

# Rosati e Vincenti

I vini rosati, a lungo tenuti un po' in disparte dai consumatori, che li consideravano dei vinetti né carne né pesce, né bianchi né rossi, in questi ultimi anni continuano a macinare successi, sfidando pure i tempi di crisi. Forse anzi la crisi in qualche modo li ha fatti riscoprire,

I vini ottenuti dal limitato contatto con le bucce delle uve rosse, conquistano i palati più raffinati. Anche le etichette in rosa con le bollicine, protagoniste della buona tavola

prere, perché la gente cerca sempre più spesso vini non costosi, facili da bere, dal buon gusto fresco, capaci di tener testa a molti piatti, di pesce e di carne. La testimonianza di questa risalita che porta il vino rosato ad affiancarsi ai bianchi e rossi di qualità, è data ancora una volta da



**L'Abruzzo è una delle regioni italiane in cui il rosato ha maggior tradizione.**

giorni corrispondenti a un fine settimana, ha raddoppiato lo spazio espositivo rispetto allo scorso anno raddoppiando al tempo stesso la sede: il parco di Villa Bertanzi, a Moniga del Garda, sulla riva bresciana, e la cinquecentesca Dogana Veneta a Lazise, sulla riva opposta, quella veronese. Nel biglietto d'ingresso era compreso anche quello della motonave Mantova, così gli appassionati potevano andare a loro piacimento di qua e di là, ad assaggiare non solo il Chiaretto "bresciano", fatto prevalentemente con la vinificazione in rosa dell'uva groppello, ma anche l'eccellente rosato veronese ottenuto specialmente dall'uva corvina. Oltre ai rosati locali c'erano in assaggio, naturalmente, anche quelli di altri 200 espositori provenienti da tutte le regioni italiane. In due giorni una squadriglia di circa 40 sommelier ha servito a tempo pieno oltre 50mila assaggi. Dunque grande soddisfazione per i due Consorzi (quello del Garda Classico e quello del Bardolino) e per i due Comuni (Lazise e Moniga del Garda) che hanno saputo ben attrezzare e promuovere l'evento.

Proprio sulle rive del Garda è nato uno dei primi rosati ufficiali italiani, il Chiaretto appunto, a metà dell'800, ad opera di un senatore, Pompeo Momenti, che applicò nella tenuta agricola della moglie, posta sulla sponda bresciana, la tecnica di vinificazione in rosa, come aveva visto fare nelle cantine di Francia, Paese che era solito frequentare.

La Francia è riconosciuta patria dei rosati e anche lì, a Cannes esattamente, si tiene una rassegna dei rosati molto importante, "Le mondial du rosé", do- ▶

"Italia in Rosa". E questa la maggior rassegna nazionale dedicata a questa tipologia di vino prodotta solo con uve rosse le cui bucce rimangono, in fase di vinificazione, a scarso contatto con il mosto per cedere solo una parte delle loro sostanze coloranti. La spiegazione potrebbe sem-

brare superflua ma non lo è: c'è ancora, tra i consumatori ordinari ma non per questo meno degni di essere considerati, anzi, chi crede che il rosato sia frutto di mescolanza di vini bianchi e rossi. Magari lo hanno visto fare in passato sbirciando nel retrobottega di qualche trattoria di

quart'ordine. Succedeva, ma è... acqua passata.

Torniamo alla rassegna dei rosati, che a giugno ha visto disputare la sua terza edizione sulle rive del lago di Garda, famosa, tra i molti pregi, anche per la produzione dei vini rosati. Quest'anno la manifestazione, diluita in due

