

L'acino dell'uva, le sue caratteristiche

Autore: [wpv-post-coauthors]

L'acino d'uva ha una struttura complessa e custodisce un patrimonio di sostanze che si riveleranno nel momento dell'assaggio del vino. Ha piccole dimensioni, ma la bacca è straordinariamente interessante per le sue caratteristiche intrinseche e per ciò che si ottiene dalla sua spremitura. Vediamone le parti di cui si compone.

Sommario

- [La pruina e la buccia dell'uva](#)
- [La polpa dell'uva e caratteristiche](#)
- [I semi o vinaccioli](#)
- [Il pedicello dell'acino e il cercine”](#)

La pruina e la buccia dell'uva

La parte esterna dell'acino ha una cuticola ricoperta di **cera opalescente** – la pruina – all'interno della quale trovano alloggio i lieviti responsabili della fermentazione alcolica (*Saccharomyces cerevisiae*) e i batteri.

La **buccia** – detta anche esocarpo o epicarpo – composta di 6-10 strati di cellule è il luogo ove si formano:

- gli **aromi** grazie alla luce del sole e all'influenza di numerosi altri elementi: disposizione del vigneto, densità d'impianto, portainnesto, gestione della chioma, apporto o meno di fertilizzanti, data della vendemmia, andamento climatico dell'annata.

Poiché tali elementi interagiscono tra loro, **il vero problema** è saper distinguere quale di essi e in che misura influisce sulla formazione dell'aroma, in modo tale da considerarli per la produzione di uve di qualità.

- i **polifenoli** ovvero i pigmenti che colorano il vino – antociani – e i tannini nobili – sostanze che danno la sensazione di astringenza quando si assaggia un vino rosso-.

https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/wp-content/uploads/2022/03/Lacino_delluva_le_sue_caratteristiche-2.mp4

La polpa dell'uva e caratteristiche

Al di sotto della buccia vi è la **polpa** – o sarcoparco – dalla cui spremitura si ottiene il mosto. L'acqua rappresenta circa il 70-80% di tutte le sostanze presenti.

La polpa è formata di due strati:

- la mediana – o **mesocarpo** – ha polpa carnosa e succosa, ricca in zuccheri, che incrementano man mano che l'uva matura. Ha un buon contenuto in acido malico, ma povera di polifenoli.
- la zona più interna – l'**endocarpo** – esile e molle avvolge i semi, detti vinaccioli, ha scarsa presenza di sostanze zuccherine, ricca in acidi e sali minerali.

Le altre componenti della polpa sono:

- le sostanze azotate: proteine, sali di ammonio e amminoacidi. Quest'ultimi due vengono utilizzati dal lievito per produrre le proteine necessarie alla sua moltiplicazione durante la fermentazione alcolica.
- i polisaccaridi che determinano la struttura della polpa: pectine, gomma, mucillagini
- le vitamine, in particolare la vitamina C che protegge i polifenoli dall'ossidazione, la vitamina A presente nella buccia e nei vinaccioli, e la vitamina B che favorisce la moltiplicazione dei lieviti
- enzimi, ovvero proteine che aumentano la velocità di una reazione chimica.

I semi o vinaccioli

Nel cuore della bacca sono presenti i semi – o vinaccioli – formati da un tegumento esterno legnoso che contiene tannini amari e particolarmente astringenti. Proprio per queste caratteristiche organolettiche non gradite vengono eliminati dopo pochi giorni dall'inizio della fermentazione. Le sostanze che li costituiscono sono: lipidi, glucidi, sostanze azotate e tanniche.

Il pedicello dell'acino e il cercine

Il pedicello lega l'acino al raspo. Ha una struttura legnosa, e durante la vendemmia può essere utilizzato per la misurazione empirica della maturità della bacca, grazie allo strato di polpa che rimane attaccato al pedicello; tale strato è detto pennello. La parte allargata del pedicello sulla quale è inserito l'acino si chiama cercine.



Maria Cristina Pugnetti, 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: Vinidell'anima.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.

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

Ti potrebbe interessare:



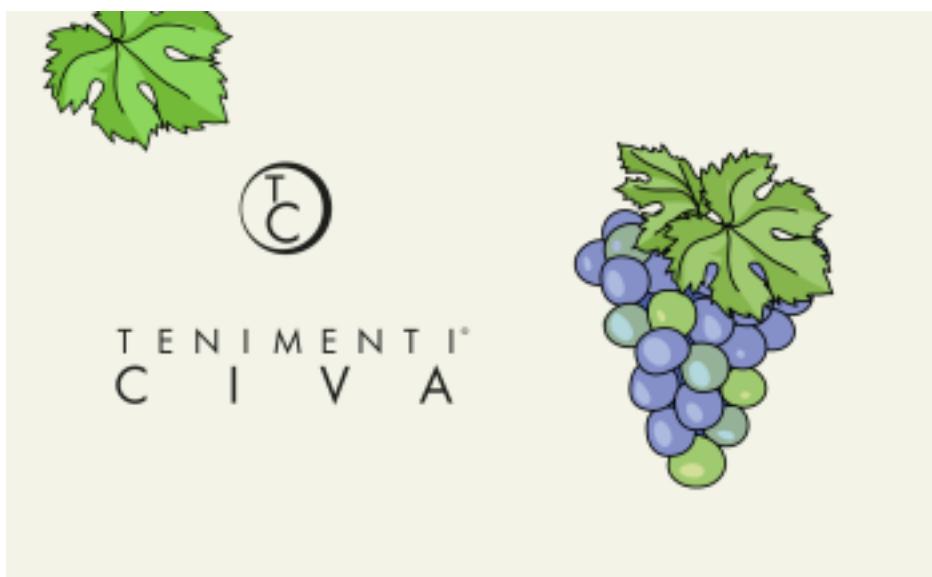
1. [Cantina di vinificazione: dove costruirla e come organizzarla](#)



2. [Il Ciclo Annuale della Vite: Le Fasi Fenologiche](#)



3. LA POTATURA DELLA VITE NEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI: QUANDO E PERCHÉ SI ATTUA



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



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



6. Le parole del vino con la A



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