

# Vita in CAMPAGNA

[www.vitaincampa.gna.it](http://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.



I vini dell'annata 2010 hanno una qualità da buona a discreta con un'incredibile variabilità. Nello stesso territorio di produzione si possono trovare vini bianchi ottenuti dalla stessa varietà con valori di acidità totale bassa (inferiore a 4 grammi per litro) o elevata (superiore a 8 grammi per litro). Il colore dei vini rossi va dal cerasuolo al rosso intenso.

Questa disformità è la conseguenza delle variabilità climatica dei mesi di settembre e ottobre scorsi, molto piovosi e con temperature inferiori alla media.

Particolare attenzione si deve porre ai vini rossi ottenuti da uve parzialmente ammuffite o da quelle già cernite, perché anche i grappoli apparentemente sani potevano avere all'interno acini guasti  o con inizio di marciume. Questi vini hanno una forte probabilità di «rompere» il colore (casse ossidasica): se il vino sottoposto alla «prova all'aria» passa in poche ore dal rosso al marrone, si deve intervenire rapidamente, specie se perde completamente le note rossastre assumendo un colore marrone nocciola.

I vini bianchi ottenuti con una breve macerazione hanno gli stessi problemi dei vini rossi, mentre i vini bianchi ottenuti da uve leggermente guaste e fermentati, leggermente velati (il mosto è stato decantato con enzima pectolitico), non

dovrebbero avere problemi di casse.

Rispetto alle scorse annate, nelle quali la **filtrazione** dei vini era una pratica non sempre indispensabile, quest'anno consigliamo, dopo il trattamento di chiarifica, di filtrare i vini che hanno problemi di stabilità del colore o che dopo la chiarifica sono ancora molto velati. Questa operazione permette di illimpidire velocemente il prodotto riducendo la carica batterica e asportando la parte rimanente di sostanze fortemente ossidabili.

## LE OPERAZIONI DI CHIARIFICA

Le operazioni di chiarifica per i vini dell'annata 2010 devono essere eseguite con molta cura. I vini sono generalmente buoni ma, considerando che prevenire la cassa ossidasica è meglio che curarla, eseguire una chiarifica energica, pur perdendo una piccola frazione di colore e profumo, è sempre meglio che intervenire dopo il manifestarsi dell'alterazione che rovinerebbe per sempre la qualità del vino.

Dopo avere eseguito la «prova all'aria» e controllato il valore di acidità totale, di anidride solforosa totale e libera è possibile scegliere ed iniziare il trattamento.



Una bottiglia di vino bianco che qualche ora dopo l'apertura manifesta una evidente casse ossidasica. Per evitare questo spiacevole inconveniente occorre sempre effettuare una «prova all'aria» prima dell'imbottigliamento e, nel caso si verifici l'ossidazione, effettuare il trattamento consigliato nel testo (a pag. 71)

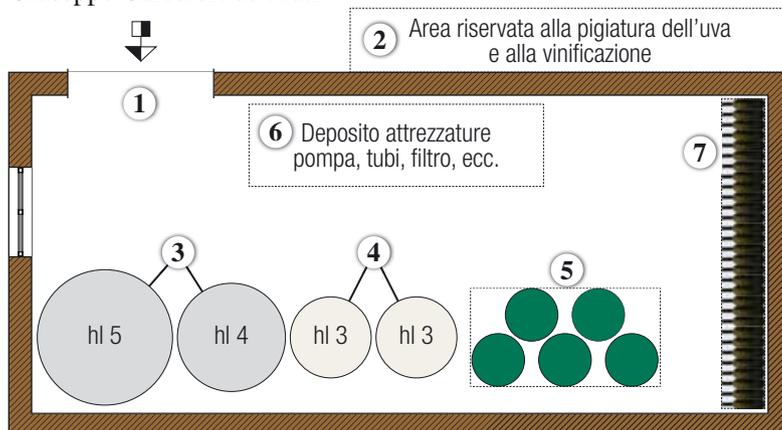
## Progetto di piccola cantina per una produzione inferiore a 10 ettolitri di vino

(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](http://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-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 gennaio e febbraio



**Chiarifica dei vini bianchi che sono piacevoli alla degustazione e si presentano stabili, o leggermente instabili, alla prova all'aria:** iniziate, per proteggere il vino dalle ossidazioni, utilizzando del *metabisolfito di potassio*, sciolto in qualche litro di vino alla dose da 5 a 7 grammi per ettolitro (le dosi minime consigliate sono per i vini stabili, le massime per i vini leggermente instabili).

