Il rosato, questo sconosciuto! E sì, perché quando si parla di vini si è soliti distinguere tra rossi e bianchi. A tavola dinanzi ad un piatto di pesce non si può che pensare ad un accostamento con un bianco, mentre davanti ad una pietanza a base di carne viene subito in mente un abbinamento col rosso. Perché non inserire nel nostro ventaglio di alternative, degli abbinamenti con un rosé? Forse nell'immaginario collettivo per il rosato non c'è neanche spazio: questa categoria di vini, purtroppo, è sempre meno oggetto di attenzioni da parte dei consumatori; difficile spiegarne la causa, forse in gran parte legata al comune pregiudizio che i rosati siano frutto di una impura miscela di vini bianchi e rossi. Sfatiamo subito questo mito, spiegando che questa pratica –probabilmente usata da ristoratori e produttori del passato- è adesso vietata per legge in tutti i paesi vinicoli europei. Il rosato è dunque un vino pregiato che non può di certo esser confuso con mix di dubbia qualità, ma piuttosto viene prodotto con delle tecniche ben specifiche e studiate per arrivare a quel colore roseo che lo contraddistingue. Fondamentale diviene così l'esperienza di chi lo produce, anche perché molti rosati sono frutto di sperimentazione e conseguenza di una miscela molto più complessa dal quale, in base al *terroir* in cui si produce, alle modalità di vinificazione, ai tempi di fermentazione e via dicendo, nasce un prodotto di assoluta qualità.

Si apre proprio all'insegna di una rivalutazione dei rosati il "**Rosé & Trend**", che si è svolto lo scorso **9 Giugno 2013** presso le **Officine Baronali** di Palermo. L'evento, organizzato da **Santi Buzzotta** di "**Verissima Wines & Emotions**", in collaborazione con **Maurizio Aguglia** di "**Essenzialmente Vino!**", è sicuramente il più grande e importante della categoria: presenziano alla serata, infatti, più di 20 cantine del territorio, tra cui **Cantine Colomba Bianca**, **Cantine Settesoli**, **Az. Ag. Cossentino**, **Az. Ag. Di Prima**, **Fondo Antico**, **Az. Ag. G. Milazzo**, **Planeta**, **Porta del Vento**,**Tasca d'Almerita**, **Terre dell'Etna**, **Valdibella** e tante altre. Altrettanto numerose sono le eccellenze portate per la degustazione dalle varie cantine presenti: più di 25, infatti, i vini che abbiamo avuto il piacere di assaporare. Ma la serata prende anche un'altra via, quella dell'intrattenimento. È organizzata, infatti, una sfida al vino migliore tra quelli proposti, con una giura di eccezione: le madrine sono cinque donne del mondo della comunicazione, **Cinzia Gizzi** di TRM, **Donatella Spadaro** di Radio Action e Cult, **Maria Lina Bommarito** di Sicily Guide, **Maria Antonietta Pioppo** di Cronache di Gusto e **Giorgia Montalto** giornalista freelance. La giuria, dopo una serata di degustazioni, porta in finale quattro vini: "**D.zero**" di Milazzo, "**595**" di Colomba Bianca, "**Osa**" di Calì e "**Memorie**" di Fondo Antico. Difficile la scelta del vincitore dinanzi a così tanti vini di qualità: ecco così che vengono nominati vincitori *ex aequo* D.Zero e Osa.

Nel mio piccolo, mi sono permessa di portare avanti in parallelo una mia classifica, elaborata dopo un attento tour di degustazione tra i banchetti delle varie cantine. Sottolineo subito che, in linea con il pensiero delle madrine, anche secondo me l'idea di portare al podio un solo prodotto risulta impossibile, poiché altissima è la qualità dei vini degustati nel corso della serata (non un vino in cui si sono riscontrati difetti). Il mio primo posto va così a 3 etichette che, a mio parere, meritano la medaglia d'oro: "**Maquè Rosé**", "**Memorie**", "**D.zero**".

"**Maquè Rosé**" dell'Azienda **Porta del Vento**, è un vino rosato prodotto con uve **Perricone**. Si presenta poco ruffiano al naso, ma al palato si esprime al meglio: lungo, gustoso, molto fruttato, freschissimo e ideale ad inizio

pasto. **Marco Sferlazzo**, titolare dell'azienda, ci presenta la cantina: sita a Camporeale, in una vallata a seicento metri di altezza, è sita in un posto che definisce "particolarmente ventoso, che consente di avere una coltivazione sana e senza umidità, dunque ideale per uve di qualità". La sua produzione è assolutamente biologica, per cui fondamentale è l'assenza di prodotti chimici sia in vigna sia in cantina, ma la sua forza sta tutta nella biodinamicità, che lui stesso definisce come "l'omeopatia applicata all'agricoltura". Indispensabile allora diventa la cura delle risorse naturali: si lavora il terreno secondo metodi tradizionali, con l'obiettivo di rigenerare e rivitalizzare il suolo. Un lavoro di produzione e vinificazione, dunque, molto più lungo e accurato, in cui vengono utilizzati solo preparati naturali e in cui non vengono aggiunti lieviti (il mosto fermenta sui propri lieviti autoctoni). Ne derivano vini che diventano perfetta espressione dell'ambiente in cui sono nati, della storia che si portano dietro, dell'annata in cui sono stati prodotti.

