

La tecnologia dei vini rosati

Prof. Roberto Zironi

Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Università degli Studi di Udine

Vini rosati?

- Forte indeterminazione nella definizione
- Nella pratica si va da bianchi “sporchi” a rossi “scarichi”

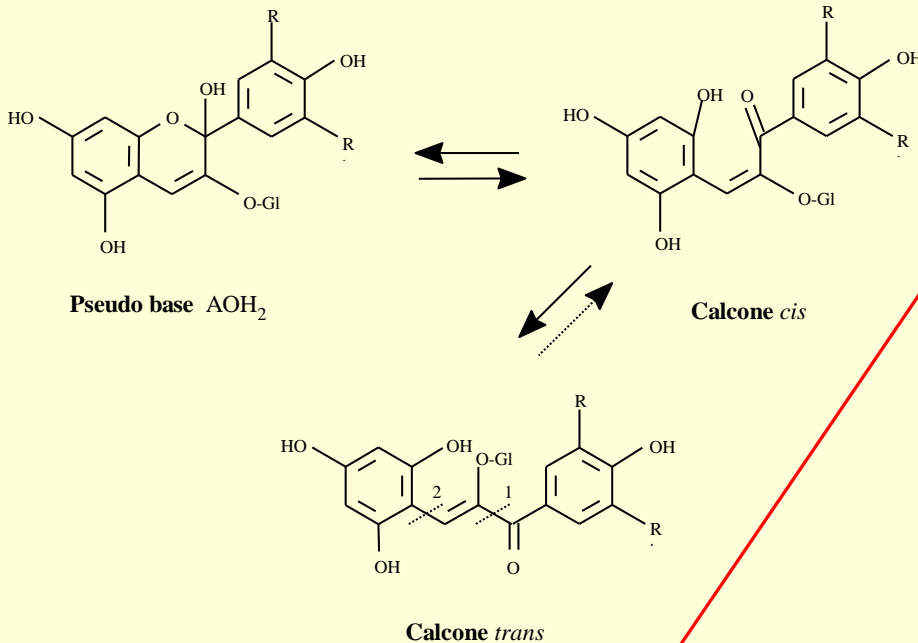
Caratteristiche dei vini rosati

- Piacevolezza del colore
- Caratteristiche sensoriali intermedie tra i vini bianchi ed i rossi leggeri
- Scarsa stabilità del colore

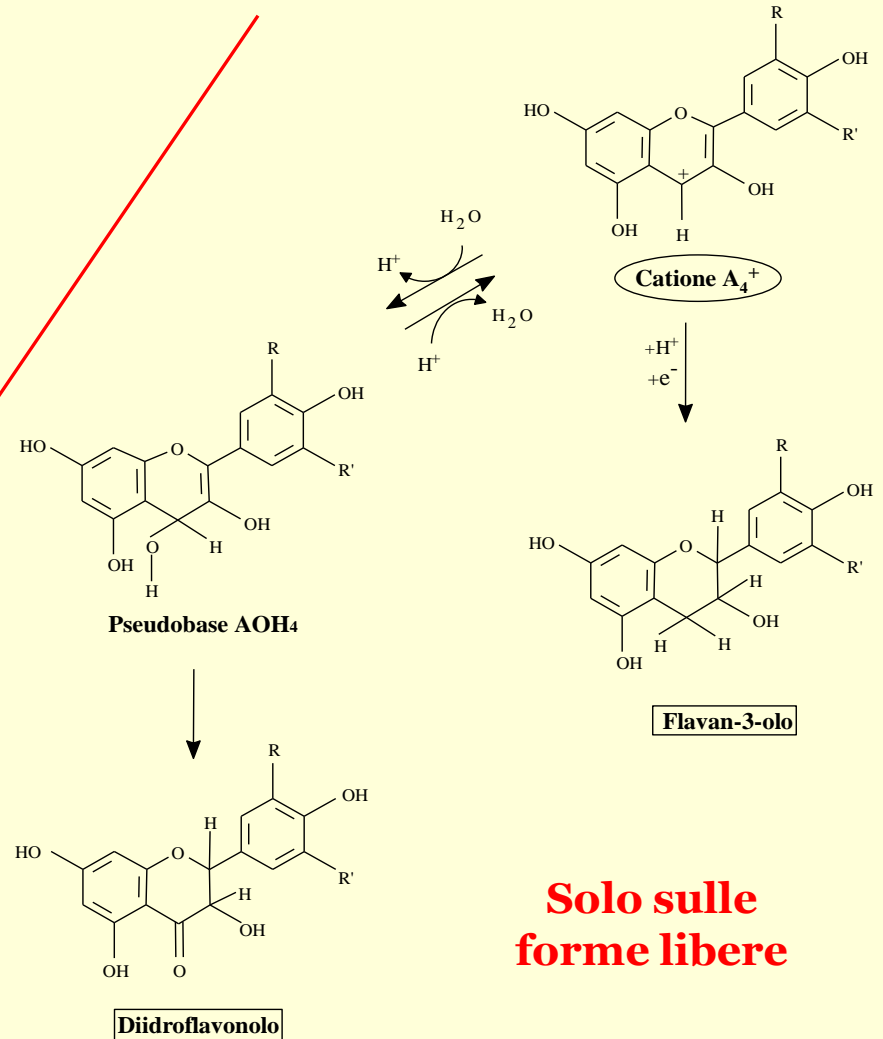
Reazione di degradazione degli Antociani

