

Introduzione

L'interesse per i vini rosati si va oggi accrescendo per motivi, soprattutto di carattere economico, legati alle moderne tendenze del mercato orientato verso vini più leggeri, eleganti, armoniosi.

Va così sottolineato che il nostro Paese è particolarmente vocato e questa tipologia di prodotto che non è certo per noi nuova, se risaliamo fino agli antichi vini dei romani. E non è nuovo neanche il termine “rosato”.

Lo troviamo nel 1596 nel “De naturali vinorum historia” di Andrea Bacci, che a proposito del Razzese, così diceva: “...Per me è verosimile congetturare che questo tipo di vino da principio sia stato chiamato dalla gente del posto genericamente Rosato (Roseum) derivandone il nome dal suolo natio – mons roseus – o, piuttosto dal nome della rosa...”.

Troviamo inoltre precise parole del Prof. Italo Cosmo, che fu direttore dell'Istituto Sperimentale di Conegliano, con una visione nazionale dei problemi vitivinicoli, il quale già nel 1947 così scriveva: “... non è da oggi che il consumo del vino rosso da pasto si va orientando verso tipi di media alcolicità e di corpo, ma soprattutto scarichi di colore...”.

Ed è dello stesso periodo l'esperienza storica pugliese che, nel Salento, ad opera del Barone de Castris, proponeva il Negramaro e Malvasia nera in “rosato”, aprendo una straordinaria via che oggi è diventata autentica realtà, come dimostra questo opuscolo.

Una realtà che evidenzia autentiche potenzialità della regione ad esprimere vini elegantissimi, solo che si dia attenzione alla coltivazione delle vigne ed alla razionale tecnologia di vinificazione.

E' sicuramente, questa, una carta vincente sulla quale puntare con capacità e costanza, guidati da un indirizzo che la nostra Accademia sintetizza come “via italiana al vino”.

Antonio Calò

Presidente Accademia Italiana della Vite e del Vino