

LE MAGLIE ROSA DEL VINO ITALIANO

Vino rosato dell'anno
VIGNA MAZZI '06
Rosa del Golfo

Il Vigna Mazzi è senza dubbio uno dei più originali rosati italiani. Da negroamaro con un 10% di malvasia nera di Lecce, dopo un lungo passaggio in barrique si presenta di colore rubino brillante, con sentori ancora leggermente marcati dal legno ma anche intensi nelle note di frutti rossi. Il palato, di grande corpo e fittezza, evidenzia una ricca presenza di frutto, in particolare di ciliegia, e un finale morbido, leggermente caldo di alcol, ma splendidamente sostenuto dall'acidità. Per Noi è il miglior Rosato d'Italia di quest'anno.



Bollicina rosata dell'anno
FRANCIACORTA ROSÉ '03
Ferggettina

Roberto Gatti e la sua famiglia si stanno dedicando con la consueta passione a perfezionare ed ampliare la gamma di Franciacorta e di vini che gli hanno regalato il meritato successo. La rivelazione di quest'anno è il Brut Rosé '03, una cuvée che apre nuove importanti prospettive di sviluppo per questa tipologia. Di colore corallo brillante, ha un naso di grande profondità, all'insegna del frutto e delle erbe aromatiche, con note floreali e, ancora, di vaniglia. Al palato si sviluppa solido e sapido, ricco e davvero persistente. Si merita la qualifica di migliore bollicina rosata dell'anno.



► della Ferggettina. A ripercorrere i fasti delle bollicine in rosa che vengono dai tradizionalissimi Champagne Rosé, i più prestigiosi e autentici del panorama champenois. Basti pensare al Dom Perignon, al Cristal, al Comtes de Champagne. Ma anche ai Rosé di Anselme Selosse, di Egly Ouriot, di Dethune, o a quello, delizioso, della Laurent Perrier, uno fra i più classici in senso assoluto. Ecco, pensando a tutto questo si può francamente dire che quella dei rosati è più una riscoperta ed un recupero che una moda, intendendo la cosa nel senso più banale del termine. Allora forse andrebbe analizzato il fenomeno in maniera più approfondita, provando ad interpretarlo ed a chiedersi il perché questo sembra veramente il momento dei rosati,

L'unico rischio da evitare è che produttori che di rosati non ne avevano mai voluto sentire parlare, si convertano miracolosamente spinti non per recuperare le tradizioni, ma per fare operazioni speculative

White Zinfandel, Bandol o Cerasuolo che siano. Uno dei motivi sta nella loro piacevolezza immediata, pur nel loro essere talvolta complessi, come nel caso di quelli di Valentini o di Chateau d'Ott in Provenza, o delle grandi cuvée di Champagne o di Franciacorta. La bevibilità, come ha di recente ricordato Jancis Robinson, wine columnist del Financial Times, nel suo discorso in occasione del premio Grandi Crus d'Italia, è un valore sempre più sentito da parte dei consumatori di vino evoluti. Bevibilità nella complessità sembra essere l'identikit dei grandi vini prossimi venturi, e diversi rosati sembrano rispondere a queste caratteristiche. Non solo Borgogna, Langhe o bianchi della Mosella o dell'Alsazia, quindi. Poi c'è l'ecletticità negli abbinamenti. Con i rosati possono essere accostati piatti diversissimi, si può giocare con le temperature di servizio, assai più di quanto si possa fare con altre tipologie. Non ci sono mai eccessi tannici o di acidità, la struttura è, per quanto riguarda i migliori esempi delle varie tipologie, sempre adeguata. Insomma, di motivi per scegliere un vino rosato se ne possono trovare parecchi, non ultimo il fatto che nella loro stragrande maggioranza, con la sola eccezione dei grandi Champagne, non costano una follia e non ci provocano fusioni delle nostre carte di credito. Il rischio è che molti produttori che di rosati non ne avevano mai voluto sentire parlare, si convertano miracolosamente al suo culto, spinti da esigenze che poco hanno a che fare con le tradizioni e molto con le speculazioni. Ecco, questo è se mai l'unico aspetto che andrebbe stigmatizzato e che sfrutta semplicemente la congiuntura favorevole. Ma basta conoscere bene le cose per evitare di cadere in equivoci. E basta fidarsi del proprio gusto da appassionati di vino. Non dico che acquistare una piccola guida, curata da una giovane scrittrice di cose vinose come Barbara Antognini, oltretutto (dimenticavo, i rosati colpiscono molto gran parte dell'altra metà del cielo), però lasciatemi dire sommessamente che potrebbe aiutare. Per di più da quest'anno i vini sono anche valutati, in rose, ovviamente. Da una a tre, come per i bicchieri di Vini d'Italia. Ci sarà da divertirsi, vedrete.