



REGIONE SICILIANA  
ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO

# I VINI ROSATI

*A cura OdCC Vini IRVO*

## **Introduzione-**

Per vini rosati genericamente s'intendono vini prodotti a partire da vitigni a bacca rossa vinificati in bianco che abbiano cioè compiuto una macerazione con un tempo di contatto molto breve con le bucce e vinaccioli, in maniera che il rilascio delle sostanze coloranti e dei tannini avvenga in misura limitata, o, in alcuni casi, possono essere ottenuti anche dalla vinificazione congiunta di uve a bacca rossa insieme ad uve a bacca bianca.

Ma in realtà con il termine di vini rosati o rosè, si intende una vasta gamma di prodotti molto eterogenea; si passa da vini da tonalità rosate molto debole (vedi i vini rosati provenzali) a vini dalle tonalità più intense (vedi i nostri Chiaretti e Cerasuoli).

Negli ultimi anni i consumi e la produzione dei vini rosati si vanno indirizzando verso le nuance più tenui, alla stregua delle produzioni provenzali.

La diversità di **colore** dipende soprattutto dalla tecnica di produzione ma anche dalle varietà impiegate e dalla zona geografica di produzione.

Emil Peynaud, riconosciuto da tutti come il padre dell'enologia moderna, diceva che "Il colore di un rosato costituisce la metà del suo fascino".

Nella categoria rosati vi rientrano sia vini **secchi che abboccati** ed amabili, ma c'è da dire che solo negli USA vengono prodotti e consumati vini rosè con contenuto zuccherino più elevato, nel resto dei Paesi si prediligono quasi esclusivamente vini rosati secchi.

Negli Usa vengono infatti prodotti i cosiddetti blush wines vini rosati amabili spesso con lieve effervescenza (White zinfadel, White Grenache, Cabernet Blanc, Merlot blanc e Blanc de Pinot Noir) prodotti dalla vinificazione in bianco di uve a bacca nera senza macerazione, il leggero colore è ottenuto durante la pigiatura.

La **durata del tempo di macerazione** dipende essenzialmente dalla capacità colorante dell'uva e e dal tipo di rosato che si vuole ottenere.

Una vecchia classificazione distingue i *vini di una notte*, se la macerazione ha una durata di 6-12 ore, *vini di un giorno* se la macerazione di circa 24 ore, i *vin gris* sono invece vini dal colore tenue derivanti da uve con capacità colorante molto bassa, come, per esempio i Cinsaut rose, il Cinsaut Gris ed il Cinsaut, ottenuti con la vinificazione in bianco evitando la macerazione cioè il contatto del mosto con le bucce, questa tecnica viene usata anche in alcune zone della Francia utilizzando uve Gamy quando le uve non raggiungono una maturazione ottimale per la produzione di vino rosso.

Una altra tecnica usata per la produzione dei vini rosati è il cosiddetto *saigèe*, comunemente noto anche come salasso. Questa tecnica è generalmente utilizzata da cantine che producono vini rossi e da alcuni produttori di Champagne Rosé. La tecnica del *salasso* consiste nel prelevare una certa quantità di mosto dalla vasca di macerazione nella quale si sta preparando un vino rosso. La parte di mosto prelevato viene vinificata in bianco e quindi si otterrà un vino rosato. La parte rimanente del mosto continua la sua macerazione e sarà utilizzata per la produzione di vino rosso. Nella produzione di vini rossi, questa tecnica consente di aumentare la proporzione di sostanze aromatiche e di fenoli rispetto al mosto con il risultato di ottenere un vino rosso più concentrato e più strutturato.

A **livello organolettico** i vini rosati si collocano a metà strada tra i bianchi ed i rosati, sia a livello di struttura che di profumi; i vini rosati hanno meno acidità dei bianchi ma più dei rossi, meno tannini dei rossi mentre i bianchi non contengono tannini.

Avendo un contenuto limitato di acidità fissa e di tannini i vini rosati, a differenza dei rossi, difficilmente potranno essere sottoposti ad un affinamento molto prolungato.

La piacevolezza dei rosati può essere paragonata a quella dei bianchi ma, la struttura più importante ne permette l'abbinamento a cibi più strutturati.

## **Il “caso Provenza”**

La Provenza è tradizionalmente produttrice di vini rosati (la denominazione è nata nel 1977) ma si è passati dai 400.000 ettolitri vinificati nel 1979 a quasi un milione di ettolitri nel 2015.

Nel 2016 la produzione totale è stata di 1,3 milioni di ettolitri: il 6% della produzione mondiale. Buona parte del consumo (circa il 34%) avviene direttamente in loco, cui contribuisce tantissimo il turismo della Costa Azzurra: 30 milioni di turisti all'anno di cui il 6% straniero e, sono questi turisti che poi tornano in Gran Bretagna, negli Stati Uniti, in Canada o Cina e cercano vini rosati nel proprio paese. Ma nel frattempo anche l'export ha subito un incremento: +23% in volume in 15 anni (dal 2001 al 2015-16) cui ha corrisposto anche un aumento di prezzo (da 1,60 euro a bottiglia a 4,40 euro).

Gli Stati Uniti sono il principale destinatario di queste bottiglie, sia per valore (46,5%) sia per volume (39,9%), seguono l'Inghilterra, il Belgio e la Germania, dove ha smesso di essere un vino stagionale e si consuma ormai tutto l'anno.

L'aumento di consumo di vini rosati ne ha aumentato la richiesta. La Provenza non può soddisfarla tutta e questo apre il mercato per tutte le altre zone di produzione, comprese quelle italiane.

