

VINITALY: L'ABRUZZO SCOMMETTE SUL VINO ROSA, ALL'AQUILA TOP PRODUZIONE

9 Aprile 2019



VERONA - Il rosato fa tendenza e l'Abruzzo scommette sul Cerasuolo. Al Vinitaly è stato presentato il "Rosautoctono": una compagine che raccoglie i Consorzi di tutela delle denominazioni di origine più rappresentative del settore (Bardolino Chiaretto, Valtènesi Chiaretto, Cerasuolo d'Abruzzo, Castel del Monte Rosato e Bombino Nero, Salice Salentino Rosato e Cirò Rosato) con l'obiettivo di dare una spinta decisiva, non solo dal punto di vista promozionale, ma anche economico e culturale, ai più significativi territori vocati alla produzione di questa tipologia di vino.

E il Cerasuolo d'Abruzzo sotto questa veste ha un profilo unico: le uve vengono vinificate in

bianco oppure limitando la fermentazione in presenza delle bucce a poche ore; è ricavato prevalentemente dal vitigno Montepulciano.

Il Cerasuolo d'Abruzzo – questa è la sua peculiarità – è caratterizzato dal colore “rosa ciliegia”. La produzione in Abruzzo, tra l'altro, è in crescita: è passato da 59.238 ettolitri del 2015 a 84.324 ettolitri del 2018, con oltre 6 milioni di bottiglie l'anno. In Italia sono prodotte complessivamente 25 milioni di bottiglie.

“I primi segnali commerciali sono positivi – ha esordito il vice presidente dell'Istituto del vino rosa autoctono italiano, **Luigi Cataldi Madonna** -. Sono convinto che questo istituto potrà fare molto per valorizzare il nostro vino rosa, e in questo contesto, sono certo, il Cerasuolo d'Abruzzo rappresenta una grandissima interpretazione della produzione rosa. Ora bisogna valorizzare e far conoscere questo vino”.

La provincia abruzzese, dove la produzione di vino rosa è più alta, secondo i dati del Consorzio, è L'Aquila.

“Una delle caratteristiche del vino rosa – osserva Cataldi Madonna – è l'acidità, e le aree interne, in particolare la provincia dell'Aquila, non avendo il mare, sotto questo profilo, è privilegiata. Dobbiamo pertanto far capire che il vino rosa non è un vinello, non è un vino di aperitivo, ma è un vino gastronomico a ‘tutto pasto’; anzi è il miglior vino delle tre tipologie. Sono fiducioso per un futuro... rosa”.