

Comizio agrario di Mondovì

e

Cattedra ambulante circondariale

---

---

ENOT. A. BRANDINA

-

*Come si fa il vino*

(1 a 1500)



MONDOVI'

Tipografia G. Moletta

1927

Nota del redattore:

Il presente libricino è stato trovato nell'archivio del Comizio agrario di Mondovì, se ne è fatta una copia anastatica in quanto quello che è riportato, anche se sono passati ottanta anni ha ancora valore tecnico, escluse alcune sostanze che al giorno d'oggi si presentano in confezioni più durature, per i costi basta trasformare le lire in euro, i vinelli invece al giorno d'oggi sono vietati per il pubblico commercio.

## **Avete dato un'occhiata alla vostra cantina?**

Fare il vino è cosa che tutti quanti posseggono un po' di vigna, ritengono facile.

Per contro non è tanto facile trovare dei vini buoni e ben fatti, neppure presso gli agricoltori che fanno vino per uso proprio.

Perché mai?

Perché a fare bene del vino che debba essere buono, occorrono tante diligenti e minuziose pratiche che i più o non conoscono, o trascurano.

Non sarà tempo perso per gli agricoltori del monregalese se discorreremo con loro del come si fa e si conserva il vino. Anche ad essere buoni produttori, chi lo sa che dalle nostre osservazioni non si possa trarre qualche utile consiglio.

Cominciamo dalla cantina, locale che si destina a questo scopo senza troppi fastidi sulla scelta. I pratici distinguono di solito le cantine in due locali distinti quella di fermentazione e quella di conservazione.

Quella di fermentazione, se la stagione corre buona, se non fa freddo, se la vendemmia non è tardiva, può anche essere data da un semplice porticato; ma se le cose andassero alla rovescia si dovrebbe essere preparati a riscaldare la cantina di fermentazione, perché (e lo vedremo meglio in seguito) il mosto fermenta male se è al freddo, e rischia di rimanere dolce sino alla primavera ed i vini che a primavera sono ancora mezzi mosti sono sempre quelli che finiscono con l'alterarsi.

La cantina di conservazione può essere anche sotterranea, perché è bene sia fresca, ma sotterranea non vuoi dire umida. L'umidità sviluppa le muffe, le quali minacciano la buona conservazione del vino e guastano le stesse botti. Se la vostra cantina fosse in queste condizioni

bisognerebbe pensare a risanarla.

Alle volte può essere sufficiente l'apertura di qualche finestra, ma altre volte bisogna pensare a praticare un foro esterno; o a costruire un contro muro per dare uno scarico all'acqua di infiltrazione.

Se pure è vero che la cantina non è una sala da ballo, non è men vero che la pulizia fa piacere vederla ovunque: ed anche in cantina staranno bene i muri arricciati a calce ed imbiancati ogni tanto. Se al latte di calce che userete per imbiancarli unirete po' di solfato di rame, non sarà male; perché le muffe si svilupperanno più difficilmente.

Il pavimento di molte cantine è ancora in nuda terra – per economia – si dice.

Guardate bene che razza di economia questa è.

Un po' di vino va a terra; voi non potete lavare il pavimento: il vino fermenta, diventa aceto; il germe dell'aceto va per l'aria, penetra in una

botte e ve la guasta. Non ci credete? eppure è così; molti vini *bruschi* hanno trovato l'origine del loro male in un fatto del genere di quello che vi ho detto.

Oppure ancora: si rompe una damigiana, una botte perde un cerchio; il vino va per terra ed il terreno se lo succhia. Se invece il pavimento fosse in cemento, avesse i suoi canaletti di scolo, un pozzetto di raccolta, voi potreste ancora recuperare in buona parte il vino, con minimo danno.

Si parlava di sala da ballo; ma sapete che la vostra cantina sembra proprio una sala? Vi sono persino le tende.

Ma no sbagliavo! Si tratta soltanto di festoni di ragnatele e quanto vecchi!

Mano alla scopa e pulizia generale, completa, vigorosa, per terra, alle pareti, al soffitto.

## Ospiti non graditi della cantina.

Fatemi vedere che cosa tenete nella vostra cantina; perché mi sembra che non ci sia soltanto vino.

Vedo appesa una bella mezzena di lardo. E quel mucchio di cipolle nell'angolo che cosa ci fa? E in quella piccola botte là in fondo che cosa ci tenete?

Quante volte si è detto che l'aceto in cantina non va tenuto assolutamente?

