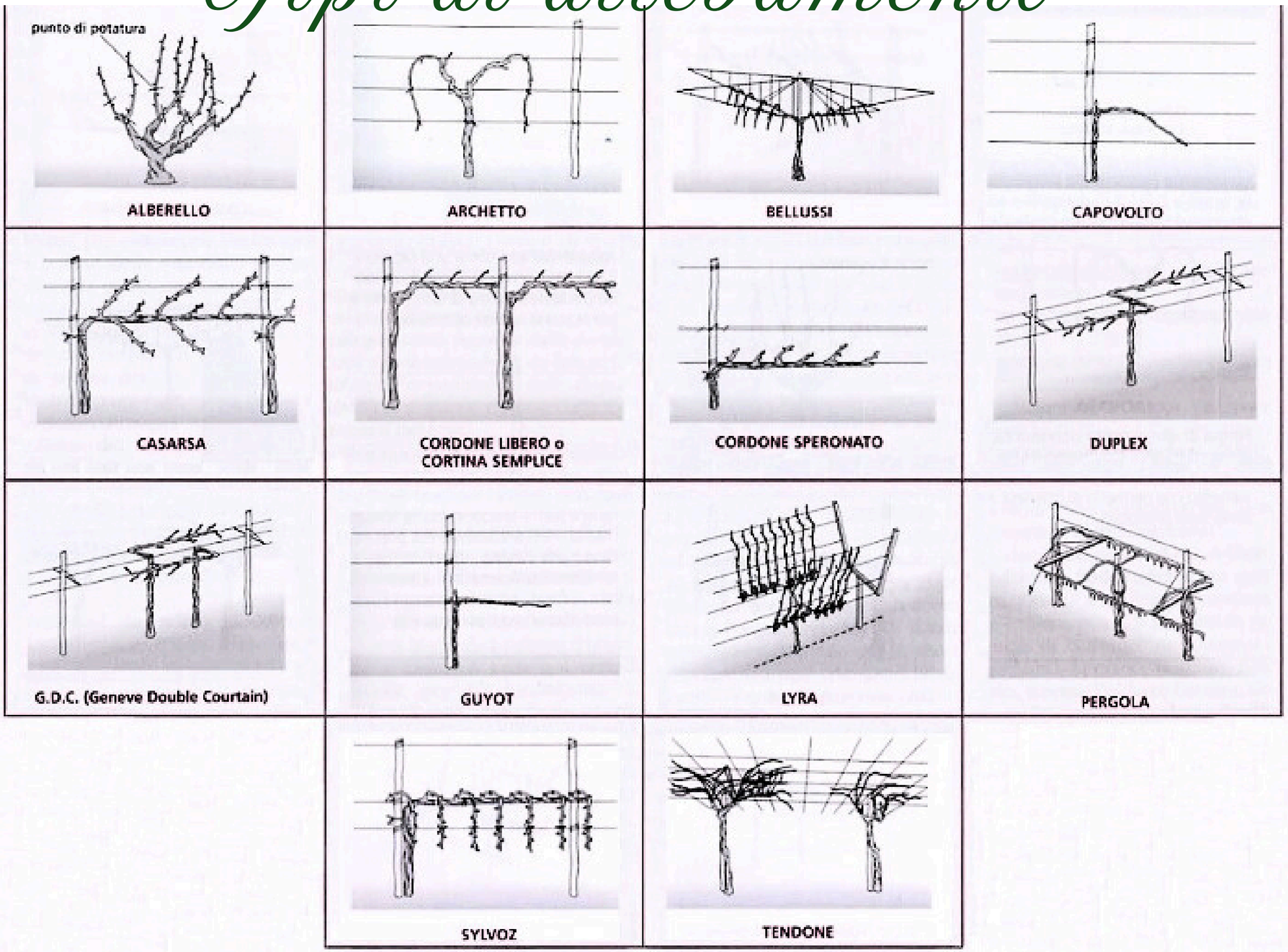


a lobi
sovrapposti



a lobi molto
sovrapposti

Tipi di allevamento



Il vino

E' una bevanda alcoolica ottenuta dalla fermentazione totale o parziale del frutto della vite







Le maturazioni

- Tecnologica (rapporto tra acidi e zuccheri)
- Fenolica (concentrazione sostante fenoliche -antociani e tannini- nell'uva)
- Aromatica (concentrazione di terpeni, cioè delle sostanze aromatiche)

La vendemmia

Alla maturazione dell'uva viene fatta la vendemmia che può essere manuale o meccanica





Vendemmia manuale



Viticoltura eroica



Viticoltura eroica



Viticoltura eroica



Vendemmia meccania



Vendemmia meccania



Vinificazione in bianco



PIGIODIRASPATURA
O diraspatura e pressatura
Possibile marcerazione pellicolare

SGRONDATURA
Così si ottiene il mosto fiore.
Le vinacce vengono vendute per la distillazione

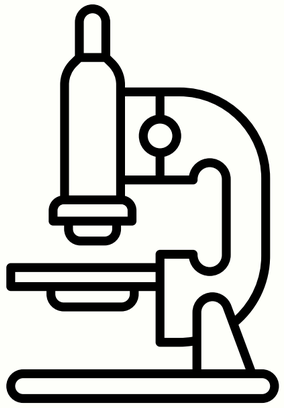
CORREZIONE MOSTO
illimpidimento, filtrazione

FERMENTAZIONE ALCOLICA
Aggiunta di lieviti:
lo zucchero si trasforma in alcool e anidride carbonica

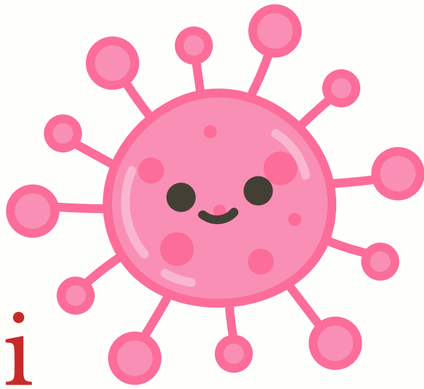
SVINATURA
si separa il vino fiore dalle fecce

TRATTAMENTI STABILIZZANTI
Travasi, solfitazione, filtrazioni

MATURAZIONE E/O INVECCHIAMENTO, IMBOTTIGLIAMENTO

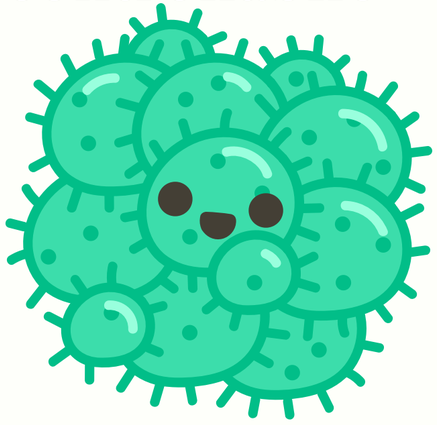


Lieviti



Selezionati

Nel 1890, il signor Muller-Thurgau introduce il concetto di lieviti selezionati.
Nel 1965 circa che i lieviti selezionati vennero ufficialmente inseriti nel mondo enologico.
I lieviti selezionati sono particolari ceppi di Saccharomyces
Si ha una fermentazione più veloce e controllabile



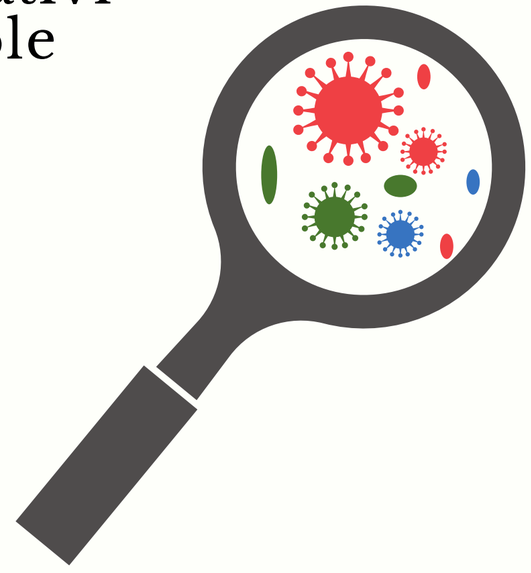
Indigeni

Si trovano naturalmente nel mosto:
- sulle bucce (pochi)
- in cantina (molti)

