

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

APPROFONDIMENTI DIVINI

ROSÉ DE FRANCE

Mercoledì 24 aprile

I metodi di produzione dei Vini Rosé:

1. Vini di una notte e vini di un giorno.

I vini rosati con colori più intensi e tendenti al rosso si producono mediante macerazione delle bucce nel mosto con tempi variabili che oscillano fra le poche ore a qualche giorno. La durata del tempo di macerazione dipende essenzialmente dalla capacità colorante dell'uva e dal tipo di vino rosato da produrre. In questo modo si producono i cosiddetti vini di una notte e vini di un giorno. Se la macerazione ha una durata di 6-12 ore, il vino rosato viene definito vino di una notte, mentre con una durata di circa 24 ore viene definito vino di un giorno.

Durante la macerazione è essenziale evitare l'inizio della fermentazione, pertanto il mosto viene solfitato e la temperatura mantenuta bassa. Al termine della macerazione il mosto viene fatto fermentare e la procedura di vinificazione prosegue esattamente come per i vini bianchi.

2. Method saignée.

Una tecnica usata per la produzione dei vini rosati è il cosiddetto method saignée, comunemente noto come **sanguinamento o salasso**. Questa tecnica è generalmente utilizzata da cantine che producono vini rossi e da alcuni produttori di Champagne Rosé. La tecnica consiste nel prelevare una certa quantità di mosto dal basso della vasca di macerazione nella quale si sta preparando un vino rosso. La parte di mosto prelevato viene aggiunto al preparato rosé e, l'assemblaggio verrà vinificata ottenendo un vino

rosato molto concentrato nel colore. La parte rimanente del mosto continua la sua macerazione e sarà utilizzata per la produzione di vino rosso. Questa tecnica consente di aumentare la proporzione di sostanze aromatiche e di fenoli con il risultato di ottenere un rosé più concentrato e più strutturato.

3. Infine la tecnica del *mélange* ovvero mescolare vini rossi e bianchi.

Attenzione: vini non mosti! In Italia e in buona parte dei paesi vinicoli mondiali questa pratica è proibita per legge. È consentita in Francia per la produzione dei *vin clair*, base per gli spumanti rosé.

1. L'Estil Cuvée de Gardians Sable de Camargue 2022 Grain de Gris. 100% Grenache gris

Colore giallo paglierino brillante, al naso ha offerto una bella intensità aromatica attorno al fruttato elegante con note di scorze d'agrumi, freschi tocchi floreali e un sentore minerale leggermente affumicato. Al palato gradevole caratterizzato da una tensione che ha portato freschezza, tocchi salini. Nel complesso un vino equilibrato. Listel è soprattutto una storia potente raccontata da oltre 100 anni. Fu nel 1883 che i Salins du Midi, proprietari di grandi distese di sabbia della Camargue, decisero di piantare le prime viti sulle "Isles de Stel", un appezzamento che avrebbe dato il nome *all'emblematico rosato*: Listel.

2. Cotes de Gascogne Rosé de pressée 2021 Domaine Tariquet. 45% Syrah, 25% Malbec, 15% Cabernet-Franc, 15% Merlot

Questo vino di colore più intenso ha sprigionato un bouquet intenso e delicato di spezie dolci, lamponi selvatici e petali di fiori. Al palato ha rivelato il suo terroir d'appartenenza, la Guascogna, Francia di sud-ovest, pirenaica. Perfetto come vino a tutto pasto. Un rosé passe-partout che non delude mai. Se incroci un amico che ritorna dal sud-ovest, chiedigli se conosce il Castello del Tariquet, e vedrai apparire un piccolo sorriso sognatore sul suo viso. È normale! Tariquet, è il gusto e la storia locale del sud-ovest.

Quasi un patrimonio, questa casa emblematica avrebbe molte cose da raccontare per descrivere il secolo incredibile che ha appena attraversato.

3. La Folie Safranier Rosé 10°5 2022. Claude Hilt. Syrah e Grenache Noir

Forse una delle due bottiglie servite a melange, non era perfetta visto che l'analisi olfattiva ha destato qualche perplessità.

Dopo essersi formato in una delle migliori Maison di Borgogna, Claude Hilt ritorna nella sua regione natale lavorando in diverse proprietà vitivinicole della Languedoc, della Provenza e della Valle del Rodano. Il 2010 segna la realizzazione del suo obiettivo: fondare il suo domaine, Villa Sanfranier.

