

**30**  
**STORIE**

Manuale di conversazione sui vini rosati  
Perché si può indossare il rosa e berlo senza problemi  
Andrea Gori ©

I edizione Aprile 2019

Trenta Editore srl, Milano  
Progettazione grafica: LS graphic design, Milano  
Impaginazione: Cristina Franceschini, [www.crisfranceschini.it](http://www.crisfranceschini.it)

Coordinamento editoriale: Barbara Carbone  
Coordinamento di redazione: Maddalena Baldini

[www.trentaeditore.it](http://www.trentaeditore.it)  
ISBN 978-88-99528-42-3

Le informazioni contenute in questo libro non hanno valore assoluto. Non è possibile evitare del tutto inesattezze o imprecisioni in considerazione della rapidità dei cambiamenti che possono veri carsi. L'editore in questo senso declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti subiti dal lettore.

Tutti i diritti sono riservati, nessuna parte di questo volume può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in alcuna forma e con alcun mezzo elettronico, meccanico, in fotocopia, in disco o in altro modo, compresi cinema, radio, televisione senza autorizzazione scritta dell'editore.

## Manuale di conversazione sui vini rosati

*Perché si può indossare il rosa e berlo senza problemi*

Andrea Gori

Trenta Editore

## Il lusso di vivere un calice di vino

Ci vuole del coraggio ad affidare l'introduzione di un libro sui vini rossi nobili a una persona che conosce poco il vino e che, anzi, vede con non poca diffidenza la liturgia di chi al ristorante mima i gesti della degustazione, nella convinzione che ben pochi siano i veri sacerdoti di questo rito.

Un'ignoranza che, però, non mi esime dal volerlo giudicare, dal voler dire la mia, da mettermi nelle fila di chi valuta se sia stato un buon compagno di viaggio. Ma, da ultimo della classe quale sono, mi devo mettere in fondo ai giudici ed emettere la mia sentenza solo a fine pasto, quando il vino ha già elaborato dentro di me la sua magia.

Parto da una semplice considerazione: il buon vino è il prodotto di lusso per eccellenza.

Tutti i prodotti di lusso hanno il compito di riscrivere la nostra relazione con il tempo. Ci obbligano a onorare il passato per gli anni necessari a realizzare oggetti unici e artigianali e ci obbligano a omaggiarli nel futuro perché ci ricorderanno per sempre istanti e persone che hanno segnato i momenti più importanti della nostra vita. Ma ci obbligano soprattutto a soffermarci nel presente perché danno massima dignità a quello che stiamo facendo ora.

Scrivere con una preziosa stilografica impone un'attenzione particolare non solo a cosa scriviamo, ma a come scriviamo (con buona pace degli emoticon); un orologio dalle grandi complicazioni ci impone a pensare il movimento di ogni secondo come il risultato di un intrecciato meccanismo fatto di millimetrici incastri, rubini e cariche.

Il buon vino condivide la stessa particolare relazione con il tempo, gli anni in botti e barrique, il ricordo di un brindisi memorabile; ma solo il buon vino ha una relazione unica con il presente. Te lo fa capire, te lo fa accettare, te lo fa godere senza compromessi, in un generalizzato benessere che non porta a eccessi, bensì ad accessi agli strati più curiosi di noi stessi, quelli capaci di dare significato sempre nuovo alle nostre giornate.

Forse è poco etico, ma il mio metro di giudizio è proprio questo: chiamiamolo Karma-vino. Un periodo breve (ma non brevissimo) di benessere e lucidità, con un reale godimento della vita in tutte le sue sorprese e contraddizioni. Non è un entrare confusi in una dimensione alterata, ma vivere con gioia quella reale.

Sì, ci vuole del coraggio ad affidare questa introduzione a chi vi racconta del Karma-vino, ma nessun prodotto di lusso ha la possibilità di entrarci nelle vene come il vino rosso, il colore per eccellenza del lusso, delle Ferrari e di Cartier che nelle sue pubblicità dice "True love has a color" **FINTO**

Allora lasciate stare per una volta le giravolte, i numeri di archetti sul cristallo e i micro assaggi di chi testa il vino come fosse in un laboratorio di chimica.

Date fiducia ai buoni vini iniziando dai quelli raccontati in questo libro: entrerete in voi stessi e troverete il coraggio di lasciarvi trasportare. Nessun libro sul vino può essere politically correct: riconosciamogli il compito di farci godere. Sarà l'unico vero omaggio che possiamo fare a questo dono che da sempre ci accompagna a tavola.

*Professor Marco De Angeli*

*Docente in comunicazione al Master in gestione dei beni di lusso  
dell'Università Cattolica di Milano (EMLUX)*

---

*A Chiara, che ha trasformato in rosa la mia vita*

---

Manuale di conversazione  
sui vini vini rosati

*Perché si può indossare il rosa e berlo senza problemi*

## Introduzione

Invitanti, ricchi di charme e affascinanti nelle tante sfumature... Solo una questione di moda? No. I vini rosati oggi sono un'eccellenza italiana e non solo, un successo che il nostro Paese condivide con la vicina Francia e con altri territori. Profumi, aromi, sentori di fiori e di frutta, oltre alla capacità di adattarsi con tutta la cucina, dai tradizionali accostamenti a quelli più azzardati e inconsueti.

I rosé sono un mosaico dal grande potenziale, sia per il mercato sia per le diversità di tipologie e di produzioni. Sarà divertente e interessante scoprirli, basterà guardare lontano, magari verso un tramonto sul mare che richiama le tonalità versate nel calice, aprire la mente e lasciarsi catturare dai “rosei segreti” custoditi in ogni bottiglia.

“Diciamocelo: il rosa è roba da *nerd*. Figli.

Può sembrare un controsenso, ma nella mia vita da sommelier e da oste i vini rosati hanno sempre rappresentato una piccola grande perversione del gusto: un *guilty pleasure* cui non riesci a rinunciare, un consumo spesso clandestino che poi ha saputo diventare sempre più di moda, quasi *mainstream*, al punto che oggi bere rosa non ha quasi più lo stesso gusto e sapore di quando eravamo in pochi *underground* e alternativi a farlo. Più che una rinuncia alla scelta e alla capacità di decidersi tra bianco e rosso, è diventato per gli appassionati di vino la ricerca di un qualcosa di ineffabile che sappia coccolare il palato, senza stancarlo, di rassicurare dopo giornate di assaggi impegnativi e un toccasana per gli abbinamenti a tavola che non vogliono saperne di riuscire. O almeno così lo abbiamo vissuto noi professionisti in Italia perché il resto del mondo ha sempre visto nel rosato la fuga dallo stress e la spensieratezza in piscina sognando la Costa Azzurra e il mare.

In effetti mentre i *nerd*, gli appassionati e i *punk* del vino ne esaltavano i pregi più nascosti e ne cercavano un senso all'interno

del panorama del vino (compreso capire quale fosse il vino rosa perfetto e cosa si intendesse con questa definizione), i consumi e la posizione del vino rosa nel panorama mondiale subivano uno scossone non da poco. A oggi non si scorgono segnali di rallentamento di questa riscoperta o innamoramento collettivo verso la categoria dei vini rosati che, al contrario, si sta espandendo a macchia d'olio.

Il giro d'affari è importante anche se da dimensionare su scala mondiale dove il consumo di vino rosa è pari al 10% del totale, con punte del 30% soltanto in Francia, da sempre epicentro dei trend di settore e spesso anticipatore di quanto potrebbe succedere nel mondo. In Italia si beve ancora poco vino rosa, sebbene il Belpaese sia già il quarto produttore al mondo: la stipula del “Patto” tra i cinque maggiori distretti dei rosati autoctoni italiani (Chiaretto di Bardolino, Valtènesi, Cerasuolo d'Abruzzo, Castel del Monte e Salice Salentino) sta a dimostrare proprio che non vogliamo rimanere al palo, bensì investire. E ancora non è scesa in campo la corazzata veneta del Prosecco rosè, destinato ad arrivare nelle case e nei locali a partire dal 2020: un evento che molti vedono come l'*armageddon* del consumo di vino rosa nel mondo.

Va detto anche che il vino rosato è stato molto spesso vittima di utilizzi laterali definibili con generosità “scherzosi”, come gli orsetti gommosi al gusto di vino rosè, i lecca lecca o il “frozè”, frozen rosè, cioè la granita di vino rosato; tutti elementi di cui avremmo fatto volentieri a meno se non fossero serviti a convertire alla causa sempre più persone.

In fondo, abbiamo sopportato tranquillamente Brad Pitt e il suo vino provenzale prodotto con Angelina Jolie, Jon Bon Jovi e il suo rosato Diving into Hampton Water (che è persino riuscito a entrare nella Top 100 mondiale di *Wine Spectator*); e abbiamo accolto come una di noi anche Sarah Jessica Parker che ne ha lanciato uno (fatto in Nuova Zelanda) ispirato ai trascorsi anni di

*Sex and the City*, serie televisiva a cui va comunque riconosciuto il merito di aver contribuito alla moda del vino in genere negli Stati Uniti. E dirò di più: siamo riusciti a convincere che produrre vino rosa fosse una buona idea persino quella ribelle di Drew Barrymore e il fortunato cantautore e produttore John Legend. Drew ci ha fatto bere il Carmel Road Rosé da Pinot Noir della California, mentre John è ricorso addirittura alla potenza come influencer (23 milioni di followers) di sua moglie Chrissy Teigen per pubblicizzare il suo LVE Rosé dalla Provenza.

Insomma, fuori dal nostro paese la domanda cresce a ritmi mai visti, ma Italia non arranca, anzi: nel solo 2018, i consumi del rosé hanno visto un +20,7% negli acquisti sulla scorta delle abitudini delle odiose apericena e aperitivi in genere, dove la ricerca della qualità fa passare da semplici Spritz, con prodotti di dubbia ricercatezza, all'apertura di bottiglie di vino o consumo al bicchiere. Il tutto rispecchia una vita segnata dalla velocità e dal rituale sociale del ritrovo tra amici dopo il lavoro o subito prima di cena, ma evidenzia anche una certa voglia di lentezza perché se si opta per un bicchiere di vino al posto di altre bevande, significa che si ha un momento in più per se stessi.

La maggior parte dei consumatori di vino rosato si trova in un'età compresa tra i 30 e i 39 anni con gli uomini in maggioranza sulle donne; podio raggiunto dal sesso forte anche nella fascia tra i 40 e i 49 anni, mentre la classifica si inverte sia nella fascia 50-59 anni che dai 60 anni in su dove sono le donne a mostrare di apprezzare il rosé anche più degli uomini.

Ci piace anche pensare che in realtà il boom dei rosati sia dovuto ai cosiddetti *xennials*, ovvero la fascia a cavallo tra i famosi *millennials* e la generazione X, i nati tra il 1975 e il 1985, che vivono in città e in provincia. Oggi nel mondo del vino comandano i *millennials* che hanno già imparato i piaceri del rosa e, al contem-

po, si affaccia alla bevanda di Bacco la generazione Z (i nati dal 2000 in poi) che nei confronti del rosa ha un atteggiamento di scoperta simile a quello che hanno avuto i *millennials* per il vino rosso e il vino bianco. Per il loro mondo il rosato c'è sempre stato e ha sempre avuto pari dignità degli altri.

Come a dire che per gli amanti dei vini rosa il meglio deve ancora venire: quindi salite con noi su questo carro che ci porterà lontano, in un futuro tutto... rosa.

capitolo I

*Think Pink*, perché si beve rosato oggi

Ci sono tanti motivi dietro al successo dei vini rosati nel mondo. Vanno bene per le celebrazioni più spensierate (per quelle importanti c'è lo Spumante e lo Champagne), sono perfetti a bordo piscina e sono amati da sommelier e ristoratori perché si abbinano a piatti tra loro in contrasto grazie all'acidità e persino sul cioccolato. Poi si possono ricaricare in maniera pazzesca al tavolo (ahah...) e sono graditi anche a chi, in genere, il vino non lo beve. Ma senza andare in analisi complicate, i vini rosati si bevono perché, principalmente, sono rosa come... *Hello Kitty*.

La cromoterapia ci insegna che il rosa è un colore emozionale, influenza profondamente i sentimenti convertendoli in gentili, soavi e profondi, facendo anche dei più 'bruti' delle persone sensibili e affascinanti. Il rosa trasmette affetto, amore e protezione. Sembra allontanarci dalla solitudine e, in materia di relazioni, se il rosso riflette più la parte sessuale e intensamente carnale, il rosa si associa all'amore altruistico e vero, l'*agapè* insomma contrapposto all'*eros*. Se siete astrologi il rosa è il colore della Bilancia e non lo sentirete mai rammentare senza che attorno ci siano parole come innocenza, amore, consegna totale, aiutare il prossimo,

gioventù, amori appena nati, tutti termini all'atto pratico molto poco vissuti e molto poco di moda (in effetti) negli ultimi tempi.

Da bambini impariamo pasticciando con le tempere che il rosa deriva dal rosso mescolato al bianco, come ad aggiungere purezza a qualcosa di potente, incontrollabile e contagioso. Il rosa è associato al femminile, al romanticismo, al fascino, alla bellezza, alla dolcezza, alla delicatezza, alla raffinatezza, alla calma e alla tenerezza: tutti attributi che, di recente, abbiamo imparato ad associare anche agli uomini nella sua incarnazione metrosexual. Gli uomini possono oggi bere e sostenere il rosa perché è sinonimo di una persona intuitiva, sofisticata, educata, riservata e calma, una persona capace di prendersi cura degli altri, sensibile e solidale, quasi all'opposto del bevitore di rossi corposi, strutturati, dai tannini taglienti e imponenti. Se guardiamo alla storia, il rosa viene associato al femminile in tempi molto recenti e il momento attuale potrebbe restituirlo a una sfera più universale e moderna, quasi rivoluzionaria.

Alla *Barbie* in America negli Anni '50 e a *Hello Kitty* in Giappone negli Anni '80 si devono la sistematizzazione del rosa "per le bambine", ma nel diciottesimo secolo era perfettamente normale per un uomo indossare un abito di seta rosa con ricami floreali mentre i bambini e le bambine avevano abiti bianchi perché più semplici da lavare. A voler essere precisi, all'epoca c'era proprio un'inversione di attribuzione di genere, ovvero il rosa negli abiti veniva visto più vicino al rosso e quindi alla virilità e l'eroismo tipicamente maschili, mentre il blu ricordava il velo della Vergine Maria, massimo esempio di virtù femminile.

I colori scuri degli uomini, associati al mondo degli affari cominciano ad affermarsi tra gli Anni '30 e '40, mentre le tinte chiare furono percepite come più femminili e legate alla sfera domestica fino a che, negli Anni '50, il rosa cominciò a essere identificato con le donne e divenne presente anche nei beni di

consumo, negli elettrodomestici e nelle automobili. Una divisione molto manichea e lapidaria che faceva a meno di tante sfumature, non solo di *gender*, che, al contrario, oggi invece arricchiscono la nostra società.

Non si cambia il mondo in un bicchiere alla volta, ma di certo e nonostante le apparenze, è un colore che vive male i compromessi, o lo si ama o lo si odia e quando lo si sceglie non è mai in sostituzione di un altro colore; accade così anche per il vino e sta qui la motivazione del suo attuale smagliante stato di forma. Lo si sceglie perché rosa, non perché si ha voglia di un rosso meno intenso o di un bianco più corposo.

Volendo essere romantici (e abbiamo deciso che possiamo esserlo senza sentirci sminuiti nella nostra mascolinità) il rosa è anche il simbolo della speranza, di cui abbiamo bisogno dai tempi di Pandora; è da sempre un colore positivo che incute un certo senso di sicurezza e di ottimismo verso il futuro. Il rosa calma gli istinti primitivi, attenua i sentimenti di rabbia e l'aggressività, ma anche il senso di abbandono e la voglia di vendetta verso gli altri che pare essere diventata la cifra del momento attuale del comportamento umano sui social. E se il rosso indica la carica, l'azione repentina d'istinto e poco ragionata, il rosa invece trasmette tranquillità e voglia di pensare prima di agire o di scrivere quel post o quel commento.

La teoria indiana dei chakra (vortici di energie con varie localizzazioni, stimolabili con pietre e colori) ci dice che il rosa aiuta a guarire da emicrania e aumenta la fiducia in se stessi e la creatività. Il quarzo rosa, la pietra più importante del 4° chakra, la cui energia ci è indispensabile per ottenere autorealizzazione e pace interiore, è il colore che lenisce e guarisce qualsiasi ferita, sia fisica sia psichica, inflitta al nostro cuore. Ma non solo consolazione! Stando sempre alle teorie indiane, il rosa è il colore da cercare se ci sentiamo incapaci di dare e ricevere amore e, quindi, di venire rivitalizzati da questo sentimento, insegnando

che la fonte dell'amore scaturisce all'interno di sé e che, a partire da quella fonte di amore infinito, qualsiasi ferita, per quanto profonda e dolorosa, può essere curata.

Il vino rosato ci offre una coccola in più, dandoci un'emozione che nasce appunto dal colore stesso, quasi sempre esaltato dal vetro perfettamente trasparente delle bottiglie dei vini di questa tipologia (avete fatto caso che nessun rosé viene mai messo nelle classiche bottiglie di vetro verde?).

Il vino rosé spesso evocava solo caldo e mare, sole e terrazze e dopo essere stato attaccato da tutti e messo in croce da molti consumatori per anni, adesso sta vivendo una giovinezza inaspettata con iniziative a lui dedicate, festival propri e grandi numeri, sintomo evidente che l'associazione è più ampia e non solo legata a certi momenti.

Un boom che ha visto arrivare vip e iniziative estemporanee, prodotti di alto livello, ma anche tantissimi di infima qualità che vendono solo perchè di moda. Se ci aggiungete poi che l'Unione Europea ha proposto una regolamentazione che permetterebbe di ottenere rosato mescolando vino bianco e rosso, avete fatto bingo! In effetti, già oggi, molti pensano che il rosé, in realtà, si faccia così, ma è una pratica ammessa solo nella Champagne e, chissà, magari un po' pure per il Prosecco che si appresta a varare, con la vendemmia 2019, la tipologia rosé unendo pinot nero o pinot nero vinificato in rosa all'uva bianca glera del classico Prosecco. Ma anche altre denominazioni rossiste importanti si apprestano a varare nuove clamorose tipologie rosate. Sono tutte prove molto evidenti che la marea del rosato sta montando e non farà prigionieri. O meglio, farà prigionieri chi non lo saprà riconoscere, chi non lo saprà bere e non lo saprà abbinare: alle persone, ai momenti, ai piatti, alla stagione.

