

I vini rosati in Spagna

Vicente Sotés Ruiz

Universidad Politécnica de Madrid



Conegliano, 31 de octubre de 2009



Recortes de prensa_Campaña Defensa del Rosado en España

<http://www.agrocope.com/noticias.php?id=98444&comu=&ztipo=&ini=0&ini2=0>

<http://www.viajaralvino.com/saber-de-vino/vino-tinto-mas-blanco-no-es-igual-a-rosado>

http://www.conexionbrando.com/nota.asp?nota_id=1125884

<http://www.eldiariomontanes.es/20090607/economia/innova-cantabria/negro-blanco-para-vacuno-20090607.html>

[La Conferencia Española de Consejos Reguladores de DO Vitivinícolas defiende en Bruselas el vino rosado](#)



http://www.finanzas.com/noticias/empresas/2009-05-26/169759_denominaciones-origen-rechazan-mezcla-vinos.html

http://www.elboletin.es/secciones/noticia.jsp?pRef=2009052200_19_558_79_Espana-Conferencia-Consejos-Reguladores-Vitivincolas-defiende-Bruselas-vino-rosado

<http://www.europapress.es/internacional/noticia-ue-viticultores-espanoles-dicen-mezcla-hacer-vino-rosado-inaceptable-engano-consumidor-20090526180037.html>

<http://www.laprensagrafica.com/economia/internacional/35501-productores-europeos-luchan-por-evitar-la-legalizacion-del-vino-rosado-de-mezcla.html>

<http://quelujo.es/2009/06/01/todos-con-el-vino-rosado-rosado-unico/>

Presentazione

1. Aspetti generali, normativa
2. Commercio
3. Varietà
4. Processi de vinificazione
5. Composti aromatici
6. Alcuni tipi de vini

Aspetti generali

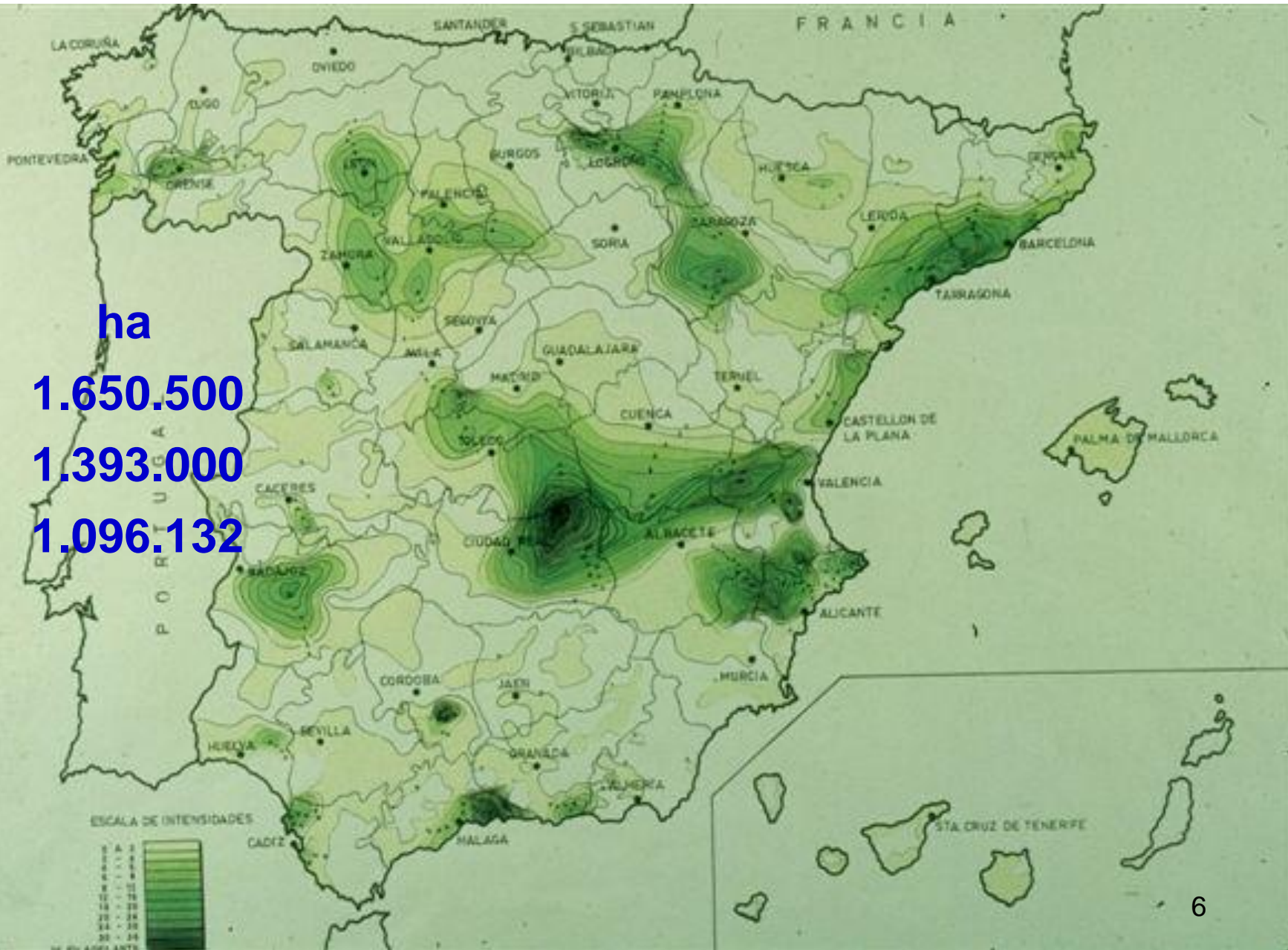
- **Incremento** del consumo
- **Difficoltà** di disporre di dati statistici
 - Vini rossi e rosati
 - Vini bianchi
 - Spumanti
 - Prodotti liquorosi
- **Dati** di VQPRD

