

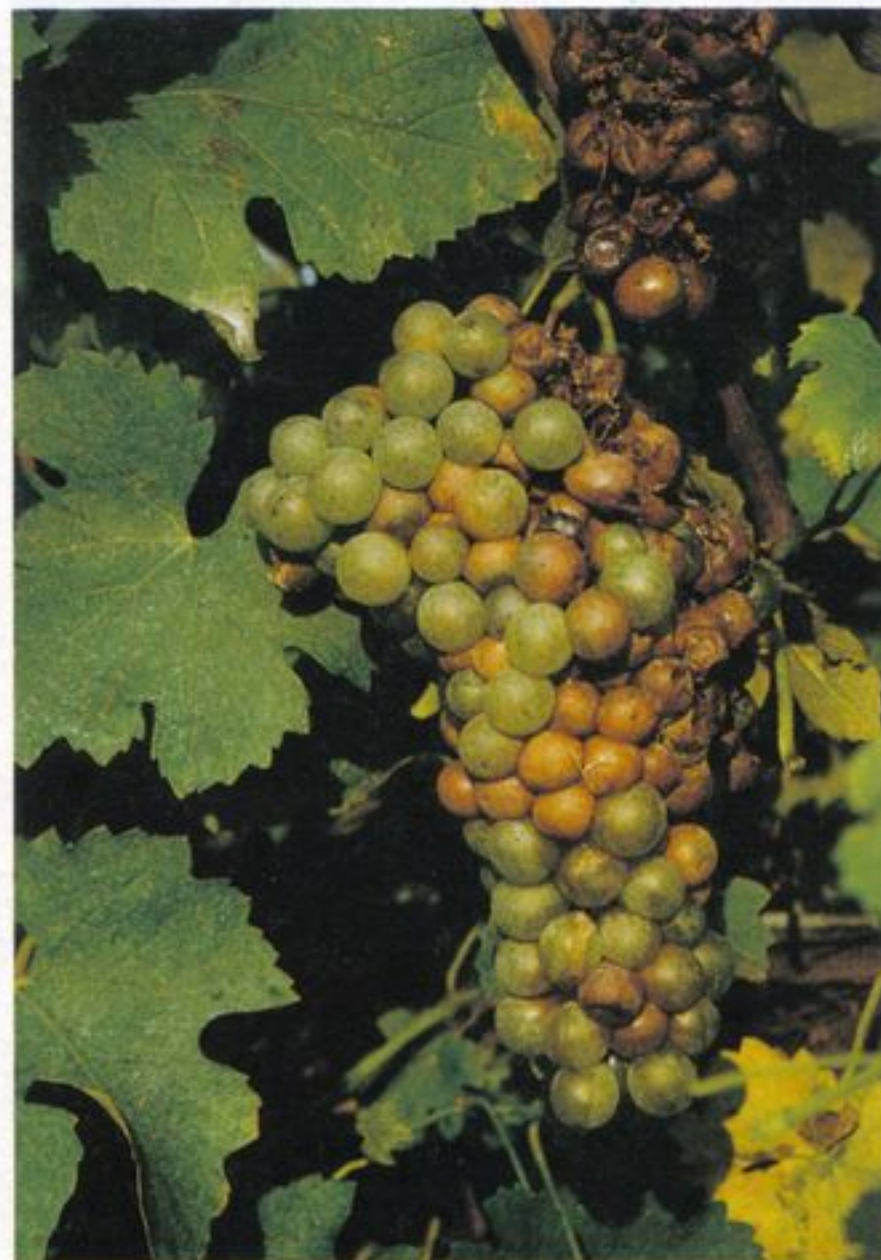


La vendemmia 2009 è stata anticipata nel Nord Italia (intorno a 7-10 giorni) e nella norma al Centro e al Sud.