ve tra l'altro i vini italiani spesso ben figurano. In pratica non c'è regione vitivinicola, dalla valle del Rodano a quella della Loira, dal Languedoc alla Provenza fino a qualche angolo della Champagne, che non abbia i suoi rosati di punta. Anzi, in certe aree, vedi la Provenza, costituiscono la tipologia di vino più diffusa e apprezzata. Questo per la gran quantità di uve rosse coltivate: quelle di maggior notorietà come pinot nero, cabernet franc, syrah, grenache, e quelle a maggior produzione regionale, come mourvedre, cinsault, tibouren, per esempio. Noi però in fatto di varietà di uve rosse non siamo certo secondi e al tempo stesso i contatti al di là delle Alpi, anche dal punto di vista vitivinicolo sono sempre stati fitti e frequenti (vedi, per esempio, l'importazione del metodo per fare gli spumanti). Ecco allora che il vino rosato si iniziò a fare anche nelle nostre regioni, pur se da noi la lente d'ingrandimento dell'interesse del pubblico e quindi della produzione è rimasta puntata sulle tipologie di vini, bianchi e rossi, già ben commercializzati e conosciuti. Nella nostra mentalità agricola il vino doveva essere rosso e robusto, al massimo da diluire con l'acqua quando se ne beveva tanto per trovare un po' d'energia. E questa idea è rimasta quando il vino ha cominciato a conquistare palati più raffinati. Poi da alcuni anni il vino rosato italiano ha cominciato ad uscire dagli ambiti regionali e a conquistare palati e mercati anche oltre i nostri confini.

## Un panorama tutto italiano

Del Chiaretto gardesano, che trova la culla in sette comuni della Valtenesi, nel bresciano, abbiamo già fatto cenno, così come al Bardolino rosato, sulla sponda opposta, prodotto intorno

al Comune che dà il nome anche al vino. Per stare nelle vicinanze un assaggio doveroso va dato ai rotati del Trentino Alto Adige. Verso nord, nella provincia di Bolzano, si ottengono rosati prevalentemente da lagrein, merlot e pinot nero, mentre

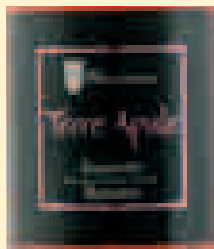
poco più a sud, in provincia di Trento, al lagrein si affiancano schiava e teroldego. La caratteristica dei vini di questa regione è la freschezza, la semplicità e la grande fragranza aromatica. Il Lagrein Kretzer altoatesino - dove kretzer sta a indicare proprio

il temine rosato, mentre lagrein dunkel vuol dire lagrein vinificato in rosso - è un campione perfetto di questa "immediatezza". Ma scendiamo a sud per trovare due regioni che si contendono la "maglia rosa", senza però dimenticarci di passare nel lombardo

## Scelti per voi

**Salento Igt Rosato "Terre Apule" 2009**  
**Vini Daniele Marinelli**  
 Corso Umberto 168  
 74021 Carosino (Ta)  
 tel. - fax 099.4005405  
 www.vinimarinelli.it  
**3,50 euro**

Rosa buccia di cipolla molto limpido. Profumi di rose rosse e salvia, con note di lamponi e torba. Sapido in bocca, con note fruttate e un finale quasi amarognolo.



**Bardolino Doc Chiaretto Classico "Ca' Vegar" 2009**  
**Cantina di Castelnuovo del Garda**  
 Via Palazzina 2  
 37014 Castelnuovo del Garda (Vr)  
 tel. 045.7570522  
 www.cantinacastelnuovo.com  
**4 euro**

Color rosa brillante. Profumi erbacei freschi e di ciliegie. Leggera nota di liquirizia. Fresco e morbido in bocca, con un finale fruttato di buona persistenza.



**Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo "Frentano" 2009**  
**Cantina Frentana**  
 Via Perazza 32  
 66020 Rocca San Giovanni (Ch)  
 tel. 0872.60152  
 fax 0872.608322  
 www.cantinafrentana.it  
**4,50 euro**

Rosa brillante. Profumi gradevoli di ciliegie e frutti di bosco come more e fragole, sentori vegetali. Fresco in bocca, con un buon finale persistente e quasi dolce.



