



La Provenza e i suoi rosati



di **Paolo Valente** pubblicato il 4 giugno 2022

Intervista a Eric Pastorino, presidente del Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence.

Dire **Provenza** è come dire **rosato**. E, forse, anche viceversa. Senza dubbio i rosati di Provenza sono i più prodotti al mondo (150 milioni di bottiglie) di cui un terzo esportato; la regione fornisce il 6% dei rosé del mondo intero.

Durante la recente presentazione del progetto **Rosé Connection**, con cui Provenza e Valtènesi si sono unite per promuovere in alcuni Paesi del nord Europa la cultura dei vini rosati, abbiamo

incontrato **Eric Pastorino**, presidente CIVP (**Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence**) che raggruppa oltre 650 imprese vitivinicole tra vigneron, cooperative e imbottiglieri.

A lui abbiamo rivolto qualche domanda.

A livello internazionale, come vede il futuro dei rosé di Provenza? *"Decisamente bene, penso che l'export andrà ad aumentare ancora; oggi esportiamo già molto negli Stati Uniti ma riteniamo che il consumo crescerà ancora. Inoltre, sappiamo bene che in certi Paesi europei non c'è un grande consumo di vini rosé. Con il Consorzio Valtènesi abbiamo realizzato un programma di promozione proprio con scopo di far conoscere i vini rosati in Germania, Belgio e Olanda e di aumentarne i consumi. Quindi pensiamo che l'andamento delle vendite dei rosé andrà ancora a incrementarsi."*

Secondo lei perché le persone amano i vini rosati? *"Sinceramente penso che sia un vino che corrisponde al nostro modo di vivere moderno. Nel passato si aprivano le bottiglie di grandi vini rossi, dei grandi Bordeaux, durante le feste o nelle occasioni particolari. Oggi invece abbiamo piacere di stappare una bottiglia quando si è tra amici, anche nelle occasioni più semplici. E il rosé risponde perfettamente a questa esigenza. Lo si può gustare dall'aperitivo fino al dessert."*

Qual è l'abbinamento migliore per un rosé di Provenza? *"Penso all'evoluzione di quello che consumiamo; amiamo molto la cucina asiatica, una cucina più internazionale, ma allo stesso tempo amiamo una cucina più semplice meno ricca e il rosé si accorda bene a una cucina più semplice più in linea con la cucina di oggi rispetto a quella del passato."*

<https://www.zenomag.com/post/la-provenza-e-i-suoi-rosati>