



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO
Conegliano, 31 Ottobre 2009

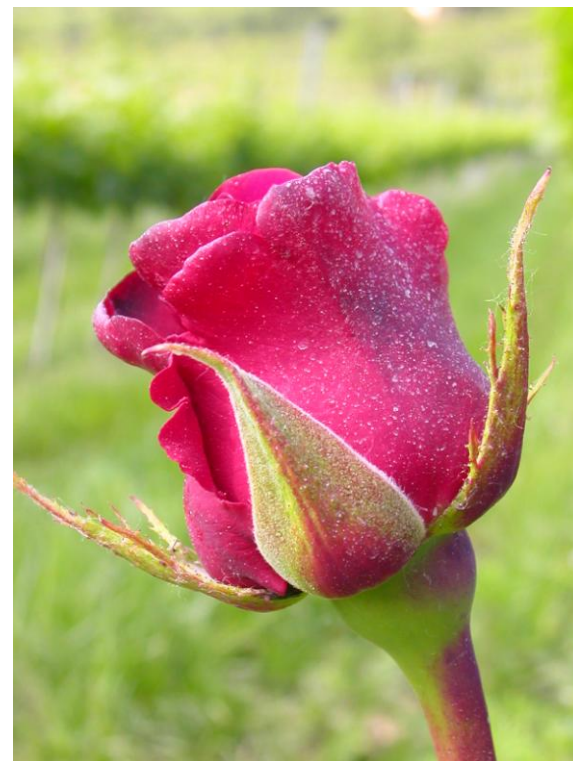
I VITIGNI PER I VINI ROSATI
NEL VENETO

Acc. Claudio Giulivo



Anche nel Veneto

- ❖ interesse per i vini rosati con diverse tipologie ed interpretazioni
- ❖ una nuova fase produttiva (almeno per la maggior parte della regione)
- ❖ Arricchimento dell'offerta aziendale.





Nel rinnovato interesse per i rosati vengono utilizzate principalmente uve rosse prodotte da svariati vitigni.

Vitigni internazionali e vitigni locali, alcuni dei quali molto diffusi e tradizionalmente utilizzati da tempo ed alcuni meno diffusi o finora marginalmente usati per tale tipologia di vino.



In questo intervento non sono considerati i vitigni del primo gruppo, quali il Merlot, i Cabernet e il Pinot nero e si accenna brevemente a vitigni cosiddetti autoctoni della Regione Veneto

Non si può che partire dai vitigni che concorrono ad un vino rosato di lunga tradizione e incluso in una Denominazione di Origine Controllata

Il Bardolino Chiaretto, Bardolino Chiaretto classico
Bardolino Chiaretto Spumante



I vitigni:

- ❖ Corvina
- ❖ Rondinella
- ❖ Molinara
- ❖ (Corvinone)

Corvina



E' un vitigno vigoroso a fioritura tardiva, matura tra la fine settembre e inizio di ottobre, buona resistenza al freddo invernale.

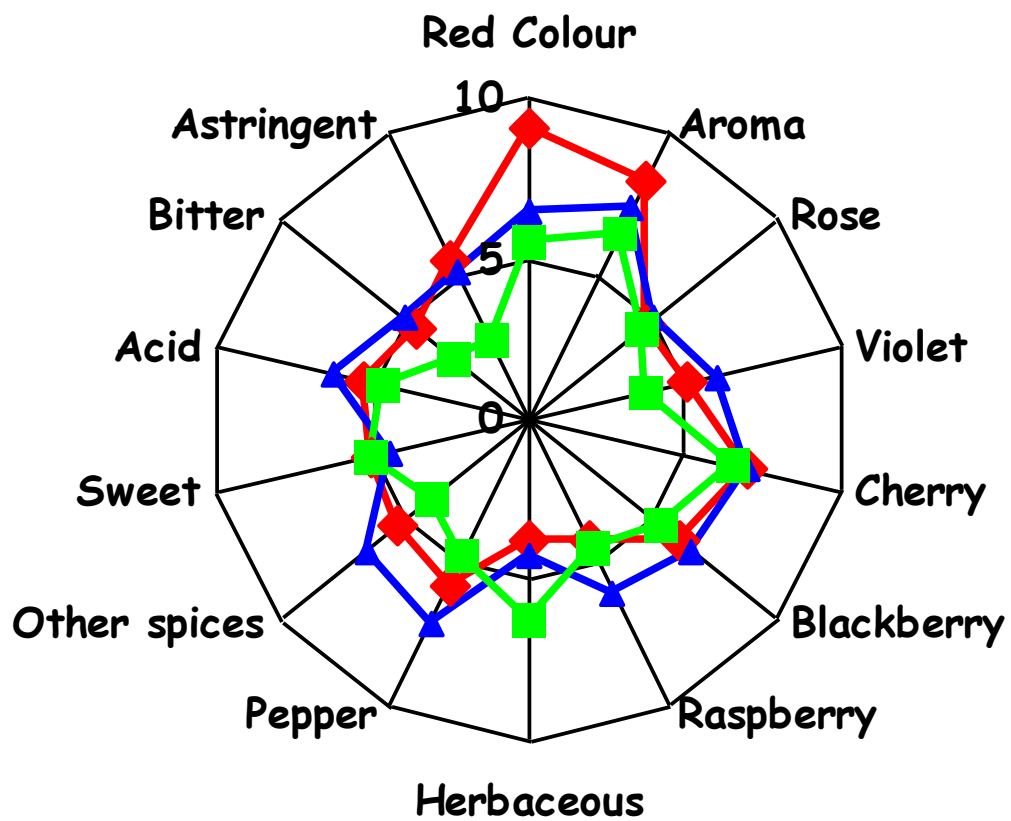
Vino rosso intenso, acidità elevata
legg. tannico, sapido, spesso
disarmonico



