



UVA 2

Raccolta uva

In questa pagina parleremo di :

- [La vendemmia o raccolta](#)
- [Come vendemmiare o raccogliere](#)
- [Come si vendemmia meccanicamente](#)



La vendemmia o raccolta

La vendemmia è il termine specifico per indicare la raccolta delle uve indirizzate alla vinificazione, mentre quando queste sono destinate al consumo fresco da tavola, si utilizza la parola raccolta come negli altri prodotti della terra. Il tempo della vendemmia e della raccolta differiscono a seconda della varietà, ma si individua comunque sempre con la maturazione degli acini che coincide con il periodo tra l'estate inoltrata e la metà dell'autunno. Chiaramente nell'emisfero boreale, quello nord, questo periodo va da luglio ad ottobre, mentre in quello australe, ormai molto produttivo dal punto di vista enologico, da gennaio a marzo-aprile.

La maturazione necessaria affinché si proceda con la vendemmia o la raccolta dipende non solo dalla varietà dell'uva, ma anche dalla sua destinazione finale. In genere le uve da tavola vengono raccolte al massimo della maturazione possibile, considerando anche i relativi tempi di trasporto, conservazione e vendita nei vari mercati ortofrutticoli. Le uve da vino vengono invece vendemmiate anche a seconda del grado di acidità naturale, fondamentale nella produzione del vino e nella sua conservazione. Il rapporto tra zuccheri ed acidi deve essere quindi alla base delle valutazioni nei tempi di vendemmia o raccolta. Questa valutazione è chiaramente più difficile nel caso delle uve da vino, anche se oggi molte aziende si avvalgono di strumenti di misurazione molto efficaci.

Ma per la decisione finale, il viticoltore o produttore deve conoscere e valutare anche altri fattori e

variabili fondamentali che influiscono naturalmente sul regno vegetale, a partire dalle condizioni climatiche, diverse e spesso imprevedibili ogni anno e le esposizioni solari, dipendenti dal territorio, dalla topologia e a loro volta sempre dal clima. Si deve considerare che le esposizioni a sud accelerano la maturazione ad esempio, come per altro l'aumento dell'altitudine delle coltivazioni. Per quel che riguarda le differenze varietali, generalmente i vitigni bianchi maturano prima di quelli rossi, in quanto meno acidi e con contenuti zuccherini naturali maggiori. Nelle uve da vino influisce chiaramente e nettamente nella scelta la tipologia di vino che si vuole ottenere. Un vino dolce, ottenuto da uve stramature a vendemmia tardiva o appassite, dovrà provenire da uve vendemmate molto tardi, necessariamente. Con l'aumentare dello zucchero come si sa vi è anche l'aumentare del grado alcolico nel vino. Anche i vari elementi che poi vanno a formare la componente organolettica del vino variano al variare del grado di maturazione. I tempi di vendemmia e raccolta sono quindi scelti in modo molto oculato, proprio perché incideranno fortemente sul risultato finale indipendentemente che si vogliano produrre uve da vino o da tavola.

Come vendemmiare o raccogliere

Indipendentemente se si tratti di una raccolta o di una vendemmia, sono due i sistemi che vengono utilizzati per prelevare i grappoli dal vigneto: la raccolta/vendemmia manuale, e quella meccanizzata. La manuale è quella più antica, utilizzata da sempre fino alla consacrazione dell'industria nel Novecento, finché la tecnologia non è stata in grado di fornire macchinari che potessero sostituire le faticose operazioni della manodopera nei vigneti. Oltre ad un discorso di fatica, vi è anche quello economico chiaramente, una volta ammortizzati i costi dei macchinari, quelli della manodopera non incideranno affatto sul prezzo del prodotto finale. La raccolta manuale viene comunque ancora praticata sia a livello artigianale, là dove piccole imprese o i singoli viticoltori non intendono affrontare alti costi per i macchinari, sia a livello industriale da alcuni grandi case, che intendono produrre vini di assoluta qualità. La raccolta manuale infatti, consente una selezione accurata delle uve, di particolare utilità quando si intende produrre vini di gran pregio o anche spumanti.

Il metodo di raccolta meccanico si avvale di due tipi di macchinari, di diversi costi che possono essere scelti a seconda dell'estensione vitata. Per i piccoli appezzamenti infatti, quelli generalmente fino ai 50 ettari, si possono acquistare le macchine agevolatrici, di costo minore ma che necessitano di essere trainate da un trattore agricolo. Nei terreni di grandi dimensioni invece, si possono acquistare delle macchine vendemmiatrici, completamente autonome e semoventi.

Come si vendemmia meccanicamente



Quale che sia lo scopo finale della raccolta/vendemmia meccanica, questa avviene secondo due metodologie diverse, una di stampo americano e l'altra di stampo francese, a seconda del macchinario specifico acquistato che può essere a scuotimento verticale, di tipo americano, che necessitano di un filare e a scuotimento laterale. Nel primo caso si deve

predisporre un apposito schema nei filari dei vitigni, detto GDC (Geneva Double Curtain). I grappoli vanno direttamente in degli appositi raccoglitori, che poi, nelle produzioni di qualità, devono subire una selezione manuale. Tra le varie variazioni utilizzate vi è la vendemmia a scalare, in cui i grappoli vengono raccolti in tempi diversi pur appartenendo allo stesso vitigno. Questo per selezionare solo i grappoli maturi.

Vi è poi la vendemmia tardiva, di cui si è ampiamente parlato per la produzione di vini dolci. La vendemmia/raccolta non va comunque mai effettuata in caso di pioggia, con i grappoli bagnati, o di caldo intenso, quando è più probabile che si attivi una fermentazione spontanea.

