

Cantina di vinificazione: dove costruirla e come organizzarla

Autore: [wpv-post-coauthors]

La *cantina* è il luogo dove avviene la *vinificazione*, cioè la **trasformazione dell'uva in vino**. Quella dei Tenimenti Civa è organizzata in zone diverse, ognuna destinata a una determinata attività.

Sommario

- [Il ricevimento dell'uva](#)
- [I locali dell'ammontamento e della fermentazione](#)
- [L'invecchiamento](#)
- [Il laboratorio](#)
- [Dalla diraspa pigiatrice alla pressa](#)
- [L'invecchiamento e l'affinamento](#)
- [La pulizia della cantina di vinificazione](#)
- [L'esposizione della cantina](#)

Il ricevimento dell'uva

Il ricevimento dell'uva avviene all'aperto sotto una tettoia, dove si attua il controllo a vista della sanità del frutto. Da qui vengono prelevati alcuni grappoli e sottoposti ai controlli di laboratorio; quando necessario **si utilizza neve carbonica** per abbassare la temperatura delle uve, e evitare la cottura dei preziosi quanto delicati aromi.

I locali dell'ammontamento e della fermentazione

L'ammontamento e la fermentazione, cioè dove viene pigiata l'uva per ottenere il mosto e successivamente il vino, avvengono in aree contigue della cantina. Si utilizzano perlopiù contenitori in acciaio di capacità diversa, da 25 sino a 600 ettolitri, quest'ultimi ospitati nella nuova cantina.

L'invecchiamento

Per l'**invecchiamento in legno** e l'**affinamento in bottiglia** si utilizzano locali adeguati a temperatura controllata, penombra e silenzio. La temperatura ottimale per la conservazione del vino può oscillare tra i 10°C e i 12°C, purché tali valori si mantengano costanti durante tutto l'anno. Il vino, infatti, mal sopporta variazioni eccessive di

temperatura.

Il laboratorio

Il laboratorio per le analisi delle uve, dei mosti e dei vini di cui si è dotata [Tenimenti Civa](#) è un locale separato dal resto della cantina, normalmente presente nelle aziende maggiormente strutturate.

Ha attrezzature sofisticate per attuare alcune importanti analisi come ad esempio: il livello zuccherino e il contenuto in acidi presenti nell'acino. I rispettivi valori indicano se l'uva è matura per poi vendemmiarla.



Dalla diraspa pigiatrice alla pressa

Dopo la **raccolta** e la **cernita** l'uva viene **schacciata con apposita macchina** per far uscire il mosto. Nella cantina dei Tenimenti Civa tale macchina è la diraspa-pigiatrice, che separa il raspo dagli acini e solo successivamente quest'ultimi vengono pigiati.

I raspi, in questo modo, non entrano in contatto con il liquido odoroso, scongiurando sensazioni dure e verdi nel vino finale. Dalla diraspa-pigiatrice il pigiato viene inviato in una pressa e schiacciato in modo delicato per **completare l'estrazione del succo**. Poi la macchina separa le bucce dell'acino dal mosto che viene fermentato dai lieviti.

L'invecchiamento e l'affinamento

Al termine della fermentazione il vino va nel locale di invecchiamento e affinamento dove si trovano i contenitori in legno. Barrique da 225 litri e tini tronco conici e cilindrici di diversa capacità.

Questi sono dotati di una piccola apertura (foro di cocchiame) nella parte superiore per poter controllare il livello del vino. Solo i tini hanno un'apertura, grande abbastanza da consentire la pulizia dell'interno, in uno dei fianchi.

La pulizia della cantina di vinificazione

L'**igiene di tutti i locali della cantina** compresi **macchinari e attrezzature** è **indispensabile**, al fine di tutelare il vino da attacchi batterici che possono farlo ammalare. La pulizia avviene ad ogni loro utilizzo con acqua clorata e acido citrico.

I contenitori in legno, invece, vengono lavati con acqua a pressione a 60° – 70 ° C e lasciati asciugare. Per proteggerli da possibili attacchi fungini si accende un dischetto di zolfo lasciato consumare all'interno delle botti.

Piastrelle muri e pavimenti della cantina si igienizzano con detergenti. La tutela e il **rispetto dell'ambiente che ci circonda** sono alla base di qualsiasi azione e decisione aziendale. Per tale motivo tutta l'acqua utilizzata per la pulizia viene convogliata in depuratori per esser ripulita. Solo dopo questa importante operazione viene reimpressa nell'ambiente.

L'esposizione della cantina

Anche l'esposizione della cantina ha la sua importanza. Costruita a nord-est, la **cantina dei Tenimenti Civa** è al **riparo da sbalzi di temperatura** e gode di un grado di **umidità intorno al 60%**. In questo modo si evita che i contenitori in legno possano ammuffire se fosse eccessiva, o seccarsi se l'umidità presente nell'aria fosse inadeguata.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)



Maria Cristina Pignetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per *Tiere Furlane* – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia –, *Voce Isontina*, *Il Popolo*, *Vita Nuova*, *La Vita Cattolica*, *Il Quotidiano Fvg*, *Il Gazzettino* sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana.

Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: Vinidellanima.it dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Ti potrebbe interessare:



1. [Metodo Charmat e Metodo Classico: Differenze e Affinità dei Metodi di Produzione dello spumante](#)