

270

LA VINIFICAZIONE NEL CIRCONDARIO DI MONDOVÌ (\*)

LE VEGLIE DEL SIGNOR LORENZO

VEGLIA SECONDA

**Sommario** — Come si fa il vino dai più dei nostri viticoltori: inconvenienti di tal sistema riguardo alla fermentazione. -- Bisogna pigiar subito le uve --- I pigiatori meccanici --- Sgranellamento delle uve. --- Aggiunta di zucchero, di acini cotti, ecc. al mosto; quando e come si possa fare. --- Altri modi di rinforzare un mosto debole; aggiunta di alcool; appassimento delle uve; polvere di marmo; sconvenienza di tali pratiche --- Avvertenza di riempire i tini nella giornata --- È buona regola il non riempierli affatto. --- Le vinacce vanno tolte dal contatto dell'aria --- Tini aperti o tini chiusi? Opinione del Signor Lorenzo --- Col sistema comune di fare i vini è a maravigliarsi che già non siano acidi appena fatti --- Esagerata importanza del colore del vino: artifizii per farlo più carico --- Riassunto. Regole pratiche relative alla pigiatura delle uve, al riempimento e chiusura dei tini.

I.

La sera susseguente, quando tutti ci trovammo riuniti, il signor Lorenzo ripigliò il filo del discorso nella seguente maniera:

L'atto primo della vinificazione è compiuto con la raccolta delle uve giunte a maturità. Trattasi ora di eccitare in esse la fermentazione che deve tramutarle in buon vino. E qui cominciamo subito, o amici, a cadere in disaccordo circa il modo migliore di promuoverla e di condurla per riuscire alla fabbricazione d'un vino, la cui bontà non sia inferiore al pregio delle uve. Voi seguendo la tradizione e la pratica dei vostri vecchi gettate alla rinfusa le uve nei tini e le ammostate per metà o più di un terzo. Fate quindi affondare, per mezzo di tavole appuntellate alla volta od al soffitto, i raspi e le uve non ancora pigiate, sicchè il mosto le cuopra e le tolga dal contatto dell'aria. Così *imbarrate*, oppure libere e soprannuotanti al mosto lasciate le uve per 8, 10 e fino 15 giorni. Traete quindi il mosto dai tini e pigiate bene le uve restanti, raccogliendone il mosto che cola. Sovra i raspi del tino versate di nuovo il vino della prima e quello della seconda ammostatura. Quindi rimescolate bene i raspi, le bucce e i semi dell'uva col mosto per riattivarne la fermentazione. E dopo altri 8, 10 od anche più giorni, epperchè dopo 20 e più giorni dalla prima ammostatura delle uve voi compite la svinatura, essendo allora il vino divenuto chiaro e freddo.

Potrei qui accennarvi i sistemi seguiti in diversi altri paesi d'Italia per far fermentare il mosto. Ma oltrechè la litania sarebbe troppo lunga, voi non avreste gran che da profittarne, non essendo essi punto migliori del vostro. Tacciamone dunque.

(\*) (V. i numeri 8, 9, 10 e 11.)

Il vostro sistema di vinificazione è pur quello che generalmente si segue nel Circondario. Anch'io, or sono molti anni, ammostava parzialmente le uve appena gettate nei tini e le pigiava poi 8 o 10 giorni dopo; quindi aspettava altri 8 o 10 giorni prima di compiere la svinatura. Adesso ho cambiato sistema e me ne trovo assai contento: il mio vino riesce migliore che negli anni passati, ed anzichè perdere guadagna a misura che invecchia. E ciò dipende dal metodo che ora seguo per attivare la fermentazione del mosto e per dirigerla nelle sue fasi.

La fermentazione presenta due stadi distinti. Nel primo che incomincia poco dopo la pigiatura, il mosto, come sapete al par di me, si intorbida, si riscalda, cresce di volume e sprigiona bolle di gaz, le quali aumentando di numero e di grossezza finiscono per sconvolgere da capo a fondo tutta la massa del liquido. A questa fermentazione, che dicesi *tumultuosa* od *apparente* e per la quale il mosto si converte in vino, un'altra ne succede lenta ed impercettibile, epperchè inavvertita e generalmente non curata, la quale compiesi nel vino già fatto e serve quasi di complemento alla prima. Invero la prima fermentazione forma il vino, la seconda lo migliora e gli dà, secondo l'espressione volgare, l'ultima mano. L'opera di questa lenta fermentazione voi la scorgete evidentissima nella differenza che passa tra un vino appena fatto ed un vino già maturo.

