



# UVA

# Appassimento uva

In questa pagina parleremo di :

[La tradizione e la storia](#)

[Cosa è l'appassimento](#)

[La trasformazione molecolare interna](#)

## La tradizione e la storia



L'appassimento delle uve, nonostante sia praticato con successo anche in altre zone come ad esempio quella del Tokai ungherese e la Commandaria di Cipro, è una tradizione tutta italiana, grazie ad un clima che rende particolarmente pratico questo processo. Solo l'Italia infatti presenta una selezione così ampia e qualitativamente importante in quasi tutte le sue regioni, dalle isole siciliane alla Toscana, dal Veneto alla Romagna, ognuna con le sue peculiarità e le sue uve da appassimento. Sono esattamente 17 le regioni dove l'appassimento viene praticato da tempo immemorabile, tanto da essere parte integrante della

cultura italiana e mediterranea in generale. Anche i Sauternes, volendo, pur se bottrizzati, possono essere classificati come passiti. Ma l'Italia resta il territorio dell'appassimento per eccellenza.

## Cosa è l'appassimento

L'appassimento delle uve è una tecnica naturale utilizzata nella produzione di vini bianchi dolci da dessert o da meditazione o, nel caso francese, anche da aperitivo.

Con questa tecnica, che può essere effettuata sia su pianta che su graticci dopo la raccolta, si cambia, aumentandola, la concentrazione zuccherina, in modo da ottenere un vino più ricco sia in alcol che in dolcezza. Nell'appassimento su pianta, l'acino continuerà ad avere supporto dalla pianta per compensare lo stress idrico, attraverso la fornitura di nutrienti, mentre in quello su graticci questa fornitura viene interrotta e nessuna addizione sarà più possibile.

Le uve vengono quindi lasciate appassire sotto il sole, o per meglio definire la tecnica, dobbiamo utilizzare il termine disidratare. Le uve infatti subiscono una disidratazione parziale, anche perché vi è la necessità di conservare una parte di succo per la vinificazione. Gli elementi liquidi come l'acqua quindi evaporano, lasciando all'interno invece quelli pesanti come gli zuccheri.

Nel caso i grappoli siano separati dalla pianta non è la quantità di zuccheri in se stessa ad aumentare, ma la sua concentrazione in relazione al succo, in parte evaporato. Si ha quindi la stessa quantità di zuccheri ma un peso minore del chicco dovuta all'evaporazione, e quindi una quantità minore di acqua. Nel caso invece l'appassimento sia su pianta, questa continuerà a fornire zuccheri per sopperire ai processi chimici interni alle cellule. Questo si tramuta nella vinificazione nel fatto che i vini da appassimento su pianta sono generalmente più dolci.

A livello macro questo è quel che avviene in generale, ma a livello microbiologico la disidratazione modifica anche le molecole al loro interno, cambiando così anche gli aromi.

## La trasformazione molecolare interna

A livello più microscopico, con lo stress idrico subito nell'evaporazione, si assistono anche a dei cambiamenti all'interno

delle cellule. Per prima cosa le pareti delle cellule subiscono dei danni, e degli assottigliamenti. La cellula inoltre aumenta di molto la respirazione, con conseguente aumento della produzione di etilene, acido abscissico e la trattenuta di prolina all'interno, con conseguente aumento del concentrato di zuccheri ed acidi. La degradazione della parete cellulare, se il grappolo è ancora su pianta, induce quest'ultima a fornire più zuccheri per riparare la parete.

Quando l'appassimento avviene ancora sulla pianta questo processo è meno drastico e si ha anche la biosintesi dei polifenoli e la stimolazione fenolica.

Tutte queste trasformazioni chimiche a livello cellulare chiaramente andranno a cambiare anche quelle che sono le proprietà organolettiche del vino.

# Foglia uva

In questa pagina parleremo di :

[La foglia](#)

[La fotosintesi](#)

[La foglia della vite](#)

## La foglia



La foglia di una pianta è un organo di funzione vitale per la vita, e non solo del regno vegetale ma dell'intero pianeta in quanto svolge la funzione fondamentale di realizzare il processo di fotosintesi, attraverso il quale le piante costruiscono i nutrienti per se stesse e quindi per tutti gli organismi viventi, oltre che produrre ossigeno.

Le piante infatti costruiscono i propri nutrienti grazie a questo processo attivato dalla luce solare che conferisce l'energia necessaria, sotto forma di onde elettromagnetiche, per attivare i meccanismi chimici per la produzione di zuccheri e carboidrati, le molecole alla base della catena alimentare e di fatto le più importanti per costruire l'intero apparato alimentare. Gli zuccheri così costruiti andranno quindi nella polpa dell'acino, nel caso dell'uva, e saranno così sfruttati dall'uomo per la produzione di alcol e nella vinificazione. Gli zuccheri andranno a sostituire gli acidi contenuti inizialmente dal fiore in trasformazione durante il processo di fruttificazione e, nel caso della vinificazione,

l'uomo tenderà a conservarne una parte mentre per la produzione di uva da tavola si cercherà di eliminare tutti gli acidi.

