

## LA VINIFICAZIONE NEL CIRCONDARIO DI MONDOVÌ

### LE VEGLIE DEL SIGNOR LORENZO

#### VEGLIA TERZA

**Sommario** — Fermentazione tumultuosa; sua durata — Quando si debba svinare — Vantaggi della svinatura precoce — Il vino si fa nei tini e si migliora nelle botti — L'esempio altrui non giova a nulla? — Prima di svinare si dia occhio alle botti — Preparazione delle botti nuove — Conservazione delle botti vuote — Modi di risanare le botti che sanno di muffa o di asciutto — Botti grandi o piccole? — Importanza della svinatura: l'aria amica del mosto e nemica del vino — Solfatura delle botti; suoi vantaggi: modo di eseguirla — Torchiatura delle vinacce: il vino del torchio si deve unire al primo vino — Rinforzamento dei vini deboli — Fabbricazione del vinello per la famiglia — Uso delle vinacce: sono un buon alimento pel bestiame — Nuova fermentazione del vino nelle botti: chiusura di queste — Necessità della colmatura delle botti — Travasamenti: epoche opportune pei medesimi e precauzioni da usarsi — Chiarificazione; quando e come si faccia — Malattie principali dei nostri vini: non si conoscono rimedi efficaci; i vini ben fatti non son colti da malattia — Riassunto. Regole pratiche intorno alla svinatura; alla preparazione delle botti ed alla conservazione del vino — Fine delle veglie del signor Lorenzo.

#### I.

Non era ancor suonata l'ora solita del convegno in casa del Signor Lorenzo e niuno di quanti avevano assistito alle veglie precedenti mancava all'appello. Rimaneva a conoscersi l'altra parte, e forse la più importante, dei *secreti del signor Lorenzo* circa la vinificazione. Il buon vecchio, salutato gli amici con una stretta di mano, fu sollecito ad appagarne i desideri, entrando di botto in argomento.

Lasciammo, diss'egli, il mosto a fermentare nei tini insieme coi raspi. — Dopo qual tempo lo separeremo dai raspi e dalle fecchie per travasarlo nelle botti?

La risposta non può essere nè difficile nè dubbia dopo le cose che v'ho detto nelle veglie passate. Quando la fermentazione tumultuosa è al suo termine, ossia quando cessa lo sprigionamento del gaz, e la temperatura diminuisce, il vino si può considerare come fatto, perchè già possiede tutti i principii del suo futuro miglioramento; nulla di necessario o di utile più gli resta a ricevere dalle bucce e dai raspi, anzi col prolungarsi del contatto con le parti solide dell'uva ei si carica di materie delle quali dovrebbe poi sbarazzarsi per giungere a maturità. È allora tempo di pensare alla svinatura, altra operazione importantissima, dalla quale dipende la buona riuscita del vino.

La durata della fermentazione tumultuosa non si può stabilire in modo assoluto perchè essa varia per moltissime cause, tra cui le principali sono: la qualità delle uve, il grado di loro maturità, la temperatura del locale, il modo di pigiatura, l'ampiezza dei tini, ecc. Pei nostri vini di dolcetto la fermentazione tumultuosa dura dalle 36 alle 48 ore.

S'intende che nei tini ermeticamente chiusi la durata è maggiore; perchè si impedisce la libera azione dell'aria, da cui verrebbe eccitata la fermentazione.

S'intende altresì che la fermentazione dura più tempo quando le uve son più mature e per ciò più ricche di zucchero; richiedendosi maggior tempo per la conversione di esso in spirito.

Dipende infine la durata della fermentazione viva dalla temperatura dell'ambiente ossia del luogo ove son collocati i tini. La fermentazione si arresta, e con grave pregiudizio della bontà e della durata del vino, se la temperatura discende a 10 gradi, e ad impedire tale danno in qualche autunno freddo e piovoso, fa d'uopo riscaldare il locale. Per contro la fermentazione si farebbe troppo viva, e si sperebbe troppa quantità di spirito e di gaz se la temperatura si elevasse oltre i 25 gradi. L'esperienza ha dimostrato che una temperatura tra i 15 e i 20 gradi è la migliore per una buona fermentazione del mosto. È quindi giusto il detto che: *il vino si fa al caldo e si conserva al fresco.*

Può tuttavia accadere che in cattive annate la fermentazione si faccia stentata, abbenchè la temperatura non sia inferiore ai 15 gradi. In tal caso occorre versare nei tini del mosto riscaldato, o meglio ancora (sempre che sia possibile) del mosto il quale già sia in piena fermentazione. Senza queste precauzioni si farebbe un vino di poco valore.

Non si può adunque, per le suaccennate cagioni, definire il tempo preciso nel quale deve compiersi la svinatura. Si può tuttavia stabilire come regola generale che il *momento propizio per tale operazione è quello in cui il mosto ha preso odore e sapore di vino.* Allora conviene svinare senza indugio, senza cioè darsi pensiero se pochi giorni son trascorsi dalla pigiatura, e se il vino non è per anco diventato chiaro e freddo. Non vi paia strano che io vi consigli di svinare poco dopo cessata la fermentazione tumultuosa e mentre il vino è tuttavia dolce, torbido e caldo: non abbiate timore di guastare il vostro vino riponendolo nelle botti prima che abbia acquistato un color vivo e chiaro. Persuadetevi che il vino mai

raggiunge nelle botti tutto il miglioramento di cui è capace, se non vi si ripone mentre è ancora dolce, torbido e caldo. Se esso è dolce porta con se tutta la materia zuccherina dell'uva che si converte in alcool, onde s'accresce l'aroma, il buon gusto e la forza del vino. Ho notato infatti che se dal punto in cui il mosto si era fatto vino io ritardava la svinatura, scemavano nel vino le accennate qualità, per la ragione che una parte dello spirito prodotti nella fermentazione passava nelle vinacce, in compenso degli acidi che queste cedevano al vino. E per verità sottoponete delle vinacce alla distillazione: esse vi danno tanto maggiore quantità di spirito, quanto più tempo saranno rimaste a contatto col mosto. Or voi sapete che appunto dallo spirito il vino ripete la durezza, il brio e la forza; siete dunque in errore allorchè lasciate il vino per troppo tempo a contatto dei raspi credendo di ottenerlo migliore e più conservabile: voi diminuite in esso la quantità dello spirito, senza ottenere in compenso altri vantaggi. — Se il vino è ancora un po' caldo, riponendolo nelle botti continua la sua fermentazione per poco interrotta, e intanto porta con se una quantità maggiore di cremor di tartaro, il quale rende il vino più serbevole. Lasciando raffreddare il vino prima di svinare, questo sale utilissimo si deposita sulle vinacce in piccoli cristalli lucicanti, e va per conseguenza perduto. — Se finalmente il vino è torbido, porta con se nella botte le materie che promuovono la fermentazione e fanno ufficio di *lievito*.

Eccovi i vantaggi della pronta svinatura. Da molti anni io ho adottato questo sistema e lungi dall'avermene a pentire, ne fui sempre soddisfattissimo: e altrettanto accadrà a voi pure.

Appena cessata la fermentazione apparente io assaggio il mosto più volte per giorno, e quando mi accorgo che ha preso l'odore e il sapore vinoso procedo tosto alla svinatura. L'istrumento, che già vi dissi chiamarsi *gleucometro*, indica il momento opportuno alla svinatura, perchè segna i gradi, ai quali il vino si può considerare come fatto senza che più si migliori dal continuare la fermentazione tumultuosa. Io non dubito dell'utilità di questo istrumento, specialmente se alle indicazioni del medesimo si accoppiano pur quelle della temperatura dell'ambiente ove sono collocati i tini, non che quelle della densità del mosto prima della fermentazione, durante la medesima, e al momento della svinatura: penso tuttavia che il miglior giudice dell'opportunità della svinatura sia il criterio ed il gusto esercitato di colui che fa il vino (a).

(a) Sperimentando col *gleucometro* si segue questa regola: che è tempo opportuno per la svinatura allorchè la densità del mosto è ridotta alla metà di quella che era al cominciare della fermentazione. Così se il mosto segnava dapprima 12 gradi, si può svinare quando il *gleucometro* segnerà 6 gradi.

Torna qui a proposito l'osservare che la fermentazione lenta, invece di compiersi nel periodo di pochi giorni, taluna volta si prolunga fino a trenta e quaranta giorni; onde il vino ritarda a chiarificarsi e a prender colore e presenta per tutto quel tempo un sapore piccante, poco gradevole al palato. Non v'ha tuttavia a temere per la riuscita del vino: al giungere dei primi freddi autunnali cessa la fermentazione, e allora il vino in breve tempo migliora d'aspetto e di gusto.

### III.

È giusta pertanto la sentenza: che *il vino si forma nei tini e si migliora nelle botti*. Il qual miglioramento deve attribuire alla fermentazione latente che ha luogo nelle botti fuori del contatto dell'aria e tra i soli elementi del vino.

È dunque ragionato ed opportuno il consiglio dato dal Ladrey di non ritardare mai in nessun caso la svinatura sino a compiuto rischiarimento del vino. Utile parimenti è la raccomandazione fatta nel modo il più esplicito dal Guyot di svinare finchè il liquido è ancora torbido e caldo: «vive ancora il vino, dice egli, finchè è torbido e caldo; traendolo dopo che già s'è fatto chiaro e freddo, esso ha perduto la vita e perciò qual cadavere deteriora rapidamente.» Da ultimo con ragione tutti gli enologi inculcano di anticipare la svinatura anzichè ritardarla, avvertendo che l'anticipazione non può recar danno, mentre un ritardo, anche di poche ore, potrebb'essere fatale alla riuscita del vino; ed un ritardo notevolmente maggiore impedirebbe, od almeno renderebbe difficile lo sviluppo del profumo del vino e nuocerebbe alla delicatezza ed alla conservazione del vino stesso.

Visitando or sono molti anni la Francia vidi applicate con successo queste norme in diverse provincie. Nella Lorena ad es. il mosto si lascia a contatto, dei raspi per due soli giorni, durante i quali si va del continuo agitando e rimescolando l'intera massa dei raspi e del liquido. Non appena è cessato lo squassamento le vinacce si sollevano e dodici ore dopo si svinano, lasciando che la fermentazione si continui nelle botti. Il vino così fatto riesce più spiritoso, di sapore più gradevole e di maggiore conservazione.

Nella provincia di Borgogna, rinomatissima per i suoi vini, nel secolo passato si lasciavano le uve nei tini solamente da 12 a 36 ore, secondo l'andamento delle stagioni, e durante quel tempo si riabbassava due o tre volte il cappello delle vinacce nel mosto e si rimescolavano con questo le parti fecciose depositate sul fondo, allo scopo di rendere il vino più colorato

e spiritoso — Come nella Borgogna, così in molte regioni viticole usavasi nel secolo passato di lasciare il mosto nei tini per brevissimo tempo. Che se attualmente in questa ed in altre regioni si ritarda alquanto di più la svinatura, non è che si pensi che i vini abbiano per ciò a riuscire migliori: gli è che mirasi ad appagare il gusto degli attuali consumatori, che nel vino cercano anzi tutto il colore.

Questa ed altre ragioni si adducono appresso noi da coloro che vogliono mettere in commercio il vino appena fatto. Svinato dopo pochi giorni, il vino impiegherebbe, essi dicono, maggior tempo a chiarificarsi e ad acquistare il sapore e l'aroma che gli è proprio. Lasciando invece il mosto in più lunga fermentazione coi raspi, insieme al colore più carico, prende il vino un non so che di aspro e di ruvido che si fa sentire al palato e alle fauci e piace al maggior numero dei bevitori.

Ma io osservo dapprima che la immediata consumazione dei vini non ancora *fatti*, i quali per ciò sono ancora più mosto che vino, è pregiudizievole alla salute, risentendosene alla lunga l'apparato digestivo, la vescica, il cervello e perfino le articolazioni; onde si riconosce la convenienza, per non dire la necessità, di bere vini maturi. Aggiungo poi che è un errore il credere che la pronta svinatura renda meno vivo il colore del vino. Io ho sempre notato che il suo colore, debole in principio, si fa grado grado più brillante e più vivo a misura che invecchia, mentre il vino fatto all'usanza comune si va scolorando col tempo, ossia col deporsi della materia colorante sulle pareti delle botti o delle bottiglie.

