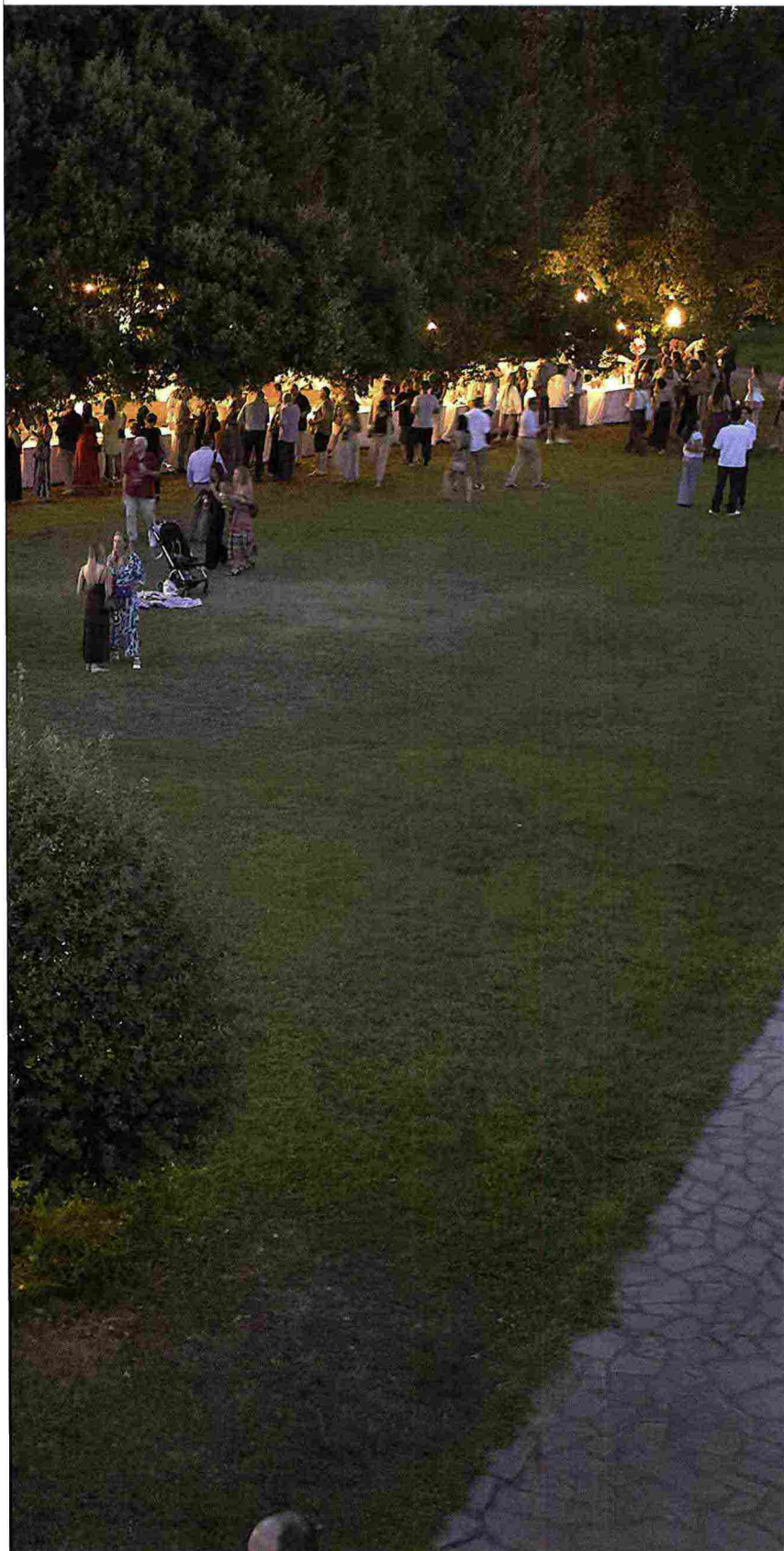


Bererosa 2026

A Roma, in Villa Appia Antica, lo scorso 2 luglio, la quindicesima edizione del nostro evento dedicato ai vini rosa italiani fermi e con le bollicine. Si conferma un grande momento per *il vino della gioia* che piace anche ai più giovani e che meriterebbe una strategia nazionale di medio termine

