

I vini rosati in Spagna

Vicente Sotés

Catedrático de Viticultura

Universidad Politécnica de Madrid



Otranto, 18 maggio 2013



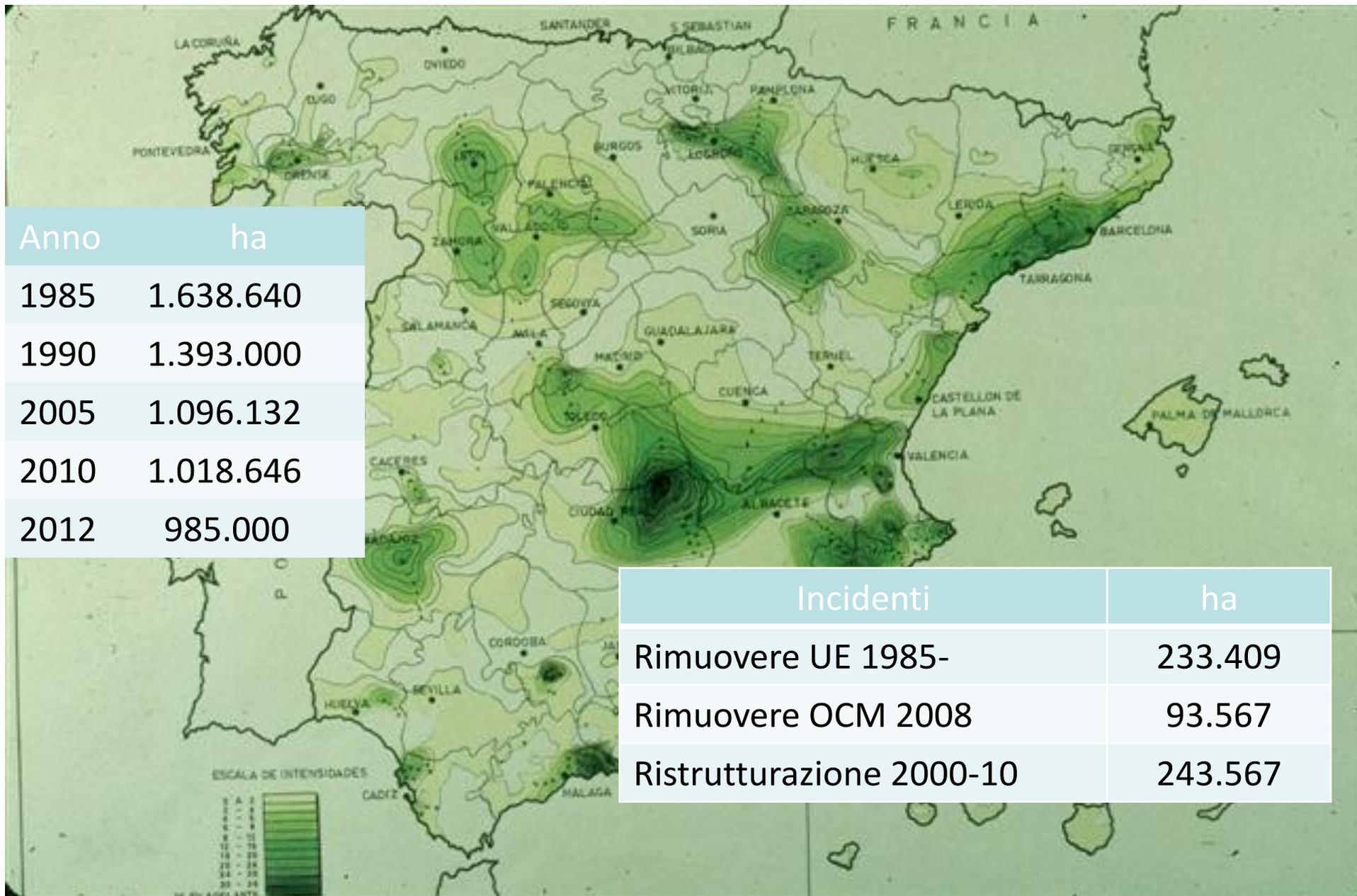
Presentazione

- Aspetti generali, normativa
- Produzione e commercio
- Varietà
- Aspetti enologici
- Composti aromatici
- Guardando al futuro

1. Aspetti generali del settore vitivinicolo Spagnolo

- Riduzione del consumo di vino
- La ristrutturazione del vigneto
- Aumento delle esportazioni
- Denominazioni di origine (60 % della superficie totale)

Distribuzione della vite in Spagna



Anno	ha
1985	1.638.640
1990	1.393.000
2005	1.096.132
2010	1.018.646
2012	985.000

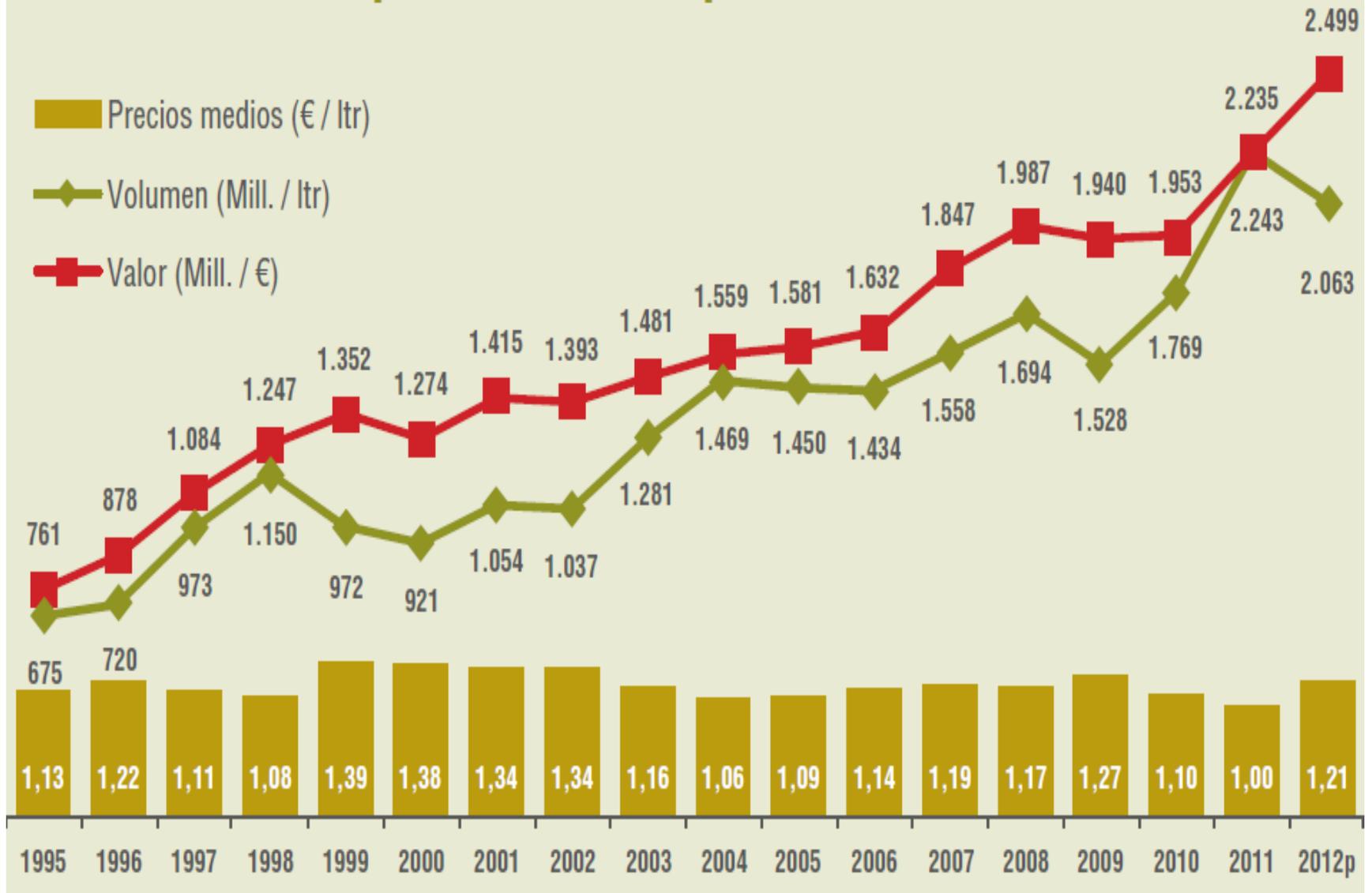
Incidenti	ha
Rimuovere UE 1985-	233.409
Rimuovere OCM 2008	93.567
Ristrutturazione 2000-10	243.567