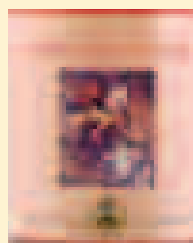
**San Severo Doc Rosato "Favùgnè" 2009**  
**Teanum**  
 Via Salvemini 1  
 71010 San Paolo di Civitate (Fg)  
 tel. 0882.551056  
 fax 0882.554014  
 www.teanum.com  
**5 euro**

Cerasuolo dai riflessi cipria. Gradevoli profumi di ciliegia con una leggera nota vinoso. Sentori ammandorlati in bocca, con aromi di amarena sotto spirito. Lungo finale.



**Puglia Igt Rosato "Casale San Giorgio" 2009**  
**Cantina Locorotondo**  
 Via Madonna della Catena 99  
 70010 Locorotondo (Ba)  
 tel. 080.4311644  
 fax 080.4311213  
 www.locorotondodoc.com  
**5 euro**

Rosato acceso con riflessi cipria. Profumi di fragole e ciliegie, sentori di liquirizia e viole. Ingresso caldo in bocca, bilanciato dalla nota acida. Finale amarognolo e persistente.



**Salento Igt Negroamaro Rosato 2009**  
**Cantele**  
 Via Vincenzo Balsamo 13  
 73010 Guagnano (Le)  
 tel. 0832.705010  
 fax 0832.705003  
 www.cantele.it  
**5,50 euro**

Rosa brillante dai riflessi porpora. Profumi marcati di fragole di bosco e amarene, con note erbacee. Morbido e fresco in bocca. Finale persistente di amarene.



Oltrepò pavese, dove del colore rosa, anzi Cruasé, hanno fatto un marchio collettivo del territorio. Marchio che si riferisce a una eccellentissima produzione spumantistica di questa ampia zona vitata che si insinua tra Piemonte ed Emilia, dove il vino ro-

sato con le bollicine sta affiancando, nel gradimento e dunque nelle vendite, le altre produzioni di spumanti "in bianco". Artefice del Cruasé il pinot nero, che nell'Oltrepò ha trovato la sua terra d'elezione. A mezza via tra nord e sud troviamo dunque l'Abruz-

zo, una delle due regioni in cui il vino rosato trova la maggior tradizione e produzione. Il vino in questione è il Cerasuolo, da cerasa, nome locale per indicare la ciliegia, di cui il vino prende il colore. Non dunque proprio rosa, piuttosto un rosso scarico.

Da non confondere con il Cerasuolo di Vittoria, che è un vino siciliano ma decisamente rosso.

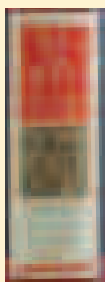
Il successo di questo vino abruzzese ricco e gusto- ▶

**Oltre al montepulciano, alcuni abruzzesi vinificano in rosato uve internazionali come il merlot.**

**Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo "Sistina" 2009**

**Citra**  
 Contrada Cucullo  
 66026 Ortona (Ch)  
 tel. 085.9031342  
 fax 085.9032537  
 www.citra.it  
**5,80 euro**

Cerasuolo tendente al rubino molto luminoso. Profumi intensi e minerali, con sentori di frutti di bosco e mela rossa. Sapido in bocca, dal lieve ritorno fruttato.



**Valdadige Doc Schiava Gentile "Bottega Vinai" 2009**

**Cavit**  
 Via del Ponte 31  
 38123 Trento (Tn)  
 tel. 0461.381711  
 fax 0461.912700  
 www.cavit.it  
**6 euro**

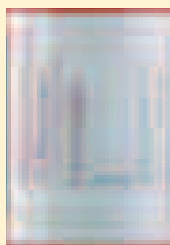
Rosato acceso dai riflessi ciliegia. Freschi profumi di frutta rossa e di mandorla, con note vegetali sul finale. Morbido in bocca, con piacevoli note fruttate.



**Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo 2009**

**Fattoria La Valentina**  
 Via della Torretta 52  
 65010 Spoltore (Pe)  
 tel. 085.4478158  
 fax 085.4478158  
 www.fattorialavalentina.it  
**6,10 euro**

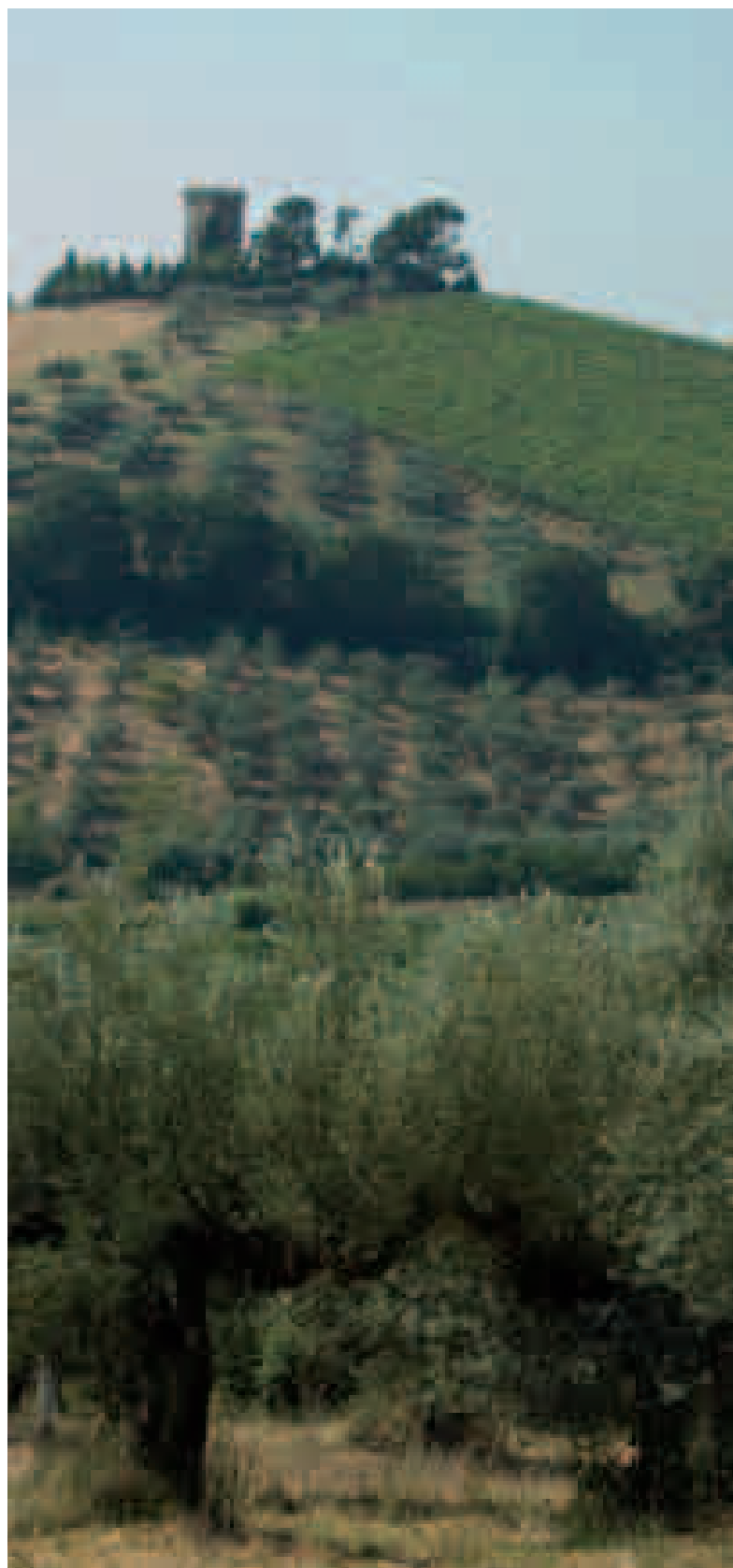
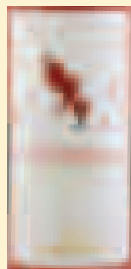
Rosato acceso e brillante. Profumi decisi e vinosi, con note di ciliegia e frutti di bosco. Fresco il finale. Decisa nota acida in bocca, di buona struttura e con un lungo finale.



**Castel del Monte Doc Rosato "Primaronda" 2009**

**Torrevento**  
 S.P. 234 km 10,600 -  
 Loc. Castel del Monte  
 70033 Corato (Ba)  
 tel. 080.8980929  
 www.torrevento.it  
**6,60 euro**

Rosato dai riflessi porpora. Decisi profumi fruttati di fragola e ciliegia sotto spirito. Lieve nota di menta. Strutturato in bocca, con note finali fruttate.



## la magia

**Accattivanti e freschi i rosati alto atesini, prodotti in prevalenza dai grappoli di pinot nero.**

so, spesso articolato, con un tocco di tannicità, meno "leggero" di altri rosati d'Italia, è dovuto anche alla fama del vitigno che gli dà vita, il Montepulciano d'Abruzzo, gran signore di tutta la regione, in cui occupa filari per oltre 17mila ettari.

Più o meno la stessa superficie di vigneti che la Puglia dedica al negroamaro, il vitigno che regala colore e sostanza ai rosati della regione, primi tra tutti quelli del Salento, il caldo e luminoso tacco dello Stivale, dove i vigneti sono ancora coltivati prevalentemente ad alberello, antica "forma di allevamento" importata dalla Grecia, a indicare quanto sia antica la viticoltura nella regione. Il negroamaro è il protagonista dei rosati pugliesi ma ci sono anche altri bravi attori sulla scena, come il primitivo, il nero di Troia, il bombino. Grazie alla varietà dei



## Scelti per voi

### **Bardolino Doc Chiaretto "Tenuta San Leone" 2009**

#### **Seiterre**

Via Monte Salionze 26  
37067 Valeggio  
sul Mincio (Vr)  
tel. 045.7945498  
www.seiterre.com  
**7 euro**

Rosa brillante tendente al rubino. Profumi di ciliegie appena mature, note vegetali fresche e di resina. Piacevolmente fresco in bocca e di buona persistenza.



### **Calabria Igt Rosato "Luna Piena" 2009**

#### **Termine Grosso**

C.da Termine Grosso  
88835 Roccabernarda (Kr)  
tel. 392.4507831  
fax 0962.32020  
www.terminegrosso.com  
**7 euro**

Rosato acceso dai riflessi cipria. Gradevoli profumi fruttati e persistenti, con decise note di ciliegia. Elegante e fresco in bocca, con un finale di buona persistenza.



### **Vigneti delle Dolomiti Igt Schiava "Valvalè" 2009**

#### **Valle di Cembra Cantina di Montagna**

Via IV Novembre 78  
38034 Cembra (Tn)  
tel. 0461.680010  
www.cantinavalledicembra.com  
**7 euro**

Rosato acceso dai riflessi porpora. Profumi decisi e piacevoli di frutta rossa come ciliegia e fragola. Piacevole sensazione acidula in bocca. Vino semplice ma accattivante.

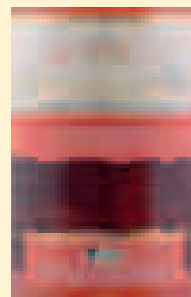


### **Garda Classico Doc Chiaretto 2009**

#### **Redaelli De Zinis**

Via Ugo De Zinis 10  
25080 Calvagese  
della Riviera (Bs)  
tel. 030.601001  
www.dezinis.it  
**7,80 euro**

Rosa brillante con riflessi cerasuolo. Profumi di frutti di bosco, come fragole e more, e piacevoli note erbacee fresche. Fresco in bocca, con un finale persistente di amarene.







## Anche il rosato ha le sue origini contadine

Raccontano in Francia, ma lasciamo al racconto la componente fantasiosa, che il rosato era una prerogativa dei contadini che andavano a lavorare nei campi e avevano bisogno di vini per sostenersi. Non quello bianco perché non una gran cosa come energetico, non quello rosso perché, al contrario, troppo carico, da far girare subito la testa. Qualcuno, per curiosità o necessità,

aveva tolto un po' di vino da una botte dove aveva iniziato da poco a fermentare un mosto rosso con le bucce dentro, l'aveva assaggiato dopo averne scrutato il color buccia di cipolla e lo aveva trovato perfetto per lo scopo: non molto corposo ma piacevole e decisamente più intenso di un vino bianco. Quel che ci voleva per riprendersi nelle soste dal lavoro tra frutteti, vigneti e campi.

