



Al momento è prevedibile che la maturazione delle uve precoci dell'annata 2010 sarà nella media stagionale, ad esclusione di alcune aree viticole del Nord Italia che avranno alcuni giorni di ritardo; inoltre, considerata l'abbondante presenza di grappoli sui germogli è probabile che la produzione sarà superiore alla norma. Annate come questa, se non si verifica siccità, non presentano particolari problemi nella conduzione della vinificazione, salvo per le uve con presenza di marciume (botrite).

Raccomandiamo di controllare settimanalmente i livelli delle vasche, la pressione della camera d'aria del coperchio galleggiante dei semprepieni o la copertura dell'olio di vaselina, di cambiare mensilmente le pastiglie antifioretta e di effettuare, sempre ogni mese, l'analisi del valore di anidride solforosa libera, valore che deve oscillare tra i 20 e i 30 milligrammi a litro, per i vini bianchi, e tra i 15 e i 25 milligrammi a litro, per i vini rossi.

### LA DETERMINAZIONE DELL'EPOCA DI RACCOLTA DELL'UVA

ne, con il colore della buccia che passa al giallo o al rosso) consigliamo di eseguire due controlli settimanali per determinare il livello di maturazione.

Tali controlli si effettuano in tre passaggi: il primo consiste nella sensazione tattile (consistenza) dell'acino al prelievo, il secondo nell'assaggio dell'uva e il terzo nel prelievo di acini o grappoli per l'analisi chimica (campionamento). Ognuna di queste fasi ci fornisce elementi utili sull'andamento della maturazione.

• Quando si preleva un acino si ha subito la sensazione della sua **consistenza**: all'inizio è duro e poco flessibile, poi man mano che la maturazione prosegue, diventa sempre più flessibile al tatto, arrivando ad essere molle e a rompersi facilmente se si arriva alla sovraturazione. Nelle uve bianche la consistenza della buccia non deve essere troppo morbida, in modo da avere vini profumati e leggermente aciduli, mentre nelle uve rosse si può arrivare a bucce molto morbide che, schiacciate tra pollice e indice, facilmente rilasciano sulle dita una colorazione rossa.

• La fase dell'**assaggio** è importante per valutare l'evoluzione della sensazione dolce/acida, della sensazione tannica dei



**Determinazione del grado di maturazione delle uve rosse.** Per determinare la maturità polifenolica dell'uva rossa si posiziona un acino tra il pollice e l'indice (1) e si schiaccia fregando l'acino (2): quando la buccia cede il colore contenuto lasciando l'indice sporco di rosso (3) significa che l'uva ha raggiunto un buon livello di maturazione

