

Olio e Vino

UVA

tipi di uva

In questa pagina parleremo di :

- [I tipi di uva](#)
- [Uve da tavola](#)
- [Uve pervino](#)



I tipi di uva

Per conoscere i vari tipi di uva dobbiamo fare numerose distinzioni a partire da due gruppi fondamentali di uva distinte per utilizzo: le uve da tavola e quelle da vino. Chiaramente le uve da tavola sono quelle destinate al consumo fresco o comunque ad un consumo come cibo da mettere in dolci ed altri cibi manipolati. Per quel che riguarda l'uva da vino invece chiaramente si intende l'uva destinata alla produzione di uno dei prodotti più antichi e ricercati del mondo. In ambo i casi comunque tutti le varietà derivano dalla grande famiglia della *vitis vinifera*, con qualche uva da tavola, rara, proveniente dall'americana *vitis lambrusca*. In entrambe le specie comunque le forme di allevamento e il tipo di coltivazione risultano essere grosso modo gli stessi, ma per la vite *lambrusca* la produzione di vini vera e propria è vietata. La differenza fondamentale nel tipo di coltivazione tra le uve da tavola e quelle da vino è piuttosto nel periodo deciso per la vendemmia, dove per le uve da tavola si cerca di ottenere la maturazione massima. Queste uve, diverse e generalmente non utilizzabili per la vinificazione, maturano in genere in piena estate sostituendo tutto l'acido con lo zucchero, mentre quelle da vino sono più tardive e i viticoltori tendono a conservare una certa acidità fondamentale per produrre la bevanda alcolica. Dopo secoli di vinificazione oggi si contano solo per le uve da vino più di 800, anche se alcuni testi riferiscono di più di mille, specie diverse.

Questo perché la coltivazione della vite, o per meglio dire la domesticazione risalente al I millennio avanti Cristo almeno, ha prodotto numerosissimi cloni ed ibridi, incroci naturali e forzati da poche specie pre-agricole. In particolare, tra tutti i popoli antichi, i Greci diedero un contributo fondamentale al miglioramento delle tecniche agricole sulla vite, così come alle prime sperimentazioni di coltivazione. I Fenici invece furono protagonisti della sua diffusione nel Mediterraneo occidentale mentre i Romani furono quelli che trasformarono il vino in bevanda europea per antonomasia.

Una volta divise le uve tra quelle da tavola e da vino, un'altra distinzione è tra uve bianche e uve rosse, che nella differenziazione precedente possono avere impatti diversi nella produzione. Nelle

uve da tavola infatti la produzione è quasi tutta incentrata sulle uve bianche mentre per le uve da vino la produzione è maggioritaria rossa, anche se di pochissimo.

Uve da tavola

Le uve da tavola sono di classificazione più semplice in particolare se si vuole dividerle per tipologie. La principale caratteristica per un'uva da tavola è quella di essere un'uva matura, con gli acini ben dolci dove gli zuccheri hanno rimpiazzato totalmente l'acido. La concentrazione di zuccheri quindi deve essere la massima possibile in modo da attirare il consumatore. Quindi le uve da tavola vengono classificate anche in base alla percentuale di zucchero rispetto alla polpa. Molto importante nella classificazione delle varie uve è la grandezza e il peso del chicco, così come la forma, tutte caratteristiche visive importanti per la vendita, che in quelle da vino sono più che trascurabili. Grandezza e peso hanno anche il non trascurabile vantaggio di aumentare i profitti per ettaro. Molto contemplata è la resistenza al trasporto che se bassa può deformare, rompere e rovinare i chicchi e renderli poco attraenti alla vendita. C'è da considerare che mentre l'uva di vini viene in genere vinificata in loco, quella da tavola invece può viaggiare per migliaia di chilometri per attraversare anche la frontiera.

La resistenza al trasporto risulta quindi la caratteristica fondamentale per l'uva da tavola.

Uve per vino

Come detto le uve da vino sono divise in moltissime specie diverse, tra le 800 e le 1300 a seconda delle diverse classificazioni più o meno complete anche di quelle molto rare. Questo fa sì che una divisione per tipologie risulta molto complicata a causa dei vari fattori di classificazione.

La tipologia delle uve da vino sono quindi determinate da caratteristiche diverse.

Fondamentalmente l'uva da vino deve garantire un perfetto equilibrio tra acidità e zuccheri in quanto senza la prima il vino dovrebbe essere consumato entro pochi mesi, mentre senza i secondi non riuscirebbe a raggiungere la giusta gradazione alcolica. Le varietà di uve da vino sono sempre in connessione con il territorio, per regalare ai vini gusti inconfondibili. Sono nel vino infatti il cambiamento anche solo di pochi chilometri per la stessa specie può significare un cambiamento radicale nei gusti. Infatti il terreno, con i suoi minerali, è il principale responsabile della fornitura degli elementi da mescolare al carbonio durante la fotosintesi, per arrivare a quelle combinazioni che poi faranno parte degli elementi delle bucce. Da qui la grande varietà di vini che dipende dalle varie concentrazioni di minerali.

