

I VINI ROSATI

I vini rosati, tanto in auge in questi ultimi anni, sono conosciuti fin dai tempi antichi. Di loro fa cenno sia Plinio che Columella, distinguendo il "vinum album" (bianco) "vinum niger" (rosso) e "vinum helveolum"(rosato).

L'enologia moderna prevede l'ottenimento dei vini rosati con diverse tecniche:

- tecnica che prevede una breve macerazione a freddo (10/20 ore) delle uve pigia-diraspate con successiva svinatura parziale del mosto.
- tecnica che si avvale delle diverse apparecchiature di sgrondo e di pressatura soffice, per l'esaurimento totale dell'intera fase solida delle uve appena pigia-diraspate.
- taglio tra vini bianchi e vini rossi. (reg. UE del 27/1/2011)

Il colore o meglio la sua tonalità è uno degli aspetti fondamentali nella elaborazione dei vini rosati, non solo per l'aspetto visivo, ma anche in funzione della quantità degli antociani, che concorrono alla longevità del prodotto, anche se, sebbene esistano nel mercato internazionale ottimi vini rosati di alcuni anni, è pratica usuale stappare questi prodotti l'annata successiva a quella di produzione. È opportuno sottolineare, vista la finezza, l'eleganza e la delicatezza di questi vini, che un rosato deve nascere tale, sia per quanto attiene alla sua composizione chimico-estrattiva, sia per la sua nota cromatica; il dover correggere chimicamente eventuali carenze, porta purtroppo ad una penalizzazione del prodotto finito.

Caratterialmente i vini rosati dovranno propendere verso i vini bianchi, quindi vini freschi, profumati, leggeri, delicati nel colore, raffinati negli odori e nel sapore. Di fatto non esiste un colore rosato per eccellenza, ma delle sfumature che vanno dal leggero rubino fino alle tonalità note come "buccia di cipolla", Attualmente la maggioranza dei produttori è a favore di un delicato e quanto mai seducente, rosa vivo, brillante, privo di sfumature aranciate o gialle e senza alcuna nuance violacea. È stato dimostrato che la percezione visiva, in questi tipi di prodotto, più che nei vini bianchi e rossi, condiziona fortemente l'acquisto e la formulazione di un corretto giudizio organolettico.

La tecnica tradizionale è generalmente da preferirsi per ottenere dei prodotti di qualità, in quanto consente all'enologo di monitorare continuamente il prodotto fino al raggiungimento della tonalità di colore desiderato. Contrariamente nella tecnica con pressatura diretta, non è possibile predeterminare la quantità di sostanze cromofore rosse presenti nel futuro vino, inoltre con questa tecnica si ottengono mosti decisamente più torbidi.

La limpidezza del mosto è un altro aspetto fondamentale per l'ottenimento di un prodotto in linea con le caratteristiche che il consumatore odierno richiede.

La macerazione alla quale vengono sottoposte le uve prevede l'utilizzo di temperature sufficientemente basse per inibire l'avvio spontaneo della fermentazione. Come nella vinificazione delle uve bianche, anche per questi prodotti è prevista infatti la chiarifica del mosto stesso; statica, con l'ausilio dei soli enzimi pectolitici (da preferire), oppure meccanica (flottazione, filtrazione, centrifugazione, ...). Entrambi questi processi non avverrebbero se fosse in corso un benché minimo accenno fermentativo.

Solo dopo la pulizia del mosto è possibile procedere all'inoculo dei lieviti selezionati, che ogni enologo sceglierà in funzione del prodotto che vorrà ottenere; molto fruttato, floreale, fresco e giovane, oppure decisamente più importante con delicati sentori varietali. Questa scelta determinerà anche il valore della temperatura di fermentazione, che sarà decisamente più bassa nel primo caso. La pulizia del mosto, la temperatura fermentativa ed un'appropriata nutrizione dei lieviti, sono fattori essenziali per l'ottenimento di un prodotto di qualità.

Altre scelte però sono destinate a dare una connotazione personale al prodotto: la fermentazione malolattica e la maturazione sulle fecce fini.

