

Italia in Rosa 2019, a Moniga del Garda il festival di vini rosa

scritto da Pamela Mussio | 16/06/2019



La manifestazione che si è svolta nei pressi del Lago di Garda ha dimostrato il crescente interesse verso il settore dei vini rosè. Oltre al Consorzio Valtènesi erano presenti i fondatori del neonato Istituto del Vino Rosa Autoctono presieduto da Franco Cristoforetti.

Da venerdì 7 a domenica 9 giugno si è tenuta, nel Castello di Moniga del Garda (Bs), **Italia in Rosa 2019**, la dodicesima edizione della più importante rassegna italiana dedicata ai vini chiaretto, rosè e [rosati](#).

Grazie al clima estivo, un pubblico variegato composto da appassionati ed esperti del settore ha potuto degustare con vista sul lago vini provenienti da diverse aree italiane. In particolare, i padroni di casa del [Chiaretto Valtènesi](#) sono stati affiancati da rappresentanti del Chiaretto di Bardolino, del Cerasuolo d'Abruzzo, del Castel del Monte, del Salice Salentino e del Cirò.

«Le sei denominazioni rappresentano una massa critica di 25 milioni di bottiglie, sufficiente per autorizzare un pensiero più ambizioso di valorizzazione per far crescere quella quota di consumo rosa che da noi è in aumento - spiega una nota del Consorzio Valtènesi - Sognando magari la Francia dove su 100 bottiglie di vino fermo consumate 33 sono rosa, 48 rosse e 19 bianche».

Italia in Rosa 2019, come è andata la rassegna

Confermato, anche per quest'edizione, il **biglietto a prezzo contenuto con calice in vetro e sacca** nonchè l'accesso limitato a 2000 persone per giornata. Non poteva mancare anche l'utile catalogo dei produttori con gli uvaggi e i vini disponibili per la degustazione.

Gli stand, disposti sotto due tendoni con vista lago e circondati dal prato della collina su cui sorge il Castello di Moniga, sono stati gestiti nella maggior parte dei casi dagli esperti ONAV, affiancati dai produttori stessi, favorendo così il contatto diretto con il pubblico.

Interessante il **vino rosa ottenuto da Nero d'Avola**, così come la presenza di diverse bottiglie di **spumante rosato** ottenuto con gli stessi uvaggi del Chiaretto.

«La scelta di produrre anche bollicine non è stata data da una particolare richiesta dei consumatori - spiega uno dei soci della Società Agricola La Meridiana - ma dalla necessità di differenziare il posizionamento sul mercato».

Dal vicino stand delle **Cantine la Pergola** fa eco un secondo produttore il quale aggiunge che il clima e il maltempo stanno incidendo negativamente sulla produzione vinicola. Questo obbliga a valorizzare al meglio i prodotti per cercare di non perdere mercato e le bollicine potrebbero costituire un'importante carta da giocare.

Oltre ai vini era presente anche un angolo ristoro con **risotto alle fragole**, pasta mantecata nel grana, tagliere di formaggi di Tremosine. Infine, ad illuminare la serata, numerosi palloni rosa disseminati lungo il versante della collina.