



CONSIGLI PER L'IMBOTTIGLIAMENTO

1. Posizionare almeno tre o quattro giorni prima dell'imbottigliamento i recipienti con il vino - damigiana - sopra una base idonea e sufficientemente in alto per facilitare poi il travaso. In tal modo i residui eventualmente smossi si ridepositano sul fondo.
2. Controllare la pulizia degli attrezzi necessari per il travaso, tubo in gomma e/o plastica - travasatore - e imbuto a troppo pieno o riempitrice a più ugelli.
3. Preparare le bottiglie, devono essere perfettamente lavate e asciutte, controllare contro luce.
4. Assicurarsi di avere a disposizione e in efficienza quanto occorre per il lavoro di chiusura, tappatrice per tappi di sughero e/o sintetici, macchinetta per tappi a corona ecc., nonché etichette autoadesive di adeguata grandezza su cui segnare tipologia di vino, provenienza e data di tappatura.
5. Assicurarsi di avere a sufficienza i tappi della tipologia prescelta, controllare la presenza di eventuali tappi danneggiati ed eliminarli.
6. Dopo aver rimosso l'eventuale olio enologico o la pastiglia di paraffina, introdurre nella damigiana il tubo travasatore a cui va collegato l'imbuto a troppo pieno, assicurandosi di mantenere l'estremità del tubo sollevata dal fondo in modo da non toccare e mettere in agitazione i residui o fecce, evitando così una spiacevole torbidità nel vino.
7. Aspirare il vino attraverso il tubo e prelevarne poco più di una mezza bottiglia, serve per l'avvinamento.
8. Avvinare con un po' di vino le bottiglie che si vuole riempire, usarne circa un bicchiere e con questo avvinare una dozzina di bottiglie, poi gettare il vino e prenderne di pulito. Considerando la quota per avvinare e il fondo residuo da una damigiana da 52 litri si ricavano da 65 a 68 bottiglie.
9. Riempire le bottiglie con attenzione a che il livello del vino sia congruo e uguale per tutte.

10. Tappare le bottiglie con il tappo prescelto, se si devono trattare più damigiane è meglio compiere l'intervento una alla volta.
11. Per i vini amabili che devono rifermentare in bottiglia è bene che la cantina non sia troppo fredda 16° - 18° almeno nel primo mese di conservazione.

TIPOLOGIA DEI TAPPI

1. Sughero, ora i tappi sono venduti pronti e non necessitano di essere unti, il sughero è sempre meno disponibile e la possibilità di avere tappi con problemi è alta. I tappi buoni costano cari, quindi usarli solo per vini che si vuol tentare di invecchiare. Per vini da bersi giovani potrebbero essere adatti quelli di conglomerato di sughero con fondello in sughero pieno.
2. Plastica a fungo, esistono diverse tipologie, le plastiche usate sono simili, possono avere gambi lisci o a lamelle, essere bianchi, trasparenti o colorati in marrone. Necessitano di una gabbietta metallica per una chiusura perfetta, soprattutto per i vini frizzanti. La scelta deve essere fatta in funzione della bottiglia usata, se il diametro non è adeguato si rischia di avere o flessioni nei tappi lisci o scollamenti in quelli con lamelle, misurare diametro interno delle bottiglie e provare sempre prima qualche campione e poi acquistare, spesso i tappi lisci sono pressoché universali, mentre quelli a lamelle sono più adatti per le bottiglie tipo bordolese. L'introduzione di questi tappi va effettuata con un martello di gomma dura e posizionando le bottiglie su un supporto ligneo e non sul pavimento in gres o cemento.
3. "Silicone" sono così noti pur se non sono di tale materiale, normalmente sono termopolimeri plastici, elastomeri e schiume a base di etilene, propilene, uretano, silicone o loro copolimeri, a cui opportuni catalizzatori conferiscono la duttilità necessaria. Le aziende produttrici propongono tappi differenti atti alla tipologia del vino, o dell'invecchiamento a cui si vuole sottoporlo, anche in questo caso acquistare con conoscenza di causa. È possibile pure una certa selezione di colore, dal simil sughero al rosso acceso. Per la tappatura occorre una tappatrice idonea, non è detto che le vecchie macchinette per tappi di sughero siano usabili.
4. Tappi corona, tappo ormai datato e prima utilizzato per bibite gassate, con opportuna modifica del sotto tappo, diventa simile alla bidulle dello Champagne, è un ottimo metodo di chiusura anche per il vino. Ideale pure per vini frizzanti, se bene usata assicura una buona conservazione del vino per parecchi anni. Unico difetto, del resto comune ai tappi non sughero, è il metodo di stappatura considerato da taluno poco elegante, ma è un fatto secondario.

PULIZIA CONTENITORI

Bottiglie: conviene sciacquarle subito dopo averle vuotate dal vino, poi lavarle molto bene e lasciarle sgocciolare fino a che diventano asciutte, controllare la pulizia osservandole contro luce. In caso di residui procedere al lavaggio con acqua tiepida aiutandosi con uno scovolino morbido di setola, non usare vecchie e dannose metodologie, tipo palline di piombo, gusci di uova, acidi ecc. che o lasciano residui nocivi o rovinano il vetro rigandolo. Una volta asciutte conservarle in cantina coprendo il collo della bottiglia in modo da non fare entrare polvere e senza chiuderle ermeticamente.

Damigiane: lavarle molto bene subito dopo aver imbottigliato, aiutandosi con scovolini per eliminare residui, capovolgere e lasciare asciugare molto bene, rimettere in piedi e tappare con le medesime accortezze riservate alle bottiglie.

Contenitori in plastica, come per le damigiane.

Travasatori, imbuti e tutto ciò che è stato attraversato da vino: lavare con abbondante acqua corrente, anche tiepida, asciugare esternamente le parti metalliche con canovacci puliti, lasciare sgocciolare e poi asciugare il resto.

Il tutto va conservato in luoghi asciutti e puliti.

MOMENTI PER IMBOTTIGLIAMENTO

La tradizione contadina attribuisce una grande importanza al periodo di imbottigliamento legandolo alle stagioni e al clima. Probabilmente deriva da retaggi antichi in cui era l'esperienza o l'osservazione dei fatti che faceva notare che agendo in un certo modo si ottenevano più frequentemente risultati positivi. Potrebbe collegarsi alla cosiddetta "visione magica del mondo" in cui vige una regola che afferma: tutto ciò che cresce e sviluppa deve essere realizzato con luna crescente, tutto quello che deve fermarsi o finire va compiuto in luna calante.

Per il vino potremmo collegarsi all'imbottigliamento dei vini frizzanti nel primo caso e di vini fermi nel secondo.

Di certo la luna influenza le maree, ma con il vino queste non c'entrano, potrebbe entrare in gioco nel tropismo delle piante, e agirebbe forse sulla proliferazione dei microrganismi, qui potrebbe esserci un aggancio per la residua presenza dei lieviti.

Comunque la citata tradizione suggerisce un calendario che tenga presente di alcuni dettagli:

- 1) Imbottigliare in fase di luna crescente, primo quarto, per meglio favorire i vini frizzanti.
- 2) Imbottigliare in fase di luna calante, ultimo quarto, per meglio favorire i vini fermi o da invecchiamento; comunque consigliato anche per i vini frizzanti per evitare fermentazioni troppo tumultuose.
- 3) Luna piena, buona per tutti i vini
- 4) Luna nuova, nefasta per tutti i vini.
- 5) Giornate asciutte e senza vento.

La tradizione vuole che il periodo migliore per imbottigliare vini giovani sia la lunazione di primavera (o in settembre per vini fermi), mentre per i vini invecchiati da almeno un paio di anni è necessario solo tempo asciutto e senza vento. Parrebbe essenziale mantenere il vino tranquillo e senza sommuovere fecce, che vento e blande rifermentazioni potrebbero leggermente intorbidire e rovinare in parte il nostro lavoro.

Pur se ci sono dubbi sull'influenza delle lunazioni è bello conservarne la storia, anche perché non costa niente spostare il lavoro di qualche giorno per rispettarle.

Nelle aziende, con i sistemi di imbottigliamento o sotto azoto o con pressione isobarica tutto ciò non incide, ovviamente.

Per le fasi lunari vedi documento presente nel sito.