Al postutto poi io osservo che il numero dei veri buon gustai del vino (chè tali non s'han da credere i bevitori *all'ingrosso*) si è già notevolmente accresciuto. Anche nel nostro paese già si comincia a capire che il colore è un carattere fallace, il quale non ha che fare con le qualità essenziali del buon vino. E dai più intelligenti si riconosce come assai meno frequenti sarebbero le alterazioni del medesimo ad ogni mutar di stagione se, abbandonate le vecchie usanze, si adottasse generalmente la pratica di svinare non appena il gusto zuccherino del mosto si è cambiato in sapore e odore di vino. Questa pratica, seguita in pressochè tutti i paesi rinomati per la eccellenza dei vini, converrebbe pure per le nostre uve e pei nostri vini da tavola. E qui ricordo con piacere che Oudart fu tra i primi a dimostrarci tale convenienza, fabbricando con le uve delle nostre Langhe dei vini che inalterati, salubri e piacevoli si conservano anche dopo lunghi viaggi di terra e di mare. Quale dei nostri vini fatti all'antica maniera ritornerebbe *vivo* da un viaggio di mare? Son forse molti i vini, anche delle migliori regioni del Circondario, che attraversino incolumi le vicende delle stagioni e specialmente i calori dell'estate? L'esempio del valente Enologo Genovese ci deve essere adunque di salutare ammaestramento.

Prima di compiere la svinatura bisogna dar occhio alle botti.

Già s'intende che tutti i vasi i quali han da servire alla vinificazione debbonsi pulire accuratamente prima di adoperarli. Quest'avvertenza è tanto più necessaria in quanto che i tini, gli imbuti, le tinozze, i truogoli, le pevere, i torchi, ecc. i quali si adoperano solamente al tempo della confezione dei vini, si cuoprono facilmente di muffa ed esalano poscia un cattivo odore. Ma specialissima cura devesi usare per le botti destinate a conservare il vino.

Vi dirò innanzi tutto che io ho dato la preferenza alle botti di rovere le quali costano un po' più che quelle di castagno, ma sono anche le migliori per la custodia del vino.

Vediamo ora quali cure richiegono le botti nuove e le usate.

Le botti nuove soglionsi lavare con acqua bollente, cui s'aggiungono foglie di pesco. Usano altri di mettere alquanto di cenere nell'acqua calda. V'han pure tra noi alcuni che lavano le botti con acqua calda contenente in soluzione del sale. Ma sia che s'adoperi l'acqua pura, sia che a questa si associno altre materie, si diguazzano con essa a più riprese le botti, e vuotatele, si ripete l'operazione con acqua fredda. Si riempiono poscia di uve affinchè la fermentazione finisca di renderle proprie alla custodia ed alla conservazione del vino. — Volete seguire la mia pratica? riempite d'acqua fredda le botti nuove e cambiatele ogni due o tre giorni, sino a che più non acquisti l'odore del legno. Voi obbligate così il legno a dar fuori tutte le sostanze che potrebbero alterare il vino; anzi ad ottener ciò in modo più pronto e più sicuro, se foste vicini ad un corso d'acqua, tenelevi per qualche giorno immerse le botti. In seguito versate in esse dell'acqua calda con entro foglie di pesco e diguazzatele ben bene in ogni senso; estraetene poscia l'acqua ancora calda e fate asciugare bene le botti. Dopo ciò se volete adoperarle tosto a ricevere il vino, lavatele prima con acqua pura e poi con alquanto di vino. Altrimenti tralasciate queste due risciacquature, e mettele in esse le uve a fermentare, come generalmente si usa da noi.

Quanto alle botti vuote voi sapete che si sogliono conservare in due opposte maniere; cioè lasciandole aperte, oppure chiudendole ermeticamente.

Nel primo modo, tolto ogni residuo di feccie si lavano ripetutamente con acqua e poscia con vino: ciò fatto se ne toglie lo sportello e il tappo

del cocchiame, oppure, mancando lo sportello, si sfondano e si ripongono in cantine asciutte, o meglio in luoghi ariosi, dove si conservano senza danno per qualunque tempo. È naturale che, prima di adoperarle, dovranno essere lavate sia per pulirle, sia per rimettere a posto le doghe contrattesi col perdere l'umidità.