## La fotosintesi

Con la fotosintesi la foglia svolge un processo chimico per scindere il carbonio dall'anidride carbonica assorbita in atmosfera e poi riunirlo ai minerali reperiti nel terreno, in modo da comporre i carboidrati. Grazie alla soluzione in acqua il carbonio viene scisso nella foglia dall'ossigeno, con un processo la cui energia viene attivata dall'irraggiamento luminoso che colpendo la foglia le conferisce tramite le onde elettromagnetiche la forza necessaria alla scissione. In assenza di luce invece la scissione viene bloccata e la foglia rilascia l'ossigeno di scarto immagazzinato durante il giorno. Il carbonio viene quindi poi diluito nell'acqua contenente i minerali e va a legarsi ad essi a seconda delle esigenze della pianta. L'azoto è uno dei minerali essenziali in quanto molecola collegante quella centrale in manganese con le altre, di tipo potassico e fosforico che servono alla crescita fisica della pianta e alla sua rigenerazione. A seconda delle necessità della pianta si avranno forme di foglia diverse.

## La foglia della vite

La foglia della vite ha una forma a cinque lobi, generalmente ampia, con un fogliame relativamente ridotto. L'ampiezza della foglia aumenta i processi di fotosintesi e quindi la percentuale di nutrienti, i carboidrati e gli zuccheri, da donare alla pianta. Questo perché come quasi tutte le piante da frutto, la vite produce acini dolci che contengono i semi per la riproduzione che necessitano di buone riserve per la loro sopravvivenza in attesa di attecchire nel terreno e svilupparsi autonomamente come pianta.

# Innesto uva

In questa pagina parleremo di :

[Cosa è l'innesto](#)

[L'innesto della vite](#)

[Come effettuare l'innesto](#)

## Cosa è l'innesto



L'innesto è una pratica di moltiplicazione per le piante che si effettua con parti di pianta adulta inserite secondo determinate metodologie. Questa tecnica, si usa per la moltiplicazione asessuata detta *moltiplicazione agamica*, in modo da ottenere una pianta esattamente uguale alla pianta madre. In questo modo si evitano tutte le modificazioni genetiche dovute all'unione tra due piante con geni diversi, nonostante siano della stessa specie. Grazie a questo si possono ottenere piante con caratteristiche uguali tutti gli anni, in modo che per esempio nella vite, la varietà non cambi nel tempo. Altro vantaggio derivante da questa tecnica è l'ibridazione con specie diverse in modo da migliorare la varietà o, come successe in passato, di salvarla da pericolose epidemie.

Fu infatti nell'ottocento che la vite europea fu salvata dall'estinzione a causa della fillossera, grazie agli innesti delle varietà europee su portinnesti americani.

La funzione degli innesti è quindi molto utile per la conservazione delle caratteristiche della pianta, il suo miglioramento e la sua salvaguardia. Gli innesti si possono effettuare solo su piante legnose o semi-legnose, come arbusti e alberi.

## L'innesto della vite

L'innesto della vite è divenuta una pratica comune per le grandi aziende, che confidano in questo modo di riuscire a produrre tutti gli anni vini delle stesse caratteristiche, condizioni climatiche variabili escluse. Su queste ultime purtroppo non si può agire, ma d'altra parte la bellezza del vino è proprio la grande esperienza del produttore che ogni anno deve calibrare le sue scelte in base all'andamento della stagione.

Gli innesti nella vite si praticano alla ripresa vegetativa della pianta, in modo che la parte innestata cresca velocemente e non debba subire il gelo.

## Come effettuare l'innesto

L'innesto più pratico è quello a spacco. Il rametto da preparare per l'innesto dovrà essere lungo pochi centimetri, non più di dieci, e contenere almeno tre gemme per dare vita ad un nuovo ramo.

Dovrà rispettare le polarità, ovvero la parte inferiore sarà quella da innestare. Essa dovrà essere preparata a punta tagliando diagonalmente il rametto in modo da formare un piccolo cuneo.

Il ramo su cui innestare il rametto deve essere ugualmente preparato. Esso deve essere tagliato opportunamente. Per fare ciò nelle viti vengono usati dei ceppi portinnesti da tagliare verticalmente in modo da infilare verticalmente il rametto. In piccolo ceppo deve avere possibilmente un diametro di poco superiore a quello del rametto.

Una volta completato l'innesto va fasciato con della garza di rafia, per evitare le infezioni. Anche le attrezzature da utilizzare devono essere sterilizzate per scongiurare lo stesso pericolo.

# Lavorazione uva

In questa pagina parleremo di :

[La lavorazione dell'uva](#)

[Il lavoro nel vigneto](#)

[La lavorazione in cantina](#)

## La lavorazione dell'uva



La lavorazione dell'uva segue tutto il ciclo biologico della vigna per continuare in cantina, dove ci sarà la parte che riguarda la vinificazione.

L'uva va seguita dall'impianto fino alla bottiglia, per avere un prodotto di qualità, coccolata dall'impianto del vigneto fino alla sua vecchiaia.

Va seguita in tutte le stagioni, accudita e poi una volta raccolta trattata con cura e amore. Ricordiamo sempre il detto francese che dice "Il vino nasce nella vigna e muore nella bocca". È un prodotto vivente che continua la sua evoluzione durante tutta la sua vita.

## Il lavoro nel vigneto

La lavorazione dell'uva inizia nel vigneto, con un lavoro meticoloso che non può certamente essere trascurato o sottovalutato. Ogni aspetto va progettato attentamente, dalla scelta della varietà coltivata, dipendente dalle condizioni climatiche e dalla natura del terreno, al tipo di impianto.

Particolare attenzione va riservata alla forma dall'allevamento, anch'essa dipendente dalle condizioni precedenti. Il tipo di potatura è fondamentale non solo per la stagione in corso, ma anche per il rinnovo delle piante nell'anno seguente. Da esso poi dipende la qualità delle uve e quindi del vino che si produrrà, la concentrazione zuccherina e la crescita della pianta. La sua scelta deve essere oculata, e uno sbaglio in questa scelta è spesso decisivo in negativo. L'uva potrebbe risentirne in concentrazione zuccherina e acidità, dando luogo a vini scadenti.

La vendemmia è un altro momento delicato, soprattutto per le uve bianche, in cui un errore potrebbe vanificare il lavoro di un intero anno. Gli acini non solo devono essere raccolti in modo da essere integri, ma anche selezionati con esperienza e maestria, in quanto non potranno essere chiaramente tutti uguali nel loro grado di maturazione.

## La lavorazione in cantina

Il lavoro prosegue poi in cantina, altro luogo fondamentale della lavorazione delle uve. Anche qui un errore potrebbe essere fatale. Vanno quindi scelte le attrezzature giuste, in funzione del tipo di vino e delle lavorazioni che si intendono eseguire. Anche qui gli studi enologici e l'esperienza giocano un ruolo importantissimo nello stabilire i tempi e i processi di vinificazione giusti.

La bellezza del vino è data dal fatto che ogni stagione non può essere uguale alla precedente, per condizioni climatiche, sfruttamento del territorio e molti altri fattori ingovernabili.

Nella vinificazione quindi ogni stagione rappresenta un progetto a se stante, che deve essere valutato e calcolato con estrema precisione. Il grado di maturazione delle uve, e quindi il contenuto zuccherino, possono variare, anche

sensibilmente, cambiando così i tempi di fermentazione e macerazione. I nutrienti potrebbero aver modificato ugualmente le concentrazioni, variando così i profumi del vino.

Un mondo quindi che si rinnova di anno in anno, senza essere mai noioso e uguale a se stesso.

# Liquore uva fragola

In questa pagina parleremo di :

[L'uva fragola](#)

[La distillazione dell'uva fragola](#)

[Il liquore di uva fragola](#)

## L'uva fragola



L'uva fragola è una specie di vite americana, non riconosciuta in Europa per la produzione di vini. La sua importazione si deve più che altro alla crisi di fillossera dell'Ottocento, che rischio di estinguere tutte le qualità europee, le migliori. Inizialmente vennero importate le talee per soppiantare le varietà del vecchio continente, ma presto sia la scarsa qualità, che la scoperta nell'utilizzo dei soli portinnesti, limitò il suo impiego. Il resto lo fece ben presto la legge dei vari paesi che ne vietò l'utilizzo per la produzione di vino, lasciando solo la possibilità di produrlo a livello familiare. Tutti i fermentanti alcolici provenienti da uva fragola infatti non possono essere indicati come vino ma solo come

bevande spiritose. L'uva fragola è comunque una delle uve più conosciute, specialmente in Italia nella zona alpina. È anche un uva molto antica, sfruttata fin dai tempi più antichi, in particolare per le sue proprietà officinali.

## La distillazione dell'uva fragola

L'uva fragola presta facilmente alla distillazione, con ottime produzioni ad esempio di grappe, mentre per quel che riguarda la fermentazione i prodotti sono del tutto insoddisfacenti rispetto a quelli ottenuti con la vitis vinifera. La distillazione della grappa si ottiene invece dalle vinacce, ovvero dalle rimanenze della fermentazione. Quando si parla di grappa legalmente si parla del solo territorio italiano.

La grappa rappresenta quel prodotto che viene ottenuto dalle vinacce che, per chi non lo sapesse, sono i residui di uva vinificata. Questa grappa ottenuta deve contare un grado alcolico di 60% vol, a che viene poi abbassato grazie all'aggiunta di acqua, pratica normale in tutti i distillati.

