

L'enotecnico al servizio dei produttori
(piccoli e grandi)

Dicembre: travasi e assaggi soddisfazioni e delusioni

di Piero Pittaro

Eccoci già a dicembre, amico vinificatore. Abbiamo fatto il primo travaso, ora ne faremo un secondo. Ma prima ancora l'emozione del primo assaggio. L'attesa è grande perchè solamente ora vedremo il risultato delle fatiche di un anno di lavoro. Sia che si abbia vinificato per hobby, sia per professione, il discorso non cambia. Ci aspettano, come in amore, le prime soddisfazioni o le prime delusioni. Nella botte che in questo periodo avremo avuto cura di tenere colma spil-

leremo mezzo bicchiere di vino. Diamo per scontato che tutte le operazioni fin qui descritte siano state fatte correttamente. Parleremo in seguito degli errori. Eseguiamo tre piccoli esami al vino nuovo:

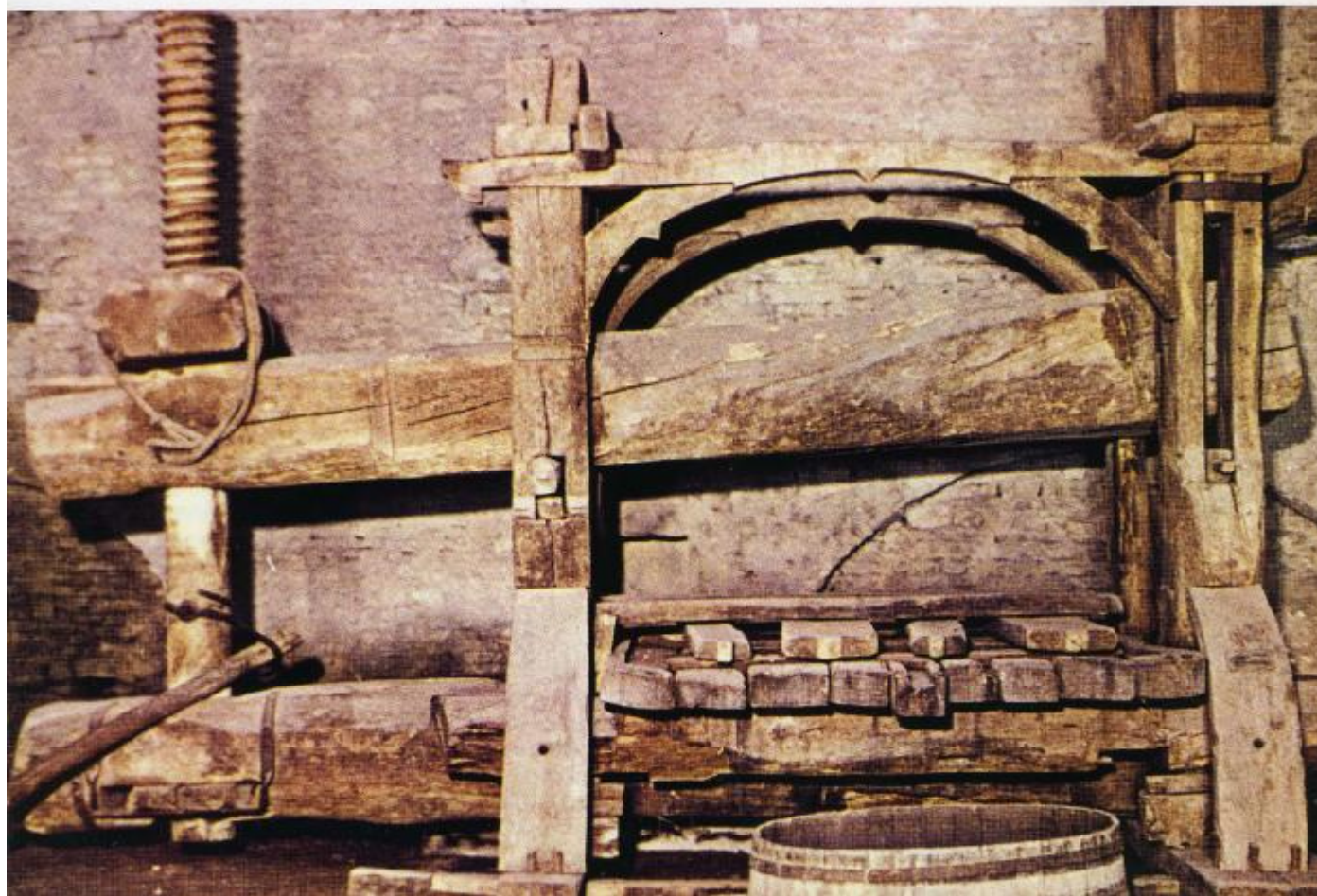
Esame visivo: il vino novello si presenterà appena velato, non torbido, di colore giallo verdolino il bianco, di colore rosso vivace, anche se non intenso, il rosso.

Esame olfattivo: il profumo sarà vinoso, un po' pungente per l'anidride carbonica ancora presente, con

sottotono di lievito. Non deve assolutamente presentare odori disgustosi di feccia, botte o altro.

Esame gustativo: al gusto sarà ancora acidulo, aggressivo, con sapore che ricorda ancora l'uva. Pulisce bene la bocca, ma non ha assunto ancora la sua caratteristica di vino finito.

Fatto questo primo assaggio, questa prima prova che ci darà la conferma della nostra abilità di vinificatori, passeremo al *secondo travaso* (che potrebbe anche essere il terzo



se ne abbiamo fatti due in vinificazione). Scopo del secondo travaso è quello di togliere il « letto », ossia il deposito del vino e prepararlo pulito per i mesi invernali. Il fondo che andremo a eliminare è composto da materiale inerte (residui della polpa, detriti vegetali, cristalli di sali, sostanze coloranti rese insolubili ecc.) e da elementi vitali (fermenti e batteri).

I travasi, in generale, vanno fatti in assenza di aria, quindi con le tubazioni posate sul fondo, da botte a botte. Vanno eseguiti possibilmente in giornate di bel tempo, con pressione alta (per evitare la dispersione di anidride carbonica e soprattutto di aromi e profumi, in assenza di venti sciroccali e non in giornate piovose. Il travaso in presenza di aria verrà effettuato solamente in due casi. Quando esistono tracce di zucchero, il vino sarà leggermente arieggiato al fine di ridare ossigeno e vitalità ai fermenti e portare a completa trasformazione le sostanze zuccherine. Inoltre, quando il vino, per nostra negligenza, avrà assunto odore di feccia. In questo caso l'arieggiamento dovrà essere più energico. In questi due ultimi casi è sufficiente un passaggio dalla botte al sottospina e quindi con la pompa ancora alla botte pulita. Si raccomanda, a questo proposito, la massima pulizia del recipiente prima di rimettere il vino travasato. Quindi lavare bene con acqua e togliersi ogni pregiudizio che, come dice qualche anziano, la botte non deve essere mai lavata. Abbiamo così preparato il vino per l'inverno, non per il riposo invernale, come vedremo in seguito, in quanto l'evoluzione continua più o meno lenta durante tutta la stagione fredda.

Il terzo travaso verrà effettuato in primavera, prima dell'inizio del caldo. Solite raccomandazioni, pulizia e assenza di aria. Il fondo che andremo a eliminare sarà formato da cristalli di tartaro, residui di fermenti e batteri, nonché cellule vegetali che formano la velatura del secondo travaso. È importante effettuare questo travaso prima dell'inizio del caldo altrimenti la ripresa della fermentazione (malolattica) riporterebbe in sospensione il deposito.

Il quarto travaso si farà prima dell'inizio dell'estate. A questa epoca

la fermentazione malolattica sarà terminata. La residua velatura provocata da questo processo sarà depositata sul fondo assieme ai batteri malolattici. Occhio ancora al travaso in assenza di aria.

Il quinto e ultimo travaso (se logicamente il vino non è stato ancora bevuto) si farà a fine agosto, primi settembre. L'illimpimento sarà completo e il nostro lavoro sarà coronato dal successo del passaggio alla bottiglia.

COMPOSIZIONE MEDIA DI UN VINO

All'epoca del secondo travaso, dopo il nostro primo esame gustativo, sarà bene effettuare una prima analisi del vino nuovo. Analisi che ci darà lo stato di salute, la sua composizione e servirà a indicare con molta approssimazione la durata all'invecchiamento. Ma prima di vedere quali analisi dobbiamo richiedere sarà utile sapere come è composto un vino medio.

Alcool etilico 8/15 per cento;
Acqua 85/90 per cento;

Acidi organici componenti l'acidità fissa (tartarico, malico, lattico succinico ecc.) 5/12 per mille;
Acidi organici componenti l'acidità volatile (acido acetico)

0,2-0,6 per mille;
Glicerina e alcoli superiori

0,4-0,6 per cento;
Sali minerali (solfati, fosfati, cloruri di potassio, sodio, calcio, manganese, ferro, rame, magnesio, alluminio ecc.) 0,2-0,6 per mille;

Gas disciolti nel vino (anidride carbonica, anidride solforosa, ossigeno) 0,5-2 per mille;

Esteri e eteri tracce.

