

## “Vinaccia vecchia non fa buon brodo”

Categories : [Anno 2015](#), [N. 204 - 15 gennaio 2015](#)

### *L'importanza della vinaccia nella distillazione delle grappe*

di Mattia Turchi

Quando si ha a che fare con la grappa, come negli altri alimenti fermentati provenienti dalla filiera vitivinicola, fra i parametri delle materie prime da monitorare per ottenere un buon prodotto, sia dal punto di vista organolettico che qualitativo, occupa un ruolo di spicco ciò che orbita intorno alla vinaccia, materia prima senza la quale non sarebbe possibile ottenere la grappa. Per legge, la grappa può essere prodotta solo da distillati di vinaccia prodotta in Italia. Questa, pur essendo comprensiva di raspi, bucce, acini e molte altre sostanze “scartate” dalla produzione di vini, racchiude al suo interno il cuore della grappa e sarebbe giusto dire che esistono molti modi in cui le vinacce possono essere trattate prima dell'affidamento alle distillerie.



Raspo

Volendo suddividere le vinacce poi distillabili in base alla loro provenienza, possiamo individuare tre tipologie: quelle fermentate, provenienti dalla “vinificazione in rosso”; quelle non fermentate, dette anche “vergini” e provenienti dalla “vinificazione in bianco” e quelle semi-fermentate, provenienti da “vinificazioni particolari”.

- **Vinacce fermentate, provenienti dalla “vinificazione in rosso”.** Qui la vinificazione consiste nella deraspatura dell’uva e nella conseguente messa in fermentazione assieme

al proprio mosto. Durante questo periodo, detto di “bollitura”, si ha la formazione degli aromi principali del vino, derivanti dalle sostanze naturalmente presenti nell’uva. Completata la fermentazione, si effettua la svinatura, cioè la separazione della massa liquida (il mosto fermentato) da quella solida (le vinacce fermentate), le quali seguiranno rispettivamente la vinificazione e la distillazione.

- **Vinacce non fermentate, dette anche “vergini” e provenienti dalla “vinificazione in bianco”.** Nel procedimento per la produzione di vini bianchi, che ha un *iter* simile a quello della vinificazione in rosso, appare subito chiara la sostanziale differenza: durante la fermentazione non c’è contatto fra il mosto e i residui dell’uva, che vengono separati prima della messa in fermentazione della massa tramite una pressatura molto leggera, detta “sgrondatura”. Il mosto fermenta senza le vinacce, mentre queste ultime vengono spedite in distilleria per la fermentazione.
- **Vinacce semi-fermentate, provenienti da “vinificazioni particolari”.** Qui tutti i passaggi delle bucce d’uva, ed eventualmente degli altri residui del grappolo all’interno del mosto in fermentazione, conferiscono al vino tratti particolari, come, ad esempio, il passaggio di alcuni aromi e non di altri oppure la produzione di vini rosati. Le vinacce così sottoposte a breve fermentazione, una volta separate dalla massa che diventerà vino, vengono spedite alla distilleria perché completino il processo fermentativo.

Ognuna di queste tre condizioni offre caratteristiche peculiari al prodotto finale e vari livelli di difficoltà nella loro manipolazione. Considerando che stiamo parlando di materiale “organico”, e quindi soggetto a degradazione da parte di molti micro-organismi, comprendiamo subito che uno dei punti chiave del processo è la **rapidità**: le vinacce fermentate, estratte dal mosto durante il processo chiamato di “svinatura”, se vengono utilizzate “fresche di svinatura” mantengono meglio le loro caratteristiche senza andare incontro a un deterioramento microbico, ostacolato naturalmente, per esempio, dalle temperature raggiunte e dal valore di acido di pH. Nel caso, invece, di vinacce semi-fermentate o non fermentate, il rischio di deterioramento è più alto e sta alla maestria e alla competenza dei distillatori agire nei tempi e nei modi migliori affinché il prodotto grappa mantenga tutto il buono, lasciando ciò che la deturperebbe. Come anticipato, è indispensabile capire che le vinacce utilizzate nella distillazione devono necessariamente essere fermentate. Solo se è presente alcol residuo nelle vinacce, la distillazione andrà a buon fine, dal momento che durante questa fase non viene fatto altro che concentrare progressivamente il volume alcolico della soluzione fino a ottenere un liquido dall’altissimo tenore alcolico.

