

Olio e Vino

ENOLOGIA

coltivazione uva

In questa pagina parleremo di :

- [Le fasi di coltivazione dell'uva](#)
- [L'aratura](#)
- [Piantumazione](#)
- [Diserbo](#)
- [Raccolta](#)

Le fasi di coltivazione dell'uva



Per ottenere del buon vino è importante che tutte le fasi della coltivazione dell'uva vengano eseguite correttamente. A seconda della tipologia di vitigno possono esservi delle differenze nell'esecuzione di tutto il procedimento che va dalla preparazione del terreno alla raccolta dei frutti , ma in definitiva le varie tappe che portano alla nascita di uve sane e gustose può essere sintetizzata in quattro fasi fondamentali. Le tappe in questione sono l'aratura, la piantumazione, il diserbo e la raccolta.

L'aratura

Come in tutte le cose, un buon raccolto nasce necessariamente da delle buone fondamenta e per questo il momento dell'aratura viene descritto da tutti gli esperti come uno dei momenti salienti

della coltivazione dell'uva. Prima di questa importante operazione, è importante preparare il terreno attraverso il livellamento del suolo e la creazione di scoli per il deflusso dell'acqua, dopo di che si può effettuare quella che è anche chiamata l'operazione di Scasso. L'aratura consiste nella fase di preparazione del terreno all'accoglimento delle specie vegetali. Quest'attività viene generalmente eseguita con l'utilizzo dell'aratro, ma sono ancora tanti i coltivatori che utilizzano muli o cavalli in quanto lo spazio tra le filari è, in alcuni casi, molto stretto. L'aratura crea l'ambiente ideale per far sì che le radici della pianta possano crescere in un ambiente pulito e adeguatamente lavorato prima dell'innesto. Il terreno infatti viene smosso affinché se ne possa conservare la morbidezza e la permeabilità



per la crescita e l'estensione delle radici. Inoltre l'aratura è necessaria in quanto viene scongiurato il pericolo di crescita delle erbacce che potrebbero recare dei danni, anche molto gravi, alle viti. L'aratura del vigneto avviene, di norma, tre volte all'anno: quella più profonda viene fatta in inverno, la seguente tra la germinazione e la fioritura, ovvero in primavera e infine se le condizioni climatiche lo permettono vi è anche una terza in estate, ad una profondità minore. Inoltre in inverno viene somministrato al vigneto un fertilizzante naturale la "favetta" che grazie al processo di aratura può cospargersi nel terreno e arricchirlo di sostanze utili al terreno e di conseguenza alla vite stessa.

Piantumazione

Una volta che una delle fasi più importanti della coltivazione di uva viene eseguita è necessario che il terreno sia lasciato a riposo per un certo periodo di tempo per far sì che possa "riattivare" tutte le sue componenti. Una volta passato il tempo dovuto e il terreno si è ben assestato si può passare alla seconda fondamentale fase, ovvero quella della piantumazione. La prima operazione da fare è quella dell'installazione dei pali che rappresentano la struttura portante dell'intero filare. Tra un palo e l'altro, la cui distanza varia in base alla scelta del coltivatore, vengono applicati dei fili che rappresenteranno il supporto grazie al quale la vite può "sorreggersi" durante la delicata fase di crescita. Dopo aver costruito la struttura portante per la vite, vengono piantate le cosiddette barbatelle con degli strumenti speciali.

Diserbo

Per mantenere la vite sempre in salute bisogna necessariamente occuparsi del diserbo, anche detta diserbatura. Questa fase consiste nel preservare le piante coltivate dall'attacco di virus o batteri provenienti da erbacce e piante dannose. Le erbacce possono essere davvero pericolose per la salute delle piante coltivate in quanto esse privano le viti dell'acqua, della luce e delle sostanze nutritive di cui hanno bisogno per crescere sane e vigorose. Altre piante poi, crescono intorno alla propria coltivazione correndo il rischio di asfissiarla. È molto importante, dunque, prestare attenzione a questi fattori e evitarli attraverso un diserbo meccanico o chimico. Il diserbo meccanico è la tecnica più classica e più comunemente usata. Essa consiste "semplicemente" nell'estirpare a mano o con l'impiego di un particolare strumento chiamato sarchiatore le pianticelle dannose. Il diserbo chimico, invece, avviene attraverso l'utilizzo di diserbanti di natura chimica che, per la loro natura aggressiva, sono rifiutati da molti coltivatori, in particolare da quelli che si occupano di agricoltura biologica. Negli ultimi anni il settore dei diserbanti chimici si sta evolvendo verso dei prodotti che vanno incontro alle esigenze dei più ambientalisti, con la creazione di prodotti meno pericolosi per l'ambiente.

Raccolta

La fase finale della coltivazione dell'uva consiste nella raccolta. Un'operazione apparentemente molto semplice, ma che in realtà deve essere svolta con grande cura e delicatezza. Essa può avvenire prevalentemente in due modi, ovvero la raccolta manuale e quella meccanica. La raccolta manuale è quella più rigorosa. Durante questo processo vengono selezionate le uve migliori che quali verranno raccolte per

Olio e Vino

la produzione di vini prestigiosi e di grande livello qualitativo. I più grandi vini del mondo, infatti, come anche lo Champagne e gli spumanti prodotti tramite “metodo classico” richiedono necessariamente questo tipo di raccolta. Ciò contribuisce, ovviamente alla crescita del costo finale del prodotto, ma la qualità è senza dubbio migliore. La raccolta meccanica, invece, avviene per mezzo di macchine specializzate in questo processo chiamate “vendemmiatrici”. Quest’altra modalità di raccolta rende molto più veloce il processo per un costo, ovviamente, inferiore rispetto a quella manuale. Le meccaniche possono lavorare secondo uno scuotimento verticale o laterale. Le uve cadono direttamente su delle sorti di reti per poi essere lavate e proseguire il comune processo di produzione del vino.

fermentazione uva

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Non c'è vino senza fermentazione](#)
- [Dal mosto al vino](#)
- [Le fasi principali della fermentazione](#)
- [La fermentazione nel vino rosso e bianco](#)

Premessa



La fermentazione è una fase molto importante, forse più di tutte le altre fasi del processo di produzione del vino. Il vino, infatti, è una bevanda alcolica che nasce dalla fermentazione delle uve. La produzione del vino passa attraverso una serie di processi molto delicati in cui le uve subiscono una trasformazione che le ridurrà da frutti a liquido, ma un liquido di grande gusto. Il processo che porta alla produzione del vino, sia esso bianco o rosso è chiamato “vinificazione” e la fermentazione ne rappresenta la tappa fondamentale. La fermentazione consiste nella

trasformazione degli zuccheri di una sostanza in anidride carbonica e alcol etilico. Molte bevande alcoliche in particolare il vino e la birra passano attraverso questa trasformazione, ma un processo analogo accade con la lievitazione di alcuni alimenti come il pane.

Non c'è vino senza fermentazione

Una buona fermentazione, avvenuta con le giuste condizioni, è uno degli aspetti che contribuisce alla qualità di un vino. Questa fase, infatti, fa sì che le caratteristiche organolettiche di uno specifico vino, come il sapore, il colore e il profumo, emergano denotando la qualità delle uve utilizzate. Continuando con le tappe successive della vinificazione, le proprietà evidenziate attraverso la fermentazione si svilupperanno maggiormente fino a un risultato finale di grande qualità. Può accadere, però, che la fermentazione non porti alla fuoriuscita delle proprietà dell'uva, in questo caso è probabile che gli acini non siano di buona qualità.



Dal mosto al vino

Dopo la raccolta, l'uva viene pigiata ottenendo il cosiddetto mosto, ovvero un concentrato di liquido

presente nella polpa degli acini, comprendente, in alcuni casi, anche le bucce. Il liquido ottenuto inizia così la fermentazione, ovvero quel processo chimico che consiste nella trasformazione del semplice succo d'uva in vino vero e proprio. La fermentazione del vino, chiamata alcolica, avviene per mezzo di lieviti che nell'effettuare la respirazione aerobica, utilizzano l'ossigeno presente nel mosto producendo la trasformazione degli zuccheri in anidride carbonica. Una volta terminato l'ossigeno, i lieviti eseguono una respirazione anaerobica, ovvero sfruttano l'energia ricavata dagli zuccheri per trasformarli in anidride carbonica e alcol etilico, oltre che glicerina, acido acetico e altri sottoprodotti. La fase svolta in assenza di ossigeno è quella che può essere definita la vera fase della fermentazione. Grazie a questo processo il mosto viene trasformato in vino. La durata della fermentazione dipende da diversi fattori. Essa può essere estremamente variabile in rapporto ad alcune componenti esterne, ovvero ambientali e interne, che riguardano le caratteristiche delle uve messe a fermentare. In base alla temperatura esterna e alla percentuale zuccherina dell'uva, sommata alla composizione chimica degli acidi la fermentazione può essere più o meno lunga.

Le fasi principali della fermentazione

Le operazioni da fare in questa fase è di controllare la fermentazione stando attenti a non turbare la natura dell'acino d'uva, bensì, al contrario, di fargli esprimere il meglio delle sue caratteristiche organolettiche. Poche e semplici operazioni, dunque, è necessario mettere in atto come il controllo della temperatura dell'ambiente in cui avviene il processo, essa deve essere costante per evitare dannose escursioni termiche, è importante arricchire le uve di sostanze utili, di utilizzare dei lieviti ben selezionati e infine di ossigenare sufficientemente il mosto in modo da facilitare l'azione dei lieviti e renderla più incisiva. I lieviti, per mezzo dei quali si attiva il meccanismo di fermentazione sono dei microrganismi unicellulari che innescano una serie di reazioni chimiche a catena. I più utilizzati nella fermentazione alcolica sono i *Saccharomyces*, tra cui quello maggiormente utilizzato è il *S.cerevisiae*, che possiamo trovare naturalmente nella buccia dell'uva e nel lievito di birra.

La fermentazione nel vino rosso e bianco

Le uve non sono tutte uguali, ognuna ha delle specifiche caratteristiche organolettiche per cui, anche la fermentazione, non ha luogo costantemente nella stessa maniera, non si tratta di un processo fisso, ma come detto nella premessa, è una fase soggetta a diverse variabili. La maggiore distinzione, che però, può essere effettuata è quella tra l'uva bianca e quella rossa. La produzione del vino color paglierino piuttosto di quello color rubino differisce non solo dalla qualità della materia prima, ovvero l'uva, ma anche dal tipo di fermentazione a cui gli acini sono sottoposti. La fermentazione può essere infatti, quella in bianco o quella in rosso. Il primo tipo prevede la fermentazione del mosto previa lo scarto delle bucce, che in una fase precedente sono state divise dalla polpa. La fermentazione in rosso, invece, avviene con l'impiego delle bucce all'interno del mosto in modo da far intervenire nel processo anche tutte quelle proprietà che sono presenti nelle bucce dei vitigni a bacca rossa. I vini particolarmente strutturati e corposi devono la loro ricca natura proprio ad una fermentazione in cui il mosto è stato a lungo a contatto con le bucce.

Vinificazione in bianco

In questa pagina parleremo di :

- [Vinificazione: differenza tra bianco e rosso](#)
- [Fermentazione senza vinacce](#)
- [Le prime fasi](#)
- [Fermentazione in bianco](#)

Vinificazione: differenza tra bianco e rosso



I vini bianchi sono dei vini estremamente apprezzati. Anche se fino a poco tempo fa l'unico vino veramente considerato come tale era quello color rubino, oggi la situazione è cambiata e il vino bianco ha acquistato il valore e i riconoscimenti che merita. Si tratta di una tipologia di vino molto delicata, di una colorazione che va dal paglierino al dorato, va servito freddo e si abbina soprattutto ai piatti di pesce e di carni bianche. Ogni vino però ha delle proprietà particolari per cui gli accostamenti culinari saranno estremamente specifici. La vinificazione in bianco è il procedimento attraverso cui si perviene alla creazione

di ottimi vini bianchi per l'appunto. Questo procedimento comprende una serie di fasi, alcune delle quali sono presenti anche nella vinificazione in rosso. In effetti, la differenza fondamentale tra i due procedimenti di vinificazione sta nel fatto che per la produzione del vino bianco manca una fase, quella della macerazione.

Fermentazione senza vinacce

La fermentazione avviene, in assenza delle bucce e ciò influisce sul colore del vino. È proprio durante la permanenza delle bucce nel mosto che tutte le proprietà coloranti vengono sprigionate nel vino, l'assenza di questa fase genera, per l'appunto, una diversa pigmentazione del vino che va nel senso dei paglierino e dei dorati. Ciò significa che non è la natura delle uve a generare il colore, o meglio non totalmente. Un vino bianco, infatti, può nascere anche da uvaggi a bacca rossa, l'importante è che la buccia, ovvero la parte in cui vi sono più proprietà coloranti, non entri in contatto con il mosto. La macerazione, dunque, nella vinificazione in bianco è saltata, in alcuni casi però ve ne è una forma, ed è chiamata criomacerazione e consiste nel lasciare il mosto a contatto con le bucce per un massimo di 36 ore ad una temperatura molto bassa, intorno ai 7 gradi C. In questo modo vengono sprigionate importanti sostanze come i tannini e i polifenoli, gli aromi e il sapore senza che il vino inizi a prendere anche una colorazione più intensa.



