

In evidenza

# Drink Pink Sicily VI edizione, i rosé dell'Isola con i 100 Best Italian

di: Gianmaria Tesei

24 luglio 2023



La sesta edizione di Drink Pink Sicily, evento creato dalla sommelier Gea Cali, ha promosso i vini rosati siciliani ed è stata anche l'occasione per presentare la guida ai migliori rosati italiani "100 Best Italian Rosé" di Luciano Pignataro ([www.lucianopignataro.it](http://www.lucianopignataro.it)). Il 16 luglio scorso, il Castello di San Marco a Calatabiano (Ct) ha fatto da cornice all'appuntamento annuale che unisce esperti, giornalisti e appassionati nella celebrazione dei vini rosa siciliani, dando voce anche a espressioni rosé nazionali ed internazionali.

L'evento si è avvalso dello svolgimento di due masterclass e della premiazione dei primi dieci vini della suddetta guida, con riconoscimenti ulteriori costituiti dall'attribuzione del titolo di miglior rosé siciliano a "Occhio di Sale" di Giuseppe Cipolla – Passofonduto e di quello di "best label" a "Grotta dei Lamponi" di Serafica Terra di Olio e Vino.

A condurre il secondo momento di degustazione è stato il delegato AIS di Siracusa e responsabile dell'area concorsi di Ais Sicilia, **Alessandro Carrubba**. Dopo avere illustrato le caratteristiche dell'uso dei tappi **ArdeaSeal**, ha guidato l'assaggio ai rosé di dieci aziende siciliane che li utilizzano. I vini: DOC Etna Rosato **Ciùriciùri 2021** di Zumbo, DOC Etna Rosato **Zifeo 2022** di Gambino, DOC Etna Rosato **Grotta dei Lamponi 2022** di Serafica Terra di Olio e Vino, DOC Etna Rosato **Contrada Piano dei Daini 2022** di Cantine Russo, IGP Calabria Rosato "0962" 2022 di Termine Grosso, DOC Sicilia Rosato **Donna Grazia 2020** di Gurrieri, IGP Terre Siciliane **Hanami 2022** di Fina, IGT Terre Siciliane Rosato **Ro.Sa 2021** di Istinto Angileri, IGT Terre Siciliane Rosato **Orientale Sicula 2021** di Etnella, , IGP Terre Siciliane Rosato **Susucaru 2022** di Frank Cornelissen.

La prima masterclass, incentrata su migliori dieci rosati italiani della guida, ha goduto della partecipazione di due curatori del 100 Best Italian Rosé, **Antonella Amodio** e **Chiara Giorleo** (gli altri, Adele Elisabetta Granieri, Teresa Mincione e Raffaele Mosca). Ad affiancarli nella conduzione della masterclass sono stati **Gea Cali** e il giornalista **Salvo Ognibene**, con il prezioso intervento di **Giampaolo Gravina**.

## I VINI

### **IGT Salento Rosato, Torre Testa Rosato 2021 – Tenute Rubino**

*Susumaniello 100%*

Questo vino, che parla pugliese, proviene dalla tenuta di Jaddico (Brindisi), collocata a livello del mare, con i vigneti che insistono su terreni sabbiosi e argillosi. Torre Testa Rosato fa affinamento per cinque mesi in acciaio e per almeno uno o due in bottiglia. Il Susumaniello è un vino particolarmente diffuso nel brindisino e, si suppone, abbia ascendenze dalmate. Il colore è un rosa melagrana. Al naso è ampio, intrigante e pungente, con accenno di frutti rossi, soprattutto fragola, con sentori di spezie, in particolar modo rosmarino. In bocca esprime un'acidità quasi da bianco con note salate interessanti.

