

CORSO BASE di AVVICINAMENTO al MONDO del VINO

Primo Incontro

LA DEGUSTAZIONE

Presentazione del Corso

L'Analisi organolettica

La scheda di Degustazione

Brindisi di Benvenuto

CENNI e STORIA

Le prime tracce della coltivazione della vite sono state trovate tra la Grecia e la Turchia fra gli anni 5000 e 4000 a. C.

Sicuramente le prime uve non venivano pigiate ma fermentavano intere.

Parecchi secoli dopo, gli Egizi perfezionarono le tecniche di produzione del vino con l'introduzione di presse, torchi, anfore e filtri.

In seguito i Greci perfezionarono ulteriormente la tecnica enologica introducendo l'uso di sostanze conservanti quali spezie, acqua di mare e resine, indispensabili per la gradazione alcolica e per la durata e la conservazione del Vino fino ad allora piuttosto limitata.

Verso il 1000 a. C. con l'insediamento di colonie greche si sviluppò una tecnologia simile nel nostro Paese che si protrasse fino all'avvento della civiltà latina.

Nei periodi successivi, lo sviluppo della viticoltura ebbe un successo tale da far attribuire all'Italia il nome di Enotria, terra del Vino.

Con la caduta dell'Impero Romano, la viticoltura da vino scomparve nei paesi a religione islamica ma sopravvisse nell'Europa Cristiana grazie all'attività dei Monasteri e dei rispettivi Monaci.

Nella seconda metà dell'800 gran parte dei vigneti dell'Europa vennero devastati da diverse malattie della vite, la più pericolosa della quali fu la FILLOSSERA (un parassita animale); e solo l'impiego dell'innesto su piede americano della vite europea, salvò la viticoltura dal rischio di estinzione e diede vita alla viticoltura ed all'enologia moderna.

LA VITE

La vite coltivata per la produzione del vino è la **Vitis Vinifera Sativa**:

Vinifera significa portatrice di vino, Sativa significa coltivata.

Terminato il riposo invernale, la vite riprende il suo ciclo vegetativo con il fenomeno indicato col nome di **Pianto**: dalla durata di circa un mese, consiste nell'emissione di linfa dai rami precedentemente potati. Dopo il pianto, nel mese di marzo, inizia il germogliamento con la formazione delle prime foglie. Tra i primi di maggio e la metà di giugno, con una temperatura di almeno 19-20 gradi avviene la fioritura.

L' UVA

Il frutto della vite è una **bacca** chiamata acino, l'uva è quindi il frutto formato da una serie di acini che formano il grappolo, a sua volta formato da uno scheletro centrale detto **Raspo** da cui partono diramazioni **Racimoli** che terminano con i **Pedicelli** che sostengono gli acini. Gli acini sono composti da una parte esterna, la **Buccia** e da una parte interna formata da **Polpa** e **Vinaccioli**. Nella buccia sono contenute le sostanze coloranti: **antociani** e **flavoni**, alcune **sostanze aromatiche** ed i **tannini**. La polpa è ricca di zuccheri, contiene anch'essa sostanze aromatiche, **acidi e sali**. I vinaccioli contengono tannino ed olio.

La grande componente degli acini è comunque l'acqua, presente fino all'80% e contenuta nella polpa.

I NEMICI della VITE

I principali nemici della vite si possono sintetizzare in:

- a) Avversità atmosferiche come grandine, gelate, forti neviccate ed il protrarsi di siccità.
- b) Parassiti vegetali: l'**oidio** che è una muffa fungina, la **peronospora** una muffa che aggredisce le foglie e la **muffa grigia** che si manifesta con l'umidità e danneggia in modo irreparabile le bacche.
- c) Parassiti animali: in primis la **fillossera** che alla fine del XIX secolo provocò il grave danneggiamento se non la morte di molte viti europee, le **tignole** ed i **ragnetti rossi**; da non sottovalutare in alcune zone le devastazioni dovute all'azione dei cinghiali, animali voraci e molto forti fisicamente.

La COLTIVAZIONE della VITE

Le piantine che vengono messe a dimora nel terreno per essere coltivate prendono il nome di **barbatelle**. Dopo quattro anni la pianta darà frutti adatti alla vinificazione e raggiungerà la piena maturità tra gli 8 ed i 12 anni secondo zone e qualità.

Essendo un rampicante, **la vite** necessita di sostegni come pali e fili che danno vita al **sistema di allevamento**. I principali secondo zone e tradizioni sono: **alberello**, **cordone speronato**, **pergola** e **guyot**.

La coltivazione della Vite avviene mediamente da un'altitudine di 200/250 m. slm. troviamo ottimi risultati ai 700/800 m. in Alto Adige per arrivare ai 1000 e più metri in Valle d'Aosta la più alta d'Europa, sulle pendici dell'Etna e sui Pirenei

I migliori prodotti si ottengono nella fascia europea compresa tra la Spagna nord occidentale sino all'Ucraina passando per Francia, Italia, Svizzera, Germania ed Ungheria. Zone geografiche dai microclimi favorevoli sono: Area Mediterranea, California, Cile, Argentina, Australia, Nuova Zelanda e Sud Africa.

IL TERRENO

Si deve presentare compatto e senza ristagni d'acqua o di muffe e deve avere un giusto equilibrio di sali minerali ed azoto.

L'apparato radicale della vite è interrato e dal terreno trae nutrimento.

Il terreno ideale deve avere uno strato superficiale dallo spessore minimo ed uno sottostante più morbido ed adatto a trattenere la giusta quantità di acqua; è importante quanto il calore venga trattenuto e riflesso, ciò influisce sui tempi di maturazione della vite, infatti i terreni ghiaiosi e sabbiosi li accorciano mentre quelli argillosi li allungano. Oltre a idrogeno ed ossigeno presenti nell'acqua, la vite necessita di nutrimenti minerali quali il calcio, il ferro, l'azoto, il potassio ed il fosfato.

Le migliori esposizioni del terreno sono comprese sud-est e sud-ovest in presenza di venti leggeri e costanti, un'insolazione non eccessiva ed un grado di umidità non elevato. Per i vitigni a bacca bianca è possibile una esposizione a nord

L' ANALISI ORGANOLETTICA

È l'analisi che ci permette mediante i nostri sensi la valutazione di un vino.

Si divide in tre parti ugualmente importanti: **visiva, olfattiva e gustativa.**

L'analisi visiva ci permette di vedere il colore, i riflessi, la limpidezza, l'effetto Marangoni (archetti) e, per vini spumanti e champagne il perlage.

L'esame olfattivo grazie al nostro naso ci consente di riconoscere i sentori floreali, fruttati, e di evoluzione contenuti nel nostro bicchiere.

L'analisi gustativa mediante le papille gustative della lingua ci permette di valutare la percentuale zuccherina, la sapidità, l'astringenza, il corpo, la persistenza aromatica e l'equilibrio del vino che andremo a degustare.