SOMMELIER Veneto

02 19

Anno 21 - Numero 2 - Novembre 2019 - Periodico Semestrale

PER MANO, PER VINO

I nuovi percorsi dell'enoturismo

PER MANO, PER VINO Sommelier Veneto 02/19

Lauretana by Pininfarina Design.
Nuova forma alla leggerezza.
Claudio Marchisio
per Lauretana

SGI.TO.IT

Acqua Lauretana è la più leggera d'Europa. **Le nuove forme della bottiglia firmata Pininfarina**, ancora più eleganti e delicate, rendono unica l'esperienza nei luoghi dell'alta ristorazione, in Italia e all'estero. **L'innovativa etichetta arricchisce di splendore la bottiglia**, grazie a giochi di luce e trasparenze, che valorizzano l'acqua come puro dono della natura, che non altera i sapori dei cibi.

LAURETANA®

L'acqua più leggera d'Europa

14	1,0	0,55
residuo fisso in mg/l	sodio in mg/l	durezza in °f

Segui la leggerezza
www.lauretana.com

pininfarina

VILLA QUARANTA
TOMMASI WINE HOTEL & SPA
★ ★ ★ ★

Wine Spectator
BEST OF AWARD OF EXCELLENCE

VILLA QUARANTA
BORGO ANTICO
Ristorante Bottega Cantina

oltre 1300 etichette da tutto il mondo
c'è da divertirsi!

tel. +39 045 67 67 300
www.villaquaranta.com | ristorante@villaquaranta.com
OSPEDALETTO DI PESCANTINA - VERONA

VILLA SANDI

VINO, ARTE E TRADIZIONE TRA LE COLLINE DEL PROSECCO

Per un soggiorno indimenticabile visita la Villa e le sue suggestive cantine, degusta i nostri prodotti nelle Botteghe del Vino e prenota una cena o un soggiorno in Locanda Sandi.

VIVI UN'ESPERIENZA MAGICA

VIA ERIZZO 113/A – CROCETTA DEL MONTELLO (TV) – T. +39 0423 8607 – VILLASANDI.IT/VISITE

di ***Marco Aldegheri***
presidente@aisveneto.it

L'enoturismo non è più una novità, nemmeno i suoi numeri roboanti fanno più notizia, eppure muove ogni anno 14 milioni di persone e un giro d'affari di 2,5 miliardi di euro. Ci voleva la firma di un Ministro in calce a un Decreto lo scorso marzo per riportare il tema all'attenzione dei media e finalmente tentare di tracciare una strada chiara per tutti gli addetti ai lavori, che da tempo attendevano una disciplina del settore.

Una lunga gestazione che a partire dai primi testi inseriti nel bilancio di previsione 2018 dello Stato ha visto il confronto serrato con le Associazioni di categoria e, in particolare, con la Conferenza Stato/Regioni, fino ad arrivare alla conclusione poco prima dello scorso Vinitaly. Il tutto in mezzo a un percorso a ostacoli tra le campagne elettorali e i noti avvicendamenti dei governi.

Se questa legge sarà in grado di sostenere e agevolare le dinamiche dell'enoturismo è ovviamente tutto ancora da vedere. Per ora i pareri si dividono tra l'entusiasmo di alcuni e lo scetticismo di altri che la considerano già l'ennesimo *topolino partorito dalla montagna*. Su una cosa però siamo tutti d'accordo: questa discussione ha riacceso i riflettori sulla necessità di governare il comparto e ha il merito, forse non calcolato, di aver messo ancora una volta al centro dell'attenzione il tema della formazione.

La legge ha in verità liquidato il delicato argomento delle competenze in modo piuttosto superficiale. Ciò nonostante, tutto questo è bastato a cogliere la considerazione di tutti gli enti e le organizzazioni che operano nella formazione del vino e dell'accoglienza e che oggi guardano all'enoturismo con rinnovata speranza, consapevoli, forse più del Legislatore, del nuovo panorama di opportunità che andrà ad aprirsi.

Ma cosa c'entra il Sommelier in tutto questo? Non poco se è vero che da sempre a questa figura, a contatto con il cliente finale, affidiamo il racconto del vino.

Poco conta che l'ospite sia seduto al tavolo di un ristorante o sulla soglia di una cantina, perché è proprio a chi si è formato alla scuola del tastevin che chiediamo di essere condotti, un po' per mano e un po' per vino, in quel mondo dai contorni indefiniti che chiamiamo "***territorio***".
Anche la Sommellerie oggi è chiamata ad interrogarsi sul proprio ruolo, adeguandolo alle esigenze dell'accoglienza moderna. Serve recuperare di corsa il tempo perduto a raccontar di vino a un pubblico che si è evoluto più velocemente di un vino novello, e che da tempo si aspetta ben più di una semplice analisi organolettica. Nuove sfide per AIS allora, ma anche una rinnovata consapevolezza di poter essere una volta di più attori protagonisti in questa filiera, con il proprio know-how e necessariamente più aperti al confronto con l'esterno.

È per questo che il ***53° Congresso Nazionale AIS*** è stato pensato attorno a questo confronto. Non a caso nel Veneto del primato nazionale della destinazione turistica, con oltre 69 milioni di presenze l'anno, e del primato dell'export vitivinicolo.
Un osservatorio privilegiato quindi da cui partire per avviare la riflessione.

L'emozione del viaggio
foto di Giò Martorana

sommario

PER MANO PER VINO

in *questo numero*

03 Il Decanter
La parola al Presidente

08 News

10 LUOGHI DA SCOPRIRE, ESPERIENZE DA RICORDARE
Voci, storie e dati dell'enoturismo

18 L'ENOTURISMO DEL VICINO È SEMPRE PIÙ VERDE
Tra Douro e Napa Valley. Analisi di un fenomeno che sta facendo parlare il mondo

24 Fotonotizia

26 PATRIMONI A CONFRONTO
Le colline del Soave e di Conegliano-Valdobbiadene

32 Vinetia
Una selezione tra UNESCO e FAO

36 MERAVIGLIE IN CANTINA
L'enoturismo secondo Antinori

42 ENOTURISTA PER CASO
Patrizio Roversi e il suo percorso nel mondo del vino

49 In Vetrina
Notizie dal mondo del vino

50 Enovità
Ultime uscite in enoteca

54 VINETIA RADDOPPIA
Dal digitale al cartaceo

60 L'ARTE DELLA CUCINA MADE IN ITALY
I migliori cuochi italiani nel mondo

68 In Pratica
Le nuove opportunità del turismo enogastronomico

72 Mondolio
Viaggio tra gli extravergine

74 La Birra
Piccoli birrifici crescono

76 L'Alambicco
Distillati d'autore

78 Libri
Nero su bianco

80 La Verticale in Orizzontale
Malanotte del Piave Bonotto delle Tezze

82 La Sciabolata
di Albino Armani

ANGELO BERNARDINELLI È IL MIGLIOR SOMMELIER SCIABOLATORE DEL VENETO

Il rodigino ha vinto il primo Trofeo dedicato alla tecnica del Sabrage durante Bollicine Wine Experience

AIS Veneto festeggia il successo del primo Trofeo Miglior Sommelier del Servizio alla Sabrage incoronando Angelo Bernardinelli, della delegazione di Rovigo. Il Sommelier rodigino ha sbaragliato la concorrenza durante il concorso che si è tenuto domenica 2 giugno a Villa Palazzon di Colzè di Montegalda (Vicenza), durante Bollicine Wine Experience, evento di AIS Veneto dedicato al mondo dei vini spumanti.
Angelo Bernardinelli, 41 anni, è direttore dei corsi AIS nella sua città ed è stato il primo a introdurre a Rovigo la tecnica della sciabolata, proponendo delle serate a tema e dei piccoli seminari dedicati al Sabrage all'interno de "I disinvolti", locale da lui aperto qualche anno fa. Oggi lavora come cameriere al "Crimi Bar" e collabora con l'enoteca "L'Angolo del Vino", entrambe a Rovigo.
Al secondo posto si è piazzato il suo concittadino Michele Manca, già secondo classificato al concorso Miglior Sommelier del Veneto 2019, mentre la medaglia di bronzo è andata a Johnny Pivotto della delegazione di Vicenza.
A valutare i sommelier è stata la giuria composta da Marco Aldegheri, Presidente di AIS Veneto, Wladimiro Gobbo, delegato di AIS Treviso esperto della tecnica della sciabola, Ezio Pasqualetto, Grand Sabreur della Royale Confrérie Prestige des Sacres, Marco Visentin, Coordinatore Didattico Regionale, e Giancarlo Cestaro, Responsabile Regionale Servizi.
I partecipanti sono stati giudicati secondo dieci criteri di valutazione formulati dalla giuria, che comprendevano gli aspetti dedicati al portamento e all'eleganza del sommelier, l'esposizione verbale legata alla tradizione della sciabolata, il numero dei tentativi utilizzati e il rispetto delle tempistiche previste.
Ogni concorrente aveva infatti a disposizione due minuti per la preparazione e la presentazione della bottiglia ai commensali e altri due per eseguire l'apertura alla Sabrage e il servizio. Grande attenzione è stata posta anche alla postura del sommelier durante la prova, la direzione del tappo e la cura degli aspetti di sicurezza.
Per la gara i concorrenti hanno utilizzato una sciabola di particolare valore storico: si tratta infatti di una lama del XVII secolo appartenente alla Royale Confrérie Prestige des Sacres e utilizzata nelle più importanti competizioni a livello mondiale.

IL SOAVE HA UN NUOVO AMBASCIATORE

Andrè Senoner è il Miglior Sommelier del Soave. Sarà lui a promuovere il territorio veronese in Italia

Andrè Senoner si è aggiudicato il V Trofeo Miglior Sommelier del Soave organizzato da AIS Veneto e dal Consorzio Vini Soave.
Senoner è stato selezionato tra i 10 partecipanti al concorso, organizzato in occasione della XIX edizione di Soave Versus, manifestazione che si è svolta nel loggiato del Palazzo della Gran Guardia di Verona, in Piazza Brà.
Altoatesino di Santa Cristina Valgardena, Senoner si è diplomato Sommelier Professionista nel 2014, per poi diventare degustatore ufficiale AIS e ottenere il diploma WSET nel 2019.
Dopo un'esperienza di un anno al tristellato St. Hubertus, ora è Sommelier al Castel Fragsburg di Merano. Senoner non è nuovo alle competizioni AIS, ma dopo diversi podi e un settimo posto allo scorso trofeo nazionale, è alla sua prima affermazione.
Dopo aver sbaragliato la concorrenza ed essersi guadagnato le preferenze della giuria tecnica, Andrè Senoner vestirà ora i panni di nuovo ambasciatore del territorio del Soave, di recente riconosciuto dalla FAO come Patrimonio Agricolo Globale per i tratti distintivi del paesaggio e le diverse tecniche di viticoltura e di produzione del vino che caratterizzano quest'area.
Per accedere alle ultime fasi del concorso i concorrenti hanno dovuto dimostrare di possedere delle ottime conoscenze sulla storia della denominazione, le peculiarità del terroir e dei vitigni, oltre a saper effettuare un'attenta analisi organolettica dei vini del territorio e un abbinamento con le eccellenze gastronomiche locali. A sfidare Senoner durante la prova finale è stato Artur Vaso, mentre Gilles Coffi Degboe e Antonio Riontino si sono fermati alle semifinali, ma si sono aggiudicati rispettivamente il premio della giuria della stampa e quello delle aziende del Soave.

ALBA VITÆ: NEL MALANOTTE 2010 LA SOLIDARIETÀ DI AIS VENETO

AIS Veneto mette in vendita 700 magnum di Malanotte 2010 di Bonotto delle Tezze. Il ricavato destinato a Oltre il Labirinto, fondazione che si occupa di persone affette da autismo

AIS Veneto rinnova il suo impegno nel sociale con la bottiglia di Alba Vitæ 2019, l'iniziativa benefica che ogni anno nel periodo natalizio si occupa di mettere in vendita una tiratura limitata di alcuni dei migliori vini della regione, per sostenere una realtà sociale del territorio. L'azienza coinvolta per questa nona edizione è Bonotto delle Tezze con il suo Malanotte DOCG 2010, imbottigliato in formato magnum e di cui saranno disponibili solo 700 bottiglie.
Il ricavato delle vendite verrà devoluto alla Fondazione Oltre il Labirinto, che si dedica a bambini, ragazzi e adulti affetti da autismo.
Il Malanotte è legato all'omonimo borgo medievale situato a Tezze di Piave, non lontano da Conegliano (TV). Si tratta di un vino monovitigno prodotto a partire dai grappoli dell'autoctono raboso piave, fulcro del lavoro di Bonotto delle Tezze che da anni si impegna nella sua valorizzazione. Le uve del Malanotte 2010 sono state raccolte manualmente durante una vendemmia tardiva e parte di queste - tra il 15% e il 30% - sono state fatte appassire in fruttaio.
Particolarità di questa edizione limitata è l'affinamento del vino per 8 anni tra botti grandi, piccole e acciaio, il doppio rispetto ai tempi minimi previsti dal disciplinare.
Con i fondi raccolti dalla vendita delle Magnum di Malanotte 2010 l'Associazione Italiana Sommelier potrà finanziare la costruzione di un laboratorio polifunzionale, adibito a punto di appoggio e di lavoro per le attività organizzate da Oltre il Labirinto negli spazi di Alternativa Ambiente di Vascon di Carbonera.
L'edizione limitata del Malanotte 2010 sarà acquistabile fino a fine gennaio al costo simbolico di 50 euro, tramite la pagina web di AIS Veneto e ritirandolo presso la sede di una delle sette delegazioni provinciali.

www.aisveneto.it

VAJA, IL CAVATAPPI SOLIDALE DI AIS VENETO

Innovativo e solidale, aiuterà la ricostruzione delle foreste venete dopo la tempesta dello scorso anno

AIS Veneto ha presentato a Palazzo Balbi di Venezia *Vaja*, il cavatappi e gadget ufficiale del Congresso Nazionale AIS di Verona.
Un cavatappi particolare e - ancora una volta - solidale. Il ricavato delle vendite servirà infatti a sostenere la ricostruzione delle foreste delle Dolomiti venete, sfregiate lo scorso autunno dalla tempesta Vaia.
L'innovativo apribottiglie è stato progettato da Claudio Burato, chef dell'Hosteria del Durello di Montecchia di Crosara (Verona) che da anni si diletta nell'invenzione di oggetti utili a ristoratori e sommelier.
Vaja si caratterizza per il particolare meccanismo che permette di estrarre il tappo in un unico movimento e senza difficoltà, evitando la rottura del sughero o la piegatura del verme.
A dare vita al progetto sono state le

aziende Farfalli di Maniago (Udine), storica realtà che si è occupata della realizzazione del cavatappi in acciaio e delle finiture in legno d'ulivo, e la Okinawa Operations di Montagnana (Padova) per la produzione dell'astuccio in fibra di cellulosa ecologica proveniente da foreste certificate FSC. All'interno della confezione sarà presente anche un chip per informazioni relative alla produzione e all'iniziativa solidale sostenuta.
"Il cavatappi Vaja vuole essere un segno tangibile di tutto ciò in cui la nostra associazione crede - spiega Marco Aldegheri, Presidente di AIS Veneto. È un progetto che racchiude non solo la passione per il mondo del vino e la convivialità, ma anche la creatività e l'amore per il lavoro artigianale, oltre che l'attenzione alla sostenibilità e alla solidarietà.
Per questo ci auguriamo che arrivi al cuore e nelle mani di tante persone, anche al di fuori della nostra Associazione."
Il cavatappi Vaja sarà un'edizione limitata di cui verranno prodotti solo mille esemplari, in vendita a 50 € in occasione del LIII Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier e on line.
https://solidale.aisveneto.it

LUOGHI DA SCOPRIRE, ESPERIENZE DA RICORDARE

Voci, storie e dati di un fenomeno in crescita: l'enoturismo di ***Alessandra Piubello***

Il 2019 è l'anno del turismo lento, per un'immersione totale e consapevole nei luoghi da valorizzare, per scoprire e rivalutare il nostro incommensurabile patrimonio, compreso quello vitivinicolo. L'enoturismo è un esempio perfetto di turismo lento esperienziale, dove gusto, storia, bellezza e divertimento si uniscono e si rafforzano reciprocamente.
Proprio nel marzo del 2019 l'enoturismo è stato regolamentato da una legge attesa da anni.

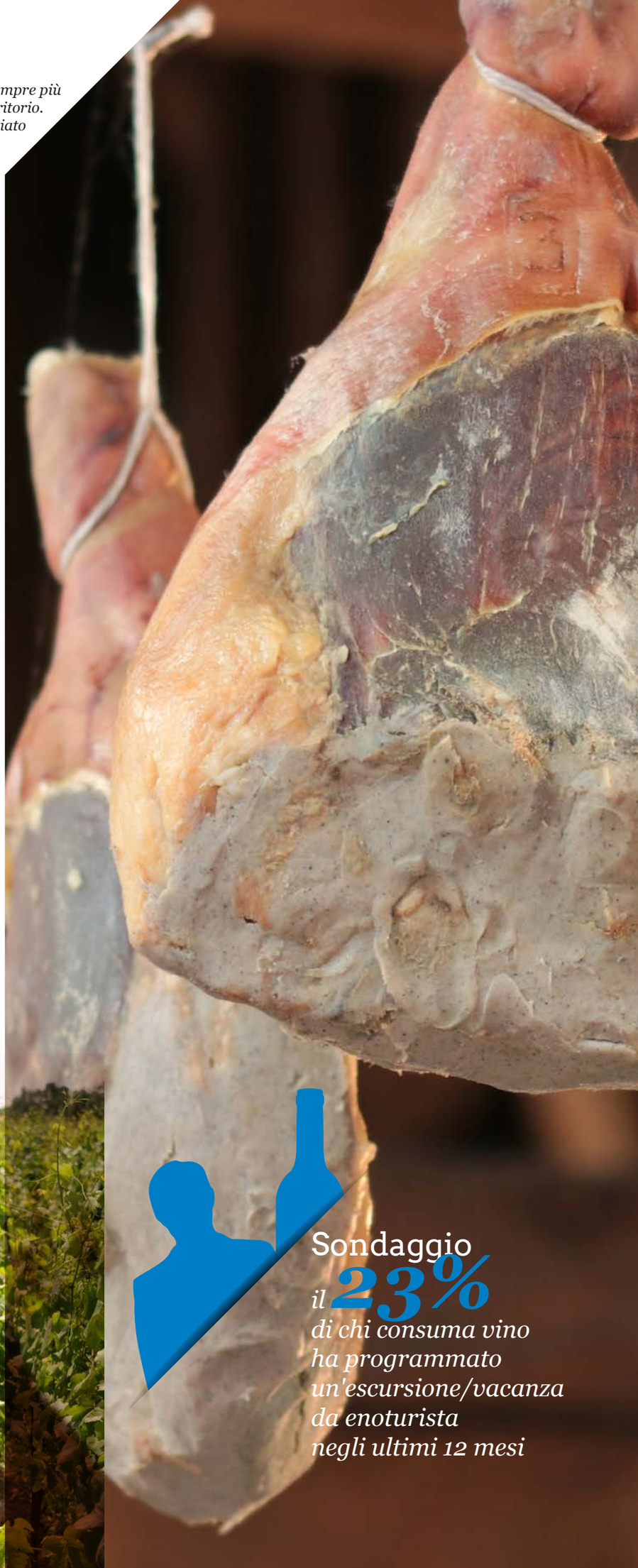
// FINALMENTE LA LEGGE

Risultando evidente l'importanza delle potenzialità del turismo del vino, come fenomeno culturale ed economico capace di offrire diverse opportunità vantaggiose per la crescita del Paese, si è arrivati finalmente a stabilire delle linee guida per lo svolgimento dell'attività enoturistica.
Il decreto equipara il turismo in cantina all'attività agrituristica, anche da un punto di vista fiscale, dando, quindi, la possibilità alle aziende agricole di mettere a bilancio e fatturare anche i relativi incassi. Ricordiamo che precedentemente non era possibile fatturare la visita, le attività in vigna e - per assurdo - neppure la degustazione (si poteva vendere la bottiglia, ma non somministrarla, a meno che non si avesse una licenza da winebar).
Prima di iniziare con l'enoturismo bisogna però presentare la SCIA, Segnalazione Sertificata d'Inizio di un'Attività, presso il Comune di appartenenza. Sono state precisate linee guida e standard minimi che devono garantire la qualità del servizio e vengono definite le funzioni comprese nel termine enoturismo, come le visite guidate nei vigneti; i tour nei luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, della storia e della pratica vitivinicola ed enologica; le iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo svolte nell'ambito delle cantine e dei vigneti, compresa la vendemmia didattica; le degustazioni anche in abbinamento ad alimenti, da intendersi quali prodotti agroalimentari freddi e pronti per il consumo.

Vino e cibo attirano sempre più turisti sul territorio. In cinque anni il flusso è raddoppiato

// L'IMPORTANZA DI FARE SQUADRA

"Il decreto attuativo è stato un'opportunità importante - commenta Floriano Zambon, presidente dell'Associazione Nazionale Città del Vino - ci attendiamo ulteriori passi in avanti per mettere mano anche alla legge sulle Strade del Vino (datata al 1999 ndr), armonizzandola alle indicazioni della legge sull'enoturismo e dando maggiore coerenza anche a livello regionale, per offrire agli enoturisti un riferimento certo ovunque si trovino. Le Strade del Vino sono la cerniera ideale tra pubblico e privato per mettere assieme l'offerta ricettiva e di accoglienza di un territorio nel suo insieme". Dai dati dell'osservatorio dell'Associazione, risulta che le persone che praticano l'enoturismo siano tredici milioni e mezzo (anche se non si riesce a saperne la provenienza, quindi potrebbero anche essere spostamenti locali), normalmente disposte a spendere sia per il vino sia per il cibo. "Ai territori del vino spesso manca l'incoming, e dovremmo attrezzarci per questo, lavorando congiuntamente tra produttori, albergatori, promotori turistici, strade del vino, tour operator. Teniamo presente che in cinque anni il fenomeno enoturismo è più che raddoppiato.
Va presa coscienza, anche da parte degli stessi attori, dell'importanza di questo risultato che richiede di attrezzarsi opportunamente e congiuntamente".
La crescita del settore, infatti, dipende molto dal livello di formazione degli operatori e dalle sinergie economiche e sociali che potranno crearsi.
Questa direzione da tempo è seguita in Francia, dove la promozione vinicola e agroalimentare è portata avanti in modo omogeneo e senza diatribe campanilistiche o rivalità interne, che invece persistono nel panorama



Sondaggio
il **23%** *di chi consuma vino ha programmato un'escursione/vacanza da enoturista negli ultimi 12 mesi*

produttivo italiano. Nel nostro Paese, infatti, le tante eccellenze locali e le denominazioni protette faticano a fare squadra in senso nazionale. L'enoturismo, ad esempio, è già molto attivo in Toscana e in Puglia, ma considerando la situazione generale, nel complesso risulta piuttosto disomogenea.

// UN'ESPERIENZA TRENTENNALE

"In realtà - spiega Nicola D'Auria presidente del Movimento Turismo del Vino - ad oggi la nostra associazione non possiede dati certi. Abbiamo fatto un sondaggio tra i nostri soci che ha dato scarsi risultati in termini di responso. Da qualche mese abbiamo stipulato un accordo con una società di consulenza che aiuterà i nostri aderenti negli aspetti fiscali e legali della legge, (la nostra è un'associazione no profit con fini prettamente di promozione della cultura del vino) e ci auguriamo che questo porti un'accelerazione nello sviluppo. Noi da anni abbiamo al nostro interno solamente aziende che possiedono i requisiti imposti dalla legge. Ci eravamo certificati internamente (per un anno abbiamo visitato e verificato le cantine aderenti) proprio per essere sicuri di dare un servizio adeguato agli enoturisti". Il MTV organizza da 30 anni Cantine Aperte, un successo che si abbina a quello di Calici di Stelle, ma è soprattutto con Cantine Aperte in Vendemmia che sta raggiungendo risultati inaspettati. D'altronde le famiglie hanno modo di fare turismo esperienziale, partecipando alla vendemmia e pagano per vivere quest'opportunità. "Per noi - continua D'Auria - è molto importante la collaborazione con i Sommelier, richiediamo la loro presenza agli eventi e anche le cantine, quando si trovano ad accogliere più persone, cercano la loro assistenza. Ovviamente necessitiamo che siano preparati anche per spiegare i vini che andranno a mescere".

// IL RITMO DEL VINO

E se la CEVI (Confederazione Europea Vignaioli Indipendenti) aveva portato la questione enoturismo al vaglio del consiglio europeo già nel 2017, la nazionale FIVI, pur non occupandosi di servizi ai vignaioli, ne osserva gli effetti. "Per il momento posso parlare solo della mia esperienza personale - dichiara Matilde Poggi, presidente della FIVI - e di quello che vedo sul territorio italiano durante i miei

IL MOVIMENTO TURISMO DEL VINO

Ha portato negli anni i consumatori a scoprire le cantine italiane

Il Movimento Turismo del Vino, nato nel 1993, è un'associazione no profit che annovera circa 1.000 cantine d'Italia, selezionate sulla base di specifici requisiti.
Primo fra tutti, quello della qualità dell'accoglienza enoturistica.
Diversi gli eventi che organizza nel corso dell'anno in tutta Italia, primo fra tutti "Cantine Aperte", previsto l'ultima domenica di maggio, il più famoso e importante appuntamento, che apre le porte a milioni di enoturisti e appassionati per scoprire il mondo e la cultura del vino direttamente nei suoi luoghi di produzione.