Importantissime sono entrambe queste fermentazioni, ma più ancora la prima che la seconda, per ciò che da quella innanzi tutto dipende la conversione del mosto in buon vino. Ma per ottenere tal risultato si richiede che *la fermentazione tumultuosa si faccia prontamente e sia uniforme ed eguale in tutta la massa del mosto*. Or come può essere tale la fermentazione che si eccita in una massa di uve per metà solamente ammostate? È chiaro che il succo degli acini interi si conserva inalterato, perchè privo del contatto dell'aria. Quindi tutte le uve non schiacciate da principio si mantengono estranee alla fermentazione; e prendono parte alla medesima soltanto a misura che le pellicole dei loro acini si vengono lacerando. Il mosto dei vostri tini trovasi dunque in vario grado di fermentazione: è questa più avanzata nel mosto di prima pigiatura, ed è incipiente in quello delle uve laceratesi durante la fermentazione tumultuosa. Nè più regolare è la fermentazione che si rinnova dopo la pigiatura; perchè ad essa prende parte col mosto giovane il mosto vecchio, il quale già subì la fermentazione tumultuosa, ed a cui un maggiore contatto coll'aria e conseguentemente la continuazione del moto fermentativo riesce certamente più dannosa che utile.

Queste osservazioni mi sembrano evidenti e perentorie: esse condannano il vostro sistema di pigiare l'uva in grandi masse nei tini e dopo avervela la-

sciata più giorni a macerare; esse vi dicono che per la regolarità, prontezza ed uniformità della fermentazione si richiede una buona e perfetta ammostatura dell' uva prima di gettarla nei tini. Così appunto incominciasi a fare appresso noi dai vignaiuoli intelligenti. Già in ogni Comune v' hanno proprietari, che fan pigiare bene ed intieramente le uve appena raccolte: e con questa sola avvertenza già riuscirono a migliorare la qualità e il pregio dei loro vini.

Perchè l' esempio loro non si diffuse rapidamente fra i viticoltori? Perchè questa pratica, che semplifica assai l' opera della vinificazione e ne migliora il prodotto, non è generalmente seguita? Tra i vari perchè v' ha pur questo, che l' empirismo e la pratica tradizionale han tuttavia nella mente degli agricoltori radici più estese e profonde che non pensi l' uomo di scienza; a cui basta (e così crede abbia ad essere per tutti) lo scorgere una verità, perchè tosto ripudi tutto che a questa contraddica.

### III.

A rendere più spedita ed economica la pigiatura delle uve si costruiscono da pochi anni degli strumenti appositi, cui si dà il nome di *ammostatori* o *pigiatori meccanici*. Per quanto io trovi commendevole ed utile che si inventino macchine, le quali compiano tutti quei lavori meccanici che sono finora eseguiti dalla macchina umana, io non seppi finora decidermi a surrogare gli ammostatori meccanici ai piedi ignudi (ben lavati e puliti, s' intende) di un robusto vignajuolo; perchè questi mi fa sempre una pigiatura regolare e perfetta, variando la pressione del suo corpo sui grappoli per estrarne il succo senza schiacciarne i semi, i quali contengono sostanze nocive alla delicatezza e salubrità del vino; mentre per solito gli accennati meccanismi o non pigiano abbastanza gli acini o li pigiano troppo, schiacciando altresì i semi: onde poi il vino prende un sapore aspro. D' altra parte a meno che si tratti di estese vendemmie io non vedo un gran vantaggio economico nell' uso di tali istrumenti, dappoichè due uomini robusti possono ammostare in un giorno circa 4400 miriagrammi d' uva.

La pigiatura, come già dissi, non può e non deve farsi alle uve già versate nei tini, perchè in tal caso è impossibile una buona ammostatura. Essa inoltre è così faticosa ed insalubre che gli uomini che debbono scendere seminudi nei tini, oltre agli accidenti cui si espongono respirando il gaz acido carbonico, mescono il loro sudore (e non di rado qualche altro liquido) al mosto dell' uva. Pertanto a fare una buona pigiatura si usano da taluni i truogoli a doppio fondo; il superiore, formato a listelli e presentante delle fessure, longitudinali che lasciano scolare il mosto: così riesce facile la buona ammosta-

tura delle uve. Altri adoperano casse quadrilunghe a fondo bucherato che si sovrappongono ai tini. Io le pigio nei truogoli comuni (*navasse, arbi* nel nostro dialetto) disposti a piano inclinato. Vi si versano le uve poco alla volta e pigiate si ammucchiano per lasciarle scolare, e quindi si pigiano una seconda ed anche una terza volta. Il mosto spremuto si versa poscia nei tini, cui si aggiungono i raspi e le buccie dell' uva. — Si potrebbero eziandio, trattandosi di piccole quantità, pigiare le uve nei recipienti stessi o tinozze che servono a trasportarle dalla vigna alla cantina.

Ammostate, in qualsiasi modo, purchè diligentemente, le uve, torna utile l'agitare con forza e a più riprese i raspi, le bucce ed il mosto per moltiplicarne il contatto con l'aria e per uguagliarne la temperatura; onde la fermentazione si accelera e il mosto si fa più ricco di colore e di spirito.

#### IV.

Non ho adottato gli ammostatori meccanici e neppure ho voluto adottare la pratica, da taluni raccomandata, dello sgranellamento delle uve, ossia la separazione totale o parziale dei raspi dalle medesime.

Io convengo nell'opinione di coloro i quali credono che i raspi, quando non siano lasciati troppo tempo in macerazione nel mosto, diano più corpo al vino e concorrano al suo buon gusto col renderne il sapore più vivo. È poi un fatto riconosciuto che i raspi non esercitano solamente un'azione meccanica, materiale, ma rendono più attiva la fermentazione del mosto, specialmente nei tini aperti, fanno più carico il colore del vino, e a questo comunicano un sapore, il quale, se nei primi giorni è alquanto acerbo, diventa in breve tempo più vivo e dirò anche più aggradevole che non quello del vino fatto con gli acini soli. È noto infine che la presenza dei raspi durante la fermentazione del mosto accresce nel vino la facoltà di conservarsi.

Per queste ragioni io credo che lo sgranellamento parziale riesca utile e conveniente per uve appassite, per uve ricche di sostanze zuccherine, per uve insomma destinate a far vini fini, perchè questi vini hanno in loro stessi, cioè nello spirito che da essi si svolge, la facoltà di conservarsi. Sono anzi convinto che più si vogliono vini delicati e fini, in tanto maggior proporzione si debbono sgranellare le uve, specialmente quelle dei nostri paesi in generale non molto ricche di materia zuccherina. Così pratico io, e credo voi pure, col dolcetto, allorchè me ne voglio fare alcune bottiglie di vino dolce ed abboccato. Che se trattasi di maggiori quantità, anzichè sgranellare i grappoli si farà più speditamente e meglio *separando la terza o la quarta parte dell' uva e sottoponendola allo strettoio ed aggiungendo il mosto alla restante uva pigiata.*

Ma per le stesse ragioni dette più sopra io reputo nocivo lo sgranellamento per uve deboli, per uve poco zuccherine, per uve difficili a conservarsi, per uve in una parola destinate a far vini ordinari da pasto, come sono in generale le uve del nostro Circondario. Queste vogliono la compagnia del raspo, il quale ne accelera la fermentazione, dà forza al vino e soprattutto gli cede un principio astringente, che ne diviene l'elemento conservatore.

Con ciò non intendo che si abbia a bandire in modo assoluto la pratica dello sgranellamento. Ciascuno ne giudichi la relativa convenienza dal punto di vista della qualità delle uve, del grado di loro maturità e della qualità del vino che vuol fare. Ma sia persuaso senza più che se lo sgranellamento parziale può in alcuni casi riuscire giovevole, lo sgranellamento totale non può convenire alle uve delle nostre regioni, fossero pur quelle di Clavesana o di altre fra le terre della Langa meglio adatte alla coltivazione della vite. Io sono anzi d'avviso che niuna qualità di uva, di qualsivoglia paese, per quanto sia ricca di sostanze zuccherine e di principi aromatici, si debba totalmente sgranellare, se pure vuolsi ottenere un vino serbevole.

V.  
Quando si gettano le uve nei tini, o dopo la pigiatura, taluni proprietari usano far cuocere del mosto oppure degli acini ben maturi, che poi versano nei tini. Similmente a migliorare la qualità del mosto, ed a fare altresì più colorito il vino suolsi da altri aggiungere dello zucchero, in polvere o sciolto nell'acqua, il quale al pari del mosto bollente e degli acini cotti affretta ed ingagliardisce la fermentazione, fa più dolce il mosto e facilita lo scioglimento delle materie coloranti, onde il vino acquista maggior forza e prende più vivo colore.