L'aumento di richiesta ne ha allo stesso tempo aumentato il prezzo: al momento la fascia più alta è coperta dai rosé provenzali ed è quindi in quelle più basse che possono inserirsi i vini rosati di altri paesi che avrebbero così occasione per farsi conoscere ed apprezzare.

## **Statistiche Vini Rosati**

### **Difficoltà reperimento dati-**

Le statistiche sui vini rosati sono particolarmente difficili da reperire in quanto manca una definizione unica e condivisa, inoltre la nomenclatura combinata e la legislazione europea inerente il settore vitivinicolo fanno una distinzione tra vino bianco e non bianco tenendo quindi i vini rosati insieme ai vini rossi ed inoltre negli obblighi dichiarativi non sempre i vini rosati sono distinti dai rossi, pertanto spesso i dati di produzione sono estrapolati indirettamente e ricostruiti dai dati di consumo.

## Produzione-

La produzione mondiale dei vini rosati è di circa 22,5 milioni di ettolitri (dato 2016), che rappresentano circa il **9,2%** della produzione vinicola mondiale di vini tranquilli (esclusi gli spumanti), tale incidenza nel 2002 era di circa 8,4% (Dati Observatoire économique mondial des vins rosés 2017).

Dopo due anni di crescita i quantitativi prodotti sono diminuiti rispetto il 2015 (-4,6%), ma rispetto il 2002 si registra una crescita del +12%.

I primi 4 paesi produttori (**Francia, Spagna, USA ed Italia**) rappresentano circa il 74% della produzione totale mondiale.

La **Francia** è infatti il maggior produttore mondiale di vini rosati (28,4%) con circa 6,4 milioni di ettolitri, la produzione in Francia è in continua crescita dal 2002, tranne il leggero calo tra il 2015 ed il 2016.

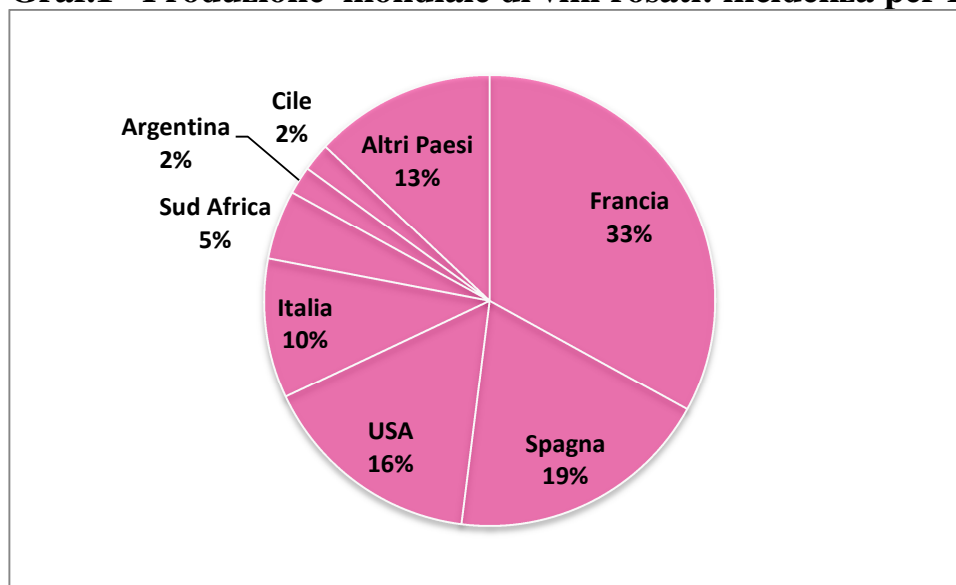
Segue la **Spagna** (19% e circa 4,3 mln di hl), **USA** ( 16% e 3,1 mln di hl), quarta **l'Italia** con l'10% e circa 2,3 mln di ettolitri. A differenza degli altri Paesi ( Spagna e nuovi Paesi consumatori) in Italia la produzione dei rosati è in diminuzione dal 2010 , difatti negli anni passati l'Italia figurava al secondo posto dopo la Francia nel 2015 e nel 2016 è stata sorpassata dalla Spagna e dagli Stati Uniti.

In Spagna la produzione dei rosati è destinata per lo più all'export .

Sebbene la produzione rimane concentrata in Europa si affacciano nuovi paesi produttori che vanno aumentando la loro produzione di rosati come il **Sud Africa** (5% della produzione totale mondiale di vini rosati), l'**Argentina** (2%) ed il Cile (2%).

Un altro parametro da tenere in considerazione è la percentuale dei vini rosati sulla produzione vinicola totale nei vari paesi; ad esempio in Tunisia la produzione dei vini rosati rappresenta il 60% del volume della produzione totale dei vini fermi ed in Uruguay tale quota è del 35%.

**Graf.1 –Produzione mondiale di vini rosati: incidenza per Paese**



Fonte: Elaborazione OdCC IRVO su dati Observatoire économique mondial des vins rosés 2017.

## Consumi-

Nel **2016** il **consumo mondiale di vini rosati** è stato di **24 milioni di hl** che rappresentano una percentuale del 10,6% sul consumo totale di vini fermi (dati FranceAgrimer-CIVP Observatoire économique mondial des vins rosés 2017)-

L'incidenza dei vini rosati sul totale dei consumi mondiali di vini fermi è andata aumentando regolarmente a partire dal 2002 in cui la percentuale era dell'8%.