Le degustazioni e i pranzi in vigna sono tra le esperienze più richieste

Il Presidente dell'Associazione Nazionale Città del Vino Floriano Zambon

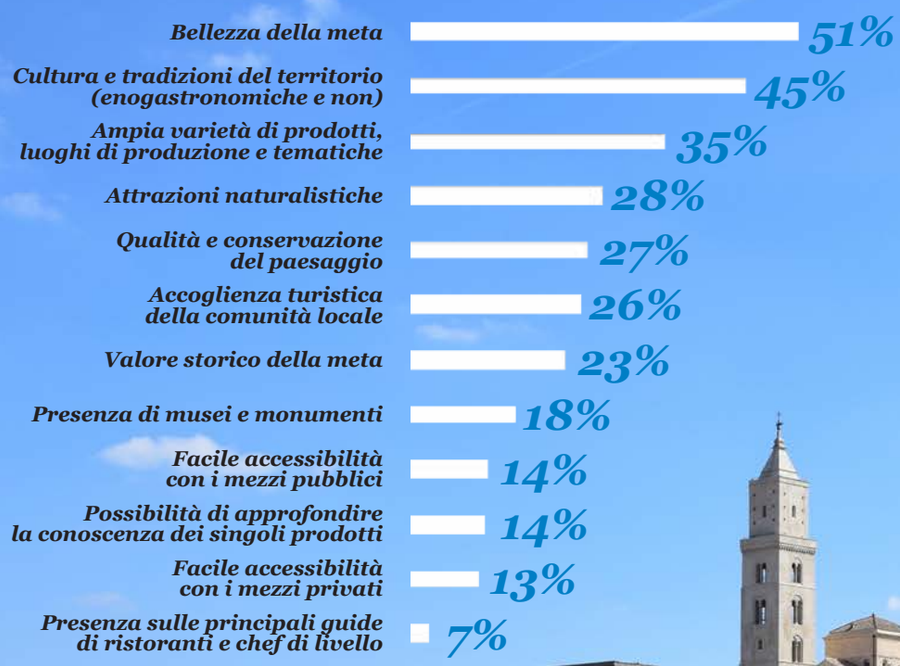
spostamenti. I comuni si sono adeguati per attivare la SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio di un'Attività), quindi il meccanismo è effettivamente attivo capillarmente. Osservo che oramai molte cantine fanno pagare i costi della degustazione, quindi immagino si siano adeguati alle normative, ma la sensazione che provo è che ci sia uno "scollamento" tra ristoratori, agenzie turistiche, produttori e gli attori della filiera. Manca quel senso di fiera consapevolezza di essere tutti parte di un territorio vinicolo storico, da far emergere insieme. Se penso alla Francia per esempio, là tutto e tutti parlano e respirano al ritmo del vino, in collegamento fra loro".

// L'ENOTURISTA ITALIANO

Il profilo dell'enoturista italiano tracciato dalla ricerca dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor (con dati al 2018), gode di reddito alto, vive nelle grandi città, è egocentrico ma anche socievole. In termini numerici il 23% degli italiani dichiara di aver fatto almeno una vacanza/escursione in un territorio del vino. Non solo: l'enoturismo piace al punto che solo il 18% esclude la possibilità di una eno-vacanza nel prossimo futuro. Tra le regioni, spiccano i veneti, i siciliani, i piemontesi (26%) e i lombardi (25%). Tra le mete più ambite, stravince la Toscana con il 27% delle preferenze totali e con il Chianti e Siena tra le destinazioni preferite. Poi Piemonte (Langhe e Asti) al 12%, il Veneto (9%) e Sicilia (7%). Buone le quote anche per Friuli-Venezia Giulia, Trentino e Puglia, al 5%.
Il rapporto sul turismo enogastronomico italiano di Roberta Garibaldi (con dati riferiti al 2018), vede un 56% dei turisti italiani dichiarare di avere intrapreso un viaggio negli ultimi tre anni con l'intento di visitare una cantina e il 44% con la volontà di partecipare ad un evento a tema vino. Secondo l'autrice "il desiderio di scoprire e fare esperienze enogastronomiche è divenuto, negli anni, un elemento trasversale che interessa non solo una cerchia ristretta di appassionati, ma un pubblico vasto, diversificato. La maggior parte dei visitatori è interessata a un'opportunità di arricchimento culturale. Cambia il profilo di chi giunge in cantina, e cresce parimenti anche il desiderio di nuove proposte e servizi che possano arricchire la visita di questi luoghi affascinanti e immersi nella natura". Le tipologie di strutture più amate da questi turisti sono le aziende vitivinicole situate in dimore storiche, realtà gradite al 77%; a seguire le cantine a conduzione familiare (68%), di prestigio (60%) e di design (59%). Nonostante l'alto interesse, oltre il 60% degli italiani intervistati ritiene che le visite guidate in cantina abbiano un'impostazione troppo simile tra loro. Complessivamente,

La Presidente FIVI Matilde Poggi

Le preferenze degli italiani nella scelta delle mete enoturistiche



Matera,
Capitale Europea della Cultura 2019.
A due passi dal Vulture,
culla dell'Aglianico

Nicola D'Auria,
Presidente del Movimento
Turismo del Vino

la degustazione dei vini e l'acquisto degli stessi a prezzi interessanti sono le esperienze più gettonate, ma dai dati si evince un forte desiderio di un'offerta più ricca, con l'assaggio di piatti ricercati in abbinamento alle produzioni dell'azienda, quindi di attività come degustazioni al tramonto (indicato dal 78% degli enoturisti) e cene nei vigneti (68%). Molto gradite a questo pubblico di appassionati sono anche la vendemmia turistica, i trattamenti di benessere e attività sportive, artistiche e di rilassamento psico-fisico, oltre alla possibilità di trovare attività dedicate ai bambini. Il livello di apprezzamento risulta infatti compreso tra il 44% e il 61%.
Ciò denota un chiaro desiderio di vivere e sperimentare la cantina attraverso modalità nuove e più coinvolgenti.
Concludendo, sarà sempre più importante nel futuro essere in grado di fornire esperienze da ricordare, che si basino sulle risorse locali, per soddisfare le esigenze dei viaggiatori contemporanei.
Chi opera nell'enoturismo deve diventare sempre più consapevole di questa modalità esperienziale in sinergia con la filiera e non può più occuparsi solamente della vendita di prodotti e servizi. All'estero, il binomio turismo-enogastronomia italiano è talmente evidente che nel 2021 sarà proprio l'Italia a ospitare la Global Conference on Wine Tourism, organizzata dal World Tourism Organisation delle Nazioni Unite.

L'ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL VINO

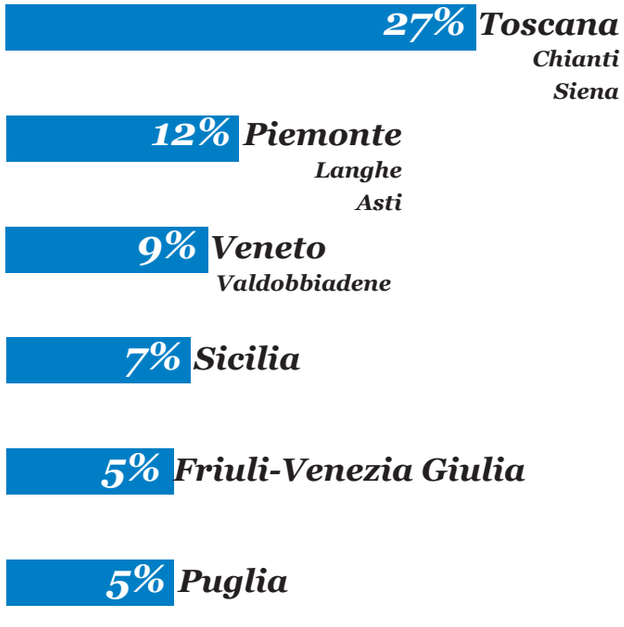
Da più di trent'anni al servizio dell'enoturismo

Nasce nel 1987 a Siena, poco dopo lo scandalo del metanolo, da un primo nucleo di 39 città italiane. Lo scopo dell'Associazione è ancora oggi quello di rendere sempre più forte il rapporto tra vino e territorio, un rapporto che rappresenta ancora oggi l'unicità del vino italiano, la sua originalità assoluta. Lo fa aiutando i Comuni a sviluppare intorno al vino, ai prodotti locali ed enogastronomici, tutte quelle attività e quei progetti che permettono una migliore qualità della vita, uno sviluppo sostenibile, più opportunità di lavoro. Un esempio concreto è l'impegno per lo sviluppo del turismo del vino.

L'identikit dell'enoturista

Reddito alto **34%**
Egocentrico **29%**
Socievole **26%**
Sicuro di sé **25%**

Dove vorresti fare enoturismo? Le 5 mete enoturistiche più desiderate in Italia



ASTORIA WINES

l'Arte del Prosecco

SOSTENIBILITÀ, SALUBRITÀ, SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

#ASTORIAWINES --- ASTORIAWINESHOP.COM --- ASTORIA.IT

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

LA CERTIFICAZIONE GARANTISCE TUTTE LE PRATICHE VITICOLE
PER LA PRODUZIONE INTEGRATA E SOSTENIBILE
PERCHÉ QUALITÀ SIGNIFICA ANCHE
RISPETTO PER L'AMBIENTE E LA SUA BIODIVERSITÀ.

L'ENOTURISMO DEL VICINO È SEMPRE PIÙ VERDE

Tra Douro e Napa Valley. Analisi di un fenomeno che sta facendo parlare il mondo

di ***Jacopo Cossater***

L'appuntamento è per le 10:15 nel piccolo centro abitato di Pinhão, direttamente sul molo. Un quarto d'ora per imbarcarsi, fare un veloce giro di presentazioni e partiamo per risalire il fiume in direzione nord, verso il cuore di quello che in molti considerano come il più suggestivo dei panorami vitati del mondo, la Valle del Douro.
Una zona in cui si produce vino almeno dal III secolo, tante infatti le testimonianze archeologiche relative non solo alla presenza dei Romani, ma anche a quella di barbatelle e dei classici vasi destinati alla vinificazione. È però a partire dal XVII secolo che si iniziano a delineare le forme del vino che conosciamo oggi, quel Porto divenuto famoso grazie ai tanti scambi commerciali tra Portogallo e Inghilterra favoriti dal Trattato di Methuen del 1703. Un periodo particolarmente florido, che vedeva il vino partire da queste ripide colline anche affacciate sul fiume alla volta della grande città portuale portoghese, dove veniva stoccato, e da lì verso Londra.

Terreni vitati nella Valle del Douro

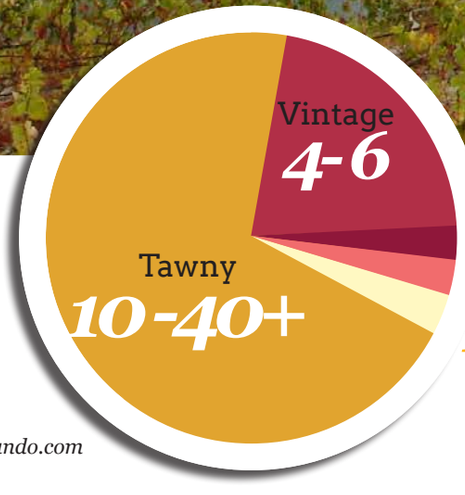
Colori e profumi dei vini della DOC Douro

A luglio il sole è caldo ma qui, sul fiume, una leggera brezza ci ricorda l'influenza climatica delle vicine montagne. Ricardo, la nostra guida, ci spiega (non prima di averci versato un bicchiere di Ruby, il più semplice dei vini previsti dal disciplinare) che questa imbarcazione così lunga e stretta prende il nome di Rabelo, e che si tratta di una barca tipica del fiume Douro, nata e usata per secoli per trasportare soprattutto vino. Non è un caso: per riuscire a superare i tanti passaggi impervi che separano la zona dall'Oceano Atlantico era necessaria un'imbarcazione leggera, piccola e veloce, dal fondo piatto. Un sistema che è andato via via perfezionandosi almeno fino all'inaugurazione dell'ancora attuale linea ferroviaria, nel 1887.
Dopo circa 15 minuti di navigazione le colline iniziano a farsi non solo più ripide ma anche più fitte di vigneti, le cui forme sembrano disegnate per rendere se possibile il tutto ancora più bello. Ma non è tutto, il tour è solo all'inizio e dopo una breve degustazione dedicata ad altre tipologie di Porto, sempre a bordo, affianchiamo un piccolissimo molo dove ci aspetta un furgone da 8 posti: è quello di una vicina cantina - o quinta, per usare il nome portoghese - che ci aspetta per una visita, alcuni assaggi e il pranzo. Ricardo lavora per la Companhia Turística do Douro, agenzia che soprattutto d'estate organizza ogni giorno decine di tour come il nostro per turisti provenienti da tutto il mondo.

Se infatti la città di Porto è in grado di stupire per le sue bellissime cantine affacciate sul fiume non c'è guida turistica che non consigli, se si ha un giorno in più a disposizione, di partecipare a una di queste escursioni, ce ne sono moltissime a partire da diverse località (Pinhão è solo una tra le altre, anche se la più comoda in quanto centro geografico della regione). Un flusso turistico in costante crescita la cui pietra angolare risale al 2001, quando la regione vitivinicola del Douro è diventata Patrimonio dell'Umanità Unesco, e che trova un facile alleato nel Portogallo stesso, Paese capace di attrarre sempre più turisti: dai 7 milioni del 2006 ai quasi 13 del 2018. Un vero e proprio boom.

Cantina di Porto

Anni di Invecchiamento medio dei vini della DOC Douro



1-3 Ruby
1-3 Rosè
1-3 White

Fonte: douroprofundo.com

Sopra: le placide acque del Douro

Sotto: degustazione di Porto

LA VALLE DEL DOURO

Dal 2001 è Patrimonio dell'umanita per l'UNESCO

La Valle del Douro è un territorio ricco di tradizioni e di sapori. Ruota tutta attorno al fiume omonimo, che passa per la città di Porto. Qui nasce il Vinho do Porto, il vino portoghese più importante e conosciuto al mondo, qui ci si può immergere nei terrazzamenti vitati, ma non solo: ci sono anche località e cittadine che meritano la visita. Come Lamego, famosa per la scalinata di Azulejos del Santuario di Nossa Senhora dos Remedios. Azulejos che si ritrovano anche nella stazione di Pocinho. Merita una visita anche il castello di Numao. E per spostarsi? Meglio viaggiare con lentezza, fra antiche rotte ferroviarie e barca.

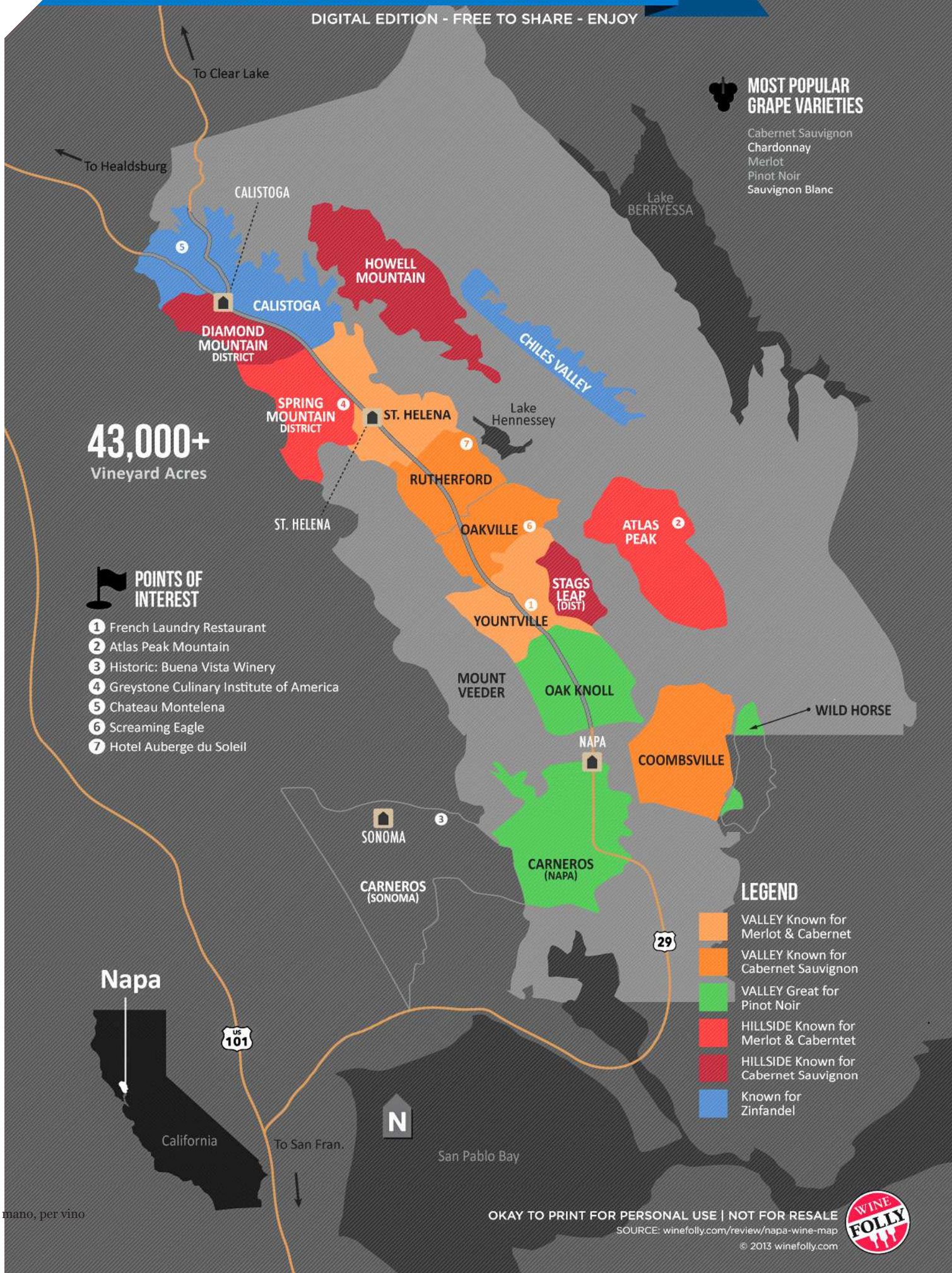
// GLI ALTRI

Se non tutte le nazioni possono vantare il trend portoghese è anche vero che quello del turismo enogastronomico è settore in costante crescita, in tutto il mondo, Italia compresa. L'ultimo rapporto sul turismo del vino firmato dall'Università di Salerno e dalle Città del Vino rivela che nel 2018 la Penisola ha contato ben 14 milioni di presenze strettamente legate all'enoturismo per un giro d'affari complessivo che si aggira sui 2,5 miliardi di euro.
Numeri rilevantissimi per un settore chiave dell'economia italiana, con la Toscana a fare da traino in termini di attrattività con quasi la metà delle preferenze globali, regione seguita da Piemonte, Trentino-Alto Adige e Campania. Dal rapporto emerge anche che gli escursionisti, coloro i quali visitano una determinata zona senza fermarcisi a dormire, spendono in media 85 euro a testa al giorno. Una cifra che sale a 160 euro nel caso dei turisti veri e propri: persone che tra viaggio, vitto, alloggio, acquisto di wine tour e di bottiglie dimostrano quanto sia possibile spendere quando ci si trova di fronte a un'offerta di qualità.
Ma è sempre così? No, non in Italia almeno. Dallo stesso rapporto emerge per esempio che se la grande maggioranza dei comuni aderenti all'associazione (il 73%) ha realizzato nel 2018 uno o più progetti di promozione o miglioramento dell'offerta enoturistica, oltre la metà non dispone di un ufficio turistico. È inoltre ritenuta insufficiente non solo la qualità delle infrastrutture di collegamento fra i diversi territori ma anche il funzionamento

Il Duoro nelle vicinanze della cittadina di Porto

NAPA VALLEY WINE MAP

DIGITAL EDITION - FREE TO SHARE - ENJOY



LA NAPA VALLEY
Il regno del cabernet sauvignon oltreoceano

Più di 400 cantine lavorano il fertile suolo della Napa Valley, uno dei territori più conosciuti al mondo per la produzione di vino, soprattutto per il cabernet sauvignon. Una zona che ha dato nuova spinta e prestigio alla produzione americana, grazie anche a personaggi come Robert Mondavi. Un territorio che, trainato dal vino, ha visto fiorire anche un'ottima ristorazione: sono due i ristoranti con tre stelle Michelin nella zona - The French Laundry e The Restaurant at Meadowood - mentre altri otto possono fregiarsi di una stella. Un vero e proprio regno dei golosi.

delle cosiddette "strade del vino". Va da sé che in questo contesto a fare il grosso del lavoro sono i singoli soggetti: le cantine, prima di tutto, e gli operatori turistici, coloro i quali sono in grado di offrire al turista un'esperienza cucita su misura, o quasi.

// QUESTIONE DI ESPERIENZA

Da uno studio inglese è emerso che le 7 principali motivazioni che spingono il turista verso il mondo del vino sono, in ordine di importanza: assaggiare vini che non si conoscono; imparare qualcosa di nuovo sul vino, a partire dalla produzione; conoscere il produttore, dare quindi un viso a un'etichetta; fare un'escursione in campagna, fare quindi qualcosa di diverso dal solito; mangiare bene, a dimostrazione di quanto il mondo del vino abbia una forte connotazione gastronomica; apprezzare l'architettura delle cantine, specie di quelle più particolari; imparare qualcosa sulla sostenibilità agricola del vino, bevanda che viene sempre più associata a una certa idea di una campagna "green".
È in questo contesto che la capacità di offrire esperienze a 360 gradi, capaci di andare oltre la semplice visita in cantina, diventano centrali nella valorizzazione di un territorio produttivo nel suo insieme.
Secondo l'ultimo Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano il 44% dei turisti italiani ha partecipato ad un evento vinicolo nel corso di viaggi compiuti negli ultimi 3 anni (nel 2017 erano il 35%), e il 63% ha espresso a questo proposito un giudizio positivo. Tra i concetti chiave emersi dal rapporto quello di "turismo esperienziale", capace di andare oltre la semplice visita in cantina e relativa degustazione.
Il turista di domani sarà sempre più interessato a coniugare cose diverse tra di loro nell'arco di uno o più giorni, unite però da un filo conduttore chiamto vino.
Interessante notare come in un recente articolo uscito su US News e dedicato ai migliori wine tour della Napa Valley siano pochissimi quelli considerati come "classici".
Dalla giornata a sorvolare i vigneti in mongolfiera a quella da trascorrere in treno, tra una degustazione e una cantina. Dal tour per gourmet, tutto incentrato sugli abbinamenti con i vini della zona, fino a quello dedicato ai soli vini naturali non c'è escursione che non abbia una forte caratterizzazione e non si rivolga a uno specifico segmento di appassionati. Uno spaccato particolarmente interessante, che dimostra quanto la forza di un territorio risieda nell'insieme delle sue peculiarità più che nelle virtù del singolo produttore. Che si tratti di California, di Portogallo e, naturalmente, di Italia.

Sopra:
aziende vinicole in Napa Valley

Non di solo vino vive il turismo.

Cresce anche il turismo della birra. Fra le mete più ricercate Belgio, Stati Uniti e Germania. In Italia Unionbirrai, l'associazione che riunisce i piccoli birrifici indipendenti, sta mettendo a punto un piano per lanciare il birraturismo anche nella nostra penisola

Informazione pubblicitaria

25 ANNI DI IMPEGNO, PASSIONE E CRESCITA INSIEME AL TERRITORIO

Col Vetoraz
VALDOBBIADENE

Il 2018 segna per Col Vetoraz un traguardo importante. L'azienda vinicola di Santo Stefano di Valdobbiadene celebra infatti i suoi primi 25 anni. Un tempo di costruzione vissuto intensamente ma partito già dal lontano 1838, quando la famiglia fondatrice, i Miotto, si insediò sul territorio sviluppando fin da allora la coltivazione della vite (Prosecco Superiore e Cartizze Superiore). Un'eredità significativa che Francesco Miotto, discendente di questa famiglia, ha preso in mano decidendo poi nel 1993 assieme all'agronomo Paolo De Bortoli e all'enologo Loris Dall'Acqua di dar vita all'attuale Col Vetoraz.

Quello ideato dall'azienda trevigiana per questa speciale occasione è un vero e proprio progetto in esclusiva per ricordare un passato che ha influito notevolmente sull'evoluzione di questi ultimi 25 anni densi di impegno, dedizione e infinita passione e finalizzati a consolidare la propria identità e insieme far crescere il territorio di appartenenza, il Valdobbiadene DOCG, rispettandone tradizioni, unicità e valori.

Un anniversario importante simboleggiato da una speciale magnum di Superiore di Cartizze realizzata in edizione limitata e impreziosita da un decoro in brillanti originali Swarowski che la rende un vero e proprio gioiello e pezzo da collezione. La bottiglia è stata consegnata a 25 personaggi che, secondo l'azienda, si sono particolarmente distinti ciascuno nel proprio settore professionale, dall'imprenditoria, allo sport, all'arte, alla cultura, alla ricerca scientifica, all'enogastronomia. Figure già affermate, di comprovata e riconosciuta eccellenza nel proprio campo affiancate da giovani emergenti, eppure già molto attivi nel proprio ambito professionale, mossi da una spiccata ambizione e tenacia.

Una scelta, questa, che si allinea con quanto Col Vetoraz oggi rappresenta, una realtà leader e un solido punto di riferimento nell'ambito della denominazione per l'eccellenza dei propri spumanti, garantita da una filosofia di lavoro che rispetta la materia prima assecondando i ritmi della natura.

Col Vetoraz Spumanti Srl
Strada delle Treziese, 1
Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)
Tel.: (+39) 0423.975291
Fax: (+39) 0423.975571
info@colvetoraz.it
www.colvetoraz.it

PATRIMONI A CONFRONTO

Le colline del Soave e quelle di Conegliano-Valdobbiadene tra FAO e UNESCO

di ***Maria Grazia Melegari***

Il Rapporto statistico regionale 2019 registra un bilancio positivo del turismo nel Veneto: nel 2018 gli arrivi hanno toccato i 19,6 milioni (+2,2%) e le presenze sono state oltre 69,2 milioni (+0,2%). La varietà dell'offerta - mare, montagna, lago di Garda, città d'arte, centri termali - contribuisce alla crescita dell'attrattività e la cultura enogastronomica dei territori ne accresce notevolmente il valore. Il turismo nelle zone di produzione dei vini a denominazione è in forte crescita, con in testa la "culla del Prosecco" di Conegliano Valdobbiadene che registra un +4,3% negli arrivi e 437. 338 presenze (+5,2%). Al secondo posto la zona del Soave - est veronese - con un + 7,7% degli arrivi e ben 354.897 presenze (+18,4%), l'incremento più alto in Veneto.
A questi territori sono stati di recente attribuiti riconoscimenti internazionali: il GIAHS -FAO (Patrimonio agricolo di rilevanza mondiale) nel 2018 alle Vigne Tradizionali del Soave e il Patrimonio Culturale UNESCO nel luglio 2019 alle Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene.