Quanto a me non aggiungo nè zucchero, nè mosto bollente, nè acini cotti: io fo il vino con pura e semplice uva. Fedele al principio che la base d'un buon vino è un mosto di buone uve, procuro ogni anno di raccoglierle mature, epperò ricche abbastanza di zucchero. Regolandone poi la fermentazione con diligenza, il dolcetto mi dà un vino che per sapore gradevole, per facile digestione, per virtù diuretica e per sicura conservazione non teme il confronto dei più accreditati vini da pasto del Piemonte. Ora io non so qual guadagno farebbe il mio vino, se v'aggiungessi dello zucchero. Diverrebbe più forte e spiritoso: ma si farebbe perciò migliore? Io non lo credo. Esso perderebbe senza più riacquistarlo, il grato sapore e il leggiadro profumo che or lo rendono sì piacevole; oltrechè maggior tempo impiegherebbe a maturare e farsi bevibile.

Non penso tuttavia che si debba assolutamente condannare la pratica accennata. Semprechè faccia d' uopo prolungare la fermentazione, o si voglia migliorare un mosto troppo povero di materia zuccherina, allorquando per inclemenza di stagione l' uva non raggiunge una perfetta maturità, si può ricorrere al mosto bollente, od allo zucchero sciolto in alquanto di mosto.

Ma perchè l' aggiunta di queste materie non pregiudichi la riuscita del vino avvertite di farla appena è avviata la fermentazione, allinchè le nuove sostanze partecipando alla fermentazione del mosto possano combinarsi intimamente con esso e concorrere alla sua trasformazione in vino.

f. Avvertite ancora di adoperare mosto di recente spremuto dall' uve e non fermentato e versatelo bollente, ma non cotto e ridotto al fuoco, perchè altrimenti il vino ne conserverebbe il sapore.

Trattandosi poi di aggiungere dello zucchero, non servitevi dello zucchero di fecola, di barbabietole; escludete anche lo stesso zucchero d' uva che si vende in commercio ed adoperate quello di canna, il quale è più omogeneo allo zucchero dell' uva e, come esso, si trasforma in alcool rendendo il vino migliore e più conservabile.

Ma bisogna aver giudizio nella misura dello zucchero che volete aggiungere, perchè una quantità eccedente il bisogno disporrebbe il vostro vino a guastarsi più facilmente.

Eccovi alcune considerazioni che vi serviranno di guida per determinare la quantità di zucchero necessaria per migliorare convenientemente un mosto debole.

Lo spirito del vino è proporzionale alla glucosa contenuta nel mosto. Un buon vino da pasto deve contenere dal 10 al 12 per cento di spirito. Dunque il mosto deve contenere altrettanto di glucosa. Se il mosto di una data qualità di uve nota ad es. 7 gradi al glucometro, mentre nelle buone annate segna 10 od 11, vi si può aggiungere tanto zucchero che basti perchè il glucometro noti 10. — In ogni caso non aggiungerete mai tanto zucchero da portare il mosto ad un grado superiore a quello medio a cui giunge nelle annate ordinarie. Vi dirò infine che l' esperienza ha dimostrato che l' aggiunta di un chilogramma e mezzo circa di zucchero per ettolitro accresce di 1 grado la indicazione del glucometro.

Per poco siate forti in aritmetica sapete ora in ogni caso pratico determinare la quantità occorrente di zucchero e calcolarne la spesa.

## VI.

Per rinforzare un mosto debole con minore spesa usano alcuni di aggiungergli l' alcool, invece dello zucchero. Io non vi posso consigliare questa pratica.

Lo zucchero, che si aggiunge, partecipa alla fermentazione e la ravviva, nell'atto che esso stesso si risolve in spirito ed in gaz acido carbonico; l'alcool invece, la contrarierebbe. Se poi lo aggiungete a fermentazione finita, esso non si immedesima più col vino e chi ha gusto ne riconosce subito la presenza. Dunque se fa mestieri di accrescere la materia zuccherina del mosto ricorrete di preferenza allo zucchero di canna.

Vi ha pure chi a questa aggiunta preferisce l'appassimento delle uve, distese per alcuni giorni sopra tavole, stuoie o sul pavimento, prima di pigiarle e riporle nei tini. — Per mio conto non adotterei questa pratica neppure pei vini scelti, dolci e liquorosi. L'appassimento dà vini generosi, ma li priva del grato aroma che distingue il vero buon vino e loro comunica un gusto nauseante, come di vino colto. Sarà affar di gusto, come si dice; ma io preferisco un bicchier di vino, fatto senza questi artifici, ad una bottiglia di quei *vini santi* che piacciono al primo gusto e poi vi stanno tre giorni sullo stomaco: e tutti i buon gustai sono del mio parere.

Trattandosi poi di vini da pasto l'appassimento delle uve non è conveniente nè economico. Con l'appassimento delle uve si elimina una porzione dell'acqua in esse contenuta e perciò s'accresce lo spirito del vino; ma diminuisce l'aroma, scema la quantità del vino e s'aumenta la spesa; e a tutto ciò non è sufficiente compenso la maggiore ricchezza alcoolica acquistata dal vino.