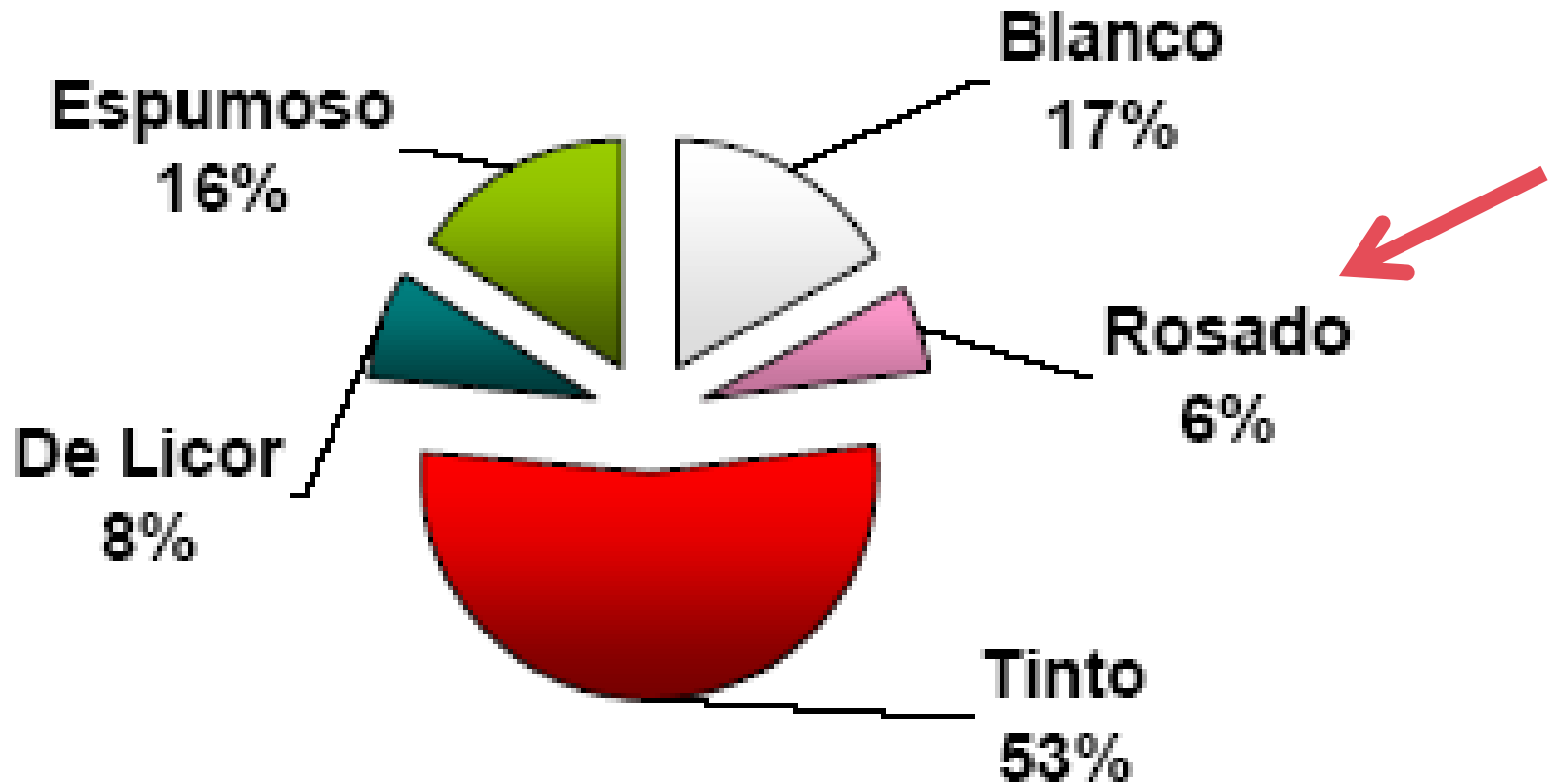
Normativa

- **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

Zone viticole in Spagna

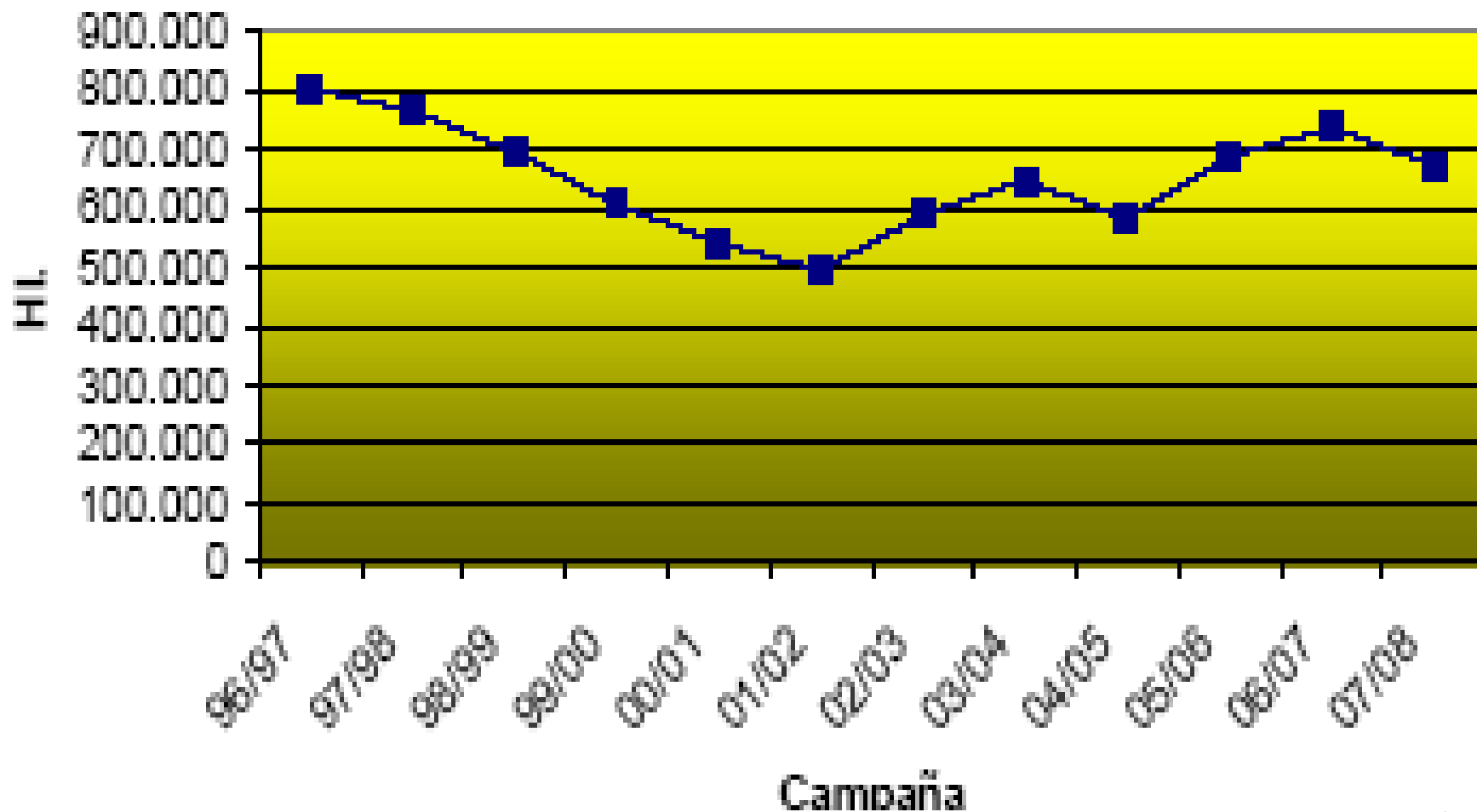
Anno	ha
1975	1.650.500
1990	1.393.000
2005	1.096.132





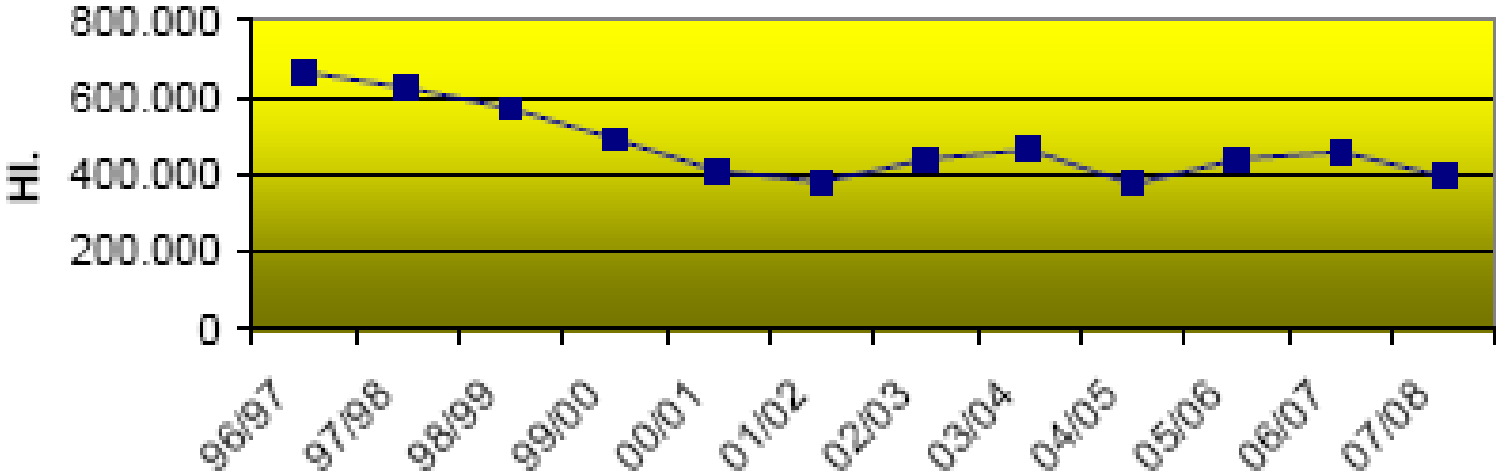
VQPRD - 2007/2008
Commercializzazione totale
11.2 milioni hl

