



**VF** 14 giorni fa | di Adua Villa

**[VANITYFOOD / FOOD NEWS]** **L'estate del rosè** Fresco e aromatico è lui il vino protagonista della stagione. Ecco una guida alle etichette con i relativi abbinamenti gourmand, studiata per voi da una sommelier d'eccezione

Nell'estate 2013, anche a tavola, il mood è «think pink», ovvero : «penso positivo». I giornalisti del *San Francisco Chronicle* hanno usato quest'espressione per un articolo che sottolinea quante bottiglie di rosato stanno uscendo dalle Vineyards americane ad indicare l'importanza di questa tipologia di vino che sta avendo un vero e proprio boom. E io mi associo a loro.

Se dico «**Think Pink**» penso alla freschezza, all'immediatezza e ai profumi delicati. I rosati in Italia sono un patrimonio unico che tutto il mondo ci invidia. Ci sono paesi del Nord Europa che importano una quantità esagerata di questo vino, in primis la Germania. Ricordo ancora **Angela Merkel** al G8 de l'Aquila che nei pranzi ufficiali prediligeva solo i nostri vini rosati.

**Il rosè più di moda ha le bollicine.** Consideriamole uno stargate per entrare a scoprire la meraviglia di questo vino che non conosce stagioni. la Puglia, l'Abruzzo e il Veneto da sempre si sono distinte per i loro rosati, ma le altre regioni oggi non ne sono da meno.

Fra l'altro è la moda dell'estate, **si beve ghiacciato** sulle spiagge come aperitivo, ultimamente usato anche per fare cocktail. Vi consiglieri una grigliata, sia di carne che di pesce: questa la grandezza di questo vino negli abbinamenti.

Freschezza e identità, ecco la firma dei nostri rosati.

Qui un piccolo viaggio fra alcuni produttori che amano la loro terra talmente tanto che i vini che producono sono lo specchio di tutto questo amore. Ecco alcuni *Think Pink wine* italiani per la vostra estate.



## LE MIGLIORI CASE

### **Cantine Planeta**

*Planeta*

Rosè 2012

Da uve 50% Nero d'avola, 50% Syrah

Fresco e fruttato. Ha il colore dei tramonti sulle saline siciliane. Lo possiamo considerare friendly talmente è facile da abbinare.

Pesce crudo, insalatone, ma anche con frutta di stagione.

### **Masseria Altemura**

*Rosamaro Brut*

Metodo charmat di uva Negroamaro

Dal perlage fine delicato dentro ad un brillante colore rosa tenue

Da servire molto freddo intorno ai 6 gradi

Provate lo con il gazpacho, tartare di tonno e capperi

Non può mancare nelle situazioni più fresche dell'estate

### **Azienda Monaci**

*Girofle*

Salento Igp

Un rosato d'autore da uve negroamaro provenienti dal comune di Copertino

Il Girofle quest'anno è presente in moltissime serate cocktail nei più bei lidi italiani per sottolineare la sua autenticità e la sua grandezza nella preparazione di alcuni cocktail. Da provare il "Waves on the bay"

Girofle

Crema lampone

- Soda

Fetta di arancia e ghiaccio

Ed il cocktail rosato è servito!

### **Azienda Giordano**

*Apulie*

Primitivo rosato Igt

Dalla Puglia ancora note di freschezza ma anche di corpo  
Con questo Primitivo sarà ottimo l'abbinamento con *cozze*  
gratinate, o con le più semplici friselline integrali con  
pomodoro e basilico che parlano della essenza estiva.

### **Lungarotti**

*Brezza Rosa*

Umbria rosato Igt Gustoso per happy hours, ottimo con  
antipasti, salumi, minestre, sformati di carne e di verdure,  
quiches, carni bianche, pesci di mare e di lago, frittura, piatti a  
base di uova.

### **Masi**

*Rosa dei Masi* Rosato delle venezie Igt È vino rosato fresco e  
fruttato, ma complesso ed elegante.

Una nuova interpretazione dei vini rosati grazie alla tecnica  
dell'Appassimento, di cui Masi è specialista.

È un Supervenetian, "fratello" del noto Campofiorin rosso.

Vitigni Refosco

**vini sommelier Adua Villa**