

Senza categoria

Enology in Rosa 2026 celebra il territorio e gli enologi

di: Redazione

25 luglio 2026



Otto anni di storia, centinaia di professionisti coinvolti e un'idea che continua a crescere: raccontare e valorizzare il lavoro dell'enologo, protagonista silenzioso di uno dei vini più complessi e affascinanti da realizzare, il rosato. È questo il cuore di **Enology in Rosa**, il contest ideato da **Antonino Mirabile** che, edizione dopo edizione, è diventato un punto di riferimento per il mondo dell'enologia siciliana e nazionale.

Per il 2026 la manifestazione ha scelto come cornice il **Palmento Costanzo**, sul versante nord dell'Etna, accogliendo enologi, produttori, giornalisti e professionisti del settore per una giornata all'insegna del confronto tecnico, della convivialità e della condivisione di esperienze che rendono unico il format dell'evento.

Nato otto anni fa da un'intuizione di Antonino Mirabile, responsabile tecnico commerciale di **Enoiltech**, **Enology in Rosa** ha saputo costruire nel tempo una vera e propria community professionale. Un progetto che pone al centro l'enologo e il suo lavoro quotidiano, fatto di scelte, sensibilità e competenze che accompagnano il vino dalla vendemmia all'imbottigliamento, fino al momento della degustazione.

La metafora che da sempre accompagna

il contest è quella del ciclismo: il rosato è la bicicletta, l'enologo è il ciclista chiamato a "pedalare" con tecnica, passione e spirito di squadra per conquistare il traguardo rappresentato dalla simbolica Maglia Rosa.

Un'immagine resa ancora più significativa dalla presenza, in qualità di ospite d'onore, dell'ex campione di ciclismo professionistico **Paolo Tiralongo**, che ha condiviso con la platea il valore della fatica, della strategia e del lavoro di squadra, elementi che accomunano il ciclismo e il lavoro in cantina.

A garantire la solidità tecnica dell'iniziativa sono ancora una volta **Enoiltech**, **Vinventions** e **l'Istituto OENO Italia**, promotori di un appuntamento che negli anni ha saputo ampliare i propri orizzonti, coinvolgendo il mondo della ricerca, dell'innovazione tecnologica e della comunicazione del vino. Partner media dell'edizione 2026 sono stati **Culture & Terroir** e **Cronache di Gusto**, testimonianza della crescente attenzione che l'evento continua a suscitare nella stampa specializzata.

Elemento distintivo di **Enology in Rosa** resta la degustazione alla cieca dei vini in concorso, affidata agli stessi enologi partecipanti insieme ai professionisti del settore. Un rituale che alimenta uno spirito di sana competizione e che ha contribuito, nel corso degli anni, a costruire una comunità capace di confrontarsi e crescere ben oltre la singola giornata dell'evento.

Accanto alla competizione dedicata ai rosati siciliani, anche quest'anno spazio al tradizionale **Giro d'Italia dei rosati**, momento particolarmente apprezzato per la sua capacità di raccontare vitigni, territori e stili produttivi provenienti da diverse regioni italiane. In degustazione il Lagrein "Gemma" della Tenuta San Leonardo, "Roses Roses" della Cantina Ottella, "Cremisi" de Il Colombaio di Santa Chiara, "Rosa-ae" di Torre dei Beati, "Indolente" di Tenuta Asinara, "Rohesia" di Cantele e il Cirò di Francesco Malena, accomunati dall'impiego delle chiusure Nomacorc di **Vinventions**, sinonimo di neutralità e affidabilità nella gestione dell'ossigeno in bottiglia.

L'edizione 2026 ha inoltre offerto l'occasione per riflettere sulle prospettive del vino rosato attraverso il contributo di autorevoli relatori del panorama enologico nazionale. **Giuseppe Clementi**, direttore tecnico nazionale di Cantine **Ermes**, **Salvo Rizzuto**, campione uscente di **Enology in Rosa** e secondo classificato di questa edizione, **Pietro Pulizzi** di **Vinventions**, **Giuseppe Figlioli**, presidente di **Assoenologi Sicilia** che ha patrocinato l'evento, e **Antonio Landolfi**, direttore tecnico di **OENO Italia – Divisione Biotecnologie**, intervenuto da remoto, hanno affrontato temi legati alla crescita qualitativa dei rosati, alle dinamiche dei mercati internazionali e alle nuove tendenze di consumo.

A completare il confronto, l'intervento di **Pietro Russo** Master of Wine ha offerto uno sguardo sulla dimensione internazionale del vino rosato, sempre più protagonista dei mercati mondiali e chiamato a definire con maggiore consapevolezza la propria identità stilistica.

La Maglia Rosa 2026 è stata conquistata da **Antonino Santoro** con il **Lumèra di Donnafugata**, rosato ottenuto da Nero d'Avola, Nocera e Syrah provenienti da Contessa Entellina, che raccoglie idealmente il testimone lasciato nel 2025 dall'etneo "Amuri di fimmina, Amuri di matri" di **Al-Cantàra**.

Completano il podio il Tifèo di **Gambino**, firmato dall'enologo **Salvo Rizzuto**, e il **Classe 39** de **La Contea**, due diverse interpretazioni del rosato vulcanico etneo.



Più del risultato finale, tuttavia, a vincere ancora una volta è il concept che da otto anni anima Enology in Rosa: fare rete, valorizzare le competenze degli enologi, raccontare il vino attraverso le persone e i territori che lo rendono possibile e contribuire alla crescita culturale di un comparto che continua a conquistare attenzione e riconoscimenti.

Un percorso che, anno dopo anno, conferma Enology in Rosa come molto più di un contest: un laboratorio di idee, relazioni e cultura del vino capace di unire tecnica, identità territoriale e spirito di comunità nel segno del rosa.