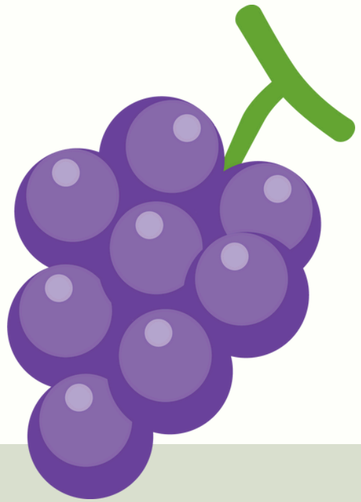
Rischi della fermentazione spontanea:
- è incontrollabile (presenza di lieviti “cattivi” che possono dare puzze o fenomeni ossidativi
- può essere debole

Pied de cuve

o Starter di fermentazione: prevendemmia, inizio fermentazione con lieviti indigeni per poi inoculare selezionati per portare a termine la fermentazione (ma esistono diversi metodi)



Vinificazione in rosso



PIGIODIRASPATURA — O diraspatura e pressatura

MOSTO CON VINACCE

CORREZIONE MOSTO — illimpidimento, filtrazione

FERMENTAZIONE CON MACERAZIONE — Follature, Rimontaggi

SVINATURA — E eventuale torchiatura; Eventuale malolattica (acido malico -> acido lattico)

TRATTAMENTI STABILIZZANTI — Travasi, solfitazione, filtrazioni

MATURAZIONE E/O INVECCHIAMENTO, IMBOTTIGLIAMENTO, AFFINAMENTO

Malolattica

Dopo la fermentazione alcolica può avvenire la fermentazione malolattica.

Durante la malolattica l'acido malico, caratterizzato da un gusto aspro, viene convertito in acido lattico, più morbido e meno acido. Questo processo avviene grazie all'attività di batteri lattici che, in condizioni favorevoli, consumano l'acido malico e producono acido lattico e anidride carbonica.

Per favorirla è necessario che il vino presenti determinate caratteristiche:

- pH: superiore a 3,5.
- Temperatura: tra 18°C e 24°C.
- Contenuto di alcol: inferiore al 15%.
- Concentrazione di SO_2: bassa, preferibilmente inferiore a 50 mg/L.
- Disponibilità di nutrienti: presenza di amminoacidi, vitamine e minerali.

Per ottenere la fermentazione malolattica spontanea di solito si aspetta l'alzamento della temperatura primaverile, intorno ai 18-20°. I batteri che vengono coinvolti nella FML possono essere quelli sviluppati all'interno del mosto in maniera naturale e spontanea, oppure possono essere inoculati come batteri selezionati.

Fermentazione malolattica nei vini rossi
Nei vini rossi contribuisce a:

- Morbidezza: riducendo l’astringenza e migliorando la struttura tannica.
- Equilibrio: armonizzando gli elementi acidi e alcolici.
- Profilo aromatico: armonizzandolo e sviluppando note di spezie, cuoio e sensazioni più mature ed evolute.

Fermentazione malolattica nei vini bianchi
Nei vini bianchi può:

- Aggiungere complessità: con note di burro e nocciola.
- Ridurre l’acidità: conferendo una maggiore morbidezza.
- Stabilizzare il vino: prevenendo rifermentazioni indesiderate.

....e i Rosati?



Macerazione breve →

Vinificazione in rosso con poco tempo di sosta sulle bucce per estrarre le peculiarità di rosato che si vuole ottenere

Salasso o Saignée' →

Nelle prime ore di macerazione delle uve a contatto con le bucce viene prelevata una quantità di mosto che continuerà a fermentare separatamente senza bucce per la produzione di vino rosato (il restante della massa diverrà vino rosso)

Cofermentazione →

MAI vino bianco e rosso (vietato per legge)
Si pressano assieme uve bianche e rosse

