



ENOLOGIA

Coltivazione uva

In questa pagina parleremo di :

- [Introduzione](#)
- [Le diverse varietà](#)
- [Cosa influisce sulla coltivazione delle viti](#)

Introduzione



La coltivazione dei vigneti è una delle parti essenziali nella produzione dei vini. Non può esserci un buon vino senza una meticolosa ed ottimale coltivazione delle uve. Non tutti i produttori di vini sono anche dei coltivatori, ma i migliori si riforniscono di uve scegliendo i coltivatori più esperti ed attenti, conoscendoli di persona e seguendo il loro lavoro da vicino. Anche molti coltivatori, che hanno uno stretto contatto con la natura, cercano di trarre la massima qualità dalle loro uve,

gestendole con accuratezza sia per motivi commerciali che endemici.

Oggi che i prezzi dei terreni agricoli sfruttati per i vini di qualità hanno raggiunto prezzi ragguardevoli, è più che mai importante curare alla perfezione sia il suolo che la vite, in modo bilanciato e duraturo nel tempo. Terreni troppo sfruttati infatti tendono ad impoverirsi facilmente, con rese maggiori magari nei primi due o tre anni, ma poi molto inferiori per il resto del tempo. Per questo i coltivatori si stanno sempre più orientando verso il biologico, che garantisce dei risultati migliori nel lungo periodo e anche nel vino.

Le diverse varietà

Al mondo esistono oltre 900 diverse varietà di *Vitis Vinifera*, o vite comune, che viene coltivata in tutto il mondo tranne ai poli. La vite sembra fosse conosciuta, stando ai reperti fossili, già 6000 anni prima di Cristo, e dovrebbe essere originaria della Cina, da cui poi si sarebbe estesa a tutto il resto del mondo. Scoperta presto la fermentazione, già da qualche millennio, l'uomo ha sempre poi cercato di migliorare la qualità dei frutti in generale. Questo più che mai è valso per la vite, fonte del prezioso vino amato da tutte le civiltà, e ne spiega anche l'ampissima gamma di varietà, frutto di incroci spontanei ma anche antropologici.

L'uomo infatti ha sempre cercato di ottenere delle varietà che si adattassero ai vari climi specifici nei diversi territori che via via andava occupando durante la sua evoluzione, ed ha quindi scelto e creato diverse varietà affinché risultassero più resistenti al freddo o al caldo o più adatte ai diversi

terreni.

Sembra che i primi a studiare ed applicare le diverse pratiche naturali di innesti e impollinazioni differenti in modo da ottenere più varietà e a non lasciare questo compito esclusivamente alla natura siano stati gli antichi Greci, seguiti in seguito dai Romani e da tutti i popoli coltivatori della storia.

Cosa influisce sulla coltivazione delle viti



Un vino è chiaramente influenzato dalla varietà, o più spesso dalle varietà, di uve impiegate per la sua vinificazione, e queste a loro volta saranno influenzate da diversi fattori.

L'insieme di questi fattori che in modo pressoché analogo contribuiscono alla qualità della vite vengono indicati da una sola parola di origine francese: il *Terroir*.

Questi fattori sono il clima, sia generale che locale (il *microclima*), le tecniche di coltivazione, il suolo e il sottosuolo, la configurazione topografica del terreno e le condizioni fisiche generali della pianta.

Il clima ha una grande importanza legata anche alla varietà dell'uva. Generalmente una vite ha bisogno di pochissima acqua, e quindi in climi particolarmente umidi e piovosi, fornisce vini annacquati e inconsistenti. L'esempio più chiaro viene dalla Champagne, che ha proprio un clima continentale e piovoso, e i famosissimi vini e la loro tecnica di produzione nascono proprio per risolvere questo problema. Anche le varietà scelte sono le più adatte a questo clima. Come esempio possiamo citare infatti il Pinot Nero, varietà molto adatta al freddo, praticamente assente nei climi caldi del sud Europa e degli altri continenti. Il microclima poi dà specificità alla vite, e basta la presenza o meno di un corso d'acqua, un lago, o altri fattori climatici che rendono particolare una zona delimitata, per cambiare radicalmente sia la crescita della pianta che la qualità del vino.

Chiaramente anche le tecniche di coltivazione influiscono notevolmente sulla pianta. Basta variare la potatura, e quindi la successiva resa, per avere vini più o meno concentrati. Anche la diversa distanza tra i filari influisce, con una diversa distribuzione delle sostanze nutritive dal sottosuolo. Nell'era moderna è subentrata anche la chimica e la coltivazione biologica a fare la differenza, e non a caso molti coltivatori stanno riscoprendo le tecniche antiche a discapito della chimica, applicate con attrezzature moderne.

Il suolo e il sottosuolo sono sempre di estrema importanza, in quanto variano la “dieta” della pianta fornendo elementi nutritivi diversi a seconda dei diversi tipi di terreni, e incidendo notevolmente sulle caratteristiche del vino. Anche le diverse caratteristiche drenanti dei vari sottosuoli sono un punto centrale. Un suolo molto calcareo infatti, apporterà una notevole acidità al vino, permettendone un invecchiamento più lungo e adattandosi meglio alle uve bianche. Un terreno alluvionale, con limo e sabbia, si adatterà meglio a uve rosse, fornendo i tipici aromi bordolesi ad esempio. L'argilla e l'argilloscisto invece sono molto fertili, adatti ai grandi rossi, a cui forniscono aromi maturi e profondi, come quelli del sottobosco. I terreni ghiaiosi sono poco fertili, ma i ciottoli disseminati sul terreno trattengono il calore aiutando la maturazione della pianta. Il granito invece

aiuterà le viti rosse nella produzione di novelli leggeri ed aromatici.

