

## **GUIDA TEORICO-PRATICA DI VINIFICAZIONE**

(Cont. v. Bollettino di maggio n. 5.)

### **SEZIONE II.**

#### **VINIFICAZIONE DEI VINI ROSSI**

##### **CAPITOLO I. — *Della Vendemmia.***

Se nelle regioni meridionali d'Italia è miglior partito vendemmiare di buon mattino, colla rugiada e quando l'atmosfera non è affatto secca, l'opposto precisamente è a dirsi della vendemmia nelle regioni settentrionali, dove l'uva è già abbastanza carica di linfa, nè ha come nei paesi caldissimi lo zucchero tanto abbondante e concentrato da far temere una fermentazione stentata, lenta ed incompleta.

La vendemmia si eseguisce meglio colle cesoie, che coi coltelli o colle falcette. Con quelle difatti si distacca il grappolo senza scosse e stiracchiamenti, e si possono togliere via assai bene gli acini ammuffiti, marci, immaturi ecc.; cosa questa sempre utile per tutti i vini e indispensabile pei vini fini e scelti.

Sollecita deve essere l'opera della vendemmia, essendo a desiderarsi che non rimanganvi alla sera dei tini semivuoti, la cui riempitura sia da ultimarsi all'indomani, o peggio due giorni dopo. Con ciò si va incontro all'inconveniente di fare riscaldare e inchinare all'acido una porzione della massa dell'uva ancora da pigiare, e non si corre rischio di sturbare e rendere, direi così, sconnessa, non regolare e più lunga la fermentazione nel tino. Per vendemmiare insomma, bisogna abbondare di braccianti.

Stando ai consigli di esperti vinicoltori, non sarebbe bene mescolare, per farne un solo vino, molte uve tra loro dissimili per sapore, per maturanza, per costituzione. « I migliori vini del mondo, dice il cavaliere Oudart, celebre enologo genovese, sono fatti con una o due qualità di uve, tutt'al più con tre » (4). Medesimamente non sarebbe lodevole la cura, che molti hanno di sceverare le uve bianche dalle nere. Le uve bianche, se ben mature e di buona qualità, unite in conveniente proporzione alle uve nere darebbero un vino più abboccato e di maggiore spirito. È questa una sperienza fatta con vantaggio in Francia, e che molti farebbero volentieri ne son certo, anche fra noi, se non temessero che il loro vino rimanesse troppo scolorito. Se non che si approssima il tempo, in cui i vini troppo carichi di colore saranno generalmente poco o nulla cercati dai compratori anche nostrali; i quali già hanno compreso, che il colore, oltre che può essere artificiale, non è un pregio essenzialissimo del vino e che anzi, se eccessivo, contribuisce a renderlo meno serbevole (5). Non taccio però esservi ancora oggidì alcuni pochi rivenditori, i quali, trattandosi di vini comuni e da consumarsi giovani, li pagano meglio se troppo coloriti, onde tagliarli con altri più in colori e di minor corpo.

Il vinicoltore, che dal raccolto di un'annata vuole avere buone norme per le annate successive, dovrà notare su d'un apposito registro: 1. La provenienza delle uve, cioè la località, in cui furono raccolte. 2. La loro quantità; cosa prestissimo fatta tenendo una stadera a ponte, o a bilico portatile nella tinaia. 3. La loro qualità, cioè da quale specie di vitigni derivano. 4. Il loro stato, vale a dire se le uve sono scelte o non, se bene o male vendemmate. 5. La loro maturanza, cioè quanto zucchero dimostrano contenere all'assaggio del gleuometro.

## CAPITOLO V.

### *Preparazione e conservazione dei vasi vinarii.*

Se i vasi vinarii sono nuovi, prima di empirli non di vino fatto, che ne soffrirebbe, ma di mosto, si dovranno assoggettare ad una stufa di acqua bollente più che mediocrementemente salata, la quale si agiterà spesso per tutti i versi, e non si torrà se non dopo quarantotto ore per sostituirvi dell'acqua caldissima contenente in infusione delle foglie di pesco. Risciacquati bene con questa, che vi si lascerà entro per altre dieci o dodici ore, si laveranno con acqua fresca e si lasceranno infine ben bene sgocciolare.

