

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

SERATA IN ROSA (non solo italiani)

Venerdì 25 luglio 2025

Durante la serata abbiamo approfondito:

- Il Rosè:
 - Il vino non vino?
 - Un vino sbiadito?
 - il vino delle donne?
- La risposta: cos'è il vino? OPERA DELL'UOMO
- Come si produce il Rosé?

Tre metodi

1) La maggior parte dei rosé fa la macerazione come un vino rosso. Dopo la raccolta, l'uva sta a contatto con le bucce 12-48 ore e viene pressata finché si ottiene il colore desiderato. Poi il mosto fermenta senza bucce.

2) Il secondo metodo, più diffuso è il «saignée» o salasso, che consiste nell'iniziare la vinificazione in rosso per poi separare la parte più colorata del vino (dal fondo della botte): la parte chiara sarà un rosato e quella scura un vino rosso. Con questo sistema il vino rosso perde parte di colore e composti fenolici.

3) Il sistema meno diffuso – proibito in Italia e Francia tranne che nella produzione di spumanti – è l'assemblaggio di un vino bianco e uno rosso per ottenere il rosato. Detto anche Melange.

- Differenza tra Rosé e Rosato
- 8 italiani, 3 stranieri;
- Quattro nazioni rappresentate:
 - ITALIA: Sicilia, Liguria, Veneto, Toscana, Abruzzo;
 - FRANCIA: Provenza;
 - PORTOGALLO: Beiras;

- CILE: Valle Central.

Abbiamo assaggiato:

1. Sicilia rosato 2023 Mandrarossa (Sicilia)

Rosato di nome ma non di fatto: Rosé. Accattivante e moderno vino da uve a bacca rossa **Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Syrah** coltivate in Sicilia.

Fresco, vibrante, fruttato, piacevolmente sapido. Dopo la crio-macerazione delle uve ad una temperatura di 5-8°C per 8-10 ore (*La criomacerazione è un processo che consiste nel raffreddare il mosto sulle bucce prima della fermentazione, per incrementare l'estrazione degli aromi presenti nelle uve. Tale procedura interessa principalmente la produzione dei vini bianchi, ma viene applicata in alcuni casi anche alla produzione dei vini rossi*), il mosto fermenta per 15-20 giorni a 16-18°C. Affinamento di 4 mesi in acciaio Gradazione 13% **Colore albicocca chiaro e brillante. Si apre con delicati profumi di cioccolato bianco, poi lamponi e fiori bianchi, con un fine retrogusto speziato. Al palato emergono sentori di frutta dolce e fine, un'acidità ben integrata e sapidità, con belle note di frutti di bosco sul finale.**

Bottiglie prodotte 1.000.000 Ettari a vite 506 Mandrarossa è una realtà giovane nel panorama vitivinicolo siciliano ma in soli vent'anni ha saputo affermarsi e farsi conoscere grazie al grande dinamismo e alla continua ricerca. Venti anni di studi hanno portato a individuare i terroir ideali nei quali ciascun vitigno esprime al meglio le proprie potenzialità. Il territorio di partenza è lo splendido scenario di Menfi e si è via via ampliato con l'acquisizione di vigne sulle pendici dell'Etna e a Pantelleria, per offrire una mappa completa di Sicilia. **Il mio giudizio: troppo perfettino. Ottimo, voto 88/100;**

2. Casal Mendes Rose Caves Alianca (Portogallo)

Rosé. Varietà delle uve: **Baga, Tinta Pinheira, Castelao.** Regione: Beiras. **Gradazione alcolica: 10,5% vol.** Vinificazione: **Fermentazione a temperatura controllata. Colore rosa tenue, presenta intensi aromi di frutta con note di ananas e banana.** Azienda fondata nel 1980 Regione del nord del Portogallo

con i tre paesaggi di Beira Alta, Beira Baxa e Beira Litoral. L'area, che è anche classificata come IGP (vino regionale), si estende dal confine con la Spagna a est fino alla costa atlantica a ovest. La viticoltura qui ha una tradizione antica, essendo stata coltivata nell'alto Medioevo dagli ordini benedettini e cistercensi nei numerosi monasteri. **Il mio giudizio: nella sua semplicità una vera ed autentica sorpresa. Ottimo, 88/100;**

