

Countdown per Vinitaly, "visto" da WineNews tra grandi e piccole ...

LINK: <http://www.winenews.it/news/47678/countdown-per-vinitaly-visto-da-winenews-tra-grandi-e-piccole-cantine-vini-mito-e-quotidiani-vecchie-annat...>



Categoria: News Verona - 13 Aprile 2018, ore 08:48 Countdown per Vinitaly, "visto" da WineNews tra grandi e piccole cantine, vini-mito e quotidiani, vecchie annate e altre minori ma sorprendenti, degustazioni e verticali, l'incontro con l'alta cucina, i personaggi più curiosi, gli eventi in città Grandi e piccole cantine, etichette-mito e vini quotidiani, vecchie annate indimenticabili in verticale e altre piccole ma capaci di sorprendere alla prova del tempo (come, non a caso, la difficile 2017), bottiglie particolari, personaggi che lo sono altrettanto, trend topics e curiosità, anche divertenti, per conquistare ancor più gli amanti del buon bere. Ecco il Vinitaly by WineNews, edizione n. 52 a Verona, dal 15 al 18 aprile (dal nostro osservatorio particolare, ospiti delle Marche e dell'Imt-Istituto Marchigiano di Tutela Vini; www.vinitaly.com). Il piacere della convivialità è e resta il segreto del successo, che fa amare così tanto il vino italiano, specie all'estero, dove l'Italia si conferma una superpotenza enologica, a partire dai numeri sì (con il nuovo record di 5,9 miliardi di euro a valore nell'export 2017), ma che non rendono giustizia ad un Paese che non ha eguali nell'offrire tanta varietà e qualità di vini, da vitigni autoctoni quanto internazionali, e così tanta vivacità produttiva. Questo è ciò che racconta questo evento di riferimento internazionale, dove chi va, trova davvero tutto il mondo, del vino, e non solo. D'altro canto, l'internazionalizzazione del vino italiano è la vera missione di Vinitaly: come un "Ice", al servizio delle istituzioni ed a cui le aziende non possono non far riferimento, è la vera piattaforma di supporto e relazioni internazionali per la promozione dell'Italia del vino tra i top players mondiali, con la volontà espressa di esserlo ancor più in futuro, tra investimenti e joint venture in crescita continua, per far fronte a tanti competitors. Un Vinitaly che, da un lato, "guarda" sempre più agli Usa, mercato in assoluto più importante per il vino italiano, rinnovando a Verona la partnership con la prestigiosa rivista "Wine Spectator" con la degustazione-anteprima "Opera Wine", e, dall'altro, "parla" sempre più anche cinese, con la "Vinitaly Directory", un innovativo portale in lingua inglese, italiana e cinese (che sostituisce il tradizionale catalogo on line), con i mini siti di tutte le cantine a disposizione dei 1.000 buyers in arrivo dai quattro angoli del mondo, e da mercati, come la Cina, appunto, dalle enormi potenzialità. Un racconto dell'Italia del vino, che inizia, come da ormai da tradizione, la sera prima, in grande stile: sabato 14 aprile il Palazzo della Granguardia di Verona si tinge di rosso, bianco e blu, con "Opera Wine", la degustazione-anteprima di Vinitaly con i grandi vini di 107 produttori top di tutta Italia selezionati da "Wine Spectator" (con new entry le cantine Quintodecimo, Gravner, Mamete Prevostini, Bortolotti, Nino Franco, Leone de Castris, Pietradolce, Serraglia, Tenuta San Leonardo, Boscarelli, Tenuta di Trinoro, Maculan e il ritorno di Marchesi Antinori, con Prunotto; www.operawine.it), e che sarà un tributo agli Stati Uniti ed al prezioso e duraturo legame italo-americano (l'ultimo esempio? L'Italia ancora in copertina sulla celebre rivista, con Bolgheri e i suoi alfieri Nicolò e Priscilla Incisa della Rocchetta, e poi i nomi vecchi e nuovi che hanno fatto grande il terroir, e focus sui altri importanti territori come le Marche e Barolo, ndr), attraverso l'opera dell'artista di street art Shepard Fairey, tra i maggiori esponenti del genere e firma della campagna elettorale di Obama nel 2008, primo tra gli appassionati di vino italiano a stelle e strisce. A seguire, la tradizionale Cena di Gala, nelle Ex Gallerie Mercatali, esempio di archeologia industriale, firmata dallo chef stellato Davide Oldani, ideatore della cucina pop (alta qualità + accessibilità),

dedicata al fondatore della nuova cucina italiana, Gualtiero Marchesi, con la consegna del "Premio Internazionale Vinitaly", attribuito da Veronafiere personalità, aziende o istituzioni che si sono distinte per il loro impegno in campo enologico, alla Arnaldo Caprai, la cantina guidata da Marco Caprai, artefice della rinascita e del rilancio alla ribalta internazionale del Sagrantino di Montefalco, e al colosso americano E. & J. Gallo Winery, la più grande realtà del vino mondiale (con oltre 4 miliardi di dollari di fatturato). Dopo l'inaugurazione con il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese, il sindaco di Verona, Federico Sboarina, il governatore della Regione Veneto, Luca Zaia, il vice Ministro delle Politiche agricole, Andrea Olivero e la presidente del Senato, Maria Elisabetta Alberti Casellati, il racconto del vino italiano e non solo prosegue con tante degustazioni di scena a Vinitaly, per assaggiare, calice alla mano il meglio dell'Italia del vino e non solo, "rossista", "bianchista" e sempre più frizzante e rosè. Si parte domenica 15 aprile, con "I Tre Bicchieri 2018" del Gambero Rosso, con molti dei 436 vini premiati con il massimo riconoscimento della Guida "Vini d'Italia", al Palaexpo. Quindi, "Un assaggio di Sicilia", guidata da Kerin O'Keefe, italian editor del celebre magazine Usa "Wine Enthusiast", dedicata ad una delle Regioni di maggior successo degli ultimi anni (le cantine protagoniste? Tasca d'Almerita, Donnafugata, Cusumano, Planeta, Feudo Montoni, Feudo di Principi di Butera, Morgante e Tenuta di Fessina). Particolare, "La magia delle vigne vecchie" condotta da Ian D'Agata, direttore Vinitaly International Academy e senior editor "Vinous", per Le Donne del Vino, con 10 vini di 6 Regioni italiane da vigneti di oltre 80 anni di età. Torna invece "Young to Young" (15, 16 e 17 aprile) con i giornalisti Paolo Massobrio e Marco Gatti ed i vini prodotti da giovani produttori raccontati a giovani comunicatori digitali. Nei calici, dal mondo, anche le varietà autoctone ungheresi, i vini dolci dell'Austria, e il Pisco del Perù (con tante degustazioni fino al 18 aprile con Ocex Perù-Camera di Commercio del Perù a VinInternational; www.mincetur.gob.pe). Lunedì 16 aprile due grandi territori del vino si incontrano in "Un legame invisibile tra Pessac-Léognan e Bolgheri", con grandi nomi di Bordeaux (Château Pape Clément, Château Malartic-Lagravière e Domaine de Chevalier) ed altrettanti di Toscana come Ornellaia, Tenuta Guado al Tasso (Antinori) e Grattamacco (ColleMassari), con la regia di Raoul Salama, giornalista e docente della Facoltà di Enologia dell'Università di