Piantare uva

In questa pagina parleremo di :

- [La vite](#)
- [Il terreno](#)
- [Piantare uva : Come piantare](#)



La vite

La vite è quello che viene definito un albero fruttifero, ovvero un albero da frutto nel senso classico, dove la frutta viene considerata quella fresca da consumare in tavola. In realtà tutti gli alberi chiaramente producono i frutti nei quali contengono i semi. Sono moltissime le varietà della specie, in quanto la vite fu una delle prime piante addomesticate dall'uomo, per il consumo della frutta ma in particolare per la produzione di vino. Questa domesticazione ha portato nei secoli all'incrocio e all'ibridazione di un numero elevatissimo di specie e sottotipi, anche diversi per la sola adattabilità che comprende numerosissime varietà, incroci ed ibridi che via via nei secoli gli uomini hanno realizzato per ottenere le qualità migliori. I cloni ottenuti hanno così raggiunto quasi tutti gli angoli del globo, tanto che oramai la vite non è coltivata solo ai poli. Le varie specie si sono adattate tanto all'Africa quanto alla Russia. A seconda dei risultati che si vogliono ottenere si avranno costi e difficoltà di coltivazione diversi, anche a seconda del tipo di varietà. Si possono avere delle varietà molto semplici da coltivare, come lo Chardonnay ad esempio, o altre molto difficili. Anche il tipo di obiettivo che si desidera cambia totalmente l'impegno. Alcuni coltivano l'uva per soli scopi decorativi del giardino, altri per il consumo da tavola, e poi ci sono i produttori di vino.

Certamente questi ultimi avranno le difficoltà maggiori. Questi obiettivi cambieranno totalmente il tipo di impianto e le spese a cui si andrà incontro. Per la semplice crescita vegetativa infatti l'uva non ha particolari problemi né per quel che riguarda il terreno, né per il clima, che può essere anche arido in quanto la pianta non necessita irrigazioni. Tutto cambia chiaramente se si deve produrre del vino.

Il terreno

Il terreno dipenderà dagli obiettivi e dalle varietà. Se per la decorazione non vi sono problemi, per la produzione di uva da tavola ed in particolare di vino, la scelta del terreno è fondamentale. Si può predisporre un terreno adatto solo per una o due piante, ma certamente un intero vigneto dovrà essere predisposto in funzione del terreno. La varietà di vite quindi dovrà essere scelta in funzione delle caratteristiche climatiche e morfologiche dell'area di residenza. Piovosità e temperature sono chiaramente i primi fattori da considerare. Il terreno potrà essere preparato per aumentarne solo la fertilità, con una concimazione a base di letame e l'aggiunta di fertilizzanti organici quali compost. Queste operazioni in

genere avvengono in profondità, con una lavorazione di interrimento di questi composti. Il terreno verrà poi livellato e addizionato con i minerali necessari all'uva.

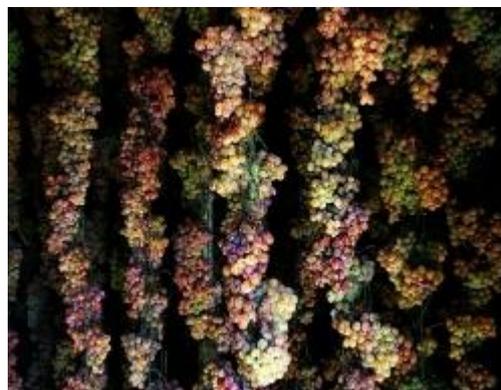
Piantare uva : Come piantare

Per ottenere la nostra pianta possiamo scegliere vari metodi. Piantare significa o seminare, oppure mettere a dimora una pianta già pronta, giovane. La semina certamente necessita di molto tempo, ed è sconsigliata a chi ha fretta. Un metodo più veloce è certamente la talea o il portainnesto. Entrambi possono essere acquistati regolarmente dai rivenditori specializzati. La semina, una volta utilizzata nella maggioranza dei casi, è stata ormai quasi del tutto abbandonata a favore delle talee e dei portainnesti in particolari, che garantiscono ottimi risultati ma specialmente l'invariabilità della specie.

Appassimento uva

In questa pagina parleremo di :

- [L'appassimento nella tradizione vinicola](#)
- [Appassire le uve](#)
- [Appassimento uva : Cose succede all'interno delle cellule](#)



L'appassimento nella tradizione vinicola

Nella tradizione enologica passata la pratica dell'appassimento è sempre stata una passione italiana in primo luogo, praticata sporadicamente anche all'estero come nel caso della Commandaria a Cipro e del Tokai ungherese. In Francia invece si tende ad utilizzare la muffa nobile per produrre vini dolci da dessert. L'Italia è quindi la regina incontrastata dell'appassimento delle uve e conta ben 17 regioni coinvolte fin dall'antichità. Il tipo di clima italiano certamente avvantaggia questa pratica e sfavorisce l'utilizzo della muffa nobile. La regione certamente più in vista per l'appassimento delle uve è la Toscana, ma anche in Veneto e in Sicilia vi sono grandi vinificazioni di passito. Il resto d'Italia vive comunque di una buona fama di un'ottima qualità per quel che riguarda le uve passite. In pratica non vi è regione che non abbia il suo passito, a differenza delle altre nazioni che registrano qualche vinificazione qua e là. Anche i grandi Sauternes botritizzati vengono spesso considerati dei passiti, ma il procedimento di arricchimento delle uve è del tutto diverso.