Varietà rosse (1985-2010)

1985 (40%)	Ha
Garnacha tinta	170.836
Monastrell	108.138
Bobal	106.114
Tempranillo	33.633
Garnac. tintorera	16.459
Cariñena	11.763
Mencía	8.850
Moravia	8.218
Prieto Picudo	6.747
Negra de Madrid	6.038
Sumoll tinto	5.929
Tinta de Toro	5.586
Forcallat	3.496
Listán negro	3.096

2010 (55%)	ha
Tempranillo	212.516
Bobal	76.442
Garnacha tinta	67.256
Monastrell	53.689
Garnac. tintorera	20.551
Cabernet Sauvig.	21.731
Syrah	20.180
Merlot	13.792
Mencía	7.980
Cariñena	6.348
Prieto Picudo	4.585
Tinto Pámpana b.	4.365
Listán negro	4.685
Graciano	1.867

Exportaciones españolas de vino



Normativa

- **Legge** 24/2003, della Vigna e del Vino
 - Proibisce in Spagna l'assemblaggio di vini rossi con vini bianchi
- **RD** 1127/2003
 - Rosato: elaborato almeno con un 25 per cento di uve rosse
- **Norme** precise in ogni Denominazione di Origine

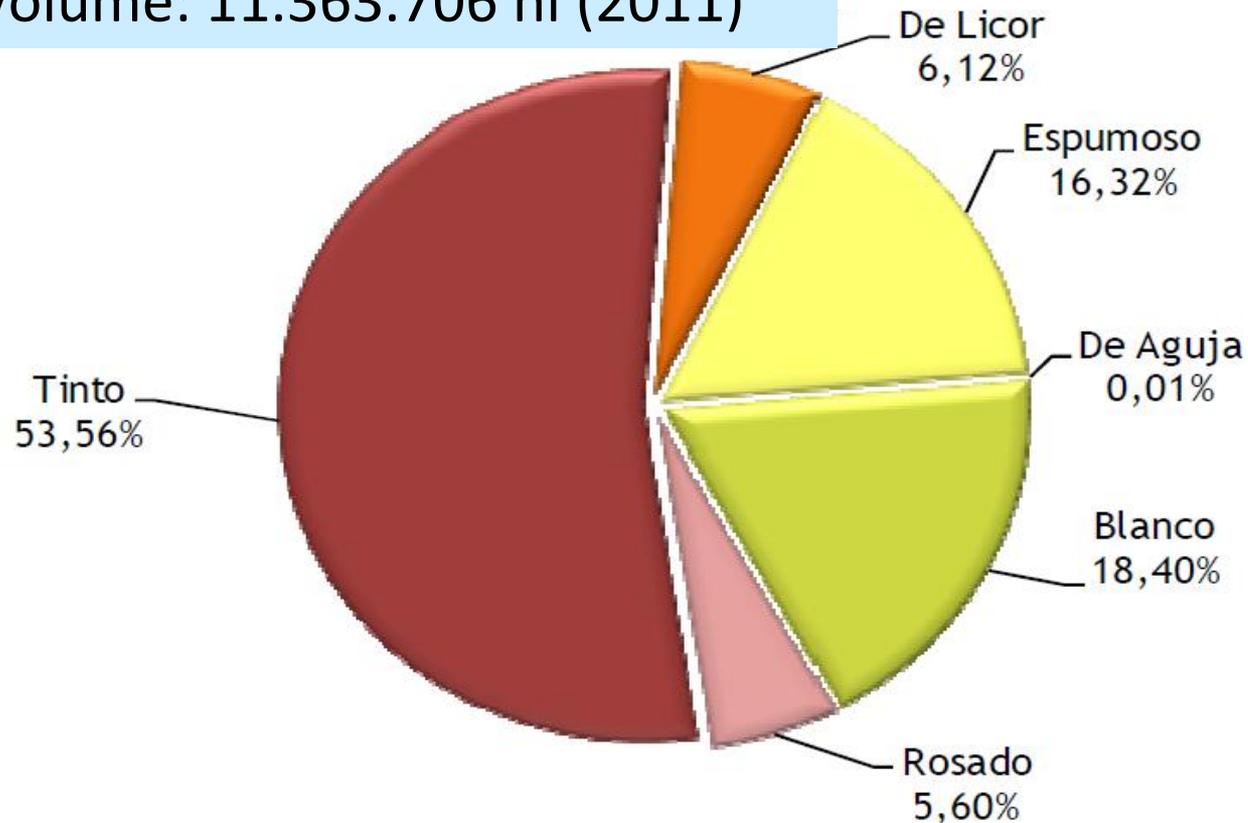
1. Aspetti generali del settore vitivinicolo
Spagnolo

2. Produzione e commercio dei rosati

Produzione e commercio dei rosati

- Incremento del consumo
- Difficoltà di disporre di dati statistici
- Dati di DOP (91)

Volume: 11.363.706 hl (2011)

