

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

# Proviamo a fare del buon vino rosso con una piccola quantità di uva

Anche chi non ha un vigneto di grandi dimensioni, ma possiede solo una decina di viti, può produrre del vino per l'autoconsumo senza dover necessariamente disporre di locali particolari e di costose attrezzature: gli bastano un mastello, uno scolapasta e un paio di damigiane. Vediamo come è possibile condurre a buon fine la fermentazione in rosso di una piccola quantità di uva

Molti nostri lettori coltivano poche piante di vite e per trasformare una piccola quantità di uva in vino non vale la pena di affrontare spese elevate per l'acquisto di costose attrezzature di cantina.

In questo articolo vi spieghiamo come vinificare piccoli quantitativi di uva rossa, fino a 100 chilogrammi (la quantità che si può ottenere da 10-12 viti), in modo semplice e utilizzando attrezzature di uso comune. Ricordiamo che la resa dell'uva in vino è circa del 60% e pertanto da 100 kg di uva si ottengono circa 60 litri di vino.

Vediamo quindi, passo dopo passo, le operazioni che si devono eseguire.

## RACCOLTA E PIGIATURA

**1-Raccogliete l'uva in cassette, al mattino o alla sera, quando le temperature sono basse; eliminate i grappoli guasti.**

**2-Diraspete l'uva a mano, separate cioè gli acini dai raspi, che vanno gettati per non estrarre i tannini in essi contenuti, i quali causano un aumento del sapore amaro e la diminuzione del colore del vino. Eliminate gli acini guasti o immaturi e raccogliete gli acini sani in un mastello.**



**3-Pigiare l'uva con le mani (oppure con i piedi ben puliti come si faceva una volta).**

**4-Dopo avere pigiato l'uva controllate la gradazione zuccherina del mosto (ad esempio con un densimetro Babo, nella foto, reperibile nei negozi di enologia) per calcolare, attraverso la tabella di conversione riportata nella pagina successiva, la gradazione alcolica potenziale (che il vino potrà raggiungere) e poter quindi intervenire con eventuali correzioni.**

## ESTRAZIONE DEL COLORE

**5-Prima di riempire il recipiente per la fermentazione (mastello, brenta, ecc.), consigliamo di portarlo all'interno di un**

locale con pavimento in cemento o piastrellato, in modo da agevolare le successive operazioni di pulizia; il contenitore deve anche essere rialzato da terra per facilitare le operazioni di follatura (immersione della vinaccia nel mosto), controllo della temperatura, svinatura (travasamento del mosto dalla vinaccia) e travaso. Esso va riempito fino al 70-75% del suo volume: si lascia quindi circa il 25-30% di spazio libero tra la superficie del pigiato (mosto e vinaccia) e la sommità del contenitore. Questo eviterà che, quando inizia la fermentazione, il cappello di vinaccia, spinto in alto per lo sviluppo dell'anidride carbonica dovuta alla trasformazione dello zucchero in alcol, trabocchi dal contenitore.

Nella foto si vede, in trasparenza, la vinaccia che galleggia sul mosto in fermentazione.

Terminata la pigiatura lavate immediatamente le attrezzature usate finora e le cassette di raccolta dell'uva.

⚠ Il mosto che si secca sulla superficie è di difficile asportazione ed è una fonte di alimentazione per muffe, batteri e lieviti selvaggi che sono la principale causa delle alterazioni microbiche (accascenza, filante, girato, fioretta, ecc.).

### Il dosaggio dei prodotti enologici su piccole quantità di vino

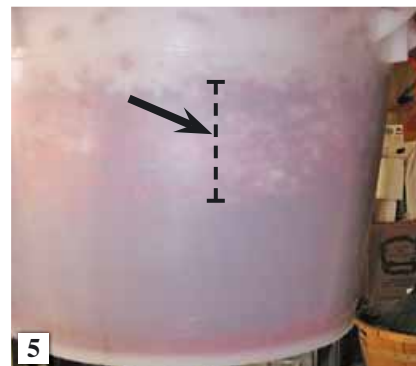
Le dosi dei prodotti enologici (metabisolfito, lieviti, ecc.) da impiegare sono sempre riferite al quintale (100 chilogrammi) d'uva o all'ettolitro (100 litri) di mosto o di vino. Per calcolare la dose per quantità inferiori o superiori si può usare una semplice formula: dose unitaria da impiegare moltiplicata per i chilogrammi (o i litri) da trattare, diviso 100.

Per esempio, se si devono trattare 40 litri di vino con un prodotto enologico la cui dose unitaria è di 15 grammi per ettolitro il calcolo è

$$\text{dose} = \frac{15 \times 40}{100} = 6 \text{ grammi}$$

cioè: 15 moltiplicato per 40 = 600, diviso 100 = 6 grammi (dose da impiegare per 40 litri).