Nel secondo modo, pulite le botti, come testè fu detto, si chiudono ermeticamente, oppure versato in esse alquanto di buon vino, che dicesi *la guardia*, si chiudono ermeticamente. Quest' ultima maniera è già abbandonata da molti, perchè *la guardia* bene spesso guasta le botti anzichè conservarle, in quantochè essa facilmente trapassa alla fermentazione acida ed alla putrida. Perchè ciò non avvenga è necessario che di tempo in tempo, per es. di due in due mesi al più, si rinnovi *la guardia*, togliendone il primo vino e versando nella botte altrettanto vin buono. Senza questa precauzione, vi ripeto, *la guardia*, anzichè conservare le botti, può essa stessa promuoverne il deterioramento.

Io adopero il primo dei due metodi ora accennati, per le botti che debbono rimaner vuote lungo tempo. Per quelle che debbono essere riempite dopo qualche mese, in vece di porvi *la guardia* del vino e rinnovarla di spesso, trovai per esperienza più vantaggiosa la pratica seguente. Levo lo sportello e spazzo via le feccie dalle botti con una scopa e quindi vi abbrucio dentro una miccia di solfo come vi spiegherò meglio fra poco, parlandovi dell'utilità della solforazione. Cessata la combustione del solfo, chiudo immediatamente la botte e così la lascio sino al tempo di riempirla. Allora la lavo con acqua calda, poi con altra acqua fredda e infine vi diguazzo un po' di vino, o meglio ancora dell'alcool. Adottate voi pure questa pratica, e ve ne troverete contenti: se le vostre botti mancano di sportello, potete ripulirle dalle feccie lavandole con acqua, lasciandole poi asciugare bene prima di procedere alla solforazione.

## VI.

Per le botti vecchie, le quali presero *di muffa* o *di asciutto*, conviene ricorrere a mezzi più energici per renderle ancora servibili alla conservazione del vino.

La muffa è un difetto assai grave e temibile perchè si comunica con molta facilità al vino. La muffa si appiglia alle botti mal pulite dalle feccie o lasciate in luogo umido e poco aereato. Se questo difetto è solo incipiente si elimina raschiando dapprima l'interno delle botti per toglierne le feccie e la crosta tartarosa, ed anche staccando un leggero strato di legno da tutte le doghe od almeno dalle inferiori, lavando poscia le botti con

acqua bollente, quindi con acqua fredda e da ultimo con aceto, o nuovamente con acqua calda, in cui siasi sciolto del sale (nella proporzione di mezzo chilogramma per ogni circa 10 litri d'acqua) o meglio ancora con olio di vitriolo (acido solforico) dilungato con acqua (una parte di acido sovra 10 d'acqua ed anche meno, fino a 3 parti soltanto d'acqua secondo i casi). — So di alcuni proprietari che si trovano bene dell'applicazione della calce viva. Ecco come l'adoperano. Sfondata la botte (se non è munita di sportello), lavate e raschiate bene le interne pareti e rimesso poscia il fondo, vi si getta dentro un pezzo di calce viva (della grossezza di un pugno per ogni mezzo ettolitro di capacità della botte) che si fa stemprare in quantità sufficiente di acqua; si smove la botte in ogni senso la più riprese durante 24 ore, avvertendo di togliere il tappo del cocchiame per dare libera uscita al gaz, prodotto dalla calce che si scioglie nell'acqua. Finita questa operazione si versa nella botte dell'acqua bollente con infusione di foglie di pesco, e vi si lascia per altre 24 ore. Mi fu detto (io non ho sperimentato nè questi nè altri rimedi, essendosi grazie a Dio, i miei vasi vinari conservati sempre in buono stato) che per tal modo le botti perdonò il cattivo odore.