Se i vasi vinari sono già usati, ma a pareti fecciose, o cariche di tartaro, e per incuria lasciate così troppo seccare senza lavarle e inzolforarle come diremo, appena vuotate di vino, si dovranno lavare bene con acqua calda semplice, e dopo se ne picchieranno le doghe a colpi di martello,

per togliervi l'eccesso della gromma. La quale sciogliendosi in parte nel vino diverrebbe una causa più o meno energica di fermentazione, epperò potrebbe essere dannosa alla conservazione del vino stesso. In seguito si risciacqueranno le dette botti con acqua fresca, finchè ne sorta affatto limpida, e finalmente sarà bene lavarle ancora con un po' di vino ordinario. Ma se ciò basta per empirle di vino nuovo e mostoso, o anche di vino ordinario già perfettamente fatto, il vinicoltore non dovrà arrischiarsi ad empirle di vino vecchio, fino e profumato; essendo cosa provata, che questo, per non perdere del suo sapore delicato e del suo pregio deve essere gravasato in recipiente pulito e stato ben conservato col solforamento, indi rilavato con acqua e con vino, e meglio ancora in recipiente vuotato di fresco dello stesso vino delicato, con cui si vuole riempire.

Dissi, che l'eccesso della gromma (sostanza composta specialmente di fermento e di cremortartaro) può essere dannoso alla conservazione del vino. Questa proposizione vuole essere meglio dilucidata. Se trattasi di empirle le botti di vino mostoso, e non di vino perfetto, il danno, che può apportare il tartaro, sarà minore e solo fino a un certo punto temibile nelle annate, in cui l'uva è poco matura e ricca di acidi; ma nelle annate caldissime e quando il mosto, che vi si mette a contatto, è molto ricco di zucchero e poco provvisto di acidi e di fermento, il tartaro potrà anzi essere vantaggioso.

Per conservare le botti sane il primo mezzo è di lavarle ad acqua limpida, subito dopo che si sono usate; poi quando quella è ben bene sgocciolata è uopo sottoporle ad un solforamento energico, il quale si rinnoverà dopo qualche tempo almeno una volta ancora per precauzione; infine importa tenerle ben chiuse ed in luogo non umido. Invece di inzolforare le botti per conservarle sane, taluni riescono allo stesso scopo chiudendovi entro un litro di alcool, o più o meno, secondo la loro capacità. Ma è affatto riprovevole l'uso di intromettervi e di mantenervi dell'aceto, il quale se può preservarle dalla muffa, porta seco il pericolo di fare, in onta di alcune semplici lavature, inacidire col tempo il vino con cui saranno riempite. Ad ogni modo avvertirò ancora abbondantemente, che sia che si adopera il solforamento, sia che si ricorra all'alcool, le botti prima di empirle di qualsiasi vino dovranno nuovamente essere lavate con acqua, ed anche in seguito con vino, soprattutto se è vino fatto quello che vi si trova.

## CAPITOLO VI.

### *Bonificazione dei vasi vinarii.*

Se colle cure additate è facile per il vinicoltore attento ed operoso conservare sempre sani i suoi vasi vinarii, ed averli sempre preparati per

un travasamento anche imprevisto ed urgente, ben più difficile riuscirà al vinicoltore pigro e distratto rendere sani i vasi vinarii, cui lasciò infettare dall'odore di asciutto o di muffa. Queste infezioni, se non sono troppo radicate e profonde, si potranno tuttavia fare sparire nel seguente modo:

Trattandosi di botti piccole e senza mezzule, si leverà loro un fondo; se invece il vaso infetto è grande e provvisto di mezzule, vi si farà entrare senz'altro un uomo. Dopo ciò si faranno raschiare bene e portar via tutte le macchie nerognole o verdi-oscure, che si riscontrassero in qualche tratto dell'interno delle doghe; ed infine vi si introdurranno tanti frantumi di calce viva, grossi ciascuno come il pugno, quanti sono gli ettolitri che il vaso contiene. Versata su questa calce una sufficiente quantità di acqua, si agiterà bene il recipiente, avvertendo di chiudere il cocchiume con semplici stracci e non mai con tappo in legno, perchè questo potrebbe o saltare in aria con impeto e ferire le persone vicine, o se troppo strettamente infisso cagionare lo scoppio della botte. Cinque o sei ore dopo, e in seguito a ripetute agitazioni della stufa, questa si toglie, se ne fa un'altra con foglie di pesco, con vino o simili, lasciandovi anche questa molte ore. Infine pulita bene la botte di ogni cosa, vi si lascerà dentro per qualche settimana uno, due o più litri di spirito di vino secondo la capacità; e se con tali mezzi si riconosce a suo tempo sparito ogni odore cattivo, si potrà empire bensì la botte con vino mostoso, ma con vino mostoso di qualità inferiore. Taluni preferiscono alla stufa colla calce una stufa abbondante di soda, sciolta nell'acqua bollente nella proporzione di un chilogr. ogni sei litri. Essi la lasciano in contatto delle doghe infette per tre o quattro settimane, agitandola spesse volte e per ogni verso (Pirovano).