"**Memorie**", prodotto dalla cantina **Fondo Antico,** è un rosato diverso dal comune: si nota già dalla forma della bottiglia, bassa e panciuta. Un vino che sembra provenire da tempi passati, che evoca ricordi antichi come di tavolate in famiglia, dove esso era protagonista assoluto. L'enologa **Lorenza Scianna** ce lo presenta prima di iniziare la degustazione: si tratta di un rosato del 2007, prodotto da uve **Nero d'Avola** e ottenuto attraverso una breve macerazione, seguita da fermentazione e affinamento in barrique per un anno; successivamente viene lasciato decantare in maniera statica/naturale in vasca di acciaio per poi procedere all'imbottigliamento, di cui si contano appena 3000 bottiglie. Il vino si presenta dal colore buccia di cipolla, emana odori floreali e fruttati con intensi profumi terziari, probabilmente derivanti dalla permanenza dello stesso in botte. Al gusto ricorda i sapori del cognac, si percepiscono sentori speziati e legnosi: un vino molto particolare che non si lascia dimenticare facilmente.

"**D.zero**" è un Pas Dosé molto interessante prodotto dall'**Azienda Milazzo** che opera uno sposalizio storico con lo spumante. Si tratta di un vino biologico ottenuto con un 70% di Inzolia Rosa e un restante 30% di Chardonnay. Un rosato dal colore tenue, che al primo assaggio potrebbe sembrare un po' acidulo, ma già dal secondo sorso sprigiona delle sensazioni molto delicate, con toni fruttati.

Non voglio però fermarmi soltanto a queste etichette, perché tanti sono i vini degustati che meritano attenzione. Per una più semplice lettura vi illustro "le mie medaglie d'argento" raggruppandole in base al tipo di uve utilizzate nella produzione.

Iniziamo con i rosati prodotti da vitigni **Nerello Mascalese**. **Tasca d'Almerita** ci propone il "**Regaleali Le Rose**" dal colore intenso e particolare, diverso dagli altri rosati, derivante dalla particolare lavorazione delle uve che rimangono a fermentare per 24 ore con le bucce di Nero d'Avola. Si presenta fragrante (dal profumo fresco e vivace) e fruttato, con toni di fragola, ciliegia e more. **Terre dell'Etna** presenta il suo "**Amore e Psiche**", dal colore rubino tenue e dal profumo floreale delicato con note di frutta, in cui si denotano, sebbene con qualche difficoltà, i sapori tipici della zona di produzione.

Proseguiamo con i **Syrah**. Le **Cantine Settesoli** offrono il "**Syrah Rosé**", dal colore rosa tenue, tendente al granato. Un rosato molto morbido, dal profumo fruttato intenso, con toni di rosa e mela. Ci spiegano che sono soliti lasciare la cassetta delle uve appena raccolte in frigorifero per qualche giorno, in modo da favorire la continuazione della maturazione delle uve stesse e da enfatizzarne i sapori e gli odori. **Caruso & Minini** propone il "**Rosé Syrah"** della linea "**Tasàri**", un vino molto femminile dal colore rosso ciliegia e dal profumo estremamente floreale, in cui predomina la rosa. Ritroviamo anche qualche nota di frutta, probabilmente pesca e albicocca.

Passiamo adesso ai rosati prodotti dai vigneti **Perricone**. Oltre al già citato **Maquè Rosé**, l'azienda **Valdibella** (poco nota, in quanto dedita soprattutto all'esportazione dei propri prodotti), offre un rosato biologico di Perricone in purezza, il "**Dhyana**", in cui predominano gli aromi e gli odori dei frutti del sottobosco, mirtilli rossi e ribes.

Tantissimi i rosati prodotti da uve **Nero d'Avola**. Iniziamo con il "**Rosa del Sud**" dell'**Azienda Agricola Cossentino**. Un rosato biologico, che porta al naso proprio gli odori tipici di questo vigneto, in cui predominano i

sentori di frutta a bacca rossa più o meno matura (fragola, ciliegia, prugna secca); al palato si presenta di corpo e abbastanza caldo. Ci spostiamo poi al "**Fiore di Nero**" dell'azienda vitivinicola **Lombardo Vini**, un vino dal colore cerasuolo, dal profumo floreale -in cui predomina la rosa- e dal gusto fresco e fruttato con forti note di fragola e fragoline. Proseguiamo poi con l'azienda agricola **Di Prima,** che ci offre il suo "**Rosé del Lago**", frutto di un mix di quattro varietà: Cabernet Franc, Nero d'Avola, Syrah e Merlot. Un rosato ben studiato: le prime sperimentazioni portavano ad un vino rosso, ma con l'esperienza si è arrivati ad un rosato dal colore vivace e intenso. Si presenta molto fruttato e floreale, soddisfa pienamente olfatto e gusto. "Un vino con una leggera acidità che solitamente viene corretta dagli altri produttori con l'aggiunta di zuccheri" spiega il Sign. **Di Prima**: ma, pensando al suo rosato come vino da pasto, egli preferisce piuttosto mantenerne l'acidità ed evitare l'aggiunta di ulteriori zuccheri. Perfetto da abbinare con cibi grassi e con l'agrodolce.

Concludo con un giudizio più che positivo sulla riuscita della serata, apprezzata non solo da chi scrive ma anche da tutti gli amici – non proprio intenditori- che, invitati da me, vi hanno preso parte. Questi ultimi infatti sono rimasti incantanti dall'eleganza della location, oltre che dalla organizzazione dell'evento, perfetto in tutti i dettagli, dalla disposizione dei banchetti e dei divani, all'appetitoso buffet.

moocasa_albumid=5887637650554011265