Successivamente aggiungete il *caseinato di potassio*, che assorbe eventuali sostanze tanniche estratte durante la vinificazione, alla dose di 5, massimo 10, grammi per ettolitro, sciolti in acqua fredda nel rapporto di 100 grammi di caseinato in 2 litri d'acqua. In alternativa impiegate del PVPP (polivinilpolipirrolidone) alla dose di 2-5 grammi per ettolitro sciolto in acqua fredda nel rapporto di 100 grammi di PVPP in 1 litro d'acqua.

Attendete 30 minuti circa e aggiungete della *bentonite* alla dose di 20-30 grammi per ettolitro sciolta in acqua fredda il giorno prima nel rapporto di 100 grammi di bentonite in 1-1,5 litri d'acqua, per assorbire le proteine e facilitare la sedimentazione.

Per semplificare l'operazione, in alternativa al procedimento fin qui esposto, è possibile impiegare un chiarificante misto per vini bianchi alla dose minima consigliata in etichetta.

**Chiarifica dei vini bianchi che alla prova all'aria si ossidano rapidamente o sono già ossidati:** quando il vino a contatto con l'aria si ossida facilmente è necessario bloccare l'alterazione aggiungendo immediatamente del *metabisolfito di potassio* alla dose di 8-10 grammi per ettolitro.

Dopo questo primo intervento si esegue un trattamento di chiarifica per rimuovere la causa dell'alterazione. Se il vino non ha ancora subito l'alterazione, eseguite una chiarifica con del *caseinato di potassio* (10-15 grammi per ettolitro) o del PVPP (polivinilpolipirrolidone) (5-10 grammi per ettolitro) e della *bentonite* (30-50 grammi per ettolitro).

Se impiegate preparati misti per vino bianco, usate la dose media consigliata sulla confezione.

Nel caso l'ossidazione del vino o l'alterazione del colore siano in atto consigliamo di raddoppiare le dosi dei prodotti per il trattamento a esclusione di quella di metabisolfito di potassio.

Dopo il travaso successivo al trattamento di chiarifica o dopo la filtrazione aggiungete 3 grammi per ettolitro di *tannino enologico* (galla o tara).



**1** Le partite di vino rosso dell'annata 2010 anche se prodotte dalla stessa azienda possono manifestare problemi di casse ossidative con diverso livello di gravità. **1-** Vino ottenuto da uve perfettamente sane che, sottoposto alla prova all'aria, dopo alcuni giorni non presenta problemi di casse e mantiene un colore rosso violaceo. **2-** Vino ottenuto da uve non completamente sane che manifesta una casse ossidativa parziale (si vedono ancora pigmenti rossi): la situazione deve destare preoccupazione. **3-** Vino ottenuto da uve guaste che manifesta una gravissima casse ossidativa e che ha assunto un colore marrone-nocciola con il tipico odore di castagne bollite: la situazione è gravissima ed è necessario intervenire immediatamente

**Chiarifica dei vini bianchi che alla degustazione sono aspri.** Quando i vini sono troppo aspri e non è avvenuta la fermentazione malolattica, si può ricorrere alla disacidificazione chimica.

Il risultato è qualitativamente inferiore a quello della disacidificazione che avviene naturalmente, per la possibilità di sensazioni amare al retrogusto; l'operazione ha però il vantaggio di essere rapida e si può eseguire in qualsiasi momento.

La disacidificazione chimica consiste nel ridurre il valore di acidità totale aggiungendo dei sali alcalini che provocano la precipitazione degli acidi del vino (acido tartarico, acido malico, ecc.). Si impiegano alla dose riportata in etichetta, sciogliendoli in acqua fredda nel rapporto di 100 grammi di prodotto in 1 litro d'acqua e aggiungendoli lentamente al vino.

