



ACCESSORI CANTINA

Accessori cantina

In questa pagina parleremo di :

- [Quali accessori per quale cantina](#)
- [La cantina produttiva industriale](#)
- [La cantina di conservazione industriale](#)



Quali accessori per quale cantina

Il termine accessori può risultare un po' generico, anche se riferito alla cantina, e quindi al loro utilizzo nella casa dei vini. Certamente possiamo distinguere tra la cantina privata, del semplice appassionato o investitore, e la cantina industriale, dove invece si produce e si conserva il vino destinato alla grande distribuzione e al commercio al dettaglio.

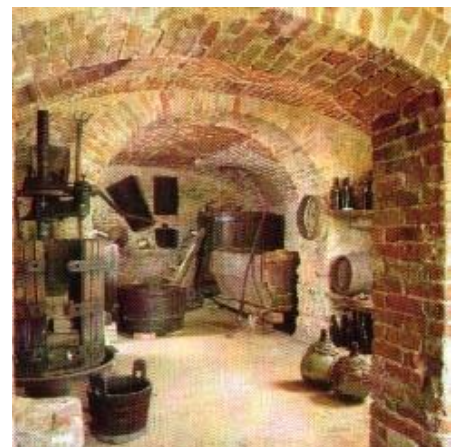
Per quel che riguarda la cantina privata gli accessori dipendono più dalla volontà dell'appassionato e soprattutto dal tipo di vino acquistato, che più sarà pregiato più avrà bisogno di "assistenza". Di questa attrezzatura troverete tutte le informazioni nell'articolo dedicato alle cantinette.

Per quel che riguarda invece la cantina industriale invece dobbiamo innanzitutto specificare se per cantina si intende la parte produttiva della azienda o la parte che viene intesa come la cantina vera e propria dall'etimologia del termine, dove invece il vino si affina e si conserva in attesa di essere venduto. In questo caso le attrezzature per la produzione saranno quasi tutte le stesse per tutte le aziende, mentre quella per la conservazione potranno differire leggermente a seconda del tipo di produzione.

La cantina produttiva industriale

La parte della cantina che coinvolge la produzione del vino ha bisogno di una serie di attrezzature che più che semplici accessori sono ormai essenziali per essere competitivi sul mercato.

Queste attrezzature servono ormai alla produzione del vino moderno, che certamente non può più essere prodotto nel modo



artigianale di una volta per l'alto volume di ettolitri oggi lavorati.

La produzione quindi deve essere accelerata perché maggiore è il volume di uve da trattare, nello stesso periodo dell'anno. Quindi con i metodi artigianali di una volta, oltre alla fatica fisica necessaria e all'impiego di molte più persone, non si riuscirebbe ad ottenere una produzione sufficiente alla domanda.

Non è certo più possibile pigiare l'uva con i piedi quindi, e si ricorre chiaramente a delle attrezzature professionali che consentano una lavorazione precisa, come quella artigianale, ma allo stesso tempo molto più veloce.

Il primo macchinario utilizzato è in genere la dispartitrice per la separazione dei raspi, i rametti in parole povere, dagli acini.

L'uva passa poi in genere nella pigiatrice, che sarà tarata in modo diverso a seconda che si tratti di un'uva bianca, da trattare molto più delicatamente, o di un'uva rossa, che nella pigiatura invece cerca anche i coloranti e quindi deve essere pigiata più energicamente.

Altra attrezzatura che segue è la vasca di macerazione o fermentazione diretta, dove, a seconda del tipo di vino, avviene direttamente la fermentazione o la macerazione/fermentazione. Per ulteriori dettagli consigliamo di leggere gli appositi articoli sulla vinificazione in rosso e in bianco nella sezione enologia.

Le vasche (o tino) di fermentazione e/o macerazione possono essere di due tipi, a seconda della scelta del produttore: aerobiche (rare) e anaerobiche, ovvero che consentano o no la presenza di aria. Un altro processo che avviene durante la fermentazione nei soli vini rossi è il *remouage* ovvero il rimescolamento delle vinacce nel mosto. Questo può essere manuale, o automatico con macchinari inseriti appositamente nei tini.

Sempre per i vini rossi la successiva attrezzatura utilizzata è il torchio, che serve a spremere il mosto più denso, quello con le vinacce, per ottenere un taglio supplementare, detto *vin de marc*, meno pregiato del primo ottenuto con la fermentazione e costituito dal solo succo, detto cuore. I produttori poi assembleranno i due tagli con percentuali a loro discrezione.

Una volta assemblato il vino può andare direttamente ai macchinari di imbottigliamento o essere affinato nella cantina di conservazione. Anche nel caso il vino venga imbottigliato direttamente, sosterrà comunque nella cantina di conservazione il tempo necessario prima della commercializzazione.

La cantina di conservazione industriale

La parte della cantina dove si conserva il vino è totalmente separata da quella produttiva in quanto deve avere temperature e tassi di umidità ben determinati e isolati dal resto, soprattutto perché nella produzione si sviluppano temperature più alte e dannose per il vino.

Per quel che riguarda le temperature e le caratteristiche di conservazione abbiamo ampiamente parlato dell'argomento in numerosi articoli dedicati. In questa sezione vediamo quali sono le

attrezzature per l'affinamento.

Anche qui sono le scelte del produttore e il tipo di vino a giocare il ruolo essenziale nella scelta delle attrezzature.

Una cantina che produce champagne o spumante con metodo classico, avrà tutta una sezione, sempre a temperature e umidità controllate, in cui saranno presenti le *pupitres*, di cui abbiamo parlato nella sezione champagne. Queste possono essere classiche manuali o automatiche e servono durante la seconda fermentazione in bottiglia per portare lentamente i depositi verso il tappo. Lo spumante avrà poi bisogno di un congelatore per i colli in modo da poter aprire la bottiglia ed espellere i depositi.

Per un produttore di vini fermi invece la scelta delle attrezzature dipenderà dall'affinamento che si vuole e può eseguire in un determinato vino. Questo può essere effettuato direttamente in bottiglia, e allora si avrà una cantina con attrezzature di stoccaggio di bottiglie, oppure in vasche d'acciaio anaerobiche o in botti di legno, sempre chiuse in assenza di aria.

