

LE OPERAZIONI DI VINIFICAZIONE: ANNI TRENTA - QUARANTA DEL SECOLO SCORSO

Lorenzo Tablino

Siamo in pieno regime fascista e il consenso è ai massimi livelli, tra parate, applausi e trionfalismo imperante, ma il settore del vino non esulta, anzi, attraversa un momento tutt'altro che positivo. Il crollo americano del 1929, unito a fattori interni, porta a una grave crisi economica, con un mercato estero in forte flessione. Di fatto il prezzo del vino subisce una notevole riduzione, lo stesso dicasi dei consumi, in particolare nelle grandi città. Le deboli misure governative a sostegno del settore non portano ad alcun risultato. Il vino è ancora alimento e non un bene di lusso; il concetto "qualità" deve ancora essere acquisito da gran parte dei consumatori. La maggior parte del vino viene commercializzato sfuso e solo una parte trascurabile in bottiglia. Negli anni '30 i venti di guerra diventano purtroppo tragica realtà in tutta Europa. Ecco come si presenta il settore enologico in quei difficili anni.

Pigiatura e pressatura

Nelle grandi cantine di norma erano in funzione le pigiatrici "Garolla", un importante marchio con sede a Limena in provincia di Padova che ha diffuso le sue macchine in tutto il mondo al punto da diventare marchionomia "Garolla". Avevano ancora la struttura esterna in legno o in ferro smalta-

to (A). Il processo era garantito da un grande buratto forellato, girevole, con battitore a pale, prima corte per pigiare entro un buratto più piccolo e poi lunghe per eliminare i raspi. Giuseppe Garolla ha inventato questa macchina nel 1885-86 e per quasi cento anni chi ha voluto costruire una pigiatrice centrifuga ha dovuto copiare da questo modello originario che non ha mai risentito di obsolescenza tecnica. Può essere interessante annotare che alla fiera di Casale del 1892, il modello era stato presentato in una prima esposizione: era in grado di lavorare 100 q/ ora di uva (cosa impensabile per le pigiatrici a rulli del tempo), costava 1000 lire e in pratica per acquistarla ci voleva l'equivalente di 20-25 ettolitri di vino (prezzi correnti del periodo 40-50 lire/ettolitro).

Come dicevamo, questa pigiatrice era presente solo nelle cantine più grandi, mentre nelle piccole aziende si utilizzavano piccole pigiatrici di legno, facilmente trasportabili, provviste di due semplici rulli di ghisa. Ovviamente non effettuava la diraspatura, con tutte le conseguenze sulla qualità del futuro vino, per cui chi voleva migliorare il prodotto diraspava a mano su reti o graticci.

In numerose piccole cantine la pigiatura era ancora manuale. Un enologo ricorda gli anni dell'infanzia, nel primo dopoguerra

in una azienda di San Bartolomeo di Cherasco (CN): "Nella bigoncia andavano tre persone, si metteva poca uva, 3-4 "garoch (secchi di legno di forma particolare (B), si pestava bene facendo scivolare di lato il grappolo per lasciare lo spazio al fondo del



tino ad altra uva intera che doveva essere schiacciata. L'operazione, tutt'altro che semplice, era molto faticosa. Ad un certo punto si raccoglieva l'uva pigiata, si ricongiungeva con il mosto entro la brenta e si buttava il tutto nel tino per la fermentazione.

Ultimata la fermentazione alcolica, si procedeva alla svinatura se si volevano produrre vini dolci quali Freisa, Brachetto, Bonarda, Lambrusco, ecc., e si provvedeva alla filtrazione del mosto vino per bloccare la fermentazione alcolica. Infine occorreva torchiare la vinaccia, ancora ricca di vino.

L'importanza del torchio nella civiltà del vino è ben nota sin dall'antichità, tant'è che questa macchina è stata la prima e, per millenni, l'unica macchina della cantina.

Dal "torchio latino" a leva, si passa al "torchio alla genovese" con doppia vite, sino al torchio a una sola vite esterna detto "torchio di Plinio".

Nell'ottocento il ferro sostituì il legno ed ecco una serie di torchi meccanici, utilizzati ancora fino a qualche decennio fa (citiamo gli imponenti Mabilles, i classici Marmonnier nello Champagne, i pratici Bazzi, Gambino, Negro, Salvaneschi e altri). Caratteristico il ritmico tintinnio dei saltarelli preposti alla rotazione della ruota di pressione (C).

Si diffondono anche i torchi oleodinamici in grado di esercitare forti pressioni, con l'inconveniente di ottenere torchiati di poco pregio.





(C) - Vecchio Torchio.

Chiarificanti

A metà anni trenta del secolo scorso c'era la gelatina animale, che era ottenuta dalle ossa dei bovini, ed era lo stesso collante che usavano i falegnami per il legno. Ma per i vini di qualità alcuni usavano la famosa colla di pesce o ittocollo, marcata "Saliansky".

