

Vini Rosati: incontro del SIVE in sinergia con Vinidea

Una due giorni interamente dedicata ai vini rosati, con la partecipazione di noti enologi italiani e francesi in quel di Moniga del Garda, che hanno spiegato le zone di produzione, accompagnandole con delle degustazioni. L'organizzazione è stata efficientissima e la scaletta molto ricca di informazioni e spunti di riflessione. Davvero una bella esperienza, che purtroppo non abbiamo potuto seguire nel secondo giorno e che quindi non vi potremo raccontare se non nominando i relatori e i temi dei loro interventi. Ma veniamo alle interessanti presentazioni dell'otto marzo.

Gilles Masson del Centro di Ricerca e di sperimentazione sui vini rosati di Vidauban, Var, ha risposto alla domanda fondamentale: il vino rosato sta cambiando? Nella sua ricerca, che ha preso in esame più di quattromila vini provenienti da oltre trenta Paesi in un periodo di tempo compreso fra il 2004 e il 2010, ha registrato un deciso aumento nella produzione dei vini rosati (nel 2004 i campioni presi in esame erano circa 500, nel 2010 più di 800 e i Paesi rappresentati sono passati da 19 nel 2004 a 25 nel 2010). Dal suo studio emerge inoltre che, nell'anno 2007 e nell'anno 2010 la gradazione dei vini rosati è leggermente aumentata (da 12,82 a 12,88 % vol.) e che il tenore in zuccheri è aumentato (da 2,8 a 4,1 g/L), la solforosa è leggermente diminuita (da 93 mg/L a 92). In generale il colore dei vini rosati è diventato più chiaro e comunque il colore varia tantissimo da Stato a Stato, anche se si può dire che al Nord normalmente i colori sono più chiari e al Sud più scuri. La tendenza in Francia è sempre più per i rosati chiari, fruttati e rotondi. Dopo la relazione sono stati degustati sei vini della Provenza. Il primo, proveniente dalla AOC (la nostra DOC) Côtes de Provence, situata nella vallata interna con clima mediterraneo secco e caldo, suoli d'erosione scistosi o calcarei, è *Cuvée Hedonique* dell'azienda Cave de Gonfaron. La cantina risale al 1920 e accorpa 150 viticoltori e ci presenta un rosato del 2011 da uvaggi Grenache 50%, Cinsault 40% e Syrah 10%. Il colore nel bicchiere è pallido, tra la pesca e il litchi, al naso ha sentori di pesca, bon bon, fragola e agrumi. In bocca è rotondo ma corto. Il secondo vino è originario di Côteaux Varois en Provence, un terroir della Provenza interna, con un clima caratterizzato da estati calde e inverni freddi; i suoli sono argilloso-calcarei. La *Cuvée suivez moi jeune homme* 2011 (40% Grenache, 60% Cinsault) è di Domaine des Annibals, un'azienda del 2001. Il colore è un pesca pallido, al naso note di riduzione e di frutti esotici, in bocca abbastanza equilibrato, chiude però un po' amaro. Il terzo vino è della AOC Aix en Provence, proveniente da un'area caratterizzata da un clima mediterraneo con influenza del Mistral, dai suoli argilloso-calcarei. Il vino è il *Côteaux d'Aix en Provence* 2011 (70% Grenache e 30% Syrah) di Château Vignelaure. Tinte salmoneate alla vista e sentori di frutta rossa lasciano il passo in bocca ad un vino sapido, lungo, ben equilibrato. Il quarto vino proviene sempre dalla AOC Côtes de Provence ma dal territorio di La Londe, nel massiccio dei Maures, caratterizzato da scisti, suoli acidi e dall'influenza marittima. Il nome è *Cuvée Éléonore Rosé* 2011 (40% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah e 10% Tibouren) dell'azienda Château de Jasson, di proprietà della famiglia de Fresne dal 1990. Profumi di fragola e frutti rossi maturi si compendiano in una equilibrata freschezza, pur senza emozionarci in piacevolezza. Passiamo poi al quin-

to vino nella AOC Bandol, caratterizzata da un clima mediterraneo e dall'influenza marittima, da suoli calcarei e argilloso-calcarei. Il *Bandol Rosé* 2011 del Domaine de Suffrène, azienda fondata nel 1996, è composto dal 40% di Mourvèdre, 30% di Cinsault, 20% di Grenache e 10% di Carignano. Al naso belle note agrumate, in bocca maggior potenza e struttura rispetto agli altri vini. Si chiude con un altro vino della Côtes de Provence, ma del terroir di Sainte Victoire, caratterizzato da clima mediterraneo con influenza del Mistral e da suoli argillo-calcarei. Il *Cuvée Mas Négrel* 2011 (40% Grenache, 40% Cinsault, 20% Syrah) dell'azienda Mas de Cadente si presenta di colore salmone e al naso spiccano le note boisé. In bocca purtroppo l'affinamento in barrique per 6-8 mesi dà sentori vanigliati molto presenti.

Si prosegue con la degustazione dell'enologo Pasquale Pastore 'I rosati di Puglia: non solo Salento' nel corso della quale ci fornisce alcune informazioni sui rosati pugliesi, che rappresentano un 10% del totale dei vini del territorio, con le aree più conosciute individuate nel Salento (vini rosati a base di Negroamaro e Malvasia Nera) e Castel del Monte (a base di Bombino Nero e Uva di Troia). I vini in degustazione erano sette: il primo, *Giuliarosé* 2011 (Primitivo 100%) dell'azienda Valentina Passalacqua, era un campione di vasca, ancor in evoluzione. Proveniente da uve biologiche e da una zona collinare ai piedi del Parco Nazionale del Gargano, presenta un terroir dal clima con escursione termica importante, ventosità costante e suolo spiccatamente minerale. Il secondo vino, *Rondirosa* della Cantina Sociale Casaltrinità dell'agro di Trinitapoli (FG), è Uva di Troia in purezza. Dal colore rosa corallo, ha un naso piacione ma in bocca resta corto e finisce con una certa amarezza. Il terzo vino è il *Ferula* Castel del Monte 2011 dell'azienda Colle Petrito dell'agro di Minervino Murge, un Bombino nero in purezza. Dal rosato tenue, al naso ha sentori di frutti di bosco. Il quarto vino è il *Ponte della Lama* 2011 Castel del Monte dell'azienda Cefalicchio di Canosa

di Puglia (BT), ottenuto da uve di agricoltura biodinamica. Nero di Troia al 100%, ha una veste rosa corallo e un naso fruttato, con sentori di frutta di bosco e melograno. Proseguiamo con un prodotto di vasca, *Passerose* 2011 (60% Primitivo e 40% Syrah) dell'azienda Feudi di Terra d'Otranto ancora in fase di evoluzione. Poi è la volta di *Myère* 2011, Salento Rosato (Negroamaro 90% e 10% Malvasia nera) dell'azienda Michele Calò e figli e si chiude con un altro rosato del Salento, *Santimedici* dell'azienda Castel di Salve, un Negroamaro al 100%. La parola passa a questo punto a Goffredo Agostini, che guida una degustazione 'Il suadente colore del Cerasuolo' su alcuni vini rappresentativi delle denominazioni abruzzesi, tutti Montepulciano del 2011, partendo dall'*Aster Rosé* di Zaccagnini, per proseguire con il *Campirosa* di Illuminati, poi *Hedos* della Cantina Tollo, *Torrenuova* delle Cantine Marano e *Myosotis* di Zaccagnini, l'unico che sosta per tre mesi in botti di rovere.

Mattia Vezzola, celebre enologo e proprietario dell'azienda Costaripa, ci introduce invece alla zona bresciana della Valtènesi, un'area di origine morenica nella quale si produce charetto fin dall'Ottocento. Quattro i vini presentati, tutti dell'azienda Costaripa, e tutti, come da disciplinare, a base di Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera. *Rosamara* ci viene proposto nell'annata 2011 e 2010. Caratteristica di questo vino è che una parte del mosto (ottenuto con la tecnica della vinificazione a lacrima) viene affinato in piccole botti e il resto in acciaio. Vini morbidi, eleganti, di grande raffinatezza (ci è piaciuto di più il 2010). L'altro vino, *Molmenti*, degustato nelle annate 2008 e 2009, proviene da un vigneto di oltre 40 anni e si ottiene con fermentazione e affinamento in legno. Il giorno successivo si è parlato di 'Bardolino il nuovo volto del Charetto' con l'enologo Edoardo Lesio, dei 'Rosati altoatesini tra tradizione locale ed innovazione' con il produttore Armin Kobler, de 'La vie en rose delle bollicine' con l'enologo e produttore della Champagne Cyril Tanazacq. Alla fine della mattinata i partecipanti hanno potuto visitare la Cantina Costaripa. Peccato non aver potuto partecipare, sicuramente si è trattato di un ulteriore approfondimento ad un già ricco programma. Complimenti al Sive e a Vinidea per aver dato una panoramica così approfondita sui vini rosati e per aver coinvolto un gran numero di esperti qualificati.