// UNA LETTURA TRA LE CIFRE

"Negli ultimi anni abbiamo assistito a una crescita notevole del turismo legato al cibo e al vino - afferma Roberta Garibaldi, autrice del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano - nel 2018 il 45% dei turisti italiani ha fatto un viaggio con questa motivazione". Il vino si conferma un importante fattore di attrazione, ma sta cambiando la prospettiva: l'enoturista vuole vivere anche altri tipi di esperienze e l'86% dei turisti italiani ha partecipato ad almeno cinque tipologie di esperienze enogastronomiche diverse nel corso dei viaggi compiuti negli ultimi 3 anni". Tra le più gettonate, le visite ai mercati, ai ristoranti storici, a diversi luoghi di produzione oltre alle cantine, come aziende agricole, birrifici, caseifici. "La sostenibilità è oggi un criterio di scelta importante per il turista - continua Garibaldi - e dunque i riconoscimenti internazionali possono essere strumenti validi di promozione unendo la bellezza dei luoghi, la tutela e l'integrità, gli aspetti culturali e la varietà di risorse". Proporre un turismo "esperienziale" nei territori, comunicandoli efficacemente e rendendone facile la fruizione è la strada da percorrere.

// SOAVE: PATRIMONIO AGRICOLO

"Essere riconosciuti come uno dei 57 siti "Patrimonio agricolo di rilevanza mondiale" - il primo in Italia legato alla viticoltura - è motivo di orgoglio per i produttori, poiché tutela valori e tradizioni come la pergola veronese, il sistema di muretti a secco e terrazzamenti e un'organizzazione sociale composta da 3.000 viticoltori" afferma il Presidente del Consorzio del Soave, Sandro Gini. "Tutte le scelte che stiamo compiendo, dal modello condiviso di gestione avanzata del vigneto che è stato recepito dai regolamenti comunali di polizia rurale, al progetto di prevenzione dell'erosione dei suoli, al piano di produzione, guardano alla sostenibilità sia ambientale che economica e contribuiscono a una conservazione dinamica del paesaggio". Il suo auspicio è che il riconoscimento motivi i giovani a rimanere nel territorio, al lavoro nella viticoltura di collina e nelle attività legate al turismo.
"Le strutture di accoglienza sono in aumento, ma c'è ancora molto da fare - afferma Chiara Mattiello, Coordinatrice del sito Giahs Fao - Le vigne tradizionali del Soave" e sottolinea come il riconoscimento sia legato a un piano piuttosto complesso, da sviluppare nell'arco di cinque anni. "In questa prima fase l'obiettivo è favorire la coscienza dei produttori, delle istituzioni e della popolazione, ragionando sulla tenuta territoriale in termini di infrastrutture e tutela ambientale, in modo da essere pronti ad accogliere un turismo consapevole". Il piano d'azione prevede lo sviluppo di reti (comuni, strutture alberghiere, cantine, strade del vino) per

Sandro Gini, Presidente del Consorzio del Soave

predisporre percorsi educativi legati all'agricoltura-viticoltura e promuovere un turismo esperienziale che leghi aspetti storico-culturali, naturalistici ed enogastronomici.
Paolo Menapace, Presidente della Strada del Soave:
"Questo importante riconoscimento è una scommessa per la crescita ragionevole del turismo nel territorio e va sostenuta con un lavoro di squadra, formata da enti locali, istituzioni, ristoratori, strutture ricettive, aziende vitivinicole e Consorzio di Tutela. Da tempo la strada del Soave, che è attualmente costituita da un'ottantina di soci, gestisce anche lo IAT (Ufficio Turistico Est Veronese), quindi farà sicuramente la propria parte con progetti specifici che coinvolgano anche Tour Operator all'interno della più ampia rete delle Strade del Vino e dei Sapori del Veneto".
"Verona è una delle dieci capitali del network internazionale Great Wine Capitals - racconta Riccardo Borghero della Camera di Commercio di Verona - il cui obiettivo è la reciproca promozione e sviluppo dell'enoturismo. Verona è la prima provincia italiana per export di vino e il Rapporto 2019 sul turismo a Verona ha evidenziato come i principali mercati esteri - Germania, Regno Unito, Svizzera, Danimarca, Belgio, Francia, Cina, Repubblica Ceca, Ucraina - corrispondano ai Paesi da cui proviene il maggior flusso turistico. L'eccellenza dei prodotti agroalimentari influenza i flussi turistici e orienta l'export. In tre anni abbiamo mappato 88 strutture dei territori del vino veronese e amplieremo la rete anche al settore della gastronomia".

// CONEGLIANO-VALDOBBIADENE: PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

"Il riconoscimento di Patrimonio Unesco alle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene è motivo di grande orgoglio e merita un ulteriore impegno per la protezione e conservazione del paesaggio che rappresenta un patrimonio culturale e naturale unico" afferma Innocente Nardi,

Innocente Nardi, Presidente del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene

Chiesa di San Lorenzo a Farra di Soligo

Vendemmia eroica
nelle colline del Conegliano Valdobbiadene

Presidente del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene.
"La viticoltura eroica delle nostre colline è motivo d'interesse e curiosità per i visitatori che saranno sempre più numerosi e che dovremo accogliere". Oltre a un programma di formazione rivolto a professionisti del settore turistico, sono previsti incontri con la cittadinanza per comunicare il valore e le ricadute positive del riconoscimento e un piano di gestione del sito in accordo con istituzioni pubbliche e private".
"Punteremo a innalzare la qualità dell'offerta turistica e ricettiva nel suo insieme, con l'attenzione alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica - afferma Luciano Fregonese, sindaco di Valdobbiadene - il Patrimonio Unesco, occasione unica per la crescita collettiva del nostro territorio, non è un marchio acquisito una volta per tutte, ma implica la conservazione e una crescita governata con impegni a lungo termine. Coordineremo l'offerta dell'ospitalità, della ristorazione e dei servizi, fornendo ai turisti un efficace servizio d'informatizzazione, guide preparate a proporre esperienze di turismo culturale, sportivo ed emozionale. Tra i primi impegni ci saranno iniziative di formazione all'accoglienza, estese anche alle attività commerciali, il potenziamento del servizio d'informazione turistica (IAT) e la riqualificazione di Villa dei Cedri che diverrà polo culturale, con un museo multimediale dedicato al paesaggio, all'interno della riqualificazione del centro storico che è già in atto".

L'augurio finale è che i giovani s'impegnino in futuro anche nei servizi connessi al turismo, oltre che nel settore vitivinicolo.
Fabio Chies, Sindaco di Conegliano, sottolinea il ruolo degli enti locali nel compiere scelte coraggiose per tutelare e salvaguardare l'integrità ambientale. "Il riconoscimento Unesco - afferma - è il risultato di un lungo percorso che ha visto ben 15 comuni condividere e approvare il nuovo Regolamento di Polizia Rurale, assolutamente all'avanguardia poiché vieta l'uso di prodotti fitosanitari che sono invece consentiti altrove, come il glifosato. Il nostro è un territorio bellissimo e fragile che dovrà accogliere un turismo a misura dei luoghi" . Tra i primi impegni lo sviluppo di un'adeguata formazione di guide e operatori.
"Il ruolo di coordinamento progettuale è in capo alla Regione Veneto - conclude - e tra qualche mese partiranno le attività di promozione gestite direttamente sul territorio dagli enti locali."

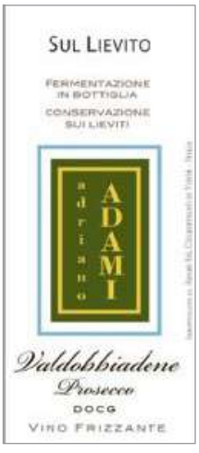
I SITI GIAHS - FAO

Un catalogo di ecosistemi resilienti da salvaguardare

I GIAHS - FAO (Globally Important Agricultural Heritage Systems) sono paesaggi di eccezionale bellezza che uniscono biodiversità agricola, ecosistemi resilienti e un patrimonio prezioso di cultura e tradizioni. Situati in siti specifici in tutto il mondo, forniscono in modo sostenibile molteplici beni e servizi, sicurezza alimentare e di sostentamento per milioni di piccoli agricoltori. La diversità culturale, ecologica e agricola di questi sistemi è conservata intatta nel tempo e costituisce la base per le innovazioni e le tecnologie agricole contemporanee e future. Un patrimonio esemplare per l'intera umanità.

Sopra:
panorama del Cartizze da Santo Stefano di Valdobbiadene

A sinistra:
vendemmia del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

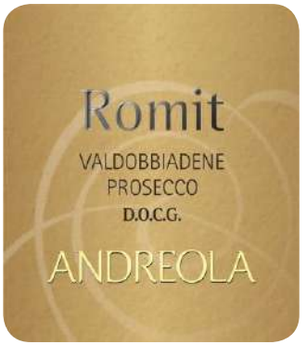


Prezzo f/c: 9,30 euro - 750ml

SUL LIEVITO 2017

***Adami** - Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG*
Sui Lieviti

Colore giallo paglierino, perlage leggero, fine ma persistente. Intrigante bagaglio olfattivo improntato su note di crosta di pane, agrumi, pesca bianca, mughetto e un'elegante scia di erbe aromatiche. Al sorso è vivace, cremoso nell'effervescenza.
La sapidità fa da sfondo all'evidente freschezza agrumata. Equilibrato, saporito e succoso. Chiude lungo e piacevolmente amaricante. Rifermentato in bottiglia.



Prezzo f/c: 8,40 euro - 750ml

ROMIT

***Andreola** - Valdobbiadene Prosecco DOCG*
Vino tranquillo

Giallo paglierino dai luminosi riflessi. Gentile e leggero all'olfatto. Esprime sentori di mela golden e pera, cedro e pompelmo, richiamando in seguito le note più mature di pesca, pera, susina e un sottile dolce ricordo di fiore di acacia. Rievoca all'assaggio la spontaneità del frutto appena colto, ben amalgamato alla sapidità.
L'equilibrio tra acidità e morbidezze fa risaltare l'intensa aromaticità. Chiude secco e definito. Acciaio.

Prezzo f/c: 13,80 euro - 750ml

SOLICUM 2015

***Cantina Colli del Soligo** - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut*

Giallo dorato ravvivato da un sottilissimo perlage. Ottima intensità e finezza all'olfatto dove dominano note di lievito, nocciole tostate, ananas, confetto e pietra focaia. Sorso pieno e cremoso, dalla imponente struttura. Esaltati dalla vivace freschezza, si distinguono note di miele d'acacia e agrumi canditi, che sfumano in una scia sapida finale. Rifermentato in bottiglia con il Metodo Classico, sosta sui lieviti per tre anni.

Prezzo f/c: 14,80 euro - 750ml

GRAN CUVÈE DEL FONDATORE MOTUS VITAE 2017

***Bortolomiol** - Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di S. Pietro di Barbozza DOCG - Brut nature*

Delicato giallo paglierino dalla spiccata luminosità e dal fine perlage. Si apre con intensi profumi di zagara, biancospino e acacia. Quindi ananas, susina bianca e mela golden con un leggero richiamo di sasso bagnato. Avvolgente al palato, pieno, quasi aristocratico, con eleganti ritorni di frutta matura. La bilanciata freschezza esalta l'interessante nota sapida, contribuendo all'equilibrio e alla piacevolezza gustativa. Lungo e sottile il finale. Sosta in autoclave per 10 mesi.

GIUSTINO B 2018

***Ruggeri** - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry*

Brillante paglierino dal perlage fine e continuo. Netti riconoscimenti floreali di glicine, biancospino, iris bianco precedono toni raffinati di pesca bianca e sfumature di fiori di acacia. Il sorso è avvolgente, gradevole, accompagnato da una freschezza diretta che dona piacevole equilibrio gustativo. Finale lungo con richiami floreali.

Lenta rifermentazione con sosta sui lieviti per circa quattro mesi.

Prezzo f/c: 14,50 euro - 750ml

CARTIZZE 2017

***Tanoré** - Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze DOCG - Dry*

Luminoso giallo paglierino, dalla fine effervescenza. Immediati i sentori di mela, pera e un accenno di arancia dolce. Seguono le note di salvia e una mineralità appena percettibile. Al palato si rinnovano le sensazioni dolci e fruttate, ma è la struttura che caratterizza la piacevolezza. Freschezza e sapidità sarebbero quasi prepotenti se non dovessero bilanciare l'importante morbidezza. Sorso ricco e dalla lunga persistenza.

Prezzo f/c: 14,00 euro - 750ml

VIGNETO SENGIALTA 2016

***Balestri Valda** - Soave Classico DOC*

Giallo paglierino intarsiato di riflessi dorati. Elegante olfatto scandito dalle note agrumate di pompelmo e limone, seguite da quelle fruttate di ananas, mango e pesca gialla; lascia poi emergere mandorla tostata e sensazioni burrose intrecciate alla cipria e al minerale di selce.
Palato intrigante, che gioca con un equilibrio sottile e raffinato di avvolgente morbidezza e tagliente freschezza, accompagnate da una piacevole scia sapida. Lunga persistenza dal finale di frutta, mandorla e spezie dolci.
Matura per 24 mesi in botti grandi da 20 ettolitri.

Prezzo f/c: 15,00 euro - 750ml

CA' VISCO 2018

***Coffele** - Soave Classico DOC*

Paglierino tenue con screziature verdi. All'olfatto regala eleganti sentori di ananas, pera, nespola e albicocca, fuse a dolci sensazioni floreali di magnolia, sambuco e gelsomino. Tocchi di spezie bianche dolci e note minerali di ghiaia ne accrescono ulteriormente la complessità. Gusto deciso, grazie a un sorso coerente ed equilibrato, ricco di personalità.

Avvolge il palato con fresca morbidezza. Chiusura lunga su piacevolissima vena sapida.
Matura in piccoli contenitori di acciaio per 4 mesi.

Prezzo f/c: 13 euro - 750ml

Prezzo f/c: 22,00 euro - 750ml

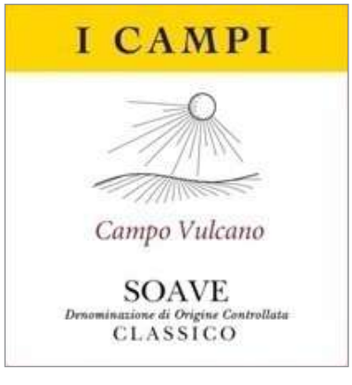
CONTRADA SALVARENZA 2016
***Gini** - Soave Classico DOC*

Paglierino vivido con screziature dorate, ricco di materia.
L'olfatto racconta di un terreno profondamente vulcanico che regala intensità minerali di pietra focaia e di selce intrecciate a sensazioni vanigliate e sottilmente fumé.
Si arricchisce in seguito con i sentori della scorza candita del cedro e del lime, della frutta esotica e della pesca gialla, avvolti da profumi floreali secchi e copiosi rimandi di rosmarino e timo.
Al palato si distende in tutto il suo volume fatto di struttura, freschezza vibrante e rivoli sapidi che ne accentuano il sapore. Persegue con successo un raffinato equilibrio, con un finale calibrato ed esteso.
Fermenta e matura per 9 mesi in botti di rovere da 25 ettolitri.

Prezzo f/c: 9,00 euro - 750ml

RONCHETTO 2017
***Portinari** - Soave Superiore Classico DOCG*

Giallo paglierino vivace dai riflessi quasi dorati. A braccetto le fresche note delle erbe aromatiche: rosmarino, maggiorana, timo, con note di zafferano, mela cotogna e agrumi canditi. Soffusa mineralità dalle sensazioni quasi iodate e salmastre, che donano ampiezza olfattiva. Al palato è inizialmente vellutato, per poi mostrare il grande carattere sapido e una decisa freschezza. Il finale è ancora minerale, ma con ricordi di frutta secca, nocciola e noce tostate.
Da un cru a 150 metri di altitudine con terreni di origine vulcanica.
Matura in solo acciaio per 18 mesi.



Prezzo f/c: 12,30 euro - 750ml

CAMPO VULCANO 2018
***I Campi** - Soave Classico DOC*

Giallo paglierino luminoso.
Profilo olfattivo che apre su sentori di pompelmo e frutta croccante, pesca e mela, su una netta componente minerale di grafite bagnata e di pietra focaia.
Si susseguono sensazioni floreali di acacia intrecciate a ricordi di erbe aromatiche, timo, maggiorana e lavanda. Sorso fresco e verticale con decisa vena sapida.
Piacevole il ritorno di agrumi ed erbe aromatiche. Solo acciaio.

Prezzo f/c: 10,00 euro - 750ml

MONTE STELLE 2018
***La Cappuccina** - Soave Classico DOC*

Giallo paglierino. Impatto olfattivo iniziale minerale di grafite e pietra lavica, seguono le note agrumate di bergamotto e arancia amara, ingentilite da ricordi di fiori di tiglio e sambuco. Il sorso è di carattere, citrina freschezza e marcata salinità si allungano nella persistenza gustativa, con un accenno nel finale tostato di frutta secca. Vecchie vigne a pergola su terreni basaltici.
Vinificazione in acciaio con sosta sulle fecce fini. Matura per 8 mesi.

giannitessari
LESSINI DURELLO,
VULCANICO DI CARATTERE
giannitessari
60
MESI
giannitessari
LESSINI DURELLO
2010
METODO CLASSICO
www.giannitessari.wine

Mattia Vezzola

MERAVIGLIE IN CANTINA

La cattedrale del Chianti Classico che sorprende il mondo, fra storia e degustazioni sospese nel vuoto di ***Luciano Ferraro***

"L'enoturismo? L'interesse è esploso", racconta Albiera Antinori, a capo dell'azienda vinicola con più di sei secoli di storia. Dal 1385 la sede era nel palazzo in cui abita ora il marchese Piero con la famiglia. Sei anni fa gli Antinori hanno aperto la nuova cantina al Bargino, nel comune di San Casciano, 58.000 metri quadri. Il progetto è dello studio Archea.
Un edificio color rame, che sembra immergersi nella collina, una sorta di cattedrale del vino, con tre navate di 75 metri dove si possono produrre fino a 2,5 milioni di bottiglie all'anno. La CNN l'ha inserita subito tra i dieci luoghi da visitare nel mondo. E in poche settimane il grande parcheggio sotterraneo ha iniziato a riempirsi di visitatori.
Una folla ha percorso il museo con documenti storici e contemporanei, ha usato le sale per le degustazioni (comprese le stanze di vetro che sembrano sospese nel vuoto), affollando poi l'orciaia, la vinsanteria, il ristorante, la libreria, e partecipando agli eventi nell'auditorium da 250 posti.
I visitatori paganti sono stati subito 50 mila l'anno.

Con quale idea aveva progettato la nuova cantina per favorire l'enoturismo?
"L'idea di base è questa: dovevamo costruire una cantina nuova perché quella di San Casciano non era più sufficiente, e dovevamo trasferire nel nuovo edificio anche la parte amministrativa, il quartier generale dell'azienda e della famiglia che prima era a Palazzo Antinori, in centro a Firenze".

A quali modelli vi siete ispirati?
"Abbiamo visto che ci sono esempi notevoli nella Napa Valley in California e a Bordeaux, in Francia. Abbiamo pensato che il primo requisito era tenere distinto il percorso dei visitatori da quello della produzione. La presenza dei turisti non può interferire con chi lavora in cantina, non potevamo pensare, e non solo per motivi di sicurezza, a far passare i visitatori tra le pompe e le barriques".

Quali sono i punti d'interesse, oltre al vino, durante le visite?
"C'è l'aspetto del cibo, assieme ovviamente alle degustazioni. Poi abbiamo allestito un piccolo museo, oltre al negozio. Abbiamo voluto mettere insieme una serie di offerte di conoscenza che servano a completamento del vino, in questo caso del Chianti Classico. Per far respirare ai turisti quello che c'è intorno a noi, il territorio. Un insieme di proposte inserite in un contenitore architettonico futuristico".

Nella nuova cantina l'afflusso è iniziato subito: vi aspettavate 50 mila visitatori l'anno?
"Ci aspettavamo di arrivare a questo traguardo, ma in tempi più lunghi. Eravamo comunque sicuri che il progetto potesse mobilitare gli appassionati".

Qual è il grado di preparazione di chi acquista un biglietto per visitare la nuova cantina?
"Ci ha sorpreso il livello alto di conoscenza. Qui non arrivano turisti per caso. Ma persone che vogliono approfondire la conoscenza. In fondo le informazioni si possono raccogliere anche grazie a Internet. Ma poi le persone, soprattutto gli appassionati di vino, vogliono toccare con mano quello che hanno letto in rete o sul giornale. Vogliono provare sensazioni reali. E devo dire che tutti fanno domande che dimostrano una conoscenza di base del mondo del Chianti Classico".

Ci sono diverse formule di visita?
"Sì, ci sono varie formule, dalla visita base a quella con una degustazione più ampia, per finire con quella che prevede anche il pranzo in cantina".

Di chi è stata l'idea di quelle magnifiche stanze sospese in cantina?
"È stato una proposta dell'architetto Marco Casamonti. Poi l'ingegnere che si è occupato della parte strutturale si è impegnato molto per trovare una soluzione per far galleggiare nel vuoto queste stanze trasparenti sopra le barriques.
In queste stanze facciamo le degustazioni per i gruppi piccoli, altrimenti usiamo la zona vicino al museo per i gruppi più grandi".

Come arrivano questi 50.000 visitatori in cantina?
"La maggioranza arriva con l'auto, in due o quattro persone. Ma ci sono anche gruppi che arrivano in pullman da 25 persone".

Quanto pagano per il biglietto d'ingresso?
"Il minimo è 30 euro. Poi si possono superare anche i 200, dipende dai vini e dalle annate scelte per la degustazione. E ovviamente dipende se ci si ferma o no a pranzo".

Quindi un nuovo settore, quasi una piccola impresa all'interno della cantina.
"Esatto, è un mondo diverso da quello della produzione di vino, ma è un settore che sta diventando sempre più importante.
Abbiamo 15 dipendenti che si occupano a tempo pieno delle visite e del negozio.
Tutte assunzioni di ragazzi giovani e preparati. Nella vecchia cantina di San Casciano era impossibile occuparsi di tutto questo. La cantina del Tignanello è praticamente chiusa al pubblico, vengono organizzate solo degustazioni per gli addetti del settore".

Un bilancio positivo, quindi.
"Un ottimo risultato sia per la cantina che per il territorio. Perché poi la gente quando arriva in zona visita anche altre cantine, oltre alla nostra. Poi magari i turisti vanno a pranzo nei ristoranti qui intorno. E c'è anche chi si ferma due o tre giorni".

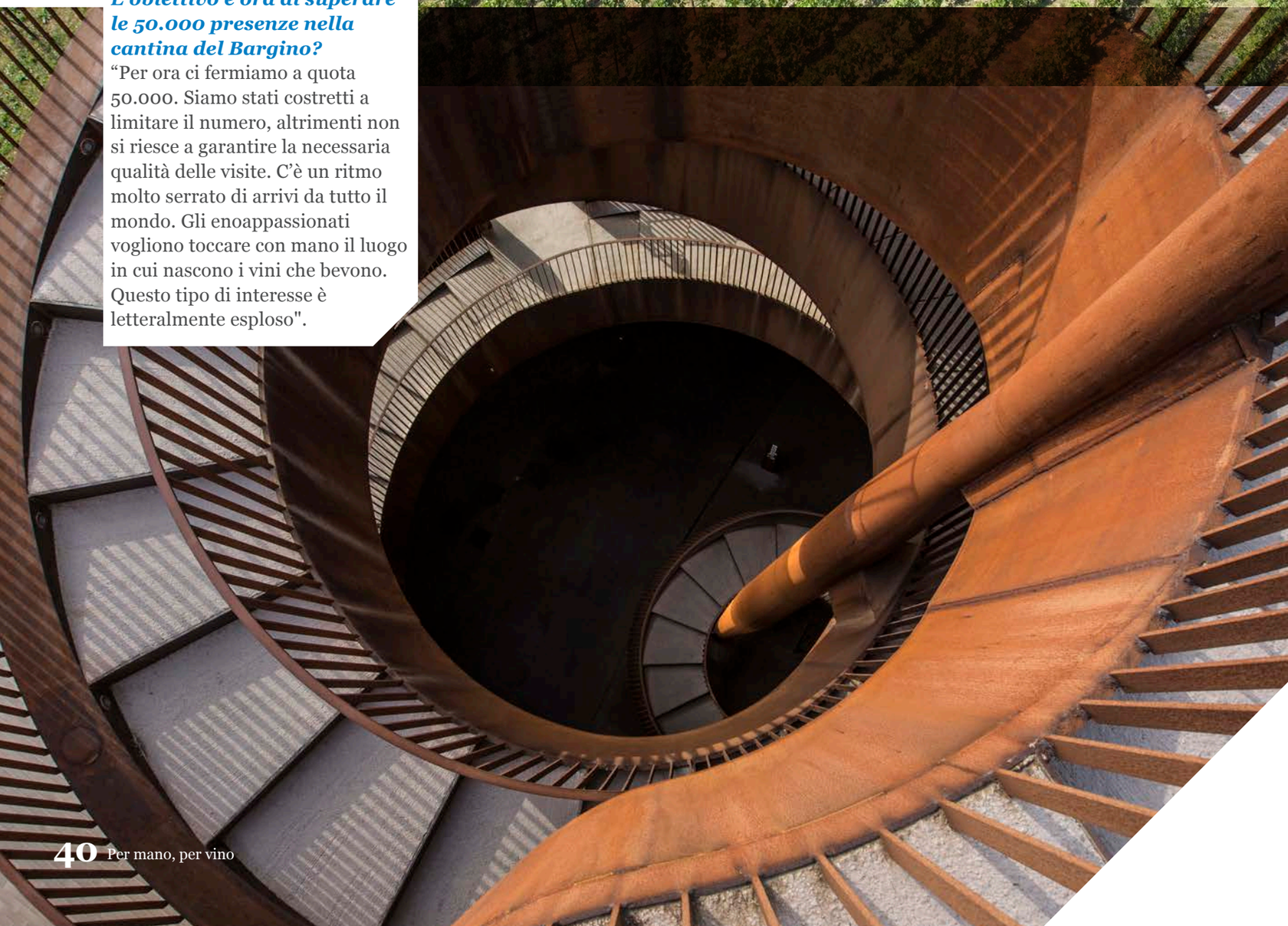
Pietro Antinori e le figlie Albiera, Allegra e Alessia

Uno scorcio esterno della cantina del Bargino, perfettamente integrata nell'ambiente circostante

Vi occupate anche di ospitalità?
"Abbiamo un piccolo agriturismo, ma pensiamo che ognuno debba fare il proprio mestiere, e noi non siamo albergatori".

