



RUBRICA - Ciao a tutti, nonostante il caldo di questi primi giorni di luglio possa indurre a preferire qualche altra bevanda alternativa al vino, personalmente non cado in tentazione grazie agli eccellenti vini particolarmente adatti a questa stagione.

L'occasione si è presentata sabato 7 luglio partecipando alla "Cena in bianco" organizzata dalla Consulta dell'Alimentazione Valmadrera, in cui il bianco è colore di base, dall'abbigliamento agli allestimenti, dalle tovaglie ai piatti bianchi in ceramica. L'evento, a cui hanno partecipato oltre 150 persone, si è svolto all'interno del Centro culturale Fatebenefratelli in un contesto davvero carino e raffinato.

Il sottoscritto, anche per non restare abbagliato dal "total white", si è permesso di proporre un **Franciacorta Metodo Classico millesimato Rosè**, una bollicina perfettamente intonata ad una "cena a buffet" impreziosita da prodotti tipici di eccellente qualità ma dai molteplici sapori.

Si è passati dalla Burrata pugliese alle acciughe del Mar Cantabrico su letto di burro di malga, dalla pancetta di Sauris "del Filet" al mitico Culatello di Zibello e, con prodotti di tal livello, non avrei certo potuto sfigurare col vino quindi ho scelto uno spumante rosé particolarmente sfizioso.

In realtà agli spumanti "Rosé" ottenuti col metodo classico, per ottenere un prodotto gradevole ed equilibrato, si dovrà dedicare una cura particolare.

Fondamentalmente **si dividono in due categorie**: quelli ottenuti da una base spumante ottenuta dal 100% di uve rosse vinificate in rosa, i maestri della Champagne li chiamano

“Saignée” (sanguigno) e quelli ottenuti con l’elaborazione di una Couvé in cui viene utilizzata solo una percentuale variabile di vino rosso o rosato per dargli complessità ed anche colore.

Tra i bevitori meno attenti c’è sempre una generale diffidenza nei confronti dei rosati, ma vi assicuro che nel mondo delle bollicine metodo classico ci si possono togliere delle belle soddisfazioni.

Le zone di produzione sono quelle solitamente più nominate come la **Franciacorta, il Trentino, l’Alta Langa e l’Oltrepo Pavese** ma recentemente si trovano prodotti interessanti anche al centro-sud.

Tra gli spumanti assaggiati recentemente che mi hanno convinto devo inserire anche quello che ha accompagnato la “cena in bianco” di sabato, il **Franciacorta rosé “Boké” Az .Villa - millesimo 2012 sboccatura 2017** - . In questa zona viene prodotto anche il delizioso **“Parosè” Az. Il Mosnel** un non dosato col 70% di Pinot nero e 30% Chardonnay, costosetto ma davvero preciso e raffinato, ad oggi il mio preferito.

Dal Trentino arriva il godibilissimo **Rosé Brut “riserva + 4” di Letrari mill 2009 sboc. 2017** (più di 7 anni sui lieviti!) molto buoni anche il **l’extra brut ris. “Tridentum” di Cesarini Sforza, il brut di Pojer & Sandri ed il Ferrari “Perlé rosé”**.

In Piemonte vi segnalo il ritorno in grande stile della storica **Cantina Contratto di Canelli**, ora acquisita dai **Rivetti** (quelli della “Spinetta”) che hanno riproposto l’eccellente **“For England” rosé mill. 2012**, uno dei primissimi metodo classico fatti in Italia all’inizio del 900, all’epoca destinato al mercato inglese.

In Oltrepo Pavese, territorio dove abbonda il pinot nero, alcuni anni fa è nato il **“Cruasé” DOCG** un metodo classico rosé non ancora particolarmente recepito ma interessante soprattutto in alcuni prodotti di ottimo livello come quelli delle aziende **Cà di Frara, Anteo o Ten.Mazzolino**.

Come già accennato, anche al centro-sud e isole, si producono delle dignitosissime bollicine rosé ottenute con le stesse uve autoctone utilizzate per i rosati fermi o anche, più raramente, col pinot nero.

A tal proposito ho avuto modo di apprezzare la **riserva millesimata di Garofoli** da uve montepulciano, il **Five Roses mill. Di Leone De Castris** da uve negramaro ed anche il **“Rosaneti” di Libranti** da uve gaglioppo. Il millesimato di **Donnafugata** ed il fantastico

(quasi introvabile) **Tasca d'Almerita brut rosé** sono ottenuti invece con pinot nero: da provare!

Per quanto concerne la loro utilizzazione a tavola, questi spumanti si prestano molto bene ad un "tutto pasto" dai molteplici sapori o anche ad abbinamenti specifici, e mi torna in mente la cena di sabato con quel Culatello di Zibello, messo a disposizione e generosamente affettato sul posto dagli amici Romana e Mario, un binomio semplicemente perfetto .

