Le veglie del signor Lorenzo. Segue veglia terza.
Estratto dal Bollettino del Comizio Agrario del Circondario di Mondovì n. 3 – marzo 1869

LA VINIFICAZIONE NEL CIRCONDARIO DI MONDOVÌ

LE VEGLIE DEL SIGNOR LORENZO

(Segue) VEGLIA TERZA

XI.

Dalle vinacce torchiate si può ancora trarre un vinello, il quale si lascia bere impunemente senza pericolo di rimanerne ubbriachi. Per ciò appena finita la svinatura, s'aggiunge tanto d'acqua che uguagli la metà all'incirca del *vino del torchio* ricavato (anche l'aggiunta d'un po' di zuccaro non farebbe male!) e si chiude bene il tino o la botte. Se ne fa poi la svinatura quando il vino abbia preso gusto, o al più tardi appena comincia a dar segno d'acidità.

Per solito le vinacce o si distillano per trarne l'acquavite, oppure si riducono in concime. I nostri contadini non sanno che le vinacce, siano esse distillate o non, formano un buon nutrimento pel bestiame. Nel mezzodì della Francia è comunissima la usanza di nutrire il bestiame durante l'inverno colle vinacce. Queste si alternano con razioni di foraggio grossolano e di paglia. — Per conservare le vinacce durante l'inverno, appena torchiate si ripongono di nuovo nei tini sminuzzate a strati e si pigiano ben bene coi piedi e con mazzeranghe. Si riempiono i tini fino a 15 o 20 centimetri dall'orlo superiore e si cuoprono di gesso o di terra argillosa, che si inumidiscono con acqua. Così il tino resta chiuso, e le vinacce riparate dal contatto dell'aria si conservano, occorrendo, per tutta l'annata.

Le vinacce, crude o cotte (distillate), sono mangiate volentieri dai buoi, dalle vacche, dai cavalli, dagli ovini e dai maiali. Esse sono un nutrimento sanissimo anche per gli animali che si destinano all'impinguamento. Non potrebbero dunque le vinacce servire nei nostri paesi viticoli di supplemento alla deficienza dei foraggi? E non è egli vero che passando nel corpo degli animali ritornerebbero poi in concime, ma dopo aver dato prima un prodotto di latte, di carne, o di forza motrice?

XII.

Vediamo adesso le cure che si debbono usare al vino raccolto nelle botti, affinchè raggiunga quel grado di miglioramento che corrisponde alla qualità e bontà delle uve.

Nelle botti il vino imprende una nuova fermentazione tumultuosa, la quale viva si mantiene per uno, due o più giorni, secondochè il mosto erasi

lasciato più o meno lungamente nei tini. Finchè dura questa fermentazione apparente voi usate lasciare le botti aperte; e soltanto dopo che la fermentazione più non è sensibile, voi le chiudete parzialmente con una foglia di vite. Io seguo da molti anni la usanza di chiudere le botti subito dopo averle riempite; per ciò adatto al cocchiume un tubo di vetro ricurvo e terminante in un vaso d'acqua. Con questo tubo non si impedisce la fermentazione e il gaz acido carbonico continua per molto tempo a svolgersi in bolle che s'aprono una via attraverso l'acqua. Ma appunto per questa difficoltá che gli si oppone, il gaz invece di disperdersi tutto nell'aria, resta in parte trattenuto nel vino e contribuisce a renderlo più piccante e di più grato sapore. — L'aggiunta di questo tubo è cosa tanto semplice ed economica, e l'utilità del medesimo è così manifesta che io son certo sarà da voi adottata.

XIII.

Le botti piene di vino nuovo si debbono ricolmare di frequente; perchè il vino versatovi ancor caldo col raffreddarsi diminuisce di volume, ed eziandio una parte di esso, tuttochè minima, penetra per assorbimento nei pori del legno. L'aggiunta del vino deve farsi in principio quasi tutti i giorni, poscia una volta per settimana e quindi una o due volte al mese. — Quando poi il vino sia divenuto chiaro, allora chiudonsi ermeticamente le botti, senza tuttavia trascurarne il riempimento di mese in mese, fatto con precauzione per non sollevarne le feccie.

Il vino occorrente per *rimboccare* ossia colmare le botti dev'essere identico a quello che le botti già contengono e si custodisce in fiaschi od in botticelle.

È tanta la importanza della colmatura che, quando per avventura mancasse il vino per compierla, si consiglia dagli enologi di farla *a secco*, gettando pel cocchiume nella botte delle pietre silicee (le calcaree sono intaccate dal vino, per ciò non si debbono usare) ben lavate, in quantità sufficiente ad innalzare il liquido sino al tappo.