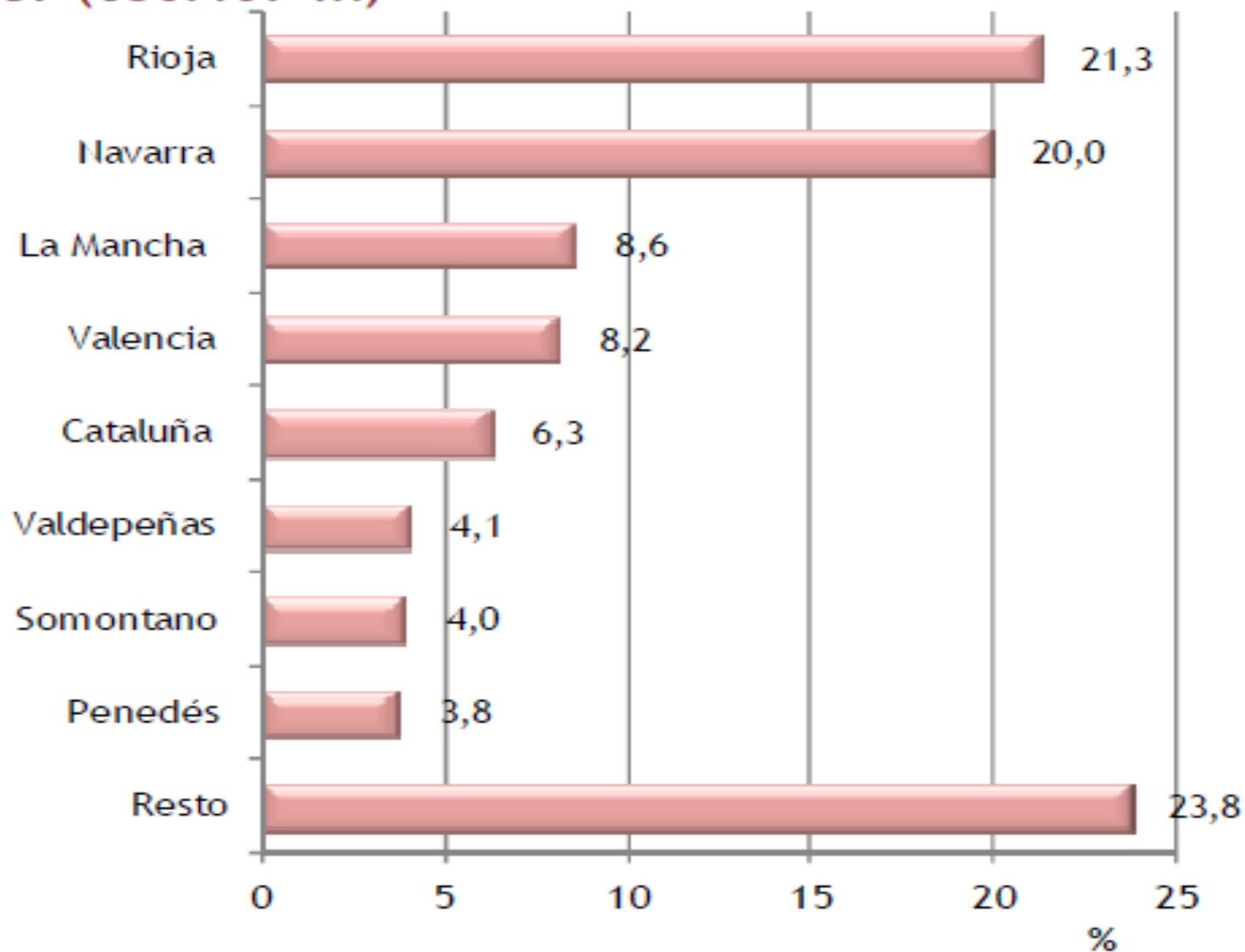


Vini DOP: Commercializzazione per tipi di vini

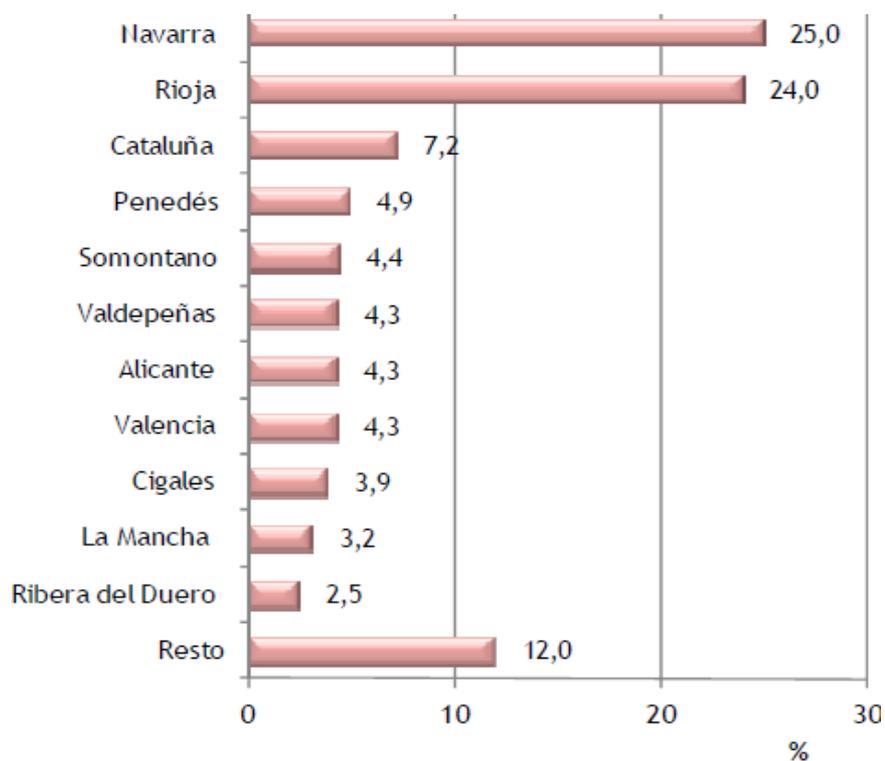
Rosati commercializzato (D.O.) 2011

Denomin. de Origine	Produzione hl
Rioja	135.563
Navarra	127.141
La Mancha	54.745
Valencia	51.927
Cataluña	40.254
Valdepeñas	25.942
Somontano	25.290
Penedés	23.998
Campo de Borja	23.718
Utiel-Requena	22.907
Alicante	18.443
Cariñena	18.194
Cigales	15.568

Comercialización total de vino rosado por DOP (636.107 hl)

