

Vini rosati: dalla tecnica al fascinodi Paolo Valente | [Mi piace](#)

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Descrivere un vino rosato, raccontarlo e parlarne non è cosa facile. Infatti, il rosato si muove a metà tra un vino bianco, di cui ne fa proprie le caratteristiche di freschezza e bevibilità, e un vino rosso, da cui prende intensità e complessità aromatica.

Durante la serata dedicata ai vini rosati della rassegna “Vinovagando”, Lorena Oddone ne descrive le peculiarità con la tecnica, la competenza e la chiarezza che la sua formazione enologica garantisce.

Iniziamo l’approccio al mondo dei rosati attraverso le modalità produttive che sono differenti rispetto a quelle dei vini bianchi o rossi e riguardano principalmente la difficoltà di preservare il colore. I fattori determinanti per la riuscita di un buon e bel rosato sono numerosi e partono dalle uve e dalla loro pigmentazione che conferisce al prodotto finale differenti tonalità, tonalità influenzate anche dalla lunghezza delle macerazioni e dal grado di maturazione delle uve.

Il terroir è poi un altro imprescindibile fattore di differenziazione. Il suolo, innanzitutto, che in caso di maggior contenuto di argilla donerà più struttura, alcol e colore; i suoli a base calcarea, invece, forniranno eleganza e acidità mentre quelli sabbiosi o morenici doteranno i vini di freschezza e sapidità in caso di clima temperato mentre in caso di clima caldo tenderanno alla concentrazione.

Non bisogna poi dimenticare l’impatto sul colore e sull’intensità delle differenti tecniche di vinificazione: macerazioni a freddo, salasso, fermentazione malolattica, passaggio in legno, utilizzo di anidride solforosa, fermentazione alcolica sono tutti fattori che hanno impatti sul risultato finale.

Il rosato risulta quindi un vino molto “tecnico” nel quale i fattori in gioco sono numerosi; un vino che, se ben realizzato, riesce a trasferire nel bicchiere un fascino, una piacevolezza e una bevibilità eccezionali, perfettamente fruibili anche in abbinamento gastronomico.

Abbiamo degustato:

Valtènesi DOC charetto 2012 RosaMara – Costaripa

Assemblaggio di uve marzemino, groppello, sangiovese e barbera come da tradizione locale per un vino che per il 50% sosta in barrique. Coniuga le note di piccoli frutti rossi e la buona freschezza e sapidità con sentori piacevolmente avvolgenti che rimandano al miele.

Piemonte DOC rosato 2015 Bricco S. Giovanni – Poderi dei bricchi astigiani

Barbera 90% e pinot nero 10%. Al naso spicca la nota dolce che ricorda la pasticceria. Al palato la freschezza del pompelmo prevale e sorregge la lunghezza gustativa.

Côtes de Provence AOC rosé 2014 – Château Riotor

Vinificazione separata di cinsault, grenache, syrah e rolle e successivo assemblaggio. Al naso un connubio di note di idrocarburo, di minerale, balsamico fino all’etereo. La bocca, di buona persistenza, apre verso sentori dolci per rientrare e chiudere verso note amaricanti.

Marche IGT rosato 2015 Pergolesi A.D. 1710 – Montecappone

Montepulciano in purezza con macerazione sulle bucce. Le note di frutta nera, mirtillo e i sentori medicinali percepiti all’olfatto rimangono coerenti alla beva che mostra buona struttura e l’acidità del frutto. Finale amaricante.

**Basilicata IGT rosato 2015 Manfredi Rosa – Re Manfredi**

Aglianico al 100% con una macerazione sulle bucce di 6/8 ore. Al naso le note rimandano al colore verde della mela, della menta, dell’erba secca a cui si aggiunge una speziatura dolce. La bocca, ben strutturata, è di buona freschezza con ritorni di frutta matura.

Salento IGT rosato 2016 Metusco – Palamà

100% negroamaro. Da salasso. L’olfatto presenta tutte le declinazioni della frutta rossa matura per poi concludere con note mentolate, quasi ferrose. In bocca spiccano la freschezza e la struttura ben supportate da sapidità e delicato tannino; buona la persistenza.

Vino rosato 2011 Tauma – Pettinella

100% Montepulciano. Fermentazione in barrique. Un naso che spiazza con sentori che riconducono alla macchia mediterranea e al frutto nero croccante. In bocca risulta avvolgente, morbido con ritorni fruttati. Equilibrio e grande struttura.