L'aumento della incidenza dei consumi dei vini rosati sul totale è dettata sia dalla crescita dei consumi di vino rosati ma anche dalla stabilità dei consumi dei vini fermi, in particolare dall'aumento dei consumi di rosato in Francia e dalla crescita dei consumi nei nuovi paesi consumatori del Nord Europa come Regno Unito e Svezia ma anche Canada e Hong Kong.

Il volume di vini rosati consumato nel mondo è in costante aumento dal 2002 (+32%), al contrario del consumo dei vini tranquilli che risulta pressochè stabile tranne un leggero aumento tra il 2015 ed il 2016.

La **Francia** è di gran lunga il paese maggior consumatore di vini rosati (nel 2016 ha inciso per il 34% del consumo totale mondiale) e dal 2002 al 2016 il trend dei consumi in Francia è stato sempre in crescita (+46% in volume).

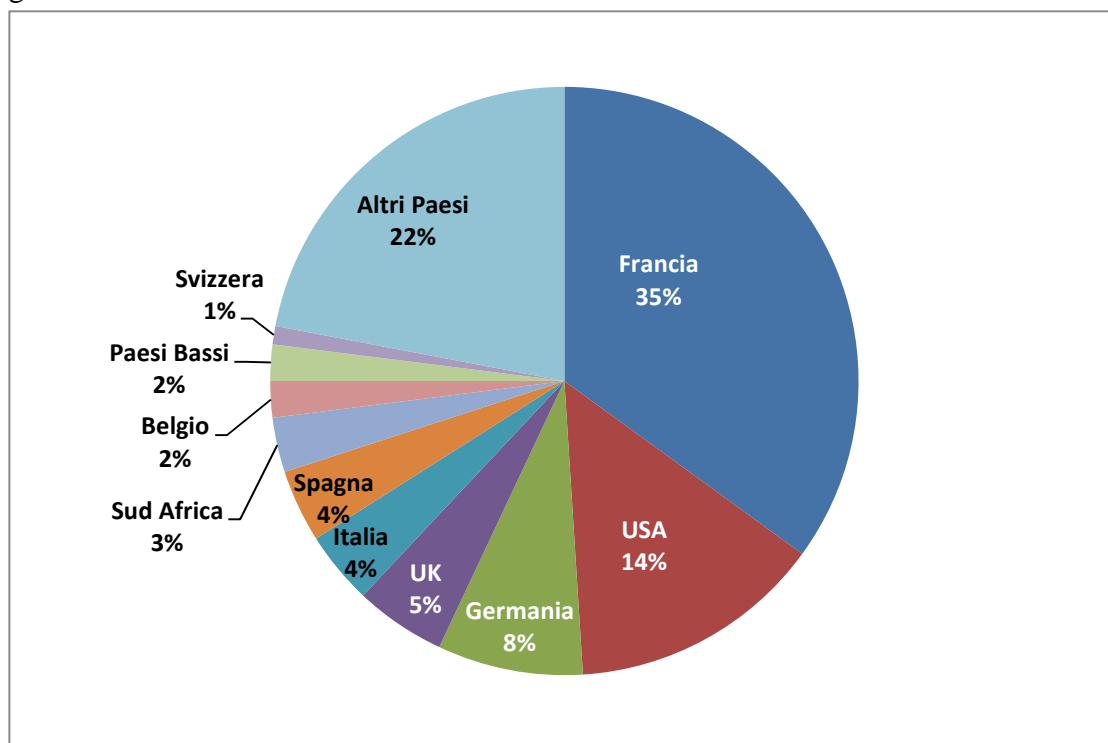
Gli **Stati Uniti** sono al secondo posto (14% del consumo mondiale) con un leggero aumento dal 2010 dopo un periodo di rallentamento verificatosi allorquando i consumi si sono indirizzati dai vini rosè americani ( blush, abboccati, scuri) a quelli d'importazione (secchi e di colore più tenue), la **Germania** al terzo (8%) con una crescita del +30% dal 2002 al 2016, Il **Regno Unito** (5%) in cui i consumi sono cresciuti esponenzialmente tra il 2002 e il 2012 per poi stabilizzarsi sino al 2016, invece in **Italia** (4%) ed in **Spagna** (4%) i consumi hanno un trend decrescente.

I primi due paesi consumatori Francia e USA consumano circa la metà del quantitativo totale consumato nel mondo.

Il consumo in Francia è in netta e costante crescita e conseguenzialmente la quota del consumo dei rosati sul consumo totale dei vini fermi, invece negli altri paesi tradizionalmente consumatori il consumo è stagnante (Germania) o in calo (Spagna, Italia e Portogallo).

Nei sondaggi effettuati su domanda ai consumatori risulta che i consumi dei rosati sono preferiti dai giovani