Bordeaux. "W3: Donne del Vino nel mondo" è invece il tasting a wine2digital guidata da Cathy Huyghe, scrittrice per Forbes e co-fondatrice di Enolytics, con Vinitaly International Academy (www.vinitalyinternational.com). Anche bollicine e rosati si incontrano in Millebollerosé sparkling Rosé tasting, un giro d'Italia nei Metodo Classico in rosa. Tra le celebrazioni, la degustazione "Old, but gold" dedicata ai 50 anni della Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini guidata da Ian D'Agata, con i 10 grandi Verdicchio (di cantine come Garofoli, Colonnara, Fattoria Coroncino, Fratelli Bucci, Marotti Campi, Pievalta, Santa Barbara, Sartarelli, Umani Ronchi e Vallerosa Bonci, al Palaexpo), che hanno contribuito a renderlo il vino bianco più premiato dalle guide italiane. Dal mondo, è la volta dei Sauvignon Blanc Premium della Slovenia e le Differenze nella Champagne, i vini della Croazia, i migliori di Tokaj e Balaton dall'Ungheria, e il vino australiano in un percorso lungo 150 anni. Ma anche dei vini del Sudafrica con Afriwines ed oltre 100 etichette, firmate da cantine come Spier, Pierre Lurton, Diemersfontein, Whalehaven, con la nuova annata del Sauvignon Blanc 2018, e, due diverse degustazioni: "Alla scoperta del Sudafrica" (16 aprile) e "La varietà è nella natura del Sudafrica e dei suoi vini" a VinInternational (18 aprile; www.afriwines.com). Martedì 17 aprile, ci sono "I vini dal mondo seguiti da Riccardo Cotarella", degustazione in collaborazione con Veronafiere e Wine Research Team dedicata alle esperienze all'estero di uno dei più grandi enologi italiani (e presidente di Assoenologi), con vini da Francia, Giappone, Palestina, Romania, Russia e Stati Uniti - da Cremisan al Castello Cigognola, dal Castello di Volpaia a Famiglia Cotarella, da Domaine Thun a Chateau Ste Michelle, da Cantine Due Palme a Villa Sandi, da Citra a Camel Farm, per citare solo alcune delle cantine - con Ian D'Agata e il giornalista del Corriere della Sera Luciano Ferraro, al Palaexpo. E poi ancora rosè, questa volta con i vini fermi, dal Lago di Garda alla Puglia, con "Drinkpink.Viaggio nel mondo dei vini in rosa", sempre con Franco Ziliani. Giro del mondo, invece, con i Vinos de Espana, i "muffati" del Brugenland in

Austria, "Le 17 gemme della Borgogna: il Tastevinage Majors", e il Malbec dell'Argentina, con Wines of Argentina e il Consolato Generale e Centro di Promozione della Repubblica Argentina a Milano che celebrano il Malbec World Day proprio a Vinitaly, con la masterclass "Mi conosci e no. The Map of Malbec", con l'Ambasciatore Tomás Ferrari e la Master of Wine Jane Hunt (www.cmila.mrecic.gov.ar). Mercoledì 18 aprile, focus su "Cinque terroirs del Barolo e del Barbaresco" raccontati attraverso cinque cru storici delle cantine Ceretto, degustazione guidata da Federico Ceretto e Ian D'Agata (nel calice Barbaresco Bernadot, Barbaresco Asili e Barolo Prapò, tutti 2014, e poi Barolo Bricco Rocche e Barolo Cannubi San Lorenzo, annata 2008). E spazio ai Vignaioli Indipendenti, con "Vinitaly 2008-2018: 10 anni di Fivi raccontati dai suoi protagonisti", guidata da Giancarlo Gariglio, co-curatore della Guida Slow Wine di Slow food, e Matilde Poggi, presidente Fivi, con i vini dei primi vignaioli che credettero nell'associazione: Costantino Charrère (Les Crêtes), Ampelio Bucci (Villa Bucci), Peter Dipoli, Manni Nössing, Leonildo Pieropan, Saverio Petrilli (Tenuta di Valgiano), Walter Massa e Paolo Saracco (www.fivi.it). E che saranno anche protagonisti dello spazio green di Vinitaly accanto a VinitalyBio e Vivit. Infine, si assaggeranno anche i vini di Setubal, dal Portogallo. Focus - Vinitaly by WineNews, ovvero quello che ci piace dire, fare & segnalare fuori e dentro l'evento a Verona 15 aprile: dal debutto della vendemmia 2017 con il Pinot Grigio Doc delle Venezie al vino di SanPa per i 120 della Figc, dal Verdicchio & Rosso Piceno all together agli chef Recanati, Baronetto, Garola e Cerea, dalla diretta live del restauro degli affreschi di Montefalco da Caprai alla Cantina di Soave che restaura le mura di Soave, da Valerio Massimo Manfredi da Allegrini agli eventi by Signorvino (con Bastianich) Difficile come non mai, dibattutissima, nei calici di Vinitaly debutta la vendemmia 2017: ed è un debutto nel debutto l'anteprima del Pinot Grigio Doc delle Venezia, per il quale è la prima vendemmia in assoluto, raccontata dal Consorzio Doc delle Venezie e dai suoi produttori, con il presidente Albino Armani, e il presidente della Regione Veneto Luca Zaia, in una degustazione guidata da Kevin Gagnon di Snarkywine al Ministero delle Politiche Agricole (ma sarà protagonista anche del fuorisalone Vinitaly & The City, con la possibilità di degustarlo dal 13 al 16 aprile sulla Torre dei Lamberti a Verona; www.dellevenezie.it - www.politicheagricole.it). Ma è il giorno anche del debutto di un altro progetto importante: dal lavoro dei ragazzi di San Patrignano nasce una limited edition di Rubicone Rosso 2016 dedicata ai 120 anni di attività della Figc-Federazione Italiana Giuoco Calcio, con i fratelli Riccardo e Renzo Cotarella, ad di Marchesi Antinori, due enologi che non hanno certo bisogno di presentazioni (www.sanpatrignano.org). Per le altre grandi varietà di Pinot, Bianco e Nero, la parola passa al Consorzio Vini Alto Adige, che dedica le prime due giornate ai due vitigni internazionali che in Alto Adige hanno trovato il proprio habitat ideale (con oltre 70 cantine; www.vinialtoadige.com). Dalle vette altoatesine, arriva anche Epokale 2010, Gewürztraminer Spätlese prodotto dalla Cantina Tramin in limitatissime quantità e affinato a 2000 metri di quota nella miniera di Ridanna Monteneve (www.cantinatramin.it). E dopo un intero anno dedicato a raccontare il Nero d'Avola in tutto il mondo, dopo Dubai, Tokyo, Osaka, Londra e Düsseldorf, fa tappa a Verona per il Vinitaly il tour di "Exploring Nero d'Avola" di Planeta (www.planeta.it). "Il respiro del vino - Conoscere il profumo del vino per bere con maggiore piacere" è al centro di un laboratorio olfattivo promosso dal Consorzio Chianti Classico con il professor Luigi Moio, cui seguirà "Chianti Classico-The Heart of Tuscany", master class con Jeff Porter, beverage director B&B Hospitality Group (www.chianticlassico.com). Vulcanico, come sempre, il programma del Consorzio del Soave, a partire da "I vini del 2017 e i progetti del 2018 nei 50 anni della Denominazione", enoconferenza con degustazione a cura del direttore Aldo Lorenzoni, tra Cru, Giams-Fao e biodiversità (www.ilsoave.com). Taste4Test è il format della Camera di Commercio di Avellino di incontri B2B dedicati ai grandi vini dell'Irpinia, al termine dei quali i giornalisti, in un rovescio di ruoli, sono intervistati per un blog dedicato (www.av.camcom.gov.it). E ci saranno anche, con il loro Metodo raccontato con il Ministero delle Politiche Agricole, i Potatori d'Uva Simonit & Sirch (www.simonitesirch.it). Tra gli eventi delle organizzazioni agricole il convegno "Dialogo tra Italia e Regno Unito sugli effetti della Brexit sul mercato del vino" di

Confagricoltura con l'Ambasciatore britannico in Italia S.E. Jill Morris (www.confagricoltura.it). Coldiretti presenta l'analisi sui numeri del vino made in Italy con un focus sulla prima "borsa" dei vini italiani e la mostra delle bottiglie che hanno avuto il maggior incremento delle vendite in Italia nell'ultimo anno e promuove l'incontro "La tutela delle denominazioni in Europa e nel mondo" con gli interventi, tra gli altri, del Direttore di Ismea Raffaele Borriello, del Presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella e del primo vicepresidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo Paolo De Castro e con le conclusioni del presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo (www.coldiretti.it). Ma è il giorno in cui si fa il punto anche sull'enoturismo con il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg che chiama a raccolta i territori del vino di tutta Italia (www.prosecco.it). Brindano insieme il Verdicchio dei Castelli di Jesi ed il Rosso Piceno alle nozze d'oro dal riconoscimento della Doc 50 anni fa, con oltre 140 cantine, lo slogan "100% Marche" e una serie di degustazioni nei giorni di Vinitaly con la regia congiunta del Consorzio Vini Piceni e dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini: la prima, vede 6 Verdicchio e 6 Rosso Piceno sotto la lente di Michaela Morris, firma di Decanter, Meininger's e Quench, e del giornalista Carlo Cambi (in replica il 17 aprile, ma prima, il 16 aprile, la già citata con Ian D'Agata dedicata al Verdicchio). E dal cuore delle Marche lo chef stellato Errico Recanati di Andreina, sarà presente a Vinitaly con i suoi piatti (www.imtdoc.it - www.consorziovinipiceni.com). Della parte gastronomica della griffe Velenosi Vini si occuperà invece Matteo Baronetto, chef del ristorante Al Cambio di Torino (www.velenosivini.com). Ai fornelli da Caprai ci sarà lo chef stellato Maurilio Garola de La Ciau del Tornavento di Treiso (www.arnaldocaprai.it), e che, con la sua cucina langarola sposterà anche il debutto dello Zoccolaio Barolo Riserva 2012 e del Barolo Riserva Ravera 2012 dei Domini Villa Lanata (www.villalanata.it). La pizza gourmet? C'è, firmata dal maestro Stefano Vola e accompagna le bollicine delle griffe del Gruppo Terra Moretti Sella & Mosca (accanto al lancio della nuova immagini dei vini Teruzzi; www.terramoretti.it). E, come ormai da un po' di tempo, Pizza & Bollicine sarà l'abbinamento anche di Zonin1821, con Enzo Coccia della Pizzeria La Notizia a Napoli per il Prosecco e Renato Bosco del Saporè a San Martino Buon Albergo a Verona per i rosati di Masseria Altemura (www.zonin1821.it). Nel Double Decker di Tannico, autobus inglese a due piano, saranno invece le bollicine Trentodoc delle Cantine Ferrari ed i salumi Levoni i compagni dei piatti di Bosco (www.tannico.it). Da Maculan Vignaioli, ci sarà Mauro Buffo, chef del Ristorante 12 Apostoli di Verona e vincitore del Premio Maculan, miglior abbinamento salato-dolce per il Torcolato 2013 (www.maculan.net). Quindi, Cristina Biollo, "l'artista del vegetariano", fruttivendola-scrittrice al negozio Artisti del Vegetariano di Sotto il Salone, lo storico mercato di Piazza delle Erbe a Padova, sarà infatti protagonista di "Natura Vegetale e vino in Giro per l'Italia", un cooking show itinerante tra Veneto, Puglia e Sicilia, con i loro ortaggi tipici, ed i vini delle cantine Masottina (www.masottina.it), Tenute Rubino (www.tenuterubino.com) e Gorgi Tondi (www.gorghitondi.it). Altemasi Discovery sarà invece una Trentin Sushi Experience firmata Cavit tra bollicine Trentodoc e showcooking con Gianfranco Grisi del ristorante Il Silenzio di Rovereto (www.altemasi.com). Il Marsala Intorcia incontra invece il Parmigiano Reggiano stagionato fino a 80 mesi nei finger food dello chef Peppe Agliano in "Parmigiano Reggiano loves Marsala" (www.parmigiano-reggiano.it). Senza dimenticare, che ai fornelli del ristorante d'autore di Vinitaly, ci sarà lo chef più stellato d'Italia Enrico Bartolini (il 15 aprile, e, a seguire, Marco Volpin del Ristorante Le Tentazioni a Villatora di Saonara a Padova, Daniel Canzian del Daniel di Milano, e Nicola & Lorenzo Locatelli dell'Opera Restaurant, Sorisole a Bergamo, con, nei calici, le bollicine Franciacorta raccontate dai sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier). Tra gli stellati, anche i piemontesi Davide Palluda di All'Enoteca Restaurant di Canale, e Walter Ferretto de Il CascinaleNuovo Restaurant di Isola d'Asti che si alternaranno nei giorni di Vinitaly al Ristorante Piemonte Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato presenta la nuova Mappa del Nizza Docg con l'autore Alessandro Masnaghetti, Gianni Fabrizio, curatore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, Filippo Mobrìci, presidente del Consorzio, e Gianni Bertolino, presidente Produttori del Nizza (www.viniastimonferrato.it). La Regione Sardegna si racconta,

con una serie di degustazioni guidate da esperti dal 15 al 18 aprile, dedicate a tutti i suoi vini top: dal Vermentino al Carignano, dal Moscato al Cannonau, al Bovale (www.regione.sardegna.it). L'Istituto Trentodoc, invece, promuove il ciclo di incontri "#MyTrentodoc, racconti di bollicine di montagna, di un metodo, di un territorio: il Trentino" con giornalisti ed esperti come Marco Sabellico, curatore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, Stevie Kim, managing director Vinitaly International, Antonello Maietta, presidente Ais-Associazione Italiana Sommelier, Roberto Anesi, Miglior sommelier d'Italia Premio Trentodoc, e Helmut Köcher, fondatore del Merano Wine Festival (dal 15 al 17 aprile; www.trentodoc.com). A raccontare il "continente enoico" Sicilia, ci pensa Assovini, guidata da Alessio Planeta, con una vastissima collettiva di cantine simbolo dell'isola (www.assovinisicilia.it), e la Maremma il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana con i vini di tutta la costa toscana (www.consorziovinimaremma.it). Tra le collettive dei consorzi, anche quelle del Lugana Doc, vino in grande ascesa (www.consorziolugana.it), e dei Colli Berici Vicenza con degustazione che metteranno in luce il forte legame di questi vini con la pietra che contraddistingue questo territorio diventando sinonimo di terroir e di carattere, da cui il nome #bericrock (www.consorzio.bevidoc.it), ma anche del Consorzio Pignoletto Emilia Romagna & Consorzio Vini Colli Bolognesi insieme (www.consorziopignoletto.it - www.collibolognesi.it), del Sannio Dop (www.sanniodop.it) e