Appassire le uve

Le uve vengono appassite per ottenere la concentrazione degli zuccheri negli acini. Questa procedura del tutto naturale è conosciuta da moltissimi secoli per vinificare dei bianchi dolci da servire con i dessert. A seconda della qualità raggiunta comunque alcuni di questi vini riescono ad essere tanto maestosi da venire serviti in meditazione. L'alternativa, anche se questa è una consuetudine francese, è il servizio come aperitivo.

L'appassimento può avvenire sia ancora sulla pianta, lasciando i grappoli appesi ai tranci, che su dei graticci una volta effettuata la vendemmia. La differenza tra le due lavorazioni risiede nell'apporto zuccherino fornito, che sarà maggiore nel primo caso in quanto la pianta può continuare a fornire ai propri grappoli gli elementi nutritivi necessari a sostituire quelli persi con la disidratazione.

Quando invece vi è la raccolta e l'appassimento sui graticci questo non può avvenire. Il sole quindi

fa appassire le uve per fargli perdere l'acqua necessaria a concentrare gli zuccheri in una massa minore. Il termine esatto che andrebbe utilizzato è però disidratazione, tra l'altro parziale in quanto una parte di acqua necessaria per la vinificazione deve essere conservata.

Appassimento uva : Cose succede all'interno delle cellule

Se per una comprensione sommaria possiamo descrivere la concentrazione degli zuccheri negli acini come una perdita di massa di altri elementi, nella fattispecie acqua, a livello cellulare la moderna enologia riesce oggi a descrivere esattamente cosa avviene. Infatti lo stress idrico provoca delle modifiche a quelle che sono le pareti cellulari e la conseguente fase di respirazione della cellula. Questa modifica della respirazione produce nuovi elementi, come un aumento dell'etilene e di alcuni acidi che modificano anche le qualità organolettiche del vino. Le modifiche si protraggono fino alla morte della cellula.

Grappoli uva

In questa pagina parleremo di :

- [Grappoli e romanticismo](#)
- [Il punto di vista botanico](#)
- [Grappoli uva : L'acino](#)



Grappoli e romanticismo

Il grappolo di uva è in fondo il simbolo stesso del vino e della pianta meravigliosa che regala una bevanda amata da millenni in Europa. Nel vecchio continente infatti si può dire che sia nato il vino, e i grappoli che lo rappresentano sempre in Europa hanno trovato la loro evoluzione genetica, tanto da passare da poche decine di specie a più di mille, tutte europee, oggi coltivate in tutto il mondo. A farla da padroni i grappoli francesi, la nazione che più di tutte negli ultimi due secoli ha sviluppato la sua viticoltura a scopi enologici. Prima c'era l'Italia, che dominava fin dall'epoca della Magna Grecia la scena continentale del vino. Tutta questa parte romantica del vino ha come simbolo il grappolo, ovvero il frutto della vite vinifera, una pianta amata e coltivata da millenni, la cui parte più interessante antropologicamente è appunto il grappolo. Tecnicamente il grappolo è il portatore degli acini, così vengono chiamati i frutti della vite. Il grappolo come sappiamo può essere sia mangiato fresco che destinato alla vinificazione, la produzione del vino. Si può dire che il grappolo è il fine ultimo di un anno di intensi lavori e sforzi in vigna, ma anche di millenni di lavori fatti da un lento susseguirsi di stagioni che lentamente hanno migliorato, adattato e arricchito sia la cultura umana che la pianta stessa. I grappoli sono il simbolo di tutto, delle prime coltivazioni cinesi e dell'importazione verso l'Europa, dei primi traffici di vino fenici e dei primi esperimenti in vigna dei Greci, così passando per i Romani, i protagonisti della grande diffusione nel vecchio continente o per i monasteri medioevali, cultori e conservatori delle tecniche abbandonate con la caduta dell'Impero. Ai giorni nostri il grappolo simboleggia premiazioni e assegnazioni di punti nei concorsi enologici, ma anche la fertilità nei sogni e il buon cibo a tavola.

Il punto di vista botanico

Il grappolo è però anche una parte della pianta e come tutti i vegetali viene studiato dal punto di vista scientifico dai botanici, meno romanticamente, ma necessariamente utile a chi produce vino per conoscere la pianta al meglio e trarne i risultati più eccelsi. Il grappolo viene classificato in tre diverse parti: il raspo, l'acino e i semi. Il raspo, detto anche graspo, è la parte legnosa di supporto al fissaggio degli acini. Qui si attaccano i chicchi e si collegano alla pianta madre. Non ha nessuna rilevanza dal punto di vista vinicola,

tranne per alcune rare vinificazioni francesi che lo includono nei processi di lavorazione. L'acino invece rappresenta lo sforzo ultimo di tutta la lavorazione in quanto contiene non solo il succo che diventerà vino, ma anche i semi che consentono la moltiplicazione della pianta e che contengono preziosi tannini, così come le bucce in cui sono concentrati i polifenoli protagonisti dei profumi e degli effetti benefici del frutto. Infine vi è il citato seme, o vinacciolo, portatore del patrimonio genetico, contenitore legnoso. Alcuni considerano anche la pruina come una parte del grappolo.

Grappoli uva : L'acino

L'acino come detto è il fine ultimo di tutta la coltivazione e la crescita vegetativa della pianta. Non si deve dimenticare infatti con non è solo l'enologo ad essere interessato all'acino, ma questo è l'atto finale di tutto il ciclo vegetativo della pianta stessa in quanto strumento di tramandazione genetica e moltiplicazione della specie.