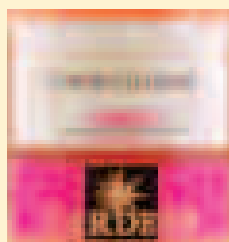
vitigni si ottengono rosati dalle caratteristiche e dalle tonalità differenti, dal rosa tenue al cerasuolo.

Come detto però, grazie all'abbondanza delle uve a bacca rossa, il vino rosato si produce ormai in quasi tutte le regioni, per curiosità, passione e soprattutto per allargare la gamma dei prodotti con un vino che conquista da alcuni anni trova estimatori anche tra i palati più raffinati. In Veneto, oltre che rosati con

le uve tipiche del territorio intorno a Bardolino, ovvero corvina, rondinella e molinara, si fanno vini rosa di gran struttura anche con il raboso, mentre in Friuli si ricavano ottimi vini dal refosoco, oltre che dalle molte uve rosse "internazionali" che abitano la regione. Anche la Liguria ha il suo rosato, l'Ormeasco Schiacetrà, fatto nella riviera di Ponente con uva dolcetto e da non confondere con lo Sciacchetrà. ▶

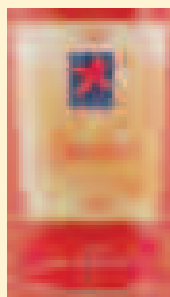
**Umbria Igp Rosato "Alborato Rosé" 2009**  
**Cardeto**  
 Località Sfferracavallo  
 Loc. Cardeto  
 05018 Orvieto (Tr)  
 tel. 0763.341286  
 www.cardeto.com  
**8 euro**

Rosa chiaro dai riflessi buccia di cipolla. Profumi fini e piacevoli, con leggere sensazioni quasi dolci. Vino facile da bere e piacevole, con un finale di buona finezza.



**Veneto Igt Rosato 2008**  
**Fattoria Monte Fasolo**  
 Via Monte Fasolo 2  
 35030 Cinto Euganeo (Pd)  
 tel. 0429.634030  
 fax 0429.634800  
 www.montefasolo.com  
**8 euro**

Rosa brillante dai riflessi aranciati. Profumi di ciliegie e fragole di bosco e leggere note erbacee fresche. Morbido in bocca, con una discreta acidità che lo mantiene fresco.



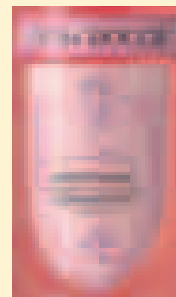
**Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo 2009**  
**Terra d'Aligi**  
 Via Piana la Fara 90  
 66041 Atessa (Ch)  
 tel. 0872.897916  
 fax 0872.897813  
 www.terradaligi.it  
**8 euro**

Rosato acceso dai riflessi brillanti. Profumi ricchi ed eleganti di ciliegia fresca, finale di amarena sotto spirito. Aromi di mandorla e amarena in bocca. Fresco finale di prugna.



**Bardolino Doc Chiaretto Classico "Campo delle Rose Ca'de' Rocchi" 2009**  
**Tinazzi**  
 Via delle Torbiere 13  
 37017 Lazise (Vr)  
 tel. 045.6470697  
 www.tinazzi.it  
**8 euro**

Rosa brillante dai riflessi aranciati. Profumi gradevoli di frutta rossa, con note di ciliegia sotto spirito. Fresco in bocca, con note amarognole e finale persistente.



