



La più recente tendenza vinicola in Italia pare essere quella della bollicina tratta da uve rosse, che le rende spesso più accattivanti anche per il grande pubblico e decisamente più semplici da vendere, visto il boom di spumanti e vini rosa degli ultimi anni. Nella maggior parte dei casi, inoltre, i produttori di bollicine da uve rosse propongono anche vini rossi dagli stessi vitigni, sfruttando così le tempistiche di vendemmia in cantina in maniera ottimale. Ci sono, però, anche casi in cui il metodo classico affianca una versione spumante in autoclave come nel caso di Setteciani, cantina cooperativa reggiana, che ha lanciato da poco sul mercato il Settimocielo, un Lambrusco Grasparossa di Castelvetro con uve provenienti da un *crù single vineyard* (e singolo proprietario) dal vigneto Puianello. Il vino ha intensità e progressione, profumi di ribes rosso e more di rovo, mandorle e tostatu-

re, roccioso sapido e croccantissimo con persistenza fruttata carnosa e intensa. Come sempre la Toscana si mostra molto rapida nel capire i trend e sono molti i metodo classico tra cui scegliere. Per esempio, il decano Baracchi Brut da sangiovese, il nuovo Castello di Meleto Brut Rosé, tre anni sui lieviti e bellissimo colore rosa tenue con perlage fitto e persistente, e il sorprendente Ada "toccato" da Richard "Dom Perignon" Geoffroy in quel di Podere Forte in Val d'Orcia. Quando si tratta di bollicine, la tecnica e l'esperienza contano spesso più del terroir e questo spiega bene la sorprendente qualità del CaP Rosé di Caccia al Piano a Bolgheri, di proprietà della famiglia Ziliani di Berlucchi. Altra regione molto attiva nelle bollicine da uve rosse è il Piemonte, dove ormai sono tanti gli spumanti a base nebbiolo. Da altri vitigni rammentiamo il Pelaverga che dà origine al Brut Rosé S-ciopet del Castello di Verduno, la barbera Incanto di

Le bollicine rendono questi vitigni più accattivanti per il grande pubblico

Sant'Anna dei Bricchetti e l'Extra-Brut Rosé Belen Ferdinando Principiano. In Veneto c'è meno consuetudine, ma troviamo Ca' Rugate con il Fulvio Beo Rosé con molinara in purezza coltivate a Montecchia di Crosara e Menegotti con il Metodo Classico Pas Dosé da uve corvina, austero, elegante e complesso. Scendendo lungo la penisola rammentiamo, in Campania, il Principe Lotario di Fontanavecchia a Torrecuso (Benevento), e l'ormai storico Aglianico Dubl di Feudi di San Gregorio.

Anche in Puglia c'è fermento con Gianfranco Fino che da tempo dedica alla moglie Simona Natale il Rosé Dosaggio Zero da uve negroamaro da Manduria vinificato in barrique e Rosa del Golfo specializzata in vini rosati, dove il negroamaro insieme ad un piccolo saldo di chardonnay fa nascere il Brut Rosé ad Alezio, nel golfo di Gallipoli. Altro rosso autoctono pugliese il Susumaniello di Tenute Rubino con il Sumaré 60 Mesi dai vigneti di Jaddico, lungo la dorsale adriatica.

Ultime due segnalazioni: all'estremo Nord dell'Italia il Lagrein Brut Rosé Alto Adige di Ars Tirolensis e, in cima all'Etna, il Murgio Extra Brut Rosé da uve nerello mascalese. **L**



1. Il Settimocielo, Lambrusco Grasparossa dop Rosé Brut Metodo Classico di Cantina Setteciani 2. A Bolgheri nasce il CaP Rosé di Caccia al Piano 3. Castello di Meleto produce un Brut Rosé da uve Sangiovese 4. Viene prodotto in Piemonte l'Extra-Brut Rosé Belen Ferdinando Principiano 5. Arriva dal veneto il Metodo Classico Pas Dosé da uve corvina di Menegotti

© Stock