I vini bianchi di quest'annata sono in generale profumati con un valore di acidità totale inferiore alla norma; considerato che le bucce degli acini erano ingiallite per l'esposizione al sole, i vini contengono una quantità di tannini superiori alla norma. Questi due fattori – acidità bassa (inferiore a 5 grammi litro) e presenza di tannini – potranno causare repentine ossidazioni o rotture del colore (casce).

La qualità dei vini rossi è assai variabile con punte addirittura di eccellenza. In alcune aree viticole, infatti, per la maturazione accelerata avvenuta nel mese di agosto, si sono ottenuti vini molto alcolici per il veloce accumulo di zuccheri provocato dalle alte temperature del periodo. D'altra parte però questa rapida maturazione ha determinato un rallentamento della colorazione degli acini e la forte insolazione ha prodotto evidenti scottature della buccia (di colore marrone-aranciato). I vini ottenuti da queste uve sono molto alcolici, poco colorati e con tonalità spente.

Nel Sud dell'Italia le piogge copiose della seconda e terza decade di settembre possono avere determinato un peggioramento qualitativo delle uve con l'insorgere nei grappoli di marciume da botrite (muffa grigia). I vini ottenuti da queste uve potrebbero avere problemi di casce ossidative (i vini hanno la tendenza a cambiare colore velocemente assumendo tonalità marrone) e arresti di fermentazione.



Nel meridione le piogge di settembre hanno favorito l'insorgere di marciume da botrite (muffa grigia) con conseguenti problemi di vinificazione

gioramento qualitativo delle uve con l'insorgere nei grappoli di marciume da botrite (muffa grigia). I vini ottenuti da queste uve potrebbero avere problemi di casce ossidative (i vini hanno la tendenza a cambiare colore velocemente assumendo tonalità marrone) e arresti di fermentazione.

OPERAZIONI ORDINARIE

Prima di parlare delle pratiche enologiche da affrontare in cantina nei mesi di novembre e dicembre elenchiamo i lavori ordinari da eseguire:

- colmate le vasche scolme dopo la fermentazione alcolica (al primo travaso);
- controllate settimanalmente il livello delle vasche che, per la diminuzione della temperatura invernale, hanno la tendenza a scolmarsi;
- chiudete le finestre della cantina al fine di mantenere la temperatura interna tra i 15-18 °C, in modo da favorire il completamento della fermentazione alcolica e l'innescò dell'eventuale fermentazione malolattica dei vini rossi.

⚠ Raccomandiamo, prima di entrare nelle cantine chiuse con poca ventilazione e vasche, di accendere una candela per verificare l'eventuale presenza di anidride carbonica:

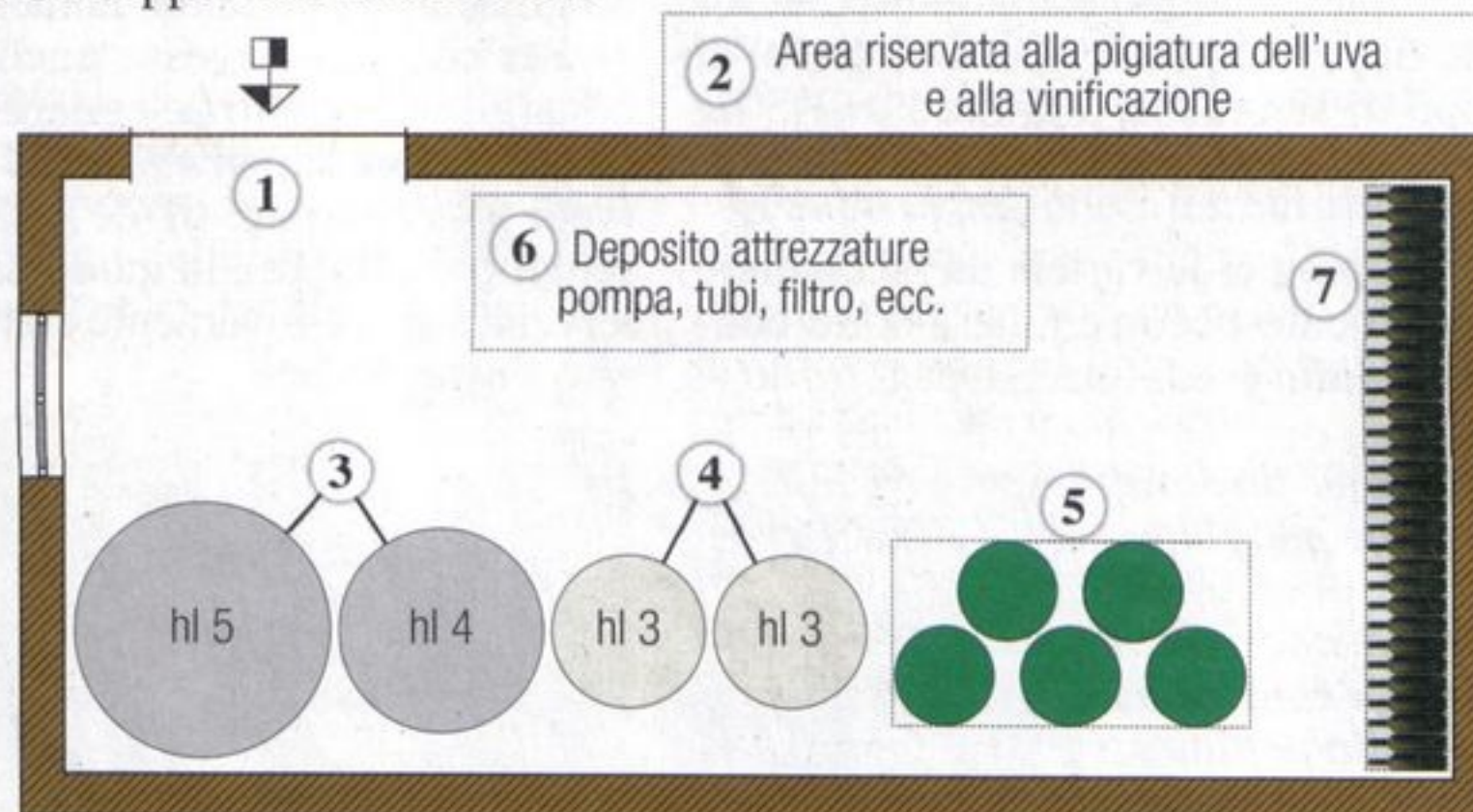
Progetto di piccola cantina per una produzione inferiore a 10 ettolitri di vino

(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), aree predisposte per la vinificazione, l'imbottigliamento, lo stoccaggio delle bottiglie.

Legenda. 1-Ingrosso. 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 novembre e dicembre



Pulizia e manutenzione attrezzature e cantina



Travaso



Colmatura



Analisi del vino

se la candela si spegne uscite immediatamente e aerate subito il locale;

– analizzate il vino per controllare i valori che indicano la corretta conservazione: gradazione alcolica, anidride solforosa libera, acidità totale.

– eseguite la «prova all'aria» prima di iniziare le operazioni di travaso. Tale prova consiste nel mettere il vino in un bicchiere a contatto con l'aria, possibilmente in un ambiente con temperatura di circa 20-25 °C: se dopo uno o due giorni ha cambiato colore o si è intorbidato significa che il vino è soggetto ad alterarsi rapidamente. Nel caso avvenga l'alterazione consigliamo di aggiungere, prima di eseguire il travaso, 7-8 grammi per ettolitro di metabisolfito di potassio e dei prodotti chiarificanti per assorbire le sostanze che causano il cambiamento di colore. Raccomandiamo a coloro che hanno questo problema di farsi consigliare da un laboratorio enologico;

– eseguite travasi all'aria energici se il vino manifesta sensazioni olfattive che ricordano l'odore delle uova marce o di zolfo (fiammifero);

