



Tai Rosso

tra storia e leggenda un rubino di passione.



Il Tai Rosso è il vino che avvicina e seduce.

Il suo rosso rubino brillante richiama la **passione**, quella dei vignaioli che da sempre nei Colli Berici ne coltivano amorevolmente le uve e quella di coloro che lo assaggiano e si lasciano conquistare dalla sua ammaliante franchezza. Note di ciliegia, lampone, viola e spezie conquistano l'olfatto, mentre allettano il palato piacevoli sensazioni di freschezza, con tannini delicati ed un elegante retrogusto di mandorle e rosa canina.

È prodotto dal Tocai Rosso, vitigno autoctono che ha la stessa natura genetica del *Cannonau* sardo, del *Grenache* francese e della *Garnacha* spagnola, ma nel Vicentino ha trovato un areale adatto ed una propria identità.

Il Tai Rosso è il vino del convivio.

Delicato e versatile da tutto pasto, predilige primi piatti mediamente strutturati ed è ottimo in abbinamento alla Soprèssa Vicentina D.O.P. ed al Prosciutto Crudo Veneto Berico-Euganeo D.O.P., nonché ai piatti della tradizione come "polenta e baccalà alla vicentina".

Fino al 2007 il suo nome era Tocai rosso, come quello dell'uva dalla quale deriva; per una questione di omonimia con il vino ungherese, si è dovuto rinominarlo per legge. Oggi è dunque Tai rosso, mentre quello prodotto a Barbarano Vicentino e i comuni limitrofi, la zona "classica" storicamente vocata alla coltivazione di questo particolare vitigno, è denominato **Barbarano**.



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA
VICENZA

L'**origine del vitigno**, in mancanza di documenti certi, è ancor oggi avvolta nel **mistero**, al punto che è sorta una leggenda, tuttora fortemente radicata nella credenza popolare. Il Tai Rosso, infatti, è conosciuto anche come *el vin del marangon*, cioè il vino del falegname. Infatti, la tradizione vuole che un falegname di Barbarano Vicentino,

Note di ciliegia,
lampone, viola e
spezie conquistano
l'olfatto, mentre
allettano il
palato piacevoli
sensazioni di
freschezza



suddito dell'imperatrice Maria Teresa d'Austria, di ritorno in patria dopo una missione in Ungheria, abbia portato con sé delle barbatelle di Tocai Rosso, piantandole poi con successo nel paese natio.

Ma la verità sembrerebbe essere un'altra, e potrebbe collocarsi nella seconda metà dell'Ottocento,

quando i Veneti, da abituali esportatori di vino, furono costretti a diventare forti importatori, in seguito alla massiccia distruzione dei vigneti causata dalla peronospora e dalla fillossera, nel tentativo, peraltro riuscito, di reintegrare il patrimonio viticolo. Vennero allora messi a dimora nuovi vitigni, molti dei quali francesi (Pinot, Sauvignon, Merlot, Cabernet,...).

C'è anche chi lo vorrebbe più antico in terra veneta, ricordando come nei secoli scorsi i vescovi di Vicenza, feudatari di Barbarano, ospiti a più riprese di Avignone, avrebbero ricevuto in dono e portato nel vicentino dei tralci di uve provenzali del Vaucluse. Infine, c'è chi sostiene che il Tocai Rosso sia sempre esistito, magari sotto diversa nomenclatura, appartenente a qualche ceppo di Schiave, diffusissime nel Vicentino. Potrebbe allora aver assunto il nome di Tocai Rosso nell'Ottocento, quando si diffuse la moda del Tocaj ungherese, vanto allora delle mense più ricche.

Per esplorare la versatilità e le attitudini produttive del Tocai, Il Consorzio di tutela dei vini Colli Berici Doc ha attuato il *Progetto Tocai Rosso Riserva*. L'obiettivo era di ottenere un vino più concentrato, intenso e strutturato, che ben si adattasse ad un affinamento di medio-lungo periodo, ma che nel contempo conservasse la finezza e l'eleganza che caratterizzano le uve di questo vitigno. Molte aziende hanno aderito a questo progetto e ora raccolgono i frutti delle loro fatiche. Dalla vendemmia 2009, infatti, questo particolare prodotto è stato inserito nel nuovo disciplinare di produzione come **Tai Rosso Riserva**.