Curioso e avido di nuove scoperte, Claude Hilt produce delle cuvée le cui uve provengono da altre parcelle oltre a quelle delle vigne del domaine, come nel caso di Folies Safranier.

4. Pinot Noir Rosé 2021 Pierre Ponnelle. Pinot Noir 100%

Questo Pinot Noir rappresenta un'antica tradizione che viene onorata ancora oggi sulla base del motto "Respiciamus atque Prospiciamus", il quale sta a significare che essa è orientata al futuro grazie alla forza e alla conoscenza acquisita nel passato. Vino che si ottiene da una **breve macerazione delle uve Pinot Nero. La vinificazione si svolge unicamente in acciaio al fine di preservare le migliori caratteristiche di frutto e di freschezza. Di colore rosato cerasuolo ha sfoggia all'olfatto un ventaglio incentrato su suadenti note di lampone e di fragolina selvatica. Il sorso è stato fruttato, di buona persistenza, in un quadro di bella freschezza.**

5. Sante-Croix Vin des Pays du Var 2022 Sainte-Croix. 60% Grenache Noir, 20% Merlot, 20% Syrah

Un rosé fresco, fruttato e leggero che ha aperto la degustazione ai vini provenzali. Un vino che ha procurato da subito un piacere immediato, **ben equilibrato, rotondo**. Il castello di Sainte Croix si trova vicino al lago di **Carcès**, non lontano dall'abbazia di **Thoronet**, e appartiene alla famiglia Pélépol da 4 generazioni. Fu nel 1924 che ebbero l'opportunità di acquistare 5 ettari di vigneto, poi nel 1927 Fernand Pélépol decise di creare la sua prima cantina nel

villaggio di Carcès. Solo nel 1971 l'azienda si è ampliata fino a comprendere 25 ha di vigneto. Oggi è la quarta generazione, composta da Florence e Stéphane, a continuare l'avventura con un vigneto che è raddoppiato

6. Cotes de Provence Roubertas Comte de Provence 2022 Maitres V. de Vidauban. 40% Grenache Noir, 20% Carignan, 25% Cinsault, 5% Syrah, 10% Mourvèdre

I Maitres Vignerons de Vidauban firmano **una cuvée estiva e fruttata (piccoli frutti rossi e frutta a pasta bianca come la pera) che al palato ha rivelato un eccellente equilibrio fra morbidezze e acidità.** Fondata nel 1912, la cooperativa Maîtres Vignerons de Vidauban coltiva 410 ettari nel dipartimento del Var, il cuore della DOC Côtes de Provence, e raggruppa circa un centinaio di viticoltori della zona. Situate alle pendici del massiccio dei Maures, vicino alle colline e gli altopiani calcarei che precedono le Alpi, le viti beneficiano di un clima mediterraneo particolarmente adatto per vitigni nobili come Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernet e Rolle (vermentino). La cooperativa sostiene la qualità dei suoi vini promuovendo un'agricoltura rispettosa del suolo e questi sforzi gli sono valsi numerose medaglie.

7. Bandol Les Adrets Rosé 2022 Moulin de La Roche 58% Mourvèdre, 30% Grenache Noir, 12% Cinsault

Un risultato superbo per questo Bandol les Adrets che ha raccolto il consenso unanime dei presenti. Moulin de la Roque presenta ancora una volta un **rosé fruttato e allo stesso tempo dotato di una deliziosa freschezza.** La tenuta Moulin de la Roque è stata creata nel 1950. Situata a La Cadière d'Azur, non lontano da Saint Cyr e Sanary sur Mer. È nel 2006 che i Maîtres Vignerons du Beausset si uniscono al Moulin de la Roque e un anno dopo puntano allo sviluppo sostenibile. Il 2012 vede la creazione di una nuova cantina con standard eco-ambientali in un sito eccezionale ai piedi del villaggio di Le Castellet. Questo sito integra nel cuore del vigneto una cantina che unisce tradizione e progresso tecnico. È grazie a tutto questo che nascono l'eccezione, la rarità e un pizzico di magia.

