Il Cerasuolo d’Abruzzo e la tecnica della Svacata

L’antica procedura per la vinificazione del Montepulciano d’Abruzzo serve a rinforzare la massa vinificata in bianco. Scopriamo il risultato della “Svacata” nella storica cantina Cataldi Madonna

Filari di Montepulciano d’Abruzzo per il Cerasuolo d’A. (Foto © Antonio Lodedo).

I vini rosati, si sa, in Italia ancora non sono decollati del tutto. Nonostante le numerose e interessantissime interpretazioni lungo tutto l’arco della nostra Penisola di uve nere vinificate in bianco, “la terza tipologia” non ha raggiunto il medesimo appeal dei fratelli rossi e bianchi.

Perchè i rosati non raggiungono il gradimento dei rossi e dei bianchi

La motivazione è da ricercare in due elementi che caratterizzano tali vini: il **colore** e il loro **abbinamento a tavola**. Per quanto riguarda il primo aspetto, troppa è l’importanza che gli attribuisce il consumatore; il colore, infatti, è il primo elemento che conquista il degustatore, spesso con tonalità davvero ammalianti, che porta spesso a dimenticare o mettere in secondo piano aspetti quali la struttura e il profilo gusto-olfattivo del vino stesso.

Anche i produttori, talvolta, sono troppo concentrati sui tempi di contatto mosto-bucce per ottenere la tonalità desiderata e rischiano di sacrificare parte della capacità dei vini di esprimersi al naso ed al palato.

Così si corre ai ripari e si interviene sulla temperatura di servizio del vino, appellandosi a quel “ *freddo e fritto è tutto buono*”, detto che però, ai palati più attenti, è già rivelatore di risultati non eccelsi.

Il **secondo aspetto riguarda l’abbinamento**: è ancora molto radicato il convincimento che con la

carne vada abbinato il vino rosso e con il pesce quello bianco. E il rosato? Beh, così ragionando verrebbe da dire che sta bene con qualcosa che non è né carne né pesce.

Vini rosè: versatili e adatti a carne e pesce

In realtà il **rosato ha una versatilità enorme** e spesso si dimostra capace di **ottimi abbinamenti tanto con le carni quanto con il pesce**, con verdure ed antipasti, con pietanze calde e fredde, ecc.

Il **mondo dei rosati** è però un mondo a sé, sconfinato come le tonalità che il colore "rosa" può assumere in base alle differenti uve di partenza e alle tecniche di vinificazione.

L'**Azienda Giulia Cataldi Madonna** di Ofena (AQ) ha approfondito la conoscenza e sperimentazione di una di tali tecniche, fortemente radicata sul territorio, tradizionalmente praticata da oltre un secolo e denominata la "**Svacata**".

La "Svacata", tecnica di vinificazione del Cerasuolo d'Abruzzo

Il **Montepulciano d'Abruzzo** è uno dei vitigni autoctoni della regione. **Mario Soldati** ha raccontato che, quando visitò la cantina del **Barone Luigi Cataldi Madonna** nel 1975, non riuscì a degustare neppure un calice di vino ottenuto da questa uva (*Vino al Vino*, pag. 518).

Dai grappoli di Montepulciano abruzzese trae origine il Cerasuolo d'Abruzzo, mediante la vinificazione di due masse differenti, una più grande vinificata in bianco ed una più contenuta vinificata in rosso.

Fin dall'antichità, nell'Abruzzo interno, la lavorazione del vitigno Montepulciano per la produzione del Cerasuolo prevede la separazione delle bucce per la quasi totalità della massa con conseguente vinificazione in bianco, affinché la presenza d'uva non del tutto matura non apporti alla massa una componente tannica eccessivamente "dura".

La **"Svacata"** è di fatto una procedura atta a rinforzare la massa vinificata in bianco che consiste nel depositare in un recipiente a parte una certa quantità di uva matura, solitamente vendemmiata postuma e fatta fermentare in rosso con le bucce.

