



► 04 Giugno 2016

LECCE

L'inaugurazione
del Salone
dei vini rosati

FAGGIANO

AL VIA ROSEXPO

IL SALONE INTERNAZIONALE

«Sfumature» di rosa nel Castello

Oggi e domani vi sarà la possibilità di degustare 142 etichette italiane e 45 straniere

ROSARIO FAGGIANO

● Il castello di Carlo V «s'illumina» con le tante sfumature di rosa delle etichette partecipanti a Roséxpo. Il terzo «Salone internazionale dei vini rosati» promosso da «deGusto Salento» entra nel vivo con masterclass, degustazioni, aperitivi e proposte food gourmet, ma anche con spazi letterari, artistici e musicali. Oggi, alle 18, il maniero si aprirà alle autorità, agli operatori vinicoli, ai giornalisti e agli enoappassionati. Spetterà al vicesindaco **Gaetano Messuti** il taglio del nastro. Subito dopo **Giorgia Maddamma** darà il «benvenuto» agli ospiti con un intervento di danza contemporanea.

Nelle sale del Carlo V, dalle 18 alle 24 di oggi e domani, vi sarà la possibilità di degustare 142 etichette italiane e 45 straniere. Presenti molte tipologie di rosati prodotte da 97 aziende di 11 regioni d'Italia (Abruzzo, Calabria, Campania, Lombardia, Marche, Sardegna, Puglia, Sicilia, Toscana, Trentino Alto Adige e Veneto) e da 13 Paesi stranieri (Bulgaria, Francia, Germania, Grecia, Moldavia, Portogallo, Repubblica Ceca, Romania, Slovacchia, Spagna, Stati Uniti, Sud Africa e Turchia). Le regioni italiane maggiormente rappresentate sono: Puglia (49 cantine) e Veneto (21).

Per quanto riguarda i rosati pugliesi, partecipano al salone i «classici» Negromaro, Nero di Troia e Bombino Nero, ma anche

gli innovativi Primitivo e Susumaniello. Quest'ultimo è una riscoperta recente dei produttori. «Giardino dei semplici», un'azienda di Martina Franca che partecipa a Roséxpo con il rosato «Somarello», a questa particolare cultivar ha riservato due ettari in località Masseria Croce Piccola. «Il nostro Susumaniello spiega il titolare **Bepi Povia** - è il frutto della collaborazione con il Centro di ricerca e sperimentazione in agricoltura di Locorotondo. Attraverso lunghe e pazienti fasi, abbiamo ripreso la coltivazione biologica di questa antica cultivar di Valle d'Itria, andata in disuso perché poco redditizia. Il vigneto si trova a oltre 500 metri di altezza, in un territorio con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Siamo al terzo anno di produzione, con buone prospettive di crescita. Il nostro prodotto, quantitativamente limitato (appena 1.600 bottiglie, ndr), viene distribuito ad estimatori nazionali ed esteri, soprattutto chef».

Le ottime prospettive del rosato sono confermate da **Gianni Cantele**, presidente Coldiretti Puglia e titolare dell'omonima azienda di «deGusto Salento». «In passato - dice - rispetto al rosso, il rosato era considerato quasi di categoria inferiore. Oggi le cose stanno cambiando e i mercati, soprattutto esteri, lo confermano. Negli Stati Uniti, ad esempio, negli ultimi tempi si è registrato un aumento dei consumi pari al 40 per cento. Per il futuro

la tendenza fa ben sperare; soprattutto per la Puglia, che è la maggiore regione italiana produttrice. I nostri territori, grazie ad iniziative come Roséxpo e alle campagne di promozione della Regione, sono ormai noti per il rosato di qualità. Il turista che viene in Puglia non può fare a meno di gustare il nostro rosé. Ciò incentiva gli operatori vinicoli ad investire in innovazione con l'obiettivo di ottenere prodotti competitivi a livello mondiale». Il programma di Roséxpo, oggi comprende, alle 18.30, il masterclass con il «Cerasuolo d'Abruzzo» mentre, nel «Giardino rosé», quattro «Apecar» offriranno delizie gastronomiche. Alle 19.30, **Francesca Negri** presenterà il romanzo «Tutta colpa di un Ruinart Rosé». La serata proseguirà con «Parole e musica» di **Patrizia Cesari** e **Carla Petrachi**. Domani, dalle 18, previste altre due masterclass. Durante Roséxpo può essere visitata la mostra fotografica «Come nasce un rosato» dell'associazione «Obiettivi».

RIFLETTORI SUI VINI ROSATI

Questa sera l'inaugurazione da parte del vice sindaco Messuti. Le regioni più rappresentate sono la Puglia ed il Veneto

PRODUTTORI IN CAMPO

Le esperienze di Gianni Cantele, titolare di «deGusto Salento» e di Bepi Povia,