Prima di berlo però due premesse tecniche su come nasce sono fondamentali. Se parliamo di bollicine è bene ricordare che

al momento solo in Champagne, per motivi storico culturali (pratica sempre ammessa da centinaia di anni) è possibile ottenere un vino rosato mescolando vino bianco e vino rosso (in genere pinot nero vinificato in rosso mescolato a una base di chardonnay e pinot meunier) usando il metodo definito *coupage* o *assemblage*. Molti prodotti, anche blasonati e celeberrimi come l'iconico *Laurent Perrier Rosé*, sono ottenuti con il *metodo saignée*, ovvero lasciando le bucce di uva rossa (pinot nero appunto) a contatto con il mosto solo per poche ore per estrarre giusto quel filo di colore che serve per dare le delicate nuances rosate al vino.

Una tecnica che in Italia chiamiamo poco elegantemente “salasso” e viene usata in molti rosati nostrali dove il rosé appunto deriva dal prelievo di una parte del mosto destinato a dare vini rossi importanti che vengono prodotti tradizionalmente e che tramite questo sistema vedono irrobustire i prodotti principali. Lo si fa storicamente per vini importanti per esempio basti pensare in Toscana al Rosato di Toscana di Castello di Ama (che produce come vino principale Chianti Classico) o al Vin Ruspo di Capezzana (che produce come vino principale lo storico Carmignano Docg).

Esperienze più innovative e moderne, dove i maestri sono i francesi con i loro rosati provenzali, vedono l'utilizzo della tecnologia a esempio per far fermentare in maniera lentissima (e quindi estrarre poco colore e sostanze polifenoliche) dalle bucce per diversi giorni ma a temperature bassissime (in inglese “skin contact” ovvero “contatto con le bucce” che si protrae dalle 2 alle 20 ore).

In Italia è il metodo con cui si ottengono i rosati più celebrati come quelli del Lago di Garda, il *Chiaretto di Bardolino* e *Valtènesi Chiaretto*, il *Cerasuolo d'Abruzzo*, il *Castel del Monte Rosato* e *Salice Salentino* pugliesi. Tra i due metodi, salasso e lenta macerazione, la differenza principale sta nel fatto che nel caso del salasso le uve spesso sono uve selezionate per vini

di tipologie rossa e poi riconvertite al rosato, mentre nel caso della lenta macerazione si tratta di uve coltivate e vendemmate espressamente per il rosato motivo per cui molti parlano di “veri rosati” solo per questo secondo metodo. Il loro colore varia dal rosa molto pallido al cerasuolo intenso a seconda del tempo che il mosto passa a contatto con le bucce.

Nel libro considereremo per la maggior parte vini ottenuti dal secondo metodo e ogni volta che saremo di fronte a un vino ottenuto da salasso.

capitolo II

Il rosato della Provenza:  
da Brigitte Bardot ad Angelina Jolie

Non solo *Un'ottima annata* e il fascino irresistibile di Russel Crowe e Marion Cotillard, non solo i ricordi estivi delle vacanze in Costa Azzurra, non solo la piacevolezza e la spensieratezza del sorso di un rosato sapido che spazza via, come una brezza leggera, le preoccupazioni: dietro il successo del vino rosato provenzale c'è un sistema agricolo e industriale di una efficienza spaventosa, unito a una gioiosa macchina da marketing capace di attrarre, ogni anno, non solo turisti e vacanzieri ma anche personaggi come Brad Pitt e Angelina Jolie. Un sistema che per chi si avvicina al mondo del rosé pare sia sempre esistito mentre, invece, l'industria e la produzione di rosati su vasta scala in questa regione nasce, in pratica, con Brigitte Bardot nel 1950, periodo perfetto per poi godere del boom del turismo mondiale che ha visto la Francia, in pochi anni, surclassare l'Italia soprattutto per la valorizzazione delle specificità enoiche.

Nonostante il rosé francese sia molto di moda, la conoscenza dei vini rosati provenzali è molto scarsa anche perché, spesso, gli si chiede solo tre cose: di essere rosa chiaro, secco e sapido, e che sappia di fragolina di bosco. Compito che non è molto

difficile se hai il clima della French Riviera, se hai a disposizione uve come syrah, grenache, cinsault e sporadicamente puoi usare anche cabernet e merlot. Altre note che marcano i rosati di questa zona sono il profumo di *garrigue* (la macchia mediterranea ma fa più figo imparare a pronunciare il termine francese) e da un'inconfondibile nota salina, resa più evidente dal fatto che l'intensità del frutto non è mai troppo sfacciata.

Volete capire come si costruisce un vino simbolo e di successo qui? Prendiamo l'esempio di Miraval, il vino che incontrate nei *duty free* di mezzo mondo e che ha, per l'appunto, l'etichetta firmata *Brangelina*, vino che si è dimostrato subito vincente, il classico vino giusto al momento giusto. Per realizzarlo si sono affidati alla famiglia Perrin, noti nel mondo del vino per produrre alcuni degli *Châteauneuf-du-pape* più intensi e ricchi del panorama, anche questa una denominazione francese dal grande successo in USA. Dopo il successo mondiale riscosso da *Miraval Rosé* dal 2012, un vino immediato ma ricco di sfumature di ribes maturo, note lievi di caffè e camemoro, Château Miraval ha raddoppiato lanciando anche *Studio by Miraval*, un vino che, nel nome, si collega alla tradizione musicale della riviera. Nel 1977, infatti, il proprietario della tenuta vinicola, oggi di Brad Pitt, era il jazzista Jacques Loussier, che vi fece costruire uno studio musicale, tuttora sopra la cantina. Questo studio ha visto poi passare per le sue stanze i Pink Floyd, gli AC/DC e Sade che andavano là per cercare non solo un sound di livello ma soprattutto il modo di ispirarsi in maniera diversa dal solito.

Nella bottiglia troviamo un bel tentativo di valorizzare i vitigni della Costa Azzurra con cinsault, grenache, rolle e il tibouren, vitigno autoctono costiero molto probabilmente italiano visto che, passato il confine, si chiama rossese e da qui si ottiene, per l'appunto, il Rossese di Dolceacqua il vino hipster per ec-

cellenza, la Doc da citare e da scegliere al ristorante se volete far vedere che siete tipi sofisticati. Come vedete la costruzione di un prodotto perfetto per il mercato viene realizzata a partire da un sottobosco di riferimenti mediterranei, musicali, storici che sottolineano le atmosfere vacanziera di questo vino, consumato nel mondo con dei numeri notevoli proprio ricordando le vacanze in Costa Azzurra: il turista lo beve e sottolinea alcuni momenti romantici o l'ultima conquista di fronte al tramonto, il cui colore ricorda il vino... ecco perché non può non partire con una cassa di rosato oppure correre a cercarlo una volta tornato nella grigia metropoli. Da non dimenticare la bellezza del paesaggio, ovvero i vigneti che si estendono per circa 200 chilometri tra il Mar Mediterraneo e le Alpi Marittime, accarezzati dal vento Mistral, ottimo anti-muffa naturale.

Con 23,5 milioni di ettolitri di vini rosati bevuti nel 2017 nel mondo, la categoria segna una crescita del +28% nell'arco di circa 16-17 anni, ossia dal 2002 a oggi i rosati rappresentano più del 10% dei consumi complessivi di vini fermi. Merito, principalmente, della Francia, che da sola consuma più di un terzo di tutto il rosato bevuto nel mondo (36%), mentre il 15% delle bottiglie sono state stappate in Usa ed il 7% in Germania, come emerge dalle elaborazioni di France AgriMer. Anche dal punto di vista produttivo, la leadership della Francia è incontrastata: nel 2017 ha prodotto il 28% dei rosati del mondo, gli Usa il 17%, la Spagna il 15% e l'Italia il 10%, per un totale di 20,3 milioni di ettolitri, 3,2 milioni di ettolitri in meno di quelli consumati.

Il 43% delle bottiglie ha attraversato una frontiera prima di essere stappata, con le importazioni che hanno superato, per la prima volta, i 10 milioni di ettolitri. Il primo Paese importatore è la Francia, con una quota del 32% del mercato seguita da Germania (13%), Regno Unito (12%), Usa (9%) e Belgio (5%), per un giro d'affari complessivo che vale 2 miliardi di euro, mentre il

42% delle spedizioni parte dalla Spagna, il 16% dall'Italia, il 14% dalla Francia ed il 9% dagli Usa. Il vino della Provenza, da solo, vale più di un milione di ettolitri, per un prezzo medio a bottiglia di 4,4 € (un prezzo triplicato in vent'anni, con punte oltre i 50 € come il Garrus Château d'Esclans), con ricarichi anche esosi nei locali dove, un vino che acquistate a meno di 5 € al Carrefour, non lo pagherete mai meno di 25 €.

L'imitazione e la ripetizione pedissequa dei modelli provenzali a base grenache, cinsault, mourvèdre e syrah, è notevole, principalmente con vini appena rosati, buccia di cipolla, di grande sapidità e acidità, da consumarsi freddi e in fretta; si tratta di vini sempre e comunque piacevolissimi i quali, anche con prezzi bassi, dimostrano una qualità e una fattura straordinaria, vini che non stancano mai e che sono incredibilmente seducenti sia serviti ghiacciati (quando non proprio direttamente con il ghiaccio) sia quando si scaldano sotto il sole.

Altra caratteristica è la meravigliosa varietà dei contenitori utilizzati, bottiglie dalle forme particolari, con punte di "pacchiagnagne" e volgarità tremende, ma pure veri capolavori di artigianato: trattandosi di bottiglie destinate a passare il loro tempo nei secchielli con il ghiaccio parrebbe un dettaglio secondario ma, in realtà, l'impulso d'acquisto scatta imperioso di fronte ad alcuni contenitori, lo assicuriamo.

Le denominazioni dei vini provenzali sono le seguenti: Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois en Provence, Les Baux-de-Provence, Palette, Cassis, Bandol e Bellet. Tra queste, quella più particolare (e anche costosa) è Bandol dove l'uva dominante è il mourvèdre, difficile da coltivare e soprattutto da far rendere al meglio.

Il coordinamento della tecnica e ricerca sui rosati è affidato al Centre du Rosé di Vidauban (i francesi hanno un centro tecnico per tutto...) che segue le varie sperimentazioni e supervisiona la

produzione nella regione. Il numero uno indiscusso per qualità e rarità si trova nella AOC Palette ed è *Château Simone Rosé*, da uve grenache, mourvèdre, cinsault, carignan, syrah e muscats, un vino dal colore marcato, struttura ricca e con una bocca lievemente tannica che tradisce la sua quasi unicità, ovvero dall'essere prodotto da salasso e non per macerazione leggera sulle bucce.

Se come me siete amanti e cultori del film *Un'ottima annata* (già citato all'inizio del capitolo), con Russel Crowe, troverete qualcosa di molto simile ai vostri sogni (no, non la Cotillard) in Château la Gironde, un luogo magico dove già si produceva vino dai tempi dei romani per il micro clima eccezionale e il suolo scistoso molto adatto alla produzione di uva da vino. Il nome della tenuta viene dal consigliere De Gourdon, che ne fu proprietario dal 1650 al 1663. Visitandola potete ammirare le due campane, simbolo della tenuta, risalenti al 1654 ma, soprattutto, potrete assaggiare i vini, a cominciare dal *Cirque des Grives Côtes de Provence*, incantevole con le sue note di pesca gialla, litchi e ciclamino, oltre alle speziature vivissime a corredo del lungo finale.

Ma senza scomodare i mostri sacri di vini provenzali ne abbiamo bevuti tanti in varie occasioni e ce ne sono tanti che ci hanno convinto... anche se non è sempre facile orientarsi tra le versioni giovani, tutte abbastanza simili, e quelle con qualche ambizione di complessità in più, ovvero vini che provano a sfidare il tempo in bottiglia per mostrare speziature e ricchezza aromatica maggiore.

Lasciatemi passare una piccola notazione personale che mi lega in maniera speciale a questi vini, ovvero la traccia sottilmente ematica e muschiata che emana da certi Bandol: è qualcosa di speciale goloso e irresistibile per chiunque abbia avuto un figlio... un modo di riconoscerlo perché ricorda molto da vicino il profumo dei neonati.

---

## GLI ASSAGGI

### Rosati giovani

*Domaine Sévigné Conty Songe De Sévigné 2018*

Prodotto con uve grenache 60%, cinsault 30%, cabernet 10% da vigne di quarant'anni: mandarino e arancio, ribes rosso, polpa sapida e sostanza. Bocca complessa in rivoli di agrumi e menta, senza appesantire.

*Château Sainte Roseline Cru Classe 2018 Côtes de Provence*

Una bottiglia di impatto e in stile grandeur. Al naso è fine, speziato e mentolato, ricorda le note di ciclamino e di ribes. Degustandolo mostra un bocca sottile e aggraziata; persistente il finale, di bella lunghezza e acidità.

*Château Sainte Roseline Côtes de Provence 2018*

Un vino ampio, delicato e fine, suadente e sinuoso, morbido e glicerico. Il gusto, in bocca è sontuoso e ricco.

*Domaine de Fontenille Cuvée Alphonse 2016 Luberon AOC*

Prodotto con grenache e syrah, regala forza, sapidità, gusto e sostanza di alto livello. Bocca di grazia e struttura, energia agrumata e poi lavanda e mirto, bello.

*Domaine de Fontenille 2018 Luberon AOC*

Ha colore trasparente ma bello, stuzzicante e salino già al naso, bocca cangiante, stilosa e aromatica, finale che invoglia.

*Domaine Vigneret Bandol 2018*

Da cinsault, grenache, mourvèdre è cangiante, stiloso e accattivante, con floreale lamponi e mandorle. Bocca agile e fine con lunghezza sapida che sorprende.

*Château Vaudois Côtes de Provence 2018*

Un rosato esile e sottilissimo. In bocca si percepisce una sensazione acida e pepata, oltre a una struttura presente e un gusto lievemente fruttato.

*Domaine de Féraud Cuvée Prestige Côtes de Provence 2018*

Duro e sostenuto, ricco e sottile ma bisognoso di bottiglia, grande acidità, citrino e sapido. Dopo averlo assaggiato, il finale richiama il mandarino e i canditi.

*La Sanglière Côtes de Provence 2018*

Ciclamino e fiori d'arancio, croccantezza e precisione al sorso con acidità dominante, persistenza di mandarino profonda.

*La Sanglière Côtes de Provence Apogée 2018*

Colore trasparente, bottiglia ambiziosa, molto gessoso e floreale, bocca con gusto e lunghezza da sviluppare.

*La Martinette Cotes de Provence Rollier 2018*

Da uve cinsault, grenache, syrah, tibouren, si rivela intenso e cangiante, note di arancia, clementina e ribes bianco; la bocca è altrettanto intensa, di buona lunghezza e acidità.

*La Martinette Côtes de Provence 2018*

Da uve cinsault, grenache, syrah, rolle: fiori bianchi e acacia, tiglio e ribes rosso, pepe e resine, finale succoso e in evoluzione.

*Vignoble Kennel Côtes de Provence 2018*

Diafano e sottile, aromi citrini e di lamponi appena maturi, il finale è veloce ma sapido e agrumato.

*Château Les Crostes Côtes de Provence 2018*

Profumi e aromi di ribes bianco rabarbaro e sambuco, la bocca è

guizzante e sapida, non molto complessa.

*Ibizvin Laffitte Côtes de Provence Rosé 2017*

Un vino dal gusto sapido e salino; gli aromi e i profumi ricordano i frutti anche se un po' scarni e sottili. Un rosato dolce e piatto.

*Château d'Astros Vin de Pays de Maures 2018*

Intenso e sottile, con note di lamponi, pepe e accenni di sottobosco e sale. Bocca di materia e sapidità, saporito e sfaccettato, mai banale, tutto da scoprire.

*Estandon Vignerons Reflet Vin de Provence 2018*

Da una grandissima cantina sociale (più di 300 conferitori) un vino floreale, dolce e molto intenso, bellissimo: si sprigionano profumi di giaggiolo e sambuco; all'assaggio la bocca è in divenire ma mostra un buon corpo, acidità e lunghezza.

*Château Réva Cotes de Provence Symphony 2018*

Al naso si presenta con profumi di confetto e fragola, mandarino e anice; la bocca invece è acida e ficcante, appena piatta.

*Whispering Angel Château d'Esclans 2018*

Terreno calcareo, best seller in USA con 2 milioni di bottiglie: da grenache rolle cinsault. Appena rosato con note gialle acese, ginestra, pesca lamponi rossi. Bocca agrumata di arancio e mandarino con un filo di pompelmo, note delicate, bel passo spedito e lieve alcol sul finale.

## **Rosati importanti**

*Domaine de la Bastide Neuve Perle des Anges Côtes de Provence 2016*

Da uve grenache e syrah, si mostra piccante, con pepe nero e

tocchi ossidativi, succulenza e forza al palato, molto deciso e per niente incline a mollezze.

*Domaines Ott Château de Selle Rosé Coeur de Grain 2016*

Con cabernet sauvignon, grenache, cinsault e syrah. Colore leggerissimo con note dorate, pesca gialla, floreale e balsamico, tiglio e robinia, rosa, lamponi e fragole poco mature. Bocca salata e sapida, acidità e freschezza, zero tannino, tanto succo.

*Les Clans Chateau D'Esclans 2015*

Dalle 60 alle 80 euro in enoteca per questo vino, che nasce su un terreno sabbioso e limoso; un vino fermentato a freddo dentro barrique termocontrollate, da uve vermentino e grenache. Spremuta di legno buono, di pochissimo colore, nocciole e menta, quasi chardonnay di Mersault, burroso e solare. Bocca corposa con acidità di lime e pepe bianco, curioso e molto ricco... forse da aspettare?

*Domaines Ott Château Romassan Rosé Coeur de Grain 2015*

Le uve utilizzate sono mourvèdre, cinsault e syrah, coltivate su terreno calcareo, argillo sabbioso: originale il colore giallo dorato, croccante sapido e netto, aromi di senape, note floreali e di arancia candita. In bocca è piacevole, duraturo e di grande sapore, con note di mandarino e menta.

capitolo III

La Loira:  
il rosato di James Bond

Se sulla battigia della Costa Azzurra spopola il rosa pallido, il mito del gusto “secco”, il bikini e Brigitte Bardot, sulle rive della Loira tra i suoi sontuosi Castelli non può che farla da padrone il rosa intenso, scuro, una marcata dolcezza e un altro mito, quello di James Bond che ne sorseggia un bicchiere in *Goldfinger* con il suo smoking scuro.

