



Tutte
le tecniche
di produzione

STORIA
DI ALCUNE
ETICHETTE



Vini rosati, freschezza nel palato

Enologia Diverse le etichette prodotte dalla cantine della provincia pontina, alcune delle quali sono le eccellenze

TIPOLOGIE

— Inconfondibile è il loro colore: tra il rosa tenue, il cerasuolo e il chiaretto mentre i profumi fruttati li hanno in genere marcati. Negli ultimi tempi i vini rosati si stanno facendo prepotentemente largo tra i consumatori. Ed ecco perché le cantine hanno ripreso a proporli. Sono sette quelli prodotti in provincia di Latina, di cui ben quattro dalla Casa vinicola Ciccariello di Gaeta. Eccoli: Rosato del Golfo, Pinot grigio delle Venezie, Donatello e Castelli Romani. Il primo è un'etichetta storica della cantina gaetana. Ottenuto con uve Sangiovese (60%) e Merlot (40%), grazie al suo sapore asciutto e armonico, riesce ad accompagnare qualunque pasto. Ed è quello che fa anche il Donatello, che però per via della sua gradazione (10,5% Vol.) preferisce gli abbinamenti con pietanze più leggere, poco elaborate. Insomma è un vino da tavola. Invece il Pinot grigio delle Venezie ha un tocco regale, dovuto in particolare al caratteristico aroma di uno dei vitigni dai cui proviene: il Pinot Nero (l'altro vitigno del suo uvaggio è il Raboso). Predilige gli abbinamenti con i risotti e con le carni bianche al contrario del Castelli Romani che si esalta con la porchetta, tipico prodotto della zona in cui vengono coltivate le sue uve (Sangiovese e Merlot). Gli altri tre vini rosati della provincia (Albiola igt Lazio, Os Rosae igt Lazio e Riflessi rosato Circeo doc) sono prodotti rispetti-



vamente dalla cantina Casale del Giglio de Le Ferriere, da Marco Carpineti di Cori e dall'Azienda agricola Sant'Andrea di Borgo Vodice. L'Albiola è ricavato da uve

Syrah (85%) e da uve Sangiovese (15%). La sua grazia ed eleganza sono dovute soprattutto al colore: rosso rubino intenso. In bocca è morbido, ampio e di buona fre-

Anche nel campo della produzione di vini rosati di alta qualità la provincia di Latina ha conquistato un posto di tutto rispetto nel panorama dell'enologia nazionale. Il rosato che si produce localmente da più tempo è l'Albiola dell'Azienda agricola Casale del Giglio. E' uno dei suoi tanti vini i cui nomi rimandano alla storia della terra da cui provengono. Albiola era la città rutula o volsca annoverata da Plinio il vecchio tra le cinquantatré comunità che costituivano l'antico Lazio. Gli ultimi nati invece sono quelli prodotti dalla Sant'Andrea e da Marco Carpineti: il Riflessi Circeo e Os Rosae.

La cantina di Borgo Vodice inoltre lo spumantizza anche. Il Riflessi Circeo spumante è una cannonata come aperitivo. Al suo esordio ha vinto la Gran Menzione al concorso enologico internazionale di Vinitaly.

pagina a cura di
ROBERTO CAMPAGNA

schezza, mentre il suo bouquet è floreale con sentori di frutta matura. Ama gli abbinamenti con primi piatti, ma non disdegna di accompagnare qualche secondo leggero. Anche Os Rosae si sposa perfettamente con tutti i primi piatti. Si esalta però con le ricette del territorio da cui proviene, Cori per l'appunto. Poiché è ottenuto con uve Nero Buono, un vitigno da cui si ricavano vini abbastanza corposi, si può benissimo berlo poi assieme ad arrosti e formaggi stagionati. Il Riflessi Circeo preferisce invece in particolare il pesce e le carni bianche, anche se - come l'Albiola e l'Os Roase per l'appunto - si sposa molto bene con tutti i primi piatti. È ottenuto dalla lavorazione di sole uve Merlot. Colpiscono i suoi profumi di frutta a polpa rossa con note di viola e lampone. Vino di buona struttura, al palato è secco, pieno, armonico e piacevolmente tannico. ●

I vini rosati si producono con uve a bacca rossa facendo macerare il mosto nelle bucce per un tempo variabile compreso tra poche ore e un massimo di due giorni. Al termine della macerazione, il mosto viene separato dalla bucce e la vinificazione continua esattamente come per i vini bianchi. Cinque le tecniche utilizzate: vin gris, blush wines, vini di una notte, vini di un giorno e saignée. I vin gris non sono vini dal colore grigio ma il loro colore rosa è piuttosto tenue. Sono prodotti con le stesse procedure dei vini bianchi, con l'unica differenza che vengono impiegate uve dalla capacità colorante molto bassa. I blush wines sono diventati celebri negli Stati Uniti grazie al fenomeno del White Zinfadel (in pratica, sono prodotti con uva Zinfadel). Sono vini in genere con un gusto abboccato, lievemente effervescenti e poco colorati. Più colorati invece sono i vini di un giorno e i vini di una notte. I primi vengono chiamati così perché la loro macerazione ha una durata di 6-12 ore, i secondi perché dura 24 ore. Infine, la tecnica saignée, ossia del salasso, consiste nel prelevare una certa quantità di mosto nella vasca di macerazione di un vino rosso e farla vinificare in bianco. «Generalmente i vini rosati - ha scritto DiWinetaste, giornale online di cultura e informazione enologica - sono fermentati in contenitori inerti, come acciaio e cemento, molto raramente in botti e barrique. Sono generalmente pronti entro la primavera successiva alla vendemmia ed è preferibile consumarli durante la loro gioventù. A causa del loro basso contenuto in polifenoli, così come a causa della tendenza a perdere rapidamente acidità, non sono molto adatti per l'affinamento in bottiglia. Con il tempo tendono a perdere anche le loro migliori qualità di freschezza aromatica e gustativa, oltre ai loro piacevoli aromi di frutta e fiori. Pertanto sono vini che vanno consumati prima possibile».