

# Divino sapore

Per informazioni e segnalazioni scrivere a [divino.sapore@quotidiano.net](mailto:divino.sapore@quotidiano.net)



## Cirò e Melissa: Librandi confermato

Raffaele Librandi (nella foto) è stato riconfermato presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione del vino Doc Cirò e Melissa, la più importante area vitivinicola calabrese. Vicepresidente è stato eletto Cataldo Calabretta.

## Grandi bottiglie piccoli prezzi

di LORENZO  
FRASSOLDATI



## EMILIA E LAMBRUSCO: UNA STORIA DI FAMIGLIE

**L**A STORIA del lambrusco a Modena è una storia di famiglie, piccoli coltivatori che vinificavano le uve e andavano a vendere il vino in città o nelle trattorie della zona. Così ai primi del Novecento Antonio Fiorini faceva nel suo podere a Panzano di Campogalliano dove coltivava uve Sorbara e Salamino. La famiglia di contadini si è evoluta ma il legame con la terra e il lambrusco è rimasto intatto. Oggi Poderi Fiorini compie 100 anni e siamo alla quarta generazione con i due fratelli Alberto e Cristina. La passione del padre e del nonno li ha portati alla guida di una realtà fatta da quattro poderi per un totale di 30 ettari vitati. Dalla pianura di Ganaceto, attorno a Modena, terra di Sorbara, sono saliti in collina a Torre Maina sopra Maranello, terra di Grasperossa, per poi chiudere in bellezza a Savignano sul Panaro, tra Modena e Bologna, unico paese della provincia di Modena dove sono presenti 3 Dop. Sono Lambrusco Grasperossa di Castelvetro, Colli Bolognesi e Reno Dop, il che ha permesso di ampliare la gamma dei vini Fiorini, creando il brand 'Torre dei Nanni' che include tutti i vini dei Colli Bolognesi, il bianco Pignoletto e i rossi Barbera e Cabernet. Ma è il Lambrusco la passione di famiglia, tanto che a Savignano nei pressi del letto del fiume Panaro Alberto Fiorini ha scoperto una piccola vigna (237 piante) di 100 anni di età, sopravvissuta alla fillossera che fece strage dei vigneti europei alla fine dell'800. Qui è nato un cru di Grasperossa 'Le ghiarelle', rifermentato in bottiglia, senza solfiti, che è finito subito nelle carte di molti ristoranti stellati. La passione americana per il Lambrusco ha portato due bottiglie come il Corte degli Attimi (Sorbara) e il Becco Rosso (Grasperossa) molto in alto nelle classifiche di WineSpectator e Vinous. Qui segnaliamo proprio il Becco Rosso 2018, affinato in bottiglia 3 mesi dopo una presa di spuma di 60 giorni. Lambrusco carezzevole, elegante, equilibrato, gustoso. In enoteca a 8 euro.

**Becco Rosso 2018, Fiorini**  
Info: [www.poderifiorini.com](http://www.poderifiorini.com)



© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Sei consorzi, in rappresentanza di territori storicamente vocati, hanno fondato un Istituto per favorire la valorizzazione dei vini rosati**



## La sfida del rosa

**Lorenzo Frassoldati**  
MONIGA DEL GARDA (Brescia)

**CI SONO** due grandi incompiute nel catalogo dell'enologia nazionale: la valorizzazione dei vini dolci/passiti e dei vini rosati, anzi rosa, come si dice adesso. Produzioni autoctone, di grande tradizione, di territorio ma trascurate perché non sostenute da adeguati consumi. La moda del 'rosa' - non in Italia ma all'estero, in particolare negli Usa dove i francesi fanno sfarfalli coi loro Cotes de Provence, una forza d'urto da 250 milioni di bottiglie - ha risvegliato i territori italiani di tradizione, in particolare il mondo dei Chiaretti sulle due sponde del Garda; dal lato veronese il Chiaretto Bardolino base Corvina, dall'altro il Chiaretto Valtènesi, base Groppello.

**INSIEME** i due consorzi fanno 12-13 milioni di bottiglie di 'rosa' (poi ci sono i rossi) e stanno crescendo con percentuali a due cifre sui mercati esteri (Germania, Usa, Nord Europa) tanto che il lago di Garda è il territorio trainante della pink

revolution enoica del Belpaese. E qui (e nella continua area del Lugana) stanno investendo i grandi gruppi come Santa Margherita, Allegrini o importanti famiglie come i conti Thun (in Valtènesi).

