

VINI ROSATI: L'APOSTROFO ROSA TRA LE PAROLE VINO E TOSCANA



Breve guida ai vini rosati toscani: origini, abbinamenti gastronomici e due cantine biologiche in cui degustare alcuni dei migliori rosé della Toscana.

Vini rosati e Toscana, intrigante storia d'amore

Considerati spesso e ingiustamente frivoli e da due soldi, i vini rosati in realtà hanno una propria fascinazione, sia come storia che come tecnica di produzione. Come nel resto del mondo, anche in Toscana il vino rosé sta lentamente risalendo la china e, sempre meno, è considerato sinonimo di "fratello minore di bianchi e rossi".



La nuova vita dei vini rosati toscani

Certo, i vini rosati toscani non appartengono a tradizioni antiche e intriganti come i nostri magnifici rossi e i sempre più apprezzati bianchi, ma la loro produzione fa comunque rima con passione, eleganza, innovazione.

Nati probabilmente in Puglia - la pionieristica cantina Leone De Castris, iniziò a commercializzare il suo Five Roses nel 1943 -, molto velocemente si diffondono lungo tutto lo stivale, divenendo in alcune regioni più che in altre vini icona. La Toscana non è da meno in questo senso e, per testimoniarne la veridicità, vi raccontiamo subito un aneddoto.

La blasonata DOC Bolgheri istituita nel lontano 1984 che tutti noi associamo a rossi da podio, nasce in prima istanza dedicata esclusivamente a bianchi e rosati. Oggi la produzione di questi vini poliedrici che indossano il colore di un'alba lucente, ha sedotto tutte le zone vitivinicole toscane più importanti, raggiungendo talvolta risultati convincenti e lanciando un trend tutto in ascesa.



Le origini del rosato toscano: il Vin Ruspo di Carmignano

A onor del vero, il primo vino rosato toscano che ha fatto parlare di sé, è il cosiddetto Vin Ruspo di Carmignano. Di origini medioevali, si porta dietro una storia alquanto curiosa che risalirebbe ai tempi della mezzadria.

Pare infatti che durante la vendemmia i contadini si attardassero di proposito nel trasporto in cantina dell'ultima tinella di uva ammostata, 'ruspandone' così una piccola quantità della quale si appropriavano. Durante la notte il mosto fiore così trafugato, veniva sistemato in damigiane dove sostava per tutto l'inverno. Se ne otteneva un vino rosato leggero e beverino, brioso e leggermente frizzante tradizionalmente servito per il pranzo della battitura. La curiosa leggenda vuole tra l'altro che il padrone fosse a conoscenza del giochetto che i mezzadri gli giocavano, ma che sorvolasse tacitamente in nome del quieto vivere.

Col passare del tempo, il Vin Ruspo divenne sinonimo di tradizione e la sua commercializzazione prassi. Oggi si annovera tra uno dei prodotti più significativi del territorio di Carmignano, insieme ai suoi splendidi vini rossi e passiti. La curiosità nella curiosità è che tutt'oggi lo si produce secondo la stessa tecnica utilizzata nel Medioevo.



Come si produce il vino rosato

In realtà, non tutti i vini rosati si ottengono per *salasso*, cioè per spillatura dal fondo del tino di un 5-10% del mosto dopo massimo 24 ore dalla vendemmia.

Più spesso infatti, da un'iniziale vinificazione in rosso si passa a una vinificazione in bianco: vengono utilizzate per lo più uve a bacca nera, dove il mosto viene lasciato in contatto con le bucce per tempi molto brevi, così da consentire una cessione di colore solo parziale. Il resto della fermentazione va poi avanti come si trattasse di un bianco.

La macerazione sulle bucce

Sono proprio i tempi di macerazione delle bucce a determinare le tonalità di rosa che caratterizza questi vini: tenui come i petali di certe rose, se la macerazione è durata giusto poche ore; cerasuoli come alcune ciliegie, se il contatto con le bucce è stato più vicino alle 12 ore; chiaretti, quasi color rubino, se la macerazione si è tesa verso le 24 ore.

I diversi tempi di estrazione di colore e profumi definiscono quindi le caratteristiche organolettiche di un vino rosato. Questo e il tipo di vitigno utilizzato.





I vitigni utilizzati nei rosati toscani

I vini rosati toscani vengono assemblati molto spesso con il Sangiovese, vitigno adattabile e versatile e che ha fatto la storia del vino in Toscana. Nei rosé quest'uva esprime tutta la sua freschezza e fragranza, conferendo loro delicate note fruttate e sentori leggermente erbacei.

Molto interessanti, per quanto più rari, sono invece i vini toscani rosati ottenuti da Vermentino nero. Dal naso quasi provenzale, il profumato poutpourri di erbe aromatiche e agrumi che sprigionano questi rosé, è una sorpresa che conquista.

