

La composizione dei vini rosati

Rocco Di Stefano

Composizione di base

Rispetto ai vini Rossi, i Rosati possiedono tenori più bassi in sostanze minerali, in sostanze fisse (estratto), in polifenoli, in alcoli di fermentazione e in aromi varietali estratti dalle bucce, ma più alti in aromi di fermentazione fruttati .

Rispetto ai Bianchi, i rosati possiedono tenori più elevati in polifenoli fra cui antociani e loro derivati.

Negroamaro	Rosato	Rosso
GA % vol	13,83	13,21
Zuccheri rid. g/L	5,6	3,2
Estratto n.r. g/L	22,3	30
Glicerolo g/L	7,4	11,5
2,3-butandiolo g/L	0,45	0,88
pH	3,11	3,21
Ac. tot. meq/L	103,2	113,1
Ac. scamb. meq/L	132,5	153
Ac. vol. meq/L	5,33	5,67
Ac. tart. g/L	3,69	3,2
Ac. mal. g/L	1,23	1,56
Ac. latt. g/L	0,28	0,44
Ceneri g/L	1,81	2,6
Alc. ceneri meq/L	21	27
SO2 tot. mg/L	60	73
SO2 lib. mg/L	14	25

Le ragioni delle somiglianze o delle differenze fra le composizioni dei vini bianchi, rosati e rossi vanno ricercate nel diverso tempo di contatto bucce mosto e nelle diverse condizioni in cui si svolge la fermentazione (particelle d'uva in sospensione, presenza di bucce e semi d'uva, temperatura del mosto).

La composizione dei vini rosati varia però entro ampi limiti

	I. P.T.	Antociani (mg/L)	Tannini (mg/L)	I.C. (1 cm)	Tonalità
Anjou				0,10-2,00	0,50-1,80
Béarn	7-14	14-74	150-430	0,76-1,18	
Bordeaux rosé	7-11	35-41	440-850	0,69-1,67	
Côtes Prov. (press.)	7-15	14-55	80-320	0,38-1,19	0,80-1,98
Côtes Prov. (salasso)	7-15	11-62	63-270	0,51-1,76	0,58-1,62
Midi (press.)	10-14	13-35	180-320	0,63-1,19	0,80-1,17

Le differenze dipendono in parte dalle tecniche di preparazione del mosto base.

Principali tecniche:

- pressatura diretta delle uve (blanc de noir),
- pressatura dopo parziale macerazione fermentativa (rosati propriamente detti)
- pressatura dopo criomacerazione
- salasso (rosati come sottoprodotti della vinificazione in rosso)
- taglio vini bianchi – vini rossi

Differenze indotte dalla tecnica di preparazione del mosto base

Tecnica	I.P.T.	Antociani (mg/L)	Tannini (mg/L)	I.C. (1cm)
Pressatura diretta	6	7	100	1,41
Macerazione 12 ore e salasso:				
- senza SO2	11	26	320	0,53
- con 10 g/hL di SO2	16	100	760	1,53

Confronto classi e contenuti in composti fenolici
dei vini bianchi, rosati e rossi

Bianchi: HCTA; PT meno di 200 mg/L

Rosati: HCTA, HCA, antociani monomeri e loro
derivati, tannini provenienti dalla buccia dell'uva;
PT meno di 500 mg/L

Rossi: HCTA, HCA, flavonoli, antociani e loro
derivati, tannini provenienti dalla buccia e dai
semi dell'uva; PT fino a 4 g/L

I pigmenti dei vini rosati

Antociani monomeri, pigmenti polimeri tannini-ponte etile-antociani, piranoantocianine.

Scarsa probabilità di formazione di altre classi di pigmenti polimeri (ad es., tannini-antociani, antociani-tannini).

