

FOOD&ROSÉ SELECTION, ANTONIO PAOLINI: “MAI COME ADESSO I ROSATI ABRUZZESI SONO VARIEGATI E DIVERTENTI”

3 Giugno 2021



L'AQUILA - “Questo incontro dell’Aquila, con la presenza di esperti provenienti da tanti posti diversi, è una grande occasione. Da una parte perché riporta in una delle case del rosato, l’Abruzzo, l’attenzione su questo vino e poi perché L’Aquila in questo momento, anche con l’inaugurazione del museo di arte moderna, sta riconquistando in qualche modo la possibilità di diventare una delle mete belle del dopo Covid”.

A parlare a *Virtù Quotidiane* del “Food & Rosé Selection by CMB”, evento di caratura internazionale che si svolgerà nel capoluogo da domani fino a domenica 6 giugno, è **Antonio Paolini**, giornalista e critico enogastronomico, coordinatore al Gambero Rosso.

Insieme a **Franco Santini**, è l’unico abruzzese tra i 45 esperti degustatori internazionali, tra sommelier, critici, buyer, giornalisti e rappresentanti di organizzazioni, che vestiranno i panni

di giudici per definire l'abbinamento gastronomico più adatto per ogni vino medagliato con le eccellenze del territorio elaborate dai ragazzi dell'istituto alberghiero "Da Vinci-Colecchi" dell'Aquila.

La tre giorni sarà dedicata interamente ai vini rosa, con la loro versatilità sempre più apprezzati dal grande pubblico e dai massimi esperti. Dimostrazione di questo, per Paolini, è "la scelta del concorso mondiale di Bruxelles di dedicare una sezione del premio ai rosati che stanno vivendo un momento di particolare successo, fortuna, rivincita. Questa tipologia di vino era sempre stata schiacciata tra i grandi rossi e i grandi bianchi. In Abruzzo i Cerasuolo sono sempre stati nelle sfumature più vicine al rosso. Negli ultimi tempi, invece, c'è una fase di affinamento tecnico, di ripensamento e di aggiustamento anche alla luce di quello che si è imparato negli ultimi 30 anni".

"Mai come adesso c'è una gamma ampia, divertente e variegata di rosati abruzzesi - continua l'esperto - che vanno dai nuovi naturali, o a una ricerca di vicinanza a colori più provenzali che sembrano incontrare maggiormente il favore del pubblico giovane e metropolitano. Poi ci sono coloro che continuano su un Cerasuolo più potente, vinoso, strutturato, più fedele alla tradizione e al nostro modo regionale di intenderlo".

L'attenzione al mondo dei rosati secondo Paolini può creare importanti occasioni di sviluppo. "La globalizzazione apre strade impreviste a continenti, piccole isole che prima erano chiuse in se stesse e improvvisamente, se trovano la direzione, possono diventare un caso internazionale. Questo è il momento in cui i nostri rosati possono affacciarsi in maniera imperiosa in mercati molto lontani per incontrare cucine molto diverse dalla nostra".

IL PROGRAMMA

VENERDÌ 4 GIUGNO

Apertura ufficiale della competizione.

Incontro "CERASUOLO, CHIARETTO, ROSATO: I ROSÉ ITALIANI DA UVE AUTOCTONE"

Ore 17.30 - Palazzo della Regione

A cura di Davide Acerra, amministratore e responsabile della comunicazione del Consorzio per la Tutela dei Vini d'Abruzzo (lingua italiana, con traduzione simultanea in inglese).

Incontro "PASSATO, PRESENTE E FUTURO DEL VINO ROSATO: PRINCIPALI EVOLUZIONI TECNICHE E CONSEGUENZE SUL PRODOTTO"

Ore 18.30 - Palazzo della Regione

A cura di Gilles Masson & Nathalie Poulzagues, rispettivamente direttore e project manager del Centro di ricerca e sperimentazione sul vino rosato in Provenza (lingua francese, con traduzione in inglese).

SABATO 5 GIUGNO

Apertura sessioni di degustazioni alla cieca, durante le quali i giudici dovranno classificare le etichette in base alla loro tipicità e alla loro capacità di sposarsi con otto specifiche categorie di piatti: aperitivo; pesce crudo; pesce cotto; salumi; carni cotte; cibi piccanti; formaggi; dessert.

Incontro “TENDENZE GLOBALI DEL VINO: L’OPPORTUNITÀ DEL ROSÉ”

Ore 8.45 – Magione Papale

A cura di Pierpaolo Penco, consulente di marketing enogastronomico di Affinamenti e Country Manager Italia di Wine Intelligence (lingua inglese).

DOMENICA 6 GIUGNO

Si entra nel vivo del concorso con una sorta di tête-à-tête, dove si deciderà quale vino rosato sarà il migliore per ogni categoria di cibo e dunque quale pink label conquisterà uno degli otto Trofei Food & Rosé Selection previsti dalla competizione.

Incontro “LE NUOVE FRONTIERE DEL PACKAGING E DEL MARKETING DEI VINI ROSATI”

Ore 8.45 – Magione Papale

A cura di Katerina Slezáková e Gaia Gottardo, rispettivamente responsabile marketing di Vinolok e distributore Vinolok presso Amorim Cork Italia S.p.A. (lingua inglese).

Gli otto Trofei Food & Rosé Selection by CMB

Miglior vino rosato da aperitivo;
Miglior vino rosato per il pesce crudo;
Miglior vino rosato per il pesce cotto;
Miglior vino rosato per salumi;
Miglior vino rosato per la carne cotta;
Miglior vino rosato per il cibo piccante;
Miglior vino rosato per il formaggio;
Miglior vino rosato per il dessert.