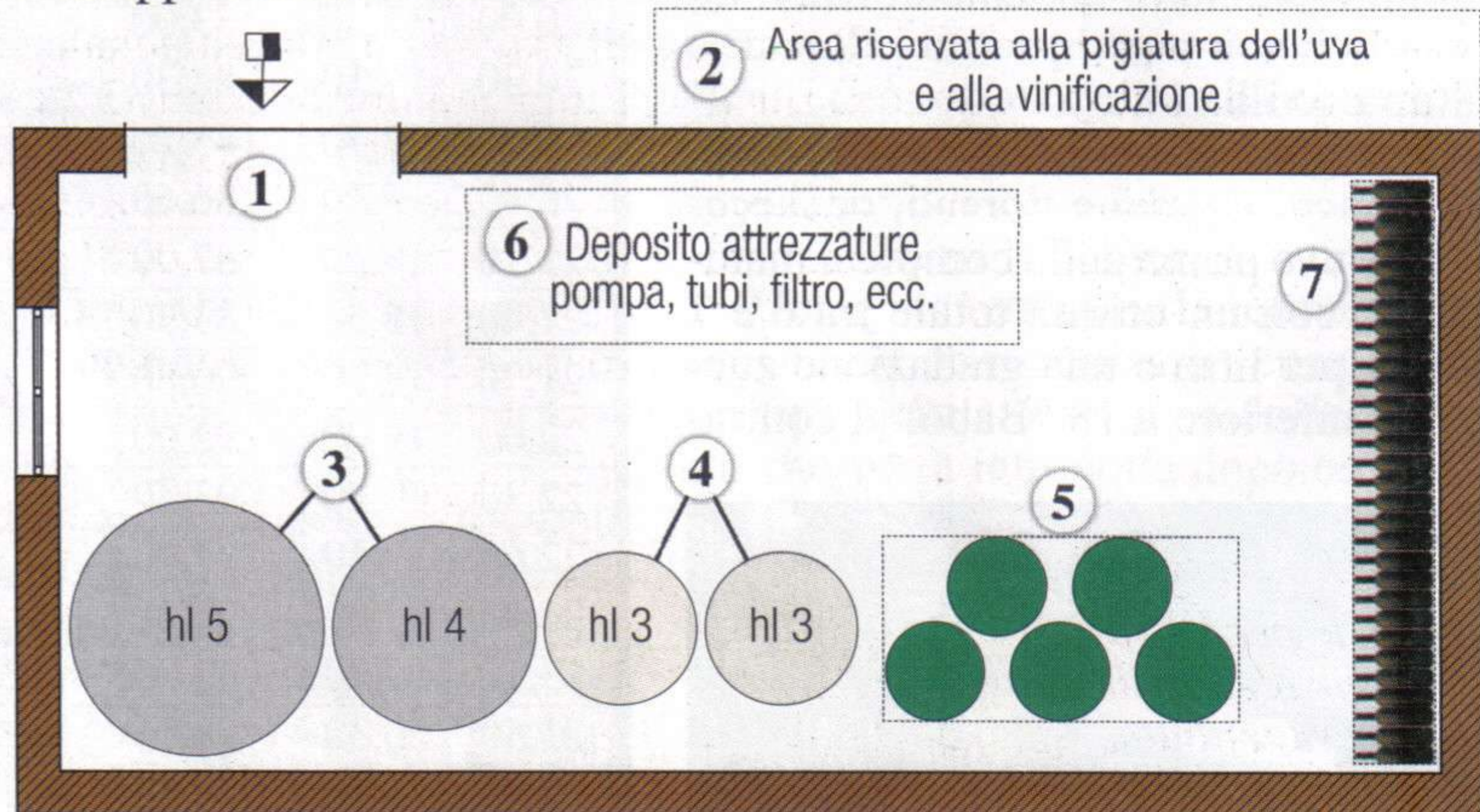
Verso il termine dell'invasatura (quando l'acino passa dalla fase erbacea di «acino verde» a quella della maturazione)

## 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/rdivic/0501065.asp](http://www.vitaincampagna.it/rdivic/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.*



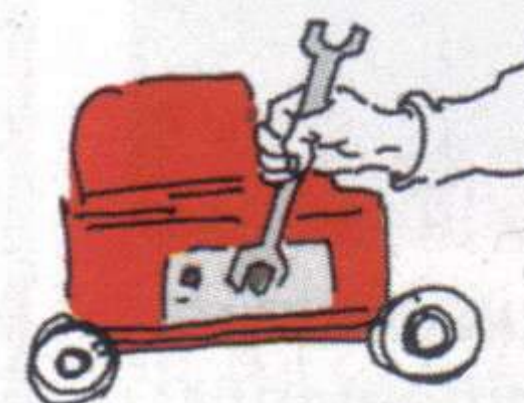
### Operazioni da effettuare nei mesi di luglio e agosto



controllo maturazione dell'uva



vinificazione in bianco



manutenzione delle attrezzature (vedi «i Lavori» di maggio-giugno)

vinaccioli e dell'aromaticità. Come per il vino la valutazione delle sensazioni gustative è soggettiva; la capacità di valutazione si acquisisce con l'esperienza: solo memorizzando l'aroma dell'uva e assaggiando il vino ottenuto si possono immagazzinare delle informazioni utili per le vendemmie future.

