

BEREROSA: A ROMA TORNA LA GRANDE FESTA DEDICATA AI VINI ROSATI

19 Giugno 2017

di Redazione



ROMA – Il fascino di Palazzo Brancaccio con il suo bellissimo giardino, la magia dell'estate romana, oltre duecento etichette di rosati provenienti da tutta Italia, abbinate alla sfiziosa proposta street food che spazia dalle originali reinterpretazioni del tipico maritozzo romano ai fritti ascolani.

Tutto questo è Bererosa 2017, sesta edizione della manifestazione organizzata da *Cucina&Vini* per celebrare i migliori vini rosati italiani, fermi e spumanti, che anche quest'anno torna nella storica dimora per una serata glamour a tinte 'pink' che nell'edizione 2016 ha registrato il boom di 3.500 presenze.

L'appuntamento, aperto a tutti (costo biglietto 15 euro con calice da degustazione e sacca porta bicchiere inclusi, ridotto 10 euro per sommelier regolarmente tesserati Ais, Ars, Fis, Fisar e Onav previa esibizione tessera d'iscrizione in biglietteria), è per giovedì 6 luglio dalle ore 17,00 alle 23,00 (dalle 15,30 per la stampa) in via del Monte Oppio, 7 con degustazioni in compagnia dei produttori per scoprire il meglio delle loro etichette en rose.

Bottiglie made in Italy che negli ultimi anni hanno evidenziato un vero e proprio miglioramento sul fronte qualitativo e della valorizzazione, a cui fa eco un aumento dei consumi mondiali stimati sui 25 milioni di ettolitri nel 2018 (previsioni Euromonitor International).

A fare la parte del leone, principalmente l'Europa (23,6 milioni di ettolitri prodotti nel 2015, +3% sul 2014) con Francia, Germania, Regno Unito, Italia e Spagna che ne consumano oltre il 70% assieme agli Stati Uniti.

Il nostro Paese, in particolare, copre il 4% dei consumi globali, soprattutto attraverso le vendite nella Gdo (Grande distribuzione organizzata), dove i rosati registrano un +1,3% in volume e un +3% in valore con 51,2 milioni di euro ad aprile 2017 (dati Iri).

Numeri che per la sola tipologia spumante salgono addirittura a +10,3% in volume e a +7,4% in valore (11,5 milioni di euro) e che comunque testimoniano la crescente attenzione da parte dei consumatori verso questi vini.

Prodotti non più relegati solo al gusto femminile e all'estate, ma adatti a qualsiasi stagione e molto flessibili nell'abbinamento, sempre più apprezzati dalle fasce adulte così come dai giovani, che lo preferiscono però al calice durante l'aperitivo.

“Rafforzare l'immagine e la conoscenza dei rosati italiani - spiega **Francesco D'Agostino**, direttore di *Cucina&Vini* - è l'obiettivo di Bererosa, che in ogni edizione pone al centro il forte appeal di questa tipologia e la conseguente necessità di lavorare sulla loro promozione per coglierne in pieno le potenzialità che dentro i nostri confini sono ancora poco sfruttate e che invece all'estero trovano maggiori sbocchi. Malgrado sia un vino spesso definito intrigante e dalla grande semplicità, che lo rende 'comprensibile' pure ai non intenditori, ancora oggi il rosato fatica per esempio ad essere presente in maniera capillare nelle enoteche e nelle carte dei ristoranti nazionali. Eppure, avanza il livello di gradimento tra i Millennials e tra i social addicted che si informano su Internet, condividono, twittano e esprimono opinioni a colpi di like e hashtag all'insegna del rosa”.

Secondo una ricognizione interna, se l'immaginario collettivo metterebbe anche su Internet e

sui social la grandeur francese al primo posto, con la parola iconica 'rosè', a sorpresa è invece la locuzione 'pink wine' quella più popolare e più utilizzata per indicare i vini rosati: sono 177 milioni i risultati prodotti su Google - con Stati Uniti, Australia, Regno Unito sul podio dei Paesi dove si registra negli ultimi sette giorni il più alto numero di ricerche al mondo, digitando appunto 'pink wine' (fonte Google Trends) - mentre l'omonimo hashtag risponde a oltre 29mila post pubblici su Instagram e a circa 25mila su Twitter.