### **IGP Rosato Primitivo Di Puglia, Idea Rosa di Primitivo 2022 – Varvaglione**

*Primitivo di Puglia 100%*

Anche qui si tratta di un'azienda della Puglia. Si trova in provincia di Taranto, a Leporano, a pochi chilometri dal Mar Jonio e praticamente al livello del mare. Come riferito da **Francesca Varvaglione**, l'impresa, nata nel 1921, è giunta alla terza generazione. È composta dalla stessa Francesca, enologa, da suo fratello e sua sorella. I tre concentrano i loro sforzi nell'esaltare vini locali quali Primitivo di Manduria, Negroamaro, Malvasia e Aglianico di uva rossa, Verdeca, Falanghina, Malvasia e Fiano di uva bianca, sconfinando sugli internazionali unicamente con lo Chardonnay. Idea Rosa fa affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce, dopo una breve macerazione e pressatura soffice. Il colore di questo vino è un rosa cipria. Al naso è fresco e fruttato, tendente al fragrante, con accenni iodati e di erbe mediterranee. In bocca è accogliente, avendo inoltre questo vino una rotondità maggiore del precedente. Nel finale si avverte anche una lieve nota ammandorlata che chiude in una nota sapida.

### **IGP Salento Rosato, Girofle 2022 – Cantina Garofano**

*Negroamaro 100%*

Siamo ancora in Puglia. L'azienda è situata a Copertino, in località Tenuta Monaci – tra i trenta ed i sessanta metri s.l.m. -, ad una ventina di chilometri dallo Jonio e a una trentina dall'Adriatico. I terreni sui cui sono ospitate le viti ammontano a venti ettari e sono composti da terra rossa con presenza di argilla e un substrato tufaceo. Il fondatore, Severino, come raccontato dal figlio Stefano – attivo in azienda assieme alla sorella Renata – ha rilevato nel 1995 una struttura produttiva vinicola storica di Copertino. Va notato che dal 1976 esiste una piccola DOC proprio con questo nome. Da quel momento ha principio una storia fatta di rispetto per la tradizione e per i vitigni autoctoni che riscontriamo in *Girofle*. Questo vino deve il suo nome ai vocaboli francesi "*clou de girofle*" che significano in italiano "chiodo di *garofano*", rievocando quindi il cognome dei produttori e riferendosi alla spezia il cui sentore è riscontrabile in questo vino. Girofle che fa affinamento in cemento, ha un colore rosa carico. Al naso, sprigiona note di garofano, ed è carnale, emanando effluvi fruttati dovuti al vitigno e alle specifiche condizioni pedo-climatiche. All'olfatto esprime sentori di erbe aromatiche. Al sorso è fresco e salino, quasi salmastro.

### **IGT Terre Siciliane Rosato, Occhio di Sale 2022 – Giuseppe Cipolla (Passofonduto)**

*Nero d'Avola in prevalenza, catarratto, nerello mascalese, inzolia e moscato di Alessandria*

L'azienda ha la sua sede a Contrada Passofonduto, tra i 180 e i 380 metri s.l.m., in una zona gessoso-solfifera nel cuore della Sicilia. I vigneti hanno la loro collocazione su terreni calcarei-argillosi con presenza di gesso. Differenti le caratteristiche di suolo a distanza di pochi metri. Per questo motivo la vendemmia è parcellare e la vinificazione artigianale. Questo vino nasce, come detto dallo stesso **Giuseppe Cipolla**, dall'assemblaggio di cinque prove di vinificazione in legno, vetroresina e acciaio. I suoli sono costituiti da arenaria e trubi. Il colore è un rosa carico. All'analisi olfattiva si rivela fruttato, sulfureo, pungente, richiamando anche il pepe bianco. All'approccio gustativo si svela molto salino, con una buona struttura ed un buon bilanciamento tra acidità ed alcol.

### **IGT Rosato Toscana, JeT 2022 – Castello di Montepò**

*Sangiovese 100%*

L'azienda che il fondatore **Jacopo Biondi Santi** conduce con la collaborazione dei figli ha tradizione antiche. Jacopo incarna la sesta generazione di una famiglia che possiede, in modo esclusivo, il *Sangiovese Grosso BBS11* che, in virtù delle sue doti di invecchiamento, costituisce uno dei vessilli dell'enologia italiana. Il suddetto clone è lo stesso ceppo da cui deriva il Brunello prodotto dai vigneti posseduti dall'azienda a Grosseto. Il Castello, posto ad un'altitudine che supera i 600 metri circa, a nord di Scansano, è al centro della tenuta di 600 ettari, di cui 55 adibiti a vigna. Il sangiovese grosso BBS11 occupa l'85 %, mentre il resto delle varietà cabernet sauvignon e merlot. I terreni argilosisti sono ritenuti ottimi per i tre vitigni. JeT (acronimo di **Jacopo e Tancredi**) nasce da uve poste tra i 300 ed i 450 metri s.l.m., su terreni di galestro a larga tessitura. Fa affinamento in acciaio e mostra un colore rosa tenue. All'olfazione è fresco, fruttato con un deciso timbro floreale di fiori bianchi. Al palato riprende la freschezza dischiudasi al naso, buono il connubio tra acidità e salinità. Finale mentolato.

