Il vino rosato fa tendenza. Previsto il boom per il Made in Italy

written by Rivista di Agraria.org | 28 febbraio 2018
Ecco due prestigiose etichette, uno spumante ed un “fermo” particolari e deliziosi

La neve di questi giorni sta facendo rabbrividire ma non tutti; i grandi buyer delle più note enoteche di tutto il mondo, dei ristoranti più alla moda, delle più esclusive compagnie aeree, sono più che mai scatenati alla ricerca dei migliori vini freschi targati 2017, una di quelle annate per così dire “importanti”. Ma su cosa sta puntando un mercato così ricco e tradizionalmente portatore di tendenza? L’obiettivo principale è il vino rosato, da assaporare in scioltezza nei più svariati momenti e anche non con i soliti abbinamenti culinari. Cosa ha fatto scattare questa corsa al rosato?

Andando a vedere i principali mercati richiedenti, Cina, Giappone, Singapore, Stati Uniti, Gran Bretagna, scopriamo anzitutto due motivi di fondo piuttosto particolari.
Venerdì 16 Febbraio è stato il Capodanno Cinese, detto Capodanno lunare o più semplicemente Festa di Primavera. In base allo zodiaco cinese, il 16 febbraio 2018 è iniziato l’anno del Cane. I Cinesi sono molto superstiziosi e attribuiscono un valore speciale allo zodiaco ed ai relativi oroscopi. Guarda caso, questo per loro è l’anno del colore rosso e della rosa. Per chi se lo può permettere (almeno 100 milioni di cinesi ricchi) sarà l’anno del cibo e del vino con i colori portafortuna anche a prezzi elevati: per tutti gli altri compatrioti residenti o all’estero ci saranno adattamenti, magari meno costosi, ma pur sempre con scarse se non scarsissime rinunce. Ma sempre parlando di oroscopo cinese, per un miliardo e mezzo di consumatori che parlano Mandarino scatta anche una specie di anatema: c’è una direzione sfortunata, quella Sud-Est che indica l’Australia. Proprio l’Australia è uno dei Paesi tradizionalmente produttori di vino rosato.
Oroscopi o meno, il secondo motivo di fondo particolare è che proprio l’Australia (ma anche il Sudafrica, altro produttore di etichette in rosa), ha avuto una stagione estiva (locale) arida e interessata da violenti incendi cha, fra l’altro, hanno distrutto migliaia di ettari vitati in Australia Meridionale, Nuovo Galles del Sud, Vittoria, Australia Occidentale, Tasmania e Queensland, ovvero laddove ci sono le migliori cantine del Paese, riducendo di fatto la produzione di basi importanti per la produzione di vino rosato.

Tornando a quanto si sta muovendo a livello mondiale dal punto di vista commerciale e volgendo lo sguardo al patrimonio nazionale, per molto tempo il vino rosato o rosé in Italia è stato offuscato dai grandi rossi e dai famosi bianchi, anche per effetto della tipicità assoluta della cucina italiana che ha sempre “raccomandato” i rossi e qualche volta agevolato i bianchi.
Oggi però, il rosato è tornato di gran moda grazie ai suoi sapori delicati e più o meno fruttati che possono essere abbinati a molti piatti e sfruttati per aperitivi e serate fra amici. I vini rosati, che offrono aromi freschi e gusti particolari, adatti ad essere serviti a temperature simili a quelle dei bianchi e quindi perfetti da abbinare a piatti freschi ed estivi come insalate, formaggi, paste e risi freddi e a base di verdure. Ottimo anche l’abbinamento con i formaggi, che offre molteplici possibilità oppure con piatti a base di pesce, primi piatti o zuppe, per finire ottimi con crostacei. I rosati sono poi ben abbinabili ai funghi e, grazie alla loro morbidezza e acidità, si sposano perfettamente con tutti i piatti a base di pomodori. Pensiamo ad un buon piatto di pasta (con salsa di pomodoro, pomodoro e panna…) o con paste ripiene o cotte al forno. In ultimo, un buon modo di gustare un rosato è quello di abbinarlo alla pizza.
Insomma, Cinesi a parte che comunque guardano bene agli abbinamenti ed ai loro colori, per le tante etichette italiane in color rosa si apre un orizzonte assai favorevole.

Approfittando dell’occasione ne presentiamo due, da Nord a Sud, che permettono di assaporare vini rosati Made in Italy di ottima qualità, derivati da produzioni viticole tipiche e di grande livello.
La prima etichetta è il “1937”, un rosato spumante Martinotti-Charmat Brut dell’Azienda Agricola Santa Giustina di Pianello Valtidone (PC). E’ ottenuto da uve Barbera, Pinot nero e Croatina in vigneti con un’età media di 10 anni su terreni a medio impasto o a prevalenza calcarea. Le uve sono raccolte a mano nel momento del miglior equilibrio

acido e pressate a basse temperature, al fine di preservare le componenti aromatiche varietali. Il perlage è fine ed elegante, color cerasuolo scarico, con riflessi color salmone.
Al naso emerge un fine sentore di pompelmo rosa, accompagnato delicatamente da altri profumi di fiori e agrumi. Le bollicine fini e briose esaltano la piacevole nota acida che dona freschezza: il sorso è particolarmente ricco e equilibrato.
"1937" si adatta bene a tutto pasto, ma si accosta in modo particolare a risotti cremosi e delicati, primi e secondi piatti a base di pesce, carni bianche, nonché antipasti e aperitivi sfiziosi e conviviali. Si serve in mezze flute o in calici a tulipano a temperatura di 10 – 12°.

La seconda prestigiosa etichetta è "Racemì", targata Azienda Agricola Lanzolla Bartolomeo. E' un vino rosè fermo biologico, gradazione 13% Vol, derivato da Primitivo dell'Alta Murgia Barese 100%, raccolto nei poderi compresi tra Cassano delle Murge (dove ha sede la Cantina) e Acquaviva delle Fonti.
La vinificazione avviene, come sottintende il nome, da racemi (seconda raccolta dell'uva) selezionati a mano in apposite cassette. I racemi consentono di ottenere grappoli a maggiore maturazione e con acidità ideali per mosti a rosato.
Il colore di questa etichetta riflette la tipologia del terreno carsico, con caratteristiche tipiche della Cipolla d'Acquaviva (una gradazione rosa salmone fine e molto particolare).
Al naso rilascia i profumi tipici del Primitivo: marasca, prugna, ciliegia e frutti tipici del sottobosco. Al gusto si apre morbido, aromatico con buone acidità e sapidità, dando sapori di ottima freschezza e un finale persistente, con un retrogusto che dura al palato. Si abbina a piatti di pesce, crostacei e sushi, insalate a base di pomodori e frutti rossi; è ottimo con pizze dai sapori di bosco e di mare. Questo rosato va servito ad una temperatura di 10° in bicchieri a tulipano, meglio se a pancia più larga di quelli usati per i grandi bianchi, in modo da esaltarne l'aroma.
L'azienda Agricola Lanzolla Bartolomeo, vista l'evoluzione commerciale di "Racemì", ha in corso un restyling del packaging con chiari propositi internazionali.

1937 SANTA GIUSTINA

RACEMI' AZIENDA AGRICOLA LANZOLLA BARTOLOMEO

CANTINA SANTA GIUSTINA AFFINAMENTO IN BARRIQUE

Autore: **C.Maurizio Scotti**
28/02/2018