La degradazione dell'acido malico, ad opera dei batteri malolattici, in genere non è ben vista per questo tipo di prodotti, che come è stato detto in precedenza basano la loro identità sulla freschezza, sulla delicatezza e sui colori

decisamente "vivi". Tale fermentazione indubbiamente contribuirebbe a produrre vini più rotondi, più pieni, ma decisamente meno fruttati, meno freschi e con incremento dei cromofori gialli.

Altrettanto dicasi per quanto riguarda la maturazione sulle fecce fini, tecnica praticata tradizionalmente in diverse regioni vinicole sui vini bianchi e rossi, che è stata recentemente oggetto di studio da parte del Centre de Recherche et d'Experimentation in Francia, proprio sui vini rosati.

Quanto sopra non esclude, comunque, che alcuni produttori applichino queste tecniche per creare dei prodotti aventi una diversa filosofia di interpretazione, ugualmente piacevoli, eleganti e interessanti.

Con lo scopo di agevolare la produzione di questi delicati e particolari vini, abbiamo realizzato tre vinificatori adatti a questa tipologia di lavorazione:

- **VOLVOTANK**, vinificatore di nuova generazione, ideale per la lavorazione di tutte le qualità di uva sia a bacca tenera che a bacca dura. Caratterizzato dalla presenza di una pala rotante interna di forma circolare, disposta centralmente, avente, escluse le dovute tolleranze tecniche, le stesse dimensioni del diametro del serbatoio stesso. La movimentazione della pala è operata da un motoriduttore, collegato ad un plc, che può essere programmato a piacimento dall'operatore.

La rotazione delicata della pala permette di poter uniformare la temperatura di raffreddamento, durante la fase di macerazione a freddo, temperatura che è facilmente gestibile grazie alla presenza di voluminose tasche esterne e alla possibilità di collegare la pala stessa all'impianto di condizionamento, eliminando l'utilizzo di scambiatori che, comunque, operano un effetto meccanico sulla vinaccia pigiata, favorendo la produzione indesiderata di feccia. La feccia, in qualità di sottoprodotto, aumenta notevolmente i costi di produzione, rallenta i processi di illimpidimento statico, adsorbe, in quanto composta da parti solide, notevoli quantità di antociani. Durante la fase attiva della pala è inoltre possibile omogenizzare i prodotti chimici aggiunti nel corso della pigia-diraspatura.

La cura posta per lavorazione dei meccanismi interni di Volvotank, senza angolature, spigolature e fenditure, permette una pulizia agevole, totale e sicura, tale da poterlo utilizzare, a fine vendemmia, anche come serbatoio di stoccaggio.



- **SUPERTANK**, vinificatore a cappello sommerso, dotato di accorgimenti e innovazioni studiati appositamente per soddisfare le esigenze dell'enologia moderna. È stato progettato con un sistema di griglie in acciaio inox e tubo centrale forato per il drenaggio del mosto, il tutto parzialmente o completamente amovibile. Il tubo centrale forato ha il compito di drenare il mosto, aspirato attraverso la valvola sottostante. Questa operazione si rende necessaria nel caso si voglia far passare il mosto da uno scambiatore di calore durante la macerazione a freddo, o per uniformare la temperatura della massa pigiata, o per omogenizzare i prodotti chimici aggiunti nel corso della pigia-diraspatura.

Terminata la macerazione, è possibile svinare e, qualora interessasse, fare fermentare le vinacce, ancora praticamente vergini, assieme a dell'altra uva appena pigiata, o vino giovane, per ottenere un prodotto di concentrazione decisamente superiore.

A vendemmia ultimata, la rimozione delle griglie rende questo fermentino idoneo a essere utilizzato alla stregua di un semplice serbatoio di stoccaggio.

- **CRIOTANK**, serbatoio dotato di una griglia interna inclinata e smontabile, posizionata nella parte inferiore. Lo scopo di questo accessorio è di drenare il mosto, aspirato dalla valvola sottostante, come per il vinificatore SUPERTANK. Anche per le altre considerazioni vale quanto detto per i precedenti vinificatori.

