AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

FOOD & ROSE' SELECTION: L'AQUILA CAPITALE MONDIALE PER 3 GIORNI DEL VINO ROSATO

21 Maggio 2021



L'AQUILA – "Il Food & Rosé Selection sarà un evento strategico per la promozione dell'Abruzzo, del suo straordinario vino rosè e della sua enogastronomia di eccellenza. E' il primo evento che si svolge in questa fase di uscita dall'emergenza covid-19, un messaggio di speranza".

Così il vicepresidente della Regione Abruzzo, Emanuele Imprudente, con delega all'Agricoltura, durante la conferenza stampa di presentazione, alla Terrazza Civita del Palazzo Generali di Piazza Venezia a Roma, della "Food & Rosé Selection by CMB", la prima edizione della sfida di degustazione di vini rosé, organizzata dal Concours Mondial de Bruxelles.

L'evento internazionale, organizzato in collaborazione con la Regione Abruzzo, chiamerà a raccolta a L'Aquila personalità del mondo del vino rosato e della gastronomia d'eccellenza, ma anche i vini premiati con le Grandi Medaglie d'Oro e le Medaglie d'Oro nella prima edizione della Selezione Rosé by CMB che si è svolta lo scorso marzo a Bruxelles.

Saranno loro, infatti, insieme ai piatti firmati dai docenti e dai ragazzi dell'istituto alberghiero Leonardo da Vinci dell'Aquila, i protagonisti della tre giorni aquilana che, oltre a intense sessioni di degustazioni, prevede anche incontri di approfondimento e dibattito sui grandi temi legati al drink pink.

Oltre 120 le etichette in gara, provenienti da Austria, Belgio, Bulgaria, Spagna, Francia, Italia, Grecia, Portogallo, Moldavia, Romania e Slovacchia. Quarantacinque, invece, gli esperti degustatori internazionali – tra sommelier, critici, buyer, giornalisti e rappresentanti di organizzazioni – che vestiranno i panni di giudici per definire l'abbinamento gastronomico più adatto per ogni vino medagliato e per assegnare dunque i Trofei Food & Rosé Selection.

Oltre al vice presidente Imprudente, presenti alla conferenza stampa Baudouin Havaux, presidente del Concours Mondial de Bruxelles e della Food & Rosé Selection by CMB; **Lido Legnini**, vice presidente della Camera di commercio Chieti Pescara; Valentino Di Campli, presidente del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo.

"Il vino rosè è un vino nobile – ha detto Havaux -, in grande crescita. Per noi l'Italia è simbolo di eleganza e di buon vivere, luogo dei piaceri. Siamo stati pertanto onorati di avere la fiducia della regione Abruzzo, non a caso una delle leader nella produzione del vino rosè.

Abbiamo voluto dare, al di òa della competizione per lo scettro del miglior vino, un senso informativo di alto livello all'evento con tre conferenze su produzione, consumo e commercializzazione del vino rosè".

Ha aggiunto Imprudente: "Il nostro cerasuolo è uno dei vini giovani con importante crescita sul mercato, la sua qualità va promossa, nella consapevolezza che il mondo del vino è trainante per la nostra economia. Questa tre giorni sarà per noi anche un riconoscimento internazionale".

"L'Abruzzo ha saputo cogliere una grande opportunità – ha detto Di Campli -, le dinamiche di mercato e di gusto mostrano un crescente apprezzamento dei vini rosa. E in Abruzzo se ne producono 10 milioni di bottiglie, è importante però farsi conoscere ancor di più all'estero. Non dimentichiamo poi che in Abruzzo c'è l'unico rosa con denominazione di origine controllata, il cerasuolo".

Legnini che ha portato il saluto anche della Camera di commercio Gran Sasso d'Italia e ha concluso: "Il nostro ruolo sarà di affiancamento, nasce da un accordo recentemente firmato con l'assessorato all'Agricoltura, per valorizzare i nostri prodotti, in un ottica di tutela del territorio e di sviluppo turistico. Sarà importante nella tre giorni, le molte opportunità di incontro e sinergia tra operatori del settore abruzzesi, italiani e internazionali. Il nostro vino rosa è altamente competitivo, ma come sbocco ha prevalentemente il mercato interno, molte prospettive ci sono sul fronte dell'internazionalizzazione".

IL PROGRAMMA

Si comincia sabato 5 giugno con le sessioni di degustazioni alla cieca, durante le quali i giudici dovranno classificare le etichette in base alla loro tipicità e alla loro capacità di sposarsi con otto specifiche categorie di piatti: aperitivo; pesce crudo; pesce cotto; salumi; carni cotte; cibi piccanti; formaggi; dessert.

Una volta definito il potenziale abbinamento per ogni vino medagliato, domenica 6 giugno si entra nel vivo del concorso con una sorta di tête-à-tête, dove si deciderà quale vino rosato sarà il migliore per ogni categoria di cibo e dunque quale pink label conquisterà uno degli otto Trofei Food & Rosé Selection previsti dalla competizione (Miglior vino rosato da aperitivo; Miglior vino rosato per il pesce crudo; Miglior vino rosato per il pesce cotto; Miglior vino rosato per salumi; Miglior vino rosato per la carne cotta; Miglior vino rosato per il cibo piccante; Miglior vino rosato per il formaggio; Miglior vino rosato per il dessert). Nella fase finale, infatti, i giurati degusteranno di nuovo i vini valutati precedentemente alla cieca, ma questa volta insieme al piatto della categoria a cui sono stati assegnati.

Ad arricchire il programma della Food & Rose Selection by CMB, infine, quattro incontri- dibattiti sui temi di maggiore interesse per il comparto dei vini rosé (disponibili anche in streaming), che spaziano dalle tendenze globali alle principali evoluzioni tecniche nella produzione, fino al packaging e al marketing, passando per il focus sui rosati italiani da uve autoctone, visibili anche in diretta e sempre disponibili sull'account YouTube del Concours Mondial de Bruxelles: https://www.youtube.com/user/Vinopres):

Venerdì 4 giugno, ore 17.30 – Palazzo della Regione

"CERASUOLO, CHIARETTO, ROSATO: I ROSÉ ITALIANI DA UVE AUTOCTONE"

A cura di Davide Acerra, amministratore e responsabile della comunicazione del Consorzio per la Tutela dei Vini d'Abruzzo (lingua italiana, con traduzione simultanea in inglese).

Venerdì 4 giugno, ore 18.30 – Palazzo della Regione

"PASSATO, PRESENTE E FUTURO DEL VINO ROSATO: PRINCIPALI EVOLUZIONI TECNICHE E CONSEGUENZE SUL PRODOT TO"

A cura di Gilles Masson & Nathalie Poulzagues, rispettivamente direttore e project manager del Centro di ricerca e sperimentazione sul vino rosato in Provenza (lingua francese, con traduzione in inglese).

Sabato 5 giugno, ore 8.45 – Istituto alberghiero

"TENDENZE GLOBALI DEL VINO: L'OPPORTUNITÀ DEL ROSÉ"

A cura di Pierpaolo Penco, consulente di marketing enogastronomico di Affinamenti e Country Manager Italia di Wine Intelligence (lingua inglese).

Domenica 6 giugno, ore 8.45 – Istituto alberghiero

“LE NUOVE FRONTIERE DEL PACKAGING E DEL MARKETING DEI VINI ROSATI”

A cura di Kateřina Slezáková e Gaia Gottardo, rispettivamente responsabile marketing di Vinolok e distributore Vinolok presso Amorim Cork Italia S.p.A. (lingua inglese).

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli