

Il mistero della trasformazione dell'uva nera in vino bianco



Quando Salvatore il viticoltore porse a Carlo una delle sue migliori bottiglie di vino bianco, Osso, che poltriva al sole, aprì un occhio e alzò un orecchio.

«È una bottiglia della scorsa vendemmia, strepitosa», disse il viticoltore. «Quest'anno, invece, con questo maledetto tempaccio piovoso...»

Cincia arrivò in quel momento. «Tsè», commentò Osso appena la vide. «Questo Salvatore dev'essere un gran burlone».

«Perché?»

«Il vino che ha dato a Carlo non può essere suo. Lui coltiva solo uva nera, mentre quella era una bottiglia di vino bianco».

«Magari con il tempo il vino sbiadisce...», azzardò Cincia, che di vino non capiva nulla.

«Mah, mi sembra più probabile che quel tizio aggiunga qualche diavoleria chimica per sbiancare il vino».

Il giorno successivo Carlo



«Vino bianco da uva nera?» Al pigro Osso, sdraiato al sole, non sfugge la stranezza e invita Cincia a indagare sul mistero.

«Che sia una diavoleria chimica per sbiancare il vino?»

fece visita a Salvatore. Osso e Cincia ne approfittarono per andare con lui e indagare sul mistero del vino bianco da uve nere.

L'autunno aveva spennellato il vigneto con tinte arancio, rosso, giallo e marrone. Mentre cammi-

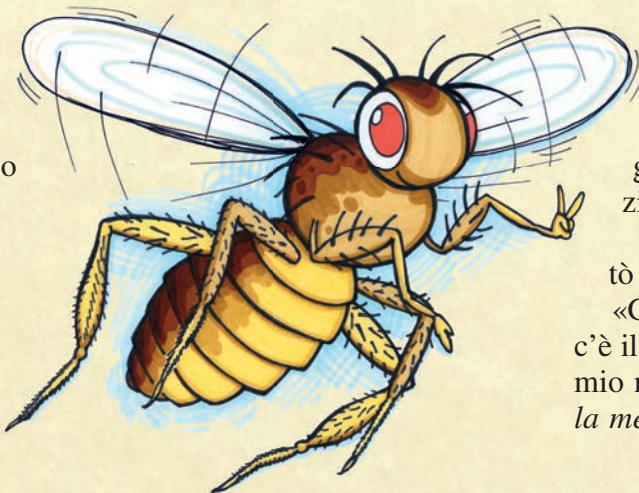
navano tra le viti, un esserino alato sfrecciò a tutta velocità, come fosse un caccia bombardiere in volo.

«Ehi, tu», gridò Cincia «fai più attenzione, mi hai spettnato le piume».

«Oh, mi dispiace», disse l'esserino tornando indietro e presentandosi. «Mi chiamo Rino, sono un moscerino della frutta... e ho molta fretta. Sapete, tutti mi vogliono, sono una star internazionale!»

«Sì, buonanotte», commentò Cincia.

«Guarda che nella botte piccola c'è il vino buono, non lo sapevi? Il mio nome scientifico è *Drosophila melanogaster* e vengo usato in



Osso e Cincia si imbattono nello sfrecciante Rino, un moscerino della frutta veloce e richiestissimo che va matto per l'uva. «Il mio nome scientifico è *Drosophila melanogaster*!»

tantissimi studi scientifici. Di solito vivo nella frutta matura e... adoro l'uva».

«Ehi, fermo un attimo», lo interruppe Osso. «Se ti intendi di frutta, allora forse saprai dirmi se è possibile produrre vino bianco dall'uva nera».

«Ma certo», disse Rino dandosi un tono e invitando Cincia a raccogliere la buccia di un acino di uva nera a terra e a strisciarla con il becco su un sasso chiaro. Con grande stupore la buccia lasciò una pennellata di rosso vivo.

«Ora ho capito! Senza buccia il vino viene bianco... Ma allora Salvatore non è un bugiardo», esclamò soddisfatto Osso.

«Vi spiego in un lampo, perché ho davvero molta fretta. Dopo la raccolta l'uva nera viene portata velocemente in cantina. Con la diraspatura gli acini vengono separati dai raspi, struttura che alimenta gli acini e forma il grappolo: tutto chiaro? Poi vengono pigiati. Si ottengono così il mosto, la parte liquida, e le vinac-

«La diraspatrice in azione per separare gli acini dai raspi» spiega Rino ai due attenti investigatori prima di correre via di nuovo

Verifica se è vero quello che hanno scoperto Osso e Cincia!

Prendi un grappolo d'uva nera (1) e toglilo delicatamente da un acino la buccia: ora dai libero sfogo alla tua creatività su un foglio bianco (2). Incredibile quello che vedi, vero?

La natura è davvero una ricca tavolozza di colori!

Prima di appendere il tuo dipinto, ricordati di gustare l'acino che ti ha dato la possibilità di disegnare: il cibo non va sprecato! Dietro a quel frutto ci sono infatti mesi e mesi di lavoro di bravi viticoltori che si impegnano affinché sulle nostre tavole giungano prodotti di qualità!



Stefania Penderzza

ce, la parte solida contenente le bucce e i semi, detti vinaccioli. A questo punto avviene una cosa molto importante: bisogna separare le vinacce dal mosto prima che inizi la fermentazione e il mosto si trasformi in vino!»

«Perché tutta questa fretta?»

«Perché sono proprio le bucce che contengono i coloranti in grado di dare il colore al vino» disse Rino guardando il sole che già stava tramontando. «Sono tremendamente in ritardo, mi attendono al vecchio melo. Vadoo», disse sparendo.

Cincia si mise a ridere: «Rino, più che un moscerino della frutta, mi sembra proprio un moscerino della fretta».

Stefania Penderzza

Illustrazioni di Erika Lerco

Misura le tue conoscenze con L'AGRICOLTOMETRO

IL PAMPINO È:

- a) un pane tipico ai pinoli;
- b) un insetto dannoso per le piante grasse;
- c) la foglia della vite.

Rispondi alla domanda e poi verifica la soluzione a pag. 77.

Stefania Penderzza