## Il liquore di uva fragola

Produrre a livello casalingo il liquore di uva fragola è estremamente ed economico. Bastano infatti pochi ingredienti e poco tempo per produrlo. Per prima cosa si devono chiaramente lavare e asciugare i chicchi. Poi basterà schiacciarli leggermente in un recipiente fondo, a cui vanno aggiunti pochi chiodi di garofano, della cannella, 200 grammi di zucchero e dell'alcol fino a riempire il recipiente. Poi il recipiente va chiuso ermeticamente e lasciato riposare lontano dalla luce per almeno un mese, avendo cura di girarlo in modo da far sciogliere lo zucchero.

Dopo la macerazione di un mese va aggiunto dello sciroppo di zucchero, ottenuto lasciando bollire in 300 ml di acqua 300 grammi di zucchero, per un paio di minuti a fiamma media. Il contenuto del recipiente macerato dovrà invece essere filtrato, non prima di aver finito di schiacciare gli acini. Si può usare un semplice panno di cotone in modo da ottenere un liquido senza impurità a cui aggiungere quindi lo sciroppo. Una volta ben mescolato il liquore è quasi pronto. Basteranno infatti solo 10 giorni di riposo prima del consumo.

# Mostarda uva

In questa pagina parleremo di :

[Cosa è la mostarda d'uva](#)

[La ricetta odierna più semplice](#)

[Ricette più complicate](#)

## Cosa è la mostarda d'uva



La mostarda d'uva è una specie di confettura tipica della tradizione siciliana che viene usata sui formaggi, sulla carne e altri cibi salati in contrasto con la sua dolcezza, ma la sua origine è molto antica e si perde nella notte dei tempi. Viene infatti preparata con l'uva unita a vari frutti dolci, a seconda del tipo di ricetta zonale proposta. Vengono spesso utilizzate le pere cotogne o le mele, con varie spezie classiche come la cannella, semi di senape e i chiodi di garofano. La mostarda va preparata con una cottura mediamente lunga e poi resa come una confettura utilizzando un mixer o un passaverdura o nel modo inverso, prima frullando il tutto e poi cuocendolo.

Sembra che il nome mostarda deriva proprio dall'usanza che all'inizio prevedeva sempre l'utilizzo dei semi di senape, come nella tradizione che proveniva direttamente dalla Provenza francese dove la produzione di mostarda è molto famosa. In questo caso le mostarde avevano il classico sapore piccante della senape ed venivano usate anche dai Latini che le chiamavano *mustum ardens*, ovvero mosto ardente, a indicare l'origine dall'uva ma con un sapore molto piccante.

Furono prodotte anche dai monaci Cistercensi di San Maurizio che aumentarono la dose dei semi di senape rendendole famose in tutta Europa. Le mostarde di uva erano conosciute anche per le loro proprietà officinali e antiossidanti. Oggi vengono prodotte sia in casa che confezionate dall'industria agroalimentare e si sta assistendo ad una loro riscoperta tra il pubblico.

## La ricetta odierna più semplice

La preparazione della mostarda d'uva non è molto semplice e richiede anche un po di tempo. Nella ricetta più semplice si può preparare una buona scorta per molte persone da conservare o in frigo una volta aperta o chiuse ermeticamente. Per prima cosa bisogna lavare bene l'uva e pulirla dei raspi, della pelle e dei semi che vanno tutti eliminati. Quindi si passa alla spremitura, a mano o nel mixer e la polpa ottenuta si fa cuocere per 3 ore riducendola della metà. Una volta cotta deve essere aggiunto dell'amido perché si addensi nella proporzione di 1 etto per ogni litro di composto cotto. Utilizzate un setaccio per non formare grumi. Con un mestolo o un cucchiaio di legno sciogliete bene l'amido nel composto, lasciate cadere qualche seme di senape e quindi versatelo in contenitori di terracotta che avrete inumidito preventivamente. Ponete un stoffa o una cartina permeabile come coperchio chiusa da un elastico e lasciare al sole per 48 ore. Il composto può essere consumato nell'arco di 15 giorni circa.

## Ricette più complicate

La ricetta precedente era molto semplice, ma non rappresenta la cultura moderna della mostarda di uva, che viene preparata secondo varie ricette, anche se le cotture sono all'incirca le stesse del primo caso generale. La prima prevede la

cottura di 5 kg di uva, con cannella, amido, scorza d'arancia essiccata e chiodi di garofano. A scelta si può aggiungere anche dello zucchero. La preparazione va fatta come la precedente e una volta cotta si possono aggiungere 1 etto di mandorle tostate o di di nocchie sminuzzate. Inoltre si può spruzzare anche della cannella in polvere. Anche in questo caso il composto va messo in terrine unimudite.

Un'altra buona ricetta prevede la cottura anche con 6 etti di uva fragola bianca e nera, un paio di mele, una pesca, 300 grammi di zucchero di canna, e un cucchiaino da caffè di cannella.