Chiuse le botti, è buona pratica, se la grossezza delle medesime lo consente, di inclinarle alquanto, da una parte, sicchè il tappo sia sempre bagnato dal vino e non inacidisca o prenda cattivo odore. — Questa ed altre precauzioni consimili potranno sembrarvi inezie: ma io vi rispondo subito che il vino è un liquido delicato molto più che non si creda; per cui a conservarlo e a migliorarlo le precauzioni e le cure non sono mai troppe.

XIV.

Al sovraggiungere della stagione fredda, da dicembre a tutto febbraio, la fermentazione, che già era quasi insensibile, cessa affatto. È allora il tempo opportuno per compiere il travasamento dei vini. Questa operazione ha per iscopo

di eliminare le materie fecciose depositate sul fondo delle botti, le quali sono causa frequentissima di alterazione dei vini.

Domina tuttora fra noi il pregiudizio che il vino prenda sempre più corpo rimanendo sulle proprie feccie e scemi invece di colore e di forza allorchè si muta di botte. Quindi moltissimi viticultori non travasano i vini alla primavera, nè in altra stagione dell'anno. E quando il loro vino si guasta, se per caso non lo vendono o consumano prima della state, essi van fantasticando sull'origine del guasto sofferto dal vino e neppur sognano che causa delle fermentazioni secondarie, e perciò delle malattie di esso, è il deposito feccioso con cui trovasi a contatto.

Il vino dunque abbisogna assolutamente di venir separato dal suo deposito prima che i calori della primavera eccitino in essi una nuova fermentazione, la quale niun giovamento più potrebbe arrecare al vino già fatto.

Ho detto che il vino va mutato di botte prima che arrivino i calori della primavera: avrei potuto dire prima che le viti entrino in vegetazione, poichè da molti si crede che il vino risenta la influenza delle principali fasi di vegetazione della vite, quali sono lo sdoppiamento delle prime gemme, la fioritura e la colorazione delle uve. Ma esista o non questa relazione, l'esperienza mi ha convinto che è utilissimo un primo travasamento in dicembre, ed è assolutamente necessario quello di marzo, da cui il vino riceve la virtù di resistere ai calori dell'estate, o come altri vogliono, di superare felicemente le crisi corrispondenti alle varie fasi della vegetazione della vite.

Tra coloro i quali credono all'utilità del travasamento, ne eccettuo pochissimi, i quali prima di eseguirlo, non consultino l'età della luna. Poco monta, a loro credere, che il cielo sia nuvoloso o sereno, che piova o tiri il vento, l'essenziale per essi sta in ciò che la luna abbia fatto almeno almeno il primo quarto, allorchè si dà opera al travasamento: in caso contrario il vino, dicono essi, avrebbe assai difficoltà a chiarificarsi. Ed or mi sovviene che anche per la pigiatura delle uve questi *almanacchi* aspettano che la luna abbia fatto il primo quarto. Debbo spendere parole per combattere questi errori funesti e questi sciocchi pregiudizi? Non con voi: perchè quantunque seguitiate ancora le vecchie usanze nella vinificazione, più non credete alle pretese influenze della luna. Or bene: io vi dirò soltanto che il vino si risente con facilità e prontezza dei cambiamenti che avvengono nella temperatura, nell'umidità, e in generale si risente di qualunque variazione si compia nell'atmosfera; sicchè quando v' ha turbamento o squilibrio in questa, il vino nelle botti non è limpido e chiaro così come in giornate fredde, tranquille e serene. È dunque assai cattivo proposito quello di trar partito di giornate piovose, nelle quali è impossibile il lavoro ne' campi, per eseguire il travasamento del vino. Scegliete per questa operazione una delle più belle giornate; eseguitela, come la svinatura, in modo da impedire, per quanto è

possibile, il contatto dell'aria e la dispersione delle materie alcooliche ed aromatiche. A questo fine solforate di nuovo le botti ed il vostro vino si conserverà ottimamente.

XV.

Certe qualità di vini, oltre al cangiamento di botte, vogliono essere chiarificati. Ciò accade specialmente pei vini che fanno abbondante deposito di feccie ed anche per quelli che debbono sopportare lunghi viaggi. La chiarificazione li rende più conservabili e duraturi, togliendone le materie atte a far deposito, eppercio ad eccitare nuove fermentazioni. Essa come ho detto pei travasamenti, deve compiersi in una bella giornata e quando il vino è affatto tranquillo.

