Una propria identità e un'invidiabile versatilità

## Alla scoperta del vino rosato

I vini rosati si distinguono dagli altri per l'amplissima gamma dei colori, che possono incidere sulle motivazioni all'acquisto da parte del consumatore.

Rose wines set apart from other wines thanks to the extremely wide colour range whose tones can influence the consumer's reasons to buy. AMABILE FREDDO

I mondo del vino sta subendo grandi cambiamenti che impongono ai produttori una sempre maggiore attenzione alla qualità e alla ricerca di prodotti in grado di soddisfare le mutate e mutevoli esigenze dei consumatori. Fra le varie tendenze in atto, sembra particolarmente positiva e interessante quella della domanda e dell'offerta di vino rosato. Essa riguarda da vicino il nostro Paese, in cui il rosato si produce e si consuma quasi dappertutto, ma non ha ancora occupato gli spazi che potrebbero competergli. La reputazione del rosato, nell'ampia gamma dei vini prodotti e consumati nel nostro Paese, non è mai stata adeguata, ma vi sono segnali più che concreti per ritenere che le cose stiano cambiando rapidamente.

Discovering rose wine

This type of wine – first considered only "particular" – has recently reported a boom in consensus. It is not only a question of fashion. Oenologists say that the attention paid to produce this wine has attained extraordinary quality levels and has convinced even the most sceptical traditionalists. Rose wine stimulates joy and happiness and fosters passion and mystery: the instant du rosé. The colour palette is wide: from light orange yellow tones to extremely bright soft red hues. Some specialized studies estimated 143 main colours for rose wine in the world, however 163 specific colours in Provence only. France is the leading nation in the production with 7 million hectolitres and in consumption too, with 9 million hectolitres. The leader region in Italy is Apulia.

Ma che cosa è il rosato? Pongo la domanda perché, mentre a tutti è chiaro che cosa siano i vini bianchi e rossi, quelli rosati sono più difficili da definire. I consumatori tendono a considerarli non solo come vini di un certo colore, ma anche e soprattutto come un qualcosa di più complesso e accattivante rappresentato da un insieme coerente, ricco e sottile, al tempo stesso materiale e immateriale, che offre sensazioni particolari e piacevoli. Questo insieme come ha ben scritto Claude Flaury, uno dei massimi esperti del vino rosato - è variegato e complesso nei processi di elaborazione mentale, nelle caratteristiche sensoriali e fisico-chimiche, nella risposta ai bisogni dei consumatori. Del resto si deve constatare che non esiste una definizione precisa universalmente riconosciuta del colore dei vini e quindi neppure dei rosati. Questi ultimi stanno suscitando un crescente consenso soprattutto perché sembrano in grado di favorire speciali stati d'animo rispondendo ad esigenze di gioia e allegria. A ciò contribuiscono il colore rosa e tutto ciò che esso evoca nell'immaginario collettivo, ma anche particolari sensazioni olfattive e gustative.

Parlando del colore dei vini è necessario ricordare che in termini generali esso soddisfa esigenze di primaria importanza. L'esame visivo rappresenta infatti la prima fase della relativa degustazione, implicando l'analisi della limpidezza, del colore, della consistenza e,

nel caso di vini frizzanti, dell'effervescenza. Poiché il colore è determinato da un complesso di sostanze che si trovano nella buccia degli acini delle uve da cui il vino proviene, la sua valutazione è fondamentale per verificare la sua identità e quella del territorio in cui è prodotto.

I vini rosati si distinguono dagli altri per l'amplissima gamma dei colori, che possono incidere sulle motivazioni all'acquisto da parte del consumatore. Oltre alle percezioni gustative, che sono evidentemente anch'esse determinanti in argomento, sembra accertato che il rosato contenga nel colore una serie di connotazioni e di simboli che evocano la percezione di specifici sentimenti come la



passione, il mistero, l'energia, la calma e via dicendo e ciò fa sì che il suo acquisto, come hanno dimostrato specifiche ricerche effettuate recentemente in Francia, sia motivato non solo dalle sue capacità di accompagnare adeguatamente i pasti o alcuni istanti particolarmente felici della vita di uomini e donne, ma anche per gli influssi che esso produce su una convivialità fatta di semplicità. libertà e spontaneità cui molti consumatori, specialmente giovani, tengono molto. François Millo. grande esperto di vini rosati, definisce questo felice incontro fra il vino e la convivialità come «l'instant du rosé».