della Valle D'Aosta con la sua viticoltura estrema (www.vivalvda.it), senza dimenticare le anime della Puglia con il Movimento Turismo del Vino Puglia (www.mtvpuglia.it). Tantissimi gli eventi di Rosso Calabria della Regione Calabria, con ospiti come Vincenzo Donatiello, sommelier del ristorante Piazza Duomo di Alba, tre stelle Michelin, e Joe Bastianich (www.regione.calabria.it). Il Gruppo Lunelli svela "Bisol, dal 1542 al futuro del Prosecco Superiore" con Matteo Lunelli e Gianluca Bisol, antepresa dell'ambizioso progetto per il futuro di un marchio che vuole essere sempre di più un punto di riferimento per il Prosecco Superiore di Valdobbiadene (Centro Congressi Palaexpo; www.tenutelunelli.it - www.bisol.it). Al futuro guarda anche Alberto Tasca, alla guida della siciliana Tasca d'Almerita che annuncia una nuova strategia di crescita e radicamento nei territori in cui è presente, attraverso progetti e programmi specifici di valorizzazione che vedrà le 5 singole Tenute al centro, espressioni territoriali, ognuna portatrice di un genius loci e di una specifica vocazione enologica (www.tascadalmerita.it). E se 50 anni sono gli anni di Carpineto, che torna a spegnere le candeline dopo averlo fatto in diretta Tv a Geo su Rai3 (www.carpineto.com), 30, celebrati con un raffinato design in bottiglia, sono quelli trascorsi dalla nascita del mito Sanct Valentin di San Michele Appiano ripercorsi dal wine maker Hans Terzer, e presenta un nuovo limitatissimo Sauvignon, millesimato 2015 (www.stmichael.it). Anche il Montepulciano d'Abruzzo festeggia 50 anni, di Doc, e il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo lo celebra con la degustazione "Racconti intorno al Montepulciano d'Abruzzo", con i curatori della guide italiane Mario Busso (Vini Buoni d'Italia del Touring), Daniele Cernilli (Doctor Wine), Fabio Giavedoni (Slow Wine), Antonello Maietta (Vitae), Fabio Rizzari (Vini da Scoprire) e Marco Sabellico (Gambero Rosso), ed i vini di cantine storiche come Barba, Castorani, Cataldi Madonna, Emidio Pepe, Masciarelli, Torre dei Beati e Valentini (www.vinidabruzzo.it). Originale, come sempre, l'incontro tra il vino e l'arte da Caprai, che dopo la chiusura dei restauri de "I Grandi Francescani" Petrarca, Dante e Giotto negli affreschi con "Le storie della vita di San Francesco" nella Chiesa di San Francesco a Montefalco, capolavoro del Rinascimento italiano di Benozzo Gozzoli, nel progetto del Comune di Montefalco finanziato con un fundraising di Sagrantino dalla cantina artefice della rinascita del celebre rosso umbro, dopo aver fatto interpretare in chiave pop ad un'artista contemporaneo canadese, Rick Rojnic, i 3 Francescani, lancia una nuova edizione limitata di Montefalco Sagrantino Docg presto in vendita per finanziare il prossimo progetto (anche online su: www.arnaldocaprai.it). Il vino per la cultura, è anche il cuore dell'iniziativa benefica a favore della cinta muraria di Soave, che sarà restaurata grazie alla vendita di una limited edition del Soave Classico Rocca Sveva della Cantina di Soave, protagonista di Vinitaly & The City (www.cantinasoave.it). Immancabili, infine, a Vinitaly, i discendenti illustri, con una presenza che ci fa piacere segnalare: quella di Chiara Soldati, export manager de La

Scolca, la più antica cantina del Gavi piemontese, nipote del grande maestro Mario Soldati (www.lascalca.net). Ma ci sarà anche un nuovo vip-vigneron: è Ruggero de I Timidi, amatissimo comico e cantante italiano, con il suo vino Rougero (www.ruggerodeitimidi.com). Ma ci saranno anche Michele e Violante Placido per presentare i loro vini, prodotti insieme alla famiglia Volpone, dall'azienda Placido-Volpone (www.cantinavolpone.it). Da non perdere, Valerio Massimo Manfredi, autore da 15 milioni di copie vendute nel mondo, ospite speciale della griffe Allegrini per presentare in esclusiva il racconto "Amoris potio", ambientato a Villa Della Torre, a Fumane di Valpolicella di proprietà della griffe, nel XVI secolo, tra vino, Rinascimento, una donna misteriosa e molto altro, in un susseguirsi di emozioni tra indagine storica e vena fantastica, tradotte anche nella nuova etichetta limited edition de La Grola, affidata per la nuova annata, la 2015, all'artista Leonardo Uljan, e dal titolo "Circuito Dionisiaco", ispirata a sua volta a "Il Ramo d'oro" di James Frazer, saggio sulla teoria evoluzionistica della storia. Ad accompagnare i vini, i piatti del ristorante Da Vittorio, tre stelle Michelin, della famiglia Cerea, a Brusaporto (www.website.allegriini.it). Lo chef stellato Chicco Cerea sarà anche da Pasqua, per un Pink Aperitif, dialogando di vino, cibo e food trends (www.pasqua.it). Fuori Vinitaly, fin dalla sera prima di Vinitaly, gli edifici storici ed i Palazzi più belli - come Palazzo Victoria, con An Exclusive Wilson Daniels Italian Portfolio Invitation, con produttori come Marco Caprai e Tancredi Biondi Santi, e, ancora il Palazzo della Gran Guardia con #BereBasilicata dell'Enoteca Regionale Lucana (www.enotecaregionalelucana.com - ma anche le piazze, i locali e le boutique di Verona - come Tailors & Ties che ospita Venturini Baldini e il lancio del Quaranta Metodo Classico - aprono le porte ai grandi vini italiani, accanto alle cantine del territorio, come la famiglia Cottini a Monte Zovo a Caprino Veronese. A seguire, il 15 aprile, "Old but Gold" è invece una cena vintage per i 50 anni della Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi, firmata Istituto Marchigiano di Tutela Vini alla Maison Vicentini, con 5 piatti iconici degli ultimi 5 decenni della cucina italiana interpretati dallo chef marchigiano Errico Recanati. La Boxart Art Gallery di Verona ospita invece Tesoro, progetto nato dalla collaborazione delle tre aziende di Riparbella, a Pisa, Prima Pietra, Caiarossa e Duemani, tra tasting, wine cocktails e dj set. Una Vinitaly Night 2018 è di scena a Ca' Maiol, cantina del Gruppo Santa Margherita a Desenzano del Garda, ma anche da Zyme con l'evento "dieciannifa" (focus annata 2008), con Puntozero, a San Pietro in Cariano, e da Domini Veneti con "Da Negrar a Marano, lungo 85 anni di storia: Collezione Pruviniario", a Negrar. E, come ogni, anno si rinnova, l'appuntamento con la prestigiosa cena di gala della storica griffe della Valpolicella e del vino italiano Allegrini, a Villa della Torre a Fumane, autentico gioiello del Rinascimento italiano. Senza dimenticare, dal 13 al 16 aprile, il ritorno Vinitaly & The City a Verona, ma anche a Bardolino, Soave e per la prima volta Valeggio sul Mincio, tra degustazioni nelle location più belle, masterclass e musica e dj set con Gigliola Cinquetti, i vincitori di X Factor Soul System, "Lo Zecchino d'Oro" con il Coro dell'Antoniano di Bologna, l'Orchestra Casadei + Modena City Ramblers, i