Le prime fasi

La prima fase che incontriamo nei processi di vinificazione in bianco è la pigiatura. Durante il periodo della vendemmia le uve sono giunte a maturazione per cui si provvede a raccoglierle per poter essere trasportate nelle aziende agricole dove poter essere lavorate. Prima di iniziare la vinificazione, però esse vengono selezionate in modo da utilizzare soltanto quelle uve che rispettano i parametri di selezione estetici. Successivamente, prima di passare alla fase della sgrondatura, il mosto viene lasciato in infusione con le vinacce per far sì che tutte le proprietà in esse contenute possano essere rilasciate in quello che è ancora un "semplice" succo d'uva. È molto importante che in questa fase venga inibito il processo di fermentazione, altrimenti la vinificazione in bianco verrebbe compromessa. Per fare ciò è opportuno mantenere una temperatura relativamente bassa in modo da non creare le condizioni adatte perché essa avvenga e correggere il mosto con delle sostanze inibitorie che ritardano temporaneamente la trasformazione del mosto in vino. Questa sorta di macerazione non ha la funzione di "colorare" il vino ma di rilasciare gli aromi e far emergere tutte le caratteristiche delle uve. In seguito a questa fase, si può procedere con la sgrondatura, ovvero la separazione del mosto dalle vinacce. Prima di passare alla fermentazione senza vinaccia che è la peculiarità della produzione del vino bianco si deve passare per alcune operazioni che hanno come scopo quello della purificazione del mosto e del suo "illimpidimento". Queste operazioni sono l'illimpidimento, per l'appunto, la decantazione, la filtrazione e la centrifugazione.

Fermentazione in bianco

A questo punto il mosto è privo di sedimenti e particelle che potrebbero turbarne la purezza e viene travasato con degli opportuni tubi in contenitori d'acciaio dove può avere inizio la fase più importante della vinificazione, ovvero la fermentazione. Durante questo processo l'azione dei lieviti, naturalmente presenti nel mosto a cui vengono aggiunti anche dei lieviti esterni, attivano una serie di reazioni biochimiche in cui gli zuccheri vengono trasformati in alcol e anidride carbonica, consentendo al mosto di mutare in vino. La fermentazione ha un tempo variabile che è condizionato da vari fattori sia esterni che interni sarà il produttore a stabilire la durata precisa del processo. È importante che questo processo avvenga in contenitore d'acciaio in quanto durante il processo vi è un'abbondante produzione di calore che potrebbe innalzare la temperatura interna provocando una dispersione degli aromi. Essa deve essere controllata attraverso un sistema di refrigerazione. Una volta che la fase più importante della vinificazione in bianco è terminata, quello che ormai è divenuto vino deve essere travasato per far sì che i residui che inevitabilmente sono ancora presenti vengano eliminati completamente. Il vino così, viene messo ad affinare per un periodo meno lungo rispetto a quelli rossi, imbottigliato e conservato fino al consumo.

Vinificazione in rose

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Vinificazione in rosè](#)
- [Macerazione](#)
- [La vinificazione continua come per i bianchi](#)

Premessa



I vini rosati sono dei particolari vini di colore “rosato”, ovvero una via di mezzo tra un vino color paglierino ed uno color rubino. I rosati hanno delle peculiarità tutte proprie e sono molto diffusi in commercio, malgrado ciò, non hanno mai riscosso un grande successo nel passato e ancora oggi vi sono delle riserve. A proposito di questa ben assortita categoria di vini, esiste un grande pregiudizio, ovvero che un rosato nasca dalla miscelazione di vini bianchi e rossi. Quest’affermazione non è assolutamente vera in quanto il rosato nasce da un ben preciso

processo di vinificazione e non da un miscuglio ottenuto senza criteri. Questo pregiudizio, in realtà, non è completamente campato in aria, ma risiede su una pratica molto comune operata qualche decennio fa e che consisteva, per l’appunto, nel miscelare vini rossi e bianchi. La pratica appena descritta è assolutamente vietata non solo in Italia ma anche nel resto dell’Europa, ma solo per la produzione di vino. per realizzare spumanti o Champagne, invece, la pratica è ammessa perché il processo di lavorazione è completamente diverso. Il fatto che il vino rosato abbia un colore non ben definibile, un colore per l’appunto roseo, non significa che sia il risultato di un fallito vino bianco o rosso. Il rosato può essere realizzato solo seguendo attentamente delle fasi di lavorazione, alcune delle quali sono comuni sia con il vino color rubino che con quello color paglierino. La sottovalutazione dei rosati non è avvenuta, però, in alcune regioni italiane come la Puglia, dove possiamo ricordare i Rosati del Salento, anche nella Francia del sud questa tipologia di vino riscuote un grande favore. Contrariamente a quanto si possa pensare il rosato può essere abbinato molto facilmente a tavola ed è la risposta a quei piatti per cui né il bianco, né il rosso rappresentano le giuste soluzioni.



Vinificazione in rosè

In genere per la produzione di vino rosato può essere utilizzato qualunque tipo di uva a bacca rossa, anche se i risultati migliori

si raggiungono con alcune specie in particolare, tra queste il Pinot Grigio. Questo vitigno, così come tanti altri utilizzati per la vinificazione in rosé, sono delle particolari uve rosse ma poco pigmentate, per questo motivo il colore del vino che ne deriverà sarà di un rosato delicato. Se si utilizzano delle normale uve rosse è importante non lasciare per un tempo troppo prolungato le uve a macerare in quanto bisogna stare attenti a interrompere il processo nel momento in cui si è arrivati alla giusta colorazione, per l'appunto un bel rosato. I rosati possono essere prodotti secondo diverse tecniche. In generale, il processo ha un inizio molto simile a quello di un comune rosso per poi terminare come in una vinificazione in bianco. La prima fase infatti, è la pigiatura delle uve che può avvenire in maniera manuale, per un risultato qualitativamente più elevato, oppure in maniera meccanica con dei macchinari appropriati. Dopo questa prima fase, si procede alla diraspatura per l'eliminazione dei raspi. Una volta terminata la diraspatura, le uve ridotte in polpa, bucce e vinaccioli formano quello che viene, comunemente, chiamato il mosto. Esso viene messo a macerare.

Macerazione

Per macerazione s'intende il periodo in cui le bucce, a contatto con il mosto, rilasciano tutte le proprietà di cui sono dotate, da importanti sostanze come i polifenoli, fino al sapore, gli aromi e chiaramente il colore. Nel caso dei vini rosati, questa fase è di estrema importanza proprio perché è necessario non lasciare a macerarle per troppo tempo altrimenti il colore finisce per diventare troppo intenso. Le colorazioni del rosato vanno dal cerasuolo, molto più vicino ai vini rossi, fino al charetto, tendenti al bianco. Dopo qualche ora, al massimo dopo due giorni il processo di macerazione può terminare e può iniziare il processo di svinatura dove le bucce vengono separate dalla parte liquida e la fermentazione può iniziare il suo processo in un altro contenitore, generalmente, in acciaio inox, opportunamente lavato e disinfettato. È importante che durante la macerazione non si attivi la fermentazione, per fare ciò occorre mantenere una temperatura tendenzialmente bassa e correggere il mosto con delle sostanze che inibiscano il processo. Qualsiasi traccia di sporco o di vini precedentemente presenti nel recipiente potrebbero turbarne le caratteristiche.

