

# 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