Potreste anche adoperare con vantaggio il seguente rimedio suggerito dal rinomato enologo francese Odart. Quando una botte sa di guasto o di ammuffito si sfonda e se ne raschia bene l'interna superficie; si lava quindi a più riprese con acqua fredda, e dopo che siasi asciugata, vi s'accende una miccia solforata per essicarla bene. Dappoi si versa nella botte alquanto di spirito, procurando di farne bagnare tutta l'interna parete; quindi s'appicca il fuoco allo spirito, aprendo la botte per facilitare la combustione e rimuovere ogni pericolo.

È assai difficile il togliere l'asciutto alle botti. I rimedi comunemente usati sono semplici palliativi; il difetto ricomparisce dopo breve tempo. L'unico mezzo che riconobbi efficacissimo è quello del fuoco, che vidi applicato in alcuni luoghi del Circondario d'Alba alle botti munite di larga apertura o di sportello, come è uso nel Monferrato. Quando una botte sa di asciutto, la si apre e si introducono in essa più volte di seguito dei sarmenti accesi, avendo cura di agitare l'aria della botte con soffietto od altro modo più adatto per ravvivare del continuo l'aria della botte. Dall'interna parete di questa trasuda e vien fuori molta umidità la quale si rinnova a misura che vien dissipata dal calore. Col seccarsi del legno perde la botte ogni cattivo odore, e risciacquata dappoi con alquanto di vino, può venire senza danno adoperata.

Vi ho proposto due rimedi di fuoco. Se questi risultano inefficaci, il miglior partito sarà quello di gettare le botti stesse sul fuoco. Non può immaginarsi pratica peggiore di quella di porre del vin buono in botti non

sano: il danno che soffre il vino e la diminuzione di valore, che ne è la conseguenza, sono in poco tempo maggiori della spesa che si farebbe nel comprar botti nuove in surrogazione delle guaste. È questa una verità altrettanto evidente, quanto in generale trascurata, specialmente in questi anni in cui la scarsità dei raccolti fu causa indiretta onde molte botti si sono guastate. Nè in generale fanno meglio coloro i quali credono di risanare tali botti col farvi fermentare le uve. E già un gran che se vi riescono, allorchè le botti hanno solo un leggero guasto di *asciutto* o di *forte*. Ma allorquando esse hanno odore di muffa, e peggio ancora quando sanno di legno, ecco il risultato che ottengono a riempirle di mosto: che *le botti non si spogliano dei loro difetti; mentre si pregiudica gravemente la riuscita del vino a cui si comunica l'odore delle botti.*

### VII.

Vi ho parlato lungamente delle botti, perchè in generale non se ne cura abbastanza dai nostri vignajuoli la buona conservazione. Non voglio ora lasciarmi fuggir di mano l'occasione di aggiungere ancora una parola sulla capacità che meglio converrebbe dare alle medesime.

V'ha tra i nostri proprietari più agiati l'ambizione di aver grosse botti in cantina. Quest'ambizione non è nè ragionevole, nè conveniente. L'esperienza ha dimostrato che il vino si conserva meglio nelle botti piccole e a doghe sottili che non nelle grandi e a grosse doghe. Le botti piccole sono inoltre più comode a maneggiarsi, più agevole ne è il travasamento del vino le più facile riesce la vendita del medesimo, senza che ne avanzi una parte, la quale dovrebbesi travasare in altra botte di minor capacità non potendosi senza pericolo lasciare il vino in botti semivuote. Per queste ragioni io penso che se le botti delle nostre cantine non fossero di tanto svariate dimensioni, e la capacità loro stesse fra i 2 e i 4 ettolitri si avrebbe un reale vantaggio tanto nella conservazione del vino e nel travasamento di una in altra botte quanto nella vendita dal medesimo.

Aggiungo ancora che in diverse località del Piemonte le botti sono munite nella doga superiore, od anche nel fondo anteriore, di uno sportello per cui riesce facile il nettarle internamente e quindi conservarle in buono stato. È a desiderarsi che tale riforma, già fra noi introdotta da alcuni proprietari, sia generalmente adottata.