Ad onta di tutto ciò, se l'infezione del legno è profonda, e se le doghe appaiono all'assaggio del coltello imbrunite negli strati della loro spessezza ogni cura sarà inutile, e meglio varrà non più servirsi di tali vasi per la vinificazione.

## CAPITOLO VII.

### *Maturità delle uve.*

Quanto più l'uva è matura, tanto più è ricca di zucchero, epperò, come si disse, produttiva di alcool e di eteri nel vino che se ne ricava. Per questa ragione nei climi non affatto meridionali è sempre preferibile una vendemmia alquanto tardiva ad una vendemmia un poco anticipata. Nè si opponga, che così operando si va a rischio di avere un vino dolce, imperfetto, non ben fermentato, e quindi soggetto ad inacidirsi, come accade frequentemente dei vini dolci nelle nostre contrade non meridionali (3). È questo un pericolo non difficile a cansarsi, mescolando le uve a costituzione

tennifera e producenti vini austeri e serbevoli con quelle a costituzione zuccherina, e soprattutto poi attenendosi nella pratica a quelle norme di vinificazione, di cui sarà discorso in seguito. D'altra parte è manifesto abbastanza, che vendemmiano uve ancora poco mature si ottengono vini deboli, poveri di alcool e di eteri, ricchi invece di acidi e di linfa, epperò non serbevoli a lungo quando sono giunti, come si dice, *alla loro bevuta*.

Ciò premesso, importa sapere a quali indizii si possa conoscere la maturità dell'uva. Sarebbe una illusione il credere, che il colore e il sapore dell'uva bastino a farci giudicare bene del suo grado di maturità; perciocchè quanto al colore può succedere, che mentre la buccia dell'uva è già bene colorita, i sughi interni non siano ancora perfettamente maturati. Quanto al sapore, oltre che il nostro senso gustatorio spesso c'inganna, non può evidentemente darci per se solo una giusta misura del grado di maturanza delle diverse qualità di uva. Non parlo di altri indizi più fallaci ancora, quali sono l'imbrunire del graso, il distaccarsi facilmente gli acini del loro peduncolo ecc., e conchiudo, che per apprezzare bene e con precisione la maturità dell'uva bisogna assaggiare il mosto per mezzo del *gleucometro* o pesascioppi. In tal modo si potrà anche confrontare giustamente il grado di maturanza ottenuta nelle diverse annate e nelle diverse qualità di uva, e trarne dalla varietà dei vini prodotti utili insegnamenti. In genere quando al *gleucometro* il mosto segna nelle regioni temperate una densità di nove o dieci gradi per le uve comuni, e di dodici o tredici per le uve di qualità superiore si può ritenere, che esse sono già arrivate ad una maturanza non ispregevole.

Il modo di servirsi del pesascioppi è semplicissimo. Appena strizzato il mosto dall'uva, si passa attraverso un pannolino, e si intromette in un apposito stuccio di latta. Dopo ciò si constata la temperatura di esso mosto coll'immersione di un termometro: se quella supera i  $+ 12^{\circ}$  bisognerà portarla a tale grado, immergendo lo stuccetto in un secchio d'acqua bastantemente fresca; se è inferiore a  $+ 12^{\circ}$  si scalderà il mosto sino a questo grado. Ciò fatto s'immergerà il *gleucometro* nel mosto contenuto nell'astuccio. Il grado, che indicherà lo strumento *gleucometrico* a livello della superficie del liquido, sarà relativo alla densità di questo, e indicherà approssimativamente la quantità di zucchero contenuto nel mosto sperimentato. Dissi approssimativamente, poichè ogni 12 gradi segnati dal *gleucometro*, havvi per maggiore precisione un grado da sottrarre; grado rappresentante poco più o poco meno le materie straniere allo zucchero contenute nel mosto.

(Continua)