

ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

www.origineonline.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

Bianco+Rosso = Rosato?

«Vinificare in rosa le uve rosse è un'operazione delicata e costosa. Tutto si gioca nelle poche ore in cui il mosto rimane a contatto con le bucce, per estrarre solo una minima parte delle sostanze coloranti dell'uva. La fatica è ripagata dalla piacevolezza del vino, ricco di profumi di piccoli frutti di bosco, ma anche di fiori e spezie. Impossibile avere una simile freschezza aromatica da anonime miscele di vini rossi e bianchi, come vorrebbe ora ammettere l'Unione europea»

— FELICE TROVATORE

Ci son voluti anni per far uscire dal ghetto i vini rosati. Il ghetto del mezzo sangue, del mezzo vino. È stato arduo sdoganare i bevitori di rosé, ben che andasse guardati come gente che non sa scegliere tra bianco e rosso. Trattati a volte con malcelata compassione, a volte con irrispettosa ironia. Ed è costato fatica spiegare che il vero vino in rosa non era quello degli osti malandrini degli anni Cinquanta, che mischiavano gli avanzi di sala, bensì il frutto dell'arte difficilissima del vinificare parzialmente in bianco le uve rosse.

Da un biennio i venti sono finalmente cambiati: il rosé è diventato di moda. L'onda rosa, partita dalla Francia, è arrivata anche in Italia e sta dilagando



ROSATI D'ITALIA

Si tratta di un fenomeno recente, di una tendenza che ha coinvolto anche l'Italia negli ultimi anni. Secondo i dati Vinexpo/lwsr 2009 i consumi di vini rosati in Italia dal 2003 al 2007 sono cresciuti del 20,59%, molto di più rispetto all'aumento che si è verificato a livello mondiale (+12,96%). Ciò si spiega con il fatto che nel resto del mondo i rosati sono da tempo più popolari che da noi.

Secondo le proiezioni al 2012 dello stesso studio, però, mentre nel mondo si prevede un incremento del 17,68% dei consumi, in Italia il segno è negativo con un decremento del 5,82% (vedi grafici). Nella presentazione dello studio non c'è stato tempo di approfondire le ragioni di questa proiezione in controtendenza per l'Italia. Viene da farsi una domanda surreale: gli estensori dello studio hanno forse tenuto in considerazione l'impatto negativo della nuova organizzazione di mercato del vino (ocm) europea che prevede l'ottenimento dei vini rosati da miscela di vini bianchi e rossi?

Fuor di ironia, per la produzione italiana – quella dei rosati «veri» – questa norma sarà davvero penalizzante. Qualsiasi colore abbiano, dal rosa pallido al rosso ciliegia, i rosati italiani sono fortemente caratterizzati per le loro origini territoriali e varietali diverse. Una diversità che è insieme forza, se ben comunicata, e debolezza per la frammentazione dell'offerta che implica. Una diversità che è anche eccellenza qualitativa dovuta alle peculiarità del processo enologico di produzione che li rende vini eclettici. Freschi e di grande bevibilità oppure al contrario strutturati e complessi; da bere giovani entro 12-18 mesi o con la stoffa per una durata superiore. Eclettici di conseguenza anche a tavola, compagni di antipasti all'italiana, di pesce saporito, ma anche di piatti speziati delle varie cucine etniche del mondo.

L'ONDA ROSA

La riscoperta dei vini rosati da parte di produttori e consumatori si misura anche in crescita del numero di etichette.

L'«onda rosa» si configura come una moda, in particolare per i rosati mossi. Complice e sintomo al tempo stesso di questa «onda rosa» nel 2004 l'uscita della prima guida interamente dedicata ai vini rosati italiani curata da Massimo Di Cintio, giornalista appassionato conoscitore e sostenitore di questa tipologia.

«Ad oggi in Italia – dice Di Cintio a proposito del successo dei rosati – si contano tra le 700 e le 750 etichette, compresi gli spumanti rosé. Un numero che è andato aumentando progressivamente ed è raddoppiato negli ultimi 5-6 anni». Tra le progressioni più eclatanti in termini numerici sicuramente c'è quella del Bardolino Chiaretto doc che, cresciuto del 40% in due anni, ha superato gli 8,7 milioni di bottiglie nel 2008, ma il successo dei rosati sui mercati è stata generalizzata.

Le zone classiche, più conosciute e con maggior produzione sono distribuite lungo la Penisola: Abruzzo, Puglia, Veneto – sul Garda si affaccia la produzione della sponda veronese, ma anche quella lombarda della provincia di Brescia –, Trentino-Alto Adige, ma si può dire che il rosato si trova in tutte le regioni italiane.

