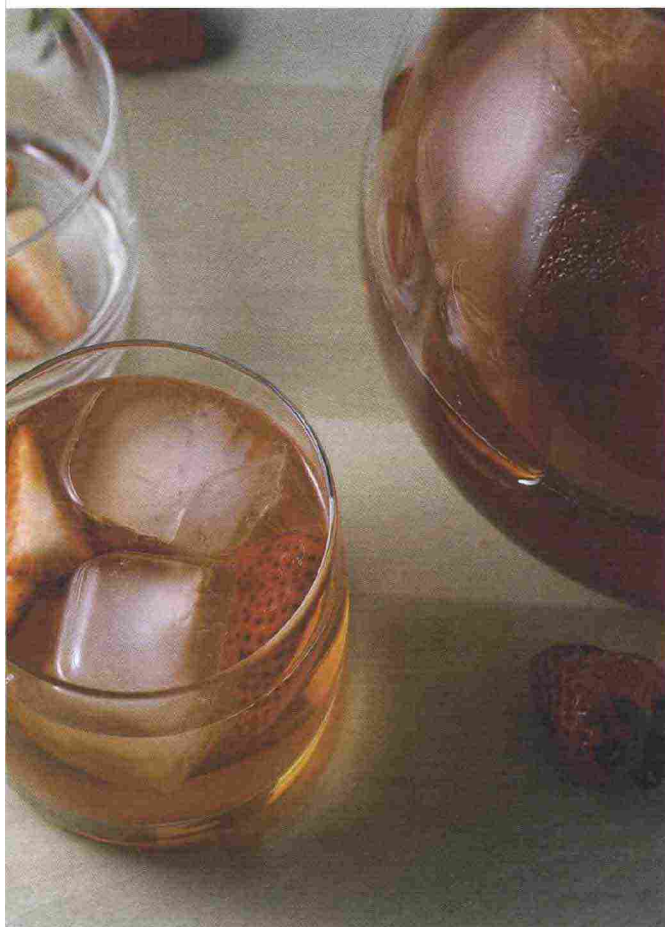


Un'estate in rosè

Il consumo di vini rosati è in aumento, la domanda mondiale in evidente crescita sta stimolando sia la produzione che la commercializzazione. Negli ultimi anni l'Italia ha compiuto notevoli passi avanti sul fronte qualitativo, migliorando i suoi prodotti soprattutto nelle zone vocate, che sono soprattutto cinque.



L'Italia è il quarto produttore di vini rosati con il 10% della produzione mondiale, in vetta alla classifica c'è naturalmente la Francia con un 28%, il cuore pulsante della produzione francese è la Provenza che da sola immette sul mercato una fetta pari al 5,5%, seguono gli Us (17%) e la Spagna (15%).

Se invece parliamo di consumi, in tutto il mondo si bevono 24 milioni di ettolitri di vino rosato e in vetta ai consumi c'è sempre la Francia (36%) seguita dagli Stati Uniti (15%) e dalla Germania (8%), mentre l'Italia è in fondo alla classifica con il 4% dei consumi.

La vinificazione in rosato si ottiene con diverse tecniche ma quelle più usuali sono le seguenti: Pressatura diretta delle uve, utilizzando la tecnica della vinificazione in bianco; Pressatura dopo parziale macerazione fermentativa del pigiato; Pressatura dopo parziale macerazione prefermentativa a temperatura più o meno bassa per tempi variabili (si va dalla macerazione pellicolare fino alla macerazione prefermentativa a freddo); Salasso, in questo caso si ottengono dei rosati come sottoprodotti dei rossi.

Vengono prodotti sia nella versione ferma che spumante.

Negli ultimi anni l'Italia ha compiuto notevoli passi avanti sul fronte qualitativo, migliorando i suoi prodotti soprattutto nelle zone vocate; sono



panificazione & pasticceria / ENOGASTRONOMIA

cinque le principali aree dei rosati autoctoni italiani: Bardolino, Valtènesi, Cerasuolo d'Abruzzo, Castel del Monte e Salice Salentino.

Bardolino è la zona che si trova sulla sponda orientale del Lago di Garda, siamo nel Veronese, i suoi vini sono il Bardolino che si ottiene prevalentemente dalle uve di Corvina veronese con aggiunta di rondinella ed eventualmente altre uve, ha un colore rosso rubino brillante mentre il Chiaretto è la versione rosata del bardolino, si ottiene con le stesse uve ma il colore va dal petalo di rosa al corallo.

Produttori come Lenotti, Vigneti Villabella, Zeni, **Monte del Frà** e Corte Sant'Arcadio producono ottimi vini rosati, freschi profumati e piacevoli. Valtènesi invece è la zona sulla sponda opposta, quella occidentale del lago di Garda qui invece siamo nel Bresciano, anche in questa zona vengono prodotti due vini, uno con una carica di colore più intensa il Valtènesi e l'altro il Valtènesi chiaretto caratterizzato da un rosa pallido e ottenute con le uve del Gropello e di altri vini presenti in zona come il Marzemino e il Sangiovese.

I prodotti rappresentativi della zona è il Valtènesi Riviera del Garda Classico Chiaretto Roseri di Cà Maiol e il Valtènesi Rosato Rosamara di Costaripa Il Cerasuolo d'Abruzzo è ottenuto con la vinificazione di sole uve di Montepulciano,

raccolte a piena maturazione, con una breve macerazione pellicolare di poche ore per regalare al vino il suo colore, quel rosato che è diventato famoso per importanti vini, il Cerasuolo d'Abruzzo di Valentini, il Cerasuolo d'Abruzzo di Emidio Pepe o il Villa Gemma Cerasuolo d'Abruzzo di Masciarelli. Cerasuolo è il tipico colore ciliegia di questi vini, che in dialetto abruzzese è detto Cirasce o Cirice.

La gamma di colore dei vini rosati prevede quattro termini :

Rosa tenue è il colore che si riscontra nei vini rosati dotati di un colore simile a quello dei fiori di pesco o della rosa dell'omonimo colore. Se questa tonalità assume riflessi violacei, il vino è giovane, mentre se presenta bordo granato indica maturità.

Rosa ramato è il colore che ricorda il colore del rame o della buccia di cipolla.

Rosa cerasuolo è appunto quel colore che ricorda la polpa di alcune varietà di ciliegie.

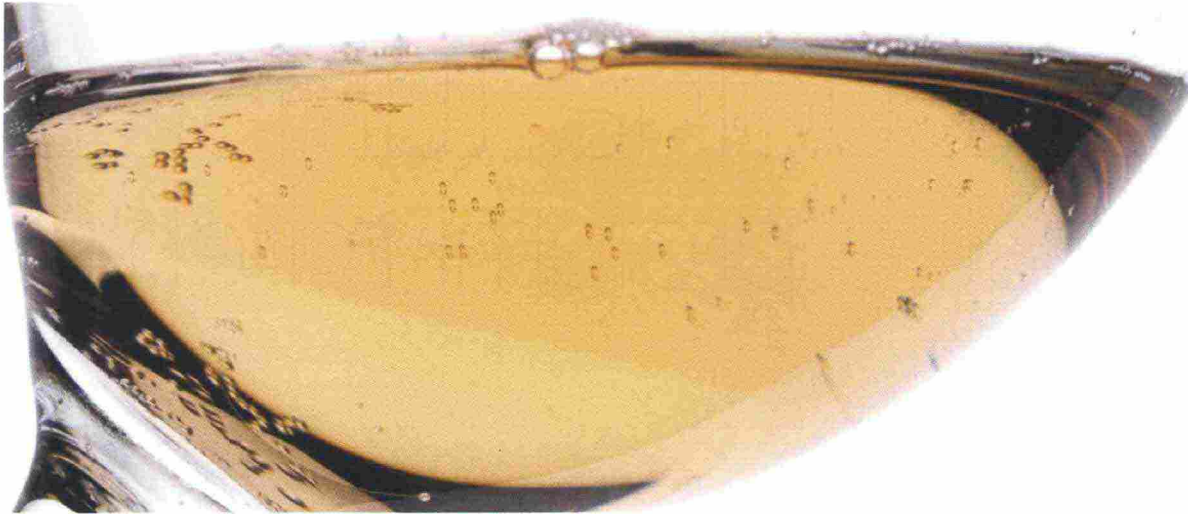
Rosa chiaretto è il colore che caratterizza i vini rosati dotati di un colore simile a quello dei vini rossi, ma più tenue, con caratteristiche del rubino molto tenue.

Scendiamo ora fino alla Puglia e li troviamo altre due zone d'elezione di vini rosati: Castel del Monte e Salice Salentino.

Il Castel del Monte rosato viene prodotto nelle



panificazione & pasticceria / ENOGASTRONOMIA



province di Barletta-Andria-Trani e di Bari, il vitigno principale utilizzato per la produzione dei rosati è il Bombino Nero e l'Uva di Troia che danno vini rosati di diverse tonalità e sfumature. Vale la pena ricordare il Castel del Monte Rosato Pontelama di Ognissole e il Castel del Monte Rosato Cocevola del produttore Marmo entrambi ottenuti con le uve Nero di Troia.

I più interessanti e pregiati vini rosati pugliesi nascono nel Salento, vale a dire nella penisola che costituisce la parte più meridionale della regione e che separa il mare Adriatico dallo Ionio. Il Salice Salentino Rosato nasce da uve Negroamaro completate da Malvasia Nera di Lecce o Malvasia Nera di Brindisi (massimo 20%), due tipologie molto diffuse e apprezzate nella regione che comunicano al vino carattere, equilibrio e corposità.

La zona di produzione si colloca nella parte settentrionale del Leccese sino a comprendere una porzione della provincia di Brindisi ed è costituita, interamente o in parte, dai comuni di Salice Salentino, Guagnano, Campi Salentina, San Pancrazio Salentino, San Donaci e Cellino San Marco.

Il salice Salentino Rosè Le Pozzelle della cantina Candido e il Salice Salentino Brut Rosè Five Roses Leone de Castris sono indubbiamente i due vini portabandiera, ma molti altri si impongono nel mercato per i colori i profumi e la loro piacevolezza gustativa.

Chi ama i vini rosati non può fare a meno di degustare almeno una volta i vini rosati della Provenza, considerati i migliori al mondo. Sono da prediligere i vin de sable della Camargue, un

vitigno che cresce sulle dune e si fortifica con il sole, il vento e la salsedine.

Le AOC della Regione sono: Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois en Provence, Les Baux-de-Provence, Palette, Cassis, Bandol e Bellet.

L'assemblaggio tradizionale è composto dalla Grenache, Mourvèdre e Cinsault, ma possono essere utilizzati anche altri vitigni come Syrah, Tibouren e Cabernet Sauvignon, sono caratterizzati dal tipico colore rosa pallido leggermente aranciato, da un intenso profumo di garrigue (macchia mediterranea) e da un'inconfondibile nota salina.

Il vino rosato ha fatto breccia soprattutto fra i giovani, tanto che anche la Doc Prosecco sta pensando all'opportunità di introdurre una tipologia rosato all'interno della propria gamma e anche gli eventi dedicati ai vini rosati sono in aumento in tutta Italia.

Quest'estate quindi rinfreschiamoci con un calice di vino rosè fermo o spumante non importa, l'importante è che sia rosè.



Rosanna Dal Santo
ENOGASTRONOMIA

