

# Roséxpo 2018: i rosati italiani alla conquista dei mercati esteri

LECCE – Nell'anno di grazia dell'export del vino italiano, che vede il Bel Paese come detentore di un quinto di tutte le esportazioni mondiali del settore, con un fatturato 2017 cresciuto del 2,7% raggiungendo 11,3 miliardi di euro di quota (fonte Industry Book Unicredit), ecco che l'edizione numero 5 di **Roséxpo**, il salone internazionale dei vini rosati, promosso a Lecce da **deGusto Salento**, l'associazione dei produttori del Negroamaro, punta l'obiettivo proprio oltreoceano e prova a dare delle risposte concrete a tutte queste domande.

Un'edizione che già nei numeri segna un successo: 264 etichette, 177 aziende, 5 consorzi, 7 grandi distributori, 14 regioni italiane coinvolte, 31 etichette straniere che coprono il globo dalla Francia alla Slovenia, da Israele al Libano e ancora Georgia e Portogallo; quattro seminari con focus su quattro assi portanti della proposta dei rosati, ovvero Champagne, Provenza, Trentodoc e Lambrusco.

*«Perché parlare ancora di rosati? Perché in questo momento il trend di vendite è in crescita – racconta **Ilaria Donateo**, presidente di deGusto Salento e direttore di Roséxpo – Negli Stati Uniti, secondo un'indagine della Nielsen, ad aprile dello scorso anno quella dei rosati è stata tra le categorie di vini più attrattive e accattivanti segnando un +53% nelle vendite superando, di fatto, la vendita dei vini fermi. Anche in Italia c'è un fermento in al senso. Fino a qualche anno erano le donne a preferire i vini rosati, oggi, invece, è una passione trasversale».*

L'apertura dei lavori è prevista per **sabato 23 giugno alle 16,30** con un confronto sul tema **“Il vino rosato visto**

**oltreoceano**", al quale prenderanno parte **Steve Kim**, **Jean Marc Ducasse**, ideatore di Pink rosè festival, **Ylenia Lucaselli**, nella sua veste di Global advisor della Southern Glazer's Wine and Spirits, con sede a Miami e in Texas, **Claudia Bondi**, esperta di comunicazione, e la giornalista **Laura Donadoni**. Interverranno anche i delegati dei consorzi di Tutela di Bardolino, Valtènesi, Vini d'Abruzzo, Castel del Monte e Salice Salentino, quello del Trentodoc e ospiti autorevoli per l'apertura di una discussione che possa diventare strumento di lavoro per chi, da oggi in poi, voglia individuare le linee guida per le aziende affinché possano sviluppare maggiore appeal sui mercati internazionali.

Il taglio del nastro è affidato, non casualmente, alla donna che per conto di Vinitaly è chiamata a scandagliare ogni angolo commerciabile del pianeta, ovvero **Steve Kim**, managing director di Vinitaly International.

Quattro i seminari previsti per l'edizione numero 5 del salone internazionale dei vini rosati. Nelle sale del Castello Carlo V di Lecce protagonisti della prima giornata saranno gli **champagne** in un seminario condotto da Francesco Muci, responsabile per la regione Puglia della guida Slow Wine, in cui per gli appassionati sarà possibile degustare le grandi maison dello champagne, da *Veuve Clicquot* a *Louis Roderer*, da *Laurent Perrier* a *Jean Gosset* per chiudere con *Vranken Demoiselle*, tutti rigorosamente declinati nella versione rosè. A seguire, e con il supporto sia nella tecnica sia nella narrazione del professor Giuseppe Baldassarre, consigliere nazionale AIS, e di Jean Marc Ducasse, l'asse si sposterà sui **rosati francesi made in Provenza**.

La seconda giornata dei lavori focalizza l'attenzione sull'Italia, con un focus sul **Trentodoc** e sui rosati di montagna delle Dolomiti con un viaggio tra diverse aziende blasonate con la cui storia spesso si intrecciano le vicende italiane. Infine per concludere l'esperienza sui rosati sarà Maura Gigatti, miglior sommelier del Lambrusco 2016, a

condurre un seminario su un vitigno non sempre valorizzato, ma che nella sua versione rosè riesce ad esprimersi con punte di altissimo interesse.

Il primo venerdì dell'estate è rosa. I consorzi di tutela del Chiaretto di Bardolino, Valtènesi, Cerasuolo d'Abruzzo, Castel del Monte e Salice Salentino, in collaborazione con deGusto Salento, a margine della firma del Patto d'Intenti per la valorizzazione del vino rosato autoctono italiano, presentano #oggirosé. Venerdì 22 giugno 2018 l'Italia si colorerà di rosa con una serie di aperitivi, cene e degustazioni che vedranno coinvolte cantine, enoteche, wine bar e ristoranti di tutta la penisola.

L'iniziativa che precederà Roséxpo a Lecce è stata studiata con il Consorzio del Salice Salentino. Cinque wine bar, ovvero Mastro, Caffè Anfiteatro, Doppio 0, Crianza. Mamma Elvira, all'esterno delle loro attività avranno una postazione con somministrazione di vini Rosati sia del Consorzio del Salice (4 etichette a marchio DOC ) sia delle aziende di deGusto.

La somministrazione sarà a cura di un Sommelier AIS e sarà completamente gratuita per tutti gli ospiti che si alterneranno tra le 19 e le 22 di venerdì 22 giugno.

