

# SOMMARIO

Prefazione del Prof. Andrea Versari .....	5
Sommario .....	7
Prefazioni delle precedenti edizioni francesi .....	9
Introduzione .....	17
<hr/>	
<b>CAPITOLO I VITICOLTURA, ENOLOGIA E QUALITÀ .....</b>	<b>.21</b>
1.1 Le qualità .....	23
1.2 Le scelte viticole .....	25
1.3 Pratiche viticole e qualità dei vini .....	28
<hr/>	
<b>CAPITOLO II L'UVA .....</b>	<b>.29</b>
2.1 Breve storia dell'acino .....	31
2.2 Determinazione delle date di fioritura e di invaiatura .....	32
2.3 Il controllo della maturazione .....	36
2.4 Evoluzione dell'uva in maturazione .....	38
2.5 Criteri e problemi di maturazione .....	45
2.6 La decisione della data di vendemmia .....	51
<hr/>	
<b>CAPITOLO III LE FERMENTAZIONI .....</b>	<b>.55</b>
3.1 La fermentazione alcolica .....	57
3.2 La fermentazione malolattica .....	75
3.3 Le fermentazioni di completamento .....	79
<hr/>	
<b>CAPITOLO IV L'ESTRAZIONE DEI MOSTI .....</b>	<b>.81</b>
4.1 I meccanismi dell'estrazione dei mosti .....	83
4.2 Il raccolto .....	84
4.3 Trasporto, ricevimento e trasferimento .....	86
4.4 Pigiatura e diraspatura .....	88
4.5 Sgrondo e pressatura .....	89
4.6 La scelta dell'uva .....	95
4.7 L'illimpidimento .....	98
<hr/>	
<b>CAPITOLO V IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI MOSTI E DEI VINI .....</b>	<b>.109</b>
5.1 Introduzione generale .....	111
5.2 La gestione del titolo alcolometrico .....	112
5.3 Il controllo dell'acidità .....	120

<b>CAPITOLO VI LA SO<sub>2</sub></b> .....	<b>135</b>
6.1 Elementi di chimica della SO <sub>2</sub> .....	137
6.2 Le proprietà della SO <sub>2</sub> .....	140
6.3 L'utilizzo della SO <sub>2</sub> .....	146
6.4 La riduzione della solfitazione .....	154
6.5 Conclusione .....	161
<b>CAPITOLO VII LE VINIFICAZIONI</b> .....	<b>163</b>
7.1 Le vinificazioni in rosso .....	165
7.2 Le vinificazioni in bianco .....	188
7.3 La vinificazione in rosato e chiaretto .....	202
7.4 I vini speciali .....	204
<b>CAPITOLO VIII L'AFFINAMENTO DEI VINI</b> .....	<b>207</b>
8.1 Norme e interventi fondamentali .....	209
8.2 Gli assemblaggi .....	212
8.3 I travasi .....	216
8.4 I rabbocchi .....	220
8.5 L'affinamento in serbatoi e in botti .....	221
<b>CAPITOLO IX MALATTIE E DIFETTI DEI VINI</b> .....	<b>227</b>
9.1 Introduzione .....	229
9.2 Meccanismi generali e classificazioni .....	230
9.3 Malattie e cause microbiche .....	231
9.4 Difetti chimico-fisici .....	239
<b>CAPITOLO X CHIARIFICA E STABILIZZAZIONE DEL VINO</b> .....	<b>247</b>
10.1 Il principio della chiarifica dei vini .....	249
10.2 Le chiarifiche .....	251
10.3 Le filtrazioni e centrifugazioni .....	258
10.4 La stabilizzazione tartarica dei vini .....	281
10.5 Gestione complessiva della chiarifica e stabilizzazione .....	296
<b>CAPITOLO XI IL CONFEZIONAMENTO DEI VINI</b> .....	<b>299</b>
11.1 I vini "resi imbottigliati" .....	301
11.2 L'imbottigliamento .....	303
11.3 I confezionamenti diversi .....	314
11.4 Stoccaggio e spedizione .....	315
<b>CAPITOLO XII CANTINE: PROGETTAZIONE E FUNZIONAMENTO</b> .....	<b>317</b>
12.1 I sistemi di monitoraggio della qualità .....	319
12.2 La pratica dell'assicurazione qualità .....	321
12.3 L'igiene enologica .....	330
12.4 Alcuni esempi di cantine e di aree dei serbatoi .....	334
12.5 I reflui vinicoli .....	341
<b>Conclusione</b> .....	<b>347</b>
<b>Bibliografia</b> .....	<b>351</b>
<b>Indice Analitico</b> .....	<b>355</b>