L'acino viene formato dunque dalla buccia esterna, dalla polpa interna e dai semi, anche se questi possono essere intesi come un organo specifico della pianta. I botanici naturalmente differenziano il colore della buccia in nera e bianca (e tutte le varie sfumature), mentre curiosamente la polpa subisce pochissime variazioni di colore, essendo comunque bianca in tutte le specie. Sono infatti le bucce a fornire i colori al vino, e anche nelle bucce bianche, se troppo sfruttate nella vinificazione, sono presenti dei coloranti che rendono il vino rosato se non rosso. Anche i semi contengono dei coloranti e per questo si cerca di eliminarli, insieme alle bucce, nelle vinificazioni in bianco, dove la parte utilizzata è il solo succo e qualche aromatizzante delle bucce. La pruina prima menzionata ha la funzione protettiva della buccia. Si tratta di una sostanza cerosa prodotta dalla pianta stessa che ha varie funzioni. Protegge l'acino da raggi ultravioletti che potrebbero determinarne la disidratazione, ma essendo anche appiccicosa, consente di catturare i lieviti presenti nell'aria e determinanti ai fini della fermentazione anche se oggi vengono usati produzioni da laboratorio. La polpa dunque fornisce il succo, contenete molta acqua per ottenere il prodotto liquido, mentre alle bucce è riservato il compito di fornire i coloranti, gli aromi ed i tannini al vino. La polpa inoltre si divide in due zone, una esterna ed una interna, dove la prima fornisce la maggior parte degli zuccheri fondamentali alla trasformazione in alcol, mentre la seconda fornisce gli acidi necessari al mantenimento del vino.

Innesto uva

In questa pagina parleremo di :

- [L'innesto](#)
- [L'innesto della vite](#)
- [Innesto uva : La tecnica](#)



L'innesto

L'innesto è una tecnica molto antica utilizzata in agricoltura e in floricoltura per riprodurre, o per meglio dire moltiplicare, le piante adulte di tipo legnoso. Non si tratta di una nuova pianta completa, ma dell'innesto appunto di una parte di una varietà su un'altra pianta in modo da aggiungere, inserire, un nuovo componente. L'innesto è quindi una moltiplicazione asessuata, botanicamente definita *moltiplicazione agamica*. Lo scopo dell'innesto è appunto quello di evitare la moltiplicazione sessuata tra individui che comporta sempre una variazione genetica minima naturale, per ottenere una pianta in tutto uguale a quella madre. L'innesto viene utilizzato anche allo scopo di *ibridazione* tra diverse specie, o per meglio chiarire sottotipi di una stessa varietà, per ottenere caratteristiche migliori di una pianta, in modo che produca frutti o fiori migliori, o di un tipo particolare, o per scopi sanitari. Ad esempio è stata utilizzata con successo per combattere la crisi fillosserica che alla metà dell'Ottocento fece rischiare l'estinzione delle viti europee, a causa di questa temibile farfalla che attacca le radici e le basi dei tronchi della vite. Grazie all'intuizione di alcuni esperti, si notò infatti che le varietà americane erano immuni alla farfalla e quindi si applicò la tecnica dell'innesto, utilizzando la parte radicale e le basi dei tronchi americani per inserirvi le qualità europee, nettamente migliori dal punto di vista qualitativo.

La tecnica dell'innesto ha la sola limitazione di poter essere utilizzata su piante legnose o semi-legnose, quindi arboree o arbustive. Si è però dimostrata fondamentale per la conservazione e il miglioramento delle specie per moltissimi secoli quando la genetica non era nemmeno stata concepita.

L'innesto della vite

L'innesto nella vite è quindi sempre più praticato come tecnica naturale di miglioramento delle varie varietà, e il suo utilizzo si è andato intensificando sempre più, soprattutto nel corso degli ultimi due secoli, quando la botanica ha assunto quel ruolo da protagonista e la sua identità di scienza ed ha iniziato a comprendere più da vicino i meccanismi che muovono il regno vegetale. Oggi tutte le grandi aziende ad esempio utilizzano innesti e clonazioni ibride per migliorare e adattare le varie specie di viti, sia alle condizioni climatiche che a quelle geologiche, ma più specificatamente per riuscire ad ottenere produzioni di qualità sempre meno variabile. Tutte le grandi case infatti ormai si affidano a botanici e studi approfonditi di botanica, senza lasciare più nulla al caso, se non per quel che riguarda le diverse annate dipendenti dal clima. L'innesto va praticato sempre in primavera, periodo in cui si ha il risveglio vegetativo della pianta, che può subire così quello che può essere paragonato ad un vero e proprio intervento chirurgico. Questo permette di combattere eventuali controindicazioni che possono provenire dall'innesto, come ad esempio eventuali infezioni in quella parte che può essere paragonata ad una ferita aperta. La velocità di ripresa che caratterizza quindi il periodo di risveglio vegetativo aiuta quindi non solo a velocizzare il decorso post-innesto, ma anche a fornire gli eventuali anticorpi necessari in caso di infezione.