La formazione dei pigmenti tannini-ponte etile-antociani e di Vitisina B è legata alla disponibilità dell'acetaldeide (per la maggior parte libera durante la fermentazione alcolica, legata alla SO_2 nel vino)

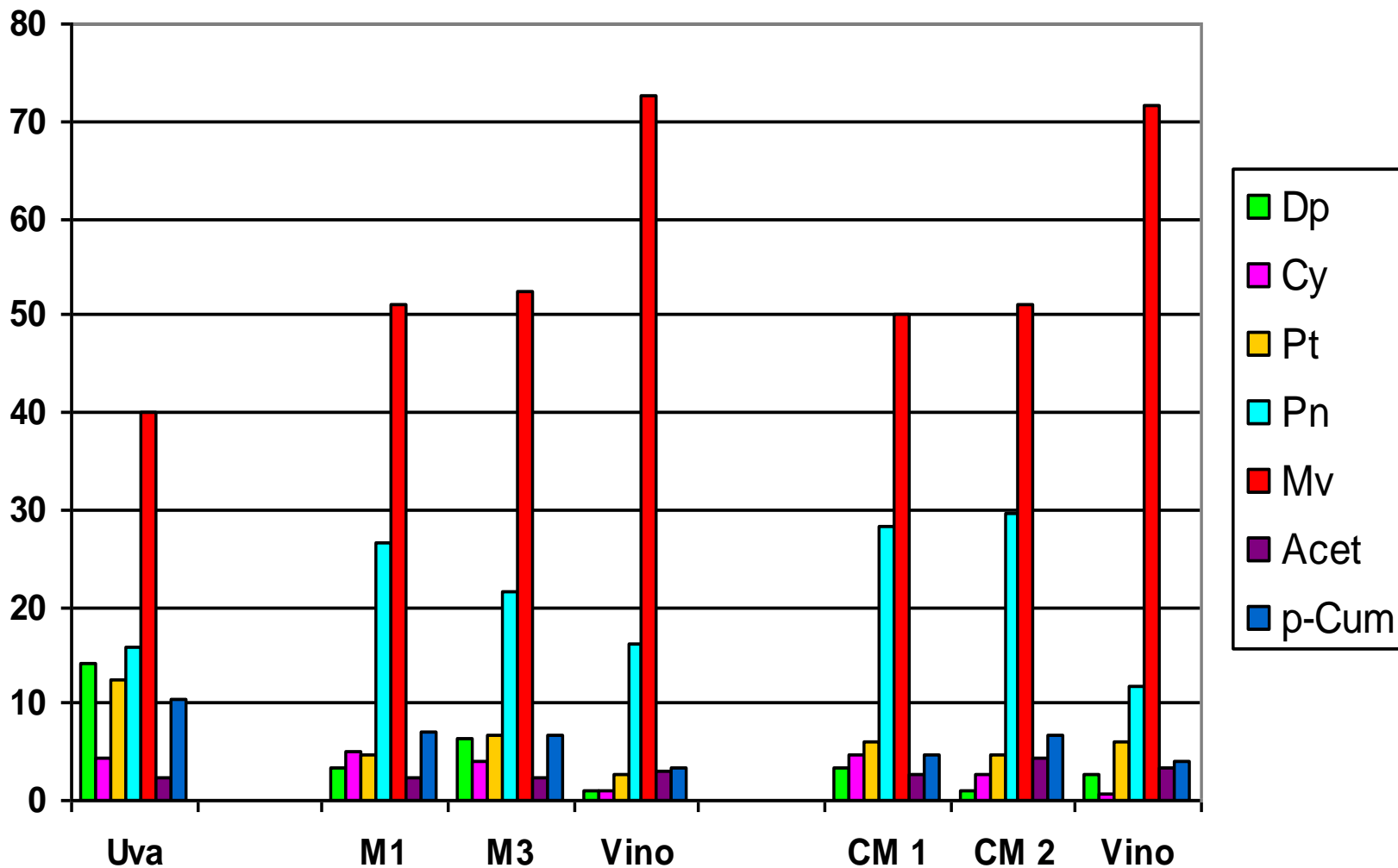
mg/L	Rosé Garnacha			Blanc de blanc Monastrell		
	VB	S9m	S12m	VB	S9m	S18m
Mv-3-G	40,7	68	79,9	24,3	10,7	10,3
Mv-3-G Piruvato	51,9	59,6	42,9	37,3	16,5	10,1
Mv-3-G Acetaldeide	tr	tr	tr			
Pt-3-G-4-Vinilfenolo		12,5	12,1			
Mv-3.(6''-p-cumaroilglucoside)	11,6	14,2	16			
Mv-3-G-4-Vinilcatecolo	22,4	44,5	41,9		tr	tr
Pn-3-G-4-vinilfenolo		10,5	10			
Mv-3-G-4-Vinilfenolo	24,9	77,6	72,8	tr	tr	tr
Mv-3-G-4-Vinilguaiacolo	16,7	25,2	24,2			
Mv-3.(6''-acetililglucoside)-4-vinilfenolo		15,2	15,5			
Mv-3.(6''-p-cumaroilglucoside)-4-vinilfenolo		15,5	13,7			
Piranoantocianine totali	115,9	260,6	233,1	37,3	16,5	10,1

