

Vita in CAMPAGNA

www.vitaincampagna.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.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.



Nei mesi di marzo e di aprile nelle cantine sia piccole che grandi continuano le operazioni di travaso, filtrazione, taglio dei vini ed inizia il periodo dell'imbottigliamento.

I vini dell'annata 2008 sono di buona qualità anche se hanno poca «struttura» (vini «magri») e valori di acidità totale generalmente bassi. Consigliamo di non esagerare con i travasi e di mantenere i valori di anidride solforosa libera tra i 25-30 milligrammi per litro (5-6 grammi per ettolitro di metabisolfito di potassio) per il vino rosso e 20-25 milligrammi per litro per il vino bianco (4-5 grammi per ettolitro di metabisolfito di potassio).

Alle cantine familiari che non hanno la possibilità di trovare laboratori o negozi di enologia dove far eseguire questa analisi consigliamo di eseguire la classica prova all'aria per verificare l'eventuale presenza di *casse ossidasiche*. La *cassa ossidativa* è un'alterazione rapida che si verifica in poche ore, mentre l'*ossidazione* è un fenomeno naturale che avviene in tutti i vini, molto lenta nei vini di alta qualità, veloce nei vini conservati male e di qualità mediocre. Pertanto, oltre ad osservare l'eventuale cambiamento del colore, con la prova all'aria si deve eseguire anche l'assaggio del vino, raffrontandolo con lo stesso vino conservato correttamente in una bottiglia chiusa.



Prima di iniziare ad imbottigliare il vino controllate che la quantità di bottiglie sia sufficiente e sistematele vicino al posto di imbottigliamento. Nelle cantine poco illuminate potete accendere una candela per controllare il livello del vino nella bottiglia durante il riempimento

Le situazioni che si possono verificare sono le seguenti:

– *la qualità del profumo e del gusto rimane invariata*: il vino è sufficientemente protetto dalle ossidazioni e il quantitativo di metabisolfito di potassio (anidride sol-

forosa) presente è sufficiente;

– *il profumo si modifica*, con sentori di ossidazione (perdita delle note floreali o di fruttato con odori di mela cotta e nocciola), mentre *il gusto rimane invariato*: deve essere ag-

giunta, senza eseguire nessuna operazione di travaso, una dose di 5-6 grammi per ettolitro di metabisolfito di potassio;

– *profumo e gusto cambiano*, con note ossidative evidenti: la dose da aggiungere deve essere aumentata a 10-12 grammi per ettolitro di metabisolfito di potassio;

– oltre al profumo e al gusto *anche il colore cambia*, passando da un giallo paglierino più o meno carico a un giallo intenso: è il caso peggiore e la dose di metabisolfito di potassio da aggiungere deve essere aumentata a 15-20 grammi per ettolitro.

L'IMBOTTIGLIAMENTO

Il vino per l'autoconsumo destinato all'imbottigliamento deve essere limpido, con un valore di anidride solforosa tra i 20 e i 30 milligrammi per litro, non subire mutamenti alla prova all'aria ed essere gradevole alla degustazione.

⚠ Si sconsiglia di imbottigliare vini non perfettamente limpidi perché potrebbero avere in corso alterazioni batteriche, rifermentazioni o alterazioni

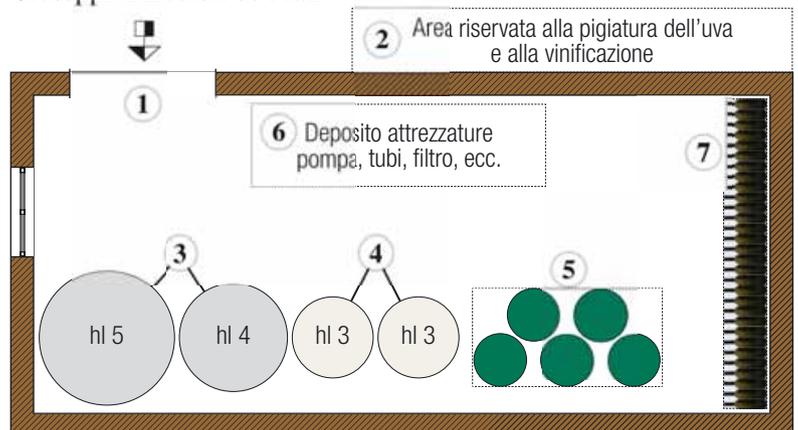
Progetto di piccola cantina per una produzione inferiore a 10 ettolitri di vino

(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

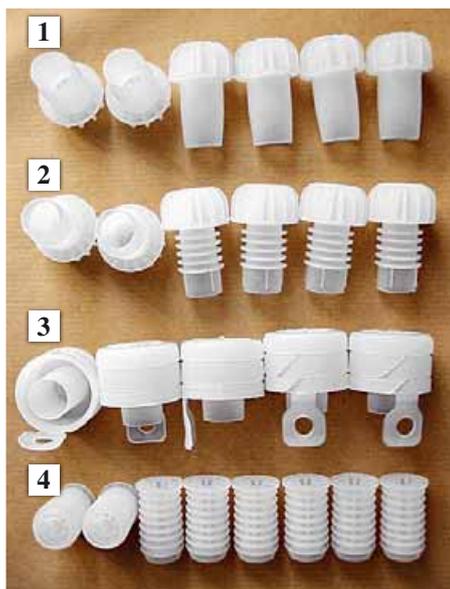
Pianta di una piccola cantina per la produzione di 10 ettolitri di vino, dotata di serbatoi per la vinificazione e lo stoccaggio del vino (calcolati con un aumento di volume pari al 30-40% per effettuare agevolmente le operazioni di cantina), aree predisposte per la vinificazione, l'imbottigliamento,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

