

Da dove proviene il colore “rosato” del vino?

Lun 08/08/2016 - 09:37

Il vino rosato, dall'aroma fruttato, è un vino che si beve volentieri, soprattutto, d'estate. Lo si può bere freddo, come aperitivo, oppure per accompagnare piatti estivi come insalate oppure grigliate. Il suo colore particolare non si ottiene - come spesso erroneamente si crede - mescolando vini bianchi e rossi. Anzi, in Europa il vino rosato può essere prodotto soltanto utilizzando uva rossa oppure blu (come Lagrein o Merlot).

Siccome la polpa dell'uva è quasi incolore, mentre il colore rosso si trova nella buccia degli acini, il mosto di quasi tutti i tipi d'uva è di colore rosato chiaro. Questo mosto viene poi lasciato fermentare in modo simile a quello del vino bianco, e si ottiene così un “rosè” chiaro.

I rosati più scuri si ottengono dal mosto d'uva, che viene pressato soltanto dopo un periodo che va da uno a tre giorni. L'intensità del colore dipende quindi dal periodo, più o meno lungo, durante il quale il mosto resta a contatto con gli acini, e da quanto colore gli acini trasmettono al mosto. Per questo, i vini rosati possono assumere molte gradazioni di colore, dal rosa salmone al rosso ciliegia.

Un esempio tipico di rosato altoatesino è il Lagrein Kretzer. Ancora un'annotazione: anche per la produzione dei rosati è consentito mescolare uve diverse, ed ottenere così dei cd. “cuvee”.

Comunicato stampa

Bolzano, 08/08/2016