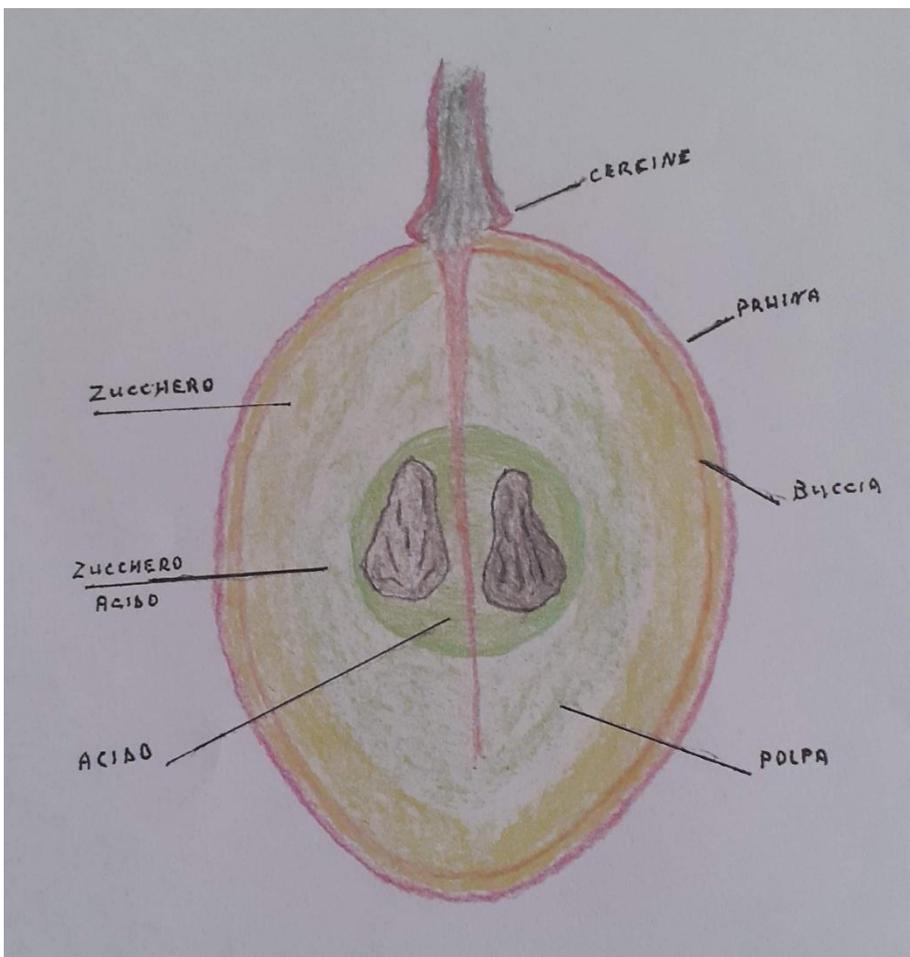
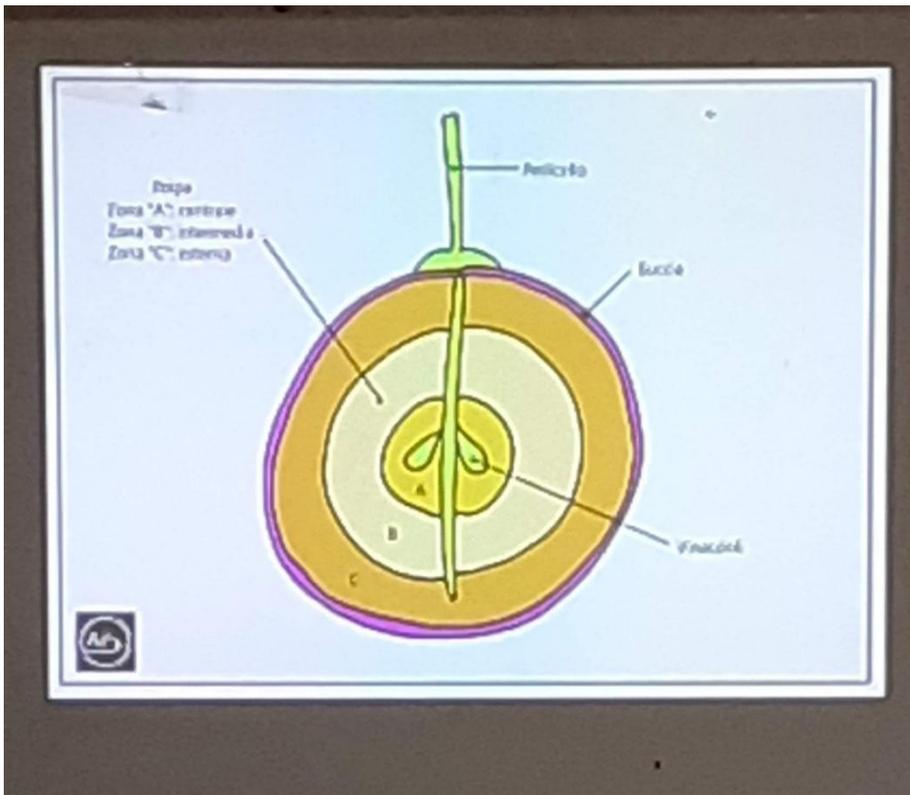


L'Acino e la sua composizione – Lezione 07 febbraio 2025



L'Acino.