Piranoantocianine e condizioni per la loro formazione (reazioni di cicloaddizione).

- Vitisine: antociani e composti carbonilici,
- Pinotine: antociani ed HCA,
- Flavanyl piranoantocianine: antociani e vinil-proantocianidine

A differenza degli antociani monomeri, i polimeri tannini-ponte etile-antociani e le piranoantocianine non sono decolorabili da parte della SO_2 .

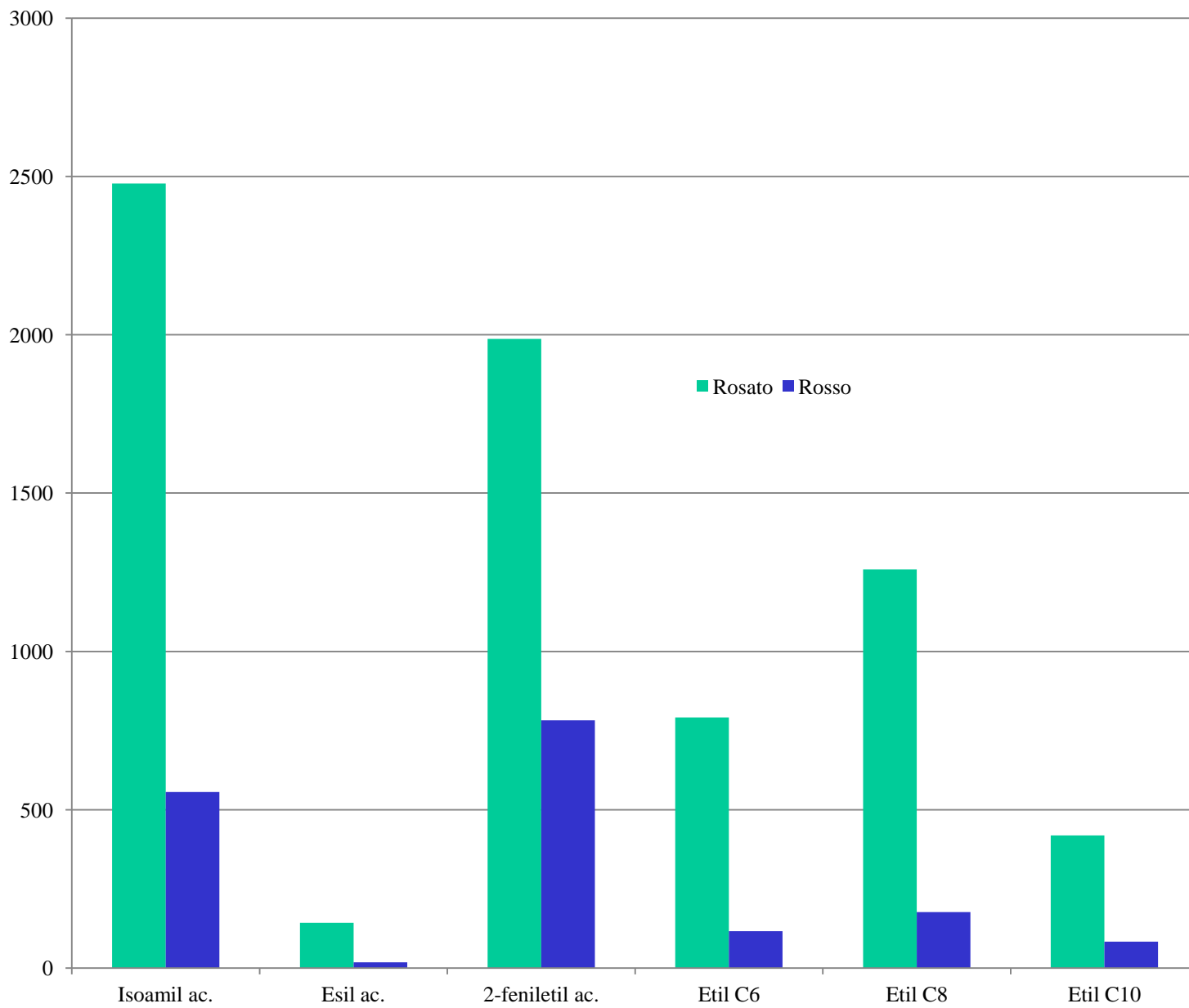
Evoluzione del profilo antocianico durante la produzione di un vino rosato da uve macerate (M) e criomacerate (CM) (%)