Cura uva

In questa pagina parleremo di :

- [L'ampeloterapia](#)
- [Gli antiossidanti](#)
- [Cure alternative per il cancro](#)



L'ampeloterapia

L'ampeloterapia indica tutta una serie di pratiche per il benessere del corpo umano basate sull'uva, sia nell'alimentazione che nelle preparazioni di unguenti per la pelle e per i capelli. Certamente l'aspetto nutrizionale è il più importante, in quanto l'uva, come in genere tutta la frutta fresca, aiuta a mantenere un fisico depurato. La dieta a base d'uva è molto antica, e risale addirittura all'epoca romana, quando questo popolo aveva ben compreso quali sono le proprietà curative di questo splendido frutto. Questa dieta oggi viene chiamata ampeloterapia, e viene indicata a livello scientifico come disintossicante dalle tossine per il corpo umano. Magli effetti benefici dell'uva non si fermano alla sola disintossicazione, con proprietà anche toniche, ricostituenti, e coadiuvanti per l'intestino e anche per le funzioni epatiche. L'ampeloterapia viene praticata dopo la vendemmia, e consiste nella nutrizione a base di sola uva per qualche giorno fino a qualche settimana. La quantità di uva da assimilare inizia con un dosaggio di mezzo chilo al giorno nel primo periodo fino ai 2 chili al giorno. Come ogni dieta deve essere seguita da un medico. L'acidità dell'uva potrebbe creare qualche problema allo stomaco, e in questi casi è consigliabile interrompere la dieta.

L'effetto depurativo dell'uva è dovuto alle molte sostanze contenute nelle bucce e nella polpa disciolte nell'acqua che rappresenta circa l'80% del frutto. Tra i polifenoli che contribuiscono a questa disintossicazione vi è il resveratrolo, un potente antiossidante che combatte i radicali liberi che invecchiano e consumano le molecole e il DNA. L'acqua aiuta ad eliminare le tossine dal fegato e dall'intestino grazie alle fibre in essa contenute che si disciolgono dalla polpa. I minerali contenuti nell'uva, come il potassio, aiutano l'apparato circolatorio regolando battito e pressione. Si può provare l'ampeloterapia ma sempre sotto controllo medico, in quanto eccessive dosi di glucosio e fruttosio potrebbero risultare dannosi in caso di alti livelli di glicemia.

Gli antiossidanti

L'uva ha anche alte concentrazioni di antiossidanti, importanti nel limitare i radicali liberi. Gli antiossidanti rallentano l'ossidazione dovuta all'ossigeno. In questo processo vengono creati i radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento tramite il danneggiamento delle molecole.

Neutralizzando i radicali liberi quindi si evita anche il danneggiamento delle cellule, proteggendole in modo naturale. Gli elementi antiossidanti sono molto importanti in quanto, in presenza di ossigeno, sono loro ad ossidarsi in luogo delle cellule, senza però produrre i radicali liberi. E non si tratta di soli fattori estetici, ma anche di una limitazione a patologie ben più serie che possono essere causate da una prolungata produzione ed esposizione ai radicali liberi da parte delle cellule. Queste malattie sono quelle neurodegenerative divenute purtroppo famose nella nostra era moderna, come il morbo di Parkinson, di Alzheimer e la Sclerosi Laterale. Queste sono favorite dall'ossidazione, che se combattuta risulta quindi preventiva rispetto ad esse.

Cure alternative per il cancro



L'uva viene indicata in molte cure alternative per il cancro da quella parte dell'opinione pubblica che per vari motivi vede nelle terapie ufficiali dei danni irreversibili. Alcune di queste cure sono state pubblicate anche da importanti quotidiani, come il Britannico Independent. Da notare che questo paragrafo è solo descrittivo di quanto riportato da alcuni di questi quotidiani e riviste naturali. Il quotidiano britannico in particolare riportò l'esperienza di un americano della Georgia di nome Wortman che descrisse la sua lotta contro il cancro grazie al succo d'uva, e le successive 200 di lettori che avevano sperimentato la terapia in seguito all'articolo.

Il signor Wortman dichiarò di essersi curato da un cancro ai polmoni e uno alla prostata con un mese di terapia a base di succo di uva, successivamente i lettori indicarono anche guarigioni per quattro casi di leucemia. La terapia descritta consisteva nel bere di primo mattino 700 millilitri di succo di uva nera, distribuendoli in due sorsi ogni 10 minuti ed evitando di mangiare fino a pranzo, in quanto il cibo annullerebbe gli effetti dell'uva. Una volta pranzato si doveva attendere la cena per poter rimangiare. Naturalmente il cibo ingerito deve essere il più possibile naturale, evitando tutti quegli alimenti normalmente sconsigliati come il caffè, gli alcolici, i fritti e i grassi, la carne e i cibi precotti.

Probabilmente è possibile assumere l'uva anche fresca mangiando direttamente i chicchi. In questi casi si consiglia di masticare bene i chicchi prima di ingerirli, in modo da far fuoriuscire tutte le sostanze contenute nelle bucce e nei semi. La terapia prevede la nutrizione esclusiva a base di uva per 23 giorni, con 1,2 kg di uva nera al giorno. La migliore uva per eseguire questa terapia deve avere i chicchi più grandi possibile ma con una buccia sottile, per favorire l'assimilazione e la digestione. Come acqua si deve bere solo quella oligominerale a temperatura ambiente. L'uva nera contiene circa il 20% di zuccheri naturali, sali minerali, acidi organici, proteine, vitamine, ed enzimi. Naturalmente l'uva deve essere il più fresca possibile. Le vitamine ed i sali minerali si

trovano quasi tutti nella buccia e masticando molto se ne favorisce l'assimilazione. Si consiglia inoltre di passeggiare dopo pranzo.