Grappolo medio piccolo; **Fertilità gemme** 1-2
Acino medio, elissoideo, blu intenso, pruinoso



Vini di Corvina provenienti da uve di diversi vigneti



Vini di Corvina in tre diversi siti collinari

Rondinella



Vitigno molto vigoroso, caratterizzato da produttività buona e costante

Grappolo: medio piramidale, con una o due ali, mediamente compatto; **Fertilità gemme** 2-3 (4), **Acino:** medio, buccia molto pruinosa, di colore nero-violaceo, di media grossezza, consistente

Vino di colore rosso rubino intenso, con aroma gentile, fruttato, con sapore non tannico ma di buona struttura

Molinara



Vitigno di buona vigoria e abbondante produzione, a maturazione tardiva

Grappolo medio, allungato piramidale, generalmente con due corte ali, spargolo;

Acino medio, sferoidale o leggermente allungato, con buccia di colore rosso-violaceo, molto pruinosa, consistente

Vino colore rosato-cerasuolo, profumo delicato, leggermente frizzante, di media alcolicità

RABOSO PIAVE

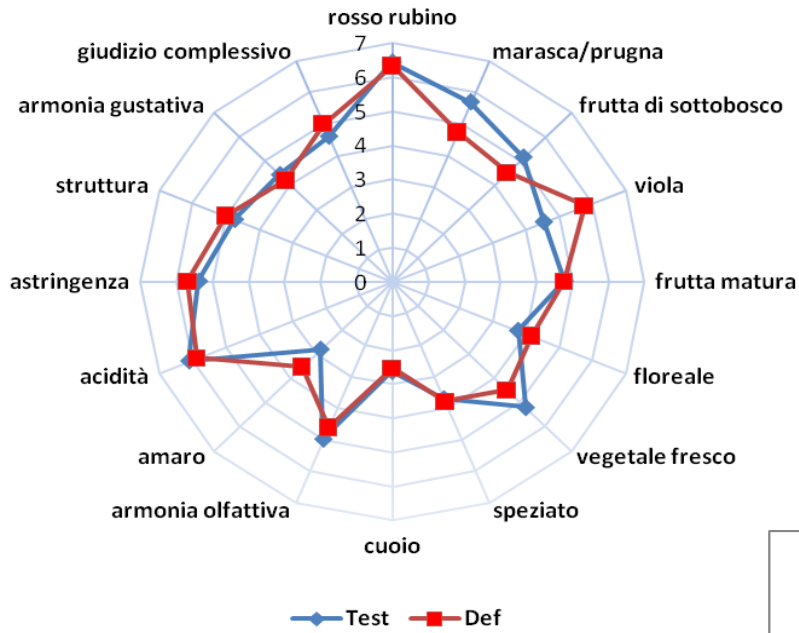




Vigoroso, produttivo
grappolo molto compatto
maturazione molto tardiva

Vino molto colorato,
acido, tannico e di corpo
Normalmente invecchiato

Profilo sensoriale

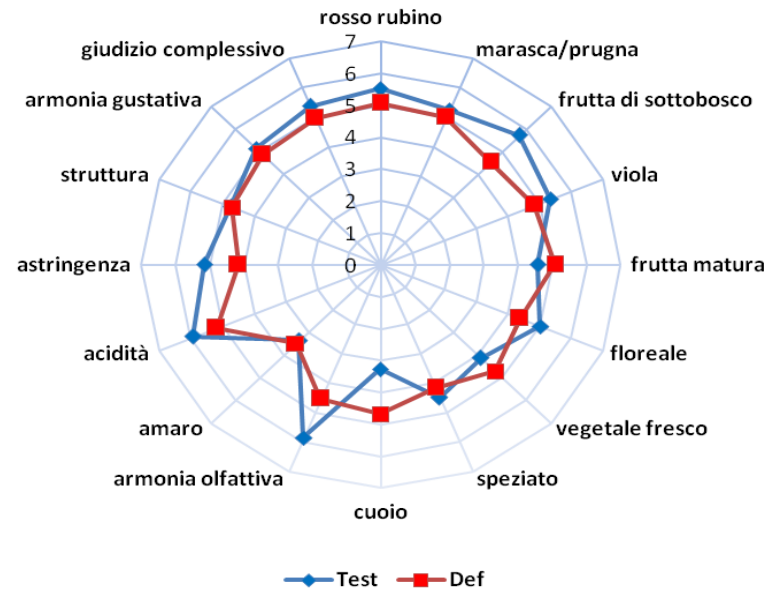


8 mesi

Vendemmia 2006

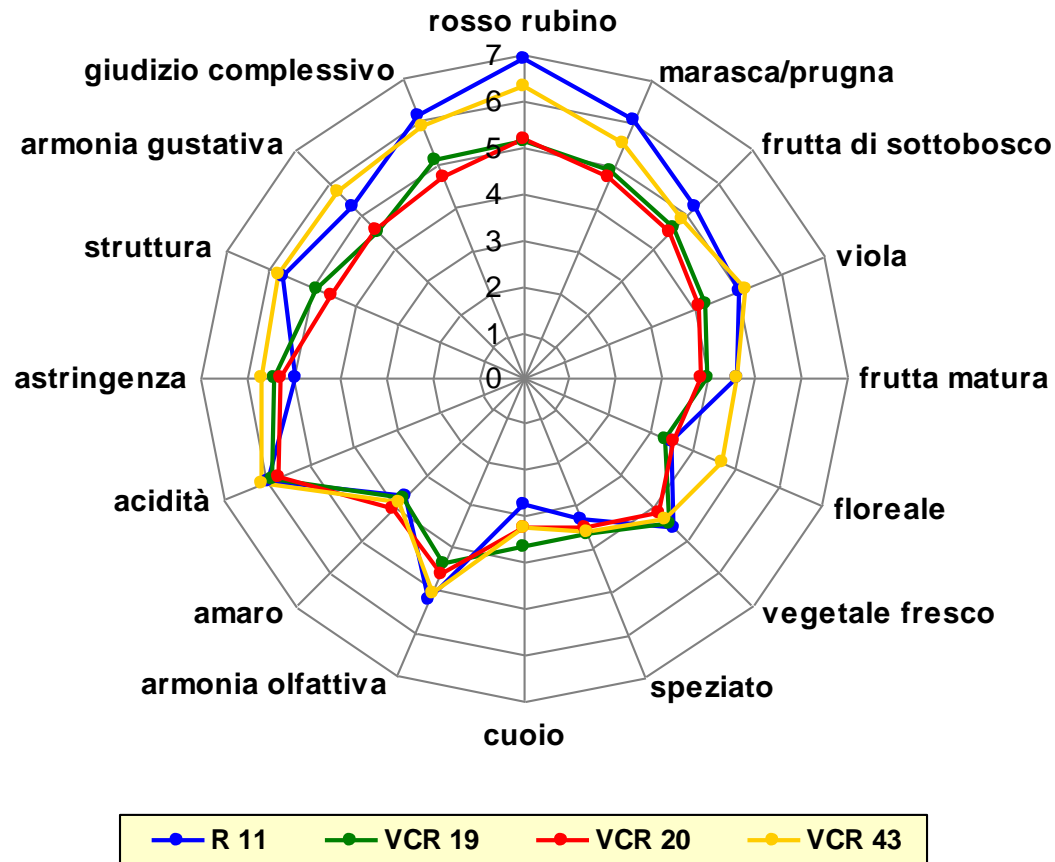
3 anni

Profilo sensoriale



Raboso Piave: 4 cloni a confronto

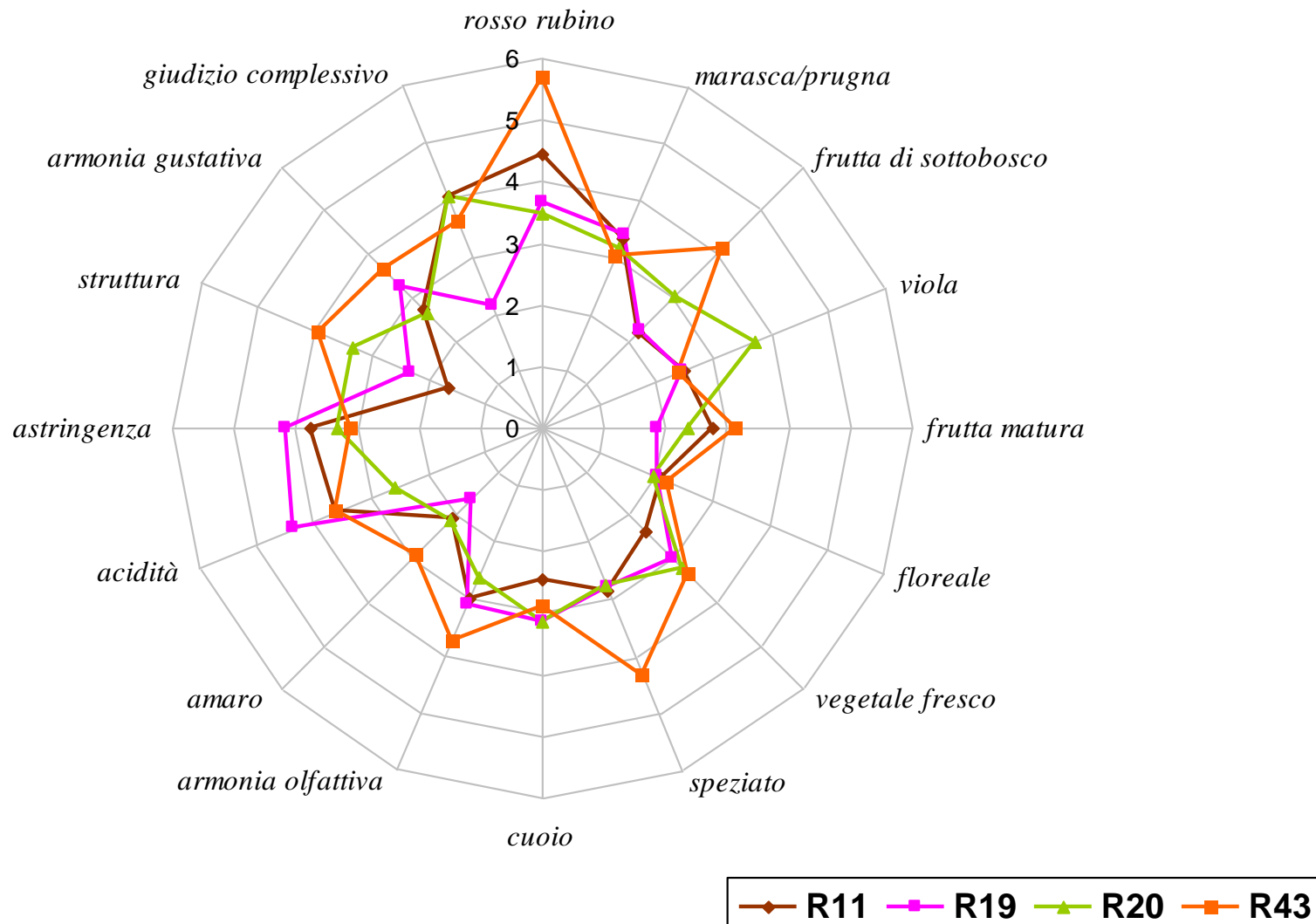
DESCRITTORI OLFATTIVI E GUSTATIVI



A 7 mesi Vendemmia 2007

Raboso Piave: 4 cloni a confronto

Profilo sensoriale



A 8 mesi Vendemmia 2008

Raboso Piave versione rosato frizzante e spumante



Un rosato ai primo passi

l'Incrocio Manzoni 13.0.25 ha ottenuto l'identificazione nominale come Manzoni Moscato.

E' un vino di un bel rosa intenso, tendente ad un rosso rubino molto scarico con riflessi violacei, brillante, ha un gradevole profumo di moscato ed è gradevolmente acidulo.



Spumante rosè



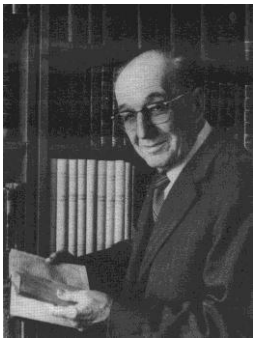
Moscato Rosato

Spumante dolce



Liquoroso





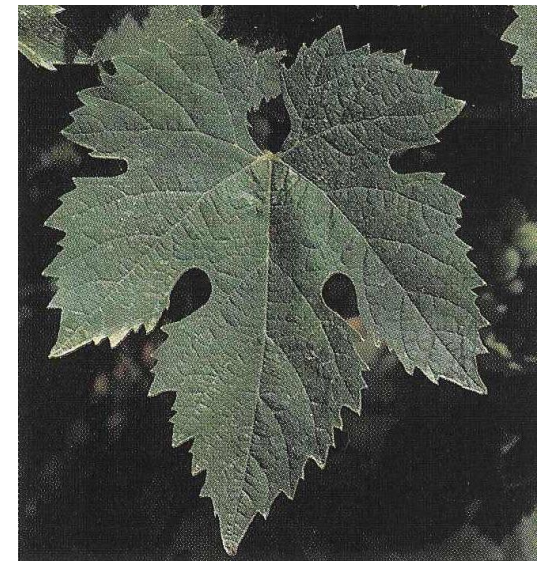
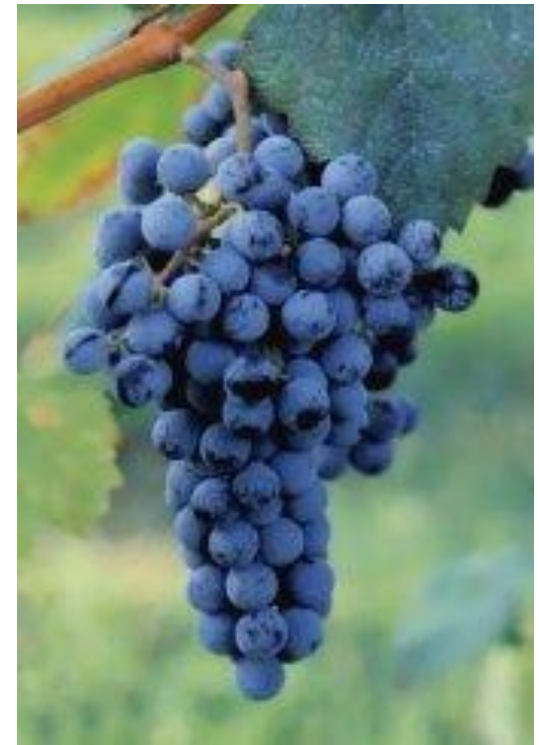
13.0.25

