

**IL TRIONFO** DA UN VITIGNO ANTICO, UN VINO MOLTO DI MODA

# Le 'bollicine' rosate sbancano in Puglia

## Al concorso enologico un podio al lambrusco

**Lorenzo Frassoldati**  
 ■ BOLOGNA

**GLI AMANTI** delle bollicine rosa si segnino (nell'ordine) queste tre etichette: Il Campanone 2013, lambrusco delle cantine Lombardini di Novellara, medaglia d'oro; Rosaspino 2012, lambrusco della dop Colli di Scandiano e Canossa di Emilia Wine, il nuovo colosso del lambrusco reggiano frutto della fusione di tre cantine (Arceto, Prato e La Nuova), medaglia d'argento; Rosa 2013, lambrusco di Sorbara della cantina Elio Garuti ed Eredi, di Sorbara di Bomporto (MO) medaglia di bronzo.

E' il podio, tutto reggiano-mode-nese, del terzo concorso enologico nazionale dei vini rosati, categoria frizzanti doc-dop, organizzato dalla Regione Puglia, al quale hanno partecipato 245 cantine di tutte le regioni italiane, per un totale di 319 etichette. Il tris emiliano conferma un piazzamento d'onore alle spalle di Veneto e Puglia (5 medaglie ciascuno) sulla scia dei risultati del 2013 (Emilia seconda con 5 medaglie) con una crescita che ha quasi triplicato le 2 medaglie della prima edizione nel 2012. E il risultato, tutto costruito sulle declinazioni in rosé dei lambruschi di uve Sorbara e Salamino, acquista maggior spessore se si

pensa che al concorso 2014 hanno partecipato in totale 13 rosati emiliani e 8 di questi hanno avuto un diploma di merito, cioè un voto 80 su 100. L'Emilia si conferma così anche patria dei rosati frizzanti base Lambrusco (oltre che del Sangiovese di Romagna, del bianco Pignoletto bolognese e dei passiti piacentini) a conferma di una crescita qualitativa che si sposa con le tendenze di mercato. E non c'è dubbio che i rosati (rosé nella versione frizzante) siano una tipologia di vino in crescita di consumi e di export, in sintonia con la *nouvelle vague* che vuole meno alcol, meno legno, più freschezza e bevibilità.