Mosto di uva

In questa pagina parleremo di :

- [Il mosto](#)
- [Produrre del mosto](#)
- [Analizzare e correggere il mosto](#)



Il mosto

Nella produzione del vino, dopo la coltivazione e la raccolta delle uve tramite la vendemmia, vi è la fase vera e propria della vinificazione, che comincia dalla produzione del mosto, a partire dallo schiacciamento dei chicchi per ottenere il succo d'uva che subirà poi il processo di fermentazione, ovvero la trasformazione degli zuccheri contenuti nelle uve in alcol e anidrite carbonica. Se spremere le uva può apparire semplice, in realtà questa prima fase della produzione del mosto può risultare molto delicata, specialmente nella produzione di vini bianchi. Nella spremitura infatti non si ottiene solo il succo puro dell'uva, ma un mosto in cui sono presenti anche gli elementi coloranti e aromatizzanti che contraddistinguono il vino, che quindi dipende molto da questa prima fase apparentemente semplice. In caso di errori l'enologia moderna può ricorrere a dei correttivi, ma per ottenere un vino di qualità è molto importante arrivare a produrre un mosto il più naturale possibile.

In questa fase è molto importante anche lo stato di salute delle uve, che dipende dalla bravura del viticoltore. Se questi sarà abile nel coltivare il proprio vigneto non solo il vino ne guadagnerà in qualità, ma anche nel prezzo, non dovendo subire altre lavorazioni aggiuntive.

Tecnicamente il mosto si produce dalla spremitura di uva fresca o *ammastata*, dove a seconda del tipo di vino che si vuole ottenere, saranno tenute o meno le bucce e i raspi. La spremitura avviene oramai con macchinari meccanici, che possono dare una precisione quasi assoluta per questa fase che a seconda del vino prodotto può essere suddivisa in *pigiatura*, *sgrondatura* e *torchiatura*. Il mosto è generalmente composto per l'80-85% da polpa, per il 10-15% da bucce, e solo per il 5% da semi e vinaccioli, ovvero dalle parti legnose. I raspi vengono quasi sempre eliminati, anche nei vini rossi, in quanto eccessivamente carichi di tannini e poveri di aromatizzanti, con totale assenza di zuccheri. Questa fase detta *disparatura* viene eseguita prima della pigiatura, che consiste in uno schiacciamento, più o meno leggero a seconda del vino da produrre, dei chicchi, in modo da romperli per far fuoriuscire il succo. Il mosto liquido è costituito generalmente dal 70% di acqua e dal 30% di zuccheri sotto forma di glucosio e fruttosio, uniti agli elementi aromatizzanti come i polifenoli, i minerali e gli acidi. L'aria, o l'uomo, aggiungerà poi i lieviti, che consentiranno la fermentazione.

Produrre del mosto

La prima operazione dunque per produrre il mosto è la pigiatura, che oggi viene effettuata con delle pigiatrici meccaniche di diverso tipo a seconda del tipo di vino da produrre, che rispetto al passato consentono di risparmiare moltissimo tempo e lavorare volumi di uve ben più importanti.

Esistono anche macchine *pigio-diraspatrici* che seguono contemporaneamente le due operazioni. La dispartitura viene evitata solo per quelle uve che hanno bassissimi contenuti di tannini. La pigiatura non deve essere troppo energica, e vien utilizzata in genere per rompere delicatamente la buccia. Questo permette lo *sgrondamento* del mosto che consiste nella separazione tra la parte solida e quella liquida. Il tempo di sgrondamento è tanto più rapido quanto non si intenda colorare il vino, e per i bianchi dunque deve essere un'operazione molto rapida, mentre per i rossi si attende più tempo in modo da favorire il fluire dei componenti coloranti nel mosto.

Il mosto in questa fase inoltre comincia il fenomeno dell'ossidazione per contatto con l'aria, e quindi anche con i lieviti. La fermentazione in genere ha già inizio. Nel vino bianco il mosto deve essere limpido, senza parti solide. Per evitare le ossidazioni eccessive si utilizza in genere l'anidride solforosa in piccole quantità per non pregiudicare la salute umana.

Il suo utilizzo è consigliato nella produzione dei bianchi dopo lo sgrondamento. Una volta ottenuto il mosto, se nei bianchi si passa alla fase di termine della fermentazione, nei vini rossi invece, dove nel mosto sono state lasciate le parti solide, si passa alla *torchiatura* di queste parti, in modo da ottenere più succo molto aromatico da aggiungere al mosto per completare la fermentazione. Se non aggiunta al mosto, questa parte liquida può essere usata per la produzione di vini di seconda scelta.

Analizzare e correggere il mosto



Per una maggiore sicurezza nella produzione del mosto, le aziende effettuano sempre una serie di analisi preventive, in modo da affrontare il processo di fermentazione con una certa sicurezza. L'analisi della quantità di zuccheri e di acidi è la più praticata, in modo da bilanciare bene il vino. Da queste analisi si ricava anche il volume di alcol approssimativo. In caso di disequilibri nelle varie componenti del vino si possono eseguire così i correttivi, per esempio in caso di carenza di alcol con una sua aggiunta, generalmente effettuata con del mosto concentrato. Questa aggiunta permette di correggere anche una eventuale carenza di alcol. Per correggere la carenza di acidità invece si utilizza dell'acido tartarico mentre per l'eccesso di acidità la tendenza è a non intervenire con dei correttivi, ma piuttosto ad invecchiare il vino in modo che questa si ammorbidisca naturalmente.