Un incrocio del prof. Manzoni

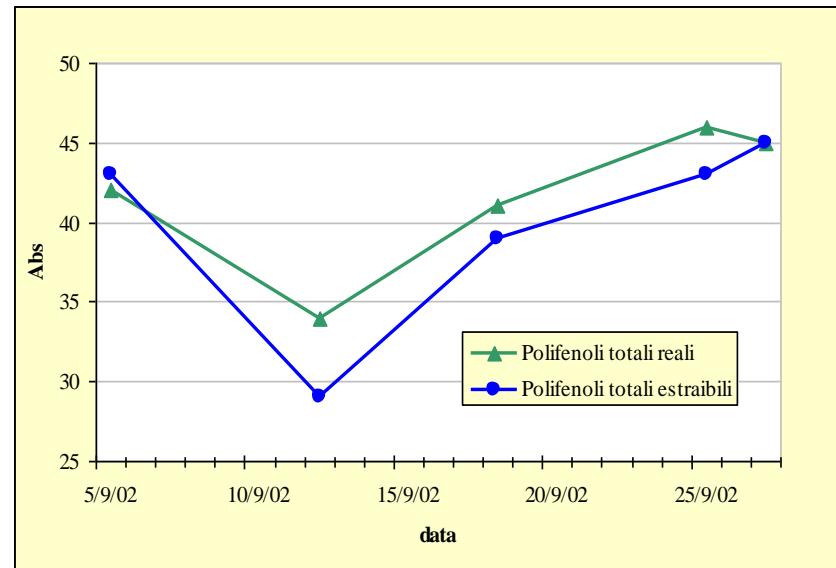
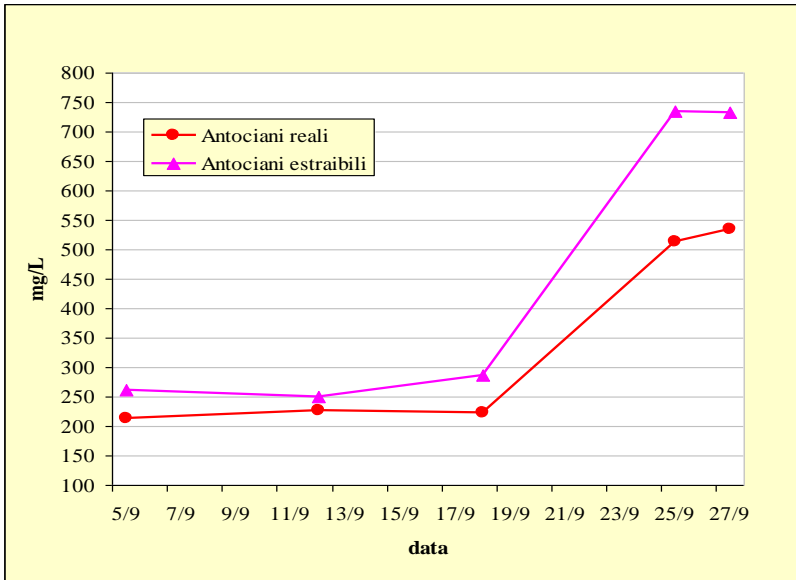
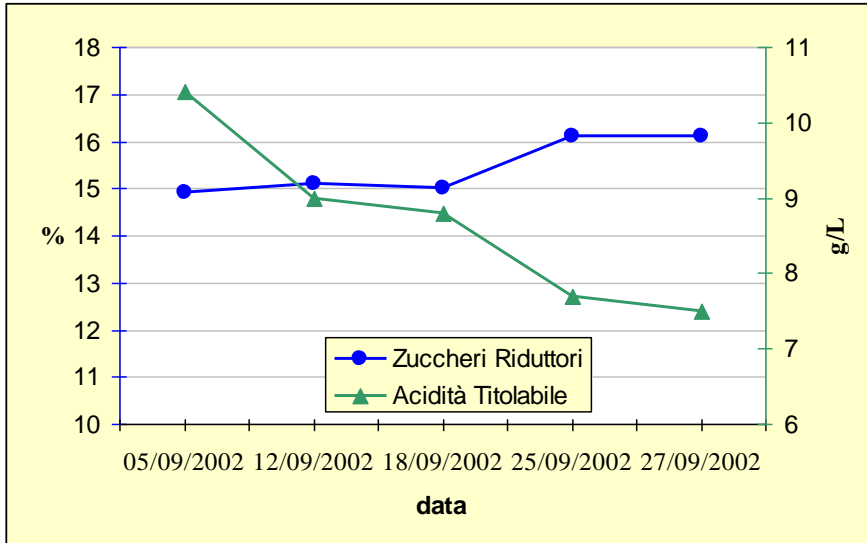
"Raboso Piave x Moscato d'Amburgo".

