

# Gentleman

Settembre 2013



## DEGUSTARE

### Septembre en Rosé

Sfiziosa alternativa ai bianchi? È il momento di sfatare questo luogo comune. Gli spumanti Rosé italiani hanno qualità e caratteristiche che li rendono degni di ben altro che un aperitivo. E poi, un Tasca d'Almerita da medaglia d'oro

di CESARE PALINI

#### UN VINO CHE VA A NOZZE

È uno dei simboli dell'etichetta della Sicilia dell'alta collina, derivante da uva a savignone varietale Tasca, ed è stato anche insignito di una doppia menzione alla 41ª edizione del China International Challenge, competizione enologica indipendente creata in partnership con l'Imar nel 2010, sotto la guida di Lynn Sherrill, direttore dell'Istituto Master of Wine. Il Nozze d'Orto Tasca d'Almerita 2010 (nella foto) ha ricevuto la medaglia d'oro e il riconoscimento quale miglior vino bianco del Vecchio mondo. Il nome Giuseppe rivela quanto vino nel 1864, per festeggiare i 50 anni di matrimonio con la moglie Franca. Come un matrimonio riuscito, l'azienda è stata ereditata e capace di innovarsi, mentre il savignone Tasca lo arricchisce con note aromatiche piacevoli e il giusto grado di acidità.



20



**1. Pinocchio Rosé Pinocchio**  
Cava Spumante Denominazione di Origine Controllata  
**Ca' del Bosco**  
Via Albano, 10  
11030 Serralunga d'Alba  
11030 Serralunga d'Alba  
www.ca-delbosco.com  
11030 Serralunga d'Alba

**Ferrari**  
Via del Bosco di Serralunga 15  
11030 Serralunga d'Alba  
11030 Serralunga d'Alba  
www.ferrariwinery.it  
11030 Serralunga d'Alba

**Bellavista**  
Via Bellavista 1, Serralunga d'Alba  
11030 Serralunga d'Alba  
www.bellavista.com  
11030 Serralunga d'Alba

**Nozze d'Orto**  
Via Serravalle 24, Serralunga d'Alba  
11030 Serralunga d'Alba  
www.nozzedorto.com  
11030 Serralunga d'Alba

**Antica Fratta**  
Via Frattara 11  
11030 Serralunga d'Alba  
11030 Serralunga d'Alba  
www.anticafratta.com  
11030 Serralunga d'Alba

Tutta la vita in rose sembra esagerata, però un settembre in rosé vale la pena di provarlo. Lo spumante rosato, con l'effervescenza delle sue bollicine, un colore che va dal salmone alla taccia di cipolla, il sapore di fragoline di bosca e scorze d'arancia, è in sintonia con questo mese in cui la vivacità dell'estate non si è ancora diluita nelle saggezze sfumate dell'autunno. Oggi è di moda, ma nell'immaginario collettivo continua a essere una sfiziosa alternativa allo spumante bianco, un vino delicato, fresco e piacevole, ma che si può gustare soltanto come aperitivo rosa tra le parole d'aperitivo. Non è affatto così: anzi, miscelando con il contributo rilevante di uve a bacca nera, il Rosé è più

consistente e duraturo del bianco. Solo che «il Rosé non esiste» ogni spumante di questo colore fa storia a sé, il diverso dagli altri non solo perché è diverso il territorio d'origine ma perché è diverso il percorso della sua elaborazione. Tutte le bottiglie segnalate in questa pagina sono prodotte col metodo classico della rifermentazione in bottiglia, ma le differenze cominciano dalla stessa materia prima: non sempre sono le stesse uve, e comunque utilizzate in proporzioni variabili. È evidente, poi, che il Rosé realizzato in acciaio e rifermito da quello fermentato in legno, così com'è diverso a seconda di quanto dura la sua permanenza sui lieviti. Al consumatore, però, ciò che interessa è la destinazione di vino che

questo differenziale determinano. Il Rosé del Goffa, per esempio, a base di uva magliano e chardonnay, 30 mesi sui lieviti, è eccellente per l'aperitivo e gli antipasti, ma si abbina anche a crostacei e frutti di mare. Il Rosé L'essence dell'Antica Fratta e la Gran Cuvée Rosé Bellavista, pinot nero e chardonnay city-city, almeno tre anni sui lieviti, si accompagnano anche a primi piatti, pesci e carni bianche. Il Pinocchio Rosé Ferrari, 100% pinot nero, cinque anni sui lieviti, regala anche l'aperitivo con le carni rosse, mentre la Cuvée Annamaria Clementi di Ca' del Bosco, pinot nero in purezza, sette anni sui lieviti, va a nozze perfino con aperitivi e formaggi stagionati. A tavola, malgrado non si declini il cortège.