

*Guida teorico-pratica popolare per fare i vini e avvertenze
per prevenirne e curarne le malattie, di FRANCESCO GHIGLIA.*

(Cont. v. Bollettino di Aprile n. 4.)

CAPITOLO II.

Delle varie costituzioni di uve.

A quattro grandi classi possono ridursi le varie specie di uve, avuto riguardo al predominio dei loro elementi costitutivi; esse cioè o sono a costituzione zuccherina, o a costituzione tannifera, o a costituzione linfatica, o a costituzione fermentativa. Qualunque sia il clima, qualunque le qualità dell'uva e la natura del terreno, il prodotto della vite non può necessariamente sfuggire a quei principii generali ed assiomatici, che emanano naturalmente da questa grande classificazione. Pertanto si vede di primo tratto l'errore di coloro che, non sapendo spiegarsi in enologia certi effetti, certe differenze fenomenali naturalissime, asseverano che la vinificazione deve essere regolata nelle singole località da speciali leggi, e che riguardo ad essa riesce cosa vana lo stabilire dei principii generali, che servir possono di guida al vinicoltore.

Costituzione zuccherina. — Alla costituzione zuccherina spettano le uve in genere dei climi meridionali. In esse l'abbondanza, la concentrazione dello zucchero è così grande da importare necessariamente una contemporanea deficienza di linfa e di fermento. Di qui il perchè, la loro fermentazione vinosa non potendo farsi vivacemente ed ultimarsi in breve tempo, quei vini restano dei lustri e dei lustri allo stato di dolcezza e di non perfetta formazione. Ma arrivato finalmente al loro stadio di perfezionamento e all'intera fusione dei loro principii, essi si mostrano vini di una qualità superiore e di un pregio straordinario. Se non che troppo allora alcoolici ed inebbrianti, poco sopportati dal ventricolo ed in una parola poco igienici, si bevono piuttosto a centellini come cose di lusso, o di curiosità, che a bottiglie come bevanda ristorante e di consumo generale.

Alla costituzione zuccherina appartengono ancora varie qualità di uve dei climi temperati. Esse sono ben provviste di zucchero, ma non mancano di una conveniente e bastevole porzione di linfa e di fermento. Ne deriva che lo zucchero, per essere abbastanza diluito dalla linfa ed unito ad una sufficiente dose di sostanze azotate, rende la fermentazione sufficientemente pronta, energica e completa in breve tempo. È così che i nostri vini di uve a costituzione zuccherina sono più presto formati, meno alcoolici ed inebbrianti dei vini meridionali, ma più tollerati dal ventricolo, più esilaranti lo spirito, più igienici e più universalmente consumati. Nè la loro conservazione sarebbe molto difficile ad ottenersi, anche per lungo corso di anni, se veramente fossero confezionati e governati secondo le regole dell'arte.

Costituzione tannifera. — La costituzione tannifera è dono di certe qualità d'uve, che quantunque sufficientemente mature conservano un gusto austero con una tal qual tinta di agresto da rammentare un pocolino il sapore del graspo. Assoggettate all'analisi chimica risultano ricche di tannino, sostanza, come si disse, coagulante e precipitante il fermento, epperò molto amica e conservatrice del vino.

Costituzione linfatica. — È propria di certe specie di uve poco pregevoli, contenenti molt'acqua di vegetazione, nutrientisi in climi freddi ed in luoghi umidi e bassi. Gli estati molto piovosi sono favorevoli a questa costituzione. I vini che ne derivano sono leggeri, scoloriti, senza nerbo.

Costituzione fermentativa. — Comprende le uve ricche di fermento, cioè di materie azotate. Di tale costituzione sono tutte quelle, che a sapore ordinario provengono da ceppaie di poco valore e molto comuni, o quelle generalmente che vegetano in terreni troppo ingrassati con concime di stalla e ricchi in una parola di azoto. Producono vini di poco pregio, poco gustosi, poco limpidi e molto soggetti ad alterarsi.

Dal suddetto chiaramente risulta, che la costituzione delle uve dipende non solo dalla qualità delle viti e dalla natura del terreno, ma ancora dal clima, dalle annate e dalla stessa esposizione e situazione del suolo (2). Resta anche posta in evidenza l'utilità pratica dei seguenti precetti di viticoltura.

1. Ai vitigni di poco pregio giova sostituire nella piantagione quelli di merito superiore, di costituzione zuccherina e di costituzione tannifera.

2. Preferire nell'impiantamento delle vigne i poggi e gli altipiani alle basse pianure; e nei climi non affatto meridionali prescegliere sempre le posizioni più soleggiate e più rivolte al Sud.