**Graf. 2-Consumi mondiali di vini rosati: incidenza per Paese**



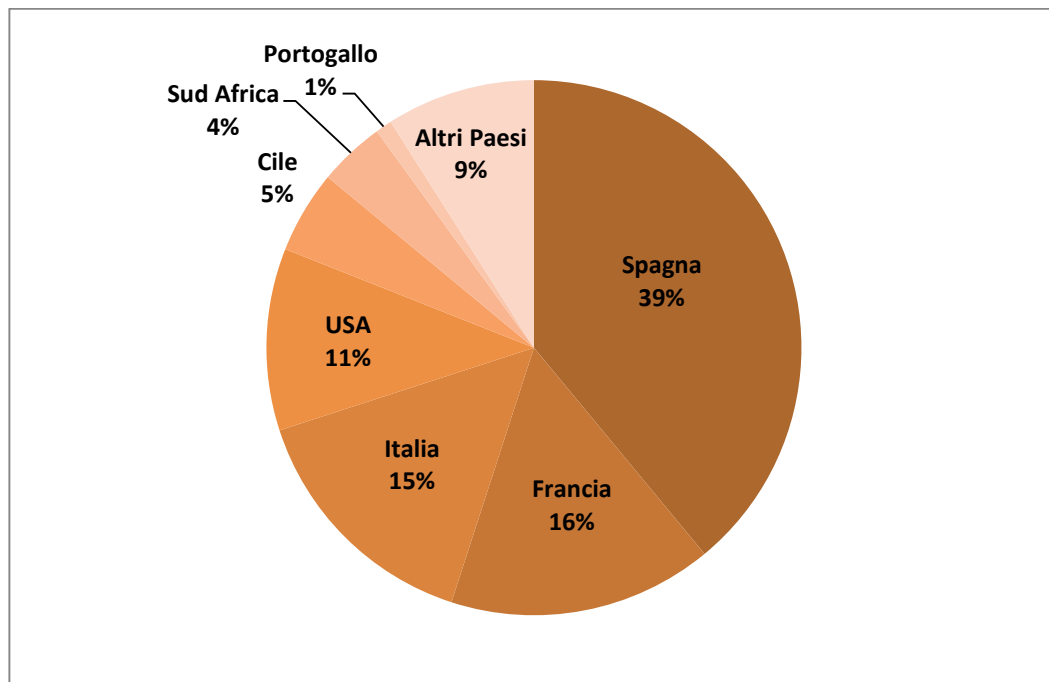
Fonte: Elaborazione OdCC IRVO su dati Observatoire économique mondial des vins rosés 2017

## Export-

Per quanto riguarda i **volumi** il paese maggior esportatore al mondo è la **Spagna** con il 39% di quota sul volume totale esportato, seguono **Francia** con il 16% e **Italia** con il 15% ed infine l'**USA** con l'11%.

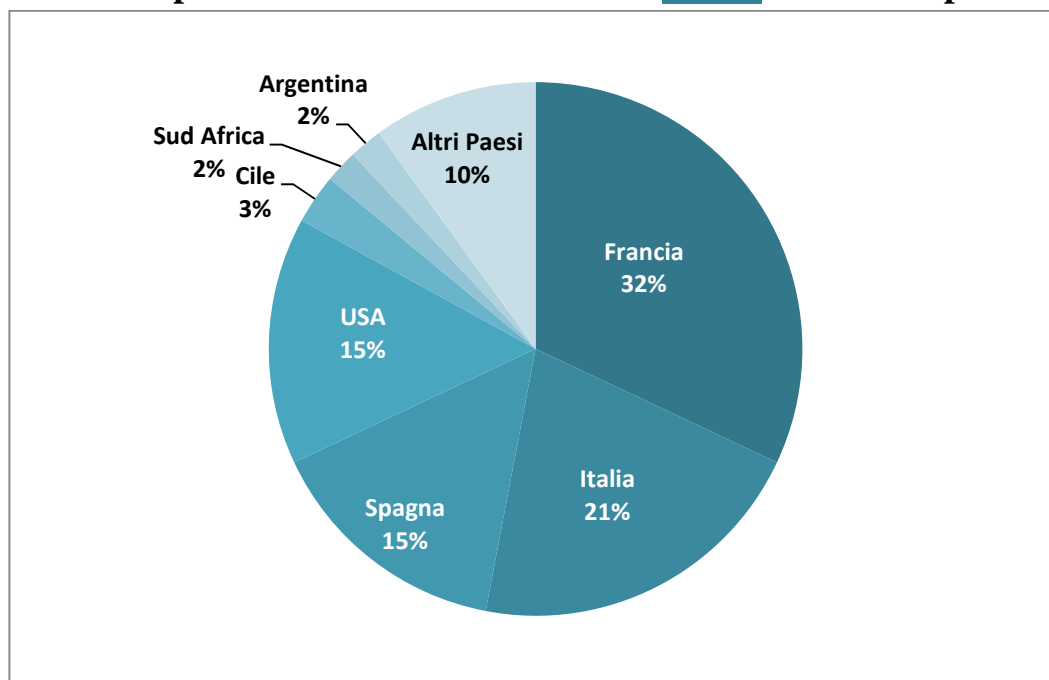
Se invece consideriamo il **valore** dell'export il primo paese è la **Francia** con il 32%, segue l'**Italia** con il 21%, terza la **Spagna** con il 15% e quarto l'**USA** con il 11% (dati **2016**).

**Tab.3 –Export mondiali di vini rosati in volume: incidenza per Paese**



Fonte: Elaborazione OdCC IRVO su dati Observatoire économique mondial des vins rosés 2017.