Innesto uva : La tecnica

Vi sono vari tipi di innesto che si possono effettuare, a seconda di alcuni fattori dipendenti sia dalle caratteristiche botaniche che dai risultati da ottenere. Il più semplice e veloce, quindi anche il più utilizzato, è l'innesto a spacco. Semplicemente viene inserito un rametto di pochi centimetri della varietà che si vuole innestare, in un'incisione effettuata sulla pianta che supporta l'operazione. Poi il tutto verrà fasciato per evitare le infezioni. A questo scopo si devono sterilizzare anche gli utensili necessari alle varie operazioni.

Lavorazione uva

In questa pagina parleremo di :

- [Lavorare l'uva](#)
- [Il vigneto](#)
- [Lavorazione uva : La cantina](#)



Lavorare l'uva

Il lavoro che riguarda l'uva è di grande rilevanza in un settore strategico dell'agricoltura che vede l'Italia al primo posto in Europa per l'esportazione dell'uva da tavola e uno dei maggiori produttori di vini, reputati secondi solo a quelli francesi. Quando si parla di lavorazione quindi si parla di un complesso e lungo lavoro che riguarda tutti gli aspetti di questo commercio, dal lavoro nei vigneti a quello nelle cantine per quel che riguarda anche le uve da vino. Nel caso delle uve da tavola, la lavorazione riguarda solo il vigneto, e deve essere impostata nell'ottenimento di uve dolci e resistenti al trasporto, mentre per l'uva destinata alla vinificazione l'obiettivo è quello di ottenere il giusto equilibrio dolce-acido che consenta la produzione di vino, coinvolgendo anche la fase successiva, quella in cantina. Per lavorazione quindi si deve intendere sia il ciclo biologico annuale, che la vinificazione vera e propria. In particolare l'uva per la vinificazione non ha mai un vero periodo di calma, specialmente per le aziende proprietarie anche dei vigneti. Quando infatti in inverno il vigneto è in riposo vegetativo, e necessita quindi di una ridotta manutenzione, il lavoro si sposta nella cantina, ed è particolarmente febbrile, in quanto fino all'imbottigliamento tutti i processi devono essere monitorati precisamente.

Il vigneto

La lavorazione dell'uva parte chiaramente dalla cura della vigna, periodo fondamentale per la buona riuscita del raccolto, che sia di uva da tavola o per uva destinata alla vinificazione. Qui la lavorazione si divide nei due periodi principali del vigneto, quello invernale, di riposo vegetativo, e quello estivo, di ripresa e crescita quando la vigna fornisce i suoi preziosi frutti. Qui la progettazione dei cicli di lavorazione è fondamentale per il risultato finale. Se l'inverno non richiede particolari sforzi a parte la normale manutenzione che serve a mantenere in ordine il vigneto e a scegliere il sistema di allevamento. Anche se non eccessivamente faticoso, l'inverno richiede cure precise per avere grandi risultati in estate.

Poi vi è tutto il lavoro, dalla primavera fino alla vendemmia, che deve essere costante e giornaliero, per ottenere uve al giusto grado di maturazione a seconda dell'obiettivo finale. In pratica gli unici

mesi morti in vigna sono quelli di dicembre e gennaio.

Lavorazione uva : La cantina

In cantina, per le uve destinate alla vinificazione, il lavoro continua senza sosta dopo la vendemmia, per arrivare a produrre la preziosa bevanda. Qui il lavoro è molto diverso rispetto a quello della vigna, ma altrettanto intenso. Le uve vanno pressate, e poi a seconda della tipologia di vino da produrre, vengono macerate o direttamente fermentate, nel caso dei bianchi. Eventualmente vengono torchiate le vinacce, equilibrato il vino e infine affinato e imbottigliato.

Mosto di uva

In questa pagina parleremo di :

- [Il mosto](#)
- [I vari tipi principali di mosto](#)
- [Mosto di uva : Altri tipi di mosto](#)



Il mosto

Per mosto si intende un liquido denso e torbido prodotto dalla frantumazione ad opera di macchine, o nel passato grazie alla forza umana, di vegetali al fine di ottenere bevande alcoliche. Generalmente questa frantumazione viene ottenuta con le fasi di lavorazione di pigiatura e spremitura, e per quel che riguarda le uve il mosto rappresenta il primo passo per la vinificazione. Lo scopo è quello di ottenere un liquido tramite la fase di ammostatura, in cui far partire quei processi di fermentazione in cui gli zuccheri vengono scissi in alcol e anidride carbonica, in modo da ottenere poi i vini e le birre, ma anche i fermentati base per la distillazione.

Per quel che riguarda le uve il processo è molto semplice in quanto la frutta contiene già al suo interno gli zuccheri necessari a far partire spontaneamente la fermentazione.

Naturalmente la produzione di mosto è regolata per legge, a partire dal grado alcolico minimo. Inoltre in mancanza di una specificazione in etichetta, il mosto si intende ottenuto da uve.

La gradazione alcolica non deve essere inferiore, per quel che riguarda i mosti d'uva, a 1% vol, mosto che sarà poi destinato alla vinificazione. Il mosto viene quindi prodotto tramite pigiatura/spremitura/torchiatura e generalmente contiene dal 80 al 85 per cento di polpa, dal 10 al 15 per cento di bucce, e per il 5 per cento di vinaccioli. Questi ultimi comunque possono essere esclusi, specialmente nel caso della produzione di vini bianchi, mentre per i rossi questi vengono tenuti e pigiati di nuovo. Nel mosto l'enologia moderna inserisce poi dei lieviti selezionati per far partire la fermentazione, quando in passato questa si faceva avvenire spontaneamente.

