

## SCHEDA PRODOTTI E PRODUTTORI GIURIA TECNICA 'ROSATI IN TERRA DI ROSATI'

Il Buona Puglia Food Festival offre al visitatore **un eloquente campionario di cibi e vini eccellenti in grado di rappresentare la Puglia in tutti i suoi 450 Km di territorio fatto di diversità e molteplicità**; una terra dove a variare non è solo il paesaggio ma anche le culture, le tradizioni e i dialetti. Ecco dunque i sei ambiti territoriali in cui la regione è stata idealmente suddivisa:

**Il Gargano e la Daunia**  
**Le Terre di Federico II**  
**La Murgia**  
**La Valle d'Itria**  
**Le Terre del Primitivo**  
**Il Salento**

Per ogni territorio Buona Puglia sta selezionando **solo i migliori produttori, gli ultimi artigiani veri, quelli introvabili nelle grandi distribuzioni**, e il pubblico avrà l'occasione proprio fra le mura del Castello di Barletta di **assaggiare e anche acquistare i loro straordinari prodotti**:

- Formaggi freschi e stagionati di microproduttori locali
- Salumi & carni: dal prosciutto crudo di Faeto, al capocollo di Martina Franca, dalle bombette alla salsiccia a punta di coltello, alla zampina di Sammichele di Bari
- Prodotti da forno: pane, focacce, taralli & co.
- Le conserve artigianali come fatte in casa, dalle marmellate ai sottoli
- Panini gourmet: i famosi panini di pesce
- Pizza gourmet: ogni sera i migliori pizzaioli di Puglia
- I dolci tradizionali: dalla Passioanta, alle Ostie piene, dal Biscotto di Ceglie al Pasticciotto leccese, dalle Tette delle monache ai gelati artigianali con frutta vera
- Birrifici artigianali da ogni territorio
- I migliori vini rosati di Puglia
- Gli oli EVO pugliesi

### I VINI ROSATI

Uno dei vini più pregiati di Puglia è il Rosato. Qui si produce da sempre e le uve locali sono, in ogni varietà, perfette per produrlo. Si aggiungano poi il sole di questa terra e le sue rocce, la sapienza di viticoltori ed enologici ed è facile capire il motivo della sua qualità. **Per queste ragioni da 25 anni si realizza una kermesse dedicata al principe dei vini Pugliesi: si chiama ROSATI IN TERRA DI ROSATI.** Nel corso della manifestazione Uno dei vini più pregiati di Puglia è il Rosato. Qui si produce da sempre e le uve locali sono, in ogni varietà, perfette per produrlo. Si aggiungano poi il sole di questa terra e le sue rocce, la sapienza di viticoltori ed enologici ed è facile capire il motivo della sua qualità. **Per queste ragioni da 25 anni si realizza una kermesse dedicata al principe dei vini Pugliesi: si chiama ROSATI IN TERRA DI ROSATI.**

I visitatori potranno scoprire le differenze tra un vitigno e l'altro, tra un territorio e l'altro delle Puglie, dal Gargano al Salento, passando per la Murgia, Valle d'Itria e il Tarantino, assaggiando: Aglianico, Bombino nero, Malvasia nera di Brindisi e di Lecce, Montepulciano, Negroamaro, Primitivo di Manduria, Primitivo di Gioia, Susumaniello, Uva di Troia.

Nel corso della manifestazione è **possibile degustare i migliori 100 vini Rosati Pugliesi** sempre divisi per territorio e vitigno e **ciascun visitatore potrà votare il proprio rosato preferito**, quello che gli è piaciuto di più: **al più votato sarà conferito un premio speciale.** Inoltre i migliori Rosati per ogni vitigno e tipologia **saranno valutati e premiati da una speciale giuria guidata da Massimo di Cintio**, uno dei massimi esperti italiani di vini Rosati, composta da giornalisti del vino, sommelier, ristoratori ed enotecari.

**Come nasce il Rosato di Puglia:** il rosato è uno dei vini più complessi delle produzioni vinicole pugliesi ma

proprio in Puglia vi sono tutte le condizioni per un prodotto di alta qualità: dai vitigni, ai terreni, alle temperature, e ovviamente alla storia enologica di questa terra (coltivatori ed enologi compresi): ecco perchè il Rosato di Puglia è da sempre considerato tra i migliori del mondo, ed ecco perchè si abbina perfettamente con la gastronomia tradizionale regionale, specialmente estiva.

**Le fasi chiave della vinificazione in rosato:** a scanso di equivoci va detto che il rosato, quello vero, non nasce da una miscela di vino rosso e di vino bianco, bensì da una precisa tecnica di vinificazione, che consiste nel limitare la fase di macerazione, cioè quella fase in cui le vinacce sono a contatto con il mosto. La fase preparatoria del mosto, in un vino rosato, è del tutto simile a quella della vinificazione in rosso. Una volta raccolta l'uva, questa viene immediatamente trasferita in cantina dove viene sottoposta a diraspatura e pigiatura. Queste due operazioni meccaniche permettono di ottenere il mosto, un liquido denso e torbido, che è composto dalla polpa degli acini schiacciati, dalle bucce e dai vinaccioli. In questa fase si deve prestare particolare attenzione allo schiacciamento degli acini, in quanto la loro rottura potrebbe provocare la fuoriuscita del tannino, poco adatto a questo tipo di vino.

