

# Rosèxpo, tutte le declinazioni del rosato

di Valeria Coi

LECCE – Come aperitivo e per pasteggiare, su qualsiasi tipo di pietanza; fermo o vivace, dal colore intenso o delicato; di certo c'è che è sempre un buon momento per bere un buon rosato. Lo sanno bene i numerosissimi visitatori protagonisti del grande successo di Roséxpo.

Dati alla mano, parlare di successo per Roséxpo sembra quasi riduttivo, sono stati circa 2500 i winelovers, tra i quali non sono mancati gli stranieri, che nella due giorni dedicata al vino rosato, hanno fatto visita al Castello Carlo V, storica location salentina di una delle manifestazioni più attese di inizio estate.

Tra le mura dell'antico castello di Lecce dalle origini medioevali, i visitatori hanno potuto degustare, fino a tarda sera, un calice di vino e al contempo hanno potuto godere di uno dei posti più suggestivi e magici del Salento e della sua storia.

La manifestazione è stata inaugurata alla presenza dei rappresentanti della Regione Puglia e del senatore Dario Stefàno, al quale è stato conferito il titolo di Ambasciatore del Vino Rosato da parte dell'associazione "Gusto Salento", che ha voluto premiare l'impegno storico del senatore nella promozione del rosato italiano, prima da assessore alle Politiche Agroalimentari della Regione Puglia, poi da senatore della Repubblica. Presenti anche il sindaco di Lecce Carlo Salvemini e l'assessore alle Attività Produttive del comune di Lecce Paolo Foresio. Il grande successo di Roséxpo è frutto di un lavoro di team che ha permesso ai produttori di mettere in passerella i vini rosati nazionali e internazionali in uno di posti più soggettivi della Puglia.

Versati dalle esperte mani dei sommelier dell'Ais, i vini

rosati sono stati degustati in tutte le loro fragranze è in tutte le loro sfumature di rosa, da quelli fermi a quelli vivaci; da quelli d'annata a quelli un po' invecchiati, come anche i vini rosati possono fare.

Un sommelier dell'Ais ci ha raccontato infatti un'etichetta del 2015, il Diciotto Fanali Igt di Apollonio, che nel sapore ha le note del legno e crema pasticciera e nei profumi l'intensa essenza dei frutti rossi. Dopo 12 mesi in barrique di acacia e 6 mesi di affinamento in bottiglia, altri anni in bottiglia e poi arriva nei bicchieri dei wine-lovers che non possono che restarne estasiati dall'intenso e al contempo fresco e delicato gusto e profumo.

Rosati in tante etichette e in tutte le loro sfumature nella vetrina di Rosèxpo con l'obiettivo non solo di promuovere il vino rosato, ma anche quello di infondere una consapevolezza degli scrupolosi metodi per la sua produzione, frutto dell'impegno di un lavoro abbastanza complesso.

Il vino rosato, che oggi finalmente gode di una sua inequivocabile autenticità e dignità, è diventato ormai un trend tra gli appassionati e non, anche grazie alle manifestazioni di promozione di quello che è divenuto ormai un fiore all'occhiello della Puglia e anche dell'intero Made in Italy.

È per questo che l'evento salentino dedicato ai rosati registra oggi il suo successo, ma al contempo raccoglie la sfida per il prossimo anno.

Si torna già al lavoro per una altro evento firmato Rosexpo.