La vinificazione continua come per i bianchi

A partire dalla macerazione, il processo di vinificazione corrisponde a quello di un vino bianco, quindi dopo la fermentazione avviene il travaso e l'illimpidimento. La fase finale della vinificazione di un rosato consiste nell'affinamento, ovvero in quella fase in cui il vino deve "asstarsi" e maturare, evidenziando così tutte quelle qualità che le fasi precedenti hanno portato "alla superficie". Terminato il periodo di affinamento il vino può essere conservato fino al suo consumo. Con questo procedimento a metà strada tra una vinificazione in rosso e una in bianco, vengono prodotti i vini rosati. Questi vini sono simili ai rossi dal punto di vista della struttura, ma condividono con i vini color paglierino la freschezza. Per di più sono contraddistinti da un gradevole colore rosato. Questi vino vanno bevuti, generalmente, ancora giovani e dal momento della vendemmia, si conta che possono già essere messi in commercio la primavera successiva.

Vinificazione in rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Prime fasi della vinificazione in rosso](#)
- [Il cappello di vinacce](#)
- [Svinatura e affinamento](#)

Premessa



La vinificazione in rosso ha come scopo quella di produrre degli ottimi vini rossi. Essa consiste in una serie di fasi che generalmente corrispondono a quelle della vinificazione in bianco se non fosse per delle variazioni nel modus operandi che contribuiscono, per l'appunto alla differenziazione tra i due tipi di vini. La vinificazione in rosso parte dalla raccolta di uve a bacca rossa che attraverso le fasi di pigiatura, fermentazione, svinatura, torchiatura e conservazione perviene alla creazione di

intensi vini color rubino. È importante durante tutto il processo di vinificazione, la temperatura dell'ambiente sia monitorato e mantenuto costante onde evitare degli sbalzi di temperatura troppo evidenti che potrebbero comprometterne le fasi, soprattutto quella delicatissima della fermentazione. La cantina, inoltre, almeno quelle professionali, dovrebbero avere una serie di ambienti abilitati per le specifiche fasi del vino. Ciò perché durante ogni fase il vino ha bisogno di particolari condizioni ambientali come la temperatura, l'aerazione e soprattutto il tasso d'umidità.

Prime fasi della vinificazione in rosso

La prima fase della vinificazione in rosso consiste nella premitura delle uve a bacca rossa, precedentemente raccolte e selezionate a parametri di tipo estetico come il colore, la presenza di imperfezioni e la forma. Tutti gli acini non perfettamente maturi, ammuffiti o inutilizzabili per qualsiasi motivo non vengono inseriti nella partita di uve da lavorare. Gli acini selezionati raggiungono la cantina dove avverrà l'intero processo di vinificazione. La prima operazione da fare è la pigiatura, ovvero la spremitura dei frutti, per la quale vengono utilizzate delle macchine pigiatrici che provvedono alla pigiatura e quelle di



sparatrici che si occupano invece di eliminare i raspi. In alcuni casi le macchine utilizzate combinano le due azioni nello stesso movimento. Il risultato è la produzione di un liquido, il mosto per l'appunto, costituito anche da parti solide come bucce e semi. Nelle parti solide del mosto vi è un'alta concentrazione di polifenoli, tannini e di altre sostanze che contribuiscono a dare la colorazione al vino. La macerazione,

dunque, contribuisce soprattutto alla fase di colorazione del vino: senza lasciare “a bagno” le bucce il vino non avrebbe colore, in quanto nella polpa non sono presenti quelle sostanze indispensabili per la colorazione. A seconda dell'intensità del colore del vino, la macerazione avrà una durata variabile: più lunga per un colore più intenso e deciso, meno tempo per una tonalità più leggera.

Il cappello di vinacce

Durante la macerazione avviene anche la fermentazione che ha una durata, anch'essa molto variabile. Nel mezzo di questa fase il mosto subisce una serie di reazioni chimiche in seguito alle quali si trasformerà in vino. Nella fermentazione interagiscono dei lieviti presenti naturalmente nella buccia dell'acino uniti ad altri lieviti selezionati dal produttore e aggiunti al mosto in fermentazione. Così durante l'operazione di trasformazione il mosto si dividerà in due fasi: una solida e l'altra più liquida. La prima è costituita da bucce e vinaccioli, insomma la parte più consistente del mosto che forma una sorta di copertura chiamata “cappello”, essa poggia su un sottile strato di anidride carbonica sotto cui vi è la seconda parte, ovvero quella più liquida. In questa fase della fermentazione, è importante compiere due operazioni per evitare che le sostanze contenute nelle bucce non siano sprigionate all'interno del mosto. Bisogna intervenire con il rimontaggio che consiste nell'immersione delle vinacce e la follatura, ovvero la disgregazione delle bucce con appositi strumenti.

Svinatura e affinamento

Una volta che la fermentazione è terminata, inizia una nuova fase chiamata svinatura che consiste nel travaso del mosto, ormai divenuto vino in altri contenitori per far sì che possa cominciare l'affinamento. Nel travaso le bucce che costituivano il cappello vengono prelevate e pressate in modo da non lasciare sprecata neanche una goccia di vino. La maturazione del vino avviene in recipienti di acciaio per una durata di alcuni mesi, a seconda della qualità del vino. vini più giovani hanno una maturazione di pochi mesi intorno a metà anno, mentre quelli più strutturati possono invecchiare fino anche a degli anni. Questa fase è fondamentale in quanto il vino comincia ad assestarsi e tutte le sue caratteristiche organolettiche dal sapore, all'odore fino al profumo tendono a diventare stabili e definitive. Anche il contenitore utilizzato influisce enormemente sul carattere definitivo del vino. L'affinamento, infatti, può avvenire in barrique o in botti. L'affinamento in barrique rende il vino più aromatico e tannico, in genere solo una parte della bevanda viene travasata in questi contenitori, il resto continua il suo affinamento in acciaio per riunire le due parti. Nell'affinamento in botte invece il vino sarà meno aromatico in quanto il contatto tra la superficie legnosa e la bevanda è minimo. Nella botte, il vino riceve gradualmente ossigeno che trapela tra le doghe e contribuisce ad arricchire di aromi il contenuto. Alla fine dell'affinamento, il vino può essere imbottigliato e conservato in cantine.

