



LA FILIERA VITIVINICOLA

Lezione d'integrazione didattica anno scolastico 2018-2019 a cura
dell'Enol. Gabriele Valota

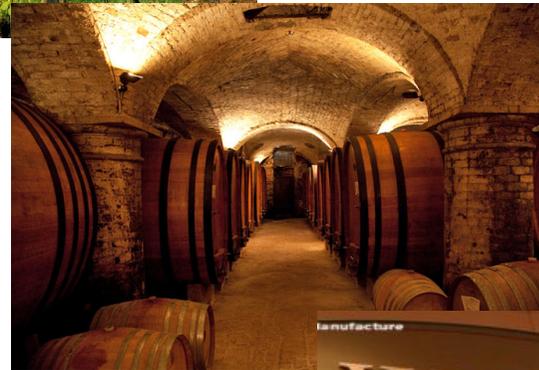
Cavit - foto Albert Ceolan

LA FILIERA VITIVINICOLA

VIGNETO



CANTINA



DISTRIBUZIONE
E CONSUMO



LA FILIERA VITIVINICOLA

il VIGNETO



Il vigneto ha un ciclo poliennale con una durata minima di 25-30 anni. La produzione dell'uva avviene dal 3° anno

LA FILIERA VITIVINICOLA

il VIGNETO

La preparazione del terreno:

- **Scasso**
- **Concimazione di fondo**
- **Aratura ed erpicatura**
- **Livellamento e drenaggio**

LA FILIERA VITIVINICOLA

il VIGNETO

Scasso



LA FILIERA VITIVINICOLA il VIGNETO

Concimazione di fondo



LA FILIERA VITIVINICOLA il VIGNETO

Aratura ed erpicatura



LA FILIERA VITIVINICOLA il VIGNETO

Livellamento e drenaggio



LA FILIERA VITIVINICOLA

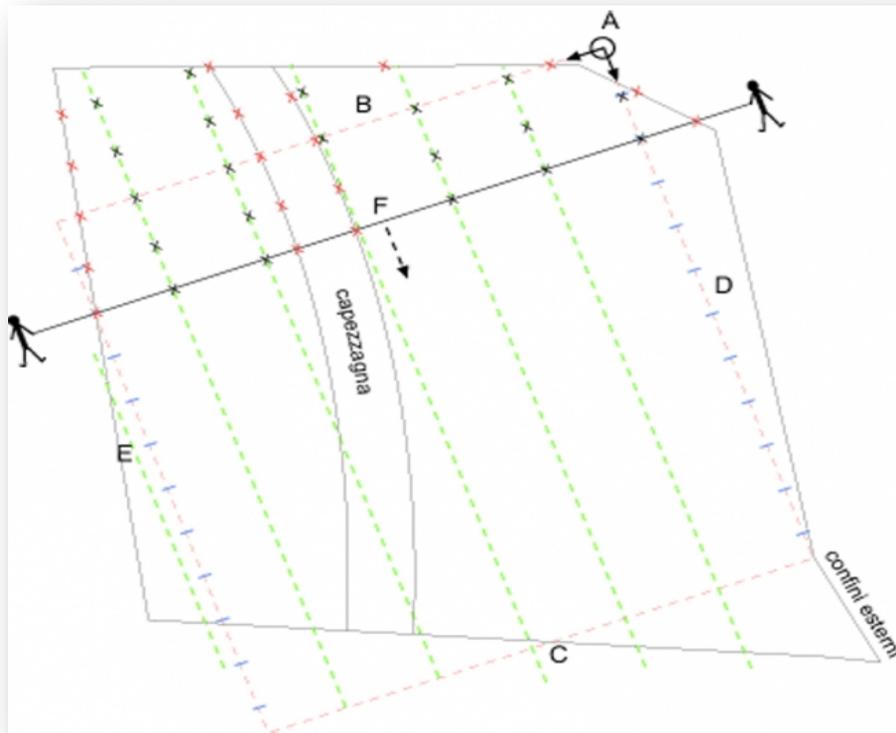
il VIGNETO

L'impianto del vigneto:

- **Squadro**
- **Messa a dimora delle barbatelle**
- **Allestimento (pali, fili, tiranti, tutori, etc.)**

LA FILIERA VITIVINICOLA il VIGNETO

Squadro



LA FILIERA VITIVINICOLA il VIGNETO

Messa a dimora delle barbatelle



LA FILIERA VITIVINICOLA il VIGNETO

La barbatella:

- piccola pianta di vite, generata da una porzione di tralcio della pianta madre generalmente con una lunghezza di circa 25-30 cm e con spessore che varia dai 6-14 mm.
- Dopo il 1850 con l'avvento della fillossera, un insetto patogeno americano, fu necessario innestare le viti europee su portainnesti americani resistenti; questo permise il ripopolamento della vite in Europa.



