Vin Santo o Vino santo

written by Rivista di Agraria.org | 17 febbraio 2025
di Gennaro Pisciotta

Introduzione

Il Vin Santo appartiene alla tipologia dei vini passiti che posseggono un'elevata percentuale di zuccheri, bassa percentuale di azoto e nutrienti, di conseguenza le fermentazioni sono problematiche per la microflora enologica, in particolare per i lieviti. Le operazioni di chiarifica e filtrazione sono ostacolate per l'elevata concentrazione, nelle botritizzate, di glucani, polisaccaridi di elevatissime dimensioni e P.M. compresi tra 800.000\1.000.000 dalton (unità di misura della massa degli atomi, pari a 1\12 della massa di un atomo dell'isotopo 12 del C). Altro fattore negativo nella tecnologia di trasformazione dei passiti è l'elevata quantità di acidità volatile, dovuta al CH_3COOH, espressa in g/l., un difetto se > 0,7 g/l per le caratteristiche organolettiche di spunto, a livello olfattivo si percepisce forte e pungente odore di aceto. Ai fini dell'adeguata applicazione delle tecniche enologiche si consiglia il seguente protocollo (Enologo n.1 -2022):

- Pre-coltivare l'inoculo in mosto diluito per 24 H per diminuire riduce l'acidità volatile di 1\5.
- Aumentare N organico misto durante la fermentazione migliora l'A.P.A. (Analisi Prontamente Assimilabile), moderando e conservando la qualità del vino.
- Utilizzare lieviti non-*Saccharomyces* e monitorare la temperatura aiuta una riduzione dell'acidità volatile, ritardando la pressione osmotica.

Tipi di uva per Vin Santo e loro caratteristiche enologiche

La genesi del nome Vin Santo ha origini remote e varie ipotesi, una leggenda senese narra che un frate francescano, durante la peste del 1348, curasse i malati con un vino usato dai confratelli per la messa, guadagnandosi così l'appellativo di "santo" per le sue presunte proprietà miracolose. A Firenze, invece, si racconta che nello svolgersi del Concilio del 1439, l'Arcivescovo G. Bessarione abbia esclamato "Questo è il vino Xantos!" mentre beveva del vino schietto, e gli astanti, equivocando la parola "Xantos" con "santo", pensando che il vino avesse requisiti sacri. Ultime supposizioni e meno sentimentali, ma più credibili per utilizzo del vino durante l'eucarestia oppure all'appassimento delle uve, che avveniva fino alla settimana santa, per poi essere pigiate e torchiate.

La produzione del Vin Santo varia a seconda del terroir, noto come vino dolce tipico del Centro Italia, con la più importante estensione vitata in Toscana, quantunque sia esteso anche in Umbria, Marche e Lazio, coesistono varianti di questo vino anche in Trentino e Veneto. La sua lavorazione, unica e distintiva, prevede la selezione manuale dei migliori grappoli, che vengono fatti appassire in ambienti ventilati per aumentare la concentrazione zuccherina. Dopo l'appassimento, le uve vengono pressate e il mosto ottenuto matura in piccoli contenitori di legno, i caratelli, per almeno tre anni, raggiungendo un grado alcolico minimo del 15,5%.

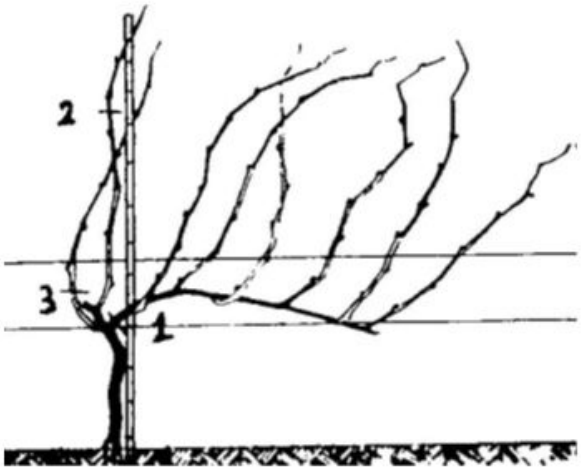
I caratelli sono piccole botti in legno usate per la maturazione del vino. La forma è quella della botte ma sono estesi maggiormente in lunghezza rispetto alla larghezza. La capacità dei Caratelli è variabile da 25 a 200 litri; quelli più diffusi hanno capacità di 100 litri, il doppio di una damigiana da vino.

