



Vini. Prosecco rosé, oltre 13 milioni di bottiglie prodotte prima di Natale

La novità dell'autunno 2020 dopo la modifica al disciplinare della Doc. «Lo chiedevano i produttori, lo voleva il mercato». Le scelte delle cantine C'è una novità sulle tavole degli italiani, quest'anno meno "affollate" e più intime a causa delle restrizioni legate al Covid. In autunno è arrivato sul mercato il Prosecco Rosé, un prodotto che da anni richiedevano i produttori, per venire incontro alle esigenze del mercato. Se andiamo a guardare i numeri dei vini rosati in Italia, almeno fino allo scorso anno, scopriamo che la scelta di produrre un Prosecco Rosé non può essere definita di tendenza. In Italia su 100 bottiglie vendute, solo 5,5 sono rosé. Senza andare a guardare i numeri della Francia, dove il rosé raggiunge il 34 per cento pari a un terzo del mercato, scopriamo che l'Italia è nettamente al di sotto della media europea, dove il vino rosato arriva al 10 per cento. In Italia il rosato era considerato un vino "di caduta", nonostante abbia antica tradizione. "Da molti anni ce lo chiedevano i produttori", aveva detto Stefano Zanette, presidente della Doc alla vigilia degli ultimi passaggi burocratici che precedevano l'arrivo sul mercato. Giancarlo Moretti Polegato, presente con i suoi vini nella Doc del Prosecco e nelle due Docg (Conegliano-Valdobbiadene e Asolo-Montello), aveva precisato "Quando nacquerò la Doc e le due Docg io alzai già la mano per chiedere di inserire in disciplinare anche la declinazione rosé ma allora i tempi non erano maturi". (Instagram) Il disciplinare e la scelta

La scelta del rosé è diventata quasi naturale in un'area, la Doc del Prosecco, dove quasi tutti i produttori hanno in cantina un vino rosato, spesso prodotto con uve glera spumantizzate e con Pinot nero, che viene coltivato in grandi quantità in pianura. Il disciplinare del Prosecco Doc prevede che l'uva Glera sia presente per non meno dell'85 per cento. Poi ci sono i cosiddetti vitigni complementari, uve che possono essere aggiunte nel pieno rispetto del disciplinare. Fra queste, oltre a quelle autoctone (Verdiso, Bianchetta e Perera), ci sono anche Chardonnay, Pinot grigio e Pinot nero. Quest'ultimo vitigno va però vinificato in bianco. Ecco perché la modifica del disciplinare per la nascita del Rosé non è andata a rivoluzionare il prodotto. "Cerchiamo un vino che possa "colorare" il Prosecco, non che ne alteri gli aromi e le sensazioni", aveva detto Zanette ai produttori, soprattutto a quelli che gli chiedevano di dare il via alle sperimentazioni utilizzando due vitigni autoctoni di gran pregio, il Raboso in Veneto e il Refosco in Friuli Venezia Giulia. (Instagram) Le cantine

I produttori non si sono fatti trovare impreparati e i primi riscontri del mercato sono buoni (il Prosecco rosé ha generato da solo circa 13 milioni di bottiglie in poco più di un mese e mezzo dall'avvio della commercializzazione) al netto di una situazione particolarmente difficile per l'horeca (Hotellerie-Restaurant-Café), con bar e ristoranti chiuse nelle regioni in fascia "arancione" o "rossa", classificazioni estese a tutta Italia durante le feste, indipendentemente dall'indice del contagio. Fra i produttori ne abbiamo scelti otto. Astoria per il rosé ha scelto uno spumante extra dry piacevole ed equilibrato, in cui i profumi freschi della Glera incontrano gli aromi più strutturati del Pinot nero. Si chiama "Velére" e la bottiglia intagliata è un omaggio alla Repubblica Serenissima di Venezia. Villa Sandi, invece, l'ha chiamato "Il Fresco", è un brut il cui colore è un rosa tenue, mentre al naso secondo gli esperti è fruttato e floreale con delicati sentori di mela golden acerba e piccoli fiori di montagna. E' un brut anche il rosé di Bottega, il colore è quello di un rosa madreperla brillante, i sommelier al naso sentono spiccati sentori di mela, pesca bianca, agrumi e fragoline di bosco oltre a fiori di pesco. Sono tutti vini freschi, da abbinare agli aperitivi e, con particolari menù, possono accompagnare anche l'intero pasto. Follador dedica il proprio brut rosé alle donne e si chiama Laelia, il nome di un'orchidea; parte del ricavato va devoluto all'associazione nazionale "D.i.Re", le Donne in Rete contro la violenza. Cantine Riondo ha presentato il nuovo rosé in tre interpretazioni: Rosé Casalforte, Collezione di Riondo e Cuvée 16; sono spumanti freschi e cremosi che al naso regalano profumi di rosa e viola. Bosco del Merlo ha un colore di una brillante tonalità di rosa e un profumo fresco e floreale, parte del ricavato supporta la campagna "Nastro Rosa" di Lilt, la Lega italiana per la prevenzione del tumore al seno. Ca' di Rajo ha scelto di realizzare un Prosecco Doc Treviso Rosé in versione brut,

di buona struttura, equilibrato e sapido, al palato – dicono gli esperti - risulta gradevole e armonico. Afra è un il nome evocativo ed esotico scelto dalla famiglia Nardi per il nuovo nato della cantina Perlage. E' un extradry, nell'etichetta della bottiglia c'è il rilievo di un rigogolo, un piccolo uccello tipico delle zone collinari del Conegliano e Valdobbiadene e simbolo di una filosofia aziendale legata alla sostenibilità ambientale.