



VITE AMBULANTE
Nuove Cattedre di Enologia e Viticoltura

A cura di
GIOVANNI
GREGOLETTO

EDIZIONI SUV

VITE
AMBULANTE
NUOVE CATTEDRE
DI
ENOLOGIA
E
VITICULTURA
A CURA DI
GIOVANNI GREGOLETTO
EDIZIONI SUV

LE STAGIONI DEL VINO

Testi
ANNALISA MOTTA



hiver

Le viti riposano ed è il momento della potatura. Vite per vite, si devono tagliare i tralci dell'anno passato, lasciando le gemme che origineranno i nuovi. È un lavoro che richiede una grande esperienza e capacità. Con la potatura si decide buona parte dell'equilibrio che la vite deve raggiungere nella produzione, determinando la qualità dell'uva.

A fine inverno, a marzo, la vite inizia a svegliarsi e il momento è visibile: piccole gocce di linfa escono dalle zone di taglio della potatura. Si dice che la vite "piange", ma è il segno di un nuovo inizio.

La cantina è apparentemente ferma, ma il lavoro, seppure meno intenso, continua. Il

vino in affinamento non è mai abbandonato. Il freddo aiuta la sedimentazione delle particelle di lievito nelle botti, che rendono torbido il vino. L'inverno è anche il momento migliore per preparare le bottiglie, etichettare, incapsulare, fare piccoli lavori di sistemazione della cantina, controllare i macchinari ecc.

È anche, con l'inizio della primavera, il momento delle fiere, di rinsaldare vecchi rapporti e di tesserne di nuovi, anche se questo lavoro in realtà necessita di attenzione tutto l'anno. Il vignaiolo cerca di raccontare i suoi vini, le sue vigne, il suo territorio e il suo lavoro, soprattutto far capire il valore di un vino prodotto con la capacità e la passione dell'artigiano.



printemps

Ogni anno la primavera inizia, per il vignaiolo, con apprensione: il clima mite di fine marzo inizio aprile nasconde l'insidia della gelata, che in un giorno può "bruciare" i teneri germogli delle viti. Basta qualche settimana e i germogli si aprono e nascono le prime foglioline. Via via il vigneto si riempie di nuovi tralci e foglie che la mano dell'uomo conduce entro i fili di sostegno. La temperatura intanto sale sempre più. Verso la metà o la fine di giu-

gno la vigna fiorisce, ma è una fioritura discreta, poco visibile, di piccolissimi fiorellini bianchi. Questo è anche il momento dello sviluppo delle diverse malattie della vite. Si deve quindi stare attenti ai primi segnali, sorvegliare ed intervenire con le opportune modalità, se si vuole arrivare con tranquillità alla vendemmia. In cantina le ultime annate continuano il loro affinamento e il lavoro non si ferma mai: travasare, colmare, assaggiare.



été

I fiori della vite danno origine ai piccoli acini, minuscole e dure palline verde-chiaro che via via diventeranno sempre più grandi. Le viti, grazie al sole e all'acqua accumulata nei terreni nelle stagioni più fresche, crescono con vigore: allungano i tralci, producono muri di foglie. Il vignaiolo deve però canalizzare questa energia, darle un equilibrio, dirigendola verso il risultato più importante: produrre uva di ottima qualità. Questo è il ruolo di numerosi lavori: tagliare i tralci (cimature), togliere alcune foglie, diradare i grappoli, concimare; tutte operazioni che devono essere fatte nel momento e nel modo più opportuno da mani esperte.

Verso l'inizio o la metà di agosto avviene un cambiamento importante: l'acino finora si è solo ingrossato, ma di colpo inizia a cambiare colore, dal verde vira verso il vio-

laceo o verso il giallo. È l'invaiaitura ma, anche se il frutto prende questi colori, avrà bisogno ancora di diverse settimane prima di essere veramente pronto per la raccolta. Intanto sempre più spesso si percorre il vigneto, si osserva, si assaggiano gli acini, se ne raccolgono alcuni per le analisi. È un momento di grande attesa: tutto è pronto in cantina per la vendemmia, ma bisogna saper aspettare il momento giusto.

In cantina il vino continua il suo affinamento, costruendo giorno per giorno la sua struttura e la sua eleganza. I vini rossi più giovani vengono messi in bottiglia, ma devono aspettare ancora qualche mese per la vendita. Ad agosto si inizia a preparare la cantina per la vendemmia oramai vicina: si acquista quello che serve, si preparano le attrezzature, si verifica la loro funzionalità.



autunno

Il tempo di agosto e settembre è fondamentale per il buon andamento dell'annata. Il vignaiolo legge i segni del tempo per capire come dovrà condurre il suo lavoro. A parte disastri (fortunamente rari) che possono far perdere in parte o tutta l'uva, le differenze d'annata non sono necessariamente negative. Il grande fascino del vino sta proprio nell'essere un prodotto vivo, che nel bicchiere sa raccontare se stesso, il territorio da cui proviene, la mano che lo ha creato e l'annata di cui è figlio. Un vino sempre uguale e perfetto ogni anno è un vino morto, frutto della legge del gusto unico e dell'uniformità del mercato.

Tutti sono in attesa: il vignaiolo valuta, assaggia, analizza, pensa e finalmente arriva il via, si può iniziare la vendemmia. Gli esperti raccoglitori selezionano i grappoli in vigna. La raccolta procede a spezzoni, si arresta, poi riprende, poi bisogna accelerare per

raccogliere una partita più grande, poi fermarsi per aspettare. Ogni tipo di uva, ma anche la stessa cresciuta in filari diversi, ha tempi di maturazione differenti. Se si raccoglie troppo presto o troppo tardi si rischia di vanificare il lavoro di tutto l'anno.

Appena l'uva è stata raccolta, viene subito portata in cantina e lavorata. Il vignaiolo, che ora indossa i panni dell'enologo, sa che ogni partita d'uva deve essere seguita a seconda delle sue caratteristiche. Non c'è una ricetta prestabilita: egli deve saper interpretare l'annata con la sua sensibilità ed esperienza, riuscendo ad accompagnare l'uva al suo compimento, assecondando il progetto della natura già avviato in vigna. Quando il mosto è diventato vino, dalle vasche passa alle botti per l'affinamento. La vendemmia è finita, ma il lavoro continua. Nelle botti il vino deve essere rimescolato, colmato, travasato, sorvegliato.