vinetur

I vini invecchiati sotto il velo di lievito rivelano una diversità globale che va oltre il Giura e l'Andalusia

Tradizioni enologiche uniche plasmano i sapori dalla Francia alla Spagna, all'Italia, all'Ungheria e al Sudafrica attraverso tecniche di invecchiamento biologico.

lunedì 21 luglio 2025



I vini invecchiati sotto un velo di lievito, noti come "vins de voile", sono stati a lungo associati alla regione del Giura in Francia e all'Andalusia nel sud della Spagna. Tuttavia, questa tecnica di vinificazione unica è presente in molte altre regioni d'Europa e non solo. Il processo consiste nel permettere a un sottile strato di lievito, chiamato "voile", di formarsi sulla superficie del vino dopo la fermentazione. Questo velo svolge un ruolo cruciale nel modellare la consistenza, l'aroma e il profilo gustativo del vino.

La formazione del velo dipende da condizioni specifiche. La maggior parte dei lieviti utilizzati nella fermentazione muore quando il livello di alcol aumenta e lo zucchero si esaurisce. Tuttavia, alcuni ceppi di Saccharomyces cerevisiae, come il beticus, il cheresiensis, il montuliensis, il rouxii e il bayanus, possono sopravvivere in questi ambienti difficili se hanno accesso all'ossigeno. Quando questi lieviti rimangono attivi dopo la fermentazione, creano un biofilm sulla superficie del vino. Questo processo è noto come "invecchiamento biologico". Lo spessore e l'integrità del velo determinano la

quantità di ossigeno che raggiunge il vino, influenzandone lo sviluppo.

Il clima e l'umidità sono fattori chiave per favorire la crescita del velo. A Jerez de la Frontera, in Andalusia, i venti freschi e umidi provenienti dall'Oceano Atlantico contribuiscono a mantenere le condizioni ideali per l'invecchiamento biologico. Le cantine locali spesso mantengono le loro cantine fuori terra con finestre aperte per beneficiare di queste brezze. A Sanlúcar de Barrameda, dove si produce lo sherry manzanilla, la vicinanza all'oceano garantisce ancora più umidità e temperature più fresche. I vini di questa zona sono noti per il loro colore chiaro, la fresca acidità, le note di mandorla, gli aromi di mela verde e la pronunciata salinità.

La regione del Giura beneficia anche di un clima fresco e umido che favorisce la formazione di veli. Qui, vini come il vin jaune sono ottenuti dall'uva savagnin e invecchiati sotto velo per oltre sei anni. Questi vini sviluppano sapori complessi con note di spezie di curry, noci e un carattere distintivo di iodio.

Altre regioni hanno le loro tradizioni con i vins de voile. A Gaillac, nella Francia sud-occidentale, le influenze oceaniche contribuiscono a creare vini con aromi di nocciola e sfumature ambrate. A volte la comparsa del velo è casuale, come nel caso di Roc des Anges nel Roussillon o della tenuta di Gianluigi Bera in Piemonte, Italia. In questi casi, fattori ambientali inaspettati hanno portato allo sviluppo di vini unici con note floreali o ossidative.

La presenza del velo ha un impatto significativo sulla composizione del vino. I lieviti consumano acidi organici (soprattutto l'acido malico), glicerolo, zucchero residuo e un po' di alcol. Con il tempo, si ottengono vini più secchi e leggeri, ma spesso più alcolici a causa dell'evaporazione durante i lunghi periodi di invecchiamento. L'attività chimica dei lieviti produce anche composti aromatici distintivi: il sotolone (responsabile delle note di curry o fieno greco), l'acetoina (aromi di burro o mandorla), l'1,1-dietossietano (note di mela) e vari terpeni che aggiungono elementi agrumati.

Il mantenimento di un velo sano richiede un'attenta gestione da parte degli enologi. A Jerez, i produttori di sherry utilizzano il sistema solera - un metodo di assemblaggio frazionato - per rinfrescare i vini più vecchi con quelli più giovani, ricchi di sostanze nutritive necessarie ai lieviti. Questo aiuta a preservare la freschezza e garantisce uno

stile costante nel tempo. Gli sherry Fino e Manzanilla sono protetti dall'ossidazione grazie ai loro spessi veli durante l'invecchiamento; rimangono pallidi e vibranti con un'intensità salina.

Al contrario, il vin jaune del Jura è ottenuto da un'unica annata senza assemblare vini più giovani in botti più vecchie. Il velo è meno denso che in Andalusia, ma conferisce comunque sapori caratteristici, consentendo un certo sviluppo ossidativo. Questi vini vengono invecchiati per almeno sei anni prima di essere imbottigliati.

Alcuni vini sperimentano sia la fase di invecchiamento biologico che quella ossidativa. Ad esempio, lo sherry amontillado inizia la sua vita sotto un velo, ma in seguito lo perde e continua l'invecchiamento esposto all'aria. Questo duplice processo crea profili complessi che combinano la freschezza salina con note più profonde di nocciola o tabacco.

Oltre al Jura e all'Andalusia, altre regioni continuano a produrre vins de voile su scala minore. Gaillac mantiene la sua tradizione con diversi produttori che producono ancora questi vini da vigneti storici. Il Roussillon offre vini rancio secchi, spesso più ossidati ma a volte anche invecchiati sotto velo. Nella regione ungherese di Tokaj, Samuel Tinon produce vini szamorodni secchi da uve botritizzate e invecchiate sotto velo per anni.

In Italia esistono due DOC, la Vernaccia di Oristano e la Malvasia di Bosa in Sardegna, che conservano questo stile nonostante la produzione sia oggi limitata. Il Sudafrica produceva un tempo vins de voile fortificati simili allo sherry; oggi il Funky White di Adi Badenhorst mantiene viva questa tradizione senza fortificazione nello Swartland.

Altri esempi isolati si trovano in Savoia (Francia), Vallese (Svizzera), Rueda e Bierzo (Spagna), Marsala (Italia) e Piemonte (Italia). Ogni regione apporta le proprie varietà di uve e le proprie influenze geologiche, dai terreni calcarei di Jerez alla riolite vulcanica di Tokaj, dando vita a diverse espressioni di vins de voile.

Nonostante le differenze di terroir o di approccio enologico, questi vini condividono la capacità di bilanciare la ricchezza con la vivacità grazie agli alti livelli di glicerolo e di acidità alla vendemmia, combinati con una lenta trasformazione sotto i veli dei lieviti. Non tutte le regioni soddisfano tutte le condizioni ritenute necessarie per la formazione

del velo; a volte il caso gioca un ruolo altrettanto importante della tradizione o del clima.

I Vins de voile rimangono uno dei misteri più intriganti del vino, testimonianza dell'imprevedibilità della natura e dell'ingegno umano in secoli di storia enologica.