Blending di vino bianco e rosso solo per creare la base degli spumantizzati

Macerazione carbonica

Vino novello

In un contenitore senza ossigeno, saturo di anidride carbonica, i grappoli si trovano schiacciati l'uno sull'altro. A partire dal basso, i primi grappoli vengono schiacciati e i succhi che ne derivano iniziano a fermentare, producendo alcol e liberando anidride. L'alcol passa attraverso la grata e viene filtrato. L'anidride si aggiunge a quella già presente nel contenitore d'acciaio. Aumenta la temperatura. Dall'alto, inizia una fermentazione intracellulare, ossia all'interno dell'acino. Può questa definirsi fermentazione anaerobica, ossia priva di ossigeno. Quando gli enzimi delle fermentazione intracellulare e si raggiunge un livello di alcol di circa il 2%, l'acino scoppia e rilascia il proprio succo fermentato.
Al termine di questa fermentazione intracellulare si può procedere alla pigiatura dell'uva e a un'eventuale breve fermentazione alcolica standard senza bucce. Tale processo dura al massimo 3 settimane. La macerazione carbonica è dunque il primo passo di una vinificazione che poi si concluderà con una fermentazione alcolica "classica".

I vini novelli per legge vengono messi in commercio il 30 ottobre dell'anno della vendemmia (può essere prodotto solo da uve della stessa annata), dopo un periodo di vinificazione non inferiore ai 10 giorni. Il processo di fermentazione secondo macerazione carbonica deve riguardare almeno il 40% del totale del vino che ne deriva. Il grado alcolico non può essere inferiore agli 11% e deve essere ritirato dal commercio entro il 31 dicembre.

ANTISETTICA

ANTIOSSIDANTE

ANTIOSSIDICA

ANIDRIDE SOLFOROSA

SOLUBIZZANTE

ANTIFUNGINA

CONSERVANTE

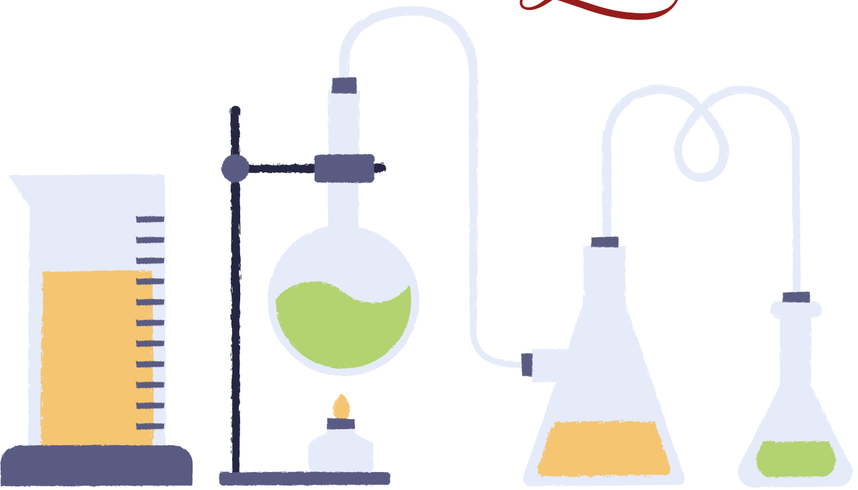
Normativa europea:

- 150 mg/l nei vini rossi
- 200 mg/l nei vini bianchi o rosati
- 250 mg/l nei vini dolci

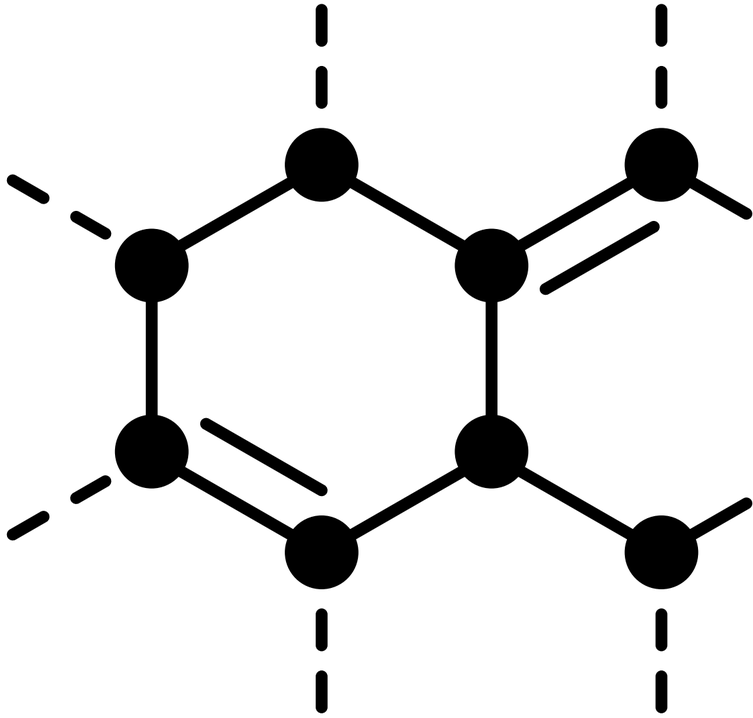
codici da E220 a E228

Anidride solforosa, E220
Solfito di sodio, E221
Bisolfito di sodio, E222
Metabisolfito di sodio, E223
Metabisolfito di potassio, E224
Solfito di potassio, E225
Solfito di calcio, E226
Bisolfito di calcio, E227

Quali sono gli alimenti ricchi di solfiti?



Vino
Aceto di vino
Sidro
Birra
Succhi di frutta
Gelatine
Frutta disidratata
Frutta secca (specie quella pelata)
Frutta candita
Frutta glassata
Frutti di mare
Gamberi e altri crostacei
Baccalà
Verdura conservata (liofilizzata, essiccata, surgelata, sott'olio, sott'aceto, ecc.)
Funghi secchi
Uvetta
Prodotti a base di carne come hot dog e hamburger



Frutta essiccata (albicocche, uvetta, prugne, pesche, fichi): 2000 mg/kg
Banane essiccate: 1000 mg/kg
Mele e pere essiccate: 600 mg/kg
Senape di Digione (forte): 500 mg/kg
Preparati per puré e fiocchi di patata disidratati: 400 mg/kg
Succo di limone confezionato: 350 mg/l
Senape (altri tipi, dolce): 250 mg/kg
Stoccafisso e baccalà: 200 mg/kg
Pomodori secchi: 200 mg/kg
Aceto: 170 mg/l
Crostacei: 150 mg/kg