3. Serasuolo 2024 Il Monticello (Liguria). 100% Ciliegiole

Vino rosato dalla Liguria di Levante di colore rosa Cerasuolo con invitanti richiami olfattivi di frutta primaverile come amarene e fragoline di bosco, nuance di petali di rosa. Sorso fresco e piacevole che trova un succulento equilibrio fra le componenti. Tenuta all'invecchiamento, 2 anni. Dopo la vendemmia le uve subiscono una macerazione in contatto con le bucce per circa 12 ore. Questo permette di ottenere il tipico colore cerasuolo, senza eccessi. Segue una pressatura soffice e la classica vinificazione in bianco in acciaio. In seguito il vino riposa sui lieviti per alcuni mesi fino al momento dell'imbottigliamento che avviene tra gennaio e febbraio. Nel calice si presenta di un magnifico **colore rosa cerasuolo, brillante e invitante. Al naso i profumi richiamano i frutti rossi, come amarena, fragoline di bosco, lampone, e i petali di rosa. In bocca è fresco, succoso, ben equilibrato. L'acidità è spinta e il finale sapido.** L'Azienda Agricola Il Monticello, fondata nel 1982 da Pier?Luigi Neri sulle splendide colline che abbracciano Sarzana, al confine tra Liguria e Toscana, rappresenta un perfetto connubio tra tradizione, passione ed innovazione enologica. 14 ettari di vigneti, coltivati con vitigni come il Vermentino, il Sangiovese, il Ciliegiole, il Canaiolo, la Pollera Nera e la Massaretta. L'azienda fu una delle prime a introdurre droni in viticoltura per la gestione dello stato vegetativo delle viti. **Il mio giudizio, ottimo, 89/100;**

4. Cote de Provence Murmure de rose 2023 Calvet (Francia – Provenza)

Area di Denominazione: Côtes de Provence Rosé **55% Grenache, 25% Cinsault, 10% Syrah, 10% Carignan 12,5°C** Terreno: Calcareo **Colore rosa tenue con riflessi che ricordano petali di rosa. Al naso rivela note di fragole e lamponi con lievi accenti di frutta esotica. All'olfatto risulta equilibrato,**

rotondo e fresco con una buona persistenza aromatica. Metodo di produzione: alla provenzale. Il mio giudizio: al di sopra di tutti. Eccellente, voto 90/100;

5. Chiaretto Bardolino 2024 Zenato (Veneto)

Rosato. Corvina, Molinara, Rondinella Questo vino si presenta nel calice di un intenso **colore rosa corallo con riflessi violacei e dispiega il suo meraviglioso bouquet, dominato da fiori e frutti rossi estivi come fragole e ciliegie. Al palato questa cuvée rosé è animata e armoniosa, con un fruttato fresco.** Le uve del Bardolino Chiaretto provengono da vigneti con terreni asciutti, limosi e calcarei. Il clima è mediterraneo, con estati calde e secche e inverni miti e piovosi. Dopo una vendemmia selettiva, **le uve vengono pressate delicatamente e il mosto, dopo una breve macerazione, viene svinato e fatto fermentare a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.** Zenato è un'azienda vitivinicola di fama internazionale situata a Peschiera del Garda, nella zona della Lugana e della Valpolicella. Fondata nel 1960 da Sergio Zenato, l'azienda è oggi gestita dalla seconda generazione della famiglia, che continua a valorizzare il legame con il territorio. **Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100;**