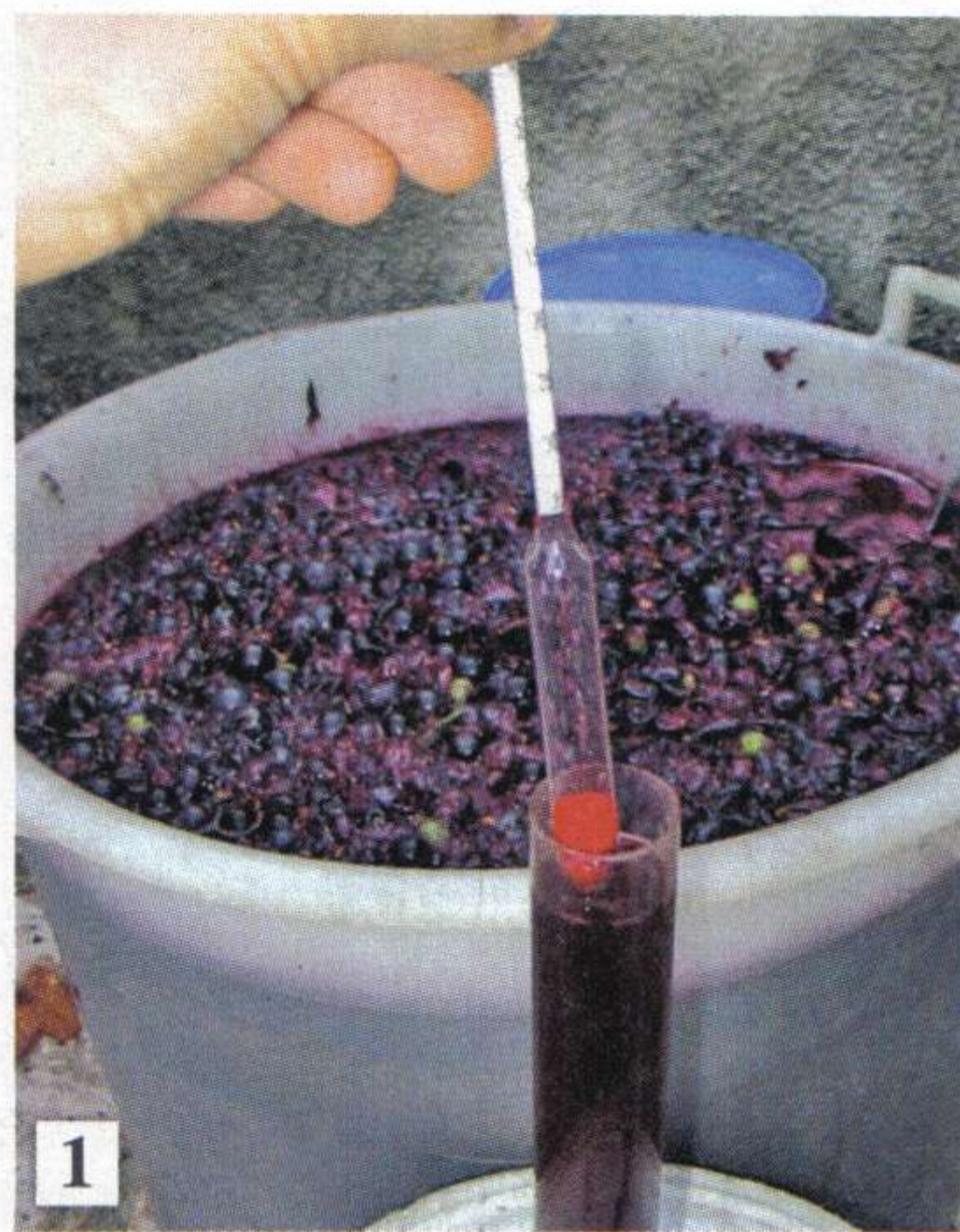
• La terza fase, quella del **campionamento**, è importante per valutare, tramite analisi, l'andamento di alcuni valori delle uve. Per questo controllo si prelevano 100-200 acini o pezzi di grappolo, sempre dalle stesse viti o dalla stessa zona di vigneto in modo da avere un dato reale sull'evoluzione della maturazione.

Il campione prelevato va spremuto subito, non conservato in frigorifero o congelato; e il mosto ottenuto deve essere filtrato con un colino a maglia stretta.

Occorre **determinare la gradazione zuccherina** con il classico densimetro (gradi Babo) o con un rifrattometro (gradi Brix). È questa la valutazione minima per seguire l'andamento della maturazione ed è possibile attuarla facilmente anche nelle piccole cantine. La tabella di comparazione (sulla destra) vi permetterà di ricavare dal valore della gradazione zuccherina Brix, Babo o Oechsle la gradazione alcolica potenziale del vino.

Oltre alla gradazione zuccherina consigliamo di controllare anche il valore di **acidità totale** e il **pH**, che subiranno variazioni importanti al termine della maturazione con consistenti diminuzioni di acidità e il conseguente aumento del valore del pH. Vendemmiare uve con gradazioni zuccherine elevate e acidità basse comporterà l'ottenimento di vini molto alcolici, con pochi profumi floreali o fruttati e molli al gusto.