Ma potrebbersi, voi dite, limitare la durata dell'appassimento a due o tre giorni: si eviterebbero così in gran parte i danni suaccennati e si compirebbe la maturità delle uve. — Al che rispondo: ogni qual volta non si possa differire la vendemmia sino a compiuta maturazione delle uve, o si debbano queste raccogliere tuttochè umide ancora dalle piogge sopravvenute, oppure per naturali cagioni di esposizione e di clima le uve non possano raggiungere un grado sufficiente di maturità, allora, ma solamente allora lasciate appassire o, dirò meglio, asciugare e maturare le uve. Ma avvertite di distenderle a strati sovrapposti non più alti di 10 a 15 centimetri, ed usate molta cura perchè le buccie degli acini non si rompano: altrimenti il mosto dei medesimi incomincia a fermentare e ad inacidirsi con grave danno del vino che vi proponete di migliorare. — Del resto se non vi sono difficoltà veramente serie lasciate maturare l'uva nella vigna. Miglior consiglio di questo non vi saprei dare.

Una parola ancora sull'uso della polvere di marmo consigliata per diminuire l'acidità dei mosti troppo acerbi per causa di incompiuta maturità delle uve. So di alcuni che la sperimentarono e non ne rimasero soddisfatti; perchè il loro vino riuscì muto e senza forza. Nè credo possa accadere altrimenti: perchè neutralizzando gli acidi che rendono acerbi questi vini finchè son giovani, se ne impedisce il progressivo miglioramento, che acquisterebbero dalla lenta maturazione, propria di questa qualità di vini.

## VII.

Parlandovi della vendemmia vi dissi che bisognava sollecitare il lavoro in modo che i tini si potessero riempire nella giornata. Aggiungo ora che questa avvertenza è sempre utile qualunque sia il sistema di vinificazione che si voglia seguire, e che essa è poi necessaria se vogliono pigiare immediatamente le uve prima di versarle nei tini. Voi facilmente ne intendete il perchè, riflettendo come bastino poche ore, perchè nelle uve pigiate si ecciti una viva fermentazione. Se pertanto nel mattino successivo si aggiungessero nel tino alla raccolta del dì innanzi nuovi grappoli o nuovo mosto, si interromperebbe il già incominciato lavoro della fermentazione o per lo meno si renderebbe non omogeneo ed irregolare. Che dirò poi di coloro (e non sono pochi) i quali continuano per due, tre e quattro giorni a versare nuove uve nello stesso tino? In verità costoro non hanno saputo mai in che consista l'arte di fare il buon vino.

Voi dovete poi abbandonare la usanza di riempire i tini sin presso l'orlo. Questa pratica, oltre al cagionare una perdita di qualche po' di vino, predispone il vino stesso a voltarsi in aceto. Invero durante la fermentazione il mosto gonfia e le vinacce sollevate dal gaz che si svolge in gran copia, soprannuotando al liquido oltrepassano l'orlo dei tini; mentre la schiuma facendosi strada contro le pareti del tino, sormonta le vinacce e trascina seco del vino che trabocca dai recipienti. Credereste per avventura anche voi, come il volgo dei vignajuoli, che il mosto che si versa dai tini serve a purgare quello che rimane?

Ma la poca perdita di vino sarebbe il minor male. Il peggio sta in ciò che le vinacce al libero contatto dell'aria prendono, come volgarmente si dice, *del brusco*, per ciò che lo spirito, che in esse si trova, in presenza dell'aria tende a convertirsi in aceto; e il vino che le bagna riceve un principio di fermentazione acida, che può diffondersi a tutta la massa del vino, tanto più facilmente se le vinacce si affondassero nel mosto o per naturale caduta, ovvero in seguito alla pigiatura.

Or questi inconvenienti son rimossi avvertendo, nel riempimento dei tini, di lasciarne vuota una parte, che a mio giudizio non dovrebbe essere minore di trenta a quaranta centimetri d'altezza; tal parte insomma che anche quando il liquido gonfia e le vinacce s'innalzano, il cappello di queste si trovi ancora di alcuni centimetri al di sotto dell'orlo del tino. Così le vinacce, anche lasciando i tini aperti, corrono meno pericolo di farsi acide; perchè non trovandosi direttamente a contatto dell'aria. Tra esse e l'aria si forma uno strato di gaz acido carbonico, il quale svolgesi dalla fermentazione del mosto e che, più pesante dell'aria, sta sopra le vinacce stesse da cui si estrica e solo lentamente si va mescolando con l'aria.

