

Appunti del modulo di tecnologia enologica

La cantina e i vasi vinari

ZEPPA G.

Università degli Studi di Torino







I principali "ambienti" della cantina

- □ Postazione per il ricevimento delle uve (generalmente all'esterno)
- □ Locale di fermentazione (*tinaia*)
- Locale di lavorazione e conservazione
- Locale di invecchiamento (*fustaia*)
- Locale di imbottigliamento
- □ Locale di conservazione del vino in bottiglia (*bottiglieria*)



Caratteristiche della "tinaia"

- Fuori terra
- □ Facile accesso
- □ Temperatura 18-20°C
- Superfici lavabili
- □ Sistemi di raccolta delle acque a pavimento

Caratteristiche della "fustaia"

- □ Temperatura 15 18°C
- □ Umidità relativa 85%
- Possibilmente interrata
- Igienicamente curata

Caratteristiche della "bottiglieria"

- Luce tenue
- □ Temperatura 10 14°C
- Umidità non eccessiva





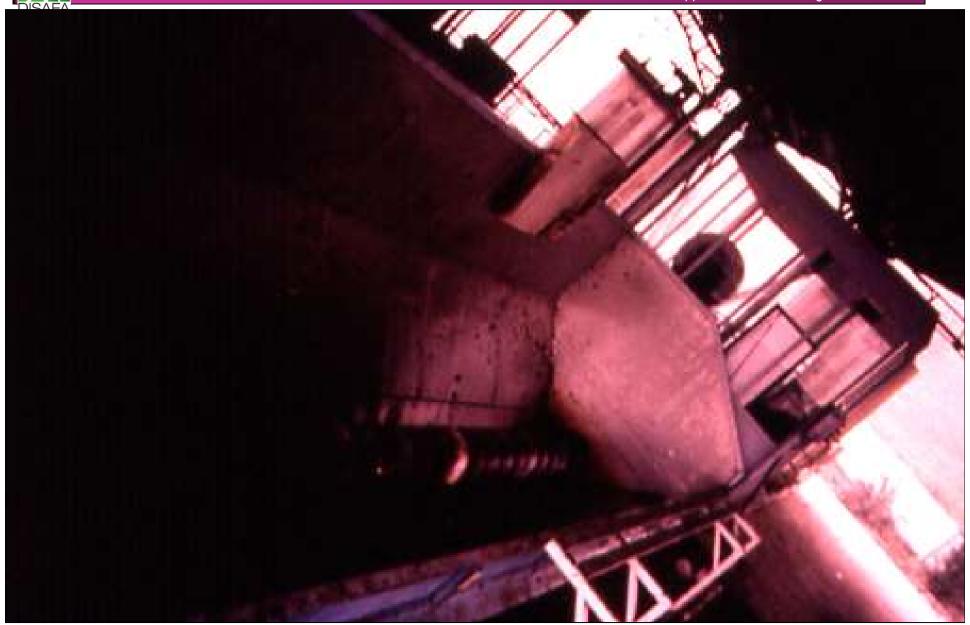
















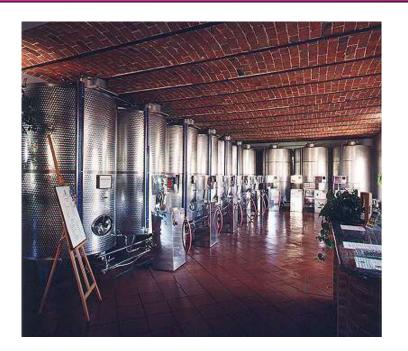




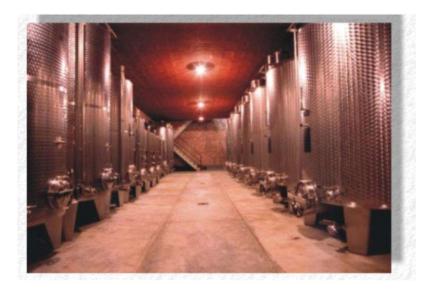
















I vasi vinari

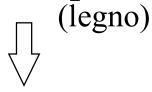
- Devono consentire di realizzare
 - fermentazione
 - conservazione
 - invecchiamento (quando necessario)
- Evoluzione dei materiali:

