



Vino

Il vino è bevanda antichissima, nata in epoca neolitica nel bacino del Mediterraneo (10.000-6.000 anni fa). Il più antico recipiente di vino conosciuto risale a circa 7.000 anni fa ed è stato trovato in Iran. Le prime impronte dell'addomesticamento della *Vitis vinifera* si trovano in alcune zone dell'Asia anteriore e del Caucaso.

Alcuni geroglifici egiziani risalenti al 2500 a.C. descrivono già vari tipi di vino.

Contemporaneamente, nel cuore del mediterraneo, la vite iniziava dalla Sicilia il suo viaggio verso l'Europa, diffondendosi prima presso i Sabini e poi presso gli Etruschi i quali divennero abili coltivatori e vinificatori e allargarono la coltivazione dell'uva dalla Campania sino alla pianura Padana.

Gli antichi consideravano il vino punto di partenza per ogni tipo di bevanda, di cui facevano parte l'acqua, il miele, la pece, le resine e ogni altro tipo di aroma. Profumare i vini, soprattutto coi fiori o con spezie, è stato un aspetto fondamentale dell'arte enologica sino alla fine del Medioevo.

Presso gli antichi Romani la vinificazione assunse notevole importanza solo dopo la conquista della Grecia. L'iniziale distacco si tramutò in grande amore al punto da inserire Bacco nel novero degli Dei.

Nel Nuovo Mondo la vite fu portata dai colonizzatori: dapprima in Messico, poi, agli inizi del 1600.

Nel diciassettesimo secolo si affinò l'arte dei bottai, divennero meno costose le bottiglie e si diffusero i tappi di sughero tutto ciò contribuì alla conservazione e al trasporto del vino favorendone il commercio.

Nel 1866 L. Pasteur nel suo scritto *Etudes sur le vin* afferma "il vino è la più salutare ed igienica di tutte le bevande".



Conoscere

Il vino è per definizione il prodotto che si ottiene dalla fermentazione del succo dell'uva.

La fermentazione (dal latino *fervere*: bollire) consiste nella trasformazione dello zucchero del mosto in alcol e anidride carbonica; tale processo naturale avviene ad opera dei lieviti che si trovano a centinaia di milioni sulla buccia di ogni acino di uva matura.

I processi di vinificazione dipendono dalle caratteristiche della materia prima e di quelle dei vini che si desidera ottenere: rossi, rosati, bianchi e spumanti.

La giusta epoca di raccolta dell'uva è indispensabile per ottenere un buon vino.

L'uva destinata ai vini bianchi e giovani deve essere vendemmiata precocemente per ottenere un gusto più fresco a differenza di quella destinata ai vini rossi, robusti o da invecchiamento che deve avere un buon grado zuccherino e la presenza di sostanze coloranti.

Le uve, una volta raccolte, vengono trasportate in cantina e pigiate; dalla pigiatura del grappolo si ottiene una parte liquida (mosto) e una solida (bucce e vinaccioli) mentre i raspi vengono scartati.

Dalla fermentazione successiva del mosto con o senza le vinacce, si ha la differenziazione della vinificazione in rosso o in bianco. Nella vinificazione in rosso in relazione al tipo di vino e alla quantità di coloranti e di altre sostanze estrattive che si desiderano ottenere, dipenderà la macerazione più o meno prolungata delle vinacce con il mosto. Al termine della fermentazione alcolica il mosto è diventato limpido e sono precipitate tutte quelle sostanze (colloidi, mucillagini, ecc.) che gli davano il caratteristico aspetto opalescente.

Queste sostanze, dette più propriamente feccia, devono essere allontanate (svinatura) poiché conferirebbero al vino colori e sapori sgradevoli.

A questo punto il vino è ancora grezzo, disarmonico, dovrà avvenire una seconda fermentazione (malo-lattica) ed una chiarificazione per eliminare le sostanze colloidali e proteiche in sospensione.

I vini rossi pregiati vengono invecchiati in botti di legno, per lo più di rovere, da cui traggono gli aromi particolari che armonizzano i loro bouquet.

Nella vinificazione in bianco, invece, le vinacce vengono allontanate subito sin dalla pigiatura che, a seconda del vino che si vuole ottenere, potrà essere più o meno soffice. Il vino bianco deve mantenere una giusta acidità per cui bisogna evitare la fermentazione malo-lattica.

Il vino bianco non può essere invecchiato ma deve essere consumato in tempi relativamente brevi (max 3 anni).

Composizione del vino

Il vino è costituito da molti prodotti organici ed inorganici. La maggior parte di questi prodotti erano preesistenti nell'uva e nel mosto ma molti altri sono di nuova formazione per le reazioni della fermentazione. I prodotti neoformati derivano soprattutto dagli zuccheri ed in minima parte dai composti azotati. I composti del vino si possono dividere in due grandi gruppi:

Costituenti Volatili: Acqua, Alcoli, Acido acetico, Aldeidi, Esteri volatili.