I vitigni internazionali

In quelle zone della Toscana invece dove la storia delle nostre tradizioni vitivinicole ha tessuto trame con la Francia, i vini rosati sono più spesso ottenuti da vitigni internazionali. Molto interessanti in questo senso sono il Syrah, che aggiunge un po' di speziatura pepata e il Merlot che risulta più carnoso e succulento nelle sue note fruttate. I toscani rosati con una percentuale di Cabernet tendono invece a essere particolarmente erbacei, mentre quelli a base Pinot Nero vengono spesso spumantizzati.

Spumante rosé, la bollicina del futuro

Chiamato anche lo champagne dei millenials, lo spumante rosé è una delle tipologie di rosato più di tendenza per fascino e innovazione. Elegante, fresco e di ampia bevibilità, sono sempre più numerose le cantine toscane che si sono appassionate alla produzione di quella che, secondo le previsioni dell'Iwsr-Organic Wine Report, si candida a bollicina del futuro.



Leggi anche: [Degustazione di vini: le cantine toscane da non perdere](#)









Non solo aperitivi e sere d'estate

Spumanti o fermi che siano, una cosa è certa: i vini rosati toscani sono riusciti a 'smarcarsi' dall'immagine di "vini da bordo piscina" da bersi solo d'estate e ben ghiacciati. Una caratteristica che li rende unici, è la loro capacità di essere oltre le stagioni, anche in termini di abbinamenti enogastronomici.

Non più dunque vini da aperitivo, ma piuttosto l'anello mancante laddove un rosso risulta essere un po' troppo importante e un bianco troppo poco. Privi dell'astringenza tipica di alcuni rossi, i rosati hanno tannini morbidi e avvolgenti, e la loro freschezza non è mai spinta nell'acidità, come può accadere invece con certi bianchi.



A quali piatti abbinare il vino toscano rosato

Gli abbinamenti più classici vedono i vini rosati toscani completare piatti a base di pesce e crostacei: crudité di mare e aragoste, tartare di tonno e salmone, e se si tratta di bollicine la frittura è d'obbligo. Rimando in casa e passando in rassegna i piatti della tradizione toscana a base di pesce cacciucco, baccalà alla livornese e anguilla affumicata trovano in un vino rosé un ottimo compagno di viaggio.

Non solo pesce

Ma i rosati vanno oltre il pesce, sapendo esaltare preparazioni più elaborate come quelle a base di pasta fresca, latticini, verdure e funghi. Crespelle alla fiorentina, cannelloni ricotta e spinaci, tagliatelle ai funghi porcini, ravioli panna e pomodoro sono alcuni dei piatti del territorio che più si addicono a questo abbinamento.

Rosé e piatti di carne

Meno intuitivi ma prelibati, sono gli abbinamenti tra vini rosati toscani e piatti a base di carne, come arrosto di coniglio, fritto dell'aia e, se vi piacciono le frattaglie, cervello fritto. Ottimi anche con alcuni salumi,



noi vi suggeriamo di provarli con la profumata [Mortadella di Prato IGP](#).

Cereali e legumi

Questi vini sono noti anche per la loro versatilità quando si tratta di degustarli con cereali e legumi. Cannellini al fiasco, vellutata di fave e bietole o zuppa di farro sono solo alcuni esempi di perfetti piatti toscani da abbinare a un rosato.

Formaggi e vini rosati

Se amate i formaggi, occhio alla stagionatura. Vi consigliamo di scegliere solo i formaggi più freschi, quali caprini spalmabili e pecorini non stagionati, da gustare assieme a verdure grigliate o torte salate.

Un abbinamento inusuale: pizza e rosé

Un abbinamento al quale nessuno penserebbe mai è quello con la pizza. I vini rosé sono infatti gli unici che possono competere col sodalizio più inossidabile dell'enogastronomia: pizza e birra. Se poi il condimento è dal sapore deciso e sapido, come acciughe o scamorza, rimarrete piacevolmente sorpresi dalla riuscita di questo insolito matrimonio.

Dessert e rosato

Dulcis in fundo, i vini rosati toscani, in particolare se spumantizzati, possono essere felicemente abbinati ad alcuni dessert: [schiacciata alla fiorentina](#) con farcitura di panna montata, frittelle ripiene di crema pasticciera e torta coi bischeri al cioccolato rappresentano la nostra dolce selezione di manicaretti nostrani.



Leggi anche: [Vino toscano e piatti di pesce: i migliori abbinamenti](#)





Vini rosati toscani: due cantine per cominciare

Abbiamo selezionato per voi due aziende vitivinicole toscane biologiche, biodinamiche e votate alla produzione di eccellenti vini rosati.