**Tab.4 –Export mondiali di vini rosati in valore: incidenza per Paese**



Fonte: Elaborazione OdCC IRVO su dati Observatoire économique mondial des vins rosés 2017

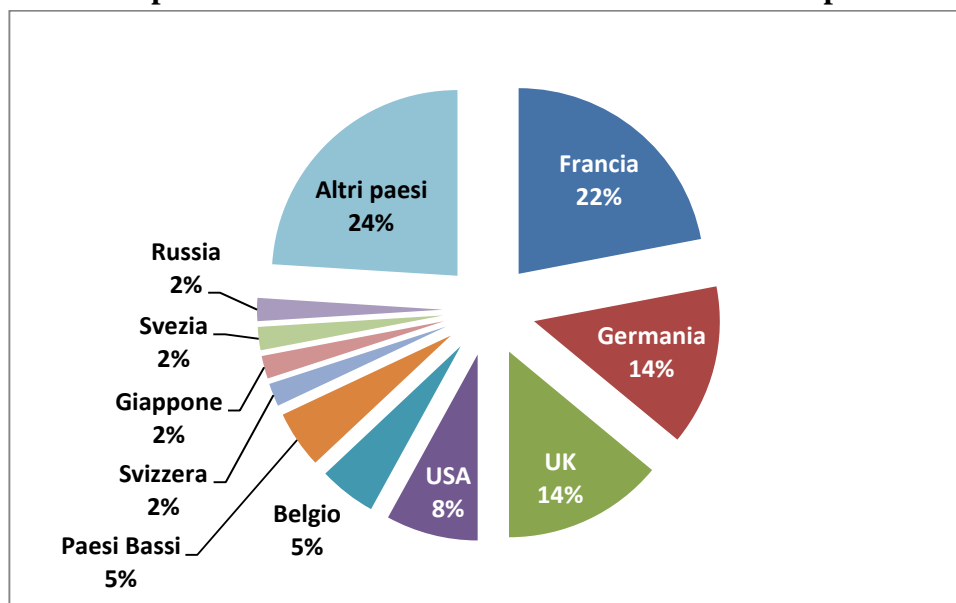
## Import-

Le importazioni di vini rosati nel mondo nel 2016 hanno raggiunto più di 9 milioni di ettolitri. Più della metà delle importazioni è appannaggio dei primi 3 paesi importatori, **Francia, Regno Unito e Germania**.

Il primo paese importatore è la Francia (28%), seguito dal Regno Unito (19%), dalla Germania (12%) e dai Paesi Bassi e Belgio (8%), quindi Russia (3%) e Canada (2%).

Quindi la Francia detiene il primato sui vini rosati a 360° gradi è il primo paese produttore, consumatore ed il primo paese esportatore in valore.

**Tab.3 –Import mondiale di vini rosati in volume: incidenza per Paese**



Fonte: Elaborazione OdCC IRVO su dati Observatoire économique mondial des vins rosés 2017.

## Vini Rosati in Sicilia-

A differenza dei dati della produzione mondiale che fanno riferimento ai soli vini rosati fermi, per la Sicilia prenderemo in esame anche i dati relativi alle tipologie rosate spumante.

In Sicilia sono 10 le denominazioni di origine che prevedono nel proprio disciplinare la tipologia rosato precisamente : “**Alcamo**” (sia rosati fermi che spumanti a base di Nerello Mascalese, Nero d’Avola, Sangiovese, Frappato, Perricone, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah da soli o congiuntamente), “**Contea di Sclafani**” (Nerello Mascalese min. 50%; con la modifica del disciplinare del 09/05/2017, dalla campagna 2017/2018, è stata eliminata la tipologia del rosato), “**Contessa Entellina**” (Nero d’Avola e/o Syrah min. 50%), “**Eloro**” (min. 90% da soli o congiuntamente Nero d’Avola, Frappato e Pignatello) , “**Etna**” (rosati sia fermi che spumanti a base di Nerello Mascalese , per i rosati fermi per almeno l’80% e, da 0 a 20% Nerello Cappuccio, per i rosati spumante almeno il 60% di Nerello Mascalese) “**Monreale**” (70% min. Nerello Mascalese, Perricone e/o Sangiovese), “**Riesi**” (Nero d’Avola min. 50%-max 75%, Nerello Mascalese/o Cabernet Sauvignon min. 25% -max 50%) , “**Sambuca di Sicilia**” (Nero d’Avola min. 50%) , “**Sciacca**” (vinificazione in bianco di Merlot, Cabernet Sauvignon, Nero D’Avola, Sangiovese congiuntamente o disgiuntamente per almeno il 70%, oppure mostificazione di uve bianche e rosse previste per le tipologie rosso e bianco) “**Sicilia**” (Nero d’Avola, Frappato, Nerello Mascalese e Syrah da soli o congiuntamente per almeno il 50%, anche con il riferimento ad uno dei vitigni della base ampelografica (min. 85%) o con il riferimento a due dei vitigni della base ampelografica (100% da i due vitigni , il vitigno minoritario almeno il 15%).

Ma se esaminiamo i quantitativi di tipologie rosate confezionate negli ultimi 3 anni si vede che sono imbottigliate solo le tipologie rosate di 4 DOC ; della **DOC “Eloro”**, della **DOC “Menfi”**, della **DOC “Etna”** e della **DOC “Sicilia”**, mentre le restanti 6 DOC (la DOC Alcamo, Contea di Sclafani , Contessa Entellina , Monreale, Riesi, Sambuca di Sicilia e Sciacca ) non hanno utilizzato nei loro prodotti confezionati le tipologie rosate.

Per quanto riguarda le IGT tutte le 7 IGT riconosciute prevedono nei loro disciplinare la tipologia rosata, ma soltanto 2 IGT la IGT Terre Siciliane e IGT Salina presentano prodotti confezionati nella tipologia rosè, anzi c’è da dire che a prescindere dalla tipologia rosato, queste due sono le uniche IGT siciliane rivendicate perché le altre hanno produzioni irrisorie se non inesistenti.