fermentazione vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Fermentazione del vino rosso](#)
- [Follatura e rimontaggio](#)
- [In breve](#)

Premessa



Tutti sanno che il vino è una particolare bevanda alcolica che si ottiene dalla fermentazione del mosto fino alla sua trasformazione in vino. Il processo di fermentazione non è tipico soltanto del vino, ma anche di molte altre bevande alcoliche come la birra, tanto che viene chiamata fermentazione alcolica, e di alimenti come il pane. La fermentazione è necessaria in quanto senza questa fase il vino sarebbe del semplice succo d'uva, inoltre è durante questo processo che le uve sprigionano tutta la loro assezza, i loro aromi e il gusto che le contraddistingue. A seconda dell'uvaggio messo a macerare il

risultato sarà quello di un vino con una propria specificità. Anche la modalità di lavorazione delle uve durante tutto il processo di vinificazione e quello della fermentazione producono dei prodotti completamente differenziati. La prima distinzione riguarda la qualità del vino, ovvero se si tratta di un vino bianco o rosso. La fermentazione, infatti, verrà eseguita seguendo diverse operazioni a seconda se quello che si sta producendo sia un vino color paglierino o un rubino.

Fermentazione del vino rosso

La fermentazione rappresenta la fase centrale della produzione del "nettare degli dei". Si parte da una sostanza che non è né semplicemente uva, né vino, ma dal così chiamato mosto. Il mosto nasce dalla lavorazione dell'uva fresca comprensiva o meno di bucce e raspi. Dopo la vendemmia e la raccolta, le uve vengono pigliate e torchiate e si otterrà dunque questo composto costituito, nello specifico, da polpa, bucce e vinaccioli.

Durante la fase che precede la fermentazione si comincia a differenziare il procedimento di pigiatura delle uve. Se si vuole produrre un vino bianco, infatti, oltre alla prematura degli acini è d'obbligo anche la diraspatura, ovvero la separazione dei raspi dalla polpa che potrebbe comportare un'eccessiva presenza di tannini che non si addicono per un vino bianco. Un'altra operazione da eseguire per distinguere ulteriormente la produzione di un rosso da un bianco è quella dello sgrondamento. Lo sgrondamento non è altro che la distinzione e la



separazione delle bucce e dei semi dal mosto. Questa operazione, fondamentale nel vino bianco non viene eseguita, invece nella lavorazione delle uve per la produzione del vino rosso. Nei vini rossi, invece, le bucce sono indispensabili, sia per la grande presenza di polifenoli, sia perché esse sono necessaria alla colorazione del liquido, nonché della percentuale tannica del vino. Il mosto per la produzione di vino bianco, al contrario, deve essere quanto più puro e sgombro da sostanze solide come, appunto, bucce e vinaccioli. Una volta che le uve sono state premute e versate in un recipiente, il mosto deve essere analizzato per valutare se sia necessario correggerlo. Nel caso in cui le uve sono state raccolte in ottima salute esso può procedere verso la fermentazione anche senza l'aggiunta di alcun elemento. In caso contrario viene inserito nel composto anidride solforosa per evitare il pericolo di ossidazioni. Se invece, le uve mancano di zucchero o di acidità è possibile, anche in questi casi fare delle correzioni. Nel primo caso, dopo un'analisi preventiva che ne ha segnalato la carenza, si può passare semplicemente all'aggiunta di mosto concentrato oppure di semplice zucchero da cucina, solo nel caso della produzione di un vino fai da te (per i vini in vendita questa operazione vietata). Per quanto riguarda, invece, la bassa percentuale acida, si può aggiungere al mosto in fermentazione dell'acido tartarico acquistabile in tutti i negozi specializzati in prodotti di enologia.

Follatura e rimontaggio

Una volta eseguite tutte queste operazioni, che fanno pur sempre parte della fase della fermentazione, può iniziare la fase, per così dire, di trasformazione vera e propria del mosto. Dopo un certo periodo di tempo, variabile al secondo del vino che si vuole ottenere, il mosto sarà costituito da due parti, una più liquida e l'altra più solida e consistente. Ciò avviene perché durante il processo, l'anidride carbonica tende a spingere in superficie le bucce e le parti solide del mosto, mentre la parte liquida, più leggera si deposita al di sotto. I due strati sono divisi da un leggero strato di anidride carbonica. Per evitare che la parte superficiale, anche detta cappello possa entrare in contatto con l'aria e ossidarsi, compromettendo tutto il risultato della fermentazione, è necessario compiere delle operazioni che consistono nella follatura e del rimontaggio. La follatura consiste nel mescolare con un bastone in modo che le due parti si amalgamino, mentre il rimontaggio è il prelievo dal fondo di una parte del mosto liquido per poi riversarlo sulla superficie.

In breve

Ricapitolando, la fermentazione in un vino rosso avviene lasciando all'interno del mosto anche le parti solide dell'uva, che in quello bianco vengono eliminate, ovvero bucce e vinacce. L'operazione della sgrondatura viene dunque a mancare. Più si lasciano le bucce a macerare e più il vino si arricchirà di tannini e polifenoli oltre che a rendere più consistente il suo colore.

fare il vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Produzione professionale e fai da te](#)
- [Scelta dell'uvaggio](#)
- [Dal mosto al vino](#)
- [Fermentazione in rosso](#)
- [Fasi conclusive del vino](#)

Produzione professionale e fai da te



Produrre un vino di buona qualità e di carattere non è una cosa facile. La realizzazione del vino, infatti, passa per il lavoro meticoloso e altamente specializzato di esperti produttori di vino, ma allo stesso tempo, non deve essere dimenticato il lavoro nei campi a contatto con i vigneti. Se però il lavoro strettamente legato alla terra non deriva completamente dalla competenza dell'uomo in quanto intervengono dei fattori di tipo naturale che possono condizionare positivamente o negativamente un raccolto, il lavoro in azienda o semplicemente a casa propria, se si ha l'hobby del vino fai da te, dipende

fortemente dalla capacità del produttore, esperto o dilettante, di destreggiarsi tra le varie fasi del vino. Che sia una produzione di tipo professionale o artigianale, tutte le operazioni dovranno avvenire in una cantina. Ogni fase della vinificazione dovrebbe avere un reparto ad essa dedicata ma nelle produzioni fai da te non sempre è possibile, dato che si tratta di ambiente relativamente modesti, in questi casi bisognerà adattarsi alla situazione e tentare di ricreare tutte quelle condizioni che sono fondamentali in ogni tappa della nascita del vino rosso.

