

Il rosé non è più un vino di stagione

scritto da Veronica Zin | 26 Giugno 2026



In occasione dell'International Rosé Day del 26 giugno 2026, tre produttori, Cantine Iuppa (Etna), Domaine Hubert Reyser (Alsazia) e Ca' di Rajo Group (Veneto/Friuli), raccontano l'evoluzione del vino rosato. Dalla stagionalità all'identità stilistica permanente, passando per scelte varietali rare e filosofie territoriali distinte, emerge una categoria matura, trasversale e sempre più riconosciuta a livello internazionale.

Il 26 giugno 2026 si è celebrato **l'International Rosé Day**, la ricorrenza nata in Francia nel 2018 per valorizzare l'arte di vivere provenzale e diventata nel tempo un appuntamento globale: enoteche, ristoranti e wine lovers di tutto il mondo organizzano degustazioni dedicate, trasformando una giornata del calendario in un momento di riflessione collettiva su una

categoria che negli ultimi anni ha ridefinito i propri confini.

Perché il rosé continua a crescere? Quali sono le scelte produttive che ne determinano l'identità? E come stanno rispondendo le cantine italiane (e non solo) a un mercato che chiede sempre più autenticità?

In occasione dell'International Rosé Day abbiamo scelto di non limitarci a presentare una selezione di etichette, ma di **interpellare direttamente alcuni produttori per raccogliere la loro lettura del fenomeno**. Ne è emerso un quadro articolato, in cui convivono tradizioni territoriali lontanissime tra loro – l'Etna, il Friuli, il Veneto, l'Alsazia – e una visione condivisa: **il rosato non è più un vino di stagione, ma una categoria che ha conquistato una propria dignità stilistica e commerciale**.

Abbiamo intervistato **Ugo Nicosia, Direttore Commerciale & Marketing di Cantine Iuppa, Lionel Reyser, titolare di Domaine Hubert Reyser e Simone Cecchetto, CEO di Ca' di Rajo Group**.

Il rosato viene spesso descritto come il vino perfetto per l'estate. Quali fattori produttivi e sensoriali ne determinano il posizionamento come scelta ideale per la stagione estiva?

Ugo Nicosia: Il vino rosato rappresenta il prodotto di maggiore bevibilità rispetto agli altri vini, in considerazione delle caratteristiche di freschezza, dei profumi floreali e fruttati e di un livello alcolico mai troppo alto. Servito a temperature fresche, rappresenta un compagno ideale nei momenti di condivisione, senza troppe pretese.

Lionel Reyser: Credo che ciò che rende il rosato un eccellente

vino estivo siano semplicemente le sue caratteristiche. Per la maggior parte, i rosati sono vini secchi e dotati di una piacevole acidità. Nei mesi più caldi, le persone cercano un vino fresco, dissetante e facile da bere, con un tenore alcolico generalmente contenuto. Anche il colore è un elemento importante: l'estate è sinonimo di fiori, vitalità e momenti di festa, e questa tonalità si sposa perfettamente con tale immaginario.

Simone Cecchetto: Il successo del rosé durante la stagione estiva deriva dalla sua capacità di unire caratteristiche tipiche dei vini bianchi e dei vini rossi: da un lato freschezza, aromaticità e facilità di beva; dall'altro una maggiore struttura e personalità che lo rendono particolarmente appagante. Dal punto di vista sensoriale, il consumatore ricerca profumi fruttati e floreali, spesso con note tropicali e agrumate, accompagnati da una piacevole freschezza gustativa. Anche l'aspetto visivo gioca un ruolo importante: il colore rosato è immediatamente associato a convivialità, leggerezza e momenti all'aria aperta. Un contributo fondamentale alla crescita della categoria è arrivato dalla Provenza, che negli ultimi anni ha saputo costruire un'immagine internazionale del rosé come vino elegante, moderno e versatile.

Il rosé ha vissuto un boom raccogliendo apprezzamenti soprattutto tra le consumatrici. Dal vostro osservatorio, qual è la percezione attuale nei confronti di questa categoria?

Ugo Nicosia: Storicamente il primo approccio al vino delle donne è rappresentato dal vino frizzante: leggerezza e bevibilità ne fanno le caratteristiche principali. Il rosato, dalla sua, ha anche una nuance di colore particolarmente delicata che, senza appesantire, rappresenta il prodotto

ideale per momenti di condivisione pura.

Lionel Reyser: Inizialmente il rosato era associato principalmente alla stagione estiva e alle grigliate tra amici, ma nel tempo questa immagine si è ampliata fino a comprendere qualsiasi occasione caratterizzata dalla gioia e dalla condivisione. Oggi i rosati hanno acquisito maggiore struttura e complessità, ma i consumatori continuano a ricercare un vino piacevole e immediato, adatto a ogni occasione e simbolo di convivialità.

