Sommario Rassegna Stampa

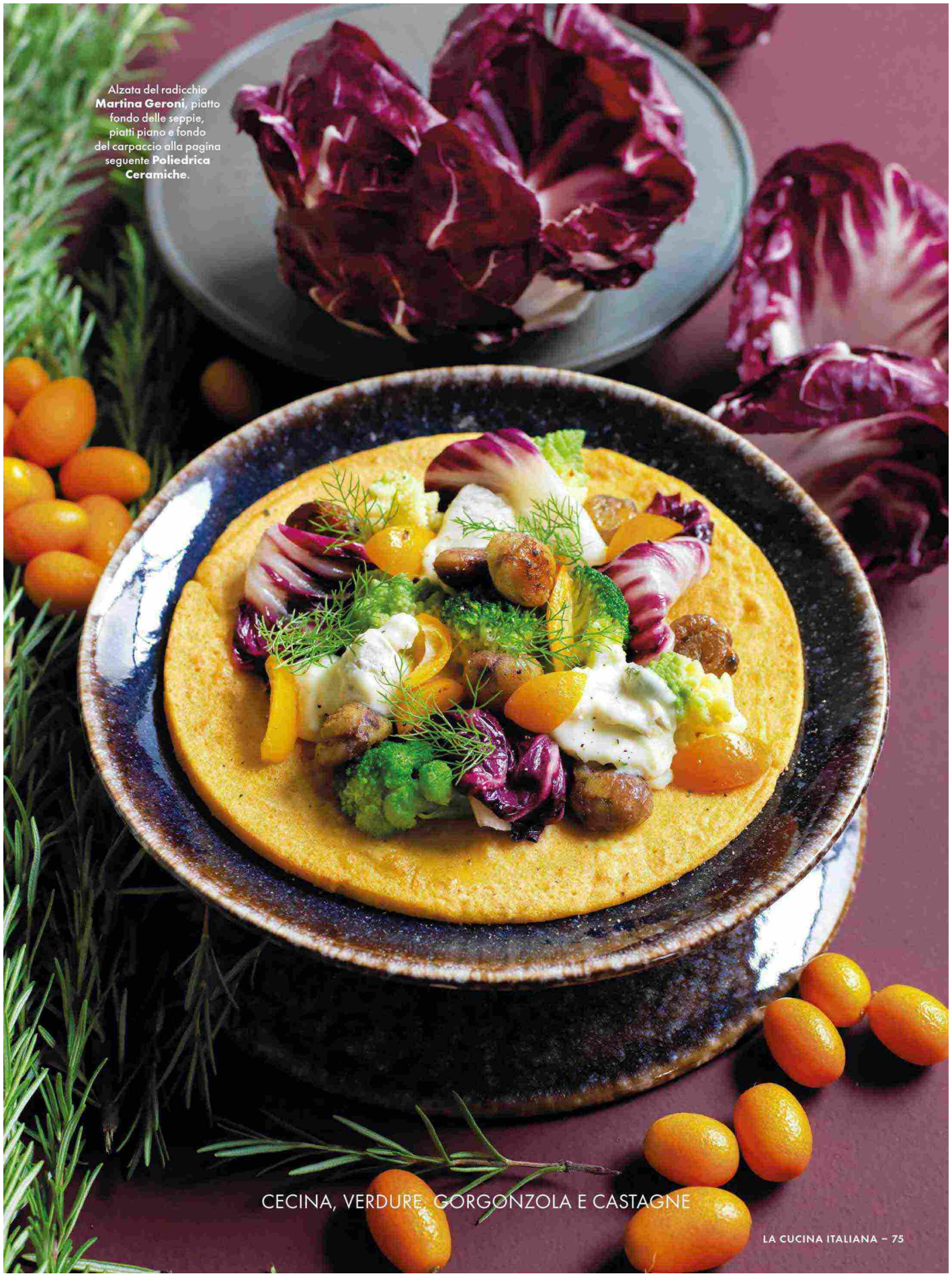
Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Albino Armani**			
74/77	La Cucina Italiana	01/11/2021	*Antipasti*	2
65/66	Sale e Pepe	01/11/2021	*Garda Dop, l'olio del lago*	6
	Padovanews.it	28/10/2021	*EXPORT. LA NORVEGIA PUNTA SUI VINI VERONESI. ULTIMO APPUNTAMENTO ON LINE DI COLDIRETTI VENETO CON I*	8
	Agenparl.eu	27/10/2021	*EXPORT. LA NORVEGIA PUNTA SUI VINI VERONESI. ULTIMO APPUNTAMENTO ON LINE DI COLDIRETTI VENETO CON I*	10
	Vinoecibo.it	25/10/2021	*Il Foja Tonda di Albino Armani, un vino "reliquia" che sposa la rusticita' con l'eleganza*	13
	247.libero.it	19/10/2021	*SPECIALE VINITALY. ALBINO ARMANI: "EMOZIONANTE ESSERE DI NUOVO QUI"*	19
	Verona.net	19/10/2021	*SPECIALE VINITALY. ALBINO ARMANI: "EMOZIONANTE ESSERE DI NUOVO QUI"*	21
	Veronaeconomia.it	19/10/2021	*SPECIALE VINITALY. ALBINO ARMANI: «EMOZIONANTE ESSERE DI NUOVO QUI»*	22
	Cronacadiverona.com	18/10/2021	*ENOTURISMO VERONESE, I MAGNIFICI 7 LE CANTINE VINICOLE E I FRANTOI AL CENTRO SI STORIE E SAPORI ASSO*	25
4	La Cronaca di Verona e del Veneto	18/10/2021	*ENOTURISMO VERONESE, I MAGNIFICI 7*	27
	Veronaeconomia.it	18/10/2021	*TUTTE LE STRADE DEL VINO PORTANO A VERONA*	28
23	L'Arena	16/10/2021	*DALL'ARTE ALLA SOSTENIBILITA' UNA VETRINA DI PRESTIGIO*	34
34	L'Arena	16/10/2021	*MAGNADESE: PASSEGGIATA RAFTING E SEI SOSTE CULINARIE*	35
	Mattinodiverona.it	16/10/2021	*BEST OF WINE TOURISM AWARDS: PREMIATE 14 CANTINE PER LE EDIZIONI 2020 E 2021*	36
	Venetonews.it	16/10/2021	*BEST OF WINE TOURISM AWARDS, ECCO I PREMIATI*	41
	Veronasera.it	16/10/2021	*BEST OF WINE TOURISM AWARDS: 14 LE CANTINE VINCITRICI PER IL 2020 E IL 2021*	44
	Palermotoday.it	15/10/2021	*BLIND BLOGGER TASTING, LA GARA ALLA CIECA TRA VINO E SOCIAL: VINCE UGO COSENTINO COL PASSITO DI USTI*	47
	Piaceridellavita.com	15/10/2021	*DI GIUSEPPE CASAGRANDE*	49
	Bresciaoggi.it	13/10/2021	*GLI AUTOCTONI: WEEKEND DIDATTICO DA ALBINO ARMANI CON I BLOGGER DEL VINO*	51
	It.geosnews.com	13/10/2021	*IL FOJA TONDA DI ALBINO ARMANI DI GIUSEPPE CASAGRANDE*	53
	Italiaatavola.net	13/10/2021	*IL FOJA TONDA DI ALBINO ARMANI RIACCENDE LA LUCE SULL'ELEGANZA DEGLI ANTICHI VITIGNI*	54
	Larena.it	13/10/2021	*GLI AUTOCTONI: WEEKEND DIDATTICO DA ALBINO ARMANI CON I BLOGGER DEL VINO*	55
	EgNews.it	12/10/2021	*IL FOJA TONDA DI ALBINO ARMANI, VINO ANCESTRALE DI ELEGANTE RUSTICITA'*	57
	Ladigetto.it	12/10/2021	*IL «FOJA TONDA» DI ALBINO ARMANI - DI GIUSEPPE CASAGRANDE*	59
1	La Prima di Winenews.it	09/10/2021	*LE CANTINE ITALIANE PROTAGONISTE A VERONA*	67
1	L'Arena	09/10/2021	*TOP 100,I MIGLIORI VINI IN VETRINA NELLA GUIDA DEL GRUPPO ATHESIS*	68
65/66	Civilta' della Tavola	01/10/2021	*ATTIVITA' E RIUNIONI CONVIVIALI - PORTOGALLO*	72
44/45	Q.B. Quanto Basta	01/10/2021	*FESTIVAL VINI GUSTI IN MUSICA & UN CALICE A TEATRO: SUCCESSO DI PUBBLICO SODDISFAZIONE PER G*	73
18/20	Winecouture	01/09/2021	*BOLLICINE D'ITALIA*	75

ANTIPASTI

INSALATA DI SCAROLA E SEPPIE CON GELATINA DI ARANCIA E SALSA AL NERO

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

INSALATA DI SCAROLA E SEPPIE CON GELATINA DI ARANCIA E SALSA AL NERO

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800 g 4 seppie
- 40 g zucchero
- 1 arancia biologica
- 1 cespo di scarola
- cardamomo
- latte
- vino bianco secco
- olio extravergine di oliva
- sale

Togliete le calotte dell'arancia (se sono belle, potete anche conservarle). Tagliate il frutto a fettine, senza sbucciarlo, e raccogliete tutto in una casseruola con lo zucchero, 1 baccello di cardamomo e 120 g di acqua.
Cuocete a fuoco medio per circa 30 minuti, poi aggiungete altri 150 g di acqua e, dopo 15 minuti, altri 50 g di acqua: unendone poca per volta si controlla meglio l'evaporazione e si evita che il composto in cottura si asciughi troppo. Cuocete ancora per 15 minuti.
Spegnete e frullate con il mixer a immersione, unendo un pizzico di sale: frullate prima che si raffreddi, per evitare che la pectina presente nell'arancia cominci a rapprendersi, rendendo più difficile legarla alla parte acquosa in una gelatina omogenea.
Lasciate poi raffreddare la gelatina ottenuta.
Lavate la scarola e pulitela eliminando solo la parte ossidata del gambo, dove è stata recisa. Separate il cuore dalla parte più esterna, senza «disfare» il cespo.
Cuocete la parte esterna in acqua bollente, con un pizzico di sale e ½ bicchiere di latte: il latte la manterrà di un bel colore chiaro e toglierà parte dell'amaro. Lessatela per 18-20 minuti, poi scolatela.
Pulite le seppie: togliete l'osso centrale, eliminate gli occhi e recuperate con delicatezza le sacche del nero.
Tagliate i corpi in tre parti.
Schiacciate le sacche in una ciotolina per ricavare il nero: stemperatelo con un cucchiaio di olio.

CARPACCIO DI RAPE CON FRUTTI DI BOSCO

Arrostite le seppie (i corpi, le «ali» e le teste) in una padella molto calda con un filo di olio e un pizzico di sale, per 3 minuti.
Toglietele dalla padella, eliminate l'olio rimasto e deglassate la padella versandovi uno spruzzo di vino bianco: scaldandosi, scioglierà le caramellizzazioni del pesce. Unite il nero e stemperatelo, cuocendo tutto per 2 minuti. Otterrete una salsa.
Tagliate la scarola cotta in 4 parti e adagiatele nei piatti. Sistematevi sopra le seppie arrostite, quindi le foglie di scarola crude. Completate il piatto con la gelatina di arancia e la salsa al nero.

DA RECUPERARE
Tutti i possibili scarti degli ingredienti sono stati utilizzati: le scorze dell'arancia sono nella gelatina; le foglie esterne e le coste più fibrose della scarola, bollite, completano l'insalata. Il nero delle seppie, miscelato con olio e fondo di cottura, serve per la preparazione della salsa di accompagnamento.

CECINA, VERDURE, GORGONZOLA E CASTAGNE

Cuoco Sauro Ricci
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 250 g Gorgonzola Dop
- 200 g aceto di vino rosso
- 150 g farina di ceci
- 150 g farina di lenticchie rosse
- 150 g castagne pelate e lessate
- 100 g vino rosso secco
- 6 mandarini cinesi
- 1 broccolo
- 1 cavolo romano
- 1 radicchio rosso tondo

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

zucchero
aneto – rosmarino
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mescolate con una frusta le farine con ½ litro di acqua, unendo 5 g di sale. Lasciate riposare il composto per 1 ora.
Sfogliate il radicchio.
Portate a bollore 1 litro di acqua con il vino rosso e l'aceto di vino rosso, 100 g di zucchero e 10 g di sale. Sbollentatevi le foglie di radicchio per 1 minuto, quindi tuffatele in acqua fredda.
Asciugate le foglie e conditele con un filo di olio.
Mondate il broccolo, tenendo da parte le foglie e i gambi, dividete le cimette a metà; mondate il cavolo romano, tenendo da parte gli scarti e tagliate le cimette a pezzetti. Cuoceteli per un paio di minuti in acqua bollente salata, quindi raffreddate sotto acqua corrente e conditeli con olio e sale.
Lavate i mandarini e divideteli in quarti, privateli dei semi e scottateli per 3 minuti in acqua bollente salata e zuccherata con 1 cucchiaio di zucchero. Scolateli e lasciateli raffreddare.
Scaldate una padella con un paio di cucchiai di olio e un rametto di rosmarino. Rosolatevi le castagne fino a doratura, regolando di sale.
Tritate gli aghi di un rametto di rosmarino e uniteli al composto della cecina, mescolando bene.
Scaldate una padella a fuoco vivo con 3 cucchiai di olio e cuocetevi 200 g di composto per circa 4 minuti; voltate il disco e proseguite la cottura per altri 2 minuti. Proseguite così fino a esaurire il composto: otterrete 3 dischi.
Distribuite sulle cecine il radicchio, le cimette di cavolo romano e di broccolo, il gorgonzola a piccole cucchiaiate, le castagne e gli spicchi di mandarino cinese. Completate con ciuffetti di aneto e una macinata di pepe.

DA RECUPERARE
I fusti del cavolo romano, del broccolo e del radicchio, insieme con i gambi dell'aneto, possono servire per preparare un brodo vegetale: fateli cuocere in un paio di litri di acqua per 30 minuti. Potete poi utilizzare il brodo per un risotto alle verdure o per cuocervi una pasta da condire con broccoli e formaggio, broccoli e acciughe o broccoli e salsiccia.

CARPACCIO DI RAPE CON FRUTTI DI BOSCO

Cuoco Sauro Ricci
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

5 ravanelli con le foglie
2 rape bianche
1 vaschetta di lamponi
1 vaschetta di ribes rosso
1 vaschetta di mirtilli
1 cipollotto
Grana Padano Dop
olio extravergine di oliva
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop Extravecchio – sale

Pulite le rape, eliminando le estremità e la parte esterna più fibrosa. Tagliatele a fette molto sottili con una mandolina.
Affettate sottilmente anche i ravanelli, tuffando tutto via via in acqua ghiacciata.
Tagliate a rondelle il cipollotto.
Asciugate le fette di rapa e di ravanello e disponetele nei piatti alternandole; guarnite con i mirtilli tagliati a metà, il ribes rosso e i lamponi e le rondelle di cipollotto. Condite con poco olio e sale e completate con gocce di aceto balsamico e scaglie di grana.

DA RECUPERARE
Del ravanello sono buone anche le foglie: lavatele e cuocetele in padella con 3 cucchiai di olio di sesamo tostato per 2-3 minuti, condendole con un pizzico di sale e 1 cucchiaio di succo di zenzero fresco. Avrete un antipasto o un contorno insolito, dal sapore molto stimolante.

Executive chef del ristorante Joia di Milano, lavora con Pietro Leemann per nobilitare gli ingredienti vegetali. Laureato in Antropologia, crede che nel cibo si condensi molto più di ciò che chiamiamo cultura.

«Grazie a ciò che mangiamo, accogliamo le energie della Natura: cuochi e guaritori le bilanciano per il nostro benessere; ecco perché il cibo è un dono divino, e come tale va rispettato»

Insalata di scarola e seppie *pag. 76*
Risotto agli agrumi *pag. 81*

I profumi di mandarino e limone del Riesling ben si addicono alle ricette agrumate. Ci è piaciuto per succo e freschezza il **Julian 2017** di Lanz Matthias.
15 euro, lanz-wein.it

Cecina, verdure e castagne *pag. 76*

Stappate rossi leggiadri, come le Schiave del lago di Caldaro, che in stagione accompagnano le castagne. L'**Alte Reben 2019** di Rohregger è morbido e fruttato.
24 euro, rohregger.it

Carpaccio di rape *pag. 77*

Una bollicina fragrante e leggera, come il Prosecco Rosé, si abbina bene anche per il colore. L'**Extra Dry 2020** di Albino Armani è vivace e floreale.
11 euro, albinoarmani.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
169343
Albino Armani
Pag. 5

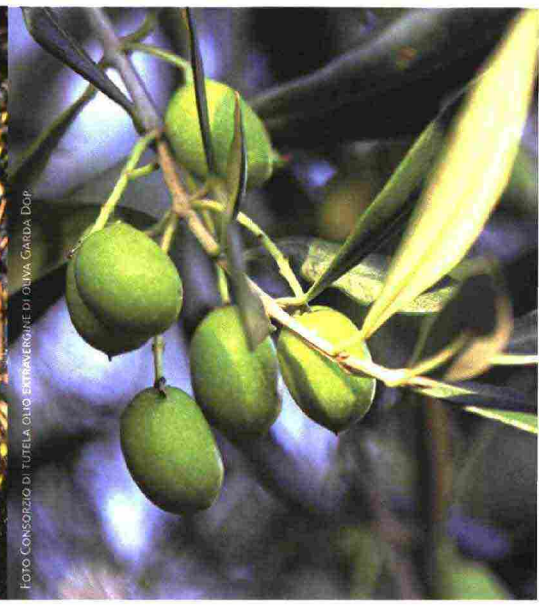


FOTO CONSORZIO DI TUTELA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GARDA DOP

Garda Dop, l'olio del lago

TRE REGIONI E QUATTRO PROVINCE, UNITE DA UNA PRODUZIONE SECOLARE SULLE DOLCI SPONDE LACUSTRI, DISEGNANO UNO STRAORDINARIO SCORCIO DI MEDITERRANEO NEL NORD ITALIA

a cura di Cristiana Cassé, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Veneto, Lombardia e Trentino: in ognuna delle tre regioni affacciate sul lago di Garda, la coltivazione dell'olivo è una caratteristica imprescindibile del paesaggio, della cultura, della gastronomia e dell'economia. Questo almeno dal Medioevo, quando, in seguito alla chiusura dei traffici commerciali con il Sud, i monaci dei più importanti monasteri capirono che potevano produrre l'olio per illuminare le chiese e officiare i riti ecclesiastici: l'uso alimentare era riservato a pochi, visto che 4-6 kg di olio gardesano valevano quanto un maiale molto grande. Non a caso nel 1200, a Verona, era attivo il *superstes oley*, un "sovrintendente" per controllare eventuali mistificazioni dell'oro del Garda: una sorta di denominazione ante litteram.

