

Consigli per gli enohobbysti, amanti e appassionati della vitivinicoltura

In questi lunghi giorni di *lockdown* per la pandemia di Covid-19, tra le tante cose fatte per evitare momenti di noia, o peggio di crisi, c'è stata quella di rileggere alcuni appunti di enologia elaborati, oltre 40 anni fa, sia dal sottoscritto sia da mio padre Giovanni.

Si tratta di semplici riflessioni e consigli tecnici non per le aziende professionali che commercializzano i loro prodotti ma per gli *enohobbysti*, amanti e appassionati della vitivinicoltura, che dedicano il loro tempo libero ad ottenere una modesta quantità di prodotto (vino) "fatto in casa".

È stato curioso tuttavia constatare, nella speranza di non aver peccato di superbia, l'attualità e la modernità di certi argomenti "pensati" in un'epoca così lontana (ad esempio, come rendere più efficiente la nostra cantinetta e fare del buon vino). Oggi viviamo in un mondo enologico enormemente cambiato rispetto allo scorso secolo. Basta pensare alle tante innovazioni e ai miglioramenti che si sono succeduti in un tempo tanto lungo rispetto ai nostri scritti, come: la produzione di uve sempre più di alta qualità; le moderne e progredite tecnologie di vinificazione, di elaborazione e conservazione dei vini; le nuove e più efficaci ed efficienti strategie e sistemi di marketing utilizzati dai viticoltori per la commercializzazione dei loro prodotti finiti; la maggiore consapevolezza del consumatore nella ricerca e nell'assaggio dei vini e i tanti altri, rilevanti e positivi, fattori che hanno avuto luogo in questo periodo così esteso.

Tutto vero, ma...C'è un "ma" o se volete un "ciò nonostante" che non possiamo non considerare ed è il seguente: il concetto di attenzione e di cura da mettere in atto nella filiera vitivinicola per ottenere prodotti di qualità è rimasto, pur con le diverse e le importanti integrazioni che vi sono state con lo scorrere inesorabile degli anni, essenzialmente immutato.

Per le ragioni analitiche sopra esposte si fornisce, auspicando di fare cosa gradita, un breve "estratto" dei "vecchi" testi e si lascia a Voi lettori e cultori del buon bere ogni considerazione finale.

Il primo *pezzo* è del Prof. Giovanni De Angelis e illustra "La materia prima, l'uva"; il secondo è del sottoscritto: "Consigli pratici per attrezzare la nostra piccola Cantina".

Sergio De Angelis
(enologo-pedagogista)



Foto di Sergio De Angelis

La materia prima: l'uva

di Giovanni De Angelis*

Il vino, è sancito dalle leggi vigenti, è il prodotto della fermentazione alcolica del mosto d'uva.

Che cos'è l'uva? Come si sviluppa? Vediamolo.

Dalle *gemme* o *occhi* del tralcio o sarmento della vite cresciuto e maturato nell'anno precedente, in primavera, al risveglio della vegetazione, si sviluppano nuovi tralci sui quali ad una certa altezza, generalmente dalla seconda alla quinta foglia secondo la varietà dell'uva, la fertilità della stessa e la vigoria della vite, nella zona dei nodi e dietro le foglie e le gemme che crescono nella stessa zona, si trovano delle infiorescenze a grappolo; sullo stesso tralcio se ne trovano generalmente una o due.

L'asse centrale del *grappolo* o *rachide*, si ramifica in modo diverso e da ciò derivano le varie forme e i vari nomi dello stesso: cilindrico, conico, alato, ecc.

Alla estremità delle ultime ramificazioni del racemo, che viene detto anche raspo o graspo, si trovano i pedicelli che portano, uno ognuno, i fiori ermafroditi (che hanno tanto gli organi maschili quanto quelli femminili) formati dal *calice* composto da cinque piccoli *petali* a forma di dente.

Il calice contiene: la *corolla* di cinque petali quasi sempre verdi che formano un cappuccio che copre gli organi di riproduzione del fiore; l'*androceo* od organo maschile e il *gineceo* od organo femminile.

Nel momento che il fiore raggiunge la maturazione, il *cappuccio* formato dalla corolla si stacca e cade scoprendo l'organo maschile del fiore che è formato, di solito, da cinque *stami* composti da un breve filamento alla punta del quale si trova l'*antera* che racchiude il polline.