Qual è il lato più interessante, per voi, dell'enoturismo?
"Il fatto di poter avere un contatto diretto con i consumatori. Di poter raccontare la nostra azienda senza filtri. In questo modo si stabilisce un rapporto più duraturo. Per le cantine l'enoturismo è un'attività importante. Sono sicura che sarà sempre più praticata.
Noi abbiamo aperto al pubblico anche Le Mortelle, la nostra cantina di Castiglione della Pescaia, in provincia di Grosseto".

L'obiettivo è ora di superare le 50.000 presenze nella cantina del Bargino?
"Per ora ci fermiamo a quota 50.000. Siamo stati costretti a limitare il numero, altrimenti non si riesce a garantire la necessaria qualità delle visite. C'è un ritmo molto serrato di arrivi da tutto il mondo. Gli enoappassionati vogliono toccare con mano il luogo in cui nascono i vini che bevono. Questo tipo di interesse è letteralmente esploso".



AZIENDA AGRICOLA PUNTOZERO

Coltivare vigne per coltivare sogni

La storia dell'Azienda Agricola PuntoZero affonda le sue radici nel 1994, quando la famiglia de' Besi acquistò una proprietà sui Colli Berici, terra di vigne e arte, dove Andrea Palladio, l'architetto più importante dell'architettura veneta rinascimentale, progettò i suoi capolavori.

// UNA BIODIVERSITÀ DA TUTELARE

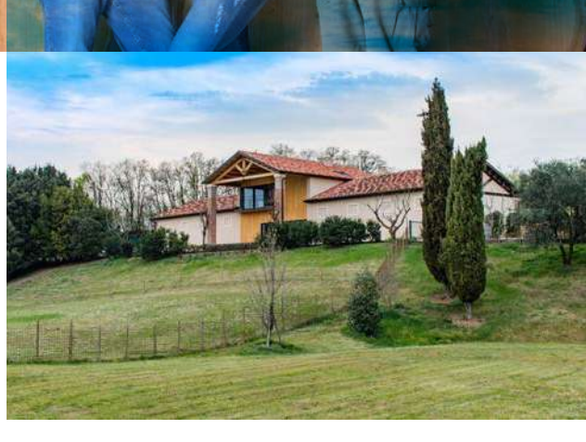
Marcella, la titolare, ha sempre avuto un grande rispetto di questi luoghi, tanto da non aver mai voluto modificare in alcun modo i verdi pendii delle sue meravigliose colline. Per questo dei 43 ettari dell'azienda oggi ve ne sono soltanto 12 vitati. Ciò si è rivelato particolarmente utile per tutelare la biodiversità: l'alternanza tra bosco, collina e vigneto dà vita a microclimi particolari, grazie ai quali la grande varietà biologica del territorio è tutelata e valorizzata. Non solo, ma le tantissime specie di insetti, animali e piante sono indice della purezza dell'aria, dell'acqua e della terra. Tutti fattori che inevitabilmente contribuiscono alla qualità finale dei prodotti dell'azienda. La biodiversità non è passata inosservata agli occhi di numerosi importatori anche extra europei, che hanno fatto fare ai vini di PuntoZero moltissima strada, fino in Giappone e in Canada.

// LA CONQUISTA DELLA DOC COLLI BERICI

Da quest'anno si sono inoltre conclusi i lavori di costruzione della nuova cantina e del magazzino a pochi passi dalle vigne, permettendo all'azienda di recuperare la denominazione DOC Colli Berici, eccezion fatta per due IGT. Tra questi ultimi spicca Virgola, uno dei fiori all'occhiello della Cantina che ne incarna il desiderio di sfida e sperimentazione. Si tratta di un Syrah in purezza, frutto di un vitigno insolito per la zona ma nel quale PuntoZero ha creduto profondamente, tanto da dedicargli 2,5 ettari. Le prime bottiglie sono entrate in commercio nel 2015 e da allora l'evoluzione non si è mai arrestata, con una produzione annuale che si attesta intorno alle 20.000 bottiglie e che si distingue all'interno della Denominazione Colli Berici per un attento e selettivo utilizzo della tecnica dell'appassimento.

// I VINI DI PUNTOZERO

Ad oggi i vini in produzione sono 7 di cui un solo bianco, Trasparenza, 100% Pinot Bianco. Tra i sei rossi troviamo i due autoctoni Tai Rosso e Carmenere, entrambi in purezza, Dimezzo, classico taglio bordolese che rappresenta l'unico blend dell'azienda e, ultime ma non ultime, le due riserve: Punto, Merlot in purezza, e Virgola, 100% Syrah.



La nuova cantina dell'azienda PuntoZero

PUNTOZERO

Patrizio Roversi in Tanzania

ENOTURISTA PER CASO

Patrizio Roversi e il suo percorso nel mondo del vino. Partito male di ***Morello Pecchioli***

"Scrivilo in stampatello: non sono un esperto di vino. Sono solo un turista". La premessa è traumatica. Ma come, pensi, intervisto Patrizio Roversi, turista per caso, velista per caso, per anni conduttore di Linea Verde, territori vitati, cantine, vignaioli, e questo mi viene a dire che è incompetente? Poi cominci a parlare e capisci che l'uomo, di vino, se ne intende. La modestia, autentica, palpabile, fa onore a Patrizio Roversi, personaggio televisivo conosciuto e benvoluto. Lo senti a pelle che la persona è vera. Se c'è una cosa che Patrizio non sa cosa sia, è la spocchia del personaggio pubblico.
Perciò disobbediamo al comando del simpatico ragazzotto dai capelli bianchi arruffati (sempre tale è anche se ha quasi 66 anni) e riportiamo la sua premessa per dovere di cronaca, ma in caratteri minuscoli. Non se ne intenderà come un Sommelier professionista, come campioni del calibro di Luca Gardini, Paolo Anesi e Simone Loguercio, ma sa stare al mondo (del vino) con cognizione di causa. Gli hanno insegnato il bon ton enologico, il mestiere, la curiosità, il forte desiderio di capire e l'ottima frequentazione di enologi, vignaioli e agronomi.

Partiamo dall'inizio

Una volta la bottiglia del vino era un oggetto per me e il poco vino che bevevo era buono o cattivo o insignificante. Nella terra dove sono nato, il basso mantovano, terra di acque e, allora, di lambruscacci sono cresciuto col mito del vino del contadino che mio padre e mio suocero andavano a comperare in campagna. Senti che buono, mi dicevano. Faceva schifo.
Mi procurava bruciori.
Sono cresciuto prevenuto col vino.
Fu un approccio poco felice.
Poi, andando in giro e facendo il mestiere del curioso, mi sono accostato al fenomeno.
Ho conosciuto uomini e donne, storie e storia, paesaggi, profumi, sapori. Prima ero un turista che si accontentava di ammirare i paesaggi, poi ho appreso storie personali di gente entusiasta che ha ereditato o sviluppato la passione di fare il vino e ho capito qual è il *know-how*, la tradizione, la scienza e la sapienza che stanno dietro a una bottiglia di vino. A questo punto il frutto dell'uva mi è diventato famigliare e ora lo apprezzo come il risultato di un processo che parte dalla terra e grazie all'uomo arriva in cantina e poi sulle tavole di casa o dei ristoranti.

Un processo che ha trasformato il turista Patrizio Roversi in enoturista?

Sì. Mi ha accomunato a un sacco di persone che si mettono in viaggio dubbiose restando folgorate sulla via del Barbaresco. Ho fatto come quelle donne che seguono i mariti, ma poi ci provano gusto e si appassionano, magari anche più di loro. L'enoturismo ha questa prerogativa: ti avvicina al mondo del vino e t'appassiona, ti coinvolge in tutti i sensi. Il vino ha tracciato il solco del nuovo turismo per tanti prodotti gastronomici di cui l'Italia è ricca. Iniziative di successo come Cantine Aperte, le Strade del vino, Calici sotto le stelle e così via hanno

indicato la strada da seguire all'olio extravergine d'oliva, al Parmigiano Reggiano, a formaggi e salumi tipici. Sono nate nuove iniziative, organizzati eventi come Terre dell'Olio, Stalle aperte, Caseifici aperti, Cheese, open day legati al formaggio, corsi, master, accademie d'assaggio. Tutta la fantastica produzione gastronomica italiana, basata sulle varietà dei paesaggi, sulla storia del territorio, sulle vicende umane dei produttori, dipende molto dal turismo.
E viceversa. La motivazione enogastronomica diventa sempre più potente. La gente, anche gli stranieri, visitano l'Italia per le sue bellezze, per l'arte, ma nel viaggio vogliono trovare anche le sue bontà. Il rapporto tra turismo vino e cibo è ormai indissolubile.

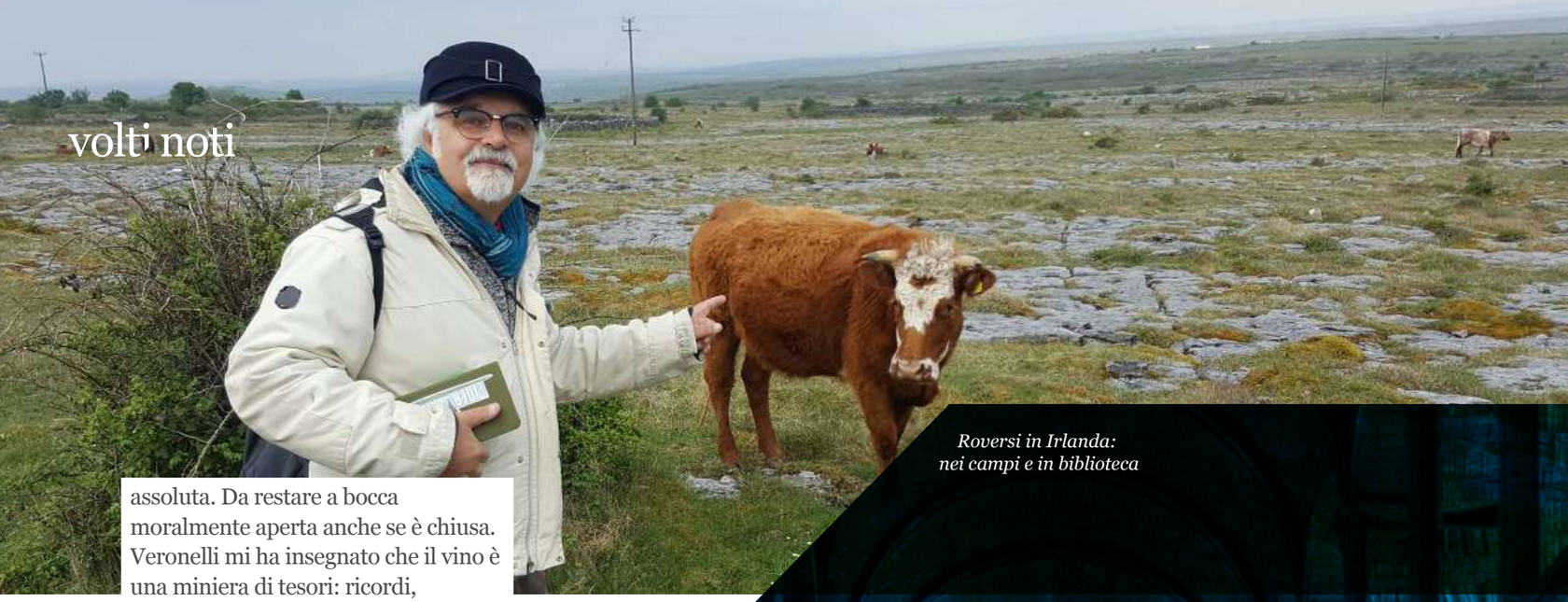
Girando l'Italia con Linea Verde, quali regioni, quali territori di vini ha trovato maggiormente preparati all'enoturismo, più pronti e vivaci a rispondere alla domanda?

C'è l'imbarazzo della scelta. Quelle che mi hanno immediatamente coinvolto sono Veneto, Piemonte e Toscana. In tutte e tre è obbligatorio partire dal vino. Se vai nel Chianti con i suoi paesaggi stupendi, anche se sei un *turista vulgaris*, non puoi ignorare il vino che qui, come nelle Langhe o nella Marca trevigiana o nel veronese, è l'anima del territorio. La cosa bella, che mi ha stimolato da morire, è che trovi sempre nuovi motivi, nuove eccitazioni per andare per cantine. Come ho detto, prima di Linea Verde bevevo pochissimo.
Ricordo che una delle prime puntate la registrammo in Sicilia, in un'azienda che produceva vini biodinamici. Vi arrivai concentrato al massimo. Alla fine accettai di assaggiare i vini, mi lasciai un po' andare. Temetti reazioni fisiche spaventose e invece no. Stetti benissimo. La Sicilia e il Friuli sono le regioni i cui vini mi sono piaciuti molto per la loro mineralità perché nascono in terreni secchi, con uno scheletro importante. Anche nelle Marche ho trovato vini stupendi.
In questa regione vivono miei amici che hanno acquistato un podere e curano la vigna con passione. Costa più di quello che rende, ma a loro non importa. La Puglia è la saga del Primitivo che un tempo era un vino da taglio e ora è di qualità, strepitoso. In Campania, intorno al Vesuvio, ho trovato cultura e coltura eroiche. Ho visto vigne appese a pareti montane, sul mare. Un'epopea. Sono arrivato a regioni apparentemente senza fortuna enologica, la bassa Lombardia, l'Emilia, e che ti trovo? Vini di tutto rispetto, un Pignoletto di tutto riguardo, Lambruschi ottimi.
Il paesaggio delle colline tra Bologna e Modena è cambiato. La vigna lo ha nobilitato.
Non ha niente da invidiare alla Toscana.

Il Veneto?
È il punto di partenza.
È la regione che ha inventato la viticoltura come risorsa del territorio, la regione del fenomeno Prosecco, discusso, ma importante. Il Prosecco e il Franciacorta tendono alla massima valorizzazione del territorio.
Il Veneto è la regione del Vinitaly, altro fenomeno pazzesco, dalle dimensioni impressionanti.
I primi anni ero stordito.
Un casino. Poi il prezzo d'ingresso ha fatto la selezione. Ma forse ero cambiato anch'io, ero diventato più curioso. Non dico che me ne intendevo di più. È che me lo gustavo di più. Del Veneto mi piace tanto la tradizione di cantine e osterie.

Enoturismo, territorio e Sommelier. Il governatore Zaia affida a questa figura il ruolo di mediatore, meglio, di ambasciatore tra vino e territorio. È d'accordo?
Ho incontrato Zaia. Tiene molto all'agricoltura come attività interdisciplinare. Ricordo che gli proposi un programma che prevedeva un giro per l'Italia in trattore. L'idea gli piacque. L'agricoltura è importante in tutto: per il turismo, per migliorare il territorio, per la vita e la storia degli uomini. Il vino in particolare è l'ultimo anello della cantina e l'ultimo atto a tavola. L'ultima tappa di un giro turistico che racconta cantine, clima, un servizio per raccontare alla gente. A questo riguardo il Sommelier ricopre un ruolo importante.
Ha in mano la chiave giusta, si tratta di imparare ad usarla e a farla girare in un certo modo. Il Sommelier dev'essere preparato per raccontare il vino e la terra dove nasce, la storia e la gente, l'arte e la cultura che sono lì nella bottiglia, col vino. Deve uscire dai confini, il vino non è solo tecnica, che, comunque, è importante.
Secondo me è da evitare la scena in cui arriva il sacerdote del rito enologico che officia messa e ti racconta in punta di sapienza.
Il racconto dev'essere globale.

Insomma un sommelier ambasciatore
Sì. Un tempo pensavo che i sommelier e chi ne sa di vino se la cantassero e se la tirassero con i loro discorsi tecnici. Estraevano dal bicchiere i profumi e i sapori più improbabili. Ma dai, mi dicevo. Poi sono stato invitato a un seminario Veronelli e mi si è aperto un mondo. Mi hanno fatto assaggiare vini incredibili e ho capito che l'enologo è un artista. Che faceva Michelangelo? Andava a Carrara, si sceglieva il blocco di marmo giusto, se lo faceva mandare a Roma, preparava il modello e scolpiva la Pietà.
Il processo attraverso il quale un enologo produce il vino è uguale, artistico: scelta del terreno, materia prima la vigna, uve coltivate in certi modi, il clima, il tempo e in cantina le considerazioni metodologiche: legno, acciaio o cemento? S'innesca un processo di creazione e il risultato è arte. Ho bevuto vini di un'eccellenza



Roversi in Irlanda: nei campi e in biblioteca

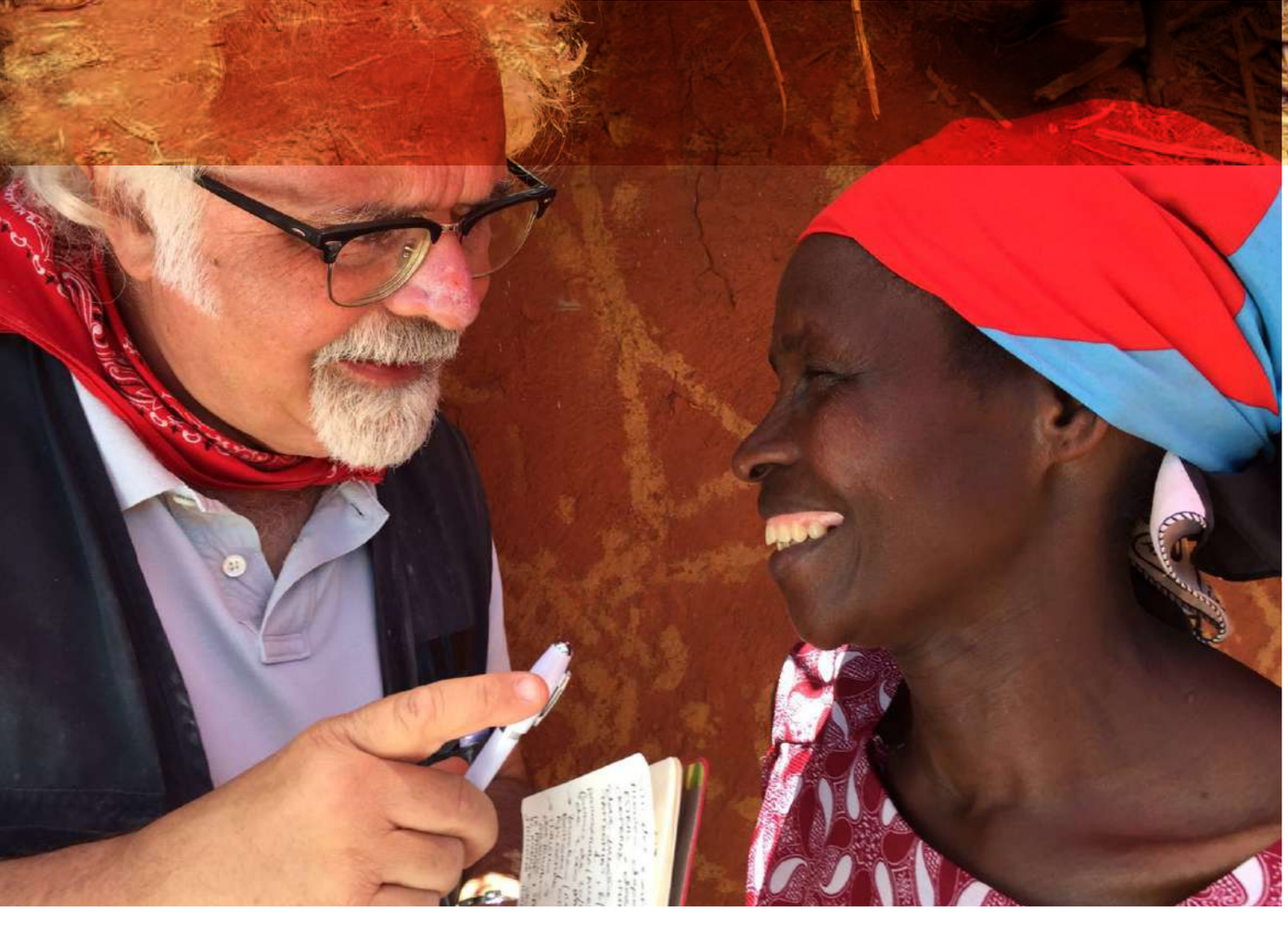
assoluta. Da restare a bocca moralmente aperta anche se è chiusa. Veronelli mi ha insegnato che il vino è una miniera di tesori: ricordi, emozioni, profumi, sostanze precise che vengono dalla vigna e dalla lavorazione. Tutto vero. Per me è stata una scoperta. Chi sa di vino deve comunicare tutto questo, con passione, con semplicità. E così è per l'olio e per il riso. Informazione e comunicazione sono fondamentali.

Quale vino "enoturistico" mette in tavola?

Diversi vini, secondo i miei gusti che sono frutto d'ignoranza (e dagliela con la modestia): vini bianchi secchi, minerali. In un ristorante di Vercelli il ristoratore, una persona carina, mi ha proposto: "Le faccio assaggiare un vino bianco della Val d'Aosta". Mah, mi son detto nelle mie limitate conoscenze, cosa può produrre di buono la Val d'Aosta. Era squisito. Posso aggiungere che non mi piacciono i rossi troppo tannici: mi foderano la bocca di velluto.

Cosa ci sta preparando di bello il turista per caso?

Racconto il riso in realtà virtuale, da quando viene piantato a quando viene raccolto. Produco filmati in VR per l'Ente Risi: ti metti l'occhialone della realtà virtuale e ti trovi dentro la risaia con il sottoscritto che racconta. È una realtà immersiva. Dalla risaia si passa alla tavola. Racconto le varietà di riso - quante ce ne sono! - mentre i cuochi le cucinano. Chiunque dovrebbe avere in casa tre varietà di riso, due di olio e tante bottiglie di vino per variare gli abbinamenti. L'obiettivo è sempre lo stesso: raccontare, comunicare, vivere esperienze turistiche con il bello e il buono.



Viaggio in Tanzania

informazione pubblicitaria

AZIENDA AGRICOLA LE MORETTE

Uno stile unico, dalla vigna al bicchiere

Una storia familiare iniziata sessant'anni fa in vivaio, caratterizzata da una forte conoscenza del vitigno e del territorio meridionale del Lago di Garda, e arricchita dalla produzione di vini di valore e dalla forte personalità. Sono le peculiarità che fanno oggi dell'Azienda Agricola Le Morette, con sede a Peschiera del Garda (Verona), una delle realtà più dinamiche della zona di produzione del Lugana DOC.

// DALLE BARBATELLE AI VIGNETI

Fondata da Gino Zenato come vivaio per la produzione di barbatelle destinate alla viticoltura, l'azienda affianca ben presto a questa attività la produzione vitivinicola in proprio. Grazie alla ricerca e sperimentazione in vigna del figlio Valerio Zenato e quindi di Fabio e Paolo, la terza generazione di viticoltori, Le Morette abbraccia la strada della produzione vitivinicola di qualità. Ne derivano vini dalla marcata mineralità e struttura, caratteristiche tipiche del territorio argilloso, interpretate secondo uno stile elegante e raffinato. Una produzione unica nel panorama locale, poiché seguita personalmente dalla famiglia in ogni fase della lavorazione, e caratterizzata dalla profonda conoscenza del vitigno Turbiana e del territorio di Lugana.

// LA SOSTENIBILITÀ IN VIGNETO

Il metodo di lavoro de Le Morette è mirato ad un'agricoltura sostenibile, che privilegia processi naturali che consentono di preservare la "risorsa ambientale". Una filosofia racchiusa in otto semplici ma fondamentali principi adottati dall'azienda per difendere l'ambiente e per conservarne l'integrità per le generazioni a venire. Questo peculiare intreccio tra passato e futuro emerge chiaramente nel Lugana DOC, la produzione aziendale prevalente, frutto della riproduzione del vitigno autoctono Turbiana mediante l'innesto da viti madri di oltre 100 anni. Uno specchio fedele del territorio in tutte le versioni in cui viene proposto, il Lugana Mandolara, la selezione Lugana Benedictus e il Lugana Riserva.

// LUGANA DOC MANDOLARA

Il Mandolara è la versione più diffusa tra i tre Lugana proposti da Le Morette. Sarebbe un errore però definirlo semplicemente un vino di "pronta beva": pur immesso sul mercato nella primavera successiva alla vendemmia, presenta un potenziale di longevità sorprendente. Caratteristica peculiare della Turbiana e merito dei terreni argillosi che determinano una decisa sapidità che si esalta con l'affinamento in bottiglia. Grazie a questa doppia anima - pronto e piacevole in gioventù; complesso in età matura - Mandolara rappresenta la porta di ingresso nel mondo de Le Morette, in cui poter esplorare la varietà Turbiana interpretata da chi la conosce meglio di chiunque altro.

LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

www.lemorette.it

A MARCELLO TRENTINI E CARLOTTA LINZALA IL BONAVENTURA MASCHIO PAIRING CHALLENGE

La vittoria al termine di una due giorni nella sede della distilleria di Gaiarine

A giugno si è svolta la prima edizione della Bonaventura Maschio Pairing Challenge, il contest di cocktail pairing organizzato dalla Distilleria Bonaventura Maschio in collaborazione con JRE Italia. Se la sono aggiudicata lo chef Marcello Trentini e la bartender Carlotta Linzalata. Durante la due giorni tenutasi presso la storica sede della distilleria, a Gaiarine (TV), otto chef e otto bartender si sono sfidati per il miglior abbinamento piatto-cocktail, valutato da una giuria di esperti presieduta da Marco Reitano, chef sommelier del ristorante La Pergola di Roma, e Presidente dell'associazione Noi di Sala.
Allo chef Marcello Trentini e la bartender Carlotta Linzalata, del ristorante Magorabin, va il merito di aver valorizzato al meglio la cultura del pairing, avvicinando in modo creativo il mondo della mixology e quello gastronomico attraverso la preparazione del Maialino bbq, trota, cocco, pecan, servito in abbinamento al Grape, is the new black!