L'altra grande denominazione rosata di Francia è appunto la Loira, certamente una delle più amate (o odiate) regioni rosate al mondo, per la sua forte concessione alla piacevolezza e allo zucchero residuo anche elevatissimo. Era anche una delle zone più industrializzate e lontane dal mito del contadino e del vino naturale che si potessero immaginare, fino a che non è arrivato Nicolas Joly, il visionario proprietario della La Coulée de Serrant che applicò con successo di immagine e comunicazione i dettami della viticoltura biodinamica di impronta Steineriana in zona. Joly e la sua rivoluzione dei vini che uscivano dalle denominazioni ufficiali per seguire una via più aderente alla natura e al territorio, non poteva che nascere in questa zona a forte vocazione turistica e scarsamente attenta al rispetto per la cosiddetta vocazione del

territorio. Oggi la Loira, grazie a Joly, è sulla bocca di tutti gli appassionati di vino *bioqualchecosa* per merito dei bianchi, ma sta crescendo in considerazione anche con i rosati dopo la famosa provocazione di Mark Angeli e il suo “Rosé d'un jour”, taglio di uve a bacca rossa che, con un abile gioco di parole, scherza con la AOC Rosé d'Anjou, una delle denominazioni più inflazionate e involgarite di Francia per motivi commerciali, avendo assecondato uno dei tanti boom dei rosati nel corso della storia nel periodo 1950-1990.

Il risvolto positivo della medaglia della commercializzazione è che i rosé della Loira sono quelli che più riescono ad avvicinare alla tipologia i bevitori occasionali, anche se per farlo finiscono per essere sviliti a livello di bibita alcolica più che vino. Nello specifico il sottoinsieme dei rosati della Loira è, in realtà, molto variegato, perché l'area si estende su un fiume lunghissimo con numerose AOC, una situazione ben diversa rispetto all'omogeneità delle denominazioni provenzali. Quindi occhio a dire “*Rosé de Loire*”, in quanto copre tanti stili e tipologie, a cominciare dai rosati di Anjou - unica denominazione al mondo ad avere addirittura tre AOC rosé (Rosé de Loire, Rosé d'Anjou e Cabernet d'Anjou). Senza dimenticare le versioni spumanti.

Va fatta però una premessa essenziale: è bene ricordarsi che siamo vicini a Layon e Vouvray, regioni dove i produttori sono storicamente esperti a gestire dolcezza e acidità nei vini dolci e semi dolci a partire dallo Chenin blanc, l'uva bianca star della regione. La stessa bravura che ci vuole nel cucinare un dessert locale, come il *Cremet d'Anjou*, che gioca su un rapporto delicato tra acidità e zucchero, creando un effetto irresistibile capace di non stancare il palato.

Nel preparare i vini della Loira, i produttori mantengono ferma un'idea, quella di un'acidità che si deteriora nel tempo, mentre il frutto sale di intensità: se si vendemmia troppo presto si avrà

un'ottima acidità e poco colore, ma anche poco frutto e sapore; se, al contrario, si attende troppo si avrà molto frutto e poca tensione, quindi vini piatti e stancanti. Ne consegue che l'epoca di vendemmia è fondamentale per ottenere un grande rosato da queste parti, con l'obiettivo di avere nel bicchiere non solo acidità, ma anche una certa dolcezza. Impossibile bere i vini della Loira senza i grandi cieli azzurri e il rosa dei fiori a perdita d'occhio, come in una favola; viene da dire che se proprio non riuscite a concedervi un romantico (e spesso noioso, diciamo) viaggio tra i famosi castelli della Loira, vi basterà chiudere gli occhi e assaggiare un rosato.

Le uve che entrano in gioco sono per lo più uve rosse note altrove per dare vini importanti e ricchi come i cabernet sauvignon e franc (gli stessi che a Bordeaux danno i vini rossi più famosi al mondo, capaci di durare secoli in bottiglia), ma si trovano molti rosati fatti con uve gamay, pinot nero, malbec (qui chiamato "cot" che in versione rosso ha trovato fortuna in Argentina diventando vitigno nazionale del paese); o ancora il pineau d'Aunis e il grolleau nelle sue varietà rosso e rosa ovvero la "gris" che ricorda nel colore il ramato del nostro pinot grigio. Un po' come avviene in Italia dove i vini rosati si ottengono per skin contact (è la versione più delicata dei rosati sia nel colore che nel gusto) oppure per salasso, che produce prodotti più rustici e gastronomici.

Non sempre è facile capire il grado zuccherino, ma pescando tra le AOC e i produttori si trovano molte chicche come il *Rosé de Loire Cuvée Possession* di Loire Properties, da uve pineau d'Aunis e cabernet sauvignon: un vino secco, completo al palato anche se con i suoi 1,8 gr/lit di zucchero (il massimo consentito è di 4), di bella acidità, che sfrutta al meglio la varietà particolare di vitigno pineau (con la quale occorre evitare alte produzioni di uva) e si combina bene col cabernet che ha poco colore; il naso è squillante e seducente con note di pesca dolce, una bella nota sapida affumicate che sale, fragola abbondante e matura come fosse una signora

di una certa età, ma sempre affascinante. La denominazione Rosé d'Anjou, molto di moda a Parigi negli Anni '50 sulla scia di James Bond e che arriva a contare quasi per il 55% del vino prodotto in questa regione a fine Anni '80 si ottiene da gamay, cabernet franc, grolleau noir e grolleau gris. Nella sua composizione sono ammessi da 7 a 20 gr/lit di zucchero residuo: una soglia elevata, che ha generato in molti produttori della zona la fuoriuscita dalla AOC per protesta, come nel famoso caso di Ferme De La Sansonnière e il Rosé d'en Jour citato in apertura. In ogni caso, si tratta di vini sempre perfetti per il prosciutto e melone o ancora con formaggio e pomodoro, e con formaggi come Camembert, Munster o il Maroilles, e alla grande con formaggi a pasta secca e gusto più dolce come il Saint Nectaire.

Sempre in zona Anjou (che poi sarebbe la zona attorno alla città di Angier) merita il *Château de Fesles La Chapelle* con un 70% di grolleau e 30% di gamay, un vino che spinge su fragole e ribes rosso, di una dolcezza molto presente, ma strepitoso con il giusto abbinamento, grazie alle note decise di vaniglia e zucchero. Non certo ideale però a far cambiare idea a chi pensa che i rosati siano vini dolci e femminili.

Già più cool il *Domaine la Petite Roche*, un Rosé d'Anjou, 80% grolleau e 20% gamay: colore delicatissimo, dolcezza ben presente e bilanciamento ben costruito, molta acidità, bella macerazione che porta più frutto rosso, fragola e ribes, tanto che i quasi 19 gr/lit di residuo zuccherino non stancano, bensì che lo rendono un vino perfetto per piatti con curry e spezie.

Ancora *Domaine des Hautes Ouches Rosé d'Anjou* da grolleau e grolleau gris, varietà più chiara per la quale si può aumentare il tempo di macerazione e di nuovo 20 gr/lit zucchero; l'acidità molto alta, la grande estrazione e il corpo riescono nel miracolo di bilanciare la dolcezza. Il vino sa di nocciole e pesca con frutta secca che da giovane è solo accennata, ma nel tempo esce decisa, insieme ad anice, menta e ginepro che si prolungano in un palato

divertente, con rimandi ad arancia gialla e rossa, un finale lungo e una sapidità ottima. Sempre in zona e sempre dai Grolleau divertitevi a cercare il cult rosé della situazione, ovviamente biodinamico e anti sistema: il *Penser Nature di David-Lecomte* di Château de Passavant con addirittura il doppio dello zucchero in media della regione (40mg/l!) che riesce nel miracolo di risultare fresco e sapido, grazie all'acidità della pratica biodinamica, ma anche un poco respingente per il rosa molto smorto e apparentemente senza vita.

La denominazione Cabernet d'Anjou proviene invece da uve cabernet franc e cabernet sauvignon, l'uno anche senza l'altro. Si tratta di varietà molto diverse dalle altre della Loira, tipiche di Bordeaux: uve ben più ricche di colore e sostanza e anche di tannino. Qui la chiave è fermare la fermentazione nel momento giusto e nel modo meno traumatico possibile. Come zucchero il minimo è 10 gr/lit ma spesso si arriva fino a 30 e oltre.

Esempi ottimi sono il *Domaine du Haut Mint Cabernet d'Anjou* con 60% di cabernet franc, 40% di cabernet sauvignon e un livello di zucchero davvero elevato (35 gr/lit!); il risultato è un frutto rosso e un gran corpo, bocca di mirtillo dolce e violette. Difficile ottenere un vino piacevole e bevibile e un lieve tannino aiuta: da annotare (ci tornerà utile in Italia) che i rosati con un finale tannico sono particolari, ma hanno il loro perché e questo vino lo dimostra soprattutto in tavola.

Il *Domaine de Flines* è un Cabernet d'Anjou da 100% cabernet franc con un colore bellissimo, delicato e appena rosato, intensità di frutto molto diverso rispetto al cabernet sauvignon: ribes rosso e rabarbaro, più che mirtillo e more, e un finale intrigante di vaniglia e pepe. Potrebbe sembrare un vino noioso, ma se ci concentriamo su acidità, equilibrio e tannino si rende il tutto molto più divertente (per gli amanti delle statistiche sono 28 gr/lit di zucchero, ma l'alta acidità mitiga la sensazione). Anche *Domai-*

*ne de Fontaines* con *La Vignerie* produce un Cabernet d'Anjou da 80% cabernet franc e 20% cabernet sauvignon; l'estrazione è oltre i 30 di zucchero con 3,8 di acidità: frutta più rossa e solare, canditi e pesche, anice e sale che lasciano un ottimo ricordo (eccome!) anche se è meno contrastato e più molle quando non servito freschissimo.

Si producono rosati anche a Sancerre, zona ben più nota per il sauvignon blanc, ma nella denominazione Sancerre Rosé vi consigliamo di cercare *Le Rabault* di Joseph Mellot ottenuto da pinot nero: un vino delicatissimo di fragole e ribes nero, elegante e accattivante, senza mai essere banale. Se vi intriga questa zona, sappiate che le altre AOC dove si produce rosé in Loira oltre il Rosé D'Anjou e Cabernet d'Anjou sono Coteaux D'ancenis, Igp Val De Loire, Rose De Loire e Saint Nicolas De Bourgueil.

capitolo IV

Il principe dei rosati italiani:  
il Lago di Garda

Forse non tutti sanno che la regione italiana che surclassa tutti per il turismo e l'ospitalità non è la Toscana, la Sicilia o il Lazio della città eterna, ma l'operoso e industrioso Veneto che ha la fortuna di avere tra i suoi confini il balcone di Romeo e Giulietta a Verona e, poco lontano, un lago che è sinonimo di amori estivi, barche a vela, windsurf e una concentrazione incredibile di ristoranti con incantevole vista acqua.

Innumerevoli coppiette - più o meno clandestine - hanno vissuto il Lago di Garda e le città di Desenzano, Sommacampagna, Salò, Bardolino, Cavaion Veronese, Pastrengo, Lazise, Bussolengo, Peschiera del Garda come teatro delle loro avventure e quasi tutte, prima o poi, hanno come complice una bottiglia di Chiaretto sulle loro tavole.

Chiaretto che in realtà sono due, ovvero il *Chiaretto del Garda* di sponda bresciana basato sull'uva groppello (come Doc lo trovate come *Garda Valtènesi* o *Riviera del Garda Classico* per un totale di quasi 2 milioni di bottiglie; dalla vendemmia del 2019 prenderà il nome di *Chiaretto di Bardolino*) e *Bardolino Chiaretto* dal lato veneto (quasi 9 milioni di bottiglie l'anno) basato sull'u-

va corvina. Numeri rilevanti che ne fanno l'area di produzione di più della metà del rosato italiano e l'unica con un trend di crescita a due cifre. La potenza e la complementarietà di questi due rosati - da anni tra i preferiti dagli italiani - è tale che si è arrivati addirittura ad organizzare una anteprima apposita per presentarli alla critica, un onore solitamente riservato solo ai grandi rossi mondiali come Bordeaux, Borgogna, Barolo, Brunello di Montalcino e Amarone.

La più antica testimonianza del termine Chiaretto, riferita ai vini del territorio, è nell'edizione veronese del *Dizionario dell'Accademia della Crusca*, edita nel 1806. Ma la tradizione dei vini rosati risale fino all'epoca romana che qui introdusse l'uso del torchio per le uve nelle ville di campagna della Gallia Cisalpina, torchio che spremeva i grappoli senza macerazione e quindi non estraendo abbastanza colore da rendere i vini del tutto rossi.

La zona di produzione abbraccia il Lago di Garda e ne gode del particolare microclima temperato e mitigato dallo specchio d'acqua ma, nel sottosuolo, si avvale di tratti rocciosi, depositi lasciati dalla lingua glaciale che scendeva dalla valle dell'Adige, generando l'anfiteatro morenico di Rivoli Veronese.

Ne risultano colline e rive con una ricchezza insospettabile di componenti, ideali per far nascere, anche da pochi vitigni, vini molto diversi e sorprendenti. Una zona bellissima e incantevole, resa ancora più spettacolare dai "brol" ovvero i "cru", i vigneti che sorgono su appezzamenti di terreno recintati da muri a secco costruiti utilizzando i "seregni" tolti dai campi, ossia pietrame di calcare o porfido arrotondato dal trascinarsi effettuato dai ghiacciai. *Bardolino* e *Chiaretto del Garda* si dividono, quindi, le sponde del lago con il Bardolino sulla sponda veneta e il Chiaretto del Garda su quella bresciana.

Il *Chiaretto del Garda* bresciano ha pure una particolare leggenda amorosa sulle sue origini, ovvero quella tra la nobildon-

na gardesana Amalia Brunati e il senatore veneziano Pompeo Molmenti il quale, trasferitosi in Valtènesi per seguire l'amata, ebbe qui la possibilità di approfondire la propria passione per il vino e la vinificazione, mettendo a frutto le conoscenze acquisite in Francia riguardo ai rosé. Dai suoi studi e dalle sue prove, nel 1896, nasceva il primo rosato di queste zone. Sulla sponda bresciana il rosato nasce da uve groppello (un vitigno che cresce solo qui e in nessuna altra parte del mondo) unito a saldi di barbera, del "mozartiano" marzemino e di sangiovese: "Versa il vino! Eccellente Marzimino!" si esclama nel *Don Giovanni*, libretto di Lorenzo Ponte.

Il *Bardolino* è invece il vino rosé della sponda veneta del Lago di Garda, si produce con uva corvina (con piccolo saldo di rondinella), resa celebre nel mondo per essere l'uva che, appassita, dà origine all'Amarone nella vicina Valpolicella. Se il *Chiaretto* bresciano ha note floreali tra la viola e l'iris e note di fragola e marasca con accenni di speziatura ed erbe aromatiche del Mediterraneo, il *Bardolino* ha molte note agrumate tra mandarino, kumquat e cedro, frutta di bosco rossa e scura come ribes, more, fragoline, sentori speziati di cannella e vaniglia; quando è ancora "giovane" emergono bene le note di talco e di spezie, oltre a essere dinamico e saporito all'assaggio, con un finale molto penetrante.

Le idee di servizio e gli abbinamenti sono simili ma il *Chiaretto* è più da aperitivo, carni leggere e pesce, mentre il *Bardolino* ha qualche lieve nota di struttura, tale da accostarlo anche alle carni rosse, pur restando versatile per cucina di lago e di mare come molti rosati. Tutti e due, se lasciati qualche anno in bottiglia, regalano note di pepe bianco, curcuma, cannella e chiodi di garofano.

Se il *Chiaretto* bresciano è perfetto sull'insalata caprese, sul prosciutto e melone, l'insalata di riso, il carpaccio, la battuta di Fassona o Chianina e il sushi, il *Bardolino* osa anche sulla cucina

autunnale e, nelle sue versioni più affinate, lo si può esaltare su piatti a base di tartufo nero estivo (scorzone) o anche sul bianco. Altri piatti da *Bardolino* sono lasagne e pasta ripiena, zuppe di legumi anche intense e pesce di lago con salse importanti. Inoltre, in tutte le osterie è il vino d'eccellenza per il piatto tradizionale veneto, ossia polenta e baccalà; ma lo si trova pure con il bollito misto e con le carni in umido, ovviamente da scegliere, in questo caso, nelle versioni più complesse e affinate. Entrambi come molti rosati sono da provare con la paella e con molti piatti speziati e piccanti delle cucine orientali.

Tra le aziende più rappresentative della sponda bresciana troviamo Pasini San Giovanni con il *RosaGreen* Valtènesi da uve bio di groppello a dare note di fragoline e melograno, alloro e zucchero, o il *Chiaretto Valtènesi* ottenuto da groppello, marzemino, barbera e sangiovese con il nome di *Vino di una notte* (il tempo che dura la macerazione): bello il colore e intenso, sprigiona la dolcezza di rose e ciliegie mature, timo e lamponi.

Grande l'esperienza della famiglia Vezzola con Nicole a guidare l'azienda insieme al padre Mattia con Costaripa. Imperdibili il loro *Rosé Lago di Garda Chiaretto Doc* (da uve di marzemino, groppello, barbera e sangiovese) con note di origano, rosmarino e percezione aromatica balsamica e profonda, al gusto si mostra terroso e originale con note di ciliegia, lamponi, mandorle, vaniglia, anice e frutta gialla. La bocca, nell'insieme, è agile e complessa al tempo stesso, con un filo di burro e tanto mandarino, piacevolmente ruffiano.

Il gemello diverso, più ricco e ambizioso, *RosaMara* ha comunque colore delicatissimo ma il 35% del vino fa barrique non nuova, ha bocca sapida e croccante, decisamente non da piscina ma cangiante e di carattere. Ancora più ambizioso il *Molmenti* che esce dopo tre anni dalla vendemmia con due anni di legno, poi bottiglia: note di senape, pesca, fragole e ribes, zafferano e

timo, lunghezza ed estrazione con note ossidative ben presenti ma originali. Non poteva mancare la versione spumante con il *Mattia Vezzola Rosé Brut* da uve chardonnay 80%, pinot nero 20% una parte in legno botti di Borgogna: un vino intrigante, con aromi di lamponi, confettura di frutti di bosco e mandarino, sapido e gustoso.