Legenda. 1-*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.*

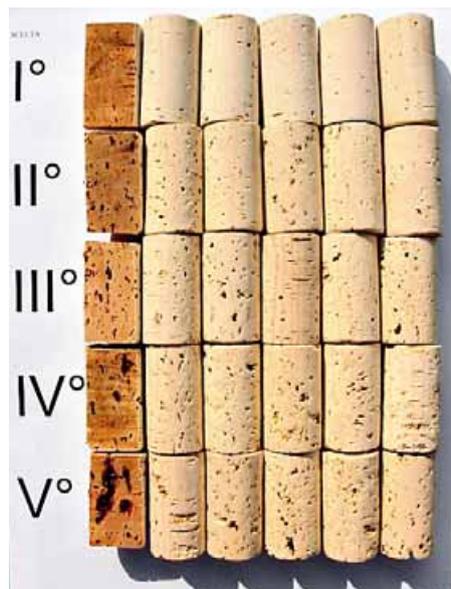


Operazioni da effettuare nei mesi di marzo e aprile





Tappi in plastica. Per bottiglie Champagnotta, Prosecco, Emiliana, Extral: tappo per spumante, liscio (1); tappo per spumante, rigato o con cinque alette (2); tappo a strappo (3). Per bottiglie bordolesi o renane: tappo raso a «martello» (4)



Tappi in sughero. Esempio di classificazione qualitativa dei tappi in sughero: generalmente i tappi migliori sono quelli con poche imperfezioni in quanto garantiscono migliore tenuta ed elasticità, anche se questo non diminuisce il rischio dell'indesiderato gusto di tappo



1-Riempimento con un tubo travasatore privo di rubinetto: in questo caso serve una buona manualità per evitare perdite di vino o la formazione di molta schiuma. Durante il riempimento regolate il flusso del vino strozzando il tubo (come sta facendo l'operatore nella foto) e, al fine di evitare la formazione di schiuma, inclinate la bottiglia per far scorrere il vino sulla parete della bottiglia stessa. **2-Quando il vino sta per raggiungere il livello desiderato «strozzate» il tubo (ripiegandolo su se stesso) e attendete qualche secondo prima di inserirlo nella bottiglia successiva**



1-Quando si esegue l'imbottigliamento è importante stare comodi e avere tutte le bottiglie pronte a portata di mano. **2-Tappatura con tappatore manuale.** I tappi in sughero vengono lubrificati dal produttore e non serve bagnarli con il vino



del colore (casse), con la formazione in bottiglia di depositi abbondanti, velature permanenti e assunzione di odori che ne comprometterebbero la qualità.

Considerata la priorità di mantenere la massima naturalità del prodotto per i vini destinati all'autoconsumo, non è necessario effettuare filtrazioni sterilizzanti prima dell'imbottigliamento o aggiunte di prodotti stabilizzanti, eccetto il metabisolfito di potassio, perché un eventuale leggero deposito non disturba la qualità e può essere sinonimo di vino genuino.

È importante, prima di iniziare le operazioni di imbottigliamento, controllare che la tipologia dei tappi sia adeguata al tipo di bottiglia che intendete utilizzare e che il numero dei tappi e quello delle bottiglie siano sufficienti (ad esempio, per una damigiana di vino sono necessarie 72 bottiglie); occorre poi lavare il tubo travasatore o la riempitrice e controllare che le bottiglie siano asciutte, pulite e senza polvere.

Per i vini destinati alla vendita consigliamo di portare un campione in un laboratorio enologico e far controllare:

- la stabilità proteica, per evitare la formazione di depositi polverulenti o intorbidamenti;
- la stabilità tartarica, per evitare i depositi cristallini di tartrato;
- la gradazione alcolica per rispettare i disciplinari di produzione dei vini Doc (Denominazione di origine controllata), Docg (Denominazione di origine controllata e garantita) o Igt (Indicazione Geografica Tipica).

Un vino Doc o Docg prima di essere posto in vendita deve ottenere il «Certificato di idoneità» da parte della Camera di Commercio competente.

Inoltre, è obbligatorio riportare nell'etichetta la denominazione d'origine – Soave Doc, Chianti Docg, ecc. – o geografica – Veneto Igt (Indicazione geografica tipica), Venezia Igt, Sicilia Igt ecc. – oppure l'indicazione «Bianco» (o «Rosso» o «Rosato») «Vino da tavola» per i vini comuni, il nome o la ragione sociale dell'imbottigliatore, il valore dell'alcol (con una tolleranza di 0,5 gradi alcol rispetto a quello dichiarato), la capacità del contenitore espressa in litri (0,75 litri, 0,50 litri), il numero del lotto, il nome dello stato membro («Prodotto in Italia»), l'indicazione «Contiene solfiti» quando il valore di anidride solforosa totale supera i 10 milligrammi per litro.

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

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