

bubble's



BUBBLE'S ITALIA SRL

ZERO PREAMBOLI

Il vino rosato è croce e delizia di tante cantine. Come dar loro torto, dato che è in assoluto il vino più difficile da realizzare?

Forse per questo è amato dal mercato e dai produttori, che si cimentano con risultati purtroppo non sempre apprezzabili. Ormai non c'è cantina che non utilizzi almeno uno dei vitigni che ha a disposizione per cimentarsi in quest'impresa, e noi ci chiediamo il perché di questo accanimento masochistico. Dopo anni, dobbiamo ancora constatare che sono poche le aziende che possono vantare un'esperienza storica sull'argomento, e sono ancor meno gli areali che sotto l'aspetto ampelografico si possano definire "dediti" alla

produzione di vini rosé; al Nord, per esempio, quelle più idonee sono la zona del lago di Garda con il Valtènesi, sulla sponda bresciana, e il Bardolino su quella veneta, mentre al Sud vi è il Salento, con il Negroamaro, e l'Abruzzo e i suoi Cerasuolo.

Ma se fare dei vini rosé è già difficile, fare delle "bollicine rosa" è un'impresa ardua per chiunque, per ragioni tecniche e scientifiche che interagiscono con l'attività agraria dei vigneti e con quella enologica, in un mix così complesso che venire a capo richiede anni e anni d'applicazione.

Ciononostante, di bolle rosé se ne trovano in tutte le regioni e tutte le denominazioni ne autorizzano la produzione con i più svariati vitigni. Noi di Bubble's non sdegniamo nessuna sperimentazione, credendo che condurrà comunque a una crescita culturale del settore sia del produttore sia dei territori a lui circostanti. In questa fase adolescenziale del sistema spumantistico nazionale va bene

tutto, basta che ci sia la volontà d'insistere e perseguire, vendemmia dopo vendemmia, in un percorso di crescita che non potrà mai considerarsi completato. Ben venga l'Oltrepò Pavese che ha addirittura voluto identificare il suo metodo classico rosé con il nome di Cruasé: nome, ahimè, rivendicato solo da qualche nostalgico che ha creduto e crede ancora, intelligentemente, che l'idea di dare agli spumanti della zona un nome così sia geniale perché ne sottolinea l'unicità.

Proviamo a elencare qualche passaggio fondamentale per la produzione di un vino rosato, attingendo anche all'esperienza di un amico di Bubble's, Mattia Vezzola, grandissimo enologo che ha dedicato la sua vita ai vini rosati e alle bollicine.

Innanzitutto, occorre partire dalle uve e qui incominciano già i problemi, perché è necessario scegliere varietà adeguate da mettere a dimora e da coltivare in territori vocati. La questione primaria è quindi attivare una viticoltura dedicata alla produzione di rosati, non pensando minimamente che basti vinificare, in rosato, uve destinate alla produzione di rossi. Occorre quindi selezione delle varietà o dei cloni con un acino piuttosto grande, in modo che il rapporto tra buccia e polpa sia ridotto e vi sia una minore estrazione di colore.

La selezione genetica o, meglio, epigenetica, richiede un impegno di una decina di anni. Sono in molti a essersi dimenticati di come i vecchi vignaioli prelevassero le gemme migliori da piante che a loro volta erano state selezionate dai loro padri e così via, arrivando a ottenere viti perfettamente adattate allo specifico ambiente e allo specifico uso.

Tuttavia, il cambiamento climatico che sta influenzando le condizioni ambientali corre molto più veloce della capacità di adattamento delle piante: quindi, è necessario che l'apparato radicale si sviluppi opportunamente in profondità per riuscire ad affrontare le nuove condizioni e garantire alle piante acqua ed elementi nutritivi. L'alternanza tra interfilare inerbato

e a terreno lavorato meccanicamente aiuta il corretto sviluppo radicale e dopo quindici anni sarà più sviluppato del 30 per cento rispetto a terreni diserbati o inerbati.

C'è poi il momento della vendemmia, che è importantissimo, perché l'innalzamento della temperatura provoca uno sfasamento temporale tra la maturazione tecnologica e quella fenolica. Per contrastare questo fenomeno, occorrerebbe ridurre le rese del 10-15 per cento rispetto al limite massimo imposto dai disciplinari, dopo aver in precedenza gestito la chioma in modo uniforme evitando di defogliare solo la parte vicino ai grappoli; questo ridurrà la fotosintesi spostando in avanti la curva di maturazione. Ormai è risaputo che la qualità non si fa producendo poco, ma scegliendo i frutti con vendemmie manuali e selezione delle uve al giusto punto di maturazione.

Un altro fattore determinante è la temperatura dei grappoli al momento della vinificazione: la fase fermentativa deve avvenire a buccia fred-

da affinché si possano estrarre dall'acino i sali minerali, i polifenoli e gli aromi, ma non il colore, e avere così un ottimo vino base rosato, con le giuste caratteristiche di freschezza e aromaticità.

La fermentazione in legno o una sosta in botte del vino base aiuta nella stabilizzazione del colore, così come l'iperossidazione dei mosti utilizzati per la produzione di metodo classico toglie dal mosto stesso i veicoli ossidativi; si otterrà quindi uno spumante con una maggiore facilità di durata nel tempo. La finezza e l'eleganza della bollicina dipendono dalla componente proteica del vino e dalla lunghezza dell'affinamento in bottiglia. Le tecniche di cantina andranno poi adattate a seconda dall'andamento climatico di ogni singola annata.

In conclusione, per fare un vino rosato (fermo o spumante), occorre un grande lavoro in vigna e in cantina. Un rosato di qualità non può essere prodotto con uve allevate per altri scopi e la tecnica di produzione non può consistere solo nel limitato tempo di macerazione delle bucce. Anche dal lato economico, il vino rosato deve riuscire a compensare il tanto lavoro effettuato e quindi deve avere un prezzo che sia coerente e sostenibile per la cantina.

LA QUALITÀ
DEI VINI
ROSATI
SUGGERIMENTI
E RIFLESSIONI