Pitura Freska e la discoteca by Rtl, e personaggi come Gian Marco Tognazzi, Davide Rampello, Roberto Giacobbo, Cinzia Benzi, Oscar Farinetti & Andrea Segrè e non solo (www.vinitalyandthecity.com). Capitolo a parte per Signorvino, l'enocatenata del gruppo Calzedonia, che prosegue la sua mission di raccontare il vino al più ampio pubblico possibile, soprattutto ai giovani, nei giorni di Vinitaly, nel suo store di Verona Centro e in quello "Valpolicella", con un fitto programma tra "Wine & Music", dove il clou sarà la degustazione-concerto "In Vino Veritas, la mia vita Unplugged" con Joe Bastianich (16 aprile), ma anche "Wine Lessons", gratuite, sul vino e la degustazione, con assaggi che vanno dall'Amarone al Prosecco, dal Franciacorta al Trentodoc, dai vini della Valpolicella a quelli dell'Etna, dal Pinot Nero al Lambrusco, dalle Langhe alla Toscana. Senza dimenticare gli "Aperitivi con il Produttore": il 14 aprile tocca a Bellavista, "Una serata con i grandi formati di Alma", il 15 aprile ospiti d'eccezione saranno i produttori Walter Massa, Paltrinieri e Giovanni Gregoletto, e il 17 aprile sul palco ci sarà il celebre fumettista e disegnatore Milo Manara per una degustazione nuova, fra arte "enoica" e arte visiva. 16 aprile: dalle Donne & il Vino in Asia al Rosso Piceno & The Grape Trotter Filippo Bartolotta, dal vino dei frati Carmelitani di Venezia ai piatti

inediti dello chef Niko Romito per il Montepulciano d'Abruzzo, dalla Franciacorta Stage del Giro d'Italia ai 30 anni del Seminario Masi con Veronafiere, dai 150 anni di Carpenè Malvolti (brindisi di Vinitaly) al live painting by Tannico & Consorzio Valpolicella La filiera si riunisce in "Investire nel vino: strategie, prospettive, opportunità" al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Confagricoltura, Cia, Alleanza cooperative Agroalimentari, Unione Italiana Vini, Federvini, Federdoc, Assoenologi; www.uiv.it), la gdo in "Il mercato del vino nella grande distribuzione in Italia e le opportunità di export nelle catene distributive degli Stati Uniti" con Vinitaly e Iri (Conad, Coop, Carrefour; www.iriworldwide.com). Le donne e il vino in Asia è lo spunto da cui parte la tavola rotonda organizzata da Le Donne del Vino, con tre grandi esperte da Cina, India e Giappone sulle strategie di marketing e di comunicazione più efficaci per chi vuole esportare vino in Oriente: Aline Bao (Cina), direttore della divisione gradi vini di Cofco, Madhulika Bhattacharya (India), portavoce de La Cave enoteca di vini di alta gamma a Nuova Deli, e Yumi Tanabe (Giappone), responsabile del maggiore concorso enologico giapponese "Sakura", con Giorgio Ferrero, assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, e Filippo Mobrì, presidente del Consorzio Piemonte Land, in Piemonte (www.ledonnedelvino.com). Per il Consorzio del Soave è il giorno dell'incontro "A tavola con la ristorazione moderna", e con la Burgundy School of Business, e del Durello Time dedicato a "Autentici Autoctoni di Montagna" con il Cervim. Proseguono gli eventi del Consorzio Chianti Classico con "Scent of a wine - Conoscere il vino attraverso i suoi profumi", nuovo laboratorio olfattivo con il winemaker Roberto Cipresso, e "2015-2016: sfida tra annate a cinque stelle" con Daniele Cernilli. Ma continuano anche le degustazioni congiunte con la regia del Consorzio Vini Piceni e dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, con "Sostenibile con gusto", questa volta incentrata sul Rosso Piceno con The Grape Trotter Filippo Bartolotta (e le cantine De Angelis, La Canosa, Le Caniette, Moncaro, Poderi San Lazzaro, Saladini Pilastrì, Simone Capecci, Tenuta Cocci Grifoni, Vagnoni Molina e Velenosi, al Palaexpo). Focus anche sui vini bio con le nuove tendenze dei consumatori italiani al centro di un convegno del Consorzio Vini Piceni con Nomisma Wine Monitor, mentre "Vino e agroalimentare, la ricetta vincente per il futuro della Regione" farà il punto sulla forza trainante del binomio vino-cibo nella promozione del territorio, a partire anche dall'esperienza di Food Brand Marche e dalla case history del Verdicchio. Il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo firma l'evento "Il Montepulciano d'Abruzzo secondo Niko Romito", con il trisstellato chef del ristorante Reale di Castel di Sangro che presenterà due piatti inediti dedicati al Montepulciano. Ma ci sarà anche lo chef due stelle Michelin Pino Cuttaia, dalla Sicilia per la Sicilia, per proporre una sua creazione per il Terre della Baronia Rosso della cantina Milazzo (www.milazzovini.com). Tra gli eventi di Rosso Calabria della Regione Calabria "La Calabria attraverso Mario Soldati" e "Alberello con palo secco, una rivoluzione epocale degli enotri prima della Magna Grecia" e "Luce Ombre Verità e Pathos" con lo storico dell'arte Armado Castagno. Il Consorzio dell'Oltrepò Pavese presenta il suo Libro Bianco e #lamossaperfetta, la Bonarda frizzante dei produttori, un'etichetta cult che dal 2015 promuove uno dei grandi classici dell'enologia lombarda (www.vinoltrepo.org). "30 Anni di Vino Nobile di Montepulciano. L'evoluzione del Sangiovese a Montepulciano" è la degustazione invece promossa dal Consorzio del Vino Nobile con Gianni Fabrizio e l'enologo Lorenzo Landi (al Padiglione Piemonte; www.consorziovinonobile.it). Al "Nobile Sangiovese" è dedicata anche una masterclass di Kerin O'Keefe con le cantine Salcheto, Poliziano, Braccasca, Dei, Boscarelli e Avignonesi, ovvero l'Alliance Vinum (www.thealliance.wine). Il Consorzio del Collio si racconta attraverso tutto il suo universo, in sei diverse espressioni: Friulano, Sauvignon, Chardonnay, Collio Bianco e Pinot Bianco con la giornalista Veronica Crecelius (www.enjoycollio.it). Il Consorzio del Morellino di Scansano organizza una masterclass, per mostrare attraverso una selezione di etichette la sua versatilità, e il fatto di dare il meglio di sé in una veste fresca e immediata, più che nelle versioni che sfidano il tempo (Centro Servizi Bra; www.consorziomorellino.it). Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato propone la degustazione "Originale ed estroso: l'imprevedibile Grignolino" con Paolo Massobrio. Il Consorzio del Chianti, con oltre 140 aziende, dedica un focus al Vin Santo con Le Donne del

