

Italia e Francia, alleanza inedita: unite per un progetto dedicato ai rosé da invecchiamento

scritto da Emanuele Fiorio | 16 Febbraio 2025



Italia e Francia, rivali storiche nel vino, si alleano per rivoluzionare il rosato: nasce Rosés de Terroir, il progetto che mira a trasformare il rosé in un vino da collezione, capace di invecchiare come i grandi bianchi e rossi. Un'utopia che diventa realtà, con cantine italiane e francesi pronte a ridefinire il futuro del rosé anche sul mercato.

Nel mondo del vino, la rivalità tra Francia e Italia è sempre stata accesa, ma oggi i due giganti enologici si trovano fianco a fianco in un progetto ambizioso: trasformare il rosé in un vino da collezione, capace di invecchiare e posizionarsi

accanto ai grandi bianchi e rossi del mondo.

L'iniziativa parte dall'associazione francese [Rosés de Terroir](#), che ha recentemente lanciato un **appello ai produttori italiani per unirsi a una nuova visione del vino rosato, basata sulla valorizzazione del terroir e sulla longevità del prodotto**. Philippe Guigal, Presidente dell'associazione e proprietario dello storico Château d'Aquéria a Tavel, ha presentato il progetto a Milano con l'invito "Rosés de terroirs, uniamoci!", segnando il primo passo verso una collaborazione transnazionale.

L'idea di creare una nicchia di mercato per rosati capaci di invecchiare rappresenta una svolta significativa in un **settore dove il consumo immediato è la norma**. L'associazione Rosés de Terroir, che già include 59 cantine provenienti da Francia, Italia, Grecia e Spagna, punta a espandersi coinvolgendo nuovi produttori italiani e a **dar vita alla prima collezione mondiale di rosati da invecchiamento**.

"Dopo vent'anni di crescita costante del mercato del rosé, è il momento di una nuova fase di sviluppo", ha spiegato Guigal. "Abbiamo bisogno di rosati che esprimano il loro terroir, posizionandosi come vini di nicchia, ricercati e apprezzati. Creare un micro-mercato per rosé da collezione, in grado di evolvere per un decennio, non è più solo un'idea, ma una reale opportunità."

All'evento milanese hanno partecipato tre cantine italiane, tutte provenienti da Bardolino: Villa Calicantus con il suo Cuvée Chiar'Otto 2023, Guerrieri Rizzardi con Cuvée Keya 2023 e Le Fraghe con Cuvée Traccia di Rosa 2021. Quest'ultima, insieme a Guerrieri Rizzardi, è già membro dell'associazione dal 2021, mentre Villa Calicantus ha recentemente fatto il suo ingresso.

Tuttavia, **il percorso per questi produttori non è privo di ostacoli**. Un caso emblematico è quello del Chiar'Otto 2020 di

Villa Calicantus, inizialmente respinto dalla commissione di degustazione del Bardolino Chiaretto DOC per non rientrare nei parametri della denominazione. Ciò nonostante, l'inclusione della cantina nell'iniziativa Rosés de Terroir ha rappresentato un'importante conferma del valore del progetto e della visione del suo proprietario, Daniele Delaini.

“Noi valorizziamo le uve dei migliori vigneti nelle aree più vocate”, ha spiegato Delaini. “In cantina rispettiamo le caratteristiche naturali dell'uva, senza modificare parametri come il grado alcolico o il colore. Utilizziamo solo lieviti indigeni, perché vogliamo che il nostro vino racconti il suo vigneto, la sua annata, la sua storia.”

L'incontro di Milano ha segnato una tappa cruciale nella definizione di un **manifesto dei rosati di terroir**, un documento che sancisce l'autenticità di questi vini e la loro capacità di esprimere il territorio d'origine. La degustazione, supervisionata da Alfredo Moccia, capo sommelier di 67 Pall Mall, e dallo chef Francesco Potenza, ha dimostrato come **questi rosati possano offrire complessità, struttura ed evoluzione**, elementi finora appannaggio solo dei rossi e dei bianchi più prestigiosi.

Con l'espansione dell'associazione e il coinvolgimento di un numero sempre maggiore di produttori italiani, il progetto Rosés de Terroir potrebbe ridefinire l'intero segmento del rosato, **spostandolo dal consumo immediato alla sfera dei vini da invecchiamento e collezione**. Un cambiamento culturale che richiederà tempo, ma che ha già acceso l'interesse di appassionati e collezionisti.

Se fino a ieri **l'idea di un rosé invecchiato per dieci anni poteva sembrare un'utopia**, oggi, grazie a questa alleanza italo-francese, si sta trasformando in una concreta opportunità di mercato.

Punti chiave:

1. **Italia e Francia collaborano per i rosé da invecchiamento:** L'associazione **Rosés de Terroir**, guidata da Philippe Guigal, punta a trasformare il rosato in un vino da collezione, capace di invecchiare fino a 10 anni.
2. **Nuova strategia di mercato per il rosato:** Dopo anni di crescita del consumo immediato, il progetto mira a posizionare il rosé tra i vini di nicchia, con maggiore struttura, complessità ed evoluzione.
3. **Prime cantine italiane aderenti:** Tre produttori di Bardolino hanno già aderito. Due sono già membri dell'associazione, mentre Villa Calicantus ha recentemente fatto il suo ingresso.
4. **Difficoltà nel riconoscimento normativo:** Il caso di **Villa Calicantus**, il cui rosato è stato respinto dalla commissione della DOC Bardolino Chiaretto, mostra le sfide nel far accettare questa nuova visione del rosé.
5. **Possibile rivoluzione del segmento rosato:** Con l'ampliamento dell'associazione e l'ingresso di nuovi produttori, il rosé da invecchiamento potrebbe conquistare un pubblico di collezionisti e ridefinire il mercato.