Caratteristiche vegetative	Incrocio Manzoni 2-3	Incrocio Manzoni 1.50	Incrocio Manzoni 13.0.25
Portamento	Semi-assurgente	assurgente	Semi assurgente
Grappolo	Medio-alato	Medio piccolo compatto	Grande-alato
Acino	Medio piccolo (giallo-verde)	Medio (rosato)	Medio grande (nero-violaceo)
Posizione del primo grappolo	2° nodo	3° nodo	3°- 4° nodo
Peso medio grappolo	262	227	658
Fertilità reale gemme	0.72	1.22	1.26

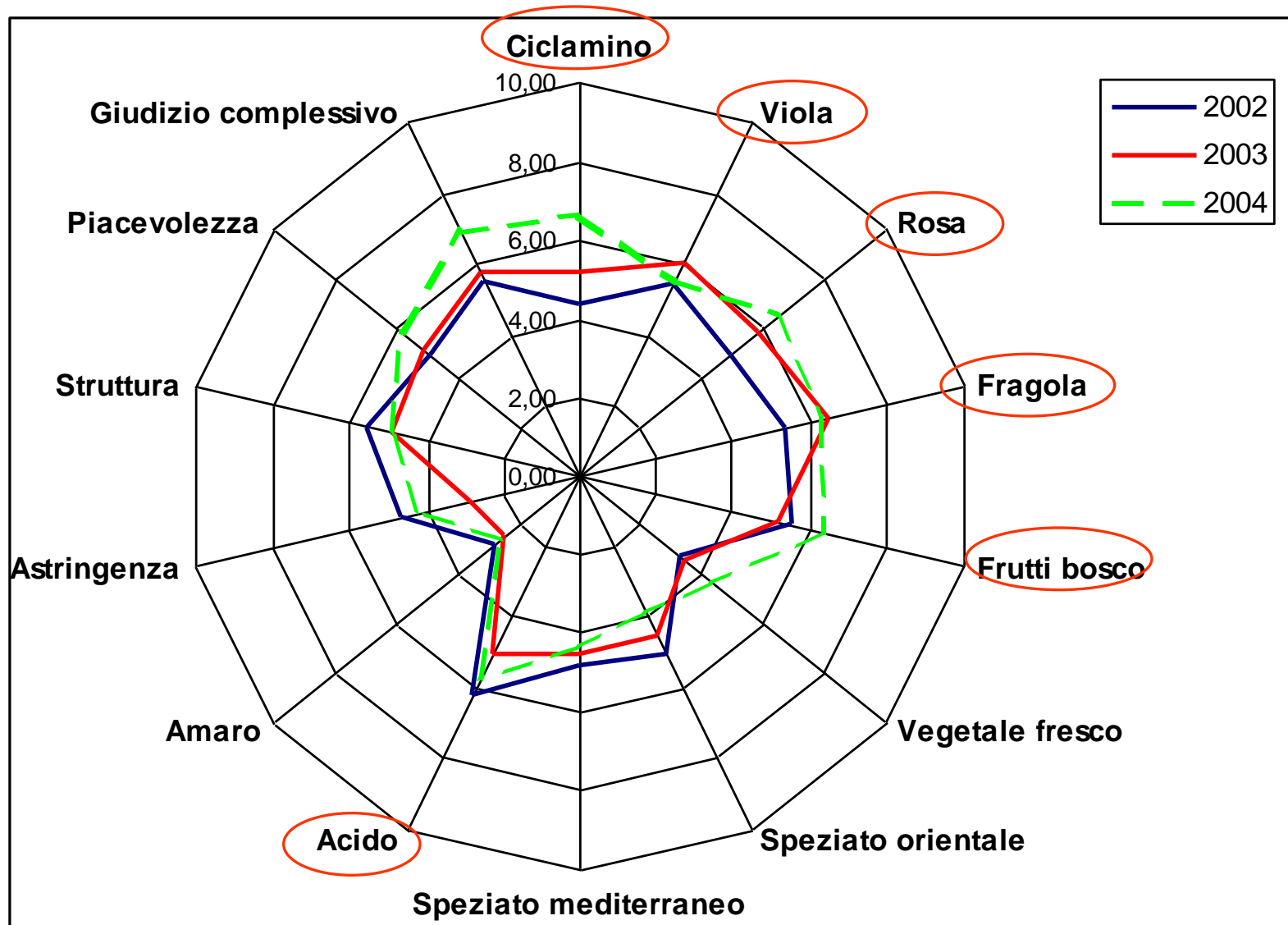
Agostinelli, aa 2002-2003



Annata 2002



PROFILI SENSORIALI INCROCIO MANZONI 13.0.25



Vitigni da esplorare per versioni "rosato"