Evolutione del commercio totale de vino rosato

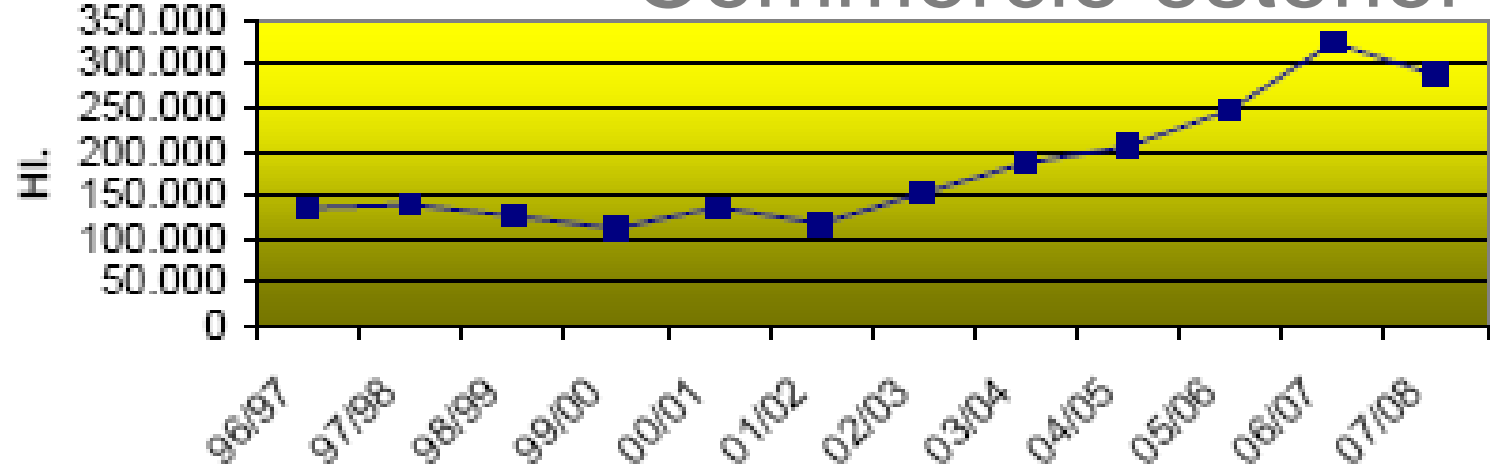


Fuente: MARM, 2009

Commercio interior

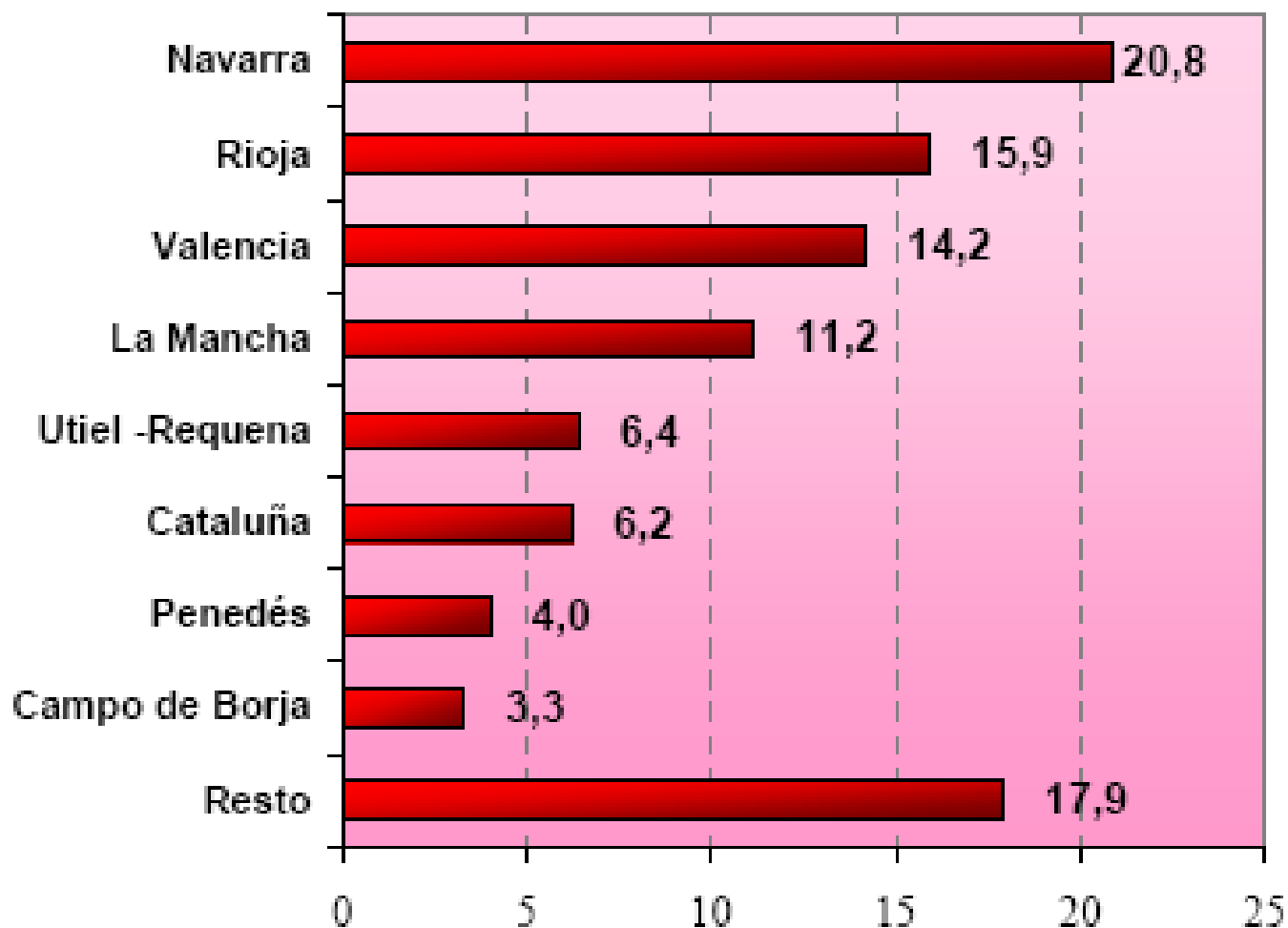


Commercio exterior



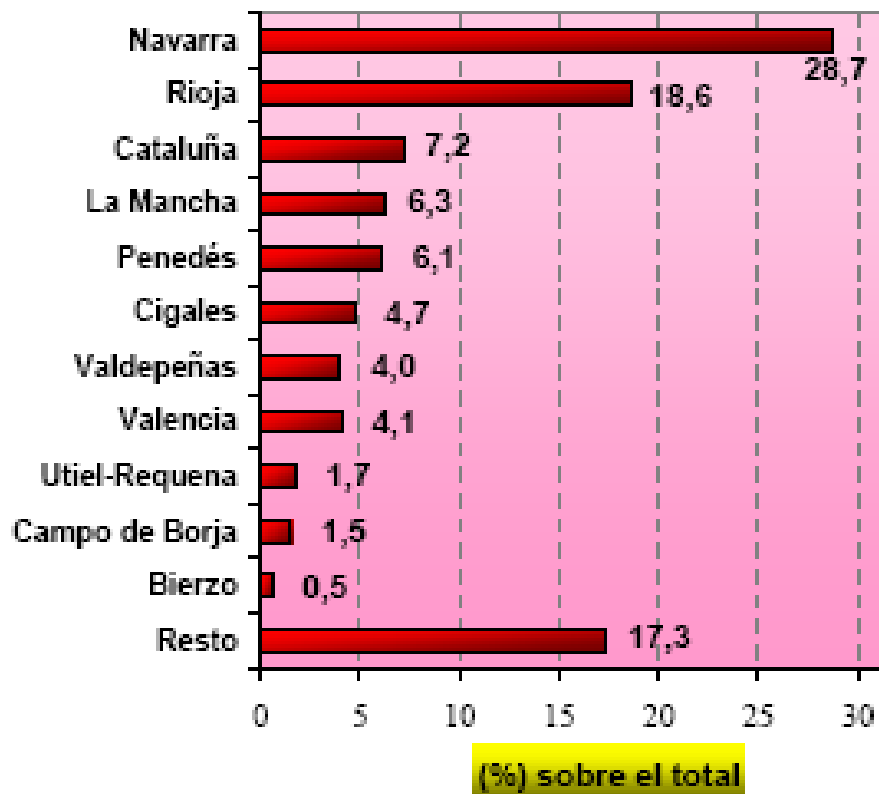
Fuente: MARM, 2009

Commercio per D.O

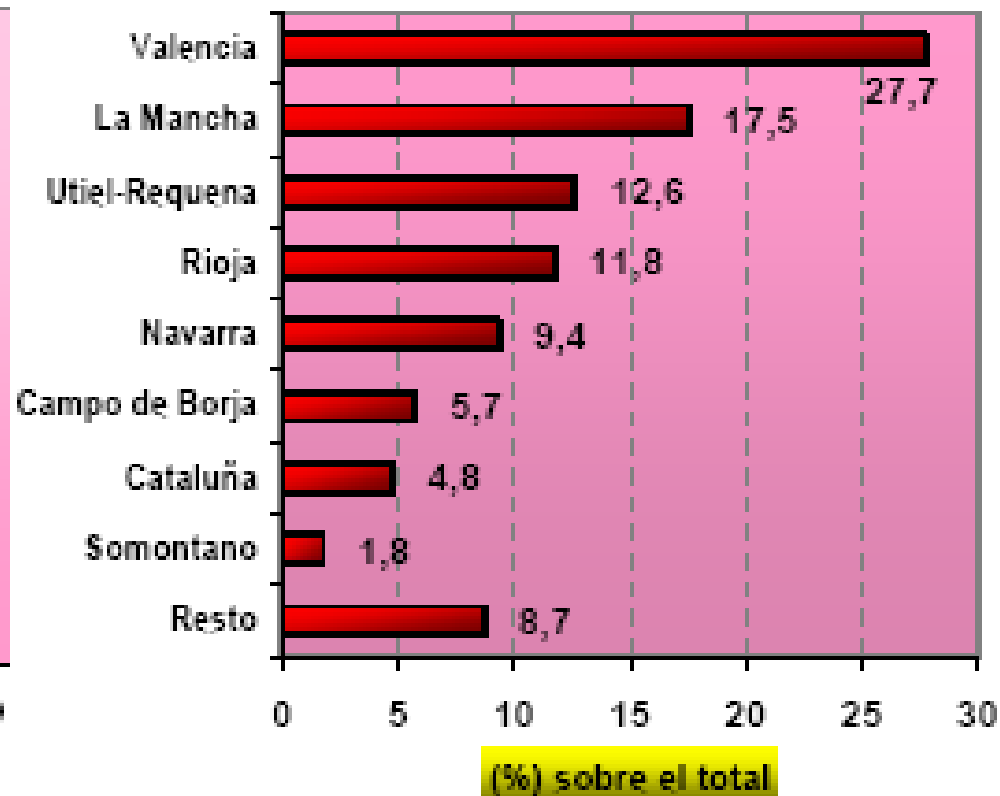


Campaña 2007-08: 673.933 hl

C. interior



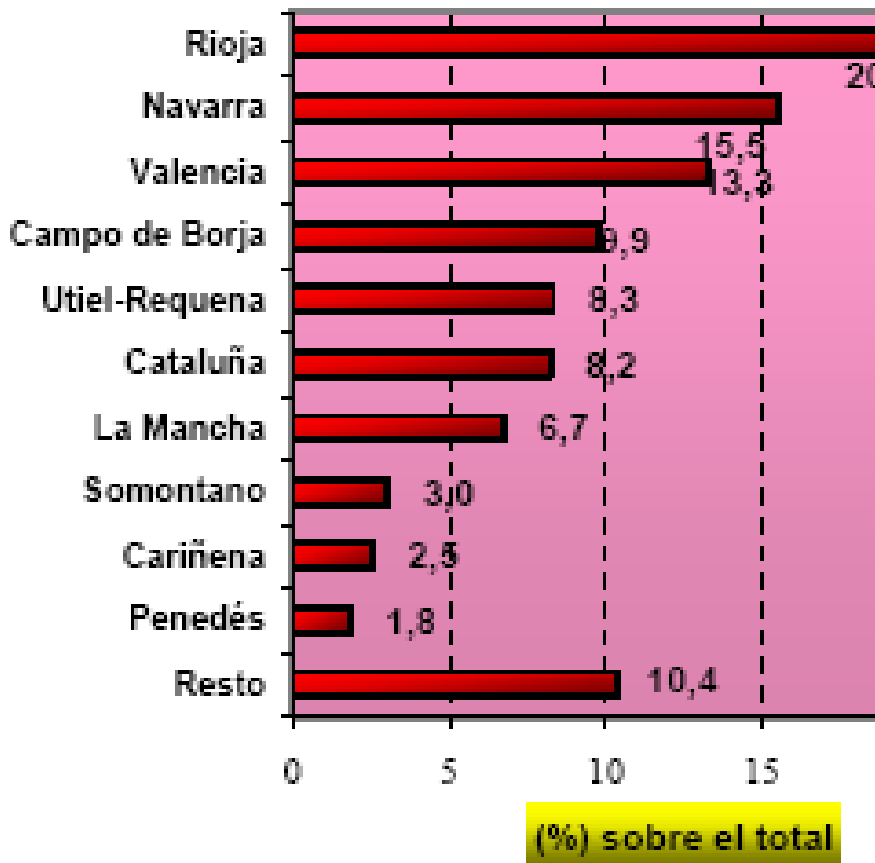
C. exterior



Commercio exterior

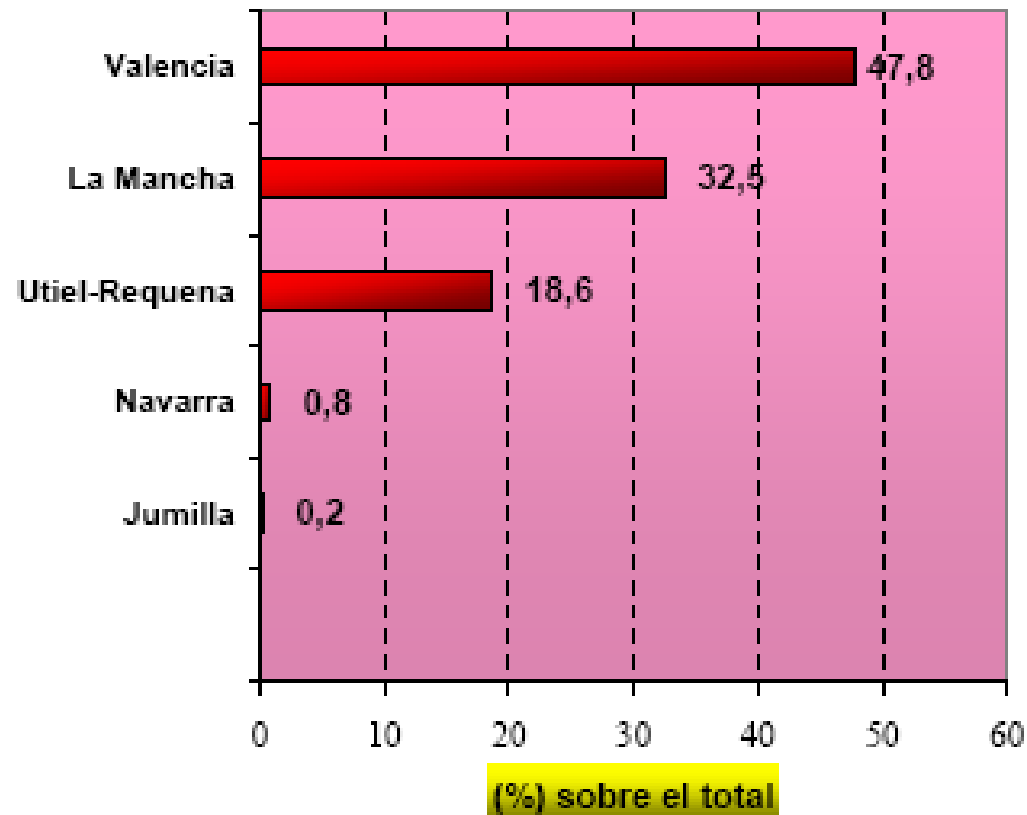
Imbottegliato

166.738 hl



In vasca

120.204 hl



Varietà

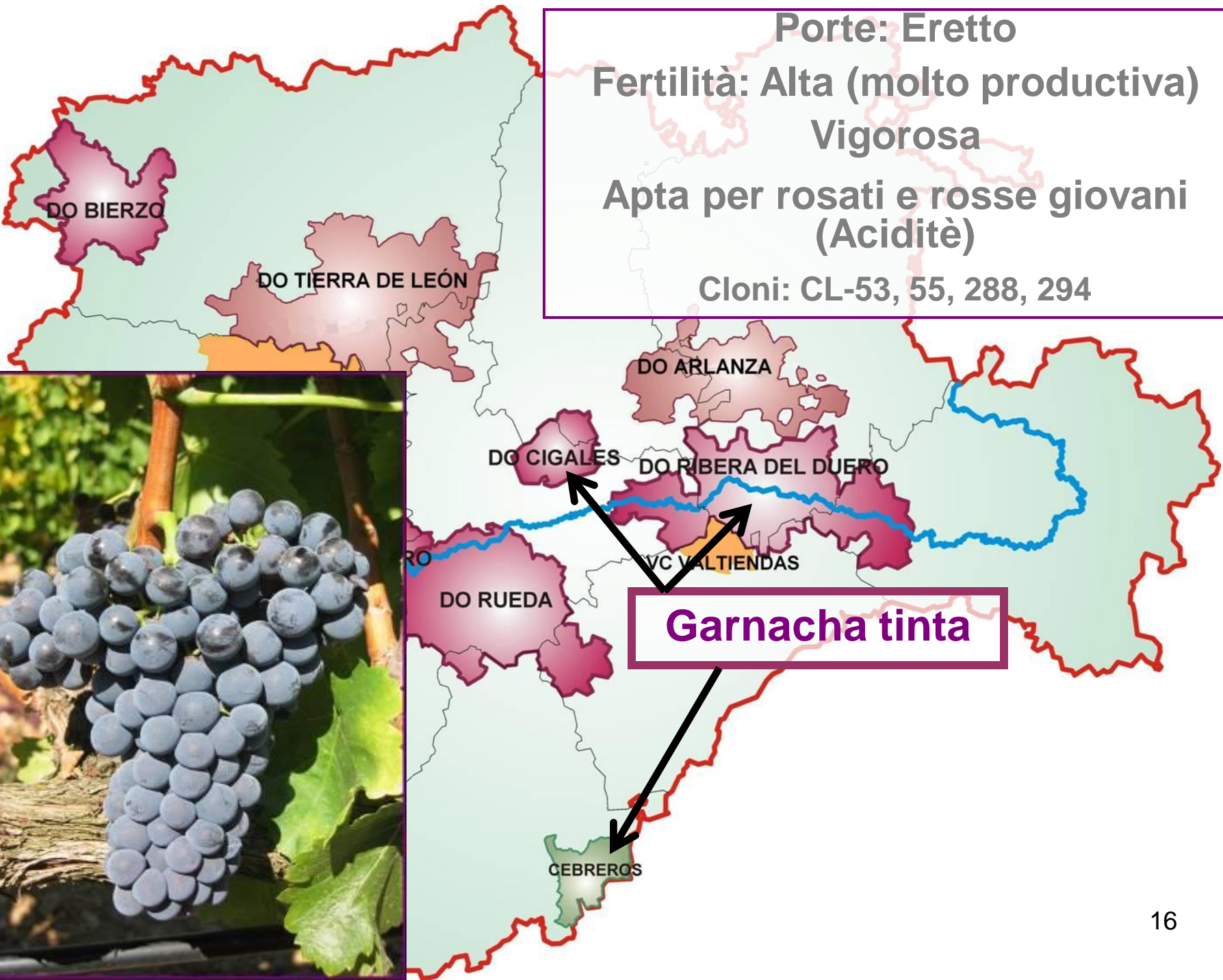
- **Garnacha**
- **Bobal**
- Tempranillo
- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Syrah
- Pinot

Superficie delle principali varietà (Ha): Registro 2008

Airén	284.509	Tempranillo	213.757