SCHEMA DI PRODUZIONE DEL VIN SANTO

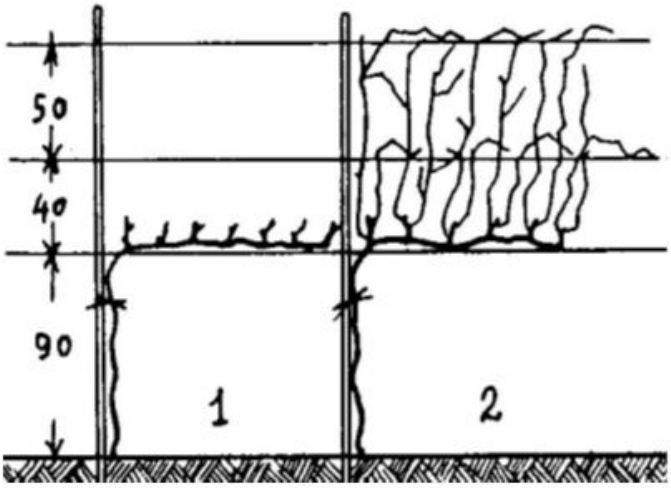


Il Vin Santo viene prodotto principalmente con uve che hanno grappoli spargoli, con acini distanziati tra loro, e bucce spesse, per facilitare l'appassimento senza marcescenza. I requisiti del prodotto vino derivano anche dai suoli asciutti e ventosi, sistema di allevamento (a cordone speronato, Guyot) che forniscano limitati grappoli per ceppo, con acini pruinosi, ben esposti, con area fogliare limitata e sviluppo non contiguo al suolo e liberi, globalmente influenzerà sui requisiti di conservazione. La vendemmia deve essere attenta, separando le uve più

mature, eliminando le sezioni del grappolo con minore gradazione zuccherina. L’appassimento, essenziale per maggiore gradazione zuccherina e contenuto in estratti.



