



Merano Wine Festival 2021: così la Cantina Costaripa ha riscattato la reputazione dei vini rosati

In una sala dominata dai grandi rossi, l'azienda vitivinicola di Moniga del Garda difende ed esalta la personalità dei rosè con una tesi che elimina ogni passato pregiudizio



Molmenti 2016 di Cantina Costaripa (Foto © Costaripa).

Sono trascorsi pochi giorni dalla conclusione del [Merano Wine Festival](#), la storica manifestazione dedicata al mondo del vino – “figlia” di Helmut Kocher – che quest’anno è giunta alla sua trentesima edizione.

Un’edizione tutt’altro che scontata, considerando l’epilogo della precedente: nel 2020, infatti, a causa della pandemia – che ha avuto un impatto significativo sul settore degli eventi, anche dal lato B2B – non è stato possibile svolgere l’evento in presenza e la versione digitale, per quanto ben organizzata, non è riuscita a sopperire a quell’esigenza di contatto e stimolazione sensoriale che una materia “viva” come il vino richiede.

Merano Wine Festival 2021: l’edizione della ripartenza

Attorno al nettare di Bacco – fin dai Romani – si stringono relazioni, non solo commerciali ma anche d’amicizia, che conducono a uno scambio soprattutto culturale fra i popoli, che guida – e rafforza – il mercato enologico internazionale, favorendo – di riflesso – anche altri settori, come ad esempio il turismo. Ed è proprio questo lo spirito con cui **Helmut Kocher** ha concepito il “suo” Festival, che quest’anno ha inaugurato con visibile – e solenne – orgoglio.

Centinaia le persone che sono accorse all’evento, chi da professionista navigato e chi da neofita, con una passione da rincorrere e tradurre in mestiere; una folla regolamentata nei suoi movimenti – e con green pass sempre appresso – ma con la voglia di partecipare “per imparare”, in una

ludicità consapevole.

Tra le tre aree che hanno ospitato l'evento, il **Kurhaus** – splendido palazzo in stile liberty, progettato dall'architetto viennese Friedrich Ohmann – è stato senza dubbio il luogo che ha suscitato maggior interesse: due piani completamente dedicati al vino, con **oltre un centinaio di vignaioli**, tra nomi noti ed altri pressoché sconosciuti, in un viaggio che dall'Italia arriva fino alla Francia – quella dello Champagne, per intenderci.

In particolare, nell'ampia sala centrale – dominata dai grandi rossi quali **Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino** ed altri – si udiva una voce fuori dal coro: era quella di **Nicole Vezzola**, rappresentante della terza generazione della **Cantina Costaripa di Moniga del Garda**, che rivendicava – con accesa convinzione – il ruolo dei vini rosati nel panorama enologico italiano.

La rivalutazione dei vini rosati

Per anni i rosati sono stati considerati come vini di second'ordine o, semplicemente, come un'impersonale “via di mezzo” tra un bianco e un rosso. Un pregiudizio che persiste ancora oggi e non tiene conto della duttilità di prodotti che, a tavola, possono dar luogo a degli abbinamenti davvero sorprendenti.



I vigneti dell'azienda a Moniga del Garda (Foto © Costaripa).

A dispetto della tenuità cromatica – dovuta ad una macerazione che dura non più di 48 ore – i vini

rosati sviluppano, a seconda della loro base ampelografica e del terroir, un profilo gusto-olfattivo interessante. Alle deducibili note floreali e fruttate (anche molto spiccate!), si affiancano sfumature più speziate e balsamiche. Una personalità che talvolta è tradita dalla volontà di competere con la Francia, sia in termini quantitativi che qualitativi, fino a ridurre le potenzialità espressive dei vitigni nostrani.

Una linea operativa che alla gestione della Cantina Costaripa non è mai interessata, neppure ora che i vini rosati sono di tendenza e la loro domanda è in forte aumento – secondo una ricerca di [Nomisma Wine Monitor](#), +15,8% contro il 2,5% del totale dei vini.

Cantina Costaripa: i 3 rosati dell'azienda di Moniga del Garda

Dai vitigni **Marzemino, Groppello Gentile, Sangiovese e Barbera**, utilizzati in percentuali diverse, nascono i tre rosati dell'azienda di Moniga del Garda: **RosaMara, Molmenti e PalmArgentina**. Queste uve tradizionalmente impiegate per la produzione di rossi anche strutturati, vinificate in rosato, rivelano un'anima completamente nuova ma non per questo meno affascinante o convincente.

Molmenti Valtenesi 2016

Il **Molmenti Valtenesi 2016** è il vino che più rappresenta la filosofia aziendale ed è nato con il nobile obiettivo di omaggiare **Pompeo Gherardo Molmenti**, ideatore nel 1896 del Chiaretto di Moniga. Un rosè dal colore rosa-ramato lucente – unico nel suo genere – che al naso si dimostra fine e al contempo complesso, con note di fiori di ciliegio intervallate ad altre di piccoli frutti (ribes rosso e lamponi selvatici, in particolare) e pesca bianca ben matura, per poi evolvere in sfumature più speziate e balsamiche, di pepe rosa, capperi e karkadè.

L'eleganza olfattiva trova conferma anche al palato: l'assaggio, ampio e vellutato è contraddistinto da una tipica e piacevole vena acido/salina che lo rende ben abbinabile tanto ai crostacei e al pesce alla griglia quanto alle carni bianche.



Cantina Costaripa si trova a Moniga del Garda, sulla riva occidentale del Lago (Foto © Costaripa).

Un profilo quello del Molmenti Valtenesi 2016 che giustifica i premi recentemente ricevuti – i **3 bicchieri del Gambero Rosso** e la **Gold Medal al The WineHunter Award** e conferma come i rosati, se prodotti con coscienza di causa e rispetto per la naturale essenza delle uve, possano garantire quelle ricercata armonia spesso non soddisfatta dai bianchi o dai rossi.

La Cantina Costaripa, situata sulla riva occidentale del Lago di Garda – in quella zona dai tratti mediterranei che prende il nome di Valtenesi – è riuscita nell'intento di riscattare la reputazione dei vini rosati, trovando loro un posto nelle tavole più prestigiose e nella memoria di coloro che li assaggiano.

Cantina Costaripa

Via della Costa n.1/A – Moniga del Garda (BS)

[Sito web](#)

Data di creazione

22/11/2021

Autore

kevin-feragotto