Altre aziende che stanno dando lustro a Valtènesi e Chiaretto bresciano sono La Basia e il loro *La Moglie Ubriaca*, Ca' Maiol con il suo agrumatissimo e sapido *Roseri* e l'azienda Le Chiure. Menzione speciale per le Tenute del Garda che ha iniziato un'opera meritevole sul goppello versione rossa ma che ha già dimostrato il suo valore con i rosati. Si tratta di un consorzio di produttori vitivinicoli, nato pochi anni fa dal desiderio comune di produrre vini provenienti dalle uve dei poderi di proprietà, coltivati con attenzione e premura, seguendo nei particolari ogni fase dello sviluppo delle viti e dei grappoli come mostrano il loro *Garda Classico* e le versioni spumantizzate... davvero intriganti.

Di recente si è posto sotto il riflettore il vino *18 e Quarantacinque* dell'Azienda Agricola Citari, guidata da Giovanna Gettuli con il marito Ugo Mascini e con i figli Maria Giovanna e Francesco. Un vino netto dal colore vivido, che ricorda il tramonto estivo: infatti prende il nome dall'orario in cui, nel 1859, finì con un armistizio la sanguinosa battaglia risorgimentale di S. Martino, combattuta tra gli eserciti austriaco e sabaudo, erano appunto le 18.45 del 24 giugno.

Sul lato veronese, nonostante l'attenzione delle aziende sia molto centrata sul Bardolino in versione rossa, sono molti i Chiaretto Bardolino da tenere d'occhio come quelli dell'Azienda Agricola Monte del Fra', un vino sapido e croccante, con note di talco, senape, melograno e fragola appena matura, con un lieve tannino e una lunghezza ideale, azzecato anche nella versione spumante. A seguire l'Azienda Le Tende, Raval, Bergamini, la

Cantina Caorsa, Benazzoli (anche spumante), l'Azienda Agricola Casaretti e i Vigneti Villabella (proprietari del Wine Release Villa Cordeviso); ottimo il *Bardolino Chiaretto Ròdon* di Le Fraghe, a Cavaion Veronese, azienda di Matilde Poggi, donna del vino e presidente della FIVI, ossia la Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti, realtà sempre attiva e attenta all'ambiente.

Aziende meno conosciute ma con un'ottima reputazione sono l'Agricola Casetto con un *Bardolino Chiaretto* pieno e ricco, l'Azienda Costadoro che osa molto con i tannini in estrazione ma con un manico ben saldo, Le Brognole di Giuseppe e Giampietro Girardi che producono una versione molto incalzante e agrumata; in aggiunta va provato anche lo stile saldo e molto estrattivo del *Vigna Le Giare* di Cantina Lenotti, il *Bardolino* dell'Azienda Agricola Roccolo del Lago e quello di Cantina Valetti nei quali la ciliegia è protagonista assoluta.

Non perdetevi il *Bardolino Chiaretto* di Albino Piona, un'azienda storica (a sud del Lago di Garda) che lavora bene anche le Doc "più trascurate" come il Bianco Custoza: ne fa una versione molto buona da aperitivo. Se cercate le piccole realtà con belle storie e impegno per l'ambiente e il paesaggio, non tralasciate Corte Gardoni con i suoi vini puliti e schietti, decisamente gastronomici, con un palese riferimento ai rosati del Rodano.

Puntano tutto sulla bevibilità altre aziende come Cà Vegar, a Castelnuovo del Garda, mentre Monte Saline di Romano e Andrea Giacomelli, oltre alla versione ferma, sono forse i più esperti a spumantizzarlo, con un gusto meno neutro al sorso, segno evidente che l'uva corvina veronese ha qualcosa da dire anche in questa tipologia, rendendola una campionessa di versatilità (forse unica) in Italia: dal Chiaretto alla versione spumante, passando per rossi leggeri da bere giovani, fino a quelli da lungo affinamento, senza tralasciare ovviamente l'Amarone. Quest'uva sa sempre offrire prove di carattere.

capitolo V

Piemonte, Abruzzo, Calabria e Sicilia:  
gli altri rosati italiani

Difficile accomunare le “altre regioni” del rosato italico, soprattutto se guardiamo alla storia perché il nome della tipologia pare derivare da un tale Andrea Bacci che, nel 1596, prese a chiamarli *roseus* nella sua opera (*De naturali vinorum historia*) scrivendo della Liguria che li produceva, probabilmente a base di Rossese, un’uva che non ha molta sostanza colorante per cui, può anche darsi, volesse indicare dei rossi chiari invece che rosa.

Del resto in Italia il colore dei vini rosati è cambiato molto nel corso degli anni, pure in base alla latitudine: si osservano tonalità più vive nelle aree meridionali e, col tempo, si fanno sempre più chiari, forse perché i grappoli vengono raccolti più maturi e rilasciano molte più sostanze aromatiche e gustative. Sì, perché il segreto del rosato è proprio questo: cogliere l’attimo esatto in cui dalla buccia di uve rosse si estrae tanto quanto basta a dare un leggero colore rosa ma, soprattutto, la capacità di estrarre solo una parte del corredo polifenolico della bacca.

Tra i polifenoli ci sono appunto le sostanze coloranti responsabili del colore rosso ma anche i tannini che portano i rossi a essere mordaci sulle nostre gengive: un effetto particolare se stiamo

cercando di contrastare la succulenza di certe carni e preparazioni impegnative, ma del tutto inutile e quasi fastidioso se siamo di fronte a un piatto di ostriche, di crostacei, di primi con verdure e pesci oppure carni bianche poco salsate.

Guardando la nostra penisola e le nostre Doc, il termine rosato compare parecchie volte ma, del resto, abbiamo molte uve e vitigni ricchi di sostanze polifenoliche, potenzialmente adatti alla produzione in rosa senza contare che, spesso, esistono pratiche enologiche di salasso, ovvero di svinatura di una parte del vino in fermentazione: così i rosati si producono come “sottoprodotto” nella lavorazione dei vini rossi come per esempio, nel caso del Chianti Classico e altri vini a base sangiovese. Se invece vogliamo lavorare di finezza, dobbiamo usare la tecnica della macerazione breve di uve appositamente coltivate per i rosati, con risultati più fini, eleganti e armoniosi ma anche con meno energia.

Camminando lungo la Penisola incontriamo, per esempio, in Umbria, la moderna azienda biologica Roccafiore che produce un rosato a base sangiovese raccolto ai primi di settembre e lavorato delicatamente, così da ottenere un colore rosa antico tendente al ramato, con sentori di melograno e lamponi i quali in bocca si rivelano meno dolci di quanto il naso facesse pensare.

Anche in Piemonte i pochi esempi di genere rosato vengono da tecniche simili, come dimostra l’Azienda Agricola Pescaia (Cistera d’Asti) con il suo *Piemonte Rosato fléry* da uve nebbiolo e barbera: è succoso e sapido, buona l’acidità e i sentori speziati, al naso è fine ed elegante, in bocca è dolce e ha un finale sapido.

Scendendo al centro, il montepulciano è un’uva che se nei rossi deve ancora raggiungere il suo vero potenziale, ha invece convinto tutti con la tipologia Cerasuolo, tra i rosati con più tradizione d’Italia. Fino al 2009 esisteva un unico Disciplinare per il Montepulciano e per il Cerasuolo; solo con la vendemmia 2010 le due

denominazioni si sono scisse, definendo il Cerasuolo come un vino rosato con un minimo di 85% di montepulciano d'Abruzzo come uva di partenza; inoltre lo si può ottenere da vinificazione in bianco oppure da una breve macerazione a freddo per 8-12 ore.

Per rendersi conto del livello qualitativo e delle differenze produttive basta assaggiare il *Cerasuolo d'Abruzzo* di Valentini (intenso e ricco, selvatico quanto basta senza mai scendere in eccesso, nasce da bellissime pergole di vigneti storici), oppure l'*Unico* della Tenuta Ulisse di Crecchio (Chieti) e ancora il recentemente premiato *Maylea* di Orsogna. Spazio anche alla pratica "bioqualchecosa" di Emidio Pepe il cui Cerasuolo è un vino quasi rosso, dal profilo molto naturale, con note di ciliegia, amarena, lamponi e ribes in confettura, bergamotto e tabacco.

La bocca ha sostanza, struttura, acidità e tannino vivo, nel finale si sentono gli agrumi e sale. Altro mito della regione, prodotto da Masciarelli, è il *Villa Gemma*, e il *Presidium* di Cataldi Madonna, vini dove l'intensità e la succulenza sono molto marcati. Aziende meno note ma più giovani regalano emozioni più delicate come I Fauri con il loro *Baldovino* sapido e intenso, quello di Torre dei Beati e quello di Villa Medoro, in aggiunta anche Fattoria La Valentina e Valle Reale.

Ottimo anche il Cerasuolo di Terzini, un vino carnoso e intenso, con personalità esuberante e grande presenza in bocca e nel bicchiere... decisamente non per tutti, molto gastronomico. Da citare anche quello di Agriverde, il *Solarea*, un Cerasuolo con colore leggermente ossidato: il naso è iodato, fine e fruttato di fragole mature, la bocca arcigna e maschile, grande acidità e buona lunghezza, il prodotto ideale per la tavola (non male anche la sua versione in bollicina).

In Calabria la tradizione del *Cirò Rosato* è profonda e i vini come quello di Librandi ne mostrano una prospettiva intrigante, che va molto più in là del vino da bere solo al mare su due filej all'nduja.

La rivoluzione di tanti giovani interpreti del Cirò, ci racconta una realtà particolare: per esempio quello di Cataldo Calabretta ha un colore appena aranciato, trasparente ma intenso, con note di melograno, ribes rosso, bacche nordiche, camemoro e pepe; in bocca ha una sensazione tattile e una sapidità importante.

Quello dell'Azienda Romano di Rocco Piritto, annata 2017, è quasi un vino rosso come colore ed estrazione, mostra note di ciliegie, amarene e note aromatiche su bergamotto e arancia rossa, note di cuoio e liquirizia: ce lo dobbiamo sempre immaginare su piatti di cacciagione e non su piatti a base di pesce. Il *Cirò Rosato* di Tenuta del Conte, infine, è ricco di aromi quali vaniglia, mela caramellata da luna park, note di amarene e confettura di frutti di bosco; in bocca è più leggero che al naso, lieve (spremitura molto soffice), mentolato e sapido con un equilibrio speciale, è piacevole e invita a bere il secondo bicchiere. Tutti questi vini, anche se salgono di temperatura, non creano fastidio e restano piacevoli, poiché l'acidità fissa (naturale) li mantiene sempre gradevoli.

Sull'altro lato della regione troviamo Statti con *I gelsi*, un rosato dolce e intenso con note di melograno, lampone e rosmarino, in bocca ha corpo e intensità notevole, godereccio e mai ruffiano.

Passiamo lo stretto (ancora senza ponte) e arriviamo in Sicilia, dove si concentrano esempi notevoli della tipologia. Giusto al di là dello stretto, a Messina nella Doc Faro, troviamo la giovane ma promettente azienda Le Casematte, coronamento del sogno del suo fondatore Gianfranco Sabbatino insieme al calciatore campione juventino Andrea Barzagli, prigioniero di un amore innato per i frutti della vite. La piccola azienda deve il suo nome alla presenza di due casematte, ossia piccoli fortini adibiti a rifugio delle sentinelle risalenti alla Seconda Guerra Mondiale, poste a difesa del territorio, collocate in mezzo a uno degli appezzamenti più grandi dei 4 ettari di vigne. Il *Rosematte* è un delizioso vino basato sul nerello mascalese dalle vigne più giovani, e si presenta con un

naso giocoso di fiori di campo e fragoline e la freschezza del succo di arance rosse. Lieve e vitale è ideale per un aperitivo leggero anche con verdure.

Sempre a Faro, cercate la produzione di Bonavita, bottiglie tirate in pochi esemplari. Nella zona emergente per eccellenza l'Etna, il rosato è sempre stato preso sul serio a partire da Cottanera, con il *Barbazzale*, l'ultimo nato di questa bella cantina di proprietà della famiglia Cambria. Loro che sul Vulcano ci sono arrivati tra i primi, hanno pensato di aggiungere un'altra sfumatura alla loro gamma basata sul nerello mascalese, il vitigno autoctono dell'Etna che si distingue per le sue note floreali e per un connubio tra freschezza e croccantezza di frutta rossa, con un tocco mediterraneo di erbe aromatiche. Un vino piacevole, profondo e con una grande sapidità, espressione del suolo vulcanico.

Sempre sull'Etna va ricordato la bellezza del rosato di Pietradolce, nato da nerello mascalese e solicchiata versante Nord dell'Etna, quello famoso per i rossi più longevi; buono anche il rosato dell'Azienda Barone di Villagrande, pure loro tra i pionieri del Mongibello con il loro Rosato che sa di melograno, ribes rosso e lamponi, una vera e propria danza di sale e acidità con l'aggiunta di mandorle tritate; il vino è lieve e succoso, se bevuto fresco esprime acidità, se si scalda vira su zucchero filato e cipria, perfetto su un piatto come la *ricciola con foie gras, meringhe di mela cotogna e mela cotta* di Anthony Genovese gustato al ristorante stellato Pagliaccio a Roma.

Un mito dell'Etna è il particolarissimo *Vinudilice* che merita di essere raccontato... Nasce da un vigneto sull'Etna posto a 1.300 mt di altezza, che si raggiunge salendo dal versante nord, tra Randazzo e l'agro di Bronte. Il vigneto ha circa 10.000 ceppi/ettaro (molto denso quindi) e vi si trovano varietà come il carricante (bianco) e l'alicante (rosso), e altre meno conosciute come la minnella o la coda di volpe (entrambe bianche). Si raccoglie quasi tutto insieme (e si trasporta a dorso di mulo) con un risultato molto ancestrale: un rosato sottile, affusolato, con un'acidità verde che taglia in

due la lingua, rafforzata com'è dal tannino presente. Un ricordo vagamente ossidativo, già percepito al naso, ritorna in bocca con estrema piacevolezza. Una nota silvestre amalgama la struttura del vino evocando il bosco di lecci da cui prende il nome. Certamente un vino non per tutti, ma capace di richiamare, in pochi sorsi, un territorio affascinante come quello del vulcano.

Ma la Sicilia vuol dire anche altri rosé, magari per accompagnare un pranzo leggero... provate quello prodotto da Planeta, un connubio di freschezza e note fruttate, grazie alle uve syrah della zona di Menfi vinificate in bianco. Sempre dal syrah, prende le mosse il Contessa Entellina di Donnafugata, il *Lumera*, tra note di violette e fragole di bosco; l'altitudine e il microclima dove si trova la Tenuta Regaleali di Tasca d'Almerita, regalano al vino un'eleganza sottile e soffusa, anche in questo caso a partire da uve di nerello mascalese, lo stesso protagonista dei vini dell'Etna.

Giù ancora e si arriva nella zona di Pachino, il cuore del nero d'Avola, il principe dei rossi siciliani: a dimostrazione della capacità di dare grandi rosati, provate il *Luigia* di Barone Sergio, o quello biodinamico di Marabino.

## GLI ABBINAMENTI

Su un panorama così vasto, i rosati italiani hanno dimostrato di sapersi ricavare uno spazio interessante, soprattutto dove il prodotto nasce da un progetto enologico ben preciso. Un discorso valido anche nella gastronomia, visto che in una cucina regionale molto legata alle preparazioni storiche, i rosati si sono trovati a giocare il ruolo di abbinamento ideale e appropriato. Il fatto è che ormai i vini "in rosa" di Piemonte, Abruzzo, Calabria e Sicilia hanno struttura, corpo e intensità molto simili ai loro antenati rossi di cinquant'anni fa.

Un rosato da uve nebbiolo, oggi, assomiglia a un Langhe Nebbiolo del dopoguerra, un rosato da nero d'Avola ha corpo e persistenza simili ai vini che si bevevano a Pachino qualche decennio fa e lo stes-

so vale per i Cerasuolo di Abruzzo. Forse solo la Calabria presenta una cucina pensata e sviluppata insieme al rosato, soprattutto il Cirò con gli abbinamenti sul *baccalà* e le sue sfumature di “stocco” come viene chiamato in regione. Per non parlare delle preparazioni al peperoncino, *l'nduja* e le verdure in genere che i rosati sono in grado di esaltare senza coprire. Pensiamo ai *salumi e sottoli, ai formaggi della Sila* oppure i primi piatti come le tradizionali *lagane e ciciari ara cusentina* o la *minestra licurdia* a base di cipolla di Tropea.

Ritornando nel nord-ovest del Piemonte pensiamo al *vitello tonnato* e al suo delicato equilibrio tra amaro e salato, pensiamo alla *bagna cauda* dove la classica barbera potrebbe rivelarsi fin troppo ricca e stancante per la digeribilità complessiva. Forse solo il *brasato* non ha un rosato che possa star dietro a succulenza e intensità ma gli agnolotti del plin e il gran fritto misto trovano nei rosati un alleato straordinario.

In Sicilia gli abbinamenti sono ancora più immediati e naturali, basti pensare alla tradizione di mare, al *pesce spada, alla caponata, alla parmigiana di melanzane, alle grandi variazioni di arancino e arancine* dove i rosati da nerello mascalese o da nero d'Avola (ma anche da perricone e syrah) mostrano tutta la loro capacità nel sottolineare i giochi aromatici e i rimandi di gusto senza distruggere le armonie degli ingredienti delle tradizioni.

Personalmente ho un ricordo meraviglioso legato ai piatti siciliani, come la *pasta con le sarde* dove il finocchietto selvatico è troppo delicato per essere coperto da vini intensi; oppure i *busiati con l'agghia pistata*, maccheroncini simili ai bucatini, accompagnati dal pesto alla trapanese con aglio, mandorle, basilico e pomodori. E visto che siamo a Trapani, provate i rosati pure nel *cous cous*, un piatto che unisce tutto il Mediterraneo, celebrato ogni anno al Cous Cous Fest a settembre a San Vito Lo Capo.

capitolo VI

La Puglia in rosa... *pretty in pink*

La Puglia del Salento e della Daunia, delle albe meravigliose sull'Adriatico (meglio se mangiando un pasticcetto appena sfornato), la regione dei tramonti infiniti di Gallipoli e Punta della Suina, la terra da vivere grigliando scampi e aspettando le lunghe notti di movida... ecco la patria ancestrale dei nostri rosati, un retaggio antico che mette questi vini al centro della produzione e dei fatturati delle aziende in un modello (ancora da perfezionare) di economia vinicola originale.

Una storia quasi centenaria che ha continuato a produrre vino sotto alcune Doc importanti come Salice Salentino e Alezio ma più spesso come Igt Puglia, come se fosse ormai un marchio regionale riconosciuto e stimato. È una regione dove ci sono – senza dubbio - le condizioni pedoclimatiche favorevoli... ma qui, produrre rosati, è sempre stato anche un modo per smaltire i volumi di vino che richiedevano una declinazione in rosa, oppure per mettere in tavola vini ideali per pasta e frutti di mare.