Le antere che, protette dalla cuffia, erano rivolte verso l'interno del fiore, rimaste libere, si allargano verso l'esterno a mo' di raggiera semiaperta.

Al centro del fiore (e dell'androceo) si trova l'organo femminile o gineceo o pistillo dalla forma di un piccolo fiasco a collo corto: lo stilo alla cui estremità si trova lo *stigma*, un'apertura che comunica con l'interno della parte rigonfia o ovario del pistillo la quale contiene, di solito, quattro ovuli.

L'antera si apre e lascia fuoriuscire il polline, un granello del quale, cadendo o trasportato dal vento o da insetti (detti pronubi) finisce per posarsi sullo *stigma*, si allunga e attraverso lo *stilo* penetra nell'ovario e feconda gli ovuli in essa contenuti, i quali diventano semi.

Avvenuta la fecondazione, tutti gli organi del fiore cadono, meno l'ovario che s'ingrossa e dà origine a una bacca o *acino* o *chicco*.

Gli acini pur crescendo continuamente e in volume e in peso sino alla maturazione, rimangono verdi sino a quando incominciano a rammollirsi, periodo in cui assumono il colore tipico della varietà.

L'acino a forme diverse: sferica, ovale, allungata, ecc.

Le parti principali che costituiscono l'acino sono: la *buccia* o *fiocine* che è difesa da un'epidermide ricoperta a sua volta da una sostanza cerosa chiamata *pruina*.

Ogni varietà di uva ha una buccia caratteristica per il colore (che va dal verde al giallo dorato per le uve bianche; dal rosato al rosso per le uve nere), per la consistenza e spessore (da sottile-tenera a dura-coriacea).

La buccia contiene sostanze tanniche, sostanze coloranti ed anche sostanze aromatiche che ne caratterizzano la varietà e che si sciolgono nel vino che se ne ricava, dandogli spiccate qualità.

La buccia, come un guscio, racchiude la *polpa*, ricca di un succo, il mosto e i semi o vinaccioli. Dal *pedicello* si ramificano, nell'interno, dei fasci fibrovascolari la cui funzione è

quella di trasportare succhi nutritivi alle varie parti interne dell'acino, polpa e semi. Quando si stacca il chicco, rimane aderente al pedicello una piccola porzione della polpa che forma il cosiddetto *pennello*.

Il mosto

Il mosto è composto principalmente da acqua nella quale sono disciolti o si trovano in sospensione numerose sostanze.

Zuccheri: *glucosio* e *fruttosio* che si trasformano durante la fermentazione in *alcole etilico*, *anidride carbonica* e in piccole quantità di altri componenti.

La quantità media degli zuccheri oscilla, nel mosto, fra i 15 e i 25 grammi per ogni 100 ed è influenzata dalla zona in cui viene coltivata la vite.

È più alta nel meridione e nelle isole, nelle località basse, soleggiate ed asciutte. È più bassa nelle regioni settentrionali, nelle zone fresche ed elevate. Il piede americano o il portainnesto, il sistema di allevamento della vite, la varietà di uva coltivata, l'andamento stagionale contribuiscono tutti favorevolmente o negativamente alla maturazione dell'uva.

Il caldo asciutto favorisce la formazione e la concentrazione degli zuccheri; la pioggia e l'umidità, invece ostacolano e ritardano la maturazione e diluiscono i succhi contenuti nell'acino. Le varietà di uve più precoci danno generalmente mosti più ricchi di zuccheri di quelle più tardive. Le forme di allevamento della "vite ridotta" che hanno una produzione più bassa danno uve più zuccherine.

Beninteso tutto è soggetto alle condizioni, già citate, sul processo di maturazione dell'uva.

La percentuale zuccherina di un mosto è il fattore primo del valore commerciale di un'uva. Come vedremo, il grado alcolico e la robustezza di un vino sono proporzionati al contenuto zuccherino del mosto.

Acidi: *tartarico*, *malico*, *citrico* (in piccola quantità), sono gli acidi organici più importanti contenuti in un mosto e sono sempre accompagnati dai loro relativi sali.

La quantità degli acidi e le proporzioni fra loro variano nello stesso ambiente e con gli stessi metodi di allevamento, secondo il vitigno coltivato, l'andamento stagionale e lo stato di maturazione dell'uva.

