

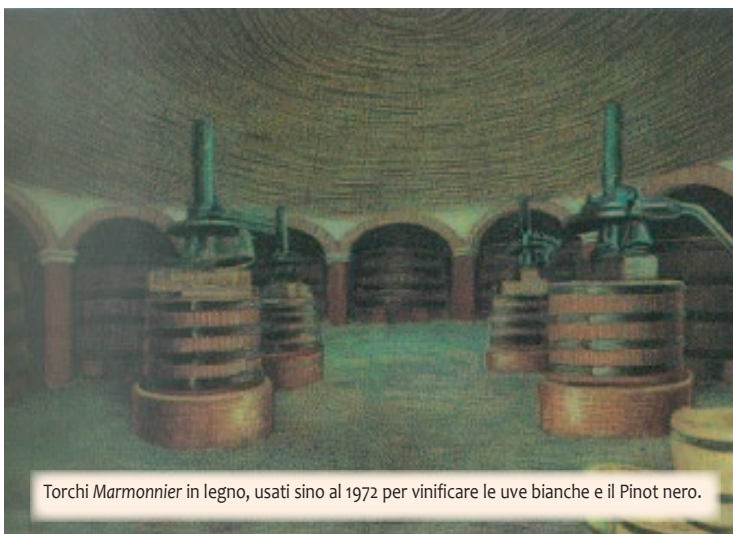
LA VINIFICAZIONE IN BIANCO DELLE UVE PINOT IN OLTREPÒ PAVESE: 1920-1940

Lorenzo Tablino

Il nostro Paese ha un'antica tradizione nella vinificazione delle uve a bacca bianca. Per secoli le tecniche di lavorazione sono state empiriche e, di fatto, solo intorno a metà '800 si inizia ad utilizzare pratiche specifiche per i mosti da uve bianche, per la produzione dei primi spumanti italiani, stimolando le cantine a studiare varie soluzioni applicative.

Con gli anni sessanta del secolo scorso, la tecnica del freddo e i primi serbatoi inox innovano in modo decisivo la produzione dei bianchi.

Per molti decenni l'Oltrepò Pavese è stato il serbatoio per il rifornimento dei vini base per tutte le industrie spumantiere piemontesi. Zone ad alta vocazione per la qualità delle uve erano considerati, in particolare, i comuni di Lirio, Montecalvo e Rocca di Giorgi, tutti situati nelle valli Scuropasso e Versa. Il periodo che prendiamo in



Torchi Marmonnier in legno, usati sino al 1972 per vinificare le uve bianche e il Pinot nero.

considerazione è quello tra il 1920 e il 1940. Iniziamo con la testimonianza di un anziano mediatore della zona: "Sino alla seconda guerra mondiale le uve venivano ritirate solo in cassette da 22 kg cadauna. Allora nelle vigne erano presenti tre tipologie di uva Pinot: bianchi, grigi e neri; soprattutto questi ultimi erano ricercati dalle aziende spumantistiche. Si trattava di una apposita cultivar fatta mettere a dimora dalla Cinzano negli anni trenta del secolo scorso: i grappoli si presentavano

molto piccoli e compatti; si diceva fosse la migliore uva dell'Oltrepò per vini base spumante. Anche Martini e Rossi e Gancia la ricercavano" (Luigi Rampini).

La torchiatura dei pinot Broni - Valle Scuropasso 1930

L'uva, principalmente Pinot Nero arriva sul piazzale su carri trainati da buoi; è sempre raccolta in cassette, si controlla il peso e si avvia il carico verso i quattro torchi in legno "Marmonnier".

Sono imponenti nella loro mole che porta sulla testata pesanti e complessi ingranaggi rotanti a ruote dentate. Pressano circa quaranta quintali di uva intera cadauno. Le cassette vengono scaricate direttamente a mano nel torchio; questa operazione è sempre svolta dai conferenti.

Quando la gabbia è piena, formando una montagnola ben oltre il bordo delle gabbie chiamata in gergo "colmeira", inizia il processo di pressatura.

Si deve far girare la testa del torchio, avvitandola verso il basso, sino a che il piatto di pressione schiaccia i primi grappoli d'uva.

Poi si "da al torchio"; un lavoro importante e anche faticoso. Due uomini muovono avanti e indietro la pesante asta in ferro che serve a fare girare la corona dentata che alza e abbassa i saltarelli. Pressare l'uva intera non è facile: con il Pinot nero che ha poco succo e molte parti solide è ancora più difficile. Occorrono buoni muscoli, molta resistenza e anche esperienza. C'è sempre il rischio di formare "sacche di mosto" che restano prigioniere dell'uva senza poter uscire lasciando la vinaccia troppo umida.

Di norma si smette di dare pressione al torchio dopo mezz'ora, oppure



Verso la metà del secolo scorso iniziarono a diffondersi le presse Vaslin, che consentivano l'automazione delle operazioni di sgretolamento.

quando la vinaccia inizia a fuoriuscire tra le pareti dalla gabbia in legno; allora si tira su il piatto e con i tridenti si rivoltano bene i grappoli pigiati, cercando di sgretolarli il più possibile. Di norma si ripete questa operazione 3-4 volte per ottenere il mosto denominato "fiore". Infine si spostano i grappoli quasi esauriti in torchi piccoli, rotondi e verticali, tipo Bazzi o Salvaneschi. Si otterranno ancora piccole frazioni di mosto, chiamate "di prima o seconda stretta"; essendo di qualità inferiore, di norma non si mescolano con il vino fiore, ma vanno a massa con gli altri torchiati prodotti in cantina.

