



Settembre e ottobre sono i mesi della vendemmia e della vinificazione. Questo numero è dedicato ai piccoli produttori di una o due damigiane di vino che, anche in mancanza di attrezzature o di esperienza, tuttavia possono riuscire a vinificare correttamente la loro piccola partita di uva. I consigli che qui forniamo possono essere utili anche per i lettori che hanno produzioni maggiori e che possono approfondire l'argomento sulla «Guida illustrata alla gestione della piccola cantina», supplemento al n. 6/2003, da pag. 17 a pag. 26.

LA VENDEMMIA

Dopo avere eseguito un'accurata pulizia della cantina (garage, scantinato, ecc.), dei contenitori (damigiane, brente, ecc.) e delle attrezzature è importante seguire con un'accurata gestione il vigneto. Eliminate i grappoli colpiti da marciume o da oidio; eseguite in caso di eccessiva produzione un diradamento dei grappoli e, nelle varietà a bacca rossa, una leggera sfogliatura, eliminando le foglie vecchie per aumentare l'esposizione al sole dei grappoli.

Seguite l'andamento della maturazione dell'uva controllando la gradazione zuccherina con il mostimetro o il rifrattometro. Quando l'uva ha raggiunto la grada-



Raccogliete solo l'uva che siete in grado di vinificare in giornata e ponetela in casse non molto grandi (da 15-18 kg) per evitare l'ammestamento

zione desiderata (o lo stato sanitario è compromesso per grandinate tardive, marciumi, ecc.) si deve iniziare la raccolta.

Raccogliete solo l'uva che siete in grado di vinificare in giornata, ponetela in casse non molto grandi (da 15-18 kg) per evitare l'ammestamento che è causa dello sviluppo di lieviti con caratteristiche fermentative scadenti. Effettuate la

vendemmia nelle ore meno calde ed evitate di lasciare l'uva raccolta esposta al sole.

VINIFICAZIONE IN BIANCO

La procedura di vinificazione in bianco, illustrata ne «i Lavori» di luglio-agosto, a pag. 67, si applica anche per le uve raccolte nei mesi di settembre e ottobre.

In questi mesi può anche capitare di dover vinificare uve non completamente mature con bassa gradazione zuccherina e con un elevato valore di acidità totale. In questo caso raccomandiamo di eseguire una correzione della gradazione alcolica (vedi riquadro alla pagina successiva) e di favorire la fermentazione malolattica al termine della fermentazione alcolica.

Nel caso di vinificazione di uva bianca guasta o colpita da grandine, occorre scartare quella molto ammuffita e, dopo una pressatura soffice, aggiungere 15-20 grammi per ettolitro di metabisolfito di potassio e 5 grammi per ettolitro di enzima per separare velocemente i residui di parti di buccia e polpa rimasti nel mosto.

Entro 12, massimo 24, ore separate il mosto limpido dalla feccia e aggiungete al mosto limpido 40-50 grammi per ettolitro di lievito e 30 grammi per ettolitro di attivante azotato.

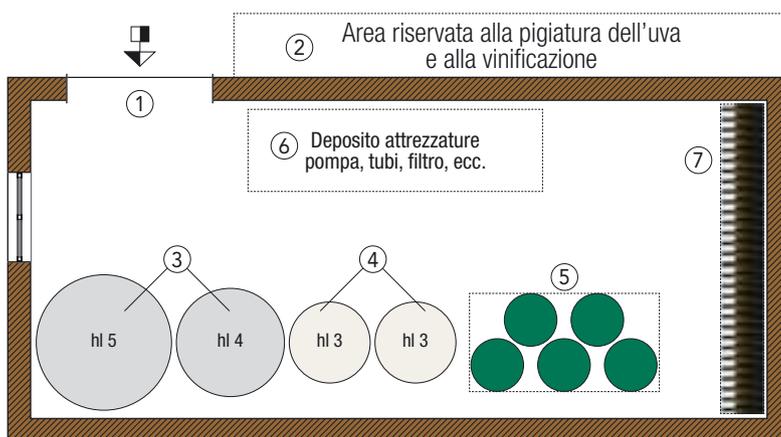
Progetto di piccola cantina per una produzione inferiore a 10 ettolitri di vino

(per ulteriori informazioni si veda l'articolo pubblicato su *Vita in Campagna* n. 1/2005, a pag. 65)

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.*



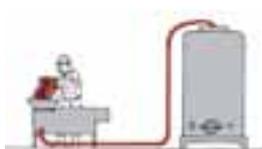
Operazioni da effettuare nei mesi di settembre e ottobre



controllo maturazione dell'uva e vendemmia



vinificazione in bianco e in rosato



vinificazione in rosso



travasò

Ecco come si può aumentare la gradazione alcolica

Nelle zone dove l'uva non ha raggiunto la gradazione Babo desiderata si può aumentare il valore della gradazione alcolica aggiungendo del mosto concentrato. Per ottenere un grado di alcol possiamo utilizzare 3-3,5 litri per ettolitro di mosto concentrato, oppure 2-2,2 litri per ettolitro di mosto concentrato rettificato (MCR o zucchero d'uva); quest'ultimo si ottiene concentrando solo gli zuccheri e l'acqua del mosto in precedenza trattato in modo da togliere, con una tecnica particolare, tutte le sostanze coloranti e acide del mosto.

L'impiego dello zucchero da cucina (saccarosio) è ammesso solo per vini destinati all'autoconsumo. La quantità necessaria per aumentare la gradazione alcolica di un grado alcol è di circa 1,6-1,7 chilogrammi di zucchero per ettolitro.

