

Zucchero sì, ma solo d'uva. Intervista a Riccardo Cotarella



Il vino si fa in vigna, il dogma è ormai assunto. Non è detto però che una volta arrivata in cantina l'uva, seppur sana e perfetta, non possano nascere insidie tra le vasche: arresti fermentativi, riduzioni, spunti lattici. Tante sono, inoltre, le tecniche innovative che, per moda o reale esigenza, un enologo deve conoscere per applicarle o eventualmente scartarle in funzione dei suoi obiettivi. Per questo abbiamo incontrato **Riccardo Cotarella**, Presidente degli Assoenologi e consulente in più di 100 aziende nel mondo, compreso Giappone e Israele.



Riccardo Cotarella

I vini rosati stanno riscuotendo un grande successo meglio ottenerli da salasso o da vinificazione in bianco?

Il rosato era alle origini il risultato di una miscela di bianco e rosso avanzati in cantina, successivamente si realizzava da una base acida ottenuta dai grappoli diradati, da tagliare con i salassi (la tecnica del salasso consiste nell'iniziare una vinificazione in rosso per poi prelevare dal fondo della botte un certo quantitativo di mosto: la parte chiara sarà un rosato ciò che resta un vino rosso più concentrato). Anche questo tipo di processo è superato e ormai il rosato è un **progetto che nasce dalla vigna**, da un vigneto lavorato e gestito per dare vita a quel vino, evitando l'insolazione diretta così da avviare una maturazione molto lenta per evitare alte gradazioni e ottenere acidità vibranti e profumi. In cantina, poi, vinificazione in bianco, macerazione dell'uva in funzione soprattutto del colore che si vuole ottenere.

Pensando al progresso delle tecniche di vinificazione quale pratica renderebbe legale e quale abolirebbe nel mondo del vino?

Tutti i Paesi produttori dovrebbero uniformarsi a una legislazione univoca, ma ad esempio in alcuni Paesi è consentito irrigare, in altri no. In Italia siamo soggetti a leggi molto restrittive e di questo ne siamo orgogliosi, ma molto spesso queste

leggi ci mettono fuori mercato per i costi, mi riferisco soprattutto all'**uso dello zucchero**. Io sono totalmente contrario all'uso di zucchero di canna o di barbabietola, ma favorevole, nel caso di necessità, allo zucchero solido di uva che la tecnologia ci mette a disposizione. L'importante è che in tutti i Paesi ci sia un'unica regola, e se invece si usa zucchero di barbabietola va riportato in etichetta.

Visto che parliamo di zucchero, meglio uno spumante elaborato da mosto, da vino più mosto, da vino più zucchero di canna o da vino più zucchero di barbabietola?

Dipende dagli spumanti. Un metodo classico ha una prima fermentazione, una seconda rifermentazione e una sboccatura, per cui non possiamo attuare una fermentazione diretta. Per il metodo Martinotti, personalmente nel 70% dei casi preferisco una fermentazione diretta che mi permette di avere una presa di spuma fino a 6 bar, partendo da mosto puro, regolando la pressione in autoclave così da avere un prodotto più fresco. La rifermentazione è sempre uno stress, molte aziende mantengono i mosti freddi e poi fanno ripartire la fermentazione durante l'anno, ciò non è totalmente applicabile laddove ci sono grandi produzioni.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 6/2019

Zucchero sì, ma solo d'uva

di E. Carotenuto

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale