Le tecniche di vinificazione che hanno cambiato la storia del vino

Dai vini aromatizzati all'affinamento sotto flor, fino alla fortificazione: nel tempo, molte pratiche nate per conservare il vino sono diventate la firma di alcune delle etichette più celebri al mondo. Un viaggio tra storia, tecnica e cultura enologica

Il vino non è soltanto il risultato della fermentazione del succo d'uva. È anche il frutto di migliaia di anni di sperimentazioni, intuizioni e soluzioni sviluppate per conservarlo, trasportarlo e adattarlo a climi e mercati differenti.

Molte delle **tecniche enologiche** oggi considerate patrimonio della tradizione sono nate proprio da queste esigenze. Se in alcuni casi sono rimaste pratiche locali, in altri hanno dato origine a vini entrati nella storia, come lo **Sherry**, il **Porto**, il **Madeira** o il **Vin Jaune**.

Comprenderne l'origine significa leggere il vino non solo come una bevanda ma come prodotto culturale che riflette il rapporto tra l'uomo, il territorio e le conoscenze tecniche di ogni epoca.

Composizione di ciottoli e argilla in un terreno ben drenato (Foto © Serena Belfante).

Erbe, spezie e miele: quando il vino veniva aromatizzato

Per gran parte della storia il vino veniva consumato pochi mesi dopo la vendemmia. Garantirne la conservazione era difficile e il rischio che si trasformasse in aceto era elevato. Il “**vino nuovo**” dell’antichità poteva probabilmente ricordare, almeno in parte, gli attuali mosti in fermentazione, dolci e leggermente alcolici, bevuti quando il processo fermentativo era ancora in corso.

Per migliorarne il gusto e aumentarne la conservabilità, Greci e Romani ricorrevano frequentemente all’aggiunta di miele, spezie, erbe aromatiche, resine, frutta essiccata e altre sostanze vegetali. La pratica è documentata anche nella **Geoponica**, raccolta bizantina di testi agronomici compilata nel X secolo, che descrive numerose ricette destinate alla preparazione di vini aromatizzati.

L’aromatizzazione rimase diffusa per tutto il Medioevo, quando i vini speziati erano apprezzati sulle tavole delle corti e nelle farmacie dell’epoca, che ad essi attribuivano proprietà digestive o medicinali.

Di quella lunga tradizione sopravvivono ancora oggi prodotti come il **vermouth**, i **vini chinati** e la **retsina** greca, ciascuno nato in contesti diversi ma accomunato dall’impiego di ingredienti capaci di modificare il profilo aromatico del vino.

Bottiglie di Vermouth in commercio (Foto © Serena Belfante).

Va anche detto che non tutte le pratiche del passato si rivelarono fortunate. Alcuni produttori, ad esempio, utilizzavano **sali di piombo per attenuare l'acidità del vino**, ignorandone gli effetti tossici. È una delle testimonianze di come la storia dell'enologia sia stata anche un percorso di progressiva acquisizione di conoscenze scientifiche.

Il flor: il velo di lieviti che cambia il vino

Tra i fenomeni più affascinanti dell'enologia figura l'affinamento **sotto flor**, una particolare evoluzione biologica che caratterizza alcune delle produzioni più prestigiose del mondo.

Il protagonista è il **flor**, un sottile velo formato da specifici ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* che si sviluppa spontaneamente sulla superficie del vino quando le botti non vengono riempite completamente.

A differenza di quanto si potrebbe pensare, la presenza di questo biofilm non rappresenta un difetto. Al contrario, **protegge il vino dall'ossidazione diretta**, limita lo sviluppo dei batteri acetici e innesca una lenta trasformazione aromatica destinata a modificarne profondamente il carattere.

L’affinamento sotto flor è oggi alla base di vini come il **Vin Jaune** del Giura francese, gli **Sherry Fino e Manzanilla** e la **Vernaccia di Oristano**, ciascuno interpretato secondo tradizioni produttive differenti ma accomunati dallo stesso principio biologico.

Durante questo processo i lieviti consumano parte dell’etanolo e di altri composti presenti nel vino, favorendo la formazione di sostanze aromatiche caratteristiche. Tra queste riveste un ruolo fondamentale l’**acetaldeide**, responsabile delle tipiche note che ricordano la mela verde, mentre in particolari condizioni può svilupparsi anche il **sotolone**, composto aromatico associato a sentori di curry, spezie dolci, frutta secca e frutta disidratata.

La permanenza o meno del velo di lieviti determina lo stile finale del vino.

Barrique contenente Sherry in affinamento con il suo velo di flor (Foto generata con IA).

Negli **Sherry Fino** e **Manzanilla** il flor viene mantenuto per gran parte dell’affinamento, preservando freschezza, sapidità e delicatezza aromatica. In altre tipologie, come **Amontillado** e **Palo Cortado**, l’affinamento biologico lascia progressivamente spazio all’ossidazione, dando origine a vini più complessi, strutturati e ricchi di sfumature.

È uno dei migliori esempi di come un fenomeno microbiologico, osservato e compreso nei secoli dai produttori, possa diventare l’elemento distintivo di un’intera famiglia di vini.

Nel corso della storia, tuttavia, non sono stati soltanto i lieviti a trasformare il vino. In altri territori è stato il calore a modificare profondamente il destino di alcune delle etichette più celebri al mondo.

Il calore come tecnica di vinificazione

L'idea di **utilizzare il calore per modificare il vino** non è una scoperta moderna. Già Greci e Romani ricorrevano alla cottura del mosto per concentrarne zuccheri, acidità e sostanze aromatiche, ottenendo prodotti più stabili e meno soggetti ad alterazioni microbiologiche.

Di questa tradizione restano ancora oggi alcune produzioni storiche, come il **Vin cuit** provenzale e il **vino cotto** italiano, sebbene con caratteristiche e disciplinari profondamente differenti.

Tra tutti i vini ottenuti grazie all'azione del calore, però, il caso più emblematico è quello del **Madeira**, esempio unico di come una necessità commerciale abbia dato origine a uno stile enologico irripetibile.

L'isola di Madeira occupava una posizione strategica lungo le rotte commerciali che collegavano Europa, Africa, Asia e Americhe. Durante le traversate, le botti restavano per mesi nelle stive delle navi, esposte a temperature elevate, continui sbalzi termici e a una lenta ossigenazione.

I mercanti notarono un fenomeno inatteso: anziché deteriorarsi, il vino acquisiva maggiore complessità aromatica e una sorprendente capacità di evolvere nel tempo.

Da questa osservazione nacquero le tecniche oggi utilizzate per riprodurre artificialmente quelle condizioni. La più prestigiosa è il **canteiro**, sistema che prevede un **lungo affinamento in botti collocate nei piani più alti delle cantine**, dove le temperature restano naturalmente elevate. In alcuni casi il vino rimane in affinamento per decenni.

Durante questo periodo si sviluppano trasformazioni chimiche che coinvolgono fenomeni ossidativi, degradazione termica degli zuccheri e reazioni riconducibili alla chimica di Maillard. Da questi processi derivano i caratteristici sentori di caramello, miele, frutta secca, scorza d'arancia candita, spezie e legni nobili che rendono il Madeira immediatamente riconoscibile.

Barrique contenente Sherry in affinamento con il suo velo di flor (Foto © Depositphotos).

Fortificazione: il ruolo dell’alcol nella conservazione del vino

Per molti secoli il trasporto del vino rappresentò una delle principali criticità per i produttori. Le lunghe traversate marittime e le elevate temperature favorivano alterazioni che compromettevano rapidamente la qualità del prodotto.

Fu così che la **fortificazione** si affermò come una delle tecniche più efficaci per migliorarne la conservazione.

La tecnica si basa sull’**aggiunta di alcol etilico di origine vitivinicola** al mosto o al vino, aumentando la gradazione alcolica e ostacolando l’attività dei lieviti e di altri microrganismi responsabili delle alterazioni. A seconda del momento in cui viene effettuata, la fortificazione produce risultati profondamente diversi.

Quando l’acquavite viene aggiunta **al mosto prima dell’avvio della fermentazione**, gli zuccheri naturali dell’uva rimangono pressoché intatti. Nascono così prodotti come il **Floc de Gascogne**, il **Macvin du Jura** e diverse tipologie di **Ratafia**, accomunati da una marcata dolcezza e da un’intensa espressione aromatica del vitigno.

Se invece l’alcol viene aggiunto **durante la fermentazione**, i lieviti interrompono la propria attività

lasciando una quota di zuccheri residui. È il principio del **mutage**, tecnica che caratterizza i **Vins Doux Naturels** francesi e il **Porto**, dove dolcezza, alcol e struttura trovano un equilibrio particolarmente raffinato.

Quando la fortificazione avviene **a fermentazione conclusa**, il vino è generalmente secco e l'alcol svolge soprattutto una funzione di stabilizzazione e di definizione dello stile finale. È il caso, ad esempio, di molti **Sherry Oloroso** e di alcune tipologie di **Marsala**.

Calice di Marsala (Foto © Depositphotos).

Non è solo l'alcol a determinare il carattere del vino

La fortificazione è soltanto una parte del percorso evolutivo. Il risultato finale dipende infatti anche dalle **modalità di affinamento**.

