

AMICA

MODA / BELLEZZA / ACTIVE / **KITCHEN** / DAILY TIPS / VIDEO / PARTY & PEOPLE / INSTALOOK



GUCCI

shop gucci.com

◀ Il rosé non è un vino estivo, ma in estate è pazzesco ▶

È il momento di riscoprire i rosé italiani, come l'11 MINUTES, in vendita evento su vente-privée



Esiste vino più romantico del Rosé? Non credo.

Non lo dico io, lo pensava anche Hemingway, che nel suo *Il Giardino dell'Eden* aveva definito il rosé "un ottimo vino per persone innamorate". E chi siamo noi per smentire Hemingway? Senza dubbio il rosé, nel suo destare ancora tanta curiosità, è innegabilmente legato a quel mondo lì: primavera-estate, cene all'aria aperto, chiacchiere a voce bassa, candele *Diptyque* accese al principio del tramonto, ascoltando una composizione di Erik Satie.

GUCCI



shop gucci.com

PARTI CON I REPORTER DI DOVE



InViaggi
DOVE
Norvegia
19-27 agosto
SCOPRI SUBITO

Beauty Sponsor MYBEAUTYBOX.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ma i rosé meritano molto più di tutto questo. Piano piano, i mercati lo stanno capendo, e così anche i wine lovers più attenti alla qualità di ciò che bevono. *Stop neglecting rosé!*, ha scritto il food writer John Mariani. Produrre un vino rosé è un'arte che richiede grandi capacità e passione, sia nella corretta selezione degli uvaggi che nella tecnica di produzione in cui l'uva a bacca rossa è vinificata in bianco, lasciando le bucce a macerare con il mosto per un tempo più o meno breve. Non si tratta di un blend di uve bianche e rosse, come molti credono (peraltro assolutamente proibito, tranne che nel caso degli spumanti rosati).

PUBBLICITÀ



InRead invented by Teads

I vini rosé hanno sicuramente un pregio indiscusso: **creano atmosfera**. Se mi aveste chiesto come mi sentivo qualche giorno fa nella tenuta di **Pasqua Vigneti e Cantine**, mentre assaggiavo il loro 11 MINUTES abbinato a cibo favoloso davanti a una *mise en table* pazzesca – tra petali di rose e peonie profumate, nel mezzo di un labirinto di arbusti di alloro – beh, avrei risposto: *sono in estasi!* Ma poi ho assaggiato il vino (dopo vi spiego perché si chiama così) e diamine, ho capito che il rosé non è una cosa fancy e basta, è "tanta roba".



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

11 MINUTES si chiama così per via della durata dello *skin contact*, il tempo di pigiatura. Le uve vengono pressate in modo molto soffice e, nel lasso di questi undici minuti esatti, si ottengono dal mosto le parti più nobili delle uve e le lievi tonalità rosate che caratterizzano questo vino, a base di uve Corvina 50%, Trebbiano di Lugana 25%, Syrah 15% e Carmenère 10%. Un blend di vitigni autoctoni e non. A completare la magia della bevuta e dell'atmosfera, il **packaging**: come se un artista della corte di Marie Antoinette avesse viaggiato nel tempo per progettare e regalarlo a questa cantina della Valpolicella.

Il complesso e per lo più inesplorato mondo dei rosé, la cui patria è stata per molti anni la Francia, inizia dunque ad avere la propria rivincita anche sul territorio italiano. La sua grande versatilità, la struttura che lo rende adatto ad aperitivi e pasti, ha fatto sì che venisse riscoperto da enogastronomi e chef, nonché dai consumatori. Secondo una ricerca effettuata tra i clienti **vente-privee**, e-commerce pioniere delle vendite-evento online, i rosé soddisfano un desiderio di freschezza e spesso sono la soluzione ottimale per coloro che sono indecisi sulla scelta del vino da acquistare. Specialmente se si hanno ospiti a cena e non se ne conoscono i gusti in tema di vino. È proprio sul sito di **vente-privee** che verrà proposto in una campagna vendita il 19 maggio il vino 11 MINUTES di **Pasqua** Vigneti e Cantine.



Oggi l'e-Commerce gioca un ruolo fondamentale per il settore enogastronomico, specie tra i **Millennials**, che sono rigorosamente anticonvenzionali, antiestablishment e attenti alla sostenibilità. E molto fedeli alla condivisione: il 46% dichiara (sempre secondo l'indagine tra i clienti **vente-privee**) che il modo migliore per gustare un vino è in compagnia, condividendo questo momento attraverso i propri canali social (72%), dove Instagram è re indiscusso (45%). E, concedetemi una vezzosità, **non c'è vino più instagrammabile di un rosé**.

Per chiudere, una curiosità che non potevo omettere in questa sede: sapevate che i rosé sono meno calorici dei rossi?

✎

Testo Carlo Gibertini - 10 maggio 2018

TAGS