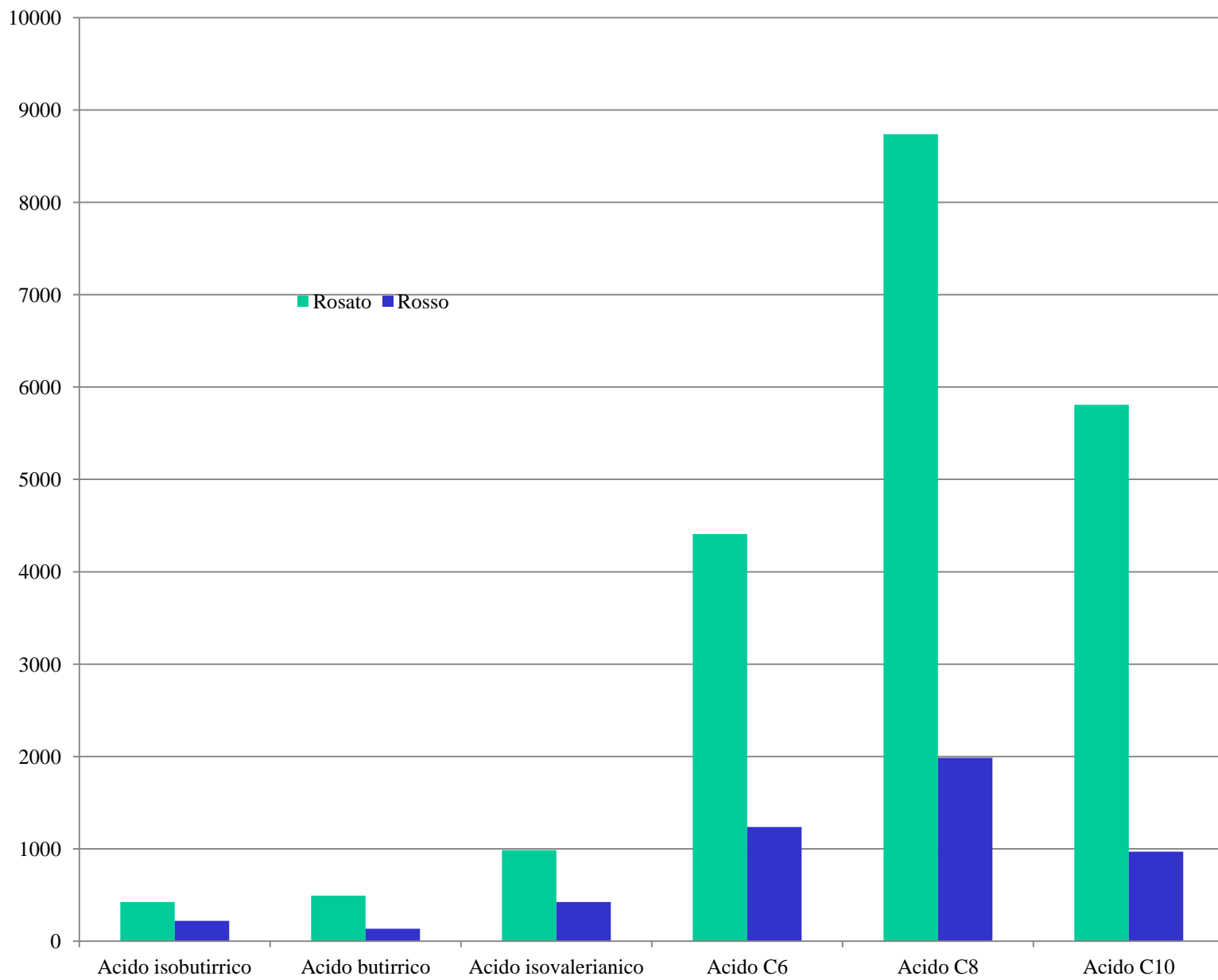


Aromi dei vini rosati

Aromi di fermentazione: molto simili ai bianchi

Aromi varietali: tenori intermedi fra i bianchi e i