Ma che danno porta se noi lo teniamo lontano dal vino, non saranno gli spiriti che ve lo avvicinano – direte voi. Allora se dubitate, osserviamo insieme la botticella.

Li vedete quei moscerini che svolazzano attorno al cocchiere, sulle doghe, e se guardate bene, ne troverete anche di morti annegati nel vino della botte che avete scollato ieri per bere a merenda?

E questo che importa? Mosche a questa stagione se ne trovano ovunque, e noi di

campagna vi siamo già abituati...

Anzitutto queste non sono mosche comuni, ma sono moscerini che vivono solo sull'aceto, infatti li vedete sempre; specialmente nei mesi caldi. Nel loro volo possono con tutta facilità posarsi su una botte di vino, o su una damigiana, o vi lasciano cadere quei famosi germi dell'aceto, quei germi che riuniti in milioni e milioni formano la così detta madre dell'aceto. Basta che uno di questi germi cada in un vino anche sano, ma non molto alcolico (come sono quelli della nostra zona) per produrre in breve quell'alterazione tanto comune.

Dopo questa lunga chiacchierata è ancora il caso di dirvi il rimedio?

Togliere subito l'aceto, mi suggeriscono i cortesi lettori... e io posso aggiungere... e spargere sul terreno della calce (meglio ancora se da sfiorire) per togliere l'umidità e anche per uccidere i microbi delle malattie, (sviluppati sul vino che si versa per terra) il tutto completato da una buona



solforazione.

Ed ora che avete tolto il recipiente dell'aceto e messo in una camera a parte o sotto il portico, ritorniamo a guardare la cantina. Il lardo è ancora appeso, le cipolle sono là in un angolo; – vicino vi è un mucchietto di sabbia, – che cosa ne fate? Ah! quella servì durante l'inverno per sotterrare ed imbiancare i cardi e i porri, roba gustosa e appetitosa, che però era molto meglio tenere sotto il portico accanto, che qui in cantina proprio sotto alle botti non andava.

Infatti chi vi assicura che quelle foglie marce rimaste a far brutta figura fra la sabbia, non imbrattino i mastelli da travaso, le spine e le gomme sparse pure per terra e lì vicino? tutto materiale che può far contrarre al vino dei sapori non certo molto gradevoli. Via dunque dalla cantina le robe estranee, avrete un locale più sano, più spazioso, e quindi potrete fare di tanto in tanto la pulizia indispensabile ai recipienti.

A proposito di recipienti vinari, mi

pare che questa botte accanto tramandi un forte odore acetoso. Certamente avrete lasciato in fondo un po' di vino per preservarla dalle muffe, avete lasciato cioè la *guardia* alla botte. Questa guardia che voi lodate tanto, state un po' a sentire che bel servizio vi fa.

Non lascia sviluppare le muffe, è vero, ma vi porta e vi sviluppa una infinità di quei famosi germi o meglio ancora batteri dell'aceto dei quali vi ho già fatto fare conoscenza.

Voi, pochi giorni prima di mettere il vino nuovo lavate in fretta la botte magari con acqua calda bollente con foglie di pesche o di pere, e poi non sentendo più odore acetoso vi mettete con la massima tranquillità e sicurezza il vostro vino.

Passa un mese, ne passano due, tre, quattro, il vino è sempre sano, solo al quinto mese andandone a prendere un campione per darlo in assaggio ad un probabile compratore, vedete che il livello del vino è abbassato e alla

superficie si vede un po' di fioretta, il vino però è ancora buono, perciò niente paura.

Dopo un mese e mezzo il compratore ritorna per acquistarlo, il prezzo è già fissato, si assaggia e si sente con stupore e disperazione che il vino è completamente «*brusco*». Possibile! ma se in aprile era buono, ed alla fine di giugno è quasi aceto!! Perché questo cambiamento in poco tempo?

Ma cari miei, torniamo un momento indietro: la botte già acetosa venne lavata verso l'ottobre in fretta e furia perché il vino era già fatto e bisognava «tirarlo» perciò moltissimi germi dell'aceto vi rimasero, si mescolarono al vino attendendo il momento propizio per far sentire la loro presenza e appena la temperatura fu sufficiente per il loro sviluppo, si moltiplicarono e cambiarono il buon vino in aceto. Di chi la colpa? Vostra, perché se aveste fatto le cose per bene, cioè lavare la botte accuratamente con acqua bollente assieme ad una buona

dose di soda, il tutto seguito da numerose lavature con acqua fresca, questo malanno non vi sarebbe capitato.