Anche qui la scelta dipende dal produttore e dal vino, per cui ogni cantina ha la sua attrezzatura da riferire singolarmente.

Accessori enologia

In questa pagina parleremo di :

- [L'enologia](#)
- [Accessori per enologia](#)
- [Gli accessori per il servizio](#)



L'enologia

L'enologia è quella scienza che si occupa di tutto quello che riguarda la produzione di vino, dalla coltivazione delle uve al prodotto finale imbottigliato. Attraverso tutti questi processi l'enologia si avvale di numerosi strumenti e accessori, alcuni da vigneto, altri da cantina, e molti altri da sommelier. Questi vengono differenziati principalmente in questi campi, mentre quelli propriamente utilizzati sul prodotto finale vengono definiti più accessori per enologia che attrezzature. Queste sono costituite da grandi e piccoli macchinari, che vengono usati per la cura dei vigneti e la trasformazione delle uve in vino. Dipendono in particolare anche dalla tipologia di vino che il produttore intende ottenere, con più macchinari e costi maggiori ad esempio nel caso della spumantizzazione. Gli accessori per enologia veri e propri invece riguardano più il lavoro che si svolge nella conservazione e nella degustazione del prodotto finito.

Accessori per enologia

Come accessori infatti possono essere considerati un gran numero di attrezzature, sia da bar/ristorante che da casa. Molto dipende anche dalla competenza e dalla passione che sia il venditore finale, sia il consumatore, pongono sul vino. Accessori quindi possono essere considerati non solo i classici cavatappi, versatori, secchielli e altri materiali, ma anche ad esempio le classiche cantinette di conservazione. Queste, non sempre usate nemmeno nei ristoranti di normale livello, sono invece essenziali sia per i grandi appassionati, che per gli esercenti di alto livello.

Se non si dispone di una adeguata cantina infatti, si pone il problema della conservazione di vini spesso preziosi e costosi, e poi del loro servizio. Le cantinette sono il primo passo indispensabile per chi intende anche fare buoni affari con il vino, acquistandolo giovane per poi conservarlo in modo che aumenti non solo la sua qualità, ma anche il suo valore economico.

Gli accessori per il servizio

Per il servizio invece, un appassionato, o un rivenditore di rispetto, avrà necessità di alcuni accessori indispensabili per poter garantire una degustazione ottimale e il più possibile corrispondente al rango del vino da servire. Se questo sarà un ottimo rosso invecchiato, il decanter è il primo di questi accessori, indispensabile per garantire al vino la massima espressione delle sue qualità organolettiche. Poi sicuramente un adeguato cavatappi che consenta l'apertura di tappi in sughero spesso delicati, resi fragili dal tempo. Per i vini bianchi invece, vanno predisposte delle glacette, che ne mantengano la temperatura, o dei secchielli per il ghiaccio, anche se questa soluzione raffredda a volte eccessivamente il vino. Poi si dovrà disporre degli appositi stop wines, nel caso la bottiglia non venga del tutto consumata. Questi sono degli speciali tappi a valvola per consentire di estrarre l'aria all'interno, in modo che l'ossigenazione non intacchi le qualità del vino.

CantINETTE vino

In questa pagina parleremo di :

- [Cosa sono le cantinette](#)
- [Perché utilizzare una cantinetta](#)
- [Il frigo per vini temperati](#)
- [Frigo per vini climatizzati](#)
- [Costruire una vera cantina in casa](#)



Cosa sono le cantinette

Le cantinette per il vino sono degli speciali frigo per la corretta conservazione dei vini nelle case e nelle enoteche che non hanno a disposizione la classica cantina.

Come è stato già detto la corretta conservazione delle bottiglie è importante quanto una corretta vinificazione. Non seguire le regole basilari di conservazione rischierebbe di pregiudicare la qualità del vostro vino, magari pagato anche un prezzo consistente.

Se per il normale consumatore che compra poche bottiglie al mese, magari una alla volta per consumarla entro la giornata, non ha grossa importanza disporre di un luogo particolarmente adatto per la conservazione del vino, quando si fanno dei grossi acquisti è invece di grossa rilevanza disporre di mezzi adeguati per mantenere inalterate le qualità del vino.

Perché utilizzare una cantinetta

Quando si intende conservare il vino per lungo tempo bisogna infatti rispettare i canoni di conservazione che prevedono assenza di luce, umidità e temperature costanti, e posizionamento orizzontale delle bottiglie.

La luce, come gli sbalzi di temperatura o una temperatura eccessiva, trasmette energia al vino, causando aggregazioni di tannini e polifenoli, oltre che cristallizzazioni di tartaro, che precipitando potrebbero diminuire le qualità del vino nei gusti e nei



profumi.

Un'umidità troppo bassa e troppo variabile avrebbe all'incirca lo stesso effetto dinamico sul tappo, che rischierebbe di seccarsi, e in caso di nuovo aumento dell'umidità di rigonfiarsi, facendo penetrare l'aria con i batteri in esso contenuti nella bottiglia. Questo darebbe vita a nuovi processi chimici che trasformerebbero il vino, alterandone le qualità e nei casi peggiori trasformandolo del tutto in aceto.

Un appassionato o un commerciante dovrà quindi o far costruire una cantina nella sua casa, o acquistare una cantinetta già in commercio, nel caso non avesse lo spazio necessario. Molti costruiscono delle piccole cantine nei garage, luoghi ideali per umidità e temperatura, ma molto alterabili in quanto a reazioni chimiche e muffe. La presenza di gas infatti potrebbe inficiare la qualità del vino e favorire la presenza di muffe che, seppur non dannose come la penetrazione dell'aria all'interno della bottiglia o una temperatura sbagliata, potrebbero comunque parzialmente modificare la struttura del vino.

La cosa migliore se non si ha a disposizione dei luoghi adeguati è allora l'utilizzo di una cantinetta facilmente reperibile in commercio a prezzi che variano da qualche centinaio di euro per la conservazione di poche bottiglie, a qualche migliaio nei casi di cantinette altamente professionali, per enoteche che debbano stoccare molte bottiglie.

In commercio potrete scegliere tra due tipi di cantinette diverse, a seconda delle vostre esigenze: i frigo per vino temperati e i frigo per vino climatizzati, altrimenti detti armadi climatizzati.