Spesso comunque il suolo è un miscuglio di varie rocce e quindi ogni appezzamento di terreno deve essere valutato singolarmente.

Oltre alla natura del suolo, decisiva è la configurazione topografica, ovvero l'altitudine delle coltivazioni, la loro esposizione al sole e la pendenza. La vite prospera molto bene tra i 200 e i 700 metri sul livello del mare, con buona esposizione al sole e una pendenza media o accentuata. Anche le condizioni di salute della pianta sono essenziali nella produzione del vino.

Fermentazione uva

In questa pagina parleremo di :

- [Un po di storia](#)
- [I principi di base della fermentazione](#)
- [Il saccharomyces cerevisiae](#)
- [La fermentazione moderna](#)

Un po di storia



La fermentazione come processo naturale è conosciuta da millenni dall'umanità, ma non si può stabilire chi e come l'abbia praticata per primo, sarebbe come stabilire chi è stato il primo uomo a “scoprire il fuoco” o ad inventare la scrittura. Anche l'archeologia non ci viene incontro, visto che è sottoposta sempre a revisioni a causa delle nuove scoperte. Attualmente sembra attribuire le prime fermentazioni utilizzate dall'uomo alla Cina tra il 6000 e il 3000 avanti Cristo, un datazione quindi molto approssimativa.

Certamente l'utilizzo da parte dell'uomo della fermentazione spontanea per la produzione dell'alcol nacque dall'osservazione dei fenomeni naturali. Probabilmente l'uomo osservò che i frutti caduti e rimasti a marcire sul suolo, davano dopo un certo periodo, dei risultati inebrianti per gli altri primati e animali che li mangiavano. Prima di arrivare a capire che fosse lo zucchero a trasformarsi in alcol, e che si potevano governare i processi di fermentazione, ci saranno voluti sicuramente secoli, se non millenni. Sembra tra l'altro, che i primi fermentati vennero prodotti dal miele, ricchissimo di zuccheri, probabilmente mal conservato tanto da scaturire processi di fermentazione naturale.

Abbiamo invece una certezza abbastanza precisa sulle prime vinificazioni cinesi, che sarebbero poi “migrate” prima nella mezzaluna fertile e successivamente nell'Antico Egitto, verso il 3000 avanti Cristo. Da qui poi la coltivazione si sarebbe espansa in tutto il bacino mediterraneo, grazie ai fenici e soprattutto i Greci, e con l'avvento dei Romani anche nella Francia settentrionale e in parte della Germania. Il Cristianesimo, che sostituì i Romani come elemento unificatore dell'Europa, contribuì, grazie alle numerose abbazie e monasteri in cui i frati vinificavano, l'arte del vino in tutto il continente e successivamente nelle Americhe. Chiaramente nei secoli l'arte della vinificazione si è perfezionata e oggi, grazie alla tecnologia moderna, molti degli strumenti necessari sono testati e preparati in laboratorio, ma i principi di base naturali sono sempre gli stessi.

I principi di base della fermentazione

La fermentazione è un processo naturale che si attiva con la presenza di determinati lieviti normalmente

presenti nell'aria che vengono a contatto con gli zuccheri semplici presenti in natura.

La frutta, e l'uva in particolare, sono i prodotti della terra più facili da fermentare, perché i più ricchi di contenuti zuccherini. Ma la voglia di alcol dei popoli, ha nel tempo consentito anche a popolazioni che vivono in climi molto freddi ed umidi, dove la coltivazione della frutta è praticamente impossibile, di trovare delle soluzioni accettabili. Infatti in quei paesi, come ad esempio la Polonia, sono stati utilizzati altri processi per trasformare gli amidi, come ad esempio quelli delle patate o dell'orzo, in zuccheri da cui poi ricavare dei fermentati base per la distillazione.

Tornando comunque alla pura fermentazione, il processo naturale che consente di ottenere l'alcol, viene attivato da un lievito in particolare, il *saccharomyces cerevisiae*, presente normalmente nell'aria.

Quando si pigiano le uve, e si rompono gli acini, si mettono in contatto gli zuccheri in essi contenuti con l'aria dove è presente questo lievito responsabile della trasformazione.

Esso infatti trasforma gli zuccheri in alcol ed anidrite carbonica, dando vita ai mosti che poi saranno lavorati per ottenere il vino.

Il *saccharomyces cerevisiae*



Il *saccharomyces cerevisiae* è considerato comunemente un lievito utilizzato sia nella fermentazione della birra e del vino, sia nella panificazione classica, dove viene appunto aggiunto come lievito per far crescere l'impasto.

Scientificamente è un organismo unicellulare, facente parte al regno dei funghi, di forma ovale e diametro dai 5 ai 10 micron. Si moltiplica naturalmente e per quanto riguarda specificatamente le uve, lo si trova sempre sulla buccia,

insieme alla pruina. Come viene eseguita la pigiatura quindi, esso si trova immediatamente a contatto con gli zuccheri degli acini e dà vita alla fermentazione. Esso metabolizza, grazie a questi processi, i carboidrati necessari al suo nutrimento e paradossalmente l'alcol (etanolo) e l'anidrite carbonica, sono gli scarti della sua alimentazione. Agisce sia in presenza di ossigeno che in assenza, essendo un organismo osmofilo. Il suo unico problema è la sensibilità alla pressione atmosferica, che blocca la sua attività al di sopra delle 8 atmosfere.

La fermentazione moderna

Oggi giorno, una volta analizzati e classificati scientificamente in laboratorio tutti i processi della fermentazione, sono stati messi a punto numerosi lieviti specifici, che si adattano alle varie qualità delle uve e ai loro diversi concentrati zuccherini. La *saccharomyces cerevisiae* è stata il punto di partenza per

ottenere risultati ancora più soddisfacenti per la produzione del vino con tutta una serie di nuovi lieviti dalle moltissime sigle che i produttori possono scegliere a seconda delle loro esigenze, comunque tutti appartenenti alla famiglia delle *saccharomyces* di cui la *cerevisiae* è solo un tipo.

