

Roséxpo, a Lecce rosati da tutto il mondo

HOME STUDIO DEL VINO

4 settembre 2016

Leave a comment

STUDIO DEL VINO

By Alessandra Piubello



Bere rosa affascina. I rosati non hanno bisogno di grande concentrazione, impegno e preparazione per essere bevuti. Forse è anche per questo che attirano un pubblico curioso, svincolato da cliché, che cerca il piacere semplice e irrazionale, l'immediatezza, la condivisione emotiva e l'edonismo spontaneo. Rosé evoca l'estate, il sole, il mare, le vacanze. Il rosato è il vino del piacere e della libertà perché segue ritmi stagionali, brevi, ma naturali. E' un vino di relazione, che non ha grandi pretese, ideale per l'aperitivo ma anche a tutto pasto, adatto alla tavola odierna più leggera, spesso basata su un piatto unico o su contaminazioni esotiche, capace di tante sfumature negli abbinamenti. E' conviviale, versatile, accattivante. Moderno. Da vino percepito di poco conto (addirittura credendo, a torto, che sia una miscela tra vino bianco e vino rosso), un "non vino" al confronto del rosso e immeritevole delle attenzioni dei grandi conoscitori di vini, sta riacquistando discretamente una sua dignità tra il grande pubblico cui poco importa "sapere parlare di vino", piuttosto ne cerca il piacere tout court.

Rosa rosae rosae rosam eccetera, chi ha studiato il latino si ricorda molto bene la prima declinazione. Ecco, altrettanto vale per il rosa vinoso: la forza impattante della variabilità del colore, che seduce e incuriosisce, è solo l'inizio. Che va poi declinato. Il rosato infatti, è anche espressione di aromi olfattivi e gustativi che possono comprendere diverse famiglie (fruttati, floreali,

minerali, fragranti, speziati) e legati al vitigno, al terroir, al processo di vinificazione, di affinamento e conservazione. Una complessità che non può essere sintetizzata solo nell'uso del lemma "rosato o rosé", ma che va dettagliata e comunicata in virtù del territorio di provenienza. Il rosato è un vino che racconta unità territoriali e paesaggi singolari. Particolarmente in Italia, con l'immensa ricchezza ampelografica che abbiamo. Certo se pensiamo alla Francia, primo produttore di rosato e primo consumatore (una bottiglia su tre venduta è un rosato) e alle parole del direttore della Revue du Vin de France, Denis Saverot: "Il rosé? Se ne può discutere all'infinito e questo vuol dire che gli riconosciamo di essere un grande vino"... beh, ecco, diciamo che in Italia c'è ancora strada da fare.

Fermi tutti: qualcuno che fa qualcosa per la promozione del rosato in Italia c'è. Più d'uno, veramente, ma la storia di **DeGusto Salento**, Associazione del Negroamaro è particolarmente interessante. Nel 2014 nasce questa associazione di promozione culturale, scevra da logiche politiche e non legata a finalità commerciali, formata da appassionati del mondo del vino in alcun modo legati a nessuna delle aziende aderenti, che sono tutte del Salento. Ad oggi l'associazione, capeggiata dalla dinamica e volitiva presidente *Ilaria Donateo*, coordina diciotto realtà produttive, operanti nella penisola salentina, ovvero l'estremo lembo del Tacco di Italia che dalla punta più a sud (S. Maria di Leuca) include l'area jonico-tarantina e parte dell'areale brindisino. Potevano restare nel loro piccolo orticello, d'altronde il Rosato del Salento (primariamente da uve di Negroamaro) è uno dei pochi rosé che ha saputo conquistarsi fama e meriti nel Bel Paese e non solo. Vuoi per la sua storia (il primo rosato di tutta Italia fu imbottigliato proprio qui, nel 1943, dall'azienda *Leone de Castris*, con il nome di Five Roses), vuoi per le caratteristiche di questo vitigno autoctono, particolarmente adatto alla versione in rosa, vuoi per una nuova classe di produttori, che affiancando la vecchia, ha saputo dare un nuovo corso alla storia della viticoltura in zona. Dietro il vino ci stanno sempre le persone: in questa associazione, si è ben pensato di fare sistema, di uscire dai confini locali e aprirsi ad un confronto di ricerca con altri territori ugualmente vocati, italiani e stranieri. Per instaurare un dialogo aperto sulla comunicazione del rosato, avvicinando i produttori ai consumatori, lo staff di DeGusto ha deciso tre anni fa di organizzare **Roséexpo**, il salone internazionale dei vini rosati.

Quest'anno siamo andati anche noi e siamo rimasti ben impressionati dalla passione, dalla capacità organizzativa e dai risultati che questo affiatato gruppo sta ottenendo. Molto interessante il convegno "*Il valore del vino rosato*", dal quale sono emerse alcune interessanti considerazioni, in primis l'assoluta mancanza di canoni produttivi e degustativi di riferimento per

questa tipologia di vino che resta così smarcata da dogmi e libera nella sua espressività. Si è anche evidenziato il fatto che in Italia manca un osservatorio di riferimento dal quale trarre numeri e dati per pianificare future strategie di mercato. Una carenza da colmare, perché il mercato mondiale dei vini rosati è destinato a crescere, considerando che è in aumento la percentuale di rosé esportati rispetto alla produzione complessiva. Il valore dell'export vede la Francia in prima linea, ma poi viene l'Italia (mentre se si considera il volume è la Spagna la prima, seguita da Italia e Francia).

Nel maestoso castello Carlo V di Lecce ci attendevano centocinquanta etichette italiane e circa una cinquantina di straniere, provenienti da quattordici differenti Paesi. E poi, tre masterclass, una mostra fotografica sulla vendemmia del Negroamaro nel 2015, uno spettacolo di danza contemporanea, conversazioni letterarie, street food su delle divertenti Apecar, percorsi degustativi con sigari toscani: una due giorni ricca di iniziative.

Decisamente interessanti le tre degustazioni tematiche. La prima, otto annate di Cerasuolo d'Abruzzo, (2003, 2004, 2006, 2010, 2011, 2013, 2014 e 2015) delle aziende *Emidio Pepe* e *Cataldi Madonna*. Sofia Pepe ha presentato le sue annate, tutte dispari, e l'azienda fondata alla fine dell'Ottocento, quindici ettari coltivati secondo le tecniche dell'agricoltura biologica e biodinamica. L'eccellente *Luigi Cataldi Madonna* si è occupato delle sue annate pari e di descrivere il suo sistema di vinificazione in rosato, con l'antica tecnica di vinificazione "svacata" aquilana. Un'altra degustazione, intitolata "una finestra sui rosati del mondo", prevedeva cinque etichette, due francesi (*Château Saint Maur*, "Cuvée M" e "L'Excellence") una austriaca (*Herbert Zillinger*, "Spring Break"), una tedesca (*Von Winning*, "Win Win") e una sudafricana (*Aaldering "Pinotage Rosé"*). L'ultima, "Sicilia vs Calabria", si è sviluppata su sei etichette, tre siciliane (*Baglio del Cristo con C'D'C*, *Paolo Cali con Osa!*, *Tasca d'Almerita con Regaleali Le Rose*) e tre calabresi (*Casa Comerci con Granàtu*, *Cataldo Calabretta con Cirò "T"*, *La Pizzuta del Principe con Calastrazza*).

Ecco la nostra top ten salentina

87 punti – Bonsegna Rosato Danze della Contessa 2015

Ventaglio olfattivo pervasivo, palato sfaccettato a vibrare di una sapida presa gustativa, diffonde una tonica spinta fino all'articolata chiusura.

L'azienda nasce a Nardò nel 1964 da Primo Bonsegna. Dal 1991 è condotta, con amore e preparazione, dal figlio Alessandro. I vigneti di proprietà, suddivisi in venti ettari, sono principalmente ubicati nelle campagne di Nardò,

con residue parcelle nel Parco Naturale di Portoselvaggio.

www.vinibonsegna.it

87 punti – Vallone Vigna Flaminio 2015

Registro tannico ben calibrato in una trama vitale che si rivela con immediatezza, poggiando sulla ricchezza del frutto. Inesauribile beva avvincente.

Centosettanta ettari vitati su tre zone storiche: Vigna Flaminia (dove è nata la nuova e moderna cantina); il vigneto di alberelli in agro di San Pancrazio, e Castelserranova, affacciata sulla riserva naturale Torre Guaceto. Alla guida Francesco Vallone, con la collaborazione di una giovane squadra e con la consulenza di Graziana Grassini.

www.agricolevallone.it

87 punti – Rosa del Golfo Rosato 2015

Fruttato, balsamico, con sentori di lavanda e macchia mediterranea. Pura succosità per una golosa beva tentatrice.

