

## I primi cinquant'anni del più importante Rosato salentino che parla varesino

Data : 20 gennaio 2015



Di un vino si annusano gli aromi, si gustano i sapori e si osservano colore e limpidezza. Quello che però non si può annusare, assaporare o vedere attraverso il solo bicchiere sono la passione, la tradizione e la storia di chi lo ha prodotto: eppure questi sono tre elementi altrettanto fondamentali. Per questo non potevamo perderci un anniversario come quello che ha celebrato **50 anni di uno dei vini rosati più importanti d'Italia** del quale, tra l'altro, **la provincia di Varese può vantare la compaternità** insieme alla Puglia. Si tratta del **Rosato della cantina [Rosa del Golfo](#)**, azienda le cui radici affondano nella terra **a due passi da Gallipoli** ma la cui amministrazione risiede saldamente nel **paese di Albizzate**. E non a caso **Damiano Calò e la sorella Pamela**, che oggi guidano l'azienda, proprio a Varese hanno voluto fissare una tappa delle loro "Notti rosa", pensate per celebrare l'importante anniversario.



E per farlo hanno scelto la **pizzeria Piedigrotta**, un luogo della città dove **da 40 anni** tradizione e innovazione si accompagnano per produrre una delle pizze più buone della provincia. **L'unione ha portato ad un menù** dove la pizza ha preso forme inaspettate sposando i profumi del Portulano, del Primitivo, del Brut Rosè e del Rosato Vigna Mazzì di Rosa del Golfo.

«La nostra festa non poteva trascurare Varese», **Damiano Calò** ha sempre vissuto la città (è anche un abbonato della pallacanestro Varese da più di vent'anni) e la sua famiglia **ha riposto qui la sua base per la distribuzione del vino fin dagli anni '30**, quando il predecessore Giuseppe Calò si trasferì per trovare nuovi sbocchi commerciali al vino prodotto in Salento. E sembrerebbero esserci riusciti: **oggi Rosa del Golfo è leader** nel panorama enologico pugliese ma vende in tutta Italia e, soprattutto, esporta nel mondo: Germania, Stati Uniti, Svizzera e moltissimi altri paesi dove oggi approdano le circa 300mila bottiglie prodotte ogni anno. **Ma il vero festeggiato, questa volta, è proprio il Rosato**. Il prodotto di punta dell'azienda che compie con la sua ultima vendemmia i 50 anni. Un vino che è stato ed è la fortuna dell'intera cantina (spesso "oscurando" anche gli ottimi rossi di casa Calò, freschi e profumati) e che ha assistito nella storia aziendale al passaggio di timone **tra il padre Mino e il figlio Damiano**, che oggi dirige la Cantina dalla vigna alla distribuzione. «La storia della mia famiglia è sempre stata caratterizzata dal vino - racconta Calò -, qui in provincia di Varese siamo venuti per far conoscere



e distribuire il nostro prodotto in tempi in cui il vino si vendeva sfuso e c'erano consumi enormi. Negli anni abbiamo saputo innovare ed oggi, che si beve meno ma meglio, il nostro vino rosato è diventato un punto di riferimento in molti mercati». Il territorio in cui nascono e si producono i vini della Rosa del Golfo, è caratterizzato dai vitigni del Negroamaro, del primitivo e della Malvasia Nera Leccese, tipiche del Salento, che danno colore, profumi e struttura ai prodotti di Calò.

Oggi l'azienda celebra l'anniversario del suo prodotto più conosciuto con una serie di tappe chiamate "**Notti rosa del Golfo**" che toccheranno diverse città e di cui la partnership con Piedigrotta ha voluto essere un omaggio alla Provincia che ha accolto da decenni parte dell'attività. Ma Damiano guarda già avanti, alla partecipazione al prossimo Vinitaly a Verona, al prossimo viaggio nel mondo per conoscere nuovi clienti e, con certezza, per tornare in cantina ad Alezio dove nascono i suoi vini e dove Calò non smette mai di innovare.