

# ASSOENOLOGI GIOVANI

## Il gruppo di lavoro

*Valter Bighini, Jennifer Carraro, Loris Cazzanelli, Marco Chistè, Luigi Di Camillo, Alessandro Donà, Erica Enzo, Iacopo Michele Giannotti, Francesco Martusciello, Maurizio Maurizi, Laura Minoia, Enrico Nesi, Andrea Pala, Chiara Peresani, Andrea Radicchio, Rocco Vallorani, Gabriele Valota.*

## DALLA LETTERA DEL PRESIDENTE AI GIOVANI ENOLOGI

"ORA **OCCORRE TANTO CORAGGIO**,  
MA DALLA FORZA DEI GIOVANI  
NASCERANNO NUOVE VIA D'USCITA"



**Andrea Pala**

PRESIDENTE ASSOENOLOGI GIOVANI

**P**rofessionalità, determinazione e strategia. Ma anche tanto coraggio, come solo i giovani - in questo caso enologi - possono averlo. Quello che stiamo vivendo con l'emergenza Covid è un qualcosa di talmente fuori dall'ordinario che diventa difficile immaginare anche una via di uscita. Proprio per questo senso di smarrimento, abbiamo però l'obbligo di trovare dentro di noi una via d'uscita, iniziando con l'elevare al massimo le nostre motivazioni.

Il 2020 sarà ricordato come una sorta di anno zero, in riferimento soprattutto alle metodologie e alle strategie utilizzate per far fronte alla crisi che questa pandemia ci sta ancora richiedendo di affrontare. Ma vogliamo sperare che sarà un anno dal quale trarre pure qualcosa di buono. Intanto ci ha fatto capire che ci può essere un cambio di

paradigma nel modo di comunicare e far conoscere i nostri prodotti.

Prima del lockdown di primavera la maggior parte di tutti noi eravamo ancorati al vecchio e anche caro modo di presentare i nostri vini, poi abbiamo scoperto il fascino e anche, per certi versi, la bellezza di stappare una bottiglia su Skype e fare degustazioni attraverso i canali social-web. Impensabile fino a dieci mesi fa.

A tutto questo, anche una volta superata l'emergenza pandemica, dovremo essere bravi a dare continuità. Che non significa promuovere i nostri vini esclusivamente a distanza, ma integrare la comunicazione dei prodotti. Le nuove tecnologie ci stanno permettendo di arrivare a ogni latitudine del Pianeta, laddove fisicamente non potremmo mai arrivare e soprattutto non saremo mai in grado di raggiun-

gere pubblici vasti come quelli che l'on line può garantirti. In tal senso credo che occorrerà al più presto individuare chiare linee strategiche per affinare questo aspetto della comunicazione digitale, con l'obiettivo di raggiungere e sviluppare nuovi mercati. Contemporaneamente chiediamo che le istituzioni, a iniziare dal governo nazionale, mettano in campo misure finalizzate a sostenere l'imprenditoria italiana, a maggior ragione quella che vede alla guida delle aziende le giovani generazioni.

Chiediamo sostegno e fiducia, consapevoli che dalla forza dei giovani enologi nasceranno nuovi percorsi in grado di migliorare il mondo del vino attraverso nuove prospettive e metodi innovativi. ■

**IL TEMA DEL MESE**

# IL MONDO DEI VINI ROSATI

Esiste una suggestiva leggenda legata alla nascita del vino rosato, che ha come protagonista un prete che abitava lungo le sponde del Lago di Garda. Egli viveva dei doni dei propri compaesani, i quali però ben presto non ebbero più i mezzi per il sostentamento del religioso. Il prete tuttavia non si perse d'animo: in un lampo di furbizia, per ottenere il vino destinato alle funzioni in chiesa, bucò un tino in cui riposava una bevanda rimasta troppo poco tempo a contatto con le bucce. Il colore, quindi, non era rosso o bianco, ma rosato



## Gruppo Comunicazione

Jennifer Carraro, Maurizio Maurizi,  
Chiara Peresani, Gabriele Valota,  
Rocco Vallorani.  
Alessandro Donà (coordinatore)

## Una tipologia in forte crescita

La crescita dei consumi di vino rosato, Covid permettendo, non sembra conoscere tregua. In quindici anni il consumo di questa tipologia di vini è cresciuto del 30%, e anche durante la pandemia le vendite nella Gdo in Italia hanno tenuto, anzi sono cresciute con l'incremento dei consumi di vino in casa. Le riduzioni più pesanti si sono registrate nel canale Horeca per la chiusura degli esercizi.

Dal Nord al Sud Italia, la produzione e il numero di etichette di questi vini è in costante aumento, grazie anche alla creazione del Prosecco Rosè Doc e grazie anche alla sua espansione in territori dove fino a qualche anno fa questa tipologia di vini era pressoché sconosciuta.