8. Studio by Miraval 2022 Miraval. Cinsault, Grenache Noir, Rolle e Tibouren. Il vino di Brad Pitt

Uvaggio di Cinsault, Grenache, Rolle e Tibouren, questo vino rosato **deve il suo nome allo studio di registrazione dove i Pink Floyd registrarono 'The Wall' e simboleggia lo spirito dell'Arte di Vivere nel Mediterraneo e, in particolare, nell'incantevole Provenza.** Le uve provengono da appezzamenti circondati da pini marittimi ed ulivi e affondano le radici in un terreno **particolarmente salino**, influenzato dagli spruzzi e dalla vicinanza del Mar Mediterraneo, che conferisce al vino un carattere unico **e un finale quasi salato. Una volta giunte in cantina, le uve vengono vinificate per pressatura diretta: il Cinsault e il Tibouren in tini di acciaio inossidabile, Grenache e Rolle in tini di cemento a forma di tulipano con fondo arrotondato. Questa forma ovoidale genera un movimento naturale che mette in sospensione le fecce ricordano un batônage, per un vino dal corpo particolarmente polposo. Grazioso colore cipria con un aspetto brillante e cristallino. Ha offerto sin da subito un naso estremamente elegante di pompelmo rosa e fiori bianchi, spunti salini e toni che hanno ricordato brezze di mare ed alghe. Assaggio fresco ed equilibrato. Degno della sua fama!!!**

9. Cotes de Provence M de Minuty 2022 Minuty Grenache Noir, Cinsault e Syrah

LO STILE UNICO DELLA PROVENZA Uvaggio di Grenache, Cinsault e Syrah. Nasce da un'azienda che, dal 1930, si impegna nella produzione di grandi etichette, in stile provenzale. I vigneti coltivati intorno alla città di Gassin vengono allevati con rese molto basse, per preservare l'integrità degli acini e tutto il bagaglio organolettico. **Macerazione, della durata di 3-4 ore nelle quali il mosto viene continuamente controllato perché le bucce non rilascino troppo tannini ma diano colore e succosità, fino alla maturazione, rigorosamente in acciaio inox per definire ed esaltare la freschezza. Colore rosato buccia di cipolla tenue e luminosissimo, al naso ha mostrato delicati aromi di fragole di bosco e lamponi, poi buccia di pompelmo rosa e fiori d'arancio, accenni di mandarino ed erbe mediterranee, il tutto contornato da sensazioni marine salmastre. L'assaggio è stato raffinato, finissimo e composto, molto vivo nella freschezza ma arricchito dalla morbidezza dei**

polialcoli, con un'ottima sapidità che ne ha caratterizzato anche la lunga persistenza. Applausi!!!

10. Cotes de Provence Clos Cibonne Cru Classé 2021 Chateau Cibon. Tibouren 90%; Grenache Noir 10%

Di colore arancio pallido. Aromi di frutto della passione, nettarina e pepe bianco. Pieno e lungo al palato, sapido e ricco. Il vitigno Tibouren è conosciuto anche come Rossesse di Dolceaqua in Liguria dove viene utilizzato per produrre deliziosi vini rossi leggeri. Le uve vengono coltivate sulle pendici dei monti Maures, vicino al mare e affacciate sul porto di Tolone. I terreni drenano bene e le brezze marine mitigano la temperatura estiva. **Le uve vengono raccolte al mattino, prima che la temperatura si alzi, nel punto di equilibrio ottimale tra acidità e maturazione. Il mosto viene immediatamente trasferito in vasche di acciaio inox refrigerate in modo che la fermentazione inizi lentamente e prosegua per circa 10 giorni. Dopo l'assemblaggio il vino viene invecchiato per 1 anno in botti di rovere di 100 anni.** Clos Cibonne fu costruito e i primi vigneti piantati da Jean-Baptiste de Cibon, che guidava la marina di Luigi XVI. Come da tradizione, alla proprietà venne dato il derivato femminile del suo nome. Dopo la sua morte, nel 1797, la proprietà passò alla famiglia Roux, che ne è ancora oggi proprietaria. André Roux stabilì la reputazione vinicola della proprietà negli anni '30 basandosi sul suo lavoro con l'uva Tibouren: infatti, senza i suoi vini è probabile che la varietà si sarebbe estinta. È stato anche coinvolto negli anni '50 nella creazione della denominazione **Provence Cru Classe**, assegnata a **solo 18 proprietà tra cui Clos Cibonne**. La nipote di André, Brigitte, e suo marito Claude hanno assunto la responsabilità dell'azienda nel 2003. **Questo rosé è stato il più apprezzato della serata. Chapeau!!!**

Elaborato da Urano Cupisti