L'analisi che dovremo richiedere a uno dei numerosi laboratori riguarderà poche ma importanti sostanze: grado alcoolico

acidità fissa

acidità volatile

anidride solforosa

Quindi un'occhiatina al microscopio per constatare lo stato di salute del nostro prodotto. Questa analisi ci potrà dire, se il vino è sano, se i componenti sono in armonia fra di loro, se è necessario un primo intervento correttivo, se può conservarsi a lungo o se bisogna berlo presto, se infine, analisi chimica unita a analisi degustativa, il vino è degno di sua maestà la bottiglia. Durante tutto l'anno sarà nostra cura

tenere le botti colme (ricordarsi che le colmature vanno fatte con lo stesso vino o con quello di miglior qualità). Si potranno usare i tappi colmatori, oppure le pastiglie antifioretta. Queste ultime sono composte da due sostanze: la paraffina che serve da galleggiante. L'essenza di senape nera da gas isolante. La paraffina galleggia e libera lentamente quel pochissimo gas di essenza di senape che contiene, il quale, essendo molto pesante si adagia sul vino, formando uno strato che lo isola e lo protegge dall'ossigeno atmosferico.

Passiamo ora a vedere l'evoluzione del vino durante la sua maturazione, dall'inverno fino all'estate successivo.

FERMENTAZIONE LENTA E FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Ultimata la fermentazione tumultuosa, quella cioè più evidente durante il complesso fermentativo, inizia la cosiddetta fermentazione lenta, ossia la trasformazione delle ultime frazioni di zucchero. Mentre la fermentazione tumultuosa dura circa una settimana e trasforma il 95 per cento degli zuccheri, la fermentazione lenta dura da 10 a 20 giorni per trasformare lo zucchero residuo. Contemporaneamente inizia la terza delle fermentazioni evidenti, la tanto importante fermentazione malolattica. Questa fermentazione, a mezzo dei batteri malolattici, trasforma l'acido malico (così chiamato perchè contenuto nella mela) in acido lattico (nome derivato dalla sua presenza nel latte). Pertanto, l'acido malico, crudo, pungente e aggressivo, viene trasformato in acido lattico, più morbido e gradevole. Il processo avviene naturalmente in prosieguo della fermentazione lenta, purchè la temperatura di cantina non scenda sotto i valori di circa 15 gradi. Se il freddo invernale abbassa la temperatura, la fermentazione si arresta e riprende in primavera, ai primi tepori, circa in corrispondenza con la fioritura della vite. Non esiste però alcuna relazione fra i due fenomeni. È bene favorire o arrestare la fermentazione malolattica? Intanto diremo che è difficile controllarla. Comunque, l'analisi a suo tempo fatta ci darà delle utili indicazioni. Se la nostra acidità fissa è ele-

vata favoriremo il processo; se invece è bassa useremo tutti i nostri accorgimenti per contrastarla. Per favorirla è sufficiente mantenere la temperatura sui 20 gradi. Per contrastarla (attenzione, è difficilissimo arrestarla) useremo qualche grammo di anidride solforosa. Cercheremo quindi di asportare la quantità massima di batteri con una chiarificazione o con una filtrazione molto stretta.

DIFETTI E MALATTIE

La distinzione fra malattie e difetti dei vini è dovuta a una semplice constatazione: il vino difettoso si recupera, il vino ammalato no. E' importante tenere presente una cosa: *il vino deve nascere sano*; se si ammala non c'è ritorno; come una mela marcia non torna sana o come un albero storto non si raddrizza. Fissato in testa, con la migliore delle colle, questo concetto base, passiamo a esaminare difetti e malattie dei vini.

DIFETTI

Ossidazione: prova all'aria. All'epoca del primo assaggio, ossia al secondo travaso, effettueremo la cosiddetta prova all'aria. Mezzo bicchiere di vino, botte per botte, verrà collocato su una finestra. Giorno per giorno osserveremo il suo comportamento. Se dopo 5-6 giorni non succede nulla, il colore rimane integro, e non si hanno velature tutto va bene. Se il colore dei vini bianchi diventa giallo e poi, lentamente marron e nei rossi prima brunastro e poi mattone come i vini decrepiti, allora cominciano i guai. Se l'ossidazione avviene subito al primo giorno, il recupero è quasi impossibile. Se l'ossidazione è lenta, il vino si può recuperare con una aggiunta di antiossidante (vitamina C e anidride solforosa in azione sinergica). I prodotti sono in vendita già miscelati. Le dosi variano dai 10 ai 30 grammi ettolitro, a seconda dei tempi di ossidazione. Il consumo di questo vino sarà rapido in quanto non si presta all'invecchiamento.