Una volta vendemmiata l'uva viene pigiata per rompere gli acini e mettere gli zuccheri a contatto con i lieviti, opportunamente selezionati. I lieviti iniziano a scomporre gli zuccheri complessi in zuccheri semplici e a trasformare poi questi ultimi in alcol e anidrite carbonica. I lieviti come detto sono normalmente presenti nella pruina della buccia, e oggi, con le tecnologie moderne, i processi di fermentazione possono avvenire in assenza di ossigeno, particolare molto importante per ovviare a tutte una serie di inconvenienti che i nostri antenati invece si trovavano ad affrontare puntualmente. In genere il lievito riesce a trasformare circa 100 grammi di zucchero in 52 grammi di alcol etilico. Questo rendimento si abbassa sensibilmente in presenza di ossigeno. La durata e le differenze tra i vari processi di fermentazione dipendono dalla tipologia di vino che il produttore intende produrre.

Fermentazione vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [La fermentazione](#)
- [Il mosto](#)
- [La fermentazione in rosso](#)

La fermentazione



La fermentazione è quel processo chimico naturale svolto da numerosi batteri per trarre l'energia e il proprio nutrimento dagli zuccheri, semplici o composti, presenti normalmente in natura. Questa trasformazione produce dei processi chimici all'interno dei composti organici e anche il loro deterioramento naturale, una volta che i batteri hanno terminato la loro azione e si sono nutriti.

Esistono due tipi di fermentazione, una anaerobica, cioè in assenza di ossigeno, e una aerobica, cioè in presenza di ossigeno.

L'uomo sfrutta da millenni la fermentazione di alcuni vegetali per produrre vino, birra, pane e altri alimenti. Generalmente il tipo di fermentazione utilizzata per produrre il vino è quella anaerobica.

Si sfruttano particolari lieviti, batteri, che trasformano gli zuccheri semplici contenuti nelle uve, in alcol e anidride carbonica.

Il processo di fermentazione alcolica è uguale per tutti i tipi di vino, con alcune piccole variazioni a seconda che si produca vino bianco, rosso o rosato.

Il mosto

La fermentazione in rosso è più semplice di quella del vino bianco e necessita di cure minori rispetto al delicato cugino.

Una volta preparate e pigiate le uve vengono messe nella vasca di fermentazione, generalmente con i vinaccioli e in alcuni casi con i raspi, spesso dopo una piccola aggiunta di biossido di zolfo per evitare le contaminazioni biologiche. Questo è il *mosto*, che resta nella vasca dai 5 ai 7 giorni. In alcuni vini, come ad esempio gli Hermitage borgognoni, questo periodo viene prolungato a tre settimane, per ottenere vini ricchi di tannino. Le vasche possono essere in legno, per ottenere un rilascio di tannini e aromi, o più generalmente in cemento o acciaio inox, che garantisce neutralità ed inerzia sul vino. La scelta dipende dalle volontà del produttore e dal tipo di uva.

La fermentazione in rosso



Una volta in vasca, nel mosto inizia la fermentazione vera e propria. In passato questa avveniva con la vasca aperta a contatto con l'aria, che conteneva naturalmente il lievito responsabile della trasformazione degli zuccheri in alcol e anidrite carbonica, la *saccharomyces cerevisiae*. Con la moderna tecnologia e le nuove scienze enologiche, oggi la maggior parte delle aziende tende a fermentare in vasche chiuse e inerti in assenza di aria, aggiungendo al mosto lieviti clonati dalla *saccharomyces cerevisiae* e preparati in laboratorio specifici per il tipo di uva da fermentare. La fermentazione classica aperta è

praticata per lo più da piccoli coltivatori.

Durante la fermentazione l'anidrite carbonica e i vinaccioli vengono sospinti verso l'alto formando quello che in gergo viene chiamato *cappello*, in francese *chapeau*. Questo viene spinto verso il basso due o tre volte al giorno, per arricchire di aromi il vino, mentre l'anidrite carbonica, essendo un gas, fuoriesce naturalmente.

La temperatura ideale per la fermentazione in rosso è tra i 25 e i 30°C, mentre temperature inferiori ai 20°C possono creare problemi.

Una volta fermentato, il vino viene lavorato per eliminare i vinaccioli e subisce tutti i processi che lo porteranno nella bottiglia.

Potatura uva fragola

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [La potatura](#)
- [La spollonatura](#)
- [La sfemminellatura](#)
- [La cimatura](#)
- [La sfogliatura](#)
- [Il diradamento dei grappoli](#)
- [Ultime raccomandazioni](#)

La varietà



L'uva fragola è una varietà di origine nord americana che può essere utilizzata sia come uva da tavola che come uva da vino, esportata in Italia verso la metà dell'ottocento. Sembra sia la varietà più antica del nuovo continente e la sua esportazione in Europa avrebbe coinvolto la Francia già nel 1800. Sembra quindi che l'introduzione europea di questa specie americana non sia dovuta alla famosa crisi della fillossera, quando l'epidemia fu risolta con l'introduzione dei portinnesti americani sulle viti europee.

La varietà non fa parte della famiglia della *vitis vinifera* ma di quella della *vitis lambrusca* e la legislazione europea vieta la commercializzazione dei vini prodotti da uve non appartenenti alla *vitis vinifera*, quindi tutti i vini prodotti con l'uva fragola sarebbero illegali. Ma c'è molta confusione su questi punti, tra le leggi del 1936, quelle del 1966 e le nuove normative europee, confusione di cui ci occuperemo

in un apposito articolo.

