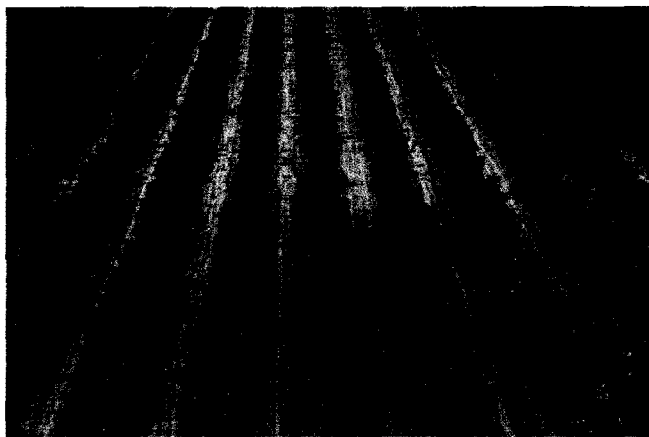


ROSA ROSAE - ROSAE ROSARUM... LE DECLINAZIONI IN ROSA 2010

L'incontro di lunedì 16 maggio 2011

Se vi capitasse di trovarvi in Provenza d'estate, potreste facilmente verificare come, in quella regione ed in quella stagione, sui tavoli di ogni ristorante non manchi mai una bottiglia di Rosato. In quei lidi francesi è questa una consuetudine profonda e radicata, tanto che, spesso, il vino più importante delle locali aziende vitivinicole è proprio un Rosato. Se, poi, decideste di rientrare in Italia passando il confine a Ventimiglia, ecco che, come magicamente, da quel punto in poi, potete starne certi, sui tavoli di qualsiasi ristorante incontrerete sul vostro cammino di bottiglie di Rosato non ne scorgerete nemmeno l'ombra. Questa breve storiella aneddotica ci serve giusto per sottolineare come la categoria dei vini Rosati non goda oggi nel nostro Paese di un grande seguito tra gli appassionati. Eppure in alcune aree italiane esiste una lunga e solida tradizione riguardo a questa tipologia: basti pensare al Salento, oppure al Garda con il suo Chiaretto (sebbene, più che di un Rosato, lì si tratta appunto di un "Chiaretto", ovvero un vino rosso meno carico), o ancora all'Alto Adige, con la Schiava o il Lagrein Kretzer, un tempo apprezzatissimi dal mercato tedesco. Di recente, poi, persino nel resto della Penisola è notevolmente cresciuta l'offerta di questi vini, forse anche per via della sempre più diffusa pratica dei "salassi", utilizzati per ottenere vini



rossi maggiormente concentrati estraendo dalla massa in vinificazione parte del liquido. Sembra, insomma, che oggi esista una tradizione che in realtà di tradizionale ha ben poco, basata su vini spesso realizzati con tecnologie e processi non espressamente pensati e messi a punto per i Rosati. Il punto che ci preme sottolineare, tuttavia, non riguarda tanto l'aspetto tecnico della vinificazione in rosa, quanto piuttosto il fatto che oggi l'adozione di pratiche più moderne e sofisticate abbia in molti casi spinto i produttori a realizzare Rosati con qualche leggerezza, usando talvolta anche la facile deteriorabilità ed il repentino decadimento di questi vini come una giustificazione per non impegnarsi a fondo in ogni fase produttiva al fine di realizzare un vino degno di questo nome. Il Rosato, insomma, è spesso considerato dalle stesse aziende una specie di vino di seconda categoria, dalla beva facile e di scarse pretese, da produrre con le uve di qualità inferiore o dagli "scarti" di lavorazione dei vini più importanti. Così facendo, in effetti, i risultati che ci ritroviamo nei calici sono sovente assai deludenti ed alimentando quella sorta di circolo vizioso che ha probabilmente influito non poco sullo scarso livello di gradimento di cui si diceva più sopra. Dal nostro punto di vista, invece, i Rosati meritano ben altre attenzioni, partendo da uno scrupoloso lavoro in vigna