## Vino trendy che piace ai giovani

La tendenza in aumento dei consumi italiana è sicuramente meno evidente rispetto al resto del mondo, dove ormai da anni il rosato spinge sui consumi negli Stati Uniti, nel Nord Europa e nel Nuovo Mondo. Un vino che si adatta alla comunicazione moderna, adatto ad ogni attività di marketing, specialmente sui social, dove si mostra spesso

come un vino di facile appeal, giovane, fresco, vivace e immediato, che colpisce un pubblico giovane che guarda al mondo del trendy, ma anche il consumatore più esperto, conoscitore magari dei grandi rosati prodotti nei molteplici territori vocati.

Ed ecco che anche nella produzione di questi vini si è arrivati ormai ad una dicotomia tra i rosati di colore carico e quelli dai colori più tenui, tipici dello stile provenzale, che negli ultimi anni hanno fatto da padrone nei consumi dei mercati di maggiore consumo, ovvero il mercato francese (che da solo ne consuma il 28%) e quello degli Usa (ormai sopra al 15% del consumo mondiale). Dopo qualche anno in cui molti produttori italiani hanno cercato di seguire questo trend di stile, ecco riaffermarsi, specialmente negli ultimi due anni, una sorta di orgoglio tradizionalista di molte regioni italiane dove il rosato ha sempre fatto la sua parte.

Si parli ad esempio del Cerasuolo d'Abruzzo, ottenuto da Montepulciano, che non può che esprimerne il carattere e la forza; il Castel del Monte e il Salice Salentino in Puglia; il Cirò Rosato in Calabria; il Bardolino Chiaretto in Veneto; il Chiaretto Valtènesi in Lombardia, e mille altri rosati che, provenienti da uve diversissime, dal Primitivo al Sangiovese, dal Nero d'Avola al Lagrein, esprimono in altre vesti il grande patrimonio vitivinicolo che l'Italia possiede. ■

**L**a prima vinificazione del vino da parte dell'uomo si può collocare nella zona fra la Mesopotamia e il Caucaso, nel periodo compreso tra il 6000 al 3000 a.C.

In questo arco temporale verosimilmente si potrebbe affermare che la prima tipologia di vino prodotto fu un rosato, tipologia che risulterebbe la più utilizzata sino all'ottavo secolo, periodo in cui iniziò ad imporsi la produzione dei vini rossi. Alla fine del XVII secolo, i lavoratori chiedevano vini più "nutrienti", da qua la comparsa dei "vini neri", con una maggiore durata della macerazione.

Considerati per anni come vini di "seconda scelta", piano piano, i vini rosati stanno conquistando critici e consumatori, soprattutto le nuove generazioni, uscendo dalla nicchia dove erano stati confinati. Merito senz'altro dei produttori che hanno iniziato a investire migliorandone soprattutto la qualità.

## Gruppo Tecnico



Valter Bighini, Marco Chistè,  
Laura Minoia, Andrea Pala,  
Andrea Radicchio,  
Loris Cazzanelli (coordinatore)

**D**efinizione: “I rosati sono il frutto della fermentazione alcolica di un mosto ottenuto per macerazione pellicolare prefermentativa **controllata** di uve nere”.

Il **controllo** riguarda l'epoca vendemmiale, dove solitamente viene ricercata una concentrazione di zuccheri non altissima, una “scarsa” concentrazione di colore nelle bucce e una “forte acidità”.