L'acino è il detentore della ricchezza: è tutto quello che si porta a vedere, annusare, e gustare è già presente in questa magica sfera.

Come è fatto un acino d'uva?

La **buccia** è la sede dei colori, precursore degli aromi (che non si sentono degustando gli acini), è sede anche dei **Flavanoli**, e **Antociani**, che andranno a costituire gran parte della struttura tannica. A protezione della buccia troviamo la **Pruina**, sostanza cerosa, serve a protezione da **agenti atmosferici** e da quelli **patogeni**.

La **pruina** è costituita da **cere ed acidi grassi**, sono importanti fattori di crescita per i **lieviti**. Sotto la **cuticola** (o **buccia**) troviamo l'**Epidermide**, formata da uno o due strati di cellule schiacciate.

Nell'**epidermide**, la vite concentra i tannini (**molecole amare**) per la difesa dell'acino nei confronti dei parassiti.

I **tannini** possono essere responsabili, se in quantità esagerata, dell'**astringenza** e dell'**amaro**, sono forti **antiossidanti naturali** e permettono al vino di conservarsi.

Essi sono legati ai **polisaccaridi** (complessi di molecole di zuccheri che danno grassezza al vino).

I **tannini** della buccia hanno un grado elevato di **polimerizzazione**, e sono **poco astringenti** alla degustazione.

Ipoderma, (stratto di polpa più vicino alla buccia), Nelle cellule dell'ipoderma si trovano anche **gli Antociani**, particolari **Polifenoli** responsabili del colore rosso dei vini, appartengono a cinque classi: **Malvidina – Peonidina – Definidina – Cianidina – Petunidina**.

Gli **antociani**, sono sempre cinque, (la loro percentuale è legata strutturalmente al **DNA**), quella che dà più colore ed è resistente nel tempo e la **Malvidina**.

Le qualità antocianiche sono legate alla tipologia di vitigno ed all'annata di produzione.

Sempre **nell'ipoderma** troviamo i **terpeni** che sono gli aromi specifici delle varietà di uve aromatiche (Moscati ecc.), sono meno presenti nell'uva a sapore semplice, ci sono anche i precursori dell'aroma (**norisoprenoidi**), che si manifestano durante l'affinamento dei vini.

Composizione strutturale dell'uva

L'uva nel suo complesso è così strutturata.

Acini o Bacche.

Raspo o graspo dal 2 / 7 % del peso specifico.

Succo o Mosto tra il 75 / 85 %.

Bucce, 6 / 16 %.

Vinaccioli, 1,5 / 6 %.

L'acino quando è maturo, si può definire una miniera di sostanze.

Raddoppia il suo volume.

Ha una intensità cromatica di colori.

Assottiglia lo spessore della buccia o cuticola.

Ammorbidisce la polpa.

Questi sono elementi visibili di una maturazione.

Invisibile rimane la giusta proporzione d'acidi e zuccheri, le sostanze minerali, queste si possono misurare con strumenti semplici come il mosto metro, rifrattometro, o con analisi chimiche.

Immaginiamo di penetrare nell'acino.

Incontreremmo la cuticola, o pelle, o buccia.

Sotto troviamo due strati di cellule che formano la pelle o l'**Epicarpo**, queste contengono buona parte delle sostanze coloranti (**polifenoli antociani e flavoni**), e aromatiche che poi ritroveremmo nel vino.

La polpa si divide in due strati, quello esterno chiamato **Mesocarpo**, ricco di succo e molto carnoso.

L'interno chiamato **Endocarpo**, è un più acido, avvolge i vinaccioli (semi 2 o 4).

La polpa è la maggior componente, contiene circa 80% d'acqua e altre sostanze.

Zuccheri, glucosio, fruttosio, arabinosio ecc.

Acidi organici, tartarico, il malico e citrico.

Molti composti **azotati**, aminoacidi, ammoniaca, proteine.

Coloranti, **polifenoli, antociani (rossi) flavoni (bianchi), leucoantociani, tannini,**

Vitamine molte, in pochi milligrammi, liposolubili: A, D, E K. Idrosolubili: PP - C - H - P. e il complesso B, B1, B2, B6, B12.

Minerali, ferro, calcio, rame, sodio, potassio, magnesio, ecc.

Microrganismi: microflora, lieviti, batteri, muffe ecc.

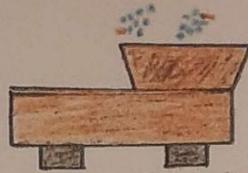
Nell'equilibrio di questa complessità, tutte queste sostanze possono dare il meglio nella produzione di un vino, sta nel raccogliere il momento giusto la maturazione la salute delle uve una perfetta vinificazione.

Da ricordare il vino si fa in vigna.

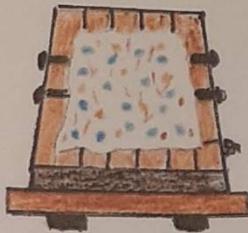
Vinificazione in Rosso



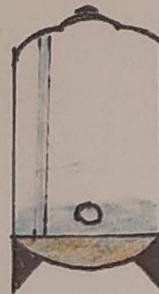
Macerazione Carbonica



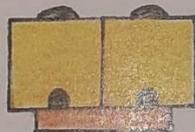
Diraspatura - Spremitura



Svinatura



Affinamento
Maturazione



Chiarificazioni
Filtrazioni

Imbottigliamento

Invecchiamento



Vinacce

Torchiatura

Vino da Torchio

Distillazione

Mercato