Consigliamo, se si vogliono ottenere vini bianchi leggeri e floreali, di raccogliere le uve prima della completa maturazione, con un'acidità totale tra 6 e 7 grammi per litro e una gradazione zuccherina inferiore a 18 °Babo; al contra-



**Impiego del densimetro Babo per la determinazione del grado zuccherino.** 1-Inserite il densimetro asciutto in un cilindro contenente il mosto, accompagnandolo lentamente fino al punto di galleggiamento, in modo da non bagnare la parte dello strumento che emerge. 2-Attendete alcuni secondi e leggete la gradazione alla base del punto di galleggiamento

## Tabella di comparazione tra gradazione zuccherina e gradazione alcolica probabile

Gradazione zuccherina			Gradazione alcolica probabile
Gradi Brix [1]	Gradi Babo [2]	Gradi Oechsle [3]	
16,40	14,20	67,20	9,00
16,70	14,40	68,50	9,20
17,00	14,70	69,80	9,40
17,30	14,90	71,10	9,60
17,60	15,20	72,40	9,80
17,90	15,40	73,70	10,00
18,20	15,70	75,00	10,20
18,50	16,00	76,30	10,40
18,80	16,20	77,70	10,60
19,10	16,50	79,00	10,80
19,40	16,70	80,30	11,00
19,70	17,00	81,70	11,20
20,00	17,30	83,00	11,40
20,30	17,50	84,30	11,60
20,50	17,70	85,20	11,80
20,80	17,90	86,60	12,00
21,10	18,20	87,90	12,20
21,40	18,50	89,30	12,40
21,70	18,70	90,60	12,60
22,00	19,00	92,00	12,80
22,30	19,20	93,30	13,00
22,60	19,50	94,70	13,20
22,90	19,60	96,00	13,40
23,20	20,00	97,40	13,60
23,50	20,30	98,80	13,80
23,80	20,40	99,20	14,00
24,00	20,70	101,10	14,20
24,30	20,90	102,40	14,40
24,60	21,20	103,80	14,60
24,90	21,50	105,20	14,80
25,20	21,70	106,60	15,00

[1] Misurati con il rifrattometro. [2] Misurati con il densimetro. [3] Scala in uso nei Paesi del Nord Europa e in Alto Adige

rio, se si vogliono ottenere vini strutturati, si dovrà attendere la maturazione completa con un valore di acidità totale tra 5 e 6 grammi per litro e una gradazione zuccherina superiore a 20 °Babo.