In realtà, parlare del colore dei vini rosati non è facile. La loro gamma è estremamente ampia, partendo dai gialli aranciati molto pallidi e terminando con i rossi chiari di grande luminosità. Tale gamma dipende essenzialmente dal tipo di uva utilizzata, dalle modalità della vinificazione e della conservazione nonché dalla qualità dei territori in cui i vini sono prodotti. Detti colori sembrano intensificarsi a mano a mano che. nel mondo, si scende dal Nord verso il Sud. La Francia si situerebbe in posizione mediana, ma anch'essa registra differenze notevoli da un caso all'altro. Recenti ricerche, effettuate da un centro studi francese specializzato sul vino rosato, hanno stimato 143 colori principali del rosé a livello mondiale e 163 colori specifici solo per la Provenza, in cui il rosato è re ed è considerato per lunga tradizione non "un vino", ma "il vino".

Proprio per l'importanza che il colore assume nel consumo del vino rosato, esso è pressoché totalmente messo – con l'ovvia eccezione di quelli frizzanti – in bottiglie di vetro bianco e specialmente in bottiglie di tipo bordolese che rendono immediatamente percepibile il colore. Per rafforzare l'attrattività emotiva del rosé, le etichette poste sulle bottiglie che lo contengono sono generalmente originali e accattivanti, molto più sbarazzine di quelle dei tradizionali vini bianchi e rossi.



Rosati di tutto il mondo (immagine tratta da C. Flanzy, G. Masson e F. MILLO, *Le vin rosé*, Bordeaux, 2009).

Rose wines from all over the world (a picture taken from C. FLANZY, G. MASSON e F. MILLO, Le vin rosé, Bordeaux, 2009).

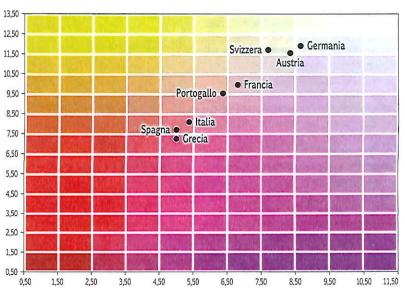
Mappa delle tonalità tipiche dei vini rosati con l'indicazione dei Paesi di produzione (fonte: L. CAYLA, N. POUZALGUES e G. MASSON, Connaissance et maîtrise de la couleur des vins Rosés, Vidauban, 2015).

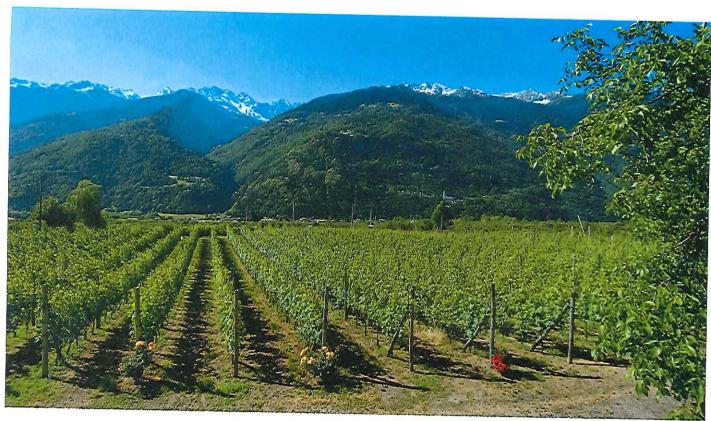
A map of the typical colours of rose wines with the indication of their producing Countries (source: L. CAYLA, N. POUZALGUES and G. MASSON, Connaissance et maîtrise de la couleur des vins Rosés, Vidauban, 2015)

Quanto alle uve con cui si perviene al rosato, esse sono quasi esclusivamente rosse di tipo molto diverso, connesso con le caratteristiche dei territori in cui sono prodotte e con le tradizioni locali. La differenza fondamentale fra i rosati e i rossi è dovuta alle caratteristiche dei momenti e dei tempi della relativa macerazione pellicolare. Nel caso dei rosati tale macerazione avviene nel mosto prima della fermentazione, mentre nel caso dei vini rossi essa ha luogo prima, durante e dopo la fermentazione. Inoltre, nei primi la sua durata varia da pochi minuti a qualche ora, mentre nei secondi oscilla da qualche giorno a qualche settimana. In rarissimi casi il rosé è un mélange di vini bianchi e rossi. Il mélange è invece la norma negli spumanti in cui - come nei

più famosi champagnes rosés che stanno subendo una vera e propria esplosione essendo passati dal 3 all'11% del totale degli champagnes - si seguono i dettami di specifiche leggi che li disciplinano. Con questo va smentita l'idea, purtroppo assai diffusa e che tanto danno ha recato allo sviluppo del rosato nel nostro Paese, che si tratti di miscele di vino bianco e rosso anche di bassa qualità. Questo fu vero un tempo. Oggi non è più così anche perché - salvo, come già detto, per gli spumanti rosati - è vietato dalla legge.

In sostanza, si tratta comunque di un tipo di vino relativamente poco apprezzato in Italia, ma che si sta sviluppando sia nel mercato interno sia su scala internazionale. Alcuni dati possono testimoniare la sua importanza assoluta e relativa.





Secondo quanto riportato da Gianluca Atzeni, la produzione mondiale di vino rosato avrebbe raggiunto i 24 milioni di ettolitri pari a 3,2 miliardi di bottiglie. Il maggior produttore mondiale è la Francia con 7 milioni di ettolitri, seguita dall'Italia con 4 milioni. La Francia è anche il maggior Paese consumatore di rosato, con 9 milioni di ettolitri consumati. Seguono con quantità inferiori gli Stati Uniti, la Germania, il Regno Unito e l'Italia. Il nostro Paese è peraltro il più grande esportatore di questo vino. Due terzi della nostra produzione vanno in effetti all'estero. Fra i Paesi importatori di vini rosati italiani e di altra provenienza al primo posto figura la Francia, seguita da Regno Unito, Germania, Stati Uniti e Belgio.

A livello mondiale la produzione dei rosés si avvicina al 10% della produzione totale vinicola. Noi siamo attorno al 4% mentre in Francia tale percentuale sale al 16%. Per dare un'idea del recente sviluppo di questi vini, la suddetta percentuale in Francia qualche anno fa era ferma al 10%.

Lo sviluppo del rosato, del resto, non deve stupire. Non è infatti un prodotto nuovo che sta diventando di moda, ma è un vino Ponte in Valtellina, 500 m s.l.m., vista di vigneti coltivati a Nebbiolo. Sotto: un campione di rosati italiani.

Ponte in Valtellina, 500 m a.s.l., a view on the Nebbiolo vineyards. Below: a sample of Italian rose wines. molto antico. Esso era infatti già consumato in epoca romana, quando il vinum clarum, di colore in verità incerto, ma comunque indubbiamente diverso e più chiaro di quello del vinum rubeum o nigrum, si diffuse velocemente quando la vite e il vino furono portati in Provenza dalle truppe legionarie. Bisogna tuttavia attendere il XVIII secolo per vedere la



codificazione precisa e lo sviluppo del consumo di vero vino rosato, all'epoca spesso associato al cosiddetto vin-gris, come viene ancor oggi chiamato un vino dal colore rosato chiarissimo che rappresenta il più prossimo punto di incontro coloristico dei rosés con i bianchi. Successivamente, le vicende dei rosés sono state alterne con fasi depressive e momenti felici. È solo nel secondo dopoguerra che la storia di questi vini a livello mondiale presenta una svolta importante, consentendo loro di assumere una spiccata personalità che li fa affermare definitivamente sul mercato.