– controllate il funzionamento delle valvole di sfiato dei chiusini;

– lavate e sanitizzate immediatamente le attrezzature e i vasi vinari prima e dopo l'utilizzo;

– lavate e sanitizzate i pavimenti e le pareti;

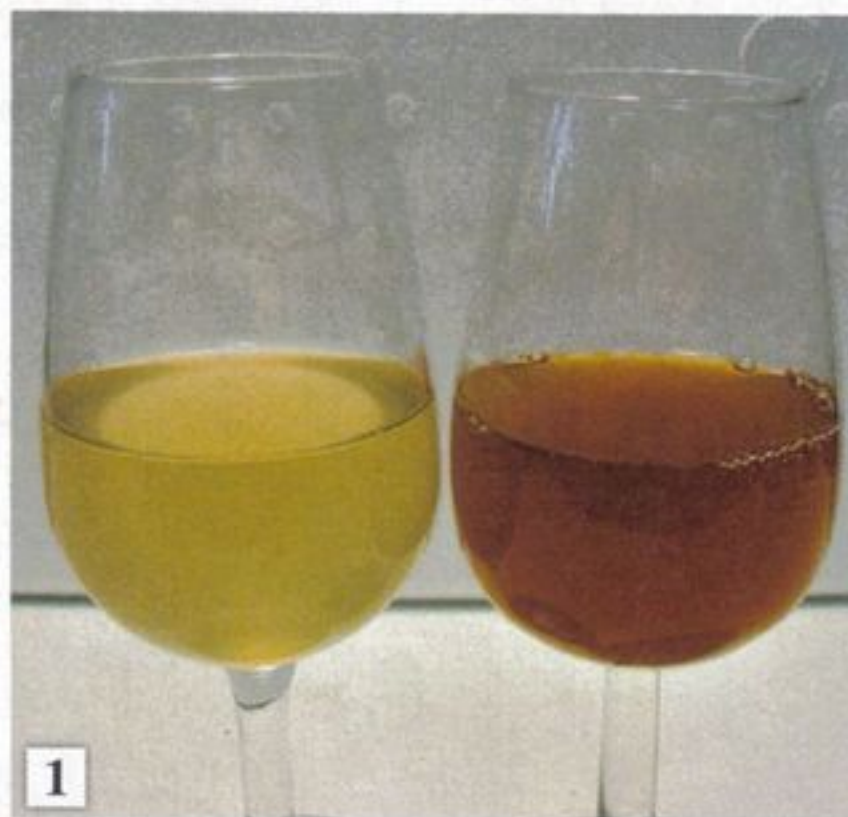
– mantenete in ordine la cantina;

– eseguite la manutenzione delle attrezzature impiegate durante la vendemmia (ingrassaggio, sostituzione parti usurate, verniciatura, ecc.).

I TRAVASI

Considerate le problematiche tecniche precedentemente descritte, le operazioni di cantina devono essere eseguite con molta cura. Si raccomanda, a causa della presenza di tannini facilmente ossidabili nei vini bianchi e della fragilità di colore nei vini rossi, di ridurre il numero di travasi.

Il travaso dei vini è un'operazione importante in quanto permette di separare la frazione limpida o leggermente velata dal deposito che si forma in fondo al serbatoio. Tale deposito è chiamato «feccia» ed è composto da lieviti, batteri, proteine, sali di acido tartarico (tartarato), sostanze coloranti (tannini, antociani, ecc.), frammenti di buccia, vinaccioli. Specialmente nel primo e nel secondo travaso la quantità di feccia può essere consistente (fino al 5% del contenuto totale) e se non viene eliminata ve-



«Prova all'aria» di un vino bianco (1): appena prelevato dalla vasca il vino è di colore paglierino (a sinistra); in caso di presenza di casse ossidasica, dopo 24-48 ore lo stesso vino si presenta completamente velato con il tipico colore nocciola-marrone (a destra). «Prova all'aria» di un vino rosso (2): appena prelevato dalla vasca il vino è di colore rosso rubino (a sinistra); in caso di presenza di casse ossidasica, dopo 24-48 ore lo stesso vino si presenta completamente velato e di colore marrone (a destra, si noti anche la classica formazione di un velo oleoso sulla superficie); all'olfatto si percepisce un odore simile a quello del brodo di castagne



locemente può degradarsi emettendo il classico odore di uova marce.

