

SIGNORVINO

CANTINA CON CUCINA

1 Rosati





I ROSATI

I VINI ROSATI

Una delle categorie di vini più discusse e spesso sottovalutate da molti intenditori che tendono a liquidare il mondo dei rosati (soprattutto quelli fermi o spumantizzati charmat) come vini troppo semplici e poco rappresentativi di tradizioni e territori.

Allo stesso tempo però sono **vini che sanno sprigionare un fascino e una curiosità unica in molti consumatori**, per le mille tonalità e sfumature di colore con cui si esprimono, per quel senso di leggerezza e morbidezza che richiamano al naso e al palato, perché no, per quell'idea di primavera con cui sanno avvolgere la

mente di chi li sorseggia.

CUORISITÀ

Dal 2014 il secondo sabato di giugno si festeggia "la giornata internazionale del vino rosato" su iniziativa di una catena statunitense, in Europa i primi a muoversi sono stati i Francesi fissando nell'ultimo venerdì di giugno la festa del Rosato Provenzale.

L'Italia dal 2018 ha il suo "Giorno del Rosato da uve autoctone" fissato nel terzo venerdì di giugno.

COS'È IL VINO ROSATO?

I vini rosati sono tutti quei vini le cui tecniche produttive consentono di

ottenere una tonalità di rosa nel bicchiere.

Gli spumanti metodo classico rosati sono gli unici vini la cui produzione può essere ottenuta mediante il mix di una base di vino bianco e una base di vino rosso, che vanno a comporre la cuvée che verrà poi spumantizzata.

I vini rosati in genere sono quindi prodotti a partire da uve a bacca nera, lasciando il mosto a contatto con le bucce per tempi molto brevi, tali da consentire solamente una parziale cessione di colore alla fase liquida.

CARATTERISTICHE DEI VINI ROSATI

Freschezza, morbidezza,

frutto delicato e una piacevole bevibilità sono le caratteristiche più comuni ai vini rosati.

Generalmente sono fermentati in contenitori inerti come acciaio o cemento vetrificato al fine di mantenerne il più intatte possibili le caratteristiche d'immediatezza e leggerezza. Anche per l'affinamento sono abbastanza rari i casi di utilizzo di contenitori di legno, come botti e barrique che andrebbero ad appesantire il vino rivestendolo di un'importanza spesso superflua. I vini rosati sono solitamente pronti per la primavera successiva alla vendemmia e sono

godibili al meglio durante la loro gioventù. Non sono solitamente adatti per l'affinamento in bottiglia e con il tempo tendono a perdere la loro freschezza aromatica e gustativa e i loro piacevoli aromi di frutta e fiori.

LA VINIFICAZIONE IN ROSATO

La produzione dei vini rosati inizia come una vinificazione in rosso e prosegue come una vinificazione in bianco.

La differenza principale tra le due tecniche è che nella vinificazione in rosso il mosto viene lasciato macerare con le bucce e i vinaccioli, allo scopo di estrarre colore e tannini, mentre nella vinificazione

in bianco questa procedura è evitata (tutte le sostanze coloranti del vino sono infatti contenute nella buccia).

Il colore dei vini rosati, come per i rossi, consegue alla macerazione delle bucce nel mosto per un tempo variabile che nel caso dei rosati dura da poche ore e fino ad un massimo di due giorni. Al

termine della macerazione, il mosto viene separato dalle bucce (sgrondatura) e quindi il processo di produzione continua esattamente come per i vini bianchi.

Nel dettaglio, i vini rosati si possono distinguere per il loro metodo di vinificazione e precisamente: i Vins gris, i Vini di una notte, i Vini di un giorno e i Rosés de saignée.



VINS GRIS

I "Vins gris" non sono "vini grigi" ma sono vini rosati dal colore molto tenue, prodotti vinificando in rosso uve con capacità colorante molto bassa. La pratica è diffusa soprattutto in Francia partendo da uve per esempio dei vitigni Pinot Grigio, Cinsaut Rosé, Molinara. massimo di due giorni. Al termine della macerazione, il mosto viene separato dalle bucce (sgondatura) e quindi il processo di produzione continua esattamente come per i vini bianchi.

VINI DI UNA NOTTE E VINI DI UN GIORNO

I vini rosati più intensi si producono mediante lasciando macerare le bucce nel mosto per tempi generalmente di qualche ora. La durata dipende poi dalla capacità colorante dell'uva e dell'intensità della colorazione voluta. Se la macerazione ha una durata di 6-12 ore, il vino rosato viene definito vino di una notte, se la durata arriva ad avvicinarsi alle 24 ore viene definito vino di un giorno. Al termine della macerazione il mosto viene sgondato e fatto fermentare esattamente come nella vinificazione in bianco.

ROSÉS DE SAIGNÉE

Una variante sono i Rosés de saignée ossia prodotti tramite "sanguinamento" o "salasso". Questa tecnica è generalmente utilizzata dai produttori di Champagne Rosé. Essa consiste nel prelevare una certa quantità di mosto dalla vasca di macerazione di un vino rosso e vinificarla in bianco e ottenendo un vino rosato per la spumantizzazione. La parte rimanente del mosto continua la sua macerazione e sarà utilizzata per la produzione di vino rosso. L'alternativa per la produzione di spumanti rosati è l'assemblage, ossia la miscelazione di un vino base





bianco (es. da Chardonnay o Pinot nero vinificato in bianco) con uno rosso (es. da Pinot nero).

ROSASTI ITALIANI

Anche nel vasto campo dei vini rosati l'Italia presenta una scelta ampia e variegata come poche altre nazioni al mondo. Partendo da Nord i rosati Piemontesi, spesso a base Nebbiolo si distinguono per intensità aromatica e una nota tannica tipicamente "langheggiante". Lombardia e Veneto concentrano gli sforzi produttivi su due fronti, da una parte l'eterna battaglia a suon di calici tra Franciacorta e Prosecco si è spostata anche sul campo

delle bollicine rosate con l'ingresso trionfale del Prosecco Rosè (Glera e Pinot Nero) sul mercato. Dall'altra si fronteggiano ad armi pari sulle opposte sponde del Lago di Garda, dove Bardolino Chiaretto e Valtenesi rosato monopolizzano il mercato turistico e non solo dei rosati fermi. In Trentino Alto Adige, Schiava e Lagrein sono le uve più utilizzate per la creazione di rosati intensi e fruttati. L'Emilia Romagna dedica sua maestà il Lambrusco di Sorbara alla celebrazione della bollicina rosata. Il centro Italia si distingue per l'ottima produzione di rosati concentrata soprattutto in Abruzzo dove il Cersauolo

rappresenta un vero vanto regionale, ricca espressione di uve Montepulciano aggraziate dal breve contatto con le bucce.

La Puglia è forse la regina dei rosati, soprattutto il Negroamaro si presta a ottime vinificazioni in rosa abbinando frutto maturo, morbidezza e una piacevole bevibilità. Infine la Sicilia che soprattutto sulle pendici Etnee sta riscoprendo il talento del Nerello Mascalese anche in versione rosata.



La versatilità dei vini rosati nell'abbinamento vino cibo è molto ampia, sono perfettamente abbinabili con gli antipasti, la pasta, il riso, il pesce, la carne e anche con i formaggi.

Una delle caratteristiche principali dei vini rosati è la loro freschezza negli aromi, in genere gli stessi che sono tipici nei vini rossi giovani, tuttavia, come per ogni altro tipo di vino, prima di procedere all'abbinamento, è necessario conoscere le caratteristiche specifiche di ogni vino. Si è già detto che, dal punto di vista dell'abbinamento cibo vino, i vini rosati sono da considerarsi una via di mezzo

fra i bianchi e i rossi, e grazie a questa caratteristica offrono un'ampia versatilità.

Rispetto ai vini bianchi, i rosati sono in genere meno acidi e possiedono una maggiore morbidezza, fattori che dipendono anche dal modo in cui sono stati prodotti, mentre rispetto ai rossi, hanno una struttura e un'astringenza minore.

Grazie alla morbidezza dei rosati e alla loro apprezzabile freschezza, di certo non eccessiva come nei bianchi, questi vini consentono di creare eccellenti abbinamenti con tutti i piatti di pasta in cui è presente salsa di pomodoro, così come nelle paste ripiene e al forno, non

da ultimo, anche con la pizza e le sue più svariate versioni. La maggiore struttura rispetto ai bianchi e la bassa quantità di tannini, pertanto una bassa astringenza, risulta utile nelle preparazioni a base di pesce, in particolare zuppe di pesce e pesce arrosto riccamente condito e aromatizzato. I vini rosati sono inoltre abbinabili con i funghi e anche con i latticini, così come con i formaggi freschi e non stagionati. Per finire molto azzeccato l'abbinamento fra alcuni rosati dalla spiccata sapidità e un piatto di crudité, meglio se in riva al mare in una calda giornata d'estate.



SIGNORVINO

CANTINA CON CUCINA