Il disciplinare della **IGT Terre Siciliane** prevede per la tipologia rosato e rosato spumante l’utilizzo di qualsiasi varietà a bacca di colore corrispondente o non corrispondente tra quelle delle varietà idonee alla coltivazione nel territorio della Regione Sicilia ( ad esclusione, a partire dai prodotti della campagna 2017/2018, del riferimento al Nero d’Avola ed al Grillo), inoltre prevede il riferimento ad uno, due , tre o quattro vitigni tra le predette cultivar.

Il disciplinare della **IGT Salina** prevede la tipologia rosato e rosato frizzante ottenute da qualsiasi varietà a bacca di colore corrispondente tra quelle delle varietà idonee alla coltivazione nel territorio della Regione Sicilia e prevede anche l’eventuale riferimento al nome del vitigno ( se presente per almeno l’85%).

I **vitigni** le cui uve sono più usate in Sicilia per la produzione dei vini rosati sono : il Nerello Mascalese, il Nero d’Avola, il Frappato, il Perricone, il Syrah, Cabernet Franc ed il Cabernet Sauvignon ed il Merlot.

Come si può notare dalla Tab- 1 negli ultimi tre anni i quantitativi di **IGT Terre Siciliane rosato confezionato** sono andate diminuendo, pur rimanendo di gran lunga la tipologia più rappresentativa.

**Tab.1 Quantitativo confezionato delle tipologie rosate per denominazione (2015-2017)**

DENOMINAZIONE	2015	2016	2017
	<i>hl</i>	<i>hl</i>	<i>hl</i>
DOC Eoro rosato	65,6	59,16	33,07
<b>DOC Etna rosato</b>	<b>951,57</b>	<b>1.170,17</b>	<b>1.785,33</b>
<b>DOC Etna spumante rosato</b>	<b>10,13</b>	<b>35,98</b>	<b>76,82</b>
DOC Menfi rosato	56,96	49,97	49,49
<b>DOC Sicilia rosato</b>	<b>1.739,71</b>	<b>1.481,19</b>	<b>1.972,60</b>
<b>DOC Sicilia rosato spumante</b>	<b>180,94</b>	<b>64,5</b>	<b>100,37</b>
<b>DOC Sicilia Nero d'Avola rosato</b>		<b>57,21</b>	<b>267,74</b>
DOC Sicilia Nero d 'Avola spumante rosato		0	130,35
DOC Sicilia Nerello Mascalese rosato		33,15	80,1
<b>IGT Terre Siciliane rosato</b>	<b>35.567,82</b>	<b>38.249,11</b>	<b>20.592,21</b>
IGT Terre Siciliane rosato spumante	0	0,9	1,98
<b>IGT Terre Siciliane rosato frizzante</b>	<b>632,34</b>	<b>426,6</b>	<b>493,82</b>
<b>IGT Terre Siciliane Nero d'Avola rosato</b>	<b>3.480,93</b>	<b>3.305,25</b>	<b>4.830,27</b>
<b>IGT Terre Siciliane Nero d'Avola rosato spumante</b>	<b>5,27</b>	<b>96,38</b>	<b>45,5</b>
<b>IGT Terre Siciliane Frappato rosato</b>	<b>57,7</b>	<b>151,59</b>	<b>169,95</b>
IGT Terre Siciliane Frappato rosato spumante	49,5	19,35	66
IGT Terre Siciliane Merlot rosato		24,83	71,67
IGT Terre Siciliane Nerello Cappuccio rosato		20,8	19,4
<b>IGT Terre Siciliane Nerello Mascalese rosato</b>	<b>1.290,74</b>	<b>1.318,13</b>	<b>765,18</b>
IGT Terre Siciliane Nocera rosato		36,57	17,23
<b>IGT Terre Siciliane Perricone rosato</b>	<b>26,8</b>	<b>139,43</b>	<b>199,43</b>
IGT Terre Siciliane Petit Verdot rosato		19,95	21,98
<b>IGT Terre Siciliane Syrah rosato</b>	<b>886,02</b>	<b>493,42</b>	<b>420,08</b>
IGT Salina rosato	10,84	6,98	8,69



Nel 2017 i maggiori quantitativi di confezionato si sono riscontrati per *IGT Terre Siciliane rosato* (65,4% del totale dei rosati) con 20.592,21 ettolitri, seguono a distanza *l'IGT Terre Siciliane Nero d'Avola rosato* con 4.830,27 hl (15,3%) , *la DOC Sicilia rosato* con 1.972,60 (6,3%) , *DOC Etna rosato* con 1.785,33 (5,7%) quindi quasi il 93% della produzione è assorbita dalle prime quattro tipologie; Terre Siciliane rosato generico e con il riferimento al vitigno Nero d'Avola, il DOC Sicilia rosato generico e l'Etna rosato.