LA FILIERA VITIVINICOLA

il VIGNETO

Allestimento



LA FILIERA VITIVINICOLA

il VIGNETO

La gestione del vigneto:

- Potatura secca e verde**
- Gestione dell'interfila**
- Difesa fitosanitaria**
- Vendemmia**

LA FILIERA VITIVINICOLA il VIGNETO

Potatura secca e verde



LA FILIERA VITIVINICOLA

il VIGNETO

Gestione dell'interfila



LA FILIERA VITIVINICOLA il VIGNETO

Difesa fitosanitaria



LA FILIERA VITIVINICOLA

il VIGNETO

Vendemmia



LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA



**LA
FERMENTAZIONE
DEL VINO**

**In cantina, con l'avvio
della fermentazione
alcolica il mosto si
trasforma in vino**

LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

La fermentazione alcolica

La fermentazione alcolica è un processo biochimico realizzato in assenza di ossigeno dai lieviti (funghi unicellulari).

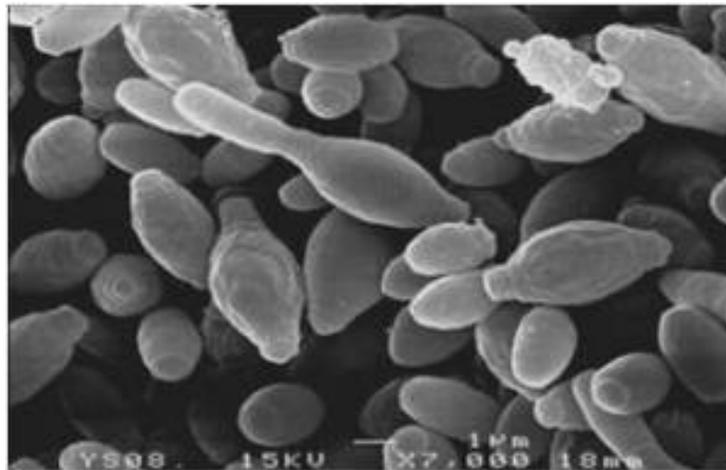
Essi sono in grado di trasformare gli zuccheri contenuti nel mosto in: **alcol etilico, anidride carbonica, calore e prodotti secondari.**

LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

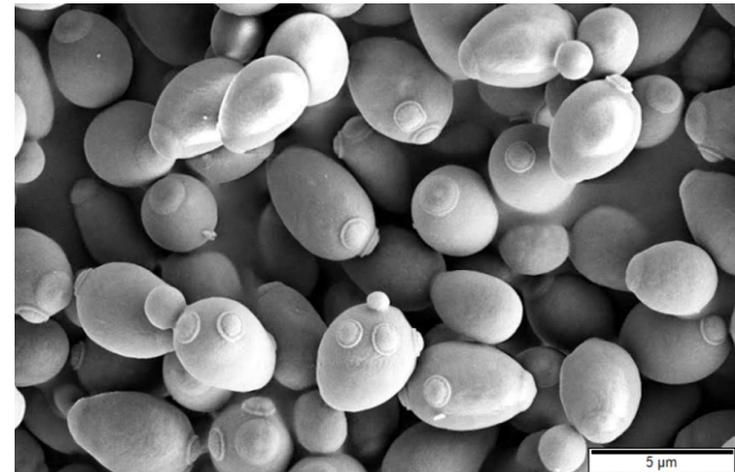
La fermentazione alcolica può essere operata da:

Lieviti indigeni



(Kloeckera apiculata)

Lieviti selezionati



(Saccharomyces cerevisiae)

LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

I **lieviti selezionati**, dopo essere stati isolati in laboratorio vengono moltiplicati e selezionati in base a:

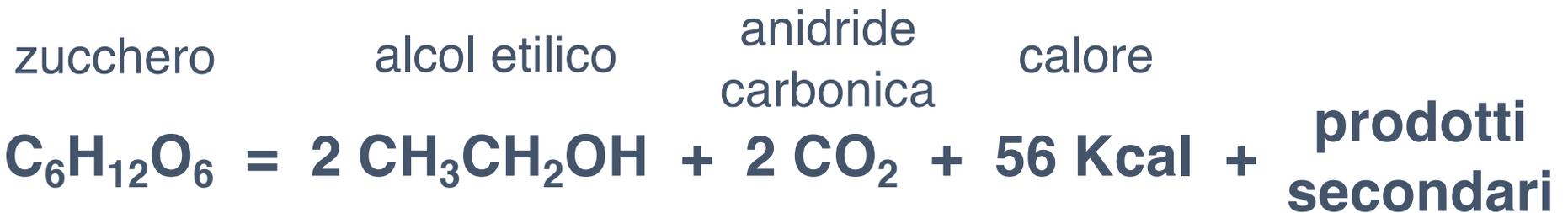
- Elevata resistenza all'alcool, alla CO₂ e alla SO₂
- Elevato vigore fermentativo
- Buon produttore di esteri e glicerolo
- Basso produttore di acido acetico, prodotti solforati, ammine biogene e metanolo

