

1 marzo 2018

ITINERARINELGUSTO.IT

## itinerari nel gusto

on line su: <http://www.itinerarineltgusto.it/eventi/festa-delle-donne-del-vino-3971>

### Festa delle Donne del Vino 2018

Saranno eventi soprattutto virtuali che inonderanno i social di filmati e video con il vino al femminile. È questa la principale novità della Festa delle Donne del Vino 2018, seconda edizione, in programma sabato 3 marzo con un tema: 'Donne vino e cinema'.

Un tema che si presta a un'edizione più social e più moderna della festa: «Molti video verranno diffusi per raccontare la vita delle Donne del vino con ironia, autenticità ma anche tanto orgoglio – dice Donatella Cinelli Colombini, presidente dell'Associazione nazionale Le Donne del Vino che promuove la festa - Questa è un'autentica novità e un tentativo di usare i moderni strumenti di comunicazione per sovraesporre il ruolo delle donne come produttrici, comunicatrici e consumatrici di vino. Tutte possono partecipare con testimonianze e racconti video anche chi non è Donna del Vino. Il progetto è di creare una nuova tendenza, una sorta di Women of Wine pride». La diffusione online e durante gli eventi farà conoscere personaggi e storie femminili pieni di valori e saperi, un universo in gran parte poco conosciuto, ma molto entusiasmante e in crescita. Sabato 3 marzo è la data di inizio degli appuntamenti che proseguiranno per tutto l'anno e coinvolgeranno tutte le donne del vino e le winelover d'Italia. Video e social, ma anche una parte più 'tradizionale' del programma che riguarda le visite nelle imprese delle Donne del Vino: cantine, enoteche, ristoranti, agenzie di PR, redazioni, centri di consulenza enologica.

Visite accompagnate da assaggi, mini lezioni sul vino, brindisi diffusi, gli inviti in cantina, gli appuntamenti a cena. Eventi diffusi in tutta Italia: dal Piemonte alla Sicilia, dall'Emilia Romagna alla Puglia, dalla Campania alla Sardegna fino alla Toscana e all'Abruzzo.

Tutti gli eventi sono sul sito ufficiale della manifestazione [festadonnedelvino.it](http://festadonnedelvino.it)  
Hashtag dell'evento: #festadonnedelvino2018  
#donnevinocinema #donnedelvino #womenofwine

Un'altra novità dell'edizione 2018 è l'alleanza tra la Festa delle Donne del Vino e il Women of Wine Festival (WOW) di Hong Kong. L'evento italiano diventa quindi un network internazionale.

«Con la Master of Wine Debra Meiburg – dice la presidente Cinelli Colombini – abbiamo creato un legame tra la nostra festa e il Women of Wine Festival che si svolgerà il

1° marzo a Hong Kong per celebrare la giornata internazionale delle donne e

i maggiori successi femminili nel vino. Durante la prima edizione ha avuto un pubblico di 400 persone ma ha raggiunto, attraverso i media 4 milioni di wine lovers».

Debra Meiburg è uno dei wine expert più noti al mondo: è il primo Master of Wine in Asia ed è 7° fra le donne del vino più influenti del mondo nella classifica del Global Ranking, il suo show televisivo trasmesso nei taxi cinesi ha 70 milioni di utenti al mese ed è consulente per il vino delle linee aeree Cathay Pacific.

segue —>



1 marzo 2018

ITINERARINELGUSTO.IT

## itinerari nel gusto

on line su: <http://www.itinerarineltgusto.it/eventi/festa-delle-donne-del-vino-3971>

### DATI SULLA PRESENZA FEMMINILE NELLE IMPRESE ITALIANE E NELLE IMPRESE DEL VINO

Secondo gli ultimi dati Unioncamere, il 21% delle imprese italiane sono dirette da donne e un terzo di esse sono agroalimentari o turistiche. Il 35% della forza lavoro agricola è femminile. Le donne dirigono il 28% delle cantine con vigneto e il 12% delle cantine industriali, il 24% delle imprese che commercializzano vino al dettaglio e il 12,5% di quelle all'ingrosso (dati Cribis- Crif).

### CHI SONO LE DONNE DEL VINO

Le Donne del vino sono un'associazione senza scopi di lucro che intende promuovere la cultura del vino e il ruolo delle donne nella filiera produttiva del vino. Nata nel 1988, conta oggi 770 associate tra produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier e giornaliste.

Associazione Nazionale Le Donne del Vino  
02 867577, [www.ledonnedelvino.com](http://www.ledonnedelvino.com), [info@ledonnedelvino.com](mailto:info@ledonnedelvino.com)

### FESTA DELLE DONNE DEL VINO 2018 - DOVE ANDARE

(...)

#### SARDEGNA

Cantine aperte e degustazioni: Elisabetta Pala (Mora&Memo, Serdiana), ci saranno Valentina **Argiolas (Argiolas, Serdiana)**, Angelica e Roberta Tani (Cantina Tani, Monti), Alessandra Meddi (Cucina.Eat, Cagliari), Anna Maria Fara (Sardegna Bella e Buona, Olbia), Claudia Pinto (Enoteca Vitis Vinifera, Cagliari), Laura Carmina (Tenuta Muscazega, Luras), Laura Mancini (Cantina delle Vigne di Piero Mancini, Olbia), Marianna Mura (Vini Mura, Olbia), Nicoletta Pala e Beatrice Ragazzo (Audarya, Serdiana), Roberta Pilloni (Su'entu, Sanluri), Roberta Porceddu (Cantina Lilliu, Ussaramanna), Stefania Montisci (Terra Sassa, Giba) e Daniela Pinna (Tenute Olbios, Olbia).



2 marzo 2018

L'UNIONE SARDA

## l'unione sarda

### Gusto, aroma e persistenza: ecco le Donne del vino

#### L'evento. Domani festa in 11 aziende sarde

Produttrici affermate, imprenditrici, enotecarie, sommelier e giornaliste, intenzionate a conquistare un mondo maschilista: sono le Donne del Vino, protagoniste dell'evento nazionale che domani proporrà iniziative in tutta la Sardegna. Vigneti in rosa e undici cantine aperte per questa seconda edizione, che ha per tema "Donne, vino e cinema". La cantina Su'entu è adagiata tra Sanluri e Lunamatrona: cinquanta ettari di vigneto, dove il vento non manca mai. Forse è questo il segreto del successo dei vini del fondatore Salvatore Pilloni e dei suoi figli. Roberta, per esempio, che gestisce la Cantina. «Le donne possono arrivare in alto, anche in un settore considerato maschile come quello del vino». Ci sarà anche lei ad accogliere i visitatori. Si parte alle 17.30 con un film e il teaser di Figlia mia (recentemente presentato al Festival del Cinema di Berlino, di cui la cantina è stata partner dell'evento di apertura). Domenico Sanna, responsabile eventi dell'azienda aggiunge: «il vero segreto della Cantina e dei nostri vini è quello di raccontare la Marmilla».

Le Donne del Vino galluresi propongono una degustazione collettiva anticipata da un film: nella sala cinema del Politecnico Argonauti (a Olbia), si ritroveranno Anna Maria Fara (Agenzia Sardegna Bella e Buona), Laura Mancini (Cantina della Vigne di Piero Mancini), Angelica e Roberta Tani (Cantina Tani), Laura Carmina (Tenuta Muscazega), Marianna Mura (Vini Mura) e Daniela Pinna (Tenute Olbios). Roberta Porceddu (Cantine Lilliu) da Ussaramanna si sposta all'Overlook Wine and Beer di Cagliari. Atmosfera ispirata a Shining e un ospite d'onore: Prexu, l'ultimo nato in casa Lilliu. Trasmessa anche per Stefania Montisci (Terra Sassa), che festeggia le donne al Greenwich d'Essai a Cagliari. Cinque etichette - rigorosamente sarde - accompagnate da finger food di fregola e lorighittas per Claudia Pinto (enoteca Vitis Vinifera): C'è Valentina **Argiolas** (Cantina **Argiolas**): dalle 17 alle 19.30 proporrà una serata i cui proventi saranno devoluti al progetto di volontariato Iselis.



2 marzo 2018

WINENEWS.IT

winenews

on line su: [https://winenews.it/it/da-identita-golose-live-wine-2018-a-milano-ai-masters\\_360283/](https://winenews.it/it/da-identita-golose-live-wine-2018-a-milano-ai-masters_360283/)

## Da "Identità Golose" & "Live Wine 2018" a Milano ai Masters of Wine in Italia con i Grandi Marchi da Umani Ronchi, dalla Festa delle Donne del Vino a "Terre di Toscana" by L'AcquaBuona, e alla Lectio di Romano Prodi sull'acqua a Fico, ecco l'agenda

Spenti i riflettori sulle passerelle della Fashion Week, Milano si prepara ad ospitare 'Identità Golose', il Congresso italiano di cucina d'autore per eccellenza ideato da Paolo Marchi, che, quest'anno, all'edizione n. 14 (3-5 marzo, al Centro Congressi di Via Gattamelata: [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it)), avrà un filo conduttore di stringente attualità, 'Il Fattore Umano', che chef stellati italiani ed internazionali del calibro di Massimo Bottura, Carlo Cracco, Norbert Niederkofler, Massimiliano Alajmo, Niko Romito, Enrico Bartolini, Enrico Crippa, Yannick Alléno, Moreno Cedroni, Davide Oldani, Cristina Bowerman, Antonia Klugmann, Ana Roš, Rosanna Marziale, Martina Caruso, Marianna Vitale, Aurora Mazzucchelli, e molti altri, (ri)metteranno, con le loro idee e visioni, al centro del piatto dell'alta cucina. Dalla cucina ai massimi livelli, ai massimi esperti di vino al mondo, l'Institute of Masters of Wine, in collaborazione con l'Istituto Italiano di Qualità Grandi Marchi (che riunisce 19 brand portabandiera del vino italiano nel mondo: Alois Lageder, **Argiolas**, Biondi Santi Greppo, Ca' del Bosco, Michele Chiarlo, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca D'Almerita, Tenuta San Guido ed Umani Ronchi), è tornato in Italia per l'edizione n. 7 del corso introductory che selezionerà gli aspiranti Master of Wine italiani, da Umani Ronchi, cantina-simbolo del vino marchigiano e dell'Italia enoica, da oggi fino al 4 marzo a Osimo ([www.istitutograndimarchi.it](http://www.istitutograndimarchi.it)).

Sono questi solo alcuni tra gli eventi da mettere in agenda, nella carrellata di appuntamenti con il wine & food segnalati da WineNews. Tra i grandi eventi internazionali, è la prima volta invece di un'edizione in Usa della fiera di riferimento francese Vinexpo, a New York, con protagonista anche il vino italiano seppur in 'sordina" (5-6 marzo: qui il nostro articolo: <http://bit.ly/2oA36gl>).

(...)



3 marzo 2018

LANUOVASARDEGNA.IT

## la nuova sardegna

on line su: <http://www.lanuovasardegna.it/regione/2018/03/02/news/donne-del-vino-e-festa-nelle-cantine-1.16545754?ref=search>

### Donne del vino, è festa nelle cantine



Domani la seconda edizione della rassegna con degustazioni, mostre e proiezioni di film

SASSARI. Scoprire l'anima e il cuore delle vignaiole. È questo l'obiettivo della 'Festa delle Donne del Vino', la rassegna organizzata dall'omonima associazione per sostenere la presenza femminile nel comparto enologico. Filo conduttore dell'edizione 2018 è 'Donne, vino e cinema'. Molti gli appuntamenti, dal nord al sud dell'isola. Olbia. A Olbia, alle 18.30, nella sala cinema del Politecnico argonauti, nel cuore storico della città, ci sarà una degustazione con i vini di Anna Maria

Fara (Sardegna Bella e Buona, Olbia), Laura Mancini (Cantina delle Vigne di Piero Mancini, Olbia), Angelica e Roberta Tani (Cantina Tani, Monti), Laura Carmina (Tenuta Muscazega, Luras), Marianna Mura (Vini Mura, Loiri) e Daniela Pinna (Tenute Olbios, Olbia). Vermentino, Nebbiolo e bollicine di Gallura anticiperanno la proiezione del film documentario 'Alla ricerca di Vivian Maier', una delle icone della street photography del Novecento. Cagliari. A Cagliari, alle 18, Stefania Montisci (Terra Sassa, Giba) accoglierà il pubblico nel cineclub Greenwich d'essai: la degustazione dei vini della cantina precederà la proiezione dei film 'Il filo nascosto' e 'Quello che non so di lei'. Alle 18.30, sarà Elisabetta Pala (Mora&Memo, Serdiana)

segue —>

ARGIOLAS

RASSEGNA STAMPA **18**

3 marzo 2018

LANUOVASARDEGNA.IT

## la nuova sardegna

on line su: <http://www.lanuovasardegna.it/regione/2018/03/02/news/donne-del-vino-e-festa-nelle-cantine-1.16545754?ref=search>

a regalare un momento unico agli spettatori del cinema Odissea con la degustazione dei rossi della cantina e la visione del film 'Figlia mia' della regista Laura Bispuri, appena presentato al Festival di Berlino. Alle 19.30, all'Enoteca Vitis Vinifera, Claudia Pinto presenterà 5 etichette di altrettante produttrici sarde. La festa continuerà alle 21, all'Overlook wine and beer: Roberta Porceddu, della cantina Lilliu, farà degustare agli ospiti l'ultima novità della casa.

Serdiana. Porte aperte anche alla cantina **Argiolas** di Serdiana, dalle 17 alle 19.30. Valentina **Argiolas** presenterà al pubblico Cine Yagoua, un progetto di volontariato promosso dalla associazione Africadegna Onlus in collaborazione con Sole Luna. Durante la serata gli ospiti potranno degustare i vini di casa Argiolas e assistere alla proiezione di alcuni cortometraggi girati dai filmmaker Andrea Mura e Chiara Andrich, a capo del progetto. Aperta anche la cantina Audarya. Nicoletta Pala e Beatrice Ragazzo hanno preparato per gli ospiti una serata tra arte, vino e buon cibo. La mostra 'Seridecollage', letture, e un lungometraggio sulla vita delle donne in vigna faranno da sfondo alla degustazione delle etichette Audarya accompagnate dai piatti preparati da un'altra donna del vino, Alessandra Meddi, del ristorante Cucina.eat.

