

Quote rosé

CINQUE INTRIGANTI ROSATI
CREATI DALLE DONNE
A CAPO DI IMPORTANTI REALTÀ
VITIVINICOLE ITALIANE

DI CESARE PILLON
FOTO DI ROBERTO SORRENTINO

Il mondo del vino italiano, che fino a 30 anni fa aveva connotazioni fortemente maschili, è stato trasformato da una rivoluzione rosa: oggi il 25% delle imprese vinicole è gestito da una donna, e nel primo quadrimestre 2017 le vendite di vino rosato, nella grande distribuzione, sono aumentate del 3% in valore. Ma quanti rosé sono prodotti dalla quota rosa delle imprese vinicole? Tanti, anche se nessuno li ha contati. Tra di essi eccone cinque piuttosto intriganti. Il primo si chiama Collalto Rosé ed è uno spumante extra-dry trevigiano prodotto da una principessa, Isabella Collalto de Croy, vinificando le uve di un incrocio Manzoni in cui si fondono l'austerità del raboso e l'aromatica piacevolezza del moscato d'Amburgo. Il Rodon è invece un Bardolino Chiaretto che nasce da uve di corvina e rondinella vinificate separatamente. Fragrante, con aromi di rosa canina e frutti di bosco, è prodotto a Cavaion Veronese da Le Fraghe, di cui è titolare Matilde Poggi, carismatica presidente della Fivi, Federazione italiana vignaioli indipendenti, in cui si riconoscono i viticoltori che vinificano esclusi-

sivamente le proprie uve. Ricavato dal negramaro in purezza e deliciosamente amarognolo, il Girofle è il rosato con cui Renata Garofano e suo fratello Stefano hanno voluto rendere omaggio al papà, Severino, l'enologo che negli anni 70 ha fatto scoprire le potenzialità del Salento. Quattro varietà d'uva,

1. *Lumera, rosato di Donnafugata.*
2. *Girofle di Garofano, rosato da negramaro in purezza.*
3. *Serra Lori di Argiolas.*
4. *Rodon, Bardolino Chiaretto delle Fraghe.*
5. *Spumante extra-dry, Collalto Rosé.*

syrah, nero d'Avola, pinot nero e tannat, vinificate dopo macerazione a freddo, compongono all'insegna della freschezza il Lumera, rosato di Donnafugata, l'azienda siciliana che dopo la recente scomparsa del fondatore, Giacomo Rallo, è guidata dalla moglie Gabriella e i figli Antonio e Josè. Due donne e un uomo stanno salendo anche in Sardegna sul ponte il comando di un'azienda molto importante, quella degli Argiolas: sono i nipoti del fondatore, Valentina, Francesca e Antonio. Il loro rosé, Serra Lori, che ottengono, delicato eppure intenso, vinificando dopo una parziale macerazione carbonica le uve di quattro vitigni autoctoni, cannonau, monica, carignano e bovale sardo, è forse il più singolare.

