

Vita in CAMPAGNA

www.vitaincampa.gna.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.



LA RACCOLTA DELL'UVA

La prima fase di una corretta vinificazione delle uve (bianche e rosse) è la raccolta dell'uva stessa. Praticamente non esiste una differenza operativa tra il piccolo produttore e la grande azienda. Infatti in entrambe le realtà è necessario, per produrre dell'ottimo vino, attenersi a delle semplici regole:

- raccogliere l'uva in cassette non molto grandi (da 15-18 kg) per evitare l'ammontamento che determina fenomeni ossida-

- tivi e può favorire la crescita di lieviti con caratteristiche fermentative scadenti;
- eliminare i grappoli con attacchi di bottrite, oidio, peronospora, marciume acido;
- raccogliere l'uva nelle ore meno calde ed evitare di lasciarla esposta al sole;
- raccogliere solo l'uva che si è in grado di pigiare in giornata;

- evitare, per le aziende che confezionano l'uva alle cantine sociali o private, di prelevare il mosto all'interno dei carri perché è molto inquinato dai residui dei trattamenti.

Ricordiamo che per il controllo della gradazione zuccherina dell'uva e/o del mosto, potete impiegare un mostimetro o un rifrattometro (vedi articolo pubblicato sul n. 9/2010 a pag. 40).

VINIFICAZIONE IN BIANCO

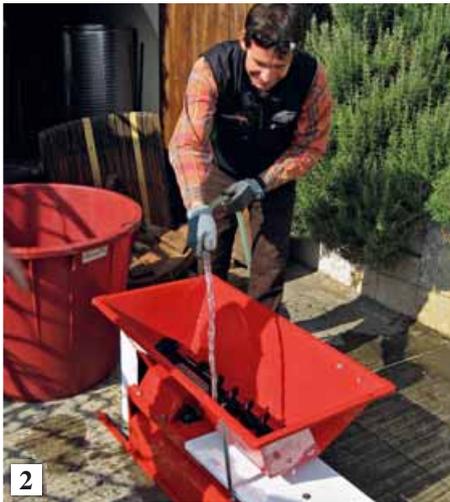
La conduzione della vinificazione in bianco è stata descritta ne «i Lavori» di luglio-agosto a pag. 67. A completamento delle indicazioni fornite in quell'occasione raccomandiamo, se vengono vinificate uve non completamente mature, di eseguire una correzione della gradazione alcolica come indicato a pag. 65.

Nel caso di vinificazione di uva bianca guasta, dopo avere scartato quella molto ammuffita, effettuate una pressatura soffice e aggiungete 15-20 grammi per ettolitro di metabisolfito di potassio e 5 grammi per ettolitro di enzima per separare velocemente i residui di parti di buccia e polpa rimasti nel mosto. Entro le successive 24 ore separate il mosto limpido dalla feccia e aggiungete 40-50 grammi per ettolitro di lievito e 30 grammi per ettolitro di attivante azotato.



1

1- Qualche giorno prima della vinificazione controllate che siano disponibili tutte le attrezzature e i materiali necessari. **2-** Lavate accuratamente tutte le attrezzature prima di utilizzarle



2

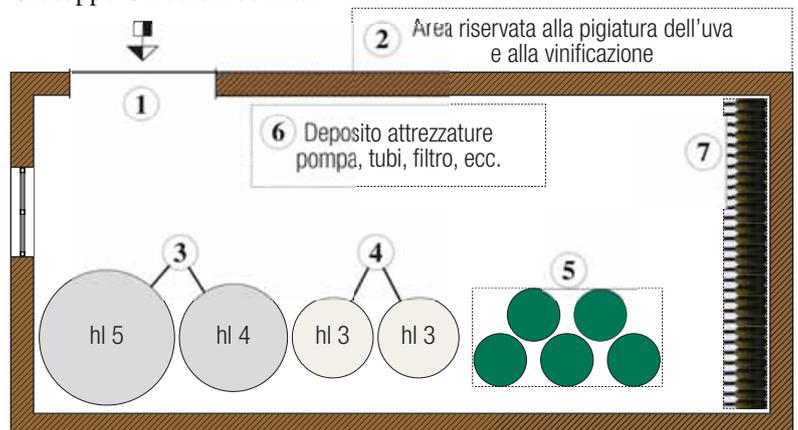
Progetto di piccola cantina per una produzione inferiore a 10 ettolitri di vino

(per ulteriori informazioni si veda l'articolo pubblicato su *Vita in Campagna* n. 1/2005, a pag. 65, scaricabile anche dal nostro sito Internet: www.vitaincampagna.it/rdvic/0501065.asp)

a cura di Giuseppe Carcereri de Prati

Pianta di una piccola cantina per la produzione di 10 ettolitri di vino, dotata di serbatoi per la vinificazione e lo stoccaggio del vino (calcolati con un aumento di volume pari al 30-40% per effettuare agevolmente le operazioni di cantina) e di aree predisposte per la vinificazione, l'imbottigliamento, lo stoccaggio delle bottiglie.