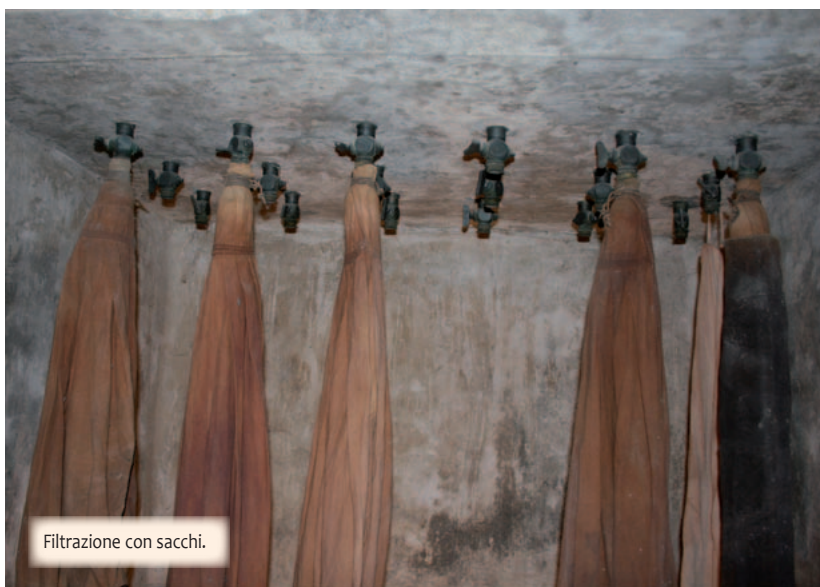
La scoperta del Pinot "fiore" Broni - Valle Scuropasso - 1930

Il Pinot "fiore" si invia subito ai vasconi in cemento per la decantazione: in realtà è una vera e propria pulizia del mosto.

Si aggiungono per prima cosa i chiarificanti e il metabisolfito di potassio. In genere la solforazione avviene sul mosto in uscita dai torchi: dosaggio da 6 a 12 grammi per ettolitro di mosto grezzo.

La polvere bianca di metabisolfito si scioglie in un po' di acqua e si aggiunge al mosto rimescolando con un apposito attrezzo di legno con al fondo un asse rettangolare. I cantinieri lo chiamano "spatela".

Come chiarificanti si usano gelatina animale e tannino. I fogli di gelatina sono della tedesca "Paul Hoppe", una qualificata ditta di Amburgo, alcuni usano anche la colla di pesce "Salianky", ottenuta dalla vescica natatoria dello storione. Secondo anziani enologi era il miglior chiarificante in



Filtrazione con sacchi.

assoluto. La colla si usa sempre in sinergia con il tannino all'etere fornito dalla ditta Lepetit di Garessio. Sempre nel rapporto 8 tannino/10 gelatina.

Quando nella partita di uva in lavorazione è presente molto Pinot nero è necessario usare carbone decolorante; da 50 a 100 grammi per ettolitro, ma per torchiati o mosti molto colorati gli apporti possono anche aumentare

La pulizia del mosto

Nella vinificazione del pinot è di estrema importanza la formazione e la successiva separazione del sopra chiaro dal deposito feccioso formatosi in seguito alla flocculazione creata dai chiarificanti aggiunti. Un'operazione importante e difficile, un lavoro dove conta enormemente l'esperienza acquisita dai cantinieri. Essi infatti devono capire il momento giusto guardando il mosto. Se la separazione avviene troppo presto il mosto è

ancora torbido, ricco di solidi sospesi. Se invece si procede troppo tardi fermenta tutto, addio Pinot e reddito. Se sbagli comprometti in modo irreversibile la qualità del futuro vino. In genere per detta operazione si usano due vaschette in cemento di forma rettangolare e sovrapposte; in quella superiore avviene la chiarifica, in quella inferiore si travasa il sopra chiaro, operazione chiamata in gergo "il salto" dai cantinieri. Occorre controllare bene la vaschetta superiore, non devono notarsi piccole bollicine, oppure particelle che risalgono in superficie, sintomi dell'inizio di fenomeni fermentativi che, come abbiamo già detto, bisogna tassativamente evitare. Dopo un tempo variabile - in genere 6-8 ore - si procede alla separazione delle fecce dal sopra chiaro. La quantità di feccia formatasi è in funzione di molte variabili: in primis la sanità dell'uva, (la presenza di marciumi aumenta enormemente la frazione di feccia), poi il metodo di torchiatura; sono importanti anche la temperatura del mosto e una buona acidità fissa. Un dato medio può essere dal 10 al 15% di feccia non compatta, riferita al volume iniziale del mosto grezzo. Per il travaso si usano piccole gomme. Si aspira a bocca e poi il mosto scende per caduta. Le gomme vengono inserite gradualmente a pescare sempre nella parte limpida, senza creare turbolenze nelle fecce.



Vecchio filtro a piastre.

Lorenzo Tablino
enologo
renzo.tablino@sistnet.it