rossi





La tecnica di preparazione del mosto può condizionare il tenore in aromi varietali.

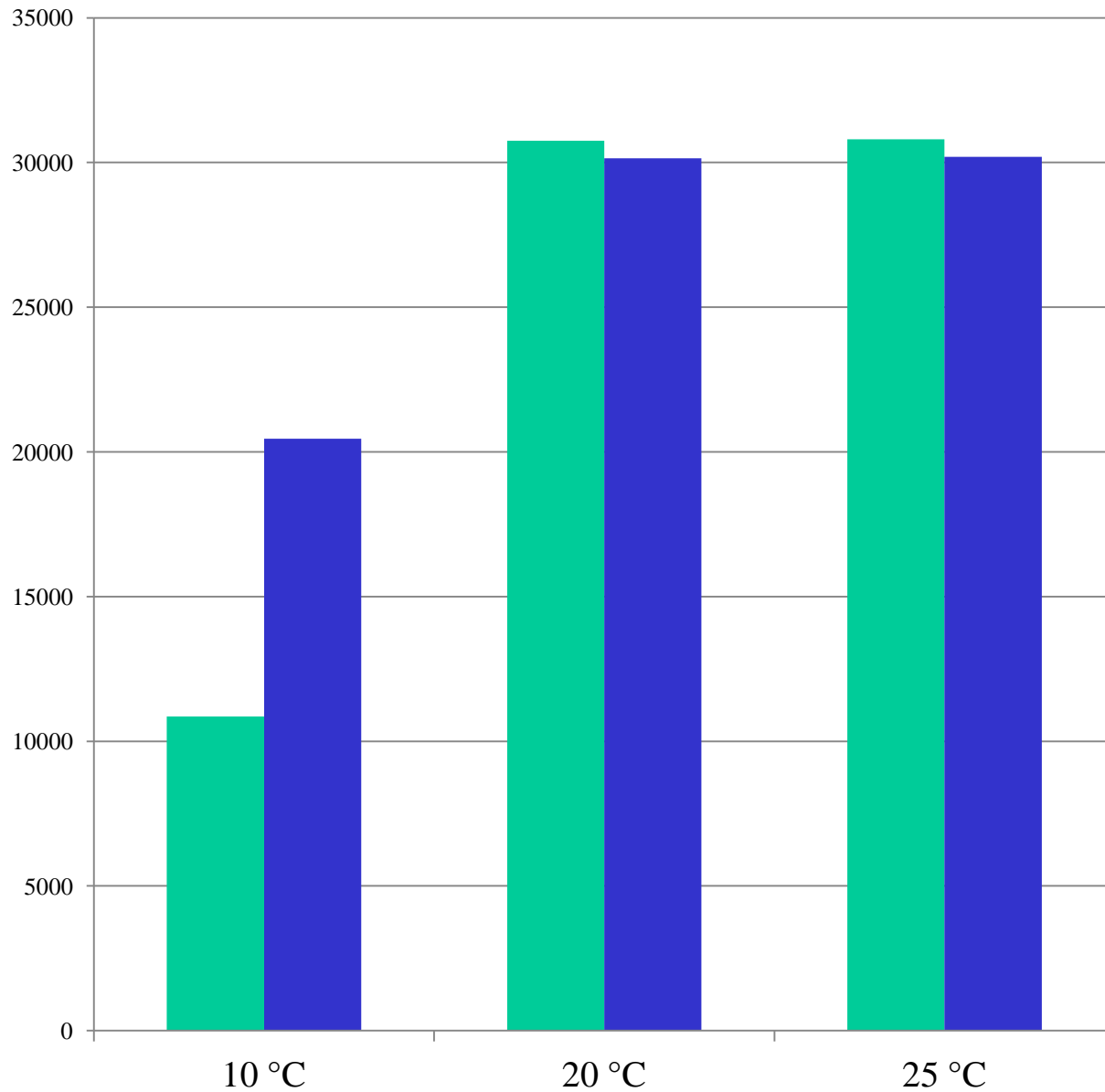
Caso degli aromi terpenici:

	Rosato Tradizionale		Rosato Criomacerato	
	L	G	L	G
Esanolo		167		183
Furan linalol ox isomero 1		210		218
Furan linalol ox isomero 2		762		871
Linalolo	67	109	71	107
Nerale		77		74
a-terpineolo	22	50	53	55
Geraniale		56		50
Piran linalol ox isom. 1	25	199	34	183
Piran linalol ox isom. 2		538		419
Citronellolo	35	18	75	21
Nerolo	21	295	42	349
Geraniolo	n.d.	663	58	667
Benzil alcol		801		821
2-Fenil etanolo		320		301
E-2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo	590	145	506	228
2,6-dimetil-7-octen-2,6-diolo	39	40	52	47
2,6-dimetil-1,7-octadien-3,6-diolo		22		20
3,7-dimetil-1,7-octandiolo		40		55
2,6-dimetil-7-octen-1,6-diolo		52		61
Z-3,7-dimetil-2-octen-1,7-diolo		75		109
E-2,6-dimetil-2,7-octadien 1,6-diolo		308		328
E-3,7-dimetil-2-octen-1,7-diolo	96	347	94	388
Z-2,6-dimetil-2,7-octadien-1,6-diolo		383		387
Acido trans geranico	77	455	118	421

Caso degli aromi tiolici

Presenti sotto forma di precursori cisteinil e glutationil derivati nelle bucce (circa 60%) e nelle polpe dell'uva (circa 40%). Possono avere anche origine tecnologica.

Necessità di un contatto bucce-mosto (macerazione prefermentativa o/e parziale macerazione fermentativa per la loro estrazione dalle bucce)