GENAGRICOLA: È IGOR BOCCARDO IL NUOVO AD

Arriva dopo una vasta esperienza in campo marketing e commerciale

Igor Boccardo, torinese, classe 1969, è il nuovo amministratore delegato di Genagricola SpA, holding agroalimentare di Generali Italia e maggiore azienda agroalimentare Italiana con una superficie coltivata che supera i 15.000 ettari in 25 aziende agricole. Boccardo approda a Genagricola dopo una vasta esperienza maturata come responsabile marketing, commerciale e direttore generale, in primarie multinazionali operanti nel comparto del Fast Moving Consumer Goods.
Giancarlo Fancel, presidente di Genagricola SpA, dichiara: "Siamo lieti di accogliere Igor nella squadra di Genagricola, certi che la sua esperienza e le competenze maturate nel corso della sua carriera sapranno guidare la società verso nuovi ambiziosi obiettivi, consentendo a Genagricola di rappresentare un punto di riferimento nel panorama dell'Agricoltura italiana"
Il gruppo Genagricola è oggi costituito da 25 diverse realtà agricole per un totale di 15.000 ettari di terreno tra Italia e Romania di cui 900 coltivati a vigneto e situati in Veneto, Friuli, Piemonte, Emilia Romagna, Lazio e Romania. L'azienda, impegnata nei settori delle colture erbacee, dell'allevamento, della viticoltura, della produzione di energie rinnovabili e della forestazione, ha chiuso il 2018 con un fatturato di 56 milioni di euro.

IL PREMIO ALLEGRINI AD ARTE SELLA

La cerimonia di consegna a un anno dalla Tempesta Vaia

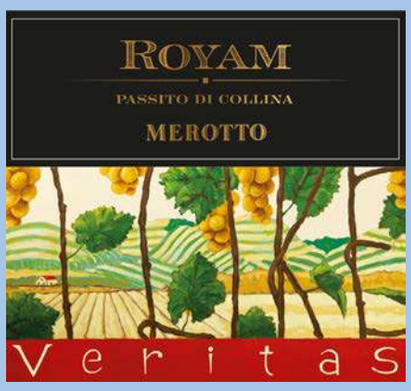
È stato assegnato ad Arte Sella, spazio espositivo all'aria aperta di Borgo Valsugana, il settimo Premio Allegrini "L'Arte di mostrare l'Arte". La cerimonia di consegna del riconoscimento si è svolta il 29 ottobre a Villa Della Torre, a Fumane di Valpolicella (VR), nel primo anniversario della Tempesta Vaia, il più grande fenomeno di danneggiamento del patrimonio forestale mai registrato in Italia, che nel 2018 ha colpito i boschi delle Alpi centro-orientali abbattendo 14 milioni di alberi.
Arte Sella è stata ferita profondamente dal tragico evento, ma ha saputo rialzarsi e trovare una strada per la ricostruzione.
"C'è sicuramente una preoccupazione per i fenomeni atmosferici che stanno cambiando il paesaggio - ha commentato Marilisa Allegrini, presidente del gruppo vitivinicolo. Ma, come insegna la lezione di Arte Sella, l'intelligenza, la caparbietà, la determinazione dell'uomo possono dare speranza e far pensare che possiamo intervenire nel modo migliore con amore e rispetto per la natura. Quando l'uomo vive in simbiosi con la natura dà il meglio di sé".

enovità

di ***Maria Grazia Melegari***
contributi di *Paola Bonomi, Paolo Cavasin, Giuseppe Conte, Federico Cocchetto, Francesco Dalla Rosa, Giulio Fanton*

ROYAM 2011

***Merotto** - Bianco Passito IGT Veneto*



Prezzo: 16,00 euro - 500 ml

Azienda Agricola Merotto Graziano
Via Scandolera, 21
31010 - Col San Martino - TV
Tel. 0423 989000
merotto@merotto.it
www. merotto.it

L'azienda Merotto inaugura il nuovo punto vendita e stupisce ancora una volta. L'uscita del Royam è in grande stile, con la proposta di tutte le annate disponibili: dalla 2007 (la prima) alla 2011. Il nome deriva da quello di un antico mulino un tempo esistente sul greto del Piave. Un vino dolce che viene definito "passito di collina", per evidenziare la differenza rispetto ai risultati che la glera può dare in pianura. Le uve provengono dal vigneto Colmolino, nei pressi della sede storica, dalla raccolta dei soli grappoli spargoli dell'archetto, cioè la parte alta del capo a frutto. La resa, già molto bassa alla vendemmia, è calcolata sui 18 litri partendo da 100 kg d'uva fresca, sottoposta poi ad appassimento per circa 50 giorni. La fermentazione è spontanea, a contatto con le bucce per circa 15 giorni, con rimontaggi giornalieri. Permane sulle fecce fini fino a maggio/giugno. Segue poi la filtrazione e la sosta in acciaio sino al termine del secondo anno dopo la vendemmia, poi l'imbottigliamento. Le cinque annate degustate hanno offerto un panorama evolutivo piuttosto definito e significativo dell'andamento stagionale. Sorprende più di tutti la prima annata (solo 773 bottiglie) che, pur con il maggior residuo zuccherino (138 g/l), risulta la più equilibrata e racchiude il meglio di ognuno degli altri campioni. Ma veniamo alla 2011: è oro antico, pieno, consistente e si propone all'olfatto con note di fico secco, carruba, albicocca secca, panettone, canditi e zabaione. Al sorso è caldo, sensazione che rientra quasi subito grazie all'acidità che regala scorrevolezza. La dolcezza si sente in modo perfetto, mai stucchevole e, in chiusura, vi sono refoli di crema all'uovo, curcuma e timo secco. Un passito trevigiano old style impeccabile con la fregolotta. Diametralmente opposto e avvincente l'abbinamento con Vezzena stravecchio e confettura d'albicocche.

SAROEL 2018

***Cantina De Bacco** - Bianco Passito Vigneti delle Dolomiti IGT*

Prezzo: 9,00 euro - 500 ml

De Bacco
Via Quattro Sassi, 4
32030 Seren del Grappa - BL
Tel. 0439 44149
info@debacco.it
www.debacco.it

Quando i fratelli De Bacco, i giovani Valentina e Marco, fondarono l'azienda, l'idea stessa di viticoltura bellunese suscitava non poche perplessità. A meno di un decennio da quella decisione, l'attuale cantina non basta più ad ospitare una produzione in continua crescita e fondata sia sulla valorizzazione di varietà locali, come la bianchetta, la pavana, la turca, la trevisana nera, sia sulla sperimentazione con altre cultivar più diffuse come merlot, chardonnay, pinot nero, teroldego. La nuova sede, a pochi passi dall'antica Villa Guarnieri, sarà inaugurata prima dell'inverno e prevede, oltre a locali più ampi per le operazioni di cantina, anche un spazio dedicato alla degustazione dei vini. Nel frattempo la novità in azienda è Saroel, il primo vino passito targato De Bacco. Le uve, moscato bianco e bianchetta in pari quantità, provengono dai vigneti più vocati dei pendii che sovrastano Mugnai e Fonzaso. Sono state raccolte il 12 ottobre e poste in fruttaio in cassette da 5 kg fino all'Epifania. Riunite le uve di entrambe le varietà, sono state sottoposte a diraspatura, pigiatura e macerazione per quasi 4 giorni. Il mosto ricavato dalla pressatura ha continuato la lentissima fermentazione fino a fermarsi spontaneamente a 15° svolti con un residuo zuccherino di 150 g/l. Il frutto di 600 kg di uva iniziale è meno di 80 litri di nettare ambrato e sinuoso. Già prima di avvicinare il calice, la prorompente aromaticità del moscato si esprime con intense sensazioni di confettura di albicocca e uva passa, su una base avvolgente di toffee con contrappunti pungenti di zeste d'arancio essiccate e miele di tiglio. La notevole dolcezza trova equilibrio nella freschezza apportata dalla bianchetta e tutte le sensazioni trovate all'olfatto ci accompagnano in un finale avvolgente e lunghissimo. Vino da meditazione, va alla perfezione con una scaloppa di foie gras e crumble alle albicocche.

RISERVA DEI CINQUE

***Cantina di Soave** - Metodo Classico 120 mesi*

Li chiamavano "la banda dei cinque", Leonello Letrari, Bepi Andreaus, Ferdinando Tonon, Pietro Tura e Riccardo Zanetti, i giovani enologi che, nel 1964, freschi di studi all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, crearono l'Equipe 5, un brut metodo classico millesimato che ebbe un enorme successo e li consacrò tra i fondatori della migliore spumantistica italiana. Alla fine degli anni Ottanta il marchio trentino ebbe alterne vicende e prese casa in Veneto, con l'acquisizione da parte di Cantina di Soave. L'Equipe 5 continuò quindi a essere prodotto dalla grande cooperativa veronese. La scommessa, oggi, è quella di proporre anche una Riserva 120 mesi il cui nome richiama il quintetto dei fondatori. La Riserva dei Cinque - 10.000 bottiglie a base pinot nero 80% e chardonnay 20% (percentuali inverse rispetto all'Equipe 5) - si produce solamente nelle migliori annate da vigneti selezionati di alta collina (tra i 400 e i 600 metri s.l.m).

Dopo una pressatura soffice, solamente il mosto fiore è scelto per la produzione delle basi che sono affinate in acciaio e poi assemblate nella cuvée definitiva. Segue il riposo sui lieviti per almeno un decennio. L'eleganza si nota già nel minutissimo perlage e nel cristallino giallo paglierino, ravvivato da riflessi dorati. Piacevolissime le note olfattive di fiori essiccati, nocciola, cedro candito e zenzero, su una tessitura delicatamente speziata. Brut con dosaggio al minimo, al palato è cremoso e avvolgente, con la nota sapida del pinot nero in rilevo. Lungo e saporito il finale. Abbinamento d'elezione con risotto al tartufo o scaloppa di foie gras con porcini e nocciole. Una sfida vinta quella di Cantina di Soave che, con l'uscita di questa fine bollicina, festeggia quest'anno il raddoppio delle linee produttive nella sede ampliata e rinnovata alle porte del borgo medioevale, avviandosi a raggiungere gli 80 milioni di bottiglie.

Prezzo: 50,00 euro - 750 ml

Cantina di Soave sac
Viale della Vittoria, 100
37038 Soave - VR
Tel. 045 6139811
cantina@cantinasoave.it
www.cantinasoave.it

PRATO DI CANZIO 2017

***Maculan** - Veneto bianco IGT*

È ben conosciuta la capacità visionaria di Fausto Maculan di percorrere strade innovative che interpretano fedelmente il territorio breganzese e si traducono in vini d'eccellenza, paradigmatici nel contesto del vino italiano.
Un esempio è la riproposta, in veste rinnovata, del Prato di Canzio, un blend da uve a bacca bianca che uscì nel 1978 e la cui produzione fu interrotta nel 1996, assecondando la tendenza dell'epoca a privilegiare i vini monovarietali. Una bella sfida rimettere in pista un'etichetta storica, affermando così il ritorno a blend bianchi importanti, che giocano la carta della longevità. Non si tratta soltanto di reinterpretare un vino in chiave contemporanea, ma anche, in fondo, di riscrivere parte delle proprie origini, grazie a un ventennio di esperienza. Prato di Canzio 2017 è composto per il 50% da chardonnay (fermentazione e affinamento di 5 mesi in barrique), per il 30% da vespaiola e per il 20% da sauvignon (entrambi con fermentazione ed affinamento in acciaio). Affinamento di un anno in bottiglia. È un vino dal cangiante equilibrio gusto-olfattivo che gioca sulla freschezza della vespaiola, la rotondità e l'eleganza dello chardonnay e la tonica nota vegetale del sauvignon, percepibile nel retrogusto. Sorprendente, in un vino ancora giovane, l'allungo finale su note di idrocarburo.
Prodotto nelle dimensioni di un prototipo, 1300 bottiglie - destinate ad aumentare - è ottimo accompagnamento a piatti complessi di pesce, ma anche da sorseggiare da solo, lasciandosi cullare dai suoi profumi di frutta esotica, mango, papaya, resi eleganti da un corollario floreale di zagara e bergamotto.
Il nome è un omaggio alle antiche origini del luogo: da Pratum Cantium derivò Pre-Cantio, e quindi l'odierna Breganze. Dal podere del legionario romano Cantium alla cantina di Maculan scorre il filo della storia.

Prezzo: 25,00 euro - 750 ml

Maculan
Via Castelletto 3
36042 Breganze - VI
Tel 0445 873733
info@maculan.net
www.maculan.net

FRALIBRI 2018

***Eleva Società Agricola** - Valpolicella Classico DOC*

Prezzo: 12,00 euro - 750ml

Eleva Società Agricola srl
Via dell'Artigianto, 400
37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella - VR
Tel. 334 6205339
amarone@vinieleva.it
www.vinieleva.it

C'è la forza di un sogno in Contrada Conca d'Oro di Sant'Ambrogio, a 300 metri di altezza, nella tenuta di Eleva: 6 ha, di cui tre di vigneto e uno di olivi, disposti su 14 terrazze soleggiate e ben ventilate. Negli anni Ottanta Franca Maculan, donna forte e visionaria, volle scommettere su questi terreni che poggiano su rocce calcaree e marnose per produrre un proprio vino. Si piantarono corvina, corvinone, rondinella, molinara e altre varietà come croatina, oseleta, merlot. Franca venne purtroppo a mancare e non riuscì a realizzare il suo progetto, ma lasciò la tenuta a un'associazione di volontariato milanese. Custodi appassionati del suo sogno furono fin dall'inizio Raffaella Veroli, laureata in scienze naturali ed enologa e Davide Nicola Gaeta, docente universitario di economia. Le difficoltà di gestione, legate a un'associazione lontana dalla viticoltura, li hanno convinti qualche anno fa ad acquisire la proprietà.

"Abbiamo completato il percorso di conversione al biologico - racconta Raffaella - ma per me è stato naturale pensare sin dagli inizi a un lavoro rispettoso della terra".
Davide segue gli aspetti più legati al mercato. Se talvolta hanno idee diverse, trovano una sintesi nel comune rigore intellettuale. Stanno tra la terra e i libri, sembra dirci l'elegante Valpolicella Classico Fralibri 2018, prima annata prodotta in biologico in 10.000 bottiglie.
Vede solo acciaio. Rubino brillante di bella trasparenza, ha un'ottima coerenza gusto olfattiva su note di ciliegia matura e ribes. Fresco ed equilibrato, è scorrevole, succoso, con un bel finale sapido.
Con lasagnette al ragù di cortile, formaggi a media stagionatura e, fuori dagli schemi, con pesce di lago. Espressioni di carattere anche il Ripasso, l'Amarone e il Recioto.
Lassù, in alto, si "eleva" ancora il sogno di Franca e sono iniziati i lavori di costruzione della cantina.

DILANTE 2018

***Maeli** - Rosato IGT Veneto frizzante*

Prezzo: 12,40 euro - 750 ml

Azienda vitivinicola Maeli
Via Dietro Cero, 1
35031 Baone - PD
Tel. 042 9538144
info@maeliwine.com
www.maeliwine.it

Maeli, nome formato dalle iniziali di Marna e Limo, ben riassume le caratteristiche del terreno di origine vulcanica nel comune di Baone (PD), all'interno del Parco dei Colli Euganei, dove ha sede l'azienda. La peculiarità della produzione sono cinque differenti versioni del moscato giallo, che la rendono unica: il Colli Euganei Fior D'Arancio DOCG dolce, secco e passito, il moscato giallo IGT Veneto frizzante e il Metodo Classico Brut Nature millesimato.
La sommelier Elisa Dilavanzo è l'anima pulsante di quest'azienda: si occupa dell'aspetto commerciale, realizza le etichette, segue la Winery House dedicata al soggiorno degli ospiti e soprattutto è innamorata del moscato giallo, tanto da essere definita la signora del Fior D'Arancio, a cui ha dedicato il suo libro Cocktails d'autore. Moscato giallo ma anche sei vitigni autoctoni (corbina nera, marzemina bianca, corbinella, pataresca, vernazzola, marzemina bastarda), con l'aggiunta della malvasia istriana, concorrono alla produzione del Dilante, il nuovo Rosato IGT Veneto frizzante.
La prima annata, la 2018, è prodotta in 4.000 bottiglie. La fermentazione spontanea con breve macerazione sulle bucce avviene per l'80% in acciaio e per il 20% in barrique.
Il vino è imbottigliato con i propri lieviti e rifermentato in bottiglia.
Si presenta di colore rosa cerasuolo, con una leggera opacità dovuta ai lieviti. All'olfatto esprime note di piccoli frutti rossi, di fragolina e melograno, una delicata nota di rosa rossa e un tocco di pepe rosa.
Avvolge e punge il palato con un fine perlage ben sostenuto da una freschezza equilibrata dalla giusta sapidità. Finale lungo e piacevole con un richiamo agrumato. È un vino che dà gioia e spensieratezza e ben si abbina ai salumi e i formaggi ma anche al pesce. Ottimo anche semplicemente come aperitivo in una calda sera d'estate, accarezzati dalla brezza dei nostri Colli Euganei.

CINQUEANNI 2014

Ruggeri *- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut*

La verità rivelata: probabilmente è questa la chiave di lettura per questo Prosecco Superiore uscito dalla fucina di Ruggeri. La notizia, a dirla tutta, era parzialmente filtrata verso la fine del 2018 e l'attesa è stata ampiamente ripagata. Casa Ruggeri ha sfoderato l'asso nella manica, a riprova della capacità dell'uva glera di poter meravigliare i palati di chi reputi il Prosecco Superiore una bollicina dalla vita breve. Durante la presentazione del Cinqueanni, avvenuta in concomitanza con l'incontro annuale dei circa 120 conferitori storici, è stato proprio Paolo Bisol a citare alcuni passi del Molon in cui si fa riferimento, agli inizi del '900, delle capacità inespresse e talvolta non considerate di questo vino. Il progetto, di cui al momento non vi sono notizie per una futura ripetizione, ha preso il via dalla difficile annata 2014. L'elevata acidità presente nelle uve ha posto la sfida per tentare una strada che portasse a mantenere il più possibile il varietale della glera, pur cercandone l'evoluzione con un lunghissimo metodo italiano.
Il vino, ottenuto da viti centenarie di una singola particella, è stato messo in autoclave il marzo seguente, con periodiche sospensioni dei lieviti fino all'imbottigliamento in primavera 2019. Il Cinqueanni è stato prodotto in 4500 bottiglie, 300 magnum ed alcuni jeroboam.
Visivamente colpisce per l'aspetto esemplare e per la spuma, a dir poco classicheggiante. Al naso è sottile, di grande finezza: alla croccantezza di pesca bianca non ancora matura fanno eco i fiori di camomilla, il mughetto, con un tocco di purea di mele e pasta frolla. L'attacco gustativo è equilibrato e denota pulizia estrema, con il residuo zuccherino dosato a 2 g/l. La spuma, a ricordare i Satèn, rende delicata la spinta acida per un tutt'uno di grande compostezza. Insalata fredda di polpo, cozze e topinambur.

Prezzo 35,00 euro - 750 ml

Ruggeri & C. S.p.A.
Gruppo Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien
Via Prà Fontana, 4
31049 - Valdobbiadene - TV
Tel. 0423 9092
ruggeri@ruggeri.it
www.ruggeri.it

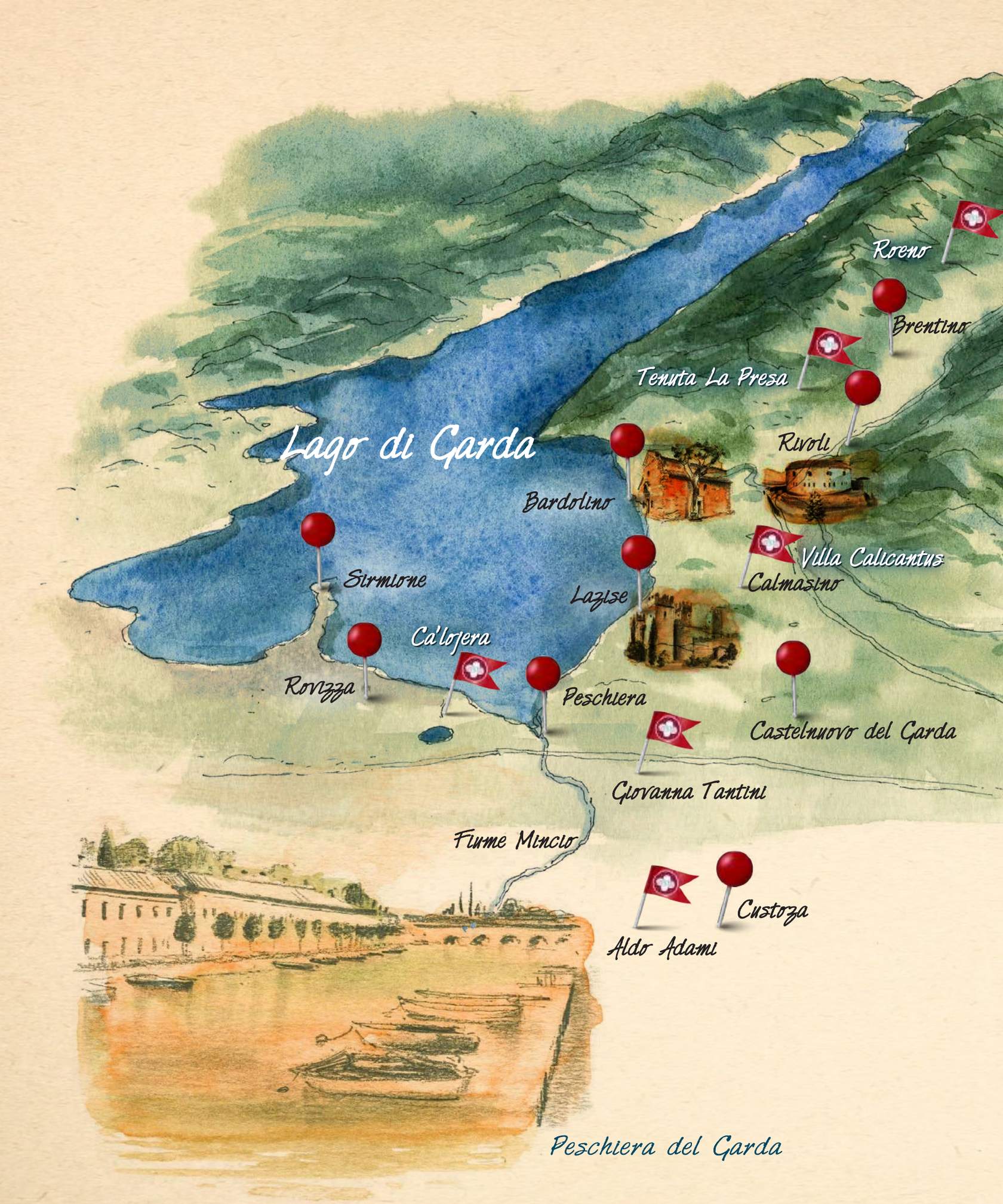
BUCCIATO 2017

Cà Rugate *- Soave Classico Superiore DOCG*

Quando uscì sul mercato negli anni Novanta, il Bucciato di Cà Rugate fece discutere: era un Soave particolare, un bianco macerato sulle bucce.
Da molti palati tradizionalisti fu considerato un vino difficile, da quelli più coraggiosi, invece, innovativo.
La 2005 fu l'ultima annata prodotta.
Oggi Michele Tessari ne propone una nuova edizione che unisce la storia (la garganega a Brognoligo un tempo si lasciava fermentare sulle bucce) alla sperimentazione continua che egli ha impresso in azienda.
Le uve (garganega 100%) si raccolgono a fine settembre dai vigneti di Brognoligo, una delle 33 unità geografiche aggiuntive dove i suoli sono tufaceo-basaltici a matrice vulcanica. La fermentazione sulle bucce avviene in contenitori d'acciaio a temperatura controllata per circa 24/30 ore e l'affinamento in contenitori di ceramica da 400 litri per circa 8 mesi. "La ceramica permette uno scambio molto contenuto con l'ossigeno, rispetto al legno o alle anfore - racconta Michele - ed è quindi ideale per una maturazione stilisticamente corretta di un vino così particolare". Giallo paglierino intenso dai riflessi d'oro antico, all'olfatto è complesso e ampio nella tessitura floreale-aromatica di grande eleganza: camomilla, timo, buccia d'agrume, pan di spezie.
Equilibrato e armonico al palato, sfodera una sapidità tutta vulcanica nel finale. È un Soave Classico Superiore che appassionerà molti, anche se non è per tutti. Particolare anche la veste della bottiglia: in etichetta soltanto il nome del vino e la riproduzione di un vecchio torchio che sta nell'eno-museo aziendale.
Si presta a un'ampia gamma di abbinamenti: dai formaggi a media stagionatura e saporiti, in particolare di pecora e capra, al luccio in salsa, al baccalà, ai bigoli con le sarde. I palati più esigenti avranno sicuramente di che divertirsi. E all'apertura della bottiglia avranno una sorpresa.

Prezzo: 17,10 euro - 750 ml

Cà Rugate Azienda Agricola
Via Pergola, 36
37030 Montecchia di Crosara - VR
Tel. 045 6176328
carugate@carugate.it
www.carugate.it


Lago di Garda
Roeno
Brentino
Tenuta La Presa
Rivoli
Bardolino
Villa Calicantus
Calmasino
Sirmione
Lazise
Ca'lojera
Rovizza
Peschiera
Castelnuovo del Garda
Giovanna Tantini
Fiume Mincio
Custoza
Aldo Adami
Peschiera del Garda

VINETIA RADDOPPIA

Alla consueta edizione digitale quest'anno si affianca una nuova versione cartacea. Un carnet di viaggio per enoturisti

di *Davide Cocco*

AIS Veneto ama definire Vinetia come "la migliore guida ai vini del Veneto". Forse è un vezzo ma i numeri non possono che dare conferma di un lavoro davvero importante, puntuale e profondo. Sono infatti più di duemila i vini degustati dalle commissioni nel corso del 2019, che hanno permesso di inserire nella versione digitale della guida più di 400 cantine di tutto il territorio veneto.