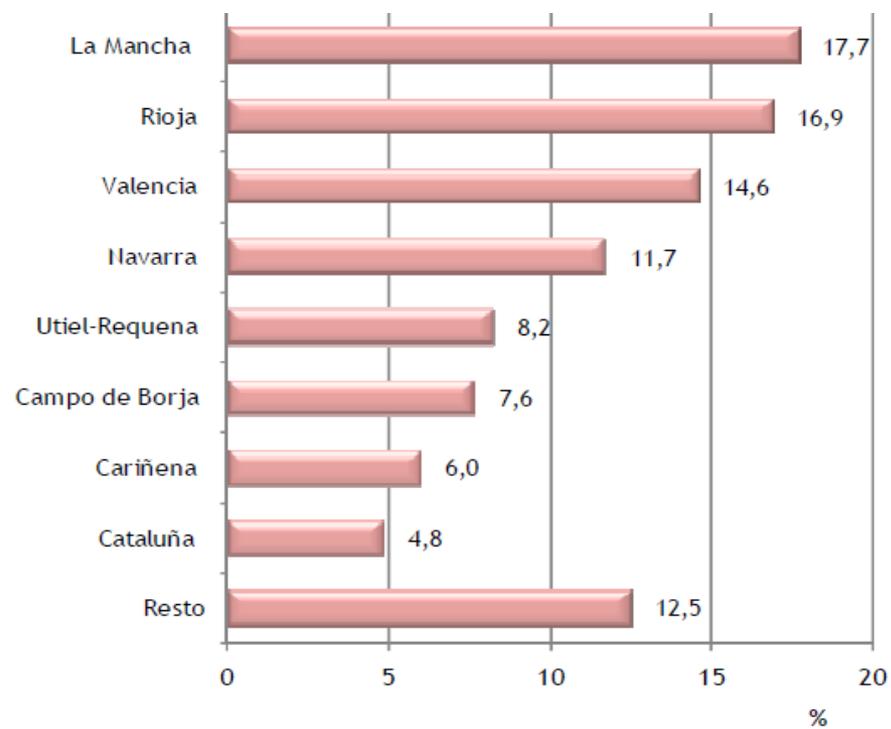


C. interior



397.161 hl

C. exterior

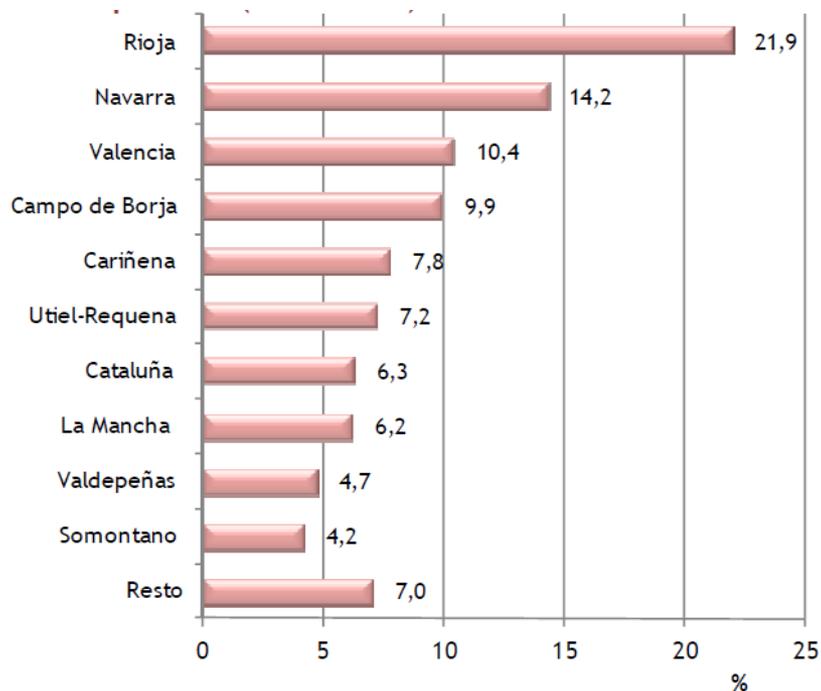


238.916 hl

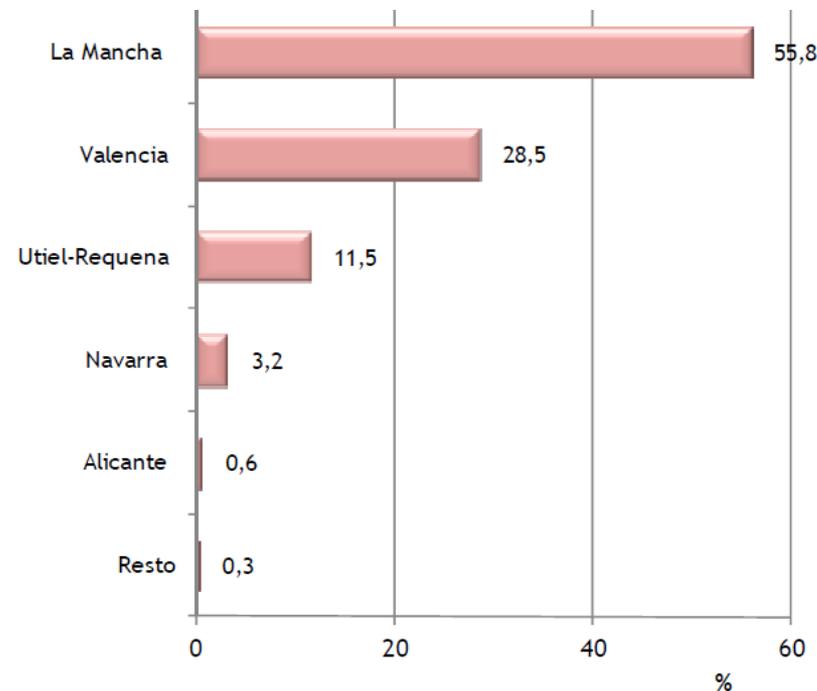
Fuente: MAGRAMA, 2013

Commercio exterior

Imbottegiato
166.738 hl



In vasca
120.204 hl



1. Aspetti generali del settore vitivinicolo
Spagnolo

2. Produzione e commercio dei rosati

3. Varietà

Varietà

- Garnacha
- Bobal
- Tempranillo
- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Syrah
- Pinot N.

Garnacha: evolución de la superficie

Anno	1.985	2.000	2.007	2.012
Aragón	60.661	24.454	21.202	16.201
C. Mancha	39.827	28.748	23.518	20.385
Navarra	24.048	7.247	5.423	3.150
La Rioja	13.404	7.714	5.774	4.875
C. León		6.628	5.812	5.553
Madrid	8.230	8.247	6.774	6.385
Cataluña	4.854	3.641	3.757	3.900
España	170.836	86.848	75.399	63.676

Garnacha rossa



Porte: Eretto

Fertilità: Alta (molto productiva)

Vigorosa

Apta per rosati e rosse giovani
(Acidità)

Cloni selezionati: 76



Garnacha
Rosa



Garnacha
Grigia



Garnacha
Bianca

Bobal: evoluzione della superficie

Anno	1.985	2.000	2.007	2012
C. Mancha	59.731	56.039	51.277	37.582
Valencia	44.838	36.590	33.389	27.909
España	106.114	92.629	85.124	65.7128



1. Aspetti generali del settore vitivinicolo Spagnolo
2. Produzione e commercio dei rosati
3. Varietà

4. Aspetti enologici



Evaluazione de la maturità

Aspetti enologici

- Estrazione minima di colore
- Estrazione massima di aromi
- Conservazione: fragile e breve
- Varietà e stato di maturazione
- **Coste**
 - 40 l salasso/100 kg uva: **2 kg uva/ 1 l vino**
- Rosati spumanti

Sangrado- Salasso



Rosé Wine Making



- Harvest
 - Careful transportation to the winery
- Only one method: saignée (no “vins gris”)
 - Only destemmed, never pressed, the berries are macerated at low temperature to avoid fermentation and extract the colour and aromas. Then we bleed the vat, separating the juice from the must by gravity.
- Fermentation and finish
 - Just like un-oaked white wines

Processi de vinificazione

1. Pressatura diretta

2. **Sangrado- Salasso** (Contatto limitato con le bucce)

– Diraspatura e pressatura

– Macerazione (2 – 24 ore)

– Salasso, “desfangado”

– Fermentazione (16 – 20°C)

– Solfitazione, chiarificazione e stabilizzazione

– Imbotigliamento 2-3 mesi

● No malolactica

1. Aspetti generali del settore vitivinicolo Spagnolo
2. Produzione e commercio dei rosati
3. Varietà
4. Aspetti enologici
5. Composti aromatici

Degustazione

- **Descrittori** di vini freschi e fruttati
 - Facilita di attrarre nuovi consumatori
 - Non richiede una spiegazione complicata
- Nell'elaborazione: **Potenziare gli aromi**
 - Macerazione della buccia: molecole precursori
 - Fermentazione a basse temperature
- **Aromi:** lampone, agrumi e ciliegia e note di banane non mature

Caratterizzazione aromatica dei vini rosati spagnoli

(Fonte: Puente y Gourraud, SEVI nº 328 (Sept 2009))

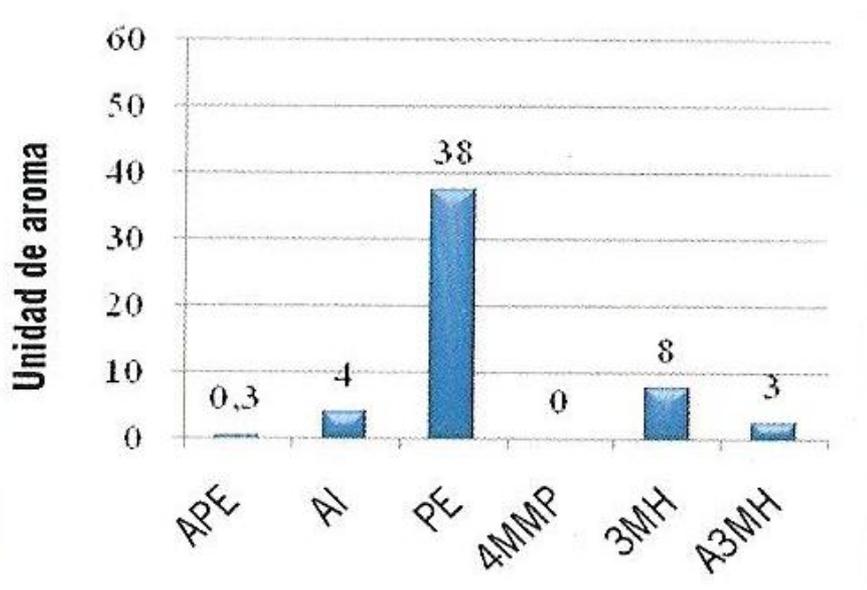
- 40 vini commerciali
- Monovarietali rappresentativi
- 6 a 9 mesi dopo la fermentazione
- Assaggio preliminare
- Analisi: CPG-SM
- Aromi: varietà e processo fermentativo