In entrambi i casi cercate di tenere la porta del vostro frigo aperta solo per il tempo necessario a prendere la bottiglia, in modo da non alterare gli equilibri interni.

I frigo per vini temperati

Queste cantinette sono per chi ha esigenze più semplici, in genere utilizzate quando non si intende conservare il vino per lunghi periodi. Servono infatti più che altro per portare i vini alla giusta temperatura nel tempo corretto, e possono essere utilizzate come piccole cantine per brevi periodi, di un paio di mesi ad esempio, in modo da preservare la qualità della vostra bottiglia. Generalmente possono contenere poche bottiglie e sono dedicate soprattutto ai privati. Se ne possono reperire anche di più capienti, per ristoranti che hanno la necessità di stoccare grossi quantitativi per pochi giorni a causa degli alti volumi di vendita. Oltre a garantire la corretta temperatura e umidità, possono essere acquistati di due diversi tipi, rispondenti a diverse esigenze di temperatura. Possono infatti essere sia del tipo mono-temperatura, ovvero mantenere la stessa temperatura in per tutte le bottiglie, oppure essere a temperatura variabile, divisi in vari scomparti dove è possibile stoccare le bottiglie a seconda delle diverse temperature di conservazione suggerite dal produttore. Per proteggere il vino dalla luce il vetro della porta è generalmente oscurato all'interno in modo da non farla filtrare. Questo tipo di cantinetta è suggerito per i privati, non collezionisti, che intendano avere una discreta scorta di buon vino nella propria casa, ma senza disporre di bottiglie particolarmente pregiate e costose che in genere richiedono tempi di conservazione molto lunghi. Anche i prezzi sono particolarmente accessibili, visto che sono reperibili in commercio cantinette del tipo temperate da dodici bottiglie anche a meno di 200 euro a temperatura fissa. Per chi quindi non ha passioni collezionistiche, con l'intenzione di conservare una bottiglia pregiata per anni in attesa del

momento giusto, consigliamo questa scelta.

Frigo per vini climatizzati

I frigo per vini climatizzati sono più complessi e costosi, per la conservazione dei vini nel lungo periodo. Questi armadi climatizzati infatti hanno tecnologie superiori ai primi, tra i quali l'espulsione automatica dell'aria dopo la chiusura della porta. Quando aprite questi frigo infatti l'aria entra e se non espulsa tramite un sistema appositamente studiato, resterebbe a lungo all'interno con i batteri che essa trasporta. Anche in questo caso logicamente, temperatura e umidità costanti e programmate sono assicurate dal sistema. Anche questi armadi vengono prodotti nelle due diverse opzioni mono-temperatura e multi-temperatura a seconda delle esigenze.

Questa soluzione è particolarmente indicata per i collezionisti, quegli amatori che intendano acquistare bottiglie di notevole pregio e conservarle negli anni in attesa di una data particolare, per celebrare un avvenimento importante della propria vita. È molto indicata anche per gli intenditori con il fiuto per le bottiglie da maturare. Spesso infatti i grandi vini sono troppo acerbi, acidi e immaturi per essere bevuti giovani e devono attendere qualche anno prima di poter esprimere la loro complessità ed eleganza. Alcuni, come ad esempio i *vins jaunes de Jura* sono addirittura imbevibili prima dei 10 anni di invecchiamento. Però le bottiglie, se acquistate quando il vino è ancora giovane, sono molto più economiche e non si incorre nel rischio delle aste per i vini maturi, soprattutto dovute alla loro scarsa reperibilità. Ovviamente questo richiede un'adeguata conoscenza del vino, soprattutto per quel che riguarda il millesimo in questione. Non tutte le annate riescono ad esprimere nel vino le migliori qualità, e se non si è seguito con attenzione sia l'andamento climatico che le specifiche del ciclo vegetativo della vigna in questione, si rischia di fare comunque un pessimo affare. Se si ha una buona conoscenza di queste prerogative importanti invece, si possono acquistare le bottiglie per tempo, risparmiando molto denaro che può essere investito in altre bottiglie o altri articoli a discrezione del consumatore. Ma chiaramente questo non basta e bisogna disporre del luogo adatto per la conservazione ottimale di queste bottiglie. È quindi indispensabile avere una cantinetta climatizzata per ottenere dopo qualche anno gli stessi risultati ottenuti nelle cantine aziendali. Anche una semplice cantinetta temperata non sarebbe sufficiente per

questi scopi, e il risparmio iniziale potrebbe essere vanificato dal risparmio sulla conservazione.

Gli armadi climatizzati hanno prezzi più alti, ma ormai è possibile acquistarli dai rivenditori autorizzati per cifre a partire dai 600 euro in su. Il prezzo varia a seconda del modello e della capacità interna del frigo. Si va dalle 12 bottiglie fino a diverse decine.

Costruire una vera cantina in casa

Per costruire una vera cantina in casa, che accolga bottiglie di gran pregio, è indispensabile rivolgersi ad un esperto, che conosca tutte le esigenze del vostro prezioso vino. Non lasciate fare questa operazione a un muratore qualsiasi o comunque, se proprio non volete affidarvi ad un esperto, fornite le giuste indicazioni al muratore.

Ricordate le temperature indicate e consigliate. Certamente avrete bisogno di un piccolo ricircolo d'aria nella vostra cantina, quindi valutate bene la posizione della grata di aerazione. Se vivete in prossimità del mare fate in modo che la brezza marina non entri direttamente nella vostra cantina e cercate invece di predisporre la presa d'aria dal lato opposto. La salinità del mare e i sapori contenuti nella brezza marina altererebbero quelli del vino. La presa d'aria inoltre deve essere molto piccola, in modo da non alterare l'umidità della cantina o eliminarla del tutto. Questa presa d'aria serve molto di più al visitatore e ad evitare che alcune muffe si depositino sulle pareti. Inoltre serve ad areare leggermente il locale per non far attaccare il vino da strani odori. Se non siete sicuri della presa d'aria meglio rinunciarvi e costruire una cantina classica senza presa d'aria. Gli effetti di un'areazione eccessiva infatti sarebbero di gran lunga più nocivi al vino di una totale assenza di aerazione. Potreste avere delle variazioni sostanziali di temperatura ed umidità. Meglio tenersi la muffa a questo punto, che raramente riesce ad alterare il vino.