Macabeo	34.401	Bobal	85.124
Pardina	31.440	Garnacha	75.399
Palomino	17.234	Monastrell	63.244
B Cayetana	11.850	Alicante Bousch.	22.251
Verdejo	11.352	Cabernet Sauv.	19.430
Chelva-Beba	11.037	Syrah	16.586
Moscatel Alej	9.894	Merlot	13.325
Pedro Ximenez	9.583	Mencía	9.055
Listán B.	9.483	Mazuelo	6.130
Parellada	8.600	Prieto Picudo	5.187
Xarello	8.043	Tinto Pámpana B.	4.908
Malvasías	6.259	Listán N.	4.698
Chardonnay	5.423	Tinto Velasco	2.287
Albariño	5.320	Graciano	1.478
BLANCAS	473.002	TINTAS TOTAL	538.633

Superficie di Garnacha in Spagna: evoluzione

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

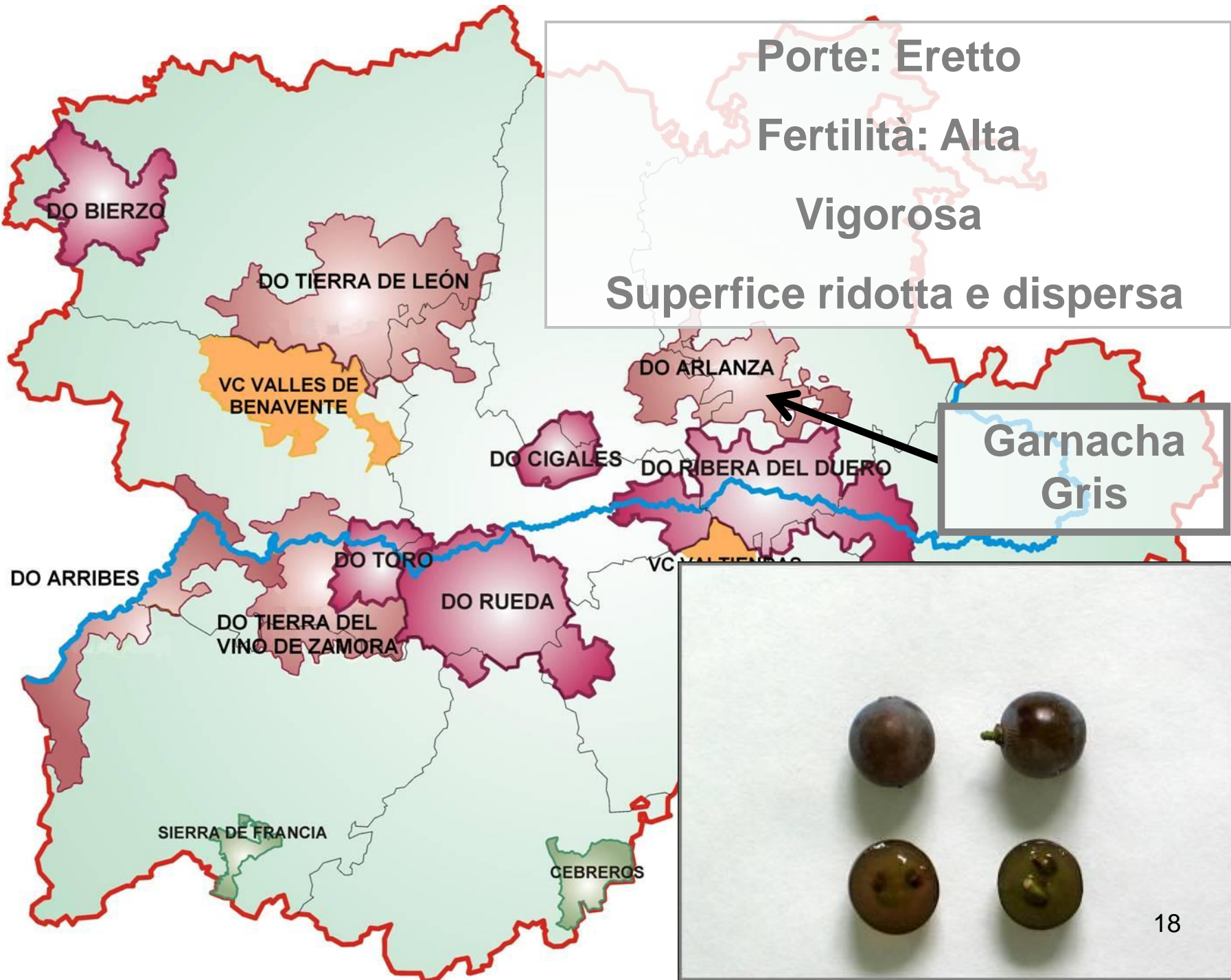


Porte: Eretto
Fertilità: Alta (molto produttiva)
Vigorosa
Apta per rosati e rosse giovani
(Acidità)
Cloni: CL-53, 55, 288, 294

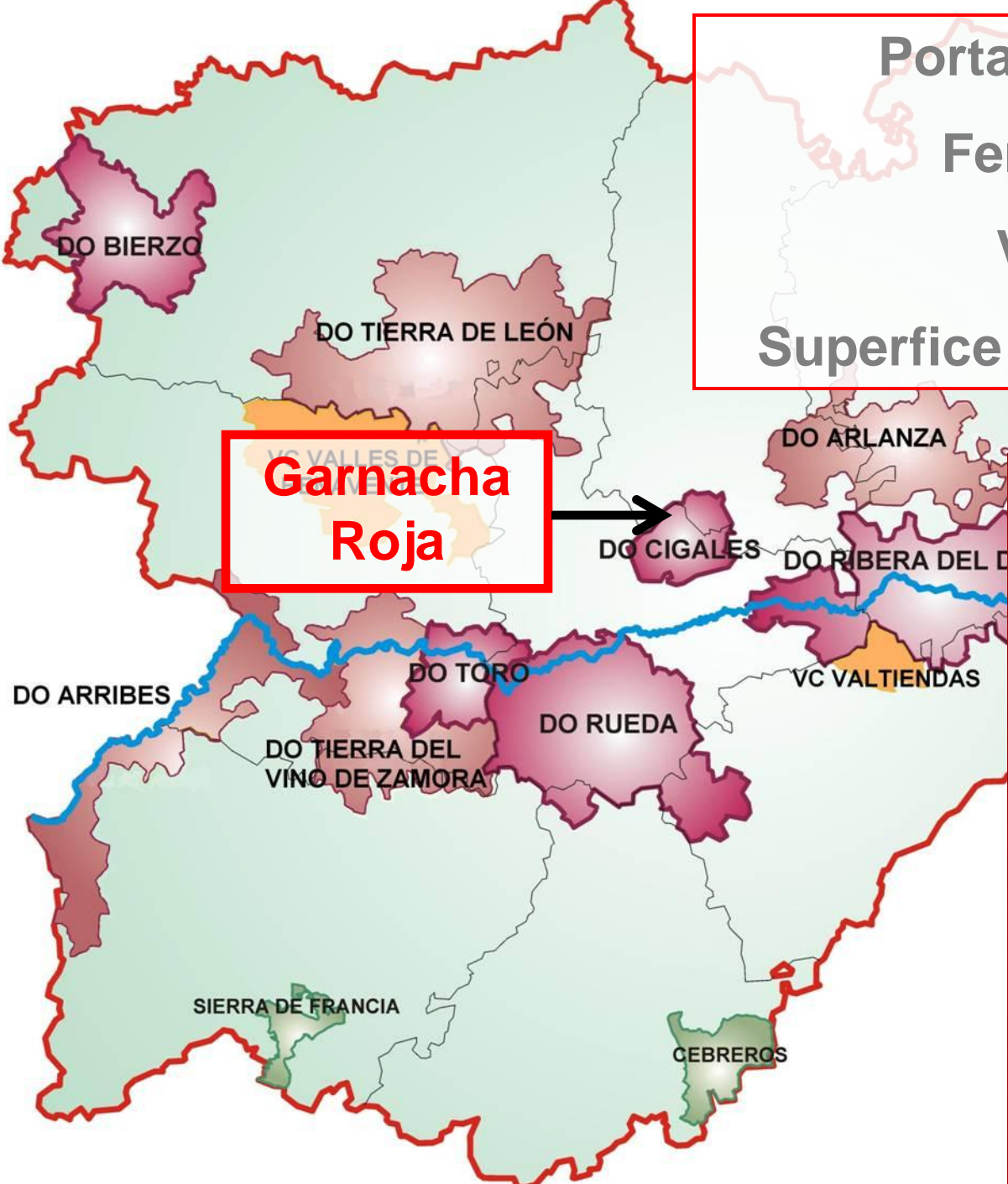




Cigales



Portamento:eretto
Fertilitá : Alta
Vigorosa
Superficie ridotta e dispersa



Superficie di Bobal in Spagna: evoluzione

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



Aspetti enologici

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

Processi de vinificazione

1. Pressatura diretta
2. **Sangrado- Salasso** (Contatto limitato con le bucce)
 - Diraspatura e pressatura
 - Macerazione (2 – 24 ore)
 - Sangrado, “desfangado”
 - Fermentazione (16 – 20°C)
 - Solfitazione, chiarificazione e stabilizzazione
 - Imbotigliamento 2-3 mesi
- No malolattica

Degustazione

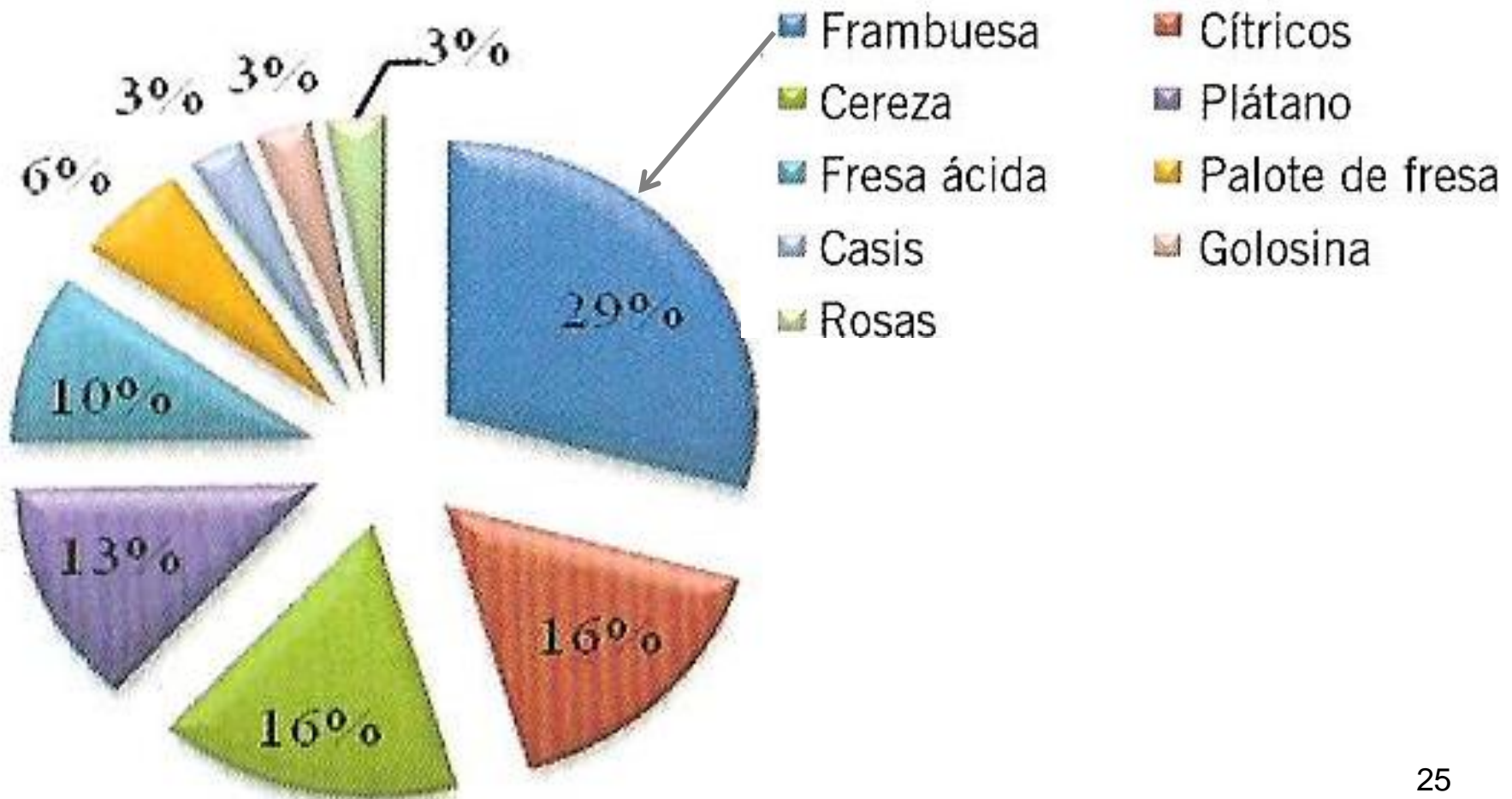
- **Descrittori** di vini freschi e fruttati
 - Facilita di attrarre nuovi consumatori
 - Non richiede una spiegazione complicata
- Nell'elaborazione: **Potenziare gli aromi**
 - Macerazione della buccia: molecole precursori
 - Fermentazione a basse temperature
- **Aromi:** lampone, agrumi e ciliegia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

Caratterizzazione aromatica dei vini rosati spagnoli

(Fonte: Puente y Gourraud, SEVI n° 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

Odori desiderati in un rosato di qualità



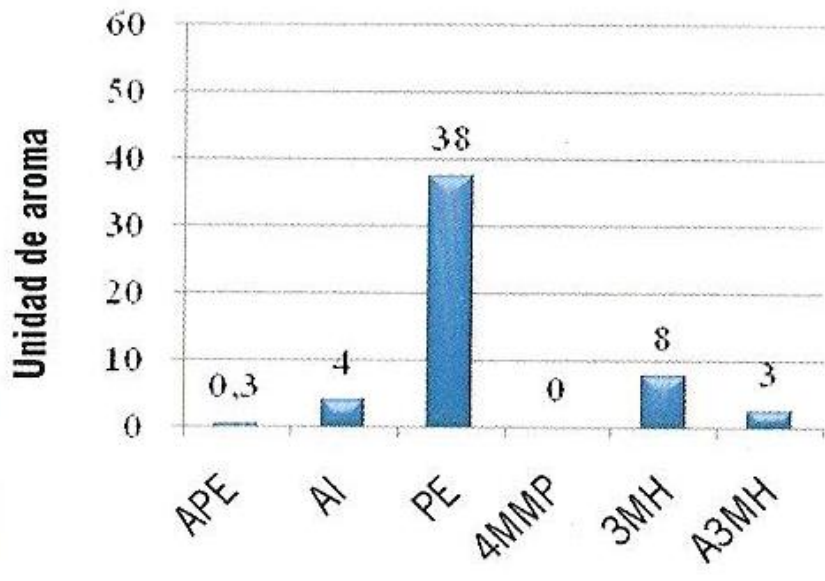
Descrittori olfattivi e soglie di percezione

		Umbral de percepción	Descriptor
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	Plátano
4-Mercaptopentanona	4MMP	0,8 ng/l	Boj
3-mercaptohexan-1-ol	3MH	60 ng/l	Pomelo/Mango verde
Acetato de 3-mercaptohexilo	A3MH	4,2 ng/l	Fruta de la pasión

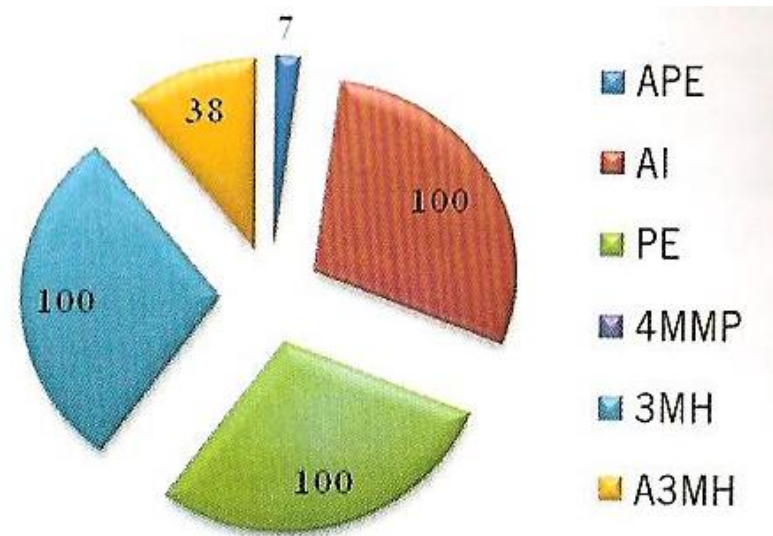
Tabla 1. Descriptores olfativos y umbrales de percepción en solución modelo hidroalcohólica de los compuestos analizados.