Della presenza di questo strato di gaz voi potete facilmente persuadervi portando un lume acceso sovra il tino: abbassandolo grandemente fin presso le vinacce voi ne vedete la fiamma impallidire, raccorciarsi e quindi spegnersi, a misura che s'addentra in seno al gaz, il quale è inetto a mantenere la combustione del pari che la respirazione. Comprendete pertanto che la presenza di questo gaz sopra le vinacce impedisce il loro contatto con l'aria e perciò le preserva dall'acidificazione. Non dimenticate adunque questo consiglio e ponetelo in opera; giacchè il far ciò non vi costa fatica e giova alla conservazione del vino.

### VIII.

A rattenere viemmeglio il gaz acido carbonico sopra le vinacce e perciò ad impedire il contatto di esse con l'aria io ho sperimentata utilissima la copertura dei tini con un drappo o lenzuolo, a due o tre doppi, stretto con una corda alle pareti del tino, od anche con tavole appoggiate sull'orlo dei medesimi. Con questa copertura, applicata dopo la pigiatura delle uve ed il rimescolamento dei raspi col mosto, ottengo altresì l'altro vantaggio di impedire la dispersione del calore proprio delle uve in fermentazione, e di arrestare i moscherini.

Così io ho sciolto per mio conto la questione lungamente dibattuta fra gli enologi se i tini durante la fermentazione delle uve si debbano tenere aperti o chiusi.

Ma a questo punto voi mi domandate se abbiano ragione coloro che gridano contro il sistema dei tini aperti, e se, per quanto riguarda la vinificazione nei nostri paesi convenga chiudere più o meno ermeticamente i tini.

Io non sono da tanto da erigermi giudice in tale controversia. Più che alle discussioni teoriche io volsi l'animo all'esame dei fatti, parendomi che di qui s'avesse a ricavare lo scioglimento della questione, la quale al postutto è eminentemente pratica; ond' io vi esprimo il giudizio d'un pratico, giudizio che non ha la pretesa di essere inappellabile. Innanzi tutto il sistema dei tini ermeticamente chiusi, aventi solo un tubo ripiegato nell'acqua per cui isprigionasi il gaz non mi par buono ed accettabile per noi. È vero che con tale sistema si impedisce il contatto dell'aria col mosto dopo che la fermentazione tumultuosa è cominciata, onde i raspi ed il mosto non corrono pericolo di inacidirsi, come nei tini aperti. È vero altresì che s'impedisce nei tini chiusi la disperdizione dei principii alcoolici ed aromatici. Ma io osservo che il pericolo dell'acidificazione dei raspi è rimosso quasi

pienamente con la chiusura semplice e non ermetica dei tini, usando l'avvertenza di svinare prontamente. Osservo poi che la perdita delle sostanze aromatiche ed alcooliche è, a giudizio degli enologi, insignificante e trascurabile specialmente nel caso della svinatura precoce.

Il sistema dei tini chiusi presenta l'inconveniente, a mio credere, gravissimo, che il mosto fermenta con troppa lentezza e il vino che si ottiene non eguaglia per buon gusto e per salubrità quello che si può ricavare dalle stesse uve sottoposte a diverso trattamento. Notate ancora che i vini fatti in tal guisa maturano lentissimamente e quindi assai tempo ci vuole prima che siano bevibili e commerciabili; e questa, comunque altri la pensi, io la credo una cattiva qualità. Il vino che si fa buono in breve tempo e che tale si conserva per molti anni, ha maggior pregio che non quel vino, che solo incomincia ad esser buono dopo un lungo intervallo di tempo. Al quale proposito osserva opportunamente il Guyot che il vino « è come il denaro, quando non circola è come non esistesse. »

Il sistema dei tini ermeticamente chiusi non mi sembra pertanto il migliore per la confezione dei nostri vini di dolcetto, i quali nulla guadagnano dal lungo contatto dei raspi col mosto, mentre perdono nei caratteri che distinguono il vero *buon vino*. Lasciando macerare le vinacce nel mosto, il vino contrae due difetti: esso diviene troppo aspro e troppo denso, perchè riceve, come dicono gli enologi, troppa dose di *tannino* e di *materia colorante*, che ne alterano il sapore e il colore, e ne scemano la facoltà di conservarsi e di resistere al trasporto. Questi due difetti sono pur troppo comuni a quasi tutti i vini rossi d'Italia, i quali, appunto per tal ragione non reggono al confronto dei vini esteri generalmente limpidi, asciutti e di grato sapore. Nè mi state a dire che i vini aspri, densi e carichi di colore sono i più ricercati dai bevitori e perciò i meglio pagati dai negozianti. Ciò era vero anni fa: ma adesso, miei cari amici, si comincia a capire quale sia il vero vin buono, e questo si cerca di preferenza e si paga volentieri di più. A non parlare di me, potrei citarvi molti proprietari i quali fanno il vino alla mia maniera e che non possono soddisfare a tutte le ricerche di vino che loro vengono fatte.