espressamente finalizzato alla produzione di tale tipologia, che deve concentrarsi sull'individuazione delle posizioni più opportune, delle varietà, dei sistemi di allevamento, delle pratiche agronomiche, delle rese più indicate e del periodo di vendemmia, per continuare poi in cantina con protocolli di vinificazione, tempi di macerazione, metodi di affinamento dai quali risultino vini dotati di fragranza, ma anche di sostanza e consistenza. Occorre, in definitiva, "pensare" il vino Rosato non come un prodotto di "ricaduta", ma come una tipologia a sé stante, dotata di pari dignità e di pari potenzialità rispetto alle oggi più nobili tipologie dei vini rossi e bianchi. Le aree classiche di produzione di Rosati in Italia hanno, del resto, dimostrato – e ancora continuano a farlo – come le possibilità di ottenere vini di rango ci siano tutte; così come gli interessanti risultati raggiunti da alcuni produttori, che più di recente hanno iniziato a cimentarsi con la tipologia, danno adito ad un certo ottimismo, o quanto meno lasciano intravedere ampie opportunità sia sotto il profilo qualitativo, sia sotto quello della diversificazione espressiva. Come potremo verificare anche nella degustazione di questa sera, infatti, l'incredibile variabilità pedoclimatica delle nostre innumerevoli aree di produzione e l'estro talvolta geniale dei nostri vignaioli sono sicuramente in grado di offrire Rosati dalla personalità peculiare e non riproducibile altrove.

LA DEGUSTAZIONE

VALDADIGE SCHIAVA COSTA FELISA

Cantina di Isera - Isera (Tn)

Si apre con una netta nota floreale, che si lega ad una sensazione fruttata molto intensa, con fragola, lampone e persino marasca e ciliegia ornate da una speziatura fitta e vivace. In bocca il tocco di viola si fa quasi sfacciato, ravvivando la freschezza e fragranza del frutto, che sembra non riuscire ad addolcire

completamente la schietta acidità, ben stemperata, tuttavia, da una tannicità piuttosto fine e minuta.

VIGNETO FONTANE PINOT GRIGIO RAMATO VIGNETI DELLE DOLOMITI

Azienda Agricola Zen Roberto

San Michele all'Adige (Tn)

Bel colore ramato, che introduce ad una ricca sensazione di mela fragrante, pompelmo e ananas, avvolta da un leggero richiamo floreale e da una nota speziata non particolarmente insistita. Sul palato è di nuovo evidente l'impronta fruttata di mela, insaporita da una leggerissima speziatura; un accenno di tannicità appena sussurrato porta ad un finale piuttosto dolce e maturo, animato da un piacevole tocco acidulo e vegetale.

ROSA ROSAE ROSATO VERONESE

Azienda Agricola Guzman Pizzardi

Bardolino (Vr)

Si mostra in una veste dai riflessi violacei, avvolto da profumi fruttati di mela e lampone non troppo maturi e da un vago sentore floreale, che lasciano spazio ad un tocco quasi vegetale, speziato e persino un poco animale. All'assaggio il frutto si fa più ricco, così come il floreale e le spezie, che insieme danno vita ad un quadro fresco e di discreta consistenza, forse solo un poco corto nel finale.

PARÜSS

Azienda Agricola Porcuso Armando

Monforte d'Alba (Cn)

Un vino dalla tonalità corallo, che sfoggia un interessante profumo di lamponi e ciliegie mature ornate da una speziatura morbida ed appena vanigliata; il tocco floreale si offre con meno nettezza, pur mostrando piacevole ricchezza e complessità. Anche in bocca il frutto rimane dolce e maturo, esaltato da un'acidità abbastanza contenuta ed animato da un tannino ben avvertibile, ma piuttosto elegante e garbato.