Potatura uva

In questa pagina parleremo di :

- [La potatura della vite](#)
- [Le varie potature](#)
- [I fattori fondamentali](#)
- [Quando potare](#)



La potatura della vite

La potatura della vite è un fattore fondamentale per la produzione dei vini di qualità, in quanto da essa dipendono le rese, che devono essere sia sufficienti, ma non troppo abbondanti, in quanto si diluirebbero le proprietà aromatiche del vino. Infatti una resa eccessiva di grappoli disperderebbe in troppi frutti tutte le proprietà organolettiche. La potatura si rende quindi necessaria affinché vi sia la giusta concentrazione degli aromi. Essa dipende essenzialmente dalla varietà di uva. Alcune, come il Trebbiano, sono eccessivamente produttive, e necessitano di interventi abbastanza drastici per migliorarne la qualità, mentre altre, come ad esempio il Frappato, hanno rese naturali basse, per cui non sono necessari interventi importanti. La potatura comunque non è un'operazione semplice, specialmente quando si parla di piante destinate alla vinificazione da cui dipendono fatturati importanti, e necessita di molta esperienza e di studi botanici validi. Si tratta di operazioni diverse, che possono essere eseguite su varie parti della pianta, e in vari periodi dell'anno, allo scopo di tenere sotto controllo la produzione.

Inoltre servono a fornire forma e sviluppo alla pianta, in particolare per quel che riguarda la direzione dei rami, essenziale per ottenere le esposizioni più favorevoli per il tipo di clima e varietà. Se il clima è molto caldo infatti, si tenderà a far sviluppare i frutti più in basso del fogliame, in modo che questo protegga i grappoli dal sole cocente, mentre se il clima è freddo si interverrà in senso opposto, in modo da offrire più esposizione agli acini. In questo senso si interviene sia in inverno che in estate.

Le varie potature

La potatura invernale viene svolta durante il riposo vegetativo della pianta e chiamata potatura legnosa, in quanto interviene direttamente sui legni. Quella estiva invece si chiama potatura verde.

Le varie definizioni differenziano il tipo di potatura e la sua funzione particolare.

Si può avere la *potatura di impianto- trapianto*, che viene effettuata quando la pianta viene messa a dimora. Questa potatura interviene sulle radici, in modo da indirizzarle lo sviluppo.

Vi è poi la *potatura di allevamento o di formazione*, che indirizza la crescita della pianta per indirizzarne anche i ritmi produttivi. Infine vi è la *potatura di produzione*, che definisce nello specifico rese e sviluppo, fattori importantissimi. Le ultime due potature possono essere sia estive che invernali. Da queste potature viene decisa la quantità di gemme che dovranno poi svilupparsi in fiori e frutti, e quindi produrre vino. Le forme di allevamento sono strettamente connesse a questa configurazione nella potatura, così come la meccanizzazione e i vari periodi di maturazione che dipendono da clima e varietà.

I fattori fondamentali



Tra i fattori fondamentali per la coltivazione della vite, vi è la gemma, come detto l'organo dal quale parte tutto il ciclo vegetativo della vite. Senza di essa non vi sono né frutti, né nuove ramificazioni. Il loro numero deve essere quindi stabilito con estrema precisione, in modo anche da limitare gli interventi successivi. Non tutte le gemme sono uguali, alcune sono pronte per la produzione, altre sono ibernante e potrebbero risvegliarsi l'anno successivo, mentre altre sono definite latenti.

Le gemme pronte sono in genere le prime a comparire e si sviluppano come germoglio durante lo stesso anno, grazie anche alla stimolazione effettuata dal viticoltore attraverso la cimatura. Le gemme ibernanti o dormienti invece rappresentano la produzione dell'anno successivo, e ne danno già una stima precisa. Per calcolare il numero di gemme bisogna conoscere il tipo di fertilità della varietà, la sua vigoria, la forma di allevamento e stabilire il tipo e quantità di vino che si desidera. Più aumenterà la quantità, più gemme saranno necessarie, ma si perderà in qualità. Più

vigorosa è la pianta e più gemme ibernante saranno necessarie per mantenerla in equilibrio.

Inoltre si consiglia di ridurre l'apporto di azoto. Vitigni poco vigorosi invece dovranno essere scaricati di gemme, per non appesantire il risveglio vegetativo.

Da queste operazioni dipenderanno la qualità e la quantità di produzione dell'anno successivo.

Quando potare

Più si anticipa la potatura e più si anticipa il risveglio vegetativo della vite. In genere si preferisce attendere la totale caduta di foglie, perché queste hanno alcuni contenuti zuccherini da fornire alla pianta, molto utili poi nella vinificazione, mentre in inverno queste sono utili a combattere il freddo. Nell'ultimo secolo le operazioni nei vigneti sono state sempre più meccanizzate, e a questo non ha fatto eccezione nemmeno la potatura. Non tutti i sistemi si prestano bene a questa meccanizzazione, mentre questa è facilitata nel

Cordone Speronato, a Cortina Doppia e semplice e ad alberello. Naturalmente serve dimensionare l'impianto per questo scopo, in particolare nelle distanze tra i filari, che poi vengono spesso rifiniti a mano. In genere comunque per i vini di qualità, di norma si scelgono potature legnose con poco intervento durante la ripresa vegetativa. In estate al limite si effettuano correzioni, in particolare su parti della pianta che risultano malate.