L'enologia moderna invece utilizza dei lieviti appositamente costruiti in laboratorio a seconda delle esigenze del cliente, che vanno attivati da appositi attivatori in ambiente anaerobici, ovvero in assenza d'ossigeno. Per quel che riguarda la vinificazione in bianco si evita anche il contatto prolungato del succo con le bucce, quando non lo si evita del tutto, mentre nelle vinificazioni in bianco, una volta ottenuto il colore, queste vengono tolte dal mosto per essere pressate a parte. Questo per estrarre i flavoni e gli antociani che forniscono non solo il colore ma anche delle

profumazioni al vino.

I vari tipi principali di mosto

Non esiste un solo tipo di mosto, anche se prodotto con la stessa materia prima, in quanto l'utilizzo che se ne fa potrebbe avere scopi diversi. Il mosto infatti può essere trattato in modo da soddisfare queste esigenze.

Il primo tipo di mosto è quello di uve parzialmente fermentate, con una fermentazione bloccata in modo da avere una gradazione alcolica superiore al 1 per cento ma inferiore ai tre quinti del totale.

Poi vi è mosto di uve concentrato che viene riscaldato senza fuoco per non produrre la caramellizzazione degli zuccheri. Il riscaldamento ottenuto tramite evaporazione e poi refrigerazione, serve a disidratare le uve in modo da concentrare gli zuccheri nel mosto. La refrigerazione infatti serve ad asportare l'acqua presente.

Un altro tipo di mosto è quello concentrato rettificato chiamato con l'acronimo MCR in cui lo zucchero liquido viene prima purificato e successivamente concentrato. In questo mosto vengono quindi eliminati gli acidi e i minerali. Viene regolamentato dall'Unione Europea come liquido non caramellizzato purificato dai componenti ionici, trasformando il mosto in un succo di zucchero d'uva.

Mosto di uva : Altri tipi di mosto



Vi sono poi altri tipi di mosto, poco usati ma ancora prodotti. In produzione vi è il mosto muto, un mosto addizionato con anidrite solforosa che ha come risultato il blocco della fermentazione. L'appellativo muto è dovuto al fatto che questo mosto non presenta la classica risalita dell'anidrite carbonica durante la fase di fermentazione, che può essere intesa ad orecchio per il classico gorgoglio che invece si può udire nelle fermentazioni classiche.

Vi è poi il mosto cotto, dove il mosto è parzialmente caramellato. Questa caramellizzazione si ottiene come nelle caramellizzazioni classiche sia con la disidratazione delle uve che con il riscaldamento da fuoco diretto, mantenendo la pressione sui classici livelli ambientali. Questo, come negli altri casi, concentra gli zuccheri, misurabili con il densimetro, uno speciale strumento detto in gergo Babo o Baumé.

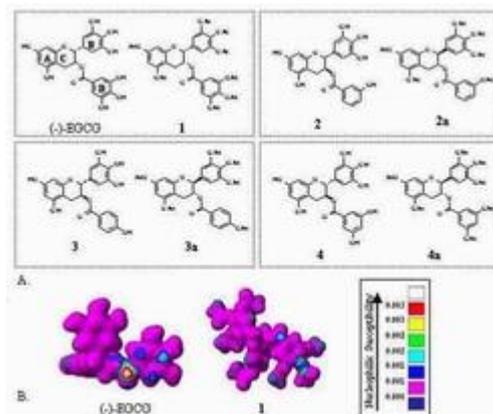
Altro mosto prodotto è il filtrato dolce, anch'esso parzialmente fermentato, in cui però il blocco della fermentazione si ottiene grazie alla filtrazione o alla centrifugazione.

Infine vi è la Mistella, altrimenti detta sifone, che è un tipo di mosto in cui la gradazione alcolica non è inferiore a 12°. qui la fermentazione non è ottenuta con gli altri metodi qui visti, ma con l'addizione di acquavite di vino o alcol, che fa raggiungere gradazioni alcoliche molto alte.

Polifenoli uva

In questa pagina parleremo di :

- [Polifenoli uva](#)
- [Le caratteristiche](#)
- [L'estrazione](#)



Polifenoli uva

Quando si parla di polifenoli si intendono dei composti chimici che si trovano in tutta la frutta in generale, ma quando si parla di uva questi assumono un significato del tutto particolare, capaci di regalare intense emozioni, grazie al conferimento di aromi e colori nel vino. Nella vite si trovano negli acini, nei semi, nelle bucce e nei raspi. La loro concentrazione è maggiore nelle bucce e nei semi, e i viticoltori spesso si sfidano in bravura nella loro estrazione. Questa infatti dipende da molti fattori, tutti racchiusi per i vini rossi nella macerazione, mentre i vini bianchi, più delicati, necessitano di maggiore attenzione. I polifenoli sono quegli elementi essenziali quindi a conferire i profumi, i gusti e i colori al vino. Tutta la degustazione si gioca sulla conoscenza di questi polifenoli, che sono inoltre responsabili per l'astringenza e i tannini nel vino. Dai polifenoli dipendono i gusti, in particolare quelli amari, e quelli piccanti spesso giocati anche sulla trama tannica. I polifenoli sono composti da vari tipi di elementi, che durante la vinificazione si trasferiscono nel vino, e in esso poi evolvono, facendo evolvere il vino. Questo è come vivo, e vale sempre il detto francese secondo il quale il vino nasce nel vigneto, matura in cantina e muore in bocca. Questi variano chimicamente, variando anche i profumi e i gusti della fantastica bevanda fermentata che ammalia tutti gli uomini da millenni. La loro variazione chimica dipende moltissimo dalla conservazione, e quindi dalle variazioni di luce, temperatura e umidità. La loro composizione è quindi essenziale per le produzioni di grande qualità, tanto che non vi è azienda di fama internazionale che non abbia nel suo staff chimici impegnati nel loro studio.

Le caratteristiche

I polifenoli conferiscono per prima cosa colore ai vini rossi, grazie all'azione degli antociani, dei veri e propri pigmenti del vino. Questi sono contenuti naturalmente anche nelle uve bianche che quindi devono essere lavorate in modo diverso, per non colorare il vino. Gli antociani si legano alle proantocianidine condensate in catene polimeriche così da riuscire a fornire il colore per dei meccanismi chimici studiati e riconosciuti, in cui gli atomi assumono delle cariche positive.

Le proantocianidine vengono indicate come tannini condensati, e forniscono oltre al colore anche la struttura al palato. Esse sono responsabili del corpo del vino, e dei gusti, variando in questo modo le proprietà organolettiche. Senza di esse non ci sarebbe l'amertume, e nemmeno l'astringenza. Queste due sensazioni gustative variano in conseguenza del peso atomico e della saliva, a seconda dei vari legami che gli atomi stabiliscono formando polimeri, oligomeri o monomeri. Le dimensioni delle molecole creano differenti legami con i polifenoli, che a loro volta non riescono a contribuire alla qualità gustativa se troppo grandi. l'ossidazione invece influisce sull'invecchiamento e l'affinamento.

L'estrazione

Durante la vinificazione il produttore estrae i polifenoli dai chicchi per trasferirli al vino. La durata di macerazione è quindi fondamentale per stabilire questa estrazione, che sarà maggiore quanto maggiore sarà la durata. Naturalmente più l'uva sarà naturalmente concentrata, più polifenoli si potranno estrarre, anche con brevi durate di macerazione. Siccome i polifenoli apportano anche colore, nei vini bianchi si evita la macerazione per preferire una leggera pressatura. Per questo i bianchi risultano sempre più delicati.

Potatura uva

In questa pagina parleremo di :

- [Potature](#)
- [I tipi di potatura](#)
- [Le determinanti](#)
- [Potatura uva : I periodi](#)



Potature

La vite è come tutti gli alberi da frutto, una pianta che va soggetta a potatura come elemento essenziale per ottenere vini di qualità e quantità. Infatti grazie alle potature non solo vengono variate le concentrazioni degli zuccheri e quindi la quantità di alcol nel vino, ma anche la quantità di grappoli, e quindi la quantità di vino. A questo riguardo certamente vale la pena ricordare che quantità eccessive vanno a discapito della qualità, e che quindi il produttore deve cercare il giusto equilibrio tramite la potatura. Una delle varietà simbolo di questo rapporto qualità/quantità è certamente lo Chardonnay, un uva che dopo le 8 tonnellate per ettaro vede la sua grande qualità aromatica diminuire drasticamente. Altro esempio invece è il Trebbiano che anche se limitato nelle rese, raramente trova livelli qualitativi elevati. Dunque gli effetti della potatura dipendono anche dalla varietà potata, dove lo Chardonnay soffre una caduta della qualità per gli elementi aromatici troppo diluiti in rese eccessive, mentre il Trebbiano non soffre molto questa caduta, e quindi le rese possono essere anche aumentate, ma comunque non produrrà mai grandi vini. Gli elementi aromatici del vino si trovano nelle bucce, ed è quindi necessario ridurre il numero di grappoli e di acini per far sì che questi si concentrino. Il Trebbiano comunque è talmente produttivo da dover comunque essere potato con interventi forti, mentre altre uve non hanno questo problema. Il Frappato per esempio fornisce una produttività bassa e quindi in questo caso le potature sono scarse e poco incisive. La potatura è molto più importante nelle uve da vino che in quelle da tavola, dove si cerca di avere più che altro la massima concentrazione di zuccheri per ottenere un'uva dolce. Per le uve da vino inoltre si tratta anche di un giro d'affari che vede prezzi più alti, anche se l'Italia per quel che riguarda l'uva da tavola il giro d'affari è enorme.

Oltre a discorsi puramente produttivi le potature servono per stabilire le forme della vite e quindi la direzione dei rami, in modo da ottenere forme d'allevamento idonee alla pianta e al clima. In caso di climi caldi infatti si cercherà di far crescere i frutti in basso e le foglie in alto, in modo da creare una sorta di protezione per i grappoli e una maggiore esposizione per il fogliame allo scopo di eccitarne la fotosintesi. Nelle zone fredde invece si cercherà di far crescere i grappoli in alto.

I tipi di potatura

In inverno si svolge la potatura legnosa, ovvero quella che si effettua sul legno, spesso duro, in riposo vegetativo.

In estate invece si svolge la potatura verde, e riguarda le parti morbide dei nuovi rami e speroni, o sulle gemme. Chiaramente le diverse potature intervengono con diverse funzionalità sulla crescita vegetativa della pianta.

