

## **La vinificazione dei rosati in Italia**

Rocco Di Stefano, Facoltà di Agraria, Università di Palermo, Viale delle Scienze, Palermo  
roccodistefano@unipa.it

### **Considerazioni generali**

I vini rosati rappresentano una classe di vini intermedia fra i bianchi e i rossi. Per questa caratteristica la loro composizione varia entro ampi limiti che hanno come estremo inferiore i vini bianchi giovani fruttati, a basso contenuto di composti fenolici, e come estremo superiore i vini rossi a contenuto medio in antociani e tannini (proantocianidine). Sulla base di questi caratteri compositivi è difficile parlare di un vino rosato standard, ma piuttosto di vini il cui colore, dalle tonalità dal rosso al porpora, è poco intenso, il cui odore varia da fruttato a varietale, a intensamente vinoso, il cui tenore in flavanoli è piuttosto contenuto (sensibilmente minore di 1 g/L) e il cui sapore può essere più o meno corposo, più o meno acido, dalla durata più o meno lunga. Da queste premesse scaturisce che la produzione dei vini rosati è espressione del territorio e dell'azienda che li produce, oltre che della varietà, e che una loro codificazione, al momento, è praticamente impossibile. Imporre dei limiti compositivi, a parte l'intensità del colore, implica un appiattimento che certamente non giova all'immagine di questi vini, appunto territoriali.

Ma anche una standardizzazione della tonalità e dell'intensità del colore, oltre ad essere al momento impossibile, non favorirebbe la diversità che è appunto legata al territorio.

Il contenuto in antociani è sempre o molto basso o piuttosto basso, il contenuto in tannini può variare entro ampi limiti, l'intensità colorante, da molto debole a debole, il colore varia da rosso aranciato a porpora. Considerato che è notevole l'influenza esercitata dal contenuto in SO<sub>2</sub> sul colore (decolorazione degli antociani monomeri e di alcune classe di polimeri), è difficile avanzare ipotesi su quale possa essere quello effettivo ma solo su quello che appare. Questa grande variabilità conferma che i caratteri sensoriali di questi vini dipendono largamente dalla varietà, dall'azienda e dal territorio e che non c'è una precisa tendenza o indicazione del mercato verso un tipo di vino rosato standardizzato. In realtà la qualità del vino rosato dipende dalla tecnica impiegata per la sua preparazione, oltre che dalla varietà. Il taglio fra un vino rosso e un vino bianco, l'uvaggio varietà a frutto bianco - varietà a frutto rosso, la pressatura diretta, il salasso, la macerazione prefermentativa a freddo, la parziale macerazione fermentativa, sono tecniche utilizzate nella preparazione dei vini rosati. È evidente che le differenze fra i vini ottenuti con queste tecniche, soprattutto riguardo al sapore, sono notevoli. Un arricchimento in tannini, derivanti dalla macerazione prefermentativa e fermentativa può condizionare in modo determinante il sapore del vino e richiedere interventi di

maturazione per limitare la sensazione di astringenza, in genere associata alla presenza di queste sostanze, e l'imbrunimento del colore durante la fase di commercializzazione. L'odore di questi vini, di solito derivati dalla fermentazione in bianco di uve colorate, può essere più o meno fruttato, se la fermentazione ha riguardato un mosto più o meno chiarificato. Non si hanno notizie della produzione di vini rosati dotati di aromi tiolici. Con i metodi recentemente messi a punto in Sicilia per le varietà autoctone Grillo e Catarratto questo sembra possibile e potrebbe rappresentare un'ulteriore possibilità di offrire al mercato prodotti nuovi. Una breve macerazione carbonica è giudicata utile per facilitare l'estrazione del colore dalle bucce durante la fase di pressatura e per ottenere note odorose fruttate. Anche questo è un accorgimento da esplorare per la produzione di vini rosati dotati di maggior stabilità alle trasformazioni che avvengono a carico dei polifenoli durante la conservazione.