Sanluri. Dalle 17 Roberta Pilloni (Su'entu) porta il grande cinema in cantina con la proiezione del film 'Vergine Giurata' di Laura Bispuri e del teaser 'Figlia mia', che la regista ha girato a Cabras. Seguirà il dibattito 'Storie di Donne' con l'intervento della padrona di casa, Daniela Ducato (Edilana), Nevina Satta (Fondazione Sardegna Film commission), Barbara Argiolas (assessore regionale al Turismo) e Lucina Cellino (Pasta di Sardegna).

Per conoscere il programma completo si può visitare il sito della rassegna all'indirizzo [www.festadonedelvino.it/sardegna](http://www.festadonedelvino.it/sardegna).



3 marzo 2018

LA NUOVA SARDEGNA

## la nuova sardegna

### Da Argonauti la «Festa delle donne del vino»

La rassegna farà tappa oggi in città. In programma degustazioni e la proiezione di un docu-film

OLBIA - Angelica e Roberta Tani (Cantina Tani, Monti), Anna Maria Fara (Sardegna Bella e Buona, Olbia), Laura Carmina (Tenuta Muscazega, Luras), Laura Mancini (Cantina delle Vigne di Piero Mancini, Olbia), Marianna Mura (Vini Mura, Loiri Porto San Paolo) e Daniela Pinna (Tenute Olbios, Olbia) sono le donne galluresi protagoniste della seconda edizione della «Festa delle Donne del Vino» che si terrà oggi a Olbia. L'evento è stato promosso e coordinato dall'associazione nazionale «Le Donne del Vino» che nell'isola conta 25 associate. «Le Donne del Vino» è un'associazione senza scopo di lucro che intende promuovere la cultura del vino e il ruolo delle donne nella filiera produttiva del vino. Nata nel 1988, conta oggi 700 associate tra produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier e giornaliste. Il filo conduttore dei numerosi appuntamenti in programma è «Donne, vino e cinema». Per la Gallura l'appuntamento è a Olbia al Politecnico Argonauti, in via Garibaldi, dalle 18.30 con la proiezione del docu-film «Alla ricerca di Vivian Mayer».

Alle 20, è prevista la degustazioni dei vini delle socie. Si tratta, dunque, di degustazioni al cinema, video racconti, con menu preparati per l'occasione. Una festa per le donne da condividere con chiunque voglia celebrare il loro ruolo nella società, degustando un buon bicchiere di vino. «In un momento in cui si discute delle battaglie che il mondo femminile deve affrontare per vedere riconosciuto il proprio valore - afferma Elisabetta Pala, a capo della delegazione regionale - siamo orgogliose di rappresentare un comparto produttivo dove abbiamo ruoli sempre più importanti, facciamo sistema tra di noi e lavoriamo in sinergia per raggiungere obiettivi comuni». Assieme alle produttrici galluresi, nel resto della Sardegna parteciperanno e organizzeranno gli eventi in programma: Elisabetta Pala (Mora&Memo, Serdiana), Valentina Argiolas (Argiolas, Serdiana), Alessandra Meddi (Cucina.Eat, Cagliari), Claudia Pinto (Enoteca Vitis Vinifera, Cagliari), Nicoletta Pala e Beatrice Ragazzo (Audarya, Serdiana), Roberta Pilloni (Su'entu, Sanluri), Roberta Porceddu (Cantina Lilliu, Ussaramanna) e Stefania Montisci (Terra Sassa, Giba). «Vi aspettiamo a Olbia, per un brindisi insieme», è l'invito delle donne galluresi produttrici di vino.



3 marzo 2018

VIRGILIO.IT

virgilio

on line su: [https://cagliari.virgilio.it/eventi/festa-delle-donne-del-vino-2018-donne-vino-e-cinema\\_5164643\\_102](https://cagliari.virgilio.it/eventi/festa-delle-donne-del-vino-2018-donne-vino-e-cinema_5164643_102)

## Festa delle Donne del Vino 2018 Donne, vino e cinema

A Cagliari l'enoteca Vitis Vinifera, dalle ore 19.30, celebra le Donne del Vino con una degustazione di 4 etichette di altrettante produttrici sarde impegnate nella promozione e valorizzazione della cultura enologica (**Argiolas**, Audarya, F.Ili Puddu Oliena, Cantina Lilliu).

I vini saranno abbinati a finger food di fregula e lorighittas, piatti da sempre legati, per tradizione e produzione, alle donne e alla loro arte in cucina, preparati per l'occasione dallo chef Alberto Iacoboni e avremo in oltre modo di degustare un Casizolu di Paulilatino presidio slow food scelto per l'occasione in collaborazione con 'I Cherchi".

Gli ospiti potranno inoltre ammirare una particolare esposizione di cineprese e proiettori d'epoca disposte lungo un percorso d'immagini raffiguranti attrici e vecchie star di Hollywood. Il ricavato della serata sarà devoluto in beneficenza all'Associazione Gocce di Solidarietà, onlus attiva nel sostegno a famiglie e minori.

È necessaria la prenotazione entro il 2 Marzo al numero 3496862554. Il costo della serata è di 15,00 euro a persona. (la serata è aperta a tutti UOMINI e DONNE).





6 marzo 2018

TORINO.CARPEDIEM.CD

## carpe diem

on line su: <http://torino.carpediem.cd/events/6069101-viaggio-nella-sardegna-del-vino-at-starhotels-majestic-torino/>

### Viaggio nella Sardegna del Vino

L'associazione Go Wine prosegue l'attività in Hotel a Torino, presso lo Starhotels Majestic Torino, con un evento dedicato alla regione Sardegna: un focus sulla viticoltura dell'isola, ricca di vini autoctoni e di una storia antica legata alla coltura della vite. Una sorta di viaggio virtuale nelle principali aree di produzione dell'isola con la presenza di uomini e donne del vino in sala a raccontare vini e territori.

Ecco l'elenco delle cantine che hanno aderito al banco d'assaggio:

Agricola Soi – Nuragus (Ca); **Argiolas** Winery – Serdiana (Ca); Luciano Ledda Fele – Oliena (Nu); Cantina Lilliu – Ussaramanna (Vs); Carpante Azienda Agricola – Usini (Ss); Silvio Carta – Zeddiani (Or); Tenute Delogu – Sassari; Farina – Ozieri (Ss); Vini Gostolai di Tonino Arcadu – Oliena (Nu); Jerzu Antichi Poderi – Jerzu (Og); Mulas – Bono (Ss); Murales Piero Canopoli – Olbia (Ot); Quartomoro di Sardegna — Piero Cella e Luciana Baso — Arborea (Or); Cantina Santa Maria La Palma – Alghero (Ss); Cantina Giuseppe Sedilesu – Mamoiada (Nu); Cantina Su'entu – Sanluri (Vs); Cantina Tondini – Calangianus (Ot).

#### Programma e orari

Ore 16,30 – 18,30: Anteprima: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali (titolari di Ristoranti, Enotecche e Wine Bar);  
Ore 18,30: breve conferenza di presentazione dell'evento;  
Ore 19,00 — 22,00: Apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati.

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata (benefit non valido per i soci familiari). L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2018.

(...)



6 marzo 2018

ITALIAN-EVENTI.IT

## italian-eventi

on line su: <http://www.italian-eventi.it/>

### STARHOTELS MAJESTIC - TORINO VIAGGIO NELLA SARDEGNA DEL VINO

L'associazione Go Wine prosegue l'attività in Hotel a Torino, presso lo Starhotels Majestic Torino, con un evento dedicato alla regione Sardegna: un focus sulla viticoltura dell'isola, ricca di vini autoctoni e di una storia antica legata alla coltura della vite. Una sorta di viaggio virtuale nelle principali aree di produzione dell'isola con la presenza di uomini e donne del vino in sala a raccontare vini e territori.

Ecco l'elenco delle cantine che hanno aderito al banco d'assaggio:

Agricola Soi – Nuragus (Ca); **Argiolas** Winery – Serdiana (Ca); Luciano Ledda Fele – Oliena (Nu); Cantina Lilliu – Ussaramanna (Vs); Carpante Azienda Agricola – Usini (Ss); Silvio Carta – Zeddiani (Or); Tenute Delogu – Sassari; Farina – Ozieri (Ss); Vini Gostolai di Tonino Arcadu – Oliena (Nu); Jerzu Antichi Poderi – Jerzu (Og); Mulas – Bono (Ss); Murales Piero Canopoli – Olbia (Ot); Quartomoro di Sardegna — Piero Cella e Luciana Baso — Arborea (Or); Cantina Santa Maria La Palma – Alghero (Ss); Cantina Giuseppe Sedilesu – Mamoiada (Nu); Cantina Su'entu – Sanluri (Vs); Cantina Tondini – Calangianus (Ot).

Programma e orari

Ore 16,30 – 18,30: Anteprema: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali (titolari di Ristoranti, Enotecche e Wine Bar);  
Ore 18,30: breve conferenza di presentazione dell'evento;  
Ore 19,00 — 22,00: Apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati.

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata (benefit non valido per i soci familiari). L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2018.

(...)



7 marzo 2018

ALTRAETA.IT

# altraetà

on line su: <http://www.altraeta.it/valentina-argiolas-io-donna-del-vino-in-sardegna/>

## Valentina Argiolas: "Io, donna del vino in Sardegna"



Daniela Ameri intervista Valentina **Argiolas**, delegata regionale della Sardegna dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino: 'Le donne del vino in Sardegna non sono molte, ma la mia è una storia di generazioni: da mio nonno a mio papà. Oggi tocca a me'.

Intervista al link: [https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=3&v=p8blbKJImBE](https://www.youtube.com/watch?time_continue=3&v=p8blbKJImBE)

ARGIOLAS

RASSEGNA STAMPA **18**

9 marzo 2018

VIACIALDINI.IT

## via cialdini

on line su: <http://www.viacialdini.it/winefood/migliori-107-vini-ditalia-opera-wine-2018>

### I migliori 107 vini d'Italia, OperaWine 2018

OperaWine è alla settima edizione per l'eccellenza del vino italiano. Una selezione di 107 bottiglie, una per cantina, piccoli e grandi produttori, i migliori vini d'Italia

OperaWine, i migliori 107 vini d'Italia. 'Opera Wine, Finest Italian Wines: 100 Great Producers' l'esclusivo evento organizzato da 'Wine Spectator', la prestigiosa e influente rivista americana, in collaborazione con Veronafiere e Vinitaly, sabato 14 aprile, a Verona nelle sale del Palazzo della Gran Guardia, presenterà i migliori 107 vini d'Italia, una prima per la 52 edizione di Vinitaly, dal 15 al 18 aprile 2018.

OperaWine è alla settima edizione per l'eccellenza del vino italiano. Una selezione di 107 bottiglie, una per cantina, piccoli e grandi produttori, una sola regola la qualità. Ben sedici gli esordienti: Quintodecimo, Drei Donà, Gravner, Mamete Prevostini, Mavzrchesi di Barolo, Prunotto - Piemonte, Leone de Castris, Feudi del Pisciotto, Pietradolce, Serraglia, Tenuta San Leonardo, Boscarelli, Tenuta di Trinoro, Bortolotti, Maculan, Nino Franco.

Per Tom Matthews, direttore di Wine Spectator, 'E' aumentata la presenza delle cantine dalle regioni emergenti. Toscane e piemontesi hanno fatto spazio, anche se i loro vini sono più popolari che mai negli Stati Uniti. La lista testimonia il costante aumento della qualità in tutta Italia".

E il caporedattore Bruce Sanderson: 'Gran parte del successo dell'Italia è dovuto al boom del Prosecco, ma vini come Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Nobile, Amarone e i siciliani sono molto richiesti'. La presenza di vecchie annate, spiega Ian D'Agata, direttore di Vinitaly Academy, 'è una chiave di lettura sulla longevità dei vini italiani che interessa molto ai collezionisti".

Opera Wine, ecco i migliori 107 vini d'Italia

**ABRUZZO:** Binomio – Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2012; Masciarelli – Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma Riserva 2011.

**BASILICATA:** Elena Fucci – Aglianico del Vulture Titolo 2013, San Martino – Aglianico del Vulture Kamai 2011.

(...)

**SARDEGNA:** Agricola Punica – Isola dei Nuraghi Barrua 2011; **Argiolas** – Isola dei Nuraghi Turriga 2008; Cantina Sociale di Santadi – Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2010; Dettori – Rosso Romangia 2004.

(..)



15 marzo 2018

CRONACHEDIGUSTO.IT

## cronache di gusto

on line su: <http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/466-vinality-2018/24427-opera-wine-2018-qa-stelle-e-strisceq-tra-esordi-e-ritorni-il-gotha-del-vino-italiano.html>

### Opera Wine 2018 "a stelle e strisce": tra esordi e ritorni, il gotha del vino italiano

Nonostante l'attenzione dell'Italia si sia spostata di recente verso i mercati vinicoli dell'Asia, gli Stati Uniti rimangono l'alleato più forte del vino italiano. Con un tributo a questo legame e all'opera dell'artista di street art Shepard Fairey, il 14 Aprile, Vinality e Wine Spectator presentano un'edizione urbana di OperaWine 2018 presso il Palazzo della Gran Guardia nel cuore di Verona. Un tempo, la cosiddetta street art (letteralmente "arte di strada") era percepita come un atto vandalico. Il successo del re dei graffiti Banksy, i contributi della galleria di arte moderna Tate Modern di Londra e di varie istituzioni in tutto il mondo che hanno fatto da committenti per questo tipo di opere creative sono stati alcuni dei fattori che hanno elevato ad arte questa forma di espressione democratica. Questo cambiamento di prospettiva si è rivelata una grande e meritata conquista, poiché le caratteristiche intrinseche della street art - accessibilità, irriverenza e franchezza - sono state quelle che l'hanno resa così all'avanguardia. Quest'anno, Stevie Kim, la Managing Director di origini coreano-americane alla guida di Vinality International and OperaWine, ha cercato di spingere il pubblico a pensare al vino italiano nello stesso modo in cui la street art è percepita: con effetti rinvigorenti e catartici. Unendo l'energia vivace di questo movimento artistico con uno dei suoi luoghi d'origine (gli Stati Uniti), Vinality e Wine Spectator hanno messo insieme un'edizione di OperaWine2018 a stelle e strisce. L'ispirazione per il tema di quest'anno proviene anche dall'artista di street art Shepard Fairey, al cui nome poco conosciuto si contrappongono i famosissimi e coloratissimi poster che Fairey creò per la campagna presidenziale di Obama nel 2008. Entrando nello storico Palazzo della Gran Guardia,

saranno le linee semplificate e la geometria, i colori rosso, bianco e blu di questo stile ad accogliere gli ospiti di OperaWine, sottolineando visivamente il prezioso e duraturo legame italo-americano. Come è tradizione, anche quest'anno i riflettori di OperaWine saranno puntati sui 107 produttori selezionati da Wine Spectator. Sul suo ritorno al Palazzo della Gran Guardia, l'azienda Marchesi Antinori, viticoltori da 26 generazioni per Prunotto, ha dichiarato: "È un onore far parte dei '100 Great Producers' di Wine Spectator con la nostra cantina storica. Fondata nel 1904, Prunotto ha da sempre continuato a selezionare i migliori cru nelle Langhe nella zona di Alba. Il vino che presentiamo, il Barolo Bussia 2011, celebra il nostro 50esimo anniversario dalla produzione di vino dal nostro vigneto Bussia." Su 100 cantine che parteciperanno ad OperaWine, 13 sono state selezionate per la prima volta: Quintodecimo, Gravner, Mamete Prevostini, Bortolotti, Nino Franco, Leone de Castris, Pietradolce, Serraglia, Tenuta San Leonardo, Boscarelli, Tenuta di Trinoro, Maculan. Serena Guida per Leone de Castris esprime soddisfazione per il traguardo raggiunto: "Per noi è sicuramente una fonte di grande orgoglio e uno stimolo a mantenere gli standard qualitativi e il potenziamento dei nostri vitigni autoctoni e del nostro territorio. Inoltre, questa notizia arriva proprio in occasione del 75esimo anniversario dalla vendemmia di Five Roses, il primo rosé italiano che produciamo dal 1943". Molto soddisfatta anche Mateja Gravner (dell'azienda Gravner) che ha dichiarato: "È un grande onore far parte delle cantine selezionate per la settima edizione di OperaWine, e questo per noi rappresenta una grande opportunità per incontrare sia gli altri produttori che la stampa estera."

segue —>



15 marzo 2018

CRONACHEDIGUSTO.IT

## cronache di gusto

on line su: <http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/466-vinality-2018/24427-opera-wine-2018-qa-stelle-e-strisceq-tra-esordi-e-ritorni-il-gotha-del-vino-italiano.html>

Evento di apertura ufficiale della 53esima edizione di Vinality, OperaWine è uno spaccato dei migliori produttori vinicoli italiani nonché una perfetta opportunità per le cantine di creare contatti. OperaWine è anche una finestra sulla biodiversità italiana. Con una selezione di vini provenienti dalle regioni italiane più a nord come la Valle d'Aosta fino alle isole del Sud, con cantine che si trovano sul territorio da secoli a quelle apparse sul mercato più di recente, OperaWine 2018 racconterà ancora una volta la storia caleidoscopica del vino italiano.

### ECCO LE CANTINE PRESENTI

Agripunica  
Allegrini  
Altesino  
Antoniolo  
**Argiolas**  
Arnaldo Caprai  
Avignonesi  
Banfi  
Bellavista  
Bertani



16 marzo 2018

CORRIERE DELLA SERA

## corriere della sera

### I vini no lusso che sorprendono Etichette da scoprire sotto i 15 euro

Dal Valpolicella che batte l'Amarone al giovane Kerner: ecco la guida 2018

Certi vini sono come i bronzi che riemergono dal Garda nel film «Chiamami col tuo nome» di Guadagnino. Hanno torsioni inusuali, pose per attrarre sguardi. Sprigionano sensualità e storia. Quando l'archeologo Perlam li vede riemergere, dice che quei corpi scolpiti da Prassitele «ti sfidano a desiderarli». Il film racconta l'estate del 1983 in una Lombardia luminosa, verde e rurale che sembra Toscana. Nel libro da cui è tratto (di André Aciman, Guanda) il luogo del romanzo è la Riviera ligure. Un anonimo rosato accompagna i pranzi e le discussioni su politica e cinema a tavola, sotto gli alberi. Nel film invece compaiono bottiglie di rosso, con una etichetta gialla. Tre anni dopo quel 1983 sarebbe arrivato lo scandalo del metanolo. E poi l'inizio del rinascimento del vino italiano. Una trasformazione che ha diffuso la qualità, al punto da rendere desiderabili non solo le bottiglie più costose. Ci sono molte bottiglie da scoprire tenendosi lontani dalla fascia premium. Vini talvolta noti, spesso poco conosciuti, comunque sorprendenti. Per esplorare questo mondo c'è un aiuto: la guida del Corriere della Sera, «I migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia». Quest'anno, assieme alla classifica dei vini al top, c'è un percorso possibile tra bottiglie di qualità a prezzi contenuti. Accanto ad ognuna delle cento storie dei personaggi del vino italiano ci sono altrettante etichette. La guida sarà in edicola dal 23 marzo (la presentazione è fissata in quella serata, all'UniCredit Pavilion di piazza Gae Aulenti a Milano durante Cibo a

Regola d'Arte). Scegliendo una di queste bottiglie no lusso (il grafico in questa pagina contiene una selezione) ci si può meravigliare come assistendo ad una corsa di ciclismo in cui il gregario supera il campione. È accaduto più volte, ad esempio, alle Tenute Salvaterra, un'azienda agricola che sembra uscita da un racconto di Roberto Bolaño su un avvocato che lascia la città e beve rosso in campagna. Qui, tra le colline veronesi, avvocati e manager sono 12. Il loro Valpolicella Classico 2015 profuma di geranio e anice: un sorso in grado di battere allo sprint un Amarone. Un po' più a nord, a Bressanone, dove Josef Huber portò dal Nord Europa piante di Kerner, ora il bisnipote Andreas Pacherof continua con le stesse uve: il suo Kerner 2016 sorprende per semplicità, un tocco tropicale nella zona vinicola più settentrionale d'Italia, la Valle Isarco. Scendendo verso est, tra la fortezza stellata di Palmanova e Aquileia, si trova una bizzarra coppia del vino, due Cristian: uno è il vignaiolo Beltrame, l'altro è Zapata, difensore del Milan. Insieme fanno nascere il Friulano, la versione 2016 merita un viaggio, sprigiona vivacità e profumi di erbe aromatiche.

Il Gemme è il secondo vino di Maurizio Costa, architetto e professore, con palazzo patrizio nel cuore di Venezia e nuovo cuore tra le campagne dell'infanzia, a Modigliana, enclave del Sangiovese più autentico. È una esplosione di gusto sapido che riscatta un'intera zona. Sapido è anche il Verduno Pelaverga 2016 del Commendator G.B. Burlotto, una delle storiche cantine del Barolo. Il nome Pelaverga evoca virtù erotizzanti che appartengono alle leggende rurali: un vino schietto ma non banale (forse per il finale pepato).

segue —>

ARGIOLAS

RASSEGNA STAMPA 18

16 marzo 2018

CORRIERE DELLA SERA

## corriere della sera

In una cantina nel centro di Serralunga d'Alba ci si imbatte in Maurilio Palladino e nel Bricco delle Olive 2015, speziato e rassicurante.

A Montalcino il Rosso non sempre è il fratello minore del Brunello, grazie anche a un cambio di passo di molti dei 208 produttori: in passato era considerato il rifugio delle annate meno promettenti. Ora nasce per salire da solo sul podio: come quello dell'azienda Capanna dello schivo Patrizio Cencioni (il presidente del locale Consorzio) e del figlio Amedeo, capelli lunghi e ricci da chitarrista rock. Un fresco sorso con un lieve sapore di rabarbaro. Sulle tracce di questi vini (storici come La Monella di Bologna, il Furore di Marisa Cuomo, o moderni come il Cococciola di Tenuta Ulisse) ci si sente come davanti ai corpi scolpiti da Prassitele nel film di Guadagnino che «ti sfidano a desiderarli».

34 vini sotto i 15 euro

### Rossi

La Monella 2016, Giammo Bologna  
Verduno Pelaverga Comm. Burlotto  
Barbera d'Alba S. Bricco delle Olive 2015, Palladino  
(...)

### Bianchi

Gavi La Meirana 2016, Broglia  
Arneis Blangé 2016, Ceretto  
Kerner 2016, Pacherhof  
(...)

### Bollicine

Prosecco Superiore Extra Dry, VillaSandi  
Spumante Brut Tagliamare, **Argiolas**





16 marzo 2018

[DIVINI.CORRIERE.IT](http://divini.corriere.it)

## corriere della sera

on line su: <http://divini.corriere.it/2018/03/16/la-nuova-guida-i-vini-sorpresa-sotto-i-15-euro/>

### La nuova guida, i vini-sorpresa sotto i 15 euro

Certi vini sono come i bronzi che riemergono dal Garda nel film «Chiamami col tuo nome» di Guadagnino. Hanno torsioni inusuali, pose per attrarre sguardi. Sprigionano sensualità e storia. Quando l'archeologo Perlam li vede riemergere, dice che quei corpi scolpiti da Prassitele «ti sfidano a desiderarli». Il film racconta l'estate del 1983 in una Lombardia luminosa, verde e rurale che sembra Toscana. Nel libro da cui è tratto (di André Aciman, Guanda) il luogo del romanzo è la Riviera ligure. Un anonimo rosato accompagna i pranzi e le discussioni su politica e cinema a tavola, sotto gli alberi. Nel film invece compaiono bottiglie di rosso, con una etichetta gialla. Tre anni dopo quel 1983 sarebbe arrivato lo scandalo del metanolo. E poi l'inizio del rinascimento del vino italiano. Una trasformazione che ha diffuso la qualità, al punto da rendere desiderabili non solo le bottiglie più costose. Ci sono molte bottiglie da scoprire tenendosi lontani dalla fascia premium. Vini talvolta noti, spesso poco conosciuti, comunque sorprendenti. Per esplorare questo mondo c'è un aiuto: la guida del Corriere della Sera, «I migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia». Quest'anno, assieme alla classifica dei vini al top, c'è un percorso possibile tra bottiglie di qualità a prezzi contenuti. Accanto ad ognuna delle cento storie dei personaggi del vino italiano ci sono altrettante etichette. La guida sarà in edicola dal 23 marzo (la presentazione è fissata in quella serata, all'UniCredit Pavilion di piazza Gae Aulenti a Milano durante Cibo a Regola d'Arte). Scegliendo una di queste bottiglie no lusso (il grafico in questa pagina contiene una selezione) ci si può meravigliare come assistendo ad una corsa di ciclismo in cui il gregario supera il campione. È accaduto più volte, ad esempio, alle Tenute Salvaterra, un'azienda agricola che

sembra uscita da un racconto di Roberto Bolaño su un avvocato che lascia la città e beve rosso in campagna. Qui, tra le colline veronesi, avvocati e manager sono 12. Il loro Valpolicella Classico 2015 profuma di geranio e anice: un sorso in grado di battere allo sprint un Amarone. Un po' più a nord, a Bressanone, dove Josef Huber portò dal Nord Europa piante di Kerner, ora il bisnipote Andreas Pacherof continua con le stesse uve: il suo Kerner 2016 sorprende per semplicità, un tocco tropicale nella zona vinicola più settentrionale d'Italia, la Valle Isarco. Scendendo verso est, tra la fortezza stellata di Palmanova e Aquileia, si trova una bizzarra coppia del vino, due Cristian: uno è il vignaiolo Beltrame, l'altro è Zapata, difensore del Milan. Insieme fanno nascere il Friulano, la versione 2016 merita un viaggio, sprigiona vivacità e profumi di erbe aromatiche.

Il Gemme è il secondo vino di Maurizio Costa, architetto e professore, con palazzo patrizio nel cuore di Venezia e nuovo cuore tra le campagne dell'infanzia, a Modigliana, enclave del Sangiovese più autentico. È una esplosione di gusto sapido che riscatta un'intera zona. Sapido è anche il Verduno Pelaverga 2016 del Commendator G.B. Burlotto, una delle storiche cantine del Barolo. Il nome Pelaverga evoca virtù erotizzanti che appartengono alle leggende rurali: un vino schietto ma non banale (forse per il finale pepato).

In una cantina nel centro di Serralunga d'Alba ci si imbatte in Maurilio Palladino e nel Bricco delle Olive 2015, speziato e rassicurante.

A Montalcino il Rosso non sempre è il fratello minore del Brunello, grazie anche a un cambio di passo di molti dei 208 produttori: in passato era considerato il rifugio delle annate meno promettenti.

segue —>



16 marzo 2018

[DIVINI.CORRIERE.IT](http://divini.corriere.it)

## corriere della sera

on line su: <http://divini.corriere.it/2018/03/16/la-nuova-guida-i-vini-sorpresa-sotto-i-15-euro/>

Ora nasce per salire da solo sul podio: come quello dell'azienda Capanna dello schivo Patrizio Cencioni (il presidente del locale Consorzio) e del figlio Amedeo, capelli lunghi e ricci da chitarrista rock. Un fresco sorso con un lieve sapore di rabarbaro. Sulle tracce di questi vini (storici come La Monella di Bologna, il Furore di Marisa Cuomo, o moderni come il Cococciola di Tenuta Ulisse) ci si sente come davanti ai corpi scolpiti da Prassitele nel film di Guadagnino che «ti sfidano a desiderarli». 34 vini sotto i 15 euro

### Rossi

La Monella 2016, Giammo Bologna  
Verduno Pelaverga Comm. Burlotto  
Barbera d'Alba S. Bricco delle Olive 2015, Palladino  
(...)

### Bianchi

Gavi La Meirana 2016, Broglia  
Arneis Blangé 2016, Ceretto  
Kerner 2016, Pacherhof  
(...)

### Bollicine

Prosecco Superiore Extra Dry, VillaSandi  
Spumante Brut Tagliamare, **Argiolas**



22 marzo 2018

CORRIERE DELLA SERA

## corriere della sera

### Vignaioli e vini d'Italia 2018

La 5ª edizione della guida del Corriere: cento bottiglie eccellenti e le storie dei loro produttori

«Mi son sicuro che se el Deo Padre, in la persona invece de imparàrghelo al Noè, tanto tempo dopo, sto truco meraviglioso de schisciàre l'üga, de trar foeura el vino, ol ghe l'avesse insegnât subito, fin dal prinzipio, all'Adamo, subito, prima dell'Eva, subito!... non sarésmo in sto mundo malarbêto, sarésmo tuti in paradiso, salut!» «Malarbêto», nel grammelot di Dario Fo, significa maledetto, il resto si capisce, è molto facile: il vino ci avrebbe reso tutti migliori, se sperimentato subito nell'Eden.

Le storia e l'anima

Tuttavia, ogni volta che sfoglio la guida all'eccellenza di Luciano Ferraro e Luca Gardini, «I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia», edizioni Corriere della Sera, 2018, mi sembra di fare un salto in paradiso, in mezzo alle persone migliori, dove il «nettare degli dei» è servito con l'eleganza che il posto richiede. La singolarità di questa guida è che i vini non sono mai disgiunti da chi li fa. Ogni vino è una storia, dietro ogni bottiglia c'è l'anima composita del viticoltore, agricoltore e artista, lavoratore e sognatore. Il suo fascino consiste proprio nelle storie che racconta. Il vino è cultura, tradizione, rito. Il vino è segno di un'identità che nasce dal rispetto delle varietà, è linguaggio, è cerimonia: il suo miracolo sta proprio nell'atto del ricordare, del legarsi a una radice. Scrivono i due autori: «Sottrarre il vino al suo destino di ennesimo prodotto della cultura di massa, all'indistinto frastuono del linguaggio tecnico

(quindi specialistico e per questo incomprensibile ai più) è l'obiettivo di questa guida. Arrivata alla sua quinta edizione, vuole fornire tracce per percorsi possibili, alla scoperta delle persone celate dietro le etichette. 100 storie del vino, il distillato inebriante degli ultimi cinque anni di interviste, visite, assaggi, incontri. 100 vignaioli diversi, dall'ultimo discendente di una nobile casata al giovane che riscatta la storia familiare segnata dalla mezzadria. Con la passione come filo conduttore».

Da Nord a Sud

Nel rileggere queste parole, è l'unica volta che mi pento del mestiere che faccio. Dopo una sbornia di 100 programmi televisivi cosa resta? Qualche appunto, qualche idea, qualche emozione (rara), molta stanchezza unita a un senso di smarrimento. Dopo aver visitato 100 cantine (tanto per restare nel numero magico) immagino che il risultato sia ben diverso. Anzi, ne sono sicuro. Non ricordo più quale celebre artista avesse a disposizione una cantina di ottomila bottiglie. A chi gli faceva osservare che sarebbe stato impossibile berle tutte (come quando uno, osservando la libreria, ti chiede: «ma li hai letti tutti?»), amava rispondere: «Non importa. L'importante è poter scegliere secondo le mie voglie». In questo meraviglioso viaggio da Nord a Sud si passa da un Blanc de Morgex a un Fiano dell'Irpinia, da un Pelaverga di Verduno (una rarità) a un Montepulciano d'Abruzzo, da un Rosso Faye della Val di Cembra a un Nero d'Avola. Poi risento le voci delle persone che conosco come i Barolo Brothers (Bruno e Marcello Ceretto) che sull'etichetta mettono la foto delle vigne, «così chi beve quel vino ha sotto gli occhi la vigna da cui proviene.

segue —>



22 marzo 2018

CORRIERE DELLA SERA

## corriere della sera

La vigna è storia, i nomi delle colline restano nel tempo. Una vigna la puoi cercare, visitare e toccare sempre». O come Matteo Sardagna dei Poderi Einaudi di Dogliani: «Per me non si tratta solo di fare il vino, ma di un serio e affettuoso sentimento per continuare l'opera del bisnonno Luigi». (Lo confesso, da langarolo avrei voluto vedere più vini del mio piccolo Eden, ma so che devo aspettare soltanto un altro anno, la prossima edizione della Guida).

### Cultura enologica

Una volta, intervistato sui suoi piaceri enologici, il mai troppo rimpianto Giuseppe Pontiggia rispose: «Non voglio fare discorsi stupidamente umanistici o troppo retorici, dire che dietro alla vite c'è sempre un pezzo di mondo contadino, di radici nostre, di memorie, ma la differenza tra una grande auto e un grande vino resta proprio questa: ormai sono due prodotti altamente tecnologici, solo che la lamiera non risente del brutto tempo, la terra invece sì». E poi ancora: «Io alla leggenda che bisogna bere tanto per scrivere bene non ci credo. Sarà che con me non funziona, davanti alla parola io ho bisogno di lucidità, di concentrazione. Anche se è vero che il vino ha anche una funzione liberante, sblocca le inibizioni, aiuta a liberare le energie sconosciute. Ai convegni, agli incontri letterari non si fa che incontrare gente che non mangia, non beve, non fuma, che sta a dieta, attenta al colesterolo, alla pressione. Le belle cene con splendide bevute diventano sempre più rare. L'editoria a convegno da un punto vista enologico fa pena». Lo penso anch'io e so che una causa della non grande stagione letteraria che stiamo vivendo (le parole sono come il vino, hanno bisogno del respiro e di tempo) dipende dalla scarsa cultura enologica di molti scrittori.

Ma anche di molti altri intellettuali. Liquido, per esempio, è un aggettivo di gran moda, dopo che il sociologo Zygmunt Bauman ha teorizzato la «società liquida», una società — la nostra — segnata da caratteristiche e strutture che si vanno decomponendo e ricomponendo rapidamente, in modo vacillante e incerto, fluido e volatile. Dopo la fine delle grandi ideologie, è nata la «società liquida», una grande svolta dalla solidità rocciosa dell'epoca industriale fordista alla instabile fragilità dell'oggi. Internet è il grande liquido amniotico in cui viviamo. Ho sempre pensato come sarebbe diverso il mondo, se questa benedetta liquidità fosse tale solo grazie al vino.

(...)



Valentina e Francesca **Argiolas (Argiolas)**



22 marzo 2018

CORRIERE.IT

## corriere della sera

on line su: [https://www.corriere.it/cronache/18\\_marzo\\_21/vignaioli-vini-d-italia-quinta-edizione-guida-corriere-b19b6384-2d54-11e8-af9b-02aca5d1ad11.shtml](https://www.corriere.it/cronache/18_marzo_21/vignaioli-vini-d-italia-quinta-edizione-guida-corriere-b19b6384-2d54-11e8-af9b-02aca5d1ad11.shtml)

### Vignaioli e vini d'Italia. La quinta edizione della guida del Corriere

Cento bottiglie eccellenti e le storie dei loro produttori. Da venerdì 23 marzo in vendita con il quotidiano

«Mi son sicuro che se el Deo Padre, in la persona invece de imparàrghelo al Noè, tanto tempo dopo, sto truco meravigiòso de schisciàre l'üga, de trar foeura el vino, ol ghe l'avesse insegnât subito, fin dal prinzipio, all'Adamo, subito, prima dell'Eva, subito!... non sarésmo in sto mundo malarbêto, sarésmo tuti in paradiso, salüt!» «Malarbêto», nel grammelot di Dario Fo, significa maledetto, il resto si capisce, è molto facile: il vino ci avrebbe reso tutti migliori, se sperimentato subito nell'Eden.

Le storia e l'anima

Tuttavia, ogni volta che sfoglio la guida all'eccellenza di Luciano Ferraro e Luca Gardini, «I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia», edizioni Corriere della Sera, 2018, mi sembra di fare un salto in paradiso, in mezzo alle persone migliori, dove il «nettare degli dei» è servito con l'eleganza che il posto richiede. La singolarità di questa guida è che i vini non sono mai disgiunti da chi li fa. Ogni vino è una storia, dietro ogni bottiglia c'è l'anima composita del viticoltore, agricoltore e artista, lavoratore e sognatore. Il suo fascino consiste proprio nelle storie che racconta. Il vino è cultura, tradizione, rito. Il vino è segno di un'identità che nasce dal rispetto delle varietà, è linguaggio, è cerimonia: il suo miracolo sta proprio nell'atto del ricordare, del legarsi a una radice. Scrivono i due autori: «Sottrarre il vino al suo destino di ennesimo prodotto della cultura di massa, all'indistinto frastuono del linguaggio tecnico

(quindi specialistico e per questo incomprensibile ai più) è l'obiettivo di questa guida. Arrivata alla sua quinta edizione, vuole fornire tracce per percorsi possibili, alla scoperta delle persone celate dietro le etichette. 100 storie del vino, il distillato inebriante degli ultimi cinque anni di interviste, visite, assaggi, incontri. 100 vignaioli diversi, dall'ultimo discendente di una nobile casata al giovane che riscatta la storia familiare segnata dalla mezzadria. Con la passione come filo conduttore».

Da Nord a Sud

Nel rileggere queste parole, è l'unica volta che mi pento del mestiere che faccio. Dopo una sbornia di 100 programmi televisivi cosa resta? Qualche appunto, qualche idea, qualche emozione (rara), molta stanchezza unita a un senso di smarrimento. Dopo aver visitato 100 cantine (tanto per restare nel numero magico) immagino che il risultato sia ben diverso. Anzi, ne sono sicuro. Non ricordo più quale celebre artista avesse a disposizione una cantina di ottomila bottiglie. A chi gli faceva osservare che sarebbe stato impossibile berle tutte (come quando uno, osservando la libreria, ti chiede: «ma li hai letti tutti?»), amava rispondere: «Non importa. L'importante è poter scegliere secondo le mie voglie». In questo meraviglioso viaggio da Nord a Sud si passa da un Blanc de Morgex a un Fiano dell'Irpinia, da un Pelaverga di Verduno (una rarità) a un Montepulciano d'Abruzzo, da un Rosso Faye della Val di Cembra a un Nero d'Avola. Poi risento le voci delle persone che conosco come i Barolo Brothers (Bruno e Marcello Ceretto) che sull'etichetta mettono la foto delle vigne, «così chi beve quel vino ha sotto gli occhi la vigna da cui proviene.

segue —>



22 marzo 2018

CORRIERE.IT

## corriere della sera

on line su: [https://www.corriere.it/cronache/18\\_marzo\\_21/vignaioli-vini-d-italia-quinta-edizione-guida-corriere-b19b6384-2d54-11e8-af9b-02aca5d1ad11.shtml](https://www.corriere.it/cronache/18_marzo_21/vignaioli-vini-d-italia-quinta-edizione-guida-corriere-b19b6384-2d54-11e8-af9b-02aca5d1ad11.shtml)

La vigna è storia, i nomi delle colline restano nel tempo. Una vigna la puoi cercare, visitare e toccare sempre». O come Matteo Sardagna dei Poderi Einaudi di Dogliani: «Per me non si tratta solo di fare il vino, ma di un serio e affettuoso sentimento per continuare l'opera del bisnonno Luigi». (Lo confesso, da langarolo avrei voluto vedere più vini del mio piccolo Eden, ma so che devo aspettare soltanto un altro anno, la prossima edizione della Guida).

### Cultura enologica

Una volta, intervistato sui suoi piaceri enologici, il mai troppo rimpianto Giuseppe Pontiggia rispose: «Non voglio fare discorsi stupidamente umanistici o troppo retorici, dire che dietro alla vite c'è sempre un pezzo di mondo contadino, di radici nostre, di memorie, ma la differenza tra una grande auto e un grande vino resta proprio questa: ormai sono due prodotti altamente tecnologici, solo che la lamiera non risente del brutto tempo, la terra invece sì». E poi ancora: «Io alla leggenda che bisogna bere tanto per scrivere bene non ci credo. Sarà che con me non funziona, davanti alla parola io ho bisogno di lucidità, di concentrazione. Anche se è vero che il vino ha anche una funzione liberante, sblocca le inibizioni, aiuta a liberare le energie sconosciute. Ai convegni, agli incontri letterari non si fa che incontrare gente che non mangia, non beve, non fuma, che sta a dieta, attenta al colesterolo, alla pressione. Le belle cene con splendide bevute diventano sempre più rare.

L'editoria a convegno da un punto vista enologico fa pena». Lo penso anch'io e so che una causa della non grande stagione letteraria che stiamo vivendo (le parole sono come il vino, hanno bisogno del respiro e di tempo) dipende dalla scarsa cultura enologica di molti scrittori.

Ma anche di molti altri intellettuali. Liquido, per esempio, è un aggettivo di gran moda, dopo che il sociologo Zygmunt Bauman ha teorizzato la «società liquida», una società — la nostra — segnata da caratteristiche e strutture che si vanno decomponendo e ricomponendo rapidamente, in modo vacillante e incerto, fluido e volatile. Dopo la fine delle grandi ideologie, è nata la «società liquida», una grande svolta dalla solidità rocciosa dell'epoca industriale fordista alla instabile fragilità dell'oggi. Internet è il grande liquido amniotico in cui viviamo. Ho sempre pensato come sarebbe diverso il mondo, se questa benedetta liquidità fosse tale solo grazie al vino.

(...)

