

Un viaggio “in rosa” tutto italiano. Prima tappa: il Piemonte

scritto da Marco Di Giovanni | 23/05/2024



Cerchiamo di svincolare il vino rosato dai suoi momenti mainstream, come l’aperitivo d’estate, e di lanciarlo ad abbinamento prediletto per non pochi pasti. Dai rosati piemontesi inizia il viaggio della Gazzetta del Gusto attraverso i rosa d’Italia. Pronti a partire?

In un periodo non facile per il vino italiano nel mondo - un generale calo dell’export per valore e quantità - vogliamo parlare del consumo di vino in Italia, in particolare di una tipologia di vino che si sta ritagliando, lenta ma costante, uno spazio sempre più importante tra i gusti dei consumatori: il vino rosa.

Amiamo più farlo che berlo: rispetto ad un aumento della produzione del 15% in 10 anni, il consumo si sale ma arrancando, ancora inferiore rispetto a Paesi come Francia e Stati Uniti. Eppure, con un **netto miglioramento della qualità dei vini rosa in generale**, lungo tutta la Penisola, questa tipologia merita uno spazio maggiore tra la consapevolezza dei wine lover e, perché no, qualche bottiglia in più consumata durante l’anno.

Cerchiamo di svincolare il “rosa” dai suoi momenti mainstream, come l’aperitivo d’estate, e di lanciarlo ad abbinamento prediletto per non pochi pasti: un tagliere di salumi, un piatto di pasta al pomodoro o al pesto, una grigliata di carne bianca o di pesce.

E cerchiamo, allo stesso tempo, di conoscere, com’è per bianchi, rossi e bolle, le **differenze tra i rosa d’Italia**, per vitigno, per denominazione, per regione di produzione... per cantina! Il miglior modo attraverso il quale ci proponiamo di farlo è... viaggiando!



 **PIO CESARE**

 **VAJRA**

 **GIANNI DOGLIA**

 **TACCHINO**

 **VIGNETI MASSA**

 **CASCINA GILLI**

Il Piemonte e i suoi rosati

Patria dei grandi rossi d’Italia insieme alla Toscana, il **Piemonte è più ricco di chicche “in rosa” di quanto generalmente si possa pensare**. A rendere divertente un viaggio tra alcune delle sue referenze è l’utilizzo dei diversi uvaggi, più o meno autoctoni, più o meno blasonati, a volte in blend, capaci di regalare vini con una bella struttura e un bouquet tra frutti e fiori tutt’altro che banale.

Una selezione, quella di seguito, che propone etichette in rappresentanza, da provare per farsi un’idea del percorso rosa di una delle regioni vinicole di primo piano in Italia.

Pio Cesare: Rosy Langhe Doc

Partiamo il nostro viaggio tra i vini rosati del Piemonte da un’insegna storica, fondata nel 1881: **Pio Cesare**. Siamo ad Alba, nel cuore della produzione vitivinicola piemontese, patria dei grandi Barolo e Barbaresco. Tra i vini di una delle aziende che ha fatto la storia delle Docg regionali, contraddistinti da un’eleganza classica e da grande longevità, una piccola percentuale della

produzione Pio Cesare “la colora di rosa”: **Rosy** è un vino di corpo, di buona struttura e, sulla stregua della filosofia di produzione azienda, capace di grande longevità. Le uve sono Nebbiolo, alle quale però si aggiunge una piccola percentuale di Syrah, con i suoi sapori distintivi come frutta scusa e spezie. **Info:** www.piocesare.it



Questo particolare rosato delle Langhe, il cui nome è un omaggio alla nonna dell’attuale guida aziendale, Federica Boffa, è consigliato per chi, ancorato ad un passato più elegante, non si accontenta dell’iniziale fermentazione in acciaio ma apprezza quel plus in rotondità e sentore dato dal legno francese in cui affina per circa un mese. Naturalmente, senza che questo influisca sulla buona acidità, che chiude il quadro di un vino equilibrato e di classe.

Vajra: Rosabella

Più recente, per così dire, **Vajra**, cantina a Barolo, altra insegna associata a grandi vini forti per eleganza, complessità e longevità. Nasce nel 1972 e, spingendosi fino ad oggi, ha sempre più sposato un approccio “naturale” nella propria filosofia di produzione, praticando un’agricoltura attenta e sostenibile con il minimo intervento in cantina.

Il suo rosa? **Rosabella**, referenza pluripremiata, base Nebbiolo, con l’aggiunta di piccole percentuali di Barbera e Dolcetto. **Merita l’assaggio:** dietro al colore buccia di cipolla tipico provenzale si nasconde un bouquet interessante, elegante e delicato, che rivive papale papale al momento dell’assaggio, accompagnato da una freschezza che ti fa dire «*ancora un bicchiere, perché no?*». Un’acidità da “solo acciaio” bilanciata però dalla dolcezza del frutto. **Info:** www.gdvajra.it

Cantina Gianni Doglia: Il Rosè - Piemonte Doc Rosato

Ci spostiamo un po' più ad est per imbatterci nella **Cantina Gianni Doglia**, piccola realtà a conduzione familiare tra le colline del Monferrato. Abbiamo lasciato il territorio del Nebbiolo per tuffarci in quello di vitigni come il Ruché, il Grignolino, il Barbera e, perché no, la Freisa, che dà vita a **Il Rosé di Gianni Doglia**.

Vitigno rustico e vigoroso, è l'ideale per produrre vini rosati dal carattere fresco e fragrante. La sua bacca bluastra con riflessi violacei dà al **Rosé** di Gianni Doglia un intenso rosa corallo, ottima presentazione ai frutti rossi che subito spiccano all'assaggio. È un vino vivace, fresco, consigliato per chi ama finali tra il minerale e l'amarognolo, capaci di "pulire" la bocca dalla grassezza di un aperitivo all'italiana. **Info:** giannidoglia.it

Azienda vitivinicola Luigi Tacchino: Rosetto - Dolcetto d'Ovada

Ancora qualche passo verso est e ci troviamo alle porte dell'azienda vitivinicola **Luigi Tacchino**: siamo a Castelletto d'Orba, in provincia di Alessandria. Non parliamo di grandi numeri, siamo circa intorno alle 60mila bottiglie annue, con un occhio di riguardo per due vitigni autoctoni in particolare, il Cortese e il Dolcetto.

Ed è proprio 100% Dolcetto d'Ovada il **Rosetto** (evocativo il nome, che appunto fonde Rosato e Dolcetto). Rosa della cantina Luigi Tacchino, il Rosetto si presenta deciso: le sue note di fiori come rosa e viola e i suoi frutti come ciliegia, fragola e ribes si presentano intense al naso, una forza data dal vitigno. Se a questo si aggiungono la mancanza di una struttura forte (com'è tipico del Dolcetto) e una bella freschezza vivace, il vino rosa di Luigi Tacchino chiama "un sorso dietro l'altro", perfetto per momenti di convivialità tra amici. **Info:** www.luigitacchino.it

Vigneti Massa: Libertà

Il vitigno Freisa, al 30%, lo ritroviamo anche nel blend **Libertà**: completano un 30% di Cortese e un 40% di Barbera. Il risultato? Il vino rosa di **Vigneti Massa**. Walter Massa non ha bisogno di presentazioni: re del Timorasso, promotore indiscusso delle terre del Derthona, dà vita a questo interessantissimo vino rosa fresco ed elegante.

La vivacità e i profumi del Freisa, la freschezza del [Cortese](http://www.cortese.it) e la buona struttura tipica della Barbera danno vita a un prodotto completo, consigliatissimo - per i meriti del suo "ideatore" - abbinato a piatti tipici della regione Piemonte, come la Carne cruda all'albese. La media struttura e il bouquet del vino di Vigneti Massa sono il bilanciamento perfetto rispetto al piatto di carne di fassona cruda e condita. **Info:** vignetimassa.com



Cascina Gilli: Lirico Monferrato Chiaretto Doc

A chiudere il nostro viaggio in Piemonte è il vino rosa di **Cascina Gilli**. Una realtà a suo modo giovane, nata negli anni '80, con il suo fondatore, Gianni Vergnano, a credere fortemente in questa zona di produzione. L'abbiamo ritrovata, insieme a Vigneti Massa e a Tacchino, grazie all'amico distributore **Proposta Vini**. Da Cascina Gilli lo sguardo è stato rivolto fin dall'inizio ai vitigni autoctoni, quali Barbera, Bonarda e Freisa.

Di questi ultimi due (rispettivamente 40% e 60%) è composto il **Lirico Monferrato Chiaretto Doc**, il rosa dell'azienda, nato nel 2016. Un vino, come echeggia il nome stesso, dedicato al mondo della musica, che stupisce già in fase di lavorazione: infatti la vivacità che si riscontra in bocca è anche dovuta alla rifermentazione naturale del vino in autoclave, con l'aggiunta di una piccola parte di vino dolce.

Per i profumi, naturalmente, frutti rossi e un bel bouquet floreale intenso la fanno da padroni. Info: cascinagilli.it