

Il vino rosa è bipolare. Giulia Cataldi Madonna in giro per l'Italia con il suo libro

2 Agosto 2024



OFENA - “Il vino rosa è un vino bipolare”. Ne è convinta **Giulia Cataldi Madonna**, effervescente produttrice di Ofena (L’Aquila) che insieme al papà **Luigi** ha scritto il libro // *Vino è rosa*. E questa sua definizione del vino non è un difetto, anzi è il vero punto di forza, sinonimo di versatilità che rende questa tipologia di vino la chiave di volta per uscire dalla crisi che il settore enologico sta attraversando.

“Leggendo il libro”, spiega l’autrice della ricerca che attraverso arte e storia racconta il percorso del vino rosa, “la gente capisce che il vino rosa è versatile, non è un vino da ‘femminuccia’, da bere a bordo piscina, ma che può accontentare tutti in ogni momento della giornata e dell’anno. Si può lavorare tanto con la natura bipolare di questo vino, perché si può fare più scarico o più possente, e perché si può giocare con le temperature, quindi freddissimo diventa ideale da consumare anche fronte mare, se invece lo si serve ad una temperatura più vicina a quella ambiente, si può bere anche con arrosticini, una bistecca”.

Il libro di Giulia e Luigi Cataldi Madonna, edito dalla casa editrice Topic, fondata da **Marco Bolasco**, che sta pensando già ad una seconda ristampa, è uno studio accurato che dimostra come il rosa non sia in realtà un terzo vino dopo il bianco e il rosso, ma addirittura progenitore di entrambi, e si debba dunque recuperare il suo ruolo primario.

Un intento ben compreso da molti, tanto che dalla **prima presentazione all'Aurum a Pescara** a marzo scorso si sono susseguiti tanti altri eventi in giro per l'Abruzzo e l'Italia, da Ortona a Bologna, da Milano a Grosseto, e poi ancora a Vasto.

Nelle prossime settimane sono previste altre presentazioni. Il 29 luglio Giulia è stata a Melissano in Puglia nell'ambito di Ciboperbacco, manifestazione annuale sulla enogastronomia salentina, il 13 agosto sarà a Rocca di Cambio (Ristorante Olimpia a Campo Felice) e il 21 all'Aquila alla libreria Colacchi alle 17,30.

“Con me ci saranno il professore in pensione **Alessandro Rossi** e **Mauro Maccarone** ordinario di Biochimica e sommelier Ais”, anticipa Giulia. “Ci sono tanti feedback positivi attorno a questo libro. Oggi il vino rosso sta attraversando una forte crisi. All'estero se ne parla già dallo scorso anno e ora sta toccando all'Italia. Viene quindi spontaneo dire per noi abruzzesi che se il Montepulciano non puoi farlo rosso, allora incrementiamo il rosa. Tutti dobbiamo rivedere le nostre produzioni. Anche noi che già facciamo tre vini rosa, sicuramente aumenteremo le quantità di bottiglie prodotte, perché il vino rosa è l'unico che quest'anno ha riconfermato i numeri dello scorso anno. Questo è un tema che secondo me interessa un po' tutti, anche le regioni che non hanno una grande tradizione di rosa”.

“Questo libro”, continua, “può dare lo spunto per fare un rosa concettuale, con un progetto dietro. Per non vedere questo vino come di serie B, ma da Champions League. Anche il fatto che ci sia una storia importante dietro a questo vino ti fa venire più voglia di approfondire, e scoprire tecniche differenti, per lanciarsi in questa categoria”.