

Manifestazione Premiato dal Gambero Rosso il «Cirò Rosato Puntalice»

La ri-scoperta del vino rosato

Giuseppe Grifeo

■ Inno al rosa con Drink Pink edizione 2009 al Palazzo del Gusto del Gambero Rosso, evento che celebra i vini rosati d'Italia. Quest'anno a vincere il primo premio fra i più apprezzati durante la serata del 22 luglio e con voto via web dal sito www.gamberorosso.it è il calabro «Cirò Rosato Puntalice» dell'azienda Senatore Vini. A ritirare il premio, Pietro Senatore. Al secondo posto il lombardo «Op Pinot Nero Gianfranco Giorgi Rosè» della Fratelli Giorgi.

Vini rosati quindi, nuova frontiera delle case vitivinicole italiane, settore in piena espansione i cui prodotti vengono sempre più apprezzati dai cultori del nettare di Bacco. Sono i loro profumi floreali, le tante sfumature di gusto e le gradazioni di colore

Premi

Il Cirò Rosato Puntalice ha vinto l'edizione 2009 del «Drink Pink». Al secondo posto il lombardo «Op Pinot Nero Gianfranco Giorgi Rosè»

ad aver fatto breccia nel cuore e nel palato di tanti. Nella serata organizzata dal Gambero Rosso (con una seconda puntata anche a Napoli) gli estimatori del vino hanno potuto assaggiare i prodotti di 16 regioni italiane in abbinamento a sfizi gourmet. Il Cirò ha colpito con il suo colore rosa «petalo», un profumo intenso e floreale, gusto pieno, morbido e persistente. Come sottolineano i suoi produttori, l'originario rosato della casa vinicola calabra, secondo il metodo del fondatore Antonio Senatore, era frutto della selezione del primo mosto di uva Gaglioppo appena pigiata, senza alcuna macerazione e senza passaggio al torchio. Il Puntalice, rispetto alla ricetta originaria, adotta metodi di vinificazione moderna.

Nasce sempre da uve Gaglioppo da uno degli antichi vigneti

dei Senatore in località «Corfu Vecchio» (terreno argilloso-calcareo, allevamento a spalliera con cordone speronato - resa in uva: 100 quintali per ettaro). Questo vino è perfetto per la cucina mediterranea, antipasti freddi e pesce. Acquistato online dal sito dell'azienda, ha un costo di 6,54 euro a bottiglia. Alla serata si sono piazzati bene anche la Carpenè Malvolti, con un Rosé Brut di Pinot nero e Raboso e un sapore che conquista irresistibilmente, vincitore a Roma e a Napoli nell'edizione 2008 del Drink Pink. Poi, la De Angelis con il Lacrima Rosata e la Duca di Salaparuta con il Corvo Rosa '08, vino mediamente persistente, di buon corpo, delicato e vivace, da uve di differenti tipologie di Nerelli Siciliani coltivate sulle colline dell'entroterra di Trapani.