

# INDICE

Prefazione all'edizione italiana .....	p. 5
--	------

## CAPITOLO I: BREVE STORIA DELL'ACINO D'UVA

Determinazione della data di fioritura .....	p. 18
Alcuni risultati .....	p. 20
Meccanismi e eventi postfioritura .....	p. 21
Gestione della colatura e dell'acinellatura .....	p. 23

## CAPITOLO II: INVAIATURA

Cambiamento di aspetto .....	p. 25
Cambiamenti di struttura .....	p. 26
Cambiamenti di composizione .....	p. 26
Trasformazioni fisiologiche interne .....	p. 26
Determinazione della data di invaiatura .....	p. 27

## CAPITOLO III: MATURAZIONE

Accrescimento dell'acino .....	p. 30
Maturazione e viticoltura .....	p. 34

## CAPITOLO IV: PRELIEVI DI MATURAZIONE

La campionatura .....	p. 39
Estrazione del mosto .....	p. 43
Analisi dei mosti .....	p. 45
Caso particolare: i composti fenolici .....	p. 46

## CAPITOLO V: PRINCIPALI COMPOSTI DELL'UVA E LORO EVOLUZIONE NEL CORSO DELLA MATURAZIONE

Acidi organici .....	p. 55
Zuccheri .....	p. 65
Composti fenolici .....	p. 70
Composti aromatici .....	p. 77
Sostanze azotate .....	p. 84
Sostanze pectiche .....	p. 90
Lipidi .....	p. 93
Sostanze minerali .....	p. 95

## CAPITOLO VI: CRITERI DI MATURITÀ

Obiettivi del viticoltore e potenzialità del vigneto .....	p. 101
Le varie maturità .....	p. 101
Indici e modelli di maturazione .....	p. 106
Clima e qualità a Bordeaux .....	p. 112

## CAPITOLO VII: MUFFE E AVVERSITÀ DELLA MATURAZIONE

Muffa e quantità .....	p. 117
Muffa e qualità .....	p. 117
Come valutare il tasso di muffa? .....	p. 121
La muffa acida .....	p. 121
Come evitare la muffa? .....	p. 122
La muffa nobile .....	p. 122

## CAPITOLO VIII: SOVRAMATURAZIONE

Le varie sovraturazioni .....	p. 125
I meccanismi della sovraturazione .....	p. 126
I rischi della sovraturazione .....	p. 127

## CAPITOLO IX: QUALITÀ E FATTORI DI QUALITÀ

Resa e qualità .....	p. 129
Peso degli acini e clima .....	p. 130
Relazioni fra i vari composti dell'uva .....	p. 131
Qualità e costituzione dell'uva .....	p. 133
Struttura, grado e acidità dei principali vitigni a Bordeaux .....	p. 134

## CAPITOLO X: DETERMINAZIONE DELLA DATA DI VENDEMMIA

Stato generale della vite .....	p. 137
Stato delle foglie della vite .....	p. 138
Stato dell'uva .....	p. 138
Composizione dell'uva .....	p. 139
Rischi e vantaggi .....	p. 139
Scelta pratica della data di vendemmia .....	p. 140
Le schede di annotazione .....	p. 141

## CAPITOLO XI: BANNO E DATE DELLA VENDEMMIA

Banno di vendemmia .....	p. 145
Le date della vendemmia .....	p. 147
Per finire .....	p. 149
Per saperne di più .....	p. 151