Anche per via di queste radici antiche, i confini amministrativi qui cedono il passo all'unicità di una zona dal microclima peculiare in cui, grazie all'azione mitigatrice del lago e alla protezione di Alpi e colline moreniche, prosperano colture mediterranee, dall'olivo ai limoni. L'intero perimetro del Garda e il suo entroterra sono infatti uniti in un'unica denominazione, attiva dal 1997: Garda Dop, con le tre sottozone Garda Bresciano, Garda Trentino e Garda Orientale (oltre alla provincia di Verona, comprende quella lombarda di Mantova): un territorio vocatissimo, ma non facile da lavorare (con i terrazzamenti di epoca rinascimentale), cosa che contribuisce a determinare un prezzo finale più alto della media italiana. Comune denominatore delle tre sponde è la presenza della Casaliva, cultivar locale che dona agli oli note erbacee e mandorlate. *segue* >

UN CONSORZIO PER 3 SPONDE

Nato nel 2004 con 37 soci, il Consorzio di Tutela Olio Garda Dop è guidato dalla produttrice Laura Turri e impegnato nella valorizzazione e tutela di un marchio pregiato, spesso oggetto di tentativi di imitazione. Oggi conta 460 soci tra olivicoltori, frantoiani e imbottigliatori e ha sede a Cavaion Veronese: qui, dall'oliveto comunale (caso unico), si ottiene un Garda Dop utilizzato come dono di rappresentanza e in occasione di degustazioni (www.oliogardadop.it).

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 6

pianeta extravergine
DA PROVARE E VALORIZZARE

IL MUSEO DI CISANO

A Cisano, frazione di Bardolino, sulla riva veronese del Garda, si può visitare il Museo dell'olio d'oliva adiacente al frantoio e punto vendita dell'oleificio Cisano, fondato negli anni Sessanta. Attivo dal 1988, espone strumenti e parti di frantoi antichi (dal 1700 al 1900), lampade a olio, oliere, caldaie e giare: attraverso una ricca collezione di reperti racconta la storia, le tecniche e le tradizioni della produzione olearia locale e non solo (www.museum.it).

Ad affiancarla ci sono spesso Leccino e Frantoio, oltre al Pendolino, presente soprattutto sul versante trentino. Di recente, inoltre, alcuni olivicoltori stanno recuperando antiche varietà autoctone come Favarol e Grignan (dalle note agrumate) e le ancora più rare Trepp e Fort.

Dolce ed elegante, il Garda Dop è ideale per condire la cucina di lago, dai carpacci di pesce al luccio con polenta fino alla carne salada trentina, ed è l'ingrediente fondamentale della Fogassa de Cavaion: un dolce casalingo valorizzato dalla Denominazione comunale d'origine di Cavaion Veronese, un borgo che ospita il Consorzio di Tutela. Grazie a moderne lavorazioni delle olive ancora verdi, oggi il Garda Dop sorprende anche con note balsamiche e una vivace armonia di amaro-piccante: in questo caso, è indicato su carpacci di carne, insalata di porcini, formaggi freschi.

FOGASSA DE CAVAION

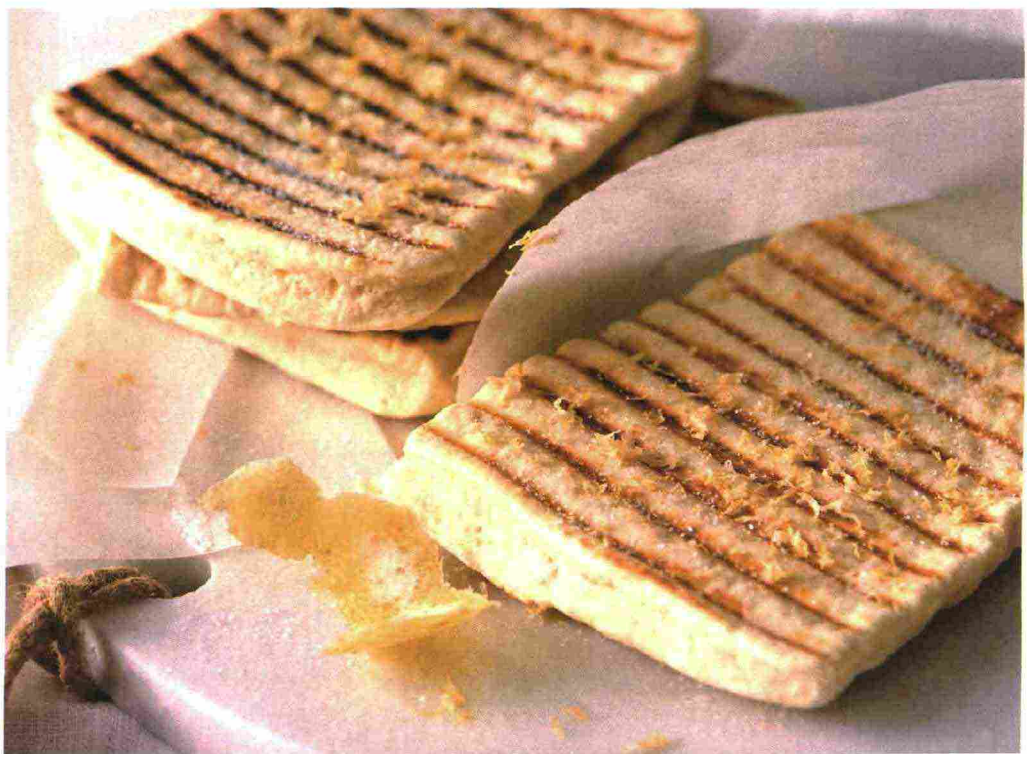
FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
10 MINUTI
COTTURA
10 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

250 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 1 dl di latte – 80 g di zucchero – 1 limone non trattato – 5 g di lievito per dolci – 0,5 dl di olio extravergine di oliva del Garda – sale

1 Riunite in una ciotola la farina setacciata con il lievito, la scorza grattugiata di 1/2 limone, l'olio, 60 g di zucchero, 1 pizzico di sale e il latte e lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. **2** Stendetelo sulla spianatoia leggermente infarinata fino a ottenere un rettangolo di 1/2 centimetro abbondante di spessore e tagliatelo in 4 rettangoli. **3** Cuoceteli su una griglia o una piastra scaldata a fiamma bassa per 10 minuti girando spesso le focacce. Servitele tiepide cosparse con lo zucchero e la scorza di limone rimasta grattugiata.

Scelti per la nostra ricetta

Lùs288 Garda Dop Trentino – Az. Agr. S. Lucia – Riva del Garda (TN) Alle pendici del monte Baldo, la famiglia Tonelli ha tre oliveti a differenti altitudini. Da quello di Nago (288 metri slm) ottiene questo extravergine monovarietale di Casaliva, fruttato medio dalle vivaci note verdi e balsamiche (bottiglia 250 ml, 20 euro).
Il Roccolo Garda Dop Bresciano – Il Roccolo – Polpenazze del Garda (BS) La famiglia Bertazzi coltiva uve e olive dagli anni '50. Le varietà Casaliva, Frantoio, Leccino e Pendolino danno vita a questo extravergine dal fruttato medio equilibrato con note di erbe, carciofo e mandorla (bottiglia 500 ml, 17 euro).
Olio Garda Dop Orientale – Albino Armani – Dolcè (VR) Sui colli del Garda veronese nasce questo eccellente extravergine dal olive Casaliva, Leccino, Favarola e Grignano. Complesso ed elegante, ha sentori di pomodoro verde, erba, carciofo, mela e mandorla con amaro e piccante in evidenza (bottiglia 500 ml, 21 euro).



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
169343
Albino Armani
Pag. 7

PADOVANEWS
IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE DI PADOVA

EXPORT. LA NORVEGIA PUNTA SUI VINI VERONESI. ULTIMO APPUNTAMENTO ON LINE DI COLDIRETTI VENETO CON I BUYER STRANIERI

POSTED BY: REDAZIONE WEB 28 OTTOBRE 2021

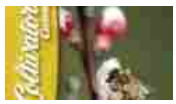
EXPORT. LA NORVEGIA PUNTA SUI VINI VERONESI. ULTIMO APPUNTAMENTO ON LINE DI COLDIRETTI VENETO CON I BUYER STRANIERI

VINO. LA NORVEGIA PUNTA SULLE GRANDI DENOMINAZIONI DI VERONA

ULTIMO APPUNTAMENTO ON LINE DI COLDIRETTI VENETO CON I BUYER STRANIERI

27 Ottobre 2021 – La Norvegia punta sui vini veronesi. L'ultimo dei quattro appuntamenti online organizzati da Coldiretti Veneto con i buyer stranieri ha visto coinvolti dieci operatori norvegesi (importatori, ma anche blogger e giornalisti del settore) che hanno degustato in diretta nove vini presentati dalle aziende veronesi. Il webinar, organizzato grazie ai finanziamenti UE OCM Vino Promozione Paesi terzi, si è aperto con la degustazione di due vini bianchi, il Soave e il Lugana, rispettivamente di Tenuta Grimani e Le Morette. Il viaggio è poi continuato con il Bardolino di Bronzo Vinicio e il Valdadige di Albino Armani. A seguire due Valpolicella Ripasso a confronto, quelli di Villa Crine e Corte Merci. Per finire, tre Amarone della Valpolicella di Vini Gamba, Falezze e Aldrighetti. Le novità che questo territorio sta esprimendo – dice Coldiretti Veneto – sono state direttamente spiegate dalla voce dei produttori e presentate ad operatori specializzati selezionati dalla Camera di Commercio Italiana per la Svezia.Sostenibilità, territorialità e biodiversità sono i temi trattati, di sicuro interesse per il mercato nord-europeo. L'incontro è stato moderato da Alessandro Torcoli di Civiltà del Bere, che ha aggiunto alle introduzioni aziendali alcune note degustative, oltre a valorizzare le scelte fatte dalle nuove generazioni di vitivinicoltori.

28 OTTOBRE 2021
EXPORT. LA NORVEGIA PUNTA SUI VINI VERONESI. ULTIMO APPUNTAMENTO ON LINE DI COLDIRETTI VENETO CON I BUYER STRANIERI

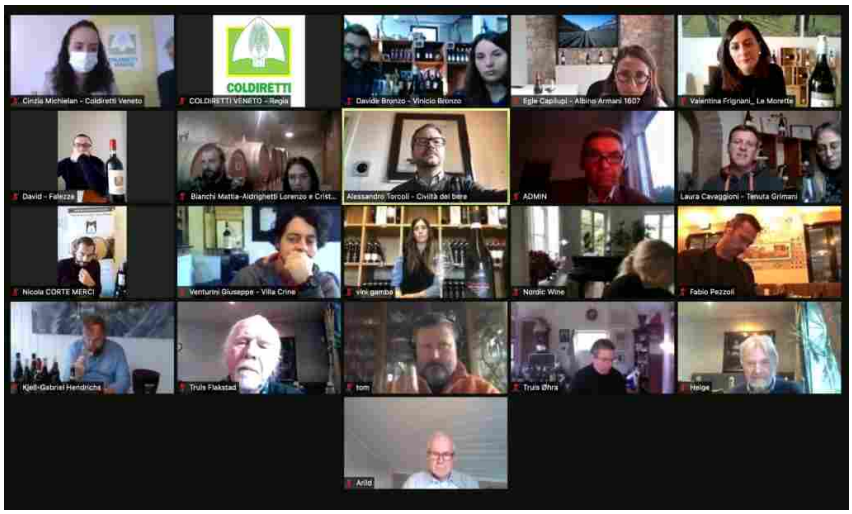


28 OTTOBRE 2021
PREZZI: COLDIRETTI, TAVOLO DI FILIERA PER IL RISO MADE IN ITALY. SULLA PRODUZIONE VENETA IL PESO DELL'AUMENTO DEI COSTI DI CARBURANTI E MEZZI TECNICI

28 OTTOBRE 2021
CDM: COLDIRETTI, BENE BONUS 80% IN PNRR PER AGRITURISMO IN CAMPAGNA E' BOOM DI PRESENZE.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



(Coldiretti Padova)

Please follow and like us: Follow Share Tweet Save

Vedi anche:

I GRANDI ROSSI VENETI PUNTANO AL REGNO UNITO...

VITICOLTORI VENETI ESPLORANO IL MERCATO SVIZZERO...

VITIVINICOLO. PROMOZIONE CONTINUA PER SOSTENERE LE...

BANDI OCM VINO IMPORTANTI PER IL RILANCIO

28 OTTOBRE 2021

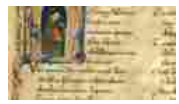
CDM: COLDIRETTI, BENE BONUS 80% IN PNRR PER AGRITURISMO. NELLA CAMPAGNA VENETA E' BOOM DI PRESENZE PER 1500 AZIENDE. PRANDINI: SETTORE STRATEGICO, ACCOLTE LE NOSTRE RICHIESTE

28 OTTOBRE 2021

Novembre PataVino 2021

28 OTTOBRE 2021

Dies academicus dell'Issr di Padova: un contributo al sinodo diocesano



28 OTTOBRE 2021

Gli Istituti teologici di Treviso ripartono con Dante

Ottieni una rendita dalle tue crypto con Bitsgap.

28 OTTOBRE 2021

A ottobre sale la fiducia delle imprese ma cala per i consumatori

28 OTTOBRE 2021

Lavoro, in attesa di rinnovo contratto 6,5 milioni dipendenti

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'informazione indipendente
AgenParl

Agenparl Italia | Agroalimentare | Comunicati Stampa | Facebook | Social Network | Twitter | Regioni | Veneto

EXPORT. LA NORVEGIA PUNTA SUI VINI VERONESI. ULTIMO APPUNTAMENTO ON LINE DI COLDIRETTI VENETO CON I BUYER STRANIERI

By **Redazione** - 27 Ottobre 2021 1 0

Share

Search

- Advertisement -

Ricevi le nostre notifiche!

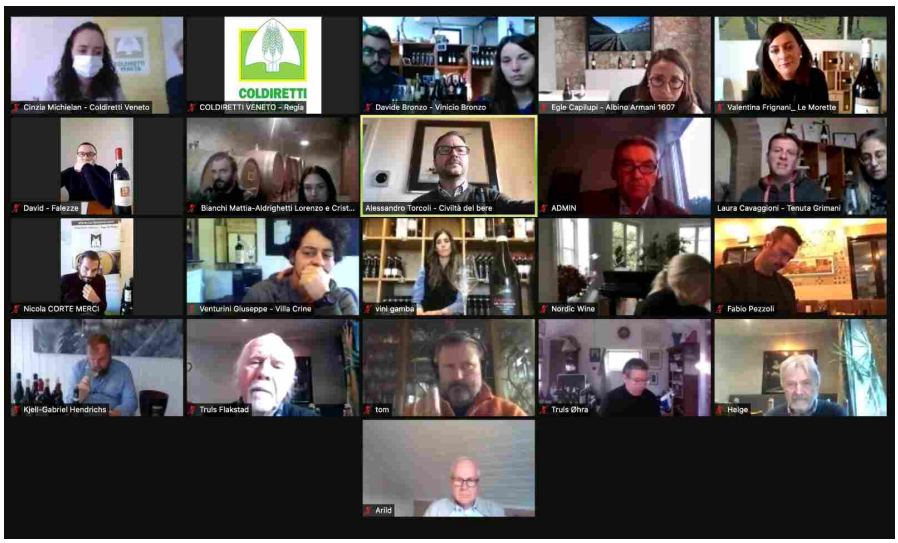
Clicca qui per ricevere le nostre notifiche!

(AGENPARL) – mer 27 ottobre 2021 > VINO. LA NORVEGIA PUNTA SULLE Grandi denominazioni di Verona
> ULTIMO APPUNTAMENTO ON LINE DI COLDIRETTI VENETO CON I BUYER STRANIERI
> 27 Ottobre 2021 – La Norvegia punta sui vini veronesi. L'ultimo dei quattro appuntamenti online organizzati da Coldiretti Veneto con i buyer stranieri ha visto coinvolti dieci operatori norvegesi (importatori, ma anche blogger e giornalisti del settore) che hanno degustato in diretta nove vini presentati dalle aziende veronesi.Il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

webinar, organizzato grazie ai finanziamenti UE OCM Vino Promozione Paesi terzi, si è aperto con la degustazione di due vini bianchi, il Soave e il Lugana, rispettivamente di Tenuta Grimani e Le Morette. Il viaggio è poi continuato con il Bardolino di Bronzo Vinicio e il Valdadige di Albino Armani. A seguire due Valpolicella Ripasso a confronto, quelli di Villa Crine e Corte Merci. Per finire, tre Amarone della Valpolicella di Vini Gamba, Falezze e Aldrighetti. Le novità che questo territorio sta esprimendo – dice Coldiretti Veneto – sono state direttamente spiegate dalla voce dei produttori e presentate ad operatori specializzati selezionati dalla Camera di Commercio Italiana per la Svezia. Sostenibilità, territorialità e biodiversità sono i temi trattati, di sicuro interesse per il mercato nord-europeo. L'incontro è stato moderato da Alessandro Torcoli di Civiltà del Bere, che ha aggiunto alle introduzioni aziendali alcune note degustative, oltre a valorizzare le scelte fatte dalle nuove generazioni di vitivinicoltori.



Listen to this

Previous article
4 novembre giornata di studio e concerto Dante nei media

Next article
Ontario Expands Career Growth Opportunities for PSWs and Nurses in Long-Term Care

Redazione

RELATED ARTICLES MORE FROM AUTHOR

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ontario Expands Career Growth Opportunities for PSWs and Nurses in Long-Term Care

4 novembre giornata di studio e concerto Dante nei media

comunicato e foto incontro comitato torretta

LEAVE A REPLY

Comment:

Name:*

Email:*

Website:

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Post Comment

EDITOR PICKS

Ontario Expands Career Growth Opportunities for PSWs and Nurses in Long-Term Care
27 Ottobre 2021

EXPORT. LA NORVEGIA PUNTA SUI VINI VERONESI. ULTIMO APPUNTAMENTO ON LINE DI COLDIRETTI VENETO CON I BUYER STRANIERI
27 Ottobre 2021

4 novembre giornata di studio e concerto Dante nei media
27 Ottobre 2021

POPULAR POSTS

Ontario Expands Career Growth Opportunities for PSWs and Nurses in Long-Term Care
27 Ottobre 2021

EXPORT. LA NORVEGIA PUNTA SUI VINI VERONESI. ULTIMO APPUNTAMENTO ON LINE DI COLDIRETTI VENETO CON I BUYER STRANIERI
27 Ottobre 2021

4 novembre giornata di studio e concerto Dante nei media
27 Ottobre 2021

POPULAR CATEGORY

Social Network	31490
Agenparl Italia	28566
Comunicati Stampa	22681
Politica Interna	18116
Twitter	15773
Facebook	11583
Calabria	9338
Top News	9061

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il Foja Tonda di Albino Armani, un vino "reliquia" che sposa la rusticità con l'eleganza

di Giuseppe Casagrande
Ott. 25, 2021

Coltivato da tempo immemorabile nei vigneti centenari della Valle dell'Adige, nel cuore della Terra dei Forti, al confine tra le province di Trento e Verona (Ala, Avio, Dolcè) lo storico vitigno è tornato in auge grazie all'appassionato lavoro di ricerca e miglioramento genetico. E le bottiglie vanno a ruba

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Quattrocento anni di storia e di passione per il vino, nel vigneto e in cantina. Ecco il biglietto di presentazione dell'Azienda agricola Armani. La data da cui prendere le mosse è il 7 dicembre del 1607 come attestano alcuni documenti notarili dell'epoca che parlano della famiglia Armani storici viticoltori nella Valle dell'Adige. Oggi, rifacendosi alle origini millenarie di un luogo e dei suoi vini, quella storia trova nuovo slancio nella ricerca sugli antichi vitigni autoctoni che Albino Armani sta portando avanti con entusiasmo sotto il segno del rispetto del territorio e delle persone che lo vivono.