Scelta dell'uvaggio

La prima fase è quella della vendemmia dove le uve vengono raccolte una volta giunte a maturazione. La raccolta può avvenire in maniera manuale o meccanizzata. È importante utilizzare per la vinificazione soltanto le uve più sane lasciando da parte quelle acerbe o in condizioni non perfette in quanto potrebbero alterarne le proprietà. L'uvaggio deve essere scelto, generalmente, in base alla specialità tipica del luogo in cui si vive e per i meno esperti è raccomandabile cominciare con uvaggi non troppo complicati da lavorare. Nelle aziende vitivinicole le uve provengono dai vigneti in cui essa sorge, ovvero coltivazione e lavorazione vengono effettuati dalla stessa azienda, nelle



produzioni casalinghe invece. Occorre acquistare una partita di uva sufficiente per uno specifico quantitativo di vino. Dato che da ogni quintale di uva si ricavano circa 70 litri di vino, basta un calcolo semplice per stabilire quanta materia prima acquistare.

Dal mosto al vino

La vinificazione vera e propria, ovvero il processo di produzione del vino comincia quando, una volta acquistata l'uva, si procede alla fase della pigiatura. La pigiatura consiste nella premitura degli acini che può avvenire per mezzo di macchine pigiatrici. Le macchine in questione possono avere diverse funzioni: quella pigiadiraspatrice oltre che a premere i chicchi, li divide nello stesso momento dai raspi. Quella a rulli invece non elimina questi ultimi. Durante la pigiatura e, se necessario la diraspatura, è importante aggiungere al mosto ottenuto delle sostanze antisettiche e antiossidanti che limitano l'incorrenza di ossidazione che potrebbero causare la perdita del vino. Una volta concluse queste operazioni il mosto deve essere versato, attraverso delle opportune pompe, in un recipiente o tino per cominciare la fase della fermentazione. È importante non coprire il recipiente fino all'orlo in quanto durante la fermentazione il mosto tende ad aumentare il suo volume e potrebbe fuoriuscire con uno spreco di prodotto.

Fermentazione in rosso

La fermentazione è probabilmente la fase più importante di tutto il processo di vinificazione. Essa avviene in un tipo di acciaio inox nella maggior parte dei casi, opportunamente lavato e disinfettato in modo che nessuna sostanza o impurità possa compromettere la buona riuscita del processo. Nel mosto versato devono essere versati dei lieviti che attivano il processo chimico di trasformazione degli zuccheri e l'acqua presenti nella polpa del chicco d'uva in alcol e anidride carbonica. Questa operazione può essere eseguita con un recipiente aperto, oppure leggermente chiuso in modo da poter controllare costantemente l'andamento della fermentazione. Un importante componente del processo in corso è la temperatura che deve essere mantenuta intorno ai 20 gradi. Un cambiamento termico potrebbe pregiudicarne la riuscita. Il tempo di fermentazione varia in base al vino che si vuole ottenere: sopra i quindici giorni per i vini più corposi, meno per quelli di gusto più giovane.

Fasi conclusive del vino

La fase successiva è quella della svinatura, ovvero il vino ottenuto dalla fermentazione deve essere travasato attraverso delle opportune pompe in un recipiente ben disinfettato, generalmente una botte in legno. Dato che il travaso avviene con delle pompe elettriche bisogna stare attenti che la grande percentuale di bucce presenti nel vino non danneggino il motore della pompa.

Una volta travasato il vino in una botte, nel tino in cui è avvenuta la precedente fase della fermentazione saranno rimasti dei sedimenti, ovvero delle bucce che verranno opportunamente pressate in un torchio meccanico o idraulico. Con il risultato di questa operazione si otterrà dell'ottimo concime naturale.

Olio e Vino

Nella botte il vino terminerà la sua naturale produzione di anidride carbonica e si assesterà. La fase della conservazione è estremamente delicata perché il vino, lasciato a riposare, deve essere correttamente preservato da qualsiasi contatto con l'esterno che potrebbe provocare l'ossidamento del prodotto, o peggio ancora, delle altre malattie che lo renderebbero imbevibile.

uva rossa proprietà

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Le proprietà dell'uva rossa](#)
- [Quercetina e Resveratrolo, due importanti sostanze](#)
- [Uva, estetica e donne](#)

Premessa



L'uva è un frutto, o meglio, un'infruttescenza della vite che vanta una serie di importanti proprietà per il nostro organismo. Il prodotto più conosciuto che viene realizzato attraverso la spremitura degli acini d'uva è il vino, per il quale numerosi studi hanno dimostrato i grandi benefici che apporta al nostro organismo. Alla base del vino, dunque, non vi è che l'uva come elemento primario, di conseguenza questo frutto cela nella propria polpa un concentrato di salute per l'uomo. L'uva rossa in particolare è una miniera di vitamine e tante altre sostanze che contribuiscono a prevenire e, in alcuni casi, a combattere l'insorgenza di malattie anche gravi. In ogni sua parte, il chicco d'uva nasconde le sue vitali proprietà, dalla polpa, alla buccia, fino, addirittura, ai semi. L'uva, può dunque, essere assunta

sottoforma di bevanda, in seguito ad un processo di trasformazione, ovvero come vino, ma anche semplicemente come frutto. Il vino può essere regolarmente bevuto purché in quantità limitate. La costanza della sua somministrazione ha degli effetti positivi sulla regolarità della circolazione sanguigna, contribuisce allo sviluppo delle piastrine e esercita un'azione protettiva molto importante grazie alla presenza di polifenoli come i flavonoidi. Tutte queste sostanze sono contenute, in maniera più o meno elevata, sia nel vino rosso che in quello bianco, e provengono chiaramente dall'uva con cui queste bevande sono prodotte.

Le proprietà dell'uva rossa

L'uva rossa in particolare è una vera e propria fonte di sostanze ottime per la salute. Essa è ancora più benefica rispetto a quella bianca grazie all'elevata pigmentazione della buccia, indice di importanti sostanze utili all'uomo. L'uva a bacca rossa è ricchissima di Sali minerali soprattutto potassio e ferro, oltre che una buona percentuale di manganese e magnesio. Il sapore inconfondibile dell'uva è una delle caratteristiche che fanno sì che sia tra i frutti maggiormente apprezzati, ma anche un'ottima



base per vini dal palato dolce. Lo zucchero presente in ogni acino non giova soltanto al sapore, bensì consente al proprio corpo di essere rifornito del corretto quantitativo di fruttosio e glucosio, fonte di energia e vitalità.