Nei casi in cui non si possa costruire una vera cantina e si intenda utilizzare ad esempio il proprio garage, ricordate che i gas di scarico sono molto dannosi se riescono a penetrare nella bottiglia attraverso il tappo. Evitate quindi di mantenere il motore delle vostre auto acceso più del tempo necessario per effettuare la manovra di entrata ed uscita dal garage. Costruite gli scaffali sulla parete più lontana dall'ingresso, in modo che le alterazioni di temperatura e umidità dovute all'apertura della porta d'ingresso siano le minori possibili. Mettete sulla parete un termometro e un indicatore di umidità in modo da poter sempre controllare i parametri.

Cercate di parcheggiare la vostra auto lontano da questa parete ricordando quanto detto sui gas di scarico e ricordando le temperature del motore che anche se appena spento, permangono alte per almeno una quindicina di minuti, riscaldando così il garage. Controllate i parametri di temperatura prima di parcheggiare e dopo, ricordando che il calore del motore può deumidificare l'ambiente.

Se avete la possibilità, fate prima raffreddare il motore dell'auto all'esterno e parcheggiatela all'interno del garage con il motore ben freddo. Se siete troppo pigri per tutti questi accorgimenti ma amate il vino, allora avrete una buona scusa per comprare la cantinetta.

Creare etichette vino

In questa pagina parleremo di :

- [Cosa è un'etichetta](#)
- [La legislazione sulle etichettature](#)
- [Creare le etichette](#)



Cosa è un'etichetta

La risposta alla domanda *cosa è un'etichetta* che troverete su tutti i siti internet è sempre la stessa e anche l'unica che si può dare per far ben comprendere la definizione di etichetta: l'etichetta è la carta d'identità del vino, regolata dalla legge a seconda del tipo di produzione che si svolge. La normativa che regola le etichettature cambia a seconda che si stia producendo un vino DOC, DOCG, IGT o Da Tavola.

Oltre a questo, negli ultimi decenni, l'etichetta del vino non è più una semplice identificazione, ma è divenuta spesso anche una piccola opera d'arte, con fenomeni di collezionismo e artistici, che hanno visto impegnati anche celebri artisti.

Ma partiamo da quel che dice la legge, obbligatorio e fondamentale per un'etichetta, per poi occuparci della creazione delle etichette e dei vari fenomeni che la stanno accompagnando negli ultimi decenni.

La legislazione sulle etichettature

Come detto, le etichette dei vini sono regolate dalla legge per garantire il consumatore da eventuali frodi, e la loro falsificazione è punita con pesanti sanzioni amministrative e denunce penali.

La legge indica espressamente le indicazioni in etichetta obbligatorie e quelle facoltative, altresì come quelle vietate che potrebbero ingannare il consumatore.

Le menzioni obbligatorie per legge sono:

Il nome della regione determinata, ovvero la zona riconosciuta nei decreti legge e nei disciplinari, come ad esempio Chianti, Frascati etc, con un carattere grande il doppio rispetto a quello



dell'imbottigliatore.

Il tipo di denominazione, se DOC, DOCG, IGT o Vino da Tavola, scritte per esteso e non come acronimo, appena sotto la precedente e di dimensioni superiori.

Nome o ragione sociale dell'imbottigliatore, compresa dell'esatta locazione della sede e dell'imbottigliamento.

Il volume o capacità della bottiglia in litri, centilitri o millilitri, con dimensioni dei caratteri che variano da 6 a 2 millimetri a seconda della capacità della bottiglia. Meno capace essa sarà, meno grandi saranno i caratteri.

Il titolo alcolometri effettivo, espresso in percentuale di volume, esempio 12,5% vol., che sta ad indicare che quella percentuale nella bottiglia corrisponde all'alcol presente.

Il lotto, per indicare produzioni identiche, come ad esempio stesse vinificazioni, o parcelle etc.

le indicazioni ecologiche che invitino il consumatore a comportamenti civili con la dicitura classica di non disperdere il contenitore nell'ambiente dopo l'uso.

L'annata di raccolta delle uve.

Le varie menzioni sul marchio, il nome, la sottozona ed altre sono invece facoltative ma sempre regolate dalla legge. Bisogna quindi sempre riferirsi ad essa ed ai disciplinari, per evitare diciture ingannevoli o comunque vietate perché non in armonia con le linee guida. Un esempio può essere la sottozona, dove chiaramente va indicata l'area di effettiva produzione del vino riconosciuta nel disciplinare.

I vini a denominazione di origine in questo senso hanno regolamentazioni molto più rigide rispetto agli IGT e al Vino da Tavola.

Creare le etichette

Oggi l'etichetta è vista con un occhio completamente diverso rispetto a qualche decennio fa, dove si tendeva a menzionare solo quelle indicazioni obbligatorie per legge. Anche l'occhio vuole la sua parte come si sa, e il vino, non è un prodotto certamente immune al senso estetico, anzi, al contrario è uno di quei prodotti che inizia a fare dell'estetica una delle sue componenti primarie, visto l'enorme produzione e concorrenza che regna nel settore.

La qualità è sempre la base fondamentale per il commercio del vino, ma oggi giorno anche le etichette stanno ottenendo la giusta considerazione.

Con la tecnologia moderna, molti produttori stanno iniziando a stampare le loro etichette in proprio, grazie a software che permettono la realizzazione di etichette fantasiose, e il rispetto delle leggi con campi predefiniti. I produttori più piccoli e quelli artigianali possono utilizzare semplici stampanti per computer e inventare la propria etichetta con il loro design.

Basta guardare ad internet per poter scaricare software in grado di soddisfare tutte le necessità di

una piccola azienda. E perché no, magari anche un piccolo viticoltore o imbottigliatore, potrebbe scoprirsi u giorno artista e disegnare al computer un'etichetta d'autore.

Alcune aziende forniscono tutto il necessario, dai rulli di etichette autoadesive da stampare, al software, fino all'hardware, per chi vuole creare un'etichetta perfetta.

Discorso diverso delle grandi aziende, che si avvalgono oramai di veri e propri dipartimenti di strategia per il marketing, e ultimamente anche della collaborazione di artisti anche famosi, per la realizzazione di etichette attraenti, che stimolino il consumatore, seguendo precisi studi sociologici e psicologici. La prima etichetta d'autore italiana è probabilmente quella del pittore Robert Scherer, altoatesino, che disegno nel 1980 per l'azienda Hofstätter in Alto Adige, l'etichetta del Pinot Nero.

Da allora è stato un susseguirsi di romanticismo tra vino e artisti, con il cileno Pablo Echaurren a raffigurare sulle etichette la Romagna, o Manzu, che disegno le etichette friulane della Cantina Produttori Cormòns.

Imbottigliamento vino

In questa pagina parleremo di :

- [Le fasi successive alla vendemmia](#)
- [I tempi per l'imbottigliamento](#)
- [Le operazioni di imbottigliamento](#)
- [I macchinari](#)



Le fasi successive alla vendemmia

Le fasi successive alla vendemmia sono molto importanti, e l'andamento della vinificazione spesso decidono anche le fasi dell'imbottigliamento là dove il produttore deve decidere e capire quando mettere in commercio il vino, eccetto nei casi dove, dopo una tradizione decennale per i grandi vini da invecchiamento o i novelli ad esempio, si ha un target bel preciso e stabilito.

Certamente i produttori in genere, come tutti i manager di un'azienda, preferiscono programmare per tempo e con certezza le loro produzioni, ma dobbiamo ricordare che quando si ha a che fare con i prodotti della natura, le condizioni climatiche e ambientali sono mutevoli, e possono a volte determinare scelte differenti da quelle programmate. In alcuni casi infatti, quando la vendemmia e l'annata non sono particolarmente favorevoli, se non a volte addirittura disastrose, il produttore può decidere di rinviare l'imbottigliamento per utilizzare il vino in assemblaggio con altre annate migliori, in modo da non perdere il lavoro faticoso di un intero anno. Questi casi si verificano raramente e non incidono in genere con la qualità del vino, perché chiaramente si assembleranno comunque i vini di minor pregio, lasciando le annate migliori per i grandi vini. Inoltre i grandi produttori di qualità lasciano sempre una piccola quantità di vino a maturare per altri assemblaggi, questa volta per migliorare la qualità, e quindi sono provvisti già di sostanziali scorte in botti.

Tutto questo può far posticipare le normali operazioni di imbottigliamento del vino, ma solo in casi eccezionali. Per risultati disastrosi di una vendemmia infatti si devono verificare eventi eccezionali in determinati periodo dell'anno, come eccessive ed anomale piogge durante la fase di maturazione delle uve, o violente grandinate nel mese della vendemmia. Grande pericolo viene anche da inusuali e intense gelate primaverili, forse i più probabili e dannosi eventi negativi per la vigna.

Questi eventi si verificano raramente e le vendemmie risultano sempre abbastanza regolari, quindi possiamo descrivere i termini generalmente fissati per l'imbottigliamento.

I tempi per l'imbottigliamento

L'imbottigliamento del vino si effettua in genere a marzo o, a settembre, a seconda degli obiettivi che il produttore ha fissato per il suo vino. Infatti si avranno tempi e modalità diverse a seconda che si voglia commercializzare un vino invecchiato, un vino sotto la protezione DOC, un vino novello o un semplice vino da tavola.

Per i vini novelli l'imbottigliamento è immediato come il vino è pronto, e la sua commercializzazione è regolata dalla legge che ne può stabilire esattamente la data ogni anno in caso di eventuali problemi, anche se in pratica la data resta la stessa. Generalmente un vino novello, grazie alla macerazione carbonica, è pronto nell'arco di tre settimane a partire dalla vendemmia.

Questo tipo di vinificazione, così diverso dalla tradizionale, permette l'estrazione degli aromi in poco tempo, dando al vino quella maturità necessaria per essere pronto alla commercializzazione nel mese di novembre.

I vini da tavola e i giovani non sottoposti alla normativa delle denominazioni di origine invece, vengono imbottigliati nel mese di marzo o di settembre, a seconda che si voglia commercializzare un vino di soli sei mesi di maturazione, tempo indispensabile per ogni vino, o di un anno, ovvero nel primo caso da consumarsi entro il primo anno e nel secondo caso da consumarsi entro i primi due anni dalla raccolta delle uve.

L'operazione di imbottigliamento deve essere effettuata in modo da evitare il più possibile l'ossigeno. Il vino infatti continua nei suoi processi di ossidazione se non si evita il suo contatto con l'aria. Oggi, grazie alla moderna tecnologia, tutto questo processo viene effettuato in completa sicurezza. Ma nelle cantine artigianali dove questa tecnologia non viene usata, vengono presi ancora alcuni accorgimenti, come evitare di imbottigliare nelle giornate ventose e tappare la bottiglia subito dopo averla riempita.

Per i vini DOC invece, bisogna seguire le norme imposte dal disciplinare, curandosi di dichiarare la tipologia esatta di vino che si è intesi produrre. Se si intende produrre un vino *superiore* ad esempio, bisognerà attenersi alle disposizioni in materia nel proprio disciplinare che stabiliscono i tempi minimi di maturazione, e quindi di conseguenza la data di autorizzazione per iniziare l'imbottigliamento. Passato il periodo di maturazione obbligatorio, sarà poi comunque il produttore a stabilire i tempi di imbottigliamento. In questo caso, e nel caso dei grandi invecchiati infatti, non c'è un mese specifico per questa operazione e il produttore deciderà in base alle sue esigenze.

Le operazioni di imbottigliamento

Durante l'imbottigliamento devono essere effettuate delle operazioni seguendo delle norme ben precise che in alcuni casi sono generali, in altri dipendono dal tipo di vino prodotto.

La bottiglia comunque non deve essere mai riempita del tutto, ma bisogna lasciare spazio ad eventuali dilatazioni del vino.

Bisogna cercare di evitare qualsiasi contatto con l'aria, in modo da non avere la sua presenza all'interno della bottiglia.

Oggi con i macchinari a disposizione tutto questo si svolge in sicurezza.

Le bottiglie naturalmente devono essere sterilizzate e ben pulite, in modo da evitare sia agenti patogeni che batteri che possano modificare la struttura del vino.