Alcuni vini vengono conservati limitando il più possibile il contatto con l'ossigeno, così da preservare freschezza e aromi varietali. Altri, invece, affrontano lunghi affinamenti ossidativi durante i quali sviluppano note di frutta secca, spezie, cacao, tabacco e tostatura.

È proprio l'**equilibrio tra fortificazione, ossidazione e affinamento** a spiegare la straordinaria capacità di invecchiamento di vini come Porto, Madeira e Sherry Oloroso, alcuni dei quali possono evolvere positivamente per molti decenni senza perdere vitalità.

I vini macerati, una pratica antica oggi riscoperta

Negli ultimi anni i cosiddetti **orange wine** hanno attirato l'attenzione di appassionati e professionisti, ma questa tecnica inizia in un passato molto più remoto. La macerazione delle bucce durante la vinificazione dei bianchi rappresenta infatti una delle tecniche più antiche conosciute.

A differenza della vinificazione moderna dei vini bianchi, nella quale il mosto viene separato quasi subito dalle bucce, nei vini macerati il contatto si prolunga durante la fermentazione e, talvolta, anche nelle fasi successive. Tale pratica favorisce l'estrazione di composti fenolici e componenti strutturali normalmente assenti o presenti in quantità molto inferiori nei bianchi tradizionali.

Le origini di questa tecnica vengono fatte risalire alla **Georgia**, dove da oltre ottomila anni il vino viene prodotto all'interno dei **qvevri**, grandi anfore di terracotta interrate, dichiarate nel 2013 Patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO. In questi recipienti mosto, bucce, vinaccioli e, in alcuni casi, anche i raspi rimangono a contatto per lunghi periodi, seguendo una pratica rimasta pressoché immutata nel tempo.

Qvevri in Georgia utilizzate per la realizzazione degli orange wine (Foto © Depositphotos).

Se la tradizione georgiana non si è mai interrotta, in Europa occidentale la macerazione dei

bianchi è stata progressivamente abbandonata con l'affermarsi di uno stile che privilegiava vini più limpidi, freschi e immediati.

A riportare l'attenzione su questa tecnica sono stati, a partire dagli anni Novanta, produttori come **Josko Gravner** e **Stanko Radikon**, protagonisti di una vera rivoluzione culturale nel Collio e nei Colli Orientali del Friuli. Recuperando pratiche antiche e adattandole alla viticoltura contemporanea, hanno contribuito a ridefinire il concetto stesso di vino bianco macerato, influenzando numerosi produttori in Italia e all'estero.

Oggi gli orange wine non costituiscono una categoria disciplinata da una normativa specifica, ma rappresentano un approccio produttivo che accomuna esperienze molto diverse tra loro, unite dalla scelta di prolungare il contatto tra mosto e bucce.

Dal punto di vista sensoriale possono presentare tonalità che vanno dal giallo dorato all'ambrato, profumi di scorza di agrumi, erbe officinali, tè, frutta secca e spezie, spesso accompagnati da leggere note ossidative.

La presenza di tannini e la particolare struttura li collocano in una posizione intermedia tra il mondo dei vini bianchi e quello dei rossi, dimostrando come la macerazione possa incidere profondamente sul carattere finale del vino.

Queste caratteristiche li rendono particolarmente interessanti anche negli abbinamenti gastronomici, soprattutto con piatti ricchi di struttura o appartenenti alle tradizioni culinarie orientali e mediorientali.

Tecnica o territorio? Un dibattito ancora aperto

Ripercorrere la storia delle principali tecniche di vinificazione significa osservare come il vino sia sempre stato il risultato di un equilibrio tra natura e intervento umano.

L'enologia contemporanea mette oggi a disposizione strumenti che consentono di controllare con grande precisione fermentazioni, temperature, ossigenazione e affinamenti. Allo stesso tempo, cresce il numero di produttori che scelgono di intervenire il meno possibile, convinti che il vino debba esprimere soprattutto il vitigno, il territorio e l'annata.

Terreno lavorato con scalzatore sulla fila e inerbito con favino sull’interfila (Foto © Serena Belfante).

Non esiste una risposta valida in assoluto. Ogni tecnica – dalla fortificazione all’affinamento sotto flor, dalla macerazione alla gestione dell’ossigeno – può valorizzare oppure penalizzare un vino, a seconda di come viene applicata e dell’obiettivo che il produttore intende raggiungere.

La vera sfida dell’enologia non consiste nello scegliere tra tecnica e territorio, ma nel trovare un equilibrio tra conoscenza scientifica, sensibilità del vignaiolo e identità del luogo d’origine. È questa continua ricerca a rendere il vino uno dei prodotti culturali più complessi e affascinanti creati dall’uomo.

Data di creazione
25/06/2026
Autore
serena-belfante