Gli acidi contribuiscono non poco alla formazione del gusto e alla conservazione del vino. Infatti un vino che abbia una percentuale di acidi e una forza acida al disotto di un certo limite, risulta di gusto vuoto e scipito; è soggetto a sicure velature e, peggio, ad alterazioni microbiche non sempre curabili.

Sostanze tanniche. Sono contenute in proporzioni minime nel mosto dell'uva e in quantità maggiore nelle bucce, nei grappoli e nei vinaccioli che le cedono al vino durante la fermentazione tumultuosa e in quantità tanto maggiore quanto è più prolungato il periodo di macerazione delle vinacce nel mosto fermentante.

Esse hanno sapore astringente (tipico dei kaki acerbi, del frutto del sorbo e della buccia delle castagne). Si trovano in proporzioni diverse nelle singole varietà di uva e secondo gli stadi di fermentazione.

Esse, poiché hanno la proprietà di combinarsi e flocculare con le sostanze proteiche, favoriscono la precipitazione di queste, tanto di quelle naturali, quanto di quelle aggiunte artificialmente; favoriscono, inoltre, la limpidezza del vino e contribuiscono alla conservazione di esso.

Sostanze coloranti. Sono diverse e differenti per le uve bianche e per quelle nere. Si sciolgono nel vino al quale conferiscono il colore caratteristico della varietà di uva con intensità e tonalità diverse dovute a vari fattori: maturazione dell'uva, temperatura di fermentazione, ricchezza acida e alcolica del liquido, percentuale di anidride solforosa che ne favorisce la solubilizzazione, durata della macerazione delle vinacce con il mosto in fermentazione.

Le sostanze coloranti si alterano facilmente al contatto dell'aria dando origine a composti che modificano notevolmente il colore e il gusto del vino ossidatosi. Quelle delle uve bianche imbruniscono, mentre quelle delle uve rosse assumono un colore marrone.

La ossidazione delle sostanze coloranti è favorita dalla assenza e dalla scarsità di anidride solforosa nel mosto o vino, dallo sviluppo di parassiti sull'uva, in modo speciale dalla *Botritis cinerea*, muffa che fa marcire la buccia e, a stadio avanzato, forma un vero e proprio ammasso di muffa che ricopre l'intero grappolo.

Sostanze azotate. Le varie sostanze azotate presenti nel mosto contribuiscono in proporzione alla loro percentuale, all'andamento della fermentazione che risulta rapida ed energica quando esse abbondano, mentre stenta ad avviarsi e langue quando scarseggiano.

Le sostanze eccedenti che permangono nel vino, possono favorire la formazione di velature ed anche alterazioni.

Sostanze aromatiche. Danno al vino il profumo (o meglio l'aroma), a volte intenso, ma sempre caratteristico dell'uva che lo ha prodotto: moscato, malvasia, ecc.

Minerali: potassio, calcio, ferro, rame, ecc., si trovano in minima quantità nel mosto e nel vino e alcuni di essi possono agire da catalizzatori di alterazioni fisico-chimiche e anche biologiche.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Foto Enohobby Club Castelli Romani, Velletri (1979)

Giovanni De Angelis* (1910-1993)

antesignano della moderna enologia



Esperto di agraria, in particolare dei settori enologia e olivicoltura. Appassionato apicoltore, autodidatta e studioso delle letterature latina, francese, russa; amava scrivere poesie su temi enologici e bucolici.

Docente della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Roma e provincia (già assistente del Prof. Guglielmo Quattrucci).

Docente di Agraria presso la Scuola di Avviamento Professionale a tipo Agrario di Marino (Roma).

Docente dei corsi di aggiornamento in viticoltura ed enologia e degustazione vini.

Direttore e consulente di numerose aziende agricole e cantine, tra cui l'azienda dell'**Opera Nazionale per la Città dei Ragazzi di Roma**, fondata da Monsignor Caroll-Abbing.

Titolare del Laboratorio di analisi enochimiche, consulenze e progettazioni "Tutto per L'Enologia" di Marino (Roma).

Presidente dell'Associazione culturale Enohobby Club Castelli Romani con Sedi a Grottaferrata e Marino (Roma). **Ideatore**, insieme a alcuni Soci del Sodalizio, della **Strada dei Vini dei Castelli Romani**, istituita poi con Legge Regionale n. 12/1983.