Come non sarebbe capitato al vostro vicino di casa, d'avere ora il vino imbevibile per un forte sapore di muffa, se in autunno avesse lavato bene l'interno del recipiente con acqua e acido solforico (se era un tino poteva usare l'acido solforico concentrato bagnandone l'interno con un pennello o batuffolo d'amianto) e dopo uno o due giorni toglierne il liquido acido e fare il lavaggio con soluzione calda di carbonato sodico a cui far seguire delle ripetute sciacquature. Meglio ancora se il fusto era un po' grosso, perché allora era possibile bruciarne l'interno per uno strato di 2 o 3 cent. con una fiammata ben viva di fascine secche o con una lampada a benzina, metodo da usarsi solo in casi di botti completamente ammuffite.

Pure la pulizia esterna non guasta; con una buona spazzola per togliere la polvere e le muffe aderenti al legno, con

un po' d'olio di lino cotto da spalmarvi sopra, e se volete dare un po' di vernice nera ai cerchi, potete conservare per molto tempo i vasi vinari in buono stato e in perfetta tenuta.

Riepilogando: per la buona fabbricazione e conservazione del vino bisogna attenersi ad alcune regole e condizioni indispensabili; prima fra tutte per l'importanza e per le conseguenze che può produrre notiamo la pulizia. E pulizia vuol dire essenzialmente:

I. - Perdere la pessima abitudine di cacciare in cantina tutto ciò che non fa comodo tenere nelle altre camere, (poiché se direttamente ciò non ha influenze notevoli sul vino può contribuire in parte a guastarlo).

II. - Fare qualche tempo prima della pigiatura e dopo alla svinatura un'accurata pulizia alle botti e ai tini ricordando che i germi di malattie dannose, trovano un ambiente ideale per il loro sviluppo, nella feccia o nei fondi di vino.

III. - Quando nonostante aver osservato le precedenti regole e fatte ogni mese le solforazioni ai fusti vuoti succedesse, (caso rarissimo) di avere le botti alterate, fate i lavaggi nei modi e con le sostanze indicate.

### **Fermentazione.**

E' proprio vero che parlando il tempo trascorre velocemente - abbiamo cominciato colle botti vuote ed ora siamo quasi giunti all'epoca di riempirle di vino nuovo: - infatti girando per le vigne si notano i raspi e i pedicelli ben induriti e lignificati - l'acino è rammollito - la buccia delle uva bianche prende quella bella tinta giallo-oro mentre in quella nera è violacea; il mosto che prima era scorrevole diventa più denso, attacca le dita, e manifesta un sapore molto dolce, gradevole, mentre i vinaccioli sono induriti e di color grigio-scuro.

Ciononostante molti viticoltori non hanno ancora iniziato la vendemmia e

perché?

Perché hanno determinato la quantità di glucosio o zucchero d'uva contenuto nel mosto, e visto che ogni giorno aumenta ancora un po' attendono per averne la massima percentuale.

Sarà proprio vero? e come fanno ad accorgersene? Con un apparecchio semplice e di uso assai facile: il gleuometro (basato sulla densità, dei liquidi), che consiste in un tubo graduato ad una data temperatura con un rigonfiamento in fondo ripieno di mercurio o di pallini di piombo.

Schiacciati 2-3 grappoli se ne filtra il mosto attraverso un fazzoletto o una pezzuola di tela, in un cilindro di vetro, si introduce adagio-adagio il gleuometro e si legge il numero che la superficie del mosto sfiora.

Sono apparecchi non molto precisi perché salvo eccezioni vengono fabbricati grossolanamente, ma per l'uso che se ne fa comunemente possono servire; non bisogna però fidarsene troppo perché la densità in

un liquido non è data solamente dal glucosio, ma bensì anche da altri componenti del mosto; e volendo ottenere risultati esatti bisogna ricorrere al metodo chimico.

Giunto il momento buono per la vendemmia approfittando delle belle giornate di fine settembre o dei primi di ottobre, iniziamo il lavoro di raccolta dei bei grappoli maturi, lavoro accompagnato dai canti festosi dei vendemmiatori che contenti, trasportando sulle spalle robuste i cesti ben colmi d'uva, pensano che finalmente sono finite le pene e le ansie, della peronospora, dell'oidio, delle *camole*, della grandine e di mille altri nemici visibili e invisibili che tentavano di contendere fino all'ultimo il frutto di tanti sudori e tante fatiche ... e delle vendemmiateci che col capo avvolto nei fazzoletti variopinti rispondono gaiamente ai frizzi dei giovani e arrossendo pensano con segreta gioia a cose belle, forse chissà? Ed una tranquilla sera d'inverno; riuniti



attorno al focolare schioppettante, quanti nodi gentili iniziati nei vigneti si stringeranno e quanti sogni si realizzeranno....