Garnacha

Composti volatili



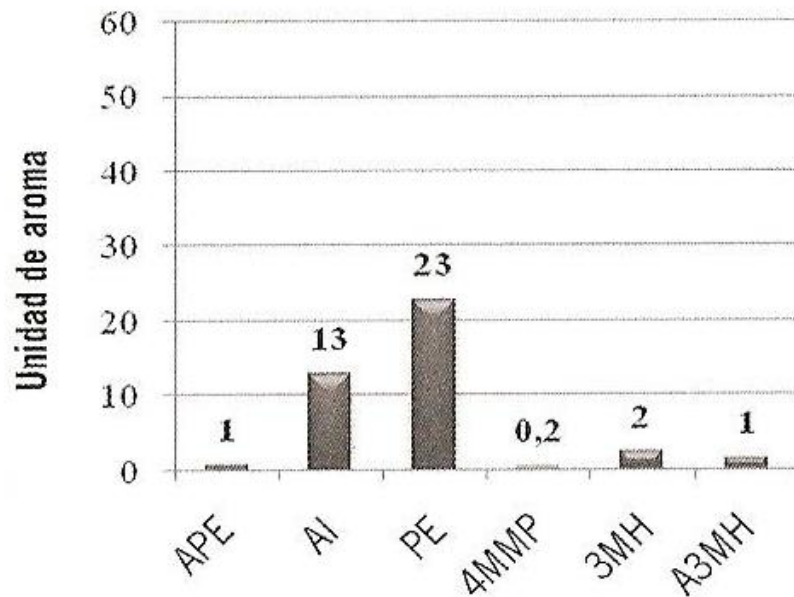
% di vini che presentano aroma di:



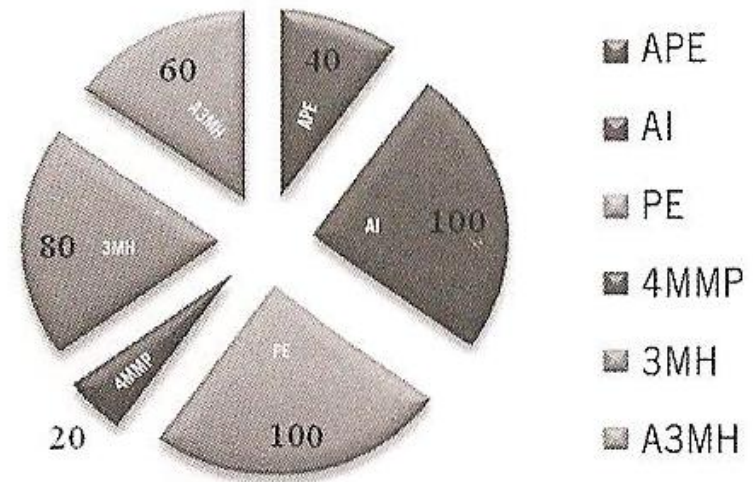
- **Un aroma predomina**
- 3 aromi stanno nel 100 per cento dei vini

Bobal

Composti volatili



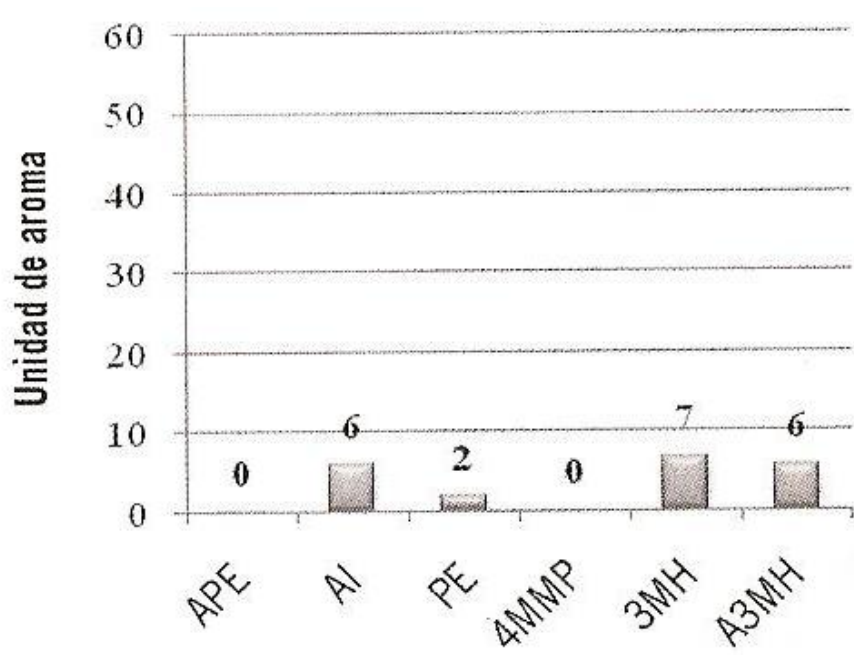
% di vini che presentano aroma di:



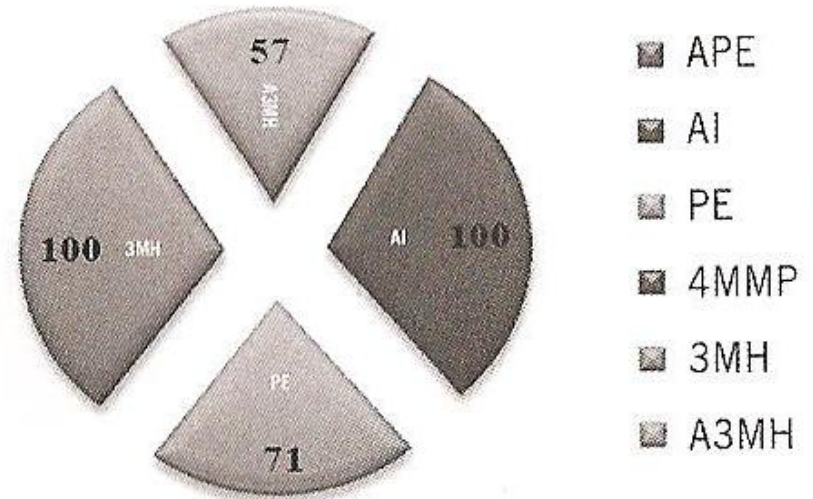
- 2 aromi predominanti
- Sono presenti i 6 aromi: **complessità e differenziazione**

Tempranillo

Composti volatili



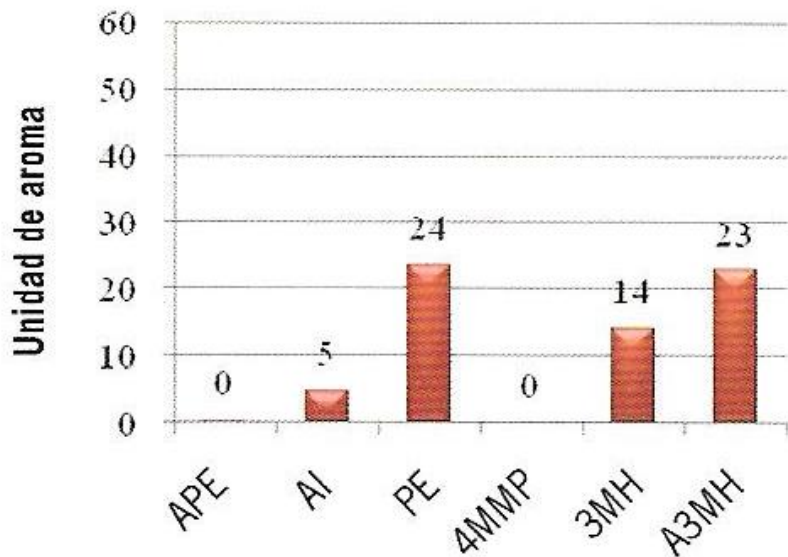
% di vini che presentano aroma di:



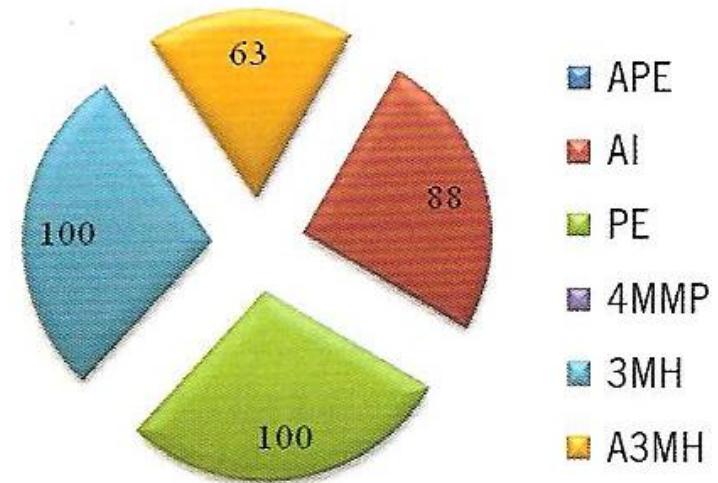
- **Minore intensità** con nessun aroma predominante
- Aromi legati alla varietà
- 2 molecole presenti in tutti