6. Etna Rosato Scalunera 2023 Terre Mora (Sicilia)

Rivela un naso suadente con note che ricordano i frutti rossi e le spezie. All'assaggio presenta un buon equilibrio tra freschezza e sapidità, con finale lungo. La tenuta di Torre Mora, il cui nome vuole sottolineare il colore scuro dei terreni, fa parte delle proprietà della **famiglia Piccini**. Prodotto **con sole uve Nerello Mascalese** questo Etna Rosato DOC "Scalunera" è un'espressione fresca, ma comunque strutturata e mai banale, del potenziale vitivinicolo del vulcano. 25 ettari di vigneti, dislocati tra i comuni di Castiglione di Sicilia e Linguaglossa, nel versante nord dell'Etna. Agricoltura biologica, alta densità d'impianto e basse rese sono gli ingredienti alla base della produzione che mira da sempre alla qualità e all'espressività territoriale. La filosofia di Torre Mora è riassumibile nel rapporto simbiotico tra vitigno e territorio: protagoniste della storia sono le varietà simbolo dell'area ovvero il Nerello

Mascalese, il Nerello Cappuccio e il Carricante. **Il mio giudizio: rosé scontato, manierino. Ottimo, voto 89/100;**

7. Barco Reale di Carmignano Vin Ruspo 2023 Artimino (Toscana)

Rosato. Proviene da vigneti di **Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot** situati nel comune di Carmignano, in provincia di Prato. Il suolo è caratterizzato da un profilo limoso-sabbioso con una buona presenza di argilla. In cantina, **la fermentazione avviene in vasche di acciaio con una macerazione di 24-36 ore a una temperatura di 14°C. Il mosto di colore rosato prosegue in una fermentazione a bassa temperatura per 14-16 giorni per poi affinare sulle fecce nobili per almeno 3 mesi. Il colore è rosa cerasuolo. Il profumo è ricco di sentori floreali quali rosa e biancospino che si mescolano a quelli fruttati di ciliegia e melograno. Il sapore è gradevole e minerale, bilanciato da un giusto supporto fresco-acido.**

Cosa si intende per Vin Ruspo. La sua origine è legata alla **mezzadria**, tanto diffusa in Toscana. In tempo di vendemmia il mezzadro ritardava il trasporto in fattoria dell'ultima tinella di uva ammostata e durante la notte "ruspava" un certo quantitativo di mosto che finiva nella sua cantina, ossia **se ne appropriava**. Il padrone era ben a conoscenza del giochetto, ma per amore del quieto vivere non sollevava obiezioni. **Il mosto-fiore veniva raccolto in damigiane e vi sostava per tutto l'inverno senza essere governato. Oggi ci si comporta così:** appena poche ore dopo la vendemmia, o al massimo il giorno successivo, il 5-10 per cento del mosto viene spillato dal fondo dei tini che daranno poi vita al Carmignano. Una volta poi chiarificato, nel giro cioè di uno o due giorni, viene quindi travasato in un altro recipiente ove avverrà la fermentazione. *Ne viene fuori un vino fresco e frizzante che va bevuto giovane (era infatti il vino destinato al pranzo della battitura)* ma che si presta anche ad un modesto invecchiamento, col quale assume un colore **rosa ambrato**. Si comincia infatti a commercializzarlo giovanissimo, a novembre. Ma non decade velocemente come i novelli. **E specialmente d'estate il vin Ruspo è una bevanda ideale. Il mio giudizio: classificarlo rosé e/o rosato mi è difficile. Questo è un vino tendente al rosso. Ottimo, 88/100;**

8. Montecucco Rosato Grottolo 2023 Collemassari (Toscana)

Rosato. Rivela un colore rosso chiaro meravigliosamente denso. Questa cuvée italiana rivela nel calice note eleganti di amarena, viola e ribes rosso. Al palato, il Gròttolo Rosato Montecuccio di Colle Massari si apre aromatico, fruttato ed equilibrato. Grazie all'equilibrata acidità del frutto ha una gradevole sensazione. Vinificato con metodo biologico dalle varietà di uva **Ciliegiolo, Montepulciano d'Abruzzo e Sangiovese**. Dopo la vendemmia, le uve vengono portate rapidamente in pressaia. Qui vengono **selezionate e pigiate con cura. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Al termine della fermentazione, il Gròttolo Rosato Montecuccio può continuare ad armonizzarsi sulle fecce fini per alcuni mesi. Il mio giudizio: senz'anima, lontano dallo stereotipo di vino rosato e7o rosé. Ottimo, 87/100;**