### IX.

Al postutto poi io mi persuasi che la questione dei tini aperti o chiusi, al pari di tante altre questioni di industria agraria, non si può nè si deve risolvere in modo assoluto; poiché l'esperienza dimostra che la chiusura dei tini è più o meno utile, necessaria o superflua secondo la natura dei mosti, la qualità dei vini che vogliansi ottenere, ma più spe-

cialmente secondo il tempo che si lascia il mosto nei tini prima di compiere la svinatura. Conveniente per ottenere vini robusti, o quando si vogliono lasciare a lungo contatto coi raspi, la chiusura dei tini sarebbe più che inutile, inopportuna, volendosi ottenere vini abboccati, fini, o quando si fa la svinatura a breve distanza di tempo dalla pigiatura delle uve.

Parmi bastare la enunciazione di questi fatti perchè voi stessi possiate giudicare intorno alla maggiore o minor convenienza dei tini aperti o chiusi per la fabbricazione dei nostri vini.

Tra noi si suole dai più lasciare i tini affatto aperti. Non avendosi l'avvertenza di tenere i raspi immersi nel mosto, nè quella di riempire solamente in parte i tini, il sistema dei tini aperti è affatto riprovevole, perchè si corre troppo pericolo di introdurre nel vino i germi della fermentazione acida, che si svolgeranno più tardi e farebbero dar di volta al vino nelle botti. Il quale pericolo è veramente grandissimo in quanto che la svinatura non si fa generalmente mai prima di otto, dodici e fino a quindici giorni dopo la pigiatura, la quale già si compie otto o più giorni dopo aver gettate le uve nei tini. Si può quasi dire con sicurezza che se il vino così fatto già non è guasto al momento della svinatura contiene i germi per diventarlo ai primi tepori della primavera, o certamente prima della nuova vendemmia.

A persuadervi di quanto vi dico ponete mente per poco a quel che succede nella fermentazione tumultuosa. Primo effetto di questa è la separazione del mosto dai raspi, i quali sollevandosi formano cappello al liquido. Dopo ciò la fermentazione si compie separatamente e diversamente nel liquido e nei raspi. In questi la fermentazione è assai più rapida e più viva che in quello, e ne son prova lo svolgimento più abbondante di gaz, riconosciuto dall'orecchio accostato ai tini, e la temperatura di circa 40 gradi elevata sopra quella del liquido, come si può misurare col termometro, o semplicemente riconoscere immergendovi la mano. Voi capite pertanto che il libero contatto dell'aria e la elevata temperatura fanno in brevissimo tempo inacidire i raspi e possono anche indurre in essi un principio di putrefazione. Ora è impossibile che sì fatte alterazioni dei raspi non si comunichino in parte al mosto col quale essi trovansi a contatto: onde ne viene pregiudizio alla qualità del vino ed alla sua conservazione.

Son dunque a lodarsi coloro (e già ve n'ha in ogni Comune) che adottarono la pratica della chiusura parziale dei tini e della forzata immersione dei raspi nel mosto durante la fermentazione tumultuosa. La principale ragione che essi adducono a favore di quest'ultima pratica si è che i vini prendono maggior colore. Ma altre ragioni, a mio avviso più importanti, la giustificano e la raccomandano. I raspi, come già vi dissi parlandovi dello sgrappamento delle uve, prendono parte attivissima alla fermentazione, rendendola più celere e somministrando al mosto un elemento che giova alla conservazione del vino.

Immersi nel mosto perdono alquanto di calore, a vantaggio del mosto che si riscalda un po' più. Così la temperatura si fa più uniforme e la fermentazione più regolare. — È dunque a desiderarsi che queste pratiche d'or innanzi facciano parte del nostro sistema di vinificazione.

#### VIII.

La classe volgare dei consumatori dà molta importanza al colore del vino e lo ritiene come garanzia di bontà, di purezza e di forza. È quindi comune appresso noi la espressione « *bel vino* » per dinotare un buon vino: e in generale nel saggio dei vini, più si crede al giudizio degli occhi, che non a quel giudizio che si pronuncia dopo un'accurata degustazione.