3. Piantare le viti nel terreno, che l'esperienza dimostrò più confacente alle varie loro specie. Così ad esempio il moscato bianco, ottima qualità di uva che dovremmo coltivare più in grande, si pianterà nelle terre argillose bianche, molto meglio se sono alquanto calcari e disposte a pendio; la maggior parte delle uve nere si coltiverà con profitto nei terreni argillosi-salicei-calcarei, specialmente se rossigni per sostanze ferruginose in essi contenute.

4. Ritenere in generale, che se la vite vegeta in ogni sorta di terreno dà però maggiori e migliori prodotti nei terreni argillosi-silicei-calcarei, in quelli a coesione moderata con fondo ghiaioso, ciottoloso, pietra-lamellare o scaglioso; e che invece per quantità e qualità di prodotti essa fa poca risorsa nei terreni leggeri, specialmente se risultanti di sabbia pura e fina. Che infine le terre molto azotate o, come si dice volgarmente, molto ingrassate, d'ordinario danno vini comuni e carichi troppo di sostanze albuminoidi.

5. Essere per ultimo necessario raccogliere nelle varie Provincie Italiane delle notizie ampelografiche, procurando che nella classificazione delle diverse specie di uve si tenga specialmente conto della loro costituzione originaria, del terreno in cui più si confanno e della qualità del prodotto da esse somministrato.

CAPITOLO III.

Della cantina e della tinaia

Volete costruirvi una buona cantina? Procurate prima di tutto, che ella riesca abbastanza profonda da conservare una temperatura moderatamente fresca e poco variabile, ma non profonda troppo, da generare umidità o difetto eccessivo di aria e di luce. Chè un po' di luce e un po' di aria circolante quietamente sono condizioni favorevoli ad una cantina.

L'entrata abbia grande, comoda e rivolta al Nord, le pareti spesse sì che il sole non ne riscaldi guari l'ambiente interno; le finestre non selegiate, il pavimento costruito di asfalto o di mattoni almeno, e piano. Sarà cosa non tanto di lusso quanto di utilità una cisterna di salvezza. Finalmente la cantina sia ampia, alta, comoda e non soggetta per la situazione a facili tremolii di terreno, in causa di carri transitanti, o di opifizii posti in vicinanza ecc.

La tinaia è bene collocarla immediatamente sopra la cantina in modo, che possa comunicare con questa mediante alcuni trafori fatti nel volto. Abbia essa il beneficio della luce mediante ampie finestre invetriate, e non sia priva di alcuni ventilatori nei muri circostanti, a livello del pavimento. Così si eliminerebbe facilmente il gaz acido carbonico, quando la salute dei cantinieri lo richiedesse. A tal riguardo siami concessa una digressione. I cantinieri non devono mai affidarsi ad entrare in una tinaia, in una cantina, in un vaso vinario, non dico vuotato, ma anche solo aperto da poco tempo e vuotato assai tempo prima, quando intromettendovi un lume acceso vedono che la fiamma si estingue, o si fa debole e come moribonda; in questo caso è urgente anzitutto dare aria sufficiente al luogo, in cui stanno per penetrare.

Abbisogneranno una o due stufe, od uno o due camini nella tinaia, quando facendosi la vendemmia a stagione molto inoltrata, come accade nei climi settentrionali, la temperatura atmosferica fosse già così bassa da opporsi ad una fermentazione pronta e regolare. Imperciocchè è a ritenersi fin d'ora, che la temperatura più favorevole alla fermentazione vinosa è quella che oscilla tra $+ 15^{\circ}$ e $+ 20^{\circ}$.

Tanto la cantina quanto poi la tinaia siano sempre tenute perfettamente pulite e sgombre da ogni sorta di materie putrescenti, acide, odorose, come da erbaggi, frutta, patate, cavoli, aceto, legna e simili.

CAPITOLO IV.

Forma, grandezza e posizioni delle botti e dei tini.

Le botti di rovere, di castagno bianco o di moro sano e di buona qualità, fatte in forma di due coni tronchi riuniti alla loro base, siano a doghe sufficientemente spesse in tutta la loro lunghezza, ben piallate e senza cavi all'interno, poichè questi empiendosi di feccia mal si potrebbero pulire. I cerchi abbiano robusti ed imborchiatati bene. Lodevole cosa è colorire a olio la superficie esterna delle botti; così il legno non si guasta per l'umidità, ed il vino consuma assai meno. A tale effetto io consiglierai di dare anzitutto una coperta di colla sciolta e bastantemente diluita nell'acqua sopra l'esterno delle botti. Asciugata appena la colla, ripassarvi una o due volte il pennello colla seguente mistura: P. biacca polverizzata p. 30. Terra rossa fina p. 60. Essicativo inglese p. 40. Gomma Damar polverizzata p. 8. Si macini colla biacca la Gomma Damar e l'essicativo, commescendovi poco a poco olio di noce q. b. per diluire convenientemente il tutto. In mancanza di questa mistura, che ha il pregio di essere presto asciutta, si potrebbe (come ho visto adottato dal signor cav. Manfredo di Sambuy, nella sua bellissima cantina a Castelceriolo), strofinare l'esterno delle botti con olio di ravezzone, colto con pezzi di cipolla onde perda il suo odore sgradevole.

