

Il Talk-Show del sabato mattina nello stupendo parco di Villa Bertanzi, con sullo sfondo il lago di Garda

I protagonisti del talk-show "Il Terzo Polo: le scuole italiane del rosato"

<b>zona/regione</b>	<b>Relatore</b>	<b>tema</b>
Garda Classico	Mattia Vezzola (Costaripa)	Lunga vita al Chiaretto
Garda Classico	Gianfranco Comincioli	Una nuova tecnica per il Chiaretto?
Bardolino	Giuseppe Rizzardi (Guerrieri Rizzardi)	La Corvina in rosa
Bardolino	Matilde Poggi (Le Fraghe)	L'estate del Bardolino Chiaretto
Franciacorta	Pia Berlucchi	Più secco non si può
Franciacorta	Paolo Pizziol (Villa)	Meglio il Dolcestilnovo
Veneto	Fausto Maculan	Rapporto amore-odio?
Trentino	Mauro Lunelli (Ferrari)	Per amore ho inventato le bollicine rosé
Trentino	Mario Pojer	Il rivoluzionario del rosato
Alto Adige	Christian Werth (Muri-Gries)	In Alto Adige si dice Kretzer
Friuli VG	Giorgio Colutta	Nel bianco Friuli sboccia una rosa
Marche	Carlo Garofoli	Il primo rosato delle Marche
Abruzzo	Riccardo Brighigna (Tollo)	Premiato dal mondo vince a Bordeaux
Calabria	Roberto Ceraudo	Il futuro rosa della Calabria
Puglia	Piernicola Leone de Castris	Il Five Roses è ancora un mito
Sicilia	Carlo Casavecchia (Corvo)	Corvo Rosa compie 40 anni
Sicilia	Santi Planeta	Il debuttante del rosato
Italia	Giovanni Longo past-president Vinarius	Rosato vino regalo?
Special Guest	Gavino Sanna	Il guru della pubblicità fa un rosato
Special Guest	Angelo Peretti	Matrimoni in rosa

Dopo i saluti dell' Eurodeputato On. Francesco Ferrari, è stata la volta del moderatore e co-organizzatore dell'evento giornalista Bruno Donati, il quale ha sottolineato come, questo momento sia il primo e piu' importante evento oggi disponibile in Italia, per i vini rosati. Un vino estivo " da vacanze ", e per rappresentarlo degnamente sono state coinvolte ben 200 aziende, con la presentazione in degustazione di 250 etichette.

Ben 66 i vitigni utilizzati per produrre questi rosati, ed i piu' impiegati:

Sangiovese, Pinot Nero, Montepulciano, Barbera, Gropello ecc.; 120.000 euro il valore dei vini in degustazione e 50 sommelier Ais-delegazione Lombardia-Brescia.

Tutti gli interventi sono stati interessanti, ma per brevità e questione di spazio ne riporterò solo alcuni, secondo me tra i piu' significativi:

- a) Enologo Mattia Vezzola, il quale ha bene esposto la sua convinzione che anche questo vino possa avere " Lunga vita", si tratterà di progettarlo fin dalla nascita nel vigneto, per proseguire poi in vinificazione;
- b) Giuseppe Rizzardi, dell'omonima cantina, ha spiegato come nella sponda veronese del Garda, vengano usate uve Corvina e Rondinella (le stesse usate per l' amarone) nella misura almeno dell'80%, e le caratteristiche che la sua azienda ricerca in un charetto sono: leggera speziatura, fruttato e sapidità;
- c) Matilde Poggi dell'az. Le Fraghe, concepisce il Charetto come vino molto fresco, fruttato ed intenso, da consumare entro pochi mesi, da bere solo d'estate. Ha iniziato ad imbottigliare con il tappo a vite ed ha riscontrato che, su questo vino i risultati sono molto interessanti, i profumi infatti rimangono tali e quali all'imbottigliamento;
- d) Pia Berlucchi-Presidente delle Donne del Vino, intende e produce uno spumante rosè secco, che piu' secco non si può : un Pas-Dosè con meno di 6 gr/lt di residuo zuccherino; le uve impiegate sono 30% di Pinot Nero e chardonnay, ottenendo ogni anno colorazioni diverse;
- e) Mario Pojer dell'omonima azienda di Faedo, patria del Muller-Thurgau, spiegava ai presenti di avere elaborato uno spumante rosè, per il quale le richieste sono piu' alte della produzione, non riuscendo a soddisfarle tutte;
- f) Carlo Garofoli delle Marche, il quale riferiva che i suoi nonni , sembra abbiano prodotto il primo rosato della Regione, oggi chiamato Komaros (che in greco significa corbezzolo ) da cui deriva il nome del monte Conero, prodotto con uve di quel grande vitigno che è il Montepulciano;
- g) Riccardo Brighigna- Cantine Tollo- il cui Rosato Heidos a Bordeaux è stato proclamato miglior rosato del Mondo, su oltre 5.000 provenienti da tutto il mondo: proviene da un vecchio vigneto di Montepulciano di Abruzzo, ed al colore ricorda la ciliegia, un premio a tutti i rosati italiani;
- h) Susi Cerando, figlia del grande Roberto, che in quel di Strongoli, nei pressi di Cirò, produce oggi uno dei migliori rosati reperibili in Italia: il Grayasusi dedicato alla figlia ( Gray in albanese significa donna ) etichetta argento, da uve gaglioppo ( un autoctono

