



Ultime Notizie / Eventi /

Bererosa: il 3 luglio torna a Roma il grande evento dedicato ai vini rosati italiani

Mercoledì, 27 Giugno 2018 08:24 Scritto da Redazione



Il 3 luglio Roma si tinge di rosa con le migliori etichette dello Stivale. Torna infatti Bererosa, il grande festival capitolino dedicato ai rosati italiani che per il settimo anno consecutivo porta a Palazzo Brancaccio produzioni top e nuove proposte per una serata nel segno della qualità e della convivialità. Dall'Alto Adige alla Puglia, passando per Lombardia, Abruzzo e Calabria, saranno oltre 60 le aziende e centinaia i vini, sia fermi che bollicine, da degustare anche in abbinamento allo street food. Obiettivo dell'evento targato Cucina & Vini è promuovere i territori e le declinazioni di questa variegata categoria, che negli ultimi anni impazza tra i wine lover e spopola nelle enoteche, registrando una richiesta crescente anche in vista dell'estate.

"I dati forniti dall'osservatorio francese sul mercato dei rosati, gestito da Civp e France Agrimer - dichiara Francesco D'Agostino, direttore responsabile di Cucina & Vini - confermano un aumento di consumo a livello mondiale, che tra il 2002 e il 2016 si è tradotto in 24 milioni di ettolitri, quindi oltre 10,6% dei consumi mondiali di vini fermi. La stessa società IWSC - International Wine & Spirit Competition ha previsto tra il 2016 e il 2021 un'ulteriore crescita del 7% del mercato dei vini rosé. Ciò significa che siamo di fronte ad una fase di continua espansione che però non trova ancora piena corrispondenza in Italia, malgrado quello dei rosati sia ormai un settore alla ribalta".



Se da una parte, infatti, il nostro Paese nel 2010 ha raggiunto un picco produttivo superando i 5 milioni di ettolitri, dall'altra ha ridotto da quel momento la sua presenza nel mercato mondiale dei vini entry level, calando in sei anni a soli 2,3 milioni di ettolitri. Senza contare, che dentro i confini nazionali il rosé copre appena il 4% dei consumi, contro il 32% della Francia, il 14% degli Usa e l'8% della Germania.

“In questo senso – aggiunge D'Agostino - Bererosa intende quindi proporsi come luogo d'incontro privilegiato per gli appassionati romani e non solo, che negli ultimi due anni sono soprattutto under 30 con la voglia di seguire le tendenze del momento, e allo stesso tempo come importante vetrina per valorizzare le tante espressioni in rose dei territori vitivinicoli italiani, lontano dalle zone produttive dove il rosato si beve per cultura e tradizione. Un intento, quello della promozione, che tra l'altro è in linea con il recente protocollo d'intesa firmato dai cinque Consorzi di Tutela per avviare una cabina di regia unica a favore della diffusione della cultura del rosé con le sue varie identità”.

A fare da cornice all'appuntamento, giunto alla settima edizione, sarà dunque il suggestivo Palazzo Brancaccio, una location d'eccezione a due passi dal Colosseo che si prepara ad aprire i battenti dei suoi ampi saloni barocchi e del bellissimo giardino con banchi d'assaggio e postazioni dedicate al cibo di strada. Non mancheranno, inoltre, gli oli dell'Ercole Olivario, il prestigioso concorso nazionale dedicato alle eccellenze olivicole italiane che partecipa per il secondo anno consecutivo.

Quattro, in particolare, le proposte gastronomiche di Bererosa 2018:

- Il Maritizzo Rosso - Edoardo Fraioli propone svariate versioni del maritizzo romano tutte in chiave gourmet;
- Megliofresco Pescheria - Arturo & Mary, coppia nella vita e nel lavoro, presentano le loro selezioni di crudi, tra cui le ostriche, e una vasta scelta di piatti cotti;
- Meraviglie in Pasta - Il laboratorio di pasta fresca di Zagarolo propone la sue creazioni nella versione frita (al momento);
- Sandro Tomei Selezioni Gastronomiche - Pizza e mortadella, hot dog, taglieri di salumi e formaggi sono le bontà selezionate da Sandro Tomei.

Anche quest'anno, infine, prosegue il sodalizio tra Cucina & Vini e i partner tecnici Diam Bouchage (azienda di punta nella produzione di tappi tecnici in sughero) e ORO Caffè (torrefazione udinese specializzata nella selezione, tostatura e miscelatura per singole origini dei migliori caffè del mondo). Ci sarà anche il team di cosaporto.it, il nuovissimo Quality Delivery dedicato alle eccellenze della Capitale (da settembre in arrivo anche a Milano).

LE AZIENDE PRESENTI (ELENCO IN AGGIORNAMENTO):

ABRUZZO

Farnese Vini

Marramiero

Tenuta I Fauri

Zaccagnini

ALTO ADIGE

Kettmeir

Muri Gries

CALABRIA

Librandi

CAMPANIA

Marisa Cuomo

San Salvatore 1988



EMILIA ROMAGNA
 Cantine Riunite & Civ
 Paltrinieri
 LAZIO
 Casale del Giglio
 Muscari Tomajoli
 Riserva della Cascina
 Vigne del Patrimonio
 Vini Raimondo
 LIGURIA
 Lunae Bosoni
 LOMBARDIA
 Guido Berlucchi
 Cà Maiol
 Calatroni
 Cola Battista
 Ferghettina
 Fratelli Berlucchi
 Le Marchesine
 Uberti
 MARCHE
 Marconi Vini
 Velenosi Vini
 PIEMONTE
 Batasiolo
 PUGLIA
 Cantine San Marzano
 Cantine Spelonga
 Garofano Vigneti e Cantine
 In collaborazione con il Movimento Turismo Vino Puglia
 Apollonio
 D'Alfonso del Sordo
 d'Arapi
 Produttori Vini Manduria
 Rivera
 Torrento
 Varvaglione Vigne&Vini
 Vetrère
 TOSCANA
 Cecchi
 Il Borro
 TRENINO - in collaborazione con Istituto Trento Doc



Altemasi – Cavit
 Cantina Roverè della Luna Aichholz
 Cantine Ferrari
 Cantine Monfort
 Cembra Cantina di Montagna
 Cesarini Sforza Spumanti
 Endrizzi
 Letrari
 Maso Martis
 Maso Nero – Zeni
 Moser
 Pedrotti Spumanti
 Pisoni F.lli
 Revi
 Rotari
 San Michael
 Viticoltori in Avio
 UMBRIA
 Feudi Spada
 VENETO
 Andreola
 Astoria
 Le Manzane
 Bortolomiol
 Conte Collalto
 Masottina
 Villabella

Bererosa n. 7 - martedì 3 luglio 2018
 Roma, Palazzo Brancaccio – Viale del Monte Oppio, 7
 Ingresso addetti ai lavori: ore 15.00
 Ingresso al pubblico: ore 16.00
 Costo biglietto: € 15 (include calice e sacca porta bicchiere)
 Ingresso ridotto per sommelier: € 10 (previa esibizione tessera associativa)