✓ Degradazione Ossidativa

✓ Degradazione Termica

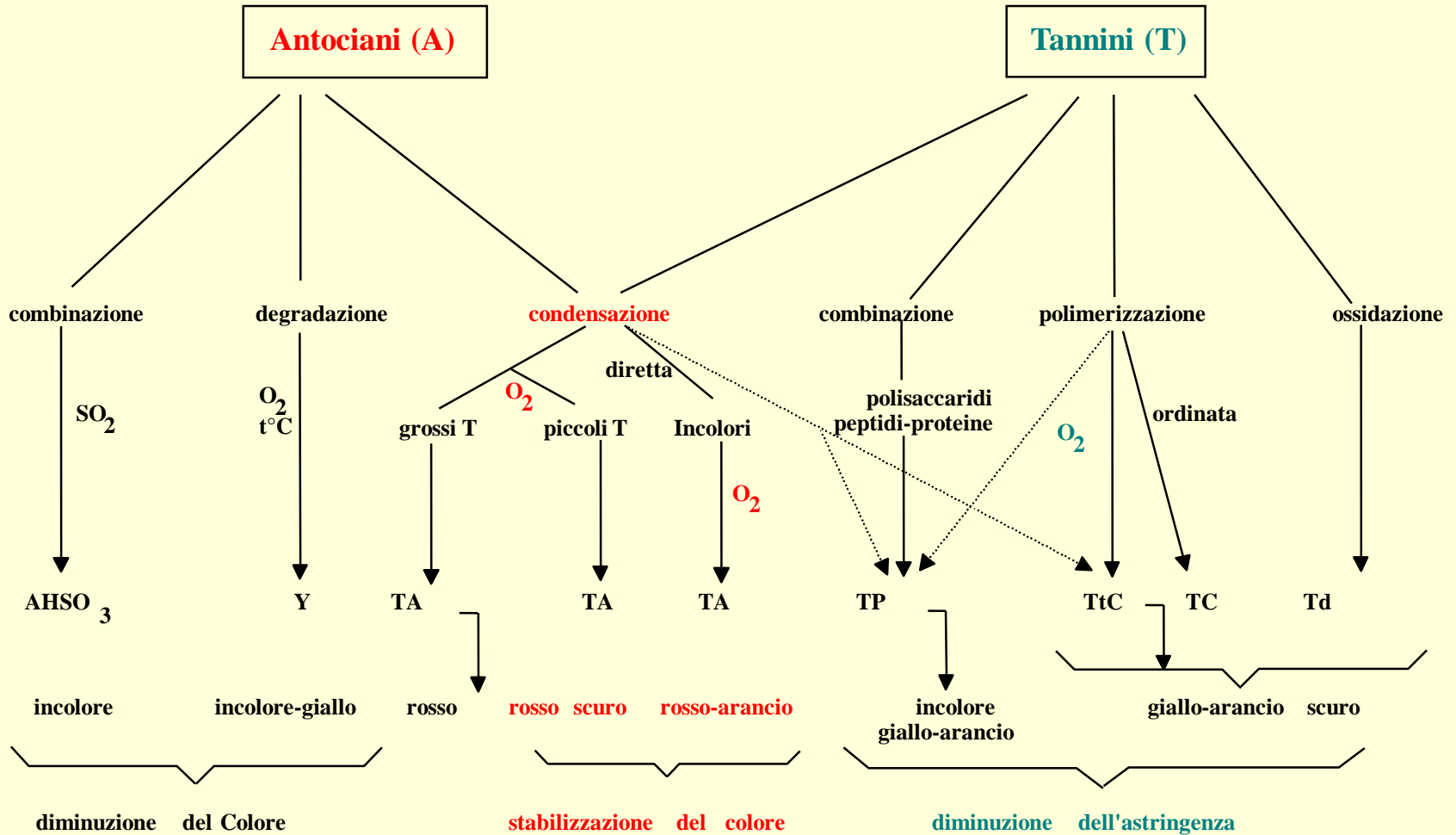


Anche sulle forme glicosilate



Solo sulle forme libere

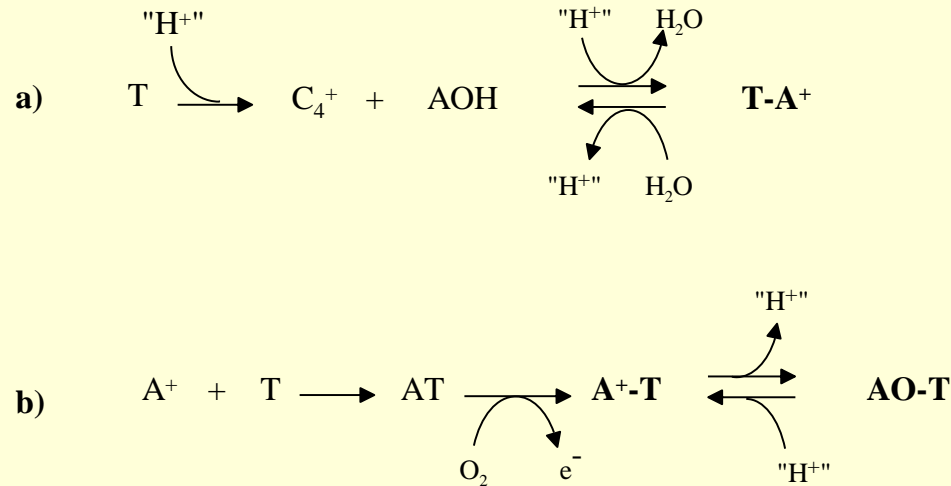
EVOLUZIONE DELLA FRAZIONE FENOLICA (Ribéreau-Gayon et al, 1998)



Condensazione Diretta

✓ **Tannino - Antociano (T-A):** i carbocationi originati dai flavani (C_4^+) possono reagire con le posizioni 6 o 8 delle antocianine in forma di pseudobase (AOH) o eventualmente di calcone

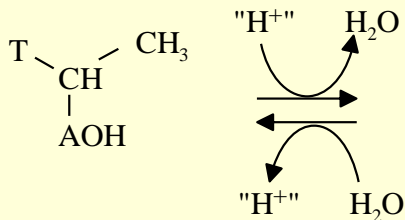
✓ **Antociano - Tannino (A-T):** il catione flavilio (A^+) può reagire in posizione 4, con i carboni 6 e 8 di una molecola di flavano (T) più o meno polimerizzato, portando ad un flavene incolore (AT); questo, per ossidazione diventa colorato (A^+-T ; AO-T); l'ossigeno è pertanto fondamentale per il decorso della reazione