Anche qui dovete lavate bene l'uva fragola e pulitela come nella prima ricetta. Sbucciate la pesca ma non le mele perché nella buccia c'è la pectina, un addensante naturale che vi eviterà di aggiungere l'amido. Tagliate tutta la frutta in piccoli pezzi e cuocetela per circa 90 minuti per farla diventare una purea. Passate tutto nel mixer e rimettete a cuocere per venti minuti aggiungendo dello zucchero di canna e un cucchiaino di cannella. Se volete potete aggiungere sempre i semi di senape.

Un'altra ricetta invece prevede l'impiego di 2 chili di uva nera, mezzo chilo di mele renette, una pera cotogna e 2 etti di pere piccole saporite, 200 grammi di fichi, della cannella, 10 chiodi di garofano e un etto di noci tritate finemente. Per questa ricetta dovete prima passare al mixer l'uva pulita dei semi e delle bucce e quindi metterla a cuocere con la pera cotogna tagliata a pezzi e una garza dove all'interno avrete chiuso i chiodi di garofano e la cannella in modo da poterli eliminare facilmente a fine cottura. Una volta in ebollizione il composto va cotto a fuoco basso per circa tre quarti d'ora prima di aggiungere il resto della frutta esclusi i fichi tagliata a piccoli pezzi per continuare la cottura per altri 30 minuti circa. A questo punto aggiungete i fichi, più delicati, e fateli cuocere nel composto per un'altra mezzora. Finita la cottura potrete mettere il composto nella terracotta e lasciarlo riposare. Se volete potete anche usare dei barattoli in vetro da chiudere ermeticamente e bollire per un'ora in modo da poterli conservare per molti mesi.

# Mosto uva

In questa pagina parleremo di :

[Il mosto](#)

[Mosto parzialmente fermentato](#)

[Mosto concentrato](#)

[Mosto cotto](#)

[Altri tipi di mosto](#)

## Il mosto



Il mosto dell'uva è un succo, in cui possono essere compresi o no anche i raspi e i vinaccioli degli grappoli e degli acini, a seconda del tipo di vino che si va a produrre, che viene ottenuto tramite la iniziale pigiatura o torchiatura delle uve, sia fresche che appassite, per dare il via alla successiva fermentazione e quindi vinificazione.

Il mosto inoltre può essere debitamente trattato per essere poi rivenduto a dei produttori per usi correttivi nei vini speciali, come può essere ad esempio il Marsala, o essere prodotto con diverse metodologie sempre per impieghi enologici particolari.

In genere quindi, sempre a seconda del tipo di vino che intenderemo produrre, avremo mosti più o meno concentrati e con presenza o no anche dei vinaccioli.

Nelle normali produzioni di vino rosso, mediamente si avrà una alta percentuale di solo succo, tra l'80 e l'85 per cento, e bassa percentuale degli altri componenti del grappolo, come le bucce, con percentuali che vanno dal 10 al 15 per cento; i semi, chiamati anche vinaccioli, che in genere rappresentano massimo il 5 per cento dell'intero mosto; ed eventualmente il raspo, con concentrazioni tra il 5 e il 10 per cento.

La prima differenziazione si fa tra vino bianco e vino rosso, dove, nei mosti di vino bianco, si tende a estrarre soltanto il succo delle uve ed a eliminare subito le altre parti, specialmente i vinaccioli, in quanto portatori di coloranti che andrebbero appunto a colorare di rosso il vino. Questo, nella successiva vinificazione, darà luogo generalmente anche ad un vino più delicato negli aromi, non solo per la varietà d'uva scelta, ma anche per la minore quantità di polifenoli e altri elementi aromatizzanti apportati al mosto. Si cerca quindi di non lasciare a contatto il succo con le altre parti se non per il tempo strettamente necessario alla loro eliminazione.

Nelle vinificazioni in rosso invece il problema della colorazione è del tutto escluso, e soltanto l'utilizzo anche dei raspi in genere costituisce una scelta ponderata, e anche alquanto rara. Essendo molto ricchi di tannini e polifenoli infatti, possono apportare al vino aromi troppo marcati, e sono pochi i produttori che fanno questa scelta. Una volta terminata la macerazione e il rimontaggio, anche nella vinificazione in rosso viene tenuto il solo succo, il *fiore* mentre le altre parti vengono pressate per far fuoriuscire tutto il liquido, il *vin de marc*, da assemblare poi con il fiore.

Il mosto ottenuto per la vinificazione in bianco, il solo succo in genere, viene addizionato quindi con i lieviti, quasi sempre in assenza di ossigeno, per la fermentazione, mentre nei rossi, il processo di fermentazione e macerazione, il contatto del succo con le bucce e i vinaccioli nel mosto, avviene praticamente in contemporanea.

Il mosto, a seconda del tipo di vinificazione, avrà diverse temperature a seconda che sia in bianco o in rosso, e anche tempi diversi. Nella vinificazione in rosso le temperature sono generalmente più alte di almeno 5° C e i tempi più lunghi, fino anche a due settimane.

Esistono poi altri mosti prodotti appositamente per scopi diversi sempre nell'ambito dell'enologia.