La storia aziendale inizia nel 1938, poi nel 1988 l'azienda assume il nome attuale, sulla scorta dell'omonimo vino, un classico dell'enologia salentina. Da sempre a conduzione familiare, ora è gestita dal simpaticissimo Damiano Calò, su circa quaranta ettari allocati negli agri di Alezio, Parabita, Sannicola e Salice Salentino, con una produzione di circa trecentomila bottiglie.

www.rosadelgolfo.com

87 punti – Apollonio Diciotto Fanali 2013

Sottili fragranze ispiratrici al sorso che si amplia dinamico, in squadra con tannini tattili e una struttura di polpa carnosa, ben compiuta in chiusura.

Azienda familiare con origini risalenti al 1870, attualmente è di proprietà dei fratelli Massimiliano (enologo aziendale) e Marcello. Da tempo gli Apollonio puntano sui vitigni autoctoni pugliesi, allevati in parte a spalliera e in parte ad alberello, nei venti ettari di proprietà (ai quali se ne aggiungono ottanta in affitto ma gestiti direttamente).

www.appolloniovini.it

87 punti – Valle dell'Asso Galatina 2015

Tratti fruttati intriganti sviluppati in una bocca sapida, di sano frutto croccante. Gode di una tensione gustativa appagante sin all'epilogo sapido-acido.

Circa un secolo di storia alle spalle, con inizio dell'imbottigliamento nel 1995,

anno in cui Luigi Vallone si prende cura della proprietà (attualmente su 75 ettari quasi tutti in agro di Galatina). Nel 1996 converte in biologico la produzione, raggiungendo poi la certificazione. Pratica l'aridocoltura.

www.valleasso.it

87 punti – Severino Garofano Girofle 2015

Profumi diffusivi procedono poi con una tonica propulsione gustativa di croccante materia, culminando in un affondo sapido.

L'enologo irpino che fece conoscere le potenzialità del negroamaro nel mondo, attualmente ritirato a vita privata, diede vita all'azienda nel 1995. Ora sono i figli Stefano e Renata ad occuparsi dei sedici ettari di proprietà (20 sono in affitto), tutti nell'agro di Copertino.

www.aziendamonaci.com

86 punti – Michele Calò Mjere Rosato 2015

Fresco il fraseggio gustativo, polpa croccante, vena acido-sapida vibrante e continua.

Buona parte dei circa trentasette ettari di vigneto è allevata ad alberello. Più della metà delle vigne si giova della prossimità al mare, con suoli che spaziano dalla terra rossa a composizioni argilloso-tufacee e calcareo-argillose. Michele Calò fonda l'azienda negli anni Cinquanta, iniziando a imbottigliare nel 1978.

www.michelecalo.it

86 punti – Castel di Salve Rosato 2015

Cattura l'olfatto per le croccanti note fruttate, al palato per tocco setoso, energia polposa e progressione ritmica. Chiusa saporita e fresca.

Di proprietà della famiglia Winspeare da generazioni, viene ristrutturata e rimodernata nel 1990 grazie a Francesco Winspeare. I quarantun ettari vitati si trovano in tre corpi ben differenti dal punto di vista pedoclimatico, ma accumulati da una forte biodiversità.

www.casteldisalve.com

85 punti – Calitro Rosato 2015

Polpa tonificante, rifinita al naso da note fruttate in linea con una bocca costantemente reattiva, che si espande snella e appagante fino alla fine.

Francesco Lonoce (la famiglia era soprannominata Calitro, nome di origine albanese) prende le redini dell'azienda familiare qualche anno fa ed inizia ad

imbottigliare da tre anni. Cinquantacinque ettari vitati immersi nel cuore del basso Salento, tra Sava e San Marzano, con vigne che spaziano dai sessanta ai vent'anni di età, su terra rossa mista a calcare.

www.vigneticalitro.it

85 punti – Romaldo Greco Duodecim 2015

Frutto rosso immediato, fragrante e fine. Fresca scia acida, che dinamizza il sorso ispirante e armonico, di progressiva estensione.

Nel 1973 Romaldo Greco fonda l'azienda ma è nel 2015, con il figlio Antongiulio, che si inizia a imbottigliare, affidando la conduzione enologica a Goffredo Agostini. I dieci ettari sono al confine tra i comuni di Seclì e Galatone.

www.romaldogreco.it