

■ food&drink



vini al bar

di Guido Montaldo

Abbasso il disegno sui finti rosati

Alle tante parole spese in Italia sui rosati in questi ultimi anni non sono sempre seguite azioni concrete che ne spiegassero la qualità. Tanto che qualcuno, anche tra gli addetti ai lavori, continua a pensare che il rosé sia sempre un vino che si ottiene dal taglio tra vini bianchi e rossi. Non è così: la tecnica più diffusa è la vinificazione in bianco di uve rosse. Ebbene la tanta fatica spesa nell'educare, spiegare e raccontare i rosati, potrebbe essere vanificata dalla recente decisione della Commissione europea di liberalizzare il mercato del vino, permettendo la commercializzazione di vini rosati ottenuti dalla semplice miscela di vini bianchi e rossi.

E la polemica divampa

Al momento in cui scriviamo non ha ancora avuto luogo la votazione finale e speriamo in un ravvedimento. Intanto la polemica è divampata. In seguito a un'immediata insurrezione francese, maggior produttore di vini rosati al mondo, il commissario dell'Agricoltura ha cercato di "metterci una pezza", stabilendo che su "base volontaria" i produttori di rosati non tagliati possano riportare in etichetta la dizione "vino rosé tradizionale". E in Italia? Il consumo di vini rosati nel nostro Paese non è così rilevante come quello francese o spagnolo. "Se in Spagna i rosati - spiega una ricerca dello Studio Rocchelli -

hanno sempre avuto consumi vicini a quelli dei vini bianchi, in Italia le percentuali sono più contenute, per quanto riguarda i vini fermi. Nel segmento degli spumanti, invece, il trend è interessante". Tanto che anche i produttori italiani hanno avuto non poco da ridire sulla decisione Ue. L'Oltrepò Pavese, per esempio, punta molto sul Rosé, tanto che gli ha attribuito addirittura un marchio collettivo, Cruasé, che identifica un metodo classico Docg ottenuto da pinot nero vi-

nificato in rosa. «La proposta del commissario Ue all'Agricoltura, accolta dai 27 Stati membri - spiega Carlo Alberto Panont, direttore del consorzio Oltrepò Pavese - non è sufficiente a difendere la qualità italiana del vino rosé».

Si schiera anche il Consorzio di tutela del Bardolino, che durante il Vintaly ha promosso, con i "cugini" del Consorzio Garda Classico, che tutela il Chiaretto del Garda, una raccolta di firme contro i rosé "miscelati". La Doc del Bardoli-

no prevede la tipologia rosata del Chiaretto: 9 milioni di bottiglie vendute nel 2008, con una crescita del 40% in due anni. Mentre quella del Chiaretto del Garda è una preziosa nicchia di 400mila bottiglie.

L'Italia dei rosé

Intanto la produzione italiana di rosati è ogni anno più ricca. A cominciare dal Lambrusco che, come spiega Alberto Giacobazzi, della Donelli, si "schiarisce" per conquistare nuovi mercati. Molti i lambruschi perfetti per il bar: il Curtis in Lama Rosé della Cantina Fiorini, il Rosé Brut Chiarli, l'Otello Rosé della cantina Ceci. E che dire del Cerasuolo abruzzese? Dall'imponente Hedos della Cantina Tollo al beverino Cerasuolo di Valle Reale la scelta non manca. Non mancano nemmeno espressioni in rosa di altri vitigni rossi "importanti" come il montepulciano (il Komaros e il metodo classico della marchigiana Garofoli) e il Sagrantino che Novelli, cantina di Spoleto, presenta addirittura come spumante brut millesimato.

Infine, il Salento (terra d'elezione per i rosati). Qui, dal 1943, Leone de Castris produce il Four Roses, che dopo 64 vendemmie è sempre più buono. E sempre qui ogni cantina fa del suo meglio per farci bere freschi, sapidi e profumati rosati. Come le Pozzelle di Candido, il Kreos di Castello Monaci o il Rosé Negramaro di Mottura. □



ROXÉ
PINOT NERO - TOSO

Regione Piemonte
Prezzo € 5,70 (Iva inclusa)
Uve pinot nero
Alcol 12,5%
Servizio 8-10° C

Spumante di grande versatilità, adatto dall'aperitivo al pranzo veloce in accompagnamento a panini, tramezzini o insalate. Un vino armonico, grazie alla struttura del pinot nero, dai freschi profumi della frutta rossa, esaltati dalla tecnica produttiva (lo Charnat lungo, che prevede la permanenza del vino sui lieviti per molti mesi). Eccellente con un tagliere di salumi misti e formaggi.



PERGOLA CHIARETTO
GARDA CLASSICO DOC
CANTINE DELLA VALTENESI
E DELLA LUGANA

Regione Lombardia
Prezzo € 4,90
Uve groppello 60%,
marzemino 20%,
barbera 10%, sangiovese 10%

Alcol 13%
Servizio 8-10° C
È conosciuto anche come "vino di una notte": il tempo in cui le bucce delle uve rosse stanno a contatto col mosto. La successiva estrazione dona questo delicato vino dalle sfumature e profumo di rose. Adatto ad aperitivi e pranzi veloci con salumi e formaggi.