Consigliamo di aggiungere il mosto concentrato o lo zucchero quando la fermentazione avrà fatto diminuire di un terzo la gradazione Babo iniziale. Ad esempio se la gradazione iniziale è di 15° Babo aggiungete il mosto concentrato quando il mosto ha raggiunto i 10° Babo circa.

Prima di aggiungere il mosto concentrato o lo zucchero, diluiteli in qualche litro di mosto-vino e aggiungeteli lentamente al prodotto da arricchire mediante un rimontaggio all'aria.

VINIFICAZIONE IN ROSATO

La vinificazione in rosato viene condotta con la fermentazione del solo mosto ottenuto con una breve macerazione delle bucce (4-8 ore), o fino all'alzata del «cappello». La tecnica di vinificazione è uguale a quella impiegata per l'uva bianca (la fermentazione alcolica del mosto avviene in assenza della buccia) perché le caratteristiche organolettiche di un vino rosato sono simili a quelle di un vino bianco, ad esclusione del colore che deve avere una caratteristica cromatica rosa, con sfumature violacee.

▲ È importante, anche in questo caso, evitare le pressature eccessive per ridurre l'estrazione dei tannini che confe-

riscono al vino una nota cromatica arancione, lo rendono poco gradevole per la sensazione gustativa amara ed accelerano i processi di invecchiamento.

VINIFICAZIONE IN ROSSO

Per la descrizione della vinificazione in rosso di una piccola partita di uva ci avvaliamo della sequenza fotografica riportata in queste pagine.

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

2-Diraspate l'uva a mano.

3-In alternativa impiegate una piccola diraspatrice. Raccomandiamo di togliere il

raspo per evitare di estrarre i tannini in esso contenuti, che causano un aumento della sensazione amara e la diminuzione del colore del vino ottenuto.

4-Se diraspate l'uva a mano pigiatela poi con le mani o con i piedi.

5-Dopo avere pigiato l'uva controllate sempre la gradazione zuccherina per calcolare, attraverso le tabelle di conversione (vedi «Guida illustrata alla gestione della piccola cantina», supplemento al n. 6/2003, a pag. 18), la gradazione alcolica potenziale e poter intervenire con eventuali correzioni.

6-Riempite il contenitore di fermentazione (mastello, brenta, ecc.) lasciando circa il 25% di spazio libero tra la superficie del mosto e la sommità del contenitore. Questo eviterà che, quando inizia la fermentazione, il cappello di vinaccia, spinto in alto per lo sviluppo di anidride carbonica che si forma dalla trasformazione dello zucchero in alcol, trabocchi dal contenitore. Nella foto si vede, «in trasparenza», la vinaccia che galleggia sul mosto in fermentazione.

7-Terminata la pigiatura lavate immediatamente le attrezzature e le cassette. 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 (acescenza, filante, girato, fioretta, ecc.).

8-Sciogliete nel mosto il metabisolfito di potassio alla dose di circa 10-15 grammi per quintale di uva. Nel caso vinifichiate uve rosse con presenza di marciume, prima della pigiatura aggiungete





9



10



11



12



13



14



15



16

all'uva 20 grammi per quintale di metabisolfito di potassio e, se è possibile, 20 grammi per quintale di tannino di castagno (sciolto in acqua a 30-40° C).

9-Aggiungete lentamente la dose di metabisolfito di potassio e mescolate per distribuirlo in tutto il pigiato.

10-Oltre all'aggiunta di metabisolfito di potassio, per regolare i processi di fermentazione ed estrattivi 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 per ettolitro di lievito selezionato e 10-30 grammi per ettolitro di attivante azotato per gestire la fermentazione. 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; la riduzione del tempo di macerazione limita invece la presenza di tannini aggressivi la cui estrazione aumenta progressivamente durante le macerazioni prolungate.

11-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. Per abbassare la temperatura di fermentazione si può procedere facendo scorrere dell'acqua fredda sulle pareti del contenitore di fermentazione, oppure si possono immergere nel mosto delle bottiglie o delle taniche per uso alimentare (vedi foto) contenenti acqua congelata.



17



18



19

12-Durante la fermentazione immergete il cappello almeno due volte al giorno, meglio tre, ripartite durante l'arco della giornata, per estrarre il colore dalle bucce ed evitare che la vinaccia a contatto con l'aria inacidisca.

13-Consigliamo di coprire il contenitore di fermentazione con un telo di nailon per evitare che vi si introducano accidentalmente corpi estranei o piccoli animali.

14-Al raggiungimento del colore desiderato o al termine della fermentazione, svinate. Nella foto, dal bicchiere di sinistra a quello di destra si vede l'evoluzione del colore durante le fasi di macerazione.

15-Il travaso viene eseguito con un tubo travasatore (come nella foto) o con una pompa centrifuga.

16-Terminato il travaso del vino eseguite la pressatura della vinaccia (bucce fermentate) impiegando un piccolo torchio. Generalmente, pressando con un piccolo torchio, non è necessario separare l'ultima frazione perché non si esercita una pressione elevata.

17-Quando la quantità di vinaccia è poca o non si possiede un piccolo torchio è

possibile ottenere dell'altro vino pressando la vinaccia con le mani all'interno di uno scolapasta.

18-Terminate le operazioni di travaso e pressatura della vinaccia lavate, immediatamente le attrezzature impiegate.

19-Passati alcuni giorni, al massimo una settimana, quando la fermentazione è terminata, eseguite un travaso separando il vino limpido o leggermente velato dalla feccia. Durante questa operazione consigliamo di aggiungere 4-5 grammi per ettolitro di metabisolfito di potassio. Prima del travaso del vino raccomandiamo, specie quando si sono vinificate uve guaste, di eseguire un test all'aria per verificarne la stabilità: se il colore del vino vira 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 i contenitori scolmi.

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

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