

Le quote rosé di Gussalli Beretta

di *Leila Salimbeni*

Dal palazzetto padronale, proprio sul cucuzzolo di Monticelli Brusati, lo sguardo si apre verso l'orizzonte, mentre a troneggiare sul camino, nella sala centrale della dimora, lo sparviere immortalato nello stemma familiare, antico tanto quanto la classificazione che Linneo già gli riservava nel 1758. Lo sparviere coi Gussalli Beretta condivide la predilezione per le arti venatorie, la tenacia, la potenza, la velocità di pensiero e d'azione. Tutto questo non deve però indurre a una visione troppo romantica: all'anagrafe leggerete «Agricole Gussalli Beretta - Agricoltura di precisione». Perché di precisione è la tecnologia, anche quella mentale, per prodotti che, nella loro semplicità, esigono la disciplina della natura, della terra e del clima, declinata nei capitoli delle annate attraverso l'uomo che «addomestica» l'agente naturale come fa il falconiere con lo sparviero.

È da questo approccio che si arriva all'ultima delle creazioni de **Lo Sparviere**, il **Rosé Monique**. Nel tempo, per esempio, si è lasciato via via sempre più spazio al Pinot nero il cui pigmento, per osmosi, è anche veicolo di corpo, estrosità, e vigore. Ecco quindi la peculiare tonalità rosa salmone che, nel tempo, vira verso la cangianza metallica e più ossidata del rame, ottenuta mediante una ponderata macerazione con le bucce, in pressa, dalle 8 alle 12 ore. Queste uve, principalmente dal vigneto Badia, vendemmiate manualmente, ogni anno tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre subiscono, dopo la selezione che avviene già in vigna, una decantazione statica e una fermentazione tra i 15 e i 17 °C, parte in acciaio inox e parte in piccoli legni nei quali si svolge anche la fermentazione malolattica. Infine, l'affinamento in bottiglia, sui suoi lieviti, per 24 mesi, produce un concentrato di rara complessità: catenelle finissime come una filigrana risalgono dalla base il flûte accompagnando gli aromi alla percezione armoniosa e fine delle narici, che sussurrano acqua di rose e frutti rossi mentre le papille, destesse dal fresco intervento del pompelmo rosa, inneggiano alla

freschezza, leggermente sapida, del primo sorso, per poi concedersi ancora incursioni acidule e corroboranti. La produzione, com'è d'uopo per prodotti di questa levatura, si assesta su numeri modesti: 8mila bottiglie all'anno (www.losparviere.it).

Il **Rosato di Castello di Radda** è invece un concentrato di rose e frutti rossi dal colore magnetico, intensissimo. Da uve Sangiovese 100% (il vigneto è a 400 m sul livello del mare, su di un suolo di natura argilloso-calcareo, fertile e fresco) vinificate in bianco, spremute leggermente e solo un paio d'ore a contatto con le bucce, giusto il tempo di far acquisire al mosto il colore con cui poi cattura nel calice, nasce dall'idea di dare vita a un prodotto giovane, fresco, sapido, incalzante. L'uva è vendemmiata, come da tradizione, a mano intorno alla metà di settembre, quando può essere trasportata in cantina in cassette e pigiata. La macerazione, a 5 °C circa, dura il tempo necessario al transfert

del pigmento. Il mosto, successivamente travasato, viene quindi accompagnato verso la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 14 °C in tini di acciaio inox, dove proseguirà l'affinamento sulle fecce fini per circa tre mesi sino ad arrivare a febbraio, finalmente imbottigliato (www.castellodiradda.it).

Infine un vino che concentra, nella sua essenza, tutte le caratteristiche che un rosato dovrebbe avere. Medium tra due categorie eppure forte della sua autonomia, vi si ravvisano freschezza eppure calore, leggerezza e profondità, semplicità e complessità. Appena dopo il tramonto, in una notte di mezza estate, **Vermiglio**, il suo nome di battesimo, concederà la sua struttura nella più appropriata delle circostanze. La vinificazione di questo **Montepulciano Cerasuolo d'Abruzzo Doc** di **Orlandi Contucci Pommo**, dalla raccolta manuale delle uve passa per una pigiatura soffice e una vinificazione di solo mosto fiore in assenza di bucce. Tanto la fermentazione quanto la malolattica, avvengono nel rigore della tecnologia di controllo delle temperature, che accompagna anche l'affinamento sulle fecce fini (www.orlandicontuccipommo.it). 

