GUIDA TEORICO-PRATICA DI VINIFICAZIONE

(Cont. v. Bollettino di luglio n. 7.)

Segue il CAPITOLO II.

Fermentazione primaria nei tini.

Rimane a discutersi se sia da adottarsi la fermentazione a tino chiuso o a tino aperto. Se la fermentazione avesse luogo a stagione inoltrata e fredda, si potrebbe, con qualche buona ragione, o apparenza di buona ragione, sostenere essere preferibile la chiusura all'apertura del vaso; perchè il calore svolto durante la fermentazione, e tanto utile all'energia della medesima, resterebbe così più concentrato e si disperderebbe meno. Del pari sembrerebbe preferibile la chiusura all'apertura del tino quando il mosto fermentante essendo straordinariamente ricco di zucchero, come avviene dei mosti meridionali, debba protrarsene la fermentazione primaria per più di sei o sette giorni. In questo caso sembrerebbe, dico, che il mosto lasciato fermentare per molto tempo a tino aperto potesse soffrire una evaporazione alquanto notevole di alcool. Ma all'infuori di questi due casi, e sempre mediante che le vinacce non stiano asciutte sopra il mosto, si può già, dalla nota azione dell'aria sul mosto fermentante, argomentare a priori, che sarebbe miglior partito, nei paesi a clima temperato il fare fermentare il mosto d'uva indigena a tino aperto, piuttosto che a tino chiuso.

Ben è vero, che la bocca del tino vuole essere coperta da un tessuto permeabile all'aria, ma non ai moscherini o simili animaluncoli. A chi temesse nei primi quattro o cinque giorni di fermentazione a vaso aperto una dannosa dispersione di alcool, dirò essere questa insensibile nei primi giorni, d'altronde derivare dal contatto un po' prolungato dell'aria col mosto alcuni vantaggi non ispregevoli, messi in luce dalle esperienze di diversi proprietari vinicoli Borgognesi. Tali esperienze, riportate dal signor Morelot e dal signor Machard, sono superiori ad ogni congettura razionale; esse furono istituite a bella posta per dare un giudizio pratico sul famoso ritrovato di madama Gervais, il quale ha appunto per iscopo di ottenere la fermentazione del mosto a vaso chiuso e senza il contatto dell'aria. Eccone un riassunto:

Posti nello stesso locale due tini della medesima capacità, e riempito ciascuno della stessa quantità e della stessa qualità di uva pigiata, se ne coperse uno perfettamente coll'apparecchio Gervais, l'altro si lasciò scoperto e in libero contatto coll'aria nel suo interno. In questo la fermentazione fu assai pronta, il mosto si poté svinare il sesto giorno, e il vino

che se ne ottenne fu eccellente. In quello all' incontro la fermentazione non fu ben pronunciata che al dodicesimo giorno, il mosto non si potè trarre che al giorno decimoquarto o decimoquinto, e il vino ottenuto fu più aspro, più disagiata, e in causa dell' acido carbonico più acido e più scolorito di quello del tino rimasto scoperto. La quantità del vino ricavato dall' uva di ciascun tino non presentò differenza alcuna.

«Esperimenti consimili, dice il signor Machard, furono ripetuti altre volte, e si è generalmente visto, che il vino fermentato in tini scoperti, quando però vi si lascia fermentare poco tempo, ha tanta e talvolta anche maggior forza che quello fermentato in tini chiusi. Si è pure osservato che il suo colore è più intenso, perchè il principio colorante è meno esposto che nei tini chiusi, all' azione concentrata del gaz acido carbonico; di più tutti rimasero convinti, che la dispersione dell' alcool, tanto temuta e tanto esagerata, è quasi insensibile.»

CAPITOLO III.

Fermentazione sensibile nelle botti

Giunto il momento propizio per l' imbottamento del mosto si caverà questo dal tino privo di buccie e di vinaccioli, e si travaserà nelle botti coll' avvertenza, che ciascuna resti ancora tanto vuota da ricevere una parte proporzionale dell' intiera quantità di mosto ricavabile dalla torchiatura immediata delle vinacce.

È qui il luogo di dire quando si dovrà svinare dalle botti il vino, che vi si pose a fermentare.

Premetto, per non farne dimenticanza, che durante la prima settimana di fermentazione nelle botti, queste devono essere lasciate vuote per due o tre centimetri verso il cocchiame, e questo deve ricevere entro se un tappo non fortemente infisso. Dopo tal tempo le botti saranno colmate e chiuse a tappo più stretto.

Da questo però non si rileva ancora il tempo in cui deve farsi la svinatura dalle botti. A ciò sono necessari alcuni dettagli. È cosa chiara, che se la temperatura della cantina è per modo d' esempio a $+ 15^{\circ}$, la fermentazione nelle botti si compirà più presto che se questa temperatura fosse soltanto a $+ 10^{\circ}$. Ma da altra parte è anche evidente la convenienza che vi ha ad aggiornare alcune settimane la svinatura delle botti, ossia il primo travasamento del vino; di cui se in trenta giorni per supposto può essere terminata la *fermentazione sensibile*, è difficile che in egual tempo sia arrivata a un grado conveniente la fusione dei principali elementi mostosi. A ciò si aggiunga che svinando il vino dalle botti alquanto tardivamente

e quando esso ha già sentita l'azione, dirò così, antifermentativa dei freddi invernali, si ha il vantaggio di travasarlo assai più liquido e depurato. Difatti è noto, che un freddo a $+ 45^{\circ}$ attutisce non solo la fermentazione sensibile, ma anche la fermentazione insensibile, che sempre tiene dietro alla prima. Per queste considerazioni si ritiene generalmente, che la fine di dicembre, o il principio di gennaio sia il tempo più propizio per la svinatura delle botti. Osservo però fin d'ora, ancorchè debba ripetere la stessa osservazione in appresso, che trattandosi di vini ricchi di zucchero e poveri di fermento, sarà necessario aggiornare fino al mese di marzo la separazione del vino dalla feccia, ossia il primo travasamento del vino dalle botti in altre botti.

Prima di chiudere questo capitolo mi piace risolvere alcune obiezioni che potrebbero muovermi coloro i quali sono abituati a lasciare fermentare 30 o 40 giorni il mosto in unione delle vinacce. Essi probabilmente obietteranno:

1. Che col metodo di vinificazione or ora lodato il vino rimarrà più scolorito e più debole.

2. Che questo vino non si potrà esitare prima dell'anno consecutivo a quello della vendemmia.

3. Che non si potrà ricavare dalla distillazione delle vinacce, torchiate *troppo precocemente*, il solito prodotto dell'acquavite.

Alla prima obiezione rispondo, che quando misi in pratica per la prima volta il metodo di vinificazione, di cui feci gli elogi poco sopra, e quando alla terza settimana dopo la svinatura del lino esaminai il mio vino, succedette anche a me di trovare che questo non aveva un bel colore e non aveva nemmeno guari forza. Ma due o tre mesi più tardi, quando il maggiore sviluppo dell'alcool aveva già sciolto maggiore copia di sostanza colorante, ebbi a vedere che il mio vino era d'un bel colore vivo, limpido smagliante e tale da promettere bene del suo avvenire (7). E vidi inoltre che la sua forza alcoolica col progresso del tempo era uguale, anzi di alquanto superiore a quella del vino ottenuto dalla stessa uva col metodo della fermentazione a vaso aperto, protratta per un mese coll'unione delle vinacce al mosto. Con tutto ciò non nego che vi siano dei cattivi gustai i quali confondendo il sapore grossolano, ruvido e legnoso del graspo con quello spiritoso, ma purissimo dell'alcool, diano dei giudizi poco consentanei al vero. Pure se il senso gustatorio può essere tradito dall'abitudine e da cause accidentali, vi è l'alambicco di Descroizilles, vi sono quelli più recenti di Salleron e di Richard-Danger, i quali dimostrano in modo positivo ciò che il raziocinio fa presupporre, cioè, che il vino fermentato molto tempo con le vinacce è meno alcoolico di quello, che avendo fermentato meno con esse e molto da solo, non ha come il primo ceduto a queste una porzione del suo alcool.

Alla seconda obbiezione rispondo essere verissimo che usando il metodo di vinificazione sopra proposto (nei paesi dove per la qualità delle uve o del terreno i vini sono prontamente maturi e bevibili) questi non si ponno come usando il metodo antico, vendere con lucro nei primi mesi che succedono alla vendemmia. Ma posto che il commercio interno si perfezioni, mirando soprattutto alla serbevolezza dei vini, alla loro bontà e salubrità, e posto che il commercio esterno, promettitore di maggiori guadagni, sia effettuabile, sostengo essere ben lieve tale inconveniente in confronto dei grandi vantaggi, di cui gode il metodo sopralodato. Il quale, oltre che dà vini più buoni e più perfetti, ha anche la grande utilità di renderli meno soggetti alle alterazioni, anzi di renderli migliori durante la loro fermata di due o tre anni nelle botti. Cosicchè avviene, che se il prezzo offerto appena che il vino è liquido s'è sconveniente ai venditori, questi potranno aspettare nove o dieci mesi più tardi ad esitarlo più perfetto, più gustoso e ad un prezzo non vile. Nel che non riuscendo, potranno sempre, dopo un altro anno ancora, venderlo all'estero in bottiglie od in fusti, e guadagnarvi assai più, che vendendolo giovane in cantina. Così si fa in Borgogna e in tutti i dipartimenti francesi più rinomati per le loro ottime qualità di vini. Ma notisi una volta per sempre, che io non parlo di vini affatto comuni e di vile pregio.

La terza obbiezione sarebbe poco seria quand'anche avesse origine da un concetto non erroneo. Ma anzitutto è un errore, che la distillazione delle vinacce fermentate pochi giorni col mosto dia un prodotto sotto qualsivoglia rapporto inferiore a quello, che dà la distillazione delle vinacce fermentate col mosto in maggior tempo. Mi risulta da alcune prove, che sotto la distillazione lo spirito di vinacce fermentate 15 o 20 giorni col mosto stesso; che anzi il primo è preferibile al secondo per essere più abboccato, meno rasposo al gusto e più forte di qualche grado. Del resto il vinicoltore, invece di distillare le vinacce torchiate, credo potrebbe trarne molto maggior profitto (quando hanno fermentato pochi giorni col mosto), sottoponendole ad una nuova fermentazione colla aggiunta di una certa quantità d'acqua e di poca uva o di zucchero in mancanza di uva. Il vinello, che ne otterrebbe, sarebbe ricercato alle tavole dei meno facoltosi,

(*Continua*)