Vino di Toscana, facendo il punto sulla presenza femminile nel settore (www.consorziovinochianti.it). A Vinitaly Montelvini porta un angolo del "Vigneto ritrovato", progetto di recupero della tradizione vinicola nel cuore di Asolo, attraverso un antico vigneto, raccontato in un percorso enologico e multimediale (www.montelvini.it) , mentre La Collina dei Ciliegi promuove il convegno "L'evoluzione della specie. Valpantena: il sogno di una nuova eccellenza italiana" con la presentazione di un vigneto Cru sperimentale, con Giovanni Mantovani, dg Veronafiere, il vicedirettore di Radio24 Sebastiano Barisoni, Giuseppe Pan, assessore all'Agricoltura della Regione Veneto, Massimo Gianolli, ad della cantina, Lydia e Claude Bourguignon, consulenti agronomi dei più importanti Châteaux francesi, Ermanno Murari, agronomo Vivai Rauscedo, e Christian Roger del Grand Jury Européen du vin e ad Vino & Finanza (www.lacollinadeiciliegi.it). Il Consorzio Vini Venezia presenta il primo vino - in realtà due, un bianco ed un rosso - dei frati Carmelitani Scalzi, rinato dalle viti recuperate a Venezia nel vigneto-collezione della biodiversità nell'antico brolo del Convento, dal Raboso alle Malvasie, dalle varietà armene alla Marzemina, dal Verduzzo al Lison, con il priore del Convento padre Roberto Magni (www.consorziovinivenezia.it). Una grande degustazione è dedicata al Lambrusco Spumante Metodo Tradizionale alla Regione Emilia Romagna con il **Consorzio di tutela** Lambrusco Modena Dop (www.lambrusco.net). Ai Millennials italiani Cantina Tollo dedica la linea Valle d'Oro, in un incontro per approfondire dinamiche e tendenze dettate da questa categoria di consumatori (www.cantinatollo.it). Il 23 maggio, per la prima volta, il Giro d'Italia attraverserà 12 Comuni della Franciacorta in una nuova tappa dedicata al vino: la "Franciacorta Stage", presentata e lanciata con tanto di maglia ufficiale dal Consorzio Franciacorta, a Vinitaly, come ormai da tradizione per le eno-tappe, con Pier Bergonzi, vicedirettore La Gazzetta dello Sport, Mauro Vegni, direttore del Giro, e Vittorio Moretti, presidente del Consorzio (www.franciacorta.net). Intanto prosegue lo sposalizio tra la pizza gourmet e le bollicine Terra Moretti, con Giovanni Santarpia e la griffe franciacortina Contadi Castaldi (www.terramoretti.it). A proposito del binomio vino & sport, all'Enoteca Regionale Emilia Romagna a Dozza (Bologna) è nato "Emilia Romagna a tutto campo!", un progetto di comunicazione e promozione del vino emiliano-romagnolo con il sommelier Luca Gardini, una sorta di campionato di 11 squadre "monovarietalì" della Regione fatte dei migliori assaggi di una giuria di esperti i cui risultati verranno svelati da "La Gazzetta dello Sport" a Vinitaly (www.enotecaemiliaromagna.it). 80 sono invece gli anni di Ceci, l'azienda leader del Lambrusco, con l'evento "La festa è nostra ma il regalo te lo facciamo noi", con una delle nuove ed originali bottiglie limited edition del "80 anni di Lambrusco Ceci, 10 artisti, 80 opere, 81 icone, 1 collezione per celebrare la nostra storia anticipando il futuro" (www.lambrusco.it). Una grande verticale, è dedicata all'Amarone di Allegrini, al Palaexpo, con "Amarone Allegrini: l'evoluzione di uno stile identitario" e otto annate di uno dei vini italiani più apprezzati al mondo, con Marilisa e Franco Allegrini. Anche Monteverro, dalla Maremma in Toscana, celebra i 10 anni della prima vendemmia (2008-2018) con un'esclusiva verticale con i proprietari, Julia e Georg Weber (www.monteverro.com). E se 20 sono gli anni dal riconoscimento della Doc festeggiati dal Consorzio Tutela Vini Montecucco con "Vent'anni di Denominazione", excursus con il presidente Claudio Tipa ed una degustazione di annate storiche (www.consorziomontecucco.it), come da tradizione, torna il Seminario del Gruppo Tecnico Masi che celebra invece 30 anni con "Masi 30 anni di Amarone a Vinitaly", eccezionalmente organizzato da Veronafiere, con un'esclusiva degustazione orizzontale-verticale di otto Amarone della Valpolicella Serego Alighieri e Cantina Privata Boscaini di annate dal 1988 al 2007. Le curiosità? Il progetto "Masi Green", arrivato fino a Tupungato, oasi di sostenibilità e biodiversità sviluppato in Argentina, certificata bio (www.masi.it). In "Banfi: 1978-2018, 40 anni di successi, di storia e di conoscenza" Cristina Mariani-May e Enrico Viglierchio, rispettivamente ceo e dg di Banfi, con numerosi aneddoti e storie ci faranno vivere le tappe salienti della storia di Banfi, dalle prime barbatelle piantate fino ad oggi. Al termine si potrà degustare, in assoluta anteprima, il vino celebrativo, prodotto in edizione limitata: Quaranta (www.castellobanfi.com). La chiantigiana Cecchi celebra invece ben 125 anni con guest chef Giuseppe Mancino, dello stellato

ristorante Il piccolo Principe di Viareggio e stuzzicando la curiosità con una nuova etichetta per il Chianti Classico firmata Arconvert, Epson, Mario Di Paolo, Luxoro e Perruccio: "Con Vista" (www.cecchi.net). Quindi i 150 di Villa Russiz, in collaborazione con Scriptorium Foroiulense (www.villarussiz.it). E, last but not least, i 150 di fondazione, dal 1868, a cui, con una selezione speciale Magnum 150°, brinda la cantina che ha dato i natali al Prosecco, oggi il vino italiano più esportato al mondo, Carpenè Malvolti (e che sarà il brindisi dei momenti inaugurali ed istituzionali di Vinitaly, ndr), guidata dalla stessa famiglia da cinque generazioni (www.carpene-malvolti.com). Con le Cantine Florio di Marsala invece ci sarà la possibilità di scegliere il tour Food&Wine per visitare, eccezionalmente, l'Enoteca Storica Florio, con la preziosa collezione di 42.000 bottiglie, dal 1889 (www.duca.it). Lungarotti, non solo porta dal Muvit (Museo del Vino di Torgiano) un vaso (maiolica, 1994) dello scultore e saggista Alberto Mingotti, ma è protagonista anche del convegno "Cinquanta anni di storia della Doc Torgiano: la prima Doc in Umbria" con il **Consorzio di Tutela** dei Vini di Torgiano per fare il punto sulla denominazione umbra a mezzo secolo dal riconoscimento della Doc (www.lungarotti.it). A proposito di sostenibilità, leitmotiv che aleggia su tutto Vinitaly, anche il grande Piemonte del vino si racconta con il marchio certificazione The Green Experience, con Giuseppe Vivalda, coordinatore del progetto, Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero e le aziende protagoniste, moderati dal giornalista de La Stampa Roberto Fiori, alla Regione Piemonte (www.cuneo.coldiretti.it). Altro topic, i rosati, ormai prodotti in molte parti d'Italia, come la Calabria, in rosa, con la storica Librandi ed il nuovo Terre Lontane (www.librandi.it). Quindi, il bio, con una curiosità: accanto ai suoi grandi vini, la griffe Masciarelli, porta con sé le etichette di Luigi Valori, il celebre vignaiolo-teologo di San Martino sulla Marrucina che ogni giorno ringrazia il creato di esistere e benedice la vigna come patrimonio vero del viticoltore (www.masciarelli.it). Last but not least, sulla cresta dell'onda di una tendenza sempre più diffusa, PuntoZero dopo essersi fatta conoscere attraverso i vitigni internazionali, ora torna a puntare sugli autoctoni dei Colli Berici, con un Tai Rosso e un Carmenere in purezza (www.puntozerowine.it). E non è finita. Perché, come ormai da qualche