
Vini, La Riscossa Dei Rosati

Si è aperto a Roma “Bererosa”, un evento dedicato ai vini rosati italiani – Nel 2013 il consumo totale di rosati fermi è stato di circa ventiquattro milioni di ettolitri, il 10% del vino bevuto nel mondo: una lenta inesorabile crescita visto che a inizio millennio il consumo era di circa ventidue milioni.

E' una stagione d'oro per i vini italiani. L'85% delle cantine italiane ha registrato un'ottima performance delle esportazioni nei primi 4 mesi dell'anno. I dati Istat del primo trimestre 2015 confermano: il valore delle esportazioni italiane di vino registra un aumento del 3,85% per un totale di quasi 1,189 miliardi di euro, anche se con una contrazione dei volumi di circa il 2%. Insomma il vino vola alto. Un dato per tutti: da gennaio 2001 l'indice di borsa mondiale del settore vinicolo è cresciuto del 336,5%, ben più delle Borse mondiali che sono cresciute dell'87%. Come oramai è noto l'avanzata dell'esercito italiano dei vini nel mondo è guidata dallo spumante, che registra all'estero più del 2,8%, trainando il fatturato complessivo (+1,4%). Le nostre bollicine piacciono sempre di più non solo ai mercati asiatici, ma anche al Nord America (+6,1%) e sia pure con un trend di crescita più CONTENUTO, anche al mercato dell'Ue (+1,7%).

E gli “Champagne & Sparkling Wine World Championships 2014”, autorevole competizione internazionale che ha valutato 650 cantine di 16 Paesi in tutto il mondo hanno laureato nella scorsa edizione il Ferrari Perlé 2007, “World Champion Sparkling Wine Outside of Champagne” attribuendo riconoscimenti top anche al Franciacorta Mosnel Rosé Pas Dosé Parosé 2008, e al Prosecco Nino Franco Valdobbiadene Primo Franco 2013.

Consolidato in Italia e all'estero il mercato degli spumanti si apre ora una fase non meno interessante per una tipologia di vini a lungo sottovalutata e ingiustamente considerata marginale, i Rosé sia in versione bollicine che in versione posata, che possono vantare tradizioni di molte zone vinicole del mondo, dove il vino rosato ha sempre avuto una sua dignità e un suo significato, come per esempio la Provenza Francese, la Puglia – celebri sono i rosati del Salento – e l'Abruzzo con il suo Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo.

La riscossa dei vini Rosé va di pari passo con i successi della gastronomia italiana che ha aperto nuovi orizzonti al palato dei buongustai. I vini Rosé sono stati riscoperti da enogastronomi e dai grandi chef per la loro versatilità che consente a tavola abbinamenti bilanciati in grado di esaltare preparazioni per le quali sia un vino bianco sia un vino rosso possono alterare l'armonia dell'insieme. Ma la tendenza più accentuata che si è sviluppata in questi ultimi tempi sono le bollicine rosa: lo spumante rosé fa tendenza soprattutto presso i giovani che ne apprezzano le grandi doti di versatilità, di freschezza, il colore e la piacevolezza, oltre la flessibilità di abbinamento, che rende questa tipologia adattissima a un aperitivo come a una merenda

Occhi puntati allora questa settimana sulla quarta edizione di “Bererosa” che si svolge a Roma nei saloni di Palazzo Brancaccio, Sarà possibile degustare i migliori vini rosati, oltre 170 etichette proposte da 70 aziende italiane , per conoscere e apprezzare il meglio della produzione en rose.

Spiega Francesco D'Agostino, direttore di Cucina & Vini, ideatore e gran patron di “Bererosa”: “C'è un grande interesse per la nostra manifestazione ed è un segnale importante per noi che con passione ci dedichiamo a questo settore della produzione vinicola italiana che, insieme a quella spagnola, è leader mondiale delle esportazioni. Non solo, il mercato più importante per i vini rosati è nella vecchia Europa, oggi e anche nei prossimi anni, e questo dato conferma l'importanza di organizzare ampi eventi di degustazione nelle grandi città, che consentano al pubblico di confrontarsi con l'articolata proposta italiana”.

E proprio la diversità è un fattore determinante nell'alimentare l'attuale tendenza all'incremento dei consumi, specialmente nella stagione estiva: una volta scoperto, il mondo del vino in rosa non si abbandona, ma anzi invita a nuove scelte e sperimentazioni. Inoltre, da un punto di vista enogastronomico il rosato è una risorsa unica in tutte le sfaccettature che l'Italia offre: i rosé del nord (salvo le ovvie eccezioni) sono leggeri, immediati, loquaci e di facile beva, perfetti per gli antipasti, con la pizza, con la pasta e molto altro; i rosati del centro sud sono più strutturati e alcolici, sempre loquaci e immediati, invitanti al consumo, pronti ad abbinarsi con i piatti sopra elencati scegliendo magari sapori più decisi.

Ed ecco, di seguito, l'elenco dei protagonisti nobili di Bererosa 2015:

LOMBARDIA: Antica Fratta, Barone Pizzini, Castello di Gussago La Santissima, Castello di Stefanago, Cola Battista, **Conte Vistarino**, Guido Berlucchi, Ferghettina, Fratelli Berlucchi, Villa