### VIII.

La svinatura è operazione importantissima non solo per riguardo al tempo di compierla, ma eziandio pel modo di eseguirla. Bisogna separar bene il \*

liquido dalle vinacce senza sbattere soverchiamente il vino, affinchè non perda il gaz, lo spirito e l'aroma, e soprattutto perchè non si trovi troppo a contatto con l'aria, la quale potrebbe diventare la prima e principale cagione del suo deterioramento. Invero alla trasformazione del mosto in vino è assolutamente indispensabile il concorso dell'aria, ma dacchè il vino è fatto, l'aria ne diventa il più insidioso nemico, mutandolo assai facilmente in aceto ed eziandio concorrendo a fargli *dare di volta*. È pertanto necessario riparare, quanto più si può, il vino, dopo che è fatto, da ogni ulteriore contatto con l'aria. Di qui voi capite che la svinatura è tale operazione che richiede molta cura e diligenza. Da noi per l'opposto la si compie con molta trascuratezza: si fa cadere il vino nelle *navasse* (*arbi*); quindi se n'empiono mastelli (*broc*) che poi si versano nelle botti. Come vedete il vino si sbatte e si agita più volte, senza alcun riguardo nè allo spirito nè all'aroma che si disperdono, nè all'aria che viene assorbita dal vino e che può in esso promuovere una fermentazione nociva. — E notate che questo nuovo contatto dell'aria è tanto più pernicioso in quanto che col metodo generalmente seguito di svinare quando il vino è divenuto chiaro e freddo, questo stette già troppo a contatto dell'aria e forse già raccolse i germi della fermentazione acida che un nuovo contatto con l'aria farebbe presto sviluppare.

Io non intendo di suggerirvi per la svinatura e in generale pel travasamento del vino l'uso dei tubi e dei sifoni e di altri apparecchi raccomandati dagli scrittori di enologia. So per mia particolare esperienza che l'uso di questi strumenti per quanto semplici ed anche utili, non è sempre comodo nè sempre possibile, avuto riguardo alla disposizione della tinaja e della cantina. Certo è che l'applicazione di questi apparecchi, sempre che sia possibile, rende facile e spedito il travasamento. Io voglio solo raccomandarvi che, pur seguendo l'attuale modo di svinatura, procuriate di diminuire per quanto è possibile il contatto dell'aria e la dispersione delle parti alcooliche ed aromatiche. Voi otterrete in molta parte questi effetti se adopererete damigiane oppure cuoprirete i mastelli con un panno od una tela, e se adotterete la buona usanza di solforare le botti prima del loro riempimento.

#### IX.

La solforatura delle botti è una pratica pochissimo conosciuta da noi e tuttavia utilissima. Quando il vino si getta nelle botti che son piene d'aria gli si dà, comunque facciasi l'operazione, tal contatto con l'aria che può essergli nocivo. Che se nell'interno delle botti si brucia del

solfo consumasi l'ossigeno dell'aria in esse contenuta e si riempiono di vapore di solfo; ed allora può farsene con sicurezza il riempimento. Il vino resta preservato così da ulteriore fermentazione e quindi da alterazioni e malattie.

Questa solfatura delle botti ha poi un vantaggio particolare per i vini fatti con uve coperte ancora di solfo adoperato per liberarle dalla crittogama. Il solfo serve qui, direi quasi, di medicina a se stesso, perchè toglie a questi vini l'odore che eragli stato comunicato dal solfo, senza che perciò s'abbia a ricorrere agli spedienti fin qui suggeriti ed applicati: alcuni dei quali rendono il vino malsano ed altri lo dispongono ad inacidire. Infatti la deposizione del vino in vasi di rame, per disinfettarlo dall'odore di solfo, non è senza pregiudizio per la salubrità del vino stesso a causa del rame che vi si scioglie. L'uso poi di sbattere il vino e di lasciarlo a contatto dell'aria, se gli fa perdere l'odore di solfo, gli toglie pure in molta parte l'aroma, lo indebolisce, lo intorbida e soprattutto lo predispone ad inacidire. — Accettabile a preferenza di queste pratiche sarebbe quella di un ripetuto travasamento nel corso dell'inverno.

La solfatura delle botti presenta tuttavia il difetto di scolorire alquanto il vino: inconveniente leggiero ed insignificante per se, il quale non può aver gravità fuorchè agli occhi di quei tali che nel colore ripongono il primo pregio del vino. D'altronde lo scolorimento è temporario e il vino riprende anche più vivo colore se la solforatura fu moderata.

