

2012

Vino della settimana: Le Mongolfiere a San Bruno



Rosato, questo bistrattato. Un poco per superficialità, tanto per pregiudizio, molto per snobbismo, sono parecchi che storcono il naso davanti ad una bottiglia di rosato. Eppure è una tipologia di vino, ottenuta da una macerazione breve di uve a bacca rossa, ricco di sentori primari, con pochissimi tannini, una buona acidità e freschezza. **Si abbina** benissimo con la maggior parte di piatti a base di pomodoro, quindi con un'infinità di ricette mediterranee e specialmente col piatto italiano più famoso al mondo: la **pizza**. Dovrebbe quindi essere il vino per eccellenza per accompagnare la pizza. Invece, per ignoranza e per abitudine la maggior parte dei consumatori in pizzeria ordina una birra, quasi sempre una normalissima **birra industriale**, magari alla spina, ma sempre un prodotto di massa e spesso dal gusto standardizzato ed uniforme. Colpa anche di chi produce e di chi vende il vino. **Mai abbiamo visto una pubblicità** che legava il vino rosato alla pizza, mai abbiamo sentito di una promozione presso qualche pizzeria dove si offriva un calice di rosato gratis o a poco prezzo. Addirittura in una famosa pizzeria gestita dal proprietario di una fornitissima enoteca non esisteva in carta alcun rosato. Tra l'altro in estate, ormai alle porte, anche con piatti più strutturati fa piacere sorseggiare un vino freddo a 12° C. Un motivo ancora in più per parlare di un rosato. Salvo Giusino ha scelto **Le Mongolfiere a San Bruno**, da uve biologiche di Aglianico del Taburno Docg del 2010 di **Fattoria La Rivolta**. Siamo in provincia di Benevento, a Torrecuso in contrada Rivolta, 29 ha a vigneto e l'aglianico locale, in **Docg** dall'anno scorso, è un particolare biotipo delle uve rosse autoctone più famose della fascia campano-pugliese. La cura della famiglia **Cotroneo** e di **Vincenzo Mercurio**, l'enologo, comincia con una raccolta manuale ad inizio ottobre quando le uve sono ben mature, una macerazione pre-fermentativa di poche ore in pressa pneumatica chiusa, una ventina di giorni di fermentazione a temperatura inferiore a 17° C. Poi sei mesi in acciaio e altri sei in bottiglia. Il **colore** è rosa chiaro quasi cerasuolo molto brillante ed invitante. Al **naso** si avvertono lievi sentori di piccoli frutti rossi con prevalenza del mirtillo, la mela e un pò di salvia, floreale di viola. Non è molto intenso ma rivela una ricca eleganza, una bella fragranza con grande equilibrio di profumi. Molto piacevole. Al **palato**, una bella ventata fresca all'inizio per poi sviluppare tutti i 14,5 gradi alcolici, forse eccessivi, ma il risultato della completa maturazione delle uve. Ritroviamo la freschezza e l'acidità di un bianco, il corpo quasi possente di un rosso, i sapori e i profumi delicati propri di un rosato. Rimane con una buona persistenza ed un buon retrogusto. A dispetto dell'alcolicità verrebbe di berne tanto specie in una calda serata d'estate su un piatto di **pasta alla norma** o con una fumante **pizza margherita**. 3.500 bottiglie che trovate in enoteca a 9,50 euro.