

Albino Morando

BioVitiEnologia... ...o no?



Edizioni Vit.En.

Presentazione

La coltivazione della vite e la produzione del vino, più di qualsiasi altra attività agricola, si sono prestate, nel tempo e nei luoghi, ad una infinità di modi diversi di conduzione e, ovviamente, di risultato. Fermo restando che tale variabilità di approccio rimane comunque, in particolare nelle zone di antica coltivazione, possiamo raggruppare le "filosofie" di gestione del vigneto e della cantina nelle quattro che seguono:

Obiettivo quantità

È il modo di operare che ricorre abbondantemente a pratiche di forzatura (potature ricche, concimazioni e irrigazioni abbondanti) e largo impiego di agrofarmaci e diserbanti con l'obiettivo di produzioni anche solo di media qualità, purché copiose. Chi segue questa linea interviene in modo frequente e massiccio per combattere i nemici della vite e poi, sul vino, prosegue con ripetuti interventi chimici, fisici e meccanici, ricercando l'assoluta stabilità del prodotto finito. Spesso, queste scelte derivano, per i piccoli produttori, dalla paura di un insuccesso, mentre, per le grandi aziende, dalla difficoltà di organizzare i lavori in vigneto, ad esempio i trattamenti, con la dovuta tempestività, proprio a causa della notevole estensione dei appezzamenti. Negli ultimi 20 anni questo modo di operare, prima dominante, ha perso molto terreno, grazie anche ad un crescente rifiuto del mercato per i vini con caratteristiche di asetticità e perfetta stabilità, ma privi di personalità.



Obiettivo qualità

Si vogliono produrre uve e vini con buoni risultati economici, ma con la ricerca, attenta, di mantenere le caratteristiche di origine e naturalità del prodotto. Per raggiungere questi obiettivi si scelgono, tra i mezzi tecnici disponibili, quelli meno impattanti, riducendo al minimo l'impiego di concimi e agrofarmaci. Chi crede in questa linea mette continuamente in discussione il proprio operato per migliorare i risultati ed è disposto a rischiare qualche piccolo insuccesso nella difesa della vite, come nella stabilizzazione del vino, pur di evitare un intervento considerato non indispensabile. Inoltre, è attento alle soluzioni innovative-conservative come il recupero di antiche varietà autoctone in via di estinzione ed al mantenimento delle caratteristiche originarie dell'uva, anche a costo di produrre vini non perfettamente in linea con i canoni classici (poco colorati, con acidità più alta o più bassa della norma, ecc.). Sicuramente, questa linea, oggi la più diffusa, è ancora in espansione, grazie agli spazi rubati all'obiettivo quantità.



Obiettivo biologico

Si opera con la precisa volontà di produrre uva e vino assecondando il più possibile la natura ed escludendo categoricamente dai mezzi tecnici tutti quelli di sintesi. È una scienza precisa, normativa, che vede il nostro Paese in prima linea ed all'avanguardia a livello mondiale e che porta ormai a risultati concreti, valutabili in alcuni punti percentuali. La conversione al biologico, in forte aumento negli ultimi anni, vive oggi una pausa di riflessione, sicuramente positiva, perché il "biologico" può essere attuato solo da chi è veramente convinto ed esclusivamente in condizioni ambientali ed operative particolari che rendono possibile la difesa del vigneto senza il ricorso agli agrofarmaci di sintesi. Il merito del "biologico", al di là dei risultati ottenuti, è anche quello di stimolare la ricerca di soluzioni alternative a quelle chimiche, le quali potranno, in un futuro che auspichiamo non lontano, rendere sempre più naturale la coltivazione della vite e degli altri vegetali e la trasformazione degli alimenti.



Obiettivo biodinamico

Questo modo di operare è indirizzato a lasciare quasi tutte le decisioni alla natura, limitando al minimo le interferenze dell'uomo. Queste vengono effettuate massimizzando l'influsso del cosmo su terra, acqua, aria-luce e calore. Il modo di operare non è più basato su una scienza, ma su una religione e, come tutte le religioni, va rispettata. Purché gli adepti non partano dal presupposto che solo loro siano nel vero, siano gli eletti, quelli che possono insegnare. Come per tutte le religioni, il rispetto massimo va ai seguaci veramente convinti, che si comportano con coerenza ed onestà, senza pensare di trarre vantaggi dal loro credo. Ci sembra però doveroso annotare che il biodinamico, proprio per i suoi connotati, si presta con facilità alla speculazione da parte di ciarlatani disonesti, venditori a caro prezzo di pozioni miracolose, che dovrebbero combattere, con sicurezza, tutte le avversità della vite. Diamo l'impressione di essere contro il "biodinamico"? No. Siamo solo assolutamente contrari a tutti quei rimedi che non sono stati scientificamente testati.



Questo volume vorrebbe anche fare un po' di chiarezza tra quello che, in base all'attuale legislazione, può essere considerato biologico o no. Per questo, tutto quanto non rientra nel biologico è scritto in colore **bordeaux**. Sarà interessante verificare che in vitivinicoltura il rispetto della natura è ben maggiore di quanto ognuno di noi possa pensare e soprattutto di quanto, molto spesso, declamano i mezzi di informazione.

INDICE

Viticoltura

I	Vite e vino nel tempo e nel mondo	Vite e vino nel tempo..... 10 Vite e vino in Italia..... 14 Vite e vino in Europa..... 15 Vite e vino nel Mondo..... 16 Notizie su vite e-vino..... 17
II	La vite	Botanica della vite..... 20 Cenni di fisiologia..... 21 Fasi fenologiche..... 22 Clima..... 23 Terreno..... 24 Zonazione..... 25 Moltiplicazione della vite..... 26 Innesti e sovrainnesti..... 27 Miglioramento genetico..... 28 Riconoscimento dei vitigni..... 29 Portinnesti della vite..... 30 Tecnica vivaistica..... 32 Commercio delle babatelle..... 35
III	Impianto del vigneto	Progetto del vigneto..... 38 Sistemazioni del terreno..... 39 Drenaggi e fognature..... 40 Livellamento e scasso..... 41 Concimazione d'impianto..... 42 Sostegni del vigneto..... 43 Pali di legno..... 43 Pali di cemento..... 44 Pali di ferro..... 45 Sostegni in polimeri plastici..... 46 Tutori..... 46 Fili..... 47 Accessori per pali e fili..... 48 Messa a dimora delle barbatelle..... 50 Prime cure al vigneto..... 51 Messa in opera dei pali..... 52 Messa in opera di accessori e fili..... 53 Manutenzione dei sostegni..... 53
IV	Lavorazione della vite	Potatura di allevamento..... 56 Potatura di produzione..... 57 Strumenti per la potatura..... 58 Destinazione dei sarmenti..... 58 Potatura meccanizzata..... 59 Legature di tutori, ceppi, capi a frutto..... 60 Forme di allevamento..... 61 Alberello..... 62 Guyot e modifiche..... 63 Cordoni speronati..... 64 Sylvoz e Casarsa..... 65 Pergole..... 66 Tendone..... 67 GDC..... 68 Forme innovative..... 69 Potatura verde..... 70 Gestione del terreno e delle infestanti..... 76 Carenze nutrizionali..... 82 La nutrizione della vite..... 83 Irrigazione del vigneto..... 86 Vendemmia manuale..... 88 Vendemmia meccanica..... 89 Uva da tavola..... 90 Costi d'impianto e di gestione..... 92
V	Difesa del vigneto	Virosi e fitoplasmosi..... 96 Peronospora..... 98 Oidio..... 100 Botrite..... 102 Marciume acido..... 103 Altre malattie..... 104 Tignole..... 106 Cicaline..... 108 Acari..... 110 Altri insetti..... 112 Attrezzature per trattamenti..... 115 Agrofarmaci per la vite..... 118 Sintomi invernali..... 120 Sintomi primaverili..... 121 Sintomi estivi su vegetazione..... 122 Sintomi estivi su grappoli..... 124

Enologia

VI	Contenitori di cantina	Botti e tini di legno..... 130 Costruzione delle botti piccole..... 132 Costruzione delle botti grandi..... 133 Gestione delle botti..... 134 Botte e vino..... 135 Vasche di cemento..... 136 Serbatoi di PRFV..... 137 Serbatoi metallici..... 138 Costruzione dei serbatoi..... 140 Tipologie dei serbatoi metallici..... 141 Accessori e tubazioni..... 142 Progettazione della cantina..... 144 Le scelte strutturali..... 146 Problematiche progettuali..... 147 Dimensionamento dei locali..... 148 Servizi..... 149
VII	Vinificazione	Ricevimento dell'uva..... 152 Pigiatura..... 153 Principi della macerazione..... 154 Fermentini..... 155 Tecniche particolari..... 156 Condizionamento della temperatura..... 157 Vinificazione in bianco..... 158 Vinificazione in rosato..... 159 Vinificazioni speciali..... 160 Svinatura..... 162 Torchiatura..... 163
VIII	Trattamenti al vino	Anidride solforosa..... 166 Ossigeno..... 167 Altri gas..... 167 L'acidità del vino..... 168 Fermentazione malolattica..... 169 Alterazioni al vino..... 170 Intorbidamenti..... 171 Malattie del vino..... 172 Analisi e limiti legali..... 174 Chiarifiche..... 176 Enzimi pectolitici..... 177 Chiarificanti..... 178 Conservazione del vino..... 179 Travasi..... 180 Tipi di pompe..... 181 Filtrazione..... 182 Filtri..... 183 Centrifugazione..... 184 Stabilizzazione tartarica..... 185 Il freddo in enologia..... 186 Pastorizzazione..... 188 Concentrazione..... 189
IX	Vini speciali	Spumanti rifermentati in bottiglia..... 192 Spumanti rifermentati in autoclave..... 194 Asti e Moscato d'Asti..... 196 Vini passiti..... 197 Prodotti speciali..... 198 Vermut..... 200 Distillati..... 202
X	Imbottigliamento	Contenitori di vetro..... 206 Contenitori moderni..... 208 Preparazione del vino..... 210 Preparazione delle bottiglie..... 211 Riempimento..... 212 Tappi di sughero..... 214 Altre chiusure..... 215 Tappatura..... 216 Gabbiettatura..... 217 Capsulatura..... 218 Etichettatura..... 219 Imballaggi "fine linea"..... 220
XI	Consumo del vino	Conservazione delle bottiglie..... 224 Il servizio del vino..... 225 L'assaggio del vino..... 226 Metodi di valutazione sensoriale..... 228 Abbinamenti vino e cibo..... 230 Libri per approfondimenti..... 232 Siti internet su vite e vino..... 233 Indirizzi utili..... 234