

5 DOMANDE A RICCARDO COTARELLA

Zucchero sì, ma solo d'uva

>> **Emiliana Carotenuto**

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.

Quale ruolo ha giocato la sperimentazione in enologia?

Partiamo da un principio generale: tutto ciò che rappresenta una sperimentazione è un bene, anche nel settore enologico. Il successo del vino italiano è dovuto alla ricerca, che tra l'altro ha visto gli enologi sempre in trincea e senza la quale saremmo indietro di decenni.

Per questo non possiamo che apprezzare chi vinificava in passato e riusciva a raggiungere qualità senza i mezzi tecnici attuali.

Tuttavia, alcuni accorgimenti, alcune

tecniche, sono usate più che altro a titolo comunicativo, alla ricerca dell'ultima novità, un esercizio di stile per distinguersi dagli altri e spiccare per differenza. Fermentazioni differite, fermentazioni spontanee, giusto pochi giorni fa ho sentito parlare di fermentazioni concave e/o convesse... Parliamo di vino invece. Non dimentichiamoci che il vino è il prodotto di un processo profondo e complesso, dove esseri viventi come lieviti e batteri sono chiamati a un attivismo frenetico la cui finalità naturale è quella di produrre aceto. L'uomo interrompe questo processo naturale producendo vino.





I vigneti di Famiglia Cotarella. L'azienda fondata da Riccardo con il fratello Renzo è attualmente guidata dalle figlie: Dominga, Marta ed Enrica

La legislazione italiana in materia di produzione e commercio del vino è significativamente restrittiva. Se ciò da un lato è un vanto per i nostri prodotti e il nostro made in Italy, dall'altro pone i nostri vini fuori mercato per i costi che le aziende devono sostenere

L'obiettivo di chi fa vino deve essere la qualità nel rispetto della sostenibilità, laddove questo non viene realizzato attraverso la scienza, con un approccio senza alcuna cognizione di causa, allora possono accadere cose anche molto spiacevoli, ricordiamoci dello scandalo metanolo.

Ben vengano sperimentazioni e prove, ma è inutile enfatizzare con parole altisonanti dei processi semplici che potrebbero trarre in inganno un consumatore poco esperto.

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

Nessuno dei due. Io amo il rosato perché abbraccia eleganza e sostanza, non che il rosso non possa essere elegante o che il bianco non possa essere di sostanza, ma il rosato è il vino che ha avuto la trasformazione più profonda negli ultimi anni.

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 cioè che resta un vino ros-

so 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. Colore che deve essere sottile, velo di cipolla, che non è semplicemente una tonalità ma ha radici nella tecnica: se c'è troppo colore ci sono troppi tannini e quindi astringenze non gradite.

Oggi è molto più comune, anche in Italia, parlare di vini bianchi da invecchiamento, quali sono i fattori che consentono a un bianco di maturare a lungo?

Ce n'è uno essenziale: l'uva. Tutti i processi di cantina trasformano, ma alla base di partenza bisogna mettere il vigneto e non

solo l'uva deve essere sana, ma dal sesto di impianto alle lavorazioni, alla gestione della chioma, tutto deve rientrare nel progetto vino che mi sono prefisso di ottenere. La cantina è un tunnel, un passaggio all'interno del quale può avvenire una trasformazione ma nulla può essere creato, tanto meno un bianco strutturato. L'enologo deve chiedersi che vino desidera produrre e, in funzione di questo, impiantare i cloni giusti, scegliere il terroir più adatto, la forma di allevamento e la densità da prediligere, gestire la vegetazione e seguire passo passo la maturazione delle uve decidendo quando e come portarle in cantina e così via.

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 sboccatu-
ra, 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.

Emiliana Carotenuto



www.viteevino.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.