La chiarificazione si fa per lo più con chiare d'uovo (3 oppure 4 per ogni ettolitro) sbattute dapprima con un bicchier d'acqua e alquanto di sale di cucina, a cui poscia s'aggiunge una mezza bottiglia di vino; o con colla forte (20 grammi per ettolitro) sciolta nell'acqua calda e quindi sbattuta parimenti con mezza bottiglia di vino. Introdotta l'una o l'altra di queste sostanze nella botte si agita il vino quanto più si può, quindi si chiude la botte. La chiara d'uovo, o la colla forte, coagulandosi a poco a poco, forma come una reticella, che inviluppa le sostanze fluttuanti nel vino e con sè le trascina al fondo della botte; onde il vino si fa limpido e chiaro, e dopo 7 od 8 giorni si può travasare.

Tali chiarificazioni sono utili al vino in quanto che ne facilitano la conservazione. Ma è pur vero che il gusto del vino ne resta sempre un po' alterato. Esse poi non sono punto necessarie quando si fa il vino con le norme che vi ho indicate: tant'è che i miei vini non ebbero mai bisogno di essere chiarificati.

XVI.

Non è raro che entro il mese di agosto, o al più tardi ai primi di settembre, il vino provi un leggiero movimento di fermentazione. È questa ancora una fermentazione alcoolica: ma il movimento che imprime alla massa liquida ne solleva le fecce dal fondo e le mesce col vino, il quale bene spesso profondamente si altera, o per lo meno perde molta parte delle qualità che lo rendevano gradito. Ciò accade tanto più facilmente se fu dimenticato oppure male eseguito il travasamento di marzo. Infatti è appunto

nel mese di agosto che i vini deboli, mal fatti e peggio conservati, si guastano. Devesi dunque impedire questa inopportuna e pericolosa fermentazione mercè un nuovo travasamento, fatto nelle ore fresche del mattino e con le cure già indicate. Persuadetevi che è *meglio prevenire il male che averlo a combattere ed arrestare dopo che siasi manifestato*; perchè molte volte non si è più a tempo per vincerlo.

La colmatura delle botti, che già dissi doversi fare più o meno frequente secondo l' epoca d' imbottamento del vino, vuolsi continuare almeno ogni mese insino a novembre o dicembre, nella quale epoca travaserete il vino per l'ultima volta, ovvero lo riporrete in bottiglie. Che se prima di questa epoca l'avrete tutto od in parte venduto o bevuto buon pro v' abbia fatto!

XVII.

Prima di metter fine a queste mie osservazioni intorno alla vinificazione debbo ancora dirvi due parole intorno alle malattie, alle quali vanno più frequentemente soggetti i nostri vini.

La più comune tra queste è l'acidità, che si manifesta ai primi calori della state. Il più delle volte, come già v' ho notato, il vino contrae il germe dell'acidità all'atto stesso di sua fermentazione nei tini. Il lungo contatto dei raspi coll'aria, nei tini aperti e affatto pieni, cagiona la essicazione ed il riscaldamento dei raspi medesimi: onde la fermentazione loro si fa prontamente e francamente acida. Facile pertanto è la comunicazione del principio acido al vino di cui è imbevuta la parte inferiore del cappello dei tini; donde poi l'acidificazione dell'intiera massa del vino. — Può questo eziandio acidificarsi allorchè le botti non ne sono interamente ripiene, ed anche per trascuratezza o nella colmatura, o nel travasamento.

A prevenire questa malattia bisogna riparare il vino dal contatto dell'aria, separarlo dalle fecce col travasamento e specialmente solforare le botti ed anche ricorrere alla chiarificazione. — Per curare poi tal malattia, quando già si è manifestata, infiniti rimedi vennero suggeriti, ma tutti, a mio giudizio, inefficaci. Tali sono la polvere di marmo, il gesso, la potassa pura, il tartrato neutro di potassa, il bicarbonato di soda, ecc. Son essi altrettanti palliativi momentanei: infatti dopo alcun tempo il vino diventa acido come prima e più di prima; il che è naturale, perchè l'*aceto non può ridiventare vino*. In questo caso pertanto sarà il miglior partito quello di aiutarne e promuoverne l'acidificazione: invece di un cattivo vino, avrete per lo meno un buon aceto.

Accade pure di frequente che il vino nell'estate dia *di volta*, cioè s'intorbidi prendendo un aspetto giallo particolare ed un gusto amaro, ripugnante,

e facendosi più scuro nel colore allorchè rimane esposto all' aria. Questa malattia è per lo più cagionata da una nuova fermentazione delle materie fecciose depositate sul fondo delle botti e si può qualche volta combattere con successo travasando ripetutamente il vino entro botti fortemente solforate.

