

**GUIDA TEORICO-PRATICA POPOLARE
PER FARE I VINI
E
AVVERTENZE
PER PREVENIRNE E CURARNE LE MALATTIE**

DI
FRANCESCO GHIGLIA

Quest'è il titolo della seconda *memoria* alla quale, nel Congresso Enologico, venne pure aggiudicata una medaglia d'oro. Essa è, sotto ogni rispetto, meritevole di pubblicazione nel *Bollettino* del Comizio. —

PREFAZIONE

L'Italie a tout ce qu'il faut
pour que ses vins soient
aussi bons que aboneants.
D. BADER.

Qualunque scritto di enologia sarebbe inutile o dannoso, se fossero appoggiate al vero alcune idee preconcelte, dominanti generalmente fra noi in materia di vinificazione. Così, a dare retta alla maggior parte dei nostri proprietari vinicoli, sembrerebbe che a fare buon vino basti avere della buona uva, e che i procedimenti preconizzati dai più celebri vinicoltori, per ottenerlo naturalmente migliore, debbano aversi per cantafavole di poco conto. Se non che visitando le cantine di cotesoro si scorge di botto, che la bontà dei loro vini mal corrisponde alla qualità ed alla bontà delle loro uve, e che la serbevolezza ne è tanto in difetto da rinvenirli facilmente alterati dopo un qualche anno d'imbottamento. Il che avviene specialmente fra noi in Italia, dove le passate divisioni territoriali resero tardo ogni progresso industriale e commerciale, dove di buoni libri di viticoltura pochi se ne scrivono e meno se ne leggono, ma dove per conseguenza, in mezzo a condizioni di clima e di suolo favorevolissime alla coltivazione della vite e con molti milioni di ettoltri di vino annualmente prodotto, non ricaviamo dalla sua esportazione che la miseria di otto o nove milioni di lire.

Non così in Francia, la quale per antiche condizioni industriali e commerciali migliori delle nostre, e specialmente per l'impulso ricevuto dai continui scritti di valentissimi Enofili, vede da lunga pezza i suoi vini fare

il commercio dei due emisferi, e sopra un prodotto annuo, non maggiore del nostro in proporzione di superficie di suolo, dar per semplice esportazione l'introito vistoso di quasi trecento milioni di franchi. Ma colà non s'ignora dal proprietario vinicola, che il liquore di Bacco è così delicato nella sua composizione, così mobile ne'suoi elementi da bastare una causa anche apparentemente leggera per deteriorarlo, o trarlo in pochi mesi a rovina; e che perciò importa studiarne bene la natura, onde conoscere i mezzi atti a conservarlo sano ed a curarlo ammalato.

Non tacerò finalmente, che fra noi le imposte e le spese di dazio recano gravissimo incaglio all'industria vinicola e specialmente al commercio dei nostri vini all'estero, tanto più che questo è già sottoposto a troppe peripezie e a troppi altri dispendi di varia maniera. — Il provvedervi a cui tocca.

SEZIONE I.

NOZIONI PRELIMINARI DI VINICOLTURA.

CAPITOLO I.

Principali elementi costitutivi del mosto d'uva.

Il mosto d'uva è composto principalmente di glucosa (zucchero), di sostanze albuminoidi, di linfa, di materia colorante, di varii sali specialmente a base di potassa e di calce, infine di alcuni acidi, fra cui prevalgono l'acido tannico, o tannino, e l'acido tartarico.

Glucosa. — Questa sostanza, detta anche zucchero d'uva, è il più importante fra gli elementi costitutivi del mosto. Infatti per opera della fermentazione esso mutasi o, come dicono i chimici, si sdoppia in alcool, che è la parte più essenziale del vino, ed in acido carbonico, il quale essendo gassoso si volatilizza e produce la spuma così detta. Più adunque un dato mosto è ricco di zucchero, più il vino che ne proviene sarà ricco di alcool. Ora, stante che l'alcool combinandosi poco a poco con alcuni acidi liberi del vino, dà luogo alla formazione di sostanze eteree, si può dire che più un mosto, non difettoso di certi acidi, è abbondante di zucchero, più il vino che ne deriva sarà ricco di alcool e di sostanze eteree; in altri termini che sarà più spiritoso e più profumato.

Ecco le proporzioni di alcool trovato coll'analisi chimica nei seguenti vini:

Marsala	su cento parti di vino	23,80	di alcool
Madera	»	20,50	»
Lacryma Christi	»	18,40	»
Xeres	»	17,60	»
Malaga di Spagna	»	15,90	»
Vernaccia bianca sarda	»	15,60	»
Orri rosso sardo	»	14,40	»
Lunel	»	14,30	»
Campiglione bianco di Pinerolo	»	14,20	»
Siracusa	»	14,10	»
Bordeaux	»	13,90	»
Borgogna	»	13,40	»
Frontignano	»	11,80	»
Sciampagna spumante	»	11,60	»
Vino del Reno	»	11,10	»
Dolcetto d'Ovada e d'Acqui	»	10,80	»
Lambrusca d'Alessandria	»	10,40	»
Caluso bianco	»	10,20	»
Barolo rosso	»	9,90	»
Nebioło d'Asti	»	9,50	»
Dolcetto di Mondovì	»	9,30	»
Brachetto d'Asti	»	9,20	»
Tokai di Piemonte	»	9,10	»
Grignolino d'Asti	»	9,00	»
Cannelli bianco dolce	»	8,10	»

Sostanze albuminoidi. — Costituite nel sugo d'uva quasi intieramente dall'albumina vegetale, che per darne un'idea all'indigrosso è molto simile per le sue proprietà fisico-chimiche all'albumine d'uovo, queste sostanze sono anche conosciute col nome di materie azotate o fermentative, perchè contengono azoto e danno moto e nutrimento alle varie fermentazioni, alcoolica cioè acida e putrida. Esposte all'azione di un calore temperato, dell'aria e dell'acqua si alterano e si scompongono facilmente nei loro principi elementari. In contatto dell'alcool o del tannino, ovvero sotto una temperatura di $+ 75^{\circ}$, si coagulano e precipitano al fondo del recipiente. Allo stato di purezza non sono coagolate dall'acido acetico; ma l'opposto ha luogo se sono commiste a sali. Della verità di tali asserzioni se ne ha una prova ordinaria nella formazione del deposito del vino e della madre dell'aceto.

Dal sopradetto emerge, che onde il mosto possa fermentare è in esso necessaria la presenza delle sostanze albuminoidi. Giunta però al suo termine la fermentazione alcoolica, la presenza ulteriore di tali sostanze pò-

tendo promuovere la fermentazione acida, o putrida, diventa assolutamente nociva alla conservazione del vino.

Linfa. — Chiamasi linfa l'acqua di vegetazione che, dando al mosto di uva la consistenza liquida, vale a serbare nello stato di soluzione tutte le materie in esso contenute. È evidente, che se quella eccede nel mosto, lo zucchero rimane troppo diluito e proporzionalmente mancante, quindi il vino che se ne ottiene resta debole, snervato, povero di alcool. Le uve in genere, che maturano in luoghi umidi, poco soleggiate e sotto l'azione di piogge frequenti, o che sono per natura di costituzione linfatica, somministrano vini di tale specie. Le uve invece delle regioni troppo soleggiate, come quelle di paesi meridionali, essendo ricchissime di zucchero sono conseguentemente e relativamente non soltanto povere di linfa, ma anche di sostanze albuminoidi. È perciò che la fermentazione alcoolica nei mosti provenienti da coteste uve impiega troppo tempo a compiersi, ed è per il medesimo motivo, che i vini meridionali non sono perfettamente fatti che dopo moltissimi anni.

Materie coloranti. — Sono in adesione immediata colla faccia interna della pellicola dell'acino. Il contatto del tannino e dell'ossigeno sembra apportare loro maggiore vivacità di colorito. Invero generalmente i produttori di vini bianchi, onde averli incolori, e cristallini senza il bisogno di ripetuti solforamenti e collaggi, torchiano prestamente l'uva appena vendemiata e rigettano quella, che ha già rotte le buccie dalle scosse d'un trasporto mal eseguito, o da altra causa. I fabbricanti di vini neri invece, per averli coloriti, usano colle follature replicate e colla fermentazione a tutto grappolo e a tino scoperto mettere quel più di ossigeno e di tannino che possono in contatto del mosto. Parlando però della follatura e della fermentazione a tutto grappolo e a tino scoperto vedremo, che il loro effetto non si limita solamente a rendere il vino più colorito.

Le materie coloranti dell'uva, sciogliendosi assai più nell'alcool che nella linfa, il colore del vino si fa sempre più intenso man mano che, completandosi la sua fermentazione, si accresce in esso la quantità dell'alcool.

Sali potassici e calcari. — Tanto i sali potassici, fra cui il cremortartaro, sale sovrabbondante di acido tartarico, quanto i sali calcari (soprattutto il tartrato di calce), i quali esistono per lo più in copia nel mosto d'uva, a misura che l'alcool si forma, si depositano al fondo ed attorno al vaso vinario uniti a materia fermentativa, sotto forma di feccia e di tartaro (gromma).

Motivo di tale deposizione è l'essere dessi, all'opposto della materia colorante, meno solubili nell'alcool che nella linfa del mosto. Il benemerito P. Ottavi nelle sue lezioni di agricoltura osserva saggiamente, che dove il

suolo contiene dei sali calcari il vino è più colorito, meno aspro e più prontamente adatto per bevanda. All'abbondanza dei sali potassici è probabilmente da attribuirsi l'effetto eminentemente diuretico di alcuni vini.

Tannino. — È come l'alcool una sostanza molto conservatrice del vino, ed ha come l'alcool la proprietà di coagulare e precipitare la materia fermentativa. Se voi prendete due fiaschi di vino e li lasciate entrambi esposti per molto tempo all'azione continua dell'aria, della luce e di una temperatura molto variante, dopo avere in uno di quelli intromesso una tale dose di tannino, vedrete che il vino, cui fu commisto quest'acido, si conserva assai meglio e più a lungo dell'altro. E non solo si conserva meglio, ma il suo colore si fa anche più ricco e più vistoso. Un altro effetto dell'acido tannico sul vino è di dargli, non dirò maggiore alcoolicità, ma maggiore corpo. È per tali considerazioni che si ritornò al sistema della fermentazione del mosto colle vinacce in molti paesi della Francia, dove un tale uso già si era abbandonato. Le vinacce infatti, specialmente la parte rasposa, sottoposte all'analisi chimica mostrano contenere molto tannino, della sostanza azotata, estrattiva e legnosa, infine dell'acido probabilmente malico. È chiaro che il tannino e la sostanza azotata contenuta nei graspi, per l'infusione di questi nel mosto, saranno in parte trasmessi al mosto medesimo, e che perciò si attiverà la fermentazione e si avrà un vino più colorito, più serbevole e di maggior corpo. Ma è anche chiaro, che se noi lasceremo troppo tempo i graspi a *macerare* nel mosto, questo si caricherà troppo non solo di materia azotata, ma ancora di materia legnosa e di acido malico, sostanze che toglieranno al vino ogni sapore delicato e lo renderanno anzi ruvido, raspante, grossolano, ricco di fermento (1) e molto più facile ad alterarsi col tempo. Ai quali inconvenienti si deve ancora aggiungere quello della perdita dell'alcool, provocata dallo assorbimento che, a guisa di corpo poroso, esercitano le vinacce sulle parti più sottili e più volatili del vino.

Acido tartarico. — A giudizio di molti chimici ed enologi è soprattutto alla combinazione dell'acido tartarico coll'alcool, che sarebbe da attribuirsi la formazione di quell'etere esistente comunemente nel vino, che è conosciuto col nome di etere enantico. L'odore caratteristico del vino deriverebbe appunto dall'etere enantico.

(Continua)