9. Toscana Rosato Fuori misura 2024 San Giusto a Rentennano (Toscana)

Rosé? Rosato? Vitigno: **Sangiovese 93% , Canaiolo 5% , Merlot 2%**
Gradazione alcolica: 14% vol. Vino prodotto da estrazione di mosto dalle vasche di Chianti Classico, Riserva, Percarlo, La Ricolma prelevato usualmente dopo 12/24 ore dall'immissione delle uve in vasca e in minor misura da uve Sangiovese, Merlot, Canaiolo raccolte precocemente. Il prodotto si presenta di colore rosato scuro e media concentrazione. Vino sottoposto ad un unico leggero filtraggio. Possibilità di sedimentazione naturale. La vinificazione avviene con brevi macerazioni delle bucce per estrarre il giusto colore e gli aromi varietali, seguita da una fermentazione a temperatura controllata. Il vino viene poi lasciato riposare in vasche di acciaio inox per mantenere intatta la freschezza e le caratteristiche fruttate delle uve. Al naso, il Rosato Toscana IGT "Fuori Misura" regala profumi intensi di frutta rossa fresca, come fragole e ciliegie, con note floreali e una leggera sfumatura erbacea che ne aumenta la complessità. In bocca, il vino è vivace e rinfrescante, con un equilibrio perfetto tra acidità e struttura corporea, che lo rende estremamente piacevole da bere. Il mio giudizio: un ottimo vino ma non chiamatelo rosé e7o rosato. Senza Voto

10. Cerasuolo d'Abruzzo 2023 Contesa (Abruzzo)

Rosato. Si presenta con un colore rosso rosato meravigliosamente brillante e intenso. A un esame più attento, questo vino rosato mostra anche vivaci riflessi rosso-dorati. Il primo naso del Cerasuolo d'Abruzzo è lusinghiero con note di gelsomino, lavanda e viola. Alle componenti fruttate del bouquet si aggiungono sfumature ancora più fruttate-balsamiche. Al palato, la consistenza di questo vino rosato equilibrato è leggera e setosa. Grazie all'acidità equilibrata del frutto, il Cerasuolo d'Abruzzo lusinga il palato con una sensazione di morbidezza senza mancare di freschezza. Il finale di questo vino rosato della regione vitivinicola abruzzese, più precisamente dell'Abruzzo DOC, è accattivante con un buon retrogusto. L'equilibrato Cerasuolo d'Abruzzo italiano è un vino monovitigno ottenuto dal **vitigno Montepulciano**. In Abruzzo, le viti che producono l'uva per questo vino crescono su terreni di roccia sedimentaria e atmosferica. Il Cerasuolo d'Abruzzo è chiaramente caratterizzato da qualcosa di più del semplice suolo DOC abruzzese. Dopo la raccolta, le uve vengono trasportate rapidamente alla pressa. **Qui vengono selezionate e pigiate con cura. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione è seguita da un affinamento sulle fecce fini per diversi mesi prima dell'imbottigliamento finale. Il mio giudizio: Cerasuolo a tutti gli effetti: ottimo, voto 88/100;**

11. Cabernet Sauvignon Rosé Santa Digna reserva 2024 Miguel Torres (Cile)

Rosato per modo di dire. Il Santa Digna Rosé Cabernet Sauvignon di Miguel Torres Chile, proveniente **dalla Valle Central**, rivela nel **calice un colore rosato intenso e brillante. Al naso questo vino rosato di Miguel Torres Chile mostra tutti i tipi di pompelmo, pompelmo rosa, lime, arance. Equilibrato e sfaccettato al palato. Il finale è infine convincente, con un buon retrogusto.** **Vino monovitigno ottenuto dal vitigno Cabernet Sauvignon. Dopo la vendemmia, le uve raggiungono il più rapidamente possibile la pressa. Qui vengono selezionate e accuratamente macinate. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Una volta terminata la fermentazione, il Santa Digna Rosé Cabernet Sauvignon può continuare ad armonizzarsi sulle fecce fini per alcuni mesi... Il mio giudizio: non chiamatelo rosé e7o rosato. Viuno rosso. Senza voto!**

Schede elaborate da Urano Cupisti