Frattanto l'uva giunta in cantina viene calpestata, stritolata, fatta passare fra cilindri e ingranaggi che ne strappano violentemente gli acini dai raspi che a loro volta vendono buttati in un angolo e cacciati via come roba spregevole e inutile. Cos'è tutto questo massacro? è la pigiatura.

Il mosto messo nelle botti o nelle navazze dopo qualche ora manda alla superficie delle bollicine, aumenta di temperatura e dopo qualche altra ora queste bollicine diventano più numerose e il liquido si copre completamente di schiuma, entra in movimento, si agita continuamente, *bolle*, è in fermentazione.

Se invece noi avessimo sterilizzato il mosto, cioè farlo bollire per qualche tempo; oppure se vi avessimo aggiunto sostanze velenose, od anche solo un po' di alcool, la fermentazione non sarebbe

avvenuta; al contrario invece se noi al mosto sterilizzato coll'ebollizione avessimo aggiunto qualche goccia di mosto in fermentazione.

E tutto questo fu un enigma che per molti anni, scienziati di valore come il grande Pasteur - studiarono e si sforzarono di chiarire e di spiegare. - Infatti per qual causa il mosto che è un liquido dolce, facile ad alterarsi, si muta in breve tempo in vino liquido amarognolo e serbevole? Dove è andato lo zucchero del mosto, e come è comparso l'alcool nel vino? e come sono avvenute tante altre trasformazioni che diedero origine a molti composti che nel mosto erano sconosciuti?

Facciamo un passo indietro e rispondiamo a questa domanda? Perché si pigia l'uva? ma chi non sa questo: per mettere il mosto in libertà e per farlo *bollire*. Ciò non basta ancora; e per mescolare al liquido un numero infinito di fermenti o microrganismi piccolissimi visibili con un buon microscopio che

stanno sulla superficie esterna della buccia.

Questi microrganismi non sono generati dall'uva come parrebbe naturalmente, ma provengono dal terreno vitato sul quale trascorrono allo stato inerte maggior parte dell'anno, finché cascano portati dal vento o dall'acqua o dagli insetti sopra un frutto zuccherino, e se il frutto è guasto essi si moltiplicano rapidamente infettando tutti i frutti vicini e passano così a depositarsi su tutti gli acini anche sani, attendendo il tempo propizio per compiere il loro lavoro.

Però il numero di questi fermenti è molto diverso da annata ad annata, secondo che il tempo è bello, ed allora sono in numero minore, poiché vengono uccisi dal sole (quindi l'uva pigiata entrerà dopo in fermentazione) se il tempo è piovoso molti acini si spaccano, i fermenti si depositano in gran numero e l'uva pigiata fermenterà subito. Però qui abbiamo i maggiori pericoli di fermentazioni irregolari, perché fra i buoni fermenti se

ne trovano moltissimi di quelli cattivi che saranno poi nocivi al buon andamento della fermentazione. Fortunatamente noi possiamo però favorire la moltiplicazione dei fermenti utili ed ostacolarne la vitalità di quelli dannosi, ma anzitutto bisogna studiare il lavoro di tali fermenti, il loro modo di vivere, di quali sostanze si nutrono, quali sono utili e quali sono dannosi e come il buon cantiniere deve comportarsi per farseli amici e trarre dalla loro opera il massimo vantaggio.

### **Come procede la fermentazione.**

Tralascio, per non annoiare il lettore, tutti i nomi difficili dei fermenti utili e di quelli dannosi, rammento solamente che ve sono di molte specie, ed ogni specie lotta per avere la supremazia sulle altre, per assicurare a sé ed alle proprie discendenze tutto il mosto in cui sono stati portati. Il mezzo di lotta scelto è tra i più crudeli,

sentite un po' come fanno: ogni famiglia di fermenti, come un buon esercito che combatte per la salvezza della patria, spiega tutte le sue forze contro l'avversario, la lotta è breve, una classe di fermenti ne esce vittoriosa e regnerà incontrastata sul campo.

L'arma usata è questa: ogni avversario manda fuori dal proprio corpo una sostanza particolare, con la quale ostacola gli avversari nella loro vita e nella loro moltiplicazione; così il fermento alcolico produce l'alcool; il batterio dell'aceto, l'acido acetico; il batterio della fermentazione butirrica l'acido butirrico ecc. A queste sostanze velenose i microrganismi che le generano sono assai resistenti, mentre le altre specie di microrganismi concorrenti sono ad esse assai sensibili, tanto da rimanere paralizzati ed uccisi da dosi piccolissime.