Vi sono poi diverse potature come quella di impianto- trapianto che si opera durante la messa a dimora della vite. In questo caso si interviene sulle radici. Oppure quando si vuole indirizzare la crescita verso determinate rese si parla di potatura di allevamento o di formazione.

Poi si parla di potatura di produzione, quella più specifica indirizzata a determinare in particolare il numero e la direzione delle gemme, così da definire bene il numero dei frutti. Questi due interventi possono avvenire sia nella cattiva che nella bella stagione. Quando si parla di forme di allevamento quindi si parla di potature.

Le determinanti

Le determinanti per decidere quali sono le potature sono molte. Certamente la gemma è però fondamentale in quanto da essa dipende lo sviluppo del frutto, quindi del ciclo vegetativo finalizzato alla riproduzione della pianta e quindi indirettamente alla produzione dei vini. Senza gemma non possono nascere né i frutti, né i rami, ma una quantità eccessiva potrebbe vanificare il lavoro di un anno nel vino.

Vi sono due tipi di gemme, quelle pronte e quelle dormienti. Le prime sono quelle che forniranno nell'annata il ciclo vegetativo che arriverà ai frutti, mentre le seconde sono quelle che si svilupperanno l'anno successivo ma che possono essere già stimate dal viticoltore. Naturalmente il viticoltore dovrà decidere il numero delle gemme anche in base alla fertilità della pianta. La vigoria della pianta è altrettanto importante in quanto una pianta poco vigorosa potrebbe trovare difficoltà a sopportare un alto numero di gemme.

Potatura uva : I periodi

Per quel che riguarda i tempi di potatura c'è da dire che questa incide sul risveglio vegetativo della pianta, e quindi ne decide i tempi di maturazione. In genere il primo intervento avviene dopo che le foglie sono cadute, e che quindi tutti gli zuccheri prodotti dalla fotosintesi siano stati trasferiti al fusto. Lo zucchero in estate serve alla produzione dei frutti ma in inverno la sua funzione è quella di proteggere la pianta dal freddo. Comunque oggi la potatura può essere anche meccanizzata anche se non tutte le forme d'allevamento sono idonee alla meccanizzazione. Chiaramente i vini migliori sono risultati da potature manuali.

Raspo uva

In questa pagina parleremo di :

- [Il raspo](#)
- [La vinificazione](#)
- [Raspo uva : Il trattamento dei raspi](#)



Il raspo

Il raspo dell'uva è la parte della vite che ha la funzione di collegamento tra acini e ramificazioni. È quindi un vero organo, con una sua circolazione linfatica in cui scorrono gli elementi nutritivi creati con la fotosintesi. Questi giungono agli acini tramite i raspi e sostengono la nutrizione dei chicchi. Il nome del raspo viene indicato a volte anche con graspo, mentre un altro nome molto usato e scientifico è rachide. Naturalmente il raspo è costituito principalmente da legno e generalmente escluso dalla vinificazione. Il raspo è composto dal peduncolo, per unirlo alla pianta e prosegue nel trancio composto a sua volta da una parte centrale e da due secondarie che vengono denominate rachilli. Queste finiscono appunto nell'acino. Il raspo chimicamente è costituito in maggior parte dai tannini, e per questo escluso dalla vinificazione in quanto il suo apporto in questo risulta quasi sempre eccessivo. Nella macerazione infatti potrebbe arricchire troppo il mosto e fornire dunque dei vini astringenti fino all'acidità più dannosa. Inoltre un tannino di concentrazione così elevata maschererebbe del tutto le qualità del vino. Alcune aree, come l'hermitage francese, usano sfruttare anche i raspi in macerazione probabilmente per una mancanza di tannini intrinseca a quelle uve. L'eliminazione del raspo avviene oggi grazie alle macchine diraspatrici mentre chiaramente in passato il tutto avveniva a mano. Queste lavorano i grappoli per dividere i chicchi dai raspi che rappresentano comunque solo il 3 e il 7% del peso, mentre il volume occupato è del 30%.

la composizione chimica è del 75-80% rappresentata da acqua; del 3-5% da tannini e poi da altre sostanze come acidi e minerali. Altri costituenti sono i polifenoli, con resine e pectine in primis, e poi lignine e cellulosa.

La vinificazione

Il raspo come detto non viene quindi utilizzato nella vinificazione in quanto compromette la riuscita del prodotto. Per la produzione di vino infatti servono zuccheri e tannini ma di quelli contenuti nei semi e nelle bucce piuttosto che nel raspo. I tannini delle bucce e dei semi vengono infatti considerati nobili, e utili alla qualità del vino, mentre quelli dei raspi sono considerati di qualità inferiore. L'apporto dei chicchi è quindi sufficiente a fornire tutto quello di cui si ha bisogno per un buon vino, sia come polifenoli, che come

zuccheri e sali minerali. L'eccesso di tannini non nobili invece concentrerebbe troppo i cationi che farebbero decadere l'acido tartarico per favorire troppo un aumento del PH.

Raspo uva : Il trattamento dei raspi

Il raspo una volta eliminato deve essere sminuzzato per ridurlo di volume, in quanto come detto occuperebbe un 30% dell'intero volume della vendemmia e quindi dello spazio utile. Con delle macchine particolari dette triciaraspi questi vengono dunque tritati per essere poi riutilizzati spesso come concime e fertilizzanti naturali, mentre altri preferiscono inviarli allo smaltimento.