I disacidificanti permessi per legge sono: il carbonato di calcio, il bicarbonato di potassio e il tartrato neutro di potassio. In commercio esistono prodotti disacidificanti misti composti da una miscela di sali permessi, progettati per ridurre al minimo la sensazione amara e salata.

Se impiegate disacidificanti chimici leggete attentamente le istruzioni e le dosi di impiego riportate sulle etichette.

⚠ La normativa comunitaria consente di ridurre il valore di acidità totale dei vini o mosti fino a un 1 grammo per litro (ad esempio si può diminuire il valore da 8 grammi per litro a 7 grammi per litro) ma obbliga le aziende commerciali ad una dichiarazione preventiva dell'operazione e alla tenuta di un re-

gistro apposito in cui si devono registrare la quantità di vino trattata e la dose di disacidificante impiegata.

Praticamente la chiarifica con l'aggiunta del disacidificante deve essere eseguita nel seguente modo: prima si utilizza la dose prevista di *metabisolfito di potassio*, quindi si introduce il *disacidificante* e dopo 3-4 ore si aggiungono i chiarificanti preventivamente sciolti in acqua seguendo la sequenza riportata precedentemente.

**Chiarifica dei vini rossi che sono piacevoli alla degustazione e si presentano stabili, o leggermente instabili, alla prova all'aria:** iniziate, per proteggere il vino dalle ossidazioni, utilizzando del *metabisolfito di potassio*, sciolto in qualche litro di vino, alla dose da 4 a 6 grammi per ettolitro (le dosi minime consigliate sono per i vini stabili mentre le massime per i vini leggermente instabili). Il primo chiarificante da aggiungere è la *gelatina* in polvere, alla dose di 3-5 grammi per ettolitro, sciolta in acqua calda nel rapporto di 100 grammi di gelatina in 5 litri d'acqua, oppure la gelatina liquida, alla dose di 5-10 millilitri per ettolitro, sciolta in acqua fredda nel rapporto di 100 millilitri di gelatina in 1 litro d'acqua; la gelatina assorbe le sostanze tanniche estratte durante la vinificazione.

Immettete poi della *bentonite* alla dose da 5 a 20 grammi per ettolitro, sciolta in acqua fredda il giorno prima, nel rapporto di 100 grammi di bentonite in 1-1,5 litri d'acqua, per assorbire le proteine e facilitare la sedimentazione.

Per semplificare l'operazione, invece del procedimento sopra esposto, è pos-

sibile impiegare un unico chiarificante misto per vini rossi aggiungendo la dose minima consigliata in etichetta.

➔ Nelle operazioni di chiarifica è possibile sostituire la gelatina con albumina d'uovo. Si impiega nella chiarifica dei vini rossi di qualità o dei vini bianchi affinati in legno.

La qualità della chiarifica con albumina rispetto a quella che impiega gelatine è migliore, perché ammorbidisce i vini senza impoverirli e ne rispetta la finezza. I piccoli produttori quindi o le aziende che producono vini di qualità, per ottenere un risultato migliore, possono impiegare direttamente le chiare d'uovo.

Le dosi va da 5 a 20 grammi per ettolitro di albumina d'uovo, corrispondente all'impiego di 1-4 chiare d'uovo per ettolitro. L'albumina d'uovo in polvere si scioglie in acqua fredda, mentre la chiara d'uovo si diluisce «montandola», senza fare schiuma, in acqua fredda aggiunta di un pizzico di sale grosso.

**Chiarifica dei vini rossi che alla prova all'aria si ossidano rapidamente:** quando il vino a contatto con l'aria si ossida facilmente è necessario bloccare l'alterazione aggiungendo immediatamente del *metabisolfito di potassio*, alla dose di 8-10 grammi per ettolitro.

Se il vino non ha ancora subito l'alterazione eseguite una chiarifica con della *gelatina* in polvere (5-10 grammi per ettolitro), o liquida (10-20 millilitri per ettolitro), seguita dalla *bentonite* (20-30 grammi per ettolitro). Se impiegate dei chiarificanti preparati per vini rossi impiegate la dose media consigliata sulla confezione.



