



Il lavaggio delle uve aumenta la qualità del vino?



di **Paolo Valente** pubblicato il 3 novembre 2022

Alcune aziende, poche per la verità, hanno iniziato a lavare le uve prima della vinificazione. Scopriamo perché.

Quanto il lavaggio delle uve è importante per una ottimale vinificazione?

Abbiamo cercato di capirlo insieme a Valperto degli Azzoni Avogadro Corradori e Lorenzo Gigli rispettivamente proprietario e responsabile della produzione della Cantina Conti degli Azzoni nelle Marche.

Le uve, quando vengono vendemmiate, ancorché a mano, contengono una certa dose di elementi estranei. Principalmente si tratta di polvere, di piccoli animali e insetti e di residui delle sostanze utilizzate per la lotta ai parassiti, rame e zolfo. Tutte queste componenti, con la pigiata delle uve, finiscono nel mosto andando a intaccarne la sua qualità.

Il lavaggio delle uve necessita comunque una successiva asciugatura per eliminare l'acqua di lavaggio e consentire di pressare un'uva asciutta, senza altre "aggiunte".

Quali sono gli effetti sul mosto del lavaggio delle uve?

Con il lavaggio delle uve, si ottiene un mosto più pulito che, probabilmente, non ha bisogno di illimpidimento, ovvero di quella fase, normalmente effettuata prima dell'inizio della fermentazione alcolica, che consiste nell'eliminare dal mosto le frazioni solide. Questo determina una semplificazione del processo di vinificazione ed evita anche l'utilizzo di anidride solforosa non più necessaria sia per facilitare l'illimpidimento che per protezione da possibili ossidazioni. I lieviti indigeni, inoltre, hanno la possibilità di svolgere al meglio la loro azione trovandosi in un mosto privo di sostanze estranee.

Test di laboratorio hanno dimostrato che la presenza di rame, zinco e piombo si azzera in un mosto da uve sottoposte a lavaggio; prove di degustazione organolettica hanno poi dimostrato che in un vino derivante da uve lavate si percepisce, già subito dopo la fermentazione alcolica, una maggiore qualità.

Il processo di lavaggio consiste nell'immersione dei grappoli in una vasca con acqua tenuta in movimento dall'insufflazione di aria; i grappoli sono poi spinti verso un nastro trasportatore sul quale vengono irradiati con acqua pulita per il risciacquo. Si passa poi alla fase di asciugatura, che viene effettuata sempre su dei nastri trasportatori al di sotto dei quali sono posti degli aspiratori che provvedono così all'aspirazione dell'acqua residua. Finita questa fase, i grappoli, puliti ed asciutti vengono instradati verso la pressa per la successiva fase di pressatura.

<https://www.zenomag.com/post/il-lavaggio-delle-uve-aumenta-la-qualita-del-vino>