Filante: è questo un difetto di incerta provenienza. Il vino si presenta di aspetto oleoso e fila come l'olio quando lo si versa nel bicchiere. Il responsabile dell'inconveniente è il *Bacterium viscosus vini*.

Si elimina il difetto con una aggiunta di 2-3 grammi di anidride solforosa e quindi con un energico arieggiamento.

Fioretta: la fioretta è la cappa bianca che si forma sulla superficie del vino a contatto con l'aria. Più il vino è basso nel suo tenore alcolico più si ha formazione di fioretta. Il lievito che la forma si chiama *Mycoderma Vini*. Si elimina con la colmataura, a mezzo di tappi colmatatori, o con le apposite pastiglie antifiofetta.

Casse: ossidasica, fosfato ferrica, rameosa. La casse (dal francese casse, ossia rottura di colore) ossidasica è già stata trattata sopra. La casse fosfatoferrica detta anche casse blu, o la casse rameosa, è dovuta alla presenza di notevoli quantità di metalli pesanti (ferro e rame) nel vino. Un trattamento particolare eliminerà ogni difetto. Questa operazione però, dopo precisa analisi, può essere eseguita solo da un tecnico appositamente abilitato. L'enotecnico che ci farà l'analisi potrà anche farci il trattamento.

Gusti accidentali: fra i difetti elenchiamo anche i gusti accidentali spesso provocati dalla nostra disattenzione. Fra questi elencheremo il gusto di feccia (dovuto a un ritardato travaso), che si elimina con un travaso all'aria. Il sapore di mercaptano, ossia la combinazione dello zolfo con l'alcol etilico. Errore dovuto a un mancato travaso. Di difficile eliminazione, è bene in questo caso avvalersi del consiglio diretto di un enotecnico. Quindi troviamo il sapore di muffa (botte mal conservata e mal lavata). Il gusto di legno o di secchino (botte conservata in ambiente troppo asciutto). Il gusto di rancido ecc. Tutti questi difetti si eliminano o comunque si attenuano con trattamenti con carbone decolorante e conseguente filtrazione.

MALATTIE

Strada senza ritorno. Se, dopo tanto lavoro arriviamo al punto di avere il vino ammalato sarà bene, per prima cosa trasformarlo in grappa (nelle apposite distillerie, chiaro). Quindi riprendere per mano il n. 2 del giugno '76 della rivista « Il VINO » e ricominciare a leggere tutto daccapo. Ma accenniamo a queste malattie.

Spunto e acescenza: è la più comune e la più conosciuta delle malattie. Lo spunto è la prima fase, l'anticamera dell'acescenza. La malattia è provocata dal *Bacterium acetii* il quale trasforma l'alcool etilico in acido acetico. L'acido acetico non si può togliere. Si può tuttavia « camuffare » in parte il gusto con una aggiunta di 50-100 grammi ettolitro di carbonato di potassio.

Girato: è un'altra comunissima malattia. L'agente è il *Bacterium tartarophthorum*, il quale trasforma l'acido tartarico e il tartrato di potassio in anidride carbonica e acido acetico. E' la cosiddetta « tombola ». Il vino diventa brunastro per la diminuzione di acidità fissa, amaro, spunto, e terribilmente cattivo. La sua fine non ammette scampo: distillazione. Sede dell'inquinamento, solitamente, la botte mal conservata.

Amaro: la malattia si sviluppa sui vini poveri di acidità, ricchi di sostanze proteiche e poveri di alcol. E' dovuta a un complesso di trasformazioni. Il sapore risulta amaro, disgustoso, intorbidamento e deposito di sostanze tanniche e coloranti insolubili. Il sapore amaro sarebbe dovuto alla trasformazione della glicerina, in aldeide amilica, acroleina e composti resinificati. Se presa in tempo, si può tentare una correzione con aggiunta di 3-4 grammi di anidride solforosa e 100 grammi di acido tartarico per ettolitro.

Agrodolce: detta anche fermentazione mannitica. Consiste nella fermentazione, da parte dei batteri omonimi, del fruttosio in mannite con formazione di acido acetico. Il sapore diventa acido e dolciastro, sgradevolissimo. Questa malattia è rara in Italia settentrionale; più frequente nel meridione nei vini poveri di acidità fissa. L'avvio della malattia si ha normalmente nei vini con residui zuccherini. Non esiste cura.

Siamo arrivati in fondo a questa parte di note tecniche parlando di vini irrecuperabili. Noi, però abbiamo fatto le cose per bene, e il nostro vino è ottimo, certamente migliore di quello del nostro amico. Quindi niente paura. A Natale brinderemo col nostro vino, fatto coi nostri piedi sì, ma soprattutto col nostro cervello.