Legenda. 1- Ingresso. 2- Area riservata alla pigiatura e alla vinificazione. 3- Serbatoi o vasche da 4 e 5 ettolitri. 4- Semprepieni da 3 ettolitri. 5- Deposito damigiane (da 54-35-25-10-5 litri). 6- Deposito attrezzature (pompa, tubi, filtro, ecc.). 7- Deposito bottiglie.



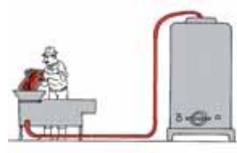
Operazioni da effettuare nei mesi di settembre e ottobre



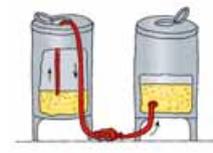
controllo maturazione dell'uva e vendemmia



vinificazione in bianco e in rosato



vinificazione in rosso



travasò

VINIFICAZIONE IN ROSATO

La vinificazione in rosato viene condotta con la fermentazione del solo mosto ottenuto con una breve macerazione di 4-8 ore o fino all'alzata del cappello di vinacce. La tecnica è uguale a quella indicata per l'uva bianca (la fermentazione avviene in assenza delle bucce) perché le caratteristiche organolettiche di un vino rosato sono simili a quelle di un vino bianco, ad esclusione del colore rosa con sfumature violacee.

⚠ È importante, anche nel caso del vino rosato, evitare l'estrazione dei tannini, che conferirebbero una nota cromatica arancione, lo renderebbero poco gradevole per la sensazione gustativa amara ed accelererebbero i processi di invecchiamento.

VINIFICAZIONE IN ROSSO

La vinificazione in rosso inizia con la diraspatura dell'uva, operazione che separa l'acino dal raspo, e con l'aggiunta al pigiato di una dose di metabisolfito di potassio di 10-15 grammi per quintale di uva. Nell'eventualità di vinificazione di uve rosse con presenza di marciume aggiungete all'uva, prima della pigiatura, 20 grammi per quintale di metabisolfito di potassio e 20 grammi per quintale di tannino di castagno (si utilizza sciogliendo 20 grammi di tannino in 200-300 ml di acqua calda a 30-40 °C).

Lasciate il 25-30% di spazio libero tra la superficie del mosto e la sommità del contenitore per impedire che il cappello di vinacce fuoriesca, spinto verso l'alto per lo sviluppo di anidride carbonica.

Alle aziende che vogliono produrre il vino seguendo le moderne tecniche di vinificazione consigliamo di aggiungere, oltre al metabisolfito di potassio, 20-30 grammi per ettolitro di lievito selezionato e un enzima da macerazione per uve rosse nella dose di 2-4 grammi per ettolitro, per favorire l'estrazione del colore, abbreviare il tempo di macerazione e avere nel vino tannini meno aggressivi.

Al secondo, massimo terzo, giorno di fermentazione (quando la gradazione zuccherina di partenza è diminuita di circa un terzo), aggiungete dell'attivante di fermentazione azotato alla dose di 20-30 grammi per ettolitro e 10-20 grammi per ettolitro di tannino di «quebracho» o miscele di tannini appositamente studiate per stabilizzare il colore estratto dagli enzimi.

Durante la fermentazione è importantissimo immergere la vinaccia («follatu-



La vinificazione in rosato. Dopo avere diraspato e pigiato l'uva rossa attendete alcune ore, o l'alzata del cappello, prima di separare il mosto dalla vinaccia. **1-**A questo punto introducete il tubo nel pigiato. **2-**Aspirate fino a quando il mosto esce dal tubo. **3-**Togliete dal mosto, filtrandolo con un colino o colapasta, i pezzi di bucce e i vinaccioli. **4-**Quando il colino è pieno o intasato chiudete il tubo schiacciandolo tra due dita. **5-**Pressate la vinaccia con un piccolo torchio per impiego hobbistico. **6-**Se non possedete un torchio, pressate la vinaccia con le mani in un colino o nel colapasta. **7-**Travasate il mosto e pressate la vinaccia rimasta

ra») almeno due volte al giorno, meglio tre, a ugual distanza di tempo durante l'arco della giornata, per estrarre il colore dalle bucce ed evitare che la vinaccia inacidisca a contatto con l'aria. Inoltre consigliamo di controllare la temperatura di fermentazione facendo in modo che  si mantenga inferiore a 30 °C. Temperature elevate possono infatti causare rallentamenti o arresti di fermentazione con conseguente possibile aumento del valore di acidità volatile.

Per abbassare o per stabilizzare la temperatura di fermentazione del mosto, nelle piccole aziende che non possiedono vasche refrigerate, si può far scorrere dell'acqua fredda sulle pareti dei serbatoi in acciaio inossidabile o in vetroresina; in alternativa, se i contenitori impiegati hanno una capacità inferiore ai 200 litri si possono immergere nel mosto delle bottiglie o delle taniche ad uso alimentare contenenti acqua congelata, legate ad uno spago per poterle recuperare.