Raspo uva

In questa pagina parleremo di :

- [Il raspo](#)
- [Il raspo nella vinificazione](#)
- [Lo smaltimento dei raspi](#)



Il raspo

Il raspo dell'uva è un vero e proprio organo della pianta, generalmente associato come organo del chicco, che consente il collegamento tra questo e il resto della vite, svolgendo quindi importanti funzioni nel trasporto di tutte le sostanze che vanno poi a depositarsi negli acini. Viene chiamato anche rachide o graspo. Ha una conformazione legnosa, che consente agli acini di rimanere attaccati alla pianta. Si divide in peduncolo, che individua la parte iniziale di collegamento al trancio, un asse centrale e due secondari, chiamati rachilli a cui si attaccano i chicchi. Il raspo è molto concentrato in tannini, in quantità così elevate che generalmente si tende ad evitare il suo utilizzo durante la macerazione, anche se non mancano vinificazioni che lo utilizzano. I tannini infatti, in concentrazioni troppo elevate, fornirebbero un'eccessiva astringenza e una potenza tannica talmente elevata da coprire le qualità organolettiche del vino. Viene per questo quasi sempre eliminato, prima di procedere a qualsiasi operazione di vinificazione utilizzando oggi delle apposite macchine diraspatrici. Costituisce tra il 3 e il 7% del peso totale del grappolo, ma come volume ne costituisce il 30%. È costituito principalmente da acqua per il 75-80%; tannini per il 3-5% mentre le altre sostanze sono molto scarse, in particolare gli zuccheri che costituiscono meno del 1% della composizione; gli acidi organici allo 0,5%; le sostanze azotate dal 1 al 1,5%, i minerali da 2 al 2,5%. Vi sono quindi principalmente lignina e cellulosa, con molti polifenoli, resine e pectine, tutte componenti tipiche del legno.

Il raspo nella vinificazione

Il raspo dunque non è un organo utile alla vinificazione, essendo un elemento che non riesce ad apportare zuccheri e tannini utili. Questi infatti non sono i tannini nobili contenuti invece nei semi e nelle bucce e regalano un'astringenza troppo marcata per essere utile alla fermentazione e al risultato finale. I sali minerali apportati dai chicchi sono più che sufficienti al vino, e una troppa ricchezza di questi elementi potrebbe generare una concentrazione di cationi troppo elevata, che ridurrebbe eccessivamente l'acido tartarico aumentando il ph.

Lo smaltimento dei raspi

Il raspo quindi non essendo utile alla vinificazione ed essendo il 30% del volume del grappolo va eliminato e poi smaltito. Questo smaltimento risulta difficoltoso proprio a causa del grande volume che occupa, e tutte le aziende generalmente acquistano delle apposite macchine per la riduzione di questo volume e il suo smaltimento. I macchinari dedicati a questa operazione sono detti Trinciaraspi.

Sono generalmente dei macchinari con un motore rotante a cui sono collegati delle speciali lame, che sminuzzano i raspi riducendoli anche del 90% in volume. La macchina quindi tritura la massa volumetrica e poi la deposita in speciali contenitori di smaltimento. Alcuni viticoltori utilizzano poi i raspi smaltiti per la realizzazione di composti organici fertilizzanti.

Schiacciata di uva

In questa pagina parleremo di :

- [La schiacciata di uva](#)
- [Cosa è la schiacciata](#)
- [Come si fa la schiacciata](#)



La schiacciata di uva

La schiacciata di uva, detta anche il pan coll'uva, fa parte della tradizione culinaria toscana, molto presente nella parte centrale e settentrionale della regione, quella rappresentata dalle province di Prato e Firenze. Naturalmente venne poi diffusa in tutta la regione. Nella provincia di Grosseto è conosciuta come schiacciata ma nelle altre due province sopra menzionate viene chiamato invece pan coll'uva. È un dolce della tradizione povera, quella contadina classica dell'epoca delle vendemmie praticate dall'intera comunità. Una volta infatti la vendemmia era un momento di festa a cui partecipava tutto il villaggio, con le immagini delle donne a pestar l'uva. A margine della vendemmia e della vinificazione vi erano anche altre preparazioni a margine, come quelle dei dolci fatti con uva.

Cosa è la schiacciata

La schiacciata come detto nasce nelle feste popolari a margine delle vendemmie, dove scorrevano fiumi di vino appena fatto e si rinsaldavano i legami della comunità. Gli ingredienti sono quindi i classici della cucina povera italiana, con la semplicità e la bontà che contraddistinguono queste preparazioni. Basta infatti dell'impasto per il pane, dello zucchero, dell'olio d'oliva e dell'uva rossa, che i toscani amano indicare nella *Canaiola*, a loro detta la qualità più adatta, perché con gli acini piccoli e pieni di semi. In realtà la Canaiola fu scelta perché poco adatta alla vinificazione e quindi uva di scarto destinata ad altri usi. Oggi è anche raro trovarla nella stessa Toscana. La schiacciata è molto semplice da realizzare. Bisogna preparare della pasta per il pane e lavorarla con dell'olio e del rosmarino per cuocerla con l'uva per poi spolverarla con lo zucchero a metà cottura.