coop

salsa

Burger

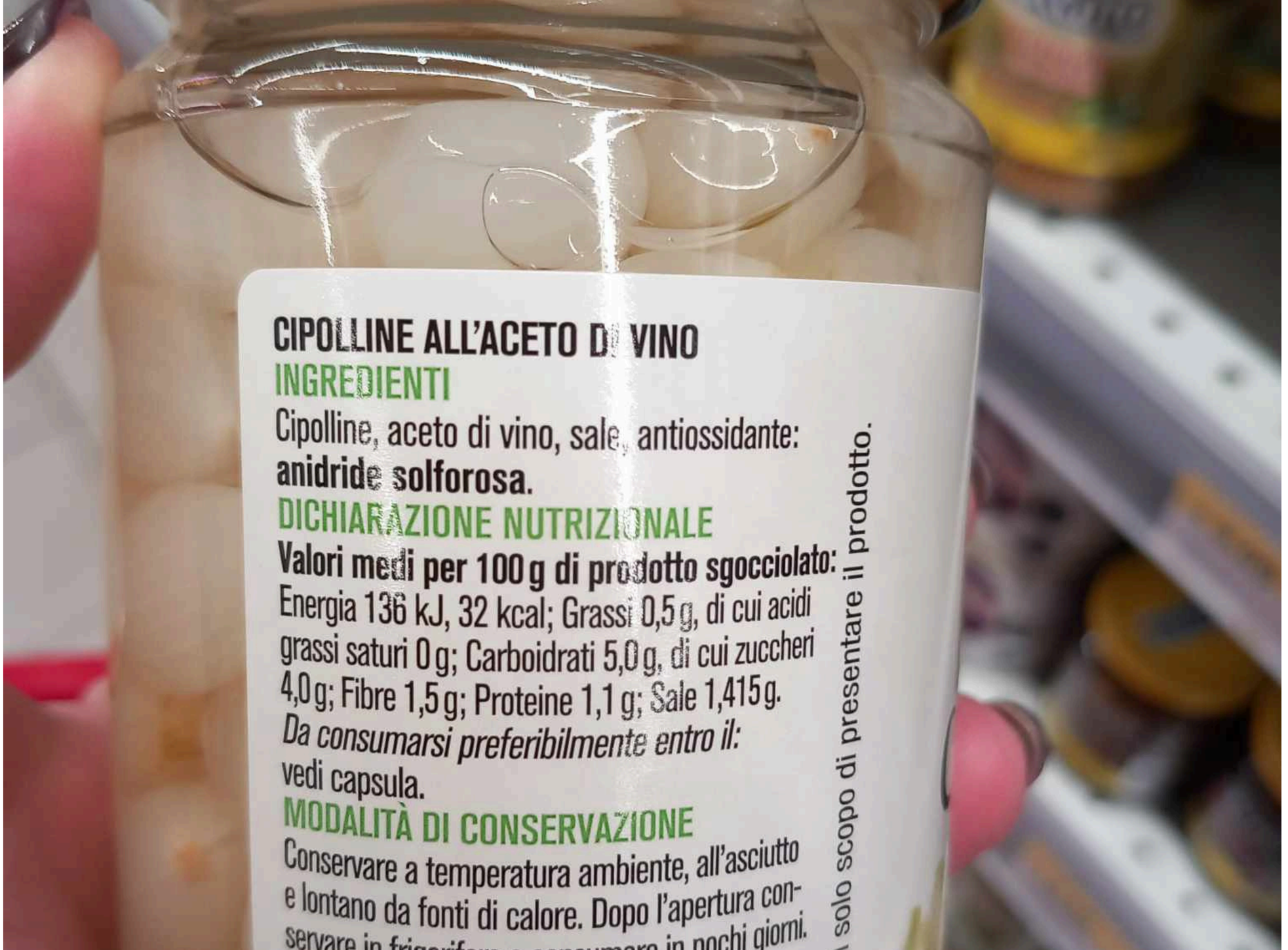
SALSA EMULSIONATA CON POMODORO E PASTA DI ACCIUGHE

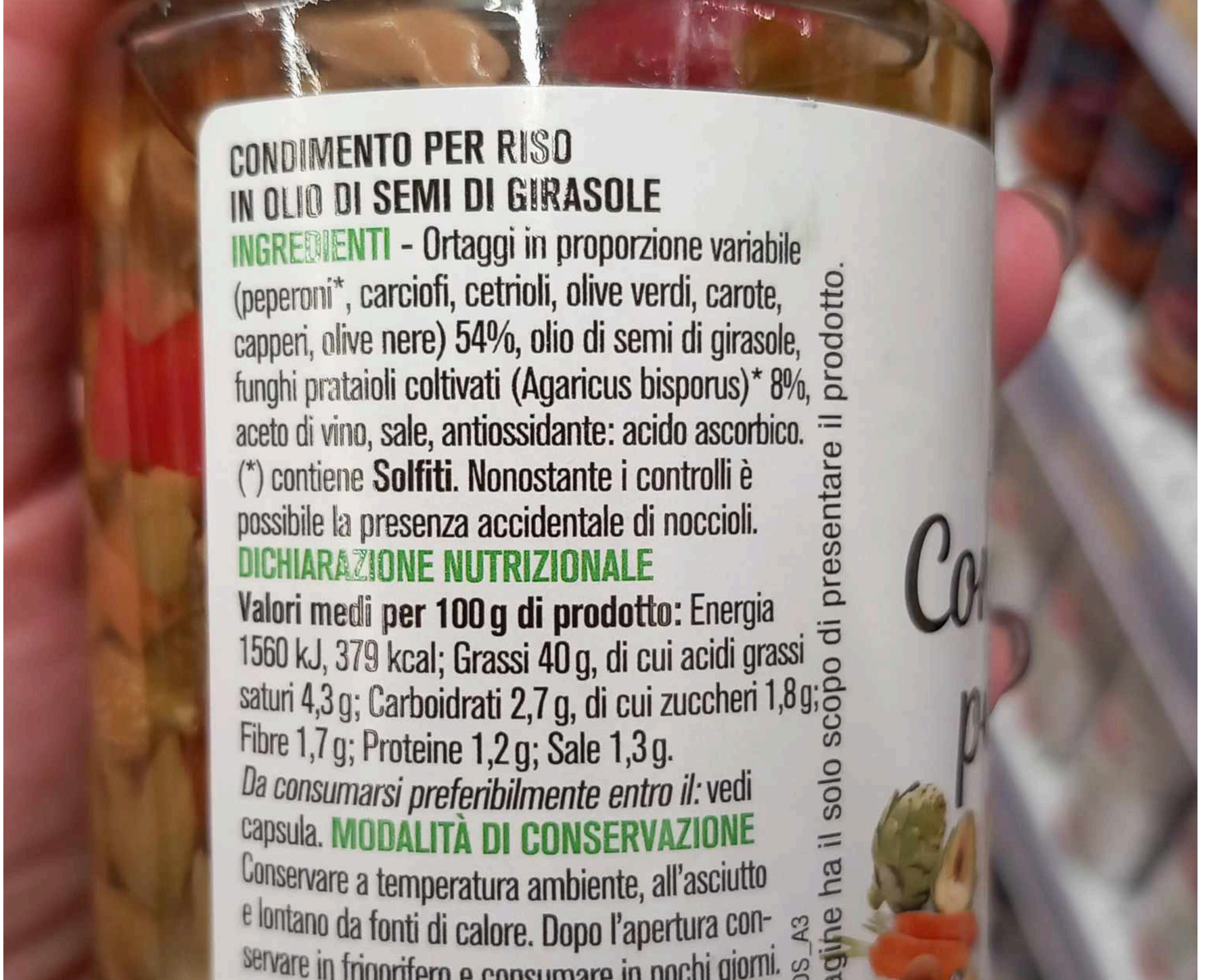
INGREDIENTI: oli vegetali (girasole, colza, mais, soia), semi concentrato di pomodoro 18%, ***uova*** e tuorlo di ***uova*** fresche pastorizzate, zucchero, aceto di vino, acqua, ***senape*** (acqua, semi di ***senape***, aceto di vino, zucchero, sale e spezie), sale, pasta di ***acciughe*** 0,5% (***acciughe***, oli vegetali (girasole, colza, mais, soia), sale), aromi, succo di limone concentrato (***solfiti***), cipolla in polvere (***solfiti***), peperoncino in polvere, concentrato di cartamo e limone, addensante: gomma di xanthan, conservante: sorbato di potassio, correttore di acidità: acido lattico.
Può contenere ***sedano***. SENZA GLUTINE.

Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi tappo.

Conserva il prodotto in luogo fresco e asciutto. Tieni il prodotto capovolto ed agita prima dell'uso. Svita il tappo e rimuovi il sigillo. Una volta aperta la confezione, conserva in frigorifero e consuma il prodotto entro 30 giorni.

VALORI NUTRIZIONALI	per porzione


CIPOLLINE ALL'ACETO DI VINO
INGREDIENTI
Cipolline, aceto di vino, sale, antiossidante:
anidride solforosa.
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
Valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato:
Energia 136 kJ, 32 kcal; Grassi 0,5 g, di cui acidi
grassi saturi 0 g; Carboidrati 5,0 g, di cui zuccheri
4,0 g; Fibre 1,5 g; Proteine 1,1 g; Sale 1,415 g.
Da consumarsi preferibilmente entro il:
vedi capsula.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
Conservare a temperatura ambiente, all'asciutto
e lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura con-
solo scopo di presentare il prodotto.


CONDIMENTO PER RISO
IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
INGREDIENTI - Ortaggi in proporzione variabile (peperoni*, carciofi, cetrioli, olive verdi, carote, capperi, olive nere) 54%, olio di semi di girasole, funghi prataioli coltivati (Agaricus bisporus)* 8%, aceto di vino, sale, antiossidante: acido ascorbico. (*) contiene Solfiti. Nonostante i controlli è possibile la presenza accidentale di noccioli.
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
Valori medi per 100 g di prodotto: Energia 1560 kJ, 379 kcal; Grassi 40 g, di cui acidi grassi saturi 4,3 g; Carboidrati 2,7 g, di cui zuccheri 1,8 g; Fibre 1,7 g; Proteine 1,2 g; Sale 1,3 g.
Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi capsula. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
Conservare a temperatura ambiente, all'asciutto e lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare in pochi giorni.
pagine ha il solo scopo di presentare il prodotto.

