

NASCE VINOROSA.IT, CON IL CERASUOLO L'ABRUZZO CERCA IL RISCATTO DEL SUO VINO



PESCARA - Una produzione di circa 10 milioni di bottiglie tra Cerasuolo Dop e Rosati Igt, il recente successo alla prima edizione del "Rosé del Concours Mondial de Bruxelles" con 16 medaglie assegnate ai vini rosati prodotti in Abruzzo, in particolare al Cerasuolo d'Abruzzo doc; per il comparto è il momento di pensare al futuro.

“Se siamo bravi a sfruttare questo successo potrebbe essere un’arma in più per il vino abruzzese nella fase di ripartenza tra la primavera e l’estate” commenta all’Ansa **Massimo Di Cintio**, storico giornalista del vino abruzzese, pronto a inaugurare il suo sito *vinirosa.it*.

“Il Cerasuolo d’Abruzzo è il Doc più premiato nella storia dei concorsi enologici internazionali dagli inizi degli anni Duemila - sottolinea - . I motivi: intanto la tradizione dei vini rosa che pone l’Abruzzo fra le tre aree di riferimento a livello nazionale con la Puglia, con i rosati di Castel del Monte e del Salento, e la zona del Garda, con il Chiacretto Valtènesi della sponda bresciana e il Chiacretto di Bardolino della sponda veronese. Rispetto agli altri territori, vince qualità e duttilità del vitigno Montepulciano che, nella versione Cerasuolo, esprime la ‘spalla’ del rosso con l’eleganza fruttata di un vino rosa; infine, le aziende hanno compreso le potenzialità, ma anche l’impegno per produrre il Cerasuolo, che necessita della giusta attenzione dalla fase di coltivazione e di raccolta”.

Secondo Di Cintio è importante “imparare a trasformare i tanti premi in vendite di vini sul mercato e in attrazione turistica, avviando strategie di valorizzazione del binomio vino-territorio” come hanno fatto, ad esempio, le zone del Garda e la Provenza. Le previsioni dicono che i vini rosa saranno sempre più richiesti, “ma vanno create forme di engagement con i consumatori, presi per mano e guidati. I vini rosa - riepiloga Di Cintio - rappresentano l’8% della produzione di vino mondiale pari a 23 milioni di ettolitri: la Francia ne realizza il 28%, gli Stati Uniti il 17% (venti anni fa, ne producevano poco o nulla), la Spagna il 15%, l’Italia il 10%. La crescita dei consumi è dimostrata dalla differenza tra 18,9 milioni di ettolitri del 2002, i 21,9 milioni del 2007 e i 23,4 del 2017, +7% nell’ultimo decennio e un trend di crescita stimato al 3% ogni anno. Fenomeno che coinvolgerà i cosiddetti ‘millennials pink’ sempre più attratti dai territori con tradizione”.

Secondo Di Cintio “l’Abruzzo può rappresentare un fenomeno nel fenomeno, a patto che il Cerasuolo Dop mantenga l’identità con la quale è stato finora conosciuto e apprezzato, in termini di tonalità di colore, profumi e gusto. Oppure si deve avere il coraggio di fare una scelta radicale per cambiarne le caratteristiche, seguendo la tendenza del mercato che oggi richiederebbe vini dal colore più tenue e un gusto più morbido, come ha fatto il Chiacretto di

Bardolino. Da qualche tempo sullo scaffale troviamo una certa confusione, con l'etichetta Cerasuolo d'Abruzzo Dop ci sono vini dai colori più diversi. C'è una terza via: produrre Cerasuolo Dop con i caratteri che gli sono propri e vini con etichetta Igt con uno stile che strizzi l'occhio alla moda. Insomma, si conservi un'identità o se ne costruisca un'altra, purché si dica al consumatore qual è il Cerasuolo d'Abruzzo. Solo così si può creare valore per il territorio”.

Anni di lavoro e passione hanno condotto Di Cintio, autore e curatore di pubblicazioni sul vino, a lanciare il sito *vinirosa.it* che sarà online dal prossimo aprile.

“La mia storia d'amore con i vini rosa parte da lontano, circa trent'anni fa, grazie a mio padre che ha sempre creduto nel Cerasuolo - racconta - . Con *vinirosa.it* vogliamo contribuire a valorizzare la tipologia e farci portatori di una vera e propria cultura dei vini rosa italiani e del mondo. Chiarendo, tra l'altro, che non nascono dall'unione di vini bianchi e vini rossi, ma con un'attenta vinificazione di sole uve rosse; oppure che un vino rosa, fermo o bollicine, consente ampia versatilità di utilizzo, dall'aperitivo per le versioni più leggere a vino da tutto pasto per quelle più strutturate, da abbinare con pizza, pesce o carni bianche”.