Autore dei volumi:

- "Crea il tuo vino" - Enohobby editrice, Roma, 1980;
- "Il vino dei Castelli Romani ieri e oggi" - Enopanorama editrice, Roma, 1981 (testo realizzato con il Patrocinio della Regione Lazio).

Autore di numerosi articoli e dispense di enologia.

Collaboratore della rivista di enologia "Enohobby" - Editrice Puma - Roma

In occasione del 25° anniversario della scomparsa (2018) del **Prof. Giovanni De Angelis** è stato emesso un **annullo filatelico** delle Poste Italiane ed è stata presentata al Comune di Grottaferrata richiesta di intitolazione di una nuova strada.



Consigli pratici per attrezzare la nostra piccola Cantina

di Sergio De Angelis

I consigli sono rivolti non alle aziende vitivinicole professionali che commercializzano i loro prodotti (e utilizzano già idonei mezzi tecnici, spesso con la consulenza di personale specializzato), ma agli *enohobbysti*, amanti e appassionati della vite e del vino, che dedicano il loro tempo libero ad ottenere una modesta quantità di prodotto “fatto in casa” per il proprio esclusivo consumo (N.d.A.).

Cantina: troppo spesso si sente ripetere questo nome in senso dispregiativo ad indicare un ambiente sozzo e malsano (quel locale, quella casa sono una cantina).

Questo epiteto è decisamente immeritato e tantomeno si adatta all’ambiente che deve contenere il vino nelle diverse fasi della sua vita (il vino vive, nasce dall’uva, cresce, diventa giovane, maturo, vecchio e ... muore nello stomaco del bevitore).

Vuole nascere, però, crescere e invecchiare bello nell’aspetto e buono nel gusto.

Esso è esigente. Vuole una casa (la cantina) pulita, anzi pulitissima, fresca, ma non umida, asciutta e silenziosa. Ama la quiete e la penombra. Esige mobili (i recipienti) e gli arredi (accessori, attrezzi, macchine) adatti e pulitissimi; e li vuole per sé solo.

Non tollera che altri se ne servano e non sopporta coabitazioni. Potrebbe fare le bizze e, per dispetto, assumere aspetti e gusti spiacevoli.

In quanto al servitore (cantiniere) e al servizio (il vino vuole essere servito a puntino e tempestivamente) pretende buona preparazione, competenza, diligenza e preparazione professionale. Solo così il vino diventerà un buono amico e ci compenserà delle nostre fatiche.

Incamminiamoci insieme sulla strada che ci porta alla conoscenza dell’amico vino, tanto bistrattato eppure tanto buono quanto generoso ed utile.

Vediamo innanzitutto il luogo dove esso deve stare: la cantina. Come deve essere? Lo abbiamo già detto; le caratteristiche già elencate si possono riassumere in poche parole: igienicamente adatta al vino.

Come deve essere grande? Sufficiente a contenere ordinatamente, non alla rinfusa (l’ordine è il presupposto primo per avere un locale pulito e per non creare confusione anche nelle lavorazioni del vino) i recipienti e le attrezzature.

Quale ne deve essere la ubicazione? La più adatta per accedervi, possibilmente non troppo soleggiata, lontana da caloriferi, cucine, caldaie, radiatori.

Si deve curare che l’aerazione sia sufficiente ma non eccessiva. Tanto l’aria stagnante, quanto la abbondante ventilazione sono dannose alla buona conservazione del vino.

Il ricambio dell’aria va regolato con opportuni accorgimenti, specialmente nel periodo della fermentazione, per eliminare l’anidride carbonica che si sviluppa dal mosto in trasformazione, la quale essendo più pesante dell’aria tende a ristagnare nei locali.

Qualora la cantina fosse interrata o semi interrata e le aperture, porte e finestre, più alte del pavimento o, peggio ancora, dell’altezza di un uomo, è necessario installare un aspiratore che smaltisca all’esterno il gas carbonico per evitare i pericoli di intossicazione o di asfissia. Bisogna anche evitare che durante la vinificazione la cantina ad essa adibita si raffreddi troppo, affinché non sopravvengano rallentamenti o arresti della fermentazione che sono sempre dannosi.