Non ultimo, la presenza di vitigni come negroamaro, malvasia nera e primitivo, sia a Manduria che a Gioia del Colle che con il loro carattere fruttato e morbido risultano essere perfetti per gli

scopi appena citati. Non bastasse il Salento, in Puglia si produce grande rosato anche nella cosiddetta Alta Puglia nella zona di San Severo grazie al bombino nero, un cerasuolo naturale stile pinot grigio. Ultimo arrivato alla ribalta mediatica ma ben piantato nella storia tra Barletta-Andria-Trani si è rivelato ottimo anche il vitigno - dal nome meno politicamente corretto del mondo - ovvero l'uva di Troia (si chiama così perché originaria dalla città di Troia, in provincia di Foggia, fondata dai coloni greci durante il periodo della Magna Grecia intorno al 700 a.C.; altri invece ne citano una supposta origine in Albania, nella città di Cruja, scegliete voi!).

Il monumento vivente al rosato pugliese è il *Five Roses* di Leone de Castris, praticamente l'unico rosato capace di invecchiare decenni evolvendosi in maniera affascinante fino a dare vini dai sentori di dattero, scorza d'arancio, Rum, resina, noci, confettura di prugna mentre, da giovane, è affascinante per i richiami mentolati, ciliegia, malva e lamponi. Il bel nome deriva dalla contrada Cinque Rose a Salice (Salento, ovviamente) dove, per varie generazioni, ogni esponente della famiglia Leone aveva avuto cinque figli. Il *Five Roses* è stato inoltre il primo rosato italiano in bottiglia e tuttora l'unico di cui si possano realizzare verticali dal lontano 1943 sino ai giorni nostri: se siete fortunati a trovare bottiglie, conservatele con cura.

La cantina Leone de Castris ha ben 300 vendemmie di esperienza – ha iniziato nel 1665 – e già da molti decenni esporta in tutto il mondo i suoi vini. La prima annata imbottigliata risale (appunto) al 1943 e la magia si ripete ogni anno... con negroamaro in prevalenza, un poco di malvasia nera, anche nella versione più ricca definita *Anniversario*. La versione più leggera nasce da terreno argilloso e limoso, ha uno spettacolare colore rosa delicato, note di vaniglia e cipria, accenni floreali ed è molto ricco e fresco, ottimi pure i sentori di rosa thea, bergamotto e mandarino.

La bocca è piacevolissima, gessosa, fruttata e sapida, il finale è di agrumi e di menta, ricco e lieve... quasi incanta e fa capire come mai sia un riferimento dell'enologia italiana.

Si parlava della Doc Alezio e qui ci si riferisce all'Azienda Rosa del Golfo che produce un rosato di corpo e intensità, in parte affinato in legno: è il *Vigna Mazzi* fatto con uve negroamaro e un tocco di malvasia nera. Altra famiglia importante è quella di Calò Michele e Figli (a Tuglie, Lecce) con il loro *Alezio Rosato Mjère*, speziato e orientaleggiante.

Tra i piccoli cercate Alessandro Bonsegna che, dal 1993, è subentrato alla guida della cantina fondata dal babbo Primo. Il suo vino nasce da 12 ettari di vigneti direttamente sul mare, a spalliera e alberello (la più antica forma di allevamento dai tempi dei greci): il *Danze della Contessa*, sotto la Doc Nardò, da uve negroamaro e malvasia nera.

Sul fronte Primitivo la bio-azienda Guttarolo (a Gioia del Colle, Bari), produce l'*Amphora*, un rosato da uve primitivo che riporta l'uso dell'anfora per l'affinamento. Il Primitivo di Manduria ha meno storia, ma un vino come il rosato *Pumo* o ancora il *Tramari* di Cantine San Marzano - che dalla Provenza hanno capito l'importanza di una bottiglia invitante e un'etichetta che si ricorda e si ama subito - mostrano come sulla terra dei due mari il rosé possa sedurre e farsi rievocare a lungo.

Sempre in Salento troviamo la propaggine pugliese della corazzata Antinori, ovvero Tormaresca, bellissima da visitare e, nonostante sia una costruzione recente, non stona nel paesaggio rurale classico salentino. La seduzione parte dal *Calafuria Igt Salento* (100% negroamaro della provincia di Brindisi, con fermentazione lentissima a 18° per mantenere gli aromi floreali e delicati), un vino dal colore non pieno, tendente all'arancio. Al naso e in bocca si palesa con note agrumate leggere, a seguirle quelle floreali di rosa e un accenno speziato di pepe.

Un altro classico è il *Salento Negroamaro Rosato Saturnino* di Tenute Rubino, al naso ricco di sentori di fragole mentre, al palato, spicca il sapore di arancia sanguinella. Da non dimenticare il *Salento Igp Rosato Scaloti* di Taurino e l'intramontabile *Rosato Negroamaro* di Cantele, quest'ultima un'azienda che sa stupire, sia con il negroamaro e il primitivo sia con vini rosati ineccepibili: un grazie a Paolo Cantele e ai suoi fratelli che portano avanti la storia della famiglia viticoltrice da generazioni.

Oggi sono due i rosati prodotti dalla cantina: il già citato *Rosato Negramaro* che regala note di rosa e geranio completate da sentori di fragola e di ciliegia, generatrici di una buona struttura percepibile all'assaggio, e il *Robesia*. Un vino che nasce dai vigneti di Guagnano (Le), in grado di interpretare in chiave moderna il rosato sempre da uve negroamaro, ma con una sfumatura più dolce e delicata che strizza l'occhio alla Francia, evidente nei profumi di lamponi, melograno e nel leggero tono sapido.

Se siete invece dei fan di nicchia della terracotta, il vino da non perdere è il *Salento Rosato Magalino*, da provare con il capocollo di Martina Franca e un pecorino stagionato.

Sul fronte Nero di Troia, ci spostiamo nella zona di Barletta, dove incontriamo Cantine Carpentiere che produce un grande *Castel del Monte Doc Rosato Prima Luce*, oppure il piccolo grande fenomeno nato sulla rete, quel *Melograno Rosato Daunia Igt* della Tenuta La Marchesa (a Lucera) rivelazione della manifestazione enoica Radici. Quest'ultimo è diventato un piccolo caso commerciale di successo senza alcuna menzione nelle guide più quotate: un vino brillante, vivo, dal naso esuberante di fragole e lampone, in bocca ha acidità vibrante e un'ottima sapidità, consigliato sul consiglio alla cacciatora.

Sempre in Alta Puglia si trova il *Pontelama* di Ognissole, azienda biodinamica della Murgia, prodotto da uve nero di Troia: un vino equilibrato e profondo, da abbinare a piatti di pesce.

Sempre dalla Murgia arriva il *Primitivo Rosato Est Rosa* di Pietraventosa. Una chicca speciale giunge dalle Cantine Risveglio, il *Sorso della Monaca*, nato da vecchie viti di negroamaro e malvasia nera: regala un compendio di agrumi rossi, senape, e una bocca cangiante, gustosa e avvolgente.

Originale anche il rosato di Cantina Museo Albea, il *Susumaniello Mesce'*, nato da uve coltivate in un vigneto a 530 slm: note di fiori molto presenti e tante spezie, il gusto è sapido e fine. In quota bio e biodinamica anche il *Castel del Monte Rosato Ponte della Lama 2013* di Cefalicchio, interessante per i toni di china e cioccolato, oltre a una beva che ricorda il vino rosso, distintivo e particolare. Tra le bottiglie che, di recente, hanno colpito le giurie internazionali dei concorsi di settore, il *Susumaniello Tre Tomoli Rosa* di Vigna Flora, di Castellana Grotte (Bari): alla sua prima annata, ottenuto dall'uva omonima, si caratterizza per le note irresistibili di melograno e ciliegie; a seguire il *Rosato* di Cantine Polvanera a Gioia del Colle (Bari), ottenuto da Filippo Cassano con uve aleatico: un "piccolo mostro" di equilibrio tra materia e freschezza con note di fiori rosa e tanti frutti di bosco.

Tra le aziende meno note, se vi capita, procuratevi una bottiglia di *Metiusco Rosato dal Salento* a base negroamaro di Vinicola Palamà e il *Vigna Flaminio Rosato* dell'Agricola Vallone, dove il negroamaro è arricchito dalla malvasia nera (secondo qualcuno un tempranillo spagnolo in trasferta...) e uva montepulciano d'Abruzzo, il tutto per dare un puzzle di profumi e sentori davvero coinvolgenti.

---

## GLI ABBINAMENTI

Per gli abbinamenti di questi vini beh... direi che gli esempi non mancano! Una gita, una vacanza, un'estate in Puglia è assai frequente, di conseguenza è facile aver provato la bontà della tra-

dizione enogastronomica reginale. Non esiste un piatto pugliese che non possa stare con un rosato.

Pensate alle *linguine con i ricci di mare*, alle classiche *friselle con il pomodoro*, ma anche a piatti più impegnativi come le *bombette*, tipiche della Valle d'Itria e di Taranto, ossia succulenti involtini di capocollo di maiale ripieni di formaggio canestrato pugliese, sale, pepe e prezzemolo, se ne trovano anche altre varianti con l'aggiunta di peperoncino o altri salumi. Di solito si preparano alla brace, (storicamente) per mano diretta dai macellai: un rosato è obbligatorio per cogliere tutte le sfumature, poiché, in questo caso, un vino rosso potrebbe coprire il delicato equilibrio tra grassezza e succulenza.

In alternativa pensate all'*acquasale* ovvero pane pugliese raffermo o biscottato appena ammollato nell'acqua con sopra cipolla, sale, pomodori e origano: il risultato è dotato di molta acidità che cozzerebbe con un abbinamento in bianco.

Da tenere bene a mente che la Puglia è anche una regione famosa per i suoi squisiti formaggi... pensiamo allora alla *mozzarella di bufala* e alla *burrata* che hanno la capacità di sposarsi con i rosati più delicati; pure la *cacioricotta pugliese* (da latte di capra o pecora), un formaggio da consumarsi fresco con una maturazione di 2-3 giorni, oppure con una stagionatura di 2-3 mesi per averlo un poco più salato (al suo meglio nel mese di giugno). Ottimo anche il *canestrato pugliese* prodotto a partire dalla pecora "gentile", in lavorazione da metà dicembre sino a maggio, con una stagionatura che parte dai 90 giorni e arriva anche all'anno, l'ideale se lo si usa da grattugiare o come piatto principale. Se per la cacioricotta si consigliano rosati da primitivo, per il canestrato è meglio andare sui rosati da negroamaro o uva di Troia.

Tra i piatti di pasta vi basterà pensare alle *orecchiette pugliesi* della zona di Bari, da quasi 1000 anni con una ricetta tipica che le vuole con le cime di rapa (ma non è un'eresia prepararle anche con i broccoli e altre verdure, oppure con la carne delle salsicce).

L'amaro delle rape mette in difficoltà i vini bianchi e rossi ma spiana la strada ai rosati grazie a una certa dose di dolcezza; in quando alla struttura, in base alla quantità di carne presente nella vostra ricetta (magari speziata e abbondante), avrete bisogno di rosati ottenuti con una bella estrazione di aromi e corpo dalle uve.

Stesso gioco lo possono fare i *lampascioni*, della famiglia degli asparagi ma caratterizzati da una decisa nota amara iniziale che si trasforma in un retrogusto più rotondo e delicato sul finale, con un odore dolciastro e aromatico che non abbandona il palato. Dato che alcune preparazioni prevedono la marinatura in aceto, ogni abbinamento con rossi o bianchi è precluso per non rischiare di intensificare troppo l'acidità.

Sui dolci pugliesi, dal magnifico *pasticciotto* in poi, non azarderemo però... perché c'è spazio per altre specialità, ovvero i vini dolci naturali da uve rosse come il *Primitivo Dolce Naturale*, l'*Aleatico di Puglia*, del Salento e di Gioia del Colle.

Ma quando scegliete un rosato pugliese per i vostri piatti sappiate che sono eccellenti anche fuori zona per il loro carattere forte e deciso, che guida la carica italiana allo stereotipo del rosato provenzale. Rispetto a questo, il rosato pugliese, mediamente, ha più corpo, intensità e persistenza (e anche più sapore, a dirla tutta...), il che richiede cibi più impegnativi. Pensiamo al *baccalà alla livornese (o alla vicentina)*, certi formaggi semi-stagionati, cacciagione da piuma (fagiano e simili) e ricette con verdure molto elaborate. Per non parlare di cucine orientali come quella indiana, dove la presenza di spezie (curry, cumino e altro) necessita di grandi profumi ma non di corpo eccessivo da coprire piatti, in genere, non molto strutturati.

capitolo VII

## Nuances in terra di rossi: il rosa della Toscana

La Toscana non manca mai quando si tratta di inaugurare o cavalcare un trend del vino. Primi a usare le barrique, a spumantizzare qualsiasi vitigno possibile (anche se non sempre con ottimi risultati), a utilizzare i social in maniera coinvolgente, a promuovere l'agriturismo e i matrimoni in vigna. Ovvio che non potesse restare a guardare il mondo intero sciogliersi di fronte ai primi vini rosati. Rosati che, in qualche forma, sono sempre esistiti, perché il colore rosso porpora acceso dei vini toscani degli ultimi decenni non è certo tradizionale: la maggior parte dei Chianti e dei Chianti Classico in versione rossa, dal 1716, avevano colore chiaro e toni sul cerasuolo, più che rosso scuro.

Non si sa bene come nascano ma, di sicuro, molti dei rosati toscani arrivano dalle pratiche di salasso per irrobustire vini altrimenti poco scuri e densi, una sorta di sottoprodotto delle denominazioni principali. Si collega a questa storia uno dei pochi vini rosati a se stanti e con nome proprio, ovvero il *Vin Ruspo* di Carmignano: già il termine evoca l'essere "ruspato", ossia "rubato" ai nobili proprietari terrieri da parte dei contadini, i quali riuscivano a recuperare una parte in fermentazione, prima che venisse de-

stinato per il prezioso e longevo Carmignano o per il Barco Reale. Oggi, tra i migliori vini, trovate quello di Tenuta di Capezzana, quello di Piaggia, Le Farnete e di Tenuta di Artimino.

Anche nella zona del Chianti Classico il salasso era un pratica comune: un poco di rosato si è sempre prodotto e, persino a Montalcino, alla Tenuta il Greppo, lo si faceva. Ma la produzione costruita attorno a un sottoprodotto non poteva dar luce a veri capolavori, quindi per competere nel mondo dei rosati la Toscana si è lanciata a fare rosati "veri", ossia partendo dalla macerazione breve di uve destinate a rosati, cioè meno cariche di tannino.

Oggi la produzione dei rosati in Toscana varia molto da provincia a provincia ma, le zone più promettenti, sono appunto quella del Chianti Classico e la zona litoranea dove, in realtà, i rosati sono storici, primo fra tutti il rosato di Bolgheri, best seller per decine di anni, un vino capace di supportare tante aziende di questo comprensorio, destinato a modificarsi per sempre dopo l'avvento del *Sassicaia* dagli Anni '70.

La differenza principale tra i rosati storici risiede nel fatto che se prima il rosato si faceva con il sangiovese (che qui in versione rossa non ha mai convinto) oggi, lo si fa con tagli bordolesi come cabernet e merlot, oppure con varietà del Rodano.

Nel Chianti Classico ci sono alcuni rosati che si possono considerare dei "classici" come quello di Castello di Ama, quelli validissimi di Rocca di Montegrossi, di Castello di Brolio (rilanciato come *Albia* qualche anno fa), Monteraponi, i due intriganti di Castello di Meleto di cui uno a base di sangiovese e syrah e l'altro inedito da uve colorino.

Novità particolare a Greve in Chianti (Fi) con il Castello di Vicchiomaggio che ha presentato un inedito rosé alla provenzale a partire da uve cabernet sauvignon, con profumi di fiori di campo, lamponi freschi, note dolci e delicate; in bocca è corposo ma non troppo, accarezza il palato senza stancare, non chiude dolce

(come vuole la moda) ma rilancia con sapidità. Perfetto abbinato allo *spiedino di frattaglie* con bei rimandi sul grasso e note fruttate sull'amarognolo del fegato.

Spostiamoci sulla costa meridionale toscana, a Massa Marittima dove troviamo il rosé di Massavecchia che, di rosato, ha solo il nome perché, in realtà, dovremmo parlare di chiaretto, visto il suo colore particolare che distingueva, fino al secolo scorso, i vini rossi di Bordeaux.

Sia nel prezzo sia nella struttura lo si capisce praticamente da subito, con un piglio in bocca tannico (ovvero che asciuga moltissimo, tipico dei rossi importanti) impressionante e piacevolissimo; il finale fruttato è pieno e maturo e al naso non è mai troppo eclatante ma completo: insomma, praticamente un vino rosso con tutti i pregi e nessuno difetto di ruvidità e di alcol che, in genere, ne fanno calare il consumo con la stagione calda. Da uve merlot 65%, malvasia nera 30%, aleatico 5%, tre vitigni dal grande potere aromatico (dall'aleatico si ricava anche un Passito all'Isola d'Elba e nella Toscana sud-occidentale) che non si nascondono per niente in questo vino.

In Maremma non sono pochi i rosati degni di nota, basti pensare al rosé di Tenuta La Badiola prodotto da uve alicante, quello della Tenuta dell'Ammiraglia di Frescobaldi, un vino da syrah e vermentino: leggero il colore e leggero il naso, con note di talco-gesso, menta, glicine, arancia gialla, mandarino e ciliegie. Lunghezza e tannino al palato con percezioni agrumate, fresche e sapide, che si rincorrono in maniera divertente, bello il finale.

Sempre in Maremma ricordatevi di cercare il costoso e raro *A*, il rosé di Aldobrandesca Antinori a base di uve aleatico con deliziose note di menta, anice, ribes rosso, lamponi, melograno e resina, in aggiunta ad albicocca candita, alloro e radici di liquirizia: ha una bocca non agilissima ma la struttura è agrumata, leggero il tannino e sapido.

Nella zona della Berardenga, a sud di Siena, il tentativo di avere rosati moderni ha portato esperienze positive, proprio come dimostra il *Lugherino* di Vallepiciola, nato da uve di pinot nero 100%, un vino intrigante, con buona struttura e buon gusto.

Lontani dalla costa registriamo l'esperienza interessante di Fattoria Sardi a Lucca, forse l'unica azienda di vino italiano a puntare sul rosato come vino principale della propria produzione. Il *Fattoria Sardi Rosé* nasce da uve sangiovese, ciliegiolo e malvasia bianca: un colore rosato spento, con sentori di fiori gialli e rosa. Bocca sapida, contratta molto acida e fresca.