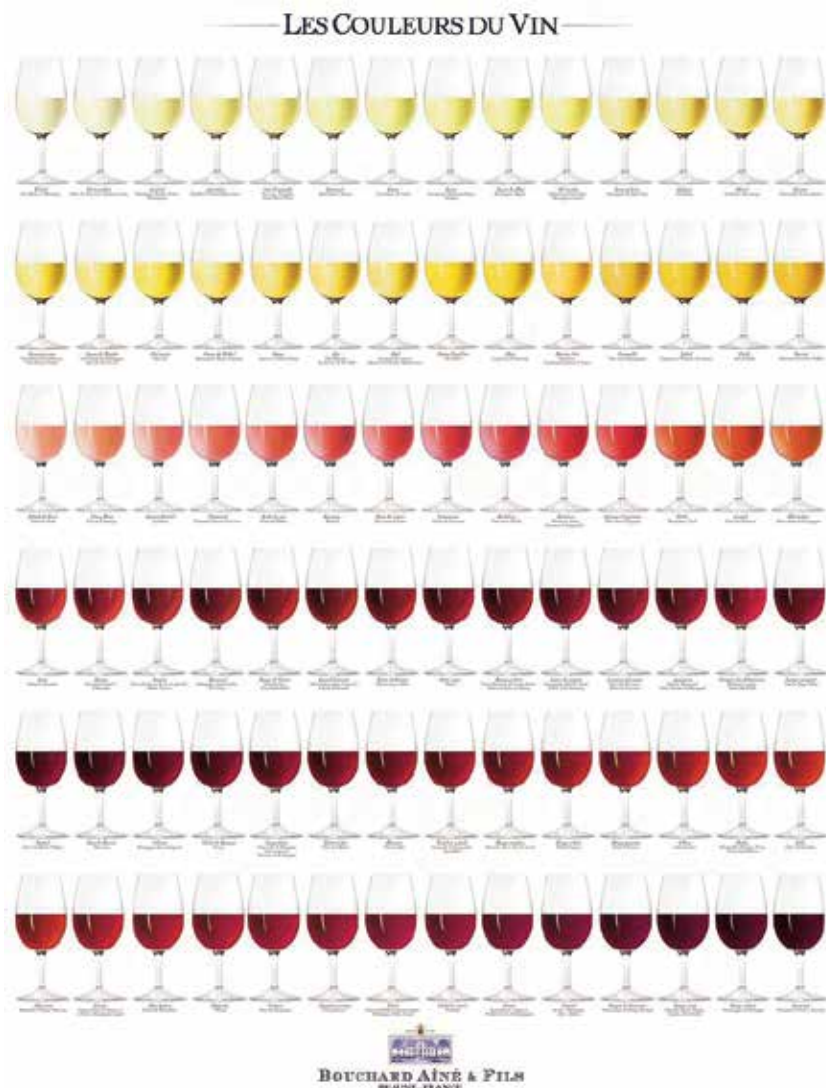
## Raccolta meccanica vs raccolta manuale

Meccanica	Manuale
Rapida	Lenta
Raccolta a T° basse	T° elevate
Acini danneggiati	Uve integre
Abbondanza di succhi	Pochi succhi
Economica	Costi elevati

La raccolta manuale favorisce il controllo dell'integrità dell'acino e una gestione più semplice dell'estrazione del materiale colorante, si consiglia per una maggiore qualità del prodotto la vendemmia al mattino presto, vista la massima concentrazione di tioli a basse temperature.

## Note enologiche

Fondamentale la protezione dall'ossidazione, infatti questi vini solitamente necessitano di chiarifiche piuttosto in-



tense, per l'eliminazione delle componenti fenoliche ossidabili, ossidasiche e ricche di colore, con l'utilizzo anche del carbone decolorante nelle prime fasi, tra queste la stabulazione prefermentativa a freddo.

Questa tecnica richiede una perfetta sanità delle uve e nessun accenno di fermentazione, implica il raffreddamento rapido dei mosti non sfecciati fino alla temperatura di 0 °C e il mantenimento fino a 3 settimane, nel frattempo viene messa più volte in sospensione la parte solida.

Queste operazioni aiutano all'esaltazione delle componenti esteriche e tioliche, correlate dalla durata della stabulazione, ed evidenziano un notevole aumento di volume e rotondità al palato.

Naturalmente si corrono anche dei

rischi, legati ad un eventuale avvio della fermentazione alcolica, la quale potrebbe portare a deviazioni organolettiche.

Dopo queste operazioni, bisogna eseguire la rimozione delle componenti polifenoliche indesiderate, in questa fase la chiarifica sarà molto reattiva e con una sedimentazione elevata.

È importante verificare la torbidità del prodotto, che sia compresa tra 100 e 200 NTU, ma soprattutto la gestione della temperatura, cercando di aumentarla di qualche grado prima del travaso e prima dell'avvio della FA.

A seconda del ceppo di lievito utilizzato, è buona norma tenere la temperatura dai 14 ai 18 °C per tutta la FA; questo accorgimento aiuta a mantenere un buon contenuto di esteri fermentativi e note fruttate nonché ad esaltarne i tioli. ■



## Gruppo Legislazione

Erica Enzo,  
Iacopo Michele Giannotti,  
Francesco Martusciello, Enrico Nesi,  
Luigi Di Camillo (coordinatore).

**C**onsiderando che un vino rosato può essere ottenuto dalla vinificazione in bianco o in rosato di uve a bacca nera, con o senza miscelazione con prodotti a monte del vino da uve a bacca bianca, la normativa pone dei limiti per quanto riguarda i tagli quando le due partite da miscelare sono già allo stato di vino.

