

Seconda Postazione: la lavorazione delle uve.

Seconda fase di lavorazione: Pressatura e filtro sotto vuoto



Mentre nei tempi antichi questa funzione veniva svolta in tini di legno e veniva utilizzato lo stesso peso degli uomini, con il passare del tempo furono messi a punto diversi sistemi, in particolare torchi di legno o di ferro che però mantenevano il difetto di portare a risultati che potevano essere anche completamente diversi: basta pensare al prodotto della prima pigiatura o mosto fiore e quello finale dove poteva avvenire lo schiacciamento delle bucce e dei vinaccioli. Per tale ragione in tempi moderni sono state inventate le presse soffici, che, tramite sistemi ad acqua o ad aria, gonfiano delle membrane di plastica (tipo air bag) che esercitano una pressione più dolce ed omogenea sulla massa deraspata.

La nostra azienda, fin dall'inizio, ha fatto una scelta ancora più radicale, prediligendo una pressa sottovuoto. In tale tipo di pressa, invece che esercitare una pressione sulla massa lavorata, si esercita, tramite la creazione di una depressione con una apposita pompa, una estrazione integrale della polpa dalla buccia, tramite la fessura lasciata dal peduncolo al momento del distacco dal raspo. In tale modo si ottiene un prodotto di eccellente qualità, in quanto non vi è ne schiacciamento ne rottura delle bucce e dei vinaccioli. Dalla vendemmia 2011 si è affiancata alla pressa sottovuoto la pressa Wilmess che ha la particolarità di avere delle canaline di raccolta del mosto o del vino trasversali, ciò permette al liquido di fuoriuscire con maggiore facilità ed al contempo una più facile pulizia delle stesse. Un'altra importante dotazione della macchina ci permette di fare il ciclo di pressatura in completa assenza di ossigeno, sfruttando un gas inerte che è l'azoto, in modo da evitare qualsiasi processo di ossidazione.

Filtro sotto vuoto

Tale filtro sostituisce la fase di decantazione dei vini, infatti si arriva ad una purificazione del mosto tramite il passaggio in una rete metallica fittissima e l'utilizzo di particolari supporti di filtrazione.