La Seconda Guerra mondiale è stata decisiva, anche da questo punto di vista, pure per l'Italia. Poco prima della fine del conflitto, infatti, il generale commissario per gli approvvigionamenti delle forze armate alleate che stanziavano nel nostro Paese chiese a un importante produttore vinicolo salentino una grossa fornitura del suo vino rosato che si chiamava Cinque rose, dal nome del feudo in cui erano prodotte le uve da cui il vino nasceva, e che venne prontamente ribattezzato Five roses. Dopo una decina d'anni si cominciò a commercializzare quel vino e si

diede inizio allo sviluppo del rosato non solo nella storica terra salentina, ma anche in altre regioni. Nei primi anni Settanta del secolo scorso nacque peraltro la "Doc Salice Salentino", che diede l'avvio definitivo alla produzione massiccia del rosato nel nostro Paese.

A questo proposito bisogna ribadire che quando si parla di vino rosato o rosé l'oggetto del discorso non è definibile con esattezza, data l'estrema varietà dei vini che possono rientrare in questa denominazione.

Quello più diffuso parte da uve rosse che vengono messe nella pigiadiraspatrice al fine di eliminare i residui legnosi. Una volta pigiate, le uve sono messe nella vasca di fermentazione. spesso dopo essere state raffreddate e leggermente solfitate per proteggerle dalle ossidazioni. Il liquido così ottenuto ha un colore tenue, che acquisisce intensità con il passare del tempo. L'abilità dell'enologo in questa fase è quella di far raggiungere al liquido la colorazione ritenuta migliore senza estrarre troppi tannini dalla buccia. Il tempo è in questo senso estremamente importante. La macerazione può infatti durare poche ore o anche due giorni. Famosa è quella che porta alla produzione del cosiddetto "vino di una notte", denominazione che rafforza il fascino del rosato.

Un altro processo produttivo è quello realizzato mediante il cosiddetto salasso. Con questo termine si intende l'estrazione a poche ore dall'inizio della fermentazione di una parte del liquido appena ottenuto dalla spremitura e pronto per la vinificazione. Si ottiene in questo modo, da un lato, un vino rosato leggero e, dall'altro lato, un vino che, grazie al maggior rapporto fra buccia e mosto, risulta più forte e più colorato.

In termini generali si può comunque ricordare che per ottenere un vino rosato si possono utilizzare uve rosse con poco colore, ma anche di colore nero, oppure uve rosse con uve bianche dosate in modo da ottenere il colore prescelto.



La vinificazione in rosato è particolarmente adatta a prodotti destinati ad essere consumati abbastanza velocemente e che quindi non esigono lunghi invecchiamenti. In gran parte tali vini vengono consumati l'anno successivo alla vendemmia. In verità, tuttavia, con il passare del tempo la tecnica di produzione dei rosati si è evoluta e attualmente non è difficile trovare anche prodotti particolarmente qualificati che possono invecchiare e che, con l'invecchiamento, possono essere utilizzati anche per accompagnare cibi forti, tradizionalmente ritenuti poco adatti ai rosati.

Per lungo tempo si è del resto creduto che questi fossero vini buoni soprattutto per l'estate, quando il calore, il sole, il tipo di cucina e anche la psicologia della gente fanno ricercare vini freschi ma non troppo leggeri con cui brindare nei momenti in cui anche il peso dell'attività lavorativa è inferiore a quello che caratterizza il resto dell'anno. Con il passare del tempo la stagionalità del consumo del vino rosato si è peraltro atte-

Una coppa di spumante rosato sotto gli occhi di Sarah Bernhardt ritratta da Pietro Scoppetta agli inizi del Novecento.