## Mosto parzialmente fermentato

Il mosto parzialmente fermentato è un mosto in cui la fermentazione viene bloccata per produrre vini di bassa gradazione alcolica, tra i 5 e i 7% vol, con gusti più dolci dovuti alla maggiore quantità di zuccheri presente per effetto della mancata trasformazione in alcol. Sono vini particolari che hanno un mercato piuttosto limitato, molto giovanile.



## Mosto concentrato

Il mosto concentrato invece si produce grazie alla disidratazione delle uve, che perdendo parecchia acqua, forniranno un mosto ad alta concentrazione zuccherina. Vengono così prodotti dei vini generalmente più dolci o più alcolici a seconda del tipo di vinificazione. Per la disidratazione si possono usare dei metodi di riscaldamento sotto vuoto senza fuoco diretto o, come avviene in particolari vini tedeschi chiamati *Icewine*, per congelamento delle uve, che perderanno in questo modo grossi quantitativi di acqua espulsa sotto forma di ghiaccio. Il mosto concentrato può essere anche rettificato con diversi parametri di concentrazioni, in genere più alte.

## Mosto cotto

Il mosto cotto, a differenza del mosto concentrato, è un mosto in cui la disidratazione viene ottenuta per fuoco diretto alla pressione atmosferica abituale con conseguente caramellizzazione degli zuccheri. È un mosto molto particolare raramente usato.

## Altri tipi di mosto

Ci sono poi altri tipi di mosto sempre scarsamente utilizzati. Forse il più conosciuto è la mistella, un mosto che contiene una gradazione di 12% vol in modo poi da avere vini che siano superiori ai 16% vol. Viene usato spesso nei vini come Marsala o Madeira, in modo da ottenere dei tipi liquorosi. C'è poi il filtrato dolce, che è un parzialmente fermentato o il mosto muto, in cui la fermentazione viene bloccata con anidrite solforosa.

# Pianta uva

In questa pagina parleremo di :

[La pianta dell'uva](#)

[La botanica](#)

[La coltivazione](#)

[I portinnesti e la propagazione](#)

## La pianta dell'uva



L'uva è un genere arboreo rampicante della famiglia delle *Vitaceae*, la *Vitis*, di cui la specie *vinifera* è la più nota e usata per la produzione di vino e uve da tavola, conosciuta anche come vite europea anche se le sue origini, lontanissime, sono euroasiatiche, talmente lontane che l'area nativa vera e propria di origine non è conosciuta e cambia di volta in volta con le scoperte sui reperti fossili. Prima si pensava al Caucaso, ma poi recenti rinvenimenti l'hanno spostata in Cina. Di certo si sa che in Europa si diffuse spontaneamente nel Terziario, mentre le prime testimonianze scritte della sua coltivazione per la vinificazione risalgono alle tavolette sumeriche del III millennio a.C. In Italia invece se ne trovano a partire dal X secolo a.C.

## La botanica

Il genere *Vitis* è suddiviso in due sottogeneri, la *Muscadinia* e la *Eu vitis* che raggruppano tutte le specie, anche quelle non utili alla coltivazione e alla nutrizione. A parte la *Vinifera* e la *Lambrusca* infatti, le altre specie crescono solo a livello spontaneo e non vengono impiegate dall'uomo. La *lambrusca* poi non può essere utilizzata per la vinificazione, mentre la *vinifera* viene divisa in due sottospecie, la *silvestris* per indicare le specie selvatiche e la *sativa*, per indicare le specie coltivate. Queste a loro volta vengono distinte in orientali e mediterranee. Dati i numerosi millenni da cui si coltiva, la vite presenta una quantità di specie diverse enorme, come nessun'altra pianta al mondo, con caratteristiche che cambiano a seconda delle caratteristiche pedo-climatiche.



Le radici possono essere fittonanti se la coltivazione deriva dalla semina o avventizie se ottenute da talea.

Presenta un tronco nodoso e contorto che si evolve con un fusto legnoso verticale che si inclina quasi subito seguendo le forme di allevamento, anche se alcune, quelle utilizzate al settentrione, si sviluppano verticalmente per ricercare migliori esposizioni solari. I rami sono semi-legnosi ed erbacei, nodosi e molto lunghi, poi chiaramente potati per migliorare le qualità delle uve.

I rami sono dotati di foglie semplici e alternate, generalmente a cinque lobi di forma diversa a seconda della specie ma anche nella stessa specie.

L'infiorescenza si presenta raggruppata a pannocchia con piccoli fiori che raggiungono anche le 100 unità per pannocchia.

Da questa pannocchia poi si svilupperanno i grappoli dei frutti, l'acino da tutti conosciuto, con buccia e polpa croccanti e dolci. Possono cambiare per forma, colore e dimensioni, nelle diverse varietà, che hanno anche caratteristiche organolettiche diverse.

## La coltivazione

L'esposizione solare è fondamentale per ottenere il giusto grado zuccherino e se al sud questa non è un problema, al nord invece le forme di allevamento tendono a garantire le buone esposizioni.

La vite ha una buona resistenza al freddo con temperature in inverno che possono arrivare anche ai -15°C prima di danneggiare la pianta in riposo vegetativo, mentre in primavera, alla ripresa vegetativa, resiste fino ai -5°C, con le specie americane che abbassano questo limite di circa 5°C. Ma oggi sono stati creati degli ibridi che arrivano a resistere anche a -25°C. Per quel che riguarda il caldo invece il problema principale è creato dai venti come lo scirocco e riguarda solo le zone meridionali. Le irrigazioni non devono essere abbondanti, affatto, ma più che altro adeguate ai vari periodi dell'anno e allo stato vegetativo della pianta a seconda della piovosità della zona in questione.

Se questa è scarsa nel periodo invernale si avrà un blocco di crescita successivo all'allegagione. Anche la siccità in estate può causare dei problemi ma in genere la vite non si irriga, e si lascia alle piogge il compito dell'apporto idrico, tanto che piogge troppo abbondanti provocano danni come la muffa in estate.

## I portinnesti e la propagazione

Oramai la vite europea ha del tutto adottato i portinnesti di origine americana, a causa delle distruzioni che in passato ha causato la Fillossera, una farfalla che in particolare nell'ottocento a rischio di far estinguere tutto il genere della Vitis Vinifera. Sempre presente, la fillossera fece strage di viti in particolare tra il 1858 e il 1862 emigrando in Europa dalla Nord America. Mentre le viti americane erano molto più resistenti in quanto adattate da secoli a questo afide, quelle europee si trovarono impreparate quando, grazie ai viaggi commerciali sempre più numerosi tra Vecchio e Nuovo continente, l'insetto riuscì ad attraversare il mare, diffondendosi velocemente.

L'afide attacca le radici della vite pungendola e infettandola, così da portarla alla morte. Per questo il rimedio più efficace fu quello di utilizzare i portinnesti americani, non sensibili alla puntura dell'afide, utilizzandone le radici e il tronco basale per innestarvi sopra le qualità europee, di gran lunga superiori dal punto di vista qualitativo. Operazione perfettamente riuscita, visto che oggi la quasi totalità delle viti europee sono innestate su quelle americane, nonostante l'emergenza fillossera sia passata da tempo. Per questo oggi l'innesto di questo tipo è il sistema di propagazione più utilizzato, ferma restando la validità della semina e della talea.

# Piantare uva

In questa pagina parleremo di :

[La pianta](#)

[Piantare una vite](#)

[Il terreno](#)

[Semina, talea o partinesti](#)

## La pianta



La pianta dell'uva è un albero fruttifero che comprende numerosissime varietà, incroci ed ibridi che via via nei secoli gli uomini hanno realizzato per ottenere le qualità migliori. Le specie sono oramai numerosissime ed adattabili a quasi tutti i climi, tanto da essere coltivata tanto in Russia quanto in Africa. La sua coltivazione è tanto più complicata quanto più si vuole ottenere un prodotto di qualità. Quindi gli sforzi per l'allevamento dipenderanno dal tipo di prodotto che si vuole ottenere, e può partire da uno sforzo minimo, con una pianta che abbia solo scopi di produzione o ornamento, fino a cure molto attente, con forti investimenti per una produzione di assoluta qualità.

L'impianto quindi sarà diverso a seconda dell'obbiettivo. La vite in genere cresce spontaneamente su qualsiasi tipo di terreno, anche povero, e necessita di moderate irrigazioni, e là dove le piogge sono sufficienti, può vivere tranquillamente senza dover essere irrigata.

## Piantare una vite

Le grandi aziende hanno a disposizione botanici e agronomi di primo livello, che progettano gli impianti dei vigneti con accurate analisi geologiche e topografiche. I viticoltori, grazie alla loro esperienza, sanno già, "saggiando" la terra, le potenzialità delle loro uve. Comunque in linea generale, se anche un non addetto ai lavori volesse piantare una o più viti, potrebbe attenersi a delle linee guida valide ed ottenere dei buoni risultati.

## Il terreno

Il terreno deve essere in funzione della varietà prescelta o viceversa. Chiaramente ci si riferisce all'impianto di una sola vite, in quanto sarebbe molto complicato cambiare terreno al solo scopo di impiantare un vigneto, mentre molto più semplice è preparare un piccolo appezzamento di terreno per una sola pianta. La varietà deve rispondere ai requisiti pedo climatici della zona, scegliendola in base a temperature e piogge. Nel preparare il terreno esso dovrà essere livellato, arato in profondità e concimato con letame maturo ricco di organicità o compost di vegetali in decomposizione, in modo da assicurare all'uva l'apporto di minerali. Se disponete della necessaria pazienza potrete far riposare il terreno per tre o quattro anni, piantando delle leguminose che arricchiscono il substrato di azoto.