Non sarebbe meglio per noi aiutare il buon fermento, quello che cambia il mosto in vino e che produce l'alcool, appena

l'uva è pigiata, e togliere di mezzo gli altri che consumano zucchero dandoci in cambio sostanze dannose?

Questo si fa con l'uso dell'anidride solforosa e dei fermenti selezionati. Si è osservato che aggiungendo dell'anidride solforosa (fumi di zolfo) al mosto prima che fermentasse, si ottiene poi sempre un vino migliore.

Questa anidride agisce sui fermenti dannosi del mosto uccidendoli o paralizzandoli, permettendo così al fermento utile di avere il sopravvento. Quest'ultimo al contrario degli altri non ne soffre. La sostanza più usata in enologia per quest'operazione è il «metabisolfito potassico» che è un sale bianco con un forte odore di zolfo. Trovasi in commercio sotto forma di cristalli e di compresse bianche rotonde. Il suo prezzo oscilla dalle 7 alle 10 lire al kg.

**Uso** - L'aggiunta di questo sale si fa al momento della pigiatura quando le uve ammostate cadono nei tini o nelle

botti. A tal fine si pesa una quantità di metabisolfito corrispondente a 10 - 15 gr. per ogni hl. di capacità del tino o della botte da riempire, si polverizza finemente e si spolvera l'uva man mano che cade nel tino. Oppure se ne scioglie la dose stabilita in un mastello con po' di mosto, e si verserà poi come già dissi sopra.

Compiuto il riempimento del tino si mescolerà ben bene la massa con un follatore per rendere il tutto ben omogeneo. L'uva così trattata entrerà dopo in fermentazione, ma in seguito fermenterà più rapidamente e più regolarmente.

Gli effetti dell'anidride solforosa sono molteplici:

1.0 - Si è certi di ottenere un guadagno dal 10 al 15 o/o sull'intensità colorante del vino, a seconda delle qualità delle uve e quantità di anidride solforosa aggiunta, perché questa a contatto con le bucce dell'uva, ne stacca la materia colorante, ed il vino risulta più vivo e brillante con maggior intensità di colore.

2.0 - **II gusto** - Una freschezza e una franchezza di gusto assoluta.

3.0 - Un guadagno nell'alcool del 0,3 o 0,5 0/0 dovuto alla migliore utilizzazione dello zucchero da parte del fermento alcoolico.

4.0 - Vino di maggior corpo, per la maggior quantità di sostanze estratte sciolte dall'anidride.

Quindi il maggior grado alcoolico, la maggior limpidezza del vino, un gusto più franco e più armonico unitamente all'acquisto di corpo e alla sicura conservazione, fanno sì che questo sistema di fermentazione venga esteso anche nelle piccole cantine, dove questa pratica è ancora fatta con metodi primitivi ed assolutamente sbagliati, dando di naturale conseguenza un prodotto che potrebbe avere un pregio bene maggiore di quello che realmente abbia.

Ma come tutti gli esseri viventi anche i fermenti per poter vivere e compiere le loro diverse funzioni, hanno bisogno di trovare nel loro ambiente di



vita (il mosto) delle sostanze nutritive. Queste sostanze, fra le quali cito quelle azotate e fosforose non sempre sono in quantità giusta, anzi nel maggior numero dei casi scarseggiano.

Se ne rende quindi necessaria, per i fini di una buona fermentazione, un'aggiunta. Ma essendo questa aggiunta un po' difficile a farsi, per il dosaggio dell'azoto e del fosforo, operazioni che sarebbero solo alla portata d'un enologo (quindi di uso limitato) si è pensato di combinare assieme queste sostanze e di immetterle contemporaneamente nel mosto. Queste sostanze nutritive sono l'acido fosforico e l'ammoniaca, in forma per lo più di fosfato ammonico.

La chimica moderna ha saputo unire assieme le sostanze nutritive, fosforo e azoto, con l'anidride solforosa (della quale parlai già diffusamente) in modo da ottenere un unico composto allo stato liquido di uso assai facile. Uno di questi prodotti molto usato dalle case enologiche e stabilimenti vinicoli è il *solfobiogeno*

Ottavi della casa Ottavi. Il sistema d'uso è il medesimo di quello indicato per il *metabisolfito potassico*.