Il metabisolfito e i prodotti citati si possono trovare nei negozi di enologia, di prodotti per l'agricoltura, negli ipermercati e nelle farmacie.







## IMPIEGO DI PRODOTTI ENOLOGICI

**6-** Aggiungete ora al mosto il metabisolfito di potassio (vedi riquadro a pag. 33) – precedentemente sciolto in un po' di mosto o di acqua – alla dose di circa 10-15

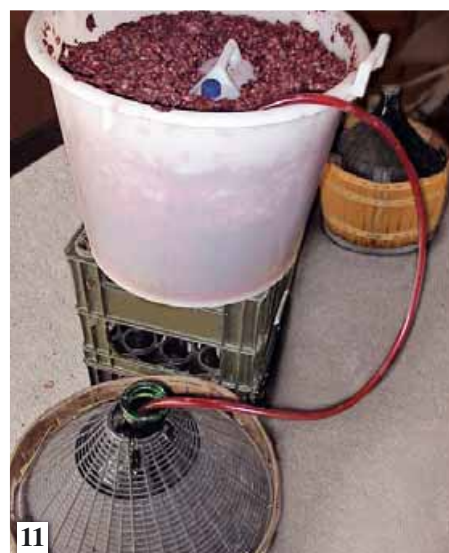
grammi per quintale di uva. Aggiungete lentamente il metabisolfito e mescolate bene per distribuirlo in tutto il pigiato. Se avete un'allergia verso questo prodotto o non volete utilizzarlo raccomandiamo di aggiungere subito del lievito enologico (alla dose indicata al punto 7) o, in

sostituzione, del lievito per il pane, anche se non è molto indicato per eseguire correttamente la fermentazione alcolica del mosto. Il lievito serve per avviare rapidamente la fermentazione ed evitare ossidazioni, formazione di muffe e insorgere di alterazioni batteriche (acescenza, ecc.) che, nell'impossibilità di impiegare il metabisolfito di potassio, non possono essere altrimenti prevenute.

In questo caso (utilizzo del lievito al posto del metabisolfito) si consiglia successivamente di conservare il vino in locali freddi con temperature inferiori ai 5 °C, massimo 10 °C o in un frigorifero vuoto (eventualmente travasandolo in piccoli contenitori), e possibilmente imbottigliarlo quando si è illimpidito.

Tabella di comparazione tra gradazione zuccherina e gradazione alcolica probabile			
Gradazione zuccherina			Gradazione alcolica probabile
Gradi Brix [1]	Gradi Babo	Gradi Oechsle [2]	
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] Scala in uso nei Paesi del nord Europa e in Alto Adige



**7-** Quando si desidera migliorare la qualità della vinificazione, dopo l'aggiunta del metabisolfito di potassio, per regolare i processi di fermentazione e di estrazione del colore è possibile impiegare il lievito secco attivo e l'enzima di estrazione, che potete trovare presso i rivenditori di prodotti enologici.

Aggiungete, una volta riempita la vasca, 20-30 grammi di lievito selezionato per ettolitro e 10-30 grammi di attivante azotato per ettolitro.

L'aggiunta dell'enzima per l'estrazione del colore, alla dose di 1-4 grammi per ettolitro, consente di abbreviare il tempo di macerazione estraendo comunque tutto il colore che la buccia può cedere; riducendo il tempo di macerazione delle bucce si riduce la presenza di tannini aggressivi la cui estrazione aumenta progressivamente durante le macerazioni prolungate.

Il lievito deve essere attivato seguendo le indicazioni riportate in etichetta; l'attivante di fermentazione va sciolto nel mosto o acqua in un rapporto di 10 grammi per 100 ml di mosto; l'enzima va sciolto in acqua nello stesso rapporto.

**8-** Controllate la temperatura di fermentazione mantenendola intorno ai 24-28 °C. Temperature superiori ai 30 °C possono causare rallentamenti o arresti di fermentazione con conseguente possibile aumento del valore di acidità volatile (do-

## Che cos'è il metabisolfito di potassio?

Il metabisolfito di potassio è un prodotto chimico che si presenta come una polvere cristallina, biancastra e che, una volta sciolto nel mosto o nel vino, sviluppa anidride solforosa (solfiti). È indispensabile per proteggere il mosto e il vino dalle ossidazioni e dalle alterazioni batteriche (acescenza). Inoltre l'anidride solforosa è un prodotto presente in natura: durante la fermentazione alcolica (trasformazione dello zucchero in alcol etilico) viene prodotta dal lievito in quantità che possono essere molto basse, alcuni milligrammi, ma che in alcuni casi possono superare i 100 milligrammi per litro. Il metabisolfito impiegato correttamente non ha alcun effetto nocivo per l'uomo. Anzi l'anidride solforosa è utilizzata per conservare molti prodotti alimentari (nelle etichette viene indicata con le sigle da E220 a E228). È bene impiegare sempre al minimo del dosaggio consigliato, perché minore è la quantità che si impiega nella vinificazione, minore sarà quella da aggiungere durante la conservazione del vino. Questo consiglio contrasta con la convinzione, errata, diffusa soprattutto fra i piccoli produttori, che una forte aggiunta di metabisolfito di potassio all'inizio della fermentazione eviti ulteriori aggiunte durante la conservazione del vino. Infatti, impiegare dosi superiori a quelle consigliate non mi-

gliora l'effetto anzi può creare problemi alla fermentazione alcolica e conferire sensazioni gustative amare al vino, oltre che provocare bruciori di stomaco e mal di testa al momento del consumo.

La dose giornaliera ammissibile di solfiti (anidride solforosa) è stata fissata da una commissione internazionale mista FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) e OMS (Organizzazione mondiale della sanità) in 0,7 milligrammi per chilogrammo di peso corporeo al giorno, che corrisponde a circa 49 milligrammi al giorno di solfiti per una persona di circa 70 chilogrammi. Questa dose è molto prudenziale perché è stata fissata con un fattore di sicurezza 100 volte superiore (la dose di non tossicità riscontrata su ratti e maiali dopo una sperimentazione durata due anni è stata di 72 milligrammi per chilogrammo di peso al giorno). I solfiti vengono metabolizzati dal nostro organismo principalmente tramite l'enzima solfito-ossidasi che trasforma mediante ossidazione i solfiti in solfati, i quali vengono successivamente eliminati con l'urina. (G.C. de P.)



vuta alla formazione di acido acetico). Per abbassare la temperatura di fermentazione si possono immergere nel mosto delle bottiglie o delle taniche per uso alimentare contenenti acqua congelata.

**9-**Dal giorno successivo alla pigiatura e durante la fermentazione immergete il cappello di vinacce almeno due volte al giorno, meglio tre, ad intervalli regolari durante l'arco della giornata, per estrarre il colore dalle bucce ed evitare che, a contatto con l'aria, la vinaccia inacidisca.

**10-**Coprite il contenitore di fermentazione con un telo di nailon per evitare che si possano introdurre accidentalmente corpi estranei o piccoli animali.

### SVINATURA E PRESSATURA DELLA VINACCIA

**11-**Al raggiungimento del colore desiderato o al termine della fermentazione (condizione rilevabile assaggiando il vino o utilizzando un densimetro, sulla cui scala graduata si deve leggere il valore zero) svinare, travasando il vino nuovo – a volte è ancora dolce – in una damigiana. Il travaso si può eseguire ponendo il mastello in posizione rialzata rispetto alla damigiana e impiegando un tubo travasatore.

**12-**Terminato il travaso eseguite la pressatura della vinaccia (bucce fermentate) rimasta, con le mani, all'interno di uno scolapasta. Il prodotto estratto va aggiunto al vino nuovo ottenuto con la svinatura. Dopo queste operazioni lavate immediatamente le attrezzature impiegate.

### PRIMO TRAVASO

**13-**Passati alcuni giorni, al massimo una settimana, eseguite un travaso in un'altra damigiana separando il vino limpido o leggermente velato dalla feccia. Durante questa operazione consigliamo di aggiungere altri 4-5 grammi di metabisolfito di potassio per ettolitro.

Prima del travaso del vino raccomandiamo, specie quando si sono vinificate uve guaste, di eseguire un test all'aria per

verificare la stabilità del vino: se il colore passa dal rosso violaceo al marrone, aumentate la quantità di metabisolfito di potassio a 10 grammi per ettolitro.

Dopo le operazioni di travaso è importante non lasciare mai la damigiana scolma, pertanto provvedete a procurarvi anche dei contenitori di piccole dimensioni, possibilmente in vetro (bottiglioni, dame e damigiane), in modo che i contenitori risultino sempre pieni.

### TRAVASI SUCCESSIVI E IMBOTTIGLIAMENTO

I travasi successivi si devono eseguire con frequenza mensile nei primi due mesi dall'ottenimento del vino nuovo per poi diradarsi sino a una volta all'anno dopo il secondo anno.

⚠ Evitate di travasare quando il vino è limpido, o di filtrarlo con carta da filtro per illimpidirlo, perché si ossiderà velocemente perdendo le note floreali (profumo di fiori di acacia, ciliegia, ecc.) o fruttate (profumo di frutta rossa, frutti di bosco, ecc.) assumendo sensazioni olfattive e gustative di mela cotta o rancide.

Consigliamo, in primavera o prima dell'imbottigliamento un'ulteriore aggiunta di metabisolfito di potassio alla dose di 5-6 grammi per ettolitro; in caso contrario raccomandiamo di conservare il vino ad una temperatura sotto i 5 °C massimo 10 °C, ad esempio in un frigorifero vuoto (eventualmente travasandolo in piccoli contenitori) per rallentare lo sviluppo di batteri e l'invecchiamento del prodotto.

Giuseppe Carcereri de Prati