Simone Cecchetto: Oggi non lo consideriamo più un prodotto destinato a un pubblico specifico: il rosé è diventato una categoria trasversale che piace a consumatori di età e profili molto diversi. Le prospettive di crescita restano positive perché risponde perfettamente alle nuove occasioni di consumo: è uno dei protagonisti dell'aperitivo, soprattutto nei mesi più caldi, apprezzato per immediatezza, versatilità e capacità di accompagnare momenti conviviali. Vediamo in particolare un forte interesse da parte dei giovani consumatori e degli appassionati più evoluti, che ricercano vini equilibrati, piacevoli e meno impegnativi rispetto ad alcune tipologie tradizionali, senza rinunciare alla qualità e alla complessità aromatica

Quale filosofia guida la vostra interpretazione del vino rosato?

Ugo Nicosia: Cerchiamo un vino dal colore scarico, in stile provenzale, che rappresenti però il territorio di provenienza attraverso l'enfatizzazione, nel nostro caso, di una profonda mineralità vulcanica e di una marcata acidità che ne amplifichi la bevibilità. L'uso esclusivo dell'acciaio completa il quadro con note olfattive nette e riconoscibili, in linea con i trend che vedono i vini di grande bevibilità in forte ascesa.

Lionel Reyser: La mia visione rimane fedele al concetto

originario. Voglio che i miei rosati siano autenticamente freschi, ma anche dotati di struttura, frutto ed eleganza. Devono restare vini facili da bere e accessibili, perfetti sia come aperitivo sia a tavola durante il pasto. Nel mio caso il consumo era un tempo fortemente stagionale, mentre oggi alcune persone bevono rosato durante tutto l'anno.

Simone Cecchetto: La nostra filosofia è orientata a proporre rosati che abbiano una forte identità territoriale e varietale, evitando prodotti standardizzati. Con Ca' di Rajo abbiamo valorizzato il Manzoni Rosa, un vitigno estremamente raro e distintivo che rappresenta un unicum nel panorama italiano. Con Aganis abbiamo invece puntato su una lunga permanenza in autoclave per ottenere maggiore complessità, struttura e profondità gustativa. Pur con stili differenti, entrambi i progetti condividono la stessa visione: offrire rosati autentici, riconoscibili e capaci di distinguersi attraverso la qualità, il territorio e il lavoro svolto in cantina.

Ma quali rosati propongono le cantine in occasione dell'International Rosé Day?

Cantine Iuppa (Etna)

Cantine Iuppa propone **Ata**, un omaggio alla più antica tradizione vitivinicola etnea, il rosato. Nasce da vigneti di Nerello Mascalese siti a Milo, in Contrada Salice, a 500 metri sul livello del mare, coltivati a doppio cordone speronato su terreni lavici di medio impasto.

Domaine Hubert Reyser (Alsazia)

Distribuito in Italia da Ca' di Rajo Group, il **Crémant d'Alsace AOC Rosé Brut** di Domaine Hubert Reyser è un Crémant biologico prodotto in purezza da Pinot Noir, con tre anni di maturazione sui lieviti dalla veste rosa salmone ed un perlage delicato e persistente.

Ca' di Rajo Group (Veneto / Friuli)

Ca' di Rajo Group porta al Rosé Day due proposte che raccontano due territori e due filosofie produttive distinte. Il **Manzoni Rosa Millesimato Extra Dry** nasce da uno dei vitigni più rari al mondo: il Manzoni Rosa, incrocio tra Traminer e Trebbiano messo a punto dal professor Luigi Manzoni, coltivato a San Polo di Piave secondo il sistema Bellussera, metodo di allevamento ormai in via di estinzione risalente alla fine dell'Ottocento.

Con il marchio **Aganis**, nei Colli Orientali del Friuli, il Gruppo propone invece il **Pinot Nero Rosé Millesimato Brut "Slusint"**: sentori fruttati di ciliegia, ribes e lampone, con leggere declinazioni speziate. Una lunga permanenza in autoclave, tra i 10 e i 12 mesi, gli conferisce complessità, struttura e profondità gustativa.

Punti chiave

1. **Il rosato ha conquistato dignità stilistica propria**, superando l'etichetta di vino puramente estivo o occasionale.
2. **Mineralità vulcanica, Pinot Noir biologico e vitigni rari** definiscono le identità territoriali dei produttori interpellati.
3. **I giovani consumatori guidano la crescita della categoria**, attratti da equilibrio, aromaticità e minore impegno gustativo.
4. **La Provenza ha costruito il modello internazionale** del rosé come vino elegante, moderno e versatile, influenzando tutto il settore.
5. **Il consumo si è destagionalizzato**: oggi il rosato accompagna aperitivi, pasti e occasioni conviviali durante tutto l'anno.

