

Guida teorico-pratica popolare per fare i vini...

Quarta parte.

Estratto dal Bollettino del Comizio Agrario del Circondario di Mondovì n. 7 – luglio 1869.

GUIDA TEORICO-PRATICA DI VINIFICAZIONE

(Cont. v. Bollettino di giugno n. 6.)

CAPITOLO II.

Fermentazione primaria nei tini.

Parlando del tannino ho accennato, che l'unione dei raspi al mosto, durante la fermentazione, è utile specialmente per il tannino da essi contenuto; ma ho pure soggiunto, che ove i raspi fossero lasciati troppo lungo tempo a macerare col mosto, il vino ne sarebbe danneggiato a causa

dell'acido malico e delle materie azotate, estrattive e legnose, che entrano a far parte del graspo. Le quali, per la loro macerazione, verrebbero in gran parte intromesse nel vino medesimo, dandogli quel sapore grossolano ed ingrato di asprezza e di *rasposità*, conosciuto da ogni mediocre gustatore di vini, e rendendolo proclive ad alterarsi.

È dietro queste considerazioni, che tutti i moderni enologi raccomandano di non lasciare molto tempo le vinacce in unione col mosto fermentato. Non havvi però fra essi accordo perfetto sul tempo, in cui tale separazione deve aver luogo. — Alcuni, e fra essi specialmente molti enologi italiani, vorrebbero che si separassero le vinacce a vino già limpido o semilimpido, cioè dopo 10, 12 o 15 giorni di fermentazione. Altri invece raccomandano di fare ciò anticipatamente e a mosto ancora torbido. È incontestabile che, svinando dopo 12 o 15 giorni di fermentazione a vino limpido o quasi limpido, si corre il rischio di ottenere un vino dolce, imperfetto quindi ne' suoi elementi, a sostanze costitutive non guari fuse, e facile col tempo ad acidificarsi (Vedi l'annotazione N. 3.). Ed invece è cosa patente, che separando più presto il mosto dalle vinacce, quando è ancora torbido e caldo, questo ha ancora tutti gli elementi e i requisiti necessari per ultimare la sua fermentazione nelle botti, in cui si travasa, e per rendere più completa ed intiera la fusione de'suoi principii.

Per cotali importantissime ragioni, e per l'esperienza, che vidi fare e che feci varie volte io stesso dei due metodi sopraccennati, non posso a meno che raccomandare a quanti amano i vini buoni e serbevoli, di separare il mosto dalle vinacce quando questo è ancora torbido e caldo. Ma si dovrà ciò fare dopo ore, dopo quattro, dopo cinque o più giorni dacchè l'uva è pigiata? In altri termini, quale sarà la norma, cui deve attenersi il vinicoltore, per conoscere l'epoca più propizia alla svinatura del tino? — Rispondo che i mosti poco zuccherati, come quelli che percorrono più presto le fasi della loro fermentazione, dovranno per regola generale svinarsi più presto dei mosti molto abbondanti di zucchero. Parimenti, che i mosti provenienti da uva ancora calda dal sole quando è raccolta ed intinata, ovvero posti a fermentare in grandi masse o sotto l'azione di una temperatura elevata sopra i $+ 15.0$ a $+ 20.0$, dovranno svinarsi dal tino (6) più presto dei vini che, essendo in opposte condizioni termometriche, hanno naturalmente una fermentazione meno vivace, meno rapida, meno attiva. Brevemente la separazione del mosto dalle vinacce per alcuni vini poco zuccherini, a parità di temperatura, dovrà farsi dopo due, per altri mediocrementemente zuccherini dopo tre o quattro, e per altri molto ricchi di zucchero (e a questi si riferiscono i soli vini meridionali) anche dopo cinque a sette e più giorni d'incominciata fermentazione. La norma, che deve sempre dirigere il vinicoltore in tale operazione è che

importa svinare il mosto quando la fermentazione tumultuosa, giunta al suo apogeo, accenna già di volere vergere a decrescenza, o più precisamente quando il mosto, avendo già perduto d'alquanto il proprio sapore sciropposo, comincia a mascherarsi del sapore del vino.

Ciò premesso, evvi ancora una questione complessa da chiarire. — La fermentazione primaria o incipiente che dir si voglia, dovrà farsi a vinacce immerse o galleggianti, nelle botti o nei tini, a vaso chiuso o a vaso aperto?

La fermentazione a vinacce immerse nel mosto è preferibile alla fermentazione a vinacce galleggianti; perchè quando esse sono immerse cedono più tannino e più colore al mosto, che non quando stanno a galla. Non corrono inoltre il pericolo d'inacidirsi, epperò di disporre il vino all'acidità, come avviene allorchè la fermentazione a vinacce galleggianti ha luogo a vaso non chiuso, e non vi si fa qualche follatura *almeno* ogni 24 ore. Oltre del che le vinacce galleggianti in quest'ultimo caso darebbero luogo alla produzione di miriadi di moscherini: sostanza animale cotesta, che non dovrebbe mai lasciarsi propagare in nessuna cantina o tinaia, perchè se s'introduce e resta nel vino lo fa proclive alle alterazioni.

Quanto alla forma del vaso, i tini per la fermentazione primaria sono preferibili alle botti dal cocchiere largo, in quanto che nei tini si riesce meglio a tenere i graspi immersi nel mosto, mercè il coperchio forellato, ed anche, in difetto di coperchio, mercè l'uso delle follature fatte due o tre volte nelle 24 ore. — Riguardo alle quali follature, di cui taluni fanno molto ed altri nessun caso, dirò essere evidente, che esse contribuiscono non solo a colorire maggiormente il mosto, ma anche a prolungare ed attivare la fermentazione tumultuosa, ed a rendere più prontamente sciolta una maggior quantità di tannino contenuto nei graspi.

È per questo che, quando non si avesse il coperchio in pronto, io troverei buono in se, ma eccessivamente faticoso il metodo del sig. Henrion Barbezat. Consiste questo specialmente nello squassare con pali di ferro per ben quarantott'ore continue entro il tino l'uva appena pigiata. Dopo dodici ore di riposo si travasa il mosto puro nelle botti, nelle quali si dà per alcuni giorni accesso all'aria, mediante una macchinetta idraulica posta al luogo del cocchiere.

(Continua)