Quercetina e Resveratrolo, due importanti sostanze

Grazie alla presenza di un'importante sostanza chiamata Quercetina, l'uva rossa esercita sul nostro organismo un'azione anticancro e antiossidante. La Quercetina, infatti appartiene alla famiglia dei flavonoidi, delle molecole estremamente presenti nell'uva e in grado di proteggere l'intero organismo dagli attacchi delle sostanze dannose. Se consumata in maniera adeguata, l'uva, grazie alla quercetina, può contribuire insieme ad altre sostanze a creare una vera e propria barriera contro malattie gravi come il cancro. Oltre alla quercetina, l'uva contiene importanti sostanze antiossidanti che esercitano una sorta di funzione disintossicante nel nostro organismo. L'uva rossa, in particolare, è indicata maggiormente rispetto a quella bianca in quanto al suo interno è presente una percentuale maggiore di Resveratrolo. Questa sostanza è un fenolo, presente in maniera abbondante nella buccia del frutto in questione. Questa sostanza sta alla base di una ricerca con la quale si è voluto dimostrare, il cosiddetto "paradosso francese". Questa ricerca sottolinea che nel sud della Francia la popolazione ha un'alimentazione molto simile a quella degli Stati Uniti ma l'incidenza di malattie cardiovascolari è molto più bassa. Probabilmente la motivazione sta nel fatto che i francesi acquisiscono il Resveratrolo in maniera più abbondante, in quanto è contenuto in numerosi alimenti consumati in questo territorio tra cui il vino e ovviamente l'uva. Da ciò si può capire quanto questa sostanza abbia un effetto benefico sul nostro organismo.

Uva, estetica e donne

L'uva ha un potere davvero straordinario. I suoi effetti benefici non riguardano soltanto il funzionamento del nostro corpo, ma anche l'estetica. L'uva, infatti, contribuisce alla salute e alla bellezza della nostra pelle. La sua ricchezza in molecole e principi attivi fa sì che queste sostanze possano idratare e rigenerare la nostra pelle. Questa straordinaria proprietà dei chicchi d'uva erano già conosciute nei tempi più remoti dalle più antiche civiltà, le quali li impiegavano per curare l'estetica del proprio corpo. I semi degli acini sono ricchi di acidi grassi, mentre la polpa e soprattutto la buccia contengono una serie di fondamentali vitamine come la vitamina B, C ed E. A tutte queste vitamine occorre aggiungere sostanze come calcio, magnesio e potassio. L'uva, inoltre, è estremamente indicata per le donne come per gli anziani. Le prime possono, infatti, integrare il loro livello di estrogeni grazie alla presenza di una sostanza chiamata boro. La stessa sostanza è indispensabile nella fase più avanzata dell'età, quando l'osteoporosi attacca è un male che affligge molte persone. In questo caso la stessa sostanza facilita l'assimilazione di calcio, necessario per mantenere salde le proprie ossa. L'uva rossa è, dunque, un alimento fondamentale per il benessere interno ed esterno del proprio corpo, un vero toccasana, ma attenzione a non abusarne perché un eccesso di buccia potrebbe produrre un effetto lassativo.

prezzo uva da vino

In questa pagina parleremo di :

- [Premessa](#)
- [Analisi del grado e Analisi Multi Parametrica](#)
- [Analisi visiva](#)
- [Uve ad un prezzo eccessivamente basso](#)

Premessa



Un vino di qualità nasce dalla combinazione di tanti elementi che vanno dalla qualità dell'uva alla modalità di lavorazione del mosto affinché venga trasformato in vino. L'uva è dunque uno dei fattori fondamentali, assieme al lavoro dell'uomo perché si possa produrre un vino di buona qualità. La qualità dell'uva incide fortemente sulle proprietà del vino, per questo motivo una coltivazione appropriata è indispensabile. In molti casi, però, la salute e il gusto dell'uva sono sottoposte a delle variabili che non dipendono soltanto dalla corretta coltivazione dell'uomo

bensì da fattori di tipo climatico e morfologico. A causa di queste importanti incognite, le uve da vino hanno dei costi che possono oscillare anche sensibilmente a seconda di come è stato il raccolto. Tra i fattori che contribuiscono a determinare i costi dell'uva da vino, non vi sono solo quelli per così dire "naturali", ma anche quelli che riguardano il lavoro compiuto nei vigneti. Lavori come la raccolta manuale o meccanizzata, il trasporto, la manodopera impiegata e così via hanno dei costi che incidono chiaramente su quello del vino. Riassumendo, dunque, il prezzo dell'uva dipende da fattori di tipo naturale come le condizioni climatiche del territorio vitato e il loro incidere sulle colture e altri fattori di tipo "umano" come tutti i professionisti e i mezzi impiegati della viticoltura. Durante il periodo della vendemmia, che varia a seconda della tipologia dell'uva e delle condizioni meteorologiche, le uve vengono raccolte e acquistate dai produttori di vini. In alcuni casi, la coltivazione e la trasformazione delle uve in vino avvengono nella stessa azienda, per cui in queste singole situazioni, le spese di acquisto vengono evitate. Una volta superata la fase di raccolta, le uve devono essere "giudicate" per far sì che se ne possa attribuire il giusto prezzo. La valutazione media delle uve si aggira intorno ai 50 – 70 centesimi al chilo. Ovviamente la qualità delle uve, la denominazione che le caratterizza, se DOC, DOCG o IGT, incidono sensibilmente sul loro prezzo. La valutazione delle uve per l'attribuzione del giusto prezzo viene eseguita da una serie di professionisti attraverso delle analisi tecniche.

Analisi del grado e Analisi Multi Parametrica

Una delle analisi che vengono effettuate sulle uve per determinarne il prezzo è la valutazione del grado. Ciò avviene attraverso una semplice operazione che consiste nel moltiplicare il peso dell'uva e il suo grado zuccherino ad una certa cifra da cui



scaturisce il valore della partita di uva. Un'altra possibile analisi è quella di tipo "multi parametrica" che, come dice la parola stessa, consiste nel prendere in esame diversi fattori, tra cui il grado zuccherino, il grado fenolico e l'aspetto estetico delle uve. Attraverso dei macchinari di ultima generazione è possibile eseguire tutte queste indagini in pochissimi minuti. Non sempre, però è possibile utilizzarli in quanto si tratta di una strumentazione dal costo molto elevato.

Analisi visiva

Infine l'indagine visiva è un altro importante criterio da esaminare attentamente per l'attribuzione del prezzo dell'uva da vino. L'indagine consiste, come facilmente si può immaginare, in un'analisi di tipo visivo degli acini, su cui è necessario individuare, qualora ci fossero, le imperfezioni, le macchie anomale ed altri fattori simili che determinano la salute e la freschezza del chicco d'uva. L'analisi visiva, però, può essere eseguita anche in maniera, per così dire, "artificiale", attraverso dei dispositivi che sfruttano la tecnologia digitale delle più moderne fotocamere. Una volta eseguite tutte queste indagini, ad ogni tipo di analisi viene assegnato un punteggio. Le uve che hanno totalizzato il maggior numero di punti sono quelle che hanno ottenuto i migliori requisiti. Tutte le uve analizzate vengono classificate secondo il punteggio ottenuto in modo che, le uve più pregiate vengono vendute ad un prezzo maggiore per la produzione di vini di alta qualità, inversamente, le uve con punteggio minore avranno un costo più basso e saranno impiegate per la realizzazione di "semplici" vini da tavola.

