

## Quando si vendemmia? Il periodo giusto per vendemmiare

---

Autore: [wpv-post-coauthors]

Come si comprende se l'uva è matura ed è arrivato il periodo giusto per la vendemmia?

Ci sono, anzitutto, alcuni valori da prendere in considerazione:

- *il grado zuccherino*
- *l'acidità*

### Come valutare la maturazione dell'uva

L'uva ancora acerba contiene molti acidi e pochi zuccheri. Col tempo, grazie alla luce e al calore del sole la maturità del frutto si compie: aumentano gli zuccheri e diminuiscono gli acidi. Gli zuccheri sono perlopiù il glucosio e il fruttosio, gli acidi sono principalmente il tartarico, il malico e in piccole percentuali l'acido citrico.

Oltre all'analisi di zuccheri e acidi contenuti, si attuano anche valutazioni sensoriali delle uve in particolar modo di quelle aromatiche (ad esempio il Sauvignon). Delle uve rosse, invece, si considera la maturità del tannino e la sensazione astringente data da quest'ultimo. Il viticoltore spesso si affida alla sua esperienza per stabilire se è giunto il tempo della raccolta.



A maturità compiuta ogni varietà d'uva assume un colore preciso: la [Ribolla gialla](#) ha acini dorati, il [Friulano](#) ha buccia gialla con riflessi verdi e leggermente punteggiata di bruno, il [Sauvignon](#) ha acini di color verde-giallastro, il [Refosco dal peduncolo rosso](#) ha la buccia nero opaco, mentre lo [Schioppettino](#) ha acini di colore nero blu non molto intenso. Inoltre, ogni varietà ha un sapore tipico che si può apprezzare quando la maturità è completa.

## Capire se è giunto il periodo di vendemmia

Per comprendere se è giunta l'ora della vendemmia vengono raccolti campioni d'uva dai diversi vigneti, una o due volte la settimana, alle volte anche più, dopo l'inviatura (è quella fase in cui l'uva cambia colore da verde diviene via via gialla o blu a seconda della varietà).

Le analisi sono attuate in laboratori attrezzati, grazie a strumenti tecnologicamente all'avanguardia. Quando la percentuale di zuccheri presenti nella bacca rimane invariata rispetto all'analisi precedente vuol dire che non vi è più ulteriore accumulo. È il segno che si può iniziare la vendemmia, manuale soprattutto in collina e con apposite macchine vendemmiatrici nelle zone più in piano.



Nelle aziende ove la tecnologia è meno avanzata vengono utilizzati alcuni strumenti come il **mostimetro** o il **rifrattometro** che svelano il livello degli zuccheri e degli acidi.

Deciso il giorno della vendemmia, il momento migliore è il mattino nelle ore più fresche. Si evita così di deprimere la qualità del frutto. La vendemmia fatta nelle ore calde può comportare **fermentazioni indesiderate**.

Ci sono vini come gli spumanti ai quali giova un po' di acidità in più. Per tale motivo la raccolta può avvenire anche prima della piena maturità del frutto. Nulla si perde a livello aromatico poiché queste sostanze raggiungono il loro massimo prima dell'accumulo dello zucchero nell'acino.



Una curiosità! L'uva appartiene a due categorie principali:

- la **vite europea**, dalla quale discende la *Vitis vinifera* che a sua volta comprende molte varietà. Alcune adatte a produrre vino altre sono consumate a tavola.
- la **vite americana**, ovvero la *Vitis labrusca*. Questa accumula pochi zuccheri e il vino che se ne ricava ha poco alcol, in quantità inferiore a ciò che prevede la legge. La *Vitis labrusca* è particolarmente resistente ad alcuni parassiti (ad esempio la Fillossera). Per tale motivo da più di un secolo è utilizzata come portainnesto di varietà europee. Se si osserva un vigneto è molto probabile che le radici e una piccola parte del tronco siano americane, mentre la parte restante: tronco, tralci, foglie e frutti appartengono sicuramente a varietà di *Vitis vinifera*, ad esempio Ribolla gialla, Friulano, Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino ...

**Ti potrebbe interessare:**



## 1. Il Ciclo Annuale della Vite: Le Fasi Fenologiche



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