

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



# MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO  
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

## LA PROVENZA DEI ROSATI



AIS MILANO • 21 APRILE 2017

♥ 0    👁 158    ➦ 0



Provenza\_CC0 Public Domain\_via\_Pixabay

**La Provenza dei rosati**





*In collaborazione con **AIS Milano**.*

La primavera si affaccia alla porta e cresce la voglia, nel consumatore appassionato di vino, di bere prodotti più freschi, con profumi floreali e fruttati, da servirsi ad una temperatura più bassa. Anche i piatti stagionali, dalle insalate ai carpacci, aiutano questa scelta.

Ecco quindi tornare alla ribalta i vini rosati, realizzati attraverso una breve macerazione del mosto sulle bucce delle uve a bacca nera al fine di estrarne quella limitata dose di pigmenti coloranti che facciano raggiungere al vino le sfumature desiderate. Molteplici le cromie: si varia dal color oro antico a quello della cipria, per poi virare su toni di buccia di cipolla o ramati, fino a quelli più carichi di colore che assomigliano al ribes passando per le sfumature del mango, del mandarino, della pesca o del melone. In ogni caso colori dal grande fascino che contribuiscono ad attirare l'occhio e a scatenare la voglia dell'acquisto.

Tra tutti i rosati, i vini provenienti dalla Provenza sono considerati il punto di riferimento a livello mondiale.

I francesi li amano ma la loro popolarità si sta incrementando anche al di fuori della Francia. Il loro consumo, dal 1990 al 2013, si è triplicato.

Nel passato è stato considerato un vino inferiore proprio a causa del suo colore scarico e del fatto che andasse bevuto freddo: i maligni dicevano per nascondere i difetti.

Grazie anche al contributo del "Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé" di Vidauban, oggi sta riscoprendo un nuovo successo anche grazie alla cura che i viticoltori gli stanno dedicando: l'attenta selezione delle varietà con cui produrlo e il perfezionamento delle attrezzature di cantina, inclusa la gestione della catena del freddo, hanno modificato la percezione negativa di questo che probabilmente è uno dei vini più vecchi mai prodotti.

Iniziarono i greci 400 anni prima di Cristo, al momento della fondazione di Marsiglia, impiantando vigneti e producendo un vino di colore chiaro che possiamo ricondurre al rosé di oggi.

Il rosé non è, contrariamente a quanto si potrebbe pensare, un vino facile da produrre. Occorre bilanciare correttamente il colore con la carica aromatica preservando la freschezza e mantenere la coerenza tra i sentori di naso e l'attacco in bocca.

Essendo un vino di pronta beva, i sentori devono poi essere costanti negli anni senza far percepire

al consumatore le differenze del millesimo contrariamente a quanto accade per altri vini bianchi o rossi

Al naso i sentori spaziano dai piccoli frutti rossi ancora croccanti a note citrine fino a volte ad arrivare a sentori di frutta tropicale a cui si aggiungono spesso note floreali.

In bocca secco, o magari con un leggero residuo zuccherino, si presenta fresco e vibrante con interessanti note minerali

Il rosé trova piacevoli abbinamenti nei piatti della tradizione locale provenzale come la bouillabaisse, la tipica gustosa zuppa di pesce. Ottimo anche con i cibi etnici quali il sushi, la cucina thailandese, i tajine marocchini o con i piatti della cucina moderna, meno strutturati e ricchi di quelli di un tempo.

di *Paolo Valente*

---

In collaborazione con [AIS Milano](#).



**TAGS:** Ais Milano   Provenza   rosati   Rosé   vino   wine

**ALTRI ARTICOLI**