## Scelti per voi

### **Aglianico del Taburno Doc Rosato 2009**

Fontanavecchia  
Via Fontanavecchia  
82030 Torrecuso (Bn)  
tel. 0824.876275  
fax 0824.876275  
www.fontanavecchia.info  
**8 euro**

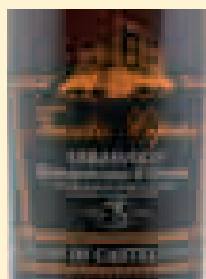
Rosa brillante dai riflessi ramati. Profumi di amarene, fragole di bosco e sentori erbacei freschi. Ingresso caldo in bocca, bilanciato dall'acidità che rinfresca. Persistente.



### **Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo "Duchi di Castellucci" 2008**

Tenuta Cipressi  
C. da Zappino 99  
65027 Scafa (Pe)  
tel. 085.8541366  
www.duchidicastelluccio.it  
**8,50 euro**

Rosa brillante dai riflessi aranciati. Profumi di ciliegie e violette, sentori vegetali. Fresco in bocca, con un finale persistente che richiama le ciliegie mature.



### **Salento Igt Rosato "Metiusco" 2009**

Palamà  
Via Armando Diaz 6  
73020 Cutrofiano (Le)  
tel. 0836.542865  
fax 0836.542865  
www.vinicolapalama.com  
**9,50 euro**

Rosato brillante dai riflessi cipria. Profumi freschi di fragola e ciliegia e piacevoli note di anguria e melone. Ingresso caldo in bocca, buone note fruttate e finale acidulo. Persistente.



### **Friuli Isonzo Doc Pinot Grigio "Rosänder" 2009**

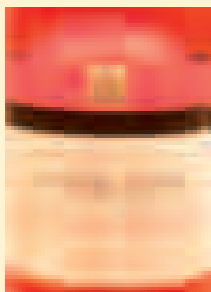
Cantina Produttori  
Cormòns  
Via Vino della Pace 31  
34071 Cormons (GO)  
tel. 0481.62471  
www.cormons.com  
**9,50 euro**

Color rame dai riflessi aranciati. Profumi di nocciola e di anice, piacevoli note di mela verde. Fresco in bocca, con un buon finale persistente che ricorda l'anice.



**Alto Adige Doc Lagrein Rosato 2009**  
**Egger - Ramer**  
 Via Guncina 5  
 39100 Bolzano (Bz)  
 tel. 0471.280541  
 fax 0471.406647  
 www.egger-ramer.com  
**9,50 euro**

Cerasuolo acceso e brillante. Gradevoli profumi che si aprono su note di ciliegia. Fresco in bocca, con piacevoli e leggere note ammandorlate.



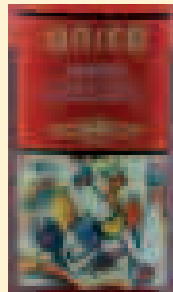
**Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo "Solàrea" 2009**  
**Agriverde**  
 Via Stortini 32/A  
 66026 Ortona (Ch)  
 tel. 085.9032101  
 www.agriverde.it  
**11,45 euro**

Rosa acceso e brillante. Profumi di amarena e ciliegie appena mature, note erbacee fresche e di viola. Persistente in bocca, finale che richiama le note erbacee e fruttate.



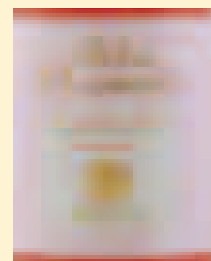
**Terre di Chieti Igt Merlot "Unico" 2009**  
**Tenuta Ulisse**  
 Via San Polo 40  
 66014 Crecchio (Ch)  
 tel. 0871.306252  
 fax 0871.941003  
 www.tenutaulisse.it  
**12 euro**

Colore rosato luminoso. Profumi accattivanti di spezie e frutta rossa, note di mandorla e amarena. Fresco in bocca, con tannino deciso e gradevole finale fruttato.



**Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo "Selva de' Canonici" 2009**  
**Cantine Dragani**  
 Via Macinini 15  
 66026 Ortona (Ch)  
 tel. 085.903331  
 www.cantinedragani.it  
**12 euro**

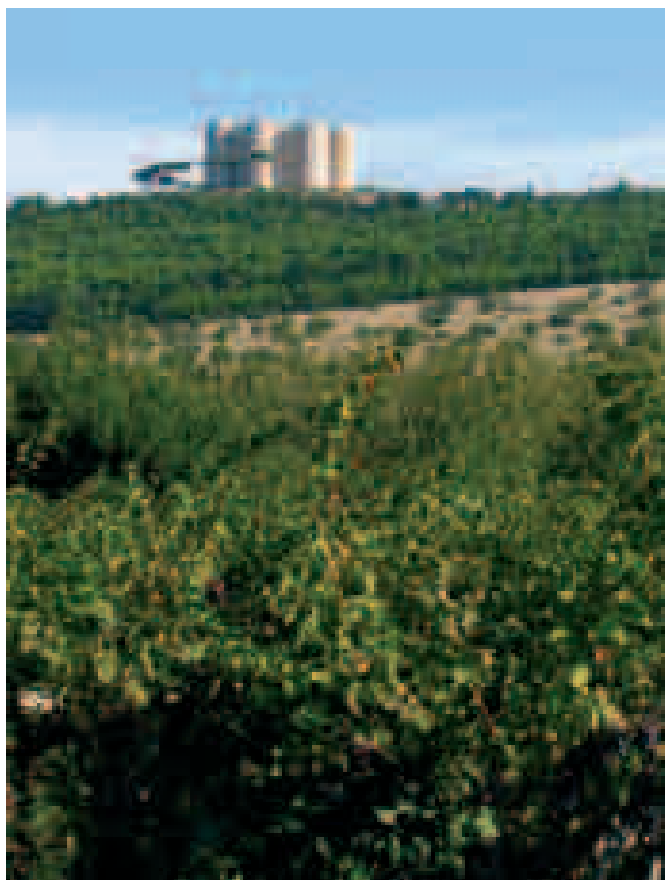
Rosa brillante dai riflessi porpora. Evidenti profumi fruttati di ciliegia sotto spirito e leggere note ammandorlate. Ricco e corposo in bocca, con fini note acidule. Persistente.



Una confusione però che può capitare solo quando si ordina il vino, perché poi nel bicchiere i due vini sono agli estremi: rosato, profumato di ciliegia e fragola, fresco e ma anche strutturato, bianco e dolce il secondo, che à fatto con uve appassite di bosco, vermentino e albarola che hanno pure bacca bianca. Scendendo in centro Italia, pur con un viaggio rapido, troviamo rosati in Toscana e nel Lazio prevalentemente derivati da sangiovese, mentre nelle Marche e in Molise ritroviamo protagonista il montepulciano. Nelle Marche questo vitigno è però affiancato dall'uva lacrima, che da un vino in rosa di grande qualità. Per completare il panorama, un cenno anche ai vini in rosa della Campania, da piediroso, sciascinoso e aglianico e a quelli della Calabria, specie della zona di Cirò, dove l'uva gaglioppo è coltivata

**La Valtenesi sul Garda e Castel del Monte ad Andria sono aree vocate per i rosati lombardi e pugliesi.**

## *• I rosati sono i vini che • più hanno aumentato le • vendite nell'ultimo biennio*



da millenni. Anche in Sicilia si fanno rosati, specie nelle campagne etnee, con uve locali - frappato, nerello cappuccio e nerello mascalese - ma anche internazionali. In Sardegna due interessanti rosati, da uve cannonau e da carignano. Il primo è corposo, intenso, per via delle caratteristiche dell'uva, il secondo è più delicato e profumato.

### **Bollicine in rosa**

Abbiamo fatto solo un cenno all'Oltrepò Pavese per via del Cruasé, ma vini spumanti di qualità si fanno anche in altre aree dove è stata adottata la creazione delle bollicine attraverso il metodo classico. Parliamo dunque di Franciacorta, nel bresciano, e di Trentino, dove sempre il pinot nero, l'uva principe, riesce a dare grandi spumanti in rosa, capaci di affrontare in grande stile un intero pasto e capaci di affrontare diversi anni di sosta nella nostra cantina senza perdere le proprie caratteristiche. 