

Il Ciclo della Vigna: Un Approfondimento sulla Vendemmia di Quest'Anno

Autore: [wpv-post-coauthors]

Sommario

- [La Vendemmia](#)
- [Il Momento](#)
- [La Raccolta dell'uva](#)
- [I Metodi](#)
- [Defogliazione](#)
- [Rincalzamento](#)

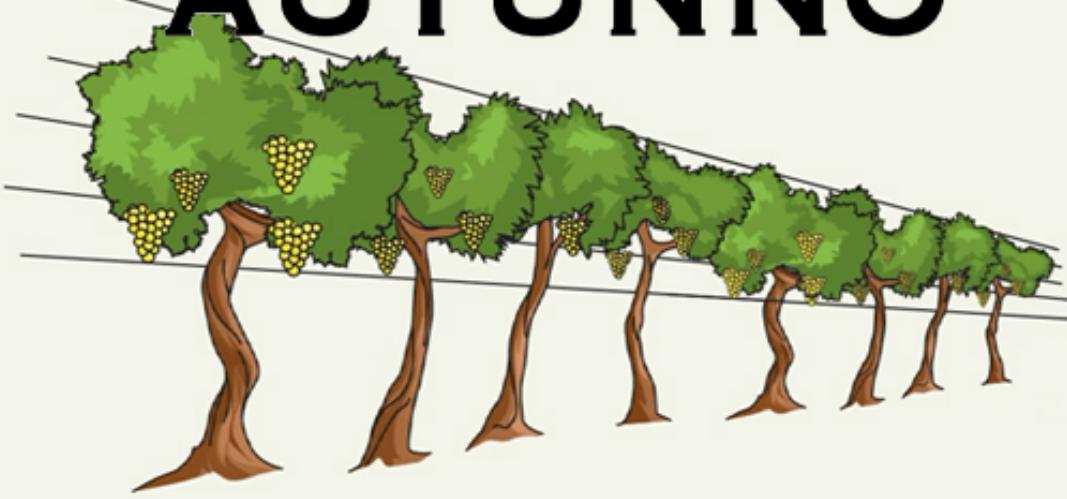
https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/wp-content/uploads/2023/10/TC23_Il-lavoro-in-vigna_ESTATE-AUTUNNO_1080x1080_intero_low.mp4

La Vendemmia

Ogni anno, come tradizione, il ritmo delle stagioni guida il lavoro dei viticoltori. La vendemmia è uno dei **momenti più importanti** e appassionanti dell'anno e, ora che ci troviamo dopo la prima settimana di ottobre, è arrivato il momento di fare un punto sulla vendemmia di quest'anno. Per farvi immergere ancora di più in questo magico periodo, vi regaliamo un video con i momenti salienti della vendemmia. Andiamo ad analizzare, se pur sinteticamente, i diversi aspetti di questo periodo cruciale.

IL LAVORO IN VIGNA

ESTATE AUTUNNO



Il momento

Tra fine agosto e ottobre, i vigneti si animano di attività. Campioni d'uva vengono raccolti sulla superficie coltivata della varietà in esame e, con il mosto ottenuto, si eseguono le prime verifiche in vigneto. Queste analisi iniziali danno un'idea della maturazione e della **qualità dell'uva**. Tuttavia, per avere una panoramica più completa, si effettuano controlli più dettagliati in laboratorio. Solo quando vengono raggiunti i valori considerati ottimali, il via libera viene dato per la vendemmia.

Questo determina non solo il successo della vendemmia, ma anche la qualità del vino prodotto. L'analisi tecnica dell'uva prima della vendemmia svolge un ruolo cruciale in questo processo.

Analisi di Maturazione: Questa verifica la concentrazione di zuccheri nell'uva. Usando un refrattometro, i viticoltori misurano la quantità di zuccheri presenti, espressa in gradi Brix. Una concentrazione ottimale di zuccheri è fondamentale per la fermentazione, influenzando la quantità di alcool nel vino finito.

Misura dell'acidità: L'acidità dell'uva può variare in base alla varietà e alle condizioni climatiche dell'anno. L'acidità totale e il pH sono misurati per garantire un equilibrio perfetto nel vino. Un'acidità equilibrata contribuisce al gusto, alla freschezza e alla longevità del vino.

Analisi Fenolica: Questa analisi valuta la concentrazione di composti fenolici presenti nell'uva, in particolare nelle bucce e nei vinaccioli. Questi composti influenzano colore, struttura e potenziale di invecchiamento dei vini rossi. Una corretta maturazione fenolica garantisce vini con tannini morbidi e una buona struttura.

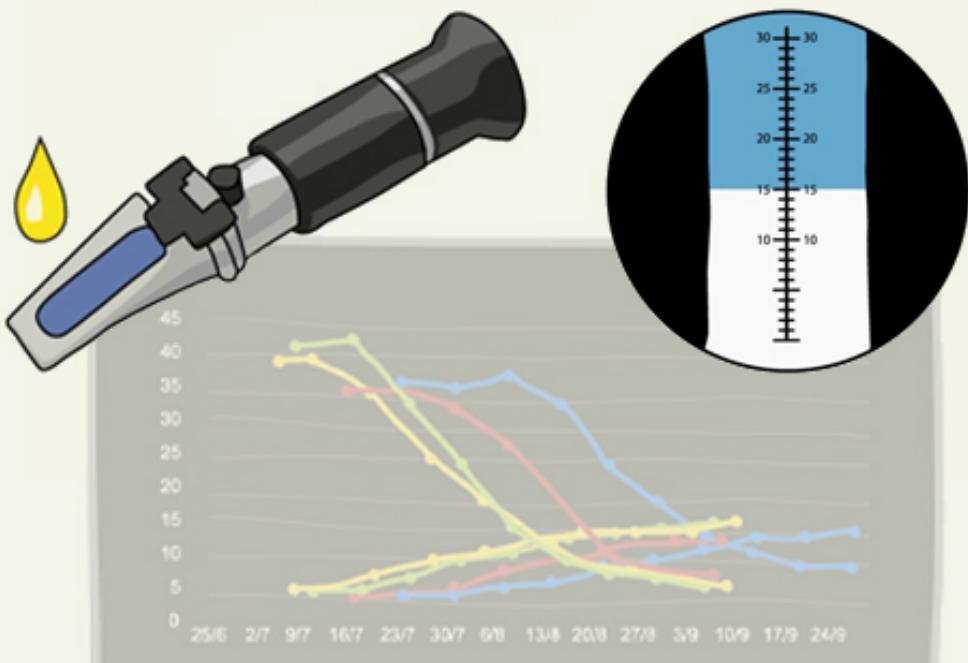
Verifica della Salute dell'Uva: È fondamentale assicurarsi che l'uva sia libera da malattie o parassiti. L'analisi microscopica e molecolare può rivelare la presenza di funghi o batteri nocivi. Una vendemmia sana è la base per un vino di qualità superiore.

Analisi delle Aromi: Alcune varietà di uva sono apprezzate per il loro profilo aromatico. Attraverso tecniche cromatografiche, è possibile analizzare e quantificare i composti aromatici presenti nell'uva, garantendo che la varietà mantenga le sue caratteristiche distintive.

Analisi delle sostanze azotate: Le sostanze azotate, come gli aminoacidi, sono essenziali per la crescita e l'attività delle leviti durante la fermentazione. Un'adeguata concentrazione di queste sostanze garantisce una fermentazione regolare e completa.

L'analisi tecnica dell'uva è un complesso equilibrio di scienza e arte. Ogni varietà e ogni vigneto hanno le loro specifiche esigenze e caratteristiche. Attraverso queste analisi, i viticoltori possono prendere decisioni informate, assicurando che la vendemmia produca vini che esprimano al meglio il terroir e la passione della viticoltura.

IL MOMENTO



La raccolta dell'uva

La vendemmia non segue un ordine casuale. Ogni varietà ha un suo specifico momento. Si inizia dai bianchi: **Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Friulano, Ribolla Gialla** e Glera sono i primi a essere raccolti. Seguono poi i rossi, come il Merlot, lo Schioppettino, il Refosco e il Cabernet. Questa sequenza assicura che ogni varietà venga raccolta al picco della sua maturazione.

La raccolta dell'uva è un'attività che combina tradizione, scienza e intuizione. Ogni decisione, dalla data della vendemmia alle tecniche di raccolta, influenza sul potenziale del vino finale. Questo periodo rappresenta non solo la conclusione di un ciclo di crescita, ma anche l'inizio di un nuovo capitolo nella vita del vino.

VENDEMMIA

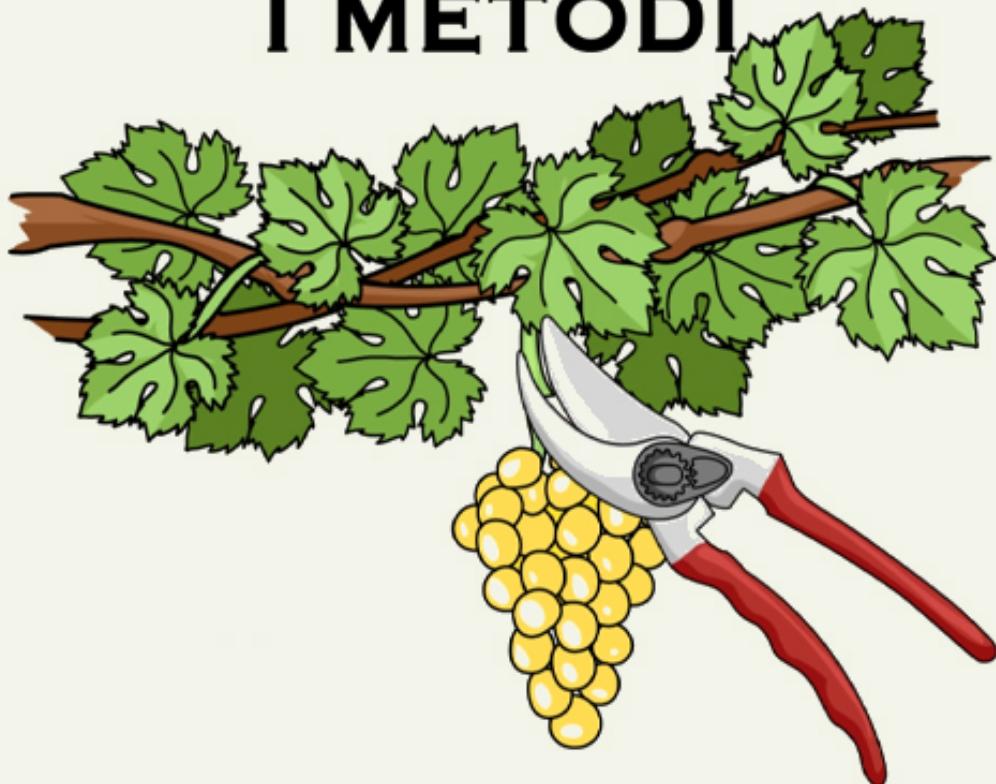
LA RACCOLTA DELL'UVA



I Metodi

La modalità di raccolta varia in base al territorio. Nelle zone pianeggianti, dove gli ampi spazi e la conformazione del terreno lo permettono, si utilizzano le macchine vendemmiatrici. Questi mezzi sono capaci di raccogliere grandi quantità di uva in poco tempo. Al contrario, nelle zone collinari, dove il terreno è più accidentato e le vigne sono spesso terrazzate, la vendemmia è principalmente manuale. Questo metodo, benché più laborioso, permette una **selezione accurata** dei grappoli.

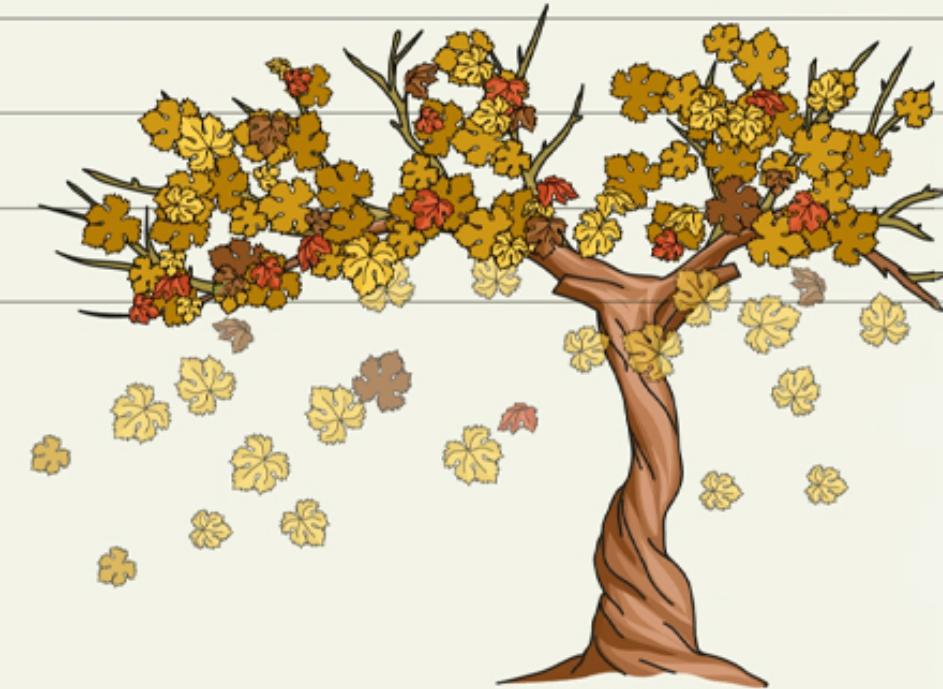
I METODI



Defogliazione

Con l'avvicinarsi dell'inverno, i vigneti si trasformano. Tra novembre e dicembre, le foglie delle viti iniziano a perdere la loro vivace colorazione verde a causa della perdita di clorofilla. Questo processo culmina con la caduta delle foglie, lasciando le viti pronte a affrontare il riposo invernale.