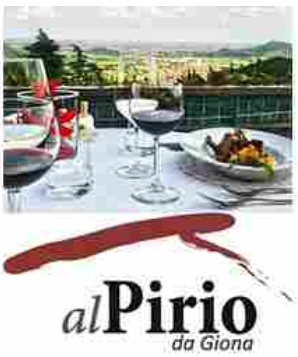
"Crediamo che la ricerca sia il processo necessario per salvaguardare questi luoghi e per tramandare ai posteri questo prezioso patrimonio" sostiene Albino Armani. E aggiunge: "Oggi lavoriamo immaginando un futuro più sostenibile, dove la qualità del prodotto sia la conseguenza naturale di saperi antichi, il tutto coniugato con la responsabilità. Perché la tradizione, da sola, non basta". Parole sante che ben si conciliano con il progetto che dagli anni Ottanta del secolo scorso vede Albino Armani impegnato nella riscoperta e valorizzazione di un vitigno (Foja Tonda o Casetta) dal cuore antico coltivato nella Valle dell'Adige tra le province di Trento e Verona, nel cuore della Terra dei Forti, là dove ancor oggi troviamo i cippi che segnavano il confine tra l'Impero Asburgico e la Serenissima Repubblica di Venezia: l'Aquila bicipite da un lato e il Leone di San Marco dall'altro. Questa varietà un tempo era conosciuta con il nome di uva "Maranela", probabilmente dal nome di una famiglia di Marani di Ala che l'avrebbe trovata a ridosso di una valletta

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

diventata famosa per il santuario di San Valentino. In loco (ecco l'importanza storica del genius loci) questo antico vitigno era denominato "Foja Tonda" per distinguerlo da un altro vitigno autoctono diffuso in valle, l'Enantio o "Foja Zicolada". Entrambe le varietà erano anche chiamate "Ambrusche" (vi dice qualcosa il Lambrusco?), termine che identifica le piante selvatiche (la vitis vinifera silvestris) originarie delle morene glaciali, nate da incroci spontanei.

Progressivamente abbandonata in favore di varietà più produttive, la "Foja



169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tonda" probabilmente sarebbe stata condannata all'estinzione se due appassionati produttori della zona, Albino Armani e Tiziano Tomasi, non avessero intrapreso, in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, un lavoro di ricerca, recupero e selezione clonale di questo antico vitigno, figlio di un patrimonio storico di inestimabile valore. Dopo questo studio nei vigneti centenari di Ala, Avio e Dolcè sono state individuate le gemme da salvare. Nel 2007 sono stati raccolti 193 biotipi di Foja Tonda e ne sono stati selezionati 67. Negli anni successivi quelli esenti da virus sono stati messi a dimora nei vigneti sperimentali di San Michele all'Adige e Dolcè.

Nel contempo il progetto ha consentito di recuperare e riportare alla luce molti altri vitigni autoctoni coltivati ai tempi dell'Impero, interpreti fedeli della biodiversità storica del Trentino: il Lagarino Bianco, la Pavana, la Turca, la Paolina, la Peverella, la Verdealbara, la Negrara, la Rossara, la Franconia, il Groppello di Revò, il San Lorenzo, la Portoghese, la mitica Nera dei Baisi, solo

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

per citarne alcuni. Antiche varietà che Gianpaolo Girardi, l'Indiana Jones della viticoltura trentina, ha poi valorizzato con il marchio "Vini dell'Angelo" incoraggiando una ventina di cantine ad aderire al progetto. Albino Armani, impegnato nel miglioramento genetico di questa antica varietà, è stato uno dei primi a crederci al punto che il suo "Foja Tonda" oggi è considerato il vitigno simbolo dell'azienda e fa parte della “Conservatoria”, una collezione di vecchie varietà autoctone custodite gelosamente a testimonianza della passione che lega gli Armani al territorio della Valdadige. Attualmente il vigneto, ubicato a fianco della cantina di Dolcè, racconta la storia di tredici "vitigni reliquia" che storicamente appartenevano al patrimonio ampelografico della Vallagarina e della Vallata dell'Adige.

Nei giorni scorsi proprio il "Foja Tonda" è stato protagonista nel salotto della cantina Armani di una "verticale" di diverse annate, una degustazione quanto mai stimolante al termine della quale ho avuto la conferma che le impressioni che avevo formulato molti anni fa su questo vitigno non erano peregrine.

Il "Foja Tonda" si conferma vieppiù un vino di grande potenza espressiva e di spiccata personalità. Un vino che rispecchia fedelmente il territorio da cui proviene, che incanta e incuriosisce per le sue origini ancestrali e selvatiche, per le piacevoli note di prugna secca, marasca, cannella e tabacco con sentori pronunciati di sottobosco e muschio. Sensazioni che evidenziano nel bicchiere l'"elegante rusticità" di questo vino ancestrale come ebbe modo di sottolineare Luigi Veronelli 30 anni fa durante un suo viaggio in Valdadige. La notevole struttura e gli anni di affinamento in bottiglia consentono al "Foja Tonda" di non temere il tempo, anzi ne esaltano la complessità e il fascino.

Ecco quanto ho riportato nelle mie note di degustazione. Annata 2017: colore brillante, tannini pronunciati, ma già eleganti, buona acidità e freschezza. Annata 2014: colore intenso con approccio iniziale problematico, ma che poi ritrova in bocca morbidezza ed eleganza. Annata 2010: colore carico, profumi eterei, naso elegantissimo, un balsamo in bocca con un finale esplosivo di tabacco e spezie. Chapeau. Annata 2003: colore nero intenso che rasenta le

VALDOBBIADENE
BISOL
1542

LA MINCANA

ALTHEA
DAL CUORE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE
AGRITURISMO E RELAIS
Agriturismo Althea Tel. +39 0438 560511
Relais Althea Tel. +39 0438 1740022
www.agriturismoalthea.it

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

tenebre, profumi muschiati, integro in bocca anche se nel finale ci ricorda l'età che avanza implacabile, ma non per questo lo rende meno intrigante.

Io l'ho definito il "bel tenebroso", definizione che a parer mio si attaglia alla perfezione all'autore di questi vini reliquia: Albino Armani. In chiusura direttamente dalla vasca un assaggio dell'annata 2021 con il mosto ancora in fermentazione otto giorni dopo la vendemmia. L'impressione? Prevedo un futuro luminoso per questa annata. Una grande, anzi grandissima annata. Ne sentiremo parlare a lungo. Per ora in alto i calici. Prosit.

Scritto da *Giuseppe Casagrande*

Articolo Precedente *Torna alla Lista*

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Speciale Vinitaly. Albino Armani: "Emozionante essere di nuovo qui"

Verona Economia | 51224 | 42 minuti fa

Direi che è assolutamente un successo, per come la vedo io personalmente come azienda, per come la vedo anche come Consorzio delle Venezie. Per me è emozionante rivedere tutte queste persone, rivederle qui a Verona. Le aziende veronesi ... ...

Leggi la notizia

Persone: albino armani matteo scolari
Organizzazioni: armani
Prodotti: vino inflazione
Luoghi: germania stati uniti
Tags: speciale vinitaly format

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU

Facebook Twitter Google+ Invia RSS

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

Scopri di più

ALTRE FONTI (12)

Tutte le strade del vino portano a Verona

... - Ca' del Moro Wine Retreat per la ricettività, - Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani per l'Architettura e il paesaggio e - **Albino Armani** Viticoltori dal 1607 per le politiche sostenibili nell'...

Verona Economia - 18-10-2021

Persone: roberta garibaldi wine retreat
Organizzazioni: great wine capitals comitato esecutivo
Prodotti: vino turismo
Luoghi: verona italia
Tags: vincitori sapori

I 60 anni del Pinot Grigio, il bianco che stup l'America

Il Nordest anche diventato l'area del consorzio interregionale del Pinot Grigio o Delle Venezia, nato nel 2017 con sede a Verona e oggi presieduto da **Albino Armani**. Al consorzio non ha aderito Santa ...

Corriere del Veneto - 15-10-2021

Persone: conte tony terlato
Organizzazioni: istituto europeo del design armani
Prodotti: vino vini
Luoghi: stati uniti santa margherita
Tags: pinot grigio 60 anni

A Sequals l'arte incontro il vino con 'Un calice a teatro'

Saranno degustati i vini delle aziende vitivinicole Tenuta Fernanda Cappello, **Albino Armani** e La Ghiaia. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme ...

IlFriuli.it - 8-9-2021

Persone: fernanda cappello luigino zucco
Organizzazioni: el tendon città del vino
Prodotti: vino vini
Luoghi: sequals friuli venezia giulia
Tags: un calice teatro

A palazzo Fedrigotti un viaggio enogastronomico alla scoperta dei sapori della Vallagarina

In abbinamento, a scelta libera dei partecipanti, una selezione di vini e distillati di **Albino Armani** Viticoltori dal 1607, Antica Erboristeria Dott. Cappelletti, Azienda Agricola Balter, Azienda ...

Vita Trentina - 7-9-2021

Persone: sergio valentini
Organizzazioni: vallagarina la vigna eccellente
Prodotti: vino green pass
Luoghi: isera trentino
Tags: sapori palazzo fedrigotti

Elezioni a Napoli, 7 candidati a sindaco e 33 liste: tutti i nomi

CITTA'

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Catanzaro	Potenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

Altre città

FOTO

Speciale Vinitaly. Albino Armani: "Emozionante essere di nuovo qui"
Verona Economia - 4-7-2021

1 di 1

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

... Annapaola Orsini; Antonietta Ottaviano; Marcello Parlato; Angelo Puggillo; Silvia Romano; **Albino** ... Claudia Costa; Amleto Alfinito; Giovanni Amodeo detto Gianfranco: Rosario Andreozzi; Gennaro **Armani**; ...

InterNapoli - 6-9-2021

Persone: annarita starita raffaele cretella
Organizzazioni: m5s centrodestra
Prodotti: green pass vaccini
Luoghi: napoli italia
Tags: capolista elezioni

Convention annuale prevendemmiale dell'Assoenologi Fvg

... assieme al presidente nazionale della categoria Rodolfo Rizzi , a Stefano Zanette, Presidente DOC Prosecco, **Albino Armani** Presidente DOC Delle Venezie, Riccardo Cotarella, Presidente Assoenologi, e ...

IlFriuli.it - 26-8-2021

Persone: assoenologi fvg stefano zanette
Luoghi: friuli venezia giulia
Tags: convention annuale produzione vitivinicola

Decanter World Wine Awards 2021: Platino per il Taurasi di Terre di Petrara

...m" - La Mattonara 2008 MEDAGLIA D'ORO (146) Abbazia di Novacella - Praepositus Sylvaner 2019 Achille Viglione - Durè 2014 **Albino Armani** - Cuslanus 2015 Alessio Dorigo - Ronc di Juri Friulano 2019 ...

Avellino Today - 16-7-2021

Persone: la togata juri friulano
Organizzazioni: kaltern toblino
Prodotti: brunello di montalcino vini
Luoghi: petrara valpolicella
Tags: cantina decanter world wine awards

Vitivinicolo, in ripresa il vino veronese

Albino Armani , presidente del Consorzio di Tutela della Doc delle Venezie ha evidenziato un buon andamento della denominazione evidenziando: "Lo scorso 3 giugno abbiamo fatto lo sblocco dello ...

Verona Economia - 15-7-2021

Persone: giancarlo vettorello franca castellani
Organizzazioni: coldiretti consorzio di tutela bardolino
Prodotti: vino vini
Luoghi: verona custoza
Tags: vino veronese produzione

1 2 Successive

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7

italiaonline
il nostro network

LIBERO PAGINE BIANCHE PAGINE GIALLE SUPEREVA TUTTOCITTÀ VIRGILIO

Italiaonline.it Fusione Note legali Privacy Cookie Policy Aiuto Segnala Abuso

© ITALIAONLINE 2021 - P. IVA 03970540963

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

italiaonline LIBERO VIRGILIO PAGINEGIALLE PGCASA PAGINEBIANCHE PAGINEBIANCHE SALUTE TUTTOCITTÀ DILEI SIVIAGGIA MENU

Verona
SCOPRI ALTRE CITTÀ

Cerca in città CERCA
ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA IN ITALIA

METEO OGGI 5°

HOME AZIENDE NOTIZIE EVENTI CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA

ULTIMA ORA ECONOMIA CRONACA POLITICA SPETTACOLO SPORT TECNOLOGIA RASSEGNA STAMPA

Speciale Vinitaly. Albino Armani: "Emozionante essere di nuovo qui"

Condividi Invia

Signor Armani un format nuovo per Veronafiere. Quali sono le sue prime impressioni? Ma io sono stato entusiasta fin dall'inizio già dall'anno scorso quando se ne parlava un po' sottovoce; ho...

Leggi tutta la notizia

Verona Economia | 19-10-2021 12:15

Categoria: ECONOMIA

ARTICOLI CORRELATI

Speciale Vinitaly. Andrea Lonardi: "La wine industry è tornata a rivedersi e a stare insieme"
Verona Economia | 19-10-2021 11:46

Inaugurato Vinitaly Special Edition, settore guarda al post - pandemia
Padova News | 17-10-2021 21:18

Il vino italiano nel mondo occupa la fascia medio - bassa; il nuovo lusso democratico è il prosecco
Verona Economia | 19-10-2021 11:15

Altre notizie

Notizie più lette

1. **Verona, prima della somministrazione del vaccino ruba il certificato e scappa dal bagno**
   TGCom24 | 19-10-2021 12:25
2. **Miglior pizzeria della provincia di Verona, arriva il tagliando da 20 punti**
   L'Arena | 19-10-2021 12:21
3. **Corre il mercato immobiliare: Verona +46,6%**
   Verona Economia | 19-10-2021 12:16
4. **Speciale Vinitaly. Albino Armani: "Emozionante essere di nuovo qui"**
   Verona Economia | 19-10-2021 12:15
5. **Sulle statue veronesi spuntano bizzarri (e un po' sinistri) caschi. Per ora nessuna "rivendicazione"**
   L'Arena | 19-10-2021 12:01

Temi caldi del momento

foto video inviaci su whatsapp incidente controlli lavoro donne polizia locale arrestato salone internazionale vino vigili del fuoco

Cosa ti serve?
Info e numeri utili in città

Verona

FARMACIE DI TURNO
oggi 19 Ottobre
Inserisci Indirizzo
TROVA

Week-end romantico: ecco i migliori alberghi

La cultura e lo spettacolo della tua città fanno notizia

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

#toglieretoglieretogliere

IMPRESE | 19 ottobre 2021

Speciale Vinitaly. Albino Armani: «Emozionante essere di nuovo qui»

Il titolare della cantina omonima e attuale presidente del Consorzio DOC delle Venezie si dice emozionato per un format che ha personalmente caldeggiato alla vigilia e aggiunge: «Le aziende veronesi devono, secondo me, essere presenti».

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Signor Armani un format nuovo per Veronafiere. Quali sono le sue prime impressioni?

Ma io sono stato entusiasta fin dall'inizio già dall'anno scorso quando se ne parlava un po' sottovoce; ho caldeggiato tantissimo la partenza di questo Vinitaly nuovo e innovativo, come formula, per far sì che ci fosse un avviamento a una nuova stagione anche fatto per step, per gradini. Direi che è assolutamente un successo, per come la vedo io personalmente come azienda, per come la vedo anche come Consorzio delle Venezie. Per me è emozionante rivedere tutte queste persone, rivederle qui a Verona. Le aziende veronesi devono, secondo me, essere presenti. La nostra fiera, la mia fiera per me è importante tanto quanto il mio vino quindi sono a casa, gioco una partita a casa. Dobbiamo portarla a gol sicuramente. Noi ce l'abbiamo messa tutta, ce l'abbiamo messa tutta come aziende, come consorzio. Mi piace dire che ci abbiamo visto giusto, andava fatto e andava fatto in questo modo.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Immaginiamo che sia come azienda ma soprattutto anche come Consorzio abbia uno sguardo molto ampio sul momento che sta attraversando il settore. Che tipo di momento è questo per il vino, per il Pinot, ma in generale per l'indotto?

In questo momento, finita la vendemmia, siamo tutti quanti ancora carichi dal mosto, dall'uva, quindi l'ottimismo si spreca. Vedremo poi questi aumenti di prezzi, non solamente delle uve, che è giusto siano venuti, ma anche dei secchi, dei trasporti... Tutto quello che forma il prezzo della bottiglia, come andrà ad impattare nella primavera-estate: questo è ancora un punto di domanda obiettivamente. Che ci fosse e che fosse doverosa una presa di beneficio dopo anni di lavoro a marginalità zero, o addirittura marginalità negative, ci stava. Io spero che questa inflazione positiva, chiamiamola così, si trasformi in qualcosa di stabile. Oggi secondo me ancora onestamente presto per capire se questi risultati, se questa partenza così euforica, si trasformi poi in qualcosa di strutturale. Onestamente, vedendo quello che sta succedendo qui adesso, sono molto più ottimista di qualche settimana, fa ho visto anche i nostri importatori dalla Russia, dagli Stati Uniti, dalla Germania, accettare quasi di buon grado questo aumento dei prezzi.

E infine, parlando di vendemmia, sembra che la qualità di questa vendemmia 2021 sia eccellente.

Il nostro Paese, secondo il mio parere, ha avuto un asset fantastico. Se guardiamo alla situazione generale europea, o anche statunitense, vediamo dei problemi: la siccità e le grandinate, il freddo e i problemi degli incendi in California. Cioè dobbiamo essere coscienti che l'Italia ha prodotto bene ha prodotto meno, però ha prodotto molto bene, quindi orgoglio schiena dritta e capacità di rispondere al momento. Abbiamo un asso nella manica fantastico, giochiamo bene come promozione a livello internazionale e vinceremo sicuramente.

Matteo Scolari

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

amia · CONFINDUSTRIA Verona · Sacro Cuore Don Calabria · SARMAR · APINDUSTRIA confimiverona · Brescia Verona Garda Aeroporti · ITALIAN EXHIBITION GROUP · CATTOLICA ASSICURAZIONI · Consorzio Zai · agsm · Confartigianato Impresa VERONA · VERONAFIERE · Città di VERONA.it · Veronesi nel Mondo · Acque Veronesi

La Cronaca di Verona

Enoturismo veronese, i magnifici 7

Le cantine vinicole e i frantoi al centro si storie e sapori assolutamente da non perdere

Di **Cronaca di Verona** - 18 Ottobre 2021

Le cantine vinicole e i frantoi della provincia di Verona sono al centro di esperienze, storie e sapori assolutamente da non perdere. Un mondo suggestivo, che la Camera di Commercio ha presentato in diretta social e in presenza premiando i vincitori del concorso Best of Wine Tourism, 14 cantine, 7 per l'edizione 2020 e 7 per la 2021.

I magnifici sette di Best of Wine Tourism 2020 sono Di Vinum per i servizi per l'enoturismo, Massimago Wine Relais per le esperienze innovative nell'enoturismo, Ca' Rugate per l'arte e cultura, F.lli Fraccaroli – Sapori in Cantina per la ristorazione, Ca' del Moro Wine Retreat per la ricettività, Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani per l'Architettura e il paesaggio e Albino Armani Viticoltori dal 1607 per le politiche sostenibili nell'enoturismo, vincitore del Best of Wine Tourism International Award.

I vincitori del 2021 sono: Wine Ticket Experience per i servizi per l'enoturismo, Rocca Sveva per le esperienze innovative nell'enoturismo, Cantina Albino Piona per l'arte e cultura, Osteria Preella per la ristorazione, Corte San Mattia per la ricettività, Zymè per l'Architettura e il paesaggio e Le Morette per le politiche sostenibili nell'enoturismo. Il vincitore del Best of Wine Tourism International Award sarà decretato tra qualche settimana.

"Si tratta di un progetto di promozione internazionale del turismo del vino – ha spiegato Giuseppe Riello Presidente della Camera di Commercio – che ha

VERONA
Cielo Sereno
17.4 °C
19.4 °
15.6 °
55 % 1kmh 0 %

LUN	MAR	MER	GIO	VEN
16°	19°	19°	17°	17°

Archivio Articoli
Seleziona il mese

Archivio giornali
Seleziona il mese

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

coinvolto 90 realtà enoturistiche veronesi.''.
La cerimonia è stata intervallata da interventi sull'enoturismo di Roberta Garibaldi, una dei massimi esperti di turismo in Italia, recentemente nominata ai vertici dell'Enit, l'Agenzia Nazionale del Turismo.
"Un importante momento di confronto internazionale'' – ha spiegato Paolo Arena, componente del Comitato Esecutivo di Great Wine Capitals è la Conferenza Annuale che si svolge ogni anno in una capitale diversa e che quest'anno si terrà, nuovamente in presenza, a Magonza.
Le capitali del vino nel mondo sono Adelaide (South Australia); Bilbao, Rioja (Spagna); Bordeaux (Francia); Cape Town (Sudafrica); Losanna (Svizzera) Mainz (Germania); Mendoza (Argentina); Porto (Portogallo); San Francisco, Napa Valley (USA); Valparaìso, Casablanca Valley (Cile) e Verona (Italia).

Articolo precedente

BENINI E FERRARI, MESSAGGI A ZELGER: "CATTIVO ESEMPIO"

Prossimo articolo

PREOCCUPANO I COSTI DI PRODUZIONE

ARTICOLI CORRELATI

Bassa

La stazione avrà presto un nuovo look

La Cronaca di Verona

Aumento di bollette e carburante

La Cronaca di Verona

Forus Italia si aggiudica l'asta per la gestione degli impianti

© Le Cronache Srl - Sede legale Viale Spolverini 2/A 37131, redazione Via Frattini 12/C 37121 Verona - Partita Iva 04617280237 - Telefono 045 9612761 - PEC: lecronachesrl@legalmail.it Redazione: redazione@tvverona.com - Direttore responsabile: Raffaele Tomelleri Amministrazione: infolecronache@gmail.com

WP Twitter Auto Publish Powered By : XYZScripts.com

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Cronaca di Verona e del Veneto

Quotidiano

Data 18-10-2021
Pagina 4
Foglio 1

LA CAMERA DI COMMERCIO E I VINCITORI DEL CONCORSO BEST WINE TOURISM

Enoturismo veronese, i magnifici 7

Le cantine vinicole e i frantoi al centro si storie e sapori assolutamente da non perdere

I rappresntanti delle 14 cantine vincitrici. Sotto, Giuseppe Riello e Roberta Garibaldi

Le cantine vinicole e i frantoi della provincia di Verona sono al centro di esperienze, storie e sapori assolutamente da non perdere. Un mondo suggestivo, che la Camera di Commercio ha presentato in diretta social e in presenza premiando i vincitori del concorso Best of Wine Tourism, 14 cantine, 7 per l'edizione 2020 e 7 per la 2021.

I magnifici sette di Best of Wine Tourism 2020 sono **Di Vinum** per i servizi per l'enoturismo, **Massimago Wine Relais** per le esperienze innovative nell'enoturismo, **Ca' Rugate** per l'arte e cultura, **F.lli Fraccaroli** – Sapori in Cantina per la ristorazione, **Ca' del Moro** Wine Retreat per la ricettività, Tenuta Santa Maria di **Gaetano Bertani** per l'Architettura e il paesaggio e

Albino Armani Viticoltori dal 1607 per le politiche sostenibili nell'enoturismo, vincitore del Best of Wine Tourism International Award.

I vincitori del 2021 sono: **Wine Ticket Experience** per i servizi per l'enoturismo, **Rocca Sveva** per le esperienze innovative nell'enoturismo, **Cantina Albino Piona** per l'arte e cultura, **Osteria Preella** per la ristorazione, **Corte San Mattia** per la ricettività, **Zymè** per l'Architettura e il paesaggio e **Le Morette** per le politiche sostenibili nell'enoturismo. Il vincitore del Best of Wine Tourism International Award sarà decretato tra qualche settimana.

"Si tratta di un progetto di promozione internazionale del turismo del vino – ha spiegato Giuseppe Riello Presidente della Camera di Commercio - che ha coinvolto 90 realtà enoturistiche veronesi.".

La cerimonia è stata intervallata da interventi sull'enoturismo di Roberta Garibaldi, una dei massimi esperti di turismo in Italia, recentemente nominata ai vertici dell'Enit, l'Agenzia Nazionale del Turismo.

"Un importante momento di confronto internazionale" – ha spiegato Paolo Arena, componente del Comitato Esecutivo di Great Wine Capitals è la Conferenza Annuale che si svolge ogni anno in una capitale diversa e che quest'anno si terrà, nuovamente in presenza, a Magonza.

Le capitali del vino nel mondo sono Adelaide (South Australia); Bilbao, Rioja (Spagna); Bordeaux (Francia); Cape Town (Sudafrica); Losanna (Svizzera) Mainz (Germania); Mendoza (Argentina); Porto (Portogallo); San Francisco, Napa Valley (USA); Valparaìso, Casablanca Valley (Cile) e Verona (Italia).

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

REGIONE DEL VENETO

ECONOMIA | 18 ottobre 2021

Tutte le strade del vino portano a Verona

"Best of Wine Tourism", il concorso della Camera di Commercio premia le migliori 14 cantine di Verona e provincia. Verona unica città italiana al Great Wine Capitals, il concorso mondiale del turismo del vino

Le cantine vinicole e i frantoi della provincia di Verona al centro di esperienze, storie e sapori.

Presentato dalla Camera di Commercio ha premiato in diretta social e in presenza i vincitori del concorso

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Best of Wine Tourism, 14 cantine, 7 per l'edizione 2020 e 7 per la 2021.

I sette di Best of Wine Tourism 2020 sono:

- Di Vinum per i servizi per l'enoturismo,

- Massimago Wine Relais per le esperienze innovative nell'enoturismo,

- Ca' Rugate per l'arte e cultura,

- F.lli Fraccaroli – Sapori in Cantina per la ristorazione,

- Ca' del Moro Wine Retreat per la ricettività,

- Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani per l'Architettura e il paesaggio e

- Albino Armani Viticoltori dal 1607 per le politiche sostenibili nell'enoturismo, vincitore del Best of Wine Tourism International Award.

I vincitori del 2021 sono:

- Wine Ticket Experience per i servizi per l'enoturismo,

- Rocca Sveva per le esperienze innovative nell'enoturismo,

- Cantina Albino Piona per l'arte e cultura,

- Osteria Preella per la ristorazione,

- Corte San Mattia per la ricettività,

- Zymè per l'Architettura e il paesaggio

- Le Morette per le politiche sostenibili nell'enoturismo.

Il vincitore del Best of Wine Tourism International Award sarà decretato tra qualche settimana.

Sono 90 le cantine del territorio che hanno partecipato al prestigioso concorso internazionale del turismo del vino indetto dalla rete internazionale **Great Wine Capitals**, **di cui Verona, unica in Italia fa parte.**

«Si tratta di un progetto di promozione internazionale del turismo del vino – ha spiegato **Giuseppe Riello, presidente della Camera di Commercio** - che ha coinvolto **90 realtà enoturistiche veronesi**. Vere e proprie perle che siamo andati a visitare una per una, perché solo dalla reale conoscenza si può sviluppare la giusta promozione e comunicazione. **Il turismo del vino è un asset fondamentale per lo sviluppo del turismo** ma la Camera di Commercio si sta muovendo anche su altri fronti. S**iamo molto vicini alla nascita di una Fondazione dedicata allo sviluppo della Destinazione Turistica di Verona e di tutta la provincia.** La Camera di Commercio sta lavorando da tempo a questo progetto al fine di creare uno strumento che possa sostenere e sviluppare il turismo in modo integrato, come merita un territorio ricco di attrattive come il nostro. Uno dei tematismi che vedranno una particolare attenzione sarà proprio il turismo

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

enogastronomico».

La cerimonia è stata intervallata da interventi sull'enoturismo di **Roberta Garibaldi, una dei massimi esperti di turismo in Italia**, recentemente nominata ai vertici dell'Enit, l'Agenzia Nazionale del Turismo.

«**Per il turismo enogastronomico, settore in costante crescita, è il momento della svolta verso green e responsabilità** - afferma Roberta Garibaldi -. La filiera agro-alimentare italiana rappresenta un'eccellenza, connotandosi sempre più per approcci che cercano di minimizzare gli impatti ambientali e, al contempo, massimizzare i benefici per i dipendenti, la comunità e il territorio. **Il settore italiano è oggi il più sostenibile in Europa in termini di emissioni** nocive e ha aumentato l'utilizzo e la produzione di energie rinnovabili. Secondo i dati della Fondazione Symbola ha, inoltre, il primato comunitario di giovani e donne in agricoltura. È certamente un ottimo punto di partenza, ma non è sufficiente. **È importante che tutte le componenti dell'esperienza turistica diventino sostenibili**».

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La comunicazione e la formazione sono una delle missioni del **Great Wine Capitals Global Network, Gwc, la rete delle Grandi Capitali dei Vini che riunisce dieci grandi città internazionali** allo scopo di condividere e valorizzare il pregio delle loro regioni vitivinicole.

«Un importante momento di confronto internazionale – ha spiegato **Paolo Arena, componente del Comitato Esecutivo di Great Wine Capitals** -, la Conferenza Annuale che si svolge ogni anno in una capitale diversa e che quest'anno si terrà, nuovamente in presenza, a Mainz in Germania la prossima settimana. Nel corso dell'evento si incontreranno per stabilire le future strategie i gruppi di lavoro e il l Comitato Esecutivo. Saranno organizzati seminari e workshop aperti al pubblico che porteranno discussioni tecniche e commerciali di grande valore per la crescita di interessi individuali e collettivi. Inoltre verranno selezionati i vincitori del premio **"Best of Wine Tourism Internazionale".** Questo appuntamento è un momento di grande visibilità per la città ospitante e Verona è stata scelta per organizzare la Conferenza annuale annuale del 2024».

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le capitali del vino nel mondo sono: Adelaide (South Australia); Bilbao, Rioja (Spagna); Bordeaux (Francia); Cape Town (Sudafrica); Losanna (Svizzera) Mainz (Germania); Mendoza (Argentina); Porto (Portogallo); San Francisco, Napa Valley (USA); Valparaìso, Casablanca Valley (Cile) e **Verona** (Italia).

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

«Per promuovere l'intero sistema dell'enoturismo veronese al concorso, - ha spiegato **Riccardo Borghero, Vice Segretario Generale della Camera di Commercio di Verona** – l'ente abbinato una guida **"Verona Wine and Olive Oil Tourism"** che raccoglie tutte le **90 cantine** che hanno partecipato e da quest'anno anche i **frantoi** che offrono esperienze per il turista. Sono **21**. All'interno della guida sono riportate le numerose esperienze che si possono vivere nelle cantine e nei frantoi veronesi per un **turismo slow**, immerso nella natura».

IN BREVE

lunedì 18 ottobre
Circular economy e sostenibilità: Amia all'UniVr

domenica 17 ottobre
Vinitaly Special Edition, Verona si conferma capitale del vino e del business

venerdì 15 ottobre
Sua maestà il mattone

giovedì 14 ottobre

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'Arena

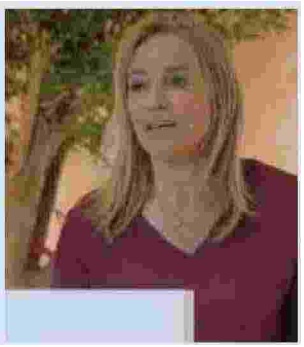
Quotidiano

Data 16-10-2021
Pagina 23
Foglio 1

TUTTI IN PASSERELLA

Dall'arte alla sostenibilità Una vetrina di prestigio

Giuseppe Riello



Roberta Garibaldi

Architettura e paesaggio
Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani (2020) per l'esperienza unica offerta nella Villa Mosconi Bertani; Zymè (2021) per aver coniugato l'antichità di una cava di pietra carsica con la modernità di un'architettura pentagonale.

Arte e cultura
Ca' Rugate Viticoltori in Soave e Valpolicella (2020) per l 'Enomuseo Ca' Rugate', testimonianza di un secolo di attività vinicola della famiglia Tessari; Cantina Albino Piona (2021) per aver dato voce all'arte in cantina con mostre, incontri con autori e concorsi fotografici.

Esperienze innovative
Massimago Wine Relais (2020) per aver armonizzato con passione ospitalità, relax, gusto e natura; Rocca Sveva (2021) per l'accoglienza innovativa in una tra le più grandi cantine d'Europa.

Ricettività
Cà del Moro Wine Retreat (2020) per aver offerto un'esperienza di enoturismo slow e polisensoriale; Corte San Mattia (2021) per l'accoglienza offerta valorizzando anche un panorama incantevole su Verona.

Ristorazione
Agriturismo Sapori in Cantina (2020) per l'arte di proporre gustosi piatti con prodotti locali; Osteria Preella (2021) per la valorizzazione dei prodotti del territorio in cucina a cura del Gruppo Italiano Vini.

Servizi nell'enoturismo
Wine Ticket Experience (2020) per la piattaforma tourist friendly per visitare le cantine; Di-vinum Marketing & Comunicazione (2021) per aver sposato enogastronomia e offerta turistica locale.

Pratiche sostenibili
Albino Armani viticoltori dal 1607 (2020) per l'impegno nelle pratiche virtuose e sostenibili; Le Morette (2021) per aver concretizzato risparmio energetico, conservazione di specie animali e valorizzazione di vitigni autoctoni. **M.S.**

L'Oscar di Best Wine Tourism Quattordici cantine da applausi

Bruno cede i segreti a Salvatore E le «girelline» non spariranno

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'Arena

Quotidiano

Data 16-10-2021
Pagina 34
Foglio 1

DOLCÈ Domani la prima edizione della Magnalonga della Valdadige

Magnadese: passeggiata rafting e sei soste culinarie

L'evento lungo l'Adige copre il vuoto lasciato dall'annullamento dell'Adigemarathon

Camilla Madinelli

●● Associazioni, attività e Comune di Dolcè promuoveranno domani la prima edizione di «Magnadese-La Magnalonga della Valdadige», coprendo così il vuoto lasciato dall'annullamento dell'Adigemarathon 2021 che doveva svolgersi lungo il fiume proprio la terza domenica di ottobre.

Gusti e sapori tipici, passeggiata in riva all'Adige e in mezzo alla natura, discesa del fiume sui gommoni da rafting sono i punti salienti della manifestazione organizzata in poche settimane dall'associazione e società sportiva Visit Valdadige in collaborazione con La Cavalara di Volargne e il gruppo Alpini, con il sostegno del bar birreria Alla Grotta di Ceraino e la cantina Albino Armani di Dolcè, con il patrocinio del Comune.

«Come nel nostro stile abbiamo messo in rete istituzioni e realtà locali e pensato a un evento che in ottobre, sfruttando la mancanza dell'Adigemarathon, potesse valorizzare al meglio caratteristiche salienti e bellezze straordinarie di questo territorio», spiega il fondatore e presidente di Visit Valdadige, Alessandro Marcolini. «Proviamo con questa prima edizione e vediamo se l'idea piace. Il nostro obiettivo è continuare insieme a fare progetti che valorizzino la vallata, che ha molto da offrire a livello sportivo e naturalistico, incontrando il gusto di bimbi, giovani e famiglie».

La «Magnadese» di domani prevede una passeggiata di circa 10 chilometri lungo il percorso della CiclAdige da Volargne a Dolcè, intervallata da sei soste culinarie in cinque realtà locali pronte a conquistare tutti i palati con piatti e vini tipici. Alla quinta tappa, dopo il pranzo, si salirà a bordo dei gommoni e si scenderà dal fiume fino al punto di partenza, dove nel pomeriggio per merenda è previsto il sesto e ultimo ristoro a base di dolci preparati dalle donne del paese secondo antiche ricette. Il ritrovo è alle 10 alla Villa del Bene di Volargne. Il costo di partecipazione è 65 euro per gli adulti e 35 per i bambini. L'evento si svolge all'aperto e non è necessario il Green pass, ma occorre la prenotazione al 348.4435364.

«Nonostante il forte impegno dei Canoa Club Pescantina guidato da Vladi Panato e Borghetto guidato da Albino Borghetti, degli enti coinvolti e di 300 volontari, purtroppo l'Adigemarathon non si è potuta fare», dice il sindaco di Dolcè, Massimiliano Adamoli. «Ben venga quindi la discesa in campo per la riprogrammazione domenicale di associazioni, realtà imprenditoriale e Visit Valdadige».

C.M.

Rafting sull'Adige: *sarà fatto anche durante la Magnadese*

GARDA-BALDO

Tentato omicidio, la vittima: «Prima i calci poi le coltellate»

Società in lotta I baby calciatori non giocano

Magnadese: passeggiata rafting e sei soste culinarie

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MATTINO di Verona.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

PUBBLICITÀ

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Best of wine Tourism awards: premiate 14 cantine per le edizioni 2020 e 2021

Di **Lucrezia Melissari** - 16 Ottobre 2021

Pubblicità

Le cantine vinicole e i frantoi della provincia di Verona sono ricchi di storia e passioni. Un mondo suggestivo, che la **Camera di Commercio** ha presentato ieri in diretta social e in presenza premiando i vincitori del concorso Best of Wine Tourism, 14 cantine, 7 per l'edizione 2020 e 7 per la 2021.

RICEVI GRATIS IL GIORNALE

Non perderti le ultime notizie, resta informato: inserisci subito la tua e-mail per ricevere gratuitamente il nostro giornale.

Nessuno spam, mai, promesso

Il tuo indirizzo email

Iscriviti GRATIS

ARTICOLI RECENTI

Da oggi scatta l'obbligo del Green pass per i lavoratori: in Comune il 10% è sprovvisto di certificazione

Esito Consiglio comunale: via libera al percorso per mantenere Amia 'in house'

Confcommercio: "Green pass, pronte 4 imprese su 5 ma non mancano dubbi e timori"

'Una nuova vita insieme', al Bastione di San Bernardino una festa per i bambini nati nel 2020

Green pass, domani il D-Day tra difficoltà applicative e problemi di

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ordine pubblico: dura la replica del Pd contro il sindaco

I magnifici sette di Best of Wine Tourism 2020 sono **Di Vinum** per i servizi per l'enoturismo, **Massimago Wine Relais** per le esperienze innovative nell'enoturismo, **Ca' Rugate** per l'arte e cultura, **F.lli Fraccaroli – Sapori in Cantina** per la ristorazione, *Ca' del Moro Wine Retreat* per la ricettività, **Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani** per l'Architettura e il paesaggio e **Albino Armani Viticoltori** dal 1607 per le politiche sostenibili nell'enoturismo, vincitore del Best of Wine Tourism International Award.

I vincitori del 2021 sono: **Wine Ticket Experience** per i servizi per l'enoturismo, **Rocca Sveva** per le esperienze innovative nell'enoturismo, **Cantina Albino Piona** per l'arte e cultura, **Osteria Preella** per la ristorazione, **Corte San Mattia** per la ricettività, **Zymè** per l'Architettura e il paesaggio e **Le Morette** per le politiche sostenibili nell'enoturismo. Il vincitore del Best of Wine Tourism International Award sarà decretato tra qualche settimana.