BACIO ROSATO TOSCANA

Marchesi Ginori Ledi

Montecatini Val di Cecina (Pt)

Colore dalle sfumature vagamente violacee e profumo molto lieve e delicato, con un tocco di rosa, una punta fruttata non particolarmente matura ed una speziatura fine e leggiadra. Sul palato si pone in evidenza l'acidità, che si lega ai tannini appena astringenti e dà vita ad una sensazione un poco spigolosa e graffiante.

COSTAD'AMALFI ROSATO

Cantina Cuomo Marso - Furoris (Sa)

Più che un Rosato un Chiaretto, dalla tonalità abbastanza carica, seguita al naso da consistenti profumi di ciliegia e marasca, da una speziatura ben sottolineata e da un tocco vagamente floreale, che reca un leggero ricordo di viola e rosa. Il sorso è decisamente fruttato, sostenuto da una sapida acidità e da tannini morbidi e fini che donano una sensazione gustativa netta e robusta.

CANTALUPI ROSÉ SALENTO ROSATO

Azienda Agricola Conti Zecca

Leverano (Lg)

Note fruttate dense, dolci e mature, che si esprimono con finezza e fragranza, allietate da un delicato tocco di rosa e da una speziatura appena vanigliata, morbida ed elegantissima. Sul palato

offre di nuovo un frutto dolcissimo e di precisa maturità, animato da un'acidità stimolante che regala freschezza e vivacità insieme alla speziatura assai garbata e ad una trama tannica vitale e molto ben calibrata.

MJÈRE SALENTO ROSATO

Azienda Vinicola Cilio Michele & Figli

Tuglie (Lg)

Al naso mostra un intrigante tocco speziato, molto netto e deciso, che recita il ruolo di protagonista accanto ad una nota fruttata ben matura, ma più cheta. Al sorso emerge di nuovo la vigorosa impronta speziata, che rafforza il gusto donando energia, consistenza e vitalità; l'acidità appare più contenuta, sottolineando la bella espressività dolce e morbida del frutto.

IL ROGITO BASILICATA ROSATO

Cantina del Notaio

Rionero in Vulture (Pz)

Di colore integro e brillante, profumo di frutta matura e viola appassita, accompagnate da una speziatura netta e forte, che a tratti si fa vagamente selvatica. In bocca svela grande dolcezza e rotondità, vitalizzate da una tannicità viva e ben fusa, in un insieme di note che richiamano personalità e consistenza di un vino più Rosso che Rosato.

DONN'ELEONÒ VALLE DEL CRATI ROSATO

Tenuta Terre Nobili - Montalto Offugo (Cs)

Sfoggia un colore molto carico ed al naso regala una speziatura matura, dolce ed intensa, resa più fragrante da un guizzo fruttato appena acerbo, di lampone, ribes e marasca, che ne riporta il profilo aromatico nell'ambito più consono ad un Rosato. Sul palato è molto particolare, con un bel tocco di rosa in evidenza ed un frutto fresco e fragrante, sebbene emerga a tratti una nota di ciliegia sottospirito, che reca dolcezza ed un pizzico di pungenza.

ROSÉ SICILIA

Planeta - Menfi (Ag)

Il frutto appare maturo, ma leggero e delicato, ingentilito da una netta impressione di rosa appassita riscaldata da un intrigante accenno animale, mentre una suggestione di scorza d'arancia reca fragranza e vitalità. Sul palato torna la netta impronta agrumata che di nuovo regala freschezza insieme alla succosa acidità arricchita da frutti tropicali,

Un vino davvero buono ma inusuale e ricco di sfaccettature.