Vengono usate in genere bottiglie di vetro verde, in modo da bloccare i raggi ultravioletti della luce che provocherebbero delle cessioni di energia, sotto forma di calore, e quindi delle azioni termodinamiche nel vino, con conseguente precipitazione di sali e tartaro. Questo vale obbligatoriamente per i vini rossi, molto soggetti a questo tipo di inconvenienti, mentre la maggior parte dei bianchi, esenti dalle precipitazioni saline, può utilizzare bottiglie di vetro trasparente, più economiche.

Anche il fondo della bottiglia ha le sue peculiarità. Nei rossi deve essere in genere obbligatoriamente di tipo conico con protuberanza, questo per concentrare gli eventuali depositi e precipitazioni lungo la circonferenza del fondo, in modo che nella versata si diminuisca il rischio di portarli nel bicchiere. Nei bianchi invece dove questo pericolo è presente solo in alcuni casi, si usano quasi sempre bottiglie a fondo piatto, anch'esse più economiche.

I tappi devono essere perfettamente asciutti, assolutamente puliti e sterilizzati da qualsiasi agente patogeno o batterio che possa pregiudicare la qualità del vino.

Una volta tappate le bottiglie passano un paio di giorni in posizione verticale, affinché il tappo trovi il suo giusto equilibrio e adattamento. Poi devono essere poste in posizione verticale per tutto il resto della conservazione.

L'etichettatura viene in genere effettuata in automatico subito dopo la tappatura.

I macchinari

Oggi in commercio sono disponibili i macchinari per imbottigliamento per le esigenze più svariate. Da quelli manuali per usi artigianali e casalinghi, economici e pratici, a quelli industriali per grandi aziende.

Con qualche centinaio di euro anche il privato qualunque può acquistare un'attrezzatura che garantisca igiene e sicurezza in tutte le fasi dell'imbottigliamento. Si possono infatti acquistare sia macchinari che puliscano le bottiglie, sia quelli per il versamento del vino una bottiglia alla volta, per le piccole produzioni artigianali. Le soluzioni sono le più svariate, dalle imbottigliatrici manuali, a quelle a gravità, dalle isobariche per i vini spumanti, a quelle a depressione.

In genere si possono scegliere tra i macchinari a stazione, consigliati per piccoli quantitativi, che quelle rotative, quando si hanno quantità più considerevoli di bottiglie.

Naturalmente per le grandi aziende il discorso cambia completamente. Quando si hanno produzioni annue di milioni di bottiglie, anche fino a 20 milioni di produzioni come alcuni casi nella Champagne, queste operazioni vanno progettate con la massima attenzione e programmazione. Quando si ha a che fare con produzioni talmente elevate, degli errori di valutazione possono incidere fortemente nel futuro dell'azienda, con perdite considerevoli sia dal punto di vista finanziario che dal punto di vista di risorse umane e materiali.

Tornando ad una attrezzatura più “casalinga”, il piccolo produttore per passione dovrebbe acquistare almeno un macchinario per la pulizia e la sterilizzazione delle bottiglie, uno per il versamento e l'imbottigliamento del vino, e uno per tappare le bottiglie. Queste ultime due scelte dipenderanno dalla tipologia di vino che si intende produrre, e precisamente se si produce un vino fermo o uno frizzante. Nel caso di vino frizzante infatti, l'imbottigliatrice dovrà essere di tipo isobarico, in modo da regolare la giusta pressione dell'anidrite carbonica nella bottiglia e soprattutto di non perdere questa preziosa pressione che rende il vino frizzante o effervescente. Stesso discorso della tappatrice che dovrà essere adatta ai tappi a fungo, estremamente necessari per gli spumanti. I vini frizzanti artigianali invece possono essere tappati con il tappo di plastica appositamente studiato per resistere alle pressioni, o altrimenti, in via ancora più artigianale, con il classico tappo a corona normalmente utilizzato per le bottiglie di birra. In questo caso, dovrete anche scegliere la bottiglia adatta ad accogliere questo tipo di tappo. La tappatrice può essere sia manuale che automatica, ad energia elettrica. Anche qui la scelta ricade sull'appassionato e sulle sue possibilità finanziarie. Per chi si volesse cimentare nella produzione di spumanti seguendo il metodo classico, ovvero quello della seconda fermentazione in bottiglia, esistono in commercio anche delle macchine congelatore dei colli delle bottiglie, operazione fondamentale per eliminare i depositi della prima fermentazione e passare così alla fase successiva, la seconda fermentazione in bottiglia, da cui si otterrà lo spumante metodo classico.

Pressatrice uva

In questa pagina parleremo di :

- [La pressatura non è la pigiatura](#)
- [La pressatura](#)
- [La pressatrice](#)



La pressatura non è la pigiatura

La pressatura delle uve non deve essere confusa con la pigiatura, un processo completamente diverso sia nei tempi che nei modi.

La pigiatura infatti è il primo processo effettuato nella vinificazione, e prevede, a seconda che si tratti di un vino bianco o rosso, un'attenzione particolare, dove nel vino rosso questa attenzione può essere anche un pochino più blanda.

La pigiatura, che una volta veniva eseguita con i piedi nel classico inizio della vendemmia, mentre oggi viene eseguita con delle macchine, consiste nello schiacciare molto delicatamente le uve, soprattutto nei vini bianchi, in modo da rompere leggermente le bucce per far uscire una parte del succo, ma di lasciare quasi intatte. Nei rossi questa operazione può essere più rozza, in quanto proprio nelle bucce e nei vinaccioli sono presenti i coloranti e gli aromi che saranno presenti poi nel vino. Nei vini bianchi invece queste colorazioni devono essere evitate, quindi si deve procedere con molta cautela in questa fase. Nella fase di pigiatura quindi, la maggior parte della polpa restano sostanzialmente coese con la buccia, estraendo così solo il succo. Il risultato è quindi un misto tra le parti solide e quelle liquide, praticamente inseparate.

La pressatura

La pressatura invece è quel processo successivo in cui la parte mista solido liquido proveniente dalla pigiatura in cui è presente ancora gran parte della polpa viene pressata in modo energico per ottenere il *vino fiore* con la separazione delle parti solide da quelle liquide.