Semplicissimo è il modo di eseguire la solfatura delle botti. Si fa fondere del solfo puro in un vaso di terra colla e vi si immergono delle listerelle di tela od anche di carta, sulle quali si depone uno strato di solfo che nell'aria tosto si rapprende. Si bruciano alcune di queste listerelle entro la botte tenendole con fil di ferro ed avvertendo di chiuderla bene con un panno o una tela a più doppi per trattenerne il vapor solforoso; e poi immediatamente vi si versa il vino. — Badate tuttavia che la botte *devesi solforare leggermente*, sia perchè il vino riesca meno scolorato, sia principalmente perchè la soverchia solfatura lascierebbe in esso un odore di solfo da cui difficilmente potrebbe il vino liberarsi.

La solforatura è infine un preservativo contro le alterazioni delle botti o specialmente contro la muffa.

## X.

Compiuta la svinatura *devesi pensare sollecitamente al miglior modo di utilizzare il liquido che è ancora contenuto nelle vinacce.*

I nostri piccoli proprietari traggono partito delle vinacce facendo con esse un vinello per uso di famiglia durante l'inverno. Perciò versano nei tini

tant'acqua che uguagli la metà o poco più del vino già ottenuto, aggiungendovi poche uve pigiate, e taluni eziandio un po' di zucchero, e così ne promuovono la fermentazione. — I proprietari di estesi vigneti sottopongono le vinacce al torchio e ne ricavano un secondo vino, che mettono a parte per consumarlo nell'estate, essendo esso più facilmente conservabile che il primo vino. Dissi che questo vino suolsi mettere a parte, senza cioè mescerlo al vino chiaro delle botti, perchè si teme (senza ragione) che il vino del torchio dia a tutta la massa del vino un sapore aspro ed acerbo.

Adottando il metodo della pronta svinatura, che vi ho consigliato, si trae miglior partito di questo secondo vino, aggiungendolo nelle botti a quello che si è ottenuto dalla svinatura. Quindi la torchiatura dei raspi si fa sollecitamente e prima che si scaldino, e il vino che esce dal torchio si unisce a quello delle botti. Perciò queste si empiono solamente per circa i  $\frac{3}{4}$  di vino chiaro e si finisce poi di riempierle col vino del torchio. L'esperienza ha dimostrato che questa mescolanza, oltre al giovare alla colorazione e al gusto del vino, è necessaria per assicurare la conservazione del medesimo, perchè il vino del torchio trae dai raspi quei principi conservatori che il primo vino non potè, per la troppo breve durata del contatto, ricavare da essi. Così si utilizza tutto il secondo vino, ad eccezione di quello di ultima spremuta, il quale deve mettersi a parte, perchè essendo più carico di acidi e di materie saline renderebbe troppo aspro il vino cui verrebbe mescolato.

Che se tuttavia si volesse fare alquanto vinello per uso domestico si potrebbe, tosto dopo pigiate le uve, togliere una parte dei raspi (non più d'un terzo) e far con essi un vino leggero nel modo suaccennato.

È uso comunissimo appresso noi di far passare sulle vinacce, appena compiuta la svinatura, i vini *deboli* o *vecchi* per rinforzarli e migliorarli. Questi vini versati a poco a poco sulle vinacce sono per lo più spillati entro le ventiquattr'ore, qualche volta vi si lasciano anche per due o tre mesi: ma in questo caso se ne riempiono i tini, si chiudono ermeticamente e si colmano di tempo in tempo. — Se voi avete di tali vini avvertite di lasciare nel tino una parte delle vinacce per l'operazione suaccennata, e il resto delle vinacce torchiatelo per averne il vino che si deve aggiungere alle botti, come sopra vi ho detto.

Ho già raccomandata la nettezza dei vasi vinari, alla quale non si bada generalmente abbastanza. Permettete che vi rinnovi la raccomandazione pei torchi, i quali vogliono essere ben lavati con acqua bollente (e gioverebbe anche meglio una liscivia bollente di potassa) e quindi a più riprese con acqua fredda.

(Continua)