IL PUBBLICO

La degustazione di questa sera ha offerto un'interessante e vasta panoramica sul mondo dei Rosati italiani; anzi, sarebbe forse il caso di parlare di un insieme di mondi del tutto separati o persino di pianeti distanti anni luce. Già un rapido sguardo ai diversi calici ha consentito di comprendere quanto larga sia l'ampiezza dell'intervallo cromatico che questi vini sono in grado di esprimere: dalle tonalità lievemente ramate, alla buccia di cipolla; dalla rosa al ciclamino; dal corallo al cerasuolo - con intensità che dal rosato sconfinano sino al chieretto. Una volta infilato il naso nei bicchieri e deglutito qualche sorso, i degustatori si sono, poi, trovati davanti ad una serie di aromi ricchi e cangianti, con sensazioni che spaziavano dai frutti bianchi ai frutti di bosco, avvolte da spezie che, da dolci e morbide, hanno presto saputo farsi incisive e piccanti; i tannini, infine, in alcuni casi appena avvertibili e sottolineati, in altri tessevano trame fitte e quasi ser-

rate. In nessuno dei vini assaggiati, tuttavia, è mancata quella che si pone come dote precipua e distintiva della tipologia: pur nella sua diversità, personalità e originalità, ciascun vino si è, infatti, raccontato con garbo, leggerezza, freschezza, sapidità e facilità di beva. Ma non lasciatevi ingannare da questa impressioni di semplicità e delicatezza perché, quando ben realizzati, questi vini sono tutt'altro che fragili e sanno invecchiare con tempra e stoffa eccezionali, come ha ben dimostrato un campione del tutto inatteso offerto a fine serata al nostro pubblico: **Rosa del Golfo Vino Rosato del Salento 1975**, un vino di **Giuseppe Calò** che, dopo 36 anni, si offre al naso con un affascinante tocco di rosa appassita, reso più complesso da richiami di tamarindo, caffè, spezie dolci, frutta secca e persino tabacco; al sorso rivela un'acidità straordinaria, perfettamente viva e integra, che dona incredibile freschezza ad un frutto ancora perfettamente espressivo, impreziosito nel finale da un piacevolissimo accenno di mandorla dolce. Per tornare, però, ai nostri giorni, occorre riferire come tra i Rosati del 2010 i nostri degustatori abbiano preferito i vini del Meridione, con la Puglia al primo posto seguita da Sicilia, Calabria e Basilicata, decretando miglior vino della serata il Cantalupi Rosé Salento Rosato dei Conti Zecca di Leverano. Notevoli apprezzamenti hanno, inoltre, raccolto anche il Rosé Sicilia dell'azienda Planeta ed il Mjère Salento Rosato di Calò Michele.

IL PREFERITO

CANTALUPI ROSÉ SALENTO ROSATO 2010 AZIENDA AGRICOLA CONTI ZECCA - LEVERANO (LE)

Estensione vigneto: 5 ettari.

Pendenza del terreno: pianeggiante.

Orientamento e altitudine del vigneto: diversi a 50 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: alluvionale con zone tendenti al calcareo.

Vitigni: Negramaro 80% Malvasia Nera di Lecce 20%.

Forma di allevamento: cordone speronato.

Ceppi per ettaro: 4.500-5.000.

Resa di vino per ettaro: 75 hl.

Periodo di raccolta delle uve: 15-25 settembre.

Fermentazione: previa diraspatura e pigiatura soffice, con macerazione di 36/48 ore a temperatura controllata.

Elevazione: in vasche di cemento rivestite con resine epossidiche.

Affinamento in bottiglia: no.
Bottiglie prodotte: 50.000.



IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

Direttore Responsabile: **Gigi Brozzoni**
Redattori: Marco Magnoli
Segreteria: Rossana Caprile
Redazione: viale delle Mura 1 - 24129 Bergamo
tel 035/249961 fax 035/239393
info@seminarioveronelli.com
www.seminarioveronelli.com
Stampa: Arti Grafiche Mariani & Monti
via Serena 6d - 24010 Ponteranica (Bg)
Autorizzazione del Tribunale di Bergamo
n. 52 del 29/11/1986
Chiuso in tipografia il 20 ottobre 2011

**SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI**
Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti