



VINI

TRASCURATI PER ANNI TORNANO ALLA RIBALTA I CALICI PIÙ RAFFINATI CHE HANNO CONVINTO GLI CHEF PIÙ ESIGENTI. UN BOUQUET DI FRAGRANZE FLOREALI

TRIONFO DEI ROSATI TRA APERITIVI E HAPPY HOUR

Non solo bianchi e bollicine. L'estate porta con sé anche i rosati. Piacevoli al naso, all'occhio e al palato, sono perfetti per happy hour al tramonto e aperitivi sul mare. Negletti e snobbati per anni, sono tornati alla ribalta e hanno conquistato il mercato convincendo anche i più severi esperti e i grandi chef. Lo ha da poco confermato il successo della serata I Drink Pink che si è appena conclusa alla Città del gusto di Bagnoli dedicata appunto ai migliori calici in rosa selezionati dal Gambero Rosso. Con i loro bouquet di fragranze floreali e le infinite sfumature di gusto e di colore, i rosé portano nel bicchiere un universo di sensazioni e di profumi che si sposano anche a ricette più impegnative.

Non vanno mai serviti ghiacciati, ma ad una temperatura lievemente superiore al bianco, intorno ai 12°C. Ed è bene scegliere i calici piuttosto ampi per esaltarne i profumi. Cosa comprare? La lista dei rosati campani è ampia e invitante e vede nomi storici e più nuove proposte come il Roseus Pes, ultimo prodotto dell'azienda Tenuta Matilde Zasso. Dalla vinificazione di uve aglianico al 100%, provenienti dalle vigne di Luogosano e Sant'Angelo all'Esca, nasce il Rosato del Varo della Tenuta Cavalier Pepe: ha un colore rosa corallo, sentori di marmasca e fragole selvatiche e si abbina bene ad antipasti, primi

I rosati sono con i bianchi i vini dell'estate. Particolarmente adatti per le serate all'aperto



piatti poco strutturati, zuppe di legumi e verdure, carni bianche e cucina di mare. Si chiama invece Le Mongolfiere a San Bruno il rosato da uve aglianico del Taburno della Fattoria La Rivolta, buono anche con la pizza (il nome evoca una magica giornata di festa quando nei vigneti dove si raccoglieva aglianico atterrarono due mongolfiere dai mille colori). Da provare è anche il Dubl di Feu-

di di San Gregorio, versione rosa dello spumante. In Costa d'Amalfi si beve il Rosato Costa d'Amalfi Doc di Marisa Cuomo o il Tramonti Rosato di Giuseppe Apicella. Da non dimenticare, infine, è il Roseto del Volturmo, un blend di Pallagrello nero e Casavecchia, uve rosse vinificate in bianco, della cantina Terre del Principe di Castel Campagano.

(d.b.s.)