Descrittori olfattivi

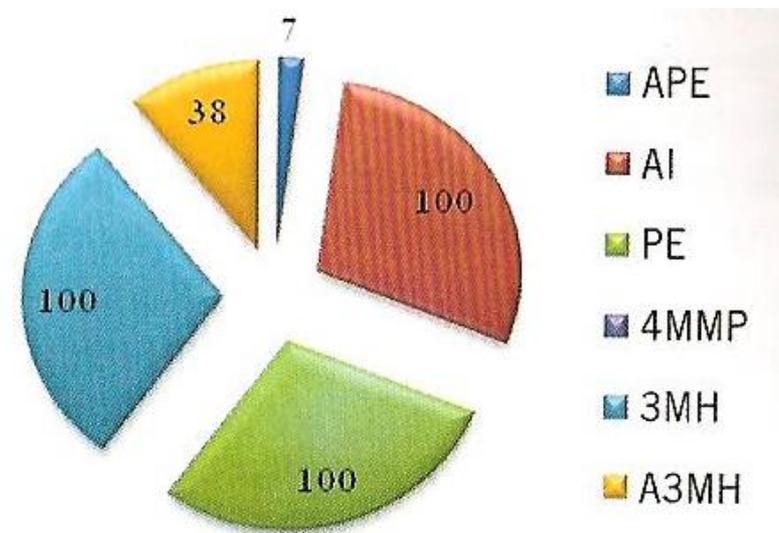
Composto		Soglie	Descrittore
Fenil-2-etanol	PE	0,5 mg/l	Rosa
Acetato de feniletilo	APE	0,3 mg/l	Rosa
Acetato de isoamilo	AI	0,2 mg/l	Banana
4-Mercaptopentanona	4MMP	0,8 ng/l	Bosso
3-mercaptohexan-1-ol	3MH	60 ng/l	Pompelmo/ Mango verde
Acetato de 3-mercaptohexilo	A3MH	4,2 ng/l	Passiflore

Garnacha

Composti volatili



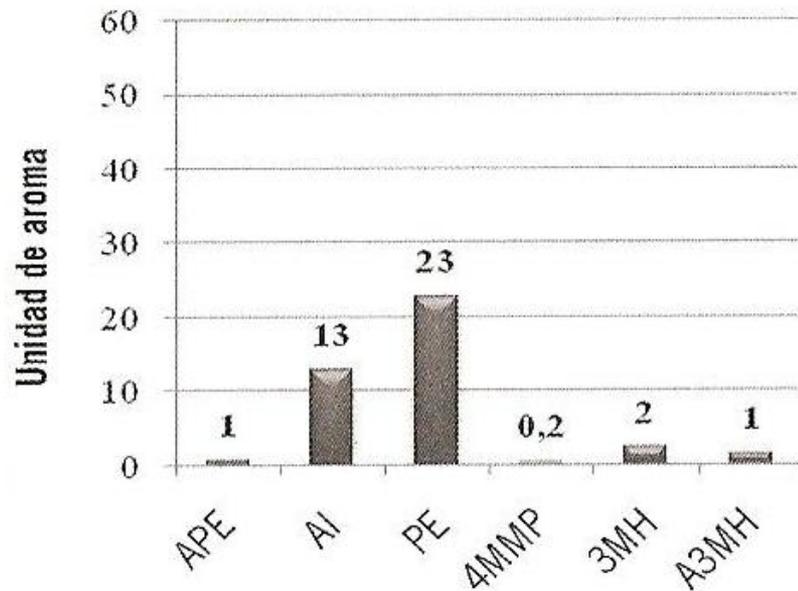
% di vini che presentano aroma di:



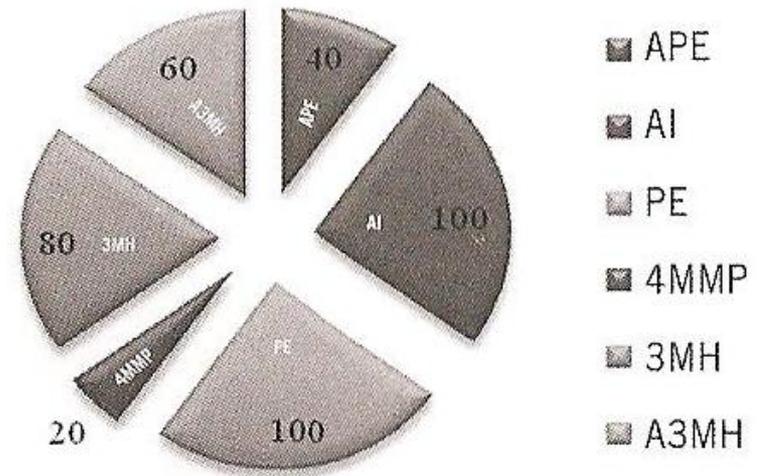
- Un aroma predomina
- 3 aromi stanno nel 100 per cento dei vini

Bobal

Composti volatili



% di vini che presentano aroma di:

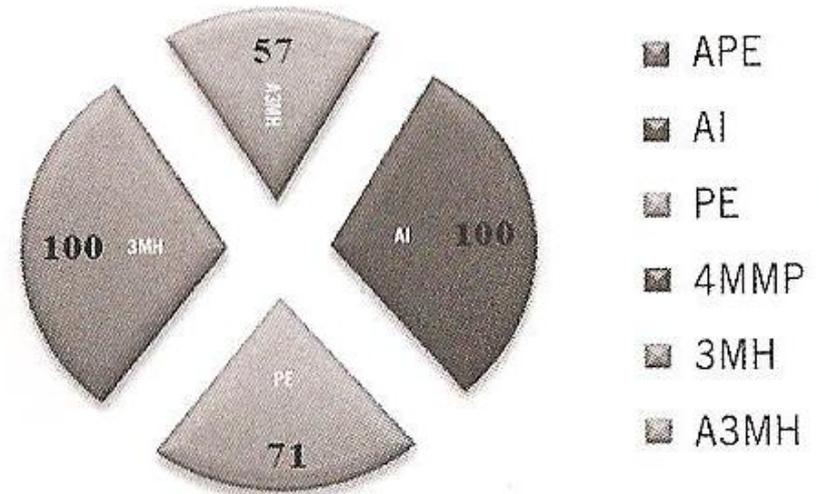
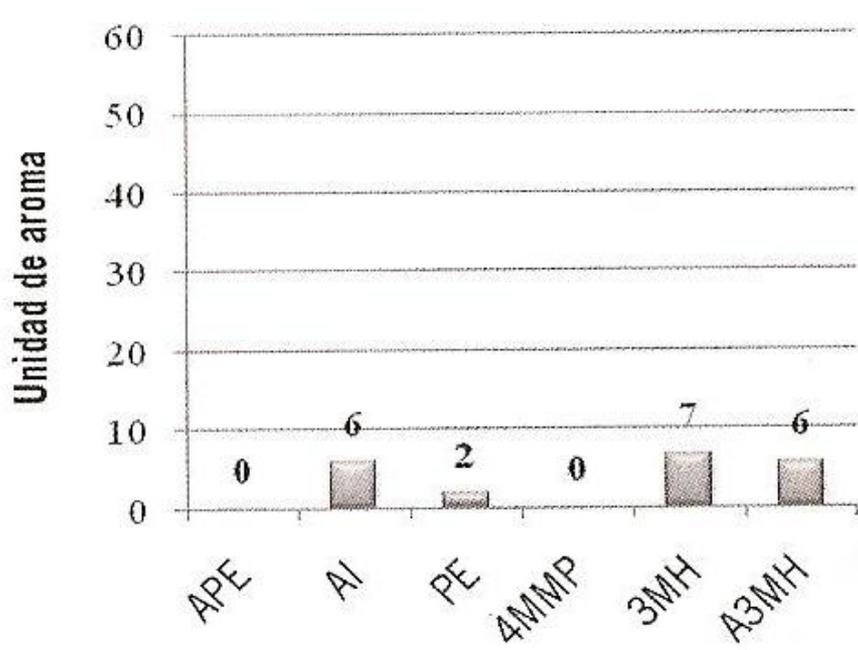


- 2 aromi predominanti
- Sono presenti i 6 aromi: **complessità e differenziazione**

Tempranillo

% di vini che presentano aroma di:

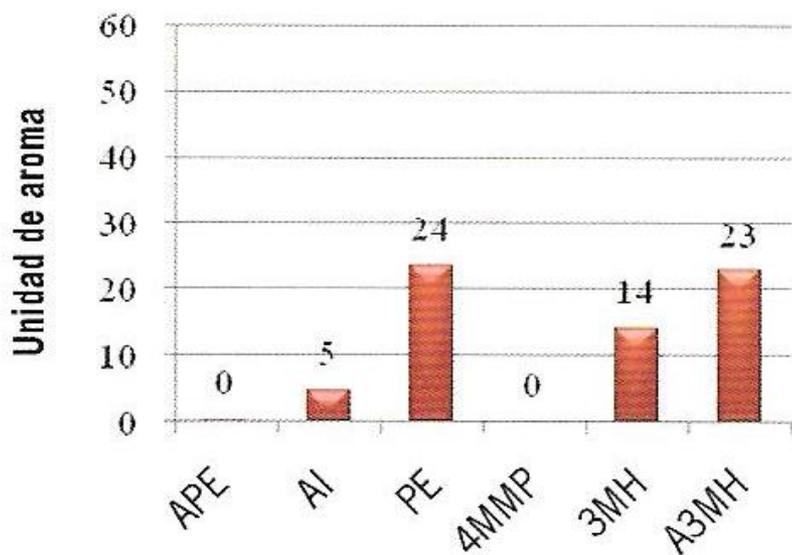
Composti volatili



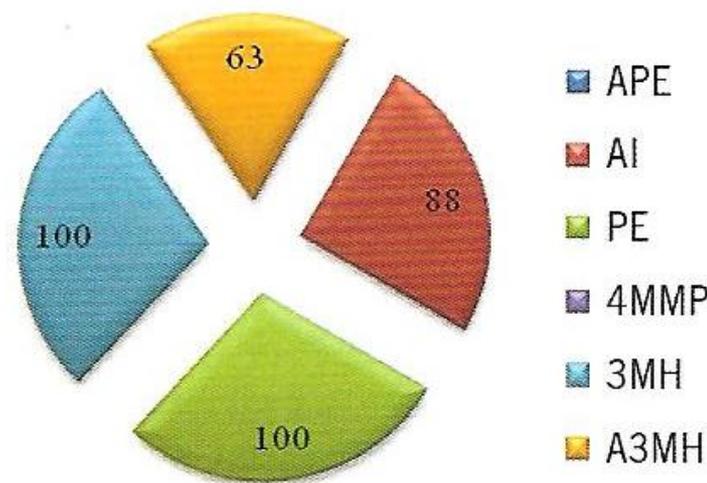
- **Minore intensità** con nessun aroma predominante
- Aromi legati alla varietà
- 2 molecole presenti in tutti

Cabernet Sauvignon

Composti volatili



% di vini che presentano aroma di:

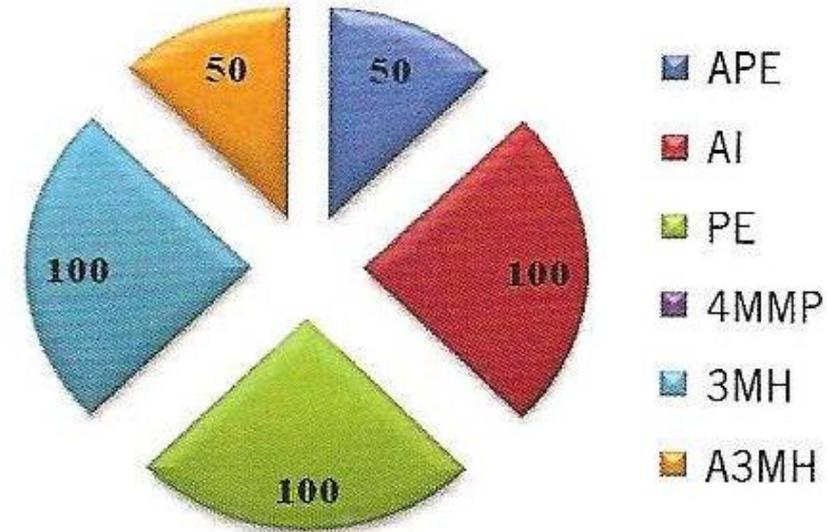
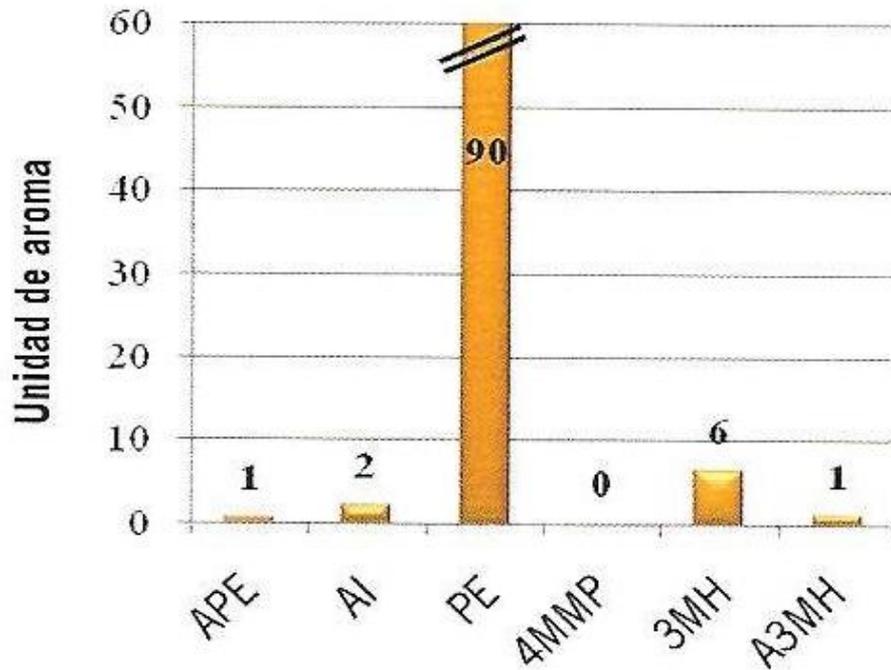


- Maggiore complessità aromatici
- 2 aromi stanno in tutti

Merlot

% di vini che presentano aroma di:

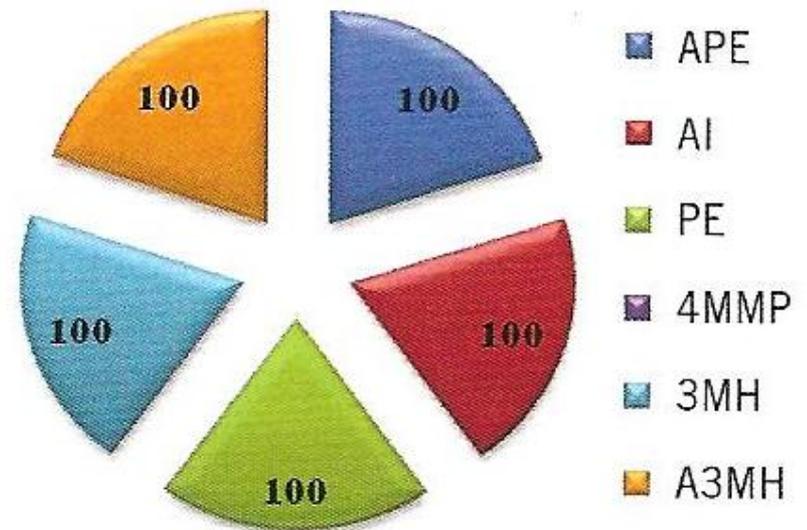
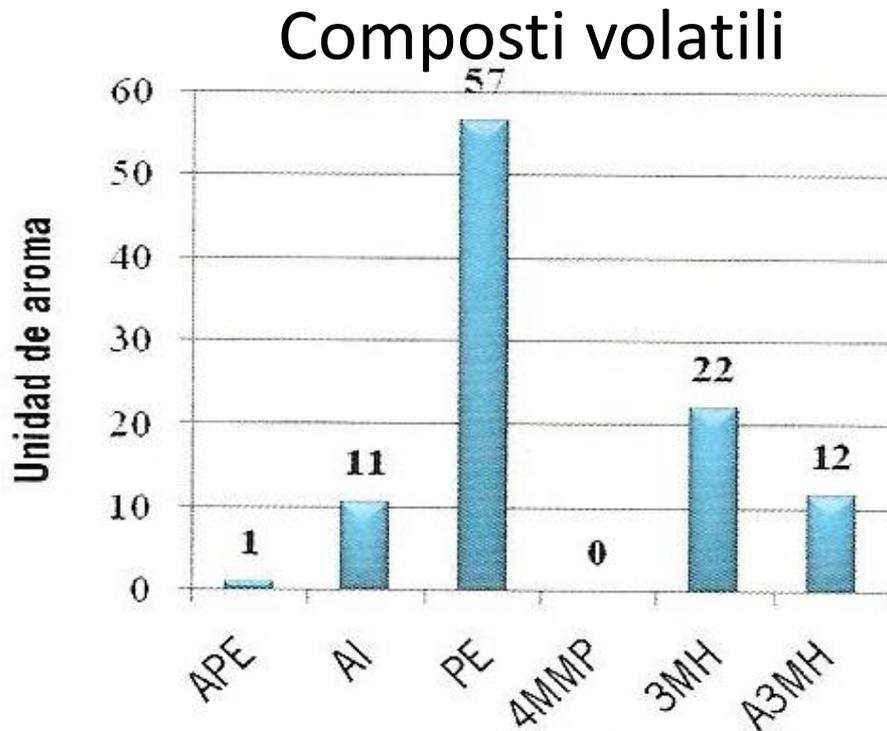
Composti volatili



- **Un aroma** in concentrazione molto elevata
- 3 aromi presenti in tutti

Syrah

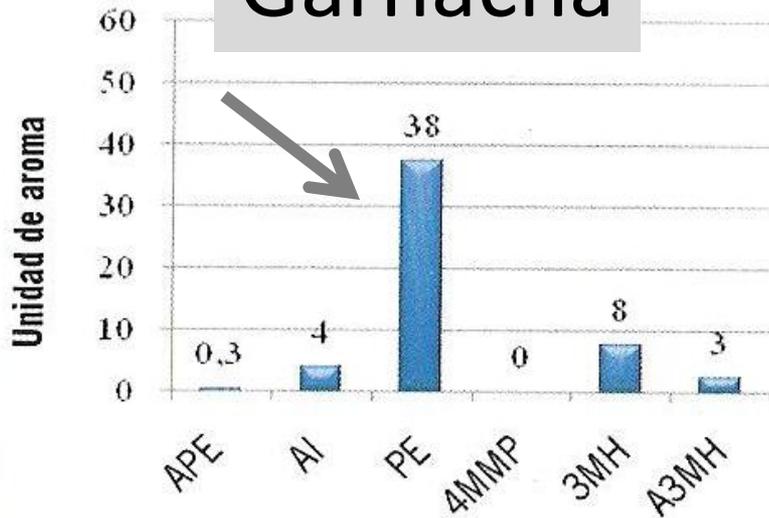
% di vini che presentano aroma di:



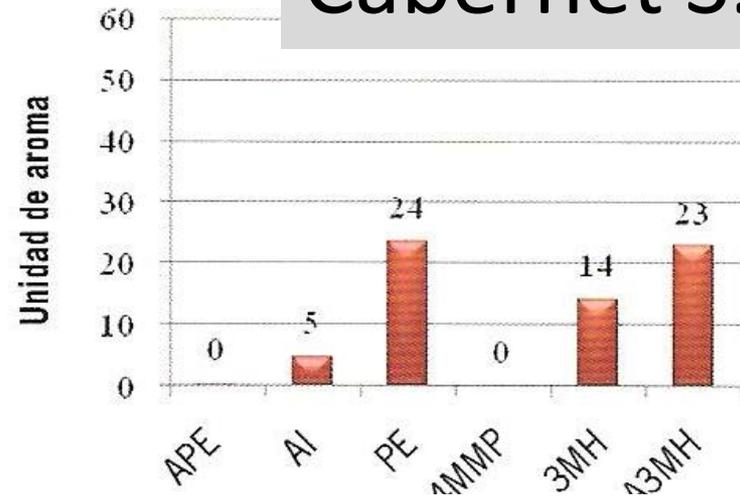
- La maggiore intensità aromatiche
- 4 molecole predominanti; 5 molecole stanno in tutti
- I processi fermentativi hanno molta importanza

Composti aromatici presenti

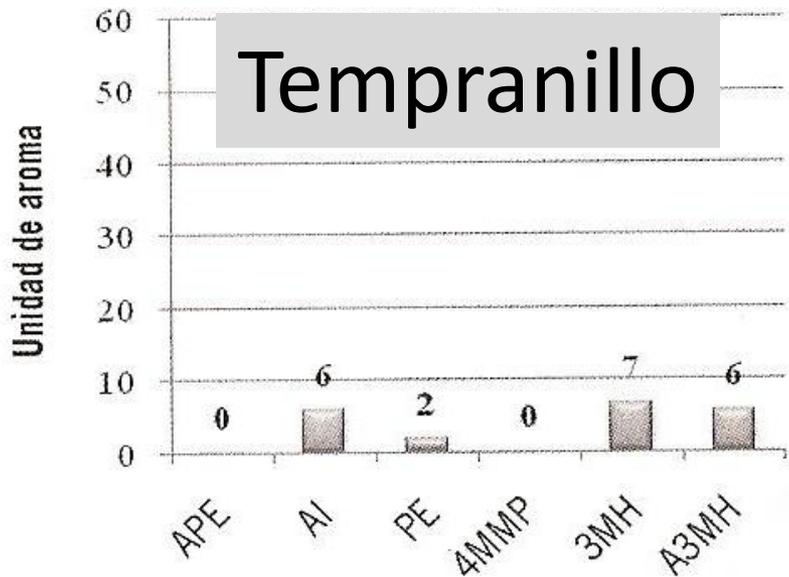
Garnacha



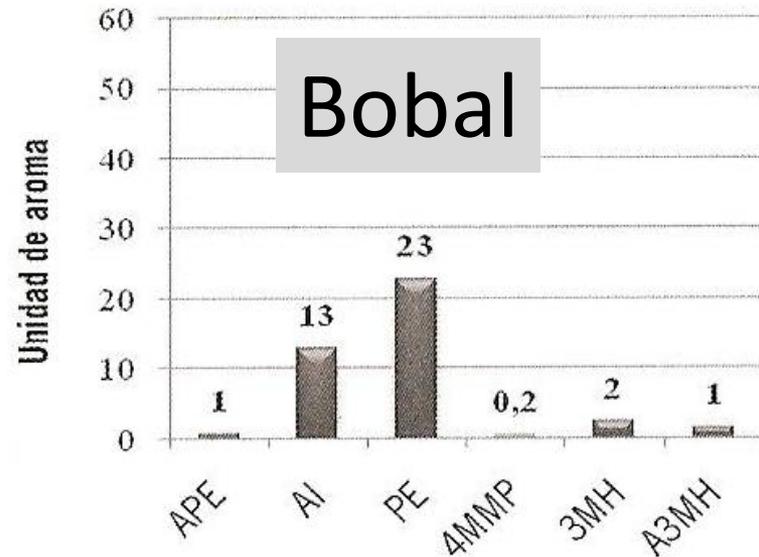
Cabernet S.



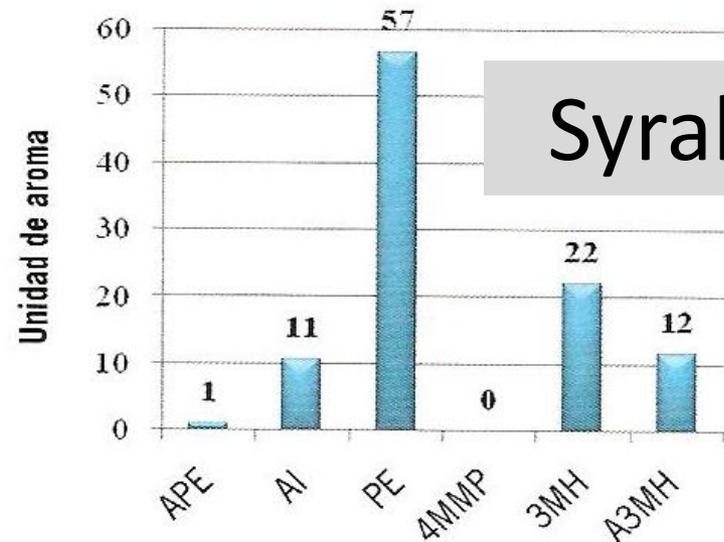
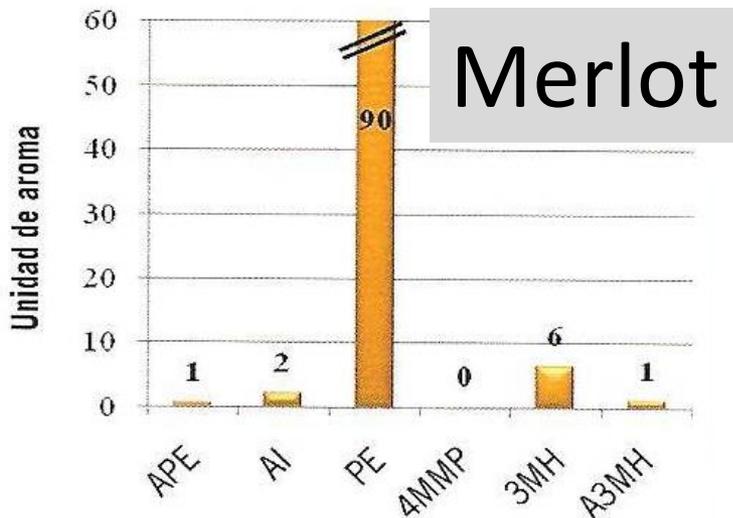
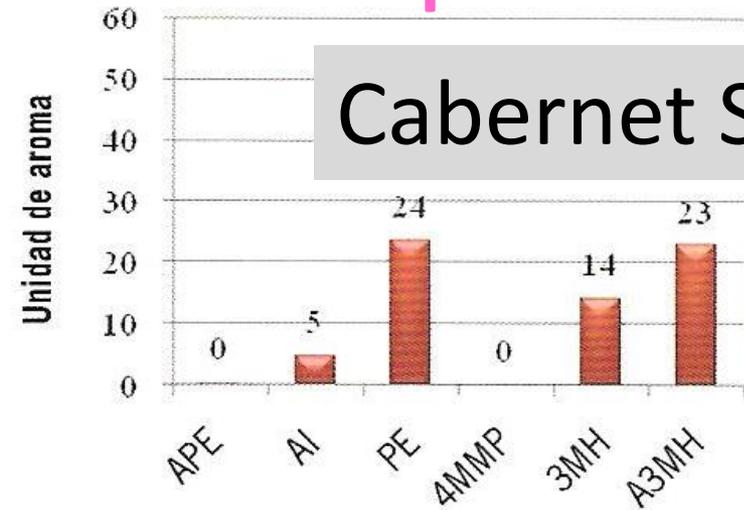
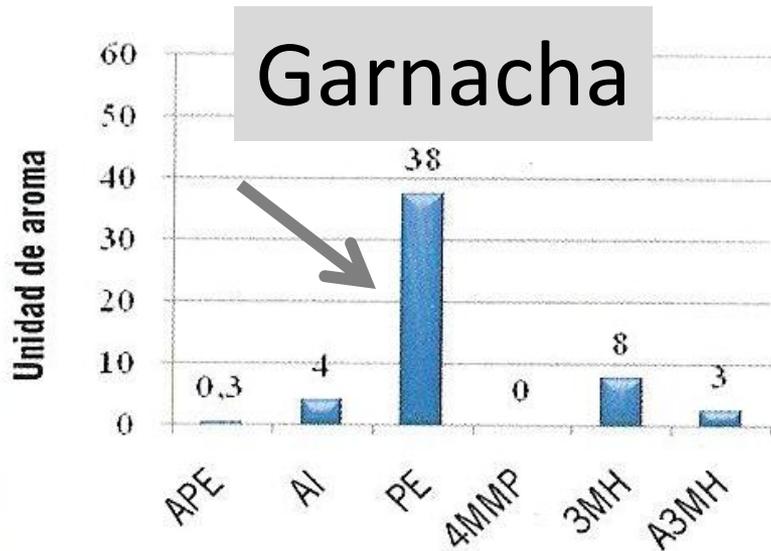
Tempranillo



Bobal



Composti aromatici presenti



1. Aspetti generali del settore vitivinicolo Spagnolo
2. Produzione e commercio dei rosati
3. Varietà
4. Aspetti enologici
5. Composti aromatici
6. Guardando al futuro



Ringraziamenti

- Le persone che mi hanno aiutato:
 - Jordi Vidal C.R.D.O. Navarra
 - Agueda del Val C.R.D.O. Cigales
 - Pablo G. Ossorio Bodegas Murviedro
 - Roser Girbau Bodega Marco Real
 - Jesús Yuste ITACYL, Castilla y León