I travasi dei vini dell'annata 2009 devono essere eseguiti con la frequenza suggerita, diradati in seguito fino ad arrivare a un travaso all'anno dopo il secondo anno.

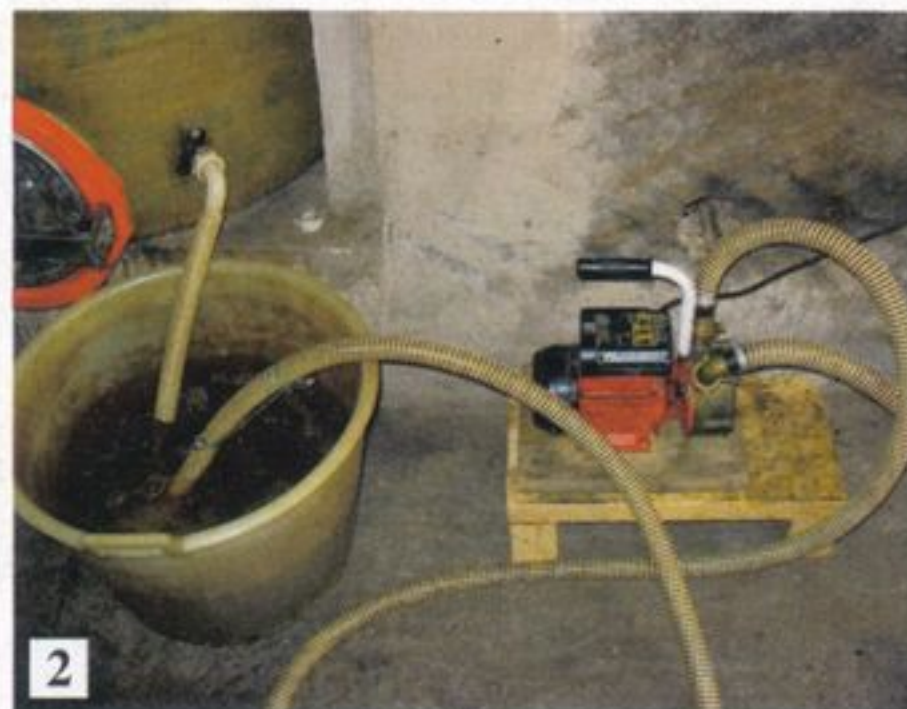
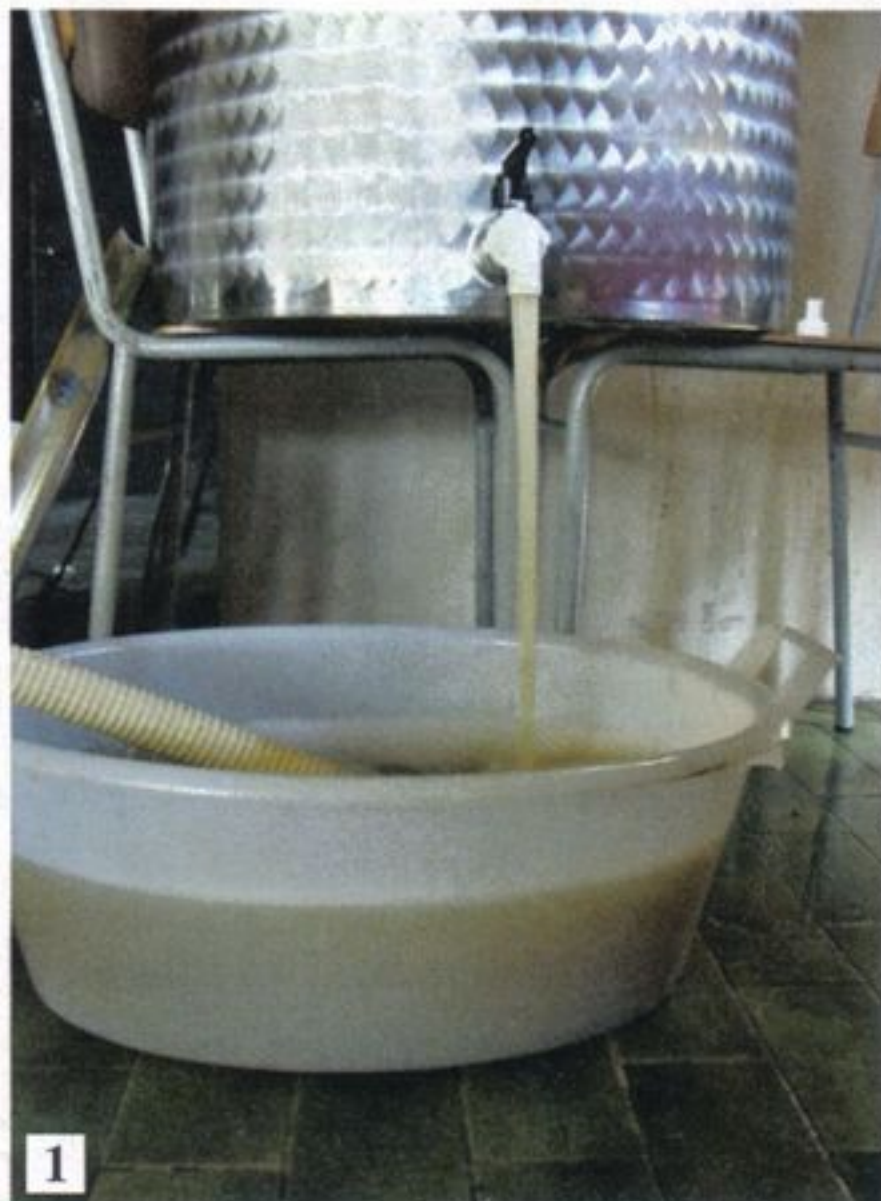
▲ Non effettuate travasi quando i vini bianchi, rosati e rossi giovani sono perfettamente limpidi, evitando così di esporli all'ossidazione.