Quando le vinacce semi-fermentate e non fermentate arrivano in distilleria, il primo passo per poterle utilizzare è la loro **fermentazione**, con un processo molto delicato e un *iter* ben preciso: per mettere i lieviti responsabili della fermentazione in condizione di lavorare e svolgere tutto l’alcol possibile, è necessario abbassare il pH, che dovrà essere portato in un *range* identico a quello in cui si trova il mosto fermentato così da scongiurare possibili sviluppi microbici indesiderati, e aggiungere sostanze che danno azione antisettica e anidride carbonica (CO<sub>2</sub>) per creare un

ambiente riducente, ideale per i microrganismi che operano la fermentazione. Una volta create le condizioni migliori per la proliferazione dei lieviti, essi devono essere inoculati e poi mantenuti a una temperatura compresa fra i 15 e i 30°C per il tempo necessario a completare la fermentazione.

Il procedimento è molto delicato e difficile da portare a termine con successo e occorre grande attenzione affinché non ci siano deterioramenti o aggressioni da parte di muffe. Le masse di vinacce con cui si ha a che fare, infatti, sono molto voluminose e, data la loro natura non omogenea, il rischio è che si creino dei gradienti di temperatura o che rimangano sacche di ossigeno troppo ampie, facilitando la formazione di batteri che darebbero luogo a prodotti la cui presenza disturberebbe l'aroma del prodotto finale. Dal momento che la fermentazione è una reazione con sviluppo di calore, la massa di vinaccia potrebbe portare alla creazione di zone troppo calde in cui i lieviti morirebbero o non lavorerebbero bene, producendo sostanze sgradevoli. In molti casi, quando le quantità lo permettono, si ovvia a questa problematica movimentando le masse e tenendo sotto controllo le temperature.

Oggi le tecniche di conservazione, fermentazione e distillazione si sono perfezionate, come dimostrano gli alti livelli a cui la tecnica e l'esperienza hanno portato l'eccellenza italiana della grappa. Senza dubbio, la migliore tecnica per ottenere un ottimo prodotto finale è avere vinacce fresche, da mettere subito nell'alambicco appena terminata la fermentazione senza tempi lunghi di conservazione. Ovviamente, non tutte le vinacce hanno i pregi e le caratteristiche per cui vale la pena affrontare una fermentazione in distilleria e solo vinacce con profili importanti, come ad esempio Moscato e Gewürztraminer, vengono accettate dalle distillerie.

È interessante notare, inoltre, che le esigenze di produzione di questi prodotti della filiera vitivinicola, così legati fra loro, non sempre coincidono e spesso i procedimenti per la vinificazione non sono in sintonia con i processi di distillazione. La raccolta dell'uva può essere effettuata con vari metodi, fra cui la spremitura con presse, la pigia-deraspatura e la raccolta meccanizzata. La prima permette la fuoriuscita del succo d'uva e mantiene l'integrità delle varie parti, vinaccio e raspi compresi; la seconda, oltre a separare il succo dal residuo solido, provoca le rotture meccaniche dei vinaccioli, mentre la raccolta meccanica lascia il raspo direttamente attaccato alla pianta e effettua una prima spremitura dell'uva. Per ottenere vini bianchi, ad esempio, è preferibile la pressatura, la quale lascia gli acini integri e permette la fuoriuscita del vinacciolo. Tuttavia i raspi restano in buona quantità nelle vinacce, cosa che ai fini della distillazione non è preferibile. Perché sono da evitare troppi raspi e la rottura dei vinaccioli? Perché il raspo è ricco in cellulosa, tannini, pectine e altre sostanze, in generale, abbastanza inerti e che non contribuiscono in maniera sostanziale agli aromi del prodotto, mentre le pectine danno origine all'alcol metilico durante la fermentazione. Per quanto riguarda i vinaccioli, una volta rotto il tegumento che li ricopre, le sostanze che di norma resterebbero intrappolate all'interno per tutta la fermentazione, possono venire in contatto con il mosto, rilasciando, ad esempio, oli e altre sostanze sgradevoli, compromettendo il risultato finale. Inoltre la presenza di molti raspi nelle vinacce non fermentate rende molto difficile la fermentazione e la conservazione, poiché creano zone interne dove

possono ristagnare batteri e muffe. Ogni tecnica è valida e ha i suoi benefici anche se, come detto prima, non c'è sempre sintonia fra vinificatori e distillatori.



Vinaccioli





Vinacce

*Mattia Turchi nasce a Bagno a Ripoli (Firenze) nel 1988. Laureato in Biotecnologie agro-industriali presso la facoltà di Agraria dell'Università di Pisa nel 2012, lavora da diversi anni nell'ambito delle fermentazioni, in particolare, di quella vinaria. Il suo grande interesse per la filiera alimentare fermentativa lo ha portato a intraprendere la via dell'homebrewing e quella della degustazione di distillati, diventando socio Anag nel 2014.*