Nata nel 2013, Vinetia è e accessibile gratuitamente a tutti all'indirizzo www.vinetia.it. Il nome nasce dal gioco di parole tra vino e Venetia, termine con cui gli antichi latini identificavano l'attuale Veneto.

Ogni anno un gruppo di degustatori esperti esamina i vini di oltre 400 aziende, elaborando per ciascuno una scheda analitica, abbinandovi una pietanza e mettendo a disposizione le valutazione delle ultime 3 annate.

Un lavoro capillare che sfrutta tutte le potenzialità dello strumento digitale, dai filtri di ricerca alla geo localizzazione, dalla traduzione in 6 lingue straniere ai suggerimenti dei ristoranti. Tutto questo ha reso Vinetia un perfetto strumento di navigazione per chi desidera conoscere il territorio regionale attraverso le sue espressioni enologiche.

"Vinetia - spiega Giovanni Geremia, curatore della guida - è in continua espansione: le oltre 400 aziende partecipanti e gli oltre 2.000 vini assaggiati sono il segnale che l'attento lavoro dei nostri degustatori ufficiali prosegue nella giusta direzione. Aver investito fin dalla prima edizione sulla trasparenza assoluta gratifica il nostro impegno: siamo ancora oggi l'unica guida che mette a disposizione delle aziende tutti i punteggi ottenuti".

In bici tra le vigne. Un modo nuovo di visitare le cantine di un territorio

// I PREMI

Vinetia prevede anche una serie di riconoscimenti per i vini che più hanno impressionato i degustatori.
Il punteggio di ogni vino viene espresso in rosoni con una scala che parte da uno e arriva a quattro per i vini che ottengono dai 91 ai 100 punti. Quest'anno i vini che si sono aggiudicati i 4 rosoni sono 174. Gli altri riconoscimenti, facilmente identificabili graficamente all'interno della guida, sono il ducato, attribuito ai vini con il migliore rapporto qualità/prezzo (98 vini quest'anno) e il Rialto, assegnato alle prime 50 cantine come qualità media dei vini assaggiati, calcolata sulla base di una elaborazione statistica dei risultati di tutte le edizioni della guida.
Ma il premio più ambito resta il Premio Fero, dal nome del ferro di prua della gondola, che viene assegnato ogni anno alle eccellenze enologiche individuate dai Sommelier di AIS Veneto. Sette le categorie individuate nel corso degli anni e altrettante le cantine premiate.
Per questa edizione il miglior spumante Metodo Charmat è il Vecchie Viti 2018 di Ruggeri, il miglior spumante Metodo Classico il Merum 2012 di Sacramundi, il miglior vino rosato l'Ico di De Bacco, il miglior vino bianco il Lugana Superiore 2001 di Ca' Lojera, il miglior vino rosso La Bandina 2016 di Tenuta Sant'Antonio, il miglior vino rosso da invecchiamento il Capo di Stato 2015 di Loredan Gasparini e per finire il miglior vino da dessert è il Torcolato 2014 dell'azienda Firmino Miotti.

// ARRIVA LA CARTA

Ma il 2019 porta una grossa novità: Vinetia prende la forma di un carnet di viaggio cartaceo. Un pezzo da collezione acquistabile da tutti al prezzo di copertina di 60 euro, che vuole essere molto di più della solita guida ai vini. Vuole infatti essere uno strumento per l'enoturista per viaggiare all'interno della nostra regione alla scoperta di territori, vini, prodotti tipici e personaggi. L'ambizione è quella di diventare un riferimento per appassionati, operatori e importatori che necessitano di uno strumento in grado di elaborare con un linguaggio contemporaneo un nuovo racconto del vino veneto.
Lo strumento cartaceo si presta in modo particolare a realizzare questo obiettivo, ma non nella forma di almanacco con le valutazioni dei vini come tutt'ora vediamo nelle tradizionali guide del vino. Vinetia, che fin dal suo esordio rappresenta sul piano digitale uno strumento innovativo e vincente, vuole tracciare una nuova via anche in quello cartaceo e diventare un vero compagno di viaggio nei territori e tra i loro protagonisti.

L'obiettivo è coniugare la potenzialità dello strumento digitale e il piacere dello sfogliare un libro, creando una perfetta sinergia tra online e offline.
Un volume impreziosito dal contributo di autori di spicco del panorama editoriale, che diventa un perfetto biglietto da visita per chi vorrà raccontare la propria terra.
Un itinerario enoturistico alla scoperta delle diverse aree produttive che può essere letto anche come un romanzo del vino veneto, e diventare così un prezioso dono che dura nel tempo, per una persona cara o per i propri clienti.

// IL PROGETTO

Il progetto editoriale è ambizioso e si sviluppa nell'arco temporale di 4 anni, con un'opera che accompagnerà ognuna delle prossime edizioni della guida digitale Vinetia. Un percorso ideale che nei quattro numeri legherà tutti gli elementi che compongono il terroir e che sono alla base della straordinaria diversificazione della produzione veneta. Ogni edizione annuale sarà centrata su uno di questi elementi che fungerà da filo conduttore: la terra, l'aria, le vigne, l'uomo.
AIS Veneto ha deciso di partire dalla vigna, perché la ricchezza del Veneto passa anche da vitigni autoctoni fortemente identificativi per ogni area di riferimento. Anche quando sono vitigni internazionali vantano una

Pasta e fasioi alla veneziana

presenza secolare e un adattamento che li rende unici.
Il territorio del Veneto è stato suddiviso in sette regioni viticole: Entroterra gardesano, Marca trevigiana, Vicenza, Valpolicella, Veneto Orientale, Padova e Terra di confine, a identificare quella striscia di terra fra vicentino e veronese dove dominano la garganega e la durella.
I lettori sono accompagnati per mano a scoprire il Veneto dal racconto delle vigne di Maria Grazia Melegari, dall'itinerario fra luoghi da visitare e cantine di Emanuela Pregnolato, dai prodotti tipici e dalle ricette di Morello Pecchioli e dai ritratti di personaggi importanti per l'enogastronomia veneta di Antonio di Lorenzo. Il tutto accompagnato dal racconto fotografico di Giò Martorana e dall'elenco delle aziende presenti nella guida digitale.

I numeri di Vinetia 2020

Aziende: **432**
Vini degustati: **2203**
Degustatori: **87**
Premi: **174** vini 4 Rosoni
98 vini Ducato (qualità/prezzo)
50 cantine Premio Rialto
7 vini Premio Fero - Miglior vino del Veneto
Degustazioni totali: **11213**
Redattori: **20**
Panel: **27**
Commissioni: **120**

PREMIO FERO 2020

I migliori vini del Veneto nelle rispettive categorie

Miglior spumante Metodo Charmat
Vecchie Viti 2018
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut - Ruggeri & C.

Miglior spumante Metodo Classico
Merum 2012
Lessini Durello Riserva Spumante DOC - Sacramundi

Miglior vino rosato
Ico
VSQ - De Bacco

Miglior vino bianco
Lugana 2001
Superiore DOC - Ca' Lojera

Miglior vino rosso
La Bandina 2016
Valpolicella Superiore DOC
Tenuta Sant'Antonio

Miglior vino rosso da invecchiamento
Capo di Stato 2015
Montello - Colli Asolani Venegazzù Superiore DOC
Loredan Gasparini - Venegazzù

Miglior vino da dessert
Torcolato 2014
Breganze DOC - Firmino Miotti

A fianco:
ossario di Custoza

Sotto:
il matrimonio fra la vite
e le osterie tipiche del Veneto

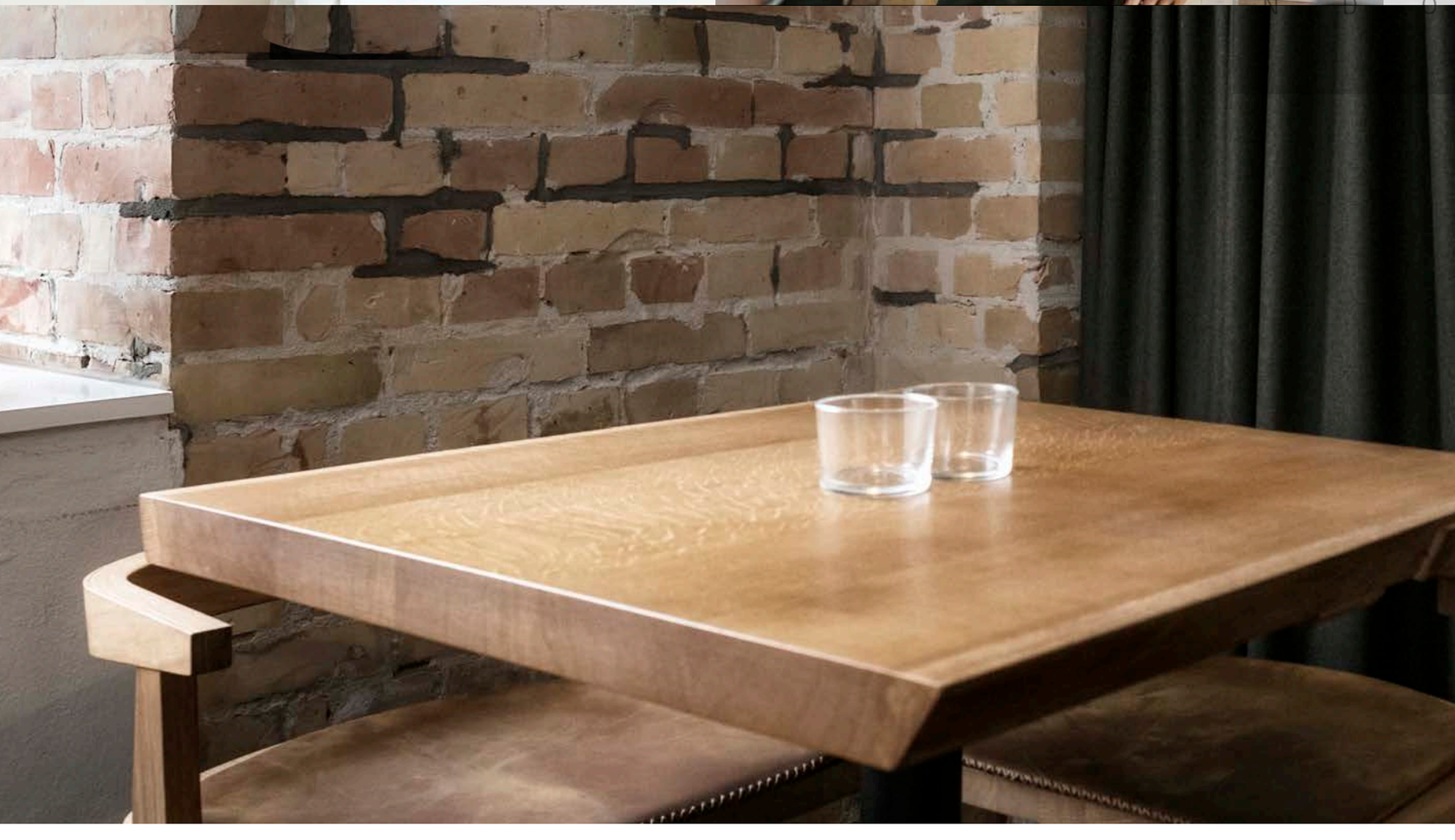
Nella pagina seguente:
vendemmia in Valpolicella e
allevamento di Ostriche Rosa
di Scardovari

L'ARTE DELLA CUCINA MADE IN ITALY

Segreti e storie dei migliori cuochi italiani nel mondo. Da Tokyo a Parigi

di ***Gabriele Zanatta***

In principio erano le ricette inautentiche: Spaghetti *with meatballs*, Fettuccine Alfredo, Pizza all'ananas. Tutte espressioni delle forti ondate migratorie del Novecento le quali, allontanandosi dalla casa madre, potevano variare natura in libertà, senza l'obbligo di dover rendere conto a nessuno. Poi seguì il moto contrario: per promuovere la cultura eno-gastronomica italiana nel mondo, ci si è accorti che occorreva tornare a riallacciare un filo diretto con le migliori materie prime del paese. Senza il pomodoro che cresce in Campania o Sicilia o la mozzarella di bufala che si trasforma nei pressi di Paestum o Caserta, si pensava, non è possibile parlare di cucina italiana. Nell'ultimo ventennio, si è aperta una terza fase, la più matura: più della fedeltà alle origini o il ricorso a ingredienti di passaporto tricolore, contano le persone e soprattutto le idee che queste esprimono. Cucinare italiano non può essere più solo riprodurre ricette con più o meno libertà dal paradigma delle origini o traghettare materie prime col pedigree da un continente a un altro.



Fare cucina italiana nel mondo è sempre più un esercizio che intende l'arte del far da mangiare come una pratica che non vive di incrollabili certezze.
È un'arte che può migliorare se stessa se i suoi protagonisti dimostrano di conoscere la sua storia e se si pongono delle domande. Cultura, dubbio e conoscenza storica: sono i comandamenti che muovono la mano ai migliori cuochi italiani nel mondo. La migliore forma di promozione possibile, migliaia di chilometri lontano da qui. Vediamo chi sono gli interpreti più interessanti.

LUCA FANTIN

Questo ragazzo di Conegliano gestisce da un decennio la cucina di uno dei più importanti ristoranti italiani fuori dai confini, all'interno della Bulgari Tower di Ginza, Tokyo, una stella Michelin. Il suo segreto? Non affannarsi a comprare ingredienti italiani ma utilizzare materie prime quasi tutte giapponesi. "Perché devo acquistare asparagi di Bassano del Grappa se arrivano qui già spenti nel colore e nel sapore? - ragiona lui - Meglio andare a caccia di ingredienti locali, tanto il Giappone ha un microclima molto simile a quello italiano".
E regala carote dolcissime o funghi porcini (dal monte Fuji) che non sfigurano per nulla al confronto coi vegetali (per non dire delle carni) che crescono sotto alle Alpi.

Da sinistra, Niko Romito, Christian Puglisi, Gonzalo Luzarraga, Luca Fantin

Sotto: interno del ristorante Relae

NIKO ROMITO

Qual è l'identità gastronomica di una toscana Pappa al pomodoro, dei Tortellini alla Bolognese o delle Zucchine alla scapece napoletane? Quali difetti storici ha ciascuno di questi piatti e quali sono invece gli attributi gustativi da standardizzare? Se lo sta chiedendo con esiti più felici di tanti Niko Romito, cuoco abruzzese con 3 stelle Michelin che brillano nel firmamento di Casadonna, a Castel di Sangro (L'Aquila). Un prezioso lavoro di codifica gastronomica che porta avanti anche tra le mura di 3 resort Bulgari, ai poli opposti dell'Asia: ogni singolo piatto che i suoi team cucinano ai Ristoranti di Shanghai (dove ha ottenuto da poco una quarta stella Michelin), Pechino o Dubai deve essere identitario, leggero, impeccabile. La clientela apprezza così tanto che anche le visite straniere nella casa madre d'Abruzzo sono lievitate. Quando si dice farsi ambasciatori di se stessi.

CHRISTIAN PUGLISI

Questo signore di Messina partì fanciullo coi genitori alla volta di Copenhagen. Oggi, a neanche 37 anni, controlla un vero e proprio impero: ristorante Relae (una stella Michelin), panetterie Mirabelle, wine bar con cucina di piccoli piatti Manfreds og Vin, pizzeria Baest e locale da cocktail/vermuteria Rudo, al piano di sopra di Baest. L'italianità? Spiccatissima se si pensa che uno come Carlin Petrini ha dichiarato che la mozzarella più buona del mondo l'ha mangiata da mucche di razza Jersey che scorrazzano nella sua Farm of Ideas, a una quarantina di chilometri dalla capitale danese. Sì, è possibile fare cucina italiana, anche migliaia di chilometri più a nord. L'importante è non arginare fantasia e impegno.

SIMONE TONDO

Sardo di Macomer, 31 anni, questo ragazzo è riuscito in un'impresa ancora sconosciuta a tanti colleghi rimasti a cucinare nel nostro paese: guadagnare una stella Michelin con una trattoria che serve Vitello tonnato, Scampi con patate e nocciole piemontesi, Tagliatelle al ragù di guancia di manzo e capperi di Pantelleri. Il suo Racines, contenuto nel meraviglioso Passage des Panoramas, è un indirizzo di successo perché combina le migliori tecniche italiane con la grande disponibilità della rete dei fornitori parigini. Una "bistrosteria", come l'ha già definita la stampa locale, con una coda fuori sempre lunga così.

GIOVANNI PASSERINI

Un altro ragazzo che strega la platea degli Champs Élysées da temi non sospetti, il 2007 per l'esattezza. Rino (2010-2014) era un affollatissimo bistrot in cui il ragazzo romano cucinava prodotti a ruota quotidiana, in spazi che dire angusti era poco. Erano le stagioni della *bistronomie*, il movimento d'alta cucina a prezzi ragionevoli che infiammava la città.
All'apice del successo, chiude perché vuole aprire un'osteria di cucina italiana. Nel maggio 2016

lucida a nuovo una luminosissima insegna al 65 di rue Traversière e il successo gli arride subito. "Passerini", ristorante ma anche pastificio di pasta fresca, esprime una splendida offerta democratica, che mette in cima a tutto il cibo e lo stare bene. L'iconica trippa alla romana, pasta e ceci con peperoni cruschi e gamberi rossi da volare via. E i *Plats a partager*, favolose pietanze da condividere al tavolo, "all'italiana".

GONZALO LUZARRAGA

Con quel nome e cognome che si ritrova, italiano non pare proprio. In effetti Gonzalo è nato in Cile, da papà spagnolo e madre italiana. Ma, dopo aver girato il mondo in lungo e in largo (Vistaero in Corsica, Louis XV con Alain Ducasse a Montecarlo, Flipot dal valdese Walter Eynard, Hong Kong, Seul, Osaka, Stoccolma, Russia, Vienna) è giunto a una semplice conclusione: "Non c'è nulla come la cucina italiana". Così ha aperto a Fulham, Londra, Rigo, insegna di "modern Italian fine dining" che fa leva su tante materie prime d'Oltremanica: formaggi blue e hard, capesante da Orkney - solo il muscolo pesa 150 grammi - e rombi chiodati che arrivano fino a 12 chilogrammi. Tecnica italiana, materia britannica.

GUIDO BRAMBILLA

Thailandia, Maldive, Oman, Bermuda: un altro ragazzo che ha deciso di abbandonare i confini da tempi non sospetti è il milanese Guido Brambilla, da novembre 2018 a Cape Town. Ha aperto Bocca, un'insegna di "Urban Italian Food", che si batte più di tutte nella ricerca dei nostri sapori atavici, migliaia di chilometri più a sud. "Scomparse le nonne - ci racconta - la comunità italiana di Città del Capo è tornata ad aver bisogno di sapori casalinghi elementari. Noi cerchiamo di darli a chi è lontano dalla famiglia o non ha tempo di fermarsi e cucinare perché conduce ritmi elevati". Preparazioni molto tradizionali, frutto di sapori diretti e accostamenti limitati. Filologico.

ECCELLENZE IN SALA

I maître italiani ambasciatori nel mondo

Non esiste solo l'Italian style in cucina. Ci sono anche fior di ambasciatori che celebrano il nostro paese con un savoir faire italianissimo (e molto ricercato) nelle sale dei ristoranti più importanti al mondo. Sapevate che il ristorante Alain Ducasse dell'hotel Dorchester di Londra, 3 stelle Michelin, ha un maître piemontese? È l'affabilissimo Enrico Baronetto, fratello del più noto Matteo (chef del Cambio di Torino). O immaginavate che il Geranium, altro 3 stelle a Copenhagen, ha come secondo maître il salentino Mattia Spedicato? Sentiremo presto parlare di questo ragazzo. Orgogli di sala.

Sotto: sala del The Dorchester pronta per il the del pomeriggio ed Enrico Baronetto

Miami

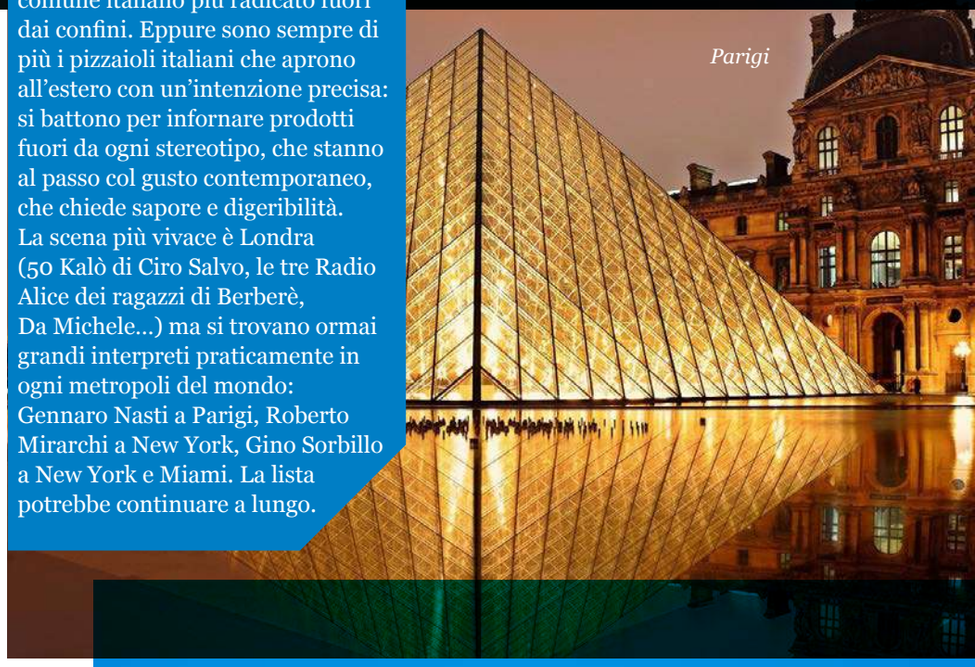
FABIO TRABOCCHI

E nel grande magma della ristorazione italiana degli Stati Uniti? Si distingue più di tutti Fabio Trabocchi, marchigiano di Osimo al comando di 6 ristoranti, tra cui Fiola a Washington DC, l'unica stella Michelin assegnata Oltreoceano a un ristoratore nato in Italia (gli altri ristoranti sono Sfoglina Pasta House, Fiola Mare, Del Mar a Washington DC, Fiola Miami e il fresco capitolo di Fiola al Dopolavoro Venezia, un ritorno in Italia dunque). Tutto ebbe inizio al Bice di Washington, alla fine degli anni Novanta: "Conobbi qui Maria Font, una ragazza spagnola che sarebbe diventata mia moglie". E la cucina? "Non ho mai voluto tradire le mie origini. Mi sforzo di tradurre la tradizione regionale italiana in chiave moderna e personale". Se date una scorsa al menu dell'insegna ammiraglia, troverete piatti come Insalata di verdure al tartufo, Triglie alla genovese, Risotto allo scoglio, Coniglio in porchetta. Un lavoro culturale sulle diverse nostre ricette, in un paese enorme che difficilmente ha contezza della grande varietà delle nostre tradizioni.

PIZZA SHOW

Prodotti fuori dagli schemi in scena nelle metropoli

La pizza: difficile trovare un luogo comune italiano più radicato fuori dai confini. Eppure sono sempre di più i pizzaioli italiani che aprono all'estero con un'intenzione precisa: si battono per infornare prodotti fuori da ogni stereotipo, che stanno al passo col gusto contemporaneo, che chiede sapore e digeribilità. La scena più vivace è Londra (50 Kalò di Ciro Salvo, le tre Radio Alice dei ragazzi di Berberè, Da Michele...) ma si trovano ormai grandi interpreti praticamente in ogni metropoli del mondo: Gennaro Nasti a Parigi, Roberto Mirarchi a New York, Gino Sorbillo a New York e Miami. La lista potrebbe continuare a lungo.



Parigi

Fabio Trabocchi

Washington DC

informazione pubblicitaria

LE COLLINE DEL PROSECCO DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE PATRIMONIO UNESCO

Il riconoscimento a un territorio che ha dato tanto al vino italiano

Un paesaggio culturale unico, plasmato dal legame profondo e duraturo tra uomo e natura. Questo intreccio fondamentale è valso alle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene l'iscrizione, il 7 luglio 2019, nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'Unesco. Un riconoscimento del valore universale di quest'area del Veneto, già inserita nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali storici del Ministero dell'Agricoltura, della sua comunità e del suo vino più prezioso: il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Ma anche una valorizzazione del patrimonio culturale, artistico e agricolo di questo paesaggio, il 55esimo sito italiano da proteggere e tutelare sotto l'egida dell'Organizzazione mondiale delle Nazioni Unite.

Un traguardo che ha riempito tutti di "grande soddisfazione e immensa gioia per l'iscrizione a Patrimonio dell'Umanità delle Colline di Conegliano Valdobbiadene - ha dichiarato Innocente Nardi, Presidente dell'Associazione Temporanea di Scopo "Colline di Conegliano Valdobbiadene Patrimonio dell'Umanità" e del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. - A Baku, l'Assemblea mondiale Unesco ha assegnato alle nostre colline quest'ambito riconoscimento, da oggi quindi rappresentano il 55° sito italiano da proteggere e tutelare per l'unicità del suo paesaggio culturale. Grazie al lavoro svolto da una squadra eccezionale capitanata dal governatore della Regione Veneto Luca Zaia, con il contributo dei Ministeri competenti e l'impeccabile lavoro del comitato scientifico, presieduto da Mauro Agnoletti, e, non ultimo, il supporto della Delegazione italiana Unesco, abbiamo raggiunto questo traguardo. Parlo di traguardo - continua il presidente Nardi - anche se il riconoscimento non rappresenta il punto di arrivo, ma un'importante tappa di un percorso che mira alla valorizzazione del patrimonio culturale, artistico ed agricolo presente in questo piccolo territorio, noto per il suo prodotto principe, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore". L'iter per il riconoscimento non è stato facile nè breve. È durato infatti dieci anni, durante i quali però la coesione delle parti promotrici, dalle amministrazioni comunali alle associazioni di categoria, agli imprenditori del territorio fino agli abitanti ha fatto sì che si centrasse l'obiettivo.

Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene si estendono per novantasette chilometri tra Conegliano e Valdobbiadene. Tra loro, dorsali collinari, ciglioni, foreste, borghi e coltivazioni che si estendono dalle pianure fino alle Prealpi.
Un terreno plasmato e valorizzato dall'uomo fin dal Medioevo, quando ne venne definita la struttura con appezzamenti di piccole dimensioni mantenuti fino ai nostri giorni. A partire almeno dal 1600 una scacchiera di filari di viti parallele e verticali ha modellato l'utilizzo e l'estetica dei ciglioni. Alla definizione del paesaggio hanno contribuito poi le tecniche di allevamento e di coltivazione della vite, come la "bellussera", della fine dell'Ottocento, grazie alla quale la struttura del vigneto assunse una disposizione geometrica unica nel suo genere. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è il frutto di questo territorio dalla storia antica, dei suoi produttori e abitanti. Un intreccio unico, adesso riconosciuto e tutelato al pari di luoghi quali la Costiera Amalfitana, le 5 terre o le Ville e dei Giardini Medicei.

Da oggi l'impegno di tutti, in primis del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, assieme all'Associazione di gestione del sito, di nuova costituzione, sarà rivolto alla conservazione e alla manutenzione dei beni paesaggistici iscritti, con particolare attenzione alle raccomandazioni Unesco per la tutela e la valorizzazione di questi a favore delle future generazioni, in coerenza con l'obiettivo di un equilibrato e armonico sviluppo economico e sociale.
Un occhio di riguardo sarà destinato allo sviluppo sostenibile dell'area iscritta, possibile grazie a un piano di gestione studiato in accordo tra istituzioni private e pubbliche.

La sostenibilità è un tema caro ai produttori e già presente da anni nei piani di governo del territorio grazie alla collaborazione tra imprenditori, viticoltori e amministrazioni pubbliche con il coordinamento del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG per la salvaguardia dell'ambiente e delle popolazioni che vi abitano. Primo aspetto che sarà affrontato dalle parti coinvolte, e dal Consorzio di Tutela, sarà uno sviluppo controllato del turismo nel territorio. Particolare attenzione infatti sarà prestata al settore proprio per le sue prospettive economiche decisamente positive che però andranno gestite e indirizzate con un approccio sostenibile.

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

1969 2019
50 anni di Tutela
Tre secoli di Storia

Il Presidente AIS
Antonello Maietta

di *Davide Cocco*

LE NUOVE OPPORTUNITÀ DEL TURISMO ENO-GASTROMICO

La figura del Sommelier in un mondo che cambia. L'opinione degli esperti

A marzo di quest'anno l'allora Ministro Centinaio ha firmato il decreto ministeriale che regola la disciplina dell'enoturismo.
L'intervento ha finalmente colmato un vuoto legislativo che durava da anni e che costringeva le aziende a lavorare nell'illegalità o a trovare modi creativi per giustificare un'attività che, per legge, non avrebbero potuto svolgere. Un vero e proprio paradosso, se non altro per i numeri in continua crescita del fenomeno e per l'aumento di offerte di questo tipo su tutto il territorio nazionale.
Oggi quindi l'enoturismo è realtà, o per lo meno ha trovato la sua dignità all'interno della legislazione nazionale del settore vitivinicolo.
Le prospettive che si aprono sono davvero molteplici e il lavoro da fare tanto, se pensiamo al gap culturale e organizzativo che dobbiamo colmare con le altre nazioni di tradizione viticola.
In tutto questo la figura del Sommelier può trovare nuovi sbocchi di lavoro, ma solo se sarà in grado di cogliere le opportunità che il mercato saprà offrire e la sua preparazione sarà adeguata alle richieste delle aziende.
"Crediamo fermamente che, fra tutti i professionisti in Italia, il Sommelier sia la figura professionale che meglio si adatta alle nuove esigenze delle aziende in termini di enoturismo - ci ha raccontato il presidente AIS Antonello Maietta - si può formare in tempi relativamente brevi, ha competenza nell'assaggio del vino, è abituato a parlare di abbinamenti cibo-vino. Ma non solo, perché è in grado anche di legare il vino al territorio in cui viene prodotto, contestualizzarlo nella zona di produzione in cui si trova".

Ma il Sommelier si deve anche rendere conto che gli manca ancora qualcosa. "Nella mia testa - continua Maietta - il Sommelier deve anche spingersi oltre ed essere in grado di guidare l'enoturista sul territorio.
Deve cioè essere in grado di consigliare i ristoranti migliori, ma anche le bellezze artistiche e naturali attorno alla cantina.
In questo modo può fornire un servizio completo al turista.
E ovviamente deve conoscere le lingue, quanto meno l'inglese. Servirà sicuramente una formazione mirata".
Una formaziona mirata che pare arriverà presto secondo Maietta: "Vorremmo far partire un corso dedicato, in cui il Sommelier venga formato sulla psicologia del cliente, sulla corretta gestualità dell'accoglienza, mescolate a nozioni di storia dell'arte e del territorio, con una spruzzata di conoscenza delle lingue. Non sarà facile, ma contiamo di organizzarlo a breve".
Gli fa eco il coordinatore della didattica di AIS Roberto Bellini: "Oggi il Sommelier ha come carenza principale la conoscenza della lingua inglese. Dobbiamo adeguare il linguaggio della comunicazione del vino a un contesto internazionale". Non è solo una questione di lingua, ma anche di linguaggio "l'inglese è più sintetico - continua Bellini - dobbiamo tenerne conto noi Sommelier. E dobbiamo capire anche che è necessario adeguare le nostre conoscenze degli abbinamenti cibo-vino con il contesto internazionale, con i piatti tipici dei paesi stranieri.
Ed essere meno didattici quando abbiamo a che fare con il turista: le schede di degustazione vanno benissimo, ma inaridiscono la comunicazione. Dobbiamo imparare ad essere duttili".

Lo stesso concetto, anche se espresso con più forza, lo ritroviamo anche nelle parole di Mauro Santinato, consulente e formatore in area marketing per l'hotellerie. Secondo Santinato infatti: "Se non ci abituiamo a vivere nel futuro, gestire sempre il cambiamento, capendo alla svelta quello che vuole il mercato, non andiamo da nessuna parte.
Il sommelier non può più essere la figura che mette al centro del discorso le sue conoscenze enologiche. Deve imparare a vendere l'esperienza, il territorio". Bisogna lavorare molto sul concetto di accoglienza, se è vero che "i turisti ci perdonano gli errori tecnici, ma non un mancato sorriso. L'accoglienza deve essere professionale, un atteggiamento mentale. Dobbiamo cambiare il rapporto e creare relazioni meno formali, più vere, più umane".

L'accoglienza passa anche attraverso lo studio della mente umana e del suo comportamento.
Ne è consapevole Alessandro Sensidoni, professore dell'Università di Udine specializzato nel neuromarketing: "L'ambiente e la situazione che creiamo per gli ospiti nella nostra cantina influisce sull'esperienza. Lo sappiamo da sempre, ma le neuroscienze l'hanno misurato. Perché un locale funziona e uno dall'altra parte della strada no? Perché magari il secondo ha sbagliato i colori di una sala, ci sono odori sgradevoli, l'illuminazione non è corretta". In tutto questo il sommelier può intervenire anche con il suo atteggiamento. Infatti anche il "linguaggio del corpo deve essere adeguato. Dobbiamo riformare il personale di sala: il Sommelier deve adeguare il suo rituale alla nuova situazione che si è creata".

Quindi la formazione è al centro del cambiamento che il Sommelier deve fronteggiare.
Lo ha già capito la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, che da 5 anni ha messo in piedi il Master post universitario "Vini italiani e mercati mondiali". Un caso di grande successo, se si pensa che il corso di studi è autofinanziato: "Sin dall'inizio - ci ha detto il direttore del Master Pietro Tonutti - abbiamo messo in piedi una collaborazione con l'AIS: alla fine del Master si diventa anche Sommelier, dopo 120 ore di lezione. La formazione e la ricerca devono essere al centro di tutto, senza però dimenticare la pratica, che da noi è rappresentata proprio dal corso AIS. Siamo due realtà che si completano a vicenda".

Ma il vino, oltre che studiato va anche raccontato,
come ci ha spiegato Angelo Mellone, giornalista e scrittore, dirigente del pomeriggio di Rai Uno: "comunicare il vino è raccontare storie. Il vino per la gente che non ha fatto corsi è tutto rosso o tutto bianco.
Il turista capisce il territorio, capisce i personaggi. L'assaggio deve essere il punto di conclusione di una storia. Perché vini stranieri sono vini tecnici, i nostri invece sono l'espressione di un paese dai mille campanili, delle mille ricette che cambiano a pochi chilometri di distanza. Il Sommelier deve diventare un affabulatore, molto prima che un tecnico".

Ma i turisti bisogna anche farli arrivare sul territorio. E un aiuto ci può arrivare dalla tecnologia.
Secondo il prof. Stefan Marchioro, dell'Università di Padova "la *sharing economy* è cresciuta negli ultimi anni in modo esponenziale ed ha fatto registrare proprio nel turismo la sua avanzata maggiore. Ma la *sharing economy* fa registrare proprio in ambito turistico anche il contrasto più acceso tra il punto di vista della domanda e quello dell'offerta: c'è sempre maggiore tendenza alla personalizzazione, alla ricerca di esperienze uniche e autentiche. Sul versante dell'offerta il cambiamento non va subìto, ma governato e gestito.
Le destinazioni e le imprese turistiche per affrontare in modo serio i cambiamenti in atto devono organizzarsi. La risposta può apparire banale, ma non ha alternative. Se destinazioni e imprese non si organizzano qualcun altro lo farà per loro e la cosa non sarà indolore".

Il professor Stefan Marchioro

In alto:
un momento di Cantine Aperte

mondolio

di ***Fabio Poli***
contributi di
Matteo Guidorizzi
e Alberto Costa

Prezzo: 10,00 euro - 0,5 l.

Cooperativa Pedemontana del Grappa
V.le Vicenza, 145
36061 Bassano del Grappa - VI
Tel. 338 1579674
www.cooperativapedemontanadelgrappa.it

OLIO EVO
Cooperativa Pedemontana del Grappa

Siamo in uno dei luoghi più a nord dell'olivicoltura veneta.
Qui l'agricoltore talvolta deve strappare al bosco fazzoletti di terra, contrastare con tanta fatica le forti pendenze costruendo muretti a secco per piantare pochi ulivi.
Un patrimonio ambientale di grande bellezza che si concilia con la storia, con le affascinanti mura medioevali del Castello di Marostica o con gli scorci di Bassano del Grappa.
Il frantoio cooperativo nasce nel 2000 per volontà di 12 soci; oggi siamo a 450 e questa crescita è passata anche attraverso il continuo rinnovo della tecnologia di lavorazione e la formazione continua alla qualità. Questo grazie all'assistenza che viene fornita ai soci per la gestione colturale, in particolar modo per quanti hanno adottato la pratica dell'agricoltura biologica. Il sistema di estrazione è un moderno ciclo continuo di Alfa Laval con gramole di ultima generazione.

La quasi totalità delle olive consegnate al frantoio vengono ritirate dagli stessi soci sotto forma di olio per un uso familiare.
Solo l'olio di particolare qualità, che raggiunge un buon punteggio nel panel test, viene imbottigliato e venduto nel punto vendita aziendale, aperto però solo il venerdì mattina o previo appuntamento telefonico.
Le cultivar principali sono frantoio, leccino, poi anche grignano, moraiolo e casaliva.
All'esame olfattivo si fa sentire l'erba appena tagliata, la foglia dell'olivo, le erbe aromatiche, il pomodoro e un tocco di mandorla dolce.
L'ingresso al palato è dolce e setoso, con un piccante moderato e persistente. Lievissime le sensazioni di amaro.

OLIO EVO BIOLOGICO
Fattoria Altomena Legno d'Olivo

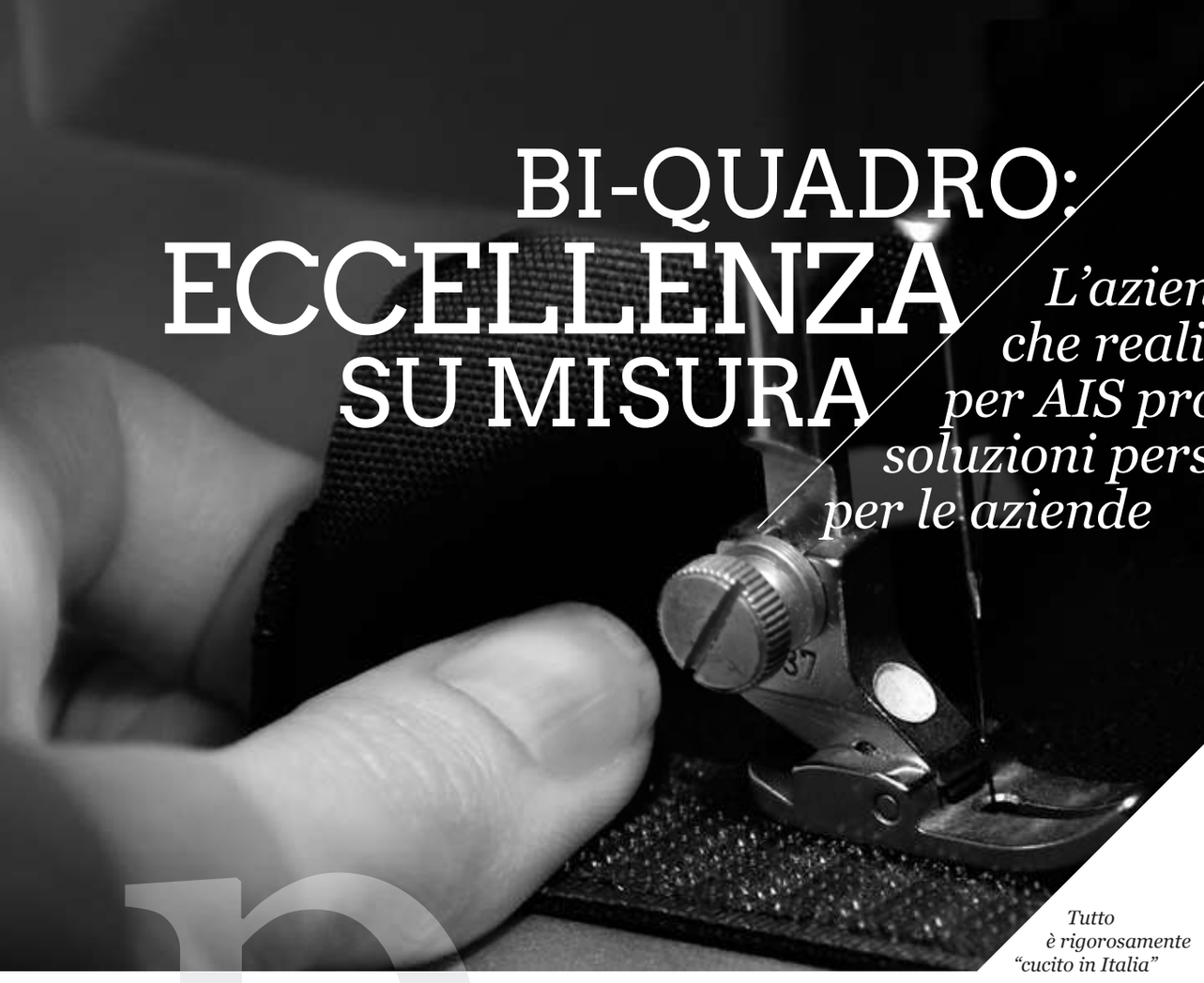
Nico, originario di Roana (VI), a cavallo dei 40 anni decide di smettere i panni di manager dell'azienda famigliare per dedicarsi a un lavoro che lo riportasse a una dimensione più legata alla terra.
Per ripartire sceglie Fattoria Altomena, a Formicaio di Pelago (FI). Una tenuta si sviluppa sul dorso di un'intera collina che, dall'alto dei sui 300 metri, da oltre mille anni è abitata da olivi e vigneti.
Qui avvia un'azienda improntata sull'imprenditorialità veneta e sul profondo rispetto della terra.
Il confronto e la condivisione di nuove idee con un affiatato team di selezionati professionisti a livello nazionale, tra cui lo scomparso Marco Mugelli, uno dei massimi esperti in questo campo, e con l'Università di Firenze, hanno portato alla produzione di olii che alla grande qualità coniugano la più integrale sostenibilità. Frantoio, moraiolo, pendolino, leccino e altre cultivar autoctone e alloctone, tutt'oggi mantenute e allevate in regime di agricoltura biologica, l'introduzione di molte lavorazioni manuali, la cura del dettaglio e la massima riduzione dei tempi durante la fase di frangitura, sono i principali fattori che hanno portato al successo questo oro liquido.
Al naso le sensazioni sono di foglia d'olivo, di erba appena tagliata, le freschezze della menta piperita, il cardo e le erbe aromatiche.
Sulle papille l'ingresso è appena dolce, che vira poi verso un buon amaro e un piccante di pari misura.
Finale di grande lunghezza.

Prezzo: 15,00 euro per 0,5 l.

Fattoria Altomena s.r.l.
Via Campicuccioli Loc. Formicaio
50060 Pelago - FI
Tel. 348 3916490
info@altomena.it
www.altomena.it

BI-QUADRO: ECCELLENZA SU MISURA

L'azienda artigiana che realizza le borse per AIS propone soluzioni personalizzate per le aziende



Tutto è rigorosamente "cucito in Italia"

Borse & Idee

Bi Quadro

Made in Italy

Proprio nel periodo in cui tante aziende italiane stavano delocalizzando la produzione, Luigino Beltrame decide di mettere a frutto un'esperienza ventennale nel settore e avviare un'attività in proprio per la produzione di borse di qualità, prodotte interamente in Italia. È il 2001 e nasce così Bi-Quadro. Oggi l'azienda è passata al figlio Enrico che avvalendosi di un team di collaboratori cura tutto il ciclo produttivo, dall'ideazione alla creazione del modello, fino alla confezione finale.

// FORNITORI DI AIS ITALIA

È Dino Marchi, che abitava poco lontano, ad accorgersi per primo delle potenzialità dell'azienda di Altivole. Così nel 2005 ne commissiona la realizzazione delle valigette portabicchieri che vengono consegnate ai corsisti di AIS Veneto. Nel 2010 il presidente nazionale Antonello Maietta decide che tutti i corsisti d'Italia dovevano avere lo stesso corredo: evidentemente reputa quello veneto il migliore se da quel momento adotta per tutti le valigette prodotte dalla Bi-Quadro. Per AIS l'azienda della famiglia Beltrame realizza anche le valigette per i corsi di avvicinamento al vino, borse copribottiglia per le degustazioni alla cieca, buste portabicchiere.

// LINEA CALDO-FREDDO

Bi-Quadro realizza prodotti con materiale termico, adatti sia al trasporto di vivande calde che al mantenimento del freddo. Nascono così porta bottiglie termici, contenitori per il trasporto delle pizze e contenitori innovativi, frutto di un attento studio, che uniscono diverse funzionalità. Per ogni esigenza una soluzione La qualità del servizio Bi-Quadro parte dall'ascolto delle esigenze del cliente con il quale definisce obiettivi e funzionalità. Nasce così un prodotto interamente personalizzato, in grado di coniugare estetica e design. Le soluzioni per le aziende sono le più disparate: valige porta cataloghi e porta campionari, borse e custodie personalizzate, porta calice da collo e porta bottiglie, borse sportive, valige di ogni tipo.

BI-quadro
via San Michele, 32/c
Caselle di Altivole (TV)
tel: 0423 569123
bi-quadro@bi-quadro.it
www.bi-quadro.com

Alcuni dei prodotti realizzati da Bi-Quadro per AIS

di ***Davide Cocco***

Prezzo: 16,00 euro - 75 cl.

Siemàn
Via Croce Nera, 1,
36021 Villaga - VI
info@sieman.it
www.sieman.it

INCROCIO
Siemàn *- Italian Grape Ale*

Siemàn in dialetto significa sei mani. Sono quelle di tre fratelli che, da percorsi diversi, hanno trovato il modo di incrociare le loro strade lavorative nella viticoltura. Perché di questo stiamo parlando, di una cantina vitivinicola sui Colli Berici, nelle colline di Villaga, che produce anche birra. Naturalmente, visto che di azienda vitivinicola stiamo parlando, non potevano che partire dalle IGA, le Italian Grape Ale, unico stile italiano di birra riconosciuto a livello internazionale, anche nelle competizioni ufficiali. Sono birre che vedono fra le materie prime anche l'uva e i suoi derivati. L'anello di congiunzione fra il vino e la birra.
La Incrocio è stata una delle prime due birre messe in commercio dall'azienda. Riposa per 12 mesi in botti di rovere, dove i lieviti indigeni sono i responsabili di una lenta fermentazione. Alla fine di questo periodo nelle botti vengono inserite anche uve di incrocio manzoni e moscato bianco di produzione aziendale. Segue un affinamento di altri tre mesi. La Incrocio sviluppa una timida schiuma che ben presto svanisce nel bicchiere. Il naso è dominato da sentori selvaggi e selvatici, dalla nota di salame alla muffa, tipico delle fermentazioni spontanee.
A seguire però escono delicati profumi floreali e fruttati, che appagano chi ha il coraggio di scavare sotto la superficie.
La bocca ha un attacco dolce, subito compensato e sovrastato da un'acidità ben gestita e bilanciata. Esile il corpo, secco e lungo il finale.
Abbinamenti: l'acidità e la secchezza di questa birra ne fanno il compagno ideale per piatti grassi e strutturati. Provatela con i bigoli con l'anatra, ma anche con le parti più grasse del lesso: la testina, i nervetti, il cotechino.
Ma pure una fetta di salame con una giardiniera di verdure sarà in ottima compagnia.

Caratteristiche
Fermentazione: spontanea
Stile: Italian Grape Ale
Colore: giallo dorato
Alcol: 5,4% Vol.
Temp. di servizio: 8-10° C

Prezzo: 17,00 euro - 75 cl.

Birrificio Montegioco
Frazione Fabbrica, 1
15050 Montegioco - AL
birraio@birrificiomontegioco.it
www.birrificiomontegioco.it

QUARTA RUNA
Montegioco *- Fruit ale*

Nel 2005 un vecchio magazzino di Montegioco diventa un birrificio. Grazie a Riccardo Franzosi quello che è un piccolo paesino della Val Grue, vicino a Tortona, diventa in breve tempo meta di appassionati birrofili di tutta Italia. Perché le creazioni di Riccardo colpiscono subito per l'estro, per la pulizia e per l'utilizzo di prodotti locali. Siamo nel regno di Walter Massa, un nome che dirà molto di più ai Sommelier che ci stanno leggendo. Personaggio istrionico, ha dato nuova vita a questo territorio. E non a caso è grande amico di Franzosi.
La Quarta Runa è una birra stagionale, prodotta soltanto nei mesi estivi, perché prevede l'aggiunta in fermentazione di pesche di Volpedo. Una birra che normalmente si trova solo fino a dicembre, perché le quantità sono davvero limitate. Se versata con accortezza sviluppa una schiuma fine e persistente, che sovrasta un liquido opalescente dal colore aranciato carico. La pesca è chiara e netta al naso, accompagnata da sentori floreali delicati e suadenti.
La bocca ha un attacco morbido, dolce di frutta sciroppata, che viene solo in parte contrastato dalla leggera luppolatura che emerge nel finale e da una piacevole nota acida. Chiude lasciando la bocca pulita, con un finale di nuovo dominato dalla pesca. Una birra dal carattere ben definito, senza per questo risultare monocorde.
Abbinamenti: il birraio consiglia formaggi freschi ma non acidi, carni bianche, pesce fritto, tempura di verdure, primi piatti alle verdure. Noi ci azzardiamo di suggerirvi di provare anche una crostata di frutta.

Caratteristiche
Fermentazione: alta
Stile: Fruit ale
Colore: giallo dorato
Alcol: 6,5% Vol.
Temp. di servizio: 8-10° C

MONTESTELLA
Birrificio Lambrate *- Pilsner*

Parlare del Birrificio Lambrate vuol dire parlare della storia della birra artigianale in Italia. Aperto fin dal 1996 nell'omonimo quartiere di Milano, si può dire che abbia insegnato a bere birra a un'intera città. Partito con un piccolo impianto da 150 litri, oggi è uno dei birrifici artigianali più grandi d'Italia, oltre che uno dei più famosi per la qualità e la costanza delle birre prodotte. La Montestella è una dei prodotti icona del birrificio.
Il suo nome deriva da una collina presente vicino a San Siro, nata dall'accumulo di detriti della seconda guerra mondiale e successivamente modellata dall'architetto Pietro Bottoni che la dedicò alla moglie Stella.
Si tratta di una pilsner dal basso grado alcolico e dalla pericolosa piacevolezza e bevibilità. Subito colpiscono il colore giallo dorato e la schiuma pannosa.
I profumi sono quelli dell'erba fresca e di piccoli fiori, con note di cereali e un ricordo vago d'agrume.
In bocca si percepisce subito il dolce del malto, ben presto equilibrato dall'amaro del luppolo.
Finisce secca.
Abbinamenti: la Montestella è una perfetta session beer, da bere in quantità chiacchierando con gli amici. In tavola si sposta con antipasti leggeri, formaggi poco stagionati, primi piatti di pesce.
E magari qualche piatto a base di carne bianca.
Caratteristiche
Fermentazione: bassa
Stile: Pilsner
Colore: biondo dorato
Alcol: 5% Vol.
Temp. di servizio: 4-6° C

Prezzo 4,00 euro - 33 cl.