Saporito e netto al palato con note acide che si rincorrono piacevolmente, nel finale troviamo gli agrumi e un lieve accenno balsamico di sandalo. La stessa Fattoria Sardi produce anche l'ambizioso e raro *Le Cicale*, nato da uve sangiovese e vermentino, coltivate in un terreno limo-sabbioso: al naso spiccano note floreali e fruttate di lamponi e ribes rosso. In bocca il gusto richiama le spezie e i fiori, il finale è agile e fresco.

La Toscana è comunque una fucina di ispirazione e tentativi di trovare una via giusta per il rosato che, come sempre, si scontra con i vitigni dei vari campanili secondo i quali ognuno crede di aver trovato la ricetta del rosé perfetto. Il risultato sono tanti approcci - a volte antitetici - ma anche vini interessanti, che vale la pena di provare.

Ne è esempio quello di Pietro Beconcini da San Miniato (terra famosa per il tartufo), il *Fresco di Nero* da 100% di uve tempranillo, antica varietà lasciata lì dai pellegrini spagnoli sulla via Francigena. Anche a San Gimignano si fanno ottimi rosati come dimostra il *Colombaio* di Santa Chiara; a Pisa troviamo Fattoria Fibbiano che fa il rosé da sangiovese come quello prodotto a Chiusi da Colle S. Mustiola: il loro *Kernos* ha freschezza e integrità di frutto, con una intrigante riproposizione degli aromi primari del

vitigno sangiovese tra melograno, fragola, ciliegia e marasca. Tutti e tre i vini vanno alla grande su primi piatti anche di carne, su frittiture, formaggi a pasta molle e carni bianche alla griglia.

Sulla costa prevalgono le uve forestiere come si addice a un territorio di mare, quindi è spesso appannaggio di syrah e cabernet come dimostra il *Sof* di Tenuta di Biserno, l'azienda di Lodovico Antinori, di recente oggetto di un enorme boom delle quotazioni dei suoi vini a base cabernet franc. Siamo a Bibbona, territorio satellite bolgherese. Il vino nasce da syrah per il 50% e da cabernet franc per un altro 50%; questo rosato si mostra ancora un po' crudo ma piccante, con una leggera nota carbonica, accenni di ribes, lamponi e yogurt, il corpo è snello ma non banale, esprime grinta ed eleganza. D'ispirazione simile troviamo il sorprendente rosato di Luca d'Attoma, un eccellente prova d'autore sulle potenzialità del syrah in questa versione e, ancora, lo *Scopiccio* dell'azienda La Regola nato da merlot e syrah, in percentuale variabile.

Anche nella grandissima Maremma non mancano mai i rosati, ed esempi illuminanti della nuova sensibilità toscana per la tipologia sono il *Cost'è* di Banfi (da sangiovese e vermentino, in stile provenzale) e il rosato *Litorale* di Val delle Rose (da sangiovese, dal gusto più deciso) il quale, già dal nome e dall'etichetta raffigurante le sdraio e le onde del mare, lascia capire il fine ultimo: rendere indimenticabili le serate d'estate e contribuire a farle bramare negli altri mesi.

Rosati cresciuti moltissimo quelli toscani e che si sono posti a metà strada tra i modelli provenzali e quelli del Rodano meridionale, arrivando a una precisione di gusto e aromi davvero notevole. Dato che in qualche caso si è anche assistito a vini capaci di migliorare nel tempo, si può pure immaginare che la loro complessità sia in aumento e che le aziende comincino a crederci ben al di là del momento storico favorevole.

## GLI ABBINAMENTI

Anche in una cucina come quella della Toscana, nota a tutti (e famosa) per i sapori intensi, per i piatti ricchi e per i condimenti che abbondano, i vini rosati trovano un loro spazio; merito anche di un revival di alcune ricette (si prediligono un poco più leggere e rivisitate) e merito di tanti turisti ed eno-turisti che, a differenza dei fedelissimi bevitori di rossi, vogliono provare qualche strada alternativa.

Cominciamo dai *crostini di fegatini*, croce e delizia degli appassionati della cucina regionale e, soprattutto, croce dei sommelier che difficilmente possono consigliare del vino rosso anche se giovane e con pochi tannini: sul fegato e il suo tocco amarognolo o si va di Vin Santo (ma è ostico farlo capire ai non -gourmet), oppure il rosa diviene una scelta ideale perché unisce un po' di corpo necessario alla preparazione che prevede burro e ingredienti di sapidità notevole come acciughe e capperi, tutto ciò senza apportare elementi amaricanti che renderebbero l'abbinamento stridente.

Sui salumi - *fnocchiona e salumi di cinta senese* - l'abbinamento, è perfetto: il grasso saporito e la ricca speziatura mettono ko molto bianchi, mentre sui rossi c'è il solito problema del corpo e della troppa pesantezza.

Parlando di zuppe... abbiamo l'apoteosi perché sulla *pappa al pomodoro* o sulla *minestra di farro e fagioli* possiamo affiancare rosati toscani delicati, mentre su quelle più intense come *la ribollita*, *la carabaccia* (a base di cipolle) e *l'acqua cotta alla maremmana* il rosato è vincente. Con le carni si va alla grande, utilizzando rosati più leggeri della zona di Lucca o della costa da abbinare *all'arista al forno*, *al fagiano e alle quaglie* (anche con scaglie di tartufo); i rosati da salasso e macerazione, quelli con più corpo, stanno bene sulle carni alla griglia come la *bistecca alla fiorentina*.

Anzi, rispetto ai classici rossi di buon corpo, non rischiano lo stridio della parte carbonizzata con il tannino e l'eccesso di acidità complessiva. Pure su *stracotto*, *brasato* e il sempre più popolare *peposo all'imprunetina* (uno spezzatino senza pomodoro ma con cottura a bassa temperatura, fatto con carne di muscolo di bovino, bacche di pepe, vino rosso e aglio) i rosati opportunamente scelti (specie dalla zona di Montalcino e Chianti Classico) si rivelano azzeccati e godibili.

capitolo VIII

## Abbinamenti in giro per il mondo

Interno notte, Bangkok. Successione di 25 piatti che in realtà sono emoji del vostro telefonino e viceversa. In tavola un gamberone enorme con una salsa a base di aceto e curry giallo, una capasanta con zenzero e cocco gelato, un dumpling ripieno di carne agliata spagnola. Con quale vino pensate che sia possibile abbinare questi piatti? Creatività, emozioni, sorprese ed effetti contrastanti in bocca, continuamente rinvigoriti dal ritmo della musica che lo chef vi spara in sottofondo: non resta che ballare con un rosato e nemmeno uno comune, ovvero un *Rosé de Riceys En Barmont* di Olivier Horiot, raro vino prodotto in terra di Champagne! Interessante con il suo colore da chiacchiere, al naso si percepiscono note di fiori e frutta rossa, a seguire tabacco e resine; in bocca è sapido e stuzzicante con un sentore di pepe; il finale è gustoso e fresco, anche se il frutto è ben poco presente, ma è proprio questo che serve!

Sul Prawn Balchao, l'onnipresente (in Thailandia con una salsa a base di aceto e curry giallo) fornisce un gusto piccante e arioso, dove il curry copre tutto, ma offre una bellissima consistenza del gambero. Il vino rosé qui fa il suo compito, mostrandosi in

effetti più amico del gambero che del curry ma in grado di farlo uscire dal carapace palesando il suo sapore.

Ancora meglio su *scallops cold curry* dove la capasanta (cliché piuttosto inflazionato nella cucina stellata oggi) è presentata insieme a ginger e cocco gelato e aumenta la freschezza del vino stesso che poi esplosione sul *momo vindaloo*, un raviolo ripieno di aglio e maiale iberico, con un'anima portoghese, terra di origine della salsa. È un piatto molto piccante e pepato, gustoso, sapido e mentolato con una bellissima consistenza che il vino rosé, prodotto in Champagne, accentua e accarezza.

Un altro esempio? Esterno giorno, Paesi Baschi oppure Spagna - se preferite - da Mugaritz, un ristorante due stelle Michelin appena insignito del premio *Forward Drinking* a Parigi, dai *World Restaurant Awards*. Arriva in tavola un sorprendente omaggio alla cucina sarda con il *pane carasau, bottarga e sale*, e poi un piatto semplicemente denominato "agnello", in realtà grasso di agnello soffiato che si presenta come un blob enorme e vuoto che, una volta addentato, rivela note di grasso miste a erbe aromatiche.

Piatti azzeccati, che tuttavia acquistano un senso vero e indelebile solo se gustati con una delle meraviglie iberiche invidiate da tutto il mondo, la *Viña Tondonia Rioja 2000* di López de Heredia, ultimo rosato prodotto con un misto di uve bianche e rosse, prima del cambio della legge europea. Un garnacha e verdello rosato, un vino sottile ma forte, quasi rabbioso, con sentori carnosi di lamponi che, in bocca, diventano un brodo di ribes rosso, ciliegie e menta, con un grande finale di incenso, granatina e melograno salato. Un vino capace di spingersi bene anche su *carne wagyu e vinaigrette, con emulsione dashi su lattuga e peperoncino*, che rievoca la carne ancestrale e la sua alternanza ideale di grasso, sale e magro, appena rinfrescati dalla lattuga croccantissima, il tutto ravvivato dal peperoncino in polvere: un abbinamento armonico e raffinato per un piatto che è richiamo mentale alla carne più buona che si possa immaginare e alla potenza del vino che riesce a

esaltarlo senza soffocarlo... impensabile compito per un rosato, se non di questa caratura.

Nessun sommelier lo ammetterà mai, ma dietro al grandissimo successo dei rosati ci sta una ragione molto semplice: sono i vini più abbinabili del pianeta terra. Laddove non arrivano per struttura i bianchi loro ci sono e, laddove il tannino rovinerebbe la preparazione, ma serve sostanza e tocchi di corpo languidi, si trova molto più a suo agio di tanti chiaretti o rossi di medio corpo.

Non c'è praticamente nessun piatto sulla terra che non possa abbinarsi con il vasto panorama dei rosé che, come abbiamo visto, spazia da vini delicati e appena dolci, a vini secchi e intensi con note speziate e penetranti. Se poi pensiamo al fatto che i rosati si producono ovunque nei due emisferi (con il risultato di avere rosati freschi e appena imbottigliati ogni 6 mesi) ecco che in tutti i momenti dell'anno potete bere un vino nel pieno delle sue energie aromatiche e sapide.

In California e in Europa si vendemmiano i rosati tra agosto e settembre... quindi sarà indispensabile provare un vino come il *Decoy Rosé* della grande famiglia californiana Duckhorn, un syrah-pinot nero di stile provenzale, l'ideale su una *insalata di cocomero e Feta*, così come sul *clambake del New England*, ovvero frutti di mare cotti al vapore con pannocchie di mais e alghe. Un vino provenzale come il *Figuière Première dalla Côtes de Provence* o lo *Château des Sarrins Côtes de Provence Rosé Bio* a base di grenache, cinsault e, in piccola parte, syrah e mourvèdre, con le loro sfumature salmone brillante, sono vini perfetti per gli aperitivi di mare, come per esempio una *mousse di salmone affumicato* o un *carpaccio di gamberi*.

Dal Rodano non perdetevi l'esperienza di un vino di Tavel (una delle pochissime denominazioni al mondo con il solo rosato come

vino previsto) come *Les Vignerons de Tavel Les Lauzeraiés* da grenache e cinsault con piccole dosi di syrah, mourvèdre, carignan, clairette, picpoul e bourboulenc, un vino preciso e accattivante su *pizze esotiche* a base di verdure o *pollo thandori e salse barbecue*.

Per il vostro *toast di avocado* o il *vostro lobster roll* potrebbe essere indicato un vino come il *Rosé di Château La Verrerie* nel cuore del Luberon da uve grenache e cinsault appena pressate a dare un colore appena rosato, freschissimo, sapido e dal tocco fruttato leggero ma persistente, che non copre le preziose carni del crostaceo. Se andate più su grigliate, magari a base di pesce spada, conviene pensare all'Italia come dimostra il *Rosae Novae* di Terredora dall'Irpinia, nato da uve di aglianico appena toccate dalla pressa.

Se invece volete sperimentare l'ebbrezza del "down-under", ricordatevi che a gennaio-febbraio si vendemmia in Sudafrica, Australia, Nuova Zelanda, Cile e Argentina e, anche qui, i rosati non mancano, anzi!

Immaginatevi vicino a Città del Capo, con un bicchiere di *Mulderbosch Cabernet Sauvignon Rosé*, un vino da *sandwich con pulled pork e costine di maiale*, pure abbondantemente annaffiate di salsa barbecue. Oppure andate in Nuova Zelanda in cerca di hobbit con il vostro *Greystone o Two Rivers Rosé* che mostrano le capacità del pinot nero di stupire in versione rosata anche a queste latitudini. Vini da aperitivi di mare, come le famose *cozze verdi*, prossime candidate come "superfood". Immaginatevi ora a gustarvi un *agnello cotto alla "Hangi"*, un metodo di cottura tipico della cucina tradizionale Maori, utilizzando una buca nel terreno dove vengono poste delle pietre calde, sopra le quali viene posizionato il cibo. Il tutto con il *rewena paraoa*, il pane Maori preparato con patata fermentata invece che con il classico lievito, l'ideale per conferire gradevolezza e una nota acidula: cosa altro potreste abbinarci se non rosato appena dolce?

In Australia il rosato è più dolce e corposo, anche se stanno cambiando rapidamente gusti e stili. Se vi piacciono più corposi e da carni, pensate al vino di Gilbert Family con la sua composizione originale (per loro) di sangiovese, syrah e barbera piantate in quota: i *Taminick Cellars* fatti da vigneti centenari di alicante-bouschet, una delle uve dalla polpa più scura al mondo.

Se il vostro cuore batte per il Sudamerica dove regna sovrano l'asado dell'Argentina, il vostro mondo si chiama *Malbec* (l'antico "cot" di provenienza Loira) che qui riesce a volte a bissare la magia dei rosati migliori della regione francese sorella.

In Cile invece il boom è forse ancora più recente e se all'inizio dominavano rosé da cabernet, pinot nero e syrah, oggi si trovano anche da carmenère (l'uva nazionale cilena adottata dalla Francia dove è sparita dopo la fillossera del 1800) e uve locali. Difficile pensare a qualcosa di meglio con un piatto tipicamente cileno come le *empanadas*, i tradizionali calzoni ripieni di carne, ma anche di pesce e persino vegetariane, che possono essere fritti o al forno. O, ancora, con il *pastel de choclo*, pasticcio di mais con carne di manzo, pollo, olive nere, uvetta e cipolle, oppure fette di uova bollite, il tutto poi ricoperto da una crema di mais e gratinato in forno.

Se il vostro cuore batte per la carne (e oggi i maniaci del BBQ impazzano con festival ed eventi), esistono rosati adatti anche a quella, in base a ciò che volete cucinare... Ecco qui un piccolo vademecum per non perdersi anche tra le definizioni americane dei tagli di carne. Per la *New York steak* (da noi bistecca di controfiletto, con poco tessuto connettivo, morbida e saporita) ci va un vino rosato in stile cabernet dalla Loira; su un *filetto* succulento e morbido un *Rosato del Salento*; sulla *flank steak*, ovvero la pancia del bovino, conosciuta da noi con il nome di bavetta con le sue fibre lunghe, povera di grasso ma ricca di tessuto connettivo da marinare e spennellare a più riprese, si consiglia un vino rosato da

uve tempranillo spagnolo; sulle *Rib eye steak*, ovvero bistecche di costato del bovino con spessore tra i 2-3 cm e di circa 200 grammi ricche di grasso, marezzate tenere e saporite il migliore abbinamento è un rosato del sud del Rodano come un *Tavel*. Sulla *Prime rib*, ovvero la costata cotta intera con l'osso, ben marezzata, in genere super-frollata fino a diventare uno dei tagli più succulenti e gustosi del manzo e abbinata con salse sapide e intense, si deve andare su una bollicina *Rosé Champagne* o *Franciacorta*.

Nel sud della Francia dove i rosati ormai sono parte della vita quotidiana, siamo andati a provare alcuni ristoranti e i risultati degli abbinamenti sono stati ancora una volta sorprendenti. Il *Rosato Spumante Brut Verona* di Piccoli, ha un colore arancio e note di lamponi e ribes, in bocca ha una certa aggressività e poca dolcezza, si lascia bere bene in abbinamento al dessert *Spirito di un tiramisù con cilindro di cioccolato ripieno di mascarpone, croccante al cioccolato e polpa d'arancio* di Laurent Bunel al Intercontinental Carlton Cannes.

Il *Costaripa Rosamara 2016 Valtènesi* da uve groppello, delicatissimo nel colore, è stato fenomenale in abbinamento con *Poullard de Bresse, elianto (carciofo) di Gerusalemme, topinambur e cipolla dolce* di Sébastien Broda del Grand Hôtel Cannes.

L'*Agriverde Solarea 2016 Abruzzo Cerasuolo* con colore un po' ossidato, naso iodato, fine e fruttato di fragole mature, bocca arcigna e maschile, con grande acidità e buona lunghezza è stato straordinario con il *Petto rosa di Anatra, pure di burro di noccioline, confit di liquirizia e uva spina candite* dello chef al Sébastien Klinhoff al JW Marriott Cannes.

Sempre in casa Agriverde, la loro *Cuvée Prestige 830*, spumante Martinotti con note di lamponi e senape, piccante e sapido, è stato una rivelazione sul dolce tropicale *Gelato di rose e lychees con dragon fruit, mango e cocco su coulis di lamponi* di Sébastien Kleinhoff e Sébastien Broda.

Dal Garda, il *Chiaretto Valtènesi San Giovanni 2017* di Pasini, da groppello “vino di una notte”, colore e intensità, dolcezza di rose e ciliegie, timo e lamponi, è il compagno ideale delle *Ostriche marinate con pepe bianco, cetriolo e kiwi* dello chef Arnaud Tabarec al Five Seas Hotel.

Dal Veneto il Collina dei Ciliegi *Brut Rosé* da merlot e tai rosso metodo Martinotti, confetti e dolcezza, soffice, delicato e ben confezionato, carezzevole di lamponi e fragole, ha dimostrato il suo valore su *Cioccolato in varie consistenze e frutto della passione* di Arnaud Tabarec ancora al Five Seas Hotel.

