



Antonello Maietta, presidente AIS - Associazione Italiana Sommelier, www.aisitalia.it
Antonello Maietta, President AIS - Italian Sommelier Association, www.aisitalia.it

Il fascino del rosa

I nuovi stili di consumo privilegiano prodotti meno alcolici e strutturati, creando crescenti spazi per il “rosé” nelle sue mille sfumature

Secondo le recenti statistiche il consumatore di vino si sta orientando, non solo in Italia, verso vini dalla beva più facile e immediata. L'attenzione nei confronti di prodotti meno alcolici e strutturati rispetto al passato e la contestuale diminuzione dei consumi possono essere giustificate da una maggior sensibilità nei confronti del bere consapevole, così come dall'aspetto dietetico e salutistico.

Ci si allontana lentamente da alcuni eccessi vagamente dolci e “muscolosi”, che appiattivano e omologavano il sapore, attraverso il recupero del gusto secco, seguito a ruota dalla ricerca di vivacità e sapidità. Aumenta la richiesta di mitigare la gradazione alcolica, elevatasi

parecchio nell'ultimo decennio anche a causa dell'innalzamento delle condizioni climatiche che hanno portato a un più elevato tenore zuccherino nelle uve.

Un primo sintomo di questa tendenza è rappresentato dalla decisa espansione del segmento degli spumanti di fresca e fragrante impronta, con inaspettate performance delle varietà a bacca nera, spesso vinificate nelle carezzevoli tonalità dal rosa confetto al rosa antico.

Non più relegati al momento dell'aperitivo, diventano sempre più protagonisti della tavola moderna: sono vini ideali da tutto pasto, spesso una trovata vincente per mettere d'accordo tutti i commensali.



I vini rosati stanno diventando una piacevole proposta da tutto pasto
Rosé wines are becoming a delightful choice for table wine

A fascination with rosé

New consumption styles favour less alcoholic and structured products, offering more space for rosé wines in all their nuances

Recent statistics show that wine drinkers in both Italy and abroad are turning towards easy-drinking and more immediate wines. A new focus on less alcoholic and structured products and the simultaneous fall in consumptions can be explained by more informed drinking as well as dietary/health factors.

People are slowly moving away from the slightly sweet and “muscular” excesses that levelled out and standardized tastes, and returning to a dry preference, quickly followed by the quest for lively and flavour. There is a growing desire to reduce an alcoholic content that had

substantially increased over the last decade, partly due to higher temperatures which boosted the sugar content in grapes.

The first sign of this trend was a marked growth in the segment of fresh-tasting and aromatic sparkling wines, with an unexpectedly good performance by the black-grape varieties, often turned into wines with soft shades ranging from baby pink to old rose. No longer reserved for pre-dinner drinks, they are an increasing presence on the modern dining table. Ideal table wines, they are often the winning choice when seeking consensus among all diners.