Dai due consorzi del 'rosa' gardesani è partita la riscossa con la fondazione dell'Istituto Vino Rosa Autoctono Italiano il cui Cda si è riunito per la prima volta sabato scorso a Moniga del Garda in oc-

**I NUMERI IN ITALIA**  
Mercato in lieve aumento,  
ma confinato al 5,5% del totale  
L'obiettivo è arrivare al 10%

casione della dodicesima edizione di Italia in Rosa. La promozione congiunta è l'obiettivo primario dei consorzi fondatori (Valtènesi, Chiaretto di Bardolino, Cerasuolo d'Abruzzo, Castel del Monte, Salice Salentino e Cirò): sei denominazioni in rappresentanza di sei territori storicamente vocati, dal Nord al Centro al Sud

del paese, e che coi loro 25 milioni di bottiglie valgono circa la metà di tutte l'imbottigliato 'rosa' del Paese (mancano numeri certi ma dovrebbe essere sui 60 milioni, più ovviamente lo sfuso).

**UNA MASSA** critica che vuole lavorare unita sui mercati esteri ma anche sui consumi interni che sono desolatamente al palo: in lieve aumento, ma confinati al 5,5% del totale nazionale. L'obiettivo sarebbe di arrivare almeno ai livelli della percentuale mondiale (il 10%), sognando magari di fare come in Francia dove i brindisi rosé valgono il 33% del mercato. «Da Italia in Rosa 2019 parte la sfida che punta a creare una cultura del vino rosa in Italia», è il messaggio di Alessandro Luzzago, presidente del Consorzio Valtènesi. Il rosa in cantina deve avere pari dignità con rossi e bianchi, è convinto Franco Cristoforetti, presidente del neonato Istituto. «I sei consorzi di Rosautoctono rappresentano sei sfumature di rosa e simboleggiano territori che hanno saputo valorizzare i propri vitigni storici, puntando a valorizzare le diversità da nord a sud ma parlando la stessa lingua. C'è una volontà ferma di parlare di vini rosa attraverso promozione, formazione e ricerca. Rilanciare i consumi è la prima sfida.

«**NON FACILE**», commenta il sito wine-news.it, anche se «qualcosa si muove anche in Italia a partire da questo raggruppamento consortile, unico nel suo genere, per arrivare all'istituzione del premio al Miglior Vino Rosato d'Italia della guida Gambero Rosso 2019, riconosciuto al Chiaretto Valtènesi Molmenti 2015 di Costaripa, la cantina di Mattia Vezzola (anche consulente enologo della griffe del Franciacorta Bellavista, ndr)». Ma esiste uno stile rosa italiano? «Non ce ne sarà mai uno solo, ci sono denominazioni che hanno trovato una propria identità e stanno trovando chiavi di lettura più consone per raccontarsi», conclude Luzzago.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Trentino, la magia di Castelli DiVini fra bianchi d'autore e grappe

**IL FASCINO** senza tempo dei castelli del Trentino, la suggestione romantica della luce all'imbrunire, la golosa tentazione di un aperitivo gourmet a base di eccellenze del territorio accompagnato da vini e da grappe trentine di qualità: ecco come farsi tentare da Castelli DiVini, la rassegna di successo che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone per il quinto anno consecutivo. L'appuntamento è fissato per gli ultimi venerdì dei mesi estivi. La prima data è venerdì 28 giugno, nel Castello di Segonzano, i cui ruderi merlati dominano la Valle di Cembra.

## Irina Guicciardini Strozzi guida la Vernaccia di San Gimignano

**DOPO** i tre mandati consecutivi di Letizia Cesani un'altra donna sarà alla guida del Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano per il prossimo triennio: il cda ha eletto presidente Irina Guicciardini Strozzi (nella foto). Vice presidenti sono stati eletti Nadia Betti e Manrico Biagini. Trent'anni, laurea alla Bocconi ed esperienze lavorative alla Commissione Europea, in JP Morgan e in Kpmg, la nuova presidente da 5 anni è impegnata nell'azienda di famiglia Tenute Guicciardini Strozzi per la quale si occupa di mercati esteri.