Come si fa la schiacciata

Per fare la schiacciata procuratevi i seguenti ingredienti:

1 kg di uva rossa usata per la vinificazione

350 gr di farina

20 gr di lievito di birra

8 cucchiaini di zucchero

1 bicchiere di acqua tiepida

sale

olio extravergine d'oliva

Prendete il bicchiere d'acqua in cui dovrete sciogliere il lievito di birra, mescolando bene fino a formare una schiumetta in superficie. In una planetaria ponete la farina a forma di vulcano, in modo da versare al centro del cratere il lievito di birra sciolto, un pochino di sale, 4 cucchiaini d'olio e 4 di zucchero. Impastate bene fino ad ottenere un composto elastico e uniforme da far riposare e lievitare per un paio d'ore in un posto tiepido e a temperatura costante. Quindi prendete l'impasto e dividetelo in due parti, una delle quali deve essere il doppio dell'altra. Con la più grande preparerete il fondo e i bordi laterali, e con l'altra la parte che ricopre il dolce. Il fondo dovrà essere steso in una teglia d'alluminio ben unta di burro. Stendete gli acini dell'uva quindi dopo averli lavati bene su cui mettere 2 cucchiaini di zucchero e un filo di olio. Quindi dovrete coprire con la restante pasta, facendo attenzione a chiudere bene e a non rompere il dolce. Quindi passate ancora un filo d'olio e spargete lo zucchero restante sulla copertura, mettendo molti chicchi di uva a decorazione. Infornate a 180°C per 60 minuti e poi lasciate riposare per almeno 12 ore.

Tipi di uva

In questa pagina parleremo di :

- [La famiglia](#)
- [Le uve da tavola](#)
- [Le uve da vino](#)



La famiglia

Quando si parla di tipi di uva la prima differenziazione da fare è tra uve da tavola, destinate al consumo fresco o nella preparazione di vari prodotti, e uve da vino, le fantastiche varietà che regalano splendide bevande alcoliche dagli intensi profumi. In entrambi i casi vengono utilizzate le varietà della famiglia delle *Vitaceae*. Per le uve da tavola si utilizzano due specie, la *Vitis vinifera* e la *Vitis lambrusca*, mentre per i vini l'unica specie autorizzata per legge è la vinifera.

I cicli vegetativi dei vari tipi di uva sono all'incirca gli stessi per tutte le specie, anche se nel caso delle uve da tavola i viticoltori aspettano la maturazione piena degli acini, con la sostituzione totale dei vari acidi da parte degli zuccheri, mentre nella coltivazione delle uve da vino si tende a conservare una certa acidità che consente l'invecchiamento dei vini. I vari tipi di uva, più di 800 solo per quella utilizzata nelle vinificazioni, dipendono molto dalle condizioni ambientali dove vivono. Nella cultura millenaria che l'uomo ha assimilato nella coltivazione di questi dolci frutti, si sono infatti creati moltissimi ibridi, da quelle che erano le poche specie originarie.

La famiglia delle vitaceae quindi si è molto arricchita nel corso dei secoli proprio grazie all'uomo. Furono i Greci che per primi iniziarono delle ricerche “scientifiche” per dare il via alle ibridazioni tra uve, in modo da migliorarne le qualità. Possiamo supporre quindi che le uve attuali siano molto cambiate rispetto a quelle di circa 7000 anni fa, quando l'uomo iniziò a sperimentare i rudimenti della coltivazione e della fermentazione.

Altra fondamentale differenziazione tra i tipi di uva è chiaramente tra uve rosse e uve bianche. La colorazione dipende dalla quantità di pigmenti contenute nelle bucce, i flavonoidi, coloranti che poi influiscono ad esempio anche nel vino. Se nelle uve da tavola la coltivazione delle uve bianche è largamente predominante, in quelle utilizzate per la produzione del vino, la produzione di bianche è solo leggermente superiore a quella delle rosse.

Le uve da tavola

Come detto le uve da tavola vengono fatte maturare fino alla completa sostituzione degli acidi con gli zuccheri. Ancora più importante per i produttori di uve da tavola, a differenza di quelle da vino, è quindi la concentrazione zuccherina, che seppur anche nei vini deve essere alta, nelle uve da tavola rappresenta il gusto fondamentale del frutto. Altra grande importanza riveste il peso del grappolo e la grandezza dell'acino, che attrae il consumatore e fornisce rese e guadagni migliori a parità di estensione vitata. Il giro di affari va sempre tenuto in considerazione visto che la manutenzione di un vigneto ha pur sempre dei costi. Così anche l'attitudine ai trasporti è una caratteristica fondamentale per le uve da tavola, che viaggiano molto di più di quelle da vino nei vari mercati e piccoli negozianti sparsi sul territorio. Quelle da vino invece in genere vengono trasportate per brevi tratti in quanto gli impianti di vinificazione sono quasi sempre costruiti in prossimità dei vigneti. Le uve da tavola invece possono percorrere anche moltissimi chilometri per raggiungere territori dove non ci sono coltivazioni ma la richiesta di frutta fresca è molto alta. Quindi una resistenza ai viaggi, con gli acini che si mantengano in ottima forma, croccanti e senza spaccatura, è fondamentale per questo segmento economico. Le uve da tavola vengono quindi scelte anche in base a questa caratteristica.



Le uve da vino

Le uve da vino invece sono molto più complicate e i fattori che ne determinano le tipologie sono molteplici. A differenza delle uve da tavola infatti, le uve da vino devono garantire più che la dolcezza, gusti asciutti ma soprattutto profumi eleganti, identitari, sia del territorio che del vino stesso. I tipi di uva da tavola sono per questo molto più numerosi di quelle da vino. Molto spesso questi tipi sono talmente legati ad un territorio specifico che se ne trovano solo pochi ettari coltivati.