Produce vini dal caratteristico odore di fragola, in Italia generalmente chiamati fragolino. Resiste bene al freddo ed ha una forte vigoria, per questo richiede particolari attenzioni per quel che riguarda la potatura.

Viene comunque spesso utilizzata anche come semplice pianta ornamentale da giardino o da balcone, dove può essere piantata con estrema facilità. Inoltre il legislatore ha sempre posto molta confusione sull'uva fragola. La legge del 1965 relativa alla produzione del vino

La potatura

Vista l'enorme confusione riguardo il suo utilizzo per la vinificazione, l'uva fragola viene più spesso utilizzata come uva da tavola e sempre più come pianta ornamentale.

Sono quindi molti gli appassionati che decidono di coltivarla in proprio a casa e chiedono consigli sul mantenimento.

La potatura è certamente la parte più interessante e delicata da conoscere, data l'enorme crescita e vigoria di questa pianta.

Il periodo per effettuare la potatura è certamente quello estivo, soprattutto per i meno esperti, quando sono ben visibili i punti e i rami da tagliare e il loro effetto invasivo nel vostro giardino o nel vostro balcone. Come pianta infatti tende a crescere a tal punto da “infastidire” anche le altre, per cui è bene tenerla sotto controllo.

La potatura può essere composta da più fasi, non necessariamente obbligatoria per ogni fase, in modo da decidere autonomamente, a seconda delle condizioni ambientali, quali delle varie fasi di potatura è più indicata per la vostra pianta di uva fragola.

La spollonatura



La *spollonatura* come tipo di intervento riguarda la potatura dei germogli e dei rami (tranci) che crescono lungo il tronco della pianta.

Con questo tipo di intervento potrete dare un indirizzo al tipo di forma e crescita della vostra pianta. Potrete infatti decidere se potare il ramo principale dei nuovi tranci in basso, in modo da dare un indirizzo alto e verticale alla vostra vite, o in alto, per mantenerla bassa e “cespugliosa”.

La sfemminellatura

La *sfemminellatura* è un tipo di potatura che può essere effettuata a inizio giugno o a metà agosto, ovvero anticipando la crescita della pianta o semplicemente aspettandola in modo da dargli una forma successivamente. Consiste infatti nel potarla

dalle femminelle, le nuove gemme appena sviluppate sui rami (tranci) che avete lasciato crescere dal ramo principali. Questo consente di lasciare più spazio ai grappoli, che avranno più luce e aria.

La cimatura

La *cimatura* viene effettuata solo sui rami vigorosi intorno al mese di giugno o agosto, una volta avuta

l'invaiaatura. Non può essere effettuata in altri periodi dell'anno. Viene potata solo la punta dei rami, per favorirne il blocco della crescita e conseguentemente aiutare la crescita dei grappoli.

La sfogliatura

Con la *sfogliatura* si tagliano via le foglie, molto rigogliose, in modo da limitare la chioma della vostra vite. Bisogna potare al massimo sei foglie per ramo, partendo dalla sua base, e sempre quando la maturazione dei grappoli è prossima.

Il diradamento dei grappoli

Questo tipo di potatura è necessario solo quando la vostra pianta ha una resa eccessiva in frutti. Generalmente questo problema non sussiste nel caso delle piante ornamentali da balcone, ma viene invece spesso praticata nei vigneti di produzione e in misura minore nei grandi giardini di campagne, dove l'ambiente naturale favorisce lo sviluppo della pianta. Questa potatura va effettuata appena prima l'invaiaatura per riconoscere quelli che sono i rami più deboli della pianta, i soli che vanno eliminati. Potete riconoscerli perché questi hanno difficoltà nel cambiare colore, dal verde clorofilla tipico della pianta prima della fecondazione, al colore naturale degli acini in maturazione.

Ultime raccomandazioni

L'uva fragola, soprattutto ornamentale, non ha particolari problemi per quanto riguarda l'irrigazione. Infatti non avendo la necessità di vinificazione si possono effettuare irrigazioni regolari. Tenere pulito e disossidato anche il terreno intorno alla pianta, togliendo le erbacce, e accertatevi con dei controlli periodici che la vite non sia attaccata dai parassiti. In alcuni casi infatti ha una certa sensibilità, ma generalmente non avrete di questi problemi. Essendo di origine americana ha una notevole resistenza ai patogeni, tanto che i portainnesti furono utilizzati nell'ottocento durante la crisi della fillossera.

Uva rossa proprietà

In questa pagina parleremo di :

- [Le proprietà antiossidanti](#)
- [Il miglioramento nella circolazione sanguigna](#)
- [Le proprietà curative nella vecchiaia](#)
- [L'uva rossa e la pelle](#)

Le proprietà antiossidanti



L'uva rossa, più di quella bianca, ha delle proprietà antiossidanti migliori per maggiore contenuto di tannini nelle bucce, ricchi di antociani.

Inoltre è ancor più ricca di sali minerali primari come manganese, ferro, potassio e calcio. Molto interessante è anche l'elevata quantità di quercitina, un potente antiossidante con funzioni anche di prevenzione contro l'insorgenza dei tumori.

L'uva rossa è inoltre ricca di zuccheri semplici, che al contrario degli zuccheri complessi dell'industria dolciaria, sono immediatamente assimilabili dal corpo umano senza

che questi ne abbia i danni provocati invece da quelli complessi. Per un etto di uva si possono assimilare infatti 15 grammi di fruttosio e glucosio, zuccheri fondamentali e motore del cervello, soprattutto durante la crescita infantile e adolescenziale.