Birrificio Lambrate
Via Privata Gaetano Sbodio, 30/1
20134 Milano
comunicazione@birrificiolambrate.com
www.birrificiolambrate.com

ORVAL
Brasserie d'Orval *- Belgian Pale Ale*

La leggenda narra che Matilde di Canossa, di ritorno in Italia dalla Bassa Lorena, si fermò a pregare sulle rive di un fiume. Qui le cadde in acqua l'anello nuziale, donatole dal marito Goffredo IV, duca della Bassa Lorena. Matilde si rivolse alla Madonna affinché le restituisse il tanto caro gioiello. Fu così che dall'acqua emerse una trota con l'anello in bocca. Quella stessa trota che ancora oggi campeggia nelle bottiglie di una birra unica e irripetibile: l'Orval.
Si tratta di un prodotto che può fregiarsi da sempre del marchio Trappista, riservato a quei prodotti che vengono prodotti all'interno di un monastero trappista, direttamente o sotto la supervisione dei monaci stessi e i cui proventi siano destinati al sostentamento dei monaci o alla beneficenza.
Per produrla vengono utilizzati tre malti, due caramelli e lo zucchero candito. Ma il suo gusto particolare deriva dalla seconda fermentazione, durante la quale vengono aggiunti brettanomiceti e viene eseguito un dry hopping con luppolo styrian goldings in fiore. Versata nel bicchiere sviluppa una crema pannosa e incredibilmente persistente. Il naso è di rabarbaro, accompagnato da frutta matura, ricordi vinosi e un evidentissimo sentore di brett. La bocca è decisamente amara e secca.
Ritorna il rabarbaro, escono la china e la liquirizia. Finale decisamente lungo e appagante.
Abbinamenti: trova un buon matrimonio con gli arrosti, con i formaggi di capra e gli erborinati, oppure con il pesce affumicato.
Ma voi provatela con una mozzarella di bufala, vi sorprenderà.
Caratteristiche
Fermentazione: alta
Stile: Belgian Pale Ale
Colore: biondo arancio
Alcol: 6,2 % Vol.
Temp. di servizio: 9-12° C

Prezzo: 3,50 euro - 33 cl.

Brasserie d'Orval
Orval, n°2
B-6823 Villers-devant-Orval
brasserie@orval.be
www.orval.be

l'alambicco

di ***Wladimiro Gobbo***

LA NINA

Le Crode *- Grappa*

Prezzo medio: 23,00 euro - 0,7 l.

Distilleria Le Crode
Via Masetti, 11 - Loc. Caorera
32030 Quero Vas - BL
Tel. 0439 787288
info@distillerialecrode.com
www.distillerialecrode.com

Con questa degustazione andiamo a conoscere Vincenzo G. Agostini e la sua storia colma di una passione capace di folgorare, tanto da trasformare un avvocato in un mastro distillatore, unico baluardo di questa nobile arte della provincia di Belluno. Il tutto su una casa a due piani arroccata sulla gola dove scorre il sacro Piave.
Spazi sufficienti giusto per ospitare un glorioso impianto discontinuo "Zambenedetti e Nogariol", eccellenza produttiva dell'inizio del secolo scorso. Tre caldaie a vapore scaldano tre cilindri da 250 kg ciascuno, per un massimo di 12 cotte al giorno. La lavorazione prosegue 24 ore su 24, perché non c'è spazio per la conservazione della vinaccia, che viene lavorata solo fresca subito dopo la consegna. Requisito questo fondamentale per la qualità, assieme alla provenienza da soli vinificatori selezionati.
La sua filosofia è concreta e semplice: preferendo il monovitigno, Agostini ritiene la grappa pronta per la vendita sin dalla sua uscita dalla colonna di distillazione; l'unica aggiunta è quella dell'acqua delle montagne bellunesi per la riduzione del grado alcolico. Non sono invece previsti affinamenti, evoluzioni e dosaggi. *La Nina* è il vezzeggiativo con il quale a Belluno si chiama la grappa di casa, cioè quella che era la *sgnapa del bus*, fatta nel buco, e la *sgnapa del troi*, fatta nei sentieri. Erano grappe distillate di nascosto, poiché ai tempi ne era vietata la produzione. *La Nina* è ottenuta da vitigni autoctoni, quali la pavana e la gatta, rarità ancora presenti grazie ad alcune aziende tra cui i De Bacco. Brillante, dalla florealità bianca fine ed elegante in primis; susina, verbena a seguire all'olfatto. Marchio di fabbrica la piacevolezza e la rotondità del sorso, che qui trova lunghezza di uva spina e liquirizia morbida.

GIN KOOPER

Gallottini.it *- Gin*

Eccoci a un altro Gin made in Veneto. In questo caso è il concretizzarsi di una passione "casalinga" condivisa con gli amici velisti, che è diventato un distillato a disposizione di tutti. Il passionario in questione è Andrea Gallottini, da oltre 20 anni master distiller, il cui alter ego è da sempre il Gin.
Il profilo elegante e concreto lo ha portato verso una tipologia classica senza l'esasperazione del numero e della tipologia di Botanicals.
Lo stile è quello del London Gin dry. Entrando nel merito della particolare lavorazione evidenziamo che la distillazione avviene con un alambicco in rame discontinuo della distilleria Zanin 1895, riscaldato a bagnomaria. Le basi di distillato di cereali ospitano in infusione per ben 15 giorni, in genere sono 24 o massimo 72 ore, bacche di ginepro, semi di coriandolo, scorze di arancio dolce, radice di iris fiorentino, radice di genziana e infiorescenze di assenzio. Tutte le materie prime provengono dall'alto Adriatico, più volte solcato in barca con gli amici velisti, che nel tempo si sono dimostrati ottimi tester-consulenti. La ricchezza di olii essenziali conferisce un volume olfattivo decisamente ampio e una rotondità gustativa carezzevole, nonostante l'assenza di zuccheri. Da menzionare l'elegante confezione, ma soprattutto la bellezza o l'originalità delle 1100 bottiglie nelle quali l'onda, che unisce mare e cielo, è dipinta a mano. Degustazione prevedibile: complessità in veste intensa e profonda con olio di bergamotto ed eucalipto, magnolia grandiflora, alloro fresco, anice stellato che sono solo alcune delle suggestioni olfattive. Altrettanto voluminoso il sorso, consistente, palpabile e morbido. Lunghezza di agrumi, erbe aromatiche e bacche.

Prezzo medio: 50,00 euro per 0,5 l.

Gallottini.it Srl
Via Molini, 9/A
36045 Alonte - VI
Tel. 347 7100759
web@capitanokooper.com
www.capitanokooper.com

VINETIA

- Carnet di viaggio -

dal 22 novembre
Vinetia diventa un carnet di viaggio.

Un emozionante racconto
del territorio
tutto da sfogliare,
collezionare e regalare.

Acquistalo
IN ANTEPRIMA ESCLUSIVA
al 53°Congresso Nazionale AIS.

La tua rotta
verso il Vino Veneto

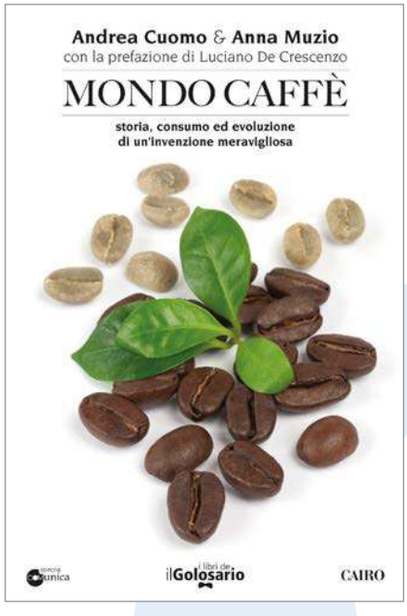
www.vinetia.it

Associazione Italiana Sommelier
VENETO

MONDO CAFFÈ

Andrea Cuomo e Anna Muzio *- Cairo*

Il caffè in Italia ha una lunga tradizione ed è legato fondamentalmente a due città: Venezia, dove nel Cinquecento arrivarono i primi sacchi di caffè dal vicino Oriente, e Napoli, dove la tazzina è diventata un rito, grazie anche agli ambulanti che nell'800 la proponevano lungo la strada. L'Italia però negli anni si è un po' presa indietro: la new wave del caffè si trova altrove. Passa per Londra, dove le microtorrefazioni propongono caffè filtro da chicchi poco tostati, o New York, dove impera Starbuck con il suo modello di locale fatto di divani in pelle e bibitoni dal nome molto italiano. Ma non possiamo dimenticare i paesi del nord ed est Europa, dove il caffè gode ormai di molta più fama che da noi in patria. *Mondo Caffè* esplora questa scena in grande fermento riuscendo a dare una panoramica esaustiva della bevanda più amata al mondo, partendo dalla storia e arrivando ai giorni nostri. Nulla viene tralasciato, dalle varietà alle provenienze, passando per le preparazioni casalinghe e arrivando ai metodi di estrazione più moderni. Scoprirete quindi i significati di termini come french press, aeropress, V60, syphon, o cold brew. Imparerete a distinguere un chicco di Arabica da uno di Robusta, esplorerete il mondo della torrefazione e capirete che il concetto di monorigine non è poi così lontano da quello di cru. Completa il libro una ricca collezione di ricette di grandi chef italiani in cui il caffè entra come protagonista, superando lo stereotipo del solito tiramisù.



Prezzo: 18,00 euro

L'ITALIA DI VINO IN VINO

Luca Martinelli, Sonia Ricci, Diletta Sereni *- Altreconomia*

C'è uno strano filo rosso che lega i Sommelier alla bicicletta. Ne è un esempio anche il nostro Presidente, senza dimenticare il delegato di Treviso Wladimiro Gobbo, autore peraltro delle recensioni dei distillati su questa rivista. Accogliamo quindi con gioia l'uscita di questa piccola guida enoturistica fatta esclusivamente di itinerari a piedi e in bici. Sono però vignaioli particolari quelli narrati dal trio Martinelli-Ricci-Sereni. Si tratta infatti di personaggi che negli anni hanno abbracciato la filosofia del vino biologico o naturale e che hanno contribuito a far crescere un fenomeno che oggi non è più possibile ignorare.
Le cantine sono quasi sempre piccole chicche di territori più o meno blasonati, accompagnate nella narrazione da luoghi e osterie-wine bar che gli autori consigliano per una sosta culturale e corroborante.
Tre gli itinerari dedicati al Veneto: i Colli Berici, la Valpolicella e Venezia. Se i primi due sono viaggi dedicati alle cantine, il terzo è una piccola raccolta dei locali che hanno contribuito a far diventare Venezia una delle capitali del vino naturale in Italia. *L'Italia di vino* in vino si rivela una guida fresca, agile e giovane, capace di dare i consigli giusti senza indulgere troppo in un'autocelebrazione di cui il settore non ha più bisogno.

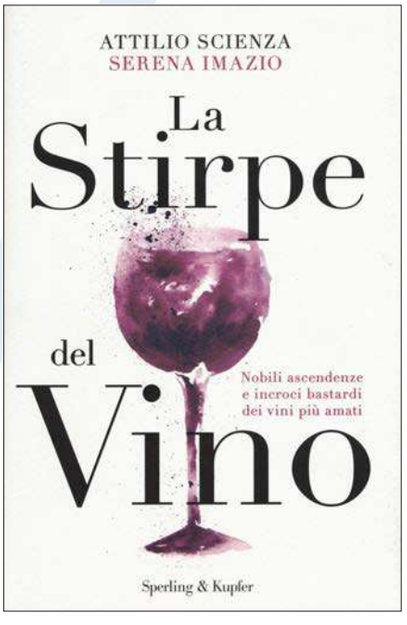
Prezzo: 15,00 euro

LA STIRPE DEL VINO

Attilio Scienza, Serena Imazio *- Sperling & Kupfer*

Attilio Scienza è probabilmente il maggior esperto che abbiamo oggi in Italia quando si parla di vite. Tante le pubblicazioni scientifiche e non a suo nome, moltissime le conferenze che tiene ogni anno in giro per la penisola. Il suo ultimo lavoro, *La stirpe del vino*, ci racconta in uno stile fluido e godibile la storia di diversi vitigni. Una storia di famiglie e incroci, dove il pinot nero pare essere l'origine di tutto. Da lui si sarebbero originati il pinot bianco e il pinot grigio, ma anche lo chardonnay e forse il traminer (ma qui qualche dubbio resta) da cui sono poi nati il cabernet sauvignon e il merlot. Tracce di pinot sono state rilevate anche in marzemino, lagrein e refosco. Un grande padre insomma per tanti vitigni e vini che siamo abituati a vedere e a bere.
Ma c'è molto di più nel volume, dal curioso caso dei lambruschi passando per malvasie, moscati, ribolla, sangiovese e primitivo. Un libro facile da leggere, ma al contempo scritto con rigore scientifico, immancabile nella biblioteca dell'appassionato che vuole saperne di più. E, perché no, che vuole fare bella figura durante una discussione serale davanti a un bicchiere di vino.

Prezzo: 18,90 euro



OSTERIE D'ITALIA 2020

a cura di ***Marco Bolasco*** *ed* ***Eugenio Signoroni***
Slow Food Editore

Compie 30 anni la guida gastronomica più venduta in Italia. Un vero e proprio compendio al mangiar bene in osteria, spendendo cifre contenute. Il lavoro svolto dai collaboratori di Slow Food è stato davvero imponente: oltre 2000 sono stati i locali visitati e 1645 le recensioni di osterie tradizionali e moderne che potete trovare nel volume. Le migliori si sono viste aggiudicare la chiocciola: 268 in tutta Italia, di cui 18 in Veneto.
E c'è spazio anche per gli amanti del vino: sono infatti 399 le osterie segnalate con il simbolo della bottiglia, segno di una ottima selezione dei vini da parte dell'oste.
A coordinare *Osterie d'Italia* troviamo Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni, che per l'anniversario hanno deciso di dare una grafica e un'impostazione tutta nuova alla guida: più fresca, più leggibile e più in linea con i tempi.
La guida ha una sua vita parallela: è infatti anche un'app scaricabile sia per Android che per iOS, con la grande comodità della geolocalizzazione e di poterla avere sempre in tasca, a disposizione in caso di emergenza.

Prezzo: 22,00 euro

la verticale in orizzontale

MALANOTTE DEL PIAVE

Ovvero di come domare il raboso

di ***Massimo Zardo***

Bonotto delle Tezze - L'antico e autoctono raboso, noto per la spiccata acidità e il tannino vigoroso, diviene grande vino da invecchiamento nel Malanotte del Piave DOCG. Coltivato su terreni ghiaiosi e ben drenanti, viene vendemmiato per ultimo a novembre inoltrato. Una percentuale variabile tra il 15% e il 30% viene posta ad appassire nel fruttaio, mentre il resto segue una strada fatta di macerazioni tradizionali e follature manuali. Due anni di affinamento in legno e uno in bottiglia completano l'opera. L'incontro tra il grande carattere del raboso e la tecnica dell'appassimento ne fa il portavoce di tradizioni secolari in una chiave moderna tutta da scoprire.

2014

30% di appassimento. Netto lo stacco con gli altri già all'olfatto. Marasca matura e ribes rosso, rosa canina e geranio, sottili note di caffè e tabacco biondo ne definiscono un carattere variegato e di grande finezza. La completa assenza di zuccheri ne fa risaltare la sferzante freschezza e il tannino fittissimo a tutto vantaggio dell'eleganza e della bevibilità. Forse meno rappresentativo del Malanotte tradizionale, ma ottimo esempio di un possibile stile futuro. Moderno.

2012

18% di appassimento. Colore dell'inchiostro. L'annata molto calda si fa sentire al naso con toni scuri di goudron, confettura di ciliegie, cioccolato fondente, sigari cubani e spezie dolci in un intreccio comunque elegante e di ottima personalità. Assaggio vigoroso dove, su una trama tannica setosa e ben definita, risaltano ricordi di rabarbaro, liquirizia e carruba. Ben sostenuto da ficcante acidità, chiude con un tocco salino che ne allunga la persistenza. Virile.

2011

22% di appassimento. Parafrasando Paolo Conte sembra di entrare "in una di quelle drogherie di una volta" dove si mescolano sensazioni di tabacco, china, liquirizia, cioccolato amaro e sciroppo di amarene avvolte da una leggera e rinfrescante nota di eucalipto e rosa canina. All'assaggio il raboso dimostra tutto il suo carattere con tannino virile e viva freschezza, ben addomesticati da un leggero residuo zuccherino che dona corpo e rotondità. Evocativo.

2010 Alba Vitae

24% di appassimento. Note di mirtillo, marasca, rabarbaro, viole e cioccolato bianco si fondono in un insieme multiforme di grande complessità e finezza. Paradigma del Malanotte anche al palato. Convivono in armonia la signorile rusticità del raboso e la piacevolezza dell'appassimento. Note di arancia sanguinella, liquirizia e china si esaltano in un tannino da manuale. Struttura imponente e acidità spiccata ne garantiscono ancora un lungo avvenire. Esemplare.

2009

20% di appassimento. Color granato compatto e profondo. Trama olfattiva intensa e articolata dai preponderanti toni di cannella, vaniglia e legno di sandalo che si intrecciano a un frutto vivo e carnoso che profuma di marasca e more di rovo. Sorso di spessore in cui una freschezza mai doma e un tannino grintoso abbracciano la vigorosa spinta alcolica e la morbidezza dell'appassimento in una danza armoniosa e interminabile. Tradizionale.

SOMMELIER **AIS**

LA **DIFFERENZA** TRA **BERE** E **DEGUSTARE**

Il mondo AIS allarga gli orizzonti della tua sensibilità, offrendoti opportunità di **degustazioni esclusive** e **corsi di formazione**.

I **corsi di formazione per Sommelier** svelano l'affascinante mondo del vino agli operatori del settore e a tutti gli appassionati.

Seguici su:

www.aisveneto.it/corsi

facebook.com/aisveneto - twitter.com/aisveneto

AIS VENETO
Associazione Italiana Sommelier

VINETIA – GUIDA AI VINI DEL VENETO – · WE WINE experience EVENTI AIS VENETO · ALBA VITÆ Spirito eno-solidale · SOMMELIER veneto · AIS PICCOLI CORSI

SOMMELIER VENETO
Periodico dell'Associazione Italiana Sommelier Veneto

EDITORE
Associazione Italiana Sommelier Veneto
Via Santa Lucia, 13
31044 Montebelluna (TV)
Tel. 345 6815370
Fax. 0422 1699971
info@aisveneto.it
www.aisveneto.it

DIRETTORE RESPONSABILE
Marco Aldegheri

CAPOREDATTORE
Davide Cocco
davide@studiocru.it

SUPERVISORE
Michele Bertuzzo
michele@studiocru.it

REDAZIONE E COLLABORATORI
Alberto Costa
Alessandra Piubello
Fabio Poli
Federico Cocchetto
Francesco Dalla Rosa
Gabriele Zanatta
Giovanni Geremia
Giulio Fanton
Giuseppe Conte
Jacopo Cossater
Luciano Ferraro
Maria Grazia Melegari
Massimo Zardo
Matteo Guidorizzi
Morello Pecchioli
Paola Bonomi
Paolo Cavasin
Sergio Castagna
Wladimiro Gobbo

PUBBLICITÀ
Silvana Tavaglione
Relazioni Esterne AIS Veneto
Tel. 049 66 35 33
Mob. 335 527 36 35
media@aisveneto.it

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE
Studio Creativo Gabrielli

IMMAGINI FOTOGRAFICHE
Bruno Bellato (pag. 9)
Giò Martorana (pag. 10, 11, 56, 57, 58, 59, 67)
Davide Cocco (pag. 8, 12)
Jacopo Cossater (pag. 18, 19)
Archivio Stone Brewing (pag. 24)
Beatrice Pilotto (pag. 26, 27, 31)
Arcangelo Piai (pag. 29, 30, 31)
Sarah Matthews (pag. 39)
Archivio Turisti per caso (pag. 42, 43, 44, 45, 46, 47)
P.A. Jørgensen (pag. 62)
Alberto Zanetti (pag. 62)
P. Monetta (pag. 64)
Archivio Movimento Turismo del Vino (pag. 70, 71)

FOTO DI COPERTINA
Giò Martorana

ANNO 21 - GIUGNO 2019
Periodico semestrale
Registrazione Tribunale Treviso
N. 1042 del 23 ottobre 1997

n° iscrizione ROC: 25402

STAMPA
Stamperia Srl di Aloisi & Galvani
Strada del Tione, 27
37017 Lazise VR
Tel. 045 647 0100

la sciabolata

di ***Albino Armani***

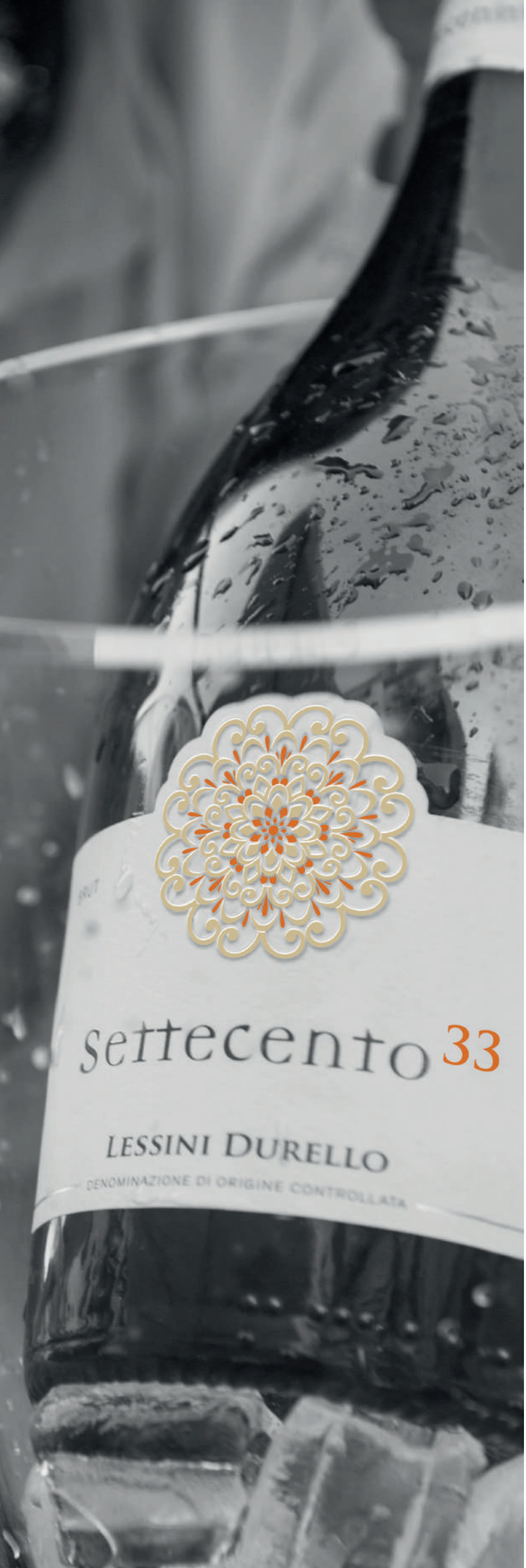
Noi italiani siamo sempre molto bravi a sottovalutarci e a credere che l'erba del vicino sia sempre più verde della nostra. Questo spesso si trasforma nella rincorsa di modelli esteri che nulla hanno a che fare con la mentalità e il cuore italiano. E l'enoturismo non fa eccezione.

Per lavoro mi trovo spesso a frequentare gli Stati Uniti. Ho colto quindi più volte l'occasione di visitare, da semplice enoturista, la Napa Valley e di partecipare a visite organizzate in cantina. L'impressione che ne ho ricavato è che il modello americano di enoturismo sia quanto di più sbagliato si possa applicare al territorio italiano. Da tutte le visite a cui ho partecipato sono infatti uscito triste. Rammaricato perchè non ho mai potuto parlare con chi la cantina la vive davvero: il vignaiolo, il cantiniere, l'agronomo, l'enologo. La visione dell'azienda che mi hanno sempre proposto è stata una visione profondamente edulcorata, fatta di sole degustazioni e di visite allo shop aziendale. Un supermercato più che una cantina. Per lo più condotto con scarsa professionalità, scarsa conoscenza del prodotto e scarsa dimestichezza con le tecniche di servizio. Insomma: mi hanno portato là perché io comprassi il loro vino.

L'Italia deve essere diversa. Anzi: è già diversa, ma deve stare attenta a non cambiare per seguire le lucciole del successo americano. Da noi la frammentazione della proprietà e la presenza di tantissime cantine, oltre che di tantissime DOC, deve essere valorizzata come diversità, come possibilità di raccontare il vino in tante maniere, ma tutte umane.

Perché il fattore umano è fondamentale da noi, è quello che fa la differenza con tanti altri paesi del mondo. Lo scopo nostro deve essere quello di creare un rapporto con il visitatore in modo da fidelizzarlo, da fargli ricordare nel tempo la visita nella nostra cantina. La vendita diretta è solo un effetto collaterale, non deve essere lo scopo primario.

Dobbiamo sviluppare un racconto e un percorso che rimanga nella testa delle persone, soprattutto qui in Veneto, dove i turisti non mancano di certo. Altrimenti diventiamo come gli americani che trattano le cantine come un qualsiasi negozio di elettronica. Siate umani, siate italiani.



PREMIO **VINITALY 2019**

Settecento 33

MIGLIOR SPUMANTE

5STARWINES VINITALY 2019

www.settecento33.com

CANTINA DI SOAVE

CASA VITIVINICOLA DAL 1898

"Cos'è un classico?"

T. S. Eliot

2012

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2011

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

THE BEST PROSECCO
AVAILABLE TODAY
WINE ETHUSIAST

2008

ESPRIME L'ANIMO
PIÙ PROFONDO
DEL TERRITORIO
VINI D'ITALIA

1999

L'ESSENZA
DI VALDOBBIADENE
COME ZONA E
COME VINO
DANIEL THOMASES

1996

DI GRAN LUNGA
IL MIGLIOR
PROSECCO
SUL MERCATO
FRANKFURTER
ALLGEMEINE ZEITUNG

2014

ARGUABLY
THE HIGHEST QUALITY
IN VALDOBBIADENE
CHRISTIE'S

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2015

92/100 ROBERT
PARKER
THE WINE ADVOCATE

2017

PREMIO SPECIALE
BOLLICINE DELL'ANNO
GAMBERO ROSSO

92/100 ROBERT PARKER
IF I HAD TO STOCK MY PANTRY WITH
JUST ONE PROSECCO SUPERIORE
FOR THE REST OF MY LIFE,
THIS WOULD BE THAT WINE

2018

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2019

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

Giustino B.

RUGGERI

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE