



**CITTÀ METROPOLITANA di MESSINA**

**I Direzione**

**“Servizi Generali e Politiche di Sviluppo Economico e Culturale”**

**Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca e Risorsa Mare**

**"...ogni mosto diventa vino"**



---

*Il Servizio “Turismo e Attività Produttive” della Città Metropolitana, nel rispetto del suo ruolo istituzionale di promozione e conoscenza delle risorse produttive del suo territorio, continua a proporre la narrazione di quelle specifiche peculiarità spaziando tra la descrizione delle sue eccellenze agroalimentari e il racconto delle risorse del proprio mare. Nelle prossime pagine è la volta del mondo della vinificazione subito dopo la spremitura dell’uva, quando il prezioso succo diventa mosto così ben lavorato e sapientemente trasformato dalle nostre cantine.*

---

## “...ogni mosto diventa vino”

### Piccola narrazione di cultura e tradizione contadina

Si dice che la vite selvatica sia comparsa sulla terra per la prima volta già 60 milioni di anni fa in varie zone del pianeta (forse ancor prima), e sia uno dei più antichi esseri viventi in natura. I fossili più antichi del genere delle “*Ampelidee*” sono infatti stati ritrovati nel Caucaso ed hanno una datazione che può coincidere con questa teoria. Comunque vari fossili testimoniano la presenza della vite, “*vitis vinifera*”, nelle zone europee dov’è attualmente coltivata da almeno un milione di anni.

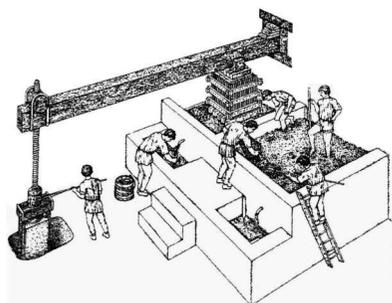
La prima rivoluzione dell'umanità si compie in Mesopotamia nella c.d. "mezzaluna fertile" con l'abbandono del nomadismo da parte di alcune comunità e la conseguente nascita dell'agricoltura, in una area geografica limitrofa al corso dei fiumi Tigri ed Eufrate, madre dei cereali e laboratorio della scoperta dei processi fermentativi da cui discendono il pane, il formaggio e le bevande euforizzanti, così come noi le conosciamo oggi.

L'uomo quindi diviene stanziale ed inizia a lavorare la terra e a selezionare le varie specie atte alla coltivazione, tra cui la *Vitis Vinifera Silvestris*.

L'origine del Vino come bevanda sicuramente è stata fortuita, deriva sicuramente dalla fermentazione spontanea dei succhi d'uva, in seguito elaborati e codificati in procedure che si sono affinate di generazione in



“...Ogni mosto diventa vino”



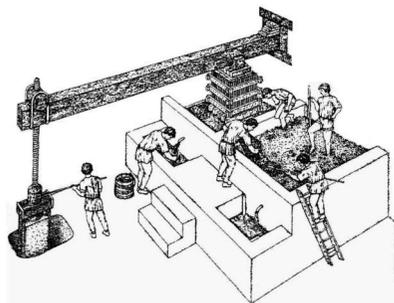
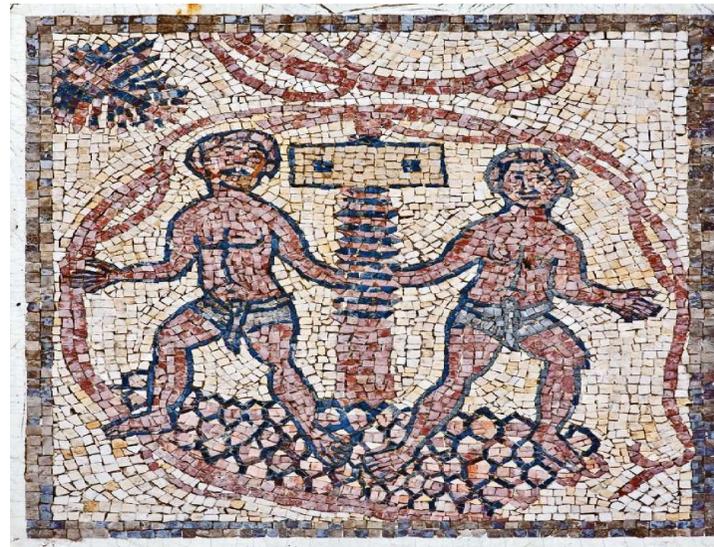
---

generazione, col contributo di tutti i popoli che hanno abitato le aree idonee alla coltivazione della Vite.

Anfore contenenti bevande che si suppone derivino da succhi d'uva e risalenti a varie epoche comprese tra il 7000 ed il 1000 a.C. sono state recentemente scoperte in vari siti archeologici degli odierni territori della Cina, Georgia, Iran, Grecia oltre che in Sicilia. La prova più antica della produzione del vino "in serie" è stata però riscontrata soprattutto in regioni dell'Asia minore come l'Armenia (Caucaso, Mesopotamia), dove sembra nasca anche la vinificazione, databile al 4100 a.C.



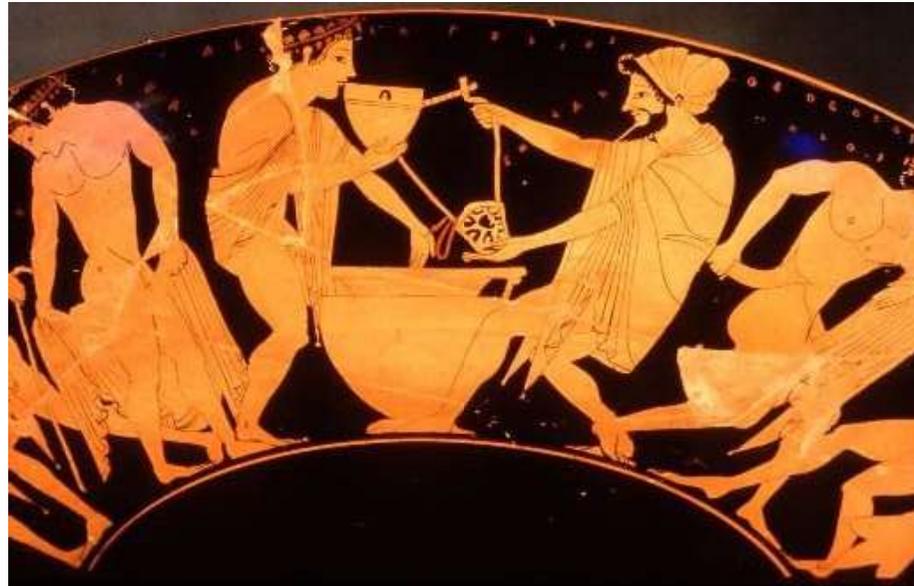
"...Ogni mosto diventa vino"



Alcuni geroglifici egiziani risalenti al 2500 a.C. descrivono già vari tipi di vino. Nell'antico Egitto la pratica della vinificazione era talmente consolidata



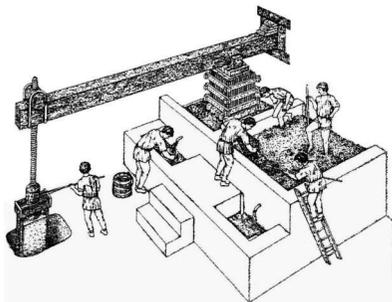
che nel corredo funebre del re *Tutankamon* (1339 a.C.) erano incluse delle anfore contenenti vino con riportata la zona di provenienza, l'annata e il produttore (delle DOC ante litteram!); qualcuna conteneva del vino invecchiato da parecchi anni.