Gli effetti di questo composto sono più evidenti che dal solo impiego del metabisolfito, per le sostanze nutrienti che esso contiene. Si usa in. dose di 1 kg. per 20 - 25 q. d'uva.

## **Fermenti selezionati.**

Per favorire l'immediato inizio della fermentazione si raccoglie un quintale d'uva qualche giorno prima della vendemmia, si pigia e vi si aggiungono 20 - 25 gr. di metabisolfito, tenendo il mastello in luogo caldo. Dopo due o tre giorni si aggiunge alla massa totale, che frattanto sarà stata ammostata.

Avremo così i fermenti buoni, già abituati all'anidride solforosa, i quali prendendo subito il sopravvento sugli altri impediranno eventuali perdite di zucchero. In luogo di fermenti comuni (chiamiamoli cos'ì per intenderci meglio)

sarebbe cosa migliore usare dei fermenti puri o selezionati.

Cosa sono? Sono dei fermenti scelti tra i migliori, quelli che producono alcool, scindendo lo zucchero in alcool e anidride carbonica. Sono il prodotto di accurate selezioni tra i fermenti alcoolici. Isolano una cellula se ne opera la moltiplicazione portandoli a vivere in un elemento nutritivo adatto, dopo qualche tempo se ne forma una colonia. Questa colonia si moltiplica, speciali stabilimenti biologici ne curano l'allevamento in grande, e li inviano poi al compratore in latte o damigiane apposite.

Il prezzo non è alto, quindi conviene sotto tutti i rapporti per ottenere una fermentazione regolare e completa. Chi fa già uso dell'anidride solforosa potrebbe usare i fermenti selezionati abituati all'anidride solforosa, sono fermenti d'uva selezionati e coltivati successivamente in liquidi nutritivi contenenti anidride solforosa in dosi

crescenti fino ad un massimo che supera quello rappresentato dalla dose più grande di metabisolfito (gr. 25 per quintale).

I prodotti sopra nominati sono quelli di più largo impiego riconosciuti utili e di efficacia sicura; quindi il consiglio migliore sarebbe quello di attenersi a questi e non provarne altri, che nella migliore delle ipotesi sono ugualmente a base di zolfo, ma a prezzo molto più elevato.

Iniziata presto e bene la fermentazione (con una temperatura di 20 gradi) bisogna seguirla in tutte le sue fasi successive, sorvegliarne attentamente lo svolgimento per impedire o correggere sin dall'inizio eventuali cause di malattie. Così non sarebbe, male segnare la data d'inizio della fermentazione sul fondo anteriore della botte con un gessetto bianco, e su un piccolo libretto indicare la temperatura della massa in fermentazione, la quale va presa con l'apposito termometro almeno due volte al giorno: e il grado zuccherino del mosto

misurato con un mostimetro, per poter calcolare il momento giusto della svinatura.

Se la temperatura delle cantine all'inizio fosse inferiore ai 15 centg. conviene riscaldare e portarla almeno a 20° - 22° per avere un pronto inizio, per evitare un arresto in seguito, arresto clic in certe regioni può produrre serie conseguenze.

Altra raccomandazione che faccio è di non riempire mai completamente i tini, perché l'aumento di volume durante la fermentazione farebbe traboccare il mosto, che si perderebbe sul pavimento come avviene nelle cantine di molti contadini. Del resto anche sempre questo inconveniente, riempiendo troppo, resterebbe l'altro di avere quasi a livello della bocca del tino le vinacce venute alla superficie del mosto a contatto dell'aria e col pericolo quasi sicuro di prendere lo spunto. Se invece rimane ancora dello spazio vuoto, questo verrà prontamente occupato dall'anidride

carbonica, la quale non permetterà ai batteri dell'aceto di alterare il vino.

Quindi per evitare alle correnti d'aria di spostare questo strato di anidride carbonica occorre che alla bocca del tino si sovrapponga una stuoia o una coperta, o meglio ancora il fondo superiore.

### **Diverso sistema di fermentazione.**

Durante la fermentazione per effetto dell'acido carbonico, le vinacce dell'uva vengono a galla e formano il cosiddetto «*cappello*». Se questo cappello si lascia alla superficie noi avremo la fermentazione a vinacce galleggianti; mentre se le vinacce si tengono sommerse o affondate l'avremo a vinacce sommerse. Nel primo caso si nota che la fermentazione è molto attiva alla superficie, mentre è lenta nella parte inferiore del tino, dove si trova la maggior quantità di mosto e quindi di zucchero; infatti chi non ha osservato che mentre la vinaccia

galleggiante è calda e in fermentazione, il mosto sottostante è quasi freddo? è ciò perché? Perché i fermenti alcoolici stanno in gran numero sulle vinacce, dove al contatto dell'aria si moltiplicano, lavorando quindi più attivamente.