Ne è un esempio la specie: *Saccharomyces cerevisiae*

LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

La fermentazione alcolica (in assenza di ossigeno)



LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

La respirazione aerobica (in presenza di ossigeno)

ATTENZIONE!

I lieviti in presenza di ossigeno effettuano la respirazione.
Questa via metabolica consente (rispetto alla fermentazione)
di ottenere molta più energia.

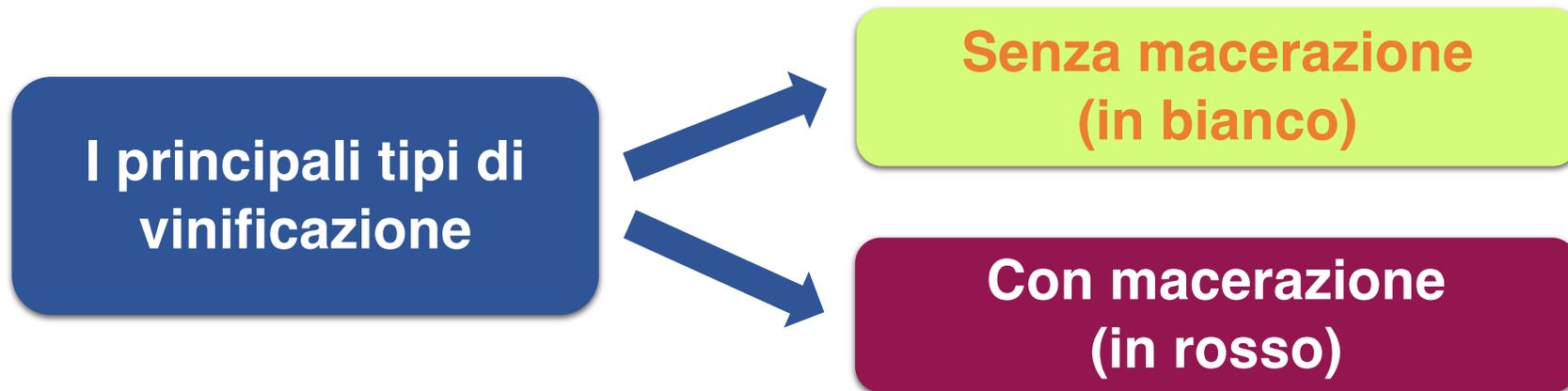


LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

La vinificazione

è l'insieme delle operazioni che consentono la trasformazione dell'uva in vino



LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

**La vinificazione senza macerazione
(in bianco)**

pigiatura

sgrondatura

illimpidimento/chiarifica

fermentazione

VINO

LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

Pigiatura



LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

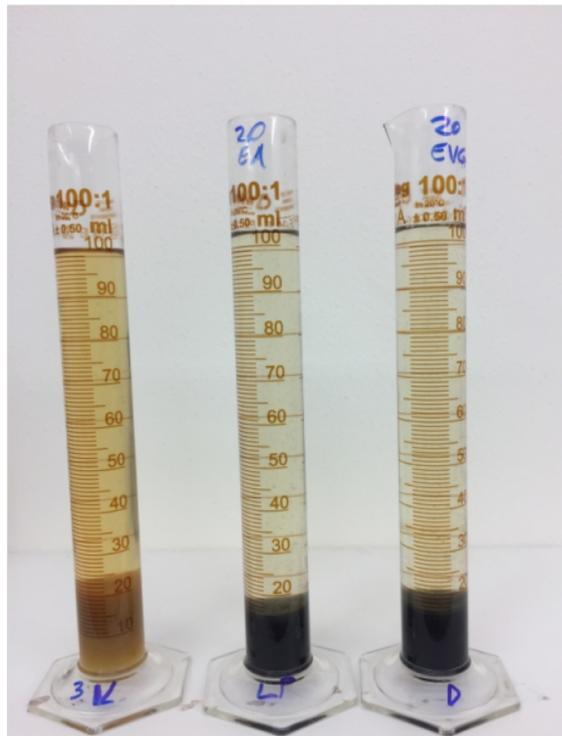
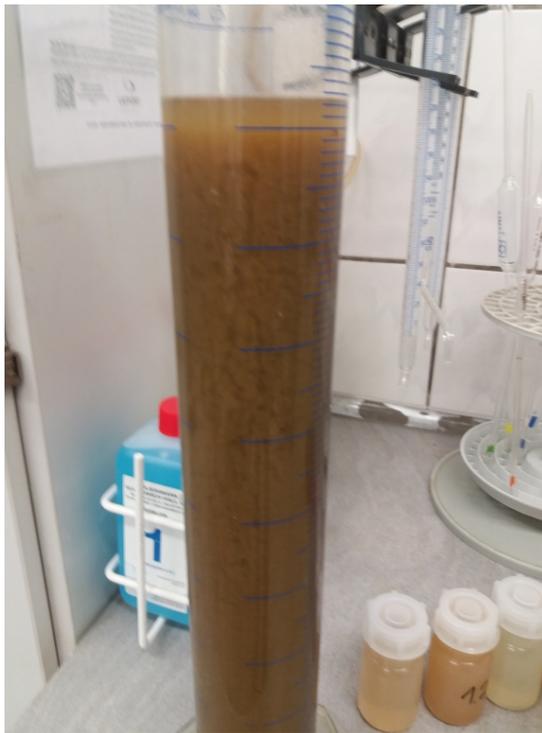
Sgrondatura



LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

Illimpidimento e chiarifica



LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

Fermentazione



LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

La vinificazione con macerazione
(in rosso)

diraspatura

pigiatura

macerazione e fermentazione

Svinatura e torchiatura delle vinacce

VINO

LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

Diraspatura



LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

Pigiatura



LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

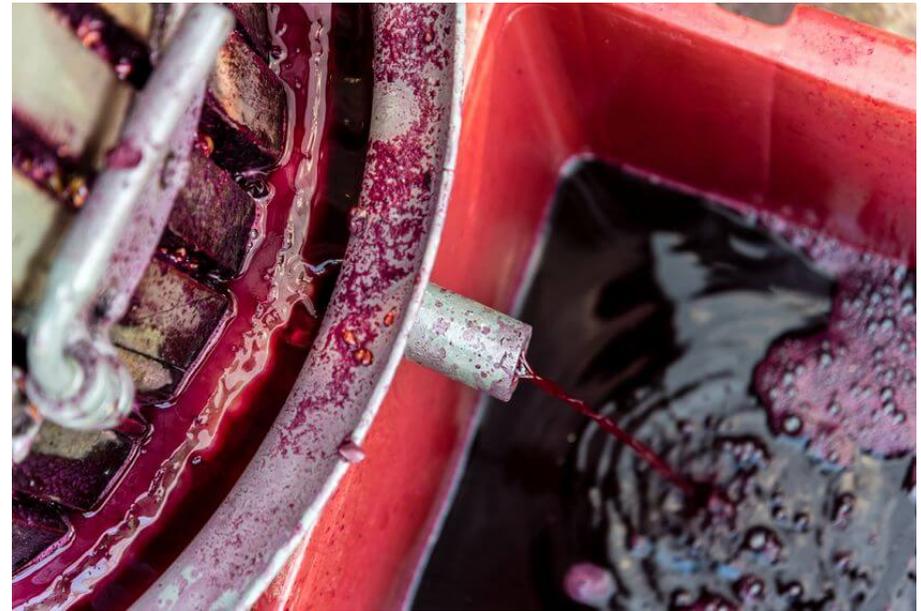
Macerazione e fermentazione



LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

Svinatura e torchiatura delle vinacce



LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

VINO
Rosso o bianco

travaso

affinamento e invecchiamento

imbottigliamento

LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

Travaso



LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

Affinamento e invecchiamento



LA FILIERA VITIVINICOLA

la CANTINA

Imbottigliamento



LA FILIERA VITIVINICOLA

Distribuzione e consumo



LA FILIERA VITIVINICOLA

Sostenibilità ambientale



Il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ha avviato nel 2011 il progetto nazionale VIVA, che mira a misurare e migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera vitivinicola attraverso l'analisi di quattro indicatori (Aria, Acqua, Territorio, Vigneto).

LA FILIERA VITIVINICOLA

Sostenibilità ambientale

La viticoltura, come l'allevamento di altre specie fruttifere, permette di:

- Fissare la CO₂ attraverso il processo fotosintetico**
- Assorbire e metabolizzare alcuni gas tossici (come ad es. la SO₂)**
- Intercettare e fissare con l'apparato fogliare le polveri**
- Ridurre l'inquinamento acustico**
- Emettere ossigeno**
- Migliorare l'impatto visivo ambientale**
- Regolare temperatura e umidità dell'atmosfera (microclima) grazie alla traspirazione**