Gravissimo errore e dirò anzi strana superstizione è cotesta di credere che il colore sia qual cosa più che un segno, un indizio e una qualità per gli occhi. Allorchè il vino è torbido e di colore indeciso ben si può dubitare con fondamento della bontà del medesimo; ma non si può giudicare con altrettanta sicurezza che il vino sia buono sol perchè esso piace agli occhi per la sua limpidezza e pel suo colore.

Altre qualità essenziali contraddistinguono il buon vino; e sono la salubrità, il buon gusto, la durevolezza e l'attitudine al trasporto. Solamente in virtù di queste qualità il vino fa bene al corpo e allo spirito, e dà piacere all'odorato ed al gusto. Ma tali qualità son forse più o meno distinte in ragione del più o men vivo colore del vino? Che cosa mai possono aspettarsi dal colore del vino l'apparato digestivo, i muscoli, i nervi? In una parola, il vino è forse fatto per gli occhi? D'altronde non abbiám noi in Italia vini generosissimi e di tutti i colori? E noi stessi non possiam forse col dolcetto far vini con diverse gradazioni di colore e tutti ugualmente buoni?

È oramai dimostrato a tutta evidenza che la materia colorante punto non giova nè alla forza, nè alla durata del vino. La durata e la conservazione del vino specialmente dipendono dallo zucchero che trovasi nelle uve e dallo spirito che si svolge nella fermentazione di esse. Tutte le altre sostanze, e tra queste in particolar modo la materia colorante, utili se trovansi in moderata quantità, minacciano la conservazione del vino e lo guastano senza più quando oltrepassano certi limiti e non trovasi una quantità sufficiente di spirito per paralizzarne gli effetti.

Or giudicate se valga la spesa di ritardare la svinatura per fare un vino più carico di colore. Voi pagate troppo cara la soddisfazione degli occhi: poichè invece d'un vino gustoso, salubre e durevole, ottenete un vino più colorito, ma al tempo stesso, muto, pesante allo stomaco ed incapace di sostenere il trasporto e le vicende delle stagioni, senza alterarsi più o meno gravemente

Che dirò poi di coloro (e alcuni ve n'hanno fra noi, ma fortunatamente pochi) i quali traggono profitto della cieca idolatria pel colore professata dal volgo, mescendo alle uve in fermentazione delle ciliegie nere, delle more, dei *lurioni* di montagna (vaccinio mirtillo,) delle decozioni di campeccio e persino dei frutti di sambuco e dell'elieboro! Costoro mettono in commercio dei vini adulterati ed insalubri: essi sono truffatori; perchè abusando della pubblica buona fede vendono porcheria a prezzo di vin buono. Si fa bene a denunziare pubblicamente questi ciurmatori che compromettono la riputazione del paese non solamente in fatto di vini, ma in riguardo alla proverbiale onestà delle nostre popolazioni. Non date dunque al colore un'importanza che esso non ha e quindi non ritardate la svinatura, tanto più che tenendo i raspi immersi nel mosto potete ottenere in pochi giorni una sufficiente colorazione del vino.

Procurate altresì per quanto è in voi di generalizzare la persuasione che il vino è innanzi tutto una bevanda alimentare, la cui bontà non vuolsi giudicare solamente dalla vista o più genericamente dai sensi, ma bensì dagli effetti igienici e fisiologici che esso esercita sulla economia animale.

#### IX.

Riassumo ora quello che venni dicendo in questa veglia nelle seguenti regole pratiche.

*Date molta importanza all'ammostatura delle uve; abbandonate il vizioso sistema di pigiarle in due tempi; ammostatele tutte e perfettamente prima di gettarle nei tini; rimescolate quindi a più riprese le vinacce col mosto.*

*Non sgrappate le uve trattandosi di vini da pasto: in ogni caso sgrappatele solo parzialmente.*

*Procurate che i tini si riempiano nella giornata; ed avvertite che ne resti vuota la parte superiore per mezzo metro d'altezza o poco meno.*

*Fate il vino di pure uve, senza aggiungervi zucchero o mosto bollente; se tale aggiunta è in alcuni casi necessaria od utile, fatela, ma subito dopo pigiate le uve ed a fermentazione appena avviata.*

*Guardatevi dall'usare artifizi per la colorazione del vino.*

*Non lasciate i tini aperti e coi raspi soprannuotanti al mosto; senza chiudere ermeticamente i tini tenete soltanto i raspi immersi nel mosto e cuoprite i tini con drappi o con tavole che impediscano il contatto pieno e diretto dell'aria col liquido.*

*Lasciate quindi che il mosto compia la sua fermentazione con regolarità e prontezza: voi ne trarrete senza fallo un vino migliore di quello che finora otteneste seguendo l'antico sistema.*

(Continua.)