### **DOC Cerasuolo d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo – Cirelli La Collina Biologica**

*Montepulciano d'Abruzzo 100%*

L'azienda pescarese ha il suo leader in **Francesco Cirelli** ed applica il metodo della biodinamica. La produzione spazia dalla DOC Trebbiano, al Montepulciano, al Cerasuolo D'Abruzzo, al Pecorino, fino ad alcuni vini da tavola. La vigna si trova su terreni misti di argilla e calcare. Il vino, che fa affinamento in acciaio, sosta sulle sue fecce fini per circa quattro mesi prima dell'imbottigliamento. L'analisi visiva identifica un rosa carico. Al naso si palesa frutta rossa matura, sentori vegetali e speziati, con note pungenti quasi pepate. In bocca si delinea un buon corpo, una buona struttura, avvertendosi una sensazione leggermente tannica.

### **DOC Cerasuolo d'Abruzzo, Baldovino 2022 – Tenuta i Fauri**

*Montepulciano d'Abruzzo 100%*

L'azienda, a carattere familiare – il capostipite è il vignaiolo **Domenico Di Camillo** – nasce ad Ari (Chieti) e guarda verso le colline maremmane e il Mare Adriatico. La prima attività svolta, come racconta **Valentina** che assieme al fratello Luigi lavora in cantina con il padre Domenico, era quella di coltivatori d'uva, nell'ambito della cooperazione. Il Cerasuolo, a suo dire, era considerato nel passato una sorta di "*Montepulciano che non ce l'aveva fatta*", mentre ora ha una sua dimensione importante. Questo vino origina da vigne situate a varie altitudini – dove Ari ne costituisce l'epicentro (290 metri s.l.m.) – collocati su terreni di medio impasto. Fa affinamento in cemento per pochi mesi. Il colore è il classico Cerasuolo. L'olfatto coglie frutta rossa e humus mediterraneo. In bocca si distinguono una buona acidità, sapidità equilibrata ed un finale di mandorle interessante.

### **DOC Cerasuolo d'Abbruzzo, Fosso Cancelli 2021 – Ciavolich**

*Montepulciano d'Abbruzzo 100%*

La famiglia Ciavolich ha origine bulgara ed è approdata a Miglianico (Chieti) poco dopo la metà del sedicesimo secolo, per sfuggire alle invasioni saracene. La prima cantina di famiglia nasce nel 1853, ma è dal 1964 che l'attività di vitivinicoltura assume un ruolo più importante per la famiglia. Chiara tutt'oggi prosegue una tradizione dalle radici antiche anche a Loreto Aprutino (Pescara). Questo vino, come metodo di vinificazione, fa salasso da vasi in cemento in anfore di terracotta e fermenta spontaneamente sempre in anfora. Le viti si trovano a 250 metri s.l.m. su terreni argillosi e calcarei. Il colore è un rosato molto intenso. Al naso si schiudono note fruttate, erbacee, frutta secca, muschio, cacao e mandorla tostata. In bocca conferma quanto rilevato all'olfazione mostrando un carattere deciso ed una buona struttura.