Uve ad un prezzo eccessivamente basso

Ebbene alcune volte può accadere che le uve vengano valutate in maniera negativa, ovvero nonostante le vendemmie abbondanti e la buona salute delle uve, esse vengono vendute ad un prezzo relativamente basso con il danneggiamento di molti viticoltori che spesso non riescono neanche a coprire tutte le spese di produzione. Ciò avviene perché una volta prodotto e imbottigliato il vino, esso viene venduto ad un costo eccessivo e ciò fa sì che le vendite calino enormemente con la conseguente caduta del prezzo dell'uva. Ciò può portare, paradossalmente, molti contadini all'abbandono delle terre per l'impossibilità di pagare né personale, né macchinari necessari per la lavorazione. È importante che il vino dei punti vendita sia smaltito per permettere che le produzioni degli anni successivi possano ripristinare quelle delle precedenti con una regolazione del prezzo dell'uva. In sostanza, una sovrabbondanza di bottiglie di vino invendute negli scaffali di cantine ed enoteche porta ad un crollo del prezzo del vino che danneggia soprattutto il coltivatore.

potatura uva fragola

In questa pagina parleremo di :

- [Origine dell'uva fragola](#)
- [Caratteristiche del vitigno](#)
- [Come potare](#)

Origine dell'uva fragola



L'uva fragola è una particolare varietà di uva da tavola e da vino estremamente dolce e zuccherina. La sua origine non è europea, infatti deriva dalla specie *Vitis Labrusca*, originario dell'America settentrionale. Essa è stata la prima vite d'oltreoceano ad essere introdotta in Europa e se ne hanno le prime notizie in Francia intorno agli anni venti dell'ottocento. Questo vitigno è estremamente resistente al freddo ed è questo il motivo per cui la sua diffusione interessa soprattutto ambienti caratterizzati da clima essenzialmente rigido. Il suo habitat più congeniale sono, infatti, le vallate alpine. Dall'uva fragola nasce un particolare

vino molto dolce, il fragolino, il cui sapore assomiglia a quello della fragola e questo spiega, infatti, il suo nome. Questo vino ha avuto un percorso difficile in quanto solo negli ultimi anni è stato riconosciuto il suo valore. In passato era un vino deprezzato e poco bevuto dai più esperti, non tanto per il suo sapore quanto perché proveniente dall'America, i cui vitigni erano utilizzati soprattutto come portainnesti in seguito all'epidemia di fillossera che colpì duramente la maggior parte dei vigneti del vecchio continente. La diffusione di vitigni americani che avvenne per mezzo della creazione di ibridi, ovvero di specie potremmo dire "miste", portò ad un abbassamento della qualità dei vini europei che con il tempo dovette recuperare il suo primato nel settore enologico. Questo spiega dunque, come il gusto dei bevitori di vino più esperti si allontanasse da un prodotto non europeo.

Caratteristiche del vitigno

L'uva fragola è caratterizzato da una serie di proprietà organolettiche davvero inconfondibili. Un sapore estremamente dolce e fruttato ed un odore molto simile a quello della fragola sono i suoi caratteri distintivi. La vite da cui l'uva deriva è originario, come abbiamo detto, dell'America. Essa è caratterizzata da foglie abbastanza grande e di colore scuro. I grappoli sono formati da molti acini di piccole dimensioni ed estremamente vicini gli uni agli altri. Come molte viti americane o ibridi, l'uva fragola è molto resistente ad alcune patologie che colpiscono i vigneti europei, tra cui, anche se in maniera ridotta,



la fillossera. Si adatta egregiamente ai terreni umidi e ai climi freddi. Questo tipo d'uva è utilizzata soprattutto come uva da tavola, ovvero come frutta in quanto la produzione del famoso fragolino è vietata sia in Italia che in Europa, se non per uso personale. Dal suo arrivo in Europa, l'uva fragola si è diffusa in maniera ampia in tutte le sue derivazioni, tra le quali è possibile citare, la Fraga con bacche di colore nero leggermente più grandi rispetto alla norma, la tradizionale Fragola, la Fragola bianca con bacche di colore giallo e con un sapore leggermente acidulo e infine la Fragola precoce sia a bacca bianca che nera.

Come potare

La lavorazione di questa vite richiede poche mosse, ma eseguite in maniera corretta. I vigneti di uva fragola sono molto vigorosi e quindi l'operazione di potatura si ritiene fondamentale perché la sua crescita avvenga in maniera sana. Le operazioni da mettere in atto non sono estremamente complicate, per cui esse possono essere compiute sia da mani esperti che da chi ha piantato nel proprio terreno questa specie per la produzione di qualche litro di vino fragolino ad uso personale.

Una delle prime operazioni da eseguire è chiamata "spollonatura" che consiste nell'asportazione dei cosiddetti polloni, ovvero di tutte quelle parti della pianta come germogli e tralci che possono ostacolare la crescita del tronco. Successivamente si può passare ad un'altra operazione chiamata "sfemminellatura". In questa fase tutti i tralci secondario devono essere rimossi per permettere alle parti "utili" della pianta di respirare. Un'altra importante operazione da eseguire è la "cimatura" che si effettua eliminando la parte superiore dei tralci più rigogliosi. Ciò deve avvenire in un periodo ben preciso che cade nei mesi precedenti a quello di giugno oppure in seguito alla fase dell'invaatura che avviene, generalmente, a metà agosto. Questa importante opera di manutenzione è indispensabile affinché gli acini che formano il grappolo possano crescere sani e in maniera soddisfacente. L'uva fragola è una di quelle specie in cui le foglie crescono in maniera davvero abbondante, è per questa ragione che, una delle operazioni di potatura più importanti riguardano proprio questi elementi. L'operazione in questione è detta "sfogliatura" per la quale si procede con l'eliminazione di alcune foglie della vite, in particolare l'azione viene esercitata sulle prime foglie della base del tralcio. La sfogliatura avviene in quel periodo in cui gli acini si avviano verso la maturazione e ciò consente di alleggerire i pergolati tra cui cresce il vigneto, in modo da agevolare, allo stesso tempo, l'operazione della raccolta. Infine, essendo l'uva fragola un vitigno molto rigoglioso, può capitare che i grappoli siano troppo abbondanti in acini con un impoverimento delle qualità organolettiche dei singoli acini. Per evitare di incorrere in questo problema si deve intervenire con un'operazione di "diradamento" dei grappoli, soprattutto di quelli siti sui tralci più deboli, in un periodo che corrisponde approssimativamente a quello dell'invaatura. Queste singole operazioni sono rivolte in particolare a questo tipo di uva, ma a tutte queste occorre aggiungere le normali azioni di manutenzione delle viti.