



## Italia in Rosa 2018, deliziosi vini rosè sul Lago di Garda

**La kermesse che si è svolta al Castello di Moniga del Garda ha evidenziato un crescente interesse verso i rosati. Prende piede un aspetto identitario che, sostenuto da un profilo qualitativo sempre più elevato, sembra essere alla base di una vera e propria scuola di pensiero.**



Panorama di Moniga del Garda (Foto © Pamela Mussio)

**Da venerdì 1 a domenica 3 giugno** si è tenuta nel **Castello di Moniga del Garda (BS)** l'undicesima edizione di **Italia in Rosa**, una delle più importanti rassegne dedicate ai vini rosati.

Un pubblico molto numeroso ha degustato tanti **rosè** provenienti dalle aziende aderenti al [Consorzio Valtenesi](#), al [Consorzio Bardolino](#) ma anche a quelli di Castel del Monte, Salice Salentino e Abruzzo con i quali è stato siglato un particolare accordo.

*«Questo patto nasce come naturale conseguenza della prima vendemmia in Valtènesi in cui tutti i produttori hanno lavorato uniti sotto un'unica denominazione, ha detto il presidente del Consorzio Valtènesi **Alessandro Luzzago**. La naturale conseguenza è stato l'avvio di un percorso di collocamento nel panorama mondiale dei rosè, rafforzato proprio con la crescita continua di Italia in Rosa che è ormai considerata non solo una rassegna ma anche un momento di sintesi e riflessione».*

Erano inoltre presenti etichette di altre **zone d'Italia e della Provenza**, introdotte nella mattinata di sabato 2 giugno da una **masterclass** presso la sede del Consorzio Valtenesi a Puegnago del Garda.

## **Italia in Rosa 2018, com'è andata la rassegna**

Nonostante l'edizione 2018 – rispettando la normativa sulla sicurezza e garantendo un'ottimale organizzazione – abbia chiuso gli accessi a 2000 tagliandi paganti al giorno e abbia alzato lievemente il prezzo del biglietto, il registro delle presenze ha segnato un numero **record di visitatori**. Nel **biglietto di ingresso** erano comunque compresi il calice da degustazione in vetro e la sacca, nonché il catalogo dei produttori con tutti i riferimenti e gli uvaggi.

Gli stand, disposti su due livelli seguendo il profilo della collinetta su cui si erge il Castello di Moniga del Garda, sono stati egregiamente gestiti dagli esperti dell'[Onav](#) e in parte da **alcuni produttori** che – con passione e competenza – hanno guidato i visitatori alle degustazioni.

Sempre più ampia la presenza di giovani e di donne in rappresentanza delle cantine e anche tra gli appassionati, segno che l'intento dei Consorzi di **diffondere il consumo responsabile di vini rosè** sta dando i suoi frutti.

## Il Chiaretto Valtenesi e Bardolino



Calice da degustazione (Ph © Pamela Mussio).

La parte del leone l'hanno fatta le bottiglie di [Chiaretto Valtenesi](#), ottenuto principalmente con vitigni Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera e, anche se in via residuale, da Rebo.

---

Interessante anche il **Chiaretto Bardolino**, ottenuto dalle uve autoctone della sponda veronese quali Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara.

Inoltre, sempre più presente è la **produzione biologica** che in alcuni casi porta ad ottenere un prodotto molto dolce, fruttato con retrogusto di pompelmo e pesca ben evidente. Tra i migliori vini autoctoni presenti quello della **Cantina Scolari**, che ha ricevuto il Trofeo Pompeo destinato ai Chiaretti della Vendemmia 2017.

Grazie anche al suggestivo e affascinante panorama sul Lago di Garda e alla presenza di una fornita rappresentanza di produttori, la manifestazione si è confermata anche quest'anno come un appuntamento imperdibile per gli amanti del settore enologico.

**Data di creazione**

14/06/2018

**Autore**

pamela-mussio