

## **Di che vino rosso parliamo? Cosa determina la sua tonalità ed intensità.**

**Augusto Enrico Semprini – Esperto Assaggiatore ONAV**

Non basta dire vino rosso, vogliamo anche spremere con gli occhi questo rosso così come ha fatto il vignaiolo con le sue uve. Il contenuto dei pigmenti delle uve dipende in primis dal tipo di bacca ad esempio il Nero d'Avola ci dice subito del suo colore per cui sappiamo che le bucce dei suoi acini sono cariche di pigmenti. Pachino, in Sicilia, a tutti noto per gli eccellenti pomodorini, è noto anche per i suoi vitigni di Nero d'Avola al punto che si parla di inchiostro di Pachino, tanto intensa e cupa è la tonalità del suo vino rosso.



Le uve esprimono il loro colore non solo in base alla tipologia del vitigno, che rimane il principale determinante, ma anche in base alla annata (più o meno calda, più o meno piovosa e su come sole e pioggia, caldo e freddo si sono alternati) ed al tempo in cui il vignaiolo ha deciso di condurre la vendemmia. Una raccolta precoce porta a vini più freschi e più acidi e con colori meno carichi, una raccolta a piena maturazione o volutamente tardiva dona invece più tempo per sviluppo di colore intenso e saturo.



Le uve vanno poi in cantina e la tecnica di vinificazione contribuisce la sua parte nell'estrarre i pigmenti dalle bucce, ad esempio uve a bacche rosse possono dare vini bianchi se il mosto viene immediatamente separato dalle bucce dopo la spremitura, quando le bucce vengono rimosse entro 24 ore avremo una debole cessione di sostanze pigmentate con un vino rosato. Ma quando vogliamo un vino rosso dobbiamo invece muoverci in direzione contraria, cercando di estrarre più sostanza cromatica possibile. L'enologo può indicare l'opportunità di periodici rimontaggi o di rimescolamento delle bucce con il mosto (follature), perché le bucce non rimangano solo un cappello che galleggia sul mosto ma continuino a liberare pigmenti. Il rimontaggio consiste nel prelevare vino dal fondo del tino di fermentazione ed irrorarlo sulla superficie del cappello, rimescolamento è invece la rottura del cappello che viene poi affondato nel mosto dopo essere stato frazionato.



In alcuni casi si procede alla fermentazione in ambiente privo di ossigeno, la tecnica si chiama fermentazione carbonica, come si fa per il Beaujolais, ottenendo colori purpurei quasi violacei e sentori floreali molto pronunciati. Questi quattro fattori, vitigno, annata, tempo della vendemmia e tipologia della vinificazione sono i principali determinanti del colore del vino rosso



Ma non abbiamo finito. Le botti cedono sostanze pigmentate in accordo alla loro dimensione, quindi al rapporto del vino con superfici maggiori o minori di legno, ai travasi, al tipo di legno (castagno o rovere), al fatto che siano botti nuove o già usate, al tempo di permanenza del vino nelle botti.

Molti vini derivano poi dall'assemblaggio di diverse uve, ognuna con la sua componente cromatica e questo influisce nel risultato finale. L'esempio più classico è quello del Cabernet Sauvignon, vino rosso cupo quasi inchiosttrato quando è in purezza, che viene spesso tagliato con Merlot con note olfattive e gustative quasi setose, ma anche con il suo color rubino gentile e scintillante.



Se a questo taglio bordolese si aggiunge anche il Cabernet Franc, che dà un vino rosso rubino meno intenso, il colore originale delle bacche principali si addolcisce in un porpora più modulato tipico dei vini Bordeaux. Quanta opera dell'uomo per regalarci un bicchiere di vino di colore accattivante!