Il **primo travaso** viene eseguito al termine della fermentazione alcolica per i vini bianchi e dopo 48 ore dalla svinatura per i vini rossi secchi. Vi consigliamo di eseguire il travaso all'aria disponendo sotto il contenitore un mastello e

facendovi cadere il vino dalla valvola o dal tubo travasatore. Successivamente o durante la stessa operazione travasate il vino nel contenitore di stoccaggio.

Dopo una settimana, massimo dieci giorni, eseguite il **secondo travaso** al chiuso (non a contatto dell'aria). Aggiungete durante questa operazione 6-8 grammi per ettolitro di metabisolfito di potassio. Il travaso al chiuso si esegue trasferendo direttamente il vino nel contenitore di stoccaggio con la pompa o con il tubo travasatore.


Il **terzo** e l'eventuale **quarto travaso** vanno eseguiti alla distanza di un mese. Generalmente già dopo il terzo-quarto travaso il vino è limpido o leg-



Il **travasatura all'aria** (1) si effettua ponendo un mastello sotto il contenitore (damigiana, vasca o serbatoio) e facendo cadere il vino da un'altezza di 40-50 cm. Il **travasatura al chiuso** (2) in assenza di aria si effettua collegando direttamente il tubo al rubinetto, oppure posizionando il tubo travasatore in fondo al contenitore immerso nel vino

germente velato e si può eseguire un successivo travaso nella primavera seguente con un trattamento di chiarifica, oppure con un'aggiunta di metabisolfito di potassio (5-6 grammi per ettolitro).