La durata nel tempo dei vini rosati dipende dalle reazioni di trasformazione degli aromi e dei polifenoli. Intanto, trattandosi di vini giovani, in essi sono presenti antociani monomeri che in parte sono decolorati dall'anidride solforosa, aggiunta come antimicrobico-antiossidante. Il colore dei vini rosati, probabilmente è dovuto più al contributo di forme di combinazione degli antociani che ad antociani monomeri. Considerato che 64 mg di SO<sub>2</sub> combinano circa 500 mg di antociani monomeri o polimeri (espressi in termini di moli di monomeri) in cui la molecola dell'antociano si trova al termine della catena polimerica, sembra improbabile, per i contenuti in SO<sub>2</sub> libera di questi vini, che gli antociani monomeri possano contribuire al colore dei vini rosati. D'altra parte, anche la presenza di antociani copigmentati sembra poco probabile sia per la SO<sub>2</sub> presente, sia per il modesto tenore in antociani di questi vini (condizione per la copigmentazione, oltre alla presenza di copigmenti è un contenuto in antociani superiore a 20 mg/L). I candidati più probabili dovrebbero essere rappresentati da addotti chinone dell'acido caffeil tartarico-malvidina, originati nelle reazioni di ossidazione riduzione accoppiate, o pigmenti derivati dalla reazione acetaldeide-tannini-antociani, acetaldeide-antociani-antociani o piranoantocianine derivate dalla reazione antociani-acidi idrossicinnamici legati all'acido tartarico (pinotine) o vitisine o flavanilpiranoantocianine. La formazione di questi composti è possibile nelle condizioni di pH dei vini rosati. Il basso pH dovrebbe rendere molto lente nel tempo anche le reazioni che portano alla formazione di polimeri bruni e alla trasformazione del colore dei vini rosati, ma potrebbe accelerare le reazioni di depolimerizzazione-polimerizzazione dei tannini con possibilità di accentuazione dell'astringenza nel tempo.

L'alto contenuto in tannini sembrerebbe smentire queste ultime considerazioni sulla possibilità di aumento dell'astringenza e forse anche dell'amaro di certi vini rosati. Si tratta, probabilmente di una stabilizzazione indotta dalla particolare tecnica con cui questi vini sono stati ottenuti. In ogni caso,

da che cosa dipenda l'intensità della sensazione di astringenza dei tannini, è ancora motivo di ipotesi. Si sta diffondendo la maturazione dei vini rosati sur lies, a cui, forse, si deve la possibilità di coesistenza di contenuti elevati in tannini e di bassa astringenza e sapore corposo e morbido. Probabilmente è proprio questa tecnica che rappresenta una soluzione al problema della stabilità di questi vini. L'abbiamo sperimentata in Sicilia con risultati incoraggianti, ma è tutta da scoprire e ancora da mettere definitivamente a punto. Può essere condotta in barriques, tonneaux e in recipienti di materiale inerte, di grandi dimensioni. La maturazione sur lies migliora l'odore e il sapore e aumenta la stabilità del colore e la durata nel tempo dei vini rosati. Inoltre, la sensazione di astringenza diminuisce sensibilmente.

## **Conclusioni**

Le considerazioni sopra svolte, indicano che è ancora aperta la ricerca di tecniche di vinificazione che assicurino nel tempo la stabilità e la durata dei caratteri sensoriali dei vini rosati. La soluzione di facilità, del taglio fra vini bianchi e vini rossi nella preparazione di questi vini, introdotta dalla recente normativa europea, se da una parte rende possibile una standardizzazione di questi prodotti, di fatto li declassa al ruolo di vini tecnologici, privi di connotazioni varietali e territoriali e, di conseguenza, di quegli aspetti della qualità connessi con la diversità.

## **Bibliografia**

BOSSO A., PETROZZIELLO M., GUAITA M., PANERO L. (2007). *L'affinamento dei vini rossi sur lies. considerazioni sulla pratica e descrizione di un'esperienza di cantina*. Ind. Bevande, (36, 207): 18-26.

POZO-BAYÓN M.Á., MONAGAS M., POLO M.C., GÓMEZ-CORDOVÉS C. (2004). *Occurrence of pyranoanthocyanins in sparkling wines manufactured with red grape varieties*. J. Agric. Food Chem., 52: 1300-1306

RIBÉREAU-GAYON P. (2003) *Traité d'Oenologie, I, II*. Dunod, Paris

RODRIGUEZ M., LEZAUN J., CANALS R., LLAUDY M.C., CANALS J.M., ZAMORA F. (2005). *Influence of the Presence of the Lees during Oak Ageing on Colour and Phenolic Compounds Composition of Red Wine*. Food Sci. Tech., (4, 11): 289-295.

SALAS E., LE GUERNEVE C., FULCRAND H., PONCET-LEGRAND C., CHEYNIER V. (2004). *Structure determination and color properties of a newly synthesized direct-linked flavanol-anthocyanin dimer*. Tetrahedron Lett., 45: 8725-8729.

SCHWARTZ M., JERZ G., WINTERHALTER P. (2003). *Isolation and structure of Pinotin A, a new anthocyanin from Pinotage wine*. Vitis, (2, 42): 105-106.

SQUADRITO M., VACCARO I., CORONA O., ANSALDI G., DI STEFANO R. (2008). *Il Nero d'Avola "sui lieviti" per migliorare i caratteri sensoriali*. Suppl. Inform. Agr., (1, 44): 19-22.

VACCARO I., SQUADRITO M., CORONA O., ANSALDI G., DI STEFANO R. (2009). *Maturazione sur lies di un vino Nero d'Avola della Sicilia occidentale*. L'Enologo, (3, 45): 99-104.