



ELOGIO AL BERE

rosa

di Alessandra Piubello

VINO DALLE TRADIZIONI ANTICHE, È LEGGERO, VERSATILE, AROMATICO E UNICO. EPPURE NON MANCANO I PREGIUDIZI

Rosa. Come la rosa, fiore da cui ha preso il nome. Rosato è il freddo participio passato di un verbo che non esiste. Che immagine mai può richiamare? Il rosa

è un colore emozionale, intuitivo, che pennella tramonti struggenti, romantiche albe in posti da favola (a proposito, il colore della favola, dei sogni, dell'ottimismo?). Il rosa è il simbolo dell'amore tenero, spontaneo. Trasmette affetto e protezione e spinge alla convivialità. Seducvente, il rosa è la sfaccettata sfumatura della bellezza. Ha poteri rasserenanti. Non a caso il drunk tank pink (il rosa delle celle dove mettevano gli ubriaconi in preda ai fumi dell'alcool in America) è una particolare sfumatura di rosa che gli psicologi negli anni 80 scoprirono avere effetti calmanti. Non è forse la tonalità di cui abbiamo più bisogno in questo momento storico?

È il colore che nel vino esalta la leggerezza gustativa, la grazia aromatica, l'armoniosa fascinazione ammantata di sapida golosità che cerca la compagnia di un altro bicchiere. Crea complicità, incita alla piacevolezza fuori dai cliché dei «soloni del vino», si smarca dal rigido legame degli abbinamenti. Stimola l'allegria, uno stile di vita più luminoso e spensierato, attraendo i giovani,

che rappresentano nel futuro la crescita del trend. Possiamo immaginarci per questi vini una vie en rose. Vino da donne? Il rosa fino agli anni 50 non era

certo un colore femminile. Addirittura fino agli anni 30 il rosa era usato dagli uomini, essendo un colore più forte e deciso, mentre il blu era associato al colore del velo con cui veniva rappresentata la Vergine Maria, quindi destinato al gentil sesso. Gli anni 80 imposero definitivamente l'idea dei colori che marcavano il genere d'appartenenza: il marketing ebbe la meglio.

Soffermiamoci un attimo su un dettaglio fondamentale: il colore rosa è dato dal rosso e dal bianco. Raggruppa in sé l'anima del bianco e quella del rosso, ne è la misteriosa sintesi. È quello che accade anche nei vini rosa (non fraintendiamo: la miscelazione del vino bianco con il vino rosso è ovviamente vietata). Per troppo tempo non sono stati capiti, proprio per questa loro singolarità, per quest'unicità che li rende così versatili, adatti ai vari tipi di cucina, così sorprendenti nella vivacità cromatica capace

di strapparci sempre un sorriso e metterci di buon umore. Vini frivoli, da piscina, da estate, da Costa Azzurra? Non rimaniamo fermi a pregiudizi d'antan.

I vini in rosa, ossia rosati o rosé, vengono spesso considerati frivoli, femminili, da piscina, prettamente estivi, invece sono godibili tutto l'anno e frutto di un'accurata scelta di vitigni territoriali e di vigne specificatamente dedicate per suoli ed esposizioni, e di accurate metodologie. I francesi li amano, e sono il primo Paese produttore e consumatore.

Il vino rosa è per tutto l'anno, esattamente come il bianco e il rosso. Non a caso abbiamo scelto di scriverne ora e non come hanno fatto tutti, cavalcando l'onda rosata delle vacanze. Il vino rosa ha una tradizione antica. È il vino più difficile da produrre tecnicamente, occorrono esperienza e precisa cognizione enologica, ben più dei suoi due compagni di tavola. Deve essere frutto di un progetto pensato da principio esclusivamente per lui (e non come scorciatoia a complemento di gamma per fare cassa in fretta): scelta di vitigni territoriali, vigne speci-

ficatamente dedicate per suoli ed esposizioni e accurate metodologie. Dalle pratiche di cantina che determinano i tempi di macerazione delle bucce a contatto con il mosto deriva molto dello stile del vino che si vorrà ottenere (pressatura diretta; macerazione sulle bucce per 12 ore, i cosiddetti vini di una notte; macerazione per 24 ore, o vini di un giorno; il salasso, tecnica che prevede il prelievo di una parte del mosto di uve rosse dalla vasca di macerazione, poi trasferito in altro contenitore per cominciare la fermentazione). I francesi l'hanno capito molto prima di noi, al solito (primo

RISPETTO AI ROSSI E AI BIANCHI È PIÙ DIFFICILE DA PRODURRE DAL PUNTO DI VISTA TECNICO



Paese produttore ma anche primo Paese consumatore e questo la dice lunga), noi stiamo iniziando a fare vini rosa identitari solo da pochi anni, smettendo di fare quelle bibite analcoliche da spiaggia, senz'anima. Piace citare due film, con protagonisti uomini che bevono rosa: James Bond in *Goldfinger* beve un Rosé d'Anjou, l'ex gladiatore Russel Crowe in *Un'ottima annata* eredita una tenuta con vigneto in Provenza, notoriamente terra dei rosati più apprezzati e venduti al mondo. Che il rosa aiuti nel relazionarsi, lo dimostra anche la fondazione di Rosautoctono, un raggruppamento consortile unico nel suo genere, fra le principali denominazioni storiche: Chiaretto di Bardolino, Valtenesi, Cerasuolo d'Abruzzo, Salice Salentino, Castel del Monte, Cirò. Vini rosa da territori che affiancano il mare, il lago, la montagna, con microclimi particolari e unici. Generalizzando, i vini dalla colorazione più tenue provengono dal nord, mentre andando verso sud si arricchiscono di tonalità più intense e calde. Il futuro sarà roseo se comunicheremo al mondo la nostra diversità, se invece rincorreremo il rosa provenzale, snaturandoci, perderemo il legame con il territorio, omologandoci a ciò che non ci appartiene per tradizione e storia. ✿

Rosé e rosati si smarcano dal rigido legame degli abbinamenti e nelle pratiche di cantina ad hoc, tra cui la pressatura diretta e il salasso, ossia il prelievo di una parte del mosto di uve rosse dalla vasca di macerazione, guadagnano la definizione di vini di una notte o di un giorno a seconda del tempo di macerazione sulle bucce di 12 o 24 ore.