Sono 90 le cantine del territorio che hanno partecipato al prestigioso concorso internazionale del turismo del vino indetto dalla rete internazionale **Great Wine Capitals**, di cui Verona, unica in Italia fa parte.

"Si tratta di un progetto di promozione internazionale del turismo del vino – ha spiegato **Giuseppe Riello** Presidente della Camera di Commercio – che ha coinvolto 90 realtà enoturistiche veronesi. Vere e proprie perle che siamo andati a visitare una per una, perché solo dalla reale conoscenza si può sviluppare la giusta promozione e comunicazione. **Il turismo del vino è un asset fondamentale per lo sviluppo del turismo** ma la Camera di Commercio si sta muovendo anche su altri fronti. Siamo molto vicini alla nascita di una Fondazione dedicata allo sviluppo della Destinazione Turistica di Verona e di tutta la provincia".

La cerimonia è stata intervallata da interventi sull'enoturismo di **Roberta Garibaldi**, una dei massimi esperti di turismo in Italia, recentemente nominata ai vertici dell'Enit, l'Agenzia Nazionale del Turismo.

"Per il turismo enogastronomico, settore in costante crescita, è il momento della svolta verso green e responsabilità – afferma **Roberta Garibaldi** -. La filiera agro-alimentare italiana rappresenta un'eccellenza, connotandosi sempre più per approcci che cercano di minimizzare gli impatti ambientali e, al contempo, massimizzare i benefici per i dipendenti, la comunità e il territorio. Il settore italiano è oggi il più sostenibile in Europa in termini di emissioni nocive e ha aumentato l'utilizzo e la produzione di energie rinnovabili. È opportuno, infatti – sottolinea Garibaldi – che anche tutte le componenti dell'esperienza turistica diventino sostenibili in ogni accezione, dalla degustazione al trasporto, passando per la comunicazione. E tutto questo va adeguatamente comunicato al turista prima e durante l'esperienza".

"Un importante momento di confronto internazionale – ha spiegato **Paolo Arena**, componente del Comitato Esecutivo di Great Wine Capitals la Conferenza Annuale che si svolge ogni anno in una capitale diversa e che quest'anno si terrà, nuovamente in

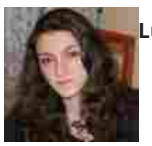
169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

presenza, a Mainz in Germania la prossima settimana. Nel corso dell'evento si incontreranno per stabilire le future strategie i gruppi di lavoro e il l Comitato Esecutivo. Saranno organizzati seminari e workshop aperti al pubblico che porteranno discussioni tecniche e commerciali di grande valore per la crescita di interessi individuali e collettivi. Inoltre verranno selezionati i vincitori del premio "Best of Wine Tourism Internazionale. Questo appuntamento è un momento di grande visibilità per la città ospitante e Verona è stata scelta per organizzare la Conferenza annuale annuale del 2024".

Le capitali del vino nel mondo sono Adelaide (South Australia); Bilbao, Rioja (Spagna); Bordeaux (Francia); Cape Town (Sudafrica); Losanna (Svizzera) Mainz (Germania); Mendoza (Argentina); Porto (Portogallo); San Francisco, Napa Valley (USA); Valparaìso, Casablanca Valley (Cile) e Verona (Italia).

Questo articolo può interessare ad altri? Condividilo subito!



Lucrezia Melissari

ARTICOLI CORRELATI **ALTRO DALL'AUTORE**

La 16^ edizione di ArtVerona regala diverse novità e tante emozioni – video

Il Green pass serve per gli autotrasportatori italiani e non per gli stranieri, Unatras: "Il Ministero penalizza le nostre imprese"

Porti e aeroporti, in Veneto situazione regolare nel giorno dell'introduzione del Green pass

Mattino di Verona SRL - P.iva 04679380230
Testata registrata presso il Tribunale di Verona n. 2139
© 2021 - tutti i diritti riservati

Mailing-List Dati fiscali Privacy policy

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Best of Wine Tourism Awards, ecco i premiati

TOPICS: Camera Commercio Verona Verona

POSTED BY: REDAZIONE 16/10/2021

15/10/2021

Verona, 15 ottobre. Le cantine vinicole e i frantoi della provincia di Verona sono al centro di esperienze, storie e sapori assolutamente da non perdere. Un mondo suggestivo, che la Camera di Commercio ha presentato in diretta social e in presenza premiando i vincitori del concorso Best of Wine Tourism, 14 cantine, 7 per l'edizione 2020 e 7 per la 2021.

I magnifici sette di Best of Wine Tourism 2020 sono Di Vinum per i servizi per l'enoturismo, Massimago Wine Relais per le esperienze innovative nell'enoturismo, Ca' Rugate per l'arte e cultura, F.lli Fraccaroli – Sapori in Cantina per la ristorazione, Ca' del Moro Wine Retreat per la ricettività, Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani per l'Architettura e il paesaggio e Albino Armani Viticoltori dal 1607 per le politiche sostenibili nell'enoturismo, vincitore del Best of Wine Tourism International Award.

FORSE TI PUÒ INTERESSARE:

Best of Wine Tourism, ecco i sette vincitori
E' on line la 4^ edizione della Guida Verona Wine Tourism
Partecipa al concorso Best of Wine Tourism ed entra...

FOLLOW ON FACEBOOK

CERCA ...

16/10/2021
Best of Wine Tourism Awards, ecco i premiati

16/10/2021
Agenda 2030 e sviluppo sostenibile: seminari per i Comuni (attenzione l'incontro del 15/10 è stato annullato)

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

I vincitori del 2021 sono: Wine Ticket Experience per i servizi per l'enoturismo, Rocca Sveva per le esperienze innovative nell'enoturismo, Cantina Albino Piona per l'arte e cultura, Osteria Preella per la ristorazione, Corte San Mattia per la ricettività, Zymè per l'Architettura e il paesaggio e Le Morette per le politiche sostenibili nell'enoturismo. Il vincitore del Best of Wine Tourism International Award sarà decretato tra qualche settimana.

Sono 90 le cantine del territorio che hanno partecipato al prestigioso concorso internazionale del turismo del vino indetto dalla rete internazionale Great Wine Capitals, di cui Verona, unica in Italia fa parte.

"Si tratta di un progetto di promozione internazionale del turismo del vino – ha spiegato Giuseppe Riello Presidente della Camera di Commercio – che ha coinvolto 90 realtà enoturistiche veronesi. Vere e proprie perle che siamo andati a visitare una per una, perché solo dalla reale conoscenza si può sviluppare la giusta promozione e comunicazione. Il turismo del vino è un asset fondamentale per lo sviluppo del turismo ma la Camera di Commercio si sta muovendo anche su altri fronti. Siamo molto vicini alla nascita di una Fondazione dedicata allo sviluppo della Destinazione Turistica di Verona e di tutta la provincia. La Camera di Commercio sta lavorando da tempo a questo progetto al fine di creare uno strumento che possa sostenere e sviluppare il turismo in modo integrato, come merita un territorio ricco di attrattive come il nostro. Uno dei tematismi che vedranno una particolare attenzione sarà proprio il turismo enogastronomico".

La cerimonia è stata intervallata da interventi sull'enoturismo di Roberta Garibaldi, una dei massimi esperti di turismo in Italia, recentemente nominata ai vertici dell'Enit, l'Agenzia Nazionale del Turismo.

Camera di Commercio di Verona, Ufficio stampa – Maddalena Faedo – Cell. 348 7130545 – Mail: **maddalena.faedo@vr.camcom.it**

"Per il turismo enogastronomico, settore in costante crescita, è il momento della svolta verso green e responsabilità", afferma Roberta Garibaldi. "La filiera agro-alimentare italiana rappresenta un'eccellenza, connotandosi sempre più per approcci che cercano di minimizzare gli impatti ambientali e, al contempo, massimizzare i benefici per i dipendenti, la comunità e il territorio. Il settore italiano è oggi il più sostenibile in Europa in termini di emissioni nocive e ha aumentato l'utilizzo e la produzione di energie rinnovabili. Secondo i dati della Fondazione Symbola ha, inoltre, il primato comunitario di giovani e donne in agricoltura. È certamente un ottimo punto di partenza, ma non è sufficiente. È opportuno, infatti – sottolinea Garibaldi – che anche tutte le componenti dell'esperienza turistica diventino sostenibili in ogni accezione, dalla degustazione al trasporto, passando per la comunicazione. E tutto questo va adeguatamente comunicato al turista prima e durante l'esperienza".

La comunicazione e la formazione sono una delle missioni del Great Wine Capitals Global Network, Gwc, la rete delle Grandi Capitali dei Vini che riunisce dieci grandi città internazionali allo scopo di condividere e valorizzare il pregio delle loro regioni vitivinicole. Inoltre la condivisione del know-how, dell'esperienza e della conoscenza è una delle chiavi di volta della rete GWC; l'idea è che ogni città può realmente beneficiare delle competenze sviluppate dalle altre città della rete e dalle sinergie che si possono instaurare all'interno della rete stessa.

"Un importante momento di confronto internazionale – ha spiegato Paolo Arena, componente del Comitato Esecutivo di Great Wine Capitals è la Conferenza Annuale che si svolge ogni anno in una capitale diversa e che quest'anno si terrà, nuovamente in presenza, a Mainz in Germania la prossima

15/10/2021

L'assessore Besio al concerto straordinario per i 1600 anni dalla fondazione di Venezia

15/10/2021

L'assessore Venturini all'inaugurazione della mostra "Power and Prestige – Simboli del comando in Oceania"

15/10/2021

Mostra "Colori d'autunno" 2021

META

Accedi
Feed dei contenuti
Feed dei commenti
WordPress.org

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

settimana. Nel corso dell'evento si incontreranno per stabilire le future strategie i gruppi di lavoro e il Comitato Esecutivo. Saranno organizzati seminari e workshop aperti al pubblico che porteranno discussioni tecniche e commerciali di grande valore per la crescita di interessi individuali e collettivi.

Inoltre verranno selezionati i vincitori del premio "Best of Wine Tourism Internazionale. Questo appuntamento è un momento di grande visibilità per la città ospitante e Verona è stata scelta per organizzare la Conferenza annuale annuale del 2024".

Le capitali del vino nel mondo sono Adelaide (South Australia); Bilbao, Rioja (Spagna); Bordeaux (Francia); Cape Town (Sudafrica); Losanna (Svizzera) Mainz (Germania); Mendoza (Argentina); Porto (Portogallo); San Francisco, Napa Valley (USA); Valparaìso, Casablanca Valley (Cile) e Verona (Italia).

"Per promuovere l'intero sistema dell'enoturismo veronese al concorso, – ha spiegato Riccardo Borghero, Vice Segretario Generale della Camera di Commercio di Verona – l'ente abbinato una guida "Verona Wine and Olive Oil Tourism" che raccoglie tutte le 90 cantine che hanno partecipato e da quest'anno anche i frantoi che offrono esperienze per il turista. Sono 21. All'interno della guida sono riportate le numerose esperienze che si possono vivere nelle cantine e nei frantoi veronesi per un turismo slow, immerso nella natura. Dalla sponda orientale del lago di Garda fino al confine con Vicenza, acqua, pianura, collina e montagna il territorio veronese offre le più ampie possibilità di gite in campagna per vivere momenti indimenticabili tra vigne e olivi".

La Guida sarà in edicola, in omaggio, domani sabato 16 e domenica 17 ottobre con i quotidiani L'Arena, Il Giornale di Vicenza e BresciaOggi.

Leggi anche

(Camera di commercio di Verona)

Please follow and like us

Follow Share Tweet Save

Vedi anche:

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SOCIAL

Best of wine Tourism awards: 14 le cantine vincitrici per il 2020 e il 2021

Riello: “La Camera di Commercio celebra l’enoturismo veronese”

Selene Vicenzi
16 ottobre 2021 16:41

Le cantine vinicole e i frantoi della provincia di Verona sono al centro di esperienze, storie e sapori assolutamente da non perdere. Un mondo suggestivo, che la Camera di Commercio ha presentato ieri in diretta social e in presenza premiando i vincitori del concorso Best of Wine Tourism, 14 cantine, 7 per l’edizione 2020 e 7 per la 2021.

I magnifici sette di Best of Wine Tourism 2020 sono Di Vinum per i servizi per l’enoturismo, Massimago Wine Relais per le esperienze innovative nell’enoturismo, Ca’ Rugate per l’arte e cultura, F.lli Fraccaroli – Sapori in Cantina per la ristorazione, Ca’ del Moro Wine Retreat per la ricettività, Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani per l’Architettura e il paesaggio e Albino Armani Viticoltori dal 1607 per le politiche sostenibili nell’enoturismo, vincitore del Best of Wine Tourism International Award.

I vincitori del 2021 sono: Wine Ticket Experience per i servizi per l’enoturismo, Rocca Sveva per le esperienze innovative nell’enoturismo, Cantina Albino Piona per l’arte e cultura, Osteria Preella per la ristorazione, Corte San Mattia per la ricettività, Zymè per l’Architettura e il paesaggio e Le Morette per le politiche sostenibili nell’enoturismo. Il vincitore del Best of Wine Tourism International Award sarà decretato tra qualche settimana.

Sono 90 le cantine del territorio che hanno partecipato al prestigioso concorso internazionale del turismo del vino indetto dalla rete

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

internazionale Great Wine Capitals, di cui Verona, unica in Italia fa parte.

"Si tratta di un progetto di promozione internazionale del turismo del vino – ha spiegato Giuseppe Riello Presidente della Camera di Commercio - che ha coinvolto 90 realtà enoturistiche veronesi. Vere e proprie perle che siamo andati a visitare una per una, perché solo dalla reale conoscenza si può sviluppare la giusta promozione e comunicazione. Il turismo del vino è un asset fondamentale per lo sviluppo del turismo ma la Camera di Commercio si sta muovendo anche su altri fronti. Siamo molto vicini alla nascita di una Fondazione dedicata allo sviluppo della Destinazione Turistica di Verona e di tutta la provincia. La Camera di Commercio sta lavorando da tempo a questo progetto al fine di creare uno strumento che possa sostenere e sviluppare il turismo in modo integrato, come merita un territorio ricco di attrattive come il nostro. Uno dei tematismi che vedranno una particolare attenzione sarà proprio il turismo enogastronomico".

La cerimonia è stata intervallata da interventi sull'enoturismo di Roberta Garibaldi, una dei massimi esperti di turismo in Italia, recentemente nominata ai vertici dell'Enit, l'Agenzia Nazionale del Turismo.

"Per il turismo enogastronomico, settore in costante crescita, è il momento della svolta verso green e responsabilità", afferma Roberta Garibaldi.
"La filiera agro-alimentare italiana rappresenta un'eccellenza, connotandosi sempre più per approcci che cercano di minimizzare gli impatti ambientali e, al contempo, massimizzare i benefici per i dipendenti, la comunità e il territorio. Il settore italiano è oggi il più sostenibile in Europa in termini di emissioni nocive e ha aumentato l'utilizzo e la produzione di energie rinnovabili. Secondo i dati della Fondazione Symbola ha, inoltre, il primato comunitario di giovani e donne in agricoltura.
È certamente un ottimo punto di partenza, ma non è sufficiente. È opportuno, infatti – sottolinea Garibaldi – che anche tutte le componenti dell'esperienza turistica diventino sostenibili in ogni accezione, dalla degustazione al trasporto, passando per la comunicazione. E tutto questo va adeguatamente comunicato al turista prima e durante l'esperienza".

La comunicazione e la formazione sono una delle missioni del Great Wine Capitals Global Network, Gwc, la rete delle Grandi Capitali dei Vini che riunisce dieci grandi città internazionali allo scopo di condividere e valorizzare il pregio delle loro regioni vitivinicole. Inoltre la condivisione del know-how, dell'esperienza e della conoscenza è una delle chiavi di volta della rete GWC; l'idea è che ogni città può realmente beneficiare delle competenze sviluppate dalle altre città della rete e dalle sinergie che si possono instaurare all'interno della rete stessa.

"Un importante momento di confronto internazionale – ha spiegato Paolo Arena, componente del Comitato Esecutivo di Great Wine Capitals è la Conferenza Annuale che si svolge ogni anno in una capitale diversa e che quest'anno si terrà, nuovamente in presenza, a Mainz in Germania la

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

prossima settimana. Nel corso dell'evento si incontreranno per stabilire le future strategie i gruppi di lavoro e il l Comitato Esecutivo. Saranno organizzati seminari e workshop aperti al pubblico che porteranno discussioni tecniche e commerciali di grande valore per la crescita di interessi individuali e collettivi. Inoltre verranno selezionati i vincitori del premio "Best of Wine Tourism Internazionale. Questo appuntamento è un momento di grande visibilità per la città ospitante e Verona è stata scelta per organizzare la Conferenza annuale annuale del 2024".

Le capitali del vino nel mondo sono Adelaide (South Australia); Bilbao, Rioja (Spagna); Bordeaux (Francia); Cape Town (Sudafrica); Losanna (Svizzera) Mainz (Germania); Mendoza (Argentina); Porto (Portogallo); San Francisco, Napa Valley (USA); Valparaìso, Casablanca Valley (Cile) e Verona (Italia).

"Per promuovere l'intero sistema dell'enoturismo veronese al concorso, - ha spiegato Riccardo Borghero, Vice Segretario Generale della Camera di Commercio di Verona – l'ente abbinato una guida "Verona Wine and Olive Oil Tourism" che raccoglie tutte le 90 cantine che hanno partecipato e da quest'anno anche i frantoi che offrono esperienze per il turista. Sono 21. All'interno della guida sono riportate le numerose esperienze che si possono vivere nelle cantine e nei frantoi veronesi per un turismo slow, immerso nella natura. Dalla sponda orientale del lago di Garda fino al confine con Vicenza acqua, pianura, collina e montagna il territorio veronese offre le più ampie possibilità di gite in campagna per vivere momenti indimenticabili tra vigne e olivi".

La Guida sarà in edicola, in omaggio, domani sabato 16 e domenica 17 ottobre con i quotidiani L'Arena, Il Giornale di Vicenza e BresciaOggi.

© Riproduzione riservata

Si parla di

Camera di Commercio di Verona vino

I più letti

1. SOCIAL
   Pescaria apre a Verona

In Evidenza

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

COSTUME E SOCIETÀ

Blind blogger tasting, la gara alla cieca tra vino e social: vince Ugo Cosentino col passito di Ustica

Il primo posto di questa edizione della competizione nazionale aperta a wine lover professionisti e amatoriali con vini autoctoni da ogni regione d'Italia lo conquista un palermitano con Zhibib, il vino dolce dell'azienda agricola Hibiscus in contrada Tramontana

Federica Virga
Giornalista
15 ottobre 2021 17:11

Ugo Cosentino al Blind Blogger Tasting

Quel mare selvaggio e la sua terra brulla lo hanno conquistato più di 10 anni fa. Perché di Ustica o ti innamori, o ti innamori. E Ugo Cosentino, giovane consulente assicurativo palermitano con il pallino per il vino, non poteva che portare un vino della sua isola del cuore per far innamorare tutti i concorrenti della decima edizione del Blind Blogger Tasting, la competizione nazionale dove wine lover professionisti e amatoriali degustano alla cieca vini autoctoni di ogni regione d'Italia.

