



LA SICILIA DEI ROSATI, UN FUTURO TUTTO DA SCRIVERE

I vitigni isolani ben si prestano a questa tipologia produttiva, con ottime performance in termini di colore, freschezza ed eleganza, Al momento si tratta di un'esperienza ancora di nicchia, ma con molte potenzialità. Come testimoniano diverse esperienze produttive

di ANTONELLA GENNA



ANTONIO RALLO



ANTONIO BENANTI



ALESSIO PLANETA



LEONARDO TASCHETTA

Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Frappato, Perricone, Nocera ma anche Syrah e Pinot nero: sono diversi i vitigni utilizzati in Sicilia per la produzione di rosati, con ottime performance in termini di colore, freschezza ed eleganza. Un fenomeno che, nonostante la Sicilia non sia nota ai più come terra di rosati, fa comunque la sua parte nella produzione isolana.

Secondo i dati forniti dall'Irvo, nel 2020, in Sicilia, tra Doc e Igt sono stati confezionati quasi 40.350 hl di rosati ovvero il 2,7% circa del totale dell'isola. La fetta più consistente riguarda gli Igt che, con poco più di 30.000 hl prodotti, coprono quasi il 75% della produzione seguiti dai rosati a marchio Doc Sicilia (6805 hl circa) e Doc Etna (3243 hl circa). Complessivamente si evidenzia un calo di circa l'11,8% rispetto all'anno precedente: -15,85% per l'Igt Terre Siciliane e -1,2% per la Doc Sicilia. Sotto il grande ombrello della Doc Sicilia, i rosati avevano visto comunque una crescita progressiva dal 2015 al 2019, passando da 1.920 a 6.889 hl. "Il dato del 2020 può essere stato inficiato dalla situazione generale e dalla chiusura dell'Horeca, dove confluisce una parte consistente dei rosati - afferma **Antonio Rallo**, presidente del Consorzio Doc Sicilia -. Si tratta tuttavia di numeri piccoli che potrebbero ancora crescere. I vitigni siciliani si prestano molto bene alla produzione di rosati".

In controtendenza il dato della Doc Etna che nel 2020 ha registrato un aumento del 14% circa rispetto al 2019, ed è passata dai 960 hl circa di rosato del 2015 ai 3.243 del 2020. "Sull'Etna il rosato storicamente non ha giocato un ruolo di primo piano, ma negli ultimi anni la produzione è cresciuta notevolmente - racconta **Antonio Benanti**, presidente del Consorzio Etna Doc -. Sta coinvolgendo diversi produttori e sta diventando sempre più rappresentativa, senza insidiare però il dominio di rossi e bianchi, le

locomotive della nostra Denominazione. La sua crescita testimonia la grande versatilità e le molteplici vocazioni della regione vinicola dell'Etna. Qui i rosati più tradizionali hanno colori piuttosto carichi, mentre uno stile più moderno e forse oggi prevalente porta alla produzione di rosati dai colori più scarichi. Il Nerello Mascalese dà origine a rosati freschi, minerali ed eleganti, con alcol bilanciato, certamente non opulenti e caldi".

Un fenomeno di nicchia con molte potenzialità

Nel complesso i numeri dell'isola evidenziano come il rosato resti un fenomeno di nicchia, con ottime potenzialità e un futuro tutto da scrivere, come dimostrano le esperienze positive di diverse realtà.

Tra queste c'è anche l'azienda che lo stesso Antonio Rallo guida insieme alla sorella José. Donnafugata ha avviato la produzione di rosati già alla fine degli anni 80 con un'interruzione dal 2002 al 2012, quando è stato lanciato il "Lumera". "Avevamo dei vigneti giovani che erano perfetti per un rosato - racconta Antonio Rallo -. Abbiamo così deciso di riprendere la produzione. C'era la consapevolezza di un mercato a cui guardare che, da allora, è stato costante, regalandoci grandi soddisfazioni. Negli ultimi anni abbiamo avuto un aumento della domanda". Recentemente sono arrivati "Sul

