

# Anche il Futuro è Roseo

**P**er chi ancora crede, sbagliando in modo plateale, che i rosati siano vini da “donne” (per il colore delicato, la soavità, la fresca leggerezza) la notizia è questa: a farlo con grande capacità, e non da adesso ma da decenni, in una tenuta di oltre 40 ettari nel sud della Francia, è la Legione Straniera, un corpo militare formato da quelli che sono l’emblema di “uomini duri”. Se non ci credete andate sul sito [www.legion-boutique.com](http://www.legion-boutique.com), dove di vini rosati se ne trovano diverse tipologie, naturalmente da comprare on line. In Francia, del resto, di questi vini sono sempre stati gran maestri, specie nelle regioni del sud. In Provenza, per esempio, i vini rosati costituiscono sempre la quota di maggior

Sono sempre di più gli estimatori dei vini rosati. In Italia se ne fanno in tutte le regioni anche se esistono zone particolarmente vocate. Ve ne segnaliamo alcuni davvero meritevoli

produzione. Stessa buona sorte in alcune aree spagnole, come la Navarra, e - più a nord-est - austriache, come la Stiria. Certo è che colore accattivante, piacevolezza, freschezza, profumi sono qualità che non badano “ai sessi” e aiutano anche a far vendere bene il vino, di qualunque colore esso sia. Il vino rosato rappresenta circa il 10 per cento del consumo

mondiale, e specie quello riservato al Nord Europa dove, da qualche anno, sembrano andare pazzi per il vino dai toni di buccia di cipolla o color ciliegia chiaro. Forse, ci ha detto una nostra collega che vive a Stoccolma, perché lì, e in particolare in Scandinavia, sono grandi consumatori di pesce e il rosato con i prodotti del mare ci va particolarmente a

**Le aree del Garda hanno una tradizione vitivinicola molto antica, risalente all'epoca dei romani.**

nozze, in tutte le salse. O forse perché quando si interessano di vino, lo fanno con maggiore attenzione e ampiezza, senza pregiudizi. O, ancora, perché rispetto al loro bere fortemente alcolico, qualche sorso fresco, dal gusto aromatico, capace di rallegrare il palato senza appesantire lo stomaco, fa solo gran piacere. Il che, naturalmente, vale pure per noi “mediterranei”. Il 10 per cento, dirà qualcuno, non è molto, il predominio rimane dei vini rossi e bianchi, ma invece è una percentuale decisamente alta se si considera che fino a poco tempo fa il rosato veleggiava solo intorno al 2, 3 per





cento. Dicono gli esperti dell'Oiv (Organizzazione internazionale della vite e del vino) che questa tipologia ha fatto il balzo in avanti più consistente rispetto alle altre. La cosa vale anche da noi, dove di storia vinicola, è innegabile, ne abbiamo tanta ma di cultura vinicola, altrettanto innegabile, ne abbiamo poca.

### Una richiesta sempre in crescita

Da qualche anno le cose sono cambiate, il rosato "italiano", nella produzione e nel consumo, ha conquistato dignità ed estimatori. E' cresciuto il numero delle aziende, anche blasonate, che affiancano un prodotto in rosa accanto ai loro rossi di punta (merito soprattutto delle richieste che arri-

## Veneto

### Bardolino Doc Chiaretto Classico "Pozzo dell'Amore" 2010

**Villabella**  
Loc. Canova 2  
37010 Calmasino di Bardolino (Vr)  
tel. 045.7236448  
[www.vignetivillabella.com](http://www.vignetivillabella.com)  
**6 euro**

Colore rosa cerasuolo brillante. Al naso profumi eleganti di piccoli frutti di bosco come ribes e lamponi. Il gusto è fresco e ben bilanciato. Ritornano sul finale le note fruttate.



### Bardolino Doc Chiaretto Classico 2010 Lenotti

Via santa Cristina 1  
37011 Bardolino (Vr)  
tel. 045.7210484  
fax 045.6212744  
[www.lenotti.com](http://www.lenotti.com)  
**6,40 euro**

Colore rosa con sfumature brillanti. I profumi sono decisi: note di fragola si alternano a sentori di ciliegia e fiori. In bocca è fresco e ha una buona acidità. Persistente.



### Bardolino Doc Chiaretto Classico "Campo delle Rose Ca'de' Rocchi" 2010

**Tinazzi**  
Via delle Torbiere 13  
37017 Lazise (Vr)  
tel. 045.6470697  
[www.tinazzi.it](http://www.tinazzi.it)  
**10 euro**

Colore rosa brillante con riflessi aranciati. Si sprigionano profumi di frutta rossa e ciliegia sotto spirito. Buono il gusto, fresco e ben bilanciato. Note di fiori sul finale.







vano dall'estero), è aumentata pure la quantità dei ristoratori e degli enotecari che lo hanno inserito in carta e sugli scaffali (specie nelle aree di maggior produzione), è più versato nei bicchieri dei wine bar e negli

happy hour. È sempre più protagonista anche tra i prodotti con le bollicine e, ancora, è allettante protagonista di manifestazioni specifiche che nelle maggiori zone di produzione ormai gli dedicano in esclu-

siva. Vedi, per esempio, Italia in Rosa, che viene organizzata quest'anno il 4 e 5 maggio nella bresciana Moniga del Garda. E' la quarta edizione di fila (la notizia dettagliata la trovate alla fine di questo articolo), la

**Grazie alle temperature miti anche in inverno, sulle rive del Lago di Garda si coltivano olivi e vigneti.**

più importante sul tema e che, cosa più importante, che vanta un numero sempre crescente di produttori che espongono, ormai da tutte le regioni italiane, di visitatori che assaggiano e di addetti ai lavori che fanno ordinazioni. E, visti i tempi che corrono...

## La tecnica di vinificazione

Insomma, sembrano assai lontani gli anni in cui qualche oste malizioso, per usare un aggettivo "tenuè" come il colore del vino, componeva in proprio il rosato della casa da servire ai clienti mescolando, nel retrobottega, i vini bianchi e rossi avanzati dai pasti precedenti. Quest'azione, illecita ma una volta non rara, ha contribuito non poco a creare pregiudizi nei consumatori dei vini da tutti i giorni, convinti che anche i produttori, con tecniche evidentemente meno artigianali, ottenessero i rosati miscelando bianchi e rossi. Poi fortunata-

## Lombardia

### Garda Doc Colli Mantovani Chiaretto "Rosa del Lago" 2010

**F.lli Fraccaroli**  
Strada Berra Vecchia 1  
37019 Peschiera del Garda (Vr)  
tel. 045.7550949  
www.fraccarolivini.it  
7 euro

Colore rosa scarico con bei riflessi luminosi. Profumi delicati di mandorla, amarena e di rose. In bocca è fresco e di buona struttura. Sul finale di gusto aromi di fragola.



### Garda Classico Doc Chiaretto "Pergola" 2010 Civielle

Via Pergola 21  
25080 Moniga del Garda (Bs)  
tel. 0365.502002  
fax 0365.5033424  
www.gardavino.it  
8 euro

Colore rosa con venature brillanti. Dal bicchiere escono profumi di fiori, more, lamponi e ribes. In bocca è morbido e di buona freschezza. Il finale è persistente e floreale.



### Garda Classico Doc Chiaretto 2010 Redaelli De Zinis

Via Ugo De Zinis 10  
25080 Calvagese della Riviera (Bs)  
tel. 030.601001  
www.dezinis.it  
9 euro

Rosa brillante con sfumature luminose. I profumi ricordano le amarene, le fragole e delicate note di rosa. In bocca ha una buona acidità e una buona freschezza.



### Garda Classico Doc Chiaretto "Tenuta Maiolo" 2010

**Provenza**  
Via dei Colli Storici  
25015 Desenzano del Garda (Bs)  
tel. 030.9910006  
www.provenzacantine.it  
9,50 euro

Colore rosa scarico con venature brillanti. I profumi freschi ricordano l'erba di campo e i frutti rossi. In bocca è molto fresco, merito dell'acidità. Finale fruttato di amarena.



## Abruzzo

### Cerasuolo d'Abruzzo Dop "Esor" 2010

**Citra**  
Contrada Cucullo  
66026 Ortona (Ch)  
tel. 085.9031342  
fax 085.9032537  
www.citra.it  
**6,50 euro**

Colore rosa con sfumature luminose. Dal bicchiere escono sentori di piccoli frutti rossi e note floreali. Al palato è fresco e di buona struttura. Gradevole l'aroma di amarena sul finale.



### Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2010

**Terra d'Aligi**  
Via Piana la Fara 90  
66041 Atessa (Ch)  
tel. 0872.897916  
fax 0872.897813  
www.terradaligi.it  
**6,80 euro**

Rosa acceso con sfumature brillanti. Profumi gradevoli di frutti rossi uniti a lievi note di mango. In bocca ha un ottimo equilibrio, fresco e morbido. Nel finale aromi di lamponi e more.



### Terre di Chieti Igt Rosato "Sogno di Ulisse" 2010

**Tenuta Ulisse**  
Via San Polo 40  
66014 Crecchio (Ch)  
tel. 0871.407733  
fax 0871.941003  
www.tenutaulisse.it  
**8 euro**

Colore rosa brillante molto intenso. Sentori decisi di amarena e piccoli frutti rossi. In bocca ha una buona freschezza e un aroma gradevole, ben bilanciato e persistente.



### Cerasuolo d'Abruzzo Doc "Selva de' Canonici" 2010

**Cantine Dragani**  
Via Macinini 15  
66026 Ortona (Ch)  
tel. 085.903331  
fax 085.9032235  
www.cantinedragani.it  
**13 euro**

Colore rosato molto intenso. Gradevoli profumi di fragole, ciliegie note di erba fresca. In bocca ha un buon equilibrio e una buona acidità. Finale di gusto floreale.



mente qualcuno ha cominciato a spiegare bene che il rosato è fatto solo con uva rossa in parte vinificata in bianco oppure con la tecnica del salasso, che presuppone sempre l'utilizzo dell'uva rossa. Quale? Sulla carta tutte possono andar bene, perché la tecnica di produzione a tutte si adatta. Nel caso della vinificazione in bianco non si fa altro che sottrarre il vino dal contatto con le bucce (che contengono le sostanze coloranti) in tempi più o meno brevi, questione di ore o di una mezza giornata, in modo che gli antociani (gli elementi coloranti) si scioglano in scarsa quantità nella parte liquida. I tempi di contatto dipendono dal colore più o meno intenso - da quello tenue del petalo di rosa (vin gris, dicono i francesi ma il grigio non c'entra niente) a quello deciso del rame - che si intende dare al prodotto finale. Operazione, già questa, non tanto facile: bisogna sempre stare lì a tenere d'occhio il

**Le uve di montepulciano sono utilizzate, oltre che per il tipico rosso abruzzese, anche per la produzione del Cerasuolo.**

procedimento e "separare" al momento giusto. Nella tecnica del salasso, invece, si procede togliendo una quantità di mosto dalla vasca di macerazione nella quale si sta producendo un vino rosso. Il mosto estratto verrà vinificato separatamente

il bianco, il resto del vino rimasto continuerà nella sua strada per diventare rosso, in questo caso di colore intenso perché sostanzialmente avrà a disposizione un maggior numero di antociani.

Abbiamo detto: tutte le uve



possono andar bene (e anche per questo il rosato alla fine si produce in ogni parte d'Italia) ma produttori accorti selezionano sempre più per questo vino uve rosse che siano particolarmente ricche di aromi, di acidità e di quella sapidità che aumenta la sensazione di freschezza nel bicchiere senza incidere sulla struttura.

### Le aree più interessanti

Se la Francia e l'Austria, come abbiamo citato in apertura, hanno le loro zone particolarmente vocate al rosato, anche l'Italia ha le sue aree "preferite", dove magari la tradizione è più radicata o dove l'opportunità offerta dalle uve, dal clima e, perché no, dal mercato, è meglio evidenziata.

Vedi, per esempio, il Salento, in Puglia, dove, dice la storia vinicola, fu imbottigliato ufficialmente il primo rosato d'Italia. Era il 1943 e il vino si chiamava (e tutt'ora si chiama) Five Roses, 90 per cento negroamaro e 10 per cento malvasia nera, prodotto dall'azienda Leone de Castris. Un vino ▶





tutto italiano con un nome rigorosamente inglese, perché prodotto su richiesta per rifornire le truppe alleate straniere occupate al tempo nel sud Italia, bisognose di un vino piacevole rigenerante ma non in grado di appesantire. Un vino che si è meritato, oltre a riconoscimenti enologici a non finire, anche un romanzo, proprio per la sua storia affascinante.

Altra area di vocazione è l'Abruzzo, dove l'uva montepulciano dà vita al Cerasuolo (color "cerasa", ciliegia), una Doc rosata prodotta nelle province di Chieti, Pescara, Teramo e l'Aquila. Da non confondere con il Cerasuolo di Vittoria, che invece è un vino siciliano Docg rosso (seppur non particolarmente intenso), ottenuto da nero d'avola e frappato.

Rimanendo sul lato est della penisola tiriamo dritti su a nord e troviamo un'altra area particolarmente eclettica nei confronti del rosato, che è quella del lago

## Puglia

### San Severo Doc Montepulciano Rosato "Favùgnè" 2010

**Teanum**  
Via Salvemini 1 - 71010 San Paolo di Civitate (Fg)  
tel. 0882.551056  
www.teanum.com  
**6 euro**

Un bel rosato luminoso con venature brillanti. Profumi di ciliegia, fragole e more. In bocca è fresco e morbido. Un rosato dal gusto piacevole e dal finale fruttato.



### Castel del Monte Doc Rosato "Primaronda" 2010 Torrevento

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

Colore cerasuolo brillante. Ottimi profumi di frutta rossa e gradevoli sentori di fiori. In bocca si ritrovano le stesse percezioni olfattive. Un gusto fresco, morbido e sapido. Persistente.



### Salento Igt Rosato "Five Roses - 67° Anniversario" 2010

**Conti Leone de Castris**  
Via Senatore de Castris 26  
73015 Salice Salentino (Le)  
tel. 0832.731112  
www.leonedecastris.com  
**9,70 euro**

Colore rosa brillante con riflessi brillanti. Ottimi profumi di more, fragole e ciliegie appena mature. Degustandolo si avverte una nota fresca e floreale che dona eleganza al vino.



## Resto d'Italia

**Umbria Igt Rosato**  
**"Castel Grifone" 2010**  
**Lungarotti**  
 Via Mario Angeloni 16  
 06089 Torgiano (Pg)  
 tel. 075.988661  
 fax 075.9886650  
 www.lungarotti.it  
**6,50 euro**

Colore rosa scarico con riflessi brillanti. Profumi decisi di fragole, amarene e lamponi. In bocca ha una discreta acidità e un buon aroma fruttato. Gradevole il finale con lievi note balsamiche.



**Calabria Igt Rosato**  
**"Luna Piena" 2010**  
**Termine Grosso**  
 C.da Termine Grosso  
 88835 Roccabernarda (Kr)  
 tel. 392.4507831  
 www.terminegrosso.com  
**7 euro**

Colore rosa intenso con sfumature brillanti quasi rubino. Profumi intensi di fragole, fiori e lievi sentori di viola. In bocca la freschezza è ben bilanciata dall'acidità. Persistente.



**Toscana Igt Rosato**  
**"Bacio" 2010**  
**Marchesi Ginori Lisci**  
 Castello Ginori di Querceto  
 56040 Ponteginori (Pi)  
 tel. 0588.37443  
 fax 0588.37443  
 www.marchesiginorilisci.it  
**8 euro**

Colore rosa brillante con riflessi luminosi. Dal bicchiere escono note di frutta rossa, fragole, more e note fresche di fiori. In bocca ha una gradevole acidità. Finale di amarena.



**Toscana Igp Aleatico**  
**"Rosa della Piana" 2010**  
**La Piana**  
 Via Margherita 4  
 57032 Capraia Isola (Li)  
 tel. 335.8413711  
 www.lapianacapraia.it  
**15 euro**

Colore rosato con venature brillanti. I sentori avvolgenti ricordano principalmente la rosa e piccoli frutti rossi. Al palato è fresco e morbido. Gradevole il persistente finale floreale.



I terreni fertili, un microclima ideale e la buona esposizione dei vigneti offrono una perfetta maturazione delle uve.

## • Aromaticità, freschezza • e anche buona consistenza • sono i suoi punti di forza

**Salento Igp Rosato**  
**"Murex - Le Vigne di Sammarco" 2010**  
**Rizzello**  
 Via Rafi - Verderame sn  
 72020 Cellino San Marco (Br)  
 tel. 0831.617776  
 www.agricolerizzellospa.com  
**10 euro**

Colore rosa intenso con riflessi aranciati. Sentori ricchi di frutta rossa come i lamponi e le more. In bocca è morbido con una buona freschezza data dall'acidità. Persistente finale floreale.



di Garda, con il suo Chiaretto Doc, la cui produzione antica, prevalentemente dall'uva locale groppello, ma anche barbera, marzemino, sangiovese, è stata poi codificata nell'800 dal senatore veneziano Pompeo Molmenti, che aveva villa e vigneti a Moniga del Garda, chiamata proprio "la città del Chiaretto", sulla sponda bresciana. Sul lato opposto, riva veneta, c'è il bel borgo di Bardolino, dove si fa anche il Bardolino Chiaretto, producibile solo nella provincia veronese. Con uve corvina, rondinella, molinara.

I rosati sulle due rive contrapposte del Benaco si fanno per lunga tradizione, perché si adattano in modo eccellente e magistrale alla tipica cucina locale che vede in primo piano il pesce di lago un po' "grasso" e quindi bisognoso

di un vino fresco e al tempo stesso un vino di carattere (ma è ottimo anche con i crostacei dei mari del Nord e tutto il pesce arrosto), perché, infine, le località rivierasche sono assai ben frequentate dai turisti del Nord Europa. Ai quali i rosati piacciono molto.

Proseguiamo ancora verso nord, proprio costeggiando il lago di Garda fino ad arrivare in Alto Adige, dove anche qui per i rosati hanno una certa predisposizione, e producono un ottimo Lagrein Kretzer (termine quest'ultimo, che vuol dire appunto rosato). Per rosati possono passare anche certi Schiava ben fatti. Rosati nel colore originale, per la poca carica colorante delle bucce, e non per tecnica di vinificazione. La schiava è un vitigno antico e popolare del Trentino

Alto Adige, troppo spesso, però, messo da parte. Per il suo colore chiaro per natura, per la sua freschezza, per il suo buon gusto, per la sua facilità di bevuta, potrebbe trovare una nuova strada nel sempre più ampio mondo dei rosati.

Abbiamo detto di zone dove il rosato è di casa da tempo. Ci sono poi piccole ma brillanti (e non solo nel colore) realtà. Come detto, anche in altre regioni o zone, come l'Umbria, il Piemonte o la costa toscana. Qui, per esempio, un rosato davvero buono lo abbiamo scovato in una piccola azienda, La Piana, di un posto altrettanto minuscolo: la suggestiva isola di Capraia. Il vino, da uva aleatico biologicamente coltivata, si chiama Rosa della Piana. Alice Bollani, la giovane padrona di casa, ne ha fatte, fino allo scorso anno, poco più di un migliaio di bottiglie, perciò, per trovarle, bisognava sperare in un fortuna propizia. L'annata nuova, quella in commercio e da noi assaggiata, è salita a 5mila pezzi. A grande richiesta, a sua volta dovuta alla bontà indiscussa del vino.