La prova più chiara di questa asserzione è data dall'analisi del mosto superiore, che contiene un quantitativo maggiore di alcool rispetto a quello che trovasi al fondo del tino; necessita quindi mescolare queste due parti per renderle omogenee e per avere una fermentazione più regolare. Questo si ottiene colle *follature* o *ripigiature*.

Per queste operazioni si fa uso dei follatori, che tutti ben conoscono. Sono dei pali quadrati, che, all'estremità inferiore portano infissi almeno 4 pioli orizzontali, posti alternati; il tipo più semplice è costituito da un palo, il quale porta alla base un'assicella quadrata. Il numero delle follature sarà maggiore per i mosti ricchi di zucchero e quando si vogliono ottenere vini molto colorati: di

regola se ne fanno 2 al giorno; la prima al mattino e la seconda verso sera, (a uguale distanza di tempo) tralasciando di farle almeno un giorno prima della svinatura per non avere un vino troppo torbido. Colla follatura si deve raggiungere l'intento di rompere bene il «*cappello*» e incorporarlo al mosto, fino ad ottenere un tutto omogeneo. In tal modo si compie un buon lavoro in un tempo abbastanza breve.

L'uso dei follatori è possibile nei tini non troppo grandi; in quelli contenenti 50 - 60 quintali d'uva si forma un cappello di troppo grande spessore, che per la spinta dell'anidride carbonica che si sviluppa in gran quantità, presentano un lavoro faticoso e assai lungo per affondarlo. In questi casi le follature vengono sostituite molto bene dal *rimontaggio*; il quale consiste nello spillare il mosto in una navazza e poi farlo cadere per mezzo della pompa sulle vinacce superiori. Così si rimescola la massa e si accelera la fermentazione per



effetto dell'aria che vi si introduce. Ma solo per i grandi tini è indispensabile ricorrere al rimontaggio, nel caso generale delle nostre compagne (parlo della cantina per uso famiglia) è sufficiente ricorrere alle follature, fatte come sopra dissi.

Necessita quindi abbandonare il vecchio sistema delle vinacce galleggianti col quale si rischia di portare nel vino i batteri dell'aceto, che nel cappello (specialmente sul finire della fermentazione) trovano il loro ambiente ideale di vita. Da proscrivere pure l'altro metodo di tenere le vinacce semisommerse, mediante assicelle e bastoni, materiale che può far contrarre al vino gusti estranei, e comunicare il sapore acetoso. È un sistema che sarebbe tollerabile nelle piccole cantine, dove si ha tempo a disposizione, ma nelle cantine discrete va abbandonato per il troppo lavoro che richiede e lo scarso risultato che se ne ottiene.

Potrebbe ancora servire qualora, si

avesse per scopo di ottenere un vino dolciastro, poco acido e poco colorato ma in questo caso la via migliore sarebbe quella di fare la fermentazione in bianco, ossia separare i raspi e mettere nel tino solo il mosto: dopo qualche giorno svinare, filtrare (per averlo limpido e mantenerlo dolce) e introdurlo poi in *botti solforate*.

### **Svinatura.**

L'epoca della svinatura varia molto; e dipende dal tipo di vino che si vuole ottenere.

Se noi abbiamo pigiato uve ricche di zucchero (glucosio) e di materia colorante ci conviene svinare anticipatamente; al contrario, se vogliamo vini mollo colorati e di sapore duro e aspro.

Il vino nuovo appena svinato va messo in botti pulite asciutte e *non solforate*; fa eccezione il caso di vini ottenuti da uve ammuffite, oppure uve proveniente da terre di pianura fertili e bene concimate

con concimi organici, che possono giovare della solforazione alle botti di conservazione, oppure dell'aggiunta di leggere dosi di *metabisolfito potassico*. L'anidride solforosa li preserva dalle malattie; li rende più prontamente limpidi e serbevoli. Il vino nuovo introdotto nelle botti (se non è stato filtrato o solforato) fermenterà completamente, fino a perdere tutto, (o quasi) lo zucchero; è perciò buona regola - finché dura questa fermentazione secondaria - colmare le botti ma mai fino all'orlo, per evitare perdite di vino che diventando acido, può essere causa di inconvenienti.

