

POMPE ENOLOGICHE

Le **POMPE A PISTONI** sono in concorrenza diretta con le **MONOVITE ELICOIDALI**, le **POMPE A ROTORE** hanno il mercato più vasto e danno buoni risultati purché ruotino a bassa velocità, le **POMPE PERISTALTICHE** offrono, a un prezzo eccezionale, il pompaggio 'più dolce che ci sia' in enologia...

Negli ultimi anni l'offerta di pompe enologiche si è ampliata moltissimo. Sono infatti nate macchine specifiche per questo settore.

Alcuni costruttori hanno montato **pompe sommerse** nelle loro vasche di vinificazione ma con risultati altalenanti. Alcuni vignaioli ne sono soddisfatti; altri invece si lamentano che sono sempre intasate!

Le **pompe a rotore elicoidale** hanno avuto il maggiore successo. La moda è stata lanciata dalla casa costruttrice italiana [Tecnicapompe](#) di Fara Vicentino (TV). In origine tali pompe sono state concepite per trasferire liquidi carichi e sabbiosi. Si è poi avuta l'idea di utilizzarle per i rimontaggi dei vini rossi, sfruttandone la caratteristica che non si intasano facilmente e che non rovinano i chicchi d'uva ed i vinaccioli. Anche la ditta spagnola [Inoxpa](#) ha cominciato a produrre questo tipo di pompa. Le pompe a rotore elicoidale hanno due difetti: una bassa prevalenza e non sono autoadescanti, due caratteristiche che ne limitano molto l'uso per effettuare i rimontaggi.

Le **pompe a rotore flessibile** offrono oggi differenti possibilità. Soprattutto sono in auge quelle a bassa velocità di rotazione. Il rotore è fatto in Neoprene o meglio ancora in Caouthouc sintetico che resiste bene anche al calore. <<Con queste pompe si può fare anche della termovinificazione>> spiega David Thivon di FranceCave (un rivenditore francese, ndr). La sua società importa le pompe della [Liverani](#). Facendogli notare che le pompe a rotore sono pompe centrifughe molto criticate dagli enologi, vi risponderà che si sta confondendo tutto: <<le pompe a rotore sono volumetriche e non centrifughe>>. Dunque al loro interno non si ha alcun effetto di rimescolamento del mosto, questo almeno in principio. Le due pareti successive delimitano un volume, e scorrono contro il corpo pompa facendo avanzare il mosto. David Thivon precisa che le Liverani hanno un corpo pompa di grande dimensione. In tal modo possono ruotare lentamente. <<Si arriva al massimo a 900 giri/min>> afferma, sostenendo che la vendemmia è trattata altrettanto bene come nelle pompe elicoidali monovite, non si hanno surriscaldamenti come anche perdite di carico, inoltre il rotore si usura poco.

Visto il successo dei prodotti italiani, è ormai da tre anni che [Cazaux-Rotorflex](#) ha messo sul mercato il suo primo modello di una nuova gamma di pompe a rotore flessibile: la Oenoflex.<<Le nostre pompe ruotano molto lentamente. E sono adatte al pompaggio di polpa e vinaccioli>>, spiega Jean Pierre Savoldelli, direttore della società.

Bernard Bodin, direttore della società [Pompes André Bodin](#), non condivide l'entusiasmo dei suoi concorrenti. Le sue pompe modello Flexopal sono state per lungo tempo la referenza francese per le pompe a rotore flessibile. Ma oggi sono divenute molto

criticate! Il loro difetto più grave è quello di ruotare troppo velocemente. Secondo Bernard Bodin i problemi di cavitazione e di rimescolamenti intempestivi non sono dovuti, nelle pompe a rotore, dalla rotazione troppo veloce, bensì dal diametro troppo piccolo dei tubi utilizzati in cantina. Sostiene inoltre che l'aumentare del volume del corpo pompa non serve assolutamente a niente. <<Le pompe dei nostri concorrenti, a velocità lenta, non hanno più prevalenza uscendo con pressioni dell'ordine di 1 bar. Non possono rimontare i loro vini a più di 10 metri di altezza>>. Malgrado tutto, Bernard Bodin sta preparando una nuova gamma di pompe, con corpo molto più grande. <<Bisogna pur sempre seguire il mercato!>> afferma sconcolato.

Di moda in moda, sono arrivate sul mercato le **pompe elicoidali 'MONOVITE'**. Sono già state utilizzate in passato in campo enologico per pompare la vendemmia. Oggi sono state costruite pompe con diametri più piccoli per utilizzarle per effettuare i rimontaggi, pompare i mosti, i vini ed i lieviti. <<Oggi le pompe a coda di maiale (così dette dai francesi, ndr) non sono più care delle pompe a pistoni, e si puliscono in un minuto!>> dice entusiasmato Yannick Ordonneau, della Amos Distribution che propone le pompe [Netsch](#). Per dimostrare fino a che punto sono dolci ci dice che i piscicoltori le usano per trasferire gli avannotti vivi! <<Con queste pompe non è necessario attendere che il mosto si separi dalle vinacce, si può incominciare da subito a fare rimontaggi>>, aggiunge Gérard Escande, della società [Inoxpa](#) che produce la pompa a coda di maiale Kiber.

Ultimamente sono apparse sul mercato le **pompe peristaltiche**. Come le pompe a coda di maiale, servono per qualsiasi utilizzazione, dal trasferimento della vendemmia, sino alla filtrazione. Funzionano grazie a rulli che comprimono opportunamente un tubo flessibile, facendo avanzare il prodotto da movimentare e creando una depressione all'indietro. Della Toffola France, importatore delle pompe italiane [Ragazzini](#), ne è un ardente sostenitore. <<Sempre più persone si rendono conto dell'altissima qualità di queste pompe>>, afferma franco Latour, direttore commerciale. Ci spiega come le pompe peristaltiche facciano avanzare la vendemmia senza rompere bucce, vinaccioli e raspe. I loro concorrenti sostengono che le peristaltiche sono pompe ingombranti, pesanti e troppo care e che in caso di rottura del tubo flessibile non vi è nulla che possa impedire al liquido di spandersi con grave danno economico.

Bertrand Collard