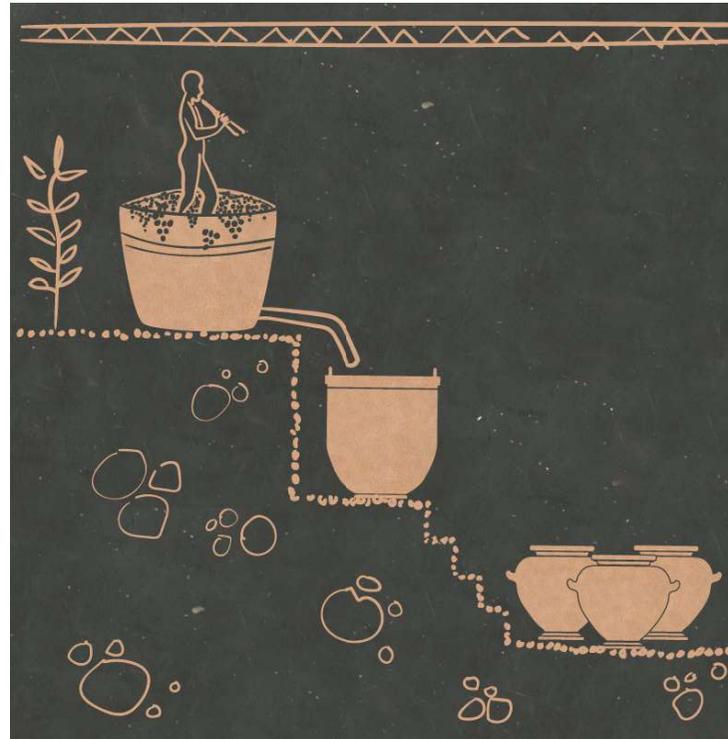
"...Ogni mosto diventa vino"

La *Vitis Vinifera Sativa*, ossia la forma addomesticata della citata *Silvestris*, è comunque presente in quest'epoca in tutti i territori che si affacciano sul Mediterraneo e furono i Fenici a portare la vite e il vino in Grecia. Successivamente gli antichi Greci colonizzarono l'Italia meridionale (Magna Grecia), facendo arrivare la coltivazione della vite nella Penisola.

La vitivinicoltura venne poi ripresa prima dagli Etruschi, poi dagli antichi Romani. Tutti questi popoli hanno avuto nella loro mitologia divinità



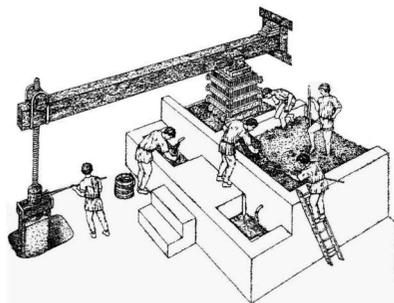
protettrici delle Viti e del Vino (*Dionisio* nel caso dei Greci, *Bacco* per i Romani) e le proprietà inebrianti di questa bevanda hanno portato ad un culto che prevedeva sentite e partecipate celebrazioni (*Baccanali*).



"...Ogni mosto diventa vino"

I Greci riconoscevano al vino grande valore. Creta, Micene dominavano il mondo culturale ed i temi ad esso connessi erano protagonisti presenti nella pittura decorativa ed in particolare ebbero grande diffusione le raffigurazioni di Dionisio e del *thiasos dionisiaco*.

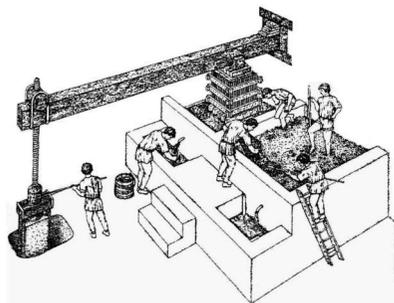
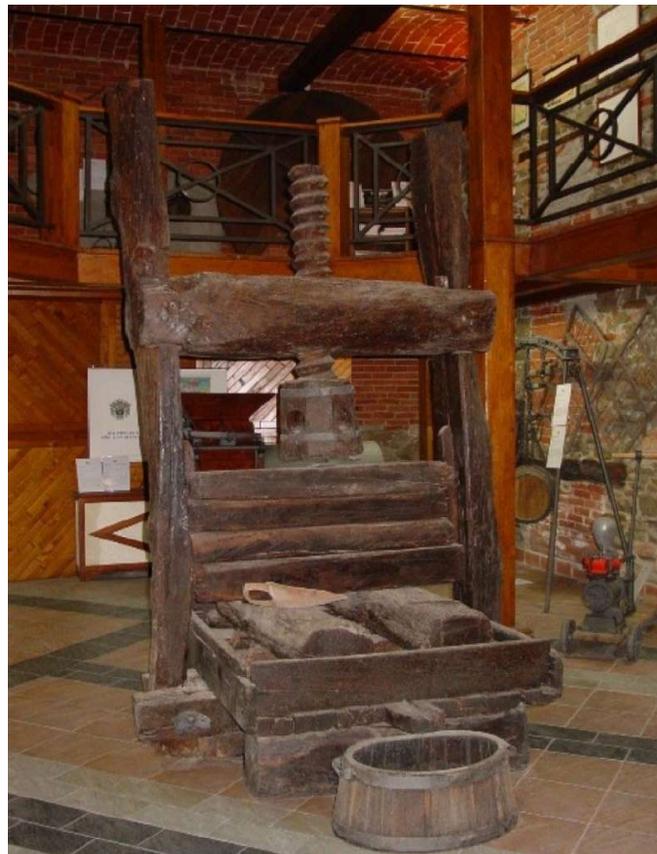
L'Iliade di Omero è ricca di citazioni, a Itaca Ulisse, nella sala del tesoro,



conservava non solo oro, bronzi, tessuti, olio, ma anche “vasi di vino vecchio, dolce da bere” (Odissea II, vv 340). Micene cadde sotto mano nemica e la popolazione si rifugiò sulla terra ferma, in Grecia, portando con sé l’arte della coltivazione della vite e dell’ulivo. I poemi omerici testimoniano ampiamente la presenza e l’importanza del vino: a Polifemo ad esempio, viene propinato un vino che secondo le usanze dell’epoca veniva diluito con 16 parti di acqua.



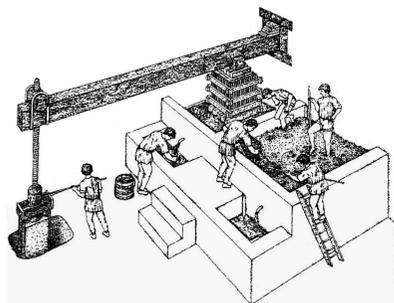
“...Ogni mosto diventa vino”



Per gli antichi Romani la vinificazione assunse notevole importanza solo dopo la conquista della Grecia contribuendo alla nascita dell'impero romano. Erano a conoscenza delle proprietà battericida del vino e come consuetudine lo portavano nelle loro campagne come bevanda dei legionari. Plutarco racconta che Cesare distribuiva vino ai suoi soldati per debellare una malattia che stava decimando l'esercito.



"...Ogni mosto diventa vino"



Vi erano due diverse civiltà del vino:

- una meridionale, caratterizzata da un clima caldo, più progredita che accoglieva in sé l'evoluzione della civiltà enoica delle culture mediterranee;



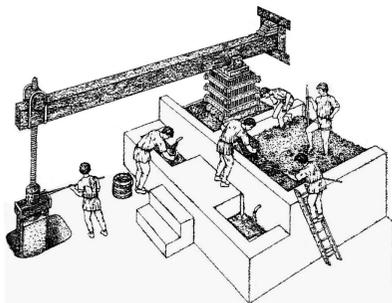
- una settentrionale caratterizzata da un clima freddo, che si è sviluppata da una rudimentale coltura della vite facendone seguire una più evoluta che prevedeva il trapianto, la potatura ma anche l'innesto.



*"...Ogni mosto diventa vino"*

Questa differenza sarà per sempre evidente proprio a causa delle diversità climatiche.

Il vigneto e il vino hanno rappresentato, per le società antiche, compresa quella Romana, una parte importante, intimamente associati alle loro economie e cultura popolare tradizionale. Il vino è sinonimo di festività,



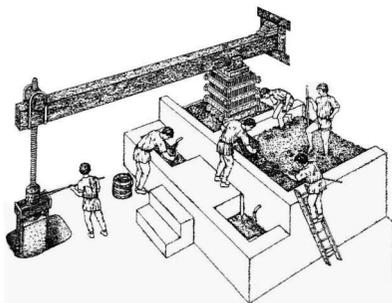
---

ubriachezza, convivialità; ha investito di sé il vasto campo dei valori simbolici ed è presente tutt'oggi nella maggior parte dei paesi.



"...Ogni mosto diventa vino"

È proprio ai Romani che si deve la diffusione della vite in quasi tutti i territori dell'Impero, ossia dove arrivavano le Legioni, e a loro si deve far risalire l'origine del Vino in vaste aree della Francia e della Germania. Inoltre proprio ai Romani, grazie alle vaste fonti documentali che ci sono pervenute, possiamo



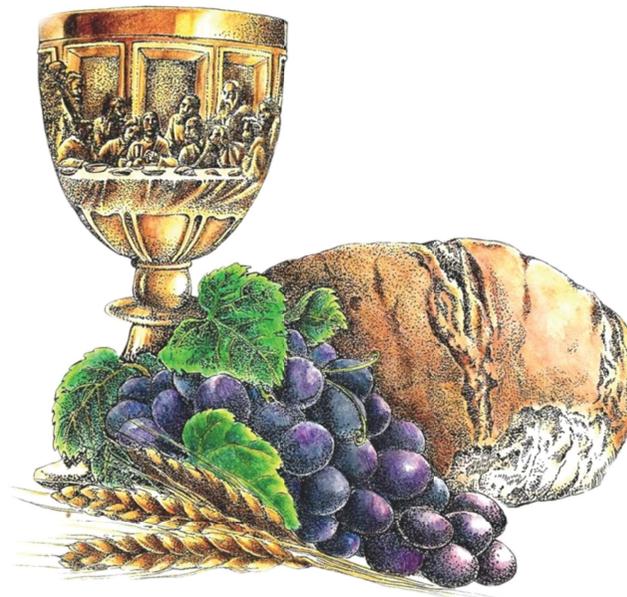
---

far risalire le origini della moderna *Enologia*, ossia la scienza che studia la produzione del vino.

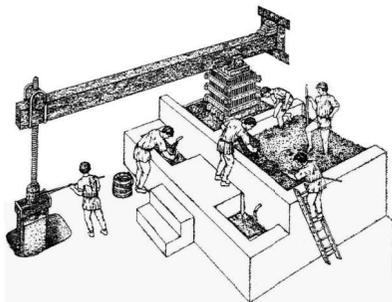
*Lucio Giunio Moderato Columella* nel suo "*De Re Rustica*", ci tramanda una vasta trattazione in materia, a partire dalla *viticoltura* per arrivare alle pratiche di cantina concettualmente valide anche ai nostri giorni, compresa la scelta delle aree idonee alla coltivazione della vite e delle qualità di vite più o meno idonee alla coltivazione in determinate zone.



"...Ogni mosto diventa vino"



Ma tornando al resoconto storicistico sappiamo che sia nei convivi greci che in quelli romani il vino si beveva mescolato con acqua, molto probabilmente a

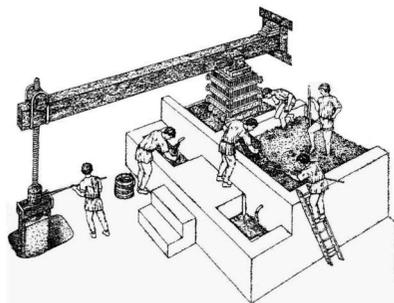


---

causa della sua altissima gradazione alcolica dovuta alla vendemmia tardiva. Le proporzioni della mescolanza erano stabilite di volta in volta da uno dei convitati eletto dagli altri commensali, il quale fissava anche il numero e le modalità dei brindisi. Le diluizioni preferite erano quelle chiamate “a cinque e a tre”. La proporzione a cinque era formata da tre quarti d’acqua e due di vino; quella a tre, invece, da due parti d’acqua per una di vino. Quella metà acqua e metà vino era giudicata pericolosa.



“...Ogni mosto diventa 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



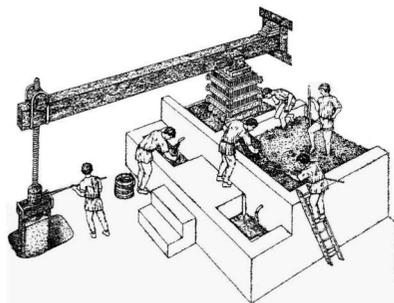
---

Mediterraneo tra l'ottocento e il millequattrocento d.C. con la messa al bando della viticoltura in tutti i territori occupati.