Nel passato, talvolta, qualche produttore accendeva anche un fuoco sotto tale contenitore per estrarre al massimo pigmenti e altri elementi dalle bucce. Quanto ottenuto viene poi aggiunto alla massa vinificata in bianco, durante la fermentazione.

Una foto storica dall’archivio dell’Azienda Cataldi Madonna (Per gentile concessione).

Ancor oggi la “Svacata” rispetta la tradizione anche se sono stati apportati alcuni accorgimenti come la precisa determinazione delle percentuali delle uve vinificate in bianco e in rosso, le tempistiche di contatto mosto-bucce e, ovviamente, l’eliminazione della componente fuoco.

Cataldi Madonna: Cerasuolo d’Abruzzo Piè delle Vigne Doc

In particolare, l’uva Montepulciano Cataldi Madonna viene vendemmiata in due momenti differenti dando vita a due partite di circa l’85% ed il 15% di prodotto. Da tali partite trae origine il Cerasuolo Piè delle Vigne Doc.

Durante la lavorazione c’è massima attenzione così da raggiungere, per entrambe le masse, e nello stesso momento, la metà della fermentazione.
Per far ciò è assolutamente indispensabile una profonda conoscenza dello stato di maturazione delle uve di partenza e del loro comportamento durante la vinificazione.

Quando le masse in fermentazione raggiungono circa 10-15 gradi Babo residui, viene svinata la parte vinificata in rosso e “innestata” nella parte vinificata in bianco, dove si attende il completamento della fermentazione.

La tradizione è così preservata anche se rivisitata in chiave moderna, garantendo così il colore, ma anche la sostanza, ovvero ciò che rende il Cerasuolo così godibile alla vista e ideale con

qualsiasi abbinamento.

I tre rosati dell’azienda Cataldi Madonna

Le tre etichette di rosato dell’azienda Cataldi Madonna (Foto © Antonio Lodedo).

Cataldi Madonna produce due Cerasuoli d’Abruzzo: uno con un rapporto 85%-15% tra uve vinificate in bianco ed in rosso ed un secondo con un rapporto 95%-5%.

Al **Cerasuolo Piè delle Vigne**, di color rosa intenso, caratterizzato al naso da buona mineralità e piccoli frutti rossi che lo avvicinano di più al mondo dei vini rossi (12 mesi in acciaio e 12 in bottiglia), si affianca il **Cerasuolo Malandrino**, un ottimo rosato di pronta beva, giovane, scattante, fresco e dinamico.

Il rosato **Cataldino Igt** è la terza bottiglia della galassia “rosati” entrata in produzione nel 2013. Si tratta di una vinificazione in bianco in completa assenza di bucce e fermentato con lieviti indigeni, frutto della prima pressatura. Il risultato è un bellissimo rosa cipria caratterizzato da grande versatilità gastronomica, la cui complessità e persistenza sono il frutto della ricerca della maturazione fenolica delle uve.

Una filosofia personalissima sui rosè

Per l’Azienda Cataldi Madonna i Cerasuoli sono vini che riassumono in sé tanto la componente

maschile (quella del vino vinificato in rosso) quanto quella femminile (quella del vino vinificato in bianco). Non si tratta di un taglio perché con la **Svacata viene effettuato un vero e proprio innesto di un mosto parzialmente fermentato in un altro**, anch'esso parzialmente fermentato. Mosti che, partono in momenti diversi, ma che si incontrano nello stesso identico punto: metà fermentazione.

Nel complesso e straordinario mondo dei Cerasuolo d'Abruzzo, il degustatore potrà compiere un vero e proprio viaggio attraverso l'intera Regione, degustandone differenti tipologie, nate da tecniche di vinificazione, tradizioni, pratiche colturali e diversità pedo-climatiche fra loro molto differenti ed interessantissime nelle loro infinite declinazioni.

Data di creazione
22/09/2020
Autore
antonio-lodedo