I tempi di pressatura sono molto diversi a seconda che il vino sia bianco o rosso. Nel vino bianco infatti, essa viene effettuata subito



per separare le parti solide e le bucce, maggiormente coloranti, da quelle liquide. A volte alcuni produttori inviano le uve bianche direttamente in pressa per avere dei vini più delicati. Nei vini rossi invece, non essendoci il problema di evitare la colorazione, dopo la pigiatura in genere si passa prima ad alla fase di macerazione/fermentazione, si estrae il vino fiore, e poi si pressa, o meglio torchia nel caso del rosso, la parte solida per ottenere il *vino marc* che sarà poi miscelato secondo varie percentuali a discrezione del produttore. La pressatura ha quindi la funzione di separare le parti liquide dalle solide e per queste ultime di estrarre, eventualmente anche con il torchio, tutto il succo in esse intrappolato.

La pressatrice

La pressatrice più utilizzata dalle grandi aziende è quella a polmone d'aria, che sfrutta una camera d'aria in espansione per premere le uve contro una griglia circolare di acciaio forato.

Si possono utilizzare anche altre pressatrici in commercio che usano vari metodi, tra cui quello a rulli, ma la soluzione della pressione dell'aria è considerata la più efficace e delicata, anche nelle produzioni di vini "normali".

Prodotti per enologia

In questa pagina parleremo di :

- [L'enologia e il mercato](#)
- [Prodotti per l'enologia](#)
- [I prodotti per la vigna](#)
- [I prodotti in cantina](#)



L'enologia e il mercato

L'enologia durante tutto il corso del novecento e ancora chiaramente oggi, si è molto evoluta e soprattutto piegata anche a quelle che sono le esigenze del mercato globale venutosi a creare lentamente fin da tempi più antichi, con il mercantilismo anglosassone che dal seicento riprese quello che era l'antico mercato globale romano in Europa.

Oggi, a differenza del passato, l'enologia dispone di sofisticate attrezzature tecnologiche che la accompagnano in altrettante basi scientifiche molto approfondite, che da una parte non hanno fatto altro che confermare le tradizioni contadine ed agrarie di un tempo, dall'altro ha permesso di sviluppare una scienza precisa che parte dalla costruzione molecolare del vino e dell'uva.

L'enologia infatti è una vera e propria scienza di studio che riguarda il vino e la sua produzione, e che si avvale ormai di studi universitari, botanici, chimici e fenologi con persone molto preparate che hanno alle spalle anni di approfondimenti scientifici.

Tutte le grandi aziende ormai reclutano laureati ed esperti per seguire i lavori delle loro produzioni,

dal vigneto fino alla bottiglia.

Ogni passo del processo è stato studiato attentamente, tanto che si conoscono tutte le reazioni singole che si verificano all'interno degli acini così come durante la conservazione in bottiglia.

Questo ha permesso di sviluppare tutta una serie di nuove attrezzature e di migliorare quelle arcaiche già esistenti, con tutta un'industria cresciuta attorno a queste produzioni. Inoltre sono stati sviluppati tutta una serie di prodotti, più o meno naturali o chimici, per seguire passo passo questi processi in modo da ottenere i risultati migliori.

Prodotti per l'enologia

Non è semplice per i profani districarsi nel complicato mondo dei prodotti per l'enologia. Essi possono coinvolgere i settori più svariati dell'industria, da quella chimica a quella meccanica, a seconda di cosa necessiti alla produzione del vino.

Si possono intendere per prodotti per l'enologia quelle sostanze utili a nutrire la pianta, come i concimi o i diserbanti per combatterne i nemici, o i lieviti selezionati in laboratorio per ottenere delle fermentazioni più accurate, o prodotti per la sterilizzazione degli impianti. Ma anche molte delle attrezzature ormai utilizzate normalmente in cantina o in vigna, sia per la produzione che per la conservazione del vino.



Oggi l'indotto derivante da questi prodotti è miliardario e coinvolge centinaia di migliaia di lavoratori, che possono essere impiegati in laboratori, officine di montaggio o anche semplicemente nella produzione delle botti. Un mondo talmente variegato a cui spesso non si pensa quando si stappa una bottiglia di vino. Alcuni lavorano esclusivamente per quella che è la gestione della vigna, altri per quella che è la produzione vera e propria del vino.

I prodotti per la vigna

Anche qui siamo di fronte a una serie infinita di prodotti per l'agricoltura, che la moderna scienza fornisce per alleggerire il pesante lavoro nel vigneto e per migliorarne la resa, sia quantitativa che qualitativa.

La vigna può aver bisogno sia di prodotti naturali per la sua crescita, sia di macchinari per velocizzare e alleggerire il lavoro umano.

Dopo un lungo periodo in cui la chimica prese il sopravvento nell'agricoltura, oggi la nuova tendenza è quella di rivolgersi a prodotti naturali, come veniva fatto una volta, che forniscano comunque il giusto apporto alla pianta senza comprometterla chimicamente. La moderna scienza ha quindi sviluppato dei prodotti concimanti naturali selezionati per apportare più o meno nei dosaggi determinati sali minerali a seconda del periodo vegetativo. Quello che ancora spesso non si riesce a sopperire con i rimedi naturali sono i rimedi contro i parassiti, che attualmente sono attaccabili

generalmente solo con prodotti chimici, anche se in qualche caso si possono usare alcuni rimedi naturali.

In vigna vengono spesso usate anche numerose attrezzature meccaniche utili per la vendemmia, come le vendemmiatrici meccanizzate, o anche semplici aratrici.

I prodotti in cantina

Ma è in cantina che si hanno gli utilizzi più importanti dei prodotti per l'enologia. Oggi nessuno usa più il vecchio tino per fermentare il mosto. Le grandi aziende fanno affidamento su tutta una linea di prodotti che si impiegano dalla ricezione dell'uva fino all'imbottigliamento del vino.

Una volta arrivate in cantina, le uve devono essere trasportate su nastri per essere selezionate. I produttori che non vogliono effettuare questa selezione a mano, più dispendiosa in termini di tempo e denaro, possono utilizzare dei macchinari che le selezionano, dopo essere passati per delle dispartatrici che eliminano automaticamente i raspi, in base alla grandezza. Poi tutto avrà la necessità di utilizzare dei macchinari, dalla pigiatura, uva volta effettuata con i piedi in una sorta di festa collettiva, alla macerazione e fermentazione, da effettuare in vasche di acciaio o cemento, o più raramente di legno. Molte di queste vasche, oltre ad essere controllate temodinamicamente, possono essere anche ermetiche per effettuare le operazioni in assenza di ossigeno.

