

Ricevere l'uva in cantina

L'organizzazione del ricevimento delle uve pone problemi diversi a seconda della quantità di uva lavorata. Quali tecnologie utilizzare nel rispetto degli equilibri economici.

Albino Morando - Ernesto Taretto

Con il ricevimento dell'uva nella cantina termina la fase viticola ed inizia quella enologica. In entrambi è essenziale la massima cura delle diverse operazioni per evitare che un intervento errato possa compromettere il risultato qualitativo, oggi perseguito con sempre più convinzione perché, «finalmente», almeno in molti casi, il mercato «paga» la qualità.

Con la meccanizzazione spinta delle operazioni di trasporto, convogliamento ed ammostamento, i grappoli subiscono manipolazioni successive con forti dilacerazioni delle parti solide, cui consegue una macerazione non desiderata, particolarmente deleteria per le uve destinate alla vinificazione in bianco.

Per limitare tali inconvenienti occorre:

- 1) ridurre al minimo i tempi tra raccolta ed ammostamento;
- 2) limitare l'impiego di coclee, pompe ed altri meccanismi poco rispettosi dell'integrità delle bucce e dei raspi;
- 3) per gli ambienti caldi effettuare le operazioni vendemmiali e di prima trasformazione nelle ore più fresche del mattino.

L'organizzazione del ricevimento delle uve pone esigenze diverse in funzione della quantità di prodotto lavorato: si va dalle vinificazioni famigliari con la sola pigiatrice alimentata direttamente con ceste o forconi, ai grandi complessi industriali o cooperativi dove sono completamente meccanizzate ed automatizzate le fasi di pesatura, valutazione del grado zuccherino, scarico nei convogliatori, alimentazione delle pigiatrici e trasporto del pigiato alle linee di esaurimento (vinificazione in bianco) o ai fermentini (vinificazione in rosso).

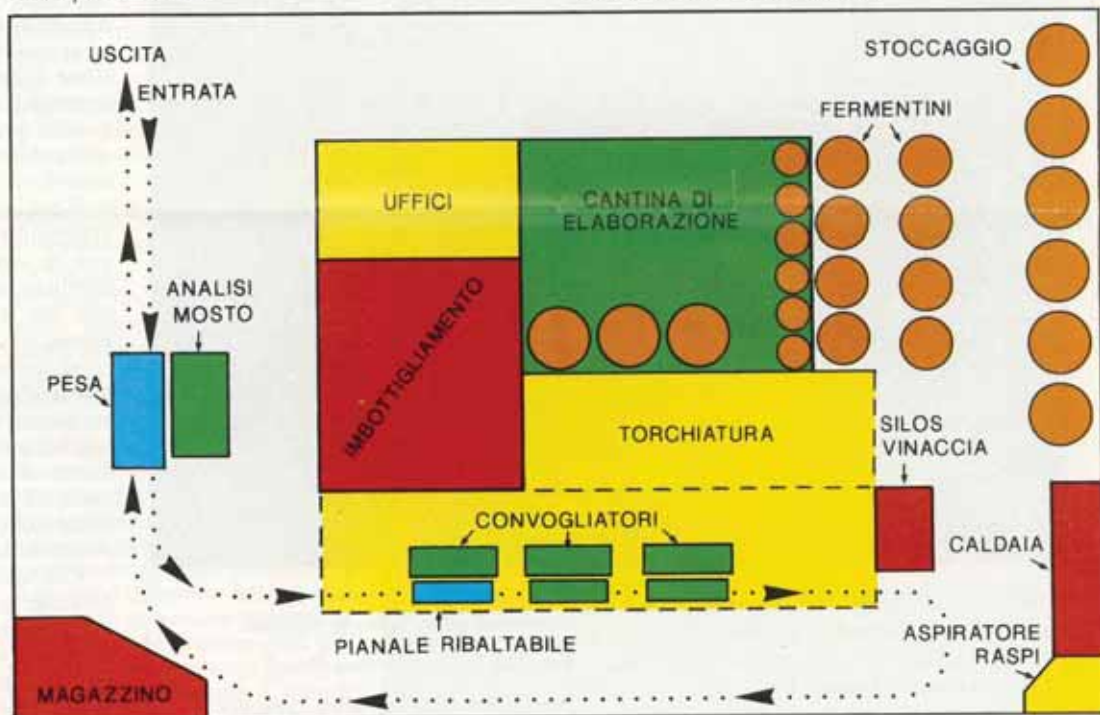
In ogni caso si tratta di attrezzature e impianti sotto-sfruttati, in quanto utilizzati mediamente poche settimane all'anno. Ciò nonostante, la tendenza è verso l'impiego generalizzato dell'acciaio inossidabile, costoso nella fase di



L'impiego di piccoli recipienti forati per la raccolta ed il trasporto salvaguarda l'integrità dei grappoli a vantaggio della qualità del vino.



La programmazione dei conferimenti limita gli ingorghi in fase di scarico a vantaggio della serenità dei viticoltori e della qualità della materia prima.



Dislocazione razionale delle attrezzature per il ricevimento dell'uva e l'elaborazione del vino in una moderna cantina sviluppata su un unico piano.



Sonda preleva-campioni in fase di lavoro.



Scarico dell'uva nei convogliatori per ribaltamento del cassone.

Gli autori insegnano presso l'Istituto Tecnico Agrario specializzato per la viticoltura e l'enologia di Alba (Cuneo). Disegno di Paolo Avalle e Lorella Morando.



Particolare di sonda preleva-campione automatica (Imma).

acquisto, ma economico come manutenzione, duraturo e, aspetto non trascurabile, simbolo di igiene, pulizia ed efficienza, come si addice ad una moderna industria alimentare.

Organizzare il ricevimento

Le lunghe file di mezzi in attesa di scaricare l'uva, oltre a determinare perdite di tempo ed a creare un clima di nervosismo tra i conferenti, sono deleterie per la qualità del prodotto, costretto a macerazioni indesiderate. È quindi essenziale la programmazione dei conferimenti, che tenga conto anche dello stadio di maturazione raggiunto nelle diverse zone ed il razionale sfruttamento degli spazi disponibili, per impostare un percorso dei mezzi che eviti rallentamenti ed intasamenti.

L'attuale tendenza alla introduzione di nuovi vitigni, talvolta caratterizzati da epoche di manutenzione diverse da quelle consuete, consente di dilazionare nel tempo i conferimenti, rendendoli più regolari e meno caotici. In ogni caso è preferibile disporre di impianti leggermente sovradimensionati, perfettamente efficienti e garantiti da un tempestivo servizio di assistenza.

La qualità dell'uva

Con un mercato in rapida evoluzione verso un calo dei consumi e la preferenza ai vini di qualità è d'obbligo orientare la produzione in tal senso.

Questo può ottenersi solo in vigneto dove si «crea» la qualità; una razionale tecnica enologica può mantenere tali buone caratteristiche o, al massimo, esaltarle nel prodotto finito.

Esiste un'unica «legge» idonea a «costringere» il viticoltore a



La pesatura rappresenta ancora il principale e, talvolta, unico parametro di valutazione della partita conferita. È però difficile pensare che, pagando solo la quantità, gli agricoltori possano orientarsi verso la più costosa qualità. Per fortuna è in atto una inversione di tendenza che stimola viticoltori e trasformatori a produrre meno e meglio. Una particolarità, a livello di pesatura, vige nella zona di produzione del «Moscato bianco», destinato alla trasformazione in Asti Spumante: in base ad una legge regionale tutte le uve devono essere pesate (prima la tara e poi il lordo), esclusivamente alle pesate abilitate, controllate da funzionari incaricati dalla regione Piemonte.



Per i mezzi non muniti di ribaltamento autonomo può essere utile il pianale ribaltabile.



È bene non abusare della capacità del convogliatore, sfruttandolo sistematicamente come contenitore polmonare. I fenomeni di macerazione che iniziano in questa fase portano a cessioni da parte dei solidi di componenti indesiderabili soprattutto per i vini bianchi.

produrre meno e meglio: quella di remunerare adeguatamente l'uva in funzione delle caratteristiche merceologiche ed organolettiche. Assume quindi importanza preminente la definizione dei parametri della qualità e la determinazione di quelli ritenuti importanti su ogni singolo carico.

Per procedere correttamente occorre disporre di un campione di uva veramente rappresentativo della partita conferita, ottenibile a mezzo di apposita sonda automatica, con più prelievi ca-

suali ben distribuiti nella massa. Sul mosto ricavato sono possibili numerose determinazioni analitiche. Purtroppo, per motivi di costi, di tempo e di insufficiente convinzione, nella quasi totalità dei casi si rileva solo il tenore zuccherino, parametro certamente molto importante, ma non unico e, talvolta, non il più rappresentativo. È quindi ampiamente giustificata la tendenza ad introdurre altre analisi riguardanti, in particolare, la sanità dei grappoli, il tenore acidico ed il contenuto re-



Stazione rifrattometrica ed acidimetrica (Maselli). Sono oggi disponibili strutture in grado di analizzare in modo automatico gli zuccheri (sistema rifrattometrico), l'acidità fissa (per titolazione) ed il pH (misura potenziometrica). L'apparecchiatura in figura consente di ottenere tali dati in pochissimi minuti, con un margine di errore inferiore all'1%. La calibratura è automatica e tutti i dati rilevati possono venire trasferiti ad un computer per successive elaborazioni.

siduo di fitofarmaci che deve risultare più basso possibile e comunque non superare i valori stabiliti dalla legge.

Limitatamente alle uve aromatiche (Moscato, Prosecco, Malvasie, ecc.) potrebbe assumere interesse notevole la determinazione quanti-qualitativa degli aromi primari, ma si tratta di analisi ancora costose, per ora limitate a sperimentazioni scientifiche.

Lo scarico

Lo scarico diretto nella tramoggia della pigiatrice con ceste o forconi, operazione comune fino a non molti anni fa anche per i grandi stabilimenti, è ora limitato alle piccole produzioni. Attualmente la soluzione più comune è rappresentata dallo scarico, per ribaltamento autonomo del mezzo o tramite pianale ribaltabile.

Il convogliatore è un recipiente in cemento, ferro smaltato o acciaio inossidabile, munito di una o più coclee per il trasporto delle uve alla pigiatrice. Se capiente, svolge anche funzione polmone, ma è bene, specialmente per le uve destinate a fornire vini bianchi, non abusare di questo spazio accumulando sistematicamente ingenti quantità di prodotto, onde evitare prolungate macerazioni, con conseguente arricchimento del mosto in polifenoli indesiderati.

(1 - continua)