*I prodotti di chiarifica devono essere sciolti lentamente nella quantità di acqua necessaria. Si raccomanda di preparare i vari chiarificanti in contenitori diversi, debitamente contrassegnati, per evitare aggiunte errate*

Se l'alterazione del colore è in atto consigliamo di raddoppiare le dosi dei prodotti per il trattamento ad esclusione della dose di metabisolfito di potassio. In questo caso non è però possibile recuperare il colore rosso già compromesso e rimarranno attenuate le note cromatiche aranciate o marroni.

Dopo il travaso successivo al trattamento di chiarifica o dopo la filtrazione aggiungete 10 grammi per ettolitro di *tannino enologico* (galla o tara), oppure 20 grammi per ettolitro di tannino di quercia.

**Chiarifica dei vini rossi che alla degustazione sono aspri.** Seguite le indicazioni riportate per i vini bianchi sostit-

tuendo i chiarificanti per i vini bianchi con quelli per i vini rossi.

Per eseguire correttamente la chiarifica del vino seguite queste regole fondamentali:

- aggiungete i chiarificanti lentamente e senza interruzione;
- rimescolate con cura la massa in chiarifica tramite pompa o bastone;
- evitate di creare schiuma durante lo scioglimento del prodotto, perché, dopo il trattamento, rimarrebbe in superficie;
- non diluite il chiarificante direttamente nel vino perché perderebbe parte dell'efficacia.

Consigliamo di eseguire il trattamento di chiarifica seguendo sempre l'ordine preciso di aggiunta riportato in questo articolo, in modo che i chiarificanti svolgano al meglio la loro funzione.

⚠ Se sciogliendo il chiarificante in acqua per l'attivazione questo produrrebbe odori sgradevoli, non impiegate il prodotto, perché probabilmente vecchio, irrancidito per l'umidità o infettato da muffe: potrebbe conferire al vino odori o gusti anomali. Terminato il trattamento di chiarifica consigliamo di aspettare da 7 a 15 giorni prima di travasare o filtrare il vino dal deposito.

## ALTRI LAVORI

Se la temperatura esterna scende sotto lo zero, aprite le finestre della cantina o trasferite il vino all'esterno sotto un porticato per facilitare la stabilizzazione tartarica. In questo modo si favorisce la formazione di cristalli di tartarato che aderiscono alla parete delle vasche o precipitano. Questa semplice operazione ne eviterà la formazione in bottiglia.

Nelle zone a clima più mite (Sud Italia e Isole) si raccomanda ugualmente di aprire le finestre della cantina nelle giornate più fredde per aiutare l'illimpimento del vino.

\*\*\*

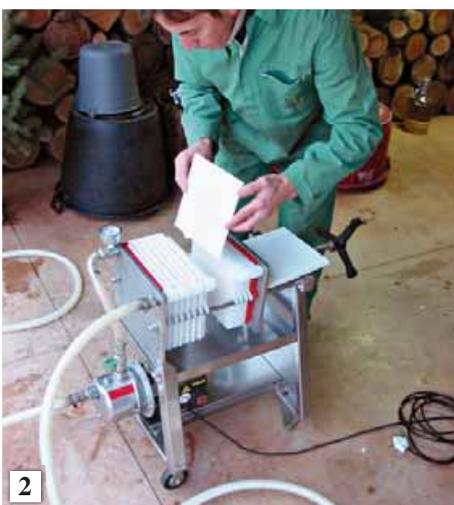
Le considerazioni fatte in questo articolo non vogliono spaventare i lettori, ma solo avvertirli del fatto che, in tutta Italia, i vini dell'annata 2010 - fatto estremamente raro - manifestano segnali di instabilità, i quali potrebbero causare danni irreversibili con l'arrivo della primavera.

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

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



1



2

**1-**Aggiungete lentamente i prodotti chiarificanti eseguendo un rimontaggio con la pompa o con un bastone. **2-**Nelle piccole aziende la filtrazione con gli strati filtranti è la più semplice da eseguire. Cambiando la porosità degli strati si possono eseguire filtrazioni sgrassanti, chiarificanti, brillantanti e sterilizzanti