A cup of rose sparkling wine under Sarah Bernhardt's eyes in a picture by Pietro Scoppetta at the beginning of the 20th Century.

nuata e la sua valorizzazione è migliorata grazie alla sua capacità di soddisfare il consumatore quando il vino bianco sarebbe per lui troppo debole e il vino rosso troppo forte. Alcuni esperti giungono a dire che i rosati avrebbero gli stessi aromi dei vini rossi con il vantaggio di poter essere serviti freschi al pari di quelli bianchi. Anche per questo motivo essi, che un tempo venivano ritenuti capaci di accompagnare solo una gamma ristretta di cibi, oggi si abbinano piacevolmente agli antipasti, alla pasta e al riso, al pesce, alla carne e anche ai formaggi e ai dolci. In particolare, si ritiene che essi siano molto adatti per accompagnare le paste condite con la salsa di pomodoro, quelle ripiene e quelle cotte al forno nonché le pizze di qualsiasi tipo. La loro maggiore struttura rispetto ai vini bianchi li consiglia anche come felice abbinamento ai piatti di pesce e, in particolare, alle zuppe di pesce e al pesce arrosto. Sono deliziosi con i formaggi a pasta non troppo dura, con i salumi e con i piatti a base di verdure, cereali e legumi. In un recente soggiorno in Valtellina ho potuto gustare, in abbinamento con i tradizionali pizzoccheri, un eccellente spumante rosé di quasi tredici gradi prodotto con uve Nebbiolo biotipo chiavennasca, che sono quelle più vinose e che consentono una perfetta conservazione del vino che vanno a formare. La sua alta acidità e la sua effervescenza si combinano benissimo con i pizzoccheri, riequilibrando la ricchezza di grassi insita nel classico piatto valtellinese.

Quanto agli abbinamenti con le carni, sono ovviamente molto adatte quelle bianche. Per ciò che concerne infine i dolci, il problema di fatto non esiste. Con questi ultimi vanno bene più o meno tutti i vini. A questo punto, però, occorre ricordare che tutto si inquadra in un rapporto più soggettivo che oggettivo fra il consumatore, la natura e le caratteristiche organolettiche dei vini e dei prodotti ad essi abbinati.

La scelta di acquistare e consumare un vino rosato può quindi essere ben motivata e le sue caratteristiche fanno ritenere che esso possa avere importanti sviluppi accelerando e accentuando una tendenza favorevole iniziata già da diversi anni.

I grandi esperti dei rosés, che ne sono anche i cantori, capaci di trasformare questi problemi in immagini poetiche di grande effetto, spiegano che ciò che li circonda è un qualcosa di estremamente complesso, che riesce anche a far parlare il paesaggio in cui il rosé è prodotto e di cui fa venire in mente gli elementi più belli. Inoltre, essi ritengono che il rosé abbia una grande prossimità sociale, cioè una facilità e un'opportunità di consumo offerta su ampia scala a un pubblico vasto che apprezza la grande diffusione di questo vino e il suo costo generalmente alla portata del consumatore medio. Non si tratterebbe quindi di un prodotto particolarmente elitario, ma neanche di un vino inferiore. che conseguentemente non serve al consumatore per posizionarsi in un particolare posto nelle classi sociali (come fanno invece i grandi rossi di Francia, ma anche quelli italiani) essendo accessibile e facilitando la convivialità.

Il vino, e ciò vale per il rosato come per tanti altri, è infatti un prodotto ad alta identità aggiunta e il suo consumo non è motivato solo da ragioni puramente materiali bensì anche di valore simbolico. In particolare - come dice assai bene Jacques Maby, altro famoso esperto francese dei rosati che hanno in Francia il massimo della popolarità e della valorizzazione - quando si compra un vino e lo si mette in tavola con gli amici si presenta un prodotto che si ritiene possa piacere (fatto che verrà poi confermato o meno dalla degustazione) e di cui in genere si fa la descrizione e l'elogio (per facilitarne l'apprezzamento). Ogni degustazione è infatti un incontro fra le caratteristiche di un vino e quelle di un suo amatore e dei suoi convitati.

Si ritiene che il rosato possa ben figurare in questo processo, perché è un prodotto moderno, la



Il rosato in un ristorante russo dell'Ottocento (particolare da un dipinto di Vladimir Makovski).

