



Tutto il fascino dei vini rosati: con Chiara Giorleo in un viaggio tra stile e tradizione

Alla scoperta di produzioni e nuove tendenze nell'intervista alla co-curatrice di 100 Best Italian Rosè, la guida online sui migliori rosé del Bel Paese

Un mondo in evoluzione, fatto di charme e versatilità a tavola, freschezza e struttura. Negli ultimi anni, i **vini rosati hanno conosciuto un vero e proprio rinascimento**: già il loro colore, d'altronde, dal rosa pallido al ciliegia intenso, seduce gli occhi prima ancora del palato, rivelandosi di per sé un invito alla degustazione.

Considerati un tempo vini da serie B e non più relegati a semplice alternativa tra il bianco e il rosso, gli affascinanti rosé hanno visto un cambiamento significativo nella percezione di pubblico ed esperti del settore, affermandosi definitivamente come scelta di primo piano.

Lo dimostra il successo crescente della guida online **100 Best Italian Rosé**, curata da **Chiara Giorleo**, insieme ad **Antonella Amodio**, **Adele Elisabetta Granieri** e **Raffaele Mosca**, edita da **LucianoPignataro Wine&Blog**.

Una passione per i rosati che ha portato la nota critica enogastronomica a diventare una vera e propria ambasciatrice di questi vini, promuovendone non solo le virtù ma segreti, tendenza e qualità.



I curatori della guida 100 Best Italian Rosé.

L'animo elegante dei vini rosati tra innovazione e tesori nascosti

Nell'immaginario collettivo, il vino rosato è stato spesso associato a un calice da sorseggiare solo d'estate. Ma dietro questa semplicità apparente si nasconde un mondo ben più complesso e sfaccettato, fatto di storia, tradizione e soprattutto di passione.

Una combinazione di fattori che hanno contribuito a ridefinirne l'immagine e a favorirne la diffusione tra i consumatori: tra questi, l'estrema versatilità nel prestarsi a una vasta gamma di abbinamenti culinari.

*«Si è infatti innescato un circolo virtuoso – spiega **Chiara Giorleo** – grazie al concatenarsi di una serie di fattori, ciascuno dei quali potrebbe essere sia causa sia conseguenza dell'altro. Il miglioramento delle tecniche e delle conoscenze ha innalzato*

la qualità, di conseguenza, la scelta e l'apprezzamento del vino rosa»

Non solo un vino estivo, ecco perché i rosati piacciono sempre di più

Da alternativa minore a scelta di prima classe, la percezione del vino rosato ha subito un'evoluzione significativa negli ultimi anni, a partire da una **maggiore attenzione alla qualità**.

I produttori stanno infatti investendo in ricerca e sviluppo nel perfezionare i metodi di vinificazione, ottenendo rosati di alta qualità con una gamma di stili e profili aromatici, come racconta **Chiara Giorleo**:

«Si stanno rompendo i pregiudizi che hanno caratterizzato la categoria: non sono né vini da donna né esclusivamente estivi e, soprattutto, non sono più un prodotto di risulta ma frutto di un progetto completo, volto alla qualità. E poi, non è un vino esclusivamente d'annata. Infatti, mai come quest'anno, la guida ha mostrato che il rosato può essere un vino da consumare anche con alcuni anni di riferimento alle spalle: abbiamo premiato infatti un Chiaretto Bardolino del 2019, pensato per essere rilasciato sul mercato con questa età»



«Si stanno rompendo i pregiudizi che hanno caratterizzato la categoria», spiega Chiara Giorleo.

Dati e nuove tendenze: i rosati conquistano sempre più appassionati

I dati parlano chiaro: i rosati stanno conquistando sempre più appassionati, soprattutto tra i giovani. Secondo le ultime rilevazioni, infatti, **il consumo di questi vini è aumentato del 20% negli ultimi tre anni**, con un picco significativo soprattutto tra le fasce di età più giovani, attratti dalla freschezza e dalla facilità di abbinamento di questi vini ma anche dalla forte influenza dei social media.

La curiosità e il desiderio di sperimentare nuove esperienze di gusto sono fattori chiave anche tra i meno giovani dove si osserva un crescente apprezzamento, segno di un vino che sa parlare a tutte le generazioni.

*«Su questo ci sono diversi punti di vista – ci spiega la critica enogastronomica **Chiara Giorleo** – c'è anche chi ritiene che la moda possa essere già passata e che sul mercato i numeri non siano comunque così confortanti, nonostante il crescente interesse. Secondo altri ancora, sono i produttori a non investire in modo serio e professionale»*

Dati e tendenze (ora c'è la moda dei rosati provenzali, per esempio) che mutano continuamente ma rimane sempre e comunque, una questione di gusto personale.

