

La vendemmia

Anche il momento della raccolta dipende dalla varietà e dalla destinazione enologica delle uve. Per le varietà il “testimone” che viene preso come riferimento è l’uva da tavola Chasselas, solitamente vendemmiata tra la fine di agosto e l’inizio di settembre. Comincia così quella che viene definita la prima epoca vendemmiale, in cui rientrano i vari Pinot da vinificare in bianco, il Traminer, lo Chardonnay. Dopo circa due settimane inizia la seconda epoca, che riguarda altri vitigni a bacca bianca, come il Sauvignon Blanc, il Moscato, il Riesling, il Sylvaner, e i primi rossi, come il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Dolcetto. Altri quindici giorni ed ecco la terza epoca, periodo di raccolta per le uve Barbera, Lambrusco, Grignolino, Trebbiano.

Si tratta naturalmente di riferimenti puramente indicativi, soggetti a differenze tra zona e zona e tra annate diverse. Scegliere il momento giusto per la vendemmia significa valutare una serie di fattori che interagiscono e sapere che vino si vuole ottenere.

La maturazione dell’uva comporta un graduale aumento degli zuccheri (che poi si trasformano in alcol) e una conseguente diminuzione dell’acidità, sulla base di questa evoluzione il viticoltore deve saper compiere le scelte adeguate. Per esempio, chi vuole produrre un vino bianco da bere giovane, magari frizzante, sa che una discreta acidità serve a renderlo fragrante: perciò raccoglierà le uve precocemente, e in questo modo otterrà anche di favorire una maggior freschezza aromatica. Al contrario, chi vuole produrre un vino rosso importante, destinato all’invec-

chiamento, che richiede un elevato grado alcolico in grado di mantenerlo nel tempo, tarderà la raccolta per avere un maggior tenore zuccherino. Un discorso a parte va fatto per le uve destinate alla produzione di vini da sovrasmaturazione o di vini passiti: in questo caso la raccolta viene posticipata per favorire una disidratazione dell'acino a vantaggio di un'elevata concentrazione zuccherina.

Il momento giusto per la vendemmia si sceglie prelevando grappoli a campione nel vigneto e misurando con un mostimetro o un rifrattometro i livelli zuccherini e di acidità. Con molta attenzione alle previsioni meteorologiche, però: l'uva bagnata non si raccoglie perché l'acqua piovana influisce negativamente sulla composizione del mosto.

Un altro elemento importante da prendere in considerazione nella scelta del periodo vendemmiale, in particolar modo per le uve destinate ai vini rossi, è la maturazione fenologica, ovvero lo "stato di salute" dei polifenoli, indispensabili sostanze che conferiscono colore e struttura. L'equilibrio di un vino, infatti, è dato dalla combinazione di diversi fattori: può quindi risultare controproducente raccogliere l'uva tardivamente, per avere più zuccheri, se questa dilazione influisce negativamente sui polifenoli. I viticoltori più attenti alla qualità raccolgono le uve manualmente, distribuendole in piccole cassette, in modo da poter fare una cernita dei grappoli migliori ed evitare la rottura degli acini prima che l'uva arrivi in cantina. I sistemi di vendemmia meccanica si possono usare solo in certe condizioni di terreno e di allevamento. Seppur in continua evoluzione, soprattutto in termini di cernita dei grappoli, non garantiscono la scelta qualitativa che solo l'occhio dell'uomo può effettuare.

La vinificazione