Le botti, se sono piccole, dovranno avere il solo cocchiere circolare ed essere senza mezzule; se oltrepassasse in capacità i sette od otto ettolitri, è utile, oltre il cocchiere circolare del diametro di sei ad otto centimetri, anche il mezzule con sportello bene fermato da solida staffa. I sedili delle botti devono essere saldi e fatti in modo, che esse vi si appoggino sopra in più punti e non con una sola doga; in altre parole abbiano essi un curvo incavo là dove ricevono il corpo delle botti. Non siano sporgenti e lunghi più del diametro di queste; si potrà così, ove occorra, girare attorno a ciascuna.

I tini si richiedono di rovere o di castagno bianco al pari delle botti, fatti a cono tronco, di ampiezza varia, ma non eccessiva, siano ben cerchiati, a fondo resistente e sostenuto da profonda capruggine. Abbiano essi un coperchio di tre o di cinque assi, facile a connettersi e a sconnettersi, bucherellati qua e colà e sottoposti a due altri assi collocati in modo crociato. La grandezza di questo coperchio deve essere tale da permettergli di venire immesso tre o quattro decimetri sotto la bocca del tino ed esservi trattenuto dentro da biette posticce, o da beccatelli infissi nelle doghe. Oltre a questo coperchio usano taluni adattarne un altro alla bocca stessa del tino così, che vi stia sopra a battente. L'ufficio del primo, come si vede, è di tenere in basso le vinacce, lasciando sopravanzare il mosto. L'ufficio del secondo coperchio si ridurrebbe soprattutto a vietare l'entrata dei moscerini e simili cose nel tino. Taluni in certi casi speciali, che

prenderemo ad esame più tardi, adattano il secondo coperchio alla bocca del tino in modo ermetico e tale, che non vi possa penetrare l'aria. Diremo a suo luogo dei vantaggi e disvantaggi relativi alla chiusura ermetica del tino durante la fermentazione. Per ora chiuderemo questo capitolo con alcune poche avvertenze.

La prima è che trattandosi di cantine, in cui si conservano per anni ed anni il vino nelle botti, è ben fatto tenere queste separate dai tini, cioè in luogo appartato dalla tinaia, onde durante la fermentazione nei tini non abbiano per avventura ad alterarsi i vini vecchi, non tanto per l'accresciuta temperatura del luogo; quanto per i globoli di fermento volitanti in gran copia per l'aria.

La seconda avvertenza, utile soltanto nei casi, in cui la necessità non vuol legge, e per quelli che fanno vino da esitare nel primo anno, consiste nel supplire al bisogno dei tini con delle botti fatte come le altre, ma aventi superiormente un cocchiere a forma ellittica, grande abbastanza da permettere l'introduzione delle vinacce mescolate al mosto, e facile a chiudersi con sportello fermato bene a spranga ferrea, siccome quello del mezzule. Tale sportello, avente egli stesso verso il suo centro un cocchiere circolare del diametro di cinque a sette centimetri, quando è chiuso renderà la botte, che servi già di tino, al suo proprio ufficio di botte; e canserà così la spesa di alcuni tini, i quali dopo la fermentazione primaria, od incipiente (come meglio vedremo fra poco), rimangono vuoti ed inservibili ad altro uso.

Avvertirò finalmente che, o si tratti di tini, o si tratti di botti, la fermentazione primaria e secondaria è sempre più gagliarda e più rapida nei vasi grandi che nei vasi piccoli, a causa principalmente del maggior calore che si sviluppa in una maggior massa di sostanza fermentante. Anzi non solo la fermentazione, ma anche tutte le fasi, che percorre il vino invecchiando, si succedono l'una all'altra più presto, più precipitosamente nei vasi grandi, che nei vasi piccoli. Laonde se dobbiamo preferire quelli a questi per tenervi i vini naturalmente troppo immaturi, o troppo zuccherini, i quali ultimi vogliansi avere presto asciutti, dobbiamo invece preferire questi a quelli per conservare i vini già fatti e già maturi, specialmente se si tratta di vini leggeri, fini e soprattutto di vini bianchi. A tale proposito piacemi riportare uno spiritoso paragone del signor Giulio Guyot. «I grandi vasi, egli scrive, sono per i vini ciò che le grandi città sono per gli uomini. La vita vi è tumultuosa, rapida, piena di vizii, di malattie e di altri elementi di distruzione. I vini, come gli uomini, vivono meglio e più a lungo in una piccola che in una grande società; la bottiglia è per il vino ciò che la cella è per il cenobita.»

(Continua)