Non di rado il vino prende odor di *muffa* o di *secco*, difetto gravissimo, che il più delle volte i vini contraggono dalle botti stesse, le quali mal tenute già presentavano quell'odore. Inutili quasi sempre riescono i rimedi comunemente adoperati. Tuttavia si possono qualche volta correggere questi vini con l'olio fino d'oliva. Versandone nella botte e poscia agitando bene la massa del vino sicchè l'olio si divida ed inviluppi, il meglio possibile, le particelle del vino, e poi lasciando che si separi l'uno dall'altro per differenza di peso specifico, l'olio porta seco il cattivo odore di *muffa* e di *secco* del vino.

Se i limiti che mi sono imposti nel parlarvi del vino e specialmente delle sue malattie me lo consentissero, cadrebbe qui in acconcio di riferirvi le belle sperienze sul riscaldamento dei vini eseguite dal francese Pasteur. Questo valente enologo ha testè dimostrato che le malattie dei vini dipendono da vegetazioni di parassite; e che a rimuovere la causa di alterazione dei medesimi dovevasi trovar modo di distruggere la vitalità dei germi di queste crittogame. Dimostrò quindi che tale risultato ottenevasi con l'esposizione del vino (tanto in bottiglie quanto in botti) per alcuni istanti ad una temperatura di 50 o 60 gradi. Così senza punto alterare le buone qualità del vino, lo si viene a preservare dalle malattie, cui soggiace con tanta frequenza al mutarsi delle stagioni ecc.

I risultati ottenuti dal Pasteur hanno veramente un'importanza grandissima: auguriamoci dunque che essi siano viemmeglio confermati da ulteriori ricerche e sperimenti.

Intanto non è men vero che in generale le malattie dei vini sono conseguenze di vendemmie premature, di cattivo sistema di vinificazione e di poca diligenza nella conservazione del vino. Qui pertanto, e innanzi tutto si debbono cercare i mezzi di prevenire le accennate malattie le quali, allorchè si manifestano, già sono incurabili, perchè hanno radice in una profonda alterazione dei componenti del vino.

XVIII.

Conchiudo ora quest'ultima veglia con le seguenti avvertenze:

Non ritardate mai la svinatura sino a compiuto rischiarimento del vino, eseguitela appena il mosto ha preso odore e sapore di vino, e lasciate che questo continui nelle botti la fermentazione che deve migliorarlo.

Avvertite che le botti, nuove e vecchie, siano pulite ed atte a ricevere e conservare il vino, e se alcuna di esse, che sapeva di muffa o di asciutto, avrete invano tentato di risanarla, gettatela al fuoco.

Nella svinatura impedite quant' è possibile il contatto dell'aria, cuoprendo i mastelli che servono al travasamento e solforando le botti.

Avvertite tuttavia che questa prima solforatura sia leggiera.

Aggiungete al primo vino quello del torchio nella ragione di circa 1/4 per botte, per rendere il vino più conservabile.

Raccolto il vino nelle botti, chiudete queste con tubo ricurvo e pescante nell'acqua.

Colmate spesso le botti, sicchè sempre si trovino piene.

Mutate il vino di botte in dicembre e particolarmente in marzo; scegliete per tale operazione un tempo bello e secco, senza badare alla luna e solforate di nuovo le botti che devono riceverlo.

Chiarificate il vino con albume d'uovo o con colla forte, se il vostro vino, per natura poco conservabile, lo richiede.

Travasate ancora in agosto, continuando a colmare le botti ogni mese fino a novembre, nella quale epoca lo travaserete per l'ultima volta o lo riporrete in bottiglie.

I vini così fatti andranno esenti da malattie, viaggiando guadagneranno anzichè perdere, e posti in commercio riforniranno le vostre borse e daranno credito all'industria vinifera del nostro paese. La quale vi ripeto se mai arrivasse a scuotere il giogo di una pratica tradizionale, condannata dalla scienza enologica, non meno che dagli stessi suoi risultati, metterebbe l'Italia in condizione di bastare non solamente a se medesima per qualunque varietà di vini, ma di provvederne altresì le altre nazioni.

Auguriamoci pel bene della patria che sia presto una realtà ciò che ora è soltanto un desiderio e una speranza.

Così pose fine il signor Lorenzo alle sue veglie sulla vinificazione: e gli amici suoi che l'ascoltarono con attenzione vivissima fecero al buon vecchio il migliore e il più gradito dei ringraziamenti col promettergli che il suo esempio e i suoi consigli non sarebbero rimasti senza imitazione e senza frutto.

FELICE GARELLI.