Era costosa in quanto ottenuta dalla vescica natatoria dagli storioni del mar Baltico, molto ricca di collagene e particolarmente indicata per i vini bianchi perché meno a rischio di indurre "surcollaggio", ovvero la rimanenza nel vino di questa proteina, con inconvenienti per la futura stabilità colloidale.

La gelatina animale andava usata sempre in combinazione con il tannino Lepetit, nel classico rapporto 8-10. Quest'ultimo coadiuvante era prodotto dell'ex Industria Chimica del Legno - in seguito assorbita parzialmente dalla Lepetit - che produceva tannini naturali per l'industria conciaria, nonché estratti tannici in solvente a base di acetone, per l'utilizzo anche nel settore enologico.

Non risultano in Piemonte nel periodo in oggetto utilizzi di bentonite, subentrata poi nel primo dopoguerra. Si tratta di un minerale montmorillonitico a base di argilla ad elevata superficie sferica e prende il nome della località ove fu scoperta - Fort Benton-Wyoming-USA. Già usata in cantine statunitensi, dopo la seconda guerra mondiale iniziò a diffondersi anche nelle cantine europee. In Italia vi sono importanti gia-

cimenti di questo additivo nell'isola di Ponza. Sicuramente, per il periodo, è stata una delle più importanti evoluzioni in enologia.

Il problema metalli

Un grosso problema riguardo la stabilità dei vini era rappresentato dai metalli, in particolare ferro, rame e zinco. Erano presenti in varie forme nei vini a causa dei recipienti usati in cantina, in particolare rubinetti (D), valvole, raccordi, portelle, pompe, macchine varie e anche serbatoi in ferro, ma con diversi trattamenti interni.

Precisiamo che l'inossidabile entrerà in cantina in Italia solo nel 1964 con i primi serbatoi a Fontanafredda.

Onde eliminare i metalli, causa di varie forme di instabilità nel vino imbottigliato chiamate "casses", alcuni enologi usavano il ferrocianuro di potassio, pur essendo vietato in Italia, in quegli anni (solo dopo il 1965 verrà legalizzato il suo uso). Ma il vero demetallizzante usato in cantina era il "Rapid". Il nome commerciale derivava dalla rapidità in cui faceva precipitare i metalli nel vino; infatti si trattava di un chiarificante stabilizzante a base di ferrocianuro di potassio e di solfato di zinco, dosati opportunamente e in buste separate.

Era di fatto tollerato, seppur legalmente non ammesso. Generalmente si associava nell'uso ad un chiarificante proteico, con il risultato di eliminare i metalli in eccesso e rendere limpidi vini difficili o molto velati.



(D) - Rubinetti di ottone.

Filtrazione

I vini aromatici dovevano conservare un rilevante residuo zuccherino ai fini qualitativi, soprattutto in riferimento alla pienezza, alla intensità olfattiva, alla freschezza, solo per citare i principali parametri sensoriali.

Il problema era soltanto uno: come evitare che gli zuccheri dell'uva, presenti ancora nel vino, non rifermentassero con tutte le gravi conseguenze?

Lasciando stare l'utilizzo degli an-

tifermentativi, assolutamente illegale, non rimaneva che il ricorso alla filtrazione.

In tutte le cantine produttrici di vini dolci (bianchi come il Moscato o rossi quali Freisa, Brachetto, ecc.), erano in uso i famosi "Sacchi Olandesi" (E), che avevano funzione di illimpidimento e trattenimento dei lieviti. Si ricorreva alla nota tecnica proposta dal Dott. Mensio che consisteva nell'attendere che i lieviti si moltiplicassero (in questo modo consumavano sostanze azotate) e poi si filtrava asportando buona parte dei fermenti. Purtroppo le operazioni di messa in funzione e lavaggio dei sacchi erano faticose e complesse.

Il nome "sacchi olandesi" derivava dalla tela, di qualità eccellente, indossata dai marinai della reggia olandese nei secoli scorsi.



(E) - Filtri anni 1930-1960.

Molton

Sacchi olandesi

In alcune zone, erano in uso i "Molton", panni color giallo chiaro, a forma conica, lunghi un metro, con un diametro di cinquanta centimetri. Venivano agganciati a dei cerchi e appesi a dei sostegni robusti. L'effetto filtrante era accettabile, comunque l'impiego dei Molton era limitato alle fecce, caratterizzate da un forte impatto intasante. Da notare che in quegli anni erano rarissimi gli impianti di refrigerazione, per cui la filtrazione veniva ripetuta tutte le volte che il vino riprendeva a rifermentare, proprio per impoverire gradualmente le sostanze azotate e rendere il vino sempre meno soggetto alle rifermentazioni.

Lorenzo Tablino
Enologo
renzo.tablino@sistnet.it