Furono proprio i monaci di quel periodo, tuttavia, 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.



"...Ogni mosto diventa vino"



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 dopo i citati periodi bui.



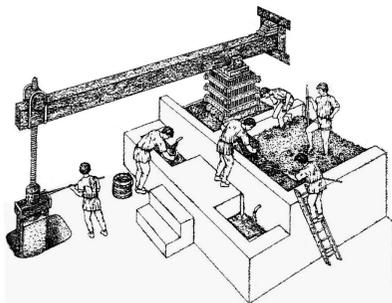
Per quanto riguarda la vinificazione è testimoniato l'uso di una tecnica molto simile a quella utilizzata fino quasi ai nostri giorni. Essa prevedeva, in breve, la raccolta e la pigiatura dei grappoli in larghi bacini, la torchiatura dei raspi e la fermentazione del mosto in recipienti lasciati aperti fino al completo esaurimento del processo. L'uva veniva di solito tutta raccolta per la vinificazione, ma poteva anche accadere che una parte del prodotto fosse messo in vendita ancora sulla pianta.



*"...Ogni mosto diventa vino"*



A differenza dei lavori agricoli, la vendemmia era un'attività festosa, che non apparteneva propriamente alla sfera del lavoro quotidiano, ma trasformava la condizione umana e la poneva in contatto con il divino. E' per questo che,



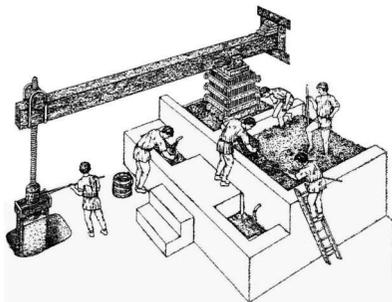
---

almeno nel mondo greco, la maggior parte delle raffigurazioni relative alla produzione del vino, ed in particolare alla vendemmia, hanno come protagonisti Dioniso ed il suo seguito di satiri e menadi, che sono spesso rappresentati mentre riempiono i canestri di grappoli d'uva o nelle altre fasi del trattamento dell'uva.



"...Ogni mosto diventa vino"

Antiche testimonianze tramandate fino ai nostri giorni, raccontano che in passato il vino veniva prodotto in vasche di pietra e in grandi vasi di terracotta, e questo creava evidenti problemi di trasporto poiché le strade erano sconnesse e questi recipienti erano troppo pesanti o fragili. Nacque così l'esigenza di costruire un vero contenitore da trasporto, con un materiale



---

solido, leggero e resistente ai piccoli urti e che fosse ovviamente più agevole da trasportare durante i lunghi viaggi di trasferimento dei vini.



## *LA BOTTE*

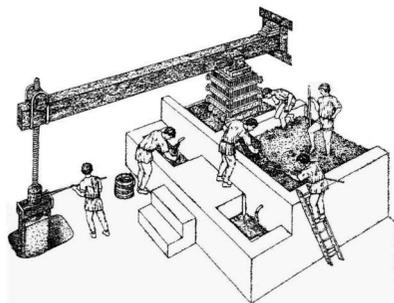
Si ritiene che le origini della botte risalgano al 2700 a.C.; infatti, nei bassorilievi rinvenuti in una tomba egizia dell'epoca, era già raffigurato il mestiere del bottaio. Comunque la grande diffusione della botte si ebbe grazie ai Celti, popolazione diffusa nell'Europa centro-occidentale nel corso del primo millennio a.C. Queste popolazioni disponevano di estese foreste; ed erano abili maestri d'ascia.

Le botti venivano costruite utilizzando il legname disponibile in loco, per cui è naturale che siano state sperimentate le tipologie di alberi più varie. Proprio da queste esperienze si comprese che, per la conservazione del vino, risultava particolarmente adatto il rovere.

Inizialmente le botti erano ottenute scavando internamente pezzi di tronco d'albero, in seguito apparvero le doghe che venivano tenute insieme da cerchi di legno legati.

Le prime botti, avevano forma tronco-conica e quindi non erano agevoli per i trasporti. Nacque allora l'idea di realizzare questi recipienti, adottando la forma "panciuta" che conosciamo oggi. Col tempo, si cominciarono a costruire botti sempre più grandi, grazie anche all'introduzione della cerchiatura in ferro

"...Ogni mosto diventa vino"



temperato; soprattutto le botti che sarebbero state destinate a rimanere fisse nelle cantine come recipienti per la vinificazione.

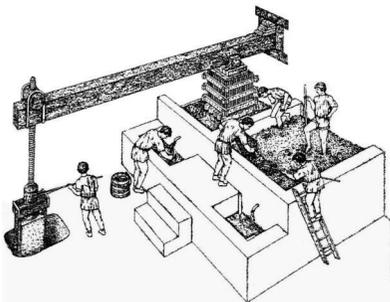


"...Ogni mosto diventa vino"

l'arte dei bottai si andò affinando nel diciassettesimo secolo, allorché, con la diffusione dei tappi in sughero e l'utilizzo delle bottiglie di vetro, adatte alla conservazione ed al trasporto, si consolidò la straordinaria posizione che il vino occupa nella civiltà occidentale.

## IL LEGAME CON IL VINO E CON IL MONDO DELL'AGRICOLTURA

Il collegamento con il mondo del vino e l'agricoltura va cercato nella tradizione agricola e nelle leggende popolari a cominciare dal miracolo

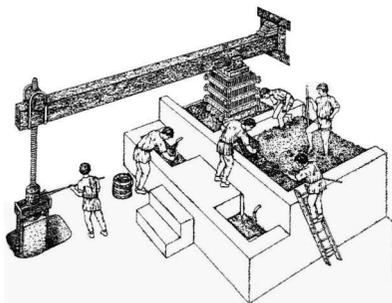


attribuito a San Martino. Nel pieno della stagione autunnale, prima che faccia capolino l'inverno, può succedere che ci siano alcuni giorni di bel tempo. Un periodo mite, con assenza di precipitazioni e prevalenza di schiarite, che nell'emisfero boreale si verifica proprio in concomitanza del giorno in cui si celebra il Santo, in quello australe, invece, avviene tra aprile e maggio.



*Martino da Tours* nacque a Sabaria Sicca in Pannonia (l'attuale Ungheria) intorno al 317 da una nobile famiglia. Divenne un soldato della guardia imperiale romana.

"...Ogni mosto diventa vino"



---

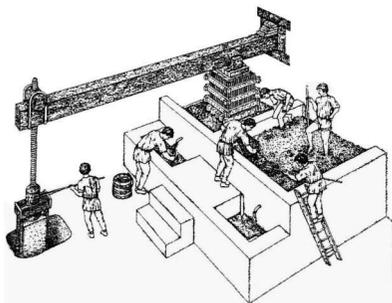
Si convertì al cristianesimo dopo il noto episodio del mantello, fu battezzato e dopo vent'anni di carriera militare divenne Vescovo di Tours nel 371. Fu lui a fondare il monastero di Ligugé, il più antico d'Europa. Morì l'8 novembre del 397, a Candes, vicino a Tours.