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



L'APPUNTAMENTO

DI FRANCESCO D'AGOSTINO

FOTO DI FABRIZIO MARINI

Sono quindici anni che promuoviamo il Bererosa e da quattro anni il Berebianco. Per i rosati con largo anticipo rispetto alla tendenza mondiale che li vede tenere le posizioni di mercato, mentre i rossi vivono una riduzione dei consumi maggiore rispetto alle altre tipologie. Evidente che questo orientamento dei consumi si inserisca nella scia dell'esplosione dei vini con le bollicine, che raccontiamo con la nostra guida **Sparkle** da venticinque anni. Nel largo consumo, infatti, si predilige bere vini meno strutturati e impegnativi, più agili; i consumatori evoluti non rinunciano alla complessità, ma ormai prediligono alleggerire la struttura. Tutto questo, evidentemente, perché la cucina d'autore da oltre venti anni sta proponendo sapori decisi ma pietanze più digeribili e quindi più leggere e con cotture più brevi, ovvero preparazioni meno concentrate. E il vino si abbina di conseguenza.

Il **vino rosa italiano** resta ancora una nicchia produttiva: per esempio nel 2024 a fronte di una produzione totale di vino che ha raggiunto quarantaquattro milioni di ettolitri (dato Agea), il rosa ha superato di poco due milioni e centomila ettolitri (dato Icqrf), non raggiungendo il **5% della produzione totale**.

Pochi ma buoni potremmo genuinamente affermare: è un dato di fatto, visto che quasi il **70% per cento della produzione rosa è a certificazione geografica**. Al di là di questa trasformazione, che si è innescata negli anni Duemila e ha completamente ribaltato e migliorato la nostra proposta, tagliando i rami secchi di produzioni di bassissimo ➔

BEREROSA 2026

Scatto dal drone della zona food presidiato da Sfornaio a sinistra e Salumi Sei Colli



profilo, il vino rosa italiano in questi ultimi dieci anni si sta creando una bella immagine presso i consumatori, grazie agli sforzi dei produttori, attirando anche la platea dei più giovani. Dal nostro osservatorio privilegiato, abbiamo potuto osservare una trasformazione del pubblico dei partecipanti alla nostra manifestazione: i giovani *under* trenta, la gen Z, hanno cominciato a intervenire dopo la pandemia e ora rappresentano una quota di pubblico importante, ma anche una iniezione di fiducia per i produttori e per noi organizzatori.

IL POTERE DEL COLORE

Non è una scoperta il fatto che il colore rosa attiri l'attenzione di tutti: amore, dolcezza, empatia, fiducia... Ma anche grinta nei toni più accesi. Sono disposizioni di animo positive, tutte richiamate da questo colore. Aggiungiamo, poi, che la **gamma cromatica** dei rosa italiani è pressoché **infinita**, contrariamente a quanto altre nazioni come la Francia, portano sul mercato, prediligendo di gran lunga il rosa molto chiaro. A Bererosa 2026 si passava allora dal rosa cipria del Valtenesi Chiaretto e del Castel del Monte Bombino Rosato, al rosa viola-

ceo intenso del Cerasuolo d'Abruzzo, al rosa deciso e vivace del Salice Salentino e del Salento, passando per tutte le declinazioni del rosa dall'Alto Adige alla Sardegna, senza dimenticare Alta Langa, Franciacorta e Trento. Non potevano evidentemente mancare la bollicine rosé, spesso scelte per iniziare la degustazione libera a Bererosa, riscontrando un favore straordinario come è ovvio che sia. La tavolozza cromatica di colori e sapori diversi ha irretito un pubblico ormai ben disposto verso il bere rosa, a caccia del proprio vino del cuore. Analizzando più in profondità la pro-



La mongolfiera di Cosmic Crisp®



posta di Bererosa 2026, ci si accorge che alcuni vini rosati vantano una certa potenza e non si possono certo dichiarare agili in senso assoluto. Ma lo sono rispetto ai vini rossi realizzati con gli stessi vitigni. A nostro avviso, infatti, parlare sempre di leggerezza e agilità, quando ci si riferisce al vino rosa italiano è fuorviante. Il colore rende un potente rosato del nord, del centro o del sud Italia un vino più accessibile e invitante, da consumare fresco anche con piatti di carne elaborati o alla griglia.