Il primo posto di questa edizione lo conquista un passito. Si chiama Zhabib ed è il vino dolce dell'azienda agricola Hibiscus in contrada Tramontana (piazzatosi ex aequo con un vino dell'alto Piemonte, un Gattinara riserva 2016 di Mauro Franchino portato da Thomas Senatore di Novara). "Margherita, la titolare dell'azienda usticese, è particolarmente soddisfatta che il suo vino sia piaciuto in un contesto di grandi vini - racconta Ugo a *PalermoToday* -. L'intento della blind, essendo alla cieca, era proprio sorprendere per piacere. E questo passito che porta con sé tutti i profumi della nostra isola ha stupito davvero tutti".

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L’evento, nato nel 2018 dall’incontro tra Francesco Bonomi, un libero professionista di Brescia che fa consulenze nel mondo del vino, e Fabio Gobbi, titolare di un’enoteca a Padova, si è tenuto in Veneto, nelle due cantine di Albino Armani, una in Val d'Adige, l'altra a Marano di Valpolicella. Giunto alla decima edizione, il Blind Blogger Tasting mescola la passione per il vino alla destrezza sui social. “Crediamo moltissimo nel potere della comunicazione e della condivisione - spiega Francesco Bonomi -. Tramite Instagram creiamo moltissimi legami. Volevamo creare una rete del vino, portare i rapporti nati online anche nella realtà”.

Così la prima edizione ha visto tre blogger molto influenti sfidarsi fino all’ultimo calice. Via via il format ha preso sempre più forma, fino ad oggi che ha visto in gara 15 concorrenti. “Ogni volta una cantina si presenta ai ragazzi, organizzando diverse attività, dalla vendemmia alla realizzazione delle etichette, e si presenta su Instagram - spiega l’organizzatore -. L'obiettivo è quello di farsi conoscere attraverso questi canali. Il format ha dei pilastri, delle idee di base”.

La cantina così presenta una zona, che è quella in cui produce il suo vino. “Lo fa conoscere ai ragazzi e poi a tutto il pubblico che segue loro per la loro esperienza sul vino. I partecipanti vengono scelti tramite un contest, che avviene su Instagram - puntualizza -. Non ci sono limiti di followers. Le 15 persone che arrivano al blind sono persone che a loro volta presenteranno l’evento e la cantina ai loro seguaci, allargando dunque il pubblico e generando interazioni e curisiotà”.

A questa edizione hanno partecipato Ilaria Cappuccini (@just.saywine) di Rimini, Andrea Dei Rossi (@caseusetvinum) di Scorzè in provincia di Venezia, Giacomo Solimene (@the.foodteller) di Padova, Paolo Bellocchi (@paolowine) di Latina, Daniele Zaccara (@ilvinocolo) di Carrara, Dalila Grossi (@theblondeflavor) di Bari, Thomas Senatore (@theartofwine) di Sizzano in provincia di Novara, Mirco Ambrosini (@chiantami) di Bergamo, Alessio Bandini (@alessiobandini_wine) di Empoli in provincia di Firenze, Daniel Monticelli (@dani_el_wine) di Pomigliano d'Arco in provincia di Napoli, Marco Porini (@marco_somm4u) di Gravellona Toce in provincia di Verbania, Manuela Pascucci (@fatamorgana972) di Roma, Chiara Antonetti (@incolto_del_vino) anche lei di Roma, Valeria Tait (@valetight.wine) di Cavalese, provincia di Trento, Miriana Laera (@mirianaeno) di Noci nel barese e ovviamente Ugo Cosentino (@ugo1777) da Palermo.

L’idea così prende sempre più campo perché alle cantine piace questo nuovo approccio di promuoversi e ai partecipanti invece piace fare network e condividere un’esperienza. “Di solito sono persone abbastanza attive, abituate ad avere un atteggiamento propositivo nel proporsi su Instagram, sia attraverso contenuti video che foto - racconta ancora Bonomi -. Portano una bottiglia del loro territorio, di un vitigno autoctono. Devono rispettare un budget per garantire lo stesso livello di qualità. Partecipano alla cena e alla degustazione alla cieca: le bottiglie sono coperte. L’approccio alla degustazione non è troppo tecnico, perché tutti possono dire le loro impressioni. Si va a studiare il calice non sapendo cosa si sta bevendo”.

Dopo Umbria, Toscana, Veneto, Friuli, Emilia Romagna, Trentino e Veneto, questo nuovo modo di comunicare il vino arriverà anche in Sicilia. “I ragazzi durante la serata, prima di scoprire la bottiglia, danno un voto a ciò che hanno degustato - conclude -. Noi raccogliamo i voti ad ogni batteria (4 batterie) intervallate dalle portate della cena. Infine ogni partecipante racconta il vino che ha portato. Vince il vino che ha stupito di più”. E questa volta a stupire è stato il vino dolce più buono d’Italia. Parola di Gambero Rosso.

© Riproduzione riservata

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

DI GIUSEPPE CASAGRANDE

Coltivato da tempo immemorabile nei vigneti centenari della Valle dell'Adige, nel cuore della Terra dei Forti, al confine tra le province di Trento e Verona (Ala, Avio, Dolcè) lo storico vitigno è tornato in auge grazie all'appassionato lavoro di ricerca e miglioramento genetico. E le bottiglie vanno a ruba. Quattrocento anni di storia e di passione per il vino, nel vigneto e in cantina. Ecco il biglietto di presentazione dell'Azienda agricola Armani. La data da cui prendere le mosse è il 7 dicembre del 1607 come attestano alcuni documenti notarili dell'epoca che parlano della famiglia Armani storici viticoltori nella Valle dell'Adige. Oggi, rifacendosi alle origini millenarie di un luogo e dei suoi vini, quella storia trova nuovo slancio nella ricerca sugli antichi vitigni autoctoni che Albino Armani sta portando avanti con entusiasmo sotto il segno del rispetto del territorio e delle persone che lo vivono. "Crediamo che la ricerca sia il processo necessario per salvaguardare questi luoghi e per tramandare ai posteri questo prezioso patrimonio" sostiene Albino Armani. E aggiunge: "Oggi lavoriamo immaginando un futuro più sostenibile, dove la qualità del prodotto sia la conseguenza naturale di saperi antichi, il tutto coniugato con la responsabilità. Perché la tradizione, da sola, non basta". Parole sante che ben si conciliano con il progetto che dagli anni Ottanta del secolo scorso vede Albino Armani impegnato nella riscoperta e valorizzazione di un vitigno (Foja Tonda o Casetta) dal cuore antico coltivato nella Valle dell'Adige tra le province di Trento e Verona, nel cuore della Terra dei Forti, là dove ancor oggi troviamo i cippi che segnavano il confine tra l'Impero Asburgico e la Serenissima Repubblica di Venezia: l'Aquila bicipite da un lato e il Leone di San Marco dall'altro. Questa varietà un tempo era conosciuta con il nome di uva "Maranela", probabilmente dal nome di una famiglia di Marani di Ala che l'avrebbe trovata a ridosso di una valletta diventata famosa per il santuario di San Valentino. In loco (ecco l'importanza storica del genius loci) questo antico vitigno era denominato "Foja Tonda" per distinguerlo da un altro vitigno autoctono diffuso in valle, l'Enantio o "Foja Zicolada". Entrambe le varietà erano anche chiamate "Ambrusche" (vi dice qualcosa il Lambrusco?), termine che identifica le piante selvatiche (la vitis vinifera silvestris) originarie delle morene glaciali, nate da incroci spontanei. Progressivamente abbandonata in favore di varietà più produttive, la "Foja Tonda" probabilmente sarebbe stata condannata all'estinzione se due appassionati produttori della zona, Albino Armani e Tiziano Tomasi, non avessero intrapreso, in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, un lavoro di ricerca, recupero e selezione clonale di questo antico vitigno, figlio di un patrimonio storico di inestimabile valore. Dopo questo studio nei vigneti centenari di Ala, Avio e Dolcè sono state individuate le gemme da salvare. Nel 2007 sono stati raccolti 193 biotipi di Foja Tonda e ne sono stati selezionati 67. Negli anni successivi quelli esenti da virus sono stati messi a dimora nei vigneti sperimentali di San Michele all'Adige e Dolcè. Nel contempo il progetto ha consentito di recuperare e riportare alla luce molti altri vitigni autoctoni coltivati ai tempi dell'Impero, interpreti fedeli della biodiversità storica del Trentino: il Lagarino Bianco, la Pavana, la Turca, la Paolina, la Peverella, la Verdealbara, la Negrara, la Rossara, la Franconia, il Groppello di Revò, il San Lorenzo, la Portoghese, la mitica Nera dei Baisi, solo per citarne alcuni. Antiche varietà che Gianpaolo Girardi, l'Indiana Jones della viticoltura trentina, ha poi valorizzato con il marchio "Vini dell'Angelo" incoraggiando una ventina di cantine ad aderire al progetto. Albino Armani, impegnato nel miglioramento genetico di questa antica varietà, è stato uno dei primi a crederci al punto che il suo "Foja Tonda" oggi è considerato il vitigno simbolo dell'azienda e fa parte della “Conservatoria”, una collezione di vecchie varietà autoctone custodite gelosamente a testimonianza della passione che lega gli Armani al territorio della Valdadige. Attualmente il vigneto, ubicato a fianco della cantina

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

di Dolcè, racconta la storia di tredici "vitigni reliquia" che storicamente appartenevano al patrimonio ampelografico della Vallagarina e della Vallata dell'Adige. Nei giorni scorsi proprio il "Foja Tonda" è stato protagonista nel salotto della cantina Armani di una "verticale" di diverse annate, una degustazione quanto mai stimolante al termine della quale ho avuto la conferma che le impressioni che avevo formulato molti anni fa su questo vitigno non erano peregrine. Il "Foja Tonda" si conferma vieppiù un vino di grande potenza espressiva e di spiccata personalità. Un vino che rispecchia fedelmente il territorio da cui proviene, che incanta e incuriosisce per le sue origini ancestrali e selvatiche, per le piacevoli note di prugna secca, marasca, cannella e tabacco con sentori pronunciati di sottobosco e muschio. Sensazioni che evidenziano nel bicchiere l'"elegante rusticità" di questo vino ancestrale come ebbe modo di sottolineare Luigi Vedronelli 30 anni fa durante un suo viaggio in Valdadige. La notevole struttura e gli anni di affinamento in bottiglia consentono al "Foja Tonda" di non temere il tempo, anzi ne esaltano la complessità e il fascino. Ecco quanto ho riportato nelle mie note di degustazione. Annata 2017: colore brillante, tannini pronunciati, ma già eleganti, buona acidità e freschezza. Annata 2014: colore intenso con approccio iniziale problematico, ma che poi ritrova in bocca morbideza ed eleganza. Annata 2010: colore carico, profumi eterei, naso elegantissimo, un balsamo in bocca con un finale esplosivo di tabacco e spezie. Chapeau. Annata 2003: colore nero intenso che rasenta le tenebre, profumi muschiati, integro in bocca anche se nel finale ci ricorda l'età che avanza implacabile, ma non per questo lo rende meno intrigante. Io l'ho definito il "bel tenebroso", definizione che a parer mio si attaglia alla perfezione all'autore di questi vini reliquia: Albino Armani. In chiusura direttamente dalla vasca un assaggio dell'annata 2021 con il mosto ancora in fermentazione otto giorni dopo la vendemmia. L'impressione? Prevedo un futuro luminoso per questa annata. Una grande, anzi grandissima annata. Ne sentiremo parlare a lungo. Per ora in alto i calici. Prosit. Azienda Agricola Armani Località Ceradello 401, Dolcè (VR) Tel. +39 045 729 0033 info@albinoarmani.com Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo.

[DI GIUSEPPE CASAGRANDE]

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

/// ALLA SCOPERTA DEL FOJA TONDA

Gli autoctoni: weekend didattico da Albino Armani con i blogger del vino

13 ottobre 2021

L'incontro di Albino Armani con i blogger

L'azienda familiare Albino Armani Viticoltori dal 1607 sabato 9 e domenica 10 ottobre ha **ospitato nelle cantine di Dolcè e Marano di Valpolicella quindici giovani blogger del vino** provenienti da tutta Italia. L'occasione, la **decima edizione del #BlindBloggerTasting,** evento per gli appassionati di "vino social" ed utenti di Instagram; un format proposto da Francesco Bonomi (@bonomi_winediary) e Fabio Gobbi (@fabioelavigna) che, da Armani, ha portato sui «banchi di scuola e di assaggio» la valorizzazione dei vitigni autoctoni e le meno conosciute realtà vitivinicole del panorama italiano.

A partire dal **Foja Tonda**, eredità ampelografica della Terra dei Forti, raccontata dal padrone di casa Albino Armani, a Dolcè, nel corso di una visita alla vigna centenaria seguita da una verticale di quattro annate per mostrarne il potenziale evolutivo. È grazie a un **lavoro di recupero delle varietà autoctone ancestrali** della valle - che tra gli anni '60 e '80 sono state progressivamente abbandonate rischiando l'estinzione - portato avanti dalla famiglia Armani dagli anni '80, che oggi si possono apprezzare in purezza vini della tradizione locale, provenienti da sole uve indigene, come il Casetta, «Foja Tonda» in dialetto (riconosciuto dal 2007 doc Valdadige TerradeiForti) o, ancora, il Nera dei Baisi che Armani alleva nella sua «Conservatoria», un vigneto che costeggia la cantina di Dolcè.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Qui c'è una collezione di 13 vitigni appartenuti al patrimonio ampelografico della Vallagarina trentina e veneta e su cui ogni anno vengono portati avanti studi, ricerche, selezioni e sperimentazioni di microvinificazione.

L'iniziativa si è chiusa con la cena del Blind Blogger Tasting, nella tenuta di Marano di Valpolicella: una **degustazione alla cieca delle bottiglie «autoctone» portate dai blogg**er dalle rispettive regioni di provenienza. I due vincitori, con punteggi a pari merito, del #BlindBloggerTasting Vol. 10 che ha celebrato la ricchezza ampelografica italiana «meno blasonata», arrivano dalla Sicilia e dal Piemonte, con uno Zibibbo Passito Igt Terre Siciliane e un Gattinara Docg Riserva. (www.albinoarmani.com).

© Riproduzione riservata

Pretty Wine – newsletter

Il mio bar

Il tagliando da 10 rende gustoso «Il mio bar»

Futuro e Innovazione

Video pillole: intervista a Maurizio Cattaneo

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il Foja Tonda di Albino Armani Di Giuseppe Casagrande

ladigetto.it 7 ore fa Notizie da: Regione Trentino-Alto Adige

Vino ancestrale di elegante rusticità è coltivato da tempo immemorabile nella Valle dell'Adige nei vigneti centenari ad Ala, Avio, Dolcè >Quattrocento anni di storia e di passione per il vino, nel vigneto e in cantina. Ecco il biglietto di presentazione della Cantina Armani.La data da cui prendere le mosse è il 7 dicembre del 1607 come attestano alcuni documenti notarili dell'epoca che parlano...

Leggi la notizia integrale su: **ladigetto.it**

Il post dal titolo: «Il Foja Tonda di Albino Armani Di Giuseppe Casagrande» è apparso 7 ore fa sul quotidiano online *ladigetto.it* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Trentino-Alto Adige.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

RATIONAL

RISCOPERTE

Il Foja Tonda di Albino Armani riaccende la luce sull'eleganza degli antichi vitigni

Dagli anni Ottanta la cantina Armani è impegnata nella valorizzazione di questo vitigno autoctono della Valle dell'Adige. Un progetto che ha portato alla riscoperta di altre eccellenze dimenticate

di **Giuseppe Casagrande**

13 ottobre 2021 | 10:12

Quattrocento anni di storia e di passione per il vino, nel vigneto e in cantina. Ecco il biglietto di presentazione della **Cantina Armani.** La data da cui prendere le mosse è il **7 dicembre del 1607** come attestano alcuni documenti notarili dell'epoca che parlano della famiglia Armani **viticoltori nella Valle dell'Adige**. Oggi, rifacendosi alle origini millenarie di un luogo e dei suoi vini, **quella storia trova nuovo slancio** nella **ricerca sugli antichi vitigni autoctoni che Albino Armani sta portando avanti** con entusiasmo sotto il segno del rispetto del territorio e delle persone che lo vivono. «Crediamo che la **ricerca sia il processo necessario** per restituire i luoghi sempre migliori di come li abbiamo trovati - sostiene Albino Armani - Oggi lavoriamo immaginando un futuro sempre più sostenibile, dove la qualità del prodotto sia la conseguenza naturale di saperi antichi, il tutto coniugato con la responsabilità. Perché **la tradizione, da sola, non basta**».

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

/// ALLA SCOPERTA DEL FOJA TONDA

Gli autoctoni: weekend didattico da Albino Armani con i blogger del vino

13 ottobre 2021

L'incontro di Albino Armani con i blogger

L'azienda familiare Albino Armani Viticoltori dal 1607 sabato 9 e domenica 10 ottobre ha **ospitato nelle cantine di Dolcè e Marano di Valpolicella quindici giovani blogger del vino** provenienti da tutta Italia. L'occasione, la **decima edizione del #BlindBloggerTasting,** evento per gli appassionati di "vino social" ed utenti di Instagram; un format proposto da Francesco Bonomi (@bonomi_winediary) e Fabio Gobbi (@fabioelavigna) che, da Armani, ha portato sui «banchi di scuola e di assaggio» la valorizzazione dei vitigni autoctoni e le meno conosciute realtà vitivinicole del panorama italiano.

A partire dal **Foja Tonda**, eredità ampelografica della Terra dei Forti, raccontata dal padrone di casa Albino Armani, a Dolcè, nel corso di una visita alla vigna centenaria seguita da una verticale di quattro annate per mostrarne il potenziale evolutivo. È grazie a un **lavoro di recupero delle varietà autoctone ancestrali** della valle - che tra gli anni '60 e '80 sono state progressivamente abbandonate rischiando l'estinzione - portato avanti dalla famiglia Armani dagli anni '80, che oggi si possono apprezzare in purezza vini della tradizione locale, provenienti da sole uve indigene, come il Casetta, «Foja Tonda» in dialetto (riconosciuto dal 2007 doc Valdadige TerradeiForti) o, ancora, il Nera dei Baisi che Armani alleva nella sua «Conservatoria», un vigneto che costeggia la cantina di Dolcè.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Qui c'è una collezione di 13 vitigni appartenuti al patrimonio ampelografico della Vallagarina trentina e veneta e su cui ogni anno vengono portati avanti studi, ricerche, selezioni e sperimentazioni di microvinificazione.

L'iniziativa si è chiusa con la cena del Blind Blogger Tasting, nella tenuta di Marano di Valpolicella: una **degustazione alla cieca delle bottiglie «autoctone» portate dai blogg**er dalle rispettive regioni di provenienza. I due vincitori, con punteggi a pari merito, del #BlindBloggerTasting Vol. 10 che ha celebrato la ricchezza ampelografica italiana «meno blasonata», arrivano dalla Sicilia e dal Piemonte, con uno Zibibbo Passito Igt Terre Siciliane e un Gattinara Docg Riserva. (www.albinoarmani.com).

© Riproduzione riservata

Pretty Wine - Newsletter

Pizzeria dell'Anno 2021

Un simbolo italiano La pizza è stata esportata in ogni angolo del mondo

La pizza, simbolo italiano nata già con gli etruschi Ma era senza pomodoro

Futuro e Innovazione

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IL FOJA TONDA DI ALBINO ARMANI, VINO ANCESTRALE DI ELEGANTE RUSTICITA'

Coltivato da tempo immemorabile nella Valle dell'Adige è tornato in auge grazie all'appassionato lavoro di ricerca e miglioramento genetico dello storico vitigno. Quattrocento anni di storia e di passione per il vino, nel vigneto e in cantina. Ecco il biglietto di presentazione della Cantina Armani. La data da cui prendere le mosse è il 7 dicembre del 1607 come attestano alcuni documenti notarili dell'epoca che parlano della famiglia Armani viticoltori nella Valle dell'Adige. Oggi, rifacendosi alle origini millenarie di un luogo e dei suoi vini, quella storia trova nuovo slancio nella ricerca sugli antichi vitigni autoctoni che Albino Armani sta portando avanti con entusiasmo sotto il segno del rispetto del territorio e delle persone che lo vivono. "Crediamo che la ricerca sia il processo necessario per restituire i luoghi sempre migliori di come li abbiamo trovati. - sostiene Albino Armani - Oggi lavoriamo immaginando un futuro più sostenibile, dove la qualità del prodotto sia la conseguenza naturale di saperi antichi, il tutto coniugato con la responsabilità. Perché la tradizione, da sola, non basta". Parole sante che ben si conciliano con il progetto che dagli anni Ottanta del secolo scorso vede Albino Armani impegnato nella riscoperta e valorizzazione di un vitigno (Foja Tonda o Casetta). Dal cuore antico coltivato nella Valle dell'Adige tra le province di Trento e Verona, nel cuore della Terra dei Forti. Là dove ancor oggi troviamo i cippi che segnavano il confine tra l'Impero Asburgico e la Serenissima Repubblica di Venezia: l'Aquila bicipite da un lato e il Leone di San Marco dall'altro. Questa varietà un tempo era conosciuta con il nome di uva "Maranela", probabilmente dal nome di una famiglia di Marani di Ala (Trentino). Questi l'avrebbe trovata a ridosso di una valletta diventata famosa per il santuario di San Valentino. In loco (ecco l'importanza storica del genius loci) questo antico vitigno era denominato "Foja Tonda" per distinguerlo da un altro vitigno autoctono diffuso in valle, l'Enantio o "Foja Zicolada". Entrambe le varietà erano anche chiamate "Ambrusche" (vi dice qualcosa il Lambrusco?). Termine che identifica le piante selvatiche che crescono al limitare dei boschi. Progressivamente abbandonata in favore di varietà più produttive e resistenti. La "Foja Tonda" probabilmente sarebbe stata condannata all'estinzione se due appassionati produttori della zona, Albino Armani e Tiziano Tomasi, non avessero intrapreso, in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, un lavoro di ricerca, recupero e selezione clonale di questo antico vitigno, figlio di un patrimonio storico di inestimabile valore. Dopo questo studio nei vigneti di Rovereto, Mori, Ala, Avio e Dolcè sono state individuate le gemme da salvare. Nel 2007 sono stati raccolti 193 biotipi di Foja Tonda e ne sono stati selezionati 67. Negli anni successivi quelli esenti da virus sono stati messi a dimora nei vigneti sperimentali di San Michele all'Adige e Dolcè. Nel contempo il progetto ha consentito di recuperare e riportare alla luce molti altri vitigni autoctoni coltivati ai tempi dell'Impero. Interpreti fedeli della biodiversità storica del Trentino: il Lagarino Bianco, la Pavana, la Turca, la Paolina, la Peverella, la Verdealbara, la Negrara, la Rossara, la Franconia, il Groppello di Revò, il San Lorenzo, la Portoghese, la mitica Nera dei Baisi, solo per citarne alcuni. Antiche varietà che Gianpaolo Girardi, l'Indiana Jones della viticoltura trentina, ha poi valorizzato con il marchio "Vini dell'Angelo" incoraggiando una ventina di cantine ad aderire al progetto. Albino Armani, impegnato nel miglioramento genetico di questa antica varietà, è stato uno dei primi a crederci al punto che il suo "Foja Tonda" oggi è considerato il vitigno simbolo dell'azienda. Fa parte della "Conservatoria", una collezione di vecchie varietà autoctone custodite gelosamente a testimonianza della passione che lega gli Armani al territorio della Valdadige. Attualmente il vigneto, ubicato a fianco della cantina di Dolcè, racconta la storia di tredici "vitigni reliquia" che storicamente appartenevano al patrimonio ampelografico della Vallagarina e della Vallata dell'Adige. Nei giorni scorsi proprio il "Foja

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tonda" è stato protagonista nel salotto della cantina Armani di una "verticale" di diverse annate. Una degustazione quanto mai interessante al termine della quale ho avuto la conferma che le impressioni che avevo formulato molti anni fa su questo vitigno non erano peregrine. Il "Foja Tonda" si conferma vieppiù un vino di grande potenza espressiva e di spiccata personalità. Un vino che rispecchia fedelmente il territorio da cui proviene, che incanta e incuriosisce per le sue origini ancestrali e selvatiche . Le piacevoli note di prugna secca, marasca, cannella e tabacco con sentori pronunciati di sottobosco e muschio. Sensazioni che evidenziano nel bicchiere l'"elegante rusticità" di questo vino come ebbe modo di sottolineare Luigi Veronelli 30 anni fa durante un suo viaggio in Valdadige. L a notevole struttura e gli anni di affinamento in bottiglia consentono al "Foja Tonda" di non temere il tempo, anzi ne esaltano la complessità e l'eleganza. Ecco quanto ho riportato nelle mie note di degustazione. Annata 2017: colore brillante, tannini pronunciati, ma già eleganti, buona acidità e freschezza. Annata 2014: colore intenso con approccio iniziale problematico, ma che poi ritrova in bocca morbidezza ed eleganza. Annata 2010: colore carico, profumi eterei, naso elegantissimo, un balsamo in bocca con un finale esplosivo di tabacco e spezie. Chapeau. Annata 2003: colore nero intenso che rasenta le tenebre, profumi muschiati, integro in bocca anche se nel finale ci ricorda l'età che avanza implacabile, ma non per questo lo rende meno intrigante. L'ho definito il "bel tenebroso", definizione che a parer mio si attaglia alla perfezione all'autore di questi vini reliquia: Albino Armani. In chiusura direttamente dalla vasca un assaggio dell'annata 2021 con il mosto ancora in fermentazione otto giorni dopo la vendemmia. L'impressione? Prevedo un futuro luminoso per questa "Foja Tonda". Una grande, anzi grandissima annata. Ne sentiremo parlare a lungo. Per ora in alto i calici. Prosit. (GIUSEPPE CASAGRANDE) Tags Albino Armani Foja Tonda Gianpaolo Girardi Indiana Jones Luigi Veronelli Nera dei Baisi Pavana Valdadige Tags

[IL FOJA TONDA DI ALBINO ARMANI, VINO ANCESTRALE DI ELEGANTE RUSTICITA']

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'Adigetto.it
Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

Home | Interno | Coronavirus | Alto Adige | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia e Finanza | Festival Economia | Miss | Sapori | Golf | Sport | Foto | Satira
Eventi

Cerca | Ricerca avanzata

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Farmacie di turno TN

Meteo Trentino

Stasera in TV

Film in Trentino

Il «Foja Tonda» di Albino Armani – Di Giuseppe Casagrande

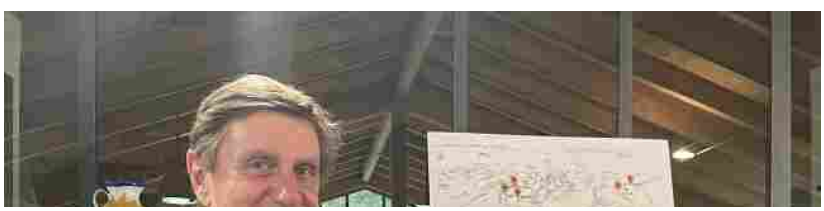
12/10/2021

Vino ancestrale di elegante rusticità è coltivato da tempo immemorabile nella Valle dell'Adige nei vigneti centenari ad Ala, Avio, Dolcè

Quattrocento anni di storia e di passione per il vino, nel vigneto e in cantina. Ecco il biglietto di presentazione della Cantina Armani.
La data da cui prendere le mosse è il 7 dicembre del 1607 come attestano alcuni documenti notarili dell'epoca che parlano della famiglia Armani viticoltori nella Valle dell'Adige.
Oggi, rifacendosi alle origini millenarie di un luogo e dei suoi vini, quella storia trova nuovo slancio nella ricerca sugli antichi vitigni autoctoni che Albino Armani sta portando avanti con entusiasmo sotto il segno del rispetto del territorio e delle persone che lo vivono.

«Crediamo che la ricerca sia il processo necessario per restituire i luoghi sempre migliori di come li abbiamo trovati – sostiene Albino Armani – oggi lavoriamo immaginando un futuro sempre più sostenibile, dove la qualità del prodotto sia la conseguenza naturale di saperi antichi, il tutto coniugato con la responsabilità. Perché la tradizione, da sola, non basta.»
Parole sante che ben si conciliano con il progetto che dagli anni Ottanta del secolo scorso vede Albino Armani impegnato nella riscoperta e valorizzazione di un vitigno (*Foja Tonda* o Casetta) dal cuore antico coltivato nella Valle dell'Adige tra le province di Trento e Verona, nel cuore della Terra dei Forti, là dove ancor oggi troviamo i cippi che segnavano il confine tra l'Impero Asburgico e la Serenissima Repubblica di Venezia: l'Aquila bicipite da un lato e il Leone di San Marco dall'altro.

Questa varietà un tempo era conosciuta con il nome di uva «Maranela», probabilmente dal nome di una famiglia di Marani di Ala che l'avrebbe trovata a ridosso di una valletta diventata famosa per il santuario di San Valentino.
In loco (ecco l'importanza storica del genius loci) questo antico vitigno era denominato «Foja Tonda» per distinguerlo da un altro vitigno autoctono diffuso in valle, l'Enantio o «Foja Zicolada».
Entrambe le varietà erano anche chiamate «Ambrusche» (vi dice qualcosa il Lambrusco?), termine che identifica le piante selvatiche che crescono al limitare dei boschi.



Invia ad un amico
Versione stampabile
Versione solo testo

Farmacie di turno BZ

Meteo Alto Adige

Film a Bolzano

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

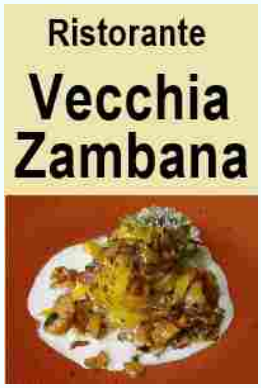
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

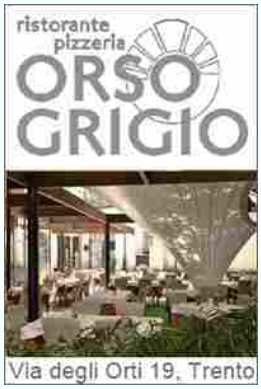
Pagine Gialle

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ristoranti





Progressivamente abbandonata in favore di varietà più produttive e resistenti, la *Foja Tonda* probabilmente sarebbe stata condannata all'estinzione se due appassionati produttori della zona, Albino Armani e Tiziano Tomasi, non avessero intrapreso, in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, un lavoro di ricerca, recupero e selezione clonale di questo antico vitigno, figlio di un patrimonio storico di inestimabile valore.
Dopo questo studio nei vigneti centenari di Ala, Avio e Dolcè sono state individuate le gemme da salvare. Nel 2007 sono stati raccolti 193 biotipi di *Foja Tonda* e ne sono stati selezionati 67. Negli anni successivi quelli esenti da virus sono stati messi a dimora nei vigneti sperimentali di San Michele all'Adige e Dolcè.

Nel contempo il progetto ha consentito di recuperare e riportare alla luce molti altri vitigni autoctoni coltivati ai tempi dell'Impero, interpreti fedeli della biodiversità storica del Trentino: il Lagarino Bianco, la Pavana, la Turca, la Paolina, la Peverella, la Verdealbara, la Negrara, la Rossara, la Franconia, il Groppello di Revò, il San Lorenzo, la Portoghese, la mitica Nera dei Baisi, solo per citarne alcuni.
Antiche varietà che Gianpaolo Girardi, l'Indiana Jones della viticoltura trentina, ha poi valorizzato con il marchio «Vini dell'Angelo» incoraggiando una ventina di cantine ad aderire al progetto.
Albino Armani, impegnato nel miglioramento genetico di questa antica varietà, è stato uno dei primi a crederci al punto che il suo *Foja Tonda* oggi è considerato il vitigno simbolo dell'azienda e fa parte della «Conservatoria», una collezione di vecchie varietà autoctone custodite gelosamente a testimonianza della passione che lega gli Armani al territorio della Valdadige.

Le Rubriche

PENSIERI, PAROLE, ARTE
di Daniela Larentis

PARLIAMONE
di Nadia Clementi

MUSICA E SPETTACOLI
di Sandra Matuella

PSICHE E DINTORNI
di Giuseppe Maiolo

DA UNA FOTO UNA STORIA
di Maurizio Panizza

LETTERATURA DI GENERE
di Luciana Grillo

SCENARI
di Daniele Bornancin

IL VENERDÌ DI FRANCA MERZ
di Franca Merz

DIALETTO E TRADIZIONE
di Cornelio Galas

ORTO E GIARDINO
di Davide Brugna

GIOVANI IN AZIONE
di Astrid Panizza

GOURMET
di Giuseppe Casagrande

ALLA RICERCA DEL GUSTO
di Alla ricerca

CAMPI DA GOLF
di Francesco de Mozzi

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MAS DELA FAM

Trasforma il tuo bagno in un centro benesse...
ShowerSpa

Dopo che l'insegnante ha messo una nota...
Soolide

Ecco quanto dovrebbero

Attualmente il vigneto, ubicato a fianco della cantina di Dolcè, racconta la storia di tredici «vitigni reliquia» che storicamente appartenevano al patrimonio ampelografico della Vallagarina e della Vallata dell'Adige.
Nei giorni scorsi proprio il *Foja Tonda* è stato protagonista nel salotto della cantina Armani di una *verticale* di diverse annate, una degustazione quanto mai interessante al termine della quale ho avuto la conferma che le impressioni che avevo formulato molti anni fa su questo vitigno non erano peregrine.

Il *Foja Tonda* si conferma vieppiù un vino di grande potenza espressiva e di spiccata personalità.
Un vino che rispecchia fedelmente il territorio da cui proviene, che incanta e incuriosisce per le sue origini ancestrali e selvatiche, per le piacevoli note di prugna secca, marasca, cannella e tabacco con sentori pronunciati di sottobosco e muschio.
Sensazioni che evidenziano nel bicchiere l'«elegante rusticità» di questo vino come ebbe modo di sottolineare Luigi Vedronelli 30 anni fa durante un suo viaggio in Valdadige.
La notevole struttura e gli anni di affinamento in bottiglia consentono al *Foja Tonda* di non temere il tempo, anzi ne esaltano la complessità e l'eleganza.

Ecco quanto ho riportato nelle mie note di degustazione. Annata 2017: colore brillante, tannini pronunciati, ma già eleganti, buona acidità e freschezza.
Annata 2014: colore intenso con approccio iniziale problematico, ma che poi ritrova in bocca morbidezza ed eleganza.
Annata 2010: colore carico, profumi eterei, naso elegantissimo, un balsamo in bocca con un finale esplosivo di tabacco e spezie. Chapeau!
Annata 2003: colore nero intenso che rasenta le tenebre, profumi muschiati, integro in bocca anche se nel finale ci ricorda l'età che avanza implacabile, ma non per questo lo rende meno intrigante.
L'ho definito il *bel tenebroso*, definizione che a parer mio si attaglia alla perfezione all'autore di questi vini reliquia: Albino Armani. I
n chiusura direttamente dalla vasca un assaggio dell'annata 2021 con il mosto ancora in fermentazione otto giorni dopo la vendemmia.
L'impressione? Prevedo un futuro luminoso per questa *Foja Tonda*.
Una grande, anzi grandissima annata. Ne sentiremo parlare a lungo. Per ora in alto i calici.
Prosit.

Giuseppe Casagrande – g.casagrande@ladigetto.it

© Riproduzione riservata

Condividi con: Facebook Twitter

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

Il tuo nome:
La tua e-mail:
Il tuo sito web:
Aggiungi i tuoi commenti:

Inserisci il codice che vedi sull' immagine:

Image:

PRESENTE HIER *CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA*
di Guido de Mozzi

CARTOLINE
di Bruno Lucchi

L'AUTONOMIA IERI E OGGI
di Mauro Marcantoni

UNA FINESTRA SU ROVERETO
di Paolo Farinati

Golf

Stampa Online

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La Prima di WineNews.it

Quotidiano

Data 09-10-2021
Pagina 1
Foglio 1

Focus

Le cantine italiane protagoniste a Verona

Il ritorno della più importante fiera del vino italiano in presenza, seppur in forma ridotta ed in formato peculiare, l'incontro tra produttori e buyer dall'Italia e dal mondo, nelle modalità consentite dalla pandemia, i focus sull'economia de vino italiano, sull'export, sul cambiamento della distribuzione tra enoteche, ristoranti, canale moderno ed e-commerce e non solo: si avvicina a grandi passi la "Vinitaly Special Edition". Alla presenza dei più grandi nomi del vino italiano, da Albino Armani ad Allegrini, da Arnaldo Caprai a Baglio di Pianetto, da Banfi a Bellavista, da Bertani Domains a Cantina di Soave, da Castellare di Castellina a Cavit, da Cottini a Di Majo Norante, da Donnafugata a Famiglia Cotarella, da Ferrari Fratelli Lunelli a Feudi di San Gregorio, da Fontanafredda a Frescobaldi, da Garofoli a Giv-Gruppo Italiano Vini, da La-Vis a Lunae, da Lungarotti a Mondodelvino, da Marchesi Antinori a Marchesi di Barolo, da Masciarelli a Masi a Mezzacorona, da Pasqua a Piccini 1882, da Planeta a Poggio Argentiera, da Punto Zero a Rocca delle Macìe, da Santa Margherita a Sartori, da Tedeschi a Terra Moretti, da Tommasi a Torre d'Orti, da Torrevento a Tua Rita, da Umani Ronchi a Val d'Oca, da Velenosi a Vespa Vignaioli, da Villa Sandi a Zaccagnini, da Zenato a Zonin 1821 e Zýmè, solo per citarne alcuni.

Approfondimento su WineNews.it

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'Arena

Quotidiano

Data 09-10-2021
Pagina 1+24/5
Foglio 1 / 4

FESTA La presentazione al Teatro Nuovo. In centro aperta Hostaria

Top 100, i migliori vini in vetrina nella guida del Gruppo Athesis

●● Una festa al Teatro Nuovo per celebrare Top 100, la guida dei vini realizzata dal Gruppo Athesis che premia le migliori cantine veronesi e che sarà distribuita in tutte le edicole. La consegna dei diplomi è stata l'occasione per sottolineare il rilievo del settore vinicolo per la ripartenza. Intanto è iniziata nel migliore dei modi la settima edizione di Hostaria Verona.

