



Le ultime tappe della vinificazione da Stefania Pepe

Come un bimbo fa la popò...anche il vino la fa...quindi ogni tanto, vai a sentirlo e se puzza, devi cambiarlo !

Questo si chiama travaso! Consiste nel farlo andare da una botte ad un'altra, con una pompa peristaltica, per non rovinarlo. Scopo: liberarlo dal deposito feccioso (fonte odori sgradevoli) formatosi sul fondo per sedimentazione spontanea al cessare della fermentazione lenta ed anche impedire eventuali fermentazioni anomale in estate con l'innalzamento della temperatura.

Io faccio un travaso **dopo la fermentazione lenta** e successivamente al cambio di stagione.

- Le operazioni del travaso vanno compiute in giornate serene, asciutte e fresche, in luna calante.
- **L'invecchiamento**:. I vini superiori necessitano di un lungo periodo d'invecchiamento dai minimo 2 ai 6 anni (e anche più), che è il minimo affinché acquistino migliori caratteristiche organolettiche.. **Un vino invecchiato presenta un bouquet molto più complesso e persistente, un sapore più morbido ed armonico, un colore meno intenso** con riflessi ambrati, rubino intenso non più violacei,
- **L'imbottigliamento** : effettuato con luna calante, **per caduta gravitazionale** per i vini biodinamici.

Quando il vino è pronto e limpido naturalmente, si imbottiglia conclude il processo di maturazione nei vasi vinari ed inizia quello dell'affinamento. Infatti, mentre nei tini di legno prevalgono i processi ossidativi, nelle bottiglie avvengono processi essenzialmente riduttivi. **L'affinamento è un processo naturale assai lento** durante il quale il vino migliora in bottiglia, senza il contatto con l'aria.

E' proprio in questa fase che gli elementi del vino e le caratteristiche organolettiche, migliorano ulteriormente così da fornire quei meravigliosi bouquet che conferiscono pregio e prestigio ineguagliabile a molti vini di qualità.