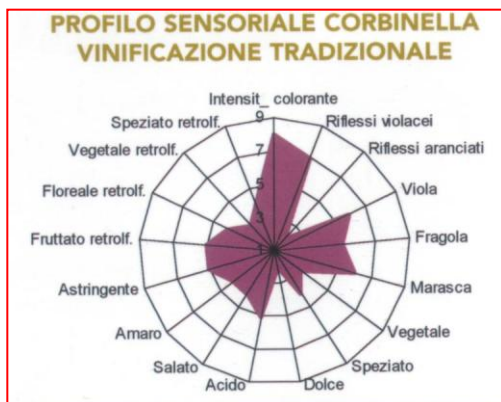
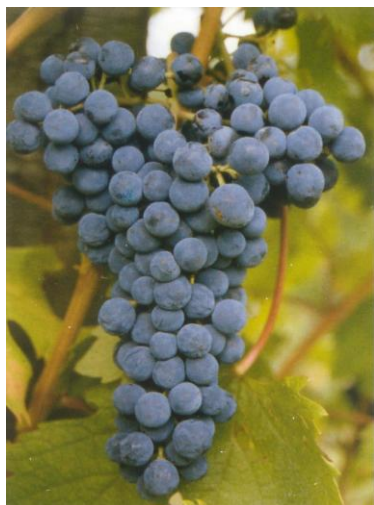


Cannonau
(ex Tocai rosso) Tai rosso
Vini Tai rosso e Barbarano
Colli Berici

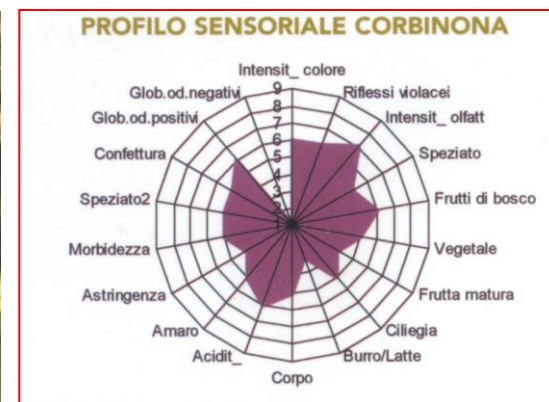
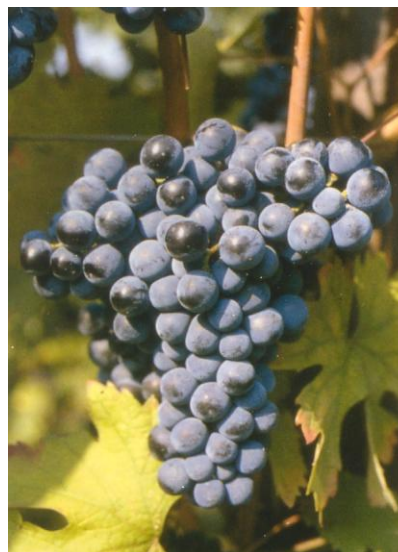
Grappolo medio, tronco-conico, serrato, a volte alato
Fertilità gemme 2-3
Acino medio, tronco-sferoidale o obovoidale, colore
blu-violetto

- colore: rosso rubino, non molto intenso;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico;
- sapore: gradevole, un po' amarognolo, armonico, giustamente tannico, poco corpo
- aroma di lampone, sapore fruttato floreale

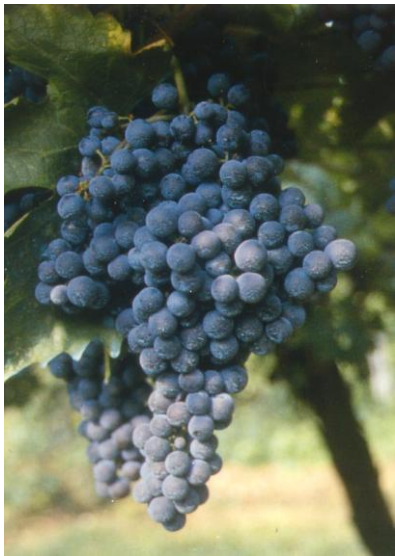
Patrimonio da esplorare: i vecchi vitigni veneti