A grande distanza, con più di 5,1 milioni di risultati sul motore di ricerca, segue vin rosé che solo sulla piattaforma di condivisione d'immagini segna oltre 7.500 post pubblici con il rispettivo hashtag #vinrose. Fanalino di coda nel linguaggio virtuale, il nostro tricolore con 'vino rosato' che, seppur presente su Instagram e Twitter, si ferma a 460.000 risultati prodotti su Google.

Ma se il mondo del vino si scopre comunque sempre più social e web 2.0, non è da meno il suo legame con il cibo, che a Bereroso trova ampio spazio nell'area street food: quattro postazioni dove poter scegliere ed acquistare il cibo da abbinare alle oltre 200 etichette in degustazione, con proposte declinate sul pesce (crudo e cotto), sul maritozzo romano 'rivisitato', sui fritti ascolani, su salumi e formaggi. In degustazione inoltre gli oli extravergine protagonisti della XXV edizione dell'Ercole Olivario, il prestigioso concorso dedicato alle eccellenze olivicole del Bel Paese.

AREA STREET FOOD

- Meglio Fresco Pescheria: Arturo & Mary, coppia nella vita e nel lavoro, saranno presenti con le loro selezioni di crudi, tra cui le ostriche, e una vasta scelta di creazioni cotte;
- Il Maritozzo Rosso: nuovo ed originale format che reinventa il maritozzo, tipico lievitato romano. Da sempre conosciuti nel classico abbinamento con la panna, i maritozzi de Il Maritozzo Rosso, brand ideato da Edoardo Fraioli, sono invece arricchiti da farciture originali sia salate che dolci;
- La Bottega dell'Oliva Ascolana: sempre presente con cartocci di fritti ascolani, tra cui le olive fatte a mano nel loro laboratorio di Ascoli. Ma ci saranno anche i cremini e i piconi, dei ravioli di pasta croccante che racchiudono una morbida farcitura al formaggio.
- Le Strade della Qualità: il giovane Mirko Giannella, dopo anni di esperienza maturata nel mondo della distribuzione, ha creato Le Strade della Qualità, società specializzata in distribuzione e selezione di prodotti di alta gastronomia. Sarà presente con una selezione di salumi e formaggi.

Continua il sodalizio con Diam Bouchage, azienda di punta nella produzione di tappi in sughero, valido partner tecnico anche quest'anno.

LE AZIENDE PRESENTI

- ALTO ADIGE: Muri Gries
- TRENTINO: Istituto Trento Doc (Abate Nero, Altemasi, Balter, Cantina Toblino, Cantine Ferrari, Cantine Monfort, Cesarini Sforza Spumanti, Endrizzi, Letrari, Maso Martis, Maso Nero, Moser, Revì, Rotari, Viticoltori in Avio), Redondel
- PIEMONTE: Batasiolo; La Biòca; La Scolca; Terre Miroglio
- LOMBARDIA: Guido Berlucchi; Calatroni; Castello di Gussago; Cola Battista; Ferghettina; Fratelli Berlucchi; Guerci; Le Marchesine; Manuelina; Uberti; Costa Ripa
- VENETO: Andreola; Astoria; Bortolomiol; Cavalchina; Le Manzane; Masottina; Pozzobon; Ruggeri; Tenuta Baron; Zenato
- LIGURIA: Lunae Bosoni
- EMILIA ROMAGNA: Colombarola
- TOSCANA: Il Borro; Poggio Bonelli; Tenuta Casteani
- MARCHE: Luigi Giusti; Montecappone
- ABRUZZO: Cataldi Madonna; Farnese Vini; I Fauri; Marramiero; Zaccagnini
- UMBRIA: Castello delle Regine; Feudi Spada; Le Cimate; Briziarelli
- LAZIO: La Luna del Casale; Marco Carpineti; Muscari Tomajolo; Vigne del Patrimonio
- CAMPANIA: Crateca; Marisa Cuomo; San Salvatore
- PUGLIA: Biocantine Giannattasio; Cantine PaoloLeo; Cantine San Marzano; Conte Spagnoletti Zeuli; D'Alfonso del Sordo; D'Araprì; Duca Carlo Guarini; Garofano; Gaii Vini; Le Vigne di Sammarco; Mazzone; Marulli; Rivera; Spelonga; Tenuta Zicari; Torrevento; Varvaglione; Vetrére

- CALABRIA: Librandi