ACETO DI MELE. ACIDITÀ 5%.

INGREDIENTI

Succo di mela, antiossidante: E224. Contiene Solfiti.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto:
Energia 65 kJ, 15 kcal; Grassi 0 g, di cui acidi grassi saturi 0 g; Carboidrati 0 g, di cui zuccheri 0 g; Fibre 0 g; Proteine 0 g; Sale 0,03 g.
Il sale è dovuto alla presenza naturale di sodio nel prodotto.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare al fresco e al riparo dalla luce

Das Bild ist illustrativ.

(IT) (CH) **AMARETTINO.**

Ingredienti: Zucchero, mandorle d'albicocca 20% (contiene **SOLFITI**), albume d'**UOVO**, **LATTOSIO**, proteine del **LATTE**, agente lievitante (carbonato acido di sodio), aroma naturale. **PUÒ CONTENERE FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE.** Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti luminose. Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi data sul fondo della confezione.

(GB) (IE) **AMARETTI COOKIES.**

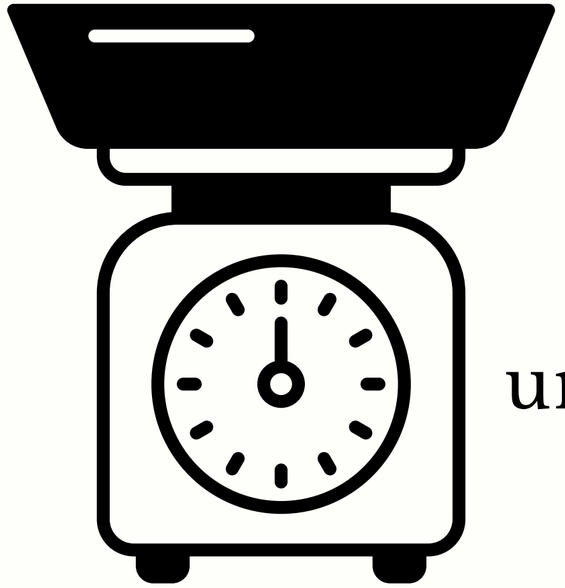
Ingredients: Sugar, apricot kernels 20% (contains **SULPHITES**), **EGG** white, **LACTOSE**, **MILK** proteins, raising agent (sodium hydrogen carbonate), natural flavouring. **MAY CONTAIN NUTS, GLUTEN.** Keep cool and dry, away from light sources. Best before end: see the date printed below.

(FR) (BE) (CH) **BISCUITS AMARETTI.**

Ingrédients: Sucre, amandes de noyaux d'abricot 20% (contient **SULFITES**), blancs d'**ŒUFS**, **LACTOSE**, protéines de **LAIT**, agent de levure (carbonate acide de sodium), arôme naturel. **PEUT CONTENIR FRUITS À COQUE, GLUTEN.** Conserver au frais et au sec, à l'abri de la lumière. A consommer de préférence avant fin : voir la date imprimée sur le fond.

(DE) (BE) (CH) **AMARETTI GEBÄCK.**

Zutaten: Zucker, Aprikosenkerne 20% (enthält **SULFITE**), **HÜHNEREIWEISS**, **LAKTOSE**, **MILCHPROTEINE**, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), natürliches Aroma. **KANN SPUREN VON SCHALENFRÜCHTEN UND GLUTEN ENTHALTEN.** Kühl und trocken



L’Organizzazione mondiale della Sanità consiglia una quantità giornaliera massima da non superare di solfiti negli alimenti pari a 0,7 milligrammi per chilogrammo di peso corporeo.

Secondo l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), i solfiti sono generalmente considerati un additivo sicuro per i consumatori. Attualmente l'EFSA non vede motivi di preoccupazione per eventuali effetti (a lungo termine) sulla salute.