C'è poi l'affinamento, da effettuare in bottiglia, tini d'acciaio o botti, la filtrazione, per eliminare le parti solide e l'imbottigliamento, totalmente automatico. La cantina insomma è oramai un centro tecnologico del valore di centinaia di migliaia, se non milioni di euro. Anche i prodotti più artigianali hanno bisogno di un minimo di macchinari, e nessuna azienda ormai può fare a meno di questi prodotti.

Resa uva vino

In questa pagina parleremo di :

- [La resa delle uve](#)
- [Le uve](#)
- [Il vino](#)



La resa delle uve

La resa delle uve è uno dei fattori più importanti per i produttori e i viticoltori, in quanto da essa dipende non solo la quantità di uve o vino vendibili, ma anche la loro qualità. Rese eccessive infatti possono pregiudicare questa qualità, e gli addetti ai lavori devono sempre trovare il giusto bilanciamento per poter produrre un vino che sia abile a reggere la forte concorrenza dei tempi moderni.

La resa delle uve per ettaro è molto importante per determinare poi la qualità delle uve e le loro rese in vino. Naturalmente entrambi i fattori dipendono dalla varietà delle uve prima che dalle decisioni del viticoltore e del produttore. Queste comunque devono essere mantenute entro certi limiti, attraverso una serie di accorgimenti e di potature, per non “annacquare” troppo le uve. La consistenza e l’impatto delle potature dipendono essenzialmente dalla qualità di uve, con alcune che hanno una resa bassa naturale, ed altre che sono segnalate come troppo vigorose. Questo dissolve le qualità organolettiche negli acini se lasciate sole alla propria crescita naturale.

Le uve

A seconda delle uve dunque, il viticoltore dovrà procedere a diverse potature per limitarne la crescita. Uve come il Trebbiano ad esempio, hanno produzioni troppo elevate, e se si vuole ottenere una resa in vino di un certo pregio, bisognerà per prima cosa limitare le rese per ettaro, in modo da concentrare maggiormente gli aromi e i gusti. Altre uve, come lo Chardonnay, non hanno rese tanto elevate, ma devono comunque essere contenute a 75 quintali per ettaro, in modo che poi le uve siano abbastanza concentrate da riuscire a fornire un buon vino.

Generalmente per quel che riguarda i prodotti sottoposti a particolari legislazioni di qualità, come i DOC e i DOCG, le rese delle uve per ettaro vengono stabilite dagli appositi disciplinari che regolano la denominazione stessa. Queste rese in genere variano dalle 8 tonnellate per ettaro dei prodotti più pregiati, alle 15 per quelli di più facile commercializzazione.

Il vino

Anche le rese delle uve in vino sono regolamentate dai disciplinari nel caso queste siano sotto la loro protezione. Limitare la quantità di vino producibile da un determinato quantitativo di uva è fondamentale per la qualità. Generalmente la resa varia dal 30 al 70%, ovvero da un quintale di uva si possono ottenere al massimo 70 litri di vino. Alcuni disciplinari accettano delle deroghe del 20% in determinati casi. Per i prodotti di particolare qualità queste deroghe non sono quasi mai ammesse.

Questo tipo di legislazioni coinvolgono oggi oltre all'Italia, anche la Spagna, e naturalmente la Francia, la prima ad averle adottate. Tra i prodotti più limitati vi è infatti lo Champagne, che pone un limite addirittura del 10% sulle rese delle uve in vino.

Torchio per uva usato

In questa pagina parleremo di :

- [Il torchio](#)
- [Struttura](#)
- [Torchio usato](#)



Il torchio

Il torchio è un macchinario che serve a “torchiare”, ovvero spremere, le vinacce estratte dal mosto fermentato per la produzione dei vini rossi, in modo da estrarre tutti i succhi residui. Non viene usato per la produzione di vini rossi, in quanto il liquido che generalmente fuoriesce da questa operazione, chiamata *svinatura*, è molto colorato, in quanto con la pressatura fuoriescono anche molti pigmenti coloranti. Nel caso venisse usato per le uve bianche, l'operazione avviene prima della fermentazione, per spremere delicatamente le uve. Ma per questo tipo di operazioni sono in commercio dei macchinari molto precisi, le pressatrici, che consentono l'estrazione del succo mantenendo al tempo stesso molta attenzione per le uve. Ma l'utilizzo più frequente è per la spremitura delle vinacce, essendo il torchio generalmente piuttosto energico.

Struttura

Il torchio è generalmente costruito su un basamento di varie forme, materiali e dimensioni, in granito e in ghisa, per quelli più capaci, o in legno, per quelli più leggeri che devono lavorare meno uve. Su questo basamento viene posto un recipiente, sempre dello stesso materiale che presenta una vite centrale che scorre in una filettatura al centro del basamento. All'estremità superiore della vite centrale è posta la madre vite a chiocciola su cui è possibile agire per far funzionare il torchio. Questa può essere naturalmente elettrica, generalmente usata nelle grandi aziende dove si lavorano alti volumi di vinacce. L'azione di pressatura viene effettuata da una gabbia interna in metallo, che stringe le vinacce quando viene avvitata la

vite.

L'uva o le vinacce sono quindi poste in questa gabbia, e il succo fuoriesce poi da un'apposita scanalatura. Una volta terminata la torchiatura, le vinacce o l'uva vengono espulse, con un volume che spesso si riduce fino al 70%. Questo per effetto del liquido ancora contenuto nelle vinacce e che viene spremuto.

Torchio usato

Naturalmente sono molti i torchi usati reperibili in commercio. Alcuni sono venduti singolarmente, tramite annunci on line o su giornali specializzati, in altri casi vi sono dei fornitori di prodotti enologici che trattano la compravendita anche di macchinari usati. Trovare un torchio usato a buon prezzo è estremamente facile. Si possono reperire anche a 30 euro al pezzo, quando si tratta di torchi manuali molto semplici e di piccola capienza. I più complessi invece possono arrivare a prezzi che superano anche i 1000 euro, quando molto capienti, di materiali resistenti e magari forniti di motore elettrico. In questo caso i prezzi possono raggiungere anche i 2000 euro, ma in commercio si trovano in genere prezzi medi di 500 euro.