**Breve macerazione delle vinacce:** la durata della macerazione è il "freno" su cui agire per ottenere un vino rosato, fermando il trasferimento delle sostanze coloranti dalle bucce al mosto prima che lo facciano diventare un vino rosso. Solitamente, in un vino rosso, le vinacce stanno a contatto con il mosto per una o due settimane, ma nel rosato questo periodo si riduce da poche ore e fino a un massimo di due giorni. A seconda della durata della macerazione, si potranno ottenere intensità diverse, dal rosa pallido fino al rosa molto intenso, tanto da ricordare un rosso chiaro.

**Separazione delle vinacce:** la fase della macerazione nei vini rosati avviene prima che si innesti la fermentazione, al massimo 2 giorni dal momento in cui le uve sono state pressate. La separazione tra mosto e vinacce può avvenire in due modi: separando meccanicamente le vinacce dal mosto oppure utilizzando la tecnica del salasso. Il secondo merita un po' di attenzione, poiché è un po' più particolare di una normale separazione: la tecnica del salasso consiste infatti nel prelevare una certa quantità di mosto dal contenitore dove si sta preparando un vino rosso, in genere il 20-30% del totale, e nel vinificarlo come se fosse un bianco. In questo modo si otterrà, da un lato, il mosto del vino rosato e, dall'altro lato, il mosto del vino rosso più concentrato in termini di aromi e polifenoli.

**Fasi conclusive:** conclusasi la fase della macerazione e separazione dalle vinacce, la fermentazione del mosto avviene in contenitori in acciaio o vetroresina, raramente in legno, in maniera simile a quanto avviene nella vinificazione in bianco. Una volta svinato, il vino è pronto per essere messo in vendita e bevuto; i rosati non sono infatti adatti né alla maturazione né all'affinamento in bottiglia, processi che ne altererebbero le caratteristiche di freschezza aromatica e di acidità. In linea generale, è preferibile consumare i rosati entro i primi due anni.

## GLI OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA

Nel corso del Buona Puglia Food Festival ci saranno anche degustazioni e chiacchierate sui meravigliosi Oli extravergine di oliva del territorio regionale. **La Puglia può contare infatti su ben 5 DOP, assegnate a 5 tipi di olio prodotti in altrettante zone della regione:** Dauno, Terra di Bari, Colline di Brindisi, Terra D'Otranto, Terre Tarantine, a loro volta suddivise in undici sottozone, a seconda del territorio di produzione.

**Ecco le principali cultivar di olive presenti oggi in Puglia:** Ogliarola (Barese, Garganica o Salentina), Coratina (sin. Racioppa), Bambina di Gravina, Bella di Cerignola, Carolea, Cellina Barese, Cellina di Nardò, Cima di Bitonto, Cima di Mola, Ciliero, Cipressino, Leccese, Massafrese, Monopolese, Nasuta, Oliva Cerignola, Pizzuta, Peranzana, Rotondella, Sant'Agostino, Termite di Bitetto. Il pubblico sarà invitato a scoprire le differenze tra i vari oli EVO e a degustarli tutti.

## GIURIA TECNICA 'ROSATI IN TERRA DI ROSATI'

- **Massimo di Cintio (Presidente di Giuria)**, giornalista, sommelier
- **Gianni Sinesi**, Sommelier del ristorante 3 stelle Michelin Niko Romito
- **Chiara Giorleo**, giornalista con collaborazioni e pubblicazioni in Italia, USA e Russia; è giurata in concorsi nazionali ed internazionali come l'IWC (International Wine Challenge) di Londra. Dal 2019 è Chair dell'Academy Italia del concorso londinese sull'enoturismo WBV – World's Best Vineyards.
- **Enzo Scivetti**, Degustatore, Sommelier, Consulente Direzionale e commerciale di cantine, Relatore per Sigaro Toscano, Docente e formatore nel settore vini, distillati, sigari, ristorazione e alberghi
- **Franco Ricatti**, Ristoratore Stellato e Gastronomo
- **Davide Gangi**, Direttore Vinoway
- **Alessia Moncada**, Sommelier della Fondazione Italiana Sommelier Puglia
- **Pino de Luca**, esperto gastronomo
- **Pasquale Porcelli**, Direttore Editoriale Guida dei vini online “ ONAV Prosit”, Vice Direttore d Winesurf, Docente nei corsi e nei Master per la formazione di Assaggiatori e Assaggiatori Esperti dell'ONAV, Collabora con: Corriere della Sera ( rubrica settimanale sul Vino ); [www.winesurf.it](http://www.winesurf.it); [www.onavnews.it](http://www.onavnews.it); Rivista “ L'Assaggiatore”; Rivista “Bubble's”
- **Mario Bolivar**, Gastronomo, inviato per *Identità Golose*
- **Antonio Riontino**, Miglior Sommelier Ais d'Italia 2019, Proprietario e Sommelier del Ristorante Canneto Beach