Come curare l'illuminazione della cantina? Le finestre e le aperture necessarie all'aerazione e all'illuminazione devono avere aperture regolabili in modo che la luce si diffonda nel locale senza investire direttamente i recipienti, specialmente quelli di vetro, per evitare la formazione di velature e di intorbidamenti del vino che vi è contenuto.

E i pavimenti e le pareti? Certamente entrando nella vostra cantina da soli o in compagnia di amici, non vorrete arricciare il naso avvertendo odore di muffa o di aceto, che impressionerebbe tanto sfavorevolmente. Come può succedere se tutto è stato curato meticolosamente?

Eccone le cause. Neppure il cantiniere più accorto può evitare che durante i prelievi, i riempimenti dei recipienti, i travasi, ecc. qualche goccia di vino cada sul pavimento o imbatti le pareti. È facile pulire e lavare pavimenti e pareti lisci ed impermeabili. Non lo è quando essi sono porosi e ruvidi. Il vino che questi assorbono si altera rapidamente ed emana i cattivi odori che abbiamo detto.

È bene che le pareti ruvide siano sempre tinteggiate a calce, e che, di tanto in tanto, si sparga della calce in polvere sui pavimenti non lavabili. L'ambiente alcalino evita gli inconvenienti anzidetti.

Come disporre i recipienti e gli attrezzi in cantina? In bell'ordine certamente, ma in un ordine prestabilito per facilitare l'esecuzione di ogni operazione. Ai lati della porta di accesso al locale si terranno i recipienti che contengono il vino di uso quotidiano - damigiane, bottiglie, ecc. - in modo che siano a portata di mano.

Sotto, o in prossimità della finestra, le eventuali macchine e gli attrezzi: la pigiatrice, il torchio, la pompa, ecc. È il punto più illuminato e meglio areato, condizioni che facilitano l'uso e la conservazione delle macchine.

Può anche riuscire comodo il passaggio dell'uva, dei raspi e delle vinacce attraverso la finestra. A ridosso dell'altra o delle altre pareti si sistemano su appositi poggiali da un lato i recipienti di vetro, legno, metallo, nei quali, si conserva il vino più vecchio e dall'altro i vasi per la vinificazione.

Durante la lavorazione del vino, vinificazione, travasi, ecc., qualora si ritenga opportuno, per evitare di lordare le pareti, queste si possono proteggere coprendole con teli di plastica che si possono tanto facilmente togliere e lavare.

Qualsiasi locale: un vecchio pollaio, garage, magazzino, dispensa, possono essere adibiti a cantina. Bisognerà apportarvi però gli adattamenti necessari.

È troppo soleggiato? Basta ombreggiarlo con piante (non odorose) ad accrescimento rapido, oppure fare ricoprire le pareti da piante rampicanti come le Ampelopsis o viti americane, che con la massa di verde delle loro foglie coprirebbero le pareti impedendo ai raggi solari di investirlle direttamente e di riscaldarle.

La copertura del locale a terrazza o a tetto di tegole, di lamiera od altro, essendo colpita più direttamente dal sole, agirebbe da vero strato radiante del calore all'interno del locale. Sarà necessario allora costruire un sottotetto o camera a canna.

Il cuscino d'aria che viene a trovarsi fra la copertura e la camera a canna, agendo da coibente, impedisce o modera notevolmente il riscaldamento dell'interno della cantina.

Una baracca di legno che sia servita da ripostiglio, da deposito degli attrezzi può essere usata per conservare il vino? Certo! Purché non sia completamente sconnessa.

Basta adattare gli stessi accorgimenti già suggeriti e poiché le tavole sono quasi sempre fissate ad una intelaiatura di travetti che sporge all'interno, è possibile fissare su questi dei fogli (ad esempio di faesite) formando così una doppia parete con un'intercapedine di aria che funziona da isolante ed evita un eccessivo riscaldamento dell'intero.

Sistemate le pareti prendiamoci cura del pavimento. Quasi sempre quello delle baracche, per l'uso che se ne fa, è di terra battuta, cioè igienicamente il meno adatto per una cantina, perché s'imbeve facilmente di liquido e favorisce lo sviluppo di muffe e di batteri, le une e gli altri sempre pericolosi per la sanità del vino. Uno strato di cemento rimedierà a tutto e il pavimento così costruito sarà più economico e igienico.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Foto di Sergio De Angelis