Infine due classici vincitori in patria come il *Domaine de Féraud Cuvée Prestige Côtes de Provence*, acido e sostenuto, ricco e sottile ma bisognoso di bottiglia, grande acidità, citrino e sapido, finale di mandarino e canditi, va in abbinamento con il piatto di Laurent Bunel del Intercontinental Carlton Cannes, il *Merluzzo fior di sale, tagliatelle di seppia, condimento al limone, ketchup al pepe nero con miele e patate con finocchio*.

Altro grande provenzale in tavola si è rivelato la *Sanglière Côtes de Provence Apogée* con il suo colore e bottiglia ambiziosa, molto gessoso e floreale, capace di dire la sua con il dessert del pasticciere Pascal Picasse del Grand Hotel Cannes, *Variazione di cioccolato grand cru del Venezuela con Pompelmo, crumble di cacao, salsa al cacao e biscotto spugnoso al cioccolato*.

Piccoli spunti gourmet, capaci di ispirare grandi capolavori di abbinamenti nella cucina di ogni giorno a casa.

capitolo IX

La vie en rose: a tutto perlage

Non giriamoci attorno, il vino più affascinante e seducente del mondo è lo Champagne e il rosa non può che renderlo un'arma definitiva di seduzione e di piacere. Negli ultimi anni, oltre al relativo boom in termini di numeri di bottiglie prodotte, c'è stato anche uno sforzo di farlo apparire come vino da uomini veri e non mammolette con una connotazione "macho" che lo rende assai intrigante. Tanto basta per far sì che i rosati di Champagne siano ormai una realtà sfaccettata e solida, una tipologia che gode di uno straordinario successo commerciale, che non è solo moda ma un cambiamento ormai permanente nel gusto nei consumatori.

Se non si fosse capito, nonostante il prezzo spesso impegnativo, non potete più permettervi di ignorarli. Con un piccolo sforzo storico cerchiamo di inquadrare il fenomeno rosé fin dagli inizi e collocarlo nella giusta dimensione storico-temporale e in quella commerciale.

Lo Champagne rosé è definibile "storico" nel senso che la sua evoluzione ha sempre accompagnato le vicende dello spumante francese e oggi rappresenta quasi il 10% della produzione. Vent'anni fa parlare di rosé non era ritenuto serio: vini da signo-

re, utili per il marketing sul quale le Maison lavoravano molto per brevi periodi, salvo poi dimenticarsene. Attualmente, invece, il fenomeno è in crescita vigorosa.

La premessa storica doverosa parte dal Medioevo, quando la regione Champagne produceva rinomati vini bianchi leggeri e freschi, "vins de France" o "vins de rivière" in omaggio alle due rive della Marne, esportati e apprezzati in tutta Europa. I primi vini colorati o "clairet" o "oeil de perdrix" o ancora "paille" nascono dal XIV secolo. Divengono ancora più rossi o claret in senso bordolese, poi, a partire dal XV secolo, con i famosi vini di Ay, chiamati "occhio di pernice" (che provenivano soprattutto dalla Montagne de Reims) hanno soppiantato piano piano quelli della Vallée nelle preferenze del pubblico.

C'è quindi uno spostamento verso la qualità vera e propria con vini non più colorati con estratto di bacche di sambuco (che era il metodo ancestrale per produrli, il che oggi ci può far sorridere), una svolta che però soffre, ben presto, dell'avvento dei vini di Borgogna a partire dal XVII secolo. Questi ovviamente avevano più colore, gusto e intensità ma, soprattutto, avevano maggior qualità. È proprio in questo periodo che l'area champenoise vira sulle bollicine, ottenute da uve nere, dette "vin gris": lo Champagne si afferma quindi come bianco effervescente e gli si affianca pure il rosé solo dal XIX secolo, aiutati dall'aggiunta al blend di liqueur de Fismes (bacche di sambuco), con una pratica comunemente usata almeno fino al divieto legale avvenuto solo nel 1907.

Per parecchio tempo, dal 1800 in avanti, i rosé restano nella retrobottega dei negozi, eccezione fatta per alcune zone come Les Riceys dove il rosé è una AOC ben conosciuta, anzi è l'unica città al mondo su cui insistono ben tre denominazioni ovvero Champagne, Rosé de Riceys e Coteaux Champenois per vini fermi rossi. Se guardiamo allo Champagne in quanto vino con le bollicine, rifermentato in bottiglia, la prima cuvée pensata per essere rosa è

una cuvée di alto livello e alto prezzo: del resto sono vini che devono dimostrare il loro valore rinunciando al sambuco e, di conseguenza, richiedono molti investimenti in cantina, poche bottiglie ma di qualità elevatissima, soprattutto destinate all'export, in Russia e Inghilterra.

Dal XVIII secolo parte la tradizione dei rosati ottenuti dall'assemblaggio bianco più rosso, inventato nella sua forma da Madame Clicquot (grazie ai vigneti di ottima posizione di pinot nero sulla Montagne), con una crescita fino al 10% attuale - stabile nel mercato - con una sua nicchia precisa.

Nel 1996 i rosati rappresentavano il 2,7% dell'export, nel 2006 il 7,3% e oggi l'11%, con una quota quintuplicata in 10 anni. In Italia siamo a 400 mila bottiglie ogni anno, con meno dell'1% del totale nel 1996, diventate oggi il 6,1%. L'Italia è comunque il settimo paese al mondo in volume per il rosé, in una classifica dove gli Stati Uniti sono al primo posto, Germania al secondo, seguita da Giappone, Spagna, UK, Svizzera e, appunto, Italia.

Ma come si produce oggi il rosé in Champagne? Sostanzialmente in due modi: vinificando in rosa le uve rosse (rosé da macerazione) o assemblando vini bianchi e rossi (rosé da assemblaggio). Nel primo caso si svolge la macerazione di uve rosse (senza vinaccioli e raspi) a freddo, per estrarre aromi e colori dalle uve. È una fase fondamentale per stabilire la tonalità e l'aroma, tappa delicata in cui bisogna capire quando fermarsi nella macerazione, in vista della cuvée che vogliamo ottenere, ogni anno con un colore uguale a quello dell'anno precedente, ma si parte da uve con intensità cromatica spesso difforme. Dopo la macerazione ci sono due percorsi, una prima via è di estrarre dal 6 all'8% del vino tramite salasso, che viene vinificato a parte.

L'altra tecnica consiste nel prendere tutto il pressato, svinare e fermentare, e qui avremo un rosé da macerazione completa. In questo caso tutta la vasca va in bottiglia in maniera classica. Il

rosé di macerazione ha produzione limitata, con difficoltà notevoli nel controllare bene la macerazione stessa. Come colore ha un rosa schietto e pronto, aromi fruttati in cui prevalgono bacche selvatiche e sottobosco, un sorso strutturato potente e carnoso.

Nel secondo metodo, l'assemblaggio (la grande maggioranza dei rosé, 80-90% del totale) si lavora sui tre vitigni in maniera separata, con pressatura, sfecciatura e fermentazione senza ottenere colore (vini sempre bianchi). L'aggiunta di vino rosso è fatta dopo la fermentazione, al momento di assemblare la cuvée in cui entrano i vini rossi, ottenuti in parallelo ai bianchi, con estrazione di colore e tannino. La produzione è variabile e si può stabilire in base alle esigenze, ma necessita di grande controllo in vigna, per elaborare un vino rosso che sia ben concentrato e ricco. A livello aromatico i colori vanno dal chiaro al salmonato se entrano anche uve bianche, al ramato e salmonato se ci sono anche uve rosse; gli aromi sono discreti e freschi se c'è chardonnay in prevalenza, o più fruttati e generosi se prevalgono le uve rosse, agrumi nei primi e frutti rossi o frutta gialla matura nei secondi. Al palato sono vivaci, vivi e ariosi i primi (quelli anche con lo chardonnay) mentre gli altri più golosi, morbidi e intensi, con note di burro e brioche a irrobustire il quadro.

Per capire tratti salienti, differenze cromatiche e organolettiche, ecco alcuni assaggi che vi chiariranno le idee e le papille gustative.

---

## GLI ASSAGGI

### *Champagne Vieille France Rosé*

Dominante rossa con 45% chardonnay, 30% pino nero e 35% meunier di cui 15% di vino rosso. A livello organolettico ha tutte le caratteristiche del rosé di macerazione, con frutto rosso intenso al naso nonostante il colore lieve, gusto molto gourmand, fragole,

lamponi e ribes nero. Un vino non da aperitivo perché ci sono anche note tanniche evidenti, piccanti e speziate, adatto per formaggi e per piatti strutturati. Si può certo pensare di abbinarlo (in Italia) a del Parmigiano, a carni speziate e cacciagione. Vino poco garbato ma schietto e originale.

#### *Champagne J.H. Quenardel Blason Rouge Rosé*

Chardonnay 50%, pinot noir 40%, meunier 10%. Ci racconta una storia diversa e, in effetti, eleganza e freschezza sono di tutt'altro stile, più femminile e delicato, molto etereo, meno vinoso del rosato precedente, con frutta rossa giocata in eleganza e freschezza, con estrazione di frutto "rosa" più femminile e discreto. Sono vini con filosofia molto diversa, ma sono casi esemplari ben espliciti nel bicchiere.

Si tratta, per Quenardel, di un rosé con buona percentuale di uva bianca e si rispecchia bene nel suo aroma e struttura. Si abbina ad aperitivi e piatti di pesce, con una lunghezza non esaltante nel bicchiere ma mostra levità ed eleganza ben dosate.

#### *Champagne Piper Heidsieck Rosé Sauvage*

Pinot nero 55% di cui 25% vino rosso, 30% meunier e 15% chardonnay. Ecco un rosé d'assemblage ma con colore intenso e scuro, molto claret, quasi da rosso appunto, tonalità pronunciate che colpiscono e, in effetti, anche al naso è un'esplosione di frutta rossa: un vino audace che risulta fortemente vinoso, con nota evoluta molto forte.

La vinosità, però, in bocca in realtà non c'è: i frutti rossi sono trasportati da agrumi e mandarino verso note più fresche, non gioca solo sull'eleganza ma pure su potenza e vinosità, si ha l'impressione davvero di masticare ribes insieme a un frutto più acidulo e speziato, oltre a zafferano e pepe... qualcosa che fa pensare a cucina e abbinamenti importanti. Il frutto lo fa sembrare più dolce, ma il dosaggio è relativamente basso (per un rosé) sui 10 gr/lt.

#### *Champagne Duval Leroy Rosé Prestige Premiere Cru*

Molto marcato da uve rosse, quota tra 80 e 90% di pinot nero. Nonostante lo chardonnay sia solo il 10% la sua figura la fa eccome, ci si allontana da frutta rossa verso note più evolute di ciliegia, fichi e amarena; ci sono sentori floreali di geranio e rosa, poi spezie e zenzero. In bocca si avvertono note affumicate e tabacco biondo, un vino che cambia molto con la temperatura per evolversi in modo più maturo. Completo e affascinante, regge bene molti primi piatti a base di pasta e carni bianche saporite; incanta quel connubio speciale tra uve bianche e rosse per l'amalgama speciale che creano al palato.

#### *Champagne Moët & Chandon Rosé 2009*

Qui il vino rosso è addirittura il 19%, con 55% di pinot nero, 30% chardonnay e 15% meunier. Un rosé millesimato, tipologia molto recente come introduzione nel mainstream, dopo tanta ricerca sul rosé in campo. Ha naso ricco di note di fragole, più floreale e vegetale allo stesso tempo, viola, rabarbaro, note di spezie, pepe nero, un tocco di vaniglia e lampone che torna anche al palato con forza e acidità. Finale di amarena, ricco, godereccio e gourmand... a tratti "si dimentica" di essere una bollicina trasformandosi in vino rosso, ma che risolve sempre con leggerezza ogni situazione sfruttando le caratteristiche calde e abbondanti del millesimo, senza farsi sopraffare.

#### *Champagne Veuve Clicquot Brut Rosé*

Uno degli assemblaggi più complessi della Champagne per un prodotto dalla tiratura imponente ma che è capace di sorprendere, specie chi non lo assaggia da tempo. Prevalenza 50-55% di pinot noir, completato da una quota di 28-33% di chardonnay e 15-20% meunier con un 12% pinot noir vinificato in rosso. Il totale dei vini di riserva quota per un 30 - 45% e il dosaggio di 10gr/lt può apparire abbondante... invece lo rende spigliato e irresistibile

senza troppa dolcezza. Si avverte bene il pinot nero con note di lampone, fragolina di bosco e ciliegia ma anche note biscottate e di mandorla. In bocca aggiunge corpo e succo di albicocca e tocco di bergamotto nel finale.

#### *Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé*

Una grande ode al piacere, immaginata da Bernard de Betancourt nel 1968, come inno al godimento in rosa, ancora oggi un riferimento importante della categoria. Da uve pinot noir 100% che pescano tra 12 cru diversi tra Sud e Nord della Montagne de Reims, Côte de Bouzy, Ambonnay, Bouzy, Louvois e Tours-Sur-Marne.

La macerazione dura dalle 48 alle 72 ore per estrarre (ogni anno) la stessa percentuale di colore e aroma che vengono quindi ottenuti senza l'aggiunta di vino rosso, caso molto raro nella regione e rarissimo (se non unico) nelle grandi Maison. 60 mesi sui lieviti lo completano e lo esaltano a dovere, rendendolo elegantissimo con note di fragole, amarene, lamponi e mandarini. Poi arrivano anche tabacco dolce e vanigliato, cipria, rose e verbena che al palato si esaltano con un centro bocca balsamico e fruttato che appaga, seduce e lascia sempre voglia di un altro bicchiere.

#### *Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé*

È una cuvée de prestige che nasce nel 1988 e parte dallo stesso assemblaggio della Grande Dame Bianca, cui viene aggiunto del vino rosso molto speciale, prodotto nel Clos Colin, un vigneto di proprietà Clicquot a Bouzy, tra i prediletti di Barbe Nichole Clicquot poi vedova Ponsardin. Un vino al quale la Maison ha dedicato un impianto apposito per la sua vinificazione, proprio a Bouzy, non lontano dalla casa di campagna tanto amata da La Grande Dame in persona, un vino da collezione che conviene assaggiare in più annate.

#### *Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé 2006*

Pinot nero 60%, chardonnay 40%, di cui 16% vino rosso. Al naso è ampio, opulento e ricchissimo con note di melagrana, sandalo, fragole e ribes che, in bocca, contribuiscono a struttura e freschezza. Il colore rosato è ancora molto luminoso, in bocca gastronomica ricorda, in effetti, più un rosso che uno Champagne, mantenendo fede alla sua definizione di Borgogna con le bollicine, grazie ai tannini eleganti e puri tipo quelli di Chambolle Musigny. È già un gran puledro di razza, con un finale salato, sapido e lunghissimo tra cardamomo menta e bergamotto.

#### *Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé 1989 – Dégorgement 1999*

Pinot nero 60%, 40% di chardonnay di cui 15% vino rosso. Freschezza e tensione impressionanti già dal naso, vivo e pungente tra mirtillo, bacon, pepe nero e confettura di arancio rosso, ma anche ampio: racchiude note particolari e tropicali come di alchechengi. Corpo, volume e sostanza percorrono il sorso e sfociano in una beva voluttuosa, ricca di frutto e spezie, con un tocco di mollezza mai esagerato. Un assaggio persistente che rinfresca e stimola il palato in continuazione.

#### *Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé 1998- Dégorgement 2008*

Pinot nero 64%, 36% di chardonnay di cui 15% vino rosso. Profilo molto da vino rosso, con note di mirtilli, bacon e lime, forse anche troppo marcata per l'idea di Demarville, sensazioni di torta di ciliegie, tostature, sali da bagno, zenzero, fragole e ribes rosso. Bocca lunghissima e sapida, con tannino lieve, elegante snella, originale con confetti, mandorle, e una dolcezza ben dosata che contribuisce alla vinosità complessiva.

#### *Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé 2004 – Dégorgement 2011*

Pinot nero 61%, 39% chardonnay di cui 15% vino rosso. Annata dal raccolto abbondante, dove si rese necessaria tanta ven-

demmia verde: vino ricco ma con freschezza molto preservata, davvero seducente con frutti rossi, canditi, acqua di colonia, sandalo e bergamotto, tannino piccante che incute rispetto e timore di fronte a tanta abbondanza di corpo, struttura che è quasi miracolosa per come riesca a stare in piedi, elegante, tra lamponi e resine, fragole in confettura, arancio rosso. La bocca è persistente, in uno stato di forma assoluta.

*Veuve Clicquot Cave Privée Rosé 1990*

Un lunghissimo affinamento sui lieviti - fino alla sboccatura nel marzo del 2011 - ha evoluto meravigliosamente questo Champagne, frutto di un'annata eccezionale che ha anche registrato un insolito record di ore di sole. Il risultato è di un'intensità opulenta al naso che ricorda un vecchio emporio parigino, dove i profumi sono stratificati e amalgamati e, solo a tratti, si può riconoscere un accenno di cipria, d'incenso, di fiori appassiti, di acqua di colonia, di resina, di susina, di caramello salato e una di leggera venatura ossidata. La bocca è altrettanto imponente, gustosa e grassa, con un ritorno finale di liquirizia e sale. Di certo i pregiudizi sono duri a morire, ma quest'ultimo assaggio mi ha fatto vacillare.

Chiudiamo con una rassegna di prodotti di gran classe, da segnare sul taccuino. L'Egly-Ouriet Brut Rosé grand cru d'assemblage con il pinot nero di Ambonnay; il Comtes de Champagne Rosé di Taittinger, un classico con note floreali e agrumate. Il naturalissimo e controverso Beaufort Ambonnay Rosé Grand Cru... che potrebbe spiazzare con i suoi profumi selvatici; il celeberrimo e diffusissimo nei ristoranti di pesce Rosé di Billecart-Salmon con lamponi, ribes e menta. A seguire il Jérôme Prévost La Closerie Fac-Simile Extra Brut Rosé, snello e intrigante come pochi; il Larmandier-Bernier Rosé Extra Brut Premier Cru Rosé de Saignée fatto con 100% pinot nero.

## GLI ABBINAMENTI

Qualche idea di abbinamento per gli champagne rosé? È un po' come invitare la lepre a correre... ma se volete ispirazione potete prenderla da alcuni piatti del nostro Meridione come da Pietro Penna del Casamatta Restaurant (Vinilia Resort, Manduria) con la *Ventresca di tonno con marinata acida e glassa di pomodoro*, piatto che alterna grassezza della ventresca e note appena acide del pomodoro che lo avvolge. La cialda di formaggio si pone nel mezzo e gioca molto bene a dividere e mescolare le sensazioni, qui il Rosé ci va davvero a nozze.

