

Rosati d'Italia

Gradevolmente profumati, freschi e facili da bere: sono vini poco conosciuti che invece meritano di essere riscoperti

I rosati sono una piccola fetta del mondo vinicolo italiano, abbastanza sconosciuta. In Italia, infatti, rappresentano appena il 6% del vino acquistato dai consumatori. Per fare un confronto, in Francia, Paese di grande tradizione enologica e con una quantità prodotta ogni anno molto simile alla nostra, ai vini rosati va il 19% delle preferenze, percentuale in costante crescita da dieci anni a questa parte. Da noi recenti statistiche parlano di un consumo di rosati Doc in calo, anche se negli ultimi anni sono aumentate le bottiglie di rosato non Doc, ma comunque in Italia è il vino rosso quello che continua a essere più apprezzato, a svantaggio di bianchi e rosati. In Francia la tradizione dei Rosé viene da lontano: tradizione vuol dire abitudine a berlo, capacità di saperlo apprezzare e anche prodotti che negli anni hanno saputo

dimostrare qualità e affermarsi sul mercato.

Il settore dei rosati italiani, tolte alcune "punte di diamante" non sembra essere ancora all'altezza di quello dei vicini francesi, nonostante negli ultimi anni si siano fatti enormi sforzi in direzione della qualità. La popolarità dei rosati in Francia lascia però pensare che anche il nostro Paese, proseguendo nella ricerca qualitativa, riuscirà in futuro a dare a questi vini, che oggi i consumatori faticano a trovare sulla carta dei vini al ristorante o in enoteca, l'importanza che meritano.

I nostri esperti sono andati alla ricerca di etichette italiane di qualità e hanno selezionato quelle che sanno mettere in luce tutte le caratteristiche positive e solari di questa tipologia di vino. Perché il vino rosato si presta a tanti abbinamenti, specialmente nei mesi più caldi, quando i piatti so-

no meno elaborati, quando le temperature estive consigliano di mettere da parte sughi e salse a favore di sapori più semplici, di verdure fresche, di preparazioni di pesce, o di piatti da consumare a temperature fresche. Il vino rosato è facile da bere, non è troppo impegnativo. Inoltre, come spiega il sommelier Giorgio Rinaldi, dal punto di vista fisiologico, d'estate si sente la necessità di bere vini meno alcolici e strutturati, mentre d'inverno è il contrario e si cercano vini con più corpo. Ecco allora che nella stagione più calda questi vini, conservati in frigorifero e dunque rinfrescanti, senza grande struttura o alcolicità, gradevolmente profumati, trovano la loro migliore collocazione. Sono queste le caratteristiche che li fanno apprezzare e li rendono un valido passepartout per la tavola, a casa come in vacanza, su una terrazza al mare come nel fresco di un rifugio montano o in barca. ▶

Le caratteristiche

Il vino rosato è una via di mezzo tra un rosso e un bianco ma con delle caratteristiche tali da essere assolutamente un vino a parte. È una via di mezzo per il tipo di vinificazione. Il mosto e le bucce finiscono insieme nella vasca di fermentazione, spesso solo per poche ore ma generalmente un giorno o due: dipende dalla varietà e dal colore che si vuole ottenere. Dopo di che il mosto viene separato dalle bucce: è il mosto destinato alla produzione del rosato, una parte di quello totale. Questa tecnica si chiama "del salasso" proprio perché dalla vasca che poi sarà utilizzata anche per produrre il vino rosso si toglie, separandolo così dalle bucce (in gergo si dice *svinare*) e pompandolo in un'altra vasca, il mosto che, appena tinto di rosa, finisce la fermentazione alcolica come un vino bianco, vale a dire a temperatura controllata, intorno ai 18 gradi. In questo modo si è concen-

Come berlo

Il rosato si serve tra gli 8 e i 10 gradi, quindi poco dopo averlo tirato fuori da un frigorifero oppure rinfrescando la bottiglia in un secchiello con acqua e cubetti di ghiaccio. È il modo più rapido perché l'acqua raffredda la bottiglia più rapidamente

dell'aria. Si apre al momento, perché è come un vino bianco e non ha bisogno di essere ossigenato. Si serve in bicchieri a forma di tulipano, non molto grandi, perché in questo modo gli aromi del rosato non vengono dispersi ma giungono direttamente al naso.

trata naturalmente anche la parte di bucce rimaste a contatto con il mosto per il rosso, che dalle bucce estrae colore, tannini e altre sostanze. Fare un buon rosato è comunque sempre piuttosto difficile perché, dal punto di vista tecnico, l'estrazione del colore, l'attenzione che si pone nel non far ossidare il mosto e dunque la cura perché il vino riesca a esprimere aromi freschi e immediati richiedono molta esperienza.