La versatilità a tavola: il bere rosa come esperienza gastronomica

C'è una maggiore attenzione alla salute e alla moderazione del consumo di alcol, con una preferenza per **vini che si abbinano ad una cucina più leggera** e i rosati, su questo, sono principi indiscussi.

Apprezzati per la **caratteristica di unire freschezza e struttura**, la loro versatilità li rende perfetti sì per aperitivi e piatti leggeri ma anche per accompagnare cene più strutturate.

Le nuove tendenze riflettono, inoltre, una crescente apertura alla sperimentazione in vari contesti gastronomici e sociali. I rosati sono **sempre più abbinati a piatti della cucina etnica e fusion**, per esempio, che mescolano elementi di diverse tradizioni culinarie come il sushi.

Ma è la regina della tradizione italiana a tavola che vince su tutti, come racconta la co-curatrice di **100 Best Italian Rosé**:

«Senza dubbio, è l'abbinamento con la pizza, che a sua volta vive un momento di crescita internazionale. La cucina si è "alleggerita" contribuendo al calo dei consumi dei rossi, così il rosato si rende imprescindibile, a causa dell'innalzamento delle temperature, per certi abbinamenti, ad esempio di terra»

Chiara Giorleo: una voce autorevole del rosato italiano

Dopo la laurea in Economia Aziendale conseguita tra Italia e Malta, si specializza in marketing e

comunicazione enogastronomica con esperienze di studio e lavoro in Italia e all'estero.

Ha lavorato, infatti, in **Canada** presso la Camera di Commercio di Toronto, in **California**, dove ha studiato Wine Marketing&Sales presso il Napa Valley College e nel **Regno Unito** nello staff dei Decanter World Wine Awards.

Oggi lavora come critica enogastronomica freelance con collaborazioni e pubblicazioni in Italia, USA, Russia e Inghilterra, nonché titolare del blog chiaragiorleo.com in italiano e inglese.

È inoltre giudice per concorsi nazionali e internazionali come l'**IWC – International Wine Challenge** a Londra e referente Italia del concorso mondiale sull'enoturismo **WBV – World's Best Vineyards** ma anche docente **AIS** e **WSET** (certificata Level 4 DIPLOMA in Wines and Spirits, Londra) relatrice e guida esperta di tour enogastronomici.

Ex Delegata dell'Associazione Nazionale Donne del Vino Umbria è stata la prima donna a ricevere il **Premio Ezio Marchi** per la comunicazione, nel 2022. Vincitrice inoltre del Premio Food Blog Award di Malvarosa Edizioni, categoria "Wine&Drink", nel 2016.

Con una formazione così solida e una passione innata per il vino, Chiara ha dedicato la sua carriera alla valorizzazione dei rosati italiani: la guida online **100 Best Italian Rosè** è infatti un punto di riferimento per appassionati e professionisti, offrendo recensioni dettagliate e approfondimenti sui migliori rosati del Bel Paese.

100 Best Italian Rosè: 100 etichette che raccontano un mondo

L'Italia offre, infatti, una vasta gamma di vini rosati, ciascuno con le proprie caratteristiche distintive legate alla regione di produzione. In questo senso, **100 Best Italian Rosè** è un ottimo punto di riferimento per esplorare questa affascinante varietà: una classifica di 100 nomi per offrire uno strumento diretto da consultare gratuitamente al momento della scelta.

Edita da **Luciano Pignataro Wine Blog** la guida è giunta alla sua quarta edizione, svelando la classifica dei vincitori in occasione di [Vitignoltalia a Napoli](#), lo scorso 3 giugno.

*«La guida ha mostrato che la qualità viene da tutte le regioni – conclude nella nostra intervista **Chiara Giorleo** – con posizioni coperte da regioni non solo specializzate nei rosati, come l'Abruzzo, ma anche da regioni più difficili in termini di diversità. D'altronde, l'enorme ricchezza ampelografica italiana consente una vasta scelta delle varietà più adatte per ciascuna categoria»*

C'è solo l'imbarazzo della scelta, insomma, per scoprire che dietro ogni calice di vino rosato c'è una storia da raccontare, una tradizione da scoprire e un piacere da condividere.

Per informazioni: [100 Best Italian Rosè](#)

Data di creazione

14/06/2024

Autore

malinda-sassu