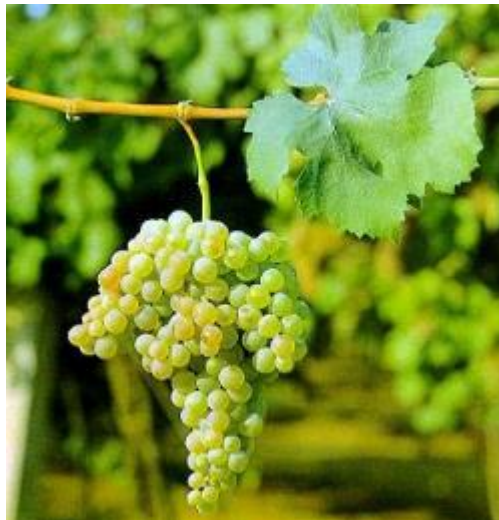
Se la resistenza al trasporto non è assolutamente fondamentale per le uve da vino, la loro acidità è invece la base portante della produzione, in quanto da essa e dai tannini si ricava spesso la struttura che consente al vino di invecchiare e resistere al tempo. Una buona concentrazione di tannini e acidi nei chicchi è quindi fondamentale e ricercata quando si coltivano le uve da vino.

La scelta del tempo della vendemmia in questo caso, seppur ogni uva ha il suo periodo, è fondamentale e piccole variazioni possono cambiare notevolmente il vino. Se oggi molti strumenti vengono in aiuto dei viticoltori, come strumenti per misurare il grado zuccherino e quello acido, alcune grandi e storiche aziende si affidano ancora all'assaggio da parte del mastro vignaio, e con risultati sempre precisi. Naturalmente si tratta di persone con un'esperienza in vigneto unica, un autentico patrimonio.

Trebbiano

In questa pagina parleremo di :

- [Il vitigno](#)
- [Il Trebbiano di Romagna](#)
- [Il Trebbiano d'Abruzzo](#)
- [Il Trebbiano nel mondo](#)



Il vitigno

Il Trebbiano è l'uva bianca più coltivata nella nostra penisola, con più di 60 mila ettari vitati, e viene sfruttata intensivamente anche in Francia per produrre il mosto base della distillazione del Cognac sotto il nome di Ugni Blac, dopo essere stata importata probabilmente nel cinquecento. In Italia è molto utilizzato in assemblaggio con altre uve, in quanto in purezza fornisce vini acidi, leggeri e privi di un'aromaticità di livello che possa risultare al di sopra dei semplici vini da tavola commerciali per il consumo quotidiano. Nella nostra penisola le coltivazioni di Trebbiano sono comunque superiori a quelle del Sangiovese per estensione, concentrate principalmente al centro, con presenza in più di 80 disciplinari. Il Trebbiano viene largamente coltivato per le sue altissime rese, che lo rendono un ottimo vitigno da taglio con uve ben più nobili ad apportare la struttura necessaria ad ottenere qualità nei vini. Resiste bene alle gelate grazie ad un germogliamento tardivo, e non ha particolari problemi con le avversità.

Si presenta con grandi grappoli molto lunghi che possono raggiungere i 25 centimetri, abbastanza compatti e alati. I chicchi sono di media grandezza, sferici, con colorazioni diverse a seconda della varietà, comunque gialle sfumate verso il verde o il rosa. Le concentrazioni di pruina sono nella media.

Le due regioni più importanti per il Trebbiano sono l'Abruzzo e la Romagna, mentre dal punto di vista qualitativo il migliore viene considerato il Trebbiano di Soave veneto. Ha un buon successo commerciale anche in Toscana dove viene vinificato nel Galestro.

Il Trebbiano di Romagna

In Romagna il Trebbiano è un'istituzione, con la maggior parte dei vini bianchi prodotti da questo vitigno o

dal Trebbiano di Fiamma, un sottotipo dagli acini color ambra. Dal 1973 il vitigno viene protetto anche da una sua propria denominazione d'origine, sfruttata anche in provincia di Bologna. Fornisce vini di corpo leggero e molto freschi, che possono essere sfruttati in aperitivo o con piatti a base di pesce non saporito e salumi freschi.

Il Trebbiano d'Abruzzo

Il Trebbiano in Abruzzo è forse il più interessante, e nella regione viene infatti vinificato anche in purezza con discreti risultati, anche se qualcuno sospetta una confusione, a dire la verità non confermata, con Bombino Bianco. Qui il vitigno è coltivato da almeno cinque secoli, e per la sua vinificazione le rese sono limitate a 14 tonnellate per ettaro, certamente un quantità alta ma non paragonabile a quella normalmente prodotta dai vigneti.

Il Trebbiano nel mondo

Il Trebbiano viene coltivato anche in Sud Africa in quantità limitate, sempre come Ugni Blanc, per la distillazione. In Australia invece ha trovato un discreto favore del pubblico, ma non è certamente un vino da esportazione, e viene utilizzato sia in assemblaggio con il Colombard che per la distillazione, così come in California. Viene coltivato limitatamente anche in Russia, Grecia, Bulgaria e infine Portogallo con il nome di Thalia.