100% calabrese ), viene affinato in barrique nuove ( avendo una struttura da rosso ) , con battonages quotidiani, e l'uso di soli lieviti naturali propri dell'uva. Un grande rosato biologico italiano ( ndr );

i) Piernicola Leone de Castris, il quale ha spiegato come il nonno produsse nel lontano 1943 il suo primo rosato Five Roses, arrivando oggi al 64 ° Anniversario. Prodotto con uve di negroamaro in pieno conflitto mondiale, venne imbottigliato in bottiglie vuote di birra, lasciate dai sodati americani, in quanto le bottiglie all'epoca erano irreperibili; ha infine ribadito come tutti gli operatori della filiera debbano impegnarsi : produttori, giornalisti, enotecari ecc., per rilanciare e meglio fare apprezzare i vini rosati;

j) Paolo Pizziol-Az. La Villa- Franciacorta, ha spiegato il suo rosato Demi-sec leggermente amabile, un millesimato con minimo 30 mesi sui lieviti, con un 25/30% di uve Pinot Nero, e ben 30 gr/lt di residuo zuccherino;

k) Angelo Peretti, con la sua classica eleganza e facilità di esposizione, ci ha ben spiegato i suoi abbinamenti del " cuore " con i vini rosati : un vino complesso che richiede piatti complessi, come ad esempio anche una " apparentemente semplice " caprese, oppure prosciutto e melone, o tartufo nero estivo " lo scorzone ". Bene si sposano i rosati ai piatti della cucina orientale, ma anche con il carpione lessato ( un pesce di lago ). Un vino a tutti gli effetti e NON UNA MEDIAZIONE TRA ILBIANCO ED IL ROSSO, come molto spesso si sente affermare in giro per l' Italia vinicola.

## La degustazione libera dei 250 rosati italiani

La temperatura ed il clima torrido non ci hanno aiutato in queste tornate di degustazioni, perfettamente organizzate e svolte dai colleghi ed amici dell' Ais

Lombardia-delegazione di Brescia, all'aperto nel magnifico parco di Villa Bertanzi.

Alcuni vini erano troppo caldi, mentre altri troppo freddi, per cui le degustazioni , che in questo contesto chiamerò assaggi, sono diventati piu' difficili e meno attendibili, per cui non mi sento nemmeno di riportare dei punteggi, come sono abituato a fare. Questo è scaturito anche dal fatto, che riassaggiati alcuni vini in queste condizioni, dopo che già li avevo degustati con calma a casa mia anni addietro, o in altre manifestazioni di settore, non li avrei riconosciuti assolutamente.

Quindi ribadisco solo assaggi ed impressioni, che vengono riportate in ordine cronologico così' come sono state effettuate, da prendere con le molle :

a) Azienda San Giovanni

Il Chiaretto 2007- Un vino che mi ha soddisfatto di piu' alla gustativa, rispetto al naso;

b) Tenuta Montedelma 2005- Franciacorta Rosè -SMC ( Spumante metodo classico )

presenta una bella spuma, con una acidità marcata;

c) Tenuta Il Bosco- spumante a base Pinot nero- presenta un bel naso fresco, pulito, in bocca è discreto- Migliore al naso sicuramente;

d) Puiatti- Smc - migliore nettamente al naso;

e ) Mirabella- cuveè Demetra Rosè 2004 Smc- Bel naso intenso e fruttato, ma bocca metallica;

e/1 ) Mirabella Rosè 2005- Smc- naso pulito, gradevole alla gustativa ;

f) Majolini- Alterà Smc- Buon naso, ma molto acido;

g) Costaripa Brut Rosè- Spumante- Colore ramato, buccia di cipolla, naso pulito, bocca con una buona acidità, discreto;

g/1) Costaripa Molmenti Riserva 2005- naso elegante; bocca intensa e piena, un bel spumante;

h) Mosnel Parosè 2004- Smc- buon naso, bocca molto acidula, buona Pai;

i) Case Bianche- Col Sandrigo- brut rosè 2007- naso fruttato di bella espressione, in bocca abbastanza gradevole;

j) Cecchetto- Casa Piave- Brillante 2006/07 Brut : prodotto piacevole, originale e gradevole;

k) Costadoro-Chiaretto Spumante 2007- naso di pesca, bocca gradevole;

l) La Scolca d' Antan 1996- Brut Rosè: grande naso complesso, con note terziarie; bella bocca intensa, Pai lunga;

m) Baricchi- Brut Smc- Visages de Canailles : naso particolare e piacevole, in bocca è discreto, ma da provare assolutamente;

n) Cocchi -Rosa 2004 Smc : naso pulito, bocca gradevole con una calibrata acidità;

o) Anselmet (Val d' Aosta)- Vdt Rosato-Monrosè- Belli ed intensi i profumi, in questo rosato; molto intenso anche in bocca; uno dei miei migliori assaggi in assoluto;

p) Cantalupo -Il Mimo 2007- Buoni i profumi, con una bocca gradevole, un buon prodotto;

q) Ambrosini- Smc Rosè 2005- naso pulito, con la bocca equilibrata, ben vinificato;

r) Anteo- Martinotti Brut Rosè-2006- Naso con un bel frutto, bocca armonica, gradevole ed equilibrata, Pai lunga. Uno dei miei migliori assaggi;

s) Marisa Cuomo- Rosato 2007-un bel prodotto, onesto e ben vinificato;

t) Moncaro- Cuvè Madreperla Smc 2005u Un bel prodotto da provare assolutamente;

- u) Cantine degli Astroni- extra Dry : migliore al naso rispetto alla bocca;
- v) Agriverde- Cerasuolo Piane di Maggio 2007- naso pulito, intenso alla gustativa, lunga Pai;
- v/1) Agriverde-Solarea cerasuolo 2007: bei profumi, intenso in bocca, chiude con una lunga Pai;
- aa) Masciarelli- Cerasuolo Villa Gemma 2007 : bei profumi, sapido, equilibrato ed intenso;
- ab) Marchesi de' Cordano- Punto rosa 2007- Cerasuolo : bal naso, in bocca molto gradevole; tra i miei migliori assaggi;
- ac) La Cascina del Colle-Ducaminino 2007- Cerasuolo : naso discreto, bocca leggera ma in equilibrio;
- ad ) Rosa del Golfo-Vigna Mazzi' 2006- Naso gradevole, intenso ed originale; bocca molto sapida, intensa, leggermente tannica, Pai medio/lunga;
- ae) Rosa del Golfo 2007: buon prodotto delicato, con una buona acidità, Pai lunga;
- af) Palamà-Metiusco 2007- profumi di media intensità/qualità; bocca intensa, lunga ed equilibrata, Pai lunga ( un rosso travestito da rosato );
- ag) Michele Calò- Mjère 2007- grande naso, bocca sapida, equilibrata, discreta. Migliore al naso rispetto alla bocca;
- ah) Leone de Castris-Five Roses 64° Anniversario 2007: naso pulito di bella intensità; bocca acidula ma di bell'equilibrio;
- ai) Valentini- Cerasuolo 2006- naso di frutta macerata, originale; bocca di buona espressività;
- al) Ceraudo Roberto- Grayasusi Argento 2007 : uno dei migliori rosati oggi in circolazione : intensissimi i profumi, con un bel frutto ed una bella nota speziata in sottofondo, una bocca da rosso, unica differenza i tannini che qui sono molto attenuati ed in sottofondo. Una bella espressione del rosato in terra calabra, tra i miei migliori assaggi.