

Mercoledì 8 novembre alle ore 9.00 siamo andati nella cantina vinicola di Erchie: Poggio delle volpi; per fare un "TOUR" del posto e per conoscere i vari passaggi per ottenere il vino.

L'uva arriva con dei trattori dove attraverso una bilancia viene misurata. Dopo attraverso dei bracci meccanici essa viene pigiata e un braccio preleva-campioni meccanico ne preleva una fialetta il quale gli enologi misureranno il babbo, ovvero la densità del mosto. In questa cantina vengono trattati 3 tipi di uva: l'va del primitivo che viene raccolta dal 15 agosto fino a fine settembre, il negroamaro e l'abrusco che vengono raccolti dopo il primitivo.

In seguito il mosto viene inserito nello scarico-uva, che ha una capienza di 170/180 quintali, dove una coltea convoglia l'uva sotto la macchina inserendola nel pigio di raspatrice, composta da un cestello bucato dove al suo interno vi sono dei paletti che girano in senso opposto al cestello; un nastro trasporta il composto ottenuto in un cassone.

Mosto e bucce, dette vinacce, vengono inseriti in un serbatoio con dei lieviti saccarolices e qui avviene la fermentazione alcolica, dove il mosto, gli zuccheri e il glucosio vengono trasformati in alcool. Questo composto viene fatto riposare dai 7 ai 10 giorni. In seguito si trasferisce il vino in dei serbatoi di stoccaggio, dove si rimuovono le bucce grazie a delle pale; le vinacce vengono poi inserite in un compressore dove al suo interno un palloncino si gonfia spingendo le bucce verso le pareti della macchina, ottenendo così altro vino; questo processo dura dalle 2 alle 2 ore e mezza.

Nel serbatoio di stoccaggio intanto il vino viene fatto riposare dai 15 ai 20 giorni ottenendo alla base del serbatoio una specie di pasta detta peccia, che viene rimossa per portarla in seguito nelle distillerie dal quale ricaveranno dell'alcool. Una volta che il vino esce dai serbatoi di stoccaggio non viene mai assaggiato, ma lo si porta direttamente nelle cantine dove in seguito lo imbottiglieranno.