Il miglioramento nella circolazione sanguigna

Gli antiossidanti, oltre ad avere un'efficacia elevata nella prevenzione di molti tumori, sono anche dei disintossicanti molto importanti. Tra gli elementi presenti nell'uva, abbiamo anche il resveratrolo, un fenolo che aiuta il corpo a ripulire il sangue ed a combattere la formazione delle placche trombotiche nelle arterie e nelle vene. Questa funzione risulta molto più importante nelle civiltà occidentali con stili di vita molto sedentari, dove la mancanza di una sana attività sportiva favorisce, insieme all'inquinamento, problemi circolatori dovuti a una scarsa pulizia del sangue.

Questi fenoli non si limitano a combattere patologie circolatorie, ma fungono anche da fungicidi, coadiuvando i globuli bianchi nella caccia di microfunghi e batteri dannosi per il corpo umano.

Le proprietà curative nella vecchiaia



L'uva rossa ha anche discreti contenuti di boro, un elemento quasi assente negli altri frutti, che ha importanti funzioni coadiuvanti nell'assimilazione del calcio aiutando la fissione di questo prezioso minerale nel tessuto osseo. L'uva rossa è quindi molto indicata anche per chi soffre di osteoporosi, grazie a questa sua peculiarità rispetto ad altri alimenti.

Il boro inoltre facilita la produzione di estrogeni, carenti soprattutto nei soggetti femminili, dalla menopausa in poi, quando l'attività ormonale inizia a ridursi sensibilmente.

L'uva rossa e la pelle

I Romani utilizzavano già uva rossa per ringiovanire ed energizzare la pelle, che veniva in questo modo idratata e protetta. Essi non sapevano che questo tipo di cura sarebbe poi divenuta una terapia scientifica, chiamata ampeloterapia, che oltre alla pelle disintossica anche il resto del corpo. Tutti gli elementi finora elencati infatti, essendo antiossidanti, agiscono anche sulla pelle, dove più visibili sono i segni dell'invecchiamento. Gli elementi migliori per pelle sono contenuti nella buccia e nei semi, ricchi di tannini molto più che nell'uva rossa.

Prezzi uve da vino

In questa pagina parleremo di :

- [Da cosa dipende il prezzo delle uve](#)
- [I terreni](#)
- [I prezzi delle uve](#)

Da cosa dipende il prezzo delle uve



I vini hanno prezzi molto differenti, e spesso al di là della notorietà o meno del vino, il consumatore “normale” non sa da cosa dipenda questo costo che paga in enoteca. Anche se alcuni vini sono sopravvalutati, questo fenomeno è ristretto solo a una piccola fetta di mercato, mentre quasi tutti i vini basano il loro prezzo su dei canoni ben precisi.

Uno dei costi che incidono maggiormente sul prezzo è quello delle uve da cui si parte per effettuare la vinificazione. Il costo di queste uve a sua volta dipende da numerosi fattori, variabili nel tempo e spesso anche nelle diverse stagioni. A seconda che il produttore sia anche coltivatore o meno, proprietario o meno dei vigneti, dovrà adeguare il prezzo del suo prodotto finito in modo da comprendere anche il costo della materia prima. I produttori fanno quindi, come tutte le aziende, delle scelte di gestione ben precise, che dipenderanno a loro volta sia dalla sua volontà, chiaramente, che dalle proprie disponibilità.

I fattori che influiscono maggiormente sul prezzo delle uve da vino sono: i terreni su cui sono coltivati i vigneti, i costi di coltivazione, le condizioni ambientali e le eventuali decisioni legislative.

I terreni

Non sempre il produttore è al tempo stesso coltivatore, e proprietario dei vigneti da cui provengono le uve che utilizza per produrre il suo vino. Da questa scelta dipende anche il costo che dovrà affrontare per avere le sue preziose uve, a cominciare dalle scelte aziendali sulle proprietà dei terreni. Se la maggior parte delle grandi aziende è anche proprietaria dei vigneti da cui ricava la materia prima, come molte delle piccole aziende, sono moltissimi i produttori che preferiscono invece acquistare le uve sul mercato, anche se i migliori scelgono di stipulare contratti con coltivatori di loro fiducia, di cui conoscono i metodi di coltivazione e la cura con cui vengono allevati i vigneti. Generalmente sul mercato aperto ordinario, vengono ordinate quelle uve, anche di grandi aziende, che però sono destinate a vini da tavola a basso prezzo, come i classici cartoni o i vini senza nessuna velleità di prestigio, destinati alla quantità e non alla qualità.

Da questa scelta dipende chiaramente il fattore costo delle uve. Essere proprietari di un terreno

agricolo fertile adatto alla coltivazione delle uve non è affatto semplice oggigiorno, e le grandi aziende infatti sono generalmente in possesso dei loro vigneti già da parecchie generazioni, e possono quindi su basi solide, trovare le risorse finanziarie e bancarie per acquisire nuovi terreni.

Il prezzo per ettaro di un terreno dipende molto dalla posizione, un po' come i prezzi degli appartamenti delle grandi città e delle provincie. Un appartamento in centro a Roma sarà molto più costoso di uno alla periferia di Varese e così via. Stesso discorso per il prezzo del terreno che risente innanzitutto della classificazione e della posizione. Acquistare un terreno in Franciacorta, una zona sotto la protezione della normativa DOC che sta fornendo vini molto prestigiosi, richiederà certamente più risorse che l'acquisto di un terreno dello stesso tipo in una locazione "normale".

Il prezzo di un ettaro in Franciacorta ad esempio è di 300 mila euro, nella zona del Barolo di 400 mila e nella prestigiosa Champagne addirittura di 1 milione di euro per le parcelle migliori. L'investimento è quindi molto alto, calcolando che un vigneto impiega qualche anno per diventare produttivo.