Cabernet Sauvignon

Composti volatili



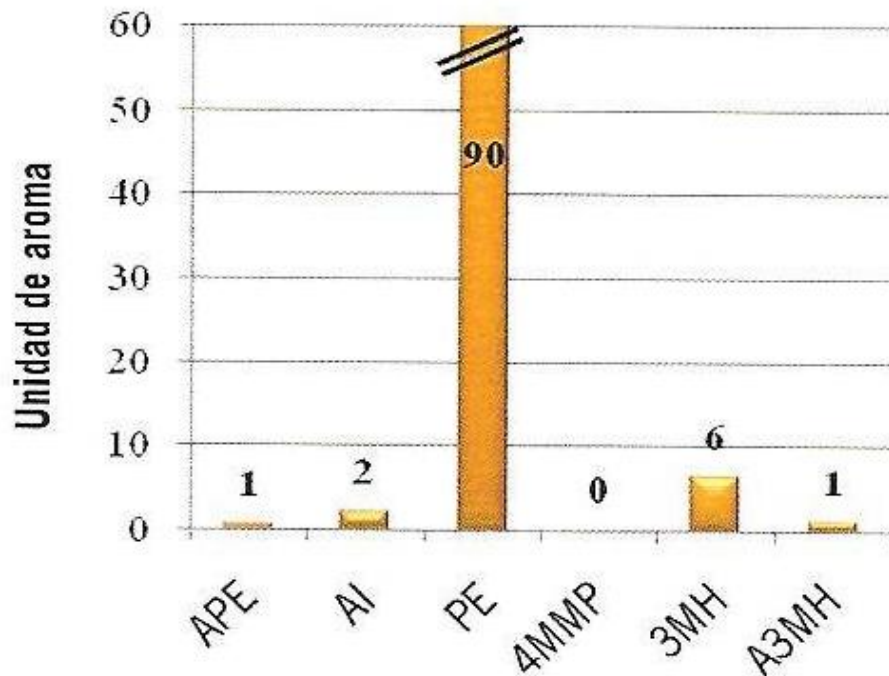
% di vini che presentano aroma di:



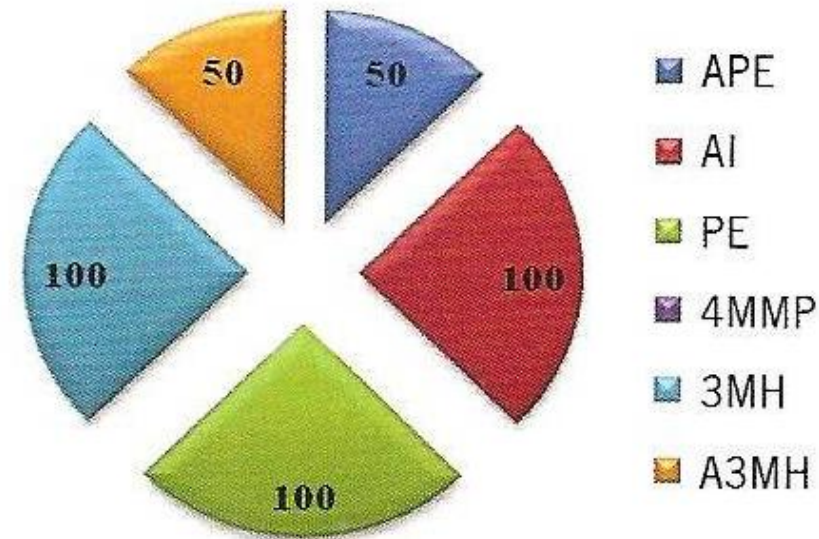
- **Maggiore complessità aromatici**
- 2 aromi stanno in tutti

Merlot

Composti volatili



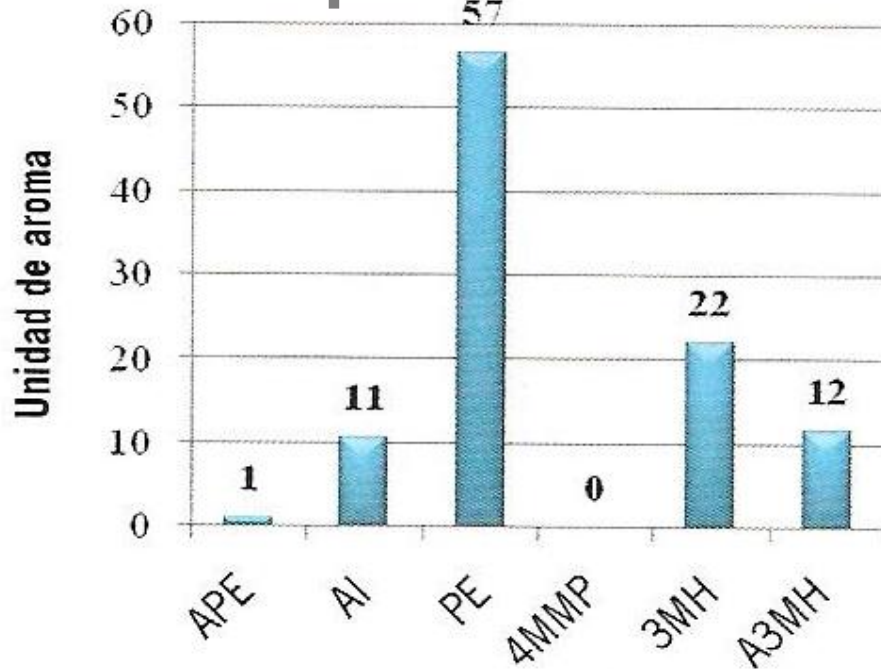
% di vini che presentano aroma di:



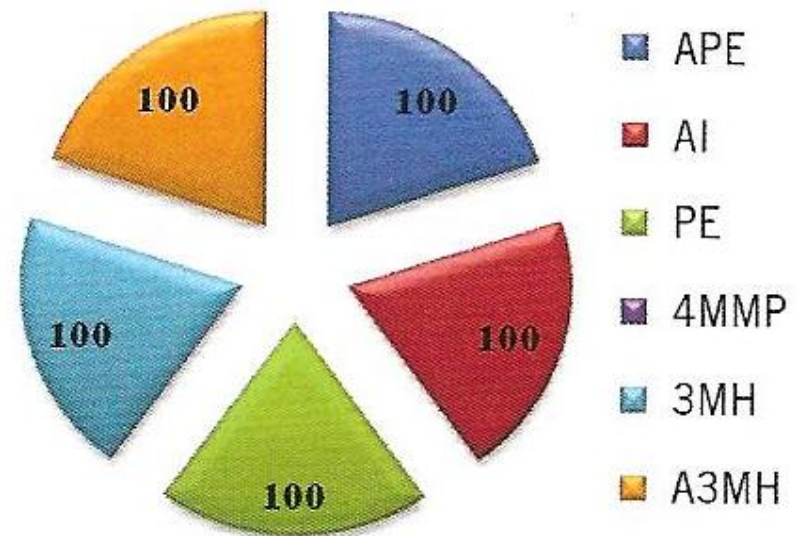
- **Un aroma** in concentrazione molto elevata
- 3 aromi presenti in tutti

Syrah

Composti volatili



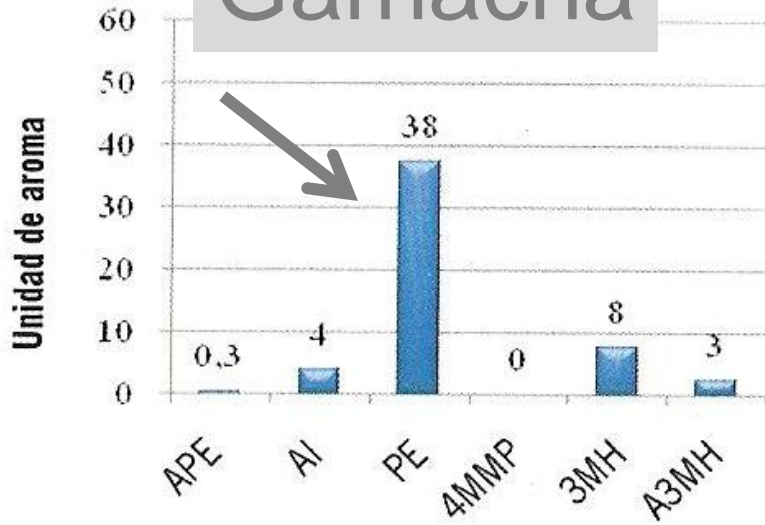
% di vini che presentano aroma di:



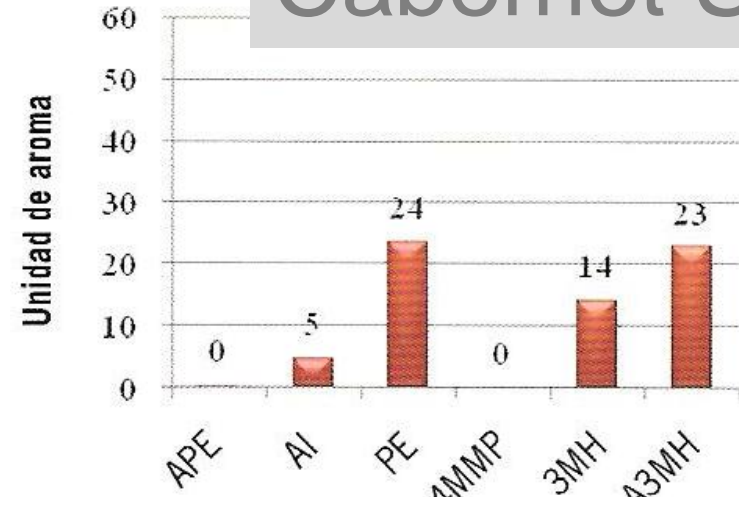
- La **maggiore intensità aromatiche**
- 4 molecole predominanti; 5 molecole stanno in tutti
- I processi fermentativi hanno molta importanza

Composti aromatici presenti

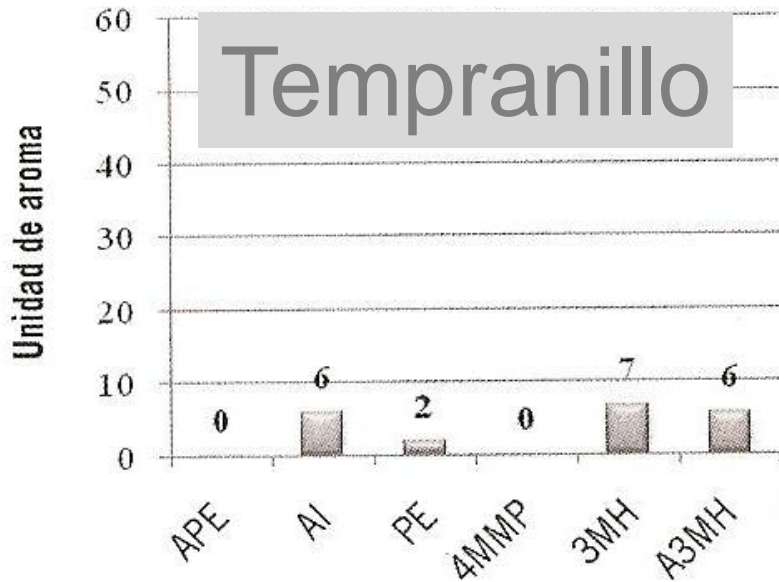
Garnacha



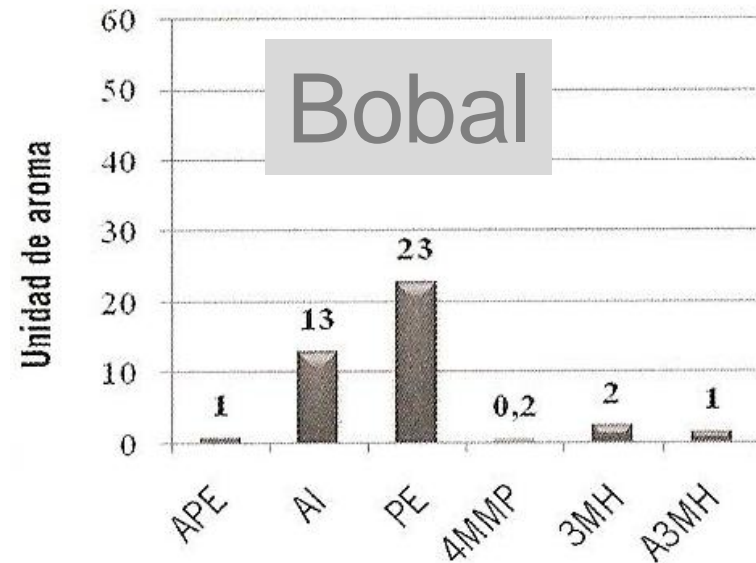
Cabernet S.