Corbinella



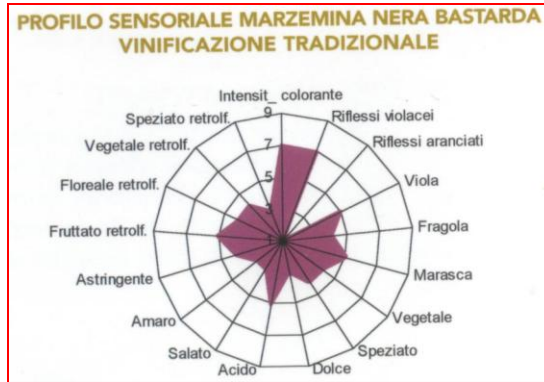
Corbinona



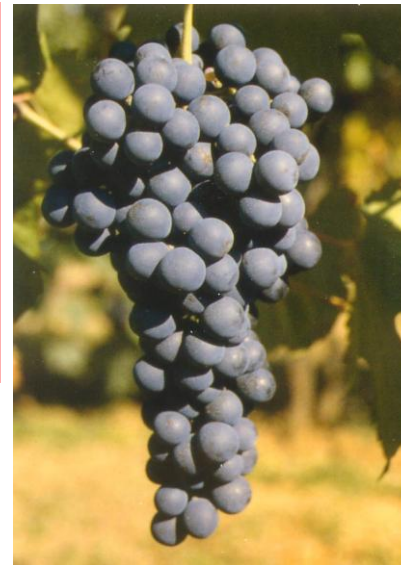
Dindarella



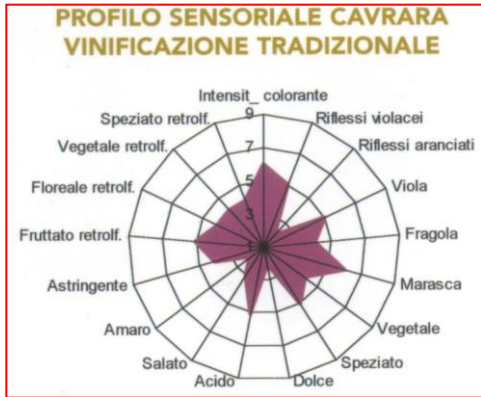
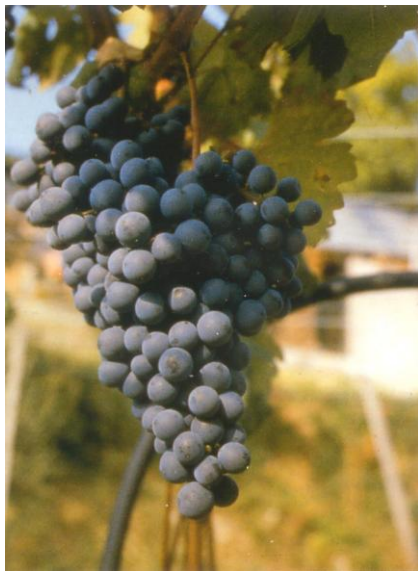
Oseleta



Marzemina nera bastarda



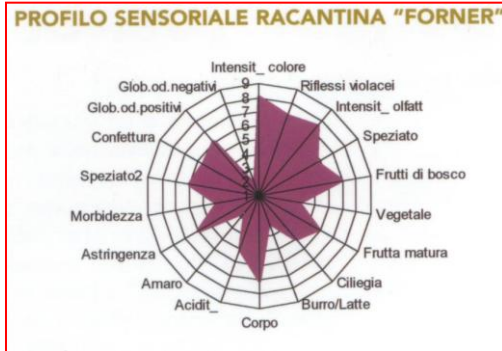
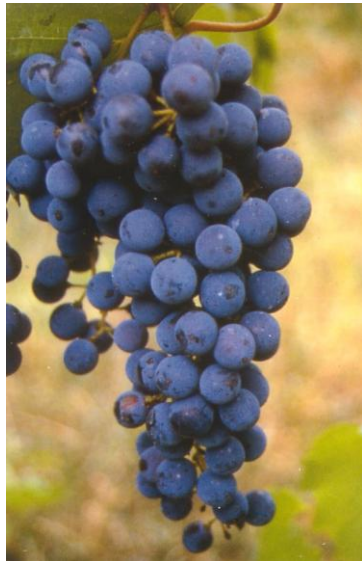
Negrara



Cavrara



Pattaresca



Recantina "Forner"



Turchetta

Allargare l'esplorazione è una sfida da cogliere

scavare ancora nella storia viticola veneta e recuperare, se possibile, altro materiale e valutarlo

se interessante, renderlo disponibile ai viticoltori



Un esempio:

Moscato nero

(Moscato nero di Arquà)

Memoria storica nei Colli Euganei e Berici

In uvaggi per produrre un rosè spumante ?

Tipologia già inclusa nel disciplinare Colli Berici

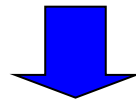
L'esplorazione e la rivalutazione del patrimonio viticolo locale deve continuare

- ❖ per dare specificità e riconoscibilità ai vini rosati delle diverse aree viticole venete
- ❖ rendere sempre più connessa questa tipologia di vino al territorio



Ricerca e sperimentazione di vitigni, opportune risposte amministrative

Competenza enologica e soprattutto capacità di interpretare con fantasia le varie uve



Risultati di grande interesse per i produttori e anche per i consumatori che apprezzano i vini espressione di uno specifico territorio con i suoi caratteri geografici, storici e culturali.