Legno → cemento → acciaio → PRFV → acciaio inox

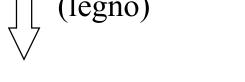


Evoluzione dei recipienti di fermentazione

Tino aperto (a sezione tronco-conica)



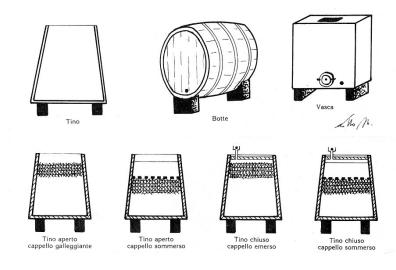
Tino chiuso (legno)



Vasca di fermentazione

(cemento, acciaio)

Serbatoio attrezzato (PRFV, inox)



progressiva identificazione con i recipienti di conservazione



I materiali dei vasi vinari

LEGNO: Tradizionale, insostituibile per l'invecchiamento, poroso, difficilmente igienizzabile, delicata conservazione se vuoto, cattivo conduttore del calore, costoso

CEMENTO: Economico, neutro, necessità di protezione, difficile o impossibile movimentazione, necessità di manutenzione, discreto conduttore del calore

ACCIAIO:

- Carbonioso: Basso costo, indispensabile rivestimento con resine per uso alimentare interno ed esterno, buon conduttore del calore, resistente alla pressione
- Inox: AISI 304 Cr 18%; Ni 8% AISI 316 - Cr 18%; Ni 8%; Mo 3%

Inalterabile, leggero, raffreddabile, ottimo conduttore di calore, facilmente igienizzabile, resistente alla pressione

PRFV (Poliestere rinforzato in fibra di vetro): Leggero, inerte, trasparente, scarso conduttore del calore, facile pulizia, problema di cessioni



Evoluzione dei recipienti di fermentazione

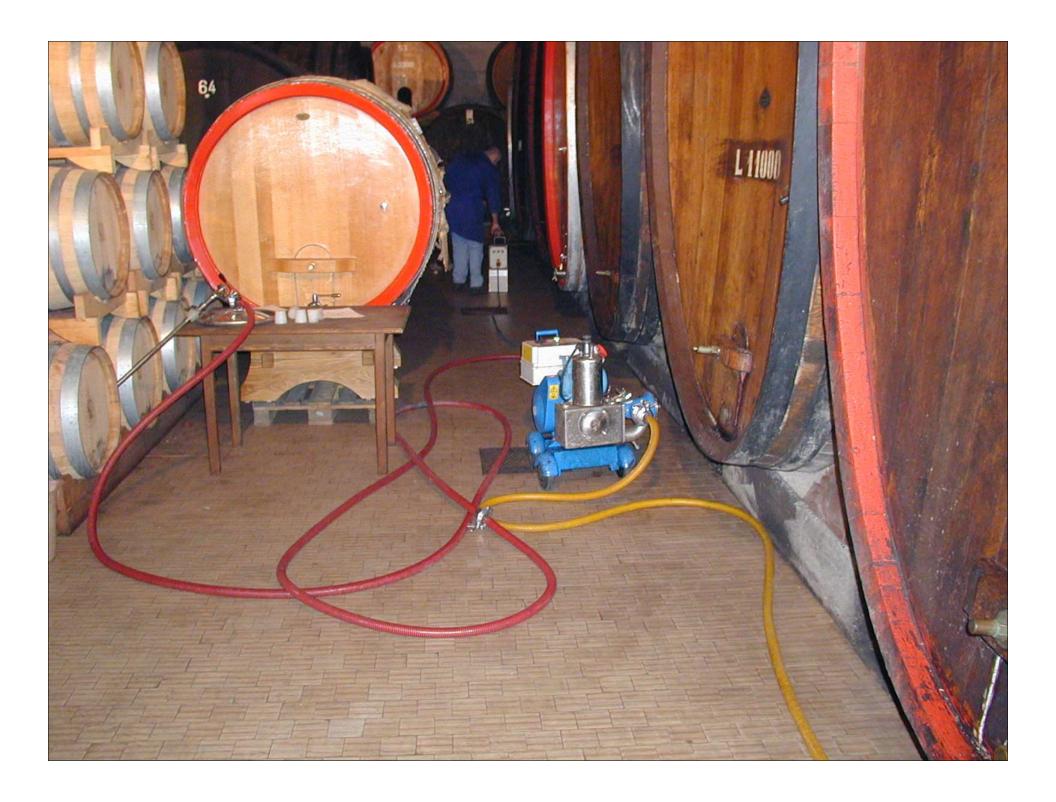


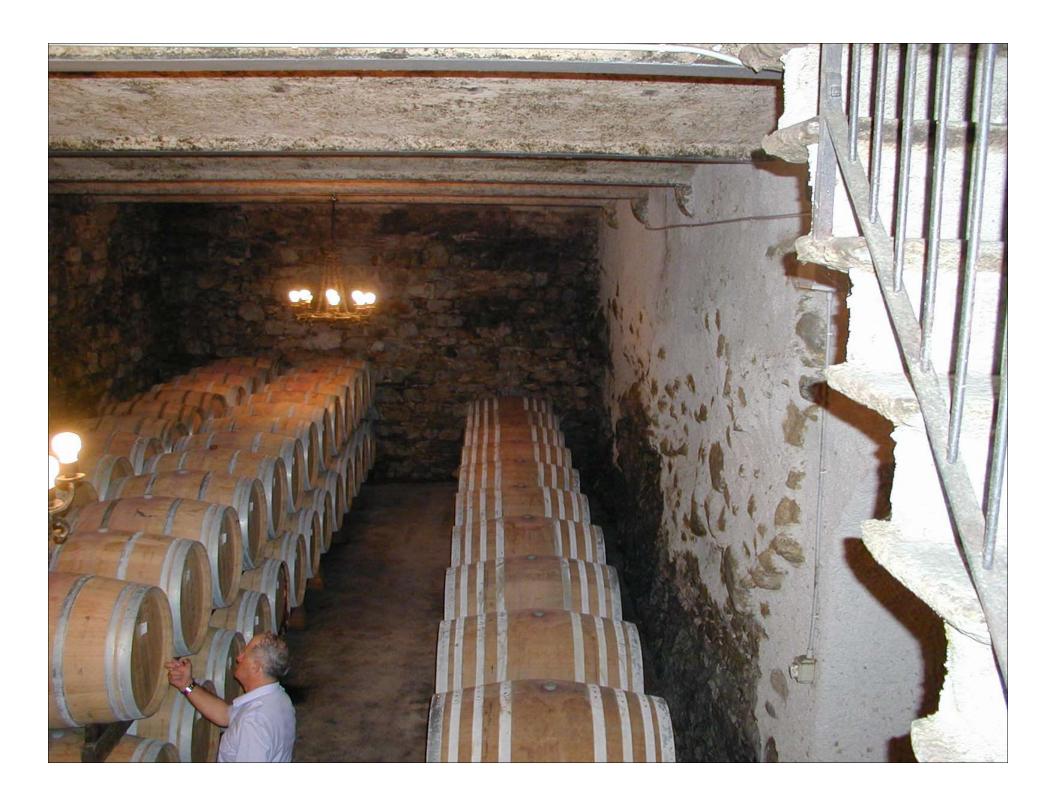




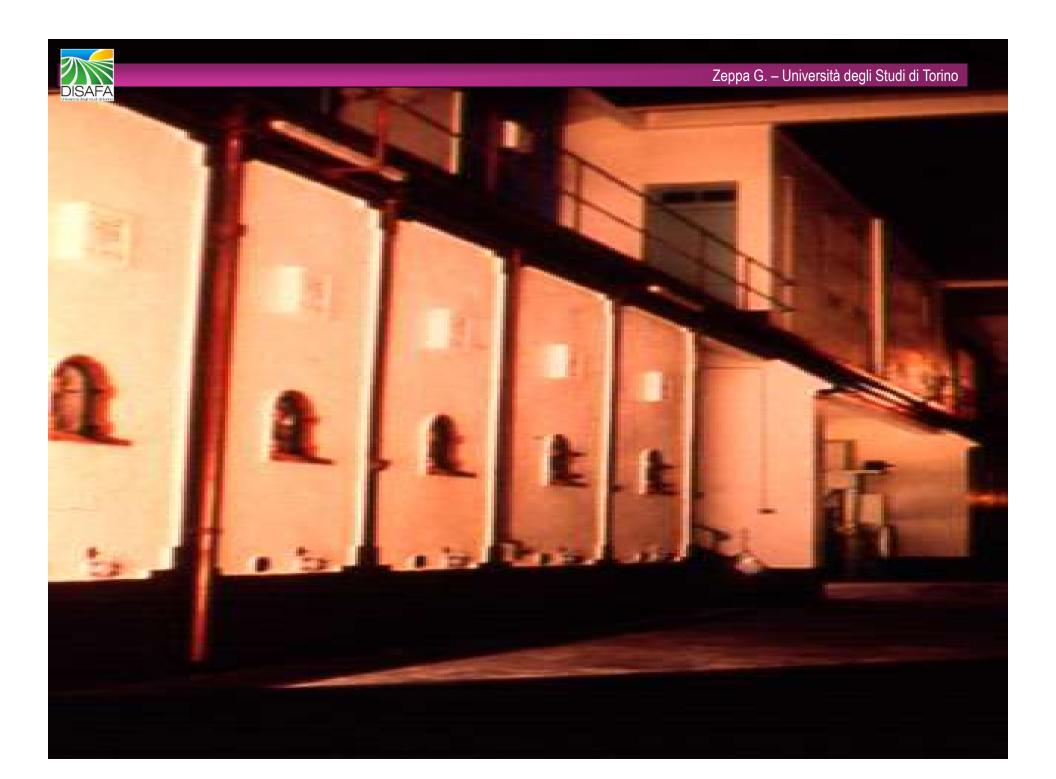
























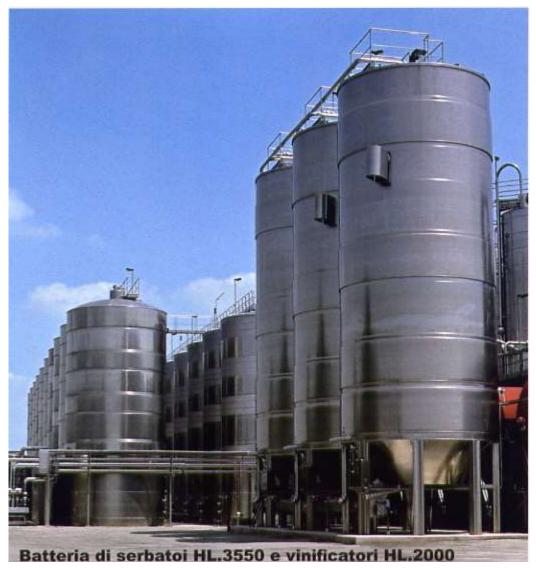
































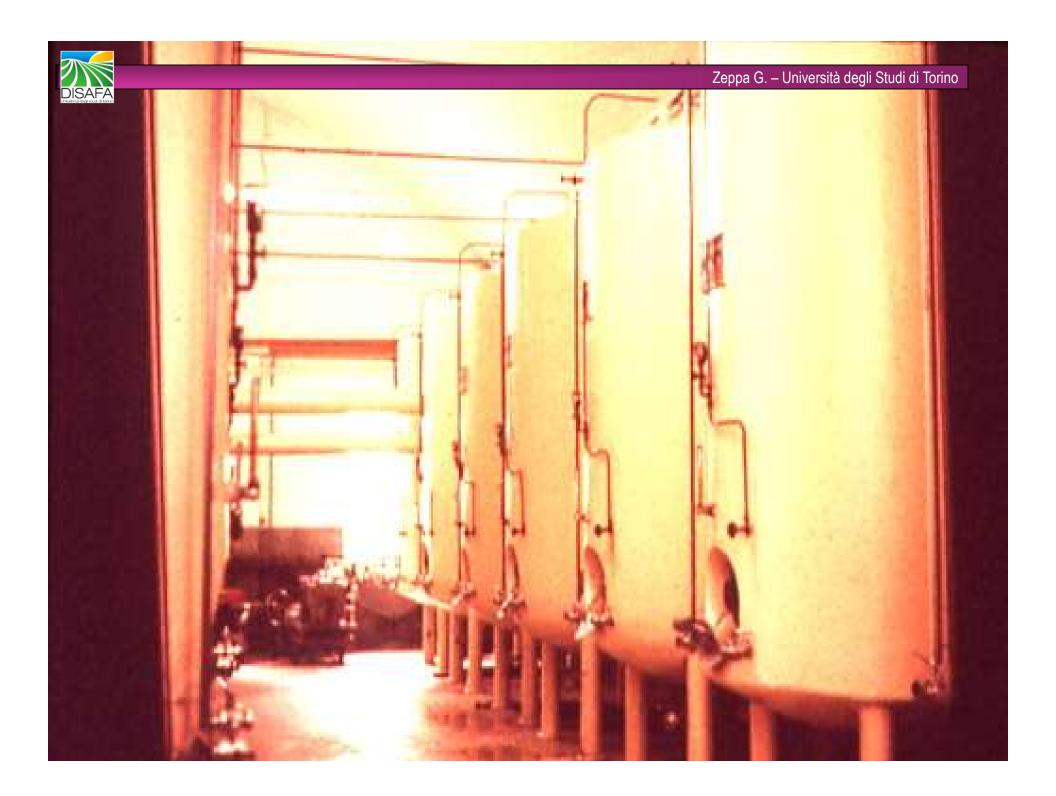






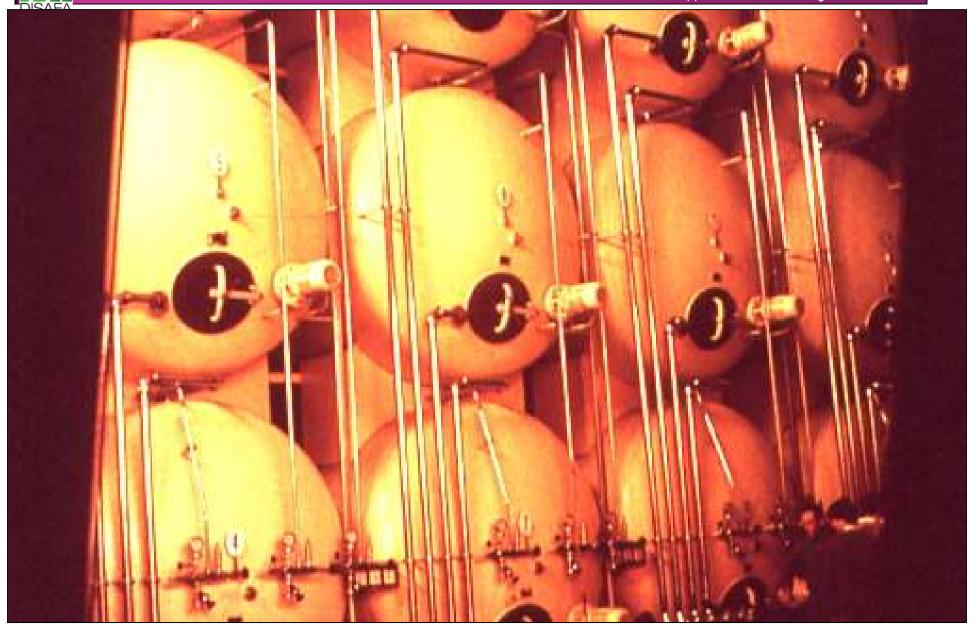
















Bibliografia di riferimento

- Vivas N. Dalla quercia alla botte. Stato dell'arte. Ed. Eno-One, Reggio Emilia
- Blouin J., Guimberteau G. Maturazione e Maturità dell'uva. Ed. Eno-One, Reggio Emilia
- Lanati D. De Vino Lezioni di enotecnologia Ed. Enosis Meraviglia, Cuccaro M.to (AL)
- Margalit Y. Elementi di chimica del vino Ed. Eno-One, Reggio Emilia
- Blouin J., Peynaud E. Scienza e elaborazione del vino Ed. Eno-One, Reggio Emilia
- Ribéreau-Gayon P., Dubourdieu D., Donèche B., Lonvaud A. Trattato di enologia Vol. I e II Ed. Edagricole, Bologna