Bererosa 2024: torna il fascino dei rosati a Villa Appia Antica

Il 4 luglio torna l’evento glamour dell’estate romana, organizzato dalla rivista Cucina&Vini: sessanta aziende e oltre duecento etichette per celebrare l’appeal di un vino sempre più amato

Affascina per la sua **versatilità e freschezza**, offrendo un equilibrio perfetto tra la leggerezza dei bianchi e la complessità dei rossi: il **vino rosato** è diventato negli ultimi anni la scelta elegante e perfetta per ogni occasione, dall’aperitivo alle cene gourmet.

E come ogni estate, torna a Roma **Bererosa 2024** a celebrarne il fascino senza tempo, nella sua tredicesima edizione: una giornata imperdibile per tutti gli appassionati del vino dal color pastello e dai profumi inebrianti.

Il 4 luglio, infatti, la storica **Villa Appia Antica** di **Roma** si tingerà di rosa, nell’appuntamento

organizzato dalla rivista **Cucina&Vini**, con un programma che vedrà la partecipazione di **sessanta aziende vitivinicole** italiane e la possibilità di degustare **oltre duecento diverse etichette**.

Vino rosato, la crescita di un fenomeno

Negli ultimi anni, i vini rosati hanno vissuto una crescita impressionante, trasformandosi da semplice tendenza a fenomeno consolidato nel panorama enologico mondiale. Attuali, trasversali e versatili, i rosati continuano a conquistare il favore dei consumatori, come conferma **Francesco D'Agostino**, Direttore di **Cucina & Vini**

> *«Un recente studio pubblicato da Oiv analizza la produzione e i consumi mondiali dei vini in funzione del colore e che ci racconta, numeri alla mano, come i rosati proseguono nella loro costante progressione che in venti anni li ha portati a crescere da poco più di 16 milioni di ettolitri a quasi 21 milioni. Nello stesso periodo il vino rosso ha perso la bellezza del 25%, arrivando a circa 110 milioni di ettolitri nel 2021, mentre il bianco si attesta sul risultato di venti anni fa, 130 milioni di ettolitri, grazie soprattutto alla forte spinta dei vini spumanti. Evidente come nella sua crescita il vino rosa stia portando via quote di mercato al vino rosso, riuscendo a incontrare un gradimento senza condizionamenti e, soprattutto, un interesse generalizzato che coinvolge anche il pubblico più giovane»*

60 aziende e oltre 200 vini in degustazione a Bererosa 2024 il 4 luglio @Ufficio Stampa

Bererosa 2024: un percorso di degustazione unico

Anche l'edizione di quest'anno si svolgerà con la formula del **Walk Around Tasting**, permettendo ai visitatori di degustare liberamente le diverse etichette nell'incantevole scenario di **Villa Appia Antic**a, tra alberi secolari e le rovine della Regina Viarum.

Sarà un'occasione per approfondire la conoscenza dei rosati, sia fermi che mossi, esplorando le caratteristiche e le sfumature che li rendono così apprezzati.

Eccellenze gastronomiche in abbinamento

Come da tradizione degli eventi firmati **Cucina&Vini**, **Bererosa 2024** non si limiterà al vino. La manifestazione proporrà anche una selezione di eccellenze gastronomiche per accompagnare le degustazioni. Tra i protagonisti della food area ci sarà **Villani**, storica azienda di salumeria italiana fondata nel 1886, che delizierà il pubblico con i suoi pregiati salumi, tra cui l'immancabile pizza e mortazza.

Il Pescatorio, realtà romana specializzata in preparazioni di pesce crude e cotte, e **La Bottega dell'Oliva Ascolana**, con i tipici fritti marchigiani, arricchiranno ulteriormente l'offerta culinaria.

Spazio al relax per chi desiderasse una pausa ristoratrice durante l'evento: sarà disponibile, infatti, un coffee point firmato **Caffè Toraldo**, torrefazione campana che da 50 anni porta l'espresso napoletano in tutto il mondo.

Non mancherà, inoltre, un corner dedicato alla degustazione di **olio extravergine di oliva** di qualità, un elemento immancabile negli appuntamenti enogastronomici di **Cucina&Vini**.

Appuntamento, quindi, con **Bererosa 2024** che torna a Roma giovedì 4 luglio, dalle ore 17.00 alle 23.00, presso Villa Appia Antica, in Via Pompeo Licinio 87.

Il prezzo del biglietto è di €20,00, comprensivo di calice e sacca. Per i sommelier, presentando la tessera associativa, il costo sarà invece di €15,00.

I biglietti sono acquistabili online a questo link o direttamente alla manifestazione.

Data di creazione
02/07/2024
Autore
redazione