Oppure la golosissima *Melanzana arrosto - limited edition - olio nero ricotto e miso* di Angelo Sabatelli del ristorante omonimo a Putignano: un piatto che mette allegria e rende golosi anche solo a vedersi, un pasticcino più che un piatto salato e una meraviglia di gusto e concentrazione di sapore, un qualcosa che si rivelerebbe senza capo né coda, in mano a tanti brucia-padelle, qui diventa un inno alla melanzana fondante e di struttura e i condimenti ne completano l'opera. Al centro c'è sempre la melanzana, pelata e frita intera, ma stasera con una versione di glassa (tra le tante proposte negli anni da Angelo) a base di succo di melanzana, olio di cottura e salsa di soia schiacciata fino a concentrarne il sapore, più il miso a dare un tocco umami stupendo e avvolgente.

O ancora pensate alle divertenti *Orecchiette di grano arso con pomodorini galatini canditi con limone, mentuccia e ricotta marzotica* di Felice Sgarra di Umami (Andria), un gioco di acidità del pomodoro e aromaticità intense e croccanti che si sommano come due onde armoniche, ben accolte dallo Champagne Rosé. Completa il quadro e ne allunga persistenza e complessità la ricotta marzotica grattugiata sopra, con una componente umami che esalta il lato nocciola e burroso del vino, ma che completa l'esperienza al palato del piatto stesso... che non sai se approcciare con la forchetta o il cucchiaino per sorbirne ogni dettaglio.

Ci trasferiamo in strada con un momento “street” con i famosi *Panini* di Lucio Mele del Pescaria (anche a Milano), uno con *Roast-beef, pesce spada, melanzana, bufala affumicata e mela verde*, e altri con *Burrata, pomodoro, basilico e tartare di tonno*. Con una rosetta consistente e morbida, il pesce spada esce sottile ma profondo e viene esaltato nel gusto del rosato; anche sul panino con Burrata, basilico e la tartare di tonno si gioca su sfumature dolci mai troppo esagerate.

Altri piatti più “nordici” possono essere il *Dolce e salato su Saturno* di Aurora Mazzucchelli (Ristorante Marconi, BO) con *Guancette di maialino tartufo, carbone dolce e spugnone, il Sol Levante* di Marianna Vitale (Sud Ristorante) con *Tagliolini ai tre pomodori, pesce azzurro marinato, polvere di olive e capperi japan-style, il Black Star* omaggio a David Bowie di Fabrizia Meri (Ristorante Laite a Sappada, BL) con *Cervo marinato affumicato, saurnschotte (un formaggio delle Dolomiti) caviale carbone e spuma di pane nero* e, infine, il *Baccalà e Polvere di Stelle* di Isa Mazzocchi (Ristorante La Palta, PC) ovvero *Baccalà con le sue trippe su vellutata di mais e curcuma con caviale Calvisius e Nespole*.

capitolo X

L'Italia delle bollicine rosé

Un brivido rosa percorre l'Italia da Nord a Sud e non accenna a calmarsi. Perché, se il rosa stuzzica, appaga, stimola piaceri e sensazioni amevoli e peccaminose, figuriamoci cosa possa pungolare lo stesso rosa con le bollicine... La grande marea montante degli "spumanti rosa" - che sta invadendo l'Italia - sta mostrando anche un fenomeno insolito nelle bollicine mondiali, ovvero la grande varietà di autoctoni italici che esprimono qualcosa di affascinante pure in questa versione, la quale avrà presto la sua consacrazione definitiva con l'atteso *Prosecco Rosé*, sugli scaffali a fine 2019.

*Del Prosecco Rosé* (molto probabilmente ottenuto unendo al vitigno glera del Prosecco classico del pinot nero o del raboso o, eventualmente, prevedendo la possibilità di fare del rosé da sole uve raboso) se ne parlerà parecchio, e tutto fa pensare che sarà un successo straordinario, poiché unisce due sensazioni di spensieratezza e festa in un solo vino.

Quello che sta succedendo alla bollicina italiana è importante, perché sta diventando un modo splendido di assaggiare la varietà dei nostri vitigni autoctoni in versioni che non scim-

miottano nessun modello preconfezionato, ma ne inventano di nuovi. Basti pensare al *Lambrusco di Sorbara*, lo "Champagne della via Emilia", ovvero il vitigno una volta considerato plebeo che, grazie al lavoro di cantine storiche come Cleto Chiarli e Cavicchioli o di altre innovative come Cantina della Volta, Bellei, Venturini Baldini (marchio storico ma con idee ed energie rivoluzionarie, basta assaggiare il *Cadelvento*), stanno presentando un volto differente del Sorbara, il lambrusco rosa da sempre diverso per stile personalità ed eleganza, rispetto ai cugini *Grasparossa, Mantovano, Reggiano, Salamino e Maestri* (che nel loro insieme compongono, appunto, questa grande famiglia di uve, perfetta nella versione frizzante). Nonostante si spumantizzino in autoclave con il Metodo Martinotti (quindi non in bottiglia come le più prestigiose bollicine spumante di Franciacorta, Oltrepo' Pavese e Trento) mostrano una gamma variegata di sapori e aromi impressionante.

Il *Lambrusco di Sorbara Doc Secco, Omaggio a Gino Friedman*, di Cantina di Carpi e Sorbara, è un vino emblematico perché richiama nel nome l'omaggio a una figura che, a cavallo della Seconda Guerra Mondiale, lavorò molto per far sì che dalle cantine sociali uscissero vini di qualità e non semplicemente vini da tavola. Questo Sorbara è polposo, ipnotico nel suo rosa candito, le note di melograno, ribes rosso e lamponi, si esprimono in bocca con freschezza e sapidità: un sorso sbarazzino all'istante ma che svela complessità nel bicchiere.

In evoluzione e addirittura in versione Metodo Classico, il grasparossa sorprende... lo dimostra la Cantina della Volta con il 26 mesi, il più scintillante e femminile degli spumanti di Christian Bellei. Colore bellissimo e luminoso, perlage rosa accattivante con profumi di visciola e floreale tra viola e rosa all'inizio, poi note di arancio rosso mescolato alle belle note di pan brioche e lieviti. In bocca è fresco e netto, mette davvero voglia di berlo

e farsi piacere con una ritmo sapido e incalzante, giusto in equilibrio con il corpo e il lieve dosaggio Brut. Perfetto sullo *gnudo con il Parmigiano 36 mesi e bietola*, del quale esaltava ogni componente.

Altri esempi da cercare della cantina Zucchi è il *Lambrusco di Sorbara Rito*, dove Silvia Zucchi lavora sul mosto fiore e sulla capacità di far esprimere il carattere delicatamente floreale e fruttato della varietà. Note di rosa, lampone, melograno e ribes, meraviglioso pure il colore delicatissimo e scattante. In bocca contrasta con la dolcezza suggerita, perché colpisce la sapidità e la piccantezza. In casa GIV, il *Francesco Bellei*, è un omaggio all'ancestrale, ovvero alla rifermentazione in bottiglia senza sboccatura: ne nasce un vino dall'inconfondibile colore Sorbara con screziature più scure. Anche il naso, oltre alle note floreali e fruttate di lampone, melograno e ribes rosso, ne aggiunge altre più particolari come tabacco, pepe nero e macchia mediterranea. Pure in bocca cresce d'importanza con note di ciliegia, amarena e spezie, il corpo di media struttura lo rendono interessante per molti abbinamenti.

Un altro grandioso esempio ancestrale, in casa Medici Ermete, è il *Phermento*, tutto da scoprire. Tra le bollicine che non avreste mai considerato, andate fino a Ferrara per trovare il *Bradamante, Spumante Brut di Bosco Eliceo* (fortana 100%), fascinosa e sempre incredibilmente soggiogante il vino delle sabbie (con le viti nelle sabbie dei lidi ferraresi), dal colore acceso, porpora e viola. In questa versione prevalgono le note fruttate di fragola, melograno, alloro e ciliegia che esplodono al palato grazie alle bollicine, per la verità, non finissime. Ma è solo un'incertezza passeggera, perché le note di frutto e di fiori come viola e lavanda chiudono benissimo il sorso e lo rendono ideale sui salumi della zona cotti, a cominciare dalla *Salama da Sugo di Ferrara*. In Piemonte la bollicina rosé contagia i produttori di Barolo alle prese con uve di nebbiolo spumantizzate in maniera originale. I

pionieri sono stati i ragazzi di Erpacrife ma, oggi, ci sono cantine importanti e tradizionali come Parusso o Aldo Vajra che ne producono versioni stupende. Di Giuseppe Vajra, il *N.S. Della Neve Metodo Classico Spumante Rosé* (il nome è quasi una preghiera di ringraziamento), nasce da uve nebbiolo e pinot nero, ha un colore rosa dorato con sfumature cipria, suggestione che ritorna tra i profumi insieme agli aromi dei fior d'arancio e di confetto, il tutto a mitigare lo spunto fresco di ribes e lamponi. Il sorso è affilato ma pieno, leggermente tannico per via della vinificazione rosé, è fresco e agrumato e si appoggia su lievi speziature con un finale di miele d'acacia.

Ci sarebbe da attraversa tutta l'Italia con alcuni rosati intriganti in Toscana al Castello di Cacchiano a base sangiovese o da Baracchi a Cortona per giungere, addirittura, in Campania con l'Aglianico Brut *Dubl* di Feudi San Gregorio e in Puglia con il *Rohesia*, il Metodo Classico di Cantele (da uve negramaro)... ma, ovviamente, le regioni spumantistiche classiche sono quelle dove i livelli qualitativi sono più alti e dove si può andare sul sicuro.

In Franciacorta l'expertise sui rosati ha raggiunto ormai risultati di livello impressionante a partire da Ca' del Bosco con il suo *Annamaria Clementi* in versione rosata (prima uscita la 2003) e un classico come il *Bellavista Rosé*. I nomi sarebbero tanti ma per provare qualcosa di nuovo e diverso, cercate l'unico rosato davvero "biologico", ovvero quello di Barone Pizzini, il *Brut Rosé* con 80% pinot nero e 20% chardonnay, mai scontato e sempre dotato di una vena di freschezza e vitalità. Ottimo anche quello del Mosnel, il *Parosé* che unisce il fascino del grande rosato alla consapevolezza che senza dosaggio si possono ottenere freschezza e complessità maggiori.

L'*Annamaria Clementi* di Ca' del Bosco qui è forse la bollicina rosé che meglio mostra le vere potenzialità del territorio franciacortino. Da giovane questa cuvée al 100% pinot nero con 8 anni

sui lieviti, ha note di melograno, arancio, ribes e lamponi, sale, iodio e cardamomo. La bocca è ricchissima, sapida ed elegante, persistente e fresca e mostrare note di canditi, pepe, rose, incenso, bergamotto e sandalo. Sempre in Franciacorta segnaliamo il Rosé di La Montina o quello ricercatissimo *Francesco I* di Uberti, tutti giocati su colori ramati eleganti e molto distanti dal classico rosa piacione di alcune proposte francesi.

La mania del rosé ha fatto furore nei calici di bar, enoteche e ristoranti di tutta Italia negli ultimi anni. Ne sa qualcosa la denominazione di spumante dell'Oltrepò Pavese che si è inventata, a metà degli anni 2000, il marchio *Cruasé* per valorizzare le sue produzioni Docg rosé ottenute esclusivamente da uve pinot nero vinificate in rosa con il Metodo Classico. Un marchio ancora poco utilizzato che fatica ad affermarsi, soprattutto di fronte alle "corazzate comunicative" di Trento Doc e Franciacorta.

Eppure, passeggiare su quelle colline, a poco distanti da Milano, è un vero piacere, magari assaggiando il famoso *salame di Varzi*, facendosi servire delle *crepelle con ragù di manzo*, oppure azzardando un *collo ripieno al fegato grasso d'oca con confettura di cipolle rosse*, degli *gnocchi di patate* o, ancora, un *merluzzo mantecato al profumo di funghi porcini*, tutti piatti tipici delle osterie e degli agriturismi della zona, ricette che paiono fatte apposta per abbinarsi con i vini spumanti Cruasé del territorio.

Una zona vitivinicola con un grande senso dell'accoglienza che vanta il più alto numero al mondo di ettari vitati di pinot nero dopo la Borgogna... In questo paradiso per il pinot nero è ancora possibile trovare cantine che hanno saputo sviluppare una maestria notevole nell'arte dello spumantizzare questa tipologia di uva. Un esempio è Giorgi con l'*Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Cruasé*, con uve coltivate in quota tra i comuni di Montecalvo Versiggia, S. Maria della Versa e Rocca De' Giorgi; da provare il *NorEma Rosé Dosaggio Zero Millesimato* dell'Azien-

da Agricola Calatroni, già pluripremiata in quota "bio" e artigianale, un vino dal delicato colore buccia di cipolla, che si rivela con note di frutti rossi, crosta di pane, lievito e melograno, in bocca è più deciso di quanto si possa pensare.

La famiglia Zonin vanta, in zona, la Tenuta Il Bosco il cui *Cruasé* della linea *Oltrenero* ha buona sapidità e note floreali di rosa e viola incantevoli, oltre a un notevole vigore a tavola: un vino che sa essere immediato e carezzevole al primo impatto ma sa farsi ricordare a lungo.

Sempre tra i migliori rosati della zona segnaliamo il *Saignée Della Rocca* di Conte Vistarino, splendido e ammaliante e con tutta la grinta di Ottavia Vistarino. Il "conte" oggi che porta avanti l'avventura di famiglia in una terra di vino straordinaria che ha visto le sue prime barbatelle di pinot nero nel 1865, proprio in questa tenuta. Il loro *Saignée* ha un colore lievissimo con riflessi ramati, al naso rivela note di lampone e rosa alle quali si aggiungono, al palato, fragoline di bosco capaci di bilanciare la potenza notevole del sorso. I 30 mesi sui lieviti donano anche aromi e sentori di crostata di frutta e accenni pepati, perfetti per un vino che si trova a suo agio con un *cotechino e lenticchie* oppure sul *bollito misto* della zona, ma anche su preparazioni speziate.

Ma la prova più evidente che la bollicina rosé italiana ha conquistato uno status definitivo e che i rosati del mercato italiano vanno di pari passo a quelli mondiali, nell'autunno del 2018, è arrivato l'ultimo tassello mancante dei pretendenti al titolo di miglior rosato spumante. La famiglia Lunelli e lo chef de cave Ruben Larentins hanno presentato il *Giulio Ferrari Rosé* Trento Doc. Un mito da maneggiare con i guanti, troppo alto il rischio di deludere gli appassionati, pronti a difenderlo contro qualsiasi altro spumante italiano o francese.

Comunque la si pensi non esiste un vino con le bollicine italiane che abbia la costanza e la qualità del *Giulio Ferrari*: oggi questo rosé non delude le aspettative, anzi molto probabilmente le sorpassa in termini di bontà e godimento palatale.

La sfida è tutta nel pinot nero, uva che in Trentino prospera e rischia sempre la (relativa) surmaturazione, il frutto pieno, deciso e giuggiolone che appaga nell'immediato ma che fa perdere slancio e tensione alla cuvée. Questa scelta impone di rinunciare al "cru" quindi, perché questo rosé nasce da una selezione dei più adatti pinot nero aziendali, vini che, in passato, fungevano come base per il *Perlé Rosé* e il *Perlé Nero*.

La prima annata nasce tutta in legno e nelle tre componenti, con un 20% di chardonnay, 40% di pinot nero vinificato in bianco e 40% di pinot nero vinificato in rosato e nasce in un'annata ricca come la 2006, elemento che si fa sentire nella cuvée e che marca in maniera distintiva il sorso senza alterarne l'eleganza. Mentre assaggiamo il *capriolo con rosalpina e pastinaca*, creato dalle mani dello Chef Alfio Ghezzi della Locanda Margon, ci addentriamo nell'assaggio del vino che ha un colore splendido, note iniziali fresche di giaggiolo, rosa, arancia rossa, tamarindo e bergamotto in cui poi entrano liquirizia, alloro, mirto, accenni di melograno, sale ed erbe officinali. Ancora tanto frutto rosso come fragole di bosco, ribes e un tocco di resina. La bocca è aggraziata ma di una ricchezza che richiama Bouzy e la vinosità di Dizy, con lunghezza impressionante e finale incantevole tra giuggiole e ginepro. Tanta forza, finezza e nitore con sentori di arancia sanguinella e caffè, concentrazione che necessita di un paio d'anni di vetro per esprimersi al meglio.

Un vino che si pone alla pari di moltissime cuvée rosé blasonate d'oltralpe, in una sfida coraggiosa che vede dei rischi ben calcolati di andare a inseguire il *Dom Pérignon*, il *Krug* e il *Bollinger* sul loro terreno di caccia.

Il *Giulio Ferrari Rosé*, nonostante la latitudine e il grado di maturità del pinot nero, per adesso se la gioca, ma alcuni assaggi in anteprima ci hanno fatto capire che la famiglia Lunelli, nelle prossime edizioni, riuscirà, complici alcune vendemmie più adatte (tra tutte 2008 e 2010), ad alzare ancora di più l'asticella per una tipologia in cui (*Cristal Rosé* a parte) il campione universalmente riconosciuto non c'è.

## Ringraziamenti

A tutta la crew di *Intravino*. Questi primi 10 anni di bevute e di scrittura insieme sono stati la cosa più bella mai successa nel mondo del vino.

---

Indice

5	Prefazione
11	Introduzione
17	Capitolo I - <i>Think pink</i> : perché si beve rosato oggi
25	Capitolo II - Il rosato della Provenza: da Brigitte Bardot ad Angelina Jolie
35	Capitolo III - La Loira: il rosato di James Bond
43	Capitolo IV - Il principe dei rosati: il Lago di Garda
51	Capitolo V - Piemonte, Abruzzo, Calabria e Sicilia: gli altri rosati italiani
59	Capitolo VI - La Puglia in rosa... <i>pretty in pink</i>

67	Capitolo VII - <i>Nuances</i> in terra di rossi: il rosa della Toscana
75	Capitolo VIII - Abbinamenti in giro per il mondo
83	Capitolo IX - <i>La vie en rose</i> : a tutto perlage
95	Capitolo X - L'Italia delle bollicine rosé
105	Ringraziamenti
107	Indice

Manuale di conversazione sui vini rosati  
Perché si può indossare il rosa e berlo senza problemi  
di Andrea Gori  
Collana 30Storie

Trenta Editore Srl, Milano

Questo volume è stato stampato  
nel mese di Aprile 2019  
presso Stampa Cartografica Toscana, Pescia (Pt)