Il vino può avere diverse tonalità di rosa, dipende da diversi fattori: la latitudine, l'altitudine e il clima del vigneto di origine, nonché il

tipo d'uva, che può colorare di più o di meno, e il tempo di permanenza delle bucce con il mosto. Il rosato ha aromi freschi e fragranti, che ricordano di solito i piccoli frutti rossi, come la fragola e il lampone ma anche la ciliegia, e talvolta floreali che ricordano la rosa, la violetta, in generale semplici, immediati e gradevoli. Il gusto non eccede nella struttura, proprio perché il vino rimane poco a contatto con le bucce e perché dopo essere stato svinato, quando ha appena cominciato la fermentazione, lascia parte del contenuto zuccherino tra le bucce stesse. Di solito è meno acido dei bianchi perché le uve bianche hanno spesso un'acidità elevata e comunque sono vendemmiate ponendo particolare attenzione all'acidità.

Dunque, anche se tecnicamente è una via di mezzo tra un rosso e un bianco, proprio per le sue caratteristiche e per il fatto di essere un vino non adatto tendenzialmente all'invecchiamento e da consumarsi durante l'anno successivo alla vendemmia, il rosato è un vino a sé.

Con i suoi aromi pronti e semplici, una media struttura e talvolta un leggero tocco di tannicità, costituisce l'abbinamento ideale per diversi piatti. Insomma: un vino valido da tutto pasto per i piatti della cucina mediterranea e quelli in generale meno impegnativi. Servito molto freddo, intorno ai sei gradi, è un ottimo aperitivo. Tra gli otto e i dieci gradi, invece, accompagna felice-

mente diverse preparazioni, dagli antipasti a base di verdure, ai salumi più delicati, ai formaggi freschi, alle insalate di pesce e ai sauté di cozze o vongole. Ottimo sulla maggior parte dei primi piatti con sughi marinari e perfino con il pomodoro anche se, per controbilanciarne l'acidità, è meglio scegliere rosati più alcolici, sui 13 gradi, che abbiano la giusta morbidezza.

Bere un rosato significa scegliere un vino che unisce le doti di semplicità e immediatezza alle caratteristiche aromatiche di un vino giovane e a quelle proprie dell'uva da cui si ottiene. Giovane, perché il tipo di vinificazione è fatto proprio per avere un vino da bere entro un anno circa, per gustare i suoi profumi fragranti. Viene quasi sempre imbottigliato con una bottiglia di vetro trasparente che ne esalta il colore ma non lo ripara dalla luce che può rapidamente alterarlo e danneggiarne aromi e gusto.

Sono tante le uve, in giro per l'Italia, da cui si ottengono i vini rosati. Nelle zone di produzione più famose, che sono il lago di Garda, l'Abruzzo e il Salento, ma anche altrove, il rosato è un vino prodotto con le uve autoctone e tradizionali del luogo. Sono, per citare gli esempi più importanti, il goppello sul Garda, il teroldego, la schiava e il lagrein in Trentino e in Alto Adige, la corvina, la rondinella e il molinara sulle sponde veronesi del Garda, il montepulciano in Abruzzo, il negroamaro in Puglia, l'aglianico e il piediroso in Campania, il gaglioppo in Calabria, il nero d'Avola e il nerello mascalese in Sicilia, il cannonau e il carignano in Sardegna. Ma sono solo gli esempi più conosciuti, in realtà ogni angolo d'Italia produce vini rosati, spesso destinati al consumo locale, altrettanto spesso prodotti con le diverse uve che caratterizzano la varietà viticola del nostro Paese.



Il mosto resta a contatto con le bucce per poche ore e in questo modo acquisisce il colore rosato.

Il Rosato d'Abruzzo



Il Cerasuolo Montepulciano è il fratello del Montepulciano d'Abruzzo, prodotto in pratica in tutta la regione, sui colli che dai profili montuosi del Gran Sasso e della Majella scendono verso il mare Adriatico seguendo il solco tracciato dai fiumi in milioni di anni. In queste terre, ricche di pendenze fatte d'argilla mista a calcare, l'uva montepulciano si è adattata alla perfezione nei secoli. Nell'Ottocento era già l'uva più diffusa in Abruzzo, anche se ancora isolata soprattutto nell'entroterra di Chieti. Il progressivo sviluppo nelle zone vicine fu dovuto ad alcune famiglie nobili della zona di Sulmona: e così il montepulciano cominciò il suo viaggio lungo la valle del fiume Pescara fino verso le colline a ridosso dell'Adriatico, e da Chieti e Pescara giunse fino nel Teramano. Oggi in Abruzzo gli ettari coltivati a mon-

tepulciano sono 17mila, davvero tantissimi, e non ci si può stupire dunque se, a fianco allo scuro e potente Montepulciano d'Abruzzo, nelle diverse espressioni dei tanti territori di produzione, c'è anche il Cerasuolo. Ma in questa terra stretta tra le montagne e l'Adriatico, tra pastorizia e pesca, tra antiche radici rurali, fondovalle industrializzati e coste votate al turismo, il Cerasuolo ha trovato una sua dimensione ben precisa: fratello del Montepulciano sì ma non fratello minore. Un vino diverso, capace di

accompagnare degnamente i tanti piatti della cucina abruzzese e i quelli di pesce in generale, con un colore deciso, rosato cerasuolo appunto, che lo fa sembrare quasi un vino rosso rubino scarico. Con aromi di frutta matura, dal lampone alle fragoline di bosco, dalle more alle note di mandorla e agli accenni floreali, con un gusto pieno, di ottima struttura e con un'alcolicità spesso attorno ai 13 gradi, anche se per disciplinare sono minimo 11,5, un tocco di tannicità e una buona persistenza. Un