Costituenti Fissi: Acidi (- Acetico), Sali, Glicerina, sost. Azotate, sost. Minerali, Pectine, Polifenoli, Carboidrati.

Vino, alcol e nutrizione

Le vitamine e le proteine sono presenti nel vino in scarsa quantità, ma i sali minerali si trovano in buona quantità in tutti i fermentati alcolici. Inoltre, vino e superalcolici, sempre secondo i più rigidi esperti, conterrebbero come unico principio nutritivo i glucidi (gli zuccheri).



Campagna di informazione sulla sicurezza alimentare

Il problema non risolto, quindi, consiste nel fatto che l'alcol etilico non è in grado di soddisfare, da solo o aggiunto agli altri alimenti, le importanti funzioni che vengono riconosciute ai nutrienti classici e che li rendono raccomandati. Non si deve però trascurare che, l'alcol ha un elevato potere calorico, infatti, la combustione di 1 grammo sviluppa 7,1 calorie

Acquistare

Esistono vari modi di acquistare il vino. I più comuni sono:

direttamente dal produttore

Dal produttore può essere acquistato durante una visita alle cantine, o in occasione di particolari eventi. Questo tipo di acquisto, ormai in disuso, permette però di ottenere prezzi convenienti, anche se in certi casi, per evitare una concorrenza con i propri clienti, molti produttori non effettuano vendita diretta o hanno prezzi paragonabili a quelli dei negozianti.

presso enoteche e negozi specializzati

Presso le enoteche c'è solitamente la possibilità di avere un'ampia scelta di prodotti, dai più ricercati ai più comuni. Il vantaggio è quello di avere una certa sicurezza riguardo al modo di conservazione delle bottiglie, poste in luoghi scuri ed esposte solo per breve tempo alla luce.

Una buona regola comunque sta nel non comprare mai vini costosi che siano stati esposti in vetrina o vicini a luci forti. Dovete esigere che vengano presi dalla cantina.

nella Grande Distribuzione Organizzata

La Grande Distribuzione organizzata fornisce i prodotti al prezzo più basso normalmente reperibile sul mercato. Adatta per gli acquisti di prodotti di facile reperibilità, sconta il problema della esposizione delle bottiglie alla luce continua dei neon, che ne pregiudicano la qualità. Risulta difficile, poi, reperire vini rari.

Le informazioni obbligatorie riportate nelle etichette per ogni tipo di vino sono:

denominazione di vendita e categoria (Vino da tavola, vino Doc, Docg ecc.).

L'etichetta di un vino da tavola (che quindi non è un D.O.C., un D.O.C.G., un I.G.T., ecc.) non può fare in nessun caso menzione sull'etichetta di un vitigno o di una zona geografica, né può recare marchi, disegni o parti di parole che contengano il nome di un V.Q.P.R.D. (vini di qualità prodotti in regioni determinate), né può contenere indicazioni concernenti un'origine geografica, una varietà di vite, un'annata di raccolta o riferimenti a qualità superiori.

nome e cognome o ragione sociale o marchio del produttore o imbottigliatore.

sede principale del produttore/trasformatore e dell'imbottigliatore (Comune e Nazione).

gradazione alcolometrica espressa in percentuale di volume (es: 12,50% Vol).

quantitativo del prodotto, cioè il volume nominale della bottiglia, espresso in litri, centilitri, o millilitri

stato di origine (dal 1° gennaio 2003); va indicato con un'apposta menzione

se il vino, imbottigliato in Italia, proviene da un paese estero

se le uve sono state raccolte in uno stato e vinificate in un altro

se si tratta di una miscela di vini comunitari

se si tratta di una miscela di vini provenienti da paesi terzi

se miscela di vini comunitari ed extracomunitari

numero di partita o numero di lotto di appartenenza del vino.

la dicitura ecologica che inviti con un disegno o una scritta a non disperdere il recipiente nell'ambiente dopo l'uso.

Informazioni facoltative

Sulle etichette possono essere aggiunte ulteriori informazioni utili per il consumatore (di solito, in controetichetta) non obbligatorie, quali, ad esempio:

marchio aziendale

riconoscimenti attribuiti da un organismo ufficiale ad una partita di vino;

informazioni riguardanti la storia del vino e la storia della ditta

altri partecipanti al circuito commerciale (ragione sociale ed attività professionale): ad esempio, "viticoltore", "raccolto da ...", "distribuito da ..."

la ragione sociale dell'imbottigliatore, dello speditore o di una delle persone che hanno partecipato al circuito commerciale può essere accompagnata dai termini "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina", "azienda agricola", "contadino", "viticoltore", soltanto se il vino è stato interamente ottenuto da uve raccolte nelle vigne facenti parte dell'azienda agricola, qualificate con uno dei termini suddetti e la vinificazione effettuata nella stessa azienda; raccomandazioni rivolte al consumatore per l'utilizzazione del vino (abbinamenti gastronomici, modalità di conservazione,..);

tenore di zucchero residuo;

temperatura di servizio (es. 10°C)

menzioni tradizionali complementari...ecc.



Conservare

Per conservare bene i nostri vini possiamo :

- coricare le bottiglie; in tal modo il tappo umido non permette il passaggio dell'ossigeno che, altrimenti, cambierebbe i caratteri organolettici del vino;
- conservare a temperature vicine ai 14 °C e comunque in luogo fresco ed asciutto;
- evitare di conservare vicino a fonti di calore;
- preferire ambienti poco luminosi e se possibile addirittura bui;
- conservare in portabottiglie di legno; questi riducono le vibrazioni che, altrimenti, rischiano di alterare i caratteri organolettici del vino;
- Dedicare alla conservazione dei vini un luogo apposito; i vini, infatti, hanno la tendenza ad assorbire gli odori esterni

I tempi di conservazione dei vini, in linea di massima, sono:

Le bottiglie aperte, se non totalmente consumate, devono essere richiuse con cura;

Cucinare

Le doti del vino come condimento sono note da secoli e non esiste pietanza che non possa essere valorizzata con il vino; dai brasati ai dolcetti secchi, dai primi di pesce ai dolci al cucchiaio e persino con la frutta.

E' bene ricordare che un vino non buono da bere, non lo è neanche per cucinare, dunque bisogna prestare attenzione alla qualità del vino anche quando questo diventa un ingrediente.

IL VINO A TAVOLA

Il vino bianco e lo spumante devono essere aperti nel momento stesso in cui saranno consumati, mentre il vino rosso prevede una stappatura anticipata rispetto alla consumazione in modo da allontanare l'odore di chiuso dal vino (imbottigliato da molto tempo) e migliorare le sue caratteristiche organolettiche.

Anche la temperatura di servizio svolge un ruolo fondamentale per godere al massimo della bontà del vino; i bianchi vanno serviti ad una temperatura bassa (bianco giovane: 10° circa, bianco dolce: 12° circa), mentre i rossi ad una temperatura più alta (rosso giovane: 16° circa, rosso robusto: 18° circa, lungamente invecchiato anche a 20°).

Come regola generale in un buon abbinamento il vino non deve predominare sul piatto e viceversa: il corpo del vino deve essere adeguato alla struttura della pietanza. Un piatto dal sapore delicato richiede un vino "leggero", mentre un piatto ricco richiede un vino ben strutturato.

Domande e curiosità

Cosa s'intende per bere una dose moderata?

Non è semplice stabilire una quantità in modo così generalizzato. Al di là delle dosi consigliate, ogni persona è in grado di determinare da sé la soglia consentita: la capacità di metabolizzare l'alcool è individuale in quanto determinata dal patrimonio genetico che è unico e irripetibile. Si aggiungono poi altri fattori quali il clima, le abitudini, l'età, il sesso, l'attività lavorativa.

Le donne, per esempio, tollerano generalmente meno il vino degli uomini sia per ragioni sociali, le occasioni di ritrovo al bar sono meno frequenti, che per ragioni fisiologiche, il ricambio nell'organismo femminile è più lento e quindi vi è una maggior permanenza dell'alcool. La dose consigliata non deve superare il ½ litro giornaliero, suddiviso in più momenti della giornata.

Per l'uomo la quantità giornaliera non deve invece superare i ¾ di litro. E' solo nel rispetto delle dosi che il vino può essere benefico senza arrecare alcun danno al nostro organismo.

PERCHE' IL VINO ROSSO FA BENE?

Studi scientifici hanno confermato che l'assorbimento del resveratrolo (antiossidante presente nelle bucce dell'uva nera) con il consumo di un bicchiere di vino ai pasti faciliterebbe la prevenzione di malattie tumorali e cardiocircolatorie.

PERCHE' IL VINO ROSSO VA SERVITO A TEMPERATURA AMBIENTE?

Perché il vino rosso a differenza del bianco, contiene particolari tipi di acidi naturali tra cui il tannino, che nel frigo si inasprirebbero e altererebbero il sapore del vino. Questa differenza tra i due tipi di vino è dovuta al fatto che solo i rossi

**IL GUSTO DI
MANGIARE
SICURO.**



Campagna di informazione sulla sicurezza alimentare

vengono fatti fermentare insieme alla buccia dell'uva, dove si concentrano appunto gli acidi naturali. I bianchi che non contenendo tannino, anche in frigo non alterano il proprio sapore.