«Negli ultimi tre anni – continua Di Cintio – in particolare è cresciuto il numero di etichette nelle Marche e in Franciacorta (Lombardia). Anche in Toscana si è avuto un aumento importante con produttori del calibro di Biondi Santi e Banfi, così come in Sarde-

all'estero. E dunque che r'inventa l'Unione Europea? Propone di rendere lecito il *coupage*. Di consentire cioè di realizzare

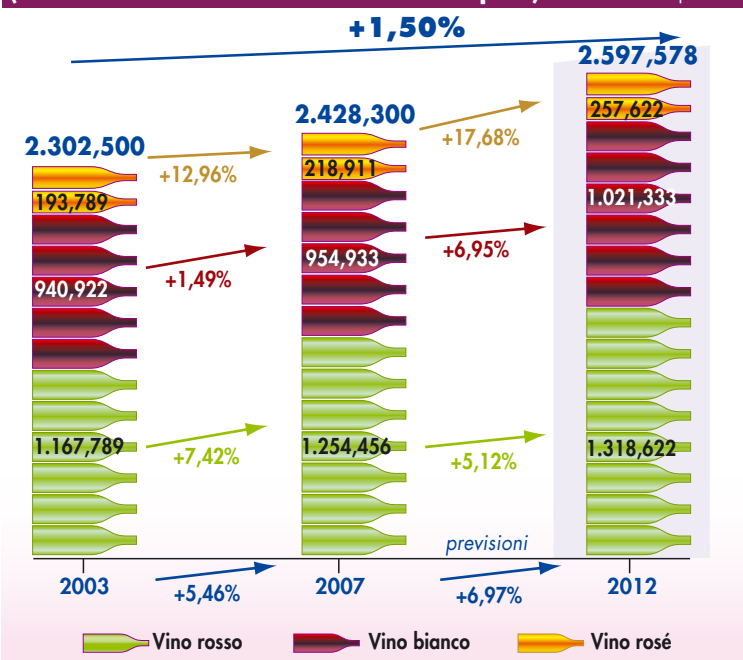
dei vini di colore rosa mescolando vini bianchi e rossi. Vini da tavola, certo, mica doc. Ma poi, sullo scaffale, chi ci farà caso? I veri rosati, quelli della tradizione, non rischieranno di pagare dazio? Un rosé autentico costerà per forza di più di un vino rosa miscelato: sicuri che la gente capirà? Domande mica da ridere per chi del rosato ha fatto una bandiera: per esempio la Provenza in Francia, oppure il Garda, l'Abruzzo e il Salento in Italia. In economia si usa dire che la moneta cattiva scaccia quella buona. Ecco, il rischio è che i rosé mixati scaccino quelli classici.

SULLA VIA DELLA «MISTURA»

A questo punto serve un flash back. La questione nasce nell'ambito delle proposte attuative della nuova organizzazione comune del mercato vitivinicolo. Attualmente, il regolamento europeo vieta la miscela di vini bianchi e rossi: «Il taglio di un vino atto a diventare vino da tavola bianco o di un vino da tavola bianco con un vino atto a diventare vino da tavola rosso o con un vino da tavola rosso – dice in perfetto burocrate la norma comunitaria ancora vigente – non può produrre vino da tavola». Il problema è che fuori dall'Europa non è così, perché l'Organizzazione internazionale della Vigna e del Vino (Oiv) ammette il taglio, per cui i produttori extraeuropei non hanno restrizioni. La proposta che viene dalla bozza del nuovo regolamento comunitario mira alla liberalizzazione della pratica di taglio di vini bianchi e rossi per ottenere vini rosati, in modo da equiparare i commercianti europei con quelli del resto del mondo. C'è chi sospetta che si voglia favorire lo smaltimento delle ingenti giacenze invendute di vini da tavola europei. Il mercato orientale, e soprattutto quello cinese, sarebbe interessato a dei vini rosa a basso costo: creandoli con una miscela di bianchi e di rossi si potrebbero svuotare le cisterne.

Il testo del nuovo regolamento sui vini miscelati doveva andare in votazione il 27 aprile scorso, ma l'opposizione innescatasi in

CONSUMO MONDIALE DI VINO PER COLORE
(milioni di casse da 9 litri di vini tranquilli) Fonte: Vinexpo-Iwsvr