Vulcano" (prodotto sull'Etna con uve di Nerello Mascalese) e "Rosa" (da Nerello Mascalese e Nocera) nato in collaborazione con Dolce&Gabbana. A questi si aggiunge lo spumante brut rosé, prodotto da Pinot nero. Complessivamente la produzione di rosato Donnafugata supera le 60mila bottiglie, espressione di vitigni e territori diversi, dall'Etna a Contessa Entellina. "Si tratta di alcuni dei rosati siciliani più cari eppure - conclude Rallo - tra Horeca, export ed e-commerce, registriamo numeri molto positivi anche quest'anno, malgrado la situazione attuale". Avviata tra il 2008 e 2009, sotto la spinta dell'osservazione di ciò che avveniva al di là dei confini nazionali, la produzione del rosé Planeta, nato da uve Nero d'Avola e Syrah, è arrivata oggi a contare 150mila bottiglie annue. "Per fare il rosé servono varietà che abbiamo frutto, freschezza e capacità di essere mature senza produrre troppo alcol: il Nero D'Avola ha caratteristiche ideali, soprattutto nelle zone dove è più produttivo", racconta **Alessio Planeta**. Dal 2011, l'azienda si avvale di un consulente francese che ha impresso al rosato uno stile più vicino a quello provenzale. "Il nostro rosé nasce nella zona di Menfi, nella Sicilia Sud-Occidentale, un'area climaticamente e culturalmente simile a quella provenzale", spiega Planeta, soddisfatto dei risultati ottenuti e del buon riscontro

di mercato. "Abbiamo creato una bella nicchia di mercato che negli ultimi anni è cresciuta molto - racconta -. Credo che quest'anno chiuderemo in crescita, sia rispetto all'anno scorso che a due anni fa. Nel 2020 siamo anche entrati nel mercato norvegese. È un prodotto su cui la Sicilia può lavorare bene". Anche sul fronte della cooperazione non mancano le esperienze positive: quattro i rosati prodotti da Colomba Bianca: due spumanti - il "595", un metodo classico da Nero d'Avola, e il "Lavi", uno Charmat da Nero d'Avola a cui si aggiungono il rosato biologico della linea Vitese (100% Nerello Mascalese) e il "Principe di Granatey rosé" (da Nero d'Avola). "Sul rosato - spiega il presidente **Leonardo Taschetta** - Colomba Bianca sta facendo un bel lavoro, un progetto di qualità che nasce già dalla vigna, apprezzato sia sul mercato locale che europeo. Abbiamo cercato di rifarci allo stile francese, con la freschezza del bianco. Produciamo rosati da sempre, ma erano produzioni stabili sui 5-10mila quintali. Negli ultimi anni, sulla scia del trend mondiale, c'è stato un notevole impulso. Il mercato sfuso è più che raddoppiato. Sulle bottiglie, la crescita è più lenta. Si parte tuttavia da numeri piccoli: oggi produciamo circa 50mila bottiglie su 3 milioni complessivi". Per Taschetta, la crescita c'è e ci sarà. "Sono convinto delle possibilità di sviluppo - afferma -



ma, al tempo stesso, credo che rimarrà una nicchia. Inoltre, per inserirsi in un trend positivo non è sufficiente che ci sia un'azienda che faccia bene. Il successo di un territorio deriva dal concorso di tanti player che mettono in campo progetti, strategie, qualità, azioni di marketing: un progetto Sicilia, come per gli spumanti".

Dalla curiosità all'entusiasmo

Anche sull'Etna si guarda con ottimismo al futuro: "Credo che il trend positivo continuerà per poi stabilizzarsi una volta che il rosato si sarà affermato a pieno titolo come un ulteriore pilastro della produzione etnea. Il mercato ha reagito prima con curiosità e poi con entusiasmo", afferma Benanti, anch'egli produttore, dal 2017, di un rosato, l'Etna rosato Benanti. Nel 2020, ne sono state prodotte circa 7.000 bottiglie, di fatto già quasi esaurite, tanto che l'azienda guarda oltre, prevedendo di produrne 14.000 dal prossimo anno e circa 20-25.000 a regime. "Inizialmente non avevamo programmato di produrre questa tipologia di vino - racconta Benanti - ma tre anni di sperimentazione in cantina ci hanno convinti ad intraprendere questa strada". Molto positiva la risposta di mercato: "Anche chi riteneva che la nostra azienda non avesse bisogno di un nuovo vino, per di più un rosato, si è ricreduto - commenta -. Sia i distributori che i privati hanno apprezzato enormemente. La nostra intenzione è sempre stata quella di evitare lo stile internazionale, o provenzale che dir si voglia, mantenendo quindi un colore piuttosto carico, una acidità spiccata, tannino, sapidità, mineralità e lievi note terrose, riuscendo però a fare emergere anche una piacevole intensità al naso, chiarissimi sentori di frutti rossi e una notevole facilità di beva data anche dal grande equilibrio del vino".