Rose wine in a Russian restaurant in the 19<sup>th</sup> Century (a detail from a paint by Vladimir Makovski). cui qualità - specie quando si tratta di vini di un certo pregio - è costante, la cui disponibilità è facilmente assicurata e la cui conoscenza si diffonde a mano a mano che il tempo passa e il consumo si sviluppa. In verità, questi ultimi aspetti della questione valgono soprattutto nei Paesi in cui il rosato è già entrato da tempo nelle abitudini del consumatore medio (il riferimento all'appena citata Francia è obbligatorio), mentre devono ancora perfezionarsi in quelli, come il nostro, in cui nei confronti del rosato ci sono ancora remore e pregiudizi. Non stupisce quindi constatare che le modalità di presentazione dei rosati e quelle della comunicazione dei relativi produttori sono sempre più aggressive. Fra le etichette più accattivanti cito quella del "Rosato del Golfo", grande vino rosato del Salento, che trasmette nell'immagine e nei colori lo spirito e il piacere conviviale del suo nettare. Fra poco uscirà anche la nuova etichetta di un piacevolissimo "Bardolino chiaretto" prodotto da un giovane enologo la cui famiglia opera da quattro generazioni nella spettacolare tenuta Costadoro in

cui la vite si sposa meravigliosamente con l'ulivo dando alle colline che dominano il lago di Garda un colore, un profumo e un sapore straordinari.

Le differenti etichette mirano a creare le condizioni alle quali tale vino può rispondere meglio di altri alle più aggiornate richieste dei consumatori che Jacques Maly riassume nel modo seguente: a) desidero soprattutto prodotti nuovi; b) voglio il meglio senza correre il rischio di ingannarmi o di essere ingannato; c) esigo tutto e subito; d) ambisco avere un prodotto che mi assomigli e nel quale possa ritrovarmi o, meglio ancora, che assomigli a quello che vorrei essere.

Il definitivo successo del rosato in Italia passerà attraverso il modo e la misura in cui esso saprà dare risposte positive ai suddetti quesiti. Se siamo pronti per questo non è facile dire. È però indubbio che la cultura del rosato si sta velocemente sviluppando quasi dappertutto, anche se alcune zone mantengono un primato non facile da battere. Per dare un'idea del successo dei rosati dirò che, mentre fino a qualche anno fa essi non entravano mai nelle classifiche dei migliori vini italiani, nell'ultima edizione del Best Italian Wine Award, un rosato di Franciacorta figura fra i primi 50 vini del Paese (precisamente al 35° posto). Già nell'edizione 2013 di Vini buoni d'Italia, del Touring Club Italiano, del resto si annoveravano otto rosati fra i 217 vini italiani da non perdere. Le regioni di provenienza erano Lombardia, Toscana, Marche, Abruzzo, Puglia, Sicilia e Calabria.

La Puglia è la regione che domina il mercato del rosato, il quale rappresenta circa il 40% della produzione vinicola totale della zona con circa 450 produttori classificati. In questa regione sembra che la produzione in pochi anni sia più che raddoppiata. L'uva principalmente usata, soprattutto nel Leccese, è quella Negramaro, protagonista dell'enologia pugliese di qualità, che fornisce non solo rosati, ma anche rossi corposi e spumanti eccellenti.

In Abruzzo prevalgono invece le uve Montepulciano cerasuolo, che danno un vino rosato che supera i cinque milioni di bottiglie l'anno. Nella zona del Garda dominano infine il Chiaretto e il Bardolino (1,3 milioni di bottiglie il primo e 10 milioni il secondo), che hanno una forte componente di consumo stagionale connessa con il flusso turistico del lago composto essenzialmente da tedeschi che sono grandi amanti e importatori di quei vini.

Nelle zone citate (nel Leccese e sul lago di Garda in modo particolare) si organizzano ormai da anni interessanti manifestazioni fieristiche dedicate al vino rosato, che attirano migliaia di visitatori e che danno un contributo importante al suo sviluppo. Nella versione ferma esso rappresenta circa il 60% della produzione totale, mentre quella frizzante, che è sempre più richiesta, si attesta oggi al rimanente 40%. La produzione sta gradatamente interessando nuovi territori e il suo marketing sta progressivamente migliorando. Il grande chef Gualtiero Marchesi, ad esempio, serve nei suoi ristoranti un rosato di sua produzione particolarmente profumato e leggero realizzato con uve piacentine. Il grande ex campione ciclista Francesco Moser, oggi produttore di vino nel Trentino, elabora da parte sua uno spumante rosato cui è molto affezionato perché gli ricorda il colore della maglia che indossò quando vinse il Giro d'Italia.

Ai fini di un proficuo sviluppo, il nostro punto di riferimento è la Francia, dove anch'io ebbi la fortuna di avvicinarmi in modo assolutamente nuovo ai rosati nella regione di Provenza, dove tutto è rosa come il suo vino più noto. Circa quarant'anni fa, infatti, in un viaggio nella Francia meridionale per visitare un vecchio amico di Nîmes, mi fermai per qualche notte a Villeneuve-les-Avignons in uno splendido priorato risalente al tardo Medioevo e trasformato in albergo. Il priorato ospitava un eccellente ristorante dove si serviva a guisa di amusebouche la

tapenade, purée di olive nere con acciughe. Era per me una novità, che mi piacque molto e che richiese subito un buon vino fresco. Quando sono lontana da casa amo consumare cibi e vini del luogo. Non conoscendo per nulla i vini della Provenza, chiesi consi-

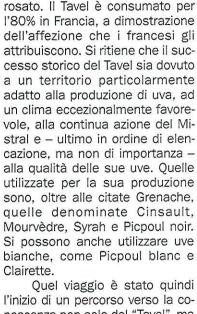
glio al maître, il quale mi propose un "Tavel" rosato. Da buona italiana, in quei tempi ero molto scettica nei riguardi dei rosati, ma mi lasciai tentare. Non conoscevo neppure che cosa significasse il nome "Tavel", che appresi successivamente essere quello di un piccolo borgo di circa 1.500 abi-

tanti poco distante da Avignone. In esso circa 900 ettari di terra sono coltivati soprattutto per la produzione di uve Grenache, dalle quali si ottiene uno dei più famosi rosati di Francia. La sua storia è antichissima e la sua economia a partire dal XVIII secolo è pressoché interamente dedicata alla vi-

O Rosé

Bicchieri d'autore per rosati d'autore.

Art glasses for art rose wines.



ticultura e alla produzione di vino

Quel viaggio è stato quindi l'inizio di un percorso verso la conoscenza non solo del "Tavel", ma anche dei rosati in generale. La loro ricerca, la loro selezione e il loro apprezzamento, che con l'andare del tempo ha riguardato soprattutto quelli italiani, mi hanno infatti indotta a scrivere queste note, che non sono perciò solo frutto della fantasia, ma risultato di una piacevole realtà.



Le vin rosé, a cura di Claude Flanzy, Gilles Masson e François Millo, ed. Féret, Bordeaux, 2009.

Arte di vino. Rossi e bianchi d'eccellenza, a cura di Davide Paolini, ed. Banco Popolare, Verona, 2012.

Autori vari, *Italia in rosa*, ed. Comune di Moniga del Garda, 2009.

Giuseppe Baldassarre, Negramaro di Puglia. Il gusto nascosto, Ed. Input, 2015.

Hugh Johnson, Le guide mondiale des connaisseur de vin. Vins, vignobles et vignerons, Ed. Laffont, 1984.

Escapade Provençale, inserto speciale di Le Figaro, 9/7/2015.

Franco Ziliani, Alla scoperta di Tavel capitale dei rosati di Francia, Obiettivo DOC, 16/11/2014.

L'abbinamento del cibo con i vini rosati, Diwinetaste, ottobre 2003.

La produzione del vino rosato, Diwinetaste, novembre 2014.

Gianluca Atzeni, Il vento giusto per i rosati, Trebicchieri, 28/5/2015.

Laure Cayla, Nathalie Pouzalgues e Gilles Masson, Connaissance et maîtrise de la couleur des vins Rosés, Vidauban, 2015.

