

Italia in Rosa, un ponte tra Francia e Valtènesi

I partecipanti alla sesta edizione di "Italia in Rosa" di Moniga del Garda hanno potuto degustare, negli splendidi giardini seicenteschi di Villa Bertanzy, 143 etichette presentate da un centinaio di cantine provenienti da tutta Italia ed anche da Oltralpe. Anche quest'anno infatti la rassegna gardesana ha voluto gettare un ponte con la Francia, ospitando la denominazione del Bandol nonché un "luminare" dei rosati come Gilles Masson, direttore del Centre du Rosé di Vidauban in Provenza, protagonista di primo piano del convegno "Tutti i colori del rosa".

"Manifestazioni come Italia in Rosa rappresentano fondamentali occasioni di confronto tra operatori che collaborano insieme per portare i rosé nella corte dei grandi vini del mondo - ha spiegato Masson, invitando esplicitamente il Consorzio Valtènesi ad una collaborazione a tutto campo -. La Valtènesi ha tutte le carte in regola, dalla storia al microclima ad una varietà tipica ed autoctona, che possono contribuire a costruire una storia di grande successo. Anche qui si è lavorato del resto per affermare l'idea che il rosato non è un prodotto artefatto ma un vino da raccontare, con una sua precisa specificità e storicità". Creato 14 anni fa su volontà dei produttori della ragione, il Centre du Rosé della Provenza è ormai diventato un punto di riferimento per tutte le aree francesi che producono rosé, la cui competenza è ormai apprezzata in numerose collaborazioni di livello internazionale. "Dal 2004 analizziamo circa un migliaio di campioni ogni anno provenienti da tutto il mondo, e questo ci ha consentito di costruire una grande banca dati sulla produzione mondiale di rosé. Il primo dato che abbiamo analizzato è quello legato alla gradazione alcolica, un dato costante negli anni che vede l'Italia sostanzialmente nella media con 12,5%. Anche negli zuccheri residui non c'è spostamento negli ultimi dieci anni". Di certo c'è che il colore dei rosati è evoluto molto negli ultimi dieci anni: la media generale nell'intensità colorante è infatti scesa da 0,8 a 0,51, praticamente dimezzandosi. Questa tendenza allo schiarimento riguarda un po' tutti i Paesi, Italia compresa. Analogamente la Francia, che

partiva da un colore medio molto più chiaro della media, ha ulteriormente alleggerito le tonalità dei suoi vini. I colori dei rosati variano molto anche all'interno degli stessi stati, ed anche in Italia c'è una grande varietà cromatica: la media deriva infatti da una situazione molto eterogenea, che parte da rosati non molto lontani dai vini rossi ed altri che si possono quasi confondere con i bianchi. In quest'ambito, i rosé della Valtènesi e del Garda in generale sono in assoluto i più chiari e tenui fra le varie tipologie italiane. Di sicuro, al contrario di quanto molti sono spesso portati a pensare, la produzione di rosé è in assoluto la più difficile per ogni vignaiolo che si rispetti. "Richiede molto mestiere e molta precisione - ha concluso Masson-. E parte di questa difficoltà deriva proprio dalla capacità di padroneggiare il colore che abbiamo individuato e che ci rappresenta. Una variante influenzata dal terroir, dalla qualità dell'uva, dalla conduzione agronomica e dal livello di maturità delle uve al momento della raccolta. Per questo è necessario lavorare sul terroir per continuare a contribuire alla crescita della produzione, che non può prescindere dalla difesa e dalla valorizzazione del prodotto. Il secondo asse di lavoro prioritario è la buona conservazione del prodotto nella filiera dell'export: i rosati sono vini molto fragili e bisogna fare in modo che mantengano le loro caratteristiche nei lunghi viaggi che devono fare considerato che ormai anche da noi in Francia si punta sempre più sulle esportazioni a fronte di un mercato interno in difficoltà". Al convegno ha partecipato anche l'enologo consulente Goffredo Agostini che, nella



sua relazione sui rosati di Abruzzo e Puglia, ha evidenziato come l'Italia sia il primo Paese esportatore di rosati nel mondo con una quota del 36%, oltre ad essere il secondo produttore con 5 milioni di ettolitri. Ma come deve essere un moderno rosé di qualità, adatto alle esigenze del mercato contemporaneo? "Fruttato, elegante, morbido, orientato ad un rosa tenue - ha spiegato Agostini -. Fondamentale per le caratteristiche di longevità è la scelta corretta dell'epoca di vendemmia: importanti fattori sono un ph basso, zuccheri non eccessivi, acidità elevata, sanità delle uve. Anche in Abruzzo e Puglia i colori si stanno scariando mentre i livelli di residuo zuccherino sono in aumento: le tecniche di produzione si stanno rivolgendo verso questi aspetti proprio perché i rosé sono sempre più ricercato all'estero". Fra i momenti da evidenziare anche la premiazione del Trofeo Pompeo Molmenti al Charetto più piacevole dell'annata 2012, assegnato quest'anno dai sommelier dell'Ais e conquistato dall'azienda Malavasi di Pozzolengo: in finale, a poca distanza dal vincitore, sono arrivati anche i Chiaretti di Provenza (Desenzano), Civielle di Moniga, L'Ulif di Polpenazze, Selva Capuzza di San Martino della Battaglia ed Avanzi di Manerba.

"Il lavoro che stiamo facendo sul territorio non è stato che il recupero di una tradizione che era già presente - ha dichiarato il presidente del Consorzio Valtènesi Sante Bonomo -. Ci siamo semplicemente riappropriati della nostra natura valorizzando le nostre peculiarità, e vogliamo continuare ad operare in questo senso nell'ottica di una collaborazione internazionale che avrà in Italia in Rosa la sua vetrina più importante. Il confronto con il Bandol si è rivelato particolarmente utile a confrontare il percorso di una denominazione francese che è per la Provenza, quello che la Valtènesi è per il Garda". Soddisfatto anche il presidente della manifestazione Luigi Alberti. "Abbiamo fatto il nostro meglio per dimostrare che anche in tempi difficili la crisi non va subita ma aggredita - ha spiegato -. La risposta del pubblico è stata la miglior ricompensa per i nostri sforzi e per quelli dei tanti volontari che si sono prodigati per la riuscita della manifestazione".