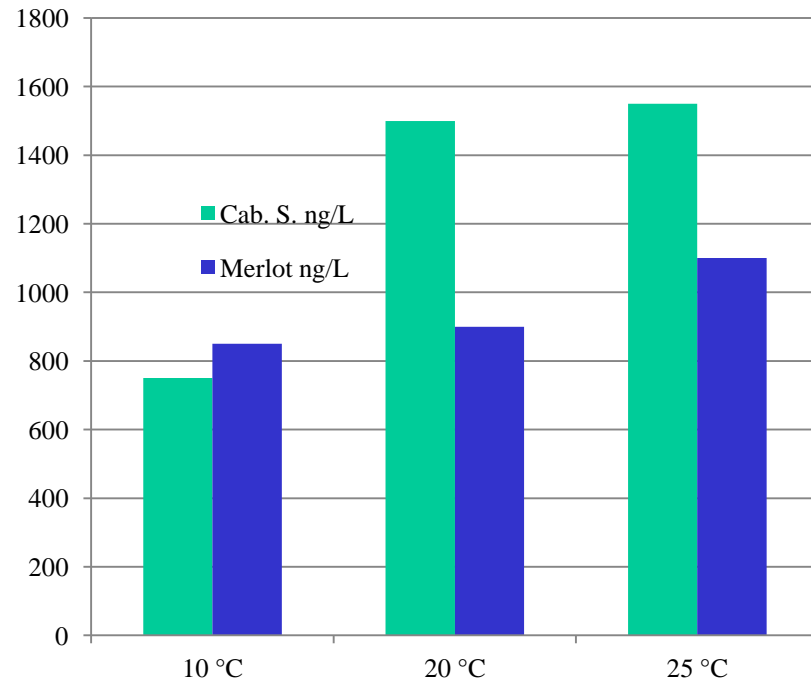
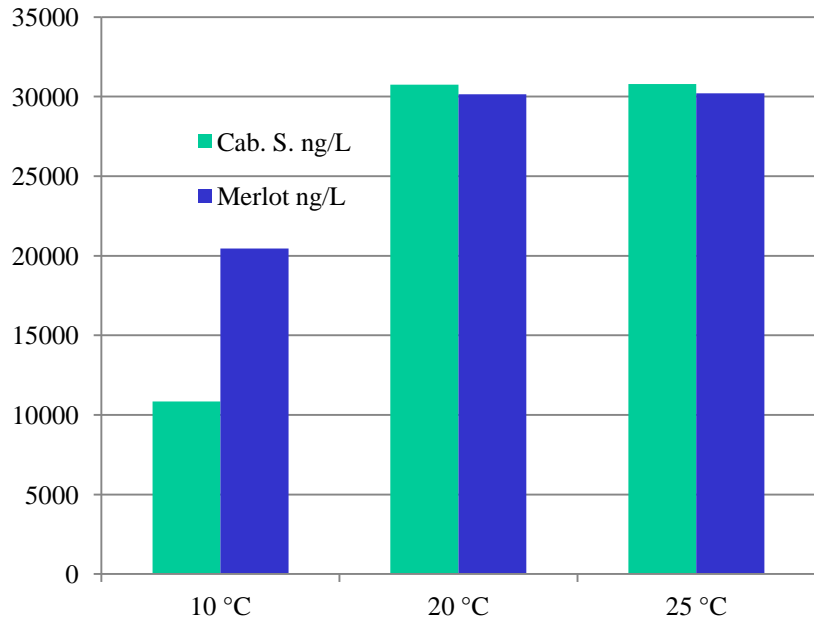


■ Cab. S.
ng/L

■ Merlot
ng/L

Sono liberati dai lieviti in fermentazione con rese di conversione molto basse.

Per la loro espressione e per la loro conservazione, necessità di particolari tecniche di produzione dell'uva (limitazione o assenza dell'impiego del rame), di vinificazione (difesa del mosto dalle ossidazioni enzimatiche), di precauzioni per la loro conservazione (limitazione delle reazioni di ossidazione)



Conclusioni

La produzione dei vini rosati richiede un attento riesame per l'ottimizzazione della resistenza al tempo del colore e dell'aroma.

In particolare: è necessario indurre la formazione di pigmenti più stabili degli antociani monomeri e dei polimeri tannini-antociani o antociani-tannini e la stabilità dell'aroma per mezzo di pratiche attualmente allo stato sperimentale

Evoluzione antociani totali