Condensazione Mediata

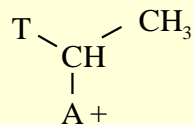
✓ **Bassa concentrazione di ioni flavilio:** la reazione segue lo schema della polimerizzazione dei flavani: l'acetaldeide si lega a questi ultimi e il catione che si forma attacca le posizioni 6 e 8 degli antociani in forma di pseudobase (AOH) (**1**)

✓ **Elevata concentrazione di ioni flavilio:** attacco diretto dell'acetaldeide in posizione 4 (o 2) dell'antociano con formazione di un carbocatione intermedio (**2.a**), che può fissarsi alle posizioni 6 o 8 di altri flavonoidi (**2.b**)



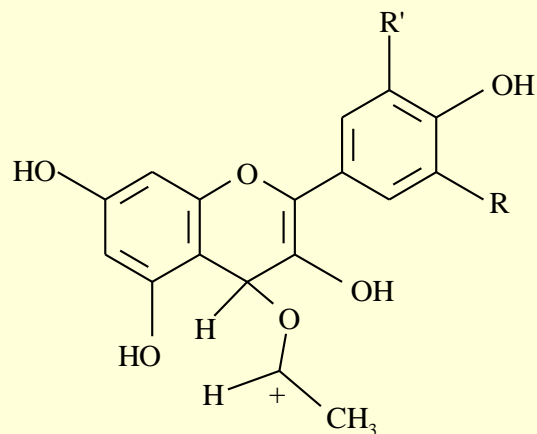
Incolore

1



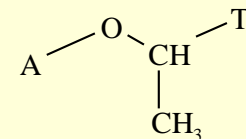
Colorato

a)



b)