Fattoria Sardi a Lucca

L'azienda a conduzione familiare è certificata biologica e produce principalmente rosati da Sangiovese. Incastonata tra le [Alpi Apuane](#), l'Appennino e il Mar Tirreno, oltre a boschi e campi seminati comprende 18 ettari di vigneti.

È proprio il mare l'elemento chiave che riesce a donare freschezza, sapidità e brio ai loro due vini rosé. La Fattoria Sardi oltre al disciplinare europeo dell'agricoltura biologica, strizza l'occhio agli strumenti del biodinamico, producendo così vini nel pieno rispetto della natura e dei suoi ritmi.

Tenimenti d'Alessandro a Cortona

Il loro vino rosato toscano è frutto di una vendemmia anticipata di sole uve Syrah e di una breve macer-



azione e soffice pressatura per preservare freschezza e tipicità varietale. Di questo vino vengono prodotte 10.000 bottiglie l'anno.

Azienda biologica certificata dal 2016, ci troviamo a Manzano nel comune di Cortona, zona notoriamente vocata alla coltivazione del Syrah. Con uno sguardo sempre rivolto al Rodano Settentrionale, la priorità dell'azienda è preservare l'unicità del terroir cortonese, senza per questo tralasciare la bevibilità dei suoi vini.

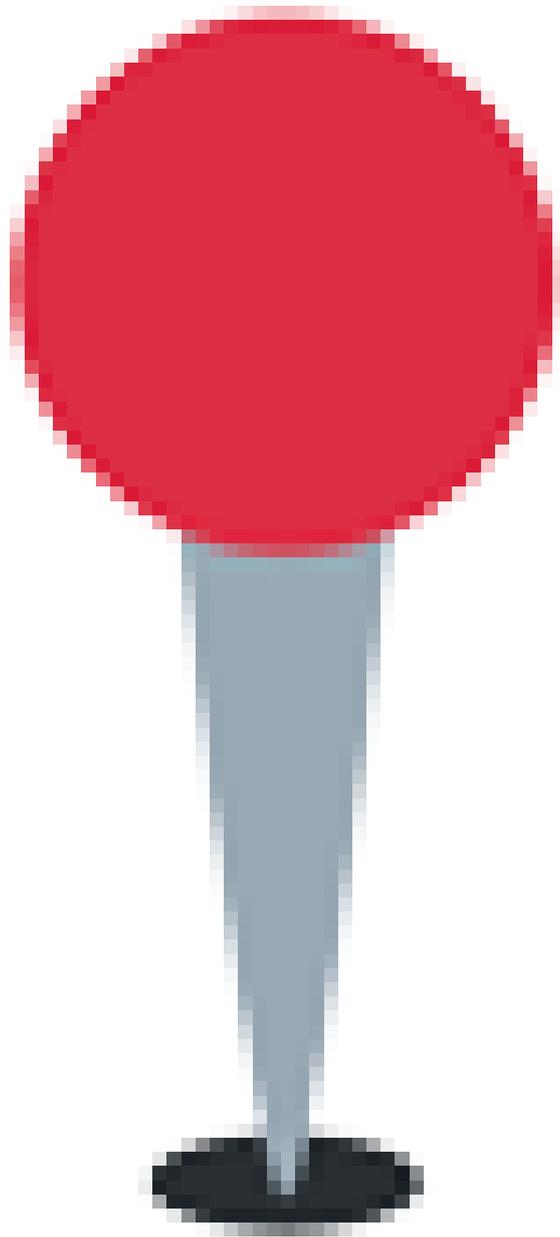


Vini toscani rosati: IGT, DOC e DOCG

I vini rosati toscani prodotti da queste due eccellenti cantine sono tutti IGT. Perché non sono DOC? Semplicemente perché i disciplinari delle DOC dei loro territori di produzione, non consentono l'utilizzo di questa denominazione per i rosé.

In Toscana, le DOC che permettono di fregiare con questa denominazione i rosati sono 21. Alcune delle più importanti per i vini fermi sono le DOC: Bolgheri, Barco di Carmignano, Maremma Toscana, Montereio di Massamarittima; per i rosati spumantizzati, invece, DOC: Val d'Arno, Val d'Arno di Sopra Sottozona Pratomagno, Val d'Arno di Sopra Sottozona Pietraviva.

Differentemente da altre regioni italiane, in Toscana non esistono DOCG dedicate ai rosé.



PER APPROFONDIRE:





Vini rossi toscani: il decalogo per scegliere la giusta bottiglia





Vini bianchi toscani, il lato chiaro della forza





5 vini rossi toscani per 5 piatti della tradizione

Conosci un Artigiano, un Viticoltore, un Imprenditore in genere, che per te ha valore? Se Sì, teniamoci in contatto, ci sono tante possibilità.

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



TuscanyPeople.com - People and Stories from #Tuscany