"...Ogni mosto diventa vino"

La leggenda narra che un giorno d'autunno, molto probabilmente proprio l'11 novembre, mentre usciva a cavallo da una delle porte della città di Amiens, in Francia, Martino si imbatté in un uomo molto povero, nudo e infreddolito. In quel giorno, in cui era proprio il maltempo a farla da padrone,

Martino si impietosì e decise di aiutare il povero. Senza pensarci due volte tagliò il suo mantello di lana per donargliene metà. Di fronte a quel nobile gesto, la pioggia dopo pochi istanti smise di cadere, il cielo si aprì e



---

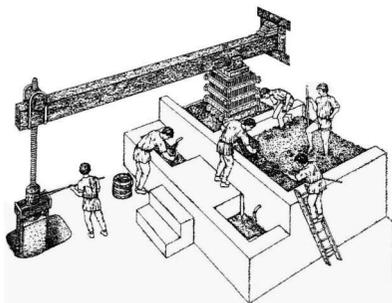
spuntò il sole, facendo diventare la temperatura subito più mite. Martino quella notte sognò Gesù che gli rivelò di essere lui il mendicante al quale aveva



"...Ogni mosto diventa vino"

donato il mantello. Quindi leggenda vuole che, ogni anno, ci sia un'interruzione dalla morsa del freddo per commemorare quanto aveva fatto quell'11 novembre.

Secondo le tradizioni agricole, durante l'estate di San Martino venivano rinnovati i contratti agricoli annuali. Il detto "fare San Martino", cioè traslocare, viene proprio da qui. L'estate di San Martino ha dunque anche **forti legami**



---

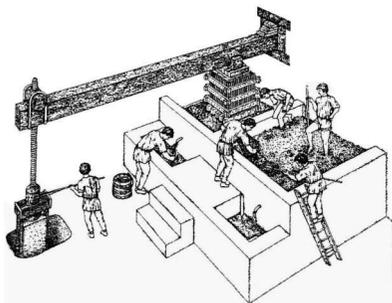
con la terra e con i suoi frutti. Infatti tradizionalmente durante questi giorni, sia nei secoli passati che oggi, si festeggia il primo vino dell'anno dopo la faticosa stagione della vendemmia e si celebra quel santo che ha trasformato l'acqua in vino e la bufera in sole, si aprono le botti per il primo assaggio del vino nuovo. In questi giorni, oltre a venerare il Santo, si fa onore al buon cibo e all'abbondanza della campagna.



"...Ogni mosto diventa vino"



Non è solo leggenda c'è anche una spiegazione scientifica intorno al fenomeno riguardante l'Estate di San Martino. La fase di tempo stabile può essere ricondotta all'espansione dell'anticiclone delle Azzorre dalla Spagna verso tutto il Mediterraneo. Il verificarsi di alta pressione, alte



---

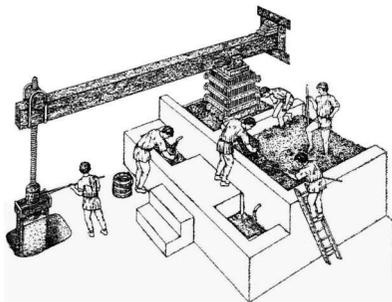
temperature e bel tempo potrebbe essere infatti dovuto ad un ritorno ciclico proprio di questo anticiclone.



"...Ogni mosto diventa vino"

## IL MOSTO

Fin qui abbiamo descritto, in linea generale, le origini della vite tra storia e leggenda ed anticipato il processo che porta alla vinificazione ottenuta con la fermentazione del mosto. Ma cos'è il mosto? Cercheremo di raccontarlo nelle seguenti pagine.



---

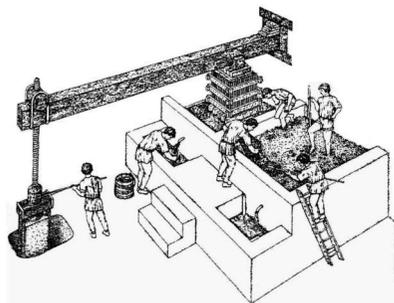
Il vino è senza dubbio una delle bevande più apprezzate al mondo, tuttavia non tutti conoscono il processo di vinificazione che avviene attraverso la pigiatura dell'uva non ancora sottoposta al processo di fermentazione da cui poi si ottiene il vino.



\*



"...Ogni mosto diventa vino"

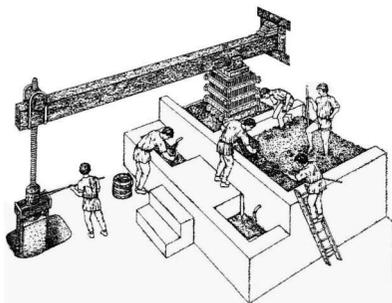


Per definizione, il mosto costituisce uno dei primi passaggi nella produzione di bevande di tipo alcolico, come vino, birra e distillati.



"...Ogni mosto diventa vino"

Con riferimento al processo di produzione del vino, non è altro che il succo ricavato pigiatura o dalla torchiatura degli acini dell'uva fresca, pigiata con o senza raspi, oppure *ammastata*. Attraverso la pigiatura o la torchiatura si ottiene un prodotto liquido, non ancora sottoposto al processo di fermentazione da cui poi si ottiene il vino, la cui gradazione naturale non



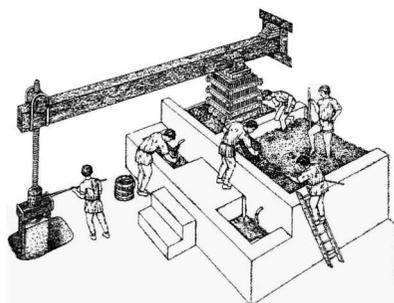
---

supera l'8% vol.



"...Ogni mosto diventa vino"

Presenta una gradazione alcolica molto ridotta e può essere piacevolmente gustato come bevanda fresca e dissetante. In alternativa, vedremo più avanti, viene utilizzato per la produzione del *vincotto* da usare nelle ricette culinarie tradizionali. In ogni caso rappresenta un prodotto dalle buone proprietà benefiche per la nostra salute.