anno, si brinda anche vegan come con il nuovo Metodo Classico, blend di Chardonnay e Manzoni Bianco, certificato, della cantina Pizzolato (www.lacantinapizzolato.com). Ed a cosa si riferiranno i numeri 142-4 del Nobile di Montepulciano Selezione Docg di Metinella? (www.metinella.it). Le bollicine? Con il Prosecco Extra Dry della Fondazione De Claricini, il Ribolla Gialla Brut di Poggiobello - Genagricola Spa (www.genagricola.it), a Cuvée al Vino Rivus Extra Dry di Ferrin e il Talento Pittaro Brut di Vigneti Pittaro, vincitori di Filari di Bolle 2018, storica Selezione degli Spumanti del Friuli Venezia Giulia, all'edizione n. 70 per la Sagra del Vino di Casarsa della Delizia, ospite degli incontri Ersa (Agenzia regionale sviluppo rurale Fvg). Infine, la presentazione di un volume: "Le viti native americane e asiatiche. Ibridi portinnesti e varietali" del professor Mario Fregoni con le Città del Vino (www.cittadelvino.it). Ed altrettanto immancabile ormai da qualche anno, una performance artistica live: questa volta è targata Tannico, con un live painting nel suo Double Decker, con l'artista Miky Degni che dipingerà con il vino, accompagnato dalle etichette del Consorzio Valpolicella e da "L'Ostaria de la Valpolicella: 50 anni di storie e aneddoti sul piacere del vino" con l'attore veronese Roberto Puliero (www.consorziovalpolicella.it). Last but not least la solidarietà con l'appuntamento dedicato all'agricoltura sociale e la degustazione guidata di vini solidali promosso dalla Cia insieme al Forum Nazionale dell'Agricoltura Sociale (www.cia.it). Fuori Vinitaly, in città, ci sono un Family Cocktail with Friends targato Santa Margherita Gruppo Vinicolo, con Gaetano & Albertina Marzotto a Casa Marzotto, e la tradizionale serata del Comitato Grandi Cru, guidato da Lucio Tasca d'Almerita, con "Musica e Vino" con l'Ensemble Strumentale Scaligero e cocktail, al Teatro Nuovo. La griffe Zenato dedica una Cena di Gala al Lugana, nella sua Tenuta S.Cristina a Peschiera del Garda, con lo chef Sandro e Maurizio Serva del Ristorante La Trota di Rivodutri. "A night under the stars" è il tradizionale party esclusivo di Masi alla Tenuta Canova a Lazise, tempio del nuovo museo "Masi Wine di Experience". Nella cantina della Famiglia Tedeschi a Pedemonte, nel segno di una partnership per valorizzare i rispettivi territori, saranno

insieme la veneta Tedeschi e la piemontese Poderi Luigi Einaudi per incontrare a loro volto i loro partner commerciali. Anche le cantine storiche di Santa Sofia ospitano una Convivial Dinner a Pedemonte di Valpolicella (www.santasofia.com). Una celebre chef stellata, sarà ai fornelli anche fuori Vinitaly: Cristina Bowerman, a Palazzo Lana a Borgonato (Brescia) da Berlucchi, per accompagnare con i suoi piatti l'arrivo del nouveau né, il '61 Nature Rosè 2011 (www.berlucchi.it). E, ancora, dai Tenimenti Civa con una verticale di annate storiche di Barolo della cantina Marchesi di Barolo con Ernesto Abbona al ristorante I Masemini, a The Wine Net Italian Co-Op Excellence, una Vinitaly Dinner con Cantina Valpolicella Negrar, Cantina Produttori di Valdobbiadene-Val d'Oca, Cantina Pertinace, Cantina Frentana, Cva Canicattii e Cantina Vignaioli Morellino di Scansano all'Unicredit Business Gallery con lo chef Alberto Basso dei Jre-Jeunes Restaurateurs d'Europe; da La Puglia in Festa con San Marzano all'Area Exp a Cerea, all'Aperiparty nel ristorante nella Chiesa sconosciuta di Santa Felicità a Verona con gli autoctoni di Ca' di Rajo. Infine, il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo celebra i 50 anni della Doc al Montepulciano anche con una standing dinner e dj set al Palazzo della Gran Guardia. 17 aprile: da "Vulcanici si nasce" con Le Donne della Vite e il Consorzio del Soave alla verticale di Lugana di Zenato, dall'antichissimo Vino Cotto Teramano verso la Doc alla Doc Sicilia per Palermo Capitale della Cultura 2018, dal Cartizze Col Vetoraz vestito di Swarovski al Franciacorta Ca' D'Or in platino con il calice Gira e Rigira delle Vetriere di Empoli Con il Consorzio del Soave si parla di "Emozioni, vino e viralità nel digitale" con un'indagine neuroscientifica sui comportamenti dei consumatori e del Metodo Classico del Monti Lessini con il blogger Andrea Gori. E con Le Donne della Vite è protagonista anche della degustazione "Vulcanici si nasce", dedicata ai Vini dei Vulcani d'Italia e del mondo uniti nell'associazione Volcanic Wines raccontati dal direttore della rivista "Civiltà del Bere" Alessandro Torcoli, al Palaexpo (www.donnedellavite.com). Il Consorzio del Bardolino e il Consorzio Valtènesi raccontano i vini di cinque territori del rosato, al centro di due degustazioni aperte al pubblico, con i rispettivi Consorzi: Chiaretto di Bardolino, Valtènesi Chiaretto, Cerasuolo d'Abruzzo, Salice Salentino Rosato e Castel del Monte Rosato (www.ilbardolino.com - www.consorziovaltenesi.it). Infine, sempre con la regia del Consorzio Chianti Classico, l'ultimo laboratorio sui profumi del vino con l'enologo Mario Falcetti. Tra i tasting il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato propone la degustazione "I Nebbioli del Monferrato" con Ian D'Agata. Dalla Sicilia, con Mandrarossa l'enologo Alberto Antonini ed il giornalista Andrea Gabbrielli conducono la degustazione "Oltre la varietà, terroir da Sauvignon Blanc: Sicilia, Francia, Nuova Zelanda, Sudafrica e Cile". (www.mandarossa.it). "Universo Prosecco: tre denominazioni, una passione unica e inimitabile", con il **Consorzio di Tutela** Prosecco Doc, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Asole Montello Docg è una degustazione a cura dell'Unione Consorzi Vini Veneti Doc, Ais e Regione Veneto (www.regione.veneto.it). "Pantelleria DOC: i vini vulcanici da viticoltura eroica" è l'incontro organizzato invece dal Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini Doc dell'Isola di Pantelleria con il giornalista Andrea Gabbrielli, Benedetto Renda, presidente del Consorzio, Salvatore Gino Gabriele, Sindaco di Pantelleria, e Antonio Rallo Presidente del Consorzio Doc Sicilia (www.consorziodipantelleria.it). Ma c'è anche la masterclass Trilogia di Emozioni di Tommasi Family Estate con Ian D'Agata, Michaela Morris, gli enologi Giancarlo Tommaso (Tommasi Family Estate), Emiliano Falsini (Casisano, Montalcino) e Fabio Mecca (Paternoster, Vulture), e Pierangelo Tommaso, dg Tommasi (www.tommasi.com). "Taste & Play!" è invece la degustazione alla cieca in cui i wine lovers possono sfidarsi nel riconoscere le diverse espressioni del Sangiovese dell'Associazione Classico Berardenga (www.classicoberardenga.it). Quindi, un'esclusiva verticale del Lugana Riserva Sergio Zenato (2015, 2012, 2010, 2006, 2004, 1993), anima della griffe veneta, condotta da Daniela Scrobogna dell'Ais, al Palaexpo (www.zenato.it). Anche il Friulano festeggia, l'anniversario n. 10 dell'attribuzione del nome, con la verticale imperdibile "Dall'Ultin al Friulano, 10 anni nel segno del Tocai" di Zorzettig (www.zorzettigvini.it). Quindi, le grandi annate del **Primitivo di Manduria** (Riserva 2012, 2013, e Dolce Naturale 2014; www.consorziotutelaprimativo.com). "Vini Doc