Prima di ogni travaso conviene eseguire una prova all'aria. Nel caso risultasse positiva, cioè si verificasse il classico fenomeno dell'imbrunimento del vino, vi consigliamo di rivolgervi a un centro enologico con laboratorio per ottenere un consiglio mirato a risolvere il problema. In caso contrario, eseguite il travaso al chiuso, aggiungendo del chiarificante (bentonite, alla dose di 30-50 grammi per ettolitro per i vini bianchi e di 20-30 grammi per ettolitro per i vini rossi) e del metabisolfito di potassio (alla dose di 10 grammi per ettolitro).

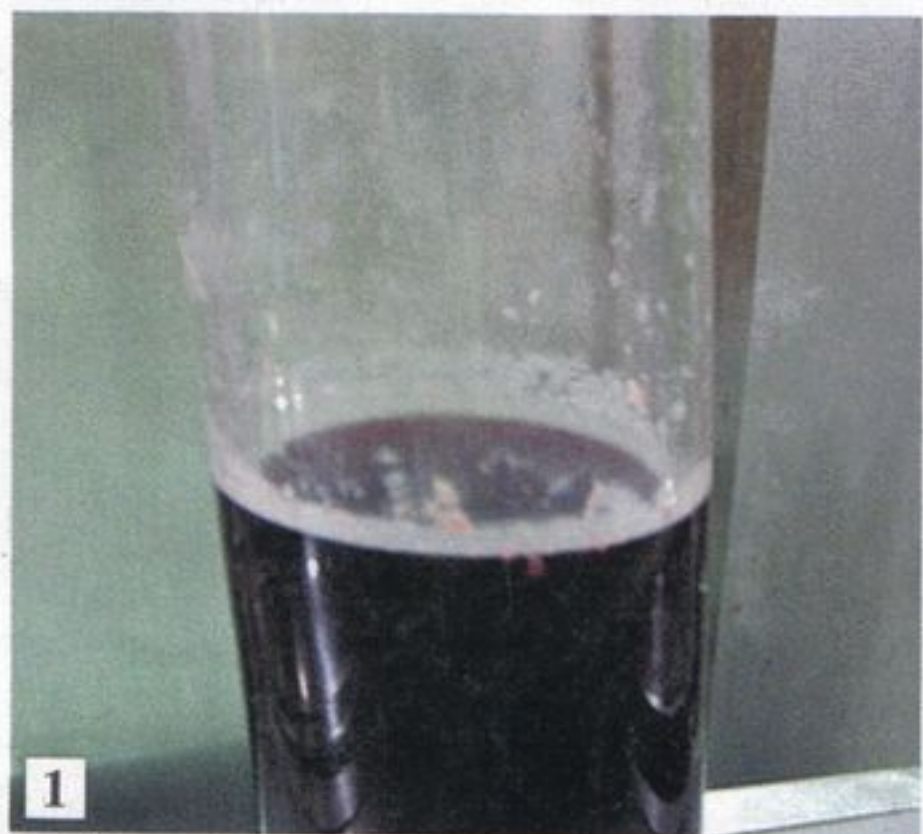
Quando il vino ha odori anomali di feccia (odore di uova marce, zolfo, fiammifero) è sufficiente un energico travaso all'aria, possibilmente usando un secchio di rame. Se l'odore  permane aggiungete prodotti a base di rame (soluzioni titolate di solfato di rame) che si possono reperire nei negozi specializzati. Si raccomanda di non sottovalutare il problema in quanto si rischia di rovinare irrimediabilmente il vino per la formazione di sostanze odorose pungenti, molto stabili, che non possono essere eliminate con alcun trattamento e impediscono tra l'altro anche la possibilità di taglio con un vino sano.