Al raggiungimento del colore desiderato, o al termine della fermentazione, svinare e pressare la vinaccia separando l'ultima frazione (circa il 5%), molto ricca di tannini amari e in certe varietà di metanolo; potrà essere aggiunta successivamente se la qualità è buona (assenza di note amare e tanniche astringenti).

Dopo 48 ore o al termine della fermentazione alcolica, eseguite un travaso all'aria per separare il vino rosso dalla feccia grossolana, aggiungendo 4-5 grammi di metabisolfito di potassio. Raccomandiamo in questa fase di colmare il contenitore e, prima del travaso, di eseguire la prova all'aria per verificare la stabilità del vino. Se il vino è ancora molto velato, o se presenta il tipico odore di feccia (odore di uova marce), raccomandiamo di ripetere un ulteriore travaso entro una settimana. Dopo le operazioni di travaso è importante non lasciare mai i contenitori scolmi.

AUMENTO DELLA GRADAZIONE ALCOLICA

Nelle zone dove l'uva non ha raggiunto la gradazione zuccherina desiderata si può aumentare il valore della gradazione alcolica aggiungendo del mosto concentrato. Per arricchire di un grado alcol possiamo utilizzare: 3-3,5 litri per ettolitro di mosto concentrato, bianco o rosso a seconda del vino in preparazione, oppure 2-2,2 litri per ettolitro di mosto concentrato rettificato (detto anche «zucchero d'uva»). I piccoli produttori che producono vino per autoconsumo (ma solo que-

sti) possono aggiungere, in alternativa, 1,6-1,7 kg di zucchero per ettolitro.

Consigliamo di effettuare le aggiunte quando la fermentazione alcolica ha fatto diminuire di circa un terzo la gradazione zuccherina iniziale. Ad esempio: se la gradazione zuccherina iniziale è di 15 °Babo aggiungere il mosto concentrato quando la stessa gradazione è scesa a circa 10 °Babo.

Sia il mosto concentrato che lo zucchero vanno sciolti precedentemente in qualche litro di vino in fermentazione e aggiunti poi lentamente alla massa, con un rimontaggio all'aria.

LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Quando il valore di acidità totale è elevato (superiore a 7,5 grammi per litro), rendendo aspri i vini bianchi e amplificando la sensazione tannica (la sensazione acida aumenta le note tanniche e amare) nei vini rossi, è necessario favorire lo sviluppo dei batteri della fermentazione malolattica, fermentazione che, trasformando l'acido malico in acido lattico, diminuisce naturalmente il valore di acidità totale rendendo il vino meno aggressivo e più «rotondo».

Spesso questa fermentazione batterica, se indesiderata o mal gestita, causa un appiattimento del vino o può diventare veicolo di alterazioni (filante, ecc.). Per questo motivo consigliamo, per una maggiore tranquillità, di aggiungere dei batteri liofilizzati in vendita nei negozi di enologia, confezionati in buste da conservare in frigorifero.

L'impiego dei batteri liofilizzati di ultima generazione «ad inoculo diretto» è abbastanza semplice: quando è terminata la fermentazione alcolica si versa il



Durante la vinificazione in rosso eseguite due-tre follature (immersioni delle vinacce) al giorno



Controllate la gradazione zuccherina, ad esempio con un mostimetro Babo (vedi articolo pubblicato sul n. 9/2010 a pag. 40) per conoscere la gradazione potenziale che avrà il vino e in seguito l'andamento della fermentazione alcolica

contenuto di una busta in acqua a circa 25 °C nel rapporto di 1 a 10 (100 grammi di prodotto per litro d'acqua); la dose per ettolitro varia da prodotto a prodotto ed è indicata sulle confezioni. Dopo 15 minuti si aggiungono i batteri così reidratati direttamente alla massa da trattare. Per favorire la crescita e lo sviluppo dei batteri è necessario aggiungere al vino anche dell'attivante di fermentazione a base di lievito inattivo specifico per la fermentazione malolattica, alla dose di 30-40 grammi per ettolitro.

Le condizioni che agevolano questa fermentazione sono le seguenti:

- il metabisolfito di potassio non va aggiunto al termine della fermentazione alcolica;
- un pH superiore a 3,2;
- un contenuto in anidride solforosa totale inferiore a 50 milligrammi per litro;
- una gradazione alcolica inferiore a 13,5°;
- la temperatura del vino tra i 18 e 22 °C.

Quando i valori analitici sono superiori, specialmente per l'anidride solforosa, e/o il pH è inferiore a 3,2, è necessario acclimatare i batteri liofilizzati: dopo averli reidratati si devono disperdere in una parte del vino da trattare (circa il 10%) e dopo 2-3 giorni si aggiunge la parte del vino inoculato con i batteri al resto della massa da trattare.

Terminata la fermentazione malolattica, quando sulla superficie del vino non si vedono più le bollicine e all'analisi chimica il valore di acidità totale è diminuito (acido malico inferiore a 0,2 milligrammi per litro), travasate e aggiungete 5-6 grammi per ettolitro di metabisolfito di potassio.

A cura di: **Giuseppe Carcereri de Prati.**

Si ringrazia per la collaborazione la ditta «Enologia la Dama» di Caldiero-Verona.