

## Curiosità sui Vini Rosati

### Una domanda che ci viene spesso posta è: come si producono i vini rosati o rosé?

Il primo mito da sfatare è che basta mischiare un bianco e un rosso per ottenere un vino rosato o rosé. Questa tecnica, infatti, è vietata in tutti i paesi produttori al mondo. E' ammessa solo per produrre i vini base destinati alla spumantizzazione. La tecnica produttiva più usata è **la breve macerazione**. In pratica si inizia con una vinificazione in rosso e si prosegue con una in bianco. Partendo da uve rosse, dopo la pressatura si lasciano le bucce in contatto con il mosto per alcune ore. Quando il mosto inizia a prendere colore si separa dalle bucce e si prosegue con una normale vinificazione in bianco. A parità di potere colorante delle uve, più lunga sarà la macerazione, più intenso risulterà il colore del vino finito.

### Come si classificano i vini rosati o rosé?

Dall'esame visivo di un vino, un sommelier può ottenere molte informazioni sul vino che andrà a degustare. Lo stesso discorso si applica anche ai vini rosati o rosé che vengono classificati per intensità di colore. La didattica dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier) suddivide questi vini in:

- **Rosa tenue.** Bastano poche ore di macerazione con uve molto coloranti per ottenere questi vini. La presenza di riflessi violacei sono indice di gioventù.
- **Rosa cerasuolo.** Questi vini sono in genere ottenuti con una macerazione più lunga rispetto al caso precedente.
- **Rosa chiaretto.** Quando l'estrazione è molto spinta e si può faticare a distinguere un rosato da un rosso poco carico.

### Inoltre si determinano anche:

- Intensità: dipende dalla quantità di pigmenti, conseguenza di vitigno, ambiente pedoclimatico, pratiche enologiche
- Tonalità: dipende dal tipo di pigmenti, quindi dal vitigno, dalla acidità e dalla evoluzione
- Vivacità: dipende dallo stato di salute delle uve, tecniche di lavorazione, evoluzione

### Quando è consigliabile stappare un rosato?

Il bello del rosato è che prende alcune caratteristiche sia dei vini bianchi che di quelli rossi. Dai primi eredita la freschezza e la struttura più leggera. Dai secondi la tannicità e complessità. Una combinazione che li rende ideali per diversi abbinamenti. Quindi la risposta è: Una buona bottiglia di rosato può essere stappata sempre.