

SETTE COLLI

Cooperativa tra Viticoltori

14036 MONCALVO (AT)

tel/fax 0141 917206 info@vinisettecollimoncalvo.it www.vinisettecollimoncalvo.it

LUNARIO IMBOTTIGLIAMENTO 2011

VINI VIVACI

dal 12 GEN al 19 GEN
dal 11 FEB al 18 FEB
dal 13 MAR al 19 MAR
dal 11 APR al 18 APR
dal 10 MAG al 17 MAG
dal 9 GIU al 15 GIU

VINI FERMI

dal 20 GEN al 3 FEB
dal 19 FEB al 4 MAR
dal 20 MAR al 3 APR
dal 19 APR al 3 MAG
dal 18 MAG al 1 GIU
dal 16 GIU al 1 LUG

*** DAL 2 LUG AL 30 LUG "LUNA FALSA"***

dal 6 AGO al 13 AGO
dal 4 SET al 12 SET
dal 4 OTT al 12 OTT
dal 2 NOV al 10 NOV
dal 2 DIC al 10 DIC

dal 14 AGO al 29 AGO
dal 13 SET al 27 SET
dal 13 OTT al 26 OTT
dal 11 NOV al 25 NOV
dal 11 DIC al 24 DIC

Il periodo dall' 11 al 18 Aprile (luna crescente di marzo) e' il migliore per imbottigliare i vini vivaci di pronta beva.

Il periodo dal 13 al 27 Settembre (luna calante di agosto) e' il migliore per imbottigliare i vini fermi da invecchiamento

La LUNA FALSA (LUN-A FAOSSA)

Ogni tre anni circa – esattamente ogni 1.093 giorni – si verifica il fenomeno della 13a luna ossia la LUNA FALSA (in piemontese LUN-A FAOSSA).

Il fenomeno della LUNA FALSA e' legato ad una serie di fattori:

- il calendario e' basato su feste legate al Sole che sono a data fissa (es. Natale che cade sempre il 25 Dicembre) e feste legate alla Luna che sono a data mobile (es. Pasqua che cade in date diverse);
- la Pasqua cade sempre la Domenica che segue il plenilunio di Marzo successivo all'Equinozio di Primavera del 21 Marzo, quindi Pasqua puo' cadere dal 22 Marzo al 25 Aprile;
- il mese solare e' di circa 30,5 giorni mentre il mese lunare e' di circa 29,5 giorni;

La differenza di durata tra il mese solare ed il mese lunare provoca uno sfasamento di circa 10 giorni all'anno e dopo tre anni lo sfasamento ha raggiunto 30 giorni, ossia un mese. Poiche' il calendario deve riallinearsi sulla data della Pasqua, ogni tre anni circa "salta" una luna che e' la 13a Luna o Luna Falsa.

Quest'anno la Luna Falsa e' quella del Novilunio del 1° Luglio. Nel mese di Luglio, infatti, vi sono 2 Noviluni (Luna nuova =disco nero): il 1° ed il 30 Luglio. Recita il proverbio :”Quand al meis due lun-e l'aossa / cola di prim di' l'e' faossa”(Quando il mese due lune alza / quella nei primi giorni e' falsa).

Nelle campagne la Luna falsa era considerata una vera sventura perche' sentita come una forzatura del ciclo naturale e ci si rassegnava in anticipo al fatto che le pratiche agronomiche attuate in quel periodo dessero risultati deludenti. Percio', nel periodo della Luna falsa venivano evitate le attivita' relative a semine, imbottigliamenti, preparazione di conserve, innesti, ecc.

Un'ultima curiosita' (senza entrare in una diatriba di attualita') : lo storico simbolo grafico della 13a Luna, la Lun-a Faossa menagramo era costituito dai tre spicchi posti a 120 gradi, lo stesso che oggi si usa per indicare la radioattivita'. Saggezza contadina?

DECALOGO DELL'IMBOTTIGLIAMENTO

1. Evitare di conservare il vino in recipienti di plastica. Questi sono comodi per il trasporto ma non indicati per la conservazione.
2. Il vino dopo il trasporto deve riposare qualche giorno, evitando se possibile locali troppo freddi o troppo caldi.
3. Imbottigliare in giorni sereni e senza vento. Evitare assolutamente le giornate piovose.
4. Non imbottigliare con la luna nuova (cerchio nero sul calendario).
5. Non avvinare le bottiglie passando lo stesso vino da una bottiglia all'altra: se una ha difetti li trasmette alle altre.
6. La bottiglia correttamente riempita – salvo che per i vini dolci – ha uno spazio tra tappo e vino di circa 1 – 1,5 cm.
7. I vini destinati all'invecchiamento vanno imbottigliati in recipienti scuri. Quelli migliori sono in vetro verde UVAG (protezione dai raggi solari).
8. Le bottiglie vanno conservate in ambienti non troppo secchi e possibilmente al buio. Se imbottigliate con tappo di sughero meglio coricarle.
9. Il tappo di sughero deve essere non troppo morbido, compatto ma elastico. Evitare i tappi “a gruviera”. Il colore piu' o meno scuro non e' rilevante.
10. I tappi di sughero sono gia' pronti all'uso: non vanno preparati ne' con vino, ne' con olio, ne' con altre sostanze. I tappi sintetici non necessitano di preparazione ma bisogna controllare con accuratezza che la tappatrice non righi il tappo altrimenti la garanzia di tenuta e' pregiudicata.