

FOLLATORE

Fouet

Durante la fermentazione primaria è necessario estrarre il colore e i tannini dalle bucce delle uve rosse.

Con l'inizio della fermentazione i semi si depositano sul fondo mentre le bucce vengono spinte in superficie per effetto delle bolle di anidride carbonica. Le bucce formano una massa compatta che si raccoglie in superficie conosciuta appunto come "cappello di vinacce".

Il follatore, montato su un lungo bastone di legno, abbassan-

do le vinacce e reimmergendole nel mosto in fermentazione tumultuosa, consente grazie alle sue "dita" di spezzare la massa compatta del cappello facilitando così l'aerazione del mosto e la moltiplicazione dei fermenti alcolici. Inoltre, la follatura promuove l'estrazione di composti fenolici nobili e la cessione di sostanze estrattive dalle bucce ricche di aromi e di colore (pigmenti antociani). Durante la fermentazione questa operazione viene fatta più volte al giorno.



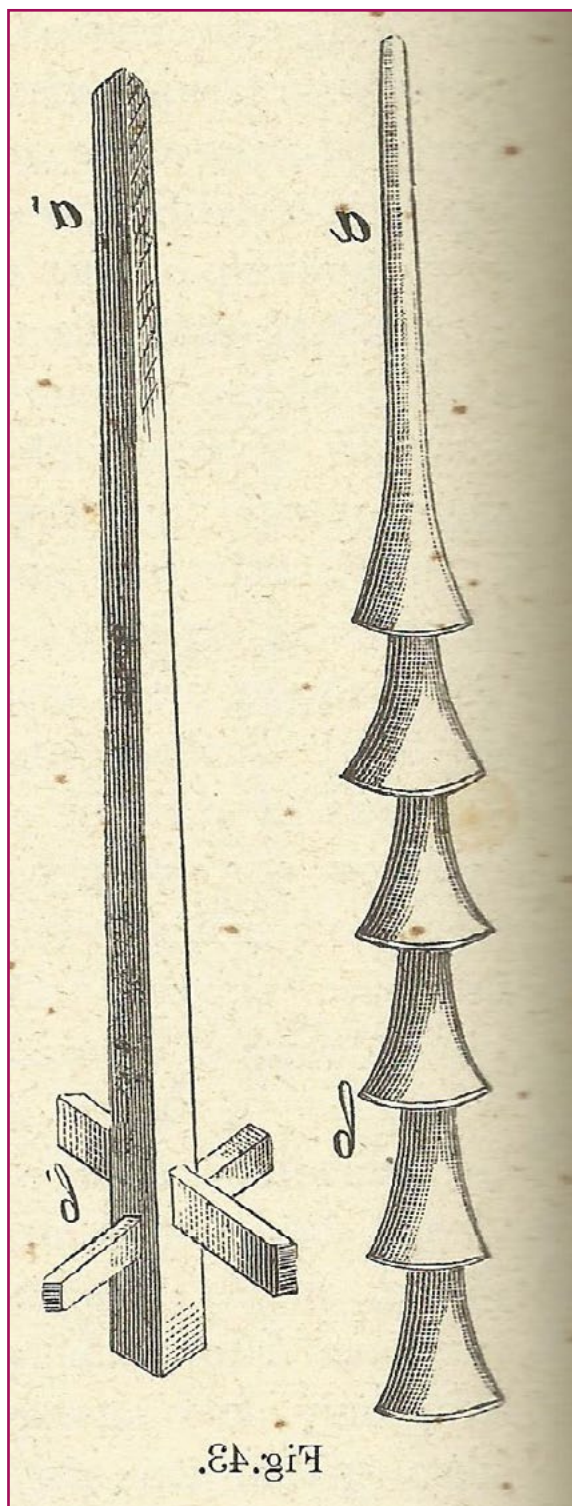


Immagine tratta da Ottavio Ottavi, *Enologia Teorico-pratica*, Quinta Edizione riveduta dal Prof Arturo Marescalchi, Biblioteca Agraria Ottavi, Casale Monferrato, Tipografia Carlo Cassone, 1903, conservato presso la Biblioteca del Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro
"Due modelli di follatori, il primo è quello di Guyot, il secondo quello antico del nostro Dandolo"



Immagine tratta da Conte Vincenzo Dandolo, *Istruzioni Pratiche sul modo di ben fare e conservare il vino*, Milano, Stamperia Reale, 1812, conservato presso la Biblioteca del Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro
"Non basta l'aver ben vendemmiato e pigiato, bisogna ancora ben follare stemprar bene tutte le sostanze poste nel tino, affinché tutta la massa sia da per tutto eguale, e possa ad un tempo stesso egualmente e da per tutto fermentare. Pigiata dunque la vendemmia e versata nel tino, si prende il follatore (Fig.46), e si muove dall'alto in basso in tutti i versi, onde si compia nel tino la mescolanza di tutte le sostanze versatevi."