I prezzi delle uve



Un produttore che si voglia affacciare oggi nel mercato enologico deve essere quindi disposto ad investimenti consistenti o ad acquistare le uve da aziende che posseggono già dei vigneti, sia in località protette dal DOC che in zone non protette, a seconda delle ambizioni del produttore. Le grandi marche generalmente, quando il mercato del vino è in forte rialzo, hanno difficoltà a soddisfare le proprie esigenze con i loro vigneti e devono ricorrere anch'esse al mercato delle uve.

Queste aziende si rivolgono sempre agli stessi coltivatori di fiducia, stipulando contratti pluriennali. Qualsiasi produttore con ambizioni di livello ricorre a questa strategia, e a seconda della zona pagherà prezzi diversi per un chilo di uva. Si va dai 6 euro della Champagne (in assoluto il prezzo più alto al mondo), a 1 euro e 50 centesimi per delle uve dalla Franciacorta. Per del Sangiovese coltivato nella DOCG si possono spendere 2 euro al chilo.

Per le uve "normali" invece, i prezzi oscillano tra i 40 e i 60 centesimi al chilo sul mercato libero. Queste uve sono però in genere utilizzate solo per i vini da tavola e a basso costo. Ciò non significa che non vi si possono vinificare buoni vini, ma calcolando che in media, per un litro di vino occorrono 1,3 kg di uva, abbiamo già una buona approssimazione di quanto il prezzo della materia prima possa incidere sul prodotto finale.

Il prezzo delle uve poi, oltre alla zona d'origine, può essere molto influenzato, come tutte le materie prime alimentari, dalle condizioni climatiche e ambientali dell'anno. In anni difficili infatti, si possono avere dei rialzi anche a fronte di basse qualità proprio per la carenza delle uve. Fare dei calcoli esatti è sempre molto difficile e generalmente si hanno delle certezze solo a vendemmia ultimata. Anche per questo le grandi aziende preferiscono dei contratti privati, che, nonostante le oscillazioni di prezzo che possono essere incluse nelle clausole, li proteggono sia da eccessivi rialzi,

sia da eventuale scarsità del prodotto. Poi da paese a paese cambieranno le regole legislative sul lavoro che potrebbero incidere ulteriormente.

Vinificazione in bianco

In questa pagina parleremo di :

- [La produzione dei vini bianchi](#)
- [La raccolta](#)
- [Pigiatura, pressatura e sedimentazione](#)
- [La fermentazione](#)

La produzione dei vini bianchi



La produzione dei vini bianchi si effettua generalmente da uve bianche, ma in molti casi di spumantistica moderna si possono utilizzare anche delle uve rosse adatte, quali Pinot Noir e Pinot Meunier, che adeguatamente lavorate, possono vinificare dei vini bianchi. Con adeguatamente lavorate si intendono pigiature leggerissime in modo da evitare l'estrazione dei coloranti. Il caso riguarda generalmente la spumantistica, sia francese negli *Champagnes* e i *Mousseaux* che italiana per quel che riguarda ad esempio i *Franciacorta* o gli *Oltrepò Pavese Metodo Classico*.

Questo perché nella spumantizzazione dei vini, nel corso dei secoli ci si è resi conto di quanto adatte fossero queste uve e che risultati eccelsi potessero offrire al consumatore. Sono molti i Pinot vinificati in bianco al fine di produrre vini effervescenti, molti dei quali considerati tra i migliori aristocratici al mondo.

Per il resto si usano logicamente delle uve bianche, soprattutto in considerazione della delicatezza delle operazioni da eseguire per la vinificazione. La regola di pigiature molto delicate infatti, se vale nella spumantistica per uve rosse, è altrettanto valida per la lavorazione delle uve bianche, che contengono anch'esse coloranti e polifenoli da controllare con la massima attenzione per non pregiudicare il lavoro di un intero anno in vigna.

La vinificazione del vino bianco è, a ragione, considerata più difficile e complicata di quella in rosso, con stretti margini di errore e di tempo nell'esecuzione delle procedure fondamentali che porteranno l'uva dalla vigna alla bottiglia. Una grossa influenza per le scelte di viticoltori e vinificatori nei tempi dei processi lavorativi è determinata dalle condizioni climatiche in cui la vendemmia si svolge, in quanto la calura estiva, non controllabile a differenza di quelle di fermentazione, potrebbe accelerare i processi di colorazione del vino. Spesso è necessario utilizzare degli apparati refrigeranti già in vigna per evitare processi chimici repentini prima delle lavorazioni in cantina.

Se da una parte il vino bianco è più facile e rapido da fare negli aspetti generali, in verità è difficile farlo bene, più difficile del vino rosso, ed è questo il senso che si attribuisce alla frase: “la vinificazione in bianco è più complicata di quella in rosso”. Fare il vino è una cosa, fare un buon

vino, è un'altra.

La raccolta

Questo è il primo, fondamentale passo per la vinificazione in bianco, più delicato per le uve bianche perché la vendemmia deve essere fatta con molta attenzione, in modo da non rompere le bacche, tanto che i grandi viticoltori continuano a preferire la raccolta manuale, anche per selezionare le uve. Mentre per le uve rosse si cerca di estrarre succo, in cui vi sono gli aromi e i coloranti, nelle uve bianche bisogna cercare di estrarre gli aromi senza i coloranti. Le uve quindi vanno trattate con la massima delicatezza, e portate subito in cantina, per evitare che il loro stesso peso inizi dei processi di estrazione non controllati. La raccolta deve essere però allo stesso tempo rapida, appena gli acini sono giunti a maturazione pur conservando la giusta acidità, elemento ancora più importante che nei vini rossi, soprattutto nella produzione dei grandi bianchi secchi.