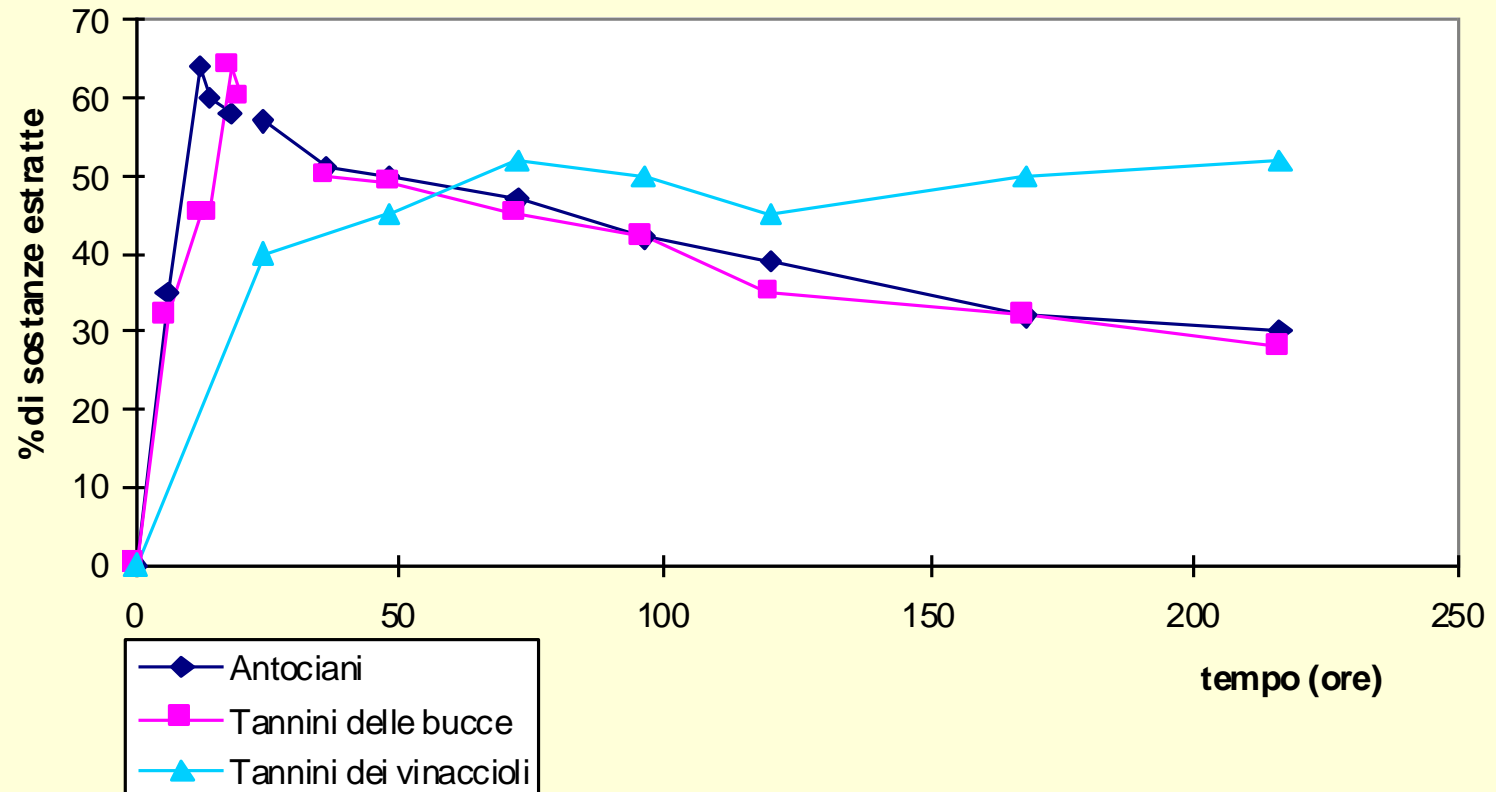
2



Tecniche tradizionali

- Lavorazione in bianco non spinta di uve rosse (leggera macerazione in pressa)
- Salasso nella filiera della vinificazione in rosso

Cinetiche di estrazione



- I tannini necessari alla stabilizzazione del colore hanno cinetiche di estrazione molto più lunghe rispetto agli antociani

Stabilità del colore

- Alla luce di questi chimismi il destino del colore di un rosato appare segnato...
- La stabilità degli antociani non è garantita e l'evoluzione verso la "buccia di cipolla" è un fatto certo....

Possibili vie di uscita

- Vinificazione di uve molto mature (maturità cellulare) per favorire una rapida estrazione di tannini non aggressivi con mantenimento di pH bassi
- Utilizzo di tannini condensati per favorire la stabilizzazione del colore (astringenza?)
- Forti protezioni contro stress ossidativi (SO_2 !?), termici e fotochimici in tutta la filiera (bottiglie trasparenti?)

Possibili vie d'uscita

- Utilizzo di vini bianchi “sporcati” con vini rossi che però devono già avere una propria stabilità del colore
- Educazione del consumatore: il colore è solo uno dei pregi dei vini rosati

Nuove tendenze

- Spumantizzazione di vini rosati
- Semplicità di consumo
- Protezione intrinseca per apporto di antiossidanti dal lievito
- Altri effetti?