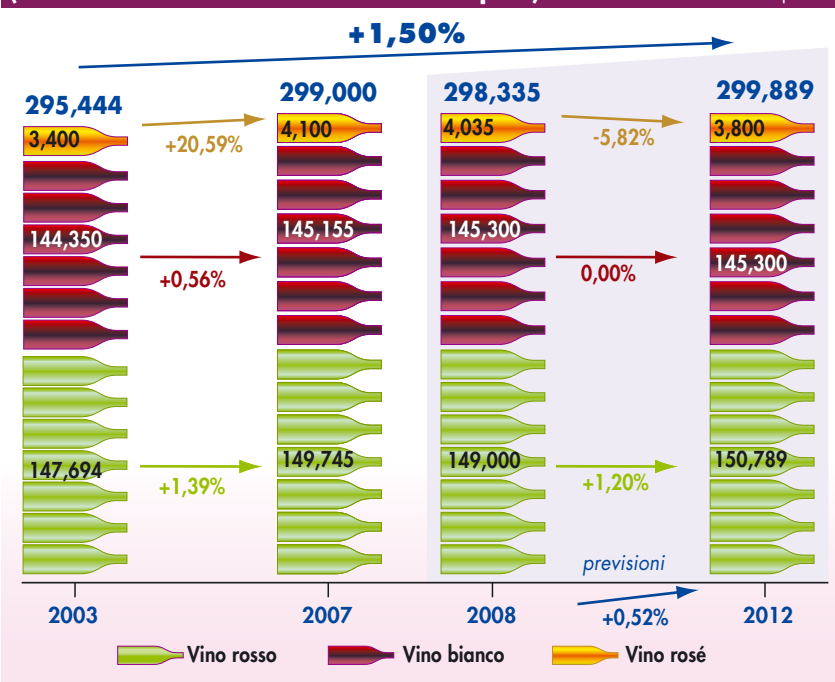
I recenti risultati commerciali con incrementi di esportazione a doppia cifra sul mercato inglese e nordamericano hanno dato ulteriore slancio alla sua produzione. Tant'è che alcune aziende hanno cominciato a produrre nuove tipologie non a denominazione di origine. «C'è il caso per esempio – prosegue Di Cintio – di un rosato a base di uve Montepulciano che è di fatto un Cerasuolo che il produttore commercializza non dopo il 1° gennaio successivo alla vendemmia, come prevede il disciplinare, ma prima di Natale, per sfruttare le migliori opportunità commerciali del periodo. L'altra tendenza è quella di fare rosati igt da uve diverse, principalmente da Sangiovese, Merlot e Cabernet». Insomma i produttori abruzzesi credono molto nei rosati in generale e nel Cerasuolo in particolare. La dimostrazione definitiva dell'investimento che è stato fatto su questo vino è data dalla scelta di far vivere il Cerasuolo di «vita propria» dandogli un nome e un disciplinare autonomo da quello del Montepulciano d'Abruzzo doc. Non più tipologia della denominazione principe dell'Abruzzo, che quindi gli imponeva un nome lungo e poco chiaro per il consumatore, ma semplicemente «Cerasuolo d'Abruzzo». «Ha vinto l'idea di dare una identità precisa forte al Cerasuolo – sottolinea Di Cintio – una scelta ragionata e discussa perché il consumatore possa sceglierlo sullo scaffa-

gna, Alto Adige e Campania, per il Lacrima christi a base di Piediroso, Sciascinoso e Aglianico». Le uve utilizzate per i rosati italiani sono quasi esclusivamente rosse, appartengono a numerose varietà soprattutto autoctone delle zone di produzione. «Il 98% dei disciplinari dei vini rosati a denominazione di origine – precisa Di Cintio – non prevede l'uso di uve bianche. Il vino rosato da uve rosse rappresenta una tradizione contadina radicata in Italia. Il rosato era il vino di casa, fatto in una notte di macerazione, rapidamente per tornare alle occupazioni pressanti della campagna. La tecnica produttiva oggi largamente più utilizzata (80%) – racconta ancora Di Cintio – è il salasso; il resto deriva da vinificazione in bianco». Il salasso (*saignée* in francese) è utilizzato, per esempio, per il Bardolino Chiaretto. Consiste nel prelievo – a un certo punto della fermentazione alcolica – di una quantità di mosto dalla vasca di macerazione nella quale si sta preparando un vino rosso; il mosto prelevato più o meno carico di colore sarà sottoposto dopo il prelievo a una normale vinificazione. La vinificazione in bianco, prevista per esempio dal disciplinare del Cerasuolo d'Abruzzo, prevede la sosta più o meno breve sulle bucce – a seconda dell'intensità del colore desiderata – prima di separarle dal mosto e far partire la fermentazione e così la vinificazione.

LA SCELTA DEL CERASUOLO

«Per avere un'idea dei livelli qualitativi raggiunti dai rosati italiani – racconta Di Cintio – voglio ricordare che il Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo da 13 anni fa incetta di medaglie nei concorsi italiani e internazionali. Sul rosato abruzzese i produttori hanno investito molto. Su 170 aziende vitivinicole totali, sono circa 130 quelle che hanno una o più etichette di Cerasuolo».