Pigiatura, pressatura e sedimentazione



La pigiatura deve essere molto delicata per non rompere i vinaccioli, ovvero le bucce, che contengono la maggior parte dei coloranti. Alcuni lasciano le bucce a contatto con il mosto per brevi periodi, in modo da aggiungere aromi gustativi, ma questa operazione è rara e richiede precisioni al decimo di secondo. In alcuni casi si evita addirittura la pigiatura, che ammorbidisce gli acini, per passare direttamente alla pressatura.

L'uva una volta pigiata viene messa nella pressa che agisce molto delicatamente per estrarre il succo, detto *vino fiore*, il più pregiato.

Il vino fiore è un succo giallino tendente al verde, molto dolce ed opaco, che deve essere trattato per ottenere un mosto limpido. Il trattamento più delicato consiste nella sedimentazione per una notte a basse temperature in una vasca per permettere alla parte densa ed opaca di depositarsi sul fondo, ma per grandi quantità molti usano un metodo più drastico: la centrifuga.

In ogni caso, una volta ottenuto il limpido mosto, si passa alla fermentazione vera e propria, in genere dopo appena 24 ore dalla raccolta delle uve.

La fermentazione

La fermentazione del vino bianco avviene quasi sempre in vasche di acciaio inox o di cemento, tranne in rari e per vinificazioni particolari casi dove si utilizza il rovere per aggiungere alcuni aromi.

Come visto già in altri articoli oggi generalmente si utilizzano vasche sterili in assenza di ossigeno con l'aggiunta di lieviti selezionati per scatenare i processi di fermentazione in modo da poterli

controllare.

La fermentazione del mosto “bianco” avviene a temperature più basse rispetto al “rosso” in modo da preservare gli aromi. Per mantenere le temperature tra i 10°C e i 17°C vengono usati degli impianti di raffreddamento delle vasche, in quanto la fermentazione sviluppa temperature maggiori.

La temperatura è fondamentale in quanto se troppo alta accelera i processi e disperde gli aromi, se troppo bassa blocca la fermentazione. In climi molto freddi, come in Borgogna, addirittura spesso si tende ad accendere i riscaldamenti in alcune annate particolarmente rigide. La fermentazione dura dai 10 ai 20 giorni a seconda delle scelte del produttore. Poi il vino può passare a dei processi di chiarificazione ed essere imbottigliato. Anche qui le scelte sono tutte del produttore e variano enormemente a seconda del tipo di vino e della qualità che si vuole raggiungere.

Vinificazione in rosso

In questa pagina parleremo di :

- [La produzione dei vini rossi](#)
- [La raccolta](#)
- [Diraspatura, pigiatura, macerazione e fermentazione](#)
- [La torchiatura e gli altri processi](#)

La produzione dei vini rossi



La produzione dei vini rossi si fa a partire da uve rosse da cui si estrae non solo il succo, ma anche i coloranti contenuti nelle vinacce, le bucce, che daranno poi la colorazione attraverso gli elementi in essa contenuti, i polifenoli.

Come visto negli esempi di vinificazione in bianco del Pinot Noir infatti, non è il succo delle uve a contenere gli elementi coloranti e aromatici, ma le vinacce, per cui se non fossero utilizzate, il vino risulterebbe non colorato e poco aromatico. Chiaramente a differenza delle uve bianche, le rosse contengono molti polifenoli coloranti in più, ma se ad esempio, come visto nell'articolo dedicato alla vinificazione in bianco, si usassero le vinacce a contatto con il mosto anche nella produzione dei bianchi, si rischierebbe di colorarli comunque, anche se non con le tinte forti delle uve rosse.

Come visto nell'articolo menzionato, la vinificazione in rosso appare più difficile di quella in bianco, ma in realtà, non avendo problemi per quel che riguarda la colorazione, l'estrazione degli aromi è più semplice e lascia molti margini di "errore" se così vogliamo dire, o meglio non ci sono quei tempi così ristretti e quella perfezione di esecuzione che il vino bianco richiede.

Rispetto alla vinificazione in bianco dunque, per la vinificazione in rosso avremo una pigiatura molto meno delicata e anche nella fase di raccolta delle uve non avremo la problematica di fare la massima attenzione all'integrità delle bucce. Anche i processi di fermentazione, seppur con le stesse basi generali, differiranno in alcuni parametri.

Altro elemento di notevole differenza, vale la pena ricordarlo anche se menzionato prima, è il contatto prolungato delle vinacce con il mosto, a differenza dei bianchi dove si evita al massimo questo contatto se non nella fase di pigiatura degli acini, dove ovviamente non si può rinunciare all'estrazione degli aromi. In questo passaggio quindi, a differenza della vinificazione in bianco, avremo un processo in più, quello della macerazione, che può variare come tempistica a seconda delle scelte del produttore e delle qualità che si vogliono conferire al vino ed avviene in pratica in

simultanea con la fermentazione.

Un altro processo supplementare rispetto alla vinificazione in bianco è la torchiatura.

La raccolta

La raccolta delle uve rosse può essere effettuata meno delicatamente di quella delle bianche, in quanto, anche se si tende a conservare comunque l'integrità degli acini per avere dei tempi e dei processi di vinificazione perfetti, l'eventuale rottura di alcuni frutti non pregiudica, come nei bianchi, l'intero processo.

Abbiamo quindi dei margini più ampi di errore, e le vendemmie possono essere, a scelta del produttore, anche meccanizzate per effettuare poi successivamente una selezione dei frutti migliori.