### **DOC Cerasuolo d'Abbruzzo Superiore, Inalto 2021- Azienda Agricola Inalto**

*Montepulciano d'Abbruzzo 100%*

Adolfo De Cecco produce i suoi vini d'altura tra la Valle del Tirino e la Valle Subequana, tra i comuni di Ofena, Villa Santa Lucia e Acciano. Dopo aver viaggiato a Bordeaux ed aver scoperto l'Etna, De Cecco decide di sfruttare le potenzialità enoiche del suo territorio e produrre vini come DOC Cerasuolo d'Abbruzzo Superiore, Inalto. L'azienda produce questo vino dalle uve di vigneti collocati su 8 ettari di possedimenti, a 400 metri s.l.m.. Questo affina in acciaio sulle fecce per quattro mesi per poi riposare altri due mesi in bottiglia. All'analisi visiva si nota un rosato carico. Al naso si riscontra pulizia olfattiva e prevalgono sentori di frutta rossa, more e gelso. In bocca affiora una sensazione calda. L'alcol lo rende morbido e avvolgente, snellito da una sensazione sapida e da un finale amarostico.

### **IGT Lazio, Ramatico 2022 – Azienda Agricola Pacchiarotti Antonella**

*Aleatico 100%*

L'azienda, come affermato dalla stessa Antonella Pacchiarotti, nasce nel 1998 da un progetto familiare legato al contesto territoriale. La proprietà si trova nel comune di Grotte di Castro, nella Tuscia laziale. I vigneti sono posti a circa 500 metri d'altitudine. I poderi si affacciano sul Lago di Bolsena e sono collocati al centro della zona DOC Aleatico di Gradoli. L'azienda produce sei differenti interpretazioni dell'Aleatico. Il vino in degustazione, precisa, sarebbe nato per un errore di produzione. Ramatico deve il suo nome all'unione di RAME e aleATICO e si deve ai vigneti posti su un terreno vulcanico collinare, a 450 metri s.l.m.. Dopo la fermentazione alcolica affina per otto mesi in acciaio e bottiglia. Il colore è, appunto, ramato a cui deve il nome. All'olfatto svela un corredo aromatico molto potente da cui emergono sentori di succo di pesca gialla, rosa canina, ginestra e macchia mediterranea. In bocca c'è consonanza con quanto percepito al naso ed è sapido con un buon equilibrio tra corpo ed acidità.

### **CLASSIFICA DEI DIECI MIGLIORI ROSATI D'ITALIA**

1. Cerasuolo d'Abbruzzo Baldovino 2022 di Tenuta I Fauri (Abruzzo)
2. Occhio di Sale 2022 Giuseppe Cipolla (Sicilia)
3. Girofle 2022 di Garofano (Puglia)
4. Cerasuolo d'Abbruzzo 2021 di Azienda Agricola Inalto (Abruzzo)
5. Torre Testa 2022 di Tenute Rubino (Puglia)
6. Cerasuolo d'Abbruzzo Fosso Cancelli 2021 di Ciavolich (Abruzzo)
7. Jet 2022 di Montepò (Toscana)
8. Cerasuolo d'Abbruzzo 2022 di Cirelli (Abruzzo)
9. Ramatico 2022 di Antonella Pacchiarotti (Lazio)
10. Primitivo di Manduria Idea 2022 di Varvaglione (Puglia)

### **Le cantine partecipanti**

*Etna Versante Nord:* Giuseppe Lazzaro, Gambino, I Custodi delle Vigne dell'Etna, Camarda, Etnella, Marco De Bartoli, Nuzzella, Stanza Terrena, Tenute Bosco, Tenute di Fessina, Palmento Costanzo, Cantine Russo, Terrazze dell'Etna, Theresa Eccher, Torre Mora, Vivera, Zumbo.

*Etna Versante Est:* Maugeri, Murgo, Oro dell'Etna, Barone di Villagrande, La Contea, La Gelsomina.

*Versante Sud, Sud Est e Sud Ovest:* Benanti, Cantine Nicosia, Feudo Cavaliere, Serafica Terra di Olio e Vino, Tenuta Foti Randazzese.

*Val di Mazara:* Giuseppe Cipolla Passofonduto, Cantine Patria, Tenute Orestiadi, Cristo di Campobello, Di  
Giovanna, Feudo Disisa, Fazio, Serra Ferdinanda, Principi di Spadafora, Feudo Montoni, Planeta.

*Val di Noto:* Barone Sergio, Cantina Marilina, Gurrieri, Casa Grazia, Feudo Maccari, Santa Tresa.

di Gianmaria Tesei

---