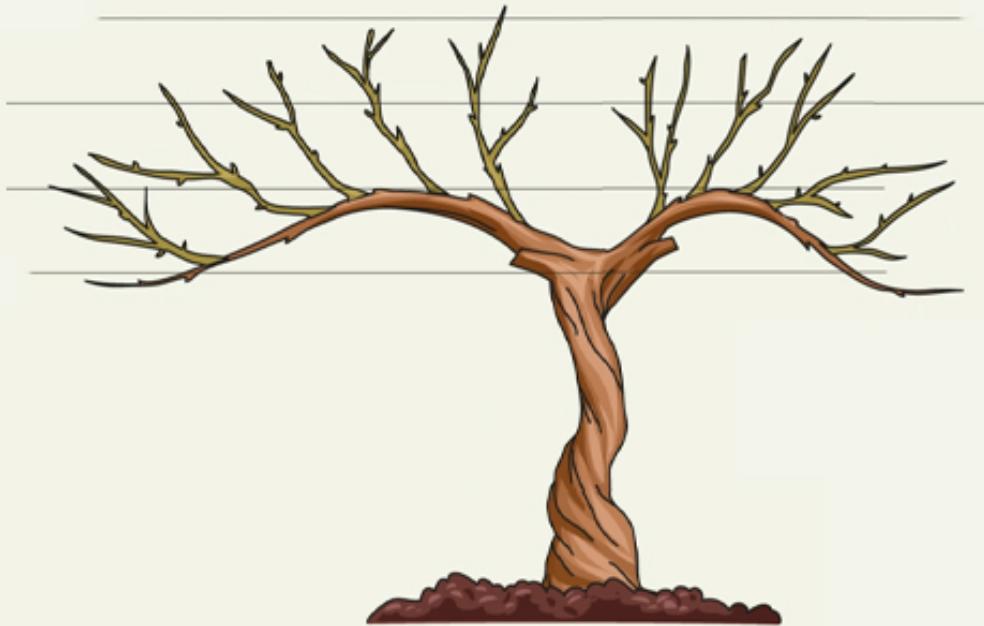
DEFOGLIAZIONE



Rincalzamento

A fine novembre, un altro importante lavoro attende i viticoltori: il rincalzamento. Questa pratica consiste nell'ammucchiare terra alla base della vite, proteggendo così il piede della pianta dalle basse temperature invernali. Il rincalzamento è fondamentale per assicurare che le viti sopravvivano alle rigide temperature e si risveglino pronte per una nuova stagione di crescita.

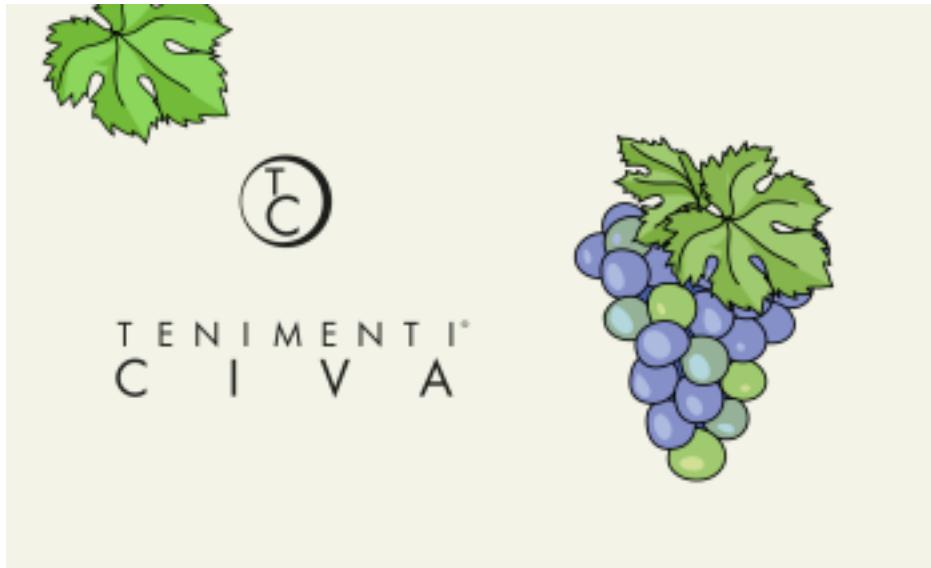
RINCALZAMENTO



La vendemmia, con i suoi ritmi e le sue tradizioni, rappresenta l'essenza del lavoro in vigna. Un momento di duro lavoro, ma anche di condivisione e di passione per un prodotto che, bottiglia dopo bottiglia, racconta la storia di una terra e delle persone che la coltivano.

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

Ti potrebbe interessare:



1. Lavoro in vigna nel periodo primavera-estate: l'arte di curare e preparare le viti



2. Le meraviglie della Vitis Vinifera. Il clima il suolo e la vite



3. [Quando si vendemmia? Il periodo giusto per vendemmiare](#)