

IL FUNZIONAMENTO DEL TORCHIO

La torchiatura è un'operazione che consente l'estrazione, tramite pressatura, della parte liquida dalle vinacce, ciò che resta al termine della fermentazione alcolica una volta che il vino viene spillato dai tini. Il processo avviene in più fasi.

Dapprima si posizionano le vinacce all'interno della gabbia del torchio: per fare questo si manovra la vite finché la parte più pesante della trave raggiunge un'altezza tale da rendere agibile il piano di lavoro. Successivamente, si coprono le vinacce con due semidischi di legno, sui quali si monta un'incastellatura di spessori, dove preme la trave del torchio.

Nella prima fase il torchio funziona come una leva a due bracci, con fulcro dato dai traversi posti nei montanti anteriori, sotto l'albero: agendo sulla vite, l'estremità anteriore della trave si alza cosicché la parte posteriore s'abbassa, sino a toccare il basamento, comprimendo le vinacce. Subito dalle doghe della gabbia inizia a fuoriuscire il vino, che si raccoglie nella scanalatura del masso basale e viene incanalato fino al beccuccio metallico di uscita.

A questo punto è necessario interrompere la torchiatura. L'estremità anteriore viene sollevata sino al culmine della vite, per consentire di sfilare i traversi dal montante anteriore. Proprio per questo motivo, il solaio originale in legno era bucato, per accogliere la sommità della vite.

Nella seconda fase il fulcro della leva è dato dai traversi posizionati nei montanti posteriori, sopra l'albero: si abbassa l'estremità anteriore del braccio, la vite viene girata finché il contrappeso non si solleva in modo che la struttura eserciti una pressione continua sulle vinacce, abbassandosi lentamente man mano che queste vengono compresse. A pressatura ultimata, l'estremità posteriore della trave viene sollevata nuovamente, inserendo le traverse fra i montanti anteriori, per rimuovere i residui dalla gabbia del torchio.