Guyot

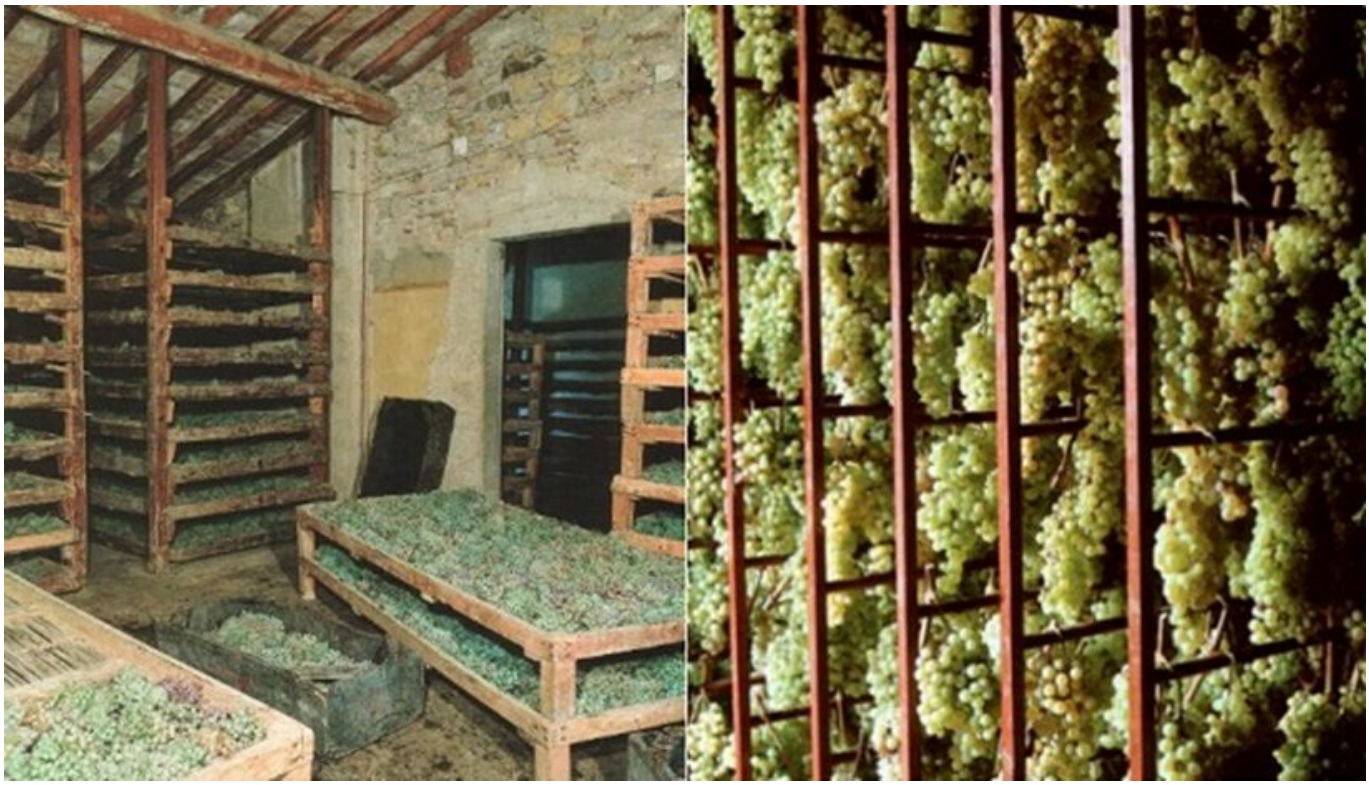


Cordone speronato

Il Guyot è una tecnica di potatura mista adatta a terreni collinari poco fertili, la vite ha con un capo a frutto di 6-8 gemme e uno sperone di 1-2 gemme per il rinnovo, la potatura di allevamento prepara la vitaceae in un paio di anni per la successiva di pro, si lascia il capo a frutto e lo sperone.
Il cordone speronato è un metodo di allevamento simile al Guyot, ma speroni (tralcio potato a 2\3 gemme) inseriti su un cordone permanente orizzontale, che richiede 2-3 anni per la sua formazione, ogni anno annuale vengono tagliati speroni superiori e dei tralci
L’appassimento può avvenire con tre sistemi principali:

- sulla pianta, ritardando la vendemmia per ottenere sovra maturazione, ma in Toscana è poco raccomandato a causa dei rischi legati a scottature, funghi e insetti;
- negli appassitoi, un metodo tradizionale toscano che prevede la disidratazione degli acini in ambienti ventilati e igienicamente sicuri, con temperature controllate tra 10°C e 15°C;
- con ventilazione forzata, utilizzando sistemi che accelerano il processo, ma a volte con risultati qualitativi inferiori.

Interno di un appassitoio con caratteristici vassoi dal fondo a cannicci a soppalco – Panzane mobili in ferro epossidicato



Il Vin Santo è appartiene alla tipologia, come già detto, dei passiti, è un vino con alta % di zuccheri tipico del centro della penisola italiana, soprattutto in Toscana ma prodotto anche in Umbria, Marche, Lazio, Trentino e Veneto. Nel processo di trasformazione si impiegano soprattutto uvaggi a bacca bianca (Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca e Grechetto).
Questo vino si distingue per il colore, dal giallo paglierino al dorato o ambrato, e per il profumo intenso con sentori di miele, noci e uva passa. Al palato è vellutato e armonico, con un gusto che spazia dal secco al dolce e una lunga persistenza di caramello, mandorle e spezie dolci.

Una nota di approfondimento sul meccanismo dell''appassimento delle uve
La disidratazione dei tessuti vegetali avviene quando l'umidità si discosta dall'ideale, causando il turgore cellulare che alterano metabolismo ed enzimi, le piante reagiscono con rilascio di ABA o acido abscissico, un fitormone, Il processo coinvolge variazioni di pressione tra interno ed esterno delle cellule, portando a perdita d'acqua, avvizzimento e tensioni nello xilema, tessuto vegetale presente nelle piante vascolari e adibito alla conduzione della linfa grezza, cioè di acqua e soluti in essa disciolti, ecc... Il *V.P.D.* (deficit di pressione di vapore, la differenza tra la quantità di umidità presente nell'aria e la quantità di umidità che l'aria potrebbe contenere in condizioni di saturazione) gioca un ruolo chiave nella disidratazione e nello stress idrico, influenzando consistenza e accumulo di zuccheri. Fattori genetici, strutturali e ambientali, come temperatura e ventilazione, determinano la velocità di perdita d'acqua.

Bibliografia:

- Andrea Bellincontro – Gestione dell''appassimento delle uve per la qualità dei vini dolci – Università della Tuscia-Viterbo 2006
- Vin Santo o Vino santo Atlante dei prodotti tipici – Vini italiani da www.agraria.org
- Vincenzo Gerbi, Sofia Beria d'Argentina ed altri – Tecnologia dei vini passiti–Vitenda 2023, (XXVIII)
- Vin Santo: origini, tradizione e curiosità, il vino delle feste Roberto Lo RussoFormazione Sommelier – Degustibuss Milano
- Gruppo Giovani enologi – Acidificazione Biologica Del Vin Santo – Enologo n.4 – Aprile 22
- Disciplinari dei Vin Santo vigenti
- it/saperi-contadini-la-storia-del-vin-santo
- quattrocalici.it

- it/it/blog/che-cose-il-vino-santo-trentino.html

Gennaro Pisciotta, laureato in Scienze e Tecnologie agrarie all'Università G. Marconi – Facoltà di Scienze e Tecnologie Applicate di Roma, è Agronomo J., Agrotecnico Laureato, Enotecnico libero professionista Maestro Assaggiatore ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio). Ha insegnato presso l'ISIS "Falcone" di Pozzuoli (Napoli) fino al 26/09/2018. Curriculum vitae >>>