Insomma **il segreto è nel colore** e con la nostra gamma di tonalità po-

temmo irretire i consumatori di tutto il mondo se solo esistesse una cabina di regia per la comunicazione del bere rosa italiano. In realtà nel 2019 nacque l'**Istituto del vino rosa autoctono italiano** (ribattezzato poi **Rosautoctono**) e ne fummo diretti e coinvolti testimoni; forse il periodo pandemico immediatamente successivo ne spense gli entusiasmi perché oggi non sta svolgendo il ruolo per cui è nato. Dobbiamo sempre tenere a mente che il vino rosa italiano vale il cinque per cento in volume della produzione e le risorse vengono evidentemente spostate sugli altri vini, la

cui crisi di consumo potrebbe mettere in ginocchio il sistema. Resta il fatto che quella percentuale possa crescere raddoppiando e forse triplicando, riuscendo a creare nel mondo un'icona sicuramente più piccola del fenomeno Prosecco Doc, ma altrettanto importante per il nostro Paese che accusa fatica sull'*export* dei rossi.

I PROTAGONISTI

A Bererosa 2026 le *star* sono state senza dubbio i produttori con i loro vini, ovvero le loro molteplici identità, hanno tenuto banco davanti a un pubblico molto numeroso e di ➔

BEREROSA 2026 |



Il team di accoglienza a Bererosa 2026

tutte le età. Di grande aiuto è stata la serata magica offerta da Roma, dai suoi colori al tramonto e dalle temperature piacevoli, tanto che alla 23 abbiamo fatto fatica ad accompagnare il pubblico all'uscita. Le quinte di un grande parco con le suggestioni delle rovine archeologiche presenti sono sempre un *plus* per la manifestazione. Come nelle precedenti edizioni, i vini sono stati accompagnati da intriganti proposte *food*, a partire dall'eccellenza e gusto artigianali dei **Salumi Sei Colli**, storico marchio bresciano, affiancati da **Sfornaio** e la sua pizza bianca espressa, pronta da farcire con i salumi e proposte vegetariane. Non mancavano i fritti di **La Bottega dell'Oliva Ascolana**, i grissini **Vitavigor** nonché uno spazio dedicato agli Extravergine selezionati da **Olives Road**.

La manifestazione ha avuto anche quest'anno un lato ludico e goloso a cura di **Cosmic Crisp®** la mela dal

Piacere Celestiale! Abbinamenti intriganti con il frutto, ma anche drink inediti, organizzando momenti in **mongolfiera**, dove il pubblico ha potuto fare un giro al tramonto in tutta sicurezza, e uno spazio relax su una

fantastica **altalena a forma di nuvola**, dove rilassarsi tra un calice e l'altro, facendo qualche foto.

Dopo un Bererosa 2026, da incorniciare, vi diamo appuntamento a Bererosa 2027. **CV**

Le pizze ripiene di Sfornaio





L'APPUNTAMENTO



BEREROSA 2026 |

I PRODUTTORI DI VINI ROSA PRESENTI

AZIENDA	REGIONE
Banfi	Piemonte - Toscana
Lunae Bosoni	Liguria
Cà Maiol	Lombardia
Costaripa	Lombardia
Ferghettina	Lombardia
Freccianera - Fratelli Berlucchi	Lombardia
Marzaghe	Lombardia
Mirabella	Lombardia
Terre d'Aenor	Lombardia
Villa Franciacorta	Lombardia
Andrea Forti Wines	Trentino
Cantina Rotaliana	Trentino
Cesarini Sforza	Trentino
Kettmeir	Alto Adige
Andreola	Veneto
Bortolomiol	Veneto
Cecchetto	Veneto
Commendator Pozzobon Rosalio	Veneto
Le Manzane	Veneto
Bosco alle Vigne	Toscana
Cecchi	Toscana
Il Borro	Toscana
Famiglia Cotarella	Umbria - Lazio
Cantina Walter Spallotta	Lazio
Casale del Giglio	Lazio
L'Avventura	Lazio
Poggio Le Volpi	Lazio
Vigne del Patrimonio	Lazio
Cataldi Madonna	Abruzzo
Di Sipio	Abruzzo
Marramiero	Abruzzo
Fausto Zazzara	Abruzzo
Marisa Cuomo	Campania
La Guardiense	Campania
Agricola Pliniana	Puglia
San Salvatore	Campania
D'Arapri	Puglia
Conte Onofrio Spagnoletti Zeuli	Puglia: Consorzio Vini Doc - Docg Castel del Monte
Crifo	Puglia: Consorzio Vini Doc - Docg Castel del Monte
Rivera	Puglia: Consorzio Vini Doc - Docg Castel del Monte
Santa Lucia	Puglia: Consorzio Vini Doc - Docg Castel del Monte
Torrevento	Puglia: Consorzio Vini Doc - Docg Castel del Monte
Vignuolo	Puglia: Consorzio Vini Doc - Docg Castel del Monte
Gianfranco Fino	Puglia
Garofano	Puglia
Masca del Tacco	Puglia
Paololeo	Puglia
Varvaglione	Puglia
Cantina Mesa	Sardegna

I PRODUTTORI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PRESENTI

Fattoria Ambrosio	Campania
Marina Colonna	Molise

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

079804

| L'APPUNTAMENTO



BEREROSA 2026 |





L'APPUNTAMENTO



BEREROSA 2026 |



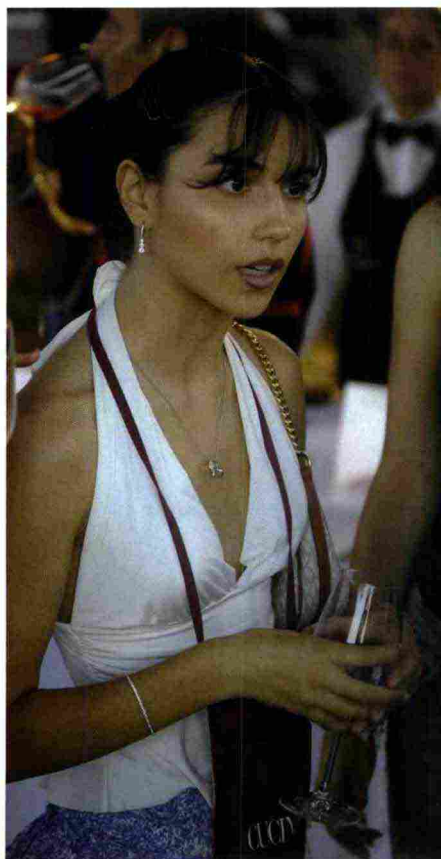
Fausto Zazzara al centro, tra Stefano D'Augè, a sinistra, e Francesco D'Agostino della redazione "Cucina & Vini"



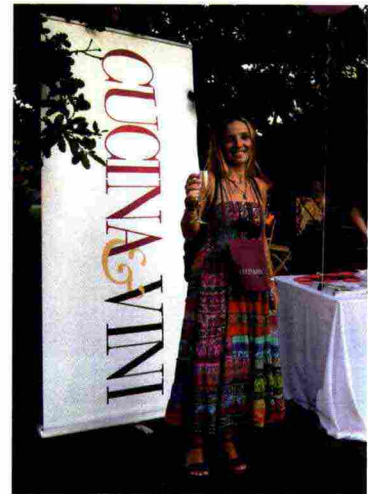
A sinistra Giuliano Pozzobon di Commendator Pozzobon Rosalio



Al centro Rosa Capece di Vigne del Patrimonio, a destra Alessandra Marzolini della redazione di "Cucina & Vini"



L'APPUNTAMENTO



BEREROSA 2026 |



A sinistra
Alberto Cecchetto
dell'azienda Cecchetto



A sinistra
Martina Cerza
di Marina Colonna