È importante la colmataura dei recipienti. Altra operazione importante per la corretta conservazione del vino è la colmataura dei recipienti. Infat-



Quando si scioglie il metabisolfito di potassio nel vino rosso è normale che quest'ultimo si decolori

ti, se il recipiente rimane scolorito, sulla superficie del vino si sviluppano batteri e lieviti che, trovando un ambiente favorevole per la presenza dell'ossigeno contenuto nell'aria, causano inizialmente la formazione di un velo biancastro chiamato «fioretta» e successivamente l'ossidazione del vino – con la conseguente perdita del profumo di fiori o frutta – e la proliferazione di batteri dell'aceto, del girato e del filante che possono rovinare in modo irrecuperabile il vino. Per questo motivo, oltre al controllo periodico del livello del vino nei recipienti, è necessario proteggere la superficie del vino aggiungendo una pastiglia antifioretta (formata da paraffina ed essenza di senape) che impedisce la formazione della fioretta oppure, per chi produce il vino per autoconsumo,



1




2


La fioretta (1) è un fenomeno naturale che consiste nella formazione, sulla superficie del vino, di un velo costituito da lieviti che galleggiano. Per non incorrere in gravi alterazioni del vino (come l'ossidazione e l'acescenza) si raccomanda di evitarne la formazione, ricorrendo alle comuni pastiglie antifioretta (2), reperibili nei negozi specializzati, formate da paraffina ed essenza di senape

mo, il classico olio di vaselina o enologico. L'olio versato sulla superficie galleggia formando una pellicola oleosa che impedisce la formazione della fioretta e l'ossidazione superficiale. L'impiego di questo prodotto ha lo svantaggio di lasciare residui che si possono trovare sotto forma di piccole gocce oleose sul vino versato nei bicchieri.

La correzione dell'acidità dei vini. Quando l'acidità totale del vino è inferiore a 4 grammi per litro consigliamo di aggiungere dell'acido tartarico alla dose da 150 a 200 grammi ettolitro, mentre se l'acidità è tra 4,5 e 5 grammi per litro sono sufficienti 100 grammi per ettolitro di acido tartarico.

In commercio oltre all'acido tartarico esiste anche il meno costoso acido citrico, ma se ne sconsiglia l'impiego come  acidificante a fine fermentazione e nei vini grezzi perché potrebbe essere demolito dai batteri della fermentazione malolattica causando un consistente aumento di acidità volatile con accentuazione della sensazione di burro e di latte alla degustazione. L'acido citrico è invece consigliato, in dosi da 30 a 80 grammi per ettolitro, come rifinitore dell'equilibrio acido del vino prima dell'imbottigliamento o del consumo.

Ricordiamo che la nuova normativa comunitaria per il settore vitivinicolo ha ammesso l'impiego dell'acido malico. L'acido malico come sensazione acida è simile all'acido tartarico, ma è degradato in acido lattico dai batteri della fermentazione malolattica: per questo motivo è consigliato per i vini bianchi e per le aggiunte prima dell'imbottigliamento in quanto risulta meno aggressivo dell'acido citrico; inoltre non causa la formazione di cristalli sul fondo dei recipienti come avviene con l'aggiunta di acido tartarico. La dose consigliata è di 50-100 grammi per litro per i vini conservati in vasca, possibilmente abbinato con l'acido tartarico (50% acido tartarico e 50% acido malico), e di 20-50 grammi per litro per i vini bianchi o rosati prima dell'imbottigliamento.

 **Raccomandiamo di non impiegare l'acido malico nei vini rossi o bianchi in cui è avvenuta la fermentazione malolattica, in quanto potrebbe essere degradato velocemente in acido lattico, annullando così l'obiettivo di aumentare la sensazione acida del vino e con un probabile aumento del valore di acidità volatile.**

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