## Semina, talea o partinesti

Per l'impianto si dovrà effettuare una semina o per accelerare i tempi si potrà effettuare la tecnica della talea o, la

soluzione più pratica ed utilizzata, l'innesto su portinnesti facilmente reperibili in commercio. La pratica della semina, dalla crisi nell'ottocento per la fillossera, è caduta in disuso, a favore dei portinnesti americani resistenti a questo parassita. Dovrete quindi procedere alla messa a dimora. Una volta effettuata la messa a dimora, o la semina o la talea, a seconda della tecnica prescelta, la pianta dovrà essere ben nutrita con concimazioni di azoto, potassio e fosforo nella crescita vegetativa, irrigata costantemente fino al raggiungimento della consistenza legnosa. Da lì in poi si potranno ridurre tutte le cure, per lasciare la pianta crescere liberamente. Le eventuali potature, necessarie per produzioni di qualità, saranno a vostra discrezione. A tal proposito si suggerisce di leggere gli articoli dedicati nella sezione manutenzione vigneti.

# Polifenoli uva

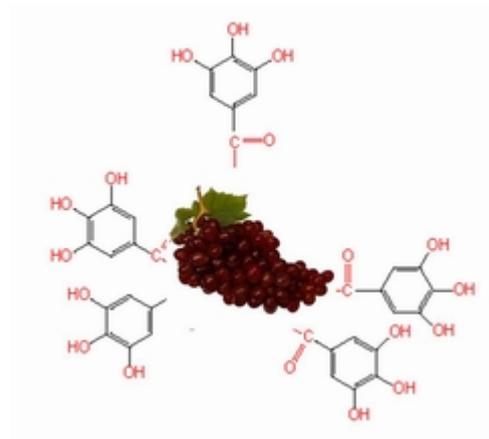
In questa pagina parleremo di :

[Polifenoli uva](#)

[Polifenoli e caratteristiche](#)

[L'estrazione dei polifenoli](#)

## Polifenoli uva



I polifenoli sono dei composti chimici presenti nei chicchi d'uva e nei raspi, in particolare nelle bucce e nei semi, che conferiscono le caratteristiche organolettiche al vino e quindi il colore, l'olfatto e il gusto, oltre a dare l'astringenza, i tannini e l'amaro o il senso di "piccante" da questi derivato. L'estrazione di questi elementi dagli acini avviene durante i processi di vinificazione, in particolare nella fase di macerazione e, essendo il vino materia vivente anche durante l'affinamento e l'invecchiamento, periodo nel quale il vino continua a subire processi chimici interni cambiando le sue proprietà organolettiche. Conoscere la composizione dei composti nelle bucce e nei chicchi è quindi fondamentale per determinare le qualità del vino.

Studiare la composizione fenolica dell'uva è molto difficile e le grandi aziende si affidano a laureati nei vari campi per ottenere il meglio dai propri vitigni.

## Polifenoli e caratteristiche

Il colore nei vini rossi viene apportato principalmente dagli antociani che svolgono la funzione di pigmentatori del vino. Questi formano delle catene polimeriche dall'unione con le proantocianidine condensate e vengono poi preservate dalla carica positiva dei rispettivi atomi, mantenendo così il colore.

Le proantocianidine che non sono altro che tannini condensati, sono responsabili anche della struttura e del corpo del vino, di eventuali gusti amari e astringenti caratteristici dei vini molto tannici. Sono un misto di oligomeri, polimeri e monomeri con l'astringenza che aumenta con il peso delle molecole e l'interazione con la saliva, che a sua volta diventa infatti "asciutta" a causa dei tannini.

La grandezza delle molecole proteiche è determinante per l'interazione con i polifenoli. Se questi ultimi sono troppo grandi infatti non riescono a interagire con le proteine, mentre se troppo piccoli non riescono a legarsi definitivamente. Altra caratteristica importante dei polifenoli è l'ossidazione che permette l'armonizzazione dei colori.

## L'estrazione dei polifenoli

L'estrazione dei polifenoli dipende dalla loro concentrazione e dal tipo di vinificazione effettuata, come visto nei numerosi articoli dedicati. Più l'uva è colorata più questa concentrazione è alta e meno tempo sarà necessario all'estrazione che risulterà più facile.

Molto dipende dalla parete cellulare e dalla sua permeabilità nelle varie parti del chicco e da quanto questa parete si deteriorerà durante la macerazione.

Quello che viene chiamato *potenziale polifenolico* dipende sostanzialmente dalle cellule e quindi dalla varietà delle uve.

Il Cabernet Sauvignon e il Merlot ad esempio hanno una alta concentrazione polifenolica associata ad una fragilità della parete cellulare che rende l'estrazione molto semplici, con tempi di macerazione minori.

Molto ricco in tannini e povero in antociani è ad esempio l'Aglianico dove il colore avrà problemi di stabilità mentre il Syrah ha un alto contenuto di antociani. Ogni uva insomma va studiata approfonditamente per determinare i tempi di estrazione anche a seconda del tipo di prodotto che si vuole ottenere.