

La determinazione dell'epoca di vendemmia



Deciso il tipo di vino che si vuole produrre, è importante stabilire l'epoca ideale per la vendemmia, affinché le caratteristiche della bacca siano quelle ideali a conferire al vino le qualità organolettiche desiderate. Le metodologie per individuare il momento migliore per la raccolta sono essenzialmente tre.

Metodo empirico

È basato su alcuni **aspetti morfologici** come il colore della buccia, la consistenza

della polpa, la lignificazione del peduncolo del grappolo e dei vinaccioli, ma difficilmente è in grado di fornire informazioni sempre precise e attendibili.

Analisi sensoriale

Si effettua tramite **degustazione** e trascrizione su una specifica tabella degli indici del **rapporto zuccheri/acidi**, del grado di maturazione della polpa, della buccia e dei vinaccioli.

Indice di maturazione

Si attua col **campionamento periodico** (ogni 4-6 giorni) di alcuni grappoli o di alcune centinaia di acini e il successivo esame del mosto con i mostimetri e i rifrattometri o con strumenti più complessi in grado di determinare anche il pH, l'eventuale dotazione in polifenoli totali e l'acidità totale.

È importante prelevare campioni che rispecchino le caratteristiche del vigneto nel suo insieme: a tale scopo è necessario prelevare gli acini dalla **parte mediana del grappolo** (né alla base né alla punta), scegliere grappoli che siano sia lontani sia vicini al fusto e da una cinquantina di ceppi diversi ben distribuiti nel vigneto. Gli acini raccolti dovranno poi essere pigiati per filtrare il mosto su cui verranno eseguite le analisi.

Per campionare con grappoli interi se ne sceglieranno mediamente 8-10 per campione, prelevandoli dai tralci posti nella posizione più centrale.

Il giusto rapporto tra zuccheri e acidi o un **grado zuccherino che abbia cessato di aumentare per almeno 6-7 giorni** segneranno che il momento della vendemmia è arrivato.