CONSUMO ITALIANO DI VINO PER COLORE
(milioni di casse da 9 litri di vini tranquilli) Fonte: Vinexpo-Iwsvr



le senza confondersi, visto che tutta la produzione viene imbottigliata». In bocca al lupo al Cerasuolo e a tutti i rosati italiani. (Crepì il lupo).

Clementina Palese





Italia e in Francia ha fatto slittare la decisione al 19 giugno. Fra le prime voci contrarie all'ipotesi comunitaria ci sono state quelle dei due Consorzi di tutela dei Chiaretti del Lago di Garda: il Bardolino e il Garda Classico.

«Realizzare un vino rosato di qualità – spiega il presidente del Consorzio del Bardolino, Giorgio Tommasi – richiede esperienza di vigna e di cantina, perfetta selezione delle uve, assoluto controllo di tutte le fasi di vinificazione. Vinificare in rosa le uve rosse è un'operazione delicata e costosa: tutto si gioca nelle poche ore in cui il mosto rimane a contatto con le bucce, dalle quali viene estratta solo una

minima parte delle sostanze coloranti dell'uva. La fatica è ripagata dalla piacevolezza del vino, ricco di profumi di piccoli frutti di bosco, ma anche di fiori e di spezie. Impossibile avere una simile freschezza aromatica da anonime miscele di vini rossi e bianchi, come vorrebbe ora ammettere l'Unione Europea. Le nuove regole europee – aggiunge Tommasi – sono quanto di più lontano dalla migliore tradizione.

Siamo contrarissimi a questa involuzione comunitaria». Sante Bonomo, presidente del Garda Classico, rincara la dose. «Si tratta – dice – di un'ipotesi pesantemente offensiva nei confronti della nostra cultura e della nostra dignità di produttori, ma anche dei consumatori».

I due consorzi dell'area del Garda hanno addirittura lanciato all'ultimo Vinitaly una petizione congiunta in difesa del Chiaretto e dei rosé della tradizione: hanno firmato in 1.500, e tra le sottoscrizioni si è contata quella dello stesso ministro delle politiche agricole, Luca Zaia. In campo è sceso anche il sottosegretario alla Presidenza del Consiglio, Aldo Brancher, che in riva al Garda ha una piccola azienda agricola e produce Bardolino Chiaretto. Di lì a pochi giorni il ministro Zaia ha diffuso un comunicato in cui afferma: «L'Italia non cederà a nessuna pressione e, se necessario, esprimerà parere contrario a ogni tentativo di ottenere il rosé miscelando semplicemente vino bianco e vino rosso».

OLTRE AL DANNO LA BEFFA

Parole rassicuranti per i produttori italiani di rosati doc. Ma sullo sfondo incombe un altro rischio: c'è chi ha ipotiz-

zato che, anziché introdurre l'obbligo per gli eventuali rosé miscelati di dichiarare la loro origine «da taglio» in etichetta, si spingano i rosatisti «puri» a scrivere che nelle loro bottiglie c'è dentro, appunto, un «rosato tradizionale». A Bardolino, dove si producono ogni anno poco meno di dieci milioni di bottiglie di Chiaretto, han fatto due conti: tra nuove etichette, restyling della comunicazione, cartacea e on line, e formazione delle reti di vendita, la soluzione tampone che si andava prospettando a Bruxelles costerebbe ai produttori della doc gardesana una cifra attorno al milione di euro. Una cifra insostenibile, soprattutto in un periodo di forti tensioni dei margini reddituali come l'attuale. Se poi si calcola che la differenza di costi di produzione fra i possibili rosati miscelati e quelli tradizionali è attorno al 20%, ovviamente a sfavore dei vini della tradizione, si capisce ancora di più la preoccupazione del mondo produttivo delle aree a elevata vocazione per il rosato.

Qualche voce fuori dal coro comunque c'è. Qualcuno dice: «Tanto rumore per nulla, perché in realtà già ora per realizzare alcuni spumanti rosé si fanno tagli di vini bianchi e rossi».

E in effetti nello stesso Champagne c'è chi fa cuvée fra basi spumante bianche e piccole misure di Pinot noir vinificato in rosso. Ma si tratta di cuvée appunto, per definizione miscele di vini diversi che da rifermentare. Il problema è proprio questo: si tratta di bollicine, non di vini fermi, e dunque siamo in un contesto assolutamente diverso, per storia, tradizione, cultura.

Per i vini fermi le consuetudini sono altre. E i produttori dei rosati a denominazione temono contraccolpi commerciali non da poco: il rischio (concreto) è che sul mercato ci siano vini in rosa che si fanno concorrenza al ribasso sul prezzo, mettendo in ginocchio la filiera del rosato tradizionale, che questa carta non la può giocare, visto i maggiori oneri produttivi.

La questione è aperta: se un mese fa l'esito sembrava scontato, ora la partita è tutta da giocare.

Felice Trovatore