Diraspatura, pigiatura, macerazione e fermentazione



Una volta raccolte le uve vengono private dei raspi, anche se in alcune cantine della Borgogna queste vengono mantenute in quanto a seconda dei produttori, fornirebbero più struttura al vino. Una volta diraspate le uve vengono pigiate non curandosi della rottura delle bacche con tutte i vinaccioli messe nella vasca di fermentazione per una prima sommaria macerazione di alcuni giorni, variabili da 5 a 7 a seconda del produttore, con alcuni casi di sue settimane per vini particolarmente strutturati. In questo periodo nasce anche una prima fermentazione spontanea. Comunque l'obiettivo è quello di lasciare il mosto a contatto con i vinaccioli per estrarre colore, struttura, tannini ed aroma.

Il cappello, ovvero i vinaccioli che salgono in superficie, viene spinto nuovamente in basso per due o tre volte al giorno in modo da aumentare questo processo.

In alcuni casi, come in alcuni novelli ad esempio, si preferisce mettere i grappoli interi nella vasca di macerazione e lasciare che il loro stesso peso rompa gli acini sottostanti, mentre quelli superficiali proteggono il mosto dal contatto con l'aria. In questo caso si ha una buona estrazione del colore e degli aromi, ma una bassa dose di tannini. Anche questa scelta è a discrezione del produttore.

La fermentazione nei vini rossi avviene in pratica insieme alla macerazione, a differenza dei bianchi dove questo processo non viene effettuato.

Quindi macerazione e fermentazione appartengono allo stesso processo, anche se nell'analisi dettagliata sono due processi distinti. Il primo estrae colore, struttura, tannini e aromi, il secondo trasforma gli zuccheri in alcol.

Le temperature di fermentazione sono più alte rispetto ai bianchi, intorno ai 25°C, variabili a

seconda della varietà di uva e di altri fattori.

La torchiatura e gli altri processi

A questo punto, una volta fermentato, il vino viene spillato, ovvero viene separato preso il vino fiore dal fermentato, mentre le vinacce vengono passate al torchio per estrarre un vino torchiato *vin de presse* molto più ricco in tannini e struttura.

I due vini così prodotti, verranno poi sapientemente miscelati dal produttore per ottenere l'assemblaggio finale del vino da commercializzare.

Il vino poi subirà una fermentazione malolattica per essere ammorbidito, anche se alcuni produttori preferiscono saltare questo processo per produrre vini molto spigolosi, e poi una chiarificazione per la sedimentazione e il travaso.

A seconda del vino poi ci sarà o direttamente l'imbottigliamento e l'affinamento in botte.

vinificazione in rosé

In questa pagina parleremo di :

- [I vini rosé](#)
- [La vinificazione in rosé metodo tradizionale](#)
- [La vinificazione in rosé per mescola](#)

I vini rosé



I vini rosati o rosé sono una moda abbastanza recente che sta trovando però ampi spazi di commercializzazione anche a discapito di una qualità generale ancora incerta e ben distante di rossi e dai bianchi.

La moda è partita lentamente nel novecento, e più decisamente della seconda metà anche se ha trovato dei riscontri molto positivi sul mercato solo negli ultimi 20 anni anche grazie ad un aumento delle conoscenze sul vino e dei suoi appassionati che hanno cominciato a cercare anche prodotti più personalizzati. Il rosato è spesso il giusto compromesso nelle cene con gli amici tra un rosso, generalmente il preferito dal sesso maschile, e il bianco, il preferito dal gentil sesso. Più raramente è una scelta oculata e dettata dall'abbinamento con il cibo o dal momento di degustazione.

La qualità generale come detto è ancora abbastanza approssimativa e sono ancora pochi i grandi rosati che riescono a competere con le altre tipologie. Certamente il miglior rosato al mondo è attualmente il Tavel di Provenza, una regione, quella francese, che si è posta all'avanguardia su questa tipologia già con gli champagnes. Il Tavel ha un ottimo gusto fruttato ma non allappante con retrogusti speziati ed erbacei degli di un grande bianco. Il Tavel viene ottenuto con metodo tradizionale.

Altri buoni rosati vengono prodotti nella Loira, mentre nel resto del mondo, a parte gli champagne che meritano un loro articolo dedicato che potrete trovare nella sezione di questi grandi vini, non sono ancora all'altezza per considerazioni approfondite.

In genere i rosati si presentano come normali vini, generalmente fruttati e allappanti, mitigati certamente dalle basse temperature.

A parte il processo di colorazione del vino, gli altri processi di vinificazione dei rosati sono identici alle linee generali rispettate dai vini rossi e bianchi, con l'accortezza di utilizzare una fermentazione tipicamente bianca e una lavorazione generale rossa. Non ripeteremo quindi questi processi concentrandoci solo sulla colorazione.

La vinificazione in rosé metodo tradizionale

Ci sono due metodologie per produrre un rosato, di cui questa tradizionale è certamente quella che fornisce la migliore qualità e dignità al vino, ed è anche abbastanza complicata richiedendo una precisa metodologia e tempistica nella colorazione.

Il metodo tradizionale consiste nell'utilizzare delle uve rosse ed una pigiatura molto morbida e leggera, in modo da colorare appena il vino. Le vinacce, una volta raggiunta la colorazione desiderata, vengono eliminate nel processo di *svinatura* e il mosto inizia il processo di fermentazione che sarà di tipo bianco per prodotti delicati e rosso se si vuole ottenere un risultato più deciso. Questo metodo richiede una precisione cronometrica puntigliosa, per non rovinare il prodotto e ottenere la qualità aromatica necessaria. Difficile da realizzare richiede un'analisi dettagliata del processo di colorazione.

La vinificazione in rosé per mescola



Questo è sicuramente il metodo più semplice e pratico di fare un rosato.

Semplicemente si miscelano due vini, bianco e rosso, per ottenere la colorazione e la varietà aromatica desiderata. Mal visto dai puristi del vino, riesce a dare comunque risultati sufficienti almeno per la una commercializzazione onesta.