---

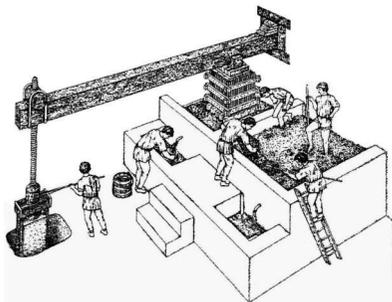
Il mosto presenta un colore torbido, ma cambia in base alla varietà di uva. Infatti essa può essere bianca o nera. Ma oltre a questo fattore, il colore dipende anche dalla qualità e dal grado di maturazione. È composto oltre che dall'uva anche da acqua, zuccheri, tannini, lieviti e da sali minerali oltre che da sostanze azotate e acide. È proprio la percentuale di zuccheri (compresa tra il 20 e il 25%) presenti nel mosto che ne determina poi la gradazione alcolica.



"...Ogni mosto diventa vino"



Prima che abbia inizio la fermentazione che lo trasformerà in vino, il succo ricavato dalla pigiatura dell'uva può essere sottoposto a particolari



---

trattamenti per ottenere diversi tipi di mosto, utili a determinati scopi, come il *Mosto Concentrato*, il *Mosto Fermentato*, il *Mosto Muto*, il *Filtrato Dolce*, il *Mosto Cotto* ecc.



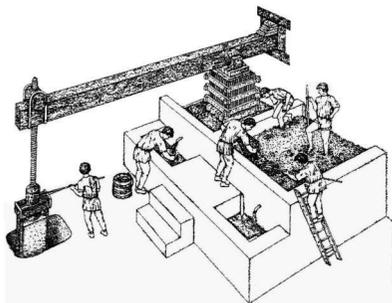
Nel passato, quando era tempo di vendemmia, questo periodo rappresentava uno dei momenti più importanti dell'attività agricola manuale. Tutto il



"...Ogni mosto diventa vino"

processo di vinificazione dall'inizio alla fine veniva prodotto artigianalmente e il mosto si otteneva con la pigiatura dei piedi utilizzando delle vasche apposite di cemento caratterizzate da un condotto esterno e dal torchio.

Dal torchio colava un liquido denso e scuro ideale per realizzare il mosto d'uva cotto. Questo era spesso usato come conservante naturale da aggiungere poi al vino una volta ridotto, dopo essere stato sottoposto ad una lunga cottura in



---

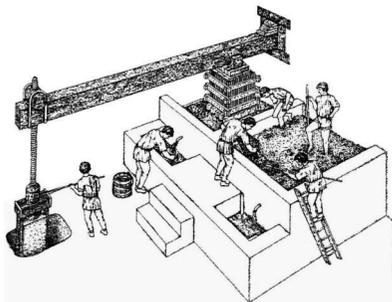
grossi calderoni in rame.



"...Ogni mosto diventa vino"

Oggi i sistemi si sono evoluti e il tutto avviene, attraverso processi moderni, con l'ausilio di macchinari che consentono produzioni elevate di vino.

Il *Mosto Concentrato* si ottiene ad esempio mediante disidratazione, poiché eliminando acqua si ha come conseguenza un aumento percentuale del contenuto zuccherino del mosto. A questo scopo si usano macchine apposite



---

(concentratori) in cui l'acqua viene separata dagli altri componenti.

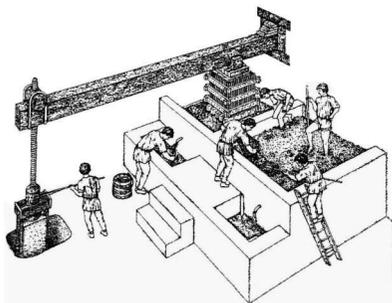
Si ottengono così mosti concentrati il cui contenuto di zuccheri può arrivare al 50-70%, ma con gli attuali processi tecnici si tende ad aumentare ancora la concentrazione per avere un mosto assolutamente privo di acqua, costituito di solo zucchero d'uva (mosto concentrato rettificato, o M.C.R.).



"...Ogni mosto diventa vino"



il *Mosto Fermentato* può essere parzialmente sottoposto ad un processo di fermentazione. Questo processo viene arrestato in modo tale da produrre vini che presentano una ridotta gradazione alcolica. Si tratta solitamente di prodotti abbastanza dolci e graditi soprattutto da consumatori più giovani.



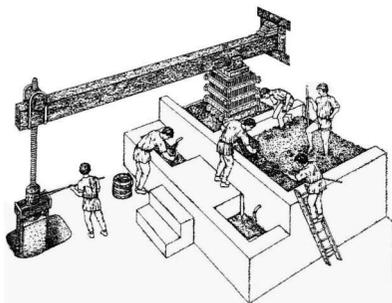
Il *Mosto Muto* è quello in cui non può avvenire la fermentazione alcolica dello zucchero; si ottiene aggiungendo al mosto determinate quantità di anidride solforosa, che inibisce l'attività di tutti i microrganismi. In questo modo si può conservare inalterato il mosto appena estratto dall'uva, per trasportarlo in luoghi lontani da quello d'origine; giunto a destinazione, il mosto muto dovrà poi essere desolfitato (con apparecchi desolficatori) affinché



"...Ogni mosto diventa vino"



i lieviti possano riprendere la loro normale attività e trasformare lo zucchero in alcool. Questo trattamento si usa di solito per i mosti ricavati da uve meridionali, ricche di zucchero, che vengono inviati al nord per la correzione di mosti poco zuccherini.



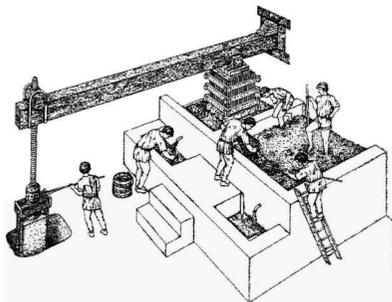


"...Ogni mosto diventa vino"



Il *Filtrato Dolce* (o semplicemente *filtrato*), mosto di uva fresca, appena spremuto, ovvero già fermentato in parte, da solo o a contatto delle bucce, sottoposto, eliminando le cellule del fermento, alla filtrazione per conservarne per un certo tempo intatto il principio dolce. Si ottiene quindi dopo un parziale inizio di fermentazione, mediante successive filtrazioni con cui vengono eliminati i lieviti e le sostanze azotate.

Il *Mosto Cotto* si usa invece per la preparazione di alcuni vini particolari (come per esempio il Marsala), è ottenuto facendo bollire il mosto in apposite



---

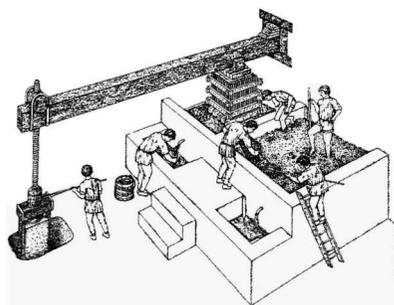
caldaie perché assuma colore, odore e sapore caratteristici che il vino dovrà avere. Si presenta come un liquido violaceo di densità e viscosità simile a quella dell'olio d'oliva, dal sapore particolarmente dolce.



"...Ogni mosto diventa vino"

\*

\*\*\*È interessante osservare che Il mosto che viene conservato, invece di essere avviato alla normale fermentazione, dovrebbe essere privo di contenuto alcolico, poiché l'alcol non è mai presente nell'uva e si forma solo con la fermentazione dello zucchero. Tuttavia l'azione dei lieviti sullo zucchero



---

dell'uva ammostata (uva fresca pigiata, con o senza raspi) incomincia quasi subito, e processi fermentativi parziali, benché minimi, possono ancora avvenire anche nei mosti conservati a basse temperature per qualche tempo.

Questo processo di mantenimento avviene, per esempio, nelle grandi aziende produttrici del Moscato d'Asti, dove la vinificazione viene attuata poco per volta secondo le esigenze di mercato e il mosto inutilizzato è tenuto in apposite vasche refrigerate.

Il mosto da trasformare in vino deve essere analizzato, prima che abbia inizio la fermentazione, al fine di conoscerne la composizione e potere quindi rimediare a eventuali carenze che ne impedirebbero la commercializzazione secondo parametri, che nel caso dell'Europa devono rispettare dettagliate prescrizioni.

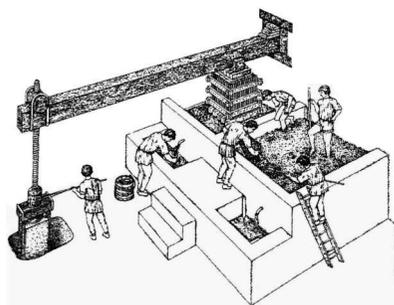
Vanno quindi determinati i contenuti in percentuale delle componenti più importanti che sono Zuccheri, Acidità Totale e Sostanze Azotate oltre a Polifenoli, Aromi, Vitamine, Sostanze peptiche, Enzimi ed Elementi minerali.

In genere comunque, sempre a seconda del tipo di vino che si vuole produrre, si avranno mosti più o meno concentrati e con presenza o no dei vinaccioli (semi) che contribuiscono alla colorazione.

Il mosto, in base al tipo di vinificazione, avrà diverse temperature a seconda che sia in bianco o in rosso, e anche tempi diversi. Nella vinificazione in rosso ad esempio, le temperature sono generalmente più alte di almeno 5° C



"...Ogni mosto diventa vino"



---

e i tempi più lunghi, fino anche a due settimane. Nei mosti di vino bianco, si tende a estrarre soltanto il succo delle uve ed a eliminare subito le altre parti, specialmente i vinaccioli, in quanto portatori di coloranti che andrebbero appunto a colorare di rosso il vino.

Nel caso si desideri modificare la composizione del mosto qualora non risulti ottimale a seconda delle esigenze (aumento della concentrazione zuccherina o dell'acidità, ma anche per mantenere o esaltare alcune sue caratteristiche) possono essere eseguite delle correzioni attraverso l'utilizzo di sostanze come la *gelatina*, seguita da delicati interventi di filtrazione che permettono la chiarificazione del mosto per renderlo più limpido. Ciò viene fatto anche con l'impiego dell'*anidrite solforosa*, una sostanza gassosa che in questo utilizzo riduce i fenomeni di imbrunimento particolarmente dannosi per i mosti bianchi.

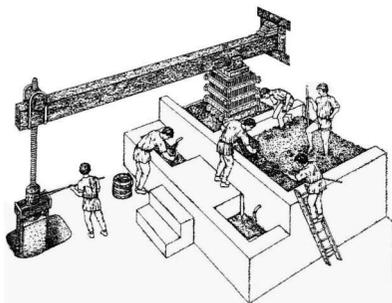
Altri processi di modifica possono riguardare l'aumento o la diminuzione della concentrazione del grado zuccherino del mosto ottenuta, nel primo caso con l'aggiunta di *mosto concentrato rettificato* (MCR), nel secondo con mescole di mosti a minime concentrazione poiché la semplice diluizione abbasserebbe la concentrazione di tutte le sostanze contenute responsabili del suo profilo organolettico.



"...Ogni mosto diventa vino"

## Il Mosto cotto e le ricette tradizionali

In diverse regioni d'Italia la cottura del mosto restituisce un prodotto di



---

antiche origini molto rinomato. Esso viene ottenuto attraverso l'eliminazione dell'acqua al fine di ricavare una sostanza parzialmente caramellata, (con 10 litri di mosto si ottengono circa 2 litri di mosto cotto)

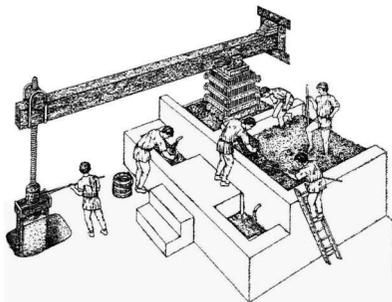
Conosciuto come *vincotto*, *sapa* o *saba*, è adoperato come particolare ingrediente in cucina quando si preparano ricette tradizionali. In particolare è utilizzato nella produzione di dolci, come torte, biscotti e ripieni. La percentuale alcolica è molto bassa mentre il suo potere dolcificante è molto elevato.



"...Ogni mosto diventa vino"



Può inoltre essere consumato per accompagnare piacevolmente i formaggi stagionati. Adeguatamente diluito con acqua, questo succo può



---

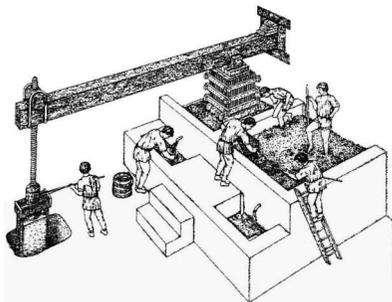
costituire anche un'ottima bevanda dissetante.

Si prepara versando il mosto in un contenitore abbastanza capiente e si cuoce a fiamma vivace e si porta ad ebollizione proseguendo la cottura fino ad ottenere una consistenza molto densa simile allo sciroppo. Infine si filtra e si



"...Ogni mosto diventa vino"

conserva in vetro scuro a riparo da la luce fino a due anni. Si può definire un dolcificante naturale, già utilizzato nel corso della storia antica, ai tempi dei Romani. Si utilizza nella preparazione di svariate ricette dolci (panna cotta, budini, biscotti ...), usato come condimento arricchisce inoltre diversi dolci al cucchiaio.

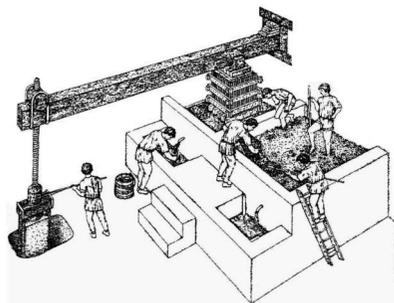


---

È un prodotto assai prezioso dalle molteplici proprietà, forte alleato per la salute. È naturalmente ricco di polifenoli, attraverso cui è possibile combattere e contrastare i radicali liberi, e di antiossidanti che prevengono il progressivo invecchiamento cellulare, lo sviluppo del cancro e malattie di tipo cardiovascolare.



"...Ogni mosto diventa vino"



---

## LA "MOSTARDA DI VINO COTTO"

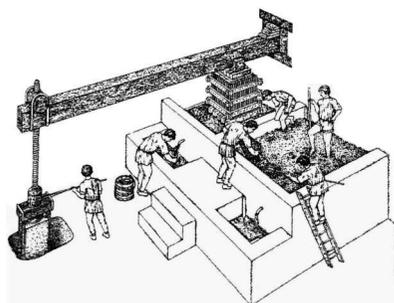
STORIA E RICETTA DELLA MOSTARDA SICILIANA,  
CONCENTRATO DI USANZE, CULTURA E TERRITORIO



Con la fine dell'estate cambiano i colori della natura, il paesaggio muta ed arriva il tempo della vendemmia con i suoi ritmi. In Sicilia è un momento



"...Ogni mosto diventa vino"



ricco di significati non soltanto perché si fa il vino, ma perché si rinnovano alcune tradizioni culinarie legate proprio all'uva ed al mosto. La mostarda siciliana di uva è una di queste tradizioni.

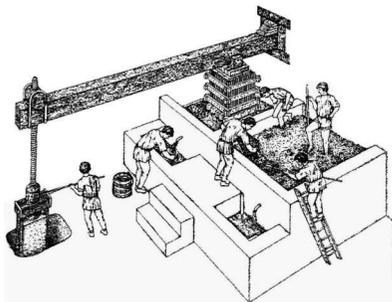


La parola "mostarda" deriva dal latino "*mustum ardens*", alludendo al mosto di vino reso ardente, nel senso di piccante, dall'aggiunta di farina di grani di senape. In questo modo un tempo era possibile conservare un prodotto facilmente deperibile come la frutta. Da qui, in francese è diventata *moût ardent* (letteralmente: "mosto che arde") e infine mostarda.



"...Ogni mosto diventa vino"

Per mostarda in genere in Italia, si intende la cottura di prodotti simili a marmellate, un prodotto ottenuto con la lavorazione di frutta, canditi, sciroppi, semi o olio essenziali di senape, solo in alcuni casi è previsto l'aggiunta di mosto. Negli Usa la mostarda è la salsa da versare sugli hotdog, in Francia la *moutarde*, indica la senape piccante, lavorata nella sua varietà bruna con l'aggiunta di aceto, sale e acido citrico, in Inghilterra la *mustard* si ottiene con la macinazione di vari tipi di semi di senape e l'aggiunta di peperoncino di



---

Cayenna. Tutto questo non ha nulla a che vedere con la nostra “mustadda”

La “mustadda” esiste solo in Sicilia.

La mostarda siciliana invece è un dolce, eppure non ha zucchero. Non si mangia col bollito, ma a fine pasto. Non è piccante, è dolce. Per realizzarla si utilizza mosto di uva addolcito con la cenere e mescolato alla farina. Un procedimento che crea una specie di budino, dal sapore dolce. *la sua* provenienza è popolare, tipica delle famiglie di agricoltori che utilizzavano i grappoli dimenticati nelle vigne o gli acini caduti.

La realizzazione si esegue in due tempi:

Prima si realizza il mosto cotto, che si può conservare poi anche per diversi mesi in freezer.

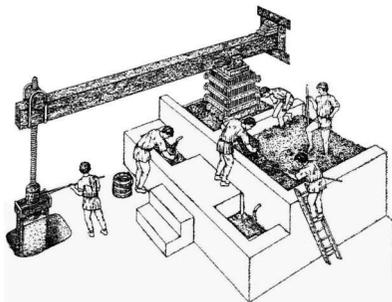
Successivamente si passa alla creazione del “budino”, mescolato ad altri ingredienti semplici come farina, cenere, mandorle tostate.

### Preparazione

*Al mosto, si mescola un po' di cenere bianca di legno d'ulivo, di vite o di mandorlo per contrastare l'acidità e mantenerlo dolce. Il succo così mescolato si lascia riposare per 24 ore, poi va filtrato alcune volte su panni di lino o canovacci di cotone, per garantire il completo allontanamento delle particelle di cenere, (può essere congelato per poi scioglierlo al momento della preparazione).*



“...Ogni mosto diventa vino”



---

*Questa miscela si fa cuocere su un fornello a fuoco lento mescolando spesso perché raggiunga lentamente il punto di ebollizione ed una riduzione del 10% della quantità iniziale.*

*Si mescola il mosto con l'amido di mais a fuoco lento, fino ad addensarsi. All'ebollizione si aggiunge in pentola (facoltativo: la scorza grattugiata di mandarini) una manciata di mandorle tostate e/o nocciole tritate grossolanamente.*

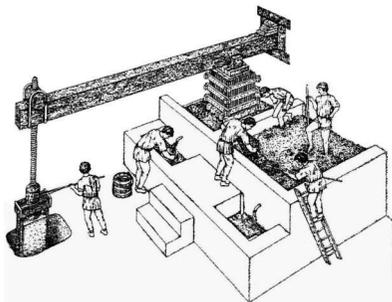
*Avendo l'accortezza di evitare grumi, quando il liquido si addensa a sufficienza sarà pronto per essere versato nelle apposite formelle in ceramica della tradizione siciliana o anche semplicemente in piattini, per raffreddarsi, (ma la mostarda è buona anche tiepida!), ed essere cosparso di mandorle tostate tritate grossolanamente.*

*L'opera può essere completata prevedendo l'aggiunta di altri ingredienti come chiodi di garofano, cannella, persino zucchero.*

La mostarda così ottenuta (*mustadda*) può essere consumata in giornata, oppure, conservata più a lungo, facendola asciugare al sole e quando raggiunge il giusto grado di densità, conservarla all'interno di bocce di vetro.



*"...Ogni mosto diventa vino"*



\*



---

### Alcune fonti

- *“il mosto ed il vino: storia della vinificazione”*  
- Pulcinella291.forumfree.it
- *“Mosto”*  
- My personal trainer.it
- *“Cos’è il mosto? Tutto quello che c’è da sapere ”*  
- Blog.xtrawine.com
- *“Il vino cotto, l’antica alchimia contadina ”*  
- Gazzettadelgusto.it
- *“Mosto Cotto: che cos’è e come si fa”*  
- Vinifero.it
- *“San Martino: la storia del mosto che diventa vino”*  
- Avellinoday.it

Le immagini fotografiche provengono principalmente da internet

- O -

### Riscontro delle fonti e Redazione

Arch. Orazio Danilo Trimboli

(Responsabile Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo,  
Industria, Pesca e Risorsa Mare)

### Progetto grafico e impaginazione

Achille Pezzimenti

(Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria,  
Pesca e Risorsa Mare)



“...Ogni mosto diventa vino”