### **Uso delle vinacce.**

Le vinacce appena finita la svinatura vanno subito torchiate, naturalmente se non si destinano alla preparazione dei secondi vini. La torchiatura deve farsi subito, per non lasciare la vinaccia troppo esposta all'aria la quale oltre che renderla acetosa, può causarne delle

perdite di alcool e di colore. Non sto a descrivere l'operazione di torchiatura che tutti ben sanno, né il torchio migliore da usarsi. Di torchi ne abbiamo molti tipi; molto usati sono quelli a leva multipla o quelli idraulici i quali compiono un buon lavoro e in breve tempo.

La torchiatura va fatta con pressione graduale: all'inizio leggera e in seguito si può aumentare a volontà. Così si ricava maggior quantità di vino.

Il primo vino che esce si può aggiungere al prodotto della svinatura, mentre l'altro va messo a parte, essendo più torbido, più acido e anche più aspro per maggior contenuto di tannino.

La vinaccia può servire egregiamente per curare vini difettosi. I vini spunti dopo essere stati corretti con *carbonato di calcio*, acquistano nuovamente freschezza e gusto armonico, se vengono fatti passare sulle vinacce di vino fiore, ancora calde.

Così pure i vini col *girato* i quali sebbene trattati con metabisolfito non si

possano più correggere, migliorano molto colla fermentazione su vinacce: anche per effetto della lotta che i microbi di questa malattia devono sostenere coi giovani, vigorosi e numerosi fermenti alcoolici, i quali naturalmente o tengono la supremazia sugli altri uccidendoli.

Lo stesso effetto si ottiene per vini con gusto di muffa, di botte o di tappo. Per queste rifermentazioni, bisogna usare vinacce ben sane, provenienti da uve ben zuccherine, le quali contengano ancora una certa quantità di vino dolce, meglio ancora se invece del vino dolce si fa un'aggiunta di mosto o uva pigiata; in ogni caso le vinacce vanno messe in proporzione dal 20 al 30 0/0 (secondo il vino da curare e la malattia) rispetto alla massa totale.

Disposta la vinaccia nelle dosi stabilite, vi si versa sopra il vino malato, si mescola bene, si copre il tino con una tela e quando all'assaggio si giudica conveniente si farà il travaso.

## vinelli.

Ed ora ancora un cenno sulla preparazione dei vinelli.

Tralascio per brevità i secondi vini, perchè la legge non ne permette la vendita, considerandoli vini annacquati. Sono permessi invece colla denominazione di vinello: *il commercio e la vendita del prodotto della fermentazione delle vinacce con acqua, purché non contenga più del 5 o/o di alcool in volume, sul quale massima sarà consentita una tolleranza di 0,5 o/o*; beninteso questo riguarda solamente chi fa il vino per vendere, per uso familiare la legge non oppone nessun divieto.

Il sistema più comune di preparazione del vinello, è di fare un'aggiunta d'acqua, pari alla quantità di vino fiore ottenuta dalle vinacce. La dose d'acqua, varierà col grado alcolico del vino fiore e dell'uva pigiata, sarà quindi maggiore ad es.: per un'uva barbera e minore per un dolcetto o un neiretto.

Con ciò non s'intende fare

rifermentare la massa (in questo caso si dovrebbe aggiungere zucchero e si otterrebbe un secondo vino non permesso dalla legge) ma si intende solo spostare il vino dai graspi per mezzo dell'acqua. Sarà quindi utile riscaldare l'ambiente, o meglio ancora l'acqua che vi si aggiunge, si avrà allora una pronta formazione del cappello.

Dopo due o tre giorni il vinello è fatto. Si spillerà mettendolo in botti leggermente solforate, evitando se possibile il travaso all'aria, per non lasciar sfuggire l'anidride carbonica.

Otterremo così un buon vinello e per chi non voglia proprio seguire alla lettera le prescrizioni del dio Bacco, e non arricci il naso per questo liquido ... un po' troppo pallido di colore ... sarà sempre una bevanda assai gradita, specie se si presenta con un gusto acidulo e frizzante.

La preparazione del vinello non presenta nessuna difficoltà in se stessa, il guaio salta fuori invece ai primi

calori; è caso più che certo che questo liquido debole si altera, si guasta e bisogna buttarlo via, o tutt'al più venderlo alle distillerie per ricavarne alcool. Perciò il consiglio migliore è di fabbricarne solo quel certo quantitativo sufficiente per consumare in inverno, e le vinacce rimaste da sfruttare, venderle alle distillerie. Si otterrà così un discreto guadagno.

**A. BRANDINA**

**Fatevi soci a vita del COMIZIO  
AGRARIO versando la quota di 100  
lire una volta tanto.**