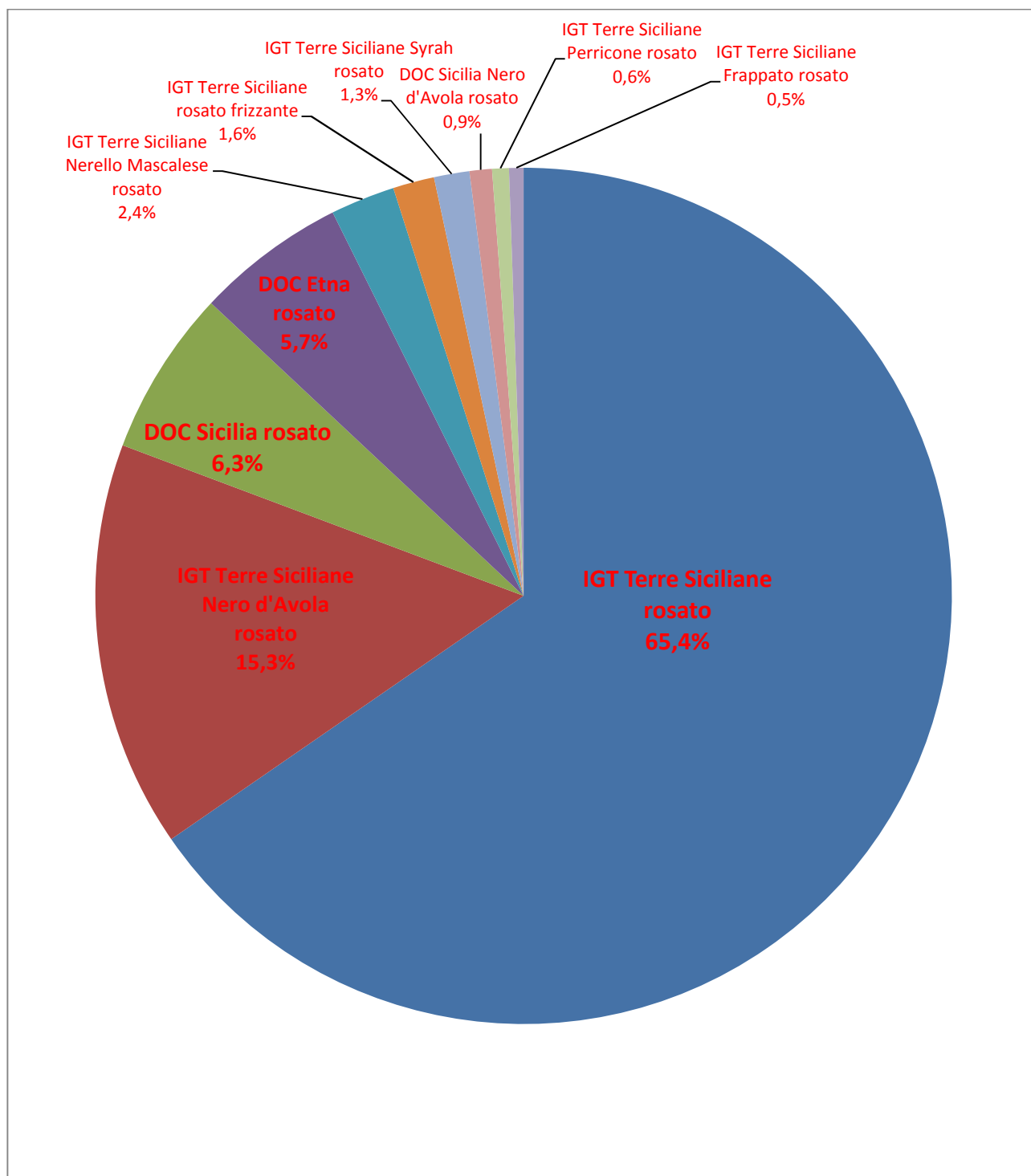
**Tab.2- Volume 2017 di confezionato delle tipologie rosate per ordine decrescente**

DENOMINAZIONE	2017	Quota totale	sul
	<i>hl</i>	%	
<b>IGT Terre Siciliane rosato</b>	<b>20.592,21</b>	<b>65,4</b>	
<b>IGT Terre Siciliane Nero d'Avola rosato</b>	<b>4.830,27</b>	<b>15,3</b>	
<b>DOC Sicilia rosato</b>	<b>1.972,60</b>	<b>6,3</b>	
<b>DOC Etna rosato</b>	<b>1.785,33</b>	<b>5,7</b>	
<b>IGT Terre Siciliane Nerello Mascalese rosato</b>	<b>765,18</b>	<b>2,4</b>	
<b>IGT Terre Siciliane rosato frizzante</b>	<b>493,82</b>	<b>1,6</b>	
<b>IGT Terre Siciliane Syrah rosato</b>	<b>420,08</b>	<b>1,3</b>	
<b>DOC Sicilia Nero d'Avola rosato</b>	<b>267,74</b>	<b>0,9</b>	
<b>IGT Terre Siciliane Perricone rosato</b>	<b>199,43</b>	<b>0,6</b>	
<b>IGT Terre Siciliane Frappato rosato</b>	<b>169,95</b>	<b>0,5</b>	
<b>DOC Sicilia Nero d 'Avola spumante rosato</b>	<b>130,35</b>	<b>0,4</b>	
<b>DOC Sicilia rosato spumante</b>	<b>100,37</b>	<b>0,3</b>	
<b>DOC Sicilia Nerello Mascalese rosato</b>	<b>80,1</b>	<b>0,2</b>	
<b>DOC Etna spumante rosato</b>	<b>76,82</b>	<b>0,2</b>	
<b>IGT Terre Siciliane Merlot rosato</b>	<b>71,67</b>		

*Dati OdCC VINI IRVO*

Per quanto riguarda *l'IGT Terre Siciliane* c'è però da precisare che nel dato totale di confezionato i quantitativi di prodotti in contenitori alternativi alla bottiglia hanno maggiore incidenza rispetto la DOC Sicilia dove il confezionamento in contenitori alternativi è esiguo o rispetto la DOC Etna per la quale il disciplinare prevede l'immissione al consumo solo in bottiglia e, quindi, il dato del confezionato coincide con quello dell'imbottigliato.

