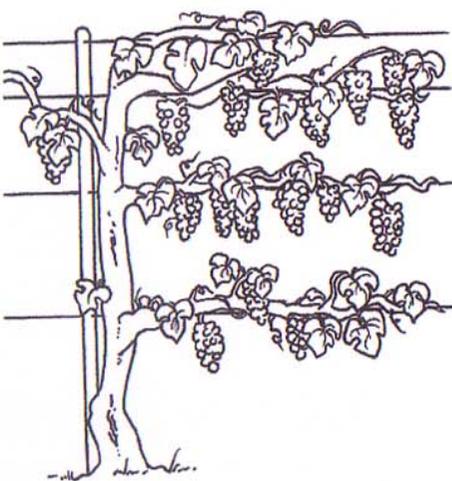


## LA VENDEMMIA

Quando l'estate sta per finire comincia la raccolta dell'uva: la **vendemmia**, che può durare anche tutto il mese di ottobre.

La vendemmia è un momento di festa che il coltivatore ha preparato, con un lavoro attento e paziente, durato lunghi mesi.

Prima di piantare le **barbatelle** ha organizzato il terreno tracciando le linee dei filari, ha scavato buche o i solchi per interrare le radici e poi ha continuato a sorvegliare la crescita delle nuove piante. Sono necessari due o tre anni di attesa, continuando a fornire alla vite le cure più adeguate, prima di raccogliere i primi grappoli di uva.



Quando i grappoli, d'uva bianca o nera, sono ben maturi vengono staccati dai tralci, con delicatezza e adagiati nei cesti o contenitori.

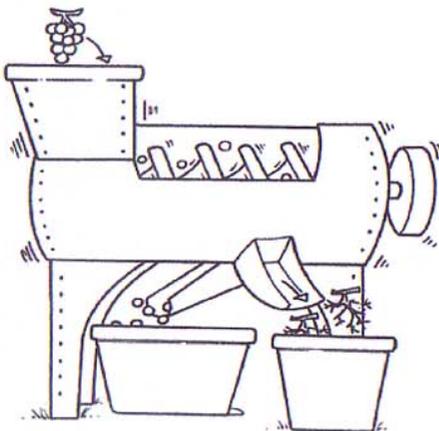
Dopo la raccolta dei grappoli, che può essere fatta a mano o a macchina, l'uva viene portata in **cantina**.



L'uva nelle cantine subisce un processo di trasformazione: in vino bianco (con l'uva bianca) o rosso o rosato (con l'uva nera).

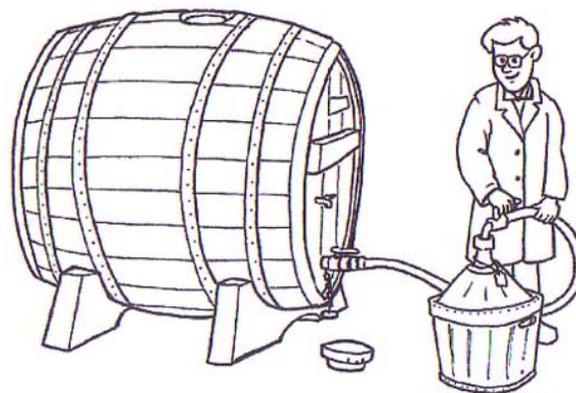
I grappoli passano in grandi macchine **diraspatrici** che separano i chicchi di uva dalla raspa.

Dopo gli acini sono sottoposti a **pigiatura**, cioè schiacciati per far uscire il succo d'uva il **mosto**, che viene poi messo in contenitori di legno (come si usava una volta) o di acciaio come quelli moderni.



Il mosto è in un primo tempo limpido, ma nel giro di pochi giorni si intorbidisce. Si formano bollicine sempre più numerose che salgono in superficie. I contadini dicono che il vino "bolle", ma in realtà sta **fermentando** grazie ai microscopici **saccaromiceti** che trasformano lo zucchero del mosto in alcool.

Trascorsi alcuni giorni di fermentazione si attua la **svinatura**; utilizzando dei setacci si separano le vinacce e le scorie dal vino nuovo che verrà messo a **riposare** nelle botti.



Verso la fine di novembre o nei primi giorni di dicembre, per far mantenere il vino buono e sano è indispensabile il travaso in damigiane; questa procedura ha la funzione di separare il vino dalla **feccia** che si deposita sul fondo della botte. La feccia, essendo di facile decomposizione, può trasmettere al vino odori, favorire malattie e alterazioni del vino.

La lunga trasformazione dell'uva in vino ha termine, orientativamente, nei mesi di febbraio e marzo, con la fase dell'**imbottigliamento**, quando il vino viene travasato dalle damigiane nelle bottiglie.



Le fasi della trasformazione dal grappolo al vino sono curate, nelle cantine, da persone esperte e preparate che con particolari accorgimenti e attrezzature, ottengono dei vini con caratteristiche diverse ma ugualmente ottimi. Gli adulti che bevono il vino possono apprezzare la grande abilità dell'uomo che trasforma i prodotti della natura con intelligenza e fantasia.