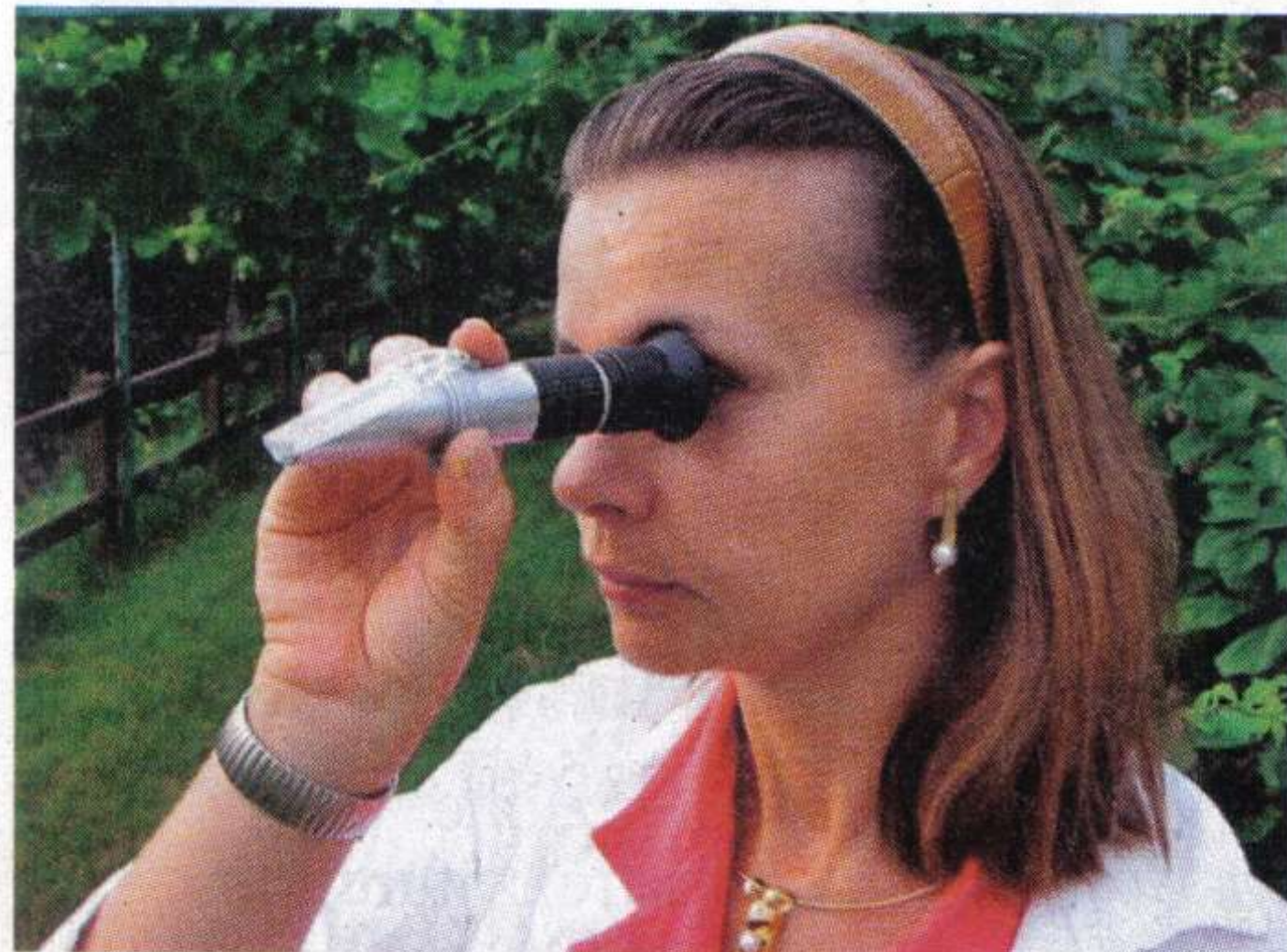
Per ottenere vini rossi leggeri il valore di acidità totale deve superare i 6-7 grammi per litro e la gradazione zuccherina deve essere inferiore a 18 °Babo, mentre per ottenere vini rossi da invecchiamento si dovrà aspettare la completa maturazione.

## I PRODOTTI ENOLOGICI PER LA VINIFICAZIONE

I prodotti che si impiegano nella vinificazione hanno la funzione di prevenire le alterazioni del mosto, selezionando i lieviti della fermentazione e accelerando i processi di decantazione ed estrazione che altrimenti sarebbero troppo lenti, e quella di supportare la fermentazione.

I classici prodotti per la vinificazione sono l'**anidride solforosa** e i suoi derivati come il metabisolfito di potassio (in polvere) e il bisolfito ammonio (liquido). L'impiego di anidride solforosa aiuta a selezionare i lieviti favorendo quelli con caratteristiche fermentative migliori, previene le alterazioni batteriche quando si vinificano uve guaste ed evita ossidazioni indesiderate dei mosti nelle prime fasi di vinificazione.

Altri prodotti usati per la vinificazione sono: i **lieviti selezionati secchi** per la conduzione di fermentazioni regolari e per esaltare le caratteristiche varietali dell'uva; gli **enzimi per i mosti bianchi** per separare in alcune ore la parte limpida da quella solida (feccia) del mosto; gli **enzimi per i mosti rossi** per estrarre con maggior facilità il colore dalle bucce dell'uva; gli **attivanti di fermentazione** composti da sostanze azotate che sono la fonte di alimentazione dei lieviti.




Nel vigneto la gradazione zuccherina può essere determinata rapidamente con un rifrattometro (gradi Brix)

Tutti questi prodotti si possono acquistare presso negozi di enologia, agraria e farmacie specializzate.

## LA VINIFICAZIONE IN BIANCO DELLE UVE PRECOCI

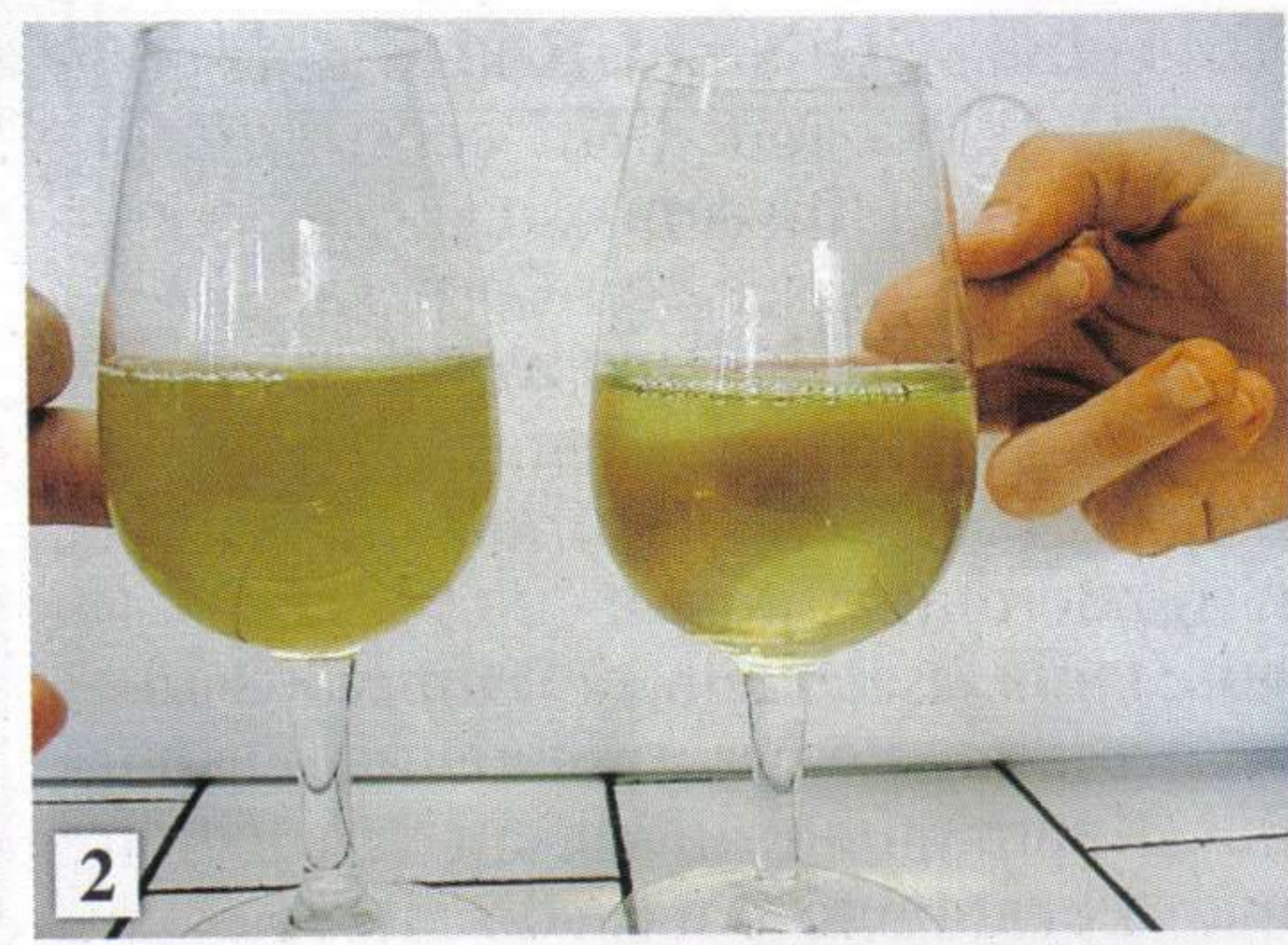
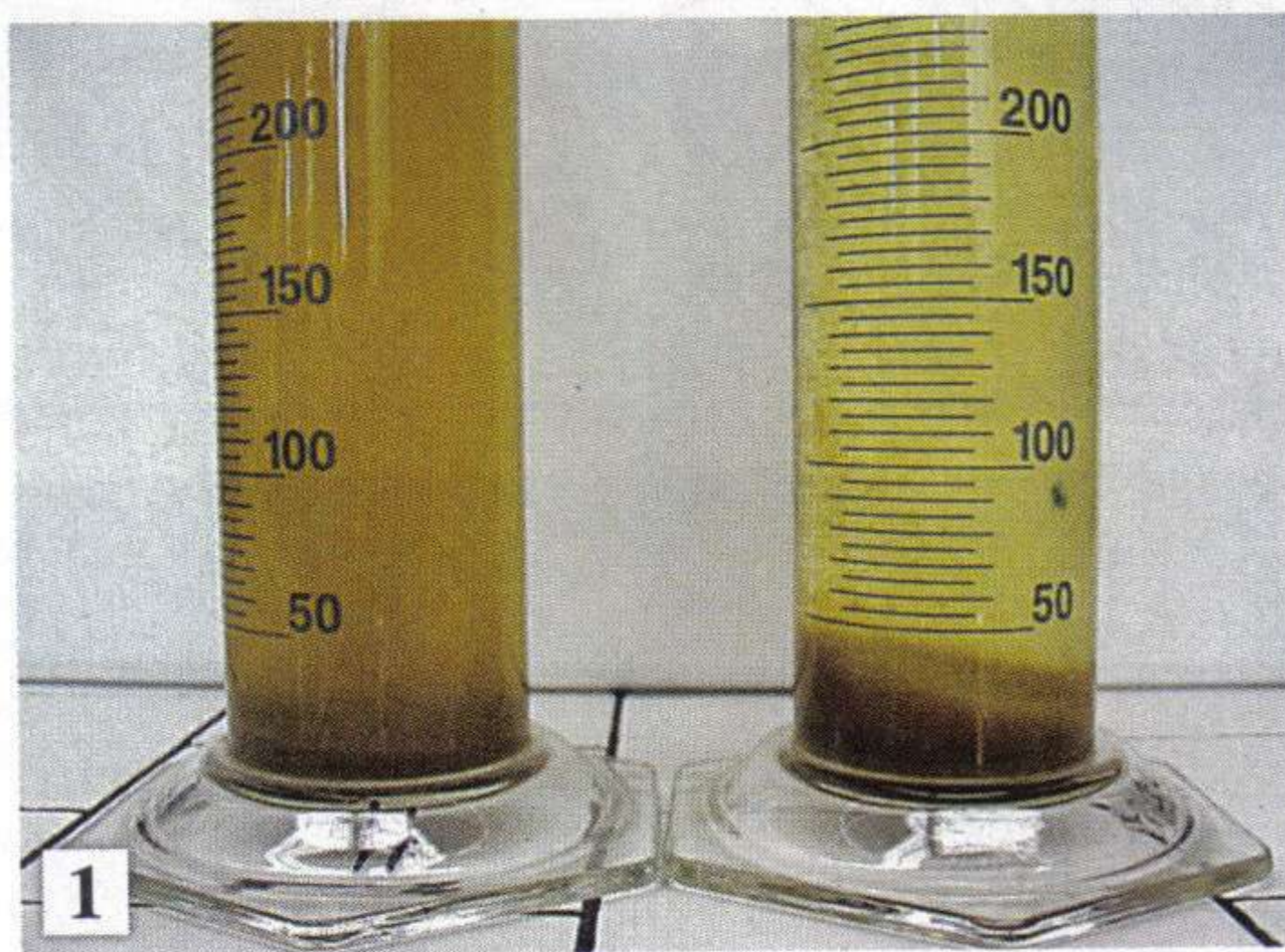
Una corretta vinificazione in bianco delle uve precoci (Chardonnay, Pinot, Sauvignon, ecc.) inizia dalla raccolta. Si consiglia di eseguirla il mattino, perché caratterizzato dalle temperature più fresche della giornata, e di raccogliere l'uva in cassette piccole per non rovinarla. Quando l'uva è raccolta con una temperatura superiore ai 22-25 °C è molto probabile che il mosto inizi a fermentare subito, impedendo l'illimpidimento e la successiva aggiunta di lieviti selezionati (perché è iniziata la fermentazione e un'aggiunta di lievito sarebbe inutile) e causando la perdita dei profumi tipici dell'uva e della fermentazione.

