P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020
Avviso Pubblico N. 4/FSE/2018 *approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015*
Corso ITS VIII Ciclo
"Tecnico Superiore in Agricoltura di Precisione e Gestione Sostenibile delle Filiere Ortofrutticole 4.0" (Acronimo: AGRI4IOT)

LA STORIA DEL VINO

La nascita del Cristianesimo e il conseguente declino dell'Impero Romano, segna l'inizio di un periodo buio per il vino, accusato di portare ebbrezza e piacere effimero. A ciò si aggiunse la diffusione dell'Islamismo nel Mediterraneo tra l'ottocento e il millequattrocento d.C. con la messa al bando della viticoltura in tutti i territori occupati. Per contro furono proprio i monaci di quel periodo, assieme alle comunità ebraiche, a continuare, quasi in maniera clandestina la viticoltura e la pratica della vinificazione per produrre i vini da usare nei riti religiosi.

Bisognerà comunque attendere il Rinascimento per ritrovare una letteratura che restituisca al vino il suo ruolo di protagonista della cultura occidentale e che torni a decantarne le qualità. Nel diciassettesimo secolo si affinò l'arte dei bottai, divennero meno costose le bottiglie e si diffusero i tappi di sughero tutto ciò contribuì alla conservazione e al trasporto del vino favorendone il commercio.

Il diciannovesimo secolo vede consolidarsi la distintiva e straordinaria posizione che il vino occupa nella civiltà occidentale. Alla tradizione contadina inizia ad affiancarsi il contributo di illustri studiosi che si adoperano per la realizzazione di vini di sempre miglior qualità e bontà. Il vino diviene oggetto di ricerca scientifica. Nel 1866 L. Pasteur nel suo scritto Etudes sur le vin afferma "il vino è la più salutare ed igienica di tutte le bevande".

Recenti studi medici hanno dimostrato che fra coloro che si recano in viaggio nei paesi in cui sono frequenti le infezioni alimentari i turisti che consumano vino sono meno soggetti ad attacchi di dissenteria rispetto a coloro che consumano acqua anche se imbottigliata. E questo perché a prescindere dalle cause della contaminazione, molti batteri in acqua sopravvivono e a volte prolificano mentre nel vino muoiono per via di alcune caratteristiche concomitanti quali l'acidità la presenza di alcol e di tannini. Per di più queste stesse caratteristiche rendono il vino una bevanda salutare per l'uomo a condizione che venga assunta in quantità moderate (un bicchiere a pasto). Studi medici dimostrano che un moderato consumo di vino ha effetti positivi sul sistema cardiovascolare riducendo i rischi di malattie cardiache. La ragione non è ancora del tutto chiara ma secondo alcuni ciò è dovuto alla presenza di piccole quantità di sostanze con proprietà ipocolesterinizzante che si originano dai tannini contenuti nei vini rossi.

Sono passati circa 150 anni dai primi studi di Pasteur e il tempo non lo ha ancora smentito: ad oggi non è mai stato isolato un agente patogeno per l'uomo che si origini dal vino.

P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020
Avviso Pubblico N. 4/FSE/2018 *approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015*
Corso ITS VIII Ciclo
"Tecnico Superiore in Agricoltura di Precisione e Gestione Sostenibile delle Filiere Ortofrutticole 4.0" (Acronimo: AGRI4IOT)

LA STORIA DELLA VITE

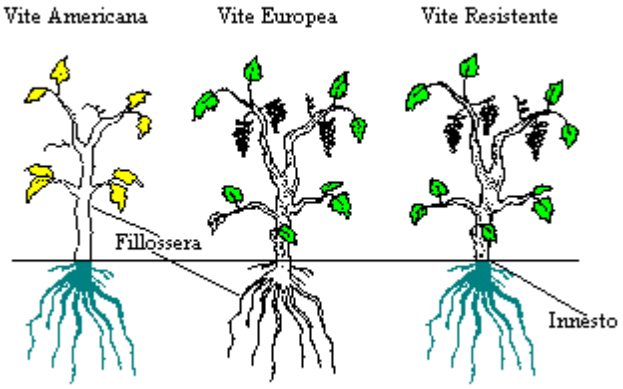
Per comprendere l'origine del vino è necessario conoscere le caratteristiche della pianta da cui esso ha origine: la vite.

La vite (dal latino "vite", derivato dall'indoeuropeo viere = curvare, intrecciare) è un arbusto rampicante, diffuso in vaste aree del nostro pianeta comprese tra il 20° e 50° grado di latitudine Nord e il 20° e 40° di latitudine Sud.

E' una pianta molto resistente, in grado di resistere fino a 15°C sotto zero in inverno, ma che predilige temperature comprese fra 8° e 13°C per il germogliamento, fra 16 e 20°C per la fioritura e fra 18°C e 23°C per la maturazione. Predilige i terreni calcarei, preferibilmente ben drenati, e una buona esposizione al sole. Teme le avversità atmosferiche soprattutto la grandine e le gelate nel periodo della fioritura in quanto distruggono le gemme e i fiori impedendo la formazione dei frutti e danneggiando talvolta anche il raccolto dell'anno successivo. L'umidità nella fase di maturazione dell'uva favorisce l'insorgere di malattie quali il marciume e la muffa grigia o botrite che causano la rapida alterazione del vino. Teme alcuni parassiti vegetali quali l'Oidio e la Peronospera che vengono combattuti con trattamenti preventivi a base di zolfo (per l'Oidio) e rame (per la Peronospera). Tra i parassiti animali il più temuto è la Fillossera, seguono tignola, tignoletta oltre a tutta una serie di patogeni e virus di cui ne è piena la bibliografia (arricciamento, flavescenza dorata, ecc.)

LA MODERNA VITICOLTURA

La vite che è stata coltivata con grande soddisfazione in tutta l'Europa, sino alla meta del 1800, è la ***vitis vinifera***.



Fu in quel periodo che, "sbarcò" nel vecchio continente, proveniente dall'america del nord, un insetto della famiglia degli Afidi: la ***Philloxera vastratix.*** I primi ad accorgersi delle devastazioni che l'insetto era in grado di provocare alla vite europea furono i francesi intorno al 1860. In Italia la fillossera giunse 20 anni dopo, e anche qui si propagò rapidamente. Gli sforzi profusi nella lotta di questo insetto furono per lunghi anni vani e, ad un certo punto, si pensò che la fillossera, che attacca le radici della vite europea e le fa marcire, avrebbe finito con il portare all'estinzione della vite

autoctona. La soluzione al problema, fu trovata con uno stratagemma che è probabilmente anche il primo esempio di lotta biologica della storia dell'umanità: innestare sulle radici delle viti americane, resistenti all'insetto, le vite europea che possiede una costituzione delle foglie non gradita alla fillossera.

È in questo modo che le varietà europee di grande qualità organolettica sono riuscite a resistere e a giungere sino a noi cariche dei loro meravigliosi frutti.

L'arrivo in Europa di viti americane, da utilizzare come porta innesti, ha naturalmente portato anche all'impianto di ibridi in grado di produrre direttamente uva: si tratta del Clinton e di Isabella (uva fragola). La legge italiana, un po' per protezionismo e un po' perché si tratta di uve poco interessanti dal punto di vista agronomico, ne ha vietato già dal 1931 l'impianto.

Esistono però parecchi estimatori dei piacevoli vinelli di pronta beva che da queste uve si ottengono, e, soprattutto in realtà locali, in Italia si trovano ancora coloro che le coltivano e ne vinificano le uve, a dispetto dei divieti.

IL CICLO BIOLOGICO DELLA VITE

Il ciclo biologico della vite è costituito dal germogliamento, la fioritura, l'allegagione, l'invaiatura e la maturazione.

Il germogliamento, ossia lo schiudersi delle gemme, avviene nel mese di marzo. Vi sono tre tipi di gemme:

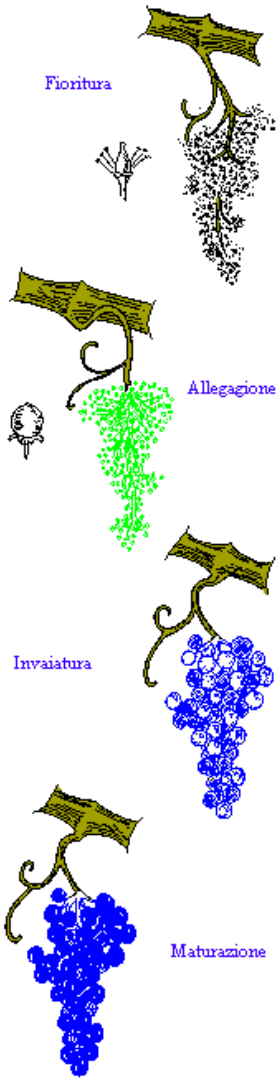
- le gemme pronte o estive che danno origine solo a rami improduttivi (detti femminelle),
- le gemme dormienti o ibernenti che si apriranno l'anno successivo in primavera per produrre germogli con fiori e frutti,
- le gemme latenti che restano inattive anche per parecchi anni e si schiudono solo in caso di necessità, ad esempio dopo una gelata, per dare origine a rami improduttivi detti polloni.

La fioritura, ossia la formazione dei fiori, avviene fra la fine di aprile e l'inizio di giugno a seconda della latitudine. I fiori sono ermafroditi e l'impollinazione è anemofila ossia avviene grazie al trasporto del polline da parte del vento.

L'allegagione è la trasformazione dei fiori in frutti (acini) e avviene solitamente a luglio. Solo una piccola parte dei fiori (circa il 15-20%) si trasforma in frutti, gli altri cadono (colatura) o si allungano trasformandosi in viticci (filatura), entrambi i fenomeni sono una forma di autoregolazione della pianta per evitare di disperdere le proprie disponibilità nutritive.

In alcuni casi particolari, quali carenze nutritive o avversità climatiche, si aggiunge un terzo fenomeno detto **acinellatura** che consiste nell'arresto della crescita di acini già formati.

Nella fase dell'**invaiatura**, i frutti formati crescono di dimensioni e si colorano di rosso o di giallo a seconda del tipo di uva, in questo periodo l'uva contiene pochi zuccheri ed è ricca di acidi.



Nel periodo che va dall'invaiatura alla raccolta avviene la **maturazione,** che dura circa 40-50 giorni. In questo periodo l'acino aumenta di volume, continua a colorarsi e soprattutto si arricchisce di zuccheri. Inoltre si forma sulle bucce una sostanza cerosa bianca detta pruina, la quale protegge gli acini dagli agenti atmosferici avversi e trattiene dei microrganismi trasportati dal vento che si chiamano lieviti e che sono i responsabili della fermentazione.

Il primo raccolto dell'uva avviene solo dopo tre anni dalla piantagione ed è piuttosto scarso. La produzione comincia ad essere soddisfacente solo dopo 5 anni, la qualità del vino migliora progressivamente con l'età della vite, ma quando la pianta raggiunge i 30 - 50 anni la produzione comincia a diminuire fino ad essere non conveniente col protrarsi degli anni.

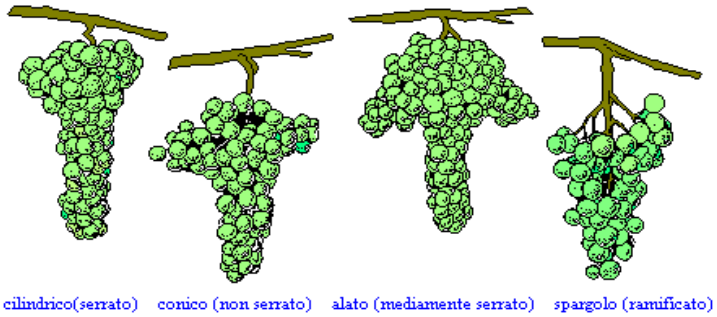
I VITIGNI

La vite è una pianta che viene coltivata in centinaia di diverse varietà, dette vitigni, e ciascuna di esse produce un vino diverso. Il gusto del vino dipenderà anche dal tipo di terreno in cui è coltivato, dal clima, e dalle tecniche di vinificazione e di maturazione, ma tutti i vini prodotti dall'uva dello stesso vitigno hanno qualcosa che li accomuna e li caratterizza. Per tale ragione per tutti i vini di qualità esistono dei regolamenti detti "disciplinari" che indicano per ciascuna zona enologica (detta Denominazione d'Origine) il tipo di vitigni la cui coltivazione è ammessa e le modalità di coltivazione e di lavorazione di ciascun vitigno. I vini che sottostanno a queste regole vengono designati con le sigle DOC (Denominazione d'Origine Controllata) e DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita).

P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020
Avviso Pubblico N. 4/FSE/2018 *approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015*
Corso ITS VIII Ciclo
"Tecnico Superiore in Agricoltura di Precisione e Gestione Sostenibile delle Filiere Ortofrutticole 4.0" (Acronimo: AGRI4IOT)

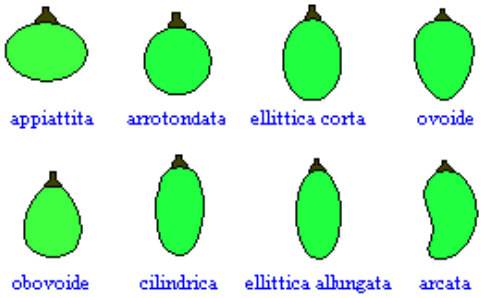
AMPELOGRAFIA

Per poter garantire il vignaiolo, prima, e il consumatore, dopo, sulla appartenenza o meno di una data pianta ad un vitigno piuttosto che ad un altro, per tanto tempo i botanici si sono cimentati in vari sistemi di descrizione e catalogazione dei vitigni dando origine alla Ampelografia (dal greco ampelos = vite, e graphia = descrizione, studio) ossia alla disciplina che studia la vite nelle sue specie e varietà coltivate.



FORMA DEI CHICCHI

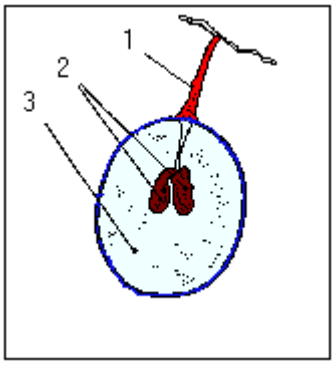
Un altro sistema di catalogazione che si è rivelato più efficace ed è arrivato ai nostri giorni si basava invece sulla descrizione degli angoli di curvatura delle foglie.



Il sistema era molto preciso ma poco utile in quanto laborioso ed anche poco correlabile con le proprietà della pianta, quali tendenza a resistere ad alcune malattie, aroma. Oggi, l'ampelografia classifica tutte le particolarità visibili della vite: forma e compattezza del grappolo, colore dei chicchi, stabilità genetica.

L'UVA

Il frutto della vite è una bacca detta acino (o chicco) derivato dalla fecondazione e maturazione del fiore, l'insieme dei chicchi è sostenuto dal raspo o graspo mediante delle ramificazioni dette pedicelli o peduncoli. Raspo più chicchi formano il grappolo d'uva. Il grappolo ha solitamente forma cilindrica o conica, può essere semplice o alato, ad acini compatti o spargoli. Gli acini possono essere sferici, subrotondi, ellittici, ovali, talvolta anche appuntiti o arcuati, il loro colore varia dal nero violaceo o bluastro al rosso, al grigio, al giallo dorato al verdino. Gli acini sono costituiti dalla buccia, dalla polpa e dai vinaccioli (o semi).



1) Peduncolo; 2) Vinaccioli; 3) Polpa

DOP E IGP PUGLIESI

DOC DOP

- *Aleatico di Puglia*
- *Alezio*
- *Barletta*
- *Brindisi*
- *Cacc'e mmitte di Lucera*
- *Castel del Monte*
- *Colline Joniche Tarantine*
- *Copertino*
- *Galatina*
- *Gioia del Colle*
- *Gravina*
- *Leverano*
- *Lizzano*
- *Locorotondo*
- *Martina o Martina Franca*
- *Matino*
- *Moscato di Trani*
- *Nardò*
- *Negroamaro di Terra d'Otranto*
- *Ostuni*
- *Orta Nova*
- *Primitivo di Manduria*
- *Rosso Canosa*
- *Rosso di Cerignola*
- *Salice Salentino*
- *San Severo*
- *Squinzano*
- *Tavoliere delle Puglie*
- *Terra d'Otranto*

IGT IGP

- *Daunia*
- *Murgia*
- *Puglia*
- *Salento*
- *Tarantino*
- *Valle d'Itria*