Il Cerasuolo, fatto con il vitigno montepulciano, è un rosato ricco e gustoso quasi quanto un rosso.

rosato dalle connotazioni eleganti e potenti al tempo stesso, dato che è figlio degli stessi grappoli e delle stesse vasche da cui esce il Montepulciano d'Abruzzo. Un rosato quasi rosso, insomma, ideale compagno a tavola nelle occasioni in cui il Montepulciano d'Abruzzo rischia di essere troppo impegnativo e, per rimanere in ambito regionale, in quelle in cui il Trebbiano d'Abruzzo non riesce ad essere abbastanza importante. Un rosato ricco e gustoso, che di rosato ha quasi soltanto il nome, capace di sostenere il confronto non solo con tutti i piatti indicati con i rosati in generale ma con tante altre situazioni, prima tra tutte quella di un barbecue di carne e verdure miste nonché di una succulenta paella. 

Il nome Cerasuolo

Il nome Cerasuolo deriva dalla parola dialettale "ce-rasa", che significa ciliegia. Indica un rosato quasi rosso come una ciliegia ma trasparente. L'intenso colore del Cerasuolo ha dato il nome a questa tipologia di vino, che rientra nella Doc Montepulciano

d'Abruzzo. È l'unica denominazione italiana che usa la parola "cerasuolo" al posto di "rosato" (dato che l'altro "cerasuolo", il siciliano Cerasuolo di Vittoria, è un rosso), così come il termine "chiarretto" identifica il rosato prodotto sul Garda.

SCELTI PER VOI

**Montepulciano d'Abruzzo Doc
Cerasuolo "Quartana" 2006**

Cantine Spinelli
Via Piana la Fara 90
66041 Atesa (Ch)
tel. 0872.897916
fax 0872.897813
www.cantinespinelli.it
3,50 euro



**Montepulciano d'Abruzzo Doc
Cerasuolo 2005**

Citra Vini
Contrada Cucullo
66026 Ortona (Ch)
tel. 085.9031342
fax 085.9031332
www.citra.it
3,50 euro



**Montepulciano d'Abruzzo Doc
Cerasuolo 2006**

Cantina Colle Moro
Via del Mare 35/37
66030 Guastameroli di Frisa (Ch)
tel. 0872.58128
fax 0872.58288
www.collemoro.it
4 euro



**Montepulciano d'Abruzzo Doc
Cerasuolo "Dama" 2006**

Marramiero
Contrada Sant'Andrea 1
65020 Rosciano (Pe)
tel. 085.8505766
fax 085.8505318
www.marramiero.it
5 euro



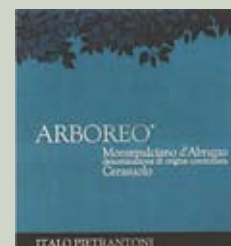
**Montepulciano d'Abruzzo Doc
Cerasuolo "Orsetto Oro" 2006**

Casal Thaulero
Contrada Cucullo
66026 Ortona (Ch)
tel. 085.9032533
fax 085.9032537
www.casalthaulero.it
5 euro



**Montepulciano d'Abruzzo Doc
Cerasuolo "Arboreo" 2006**

**Antica Casa Vitivinicola
Italo Pietrantoni**
Via San Sebastiano 38
67030 Vittorito (Aq)
tel. 0864.727102
fax 0864.727102
www.vinipietrantoni.it
6 euro



**Montepulciano d'Abruzzo Doc
Cerasuolo 2006**

Fattoria Bruno Nicodemi
C.da Veniglio
64024 Notaresco (Te)
tel. 085.895493
fax 085.8958887
www.nicodemi.com
7 euro



**Montepulciano d'Abruzzo Doc
"Cerasuolo" 2006**

**Azienda Agricola
Terra d'Aligi**
Via Piana la Fara 90 Loc. Piazzano
66041 Atesa (Ch)
tel. 0872.897916
fax 0872.897813
www.terradaligi.it
7 euro



**Montepulciano d'Abruzzo Doc
Cerasuolo 2006**

**Azienda Vinicola
Bosco Nestore**
C.da Casali 147
65010 Nocciano (Pe)
tel. 085.847345
fax 085.847585
www.nestorebosco.com
7,50 euro



**Montepulciano d'Abruzzo Doc
Cerasuolo "Pie' delle Vigne" 2005**

**Azienda Agricola
Luigi Cataldi Madonna**
Loc. Piano di Ofena
67025 Ofena (Aq)
tel. 0862.954252
fax 085.816166
www.cataldimadonna.it
15 euro