### La norma sui tagli

Il Regolamento (Ue) 943/2019, all'articolo 7, definisce il taglio come l'operazione di assemblaggio di vini o di mosti di diverse provenienze, di diverse varietà di vite, di diverse vendemmie o appartenenti a categorie diverse. Sono considerati appartenenti a categorie diverse di vino o di mosto:

- Il vino rosso e il vino bianco nonché i mosti o i vini da cui si possa ottenere una di queste categorie di vino;
- Il vino senza denominazione di origine o senza indicazione geografica protetta, il vino a denominazione di origine protetta (Dop) e il vino a indicazione geografica protetta (Igp)

nonché i mosti o i vini da cui si possa ottenere una di queste categorie di vino. Il vino rosato, secondo l'articolo 8 del Regolamento Ue 934/2019 non può essere prodotto mediante il taglio di un vino bianco senza Dop o senza Igp con un vino rosso senza Dop o senza Igp, salvo che sia destinato a produrre vini frizzanti o spumanti.

Tuttavia non esiste un divieto per quanto riguarda i vini a Igp o Dop. Quindi, se non esplicitamente vietato dal relativo disciplinare di produzione, è possibile produrre vino rosato utilizzando la pratica del taglio tra un vino rosso

e un vino bianco, purché questi ultimi siano entrambi certificati a Dop o Igp. Il vino rosato non possiede una definizione specifica: la nomenclatura combinata (NC) e la legislazione europea del settore vitivinicolo fanno una distinzione solamente tra vino bianco e vino non bianco.

A livello mondiale però, tale specificazione non appare. Ad esempio, l'Organizzazione mondiale della vigna e del vino (Oiv), che definisce il vino come la bevanda risultante dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, pigiata o meno, o del mosto d'uva, non possiede norme analitiche specifiche che distinguano i vini in funzione del loro colore.

Sebbene non esista una definizione esatta di vino rosato, esistono tuttavia metodi di elaborazione specifici.

### Le quattro tipologie

In base alla pratica enologica adoperata, è possibile distinguere quattro tipi di vini rosati.

**1. Rosato da pressatura diretta o macerazione molto breve (durata < 2h):** questa tecnica consiste nel pressare direttamente i grappoli interi o diraspanti subito dopo la vendemmia con una macerazione pellicolare piuttosto breve, fino a ottenere il tono rosato chiaro desiderato.

Il succo, separato dalle bucce, viene quindi messo nei serbatoi in cui inizia il processo di fermentazione.

**2. Rosato da macerazione pellicolare (durata > 2h):** questo tipo di vino rosato viene normalmente elaborato a partire da uve rosse immerse direttamente nei serbatoi con una macerazione più o meno lunga prima della fermentazione alcolica, al fine di liberare i costituenti della buccia e della polpa per ottenere un tono rosato, più o meno scuro.

Il succo, separato dalle bucce con o senza pressatura, viene quindi passato nei serbatoi in cui inizia il processo di fermentazione.

**3. Il rosato da salasso:** questo tipo di vino rosato viene normalmente elabo-

rato a partire da uve rosse immerse direttamente nei serbatoi con una macerazione più o meno lunga prima della fermentazione alcolica, al fine di liberare i componenti della buccia e della polpa fino a ottenere il tono rosato desiderato.

Una parte del succo viene separata e trasferita in un altro serbatoio per l'elaborazione del vino rosato, mentre il resto del raccolto continua la macerazione e la fermentazione per l'elaborazione del vino rosso.

**4. Miscela di mosti o di vini bianchi e rossi (taglio):** questa pratica è regolamentata in modo differente in base ai paesi. Sebbene all'interno dell'Ue sia stata esclusa per i vini senza indicazione geografica, è prevista (o no) dai disciplinari dei vini con indicazione geografica ed è autorizzata per l'elaborazione dei vini spumanti, sebbene sia utilizzata più correntemente nel resto del mondo.

È inoltre possibile arricchire i vini bianchi con dei mosti colorati concentrati e ottenere così vini rosati.

La pratica enologica che definisce l'arricchimento con mosti e mosti concentrati non specifica l'obbligatorietà dell'uso di un mosto concentrato di colore simile a quello del mosto che riceve l'arricchimento.

Il combinato disposto del Regolamento n. 337/79 (relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo), del Regolamento n. 3282/73 (relativo alla definizione del taglio e della vinificazione) e del Regolamento n. 355/79, che stabilisce le norme generali per la designazione e la presentazione dei vini e dei mosti di uve, consente il taglio di un vino da tavola rosso con un vino da tavola rosato, entrambi originari di più stati membri, ed il suo smercio nell'ambito della comunità sotto la denominazione di vino rosato da tavola di vari paesi della comunità europea, purché l'indicazione "rosato" non sia in contrasto con una caratteristica obiettiva del vino che permetta di distinguerlo, unicamente in base al colore, dal vino rosso o dal vino bianco. ■