Raccomandiamo di scartare l'uva colpita da botrite, guasta (colpita da marciume acido), secca per grandinate o peronospora e quella con presenza di oidio.

La vinificazione in bianco viene condotta con la fermentazione del solo mosto, senza macerazione delle parti solide del grappolo. Si consiglia di separare velocemente il mosto dalle bucce per  evitare l'estrazione dei «tannini» che, essendo molto sensibili all'aria, causano un precoce invecchiamento del vino oltre a conferire una sensazione gustativa amara. Solamente in alcune lavorazioni di uve aromatiche (moscato, malvasia, ecc.) è possibile eseguire una breve macerazione.

Ottenuto dalla pressatura il «mosto fiore», che rappresenta circa il 60% del peso del grappolo, è necessario aggiungere una dose di 10-15 grammi per quintale di metabisolfito di potassio (o di 20-30 millilitri per ettolitro di bisolfito ammonio al 25%) e raffreddare il mosto stesso portandolo ad una temperatura inferiore ai 18-20 °C. Per piccole quantità è sufficiente fare scorrere acqua fredda sulla superficie esterna dei contenitori in acciaio inox o in materiale plastico alimentare o in vetroresina (il mosto teoricamente scenderà a una temperatura uguale, o superiore di 3-5 °C, a quella dell'acqua) oppure immergere delle taniche contenenti dell'acqua precedentemente congelata.

Consigliamo di illimpidire il mosto impiegando un enzima per la chiarifica dei mosti bianchi, alla dose di 2-5 grammi per ettolitro, perché facendo fermentare il mosto limpido o solo leggermente velato si ottiene un vino migliore.



**Chiarifica del mosto bianco.** 1-Nel cilindro di sinistra decantazione del mosto senza l'utilizzo di enzima; nel cilindro di destra, lo stesso mosto al quale è stata aggiunta una dose di 2-5 grammi/ettolitro di enzima. 2-Dopo la decantazione, e prima della fermentazione, verificate la giusta limpidezza del mosto bianco, che deve essere solo leggermente velato; versatene un po' in un bicchiere e posizionate un dito dietro il bicchiere stesso: si deve vedere nitidamente il dito, come nel bicchiere di destra

## Ecco come si impiega il lievito selezionato secco

1) Versate lentamente la quantità di lievito da reidratare in una quantità di acqua calda a 35-38 °C (non si devono superare i 40 °C), pari a circa 10 volte il peso del lievito. L'acqua deve contenere dello zucchero nella dose di circa 50 grammi per litro. *Ad esempio* per 1 ettolitro: 30 grammi di lievito in 0,3 litri di acqua contenenti circa 15 grammi di zucchero.

2) Attendete 15-20 minuti (non superate i 30 minuti).

3) Aggiungete il lievito reidratato (inoculo), per acclimatarlo, ad una parte di mosto nel rapporto di 1:10 (un litro di lievito reidratato in 10 litri di mosto).

*Ad esempio*, per 1 ettolitro di mosto, aggiungete gli 0,3 litri di lievito a 3 litri di mosto + un pizzico d'attivante azotato.

4) Attendete 10-12 ore (dalla sera alla mattina).

5) Versate il lievito acclimatato nel mosto e mescolate bene.

Raccomandiamo di controllare che la differenza di temperatura tra il lievito reidratato e il mosto a cui va aggiunto non superi in nessun caso i 10 °C.

Al secondo giorno di fermentazione aggiungete al mosto-vino 30 grammi per ettolitro d'attivante azotato.

Il lievito reidratato deve essere aggiunto:

– nella vinificazione in bianco e in rosato, all'ottenimento del mosto oppure subito dopo aver separato il mosto limpido dalla feccia di chiarifica;


– nella vinificazione in rosso, al riempimento del recipiente di macerazione, mescolando bene.

L'azione dell'enzima è rapida: dopo sole 12 ore (al massimo 24), dovete separare la frazione limpida dalla feccia eseguendo un travaso.

Dopo la chiarifica il mosto si presenta limpido o leggermente velato ed è pronto per la fermentazione; questa può avvenire spontaneamente oppure potete condurla utilizzando 20-30 grammi per ettolitro di lievito selezionato precedentemente attivato (vedi riquadro qui sopra).

Durante la fermentazione controllate la temperatura del mosto, che deve mantenersi tra i 16 e i 20 °C per preservare i profumi dell'uva, e, quando nel mosto in fermentazione la gradazione Babo è diminuita di circa un terzo, aggiungete, con un rimontaggio all'aria, 20-30 grammi per ettolitro di attivante azotato.

Una volta terminata la fermentazione eseguite il primo travaso senza aggiungere prodotti a base di anidride solforosa, che verrà introdotta dopo circa 7-10 giorni, durante il travaso successivo, alla dose di 5-6 grammi per ettolitro di metabisolfito di potassio.

Qualora il vino fosse ancora molto velato o presentasse il tipico odore di feccia (ricorda quello delle uova marce), raccomandiamo di effettuare un ulteriore travaso dopo 10 giorni. Dopo le operazioni  di travaso è importante non lasciare mai i contenitori scolmi.

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

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