Sicilia a Palermo: insieme per la cultura" è il tema cui ruotano attorno le iniziative del Consorzio Vini Sicilia Doc per l'importante riconoscimento alla città, presentate dal presidente Antonio Rallo assieme al sindaco Leoluca Orlando (www.siciliadoc.wine). E ci sarà anche una maratona progettuale in cui gli studenti lavoreranno insieme a mentori per creare nuovi modelli, soluzioni, prototipi per la filiera del vino: è "Wine Tech", primo hackathon delle Scuole enologiche d'Italia e degli istituti agrari, promosso dal Ministero dell'Istruzione (anche il 18 aprile; www.istruzione.it). L'Ais ed il **Consorzio di Tutela** Vini Teramane, raccontano un progetto particolare: il riconoscimento della Denominazione di un vino antichissimo, il Vino Cotto Teramano, che ha attraversato secoli legato alla tradizione delle genti del Gran Sasso, alla Regione Abruzzo (www.cottodamore.com). Pasqua invita a scoprire "Talent never tasted better", ovvero quando vino e talento si incontrano (www.pasqua.it). E Santa Margherita, tra le più grandi realtà del vino italiano, con le novità illustrate in prima persona dall'ad Ettore Nicoletto (www.santamargherita.com). Ci sarà anche il convegno "In Vino Veritas, il mosto concentrato rettificato solido garanzia di autenticità e integrità del vino", organizzato da Naturalia Ingredients in collaborazione con l'Università di Milano e la Fondazione Edmund Mach (www.fmach.it). E, ancora bollicine e pizza da maestro, stavolta con Gennaro Nasti e Contadi Castaldi per Terra Moretti. Tra le curiosità Col Vetoraz brinda ai suoi 25 anni con una magnum di Superiore di Cartizze Docg in edizione limitata e vestita di Swarovski, consegnata ad una selezione di personaggi che si sono particolarmente distinti nel proprio settore professionale, a partire dalla pastry chef Isabella Potì, a soli 21 anni entrata nella classifica "Forbes 30 Under 30" tra i trenta giovani europei emergenti e una delle dieci donne più influenti della cucina italiana, e al suo compagno di vita Floriano Pellegrino, chef del ristorante Bros di Lecce, ospitando invece per accompagnare i suoi vini lo chef Enzo De Prà, dello stellato Dolada di di Plois di Pieve d'Alpago (www.colvetoraz.it). Restando in tema, oggetti particolari, Vetriere di Empoli firma l'esclusiva bottiglia per Ca' D'Or del Collection Reserve Franciacorta Montenapoleone decorata a mano con platino brillante e corredata del calice Gira e Rigira (www.vetriediempoli.it), mentre Rcr Cristalleria italiana presenta Luxion, il calice in cristallo ecologico (www.rcrcrystal.com). Ma c'è anche Bellifolli, nuovo progetto in bottiglia di Valle dell'Acate dedicato alla bellezza e alla follia, alla luce e all'ombra, al mare in burrasca e alla camera dello scirocco, con un tocco Barocco, tipicamente siciliani, declinati in un Syrah, Nero d'Avola, Insolia, Grillo & Chardonnay (www.valledellacate.com). Infine, Cenerantola Doc Orcia di Donatella Cinelli Colombini si veste di luce, con una special edition in soli 50 esemplari Magnum con una spettacolare lampada Tuscan Style e la possibilità per i wine lovers di scrivervi il proprio nome (www.cinellicolombini.it). Infine, la solidarietà, con "Vino e Solidarietà - Wine For Life. 15 anni di Solidarietà al Vinitaly, 50 anni di Sant'Egidio. L'Italia che crea Valore e Valori", incontro promosso dalla Comunità di Sant'Egidio. Fuori Vinitaly, è di scena la presentazione del Premio Apollonio, a Palazzo Paletta dai Prè a Verona, con un live music cocktail con il direttore artistico Neri Marcorè. 18 aprile: dai "I Magnifici 7" Cru di Tenute Piccini a "Alla scoperta del Freisa, antico vitigno del Piemonte" con il Consorzio Barbera d'Asti, dalla Rete d'Impresa Pinot Nero del Friuli al talent show "War Of Wineries", fino al Grand Tour tra le cantine delle Dimore Storiche Italiane per concludere Vinitaly in bellezza "I Magnifici 7" è un tour in sette tappe tra i Cru di Tenute Piccini, con Marco Sabellico e Mario Piccini, dalla nuova avventura sull'Etna all'Aglianico del Vulture, dal Brunello di Montalcino al Chianti Classico, al Padiglione Piemonte (www.tenutepiccini.it). Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato propone la degustazione "Alla scoperta del Freisa, antico vitigno del Piemonte" con Alfonso Cevola. Restando in Piemonte, a raccontarsi c'è anche una denominazione ancora "piccola", ma con una storia molto lunga, primo Metodo Classico prodotto in Italia, nelle "cattedrali del vino" di Canelli, fin da metà Ottocento, e, ai giorni nostri Official Sprakling Wine di Terra Madre-Salone del Gusto di Slow Food: il Consorzio Alta Langa Docg (www.altalangadocg.com). Le cantine di Rete d'Impresa Pinot Nero del Friuli (Castello di Spessa, Conte d'Attimis Maniago, Masùt da Rive, Russolo, Zorzettig, Gori, Jermann, Antico Borgo dei Colli e Antonutti, si raccontano con l'Ersa in una degustazione alla scoperta delle loro

declinazioni del celebre vitigno (www.pinotnerofvg.it). Tra le curiosità a Vinitaly sbarca anche il talent show "War Of Wineries" (Real Time), che ha visto sfidarsi 8 vignaioli italiani, con il vincitore che avrà un suo spazio speciale: Marianna e Pietro Colosi (Cantine Colosi), Giovanni De Napoli (Terre di San Vito), Davide Luisa (Tenuta Luisa), Violante Gardini (Donatella Cinelli Colombini), Andrea Pandolfo (Cantine Sant'Andrea), Giuseppe Rossetti (Tenuta Rossetti), Luciana Sabino (Antiche Cantine Migliaccio) e Davide Zoppi (Cà Du Ferrà; www.warofwineries.com). Altra curiosità la realtà virtuale che da qualche anno ha fatto il suo ingresso a Vinitaly: questa volta ci sarà la possibilità di sorvolare i vigneti della Vernaccia e la straordinaria città delle torri di San Gimignano con il Consorzio della Vernaccia con il visore del progetto Vernaccia di San Gimignano Wine Experience alla Rocca di Montestaffoli (www.vernaccia.it). E per concludere in bellezza, anche quest'anno Adsi-Associazione Dimore Storiche Italiane, guida da Gaddo della Gherardesca, sarà presente a Vinitaly con 64 Tenute Storiche con cantina, proprietarie di beni culturali vincolati come monumento nazionale che comprendono, oltre alle cantine, giardini, vigneti, oliveti e boschi, in un insieme di straordinaria bellezza al tempo stesso architettonica e paesaggistica (www.dimorestoricheitaliane.it). Fuori Vinitaly, la tradizionale cena di fine Vinitaly de Le Donne del Vino al Palazzo della Gran Guardia a Verona dedicata ai 30 anni dell'Associazione.