Assaggiare per credere

Roberto Beccaria

[clear-line]

ARTICOLI PRECEDENTI

25 giugno - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei bianchi piemontesi](#)

15 maggio - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Muller Thurgau](#)

4 aprile - [L'Italia nel Bicchiere. Alla scoperta del Gewurztraminer](#)

13 febbraio - [L'Italia nel bicchiere. Cabernet Sauvignon: uvaggio dagli innumerevoli pregi](#)

06 gennaio - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del vitigno Viogner](#)

2017

12 dicembre - ["L'Italia nel bicchiere". Tour tra le bollicine italiane meno conosciute](#)

20 ottobre - ["L'Italia nel bicchiere". I gioielli vitivinicoli della Valle d'Aosta](#)

9 settembre - [L'Italia nel Bicchiere. Passerina e Pecorino due bianchi tutti da scoprire](#)

17 luglio - [L'Italia nel Bicchiere. Col pesce quale vino? Bianco, rosato o rosso?](#)

27 giugno - ["L'Italia nel bicchiere". Che caldo: è il momento di concedersi un](#)

Prosecco

6 giugno - **[“L'Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Cirò di Calabria](#)**

16 maggio - **[“L'Italia nel bicchiere”: un “tuffo” nei vini maremmani](#)**

27 aprile - **[L'Italia nel Bicchiere. Vin Nobile di Montepulciano: mostro sacro del vino italiano](#)**

11 aprile - **[L'Italia nel bicchiere. “Pas Dosè”, lo spumante che piace sempre più](#)**

11 marzo - **[L'Italia nel bicchiere. Il Nero d'Avola: un vino da scoprire](#)**

2016

12 dicembre - **[“L'Italia nel bicchiere”. Natale a tavola: ecco quali vini scegliere](#)**

15 novembre - **[L'Italia nel bicchiere. Il mondo degli “uvaggi” e le sue eccellenze](#)**

18 ottobre - **[L'Italia nel bicchiere. I vini dell'Etna, un'eruzione di bontà](#)**

26 settembre - **[“L'Italia nel bicchiere”. Lagrein, dall'Alto Adige un “Signor” rosso](#)**

7 settembre - **[L'Italia nel bicchiere. Una carrellata di vini bianchi italiani tutti da scoprire](#)**

13 agosto - **[L'Italia nel bicchiere. Grigliata di Ferragosto? Ecco che vini abbinare](#)**

18 luglio - **[L'Italia nel bicchiere. Un vino per l'estate? Il Lugana](#)**

28 giugno - **[“L'Italia nel bicchiere”. Al Griso con Popo Mojoli per un viaggio \(di\)vino](#)**

7 giugno - **[L'Italia nel bicchiere. Un'escursione tra i vini della Valtellina](#)**

21 maggio - **[“L'Italia nel Bicchiere”. Oggi si stappa il Sauvignon blanc](#)**

22 aprile - **[“L'Italia nel bicchiere”. I bianchi della Valle Isarco](#)**

1 aprile - **[L'Italia nel bicchiere. Merlot: uva straordinaria e internazionale](#)**

15 marzo - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini di Sardegna](#)

17 febbraio - [L'Italia nel Bicchiere. Spazio ai vini rossi frizzanti!](#)

20 gennaio - [L'Italia nel bicchiere. L'Aglianico, il "Nebbiolo del Sud"](#)

4 gennaio - ["L'Italia nel bicchiere". Il Moscato d'Asti a fermentazione naturale](#)

2015

9 dicembre - [Feste vicine, qualche suggerimento "da bere"](#)

5 novembre - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dell'ottimo Montepulciano](#)

16 ottobre - [L'Italia nel Bicchiere. Vitigni e vini del meraviglioso Friuli](#)

30 settembre - [L'Italia nel bicchiere. Meglio l'Amarone o lo Sfurzat?](#)

15 settembre - [L'Italia nel bicchiere. Un viaggio tra i Supertuscans](#)

2 settembre - [L'Italia nel bicchiere. Scopriamo lo Chardonnay: l'uva più coltivata al modo](#)

30 luglio - ["L'Italia nel bicchiere". Scopriamo gli abbinamenti vino - formaggio](#)

17 giugno - ["L'Italia nel bicchiere". "Garganega: un gioiello di uva"](#)

3 giugno - [L'italia nel Bicchiere. Spezziamo una lancia a favore dei Rosati](#)

24 maggio - [L'italia nel Bicchiere. Viaggio tra i vini bianchi dell'Alto Adige](#)

9 maggio - [L'Italia nel bicchiere. Viaggio in Toscana alla scoperta del Chianti](#)

21 aprile - ["L'Italia nel bicchiere". Parliamo di Barbera o, meglio, de' La Barbera](#)

1 aprile - [L'Italia nel bicchiere. il Primitivo e il Negroamaro](#)

26 marzo - [L'Italia nel bicchiere. "Bollicine" italiane](#)

24 febbraio - [**Viaggio nel mondo dei Passiti**](#)

13 febbraio - [**Il riscatto dei "Vitigni Poveri"**](#)

27 gennaio - [**Oggi con Roberto Beccaria parliamo del Nebbiolo**](#)

16 gennaio - [**Vino protagonista. "L'Italia nel bicchiere", nuova rubrica di Roberto Beccaria**](#)