

Enologia

Bollicine rosé: aperitivo e oltre

 di **Federico De Cesare Viola**
 — a pagina 15

Enologia

Il mercato continua a raccogliere consensi e a crescere in qualità per un vino versatile abbinabile a crostacei, tartare di manzo, salmone e salumi

Bollicine rosé e non solo per l'aperitivo

Federico De Cesare Viola

Era il 1962 quando Guido Berlucchi, grande appassionato di motori, si trovava a Monte Carlo per assistere al Gran Premio di Monaco insieme al suo amico Max Imbert, antiquario milanese. Ed è qui che i due assaggiarono uno Champagne Rosé di cui, estasiati, raccontarono a Franco Ziliani, l'uomo che nel 1961 aveva inventato la Franciacorta del vino imbottigliando il primo spumante, quando la Doc bresciana era ben di là da venire. L'enologo dell'azienda si appassionò alla nuova sfida e così nacque il primo Franciacorta rosato, un successo dedicato all'amico ispiratore Max. Oggi il rosé rappresenta il 10% della produzione della Guido Berlucchi, declinata nello storico Max Rosé, nel più moderno '61 Rosé e nell'esuberante e fragrante '61 Nature Rosé millesimato (fuori con l'annata 2012), un Pinot nero in purezza. A quest'uva, protagonista di tante bottiglie con la sua eleganza e complessità aromatica, l'azienda di Borgonato dedica una quota importante del proprio parco vigneti, così da ribadire il savoir-faire in questa tipologia di sparkling.

Se è giusto riconoscere che il club dei cultori del colore rosa è ancora minoritario - sia rispetto agli appassionati di bianchi che a paesi come la

Francia o il Regno Unito - è altrettanto vero che il mercato degli spumanti rosé continua a crescere in qualità e consensi. Non solo tra il pubblico femminile - basta, per cortesia, con i cliché sui vini "di genere" -, non solo in estate - anche se, intendiamoci, una bollicina rosé è quanto di meglio si possa desiderare con le temperature sahariane di questi giorni -, non solo come aperitivo - la personalità e la diversità di espressioni ne fanno un vino a tutto pasto, particolarmente versatile negli abbinamenti, dai crostacei alle tartare di manzo, dal salmone ai salumi. Su questa pagina proviamo a consigliarvi i migliori rosé, rigorosamente made in Italy.

Restando in Franciacorta, sono esemplari quelli targati Mosnel, in particolare il Parosé, che riposa 36 mesi sui lieviti. Questa versione pas dosé - con il 70% di Pinot nero e il 30 di Chardonnay - ha un colore rosa tenue con riflessi luminosi, un naso generoso e complesso, tra note di ribes, melograno ed erbe officinali, e un sorso preciso e asciutto.

In Piemonte Cocchi è stato il primo a pensare in rosa e a produrre un Alta Langa "rosé de saignée", il cui colore deriva dal Pinot nero (in purezza) leggermente macerato e pressato: Rôsa è un brut millesimato sapido e speziato, dallo stile "gastronomico".

In Trentino Ferrari è la cantina pioniera delle bollicine di montagna

e lo scorso anno per la prima volta ha voluto dedicare una versione rosé, frutto della vendemmia 2006, anche alla sua etichetta più nobile, il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore. Solo 5 mila le bottiglie di questo Trentodoc dai bagliori ramati, con note di rosa canina, rabarbaro e fragoline di bosco, che colpisce per l'intensità e il finale interminabile. Uno spumante che sintetizza l'eleganza del Pinot nero e la freschezza dello Chardonnay di alta quota e che ha tutte le carte in regola per giocare nello stesso campionato di molte cuvée d'Oltralpe.

Tra le numerose etichette altoatesine spicca Athesis Brut Rosé di Kettmeir, cuvée dominata da Pinot nero che si fa apprezzare per le note di lampone e crosta di pane e per il palato cremoso e dinamico. Da provare con antipasti di pesce, in particolare gamberi e scampi, ma anche con piatti speziati della cucina orientale.

C'è una produzione minore del Veneto che va certamente scoperta (o riscoperta): è quella del Raboso del Piave. Dal vitigno autoctono per eccellenza della provincia di Treviso, l'azienda Cecchetto produce un originale metodo classico rosato, il Rosa Bruna. È uno spumante garbato, con un bouquet generoso con sentori di ribes e fragolina di bosco e un palato pulito ed equilibrato.

Spazio in cantina va riservato anche al Lambrusco di Modena Rosé 2014 di Cantina della Volta, un meto-

do classico da uve di Sorbara, coltivate nei terreni alluvionali del fiume Secchia, che sorprende per il vigore del frutto e la spiccata acidità.

Se il Nord vanta la tradizione spumantistica più solida, il Sud Italia consolida, stagione dopo stagione, la sua vocazione per il metodo classico, anche in versione rosé, in cui si interpretano con orgoglio le varietà locali. Come l'Aglianico, in Campania: vinificato in purezza da Viticoltori Lenza per produrre il Gabry Rosato, un vino frizzante rifermentato in bottiglia, secondo il metodo ancestrale, senza aggiunta di solfiti. È fresco, succoso, con note esuberanti di lampone, e si beve a tutto pasto. È ormai un classico del territorio calabro "La Stipula" delle Cantine del Notaio, 100% aglianico del Vulture dal perlage persistente, con un naso generoso (frutti rossi e note fumé) e una trama robusta ma elegante.

Nella tenuta madre di Tasca d'Almerita a Regaleali - concludiamo così nel cuore della Sicilia il nostro sparkling tour - si produce l'Almerita Rosé, espressione extra brut del Pinot nero proveniente dalla vigna "Piana Case Vecchie" che il conte Lucio Tasca piantò nel 1984 su una collina a 480 metri di altezza. L'annata 2014 mostra una perfetta tensione tra freschezza e acidità, con i sentori di delicata frutta rossa tipici del vitigno. Inconfondibile l'etichetta, con la rappresentazione della vetrata Liberty realizzata nei primi del Novecento dal Bevilacqua per la villa di Tasca a Mondello.

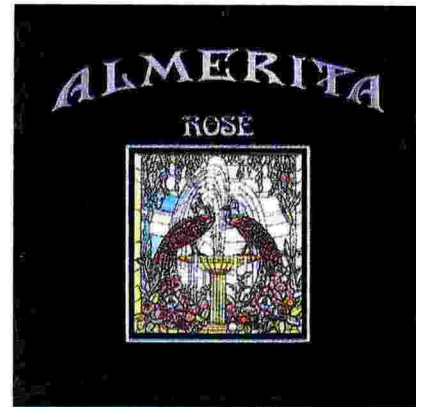


La cantina. Oggi rosé rappresenta il 10% della produzione della Guido Berlucchi

Da stappare.

Sotto, da sinistra a destra:

- Lambrusco di
- Modena Rosé
- Cantina della
- Volta, Giulio
- Ferrari Rosé
- Riserva del
- Fondatore 2006
- Trentodoc,
- Berlucchi '61
- Franciacorta
- Nature Rosé,
- Rosa Bruna
- Cecchetto



Liberty. Sopra, l'etichetta dell'Almerita Rosé con la rappresentazione della vetrata Liberty realizzata nei primi del Novecento dal Bevilacqua per la villa del conte Lucio Tasca a Mondello