

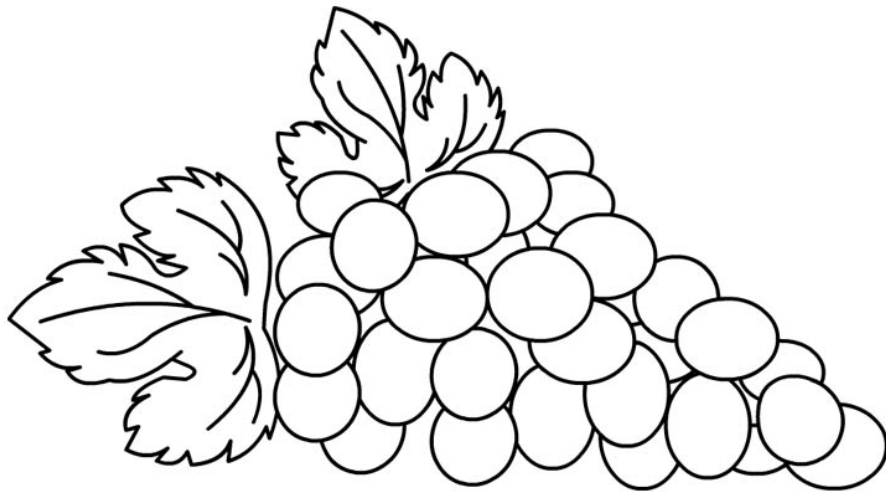
## L'UVA, LA VENDEMMIA ED IL VINO



L'**uva** è il frutto della vite.

Più propriamente l'uva è una *infruttescenza*, cioè un raggruppamento di frutti, detto **grappolo**. Il grappolo è composto da un *graspo* (o "raspo"), e da numerosi *acini*. L'uva viene utilizzata soprattutto per la produzione del vino, e si parla in questo caso di uva da vino, ma anche per il consumo

alimentare come frutta, sia fresca (uva da tavola)



### La vendemmia



Il periodo di vendemmia varia tra luglio e ottobre (nell'emisfero settentrionale) e tra febbraio e aprile (nell'emisfero meridionale) quando le uve hanno raggiunto il grado di maturazione desiderato.

**I metodi di raccolta delle uve sono due:** manuale (con operai) e meccanico (con macchine vendemmiatrici).



## Come l'uva diventa vino



La prima operazione che interviene nella vinificazione è, ovviamente, il trasporto delle uve raccolte dalla vigna alla cantina. Il successivo passo da compiere è la **pigiatura dell'uva** da dove viene estratto il succo d'uva (o mosto) è poi purificato dalle impurità. La pigiatura è seguita dalla **diraspatura** che consiste nell'eliminazione dei raspi dal pigiato. Poi perché il mosto diventi vino è necessario che gli zuccheri contenuti nel primo si trasformino in

alcol e anidride e avviene in **tini di fermentazione**, anche detti fermentini. I tempi di fermentazione variano da 1 a 10 giorni, e solitamente dipendono dalle caratteristiche finali ricercate nel vino. I tini sono recipienti a forma di tronco di cono, costruiti in vari materiali (cemento, legno, metallo). Al termine della fermentazione, è necessario separare le impurità (dette anche vinacce) dal vino tramite un processo chiamato svinatura.

