789	apr-11	EVENTO	LA COMPAGNIA - 17 PUGLIA - IL FONTANILE	GENEROSOS SECOS	.
2010	13°	PRODUTTORE	**LOMAZZI & SARLI**	ESPUMOSOS	.
				BLANCOS	.
€ 4,0	esselunga	NOME	**SOLISE**	ROSADOS	XXX
				BLANCOS CRIANZA	.
DOC / IGT	IGP - SALENTO	TIPOLOGIA	ROSATO SECCO	TINTO JOVEN	.
				TINTO GUARDA	.
				FERMO	XXX
				MOSSO	.
				FRIZZANTE	.
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

persistenza 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5		vitigni
2,5	2,5	6,6	Z	NEGROAMARO
			Z	
			Z	
			Z	
			Z	

Commento breve
ROSA CHIARETTO, FRAGOLE E CILIEGIE, GERANIO, FRESCO MA ALLO STESSO TEMPO MORBIDO, COME DEVE ESSERE UN ROSATO

Colore: un invitante rosa chiaretto brillante e trasparente.
Profumo: Al naso rosa e geranio poi fruttato, con la fragola e la ciliegia. L'impatto olfattivo è pulito ed intenso.
Sapore: In bocca un buon grado alcolico e una vivace freschezza favoriscono una sensazione di morbidezza sorprendente. é quel punto che difficilmente un bianco potrebbe avere, è il motivo di esistenza dei rosati : la freschezza ed i profumi dei bianchi uniti alla pastosità e morbidezza dei rossi.

Nel Salento si fanno vini rosati da sempre, non solo perchè sono di moda o perchè i produttori vogliono una gamma copleta di tipologie a tutti i costi. E' probabile che questa tendenza sia dovuta alla potenza a volte eccessiva dei rossi, dai colori così intensi come nel caso del Primitivo, che veniva usato quasi esclusivamente come uva da taglio, che per essere resa più invitante, per poter essere consumata ad una temperatura fresca in estate, veniva vinificata in rosato. Un poco di colore rosso doveva sempre essere presente nel vino, come nella pasta: mio padre, pugliese da generazioni e genovese di adozione, nella pasta al pesto aggiunge sempre una cucchiaiata di salsa di pomodoro. In altri casi uve non particolarmente vocate per la produzione di rossi venivano vinificate in rosato.

La storia dei rosati pugliesi è però molto antica. I primi colonizzatori greci usavano mettere i grappoli da pigiare dentro dei sacchi, in modo che la pigiatura non fosse troppo violenta e il contatto con le bucce fosse limitato, il sacco iniziava a "lacrimare", da qui il nome di questa tecnica. Successivamente in epoca romana la "lacrima" era prodotta dal peso stesso delle uve prima della pigiatura, quel liquido veniva raccolto a parte ed era considerato la parte migliore del vino. Infine questa "pigiatura morbida" veniva realizzata da donne e fanciulli, che non avevano i piedi così duri e callosi come i contadini dell'epoca. Ricordo che vedevo i miei zii andare nei campi a piedi nudi ed io stesso quando arrivavo a Lucugnano circolavo per le strade del paese senza scarpe. Eravamo alla fine degli anni cinquanta. Se vorrete cercare foto di quell'epoca vedrete spesso uomini con vestito scuro e cappello a piedi nudi.

Oggi il Salento è una delle regioni italiane con il più grande fermento culturale. Questa regione ha avuto il suo momento di massimo splendore al tempo delle crociate quando il Salento era il luogo dell'ultimo imbarco prima del fatale balzo in Terra Santa. Nell'ultima veglia prima della navigazione i crociati usavano celebrare con una buona bevuta, per qualche motivo si diceva di queste bevute "Fare come a Brindisi", che era uno dei porti di partenza.

Con l'etimologia della parola brindisi chiudiamo il cerchio : Salento - Vino - Storia.