Uva Aglianico

In questa pagina parleremo di :

- [L'Aglianico](#)
- [Il vitigno](#)
- [Le vinificazioni](#)



L'Aglianico

L'Aglianico è un vitigno a bacca rossa caratteristico dell'Italia del sud, di provenienza greca come molte uve nostrane importate durante la colonizzazione del VII secolo avanti Cristo che diede vita alla Magna Grecia in Italia. Il suo nome infatti è un corruzione della parola ellenico, proprio a testimonianza della sua origine. È coltivata in particolare in Irpinia, nella regione Campania, ma anche in Basilicata con risultati eccezionali, e più sporadicamente nelle altre regioni meridionali. Riesce a dare i risultati migliori se coltivata nelle zone vulcaniche, dove i minerali del terreno riescono a fornire gli elementi aromatici essenziali per la produzione di vini di alta qualità. È infatti la zona del Vulture e del Taurasi a regalare i vini più potenti e aromatici di quest'uva, per raggiungere l'eccellenza nel panorama enologico nazionale. Qui i vini sono alcolici, strutturati, capaci di lunghi invecchiamenti e sapori invitanti, con profumazioni complesse che attraversano tutta la gamma olfattiva, dal primo naso fino agli aromi terziari. I vini sono dotati anche di una vena astringente appena accennata ma molto dissetante.

Il vitigno

L'Aglianico si presenta con lunghe foglie e grappoli di dimensioni generalmente piccole e forme cilindriche, per lo più alati e compatti. Anche i chicchi sono di dimensioni piccole o al massimo medie, con abbondante pruina a ricoprire le bucce fini ma coriacee di un bel colore nero fitto. L'Aglianico fornisce rese elevate, regolari, che garantiscono annualmente buone produzioni.

Si trova a suo agio nelle zone fredde di alta quota dove non soffre problemi per la precocità del suo ciclo biologico. In Campania e in generale viene allevato con il sistema dell'alberello a potatura corta. Oltre alla resistenza al freddo, ha anche poca sensibilità alle malattie, con una leggera sofferenza in più per l'oidio e la peronospora.

Le vinificazioni

L'Aglianico è un'uva utilizzata esclusivamente per le vinificazioni ed entra in quasi tutte le denominazioni campane e nelle due denominazioni di origine molisane Biferno e Molise DOC. A seconda dell'area di produzione, l'Aglianico presenta caratteristiche di prim'ordine nelle vinificazioni in purezza, mentre in assemblaggio è spesso il vitigno base di molti vini.

Nelle zone vulcaniche, dove esalta le sue qualità, i vini sono complessi, con aromi fruttati e floreali che evolvono verso quelli primari delle mineralità conferite dal terreno, con sentori animali e vegetali molto marcati. Nel taglio va ad apportare colore e profumi, oltre che una bella struttura e un corpo pieno, morbido e avvolgente. L'Aglianico è sicuramente un vitigno principe per l'enologia italiana, pronto a farsi riconoscere anche a livello internazionale.

Uva apirene

In questa pagina parleremo di :

- [L'apirenia](#)
- [L'uva apirena](#)
- [Le sperimentazioni](#)



L'apirenia

L'uva apirene è un'uva da tavola, generalmente bianca, la qualità più venduta, molto coltivata nell'Italia meridionale. Con uva apirene, o meglio apirena, si indica una caratteristica dell'uva, quella di non produrre semi. Il fenomeno è del tutto naturale e l'azione dell'uomo, come in altri casi spesso purtroppo accade, questa volta non è responsabile. Semplicemente l'uva soffre di *Apirenia*, un fenomeno fisiologico naturale della vite che in alcune varietà, come ad esempio l'uva sultana, non produce semi, mentre è una fisiopatia da indagare quando a soffrirne sono varietà che generalmente si sviluppano con i semi senza nessun problema. Diverso invece il fenomeno dell'acinellatura, anche questa può presentarsi prima o in coincidenza con l'apirenia. L'acinellatura è un fenomeno che si verifica quando la vite non riesce a sviluppare, per un eccesso di zuccheri o di acidi, i semi e le bacche restano di dimensioni molto ridotte. Entrambi i fenomeni si sviluppano dopo l'allegagione. A volte su uno stesso grappolo possono presentarsi bacche sviluppate e bacche non sviluppate.

L'uva apirena

L'uva apirena è divenuta molto ricercata negli ultimi decenni con una diversa moda nei costumi, forse un po' pretestuosa, che vede i semi nei chicchi come un fastidio per il consumatore. Quindi questo tipo di uva ha trovato un mercato ricettivo, mentre in passato rappresentava un problema specialmente per i coltivatori, che dovevano rinunciare a nuovi semi e quindi alla riproduzione in proprio delle viti. Oggi invece il problema non sussiste più e sono invece molte le sperimentazioni attuate per favorire l'apirenia mantenendo inalterato il gusto dell'uva. Vengono usati vari incroci naturali per cercare di ottenere questa proprietà anche in altre varietà da tavola, anche se molti coltivatori invece cercano di produrre, per molti

punti di vista giustamente, uve con i semi. Tra le regioni che più sono impegnate nelle sperimentazioni c'è la Puglia.

Le sperimentazioni

In Puglia recentemente si è ottenuta una varietà denominata Apulia Rose Seedless, senza l'utilizzo della genetica, ma incrociando naturalmente altre varietà. L'azienda produttrice vanta di aver creato la prima varietà pugliese che si adatta in particolare al clima mediterraneo, con i sistemi di allevamento tipici della regione, quelli a tendone. L'uva matura tardivamente e produce acini di medie dimensioni, con un bel colore rosso. In Puglia è al via anche la sperimentazione per un sistema di allevamento a Y, per sostituire il sistema a tendone. Questo sistema dovrebbe garantire una copertura del vigneto più efficace contro le grandinate, il problema climatico principale per la viticoltura.