## GRAF. 1- Incidenza delle varie tipologie di rosato sul totale



### Dati OdCC VINI IRVO

Per quanto riguarda la **DOC "Sicilia"**, c'è da tenere conto che con il primo disciplinare riconosciuto del novembre 2011, che fu applicabile a partire dalla vendemmia 2012/2013, per le tipologie rosato e per le tipologie spumante, e, quindi anche per lo spumante rosato, non era possibile fare riferimento ai vitigni e, così è stato sino alla prima modifica del 23/10/2015 che permise invece anche per i rosati e per gli spumanti il riferimento ai vitigni previsti nelle tipologie monovarietali, ciò spiega perché (Vedi Tab. 1) per la DOC "Sicilia" Nero d'Avola spumante rosato, la DOC "Sicilia" Nero d'Avola rosato e la DOC Sicilia "Nerello Mascalese" rosato non registrano imbottigliamenti nel 2015, ma solo a partire dal 2016.

Per quanto riguarda i confezionamenti della tipologie rosate della **DOC “Sicilia”**, si nota la netta crescita della DOC “Sicilia” rosato e della DOC “Sicilia” Nero d’Avola rosato e della DOC “Sicilia” Nero d’Avola spumante rosato.

Da notare il notevole incremento degli imbottigliamenti relativi alle tipologie **DOC “Etna”** rosato ed **DOC “Etna”** spumante rosato.

Per quanto riguarda i confezionamenti della tipologie rosate della **IGT “Terre Siciliane”**, si nota negli anni della IGT “Terre Siciliane” Nero d’Avola rosato, della IGT “Terre Siciliane” Frappato rosato, della IGT “Terre Siciliane” Perricone rosato e della IGT “Terre Siciliane” Merlot rosato.

Diminuiscono invece nettamente tra il 2016 ed il 2017 i quantitativi confezionati della IGT “Terre Siciliane” rosato e della IGT “Terre Siciliane” Nerello Mascalese rosato.

Naturalmente c’è da tenere presente che a partire dai prodotti provenienti dall’ultima campagna 2017/2018 non si potrà più fare riferimento per la IGT “Terre Siciliane” ai vitigni Nero d’Avola e Grillo, questo avrà come conseguenza negli anni a venire per i rosati una diminuzione sino all’esaurimento degli imbottigliamenti della IGT “Terre Siciliane” Nero d’Avola rosato e, della IGT “Terre Siciliane” Nero d’Avola spumante rosato; bisognerà vedere se chi produceva rosati a IGT “Terre Siciliane” con il riferimento al Nero d’Avola passerà alla **DOC “Sicilia”** con il riferimento al vitigno autoctono in questione o si limiterà a produrre Terre Siciliane rosato generico senza riferimento al vitigno; in tal senso appare plausibile aspettarsi un netto aumento dei rosati a base di Nero d’Avola targati a **DOC Sicilia**.

Da ns ricerca il **numero di etichette** in commercio di vini siciliani che si fregiano della tipologia rosato sono in totale circa 120.

Sono circa **13** le etichette di vini rosati tranquilli che rivendicano la **DOC SICILIA**, di cui 9 etichette come rosato generico e 4 con riferimento in etichetta al nome del vitigno (2 Nero d’Avola, 1 Nerello Mascalese, 1 Pinot nero); comunque, a prescindere se sia messo o meno in evidenza in etichetta il nome del vitigno, 7 etichette sono a base di Nero d’Avola, 1 a base di Pinot Nero, 1 a base di Nerello Mascalese, 1 da blend di vitigni autoctoni, 1 bivarietale Nero d’Avola-Merlot, 1 bivarietale Nero d’Avola- Syrah, 1 trivarietale Nero d’Avola- Syrah- Pinot Nero.

Sono circa **40** le etichette a **IGT “Terre Siciliane”** rosato (generico o con riferimento al nome del vitigno); sono circa **40** le etichette della **DOC “Etna”** rosato di cui 6 ad Etna spumante rosato; si sono poi riscontrate 2 etichette come **DOC “Eloro”** Rosato, 1 come **DOC Menfi** rosato ed 1 come **DOC Siracusa** rosato e 1 come **IGT Salina rosato**, più 3 etichette di **vino generico rosato**.

A prescindere dalla denominazione abbiamo contato circa 22 etichette di **Spumante rosè** (di cui 14 con metodo classico), e 3 di **vini frizzanti rosati** di cui 2 a IGT Terre Siciliane rosato frizzante e 1 frizzante rosato generico.

*A cura Dr.ssa Francesca Salvia OdCC Vini IRVO*

*Agosto 2018*

#### Bibliografia :

- Observatoire économique mondial des vins roses 2017 (FranceAgrimer e CIVP *Febbraio 2018*)
- Observatoire économique mondial des vins roses 2016 (FranceAgrimer e CIVP *Marzo 2017*)
- Focus 2015 dell’OIV “Il mercato dei vini rosati”
- <https://www.palmentocostanzo.com/it/lestare-e-rose-dieci-motivi-e-qualche-consiglio-per-bere-un-vino-rosato/>
- Civiltà del bere n. 07-08 luglio-agosto 2017 “Rosa, Rosati e Rosè”
- <http://www.diwinetaste.com/dwt/it2004116.php> DIWINETASTE Cultura e Informazione Enologica - **Anno XVI** n. 24 del novembre 2004
- [https://winenews.it/it/dietro-al-successo-mondiale-dei-rosati-17-produzione\\_351182/](https://winenews.it/it/dietro-al-successo-mondiale-dei-rosati-17-produzione_351182/)