

LE REGOLE PER UNA CORRETTA VINIFICAZIONE



Fare il vino, come molti agricoltori e appassionati dicono, è una delle operazioni agricole più impegnative che ci siano in campagna.

Il vino è il risultato di una serie di operazioni che, se effettuate in maniera scorretta compromettono, a volte in maniera irrimediabile, quanto di buono si è fatto nella gestione del vigneto.

Se è vero, come è vero, che un buon vino nasce prima di tutto in vigna, è altrettanto vero che le operazioni successive sono determinanti per ottenere un prodotto senza difetti di qualità.

IGIENE DELLA CANTINA

Importantissime sono le operazioni di pulizia in prevendemmia: ovvero il lavaggio delle cassette, dei panieri per la raccolta, delle tramogge, delle pigiadiraspatrici, delle pompe, dei tubi, delle presse e dei vasi vinari meglio se effettuato con sanificanti per eliminare residui della passata vendemmia e agenti indesiderati, così come è importante durante la vendemmia non lasciare mai a fine giornata uve o mosto all'interno delle attrezzature o delle linee di ricevimento ed eliminare dalla cantina detriti di sostanze organiche (bucce, vinaccioli, rasoi, ect.)



RACCOLTA



Le uve devono essere raccolte quando i componenti dell'acino: acqua, zuccheri (glucosio e fruttosio), acido malico, tartarico, citrico, vitamine ed enzimi sono nella giusta proporzione e per scegliere il periodo di raccolta ci aiuta il campionamento e la lettura al mosto metro (principio di Archimede) (gradi Babo) o al rifrattometro (principio: rifrazione della luce) (gradi Brix). Senza addentrarci troppo in spiegazioni tecniche

riportiamo la tabella di conversione che indicano i potenziali gradi alcolici relativi ai gradi zuccherini secondo i parametri di riferimento.

TABELLA COVERSIONE

ZUCCHERI	BRIX	BAUME'	BABO	OECHSLE'	ALCOOL
10	11,83	6,61	10,1	48	6,0
11	12,78	7,13	10,9	52	6,6
12	13,73	7,65	11,7	56	7,2
13	14,66	8,17	12,5	60	7,7
14	15,60	8,68	13,3	64	8,4
15	16,50	9,19	14,0	68	9,0
16	17,32	9,65	14,8	72	9,6
17	18,24	10,15	15,6	76	10,3
18	19,50	10,65	16,3	80	10,9
19	20,95	11,13	17,0	84	11,5
20	22,90	11,60	17,8	88	12,1
21	24,95	12,10	18,5	92	12,7
22	27,00	12,58	19,3	96	13,3
23	29,10	13,05	20,0	100	13,9

Dalla lettura si evince, ad esempio che, se raccogliamo un'uva con 20,05 gradi Brix, corrispondenti a 19 Kg di zuccheri ad ettolitro, possiamo ottenere un vino con 11,5 gradi alcolici.

PIGIATURA

Una volta effettuata la raccolta l'uva deve essere "pigiata" in modo da estrarre il succo dagli acini. Le attrezzature che servono a questo scopo sono le Pigiatrici e le Pigiadiraspatrici. L'esperienza personale mi suggerisce di consigliare di sempre comunque i raspi dalla massa che si avvia alla fermentazione.

FERMENTAZIONE



La fermentazione (la trasformazione cioè dello zucchero in alcool) è provocata da lieviti che in natura (denominati lieviti selvaggi) sono sull'uva: alcuni di loro generano alcool, altri fermentazioni anomale; in caso di pioggia inoltre si può avere il dilavamento delle uve, la quantità di lieviti allora è scarsa, la fermentazione stenta, il vino rimane dolce ed è soggetto a malattie. Ecco perché è indispensabile aggiungere al mosto del metabisolfito di

potassio per eliminare gli eventuali lieviti selvaggi ed immettere nella massa da fermentare lieviti selezionati quali i *Saccharomyces cerevisiae*.

Utilizzare i lieviti selezionati :

- Fermentazione più rapida e completa
- Rendimento in alcool maggiore
- Chiarificazione più pronta
- Bassa acidità volatile- maggiore serbevolezza dei vini.

Nella fermentazione cosiddetta "in rosso" la prima fermentazione, chiamata tumultuosa, può avvenire anche in contenitori aperti nei quali tutti i giorni deve avvenire "la rottura del cappello" ed il "rimontaggio" per evitare fermentazioni anomale, prima fra tutte la trasformazione dell'alcool in acido acetico: la massa deve essere quindi agitata più volte. Questa operazione, come detto chiamata "rimontaggio", nella cantine casalinghe, si effettua togliendo il liquido alla base con una pompa e rimettendolo al disopra del cappello.

PRIMA FERMENTAZIONE E SVINATURA

Nella vinificazione "in rosso" si chiama svinatura la separazione del vino/mosto dalle vinacce dopo la prima fermentazione (o tumultuosa): è il momento più delicato di tutta la fase di vinificazione perché occorre sapere con certezza quando realmente questa è terminata. Normalmente dura da 5 a 10 giorni a seconda della temperatura della cantina (col freddo i giorni aumentano e con il caldo diminuiscono) e dalla qualità dell'uva e del suo grado zuccherino.

SECONDA FERMENTAZIONE

Una volta terminata la prima fermentazione la massa ottenuta si avvia alla fermentazione "lenta" o "seconda fermentazione" o fermentazione "malo lattica". Il mosto fiore ottenuto dopo la prima fermentazione si passa in recipienti chiusi con tappo o valvola per permettere l'uscita della anidride carbonica che si forma dai residui zuccherini ed evitare il contatto con l'ossigeno, aggiungendo lieviti adatti (s. Bayanus ad esempio) ed in alcuni casi "innesti" zuccherini (mosti concentrati; governo alla Toscana) per favorirla. Durante questa fase, finita la fermentazione alcolica, generalmente in primavera, si ha anche la trasformazione di acido malico in acido lattico.



TRAVASI

I travasi sono di norma tre e vanno sempre effettuati al riparo dall'aria e aggiungendo 4 – 5 gr, hl di metabisolfito di potassio. I vini con poca acidità debbono essere travasati entro poche settimane "dall'imbottamento", per separare subito il vino dalla feccia, gli altri hanno necessità di maggior tempo per maturare (1° travaso); il secondo travaso si effettua con il freddo, nel mese di dicembre; il terzo ad aprile.

STABILIZZAZIONE, FILTRAGGIO E CONSERVAZIONE

I freddi invernali spesso sono sufficienti a stabilizzare e chiarificare il vino, nei vini più torbidi è necessario utilizzare bentonite granulare; nei vini bianchi va utilizzato preventivamente al momento del travaso.

I vini così stabilizzati devono essere conservati in recipienti ben chiusi e colmi per evitare il contatto con l'ossigeno. Sono necessarie prima di prima dei travasi o della svinatura le seguenti analisi:

- 1 Grado alcolico**
- 2 Acidità Totale**
- 3 Acidità volatile**

Ci auguriamo che queste brevi note senza la pretesa di essere esaustive, siano un contributo per chi si voglia dilettere dell'antica arte di "fare il vino".