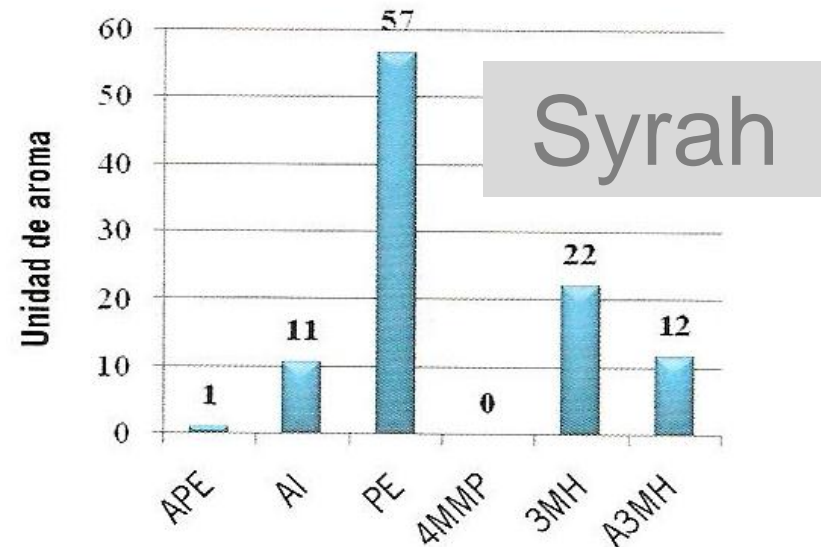
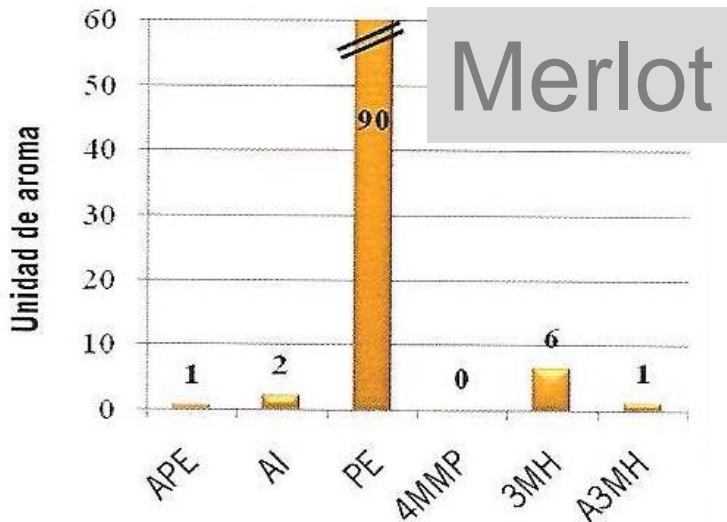
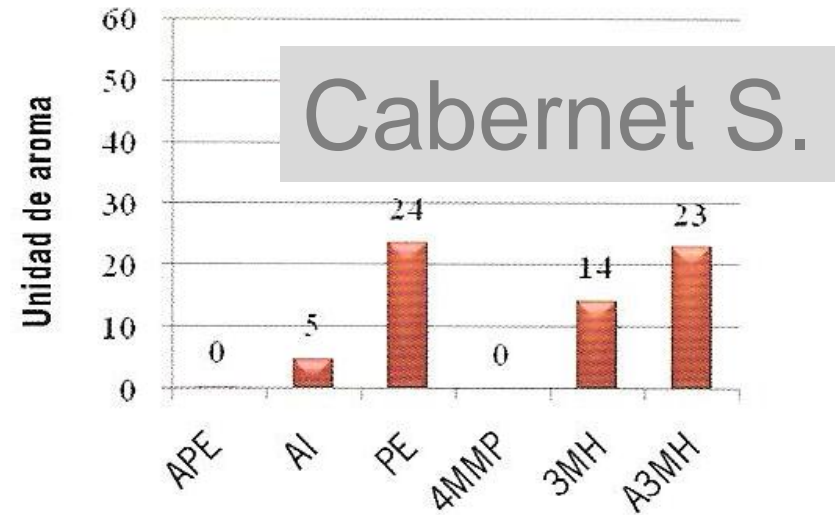
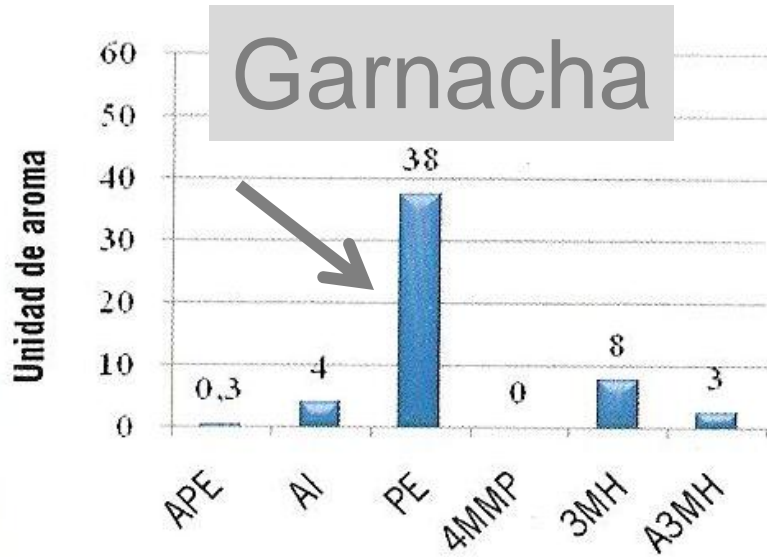
Tempranillo



Bobal



Composti aromatici presenti





VEGA LIBRE ROSADO

D.O UTIEL-REQUENA

Área de Producción

Denominación de Origen Utiel-Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Grandes variaciones de temperaturas diurnas y nocturnas. Temperatura media anual: 13°C. Suelos calizo-arcillosos.

Variedad de Uva

100% Bobal.

Notas de Cata

Color: Rojo cereza intenso y brillante.

Aroma: Afrutado y potente con notas frutales(fresa, frambuesa) y delicados recuerdos florales.

Sabor: Sabroso, joven y muy fresco.



Área de Producción

Denominación de Origen Valencia. Este D.O. se sitúa cerca de la costa mediterránea del este del país a una altitud que oscila entre los 250 y los 1000 metros. El clima es cálido y la influencia del mar Mediterráneo muy dominante. Desde hace siglos se cultivan cepas en los suelos calizo-arcillosos, que en combinación con la constante presencia del sol intenso dan origen a vinos afrutados con muy buena estructura y taninos moderados.

Variedades de Uva

50% Bobal, 35% Tempranillo y 15% Cabernet Sauvignon.

Notas de Cata

Color: Color cereza brillante.
Aroma: Frutal, con intensas notas a frutas rojas.
Sabor: Fresco y seco, muy agradable.



PINOT NOIR BRUT NATURE

Vino Espumoso Rosado Método Tradicional, D.O. Cava.

Denominación de Origen Utiel-Requena. (Requena) Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos.

Pinot Noir 100%.

Notas de cata

Color

Rosado pálido.

Aroma

Potente, de intensidad alta, recordando aromas de frutos rojos mezclados con frutos secos y un ligero toque de vainilla tostada.

Sabor

Amplio, con tacto cremoso, recordado la piel de la cereza madura sobre un ligero aroma de vainilla y especias. Acidez equilibrada y final muy largo.



HOMENAJE ROSATO 2009

Variedades: 90% Garnacha; 10% Tempranillo, C. Sauvignon, Merlot.

Uva selección de uva Garnacha de cepas de 45 años, con rendimiento inferior a 4.000 Kg/Ha; vendimia entre el 18 y 24 de septiembre, en el momento óptimo de madurez

Elaboración método tradicional del sangrado, diez horas de maceración; fermentación en depósitos de acero inoxidable 18-20° C

Cata color luminoso rosa frambuesa, vivo y brillante. Cargado de aromas varietales primarios, florales y frutales, es un vino sabroso, un punto goloso, de frescura desenvuelta, que destaca en el paladar y deja un recuerdo cargado de serena consistencia.

Ya está listo para embotellar y servir a una temperatura de consumo de 6 a 8 °C. cargado de frescura, vigor y aroma.

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
 - Michele Borgo ISV Conegliano

Degustazione del vino

- Bodega Marco Real per le vino offerto
- Roser Girbau a fatto la descrizione enologica



DOMINACIÓN DE ORIGEN CIGALES

- El Pozo • Andrés Herrero Vallejo • Aurelio Pinacho Centeno
- Bar Príncipe • Cooperativa de Cigales • Don Genaro
- Bonde • Farrán Diez • Finca Museum • Frutos Villar
- Arenas • Hermanos Duque García • Hermógenes
- Hijos de Félix Salas • Hijos de Marcos Gómez
- Legua • Lezcano Lacalle • M^a Luisa Centeno Vázquez
- Bravo • Pilcar • Pinedo Meneses • Remigio de Sal
- Castilla y León - Bodegas Solar de Laguna • San Ant
- Arco • Traslante • Vald... • Valerian

CALES
NACIÓN DE ORIG



Cubillas de Santa Marta