



VINI DOLCI



Vini dolci

Tramite blocco della fermentazione:

- l'abbassamento della temperatura,
- l'aggiunta di anidride solforosa
- la filtrazione del mosto per eliminare totalmente i lieviti che riprenderebbero la fermentazione.

Tramite aggiunta di mosto concentrato

Vini liquorosi o fortificati

Madeira

Porto

Jerez (Sherry)

Marsala

Vengono ottenuti a partire da un vino base, o un mosto parzialmente fermentato, la cui fermentazione viene bloccata mediante l'aggiunta di alcool o acquavite ottenendo un prodotto di dolcezza variabile (a seconda dello stadio di fermentazione a cui avviene la fortificazione) e una gradazione alcolica compresa tra i 15° e i 22° vol.





Vini passiti e Vendemmie tardive

Sono ricavati con la tecnica di sovrammaturazione a appassimento delle uve, procedimento che implica l'evaporazione dell'acqua con il risultato di una maggiore concentrazione di zuccheri e sostanze aromatiche.



- Appassimento naturale: le uve appassiscono completamente sulla pianta (vendemmia tardiva) o disposte in graticci dopo il raccolto.
- Appassimento al sole: i grappoli sono stesi al sole e fatti appassire. La concentrazione zuccherina può arrivare al 30% – 40%.
- Appassimento forzato: avviene tramite sistema di ventilazione artificiale con aria riscaldata intorno ai 30°C, piuttosto secca e con umidità di circa il 55% – 60% per evitare l'ammuffimento degli acini. Con questo sistema la concentrazione dei succhi avviene mediante l'evaporazione dell'acqua contenuta negli acini.

TECNICHE APPASSIMENTO

Picai



Arele



Fruttaia





Esistono vini da uve appassite non dolci?

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
SFORZATO DI VALTELLINA

Uve appassite a cui non è stata interrotta la fermentazione, hanno un grado alcolico maggiore, ma rimangono dei vini secchi



E il Ripasso?

Il metodo Ripasso è una pratica antica che consiste nel “ri-passare”, quindi “mettere in contatto”, il vino Valpolicella con le vinacce dell'Amarone o del Recioto, per circa 15-20 giorni, durante i quali avviene una seconda fermentazione alcolica. Non è un vino dolce. Il vino dolce è Il Recioto della Valpolicella: vino rosso dolce ottenuto dall'appassimento delle uve conservate in fruttai per 100-120 giorni e da un arresto della fermentazione per conservare la percentuale di zucchero



Spumanti dolci

I migliori sono da uve aromatiche mediante metodo Charmat la cui fermentazione viene arrestata a 7° alcolici, ma ci sono anche vini passiti spumantizzati

(Recioto di Gambellara spumante DOCG)

Nel metodo classico aggiunta eventualmente nel dosaggio (liqueur de dosage)



Vini muffati

Esiste un altro modo per concentrare lo zucchero negli acini: sfruttare la formazione sugli acini della Botrytis Cinerea, una muffa nobile che si deposita sulla buccia dell'uva e la perfora con lo scopo di cercare nutrimento al suo interno e svilupparsi.

Questo favorisce l'evaporazione dell'acqua e la maggior concentrazione del succo.

Aggiunge aromi e sapori e ne aumenta il suo bouquet.

Per poter realizzare tutto questo, la muffa nobile ha bisogno di condizioni ambientali particolari. Umidità al mattino per lo sviluppo della muffa e pomeriggi secchi e assolati per evitare il suo eccessivo sviluppo. Gli acini così “botritizzati” sono molto più delicati, con colori che sfumano dal viola al grigio e la raccolta dev’essere fatta assolutamente manuale.





I più famosi muffati?

SAUTERNES e BERSAC (Grave di Bordeaux)

Sauvignon Blanc, Simillon, Muscadelle,

SELECTION DE GRAINS NOBLES ALSAZIANI

Muscat, Pinot Gris, Riesling, Gewürztraminer

MUFFATI ORVIETANI

Grechetto

BEERENAUSLESE e TROCKENBEERENAUSLESE

Gewürztraminer, Riesling, Weissburgunder

TOKAJI ASZU'

Furmint



Eiswein

Le uve destinate alla produzione dei vini di ghiaccio non vengono vendemmiate tra settembre e ottobre, ma a seconda delle zone si può arrivare tra dicembre e febbraio.

Quando il freddo scende almeno a -7°C l'acqua all'interno degli acini è congelata in cristalli di ghiaccio. La vendemmia deve essere svolta velocemente, durante la notte fino al primo mattino prima che sorga il sole. Viene svolta una fermentazione lenta (può richiedere anche dei mesi)