



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.