Scuderi-Mazzara pag. 24-25

La festa di Top 100: *la consegna dei premi speciali* FOTO MARCHIORI

LE INIZIATIVE DI ATHESIS

Una Verona da bere

LA FESTA È stata presentata al Teatro Nuovo la guida edita da Athesis. Sarà distribuita in tutte le edicole

Top 100, i vini in passerella «Un segnale di ripartenza»

Sono stati consegnati i diplomi alle migliori cantine del territorio «Ritroviamo non solo tanti amici ma anche nuovi produttori»

Francesco Scuderi

●● Una guida nel segno della ripartenza per il mondo del vino scaligero. Si è svolta ieri sera al teatro Nuovo di Verona, la consegna dei diplomi dei 100 migliori vini di Verona presenti all'interno de «La Guida ai Vini di Verona Top 100» edita da Athesis e in vendita in tutte le edicole veronesi. E' stato un momento di festa per 84 realtà che da due anni sono alle prese con la pandemia causata dal Covid 19. A condurre la serata sono stati il direttore di TeleArena Mario Puliero e Angela Booloni. Prima delle premiazioni ha preso la parola il direttore di Publiadige Marcello Galletti. «Siamo felici di vedere anche quest'anno numerosi amici e nuovi produttori e rappresentanti dei Consorzi di tutela senza i quali sarebbe molto più difficile realizzare la guida», ha esordito Galletti. «La Guida è giunta al sesto anno di vita, si tratta di un prodotto in cui crediamo molto e fa parte di una serie di iniziative del gruppo tutte legate al vino come la trasmissione Sapere Divino e altre che presenteremo a breve».

La ripartenza del vino Partner dell'iniziativa anche questo è stato il Banco Bpm. "La nostra banca", ha sottolineato il direttore territoriale Leonardo Rigo, "è stata vicino alle aziende durante la crisi e vuole esserlo ancora di più con la ripartenza. Siamo storicamente legati al settore primario e continueremo ad esserlo sostenendo iniziative, come la guida, che valorizzano il territorio". Sono stati oltre 1.500 i vini degustati dai tre autori del volume, i sommelier Enrico Fiorini, Gianluca Boninsegna e Marco Scandogliero. «Ogni anno per noi è una sfida meravigliosa quella di degustare alla cieca e apprezzare i vini che compongono l'immenso territorio vitivinicolo scaligero», hanno affermato i tre esperti. A degustare le numerose etichette assieme ai sommelier, sono stati chiamati anche quest'anno gli enologi di Assoenologi Veneto Occidentale. «Per noi enologi poterci confrontare con i sommelier è un'occasione di crescita perché ci consente di poter confrontare le nostre tecniche con l'esperienza di chi degusta per mestiere». Significativo anche l'intervento del direttore de L'Arena Maurizio Cattaneo. «Questa guida è simbolo di ripartenza per un settore di qualità come quello del vino veronese dove innovazione e sostenibilità non mancano mai. Sono convinto che l'enologia scaligera sia un esempio per molti altri settori e crei numerose opportunità di lavoro anche per i più giovani».

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'Arena

Quotidiano

Data 09-10-2021
Pagina 1+24/5
Foglio 2 / 4

I premi Degli undici Consorzi che toccano la provincia di Verona, quelli premiati sono stati nove: Bardolino, Bardolino Chiaretto, Custoza, Garda, Monti Lessini Durello, Lugana, Soave, Delle Venezie e Valpolicella. In particolare, i premi sono stati così ripartiti: nove Bardolino, sette Bardolino Chiaretto, sette Custoza, uno Garda, due Monti Lessini Durello, nove Lugana, tredici Soave, uno Delle Venezie e quarantotto Valpolicella, quasi la metà del totale. A questi si aggiungono anche tre vini Igt, etichette che vengono prodotte fuori dai disciplinari dei Consorzi di tutela. Spazio, infine, ai cinque premi speciali: La cantina dell'anno è stata «Vigneti Villabella» il cui premio è stato ritirato da Franco Cristoforetti, mentre quella emergente è stata «Le Carezze» di Luigi Marangoni. Miglior vino assoluto l'Amarone 2015 di Romano Dal Forno, vino del sorriso a «Perché Gioia» dell'azienda Riccardo Bonfante.

Il ricordo di Luciano Piona Infine, il premio dedicato alla memoria di Luciano Piona, ex direttore del Consorzio di tutela del Custoza e fondatore dell'azienda Cavalchina, scomparso improvvisamente a gennaio di quest'anno. Il premio è stato dato al vino che meglio rappresenta lo stile dei vini realizzati da Piona e a consegnare l'attestato assieme ai sommelier autori della Guida sono stati chiamati anche i familiari di Luciano. A vincere è stato il Valpolicella Classico 2020 della cantina Speri. «Speriamo di meritare un premio così importante», ha sottolineato Giampiero Speri, dopo il lungo applauso commosso che ha ricordato Piona. «Luciano è stata una persona importante per il vino veronese - ha detto Speri - e il nostro vino rappresenta il frutto di un duro lavoro della terra, proprio come avrebbe voluto lui e come ha sempre fatto». La guida, tradotta anche in inglese, si troverà in tutte le edicole scaligere e anche quest'anno è arricchita dalla presenza della mappa per visitare le cantine e gli immancabili abbinamenti tra i piatti e il vino.

Eccellenze in copertina *I tre sommelier con le miss e la nuova guida*

L'avventura continua *Il direttore di Publiadige Marcello Galletti*

Un simbolo di ripartenza *Il direttore de L'Arena Maurizio Cattaneo sul palco*

IL RICORDO

«Luciano Piona resta un esempio»

Il Valpolicella Classico 2020 della cantina Speri ha vinto il premio dedicato alla memoria di Luciano Piona, ex direttore del Consorzio di tutela del Custoza e fondatore dell'azienda Cavalchina, scomparso improvvisamente nel gennaio di quest'anno. «Luciano è stato un esempio per tutti - ha detto Giampiero Speri - speriamo di meritare un premio così importante»

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'Ego-Hub

Ecco le 100 etichette in ordine alfabetico e per cantina

Albino Armani	"Cuslanus" Amarone Classico Riserva DOCG	2015
Albino Piona	Custoza DOC	2020
Albino Piona	Bardolino DOC	2020
Antiche Terre Venete	"Selezione Del Fondatore" Valpolicella Superiore DOC	2013
Begali Lorenzo	"Monte Ca' Bianca" Amarone Classico Riserva DOCG	2016
Bendazzoli	"Le Schive" IGT Bianco Veronese	2019
Bertani Domains	Amarone Classico DOCG	2012
Boni	IGT Rosso Veronese	2020
Buglioni	"Teste Dure" Amarone Valpolicella Riserva DOCG	2015
Ca' Lojera	"Annata Storica" Lugana DOC	1999
Ca' Maiol	"Molin" Lugana DOC	2020
Ca' Rugate	"Monte Fiorentine" Soave Classico DOC	2019
Camporeale	Valpolicella Classico Superiore DOC	2018
Canoso	"Fonte" Soave Classico DOC	2020
Cantina Di Soave	"Rocca Sveva" Valpolicella Ripasso Superiore DOC	2016
Cantina Di Soave	"Rocca Sveva" Bardolino Chiaretto Classico DOC	2020
Cantina Ronca	"Ulderico" Custoza Superiore DOC	2017
Cant. Valpolicella Negrar	"La Casetta" Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC	2017
Cantine di Verona	"Torre del Falasco" Valpolicella Superiore DOC	2019
Casaretti	"La Nogara" Bardolino DOC	2020
Cascina Maddalena	"Capotesta" Lugana DOC	2020
Cavalchina	Bardolino DOC	2020
Cavalchina	"Fernanda - Rabitta" Custoza DOC	2017
Clementi	"Clementi" Valpolicella Classico Superiore DOC	2018
Coffele Alberto	"Ca' Visco" Soave Classico DOC	2020
Collis Veneto Wine Group	"Calesan" Amarone DOCG	2015
Corte Fornello	Bardolino Chiaretto DOC	2020
Corte Moschina	"Roncatae" Soave DOC	2020
Corte Sant Alda	"Mithas" Valpolicella Superiore	2015
Corteforte	"Terre di San Zeno" Amarone Classico DOCG	2014
Dal Forno Romano	"Monte Lodoletta" Valpolicella Superiore	2015
Damoli Bruno	"Giago" Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC	2016
Fasoli	"Valpo" Valpolicella Ripasso Superiore DOC	2016
Gerardo Cesari	"Bosan" Amarone Riserva DOCG	2012
Giannitessari	"Perinato" Soave Classico DOC	2019
Giannitessari	"Dosaggio Zero" Lessini Durello Metodo Classico Riserva DOC	2010
Gini	"Contrada Salvarenza" Soave Classico Superiore DOCG	2019
Giovanna Tantini	Custoza DOC	2020
Gorgo	"San Michelin" Custoza DOC	2020
Gorgo	Bardolino Chiaretto DOC	2020
Graziano Prà	"Staforte" Soave DOC	2019
Il Pignetto	Bardolino DOC	2019
Inama	"Foscarino" Soave Classico DOC	2019
Jako Wine	"Griso Venexian" Pinot Grigio delle Venezie DOC	2019
La Collina dei Ciliegi	Amarone DOCG	2017
La Dama	Valpolicella Classico DOC	2020
La Giuva	"Il Rientro" Valpolicella Superiore	2018
La Rocca	"La Rocca" Bardolino Chiaretto Spumante DOC	2020
Le Bertarole	"Le Bertarole" Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC	2017
Le Carezze	"Genesi" IGT Bianco Veronese	2019
Le Fraghe	Bardolino DOC	2020
Le Guaite di Noemi	Amarone DOCG	2010
Marco Mosconi	"Paradiso" Bio Soave DOC	2020
Marco Mosconi	Amarone DOCG	2015
Masi	"Serego Alighieri - Monte Piazzo" Valpolicella Superiore DOC	2018
Masi	"Costasera" Amarone Classico DOCG	2016
Massimago	Amarone DOCG	2016
Montetondo	"Casette - Foscarino" Soave Classico DOC	2019
Montonale	"Orestilla" Lugana DOC	2019
Nardello	"Meridies" Soave DOC	2019
Perla del Garda	"Perla" Lugana DOC	2020
Pilandro	"Arilica" Lugana DOC	2018
Podere Selva Capuzza	"Menasasso" Lugana Riserva DOC	2017
Raval	Bardolino Classico DOC	2020
Recchia	"Masua di Jago" Amarone Classico DOCG	2016
Roccolo Grassi	"Roccolo Grassi" Amarone DOCG	2016
Romano Dal Forno	"Monte Lodoletta" Amarone DOCG	2015
Rubinelli	Valpolicella Classico DOC	2020
Rubinelli Vajol	Valpolicella Classico Superiore DOC	2016
Sacramundi	"Merum" Lessini Durello Metodo Classico Riserva DOC	2013
San Rustico	Valpolicella Classico DOC	2020
San Rustico	"Gaso" Amarone Classico DOCG	2013
Santa Sofia	Amarone Classico DOCG	2016
Santi	"Caleselle" Valpolicella Classico DOC	2020
Scriani	Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC	2019
Secondo Marco	"Fumetto '08" Amarone Classico Riserva DOCG	2008
Secondo Marco	Valpolicella DOC	2018
Sgreva	"Sirmio" Lugana DOC	2020
Speri	Valpolicella DOC	2020
Spumanti Valdo	"Valdo" Garda Spumante DOC	2020
Tedeschi	"Marne 180" Amarone DOCG	2017
Tenuta Sant Antonio	"Vecchie Vigne" Soave DOC	2019
Tenuta Sant'Antonio	"Lilium Est" Amarone DOCG	2010
Terre di Leone	Amarone Classico DOCG	2012
Tommasi	Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC	2018
Valetti	Bardolino Chiaretto DOC	2020
Vicentini Agostino	"Il Casale" Soave Classico Superiore DOCG	2018
Vigneti Villabella	Bardolino Chiaretto Spumante DOC	S.A.
Vigneti Villabella	"Villa Cordevigo - Gaudenzia" Bardolino Chiaretto Classico DOC	2018
Vigneti Villabella	"Morlongo - Monte Baldo" Bardolino Classico DOC	2020
Villa Calicantus	"Avresir" Bardolino Superiore DOCG	2016
Villa Crine	Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC	2017
Villa Medici	Bardolino Superiore DOCG	2020
Villa Medici	"Costantia" Custoza DOC	2020
Vinicola Farina	"Mezzadro Alla Fontana" Amarone Classico Riserva DOCG	2011
Vitevis	"Ca' Vegar" Custoza DOC	2020
Zenato	"Sergio Zenato" Lugana Riserva DOC	2018
Zenato	"Ripassa" Valpolicella Ripasso Superiore DOC	2017
Zeni 1870	"Marogne" Valpolicella Ripasso Superiore DOC	2019
Zyme	"Reverie" Valpolicella Classico DOC	2020

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'Arena

Quotidiano

Data 09-10-2021
Pagina 1+24/5
Foglio 4 / 4

Tutti sul palco La consegna dei diplomi alle cantine che hanno partecipato alla Guida dei Vini di Verona Top 100 FOTOSERVIZIO MARCHIORI

L'Arena

Centomila i veronesi ancora senza vaccino

Camion si ribalta Il traffico va in tilt

Una Verona da bere

Top 100, i vini in passerella «Un segnale di ripartenza»

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PORTOGALLO

LISBONA
22 giugno 2021

Ristorante "La Squadra" di José Almeida, in cucina Augusto Gemelli.

●Praça da Figueira 15-B, Lisbona; ☎00351/211451791; jose.almeida@mystoryhotels.com, www.mystoryhotels.com; coperti 88+24 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gnocco fritto con prosciutto di Parma, pizzetta fritta con pomodoro fresco, frittatina agli spinaci, pinoli e uvetta, mozzarella in carrozza con alici, pomodorini ciliegia al forno e basilico; baccalà fritto alla partenopea con infusione di olive nere e insalata all'arancia; ragù di manzo su frittata di pasta napoletana; graffe al limone e limoncello.

I vini in tavola: Prosecco Docg magnum (Albino Armani); Ottocentorosa Lambrusco Igt (Albinea Camali); Ventidue Fiano di Avellino 2017 (Villa Raiano); Villa Antinori 2016 (Antinori).

Commenti: Finalmente, dopo 15 lunghi mesi di chiusura, sono riprese le riunioni conviviali. Per una questione scaramantica, la cena è stata organizzata nel ristorante dove si era svolta l'ultima (nel gennaio 2020) prima del *lockdown*. Lo chef Augusto Gemelli ha preparato un menu sul tema. Particolarmente graditi lo gnocco fritto, la pizzetta e la frittatina. Qualità ottima e vini all'altezza, col desiderio di poter riprendere la normale vita accademica.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Duino

Manzano

Latisana

Aquileia

FESTIVAL VINI GUSTI IN MUSICA & UN CALICE A TEATRO:

SUCCESSO DI PUBBLICO SODDISFAZIONE PER GLI ORGANIZZATORI

L'estate dei *winelovers*, dopo il successo di *Calici di Stelle* in agosto, è proseguita anche per tutto il mese di settembre, grazie alle nuove e originali proposte del Coordinamento del Friuli Venezia Giulia delle Città del Vino. Un progetto che unisce la musica e il teatro alle degustazioni enoiche e alla conoscenza delle cantine locali. La novità di *Festival Vini Gusti in musica* che porta la musica classica e da camera nelle cantine e il potenziamento del progetto *Un calice a teatro*, con spettacoli di gruppi che recitano in *marilenghe* abbinati a brindisi con i vini del territorio hanno costituito un attraente programma di 8 appuntamenti a ingresso libero per il pubblico. Coinvolte le Città del Vino di Duino Aurisina - Devin Nabrežina, Cividale del Friuli, Aquileia e Latisana per la musica; Casarsa della Delizia, Sequals, Manzano e ancora Aquileia il teatro.

"Le abbiamo chiamate edizioni zero - spiega il coordinatore delle Città del Vino del Friuli Venezia Giulia Tiziano Venturini, assessore alle attività produttive e turismo del Comune di Buttrio - visto che è stata una scommessa e una sfida per capire la risposta dei turisti e degli appassionati a questa nuova proposta: l'adesione è stata positiva e per il prossimo anno valuteremo come ripeterla e potenziarla".

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 73

I posti a disposizione, limitati per le disposizioni anti Covid-19, sono andati in molti casi esauriti giorni prima degli eventi. Alfredo Blessano e Paola Camponovo sono gli ideatori e i direttori artistici del *Festival Vini Gusti in musica*. *Un Calice a Teatro* è una rassegna teatrale itinerante che nasce da un'idea di Sonia Paolone, assessore istruzione e cultura di Corno di Rosazzo, e che è organizzata insieme al Gruppo teatrale *El Tendon* e all'*Associazione Teatrale Friulana* con il coordinamento di Luigino Zucco. Hanno collaborato agli eventi le Pro Loco di Latisana, Mitreo - Duino Aurisina e Casarsa. Le cantine aderenti che hanno ospitato i concerti e gli spettacoli sono state Cardo *Boutique & Wine Resort*, Il Roncal *Wine & Resort*, Cantine Ca' Tullio, Battista II, Vini Brojli, Tenuta Fernanda Cappello, Albino Armani e La Ghiaia, Ronchi di Manzano e i vincitori della Selezione Filari di Bolle. Le iniziative sono state sostenute da BancaTer, PromoturismoFVG e Strada Vino e Sapori Friuli Venezia Giulia.

CITTÀ DEL VINO FVG: OBIETTIVO AGENDA 2030

Nell'ambito del progetto di **viticoltura sostenibile** è stato siglato l'accordo fra Ateneo friulano e Coordinamento tra le Città del Vino FVG per l'avvio del progetto di ricerca applicata per la definizione di uno schema di **"Regolamento Intercomunale di Polizia rurale - VITE FVG 2030"** per il territorio dei Comuni aderenti alle Città del Vino e i soci dell'Associazione". **Capofila del progetto il Comune di Buttrio.** Particolare attenzione verrà dedicata alla gestione e all'uso dei prodotti fitosanitari in viticoltura. Il progetto di ricerca applicata, della durata di 18 mesi e finanziato da Regione Friuli Venezia Giulia e Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia, sarà coordinato dal dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali (DI4A) dell'Ateneo friulano.
«Alla luce del *Green Deal* europeo, **che prevede la riduzione dei pesticidi in agricoltura del 50% entro il 2030**, ci appare molto positiva l'iniziativa delle Città del Vino FVG», ha sottolineato il rettore Pinton.
Da parte del sindaco di Buttrio, Eliano Bassi, come capofila progettuale delle Città del Vino regionali FVG, «un ringraziamento all'Università di Udine per aver aderito al progetto. In questi anni, a Buttrio come nelle altre Città del Vino, abbiamo sviluppato in una serie di convegni le idee che trovano ora attuazione nella convenzione quadro». «Un progetto innovativo che avrà anche una ricaduta positiva sulla promozione dei territori che si doteranno di tale strumento» spiega Tiziano Venturini, coordinatore regionale FVG Città del Vino e assessore a Buttrio «Sempre più il pubblico dei *winelovers* e dei turisti richiede valori improntati alla sostenibilità ambientale, economica e sociale nei luoghi che visita e nei prodotti che acquista. Avere delle regole condivise tra questi territori permetterà ulteriormente il proporsi in maniera unitaria a livello turistico, e non solo». Alla firma è intervenuto anche il presidente nazionale delle Città del Vino Floriano Zambon, che ha sottolineato come «questo progetto è tra i primi in Italia a puntare, con un'ampia adesione di soggetti istituzionali, a delineare con regole condivise una viticoltura sempre più sostenibile. Un plauso alle amministrazioni comunali del Friuli VG nostre aderenti e al Coordinamento regionale per un'iniziativa che speriamo possa essere da esempio per altre a livello nazionale».

Per maggiori approfondimenti sul progetto inquadra il *Qr Code* con il tuo *smartphone!*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
169343

La storia del Franciacorta e della Franciacorta prende il via dal Pinot del Castello. Quel vino bianco che Guido Berlucchi non riusciva a stabilizzare e che diede il via ad un cambiamento che oggi è Metodo Classico italiano per eccellenza. È il 1955, a Palazzo Lana, a Borgonato, l'incontro fra il giovane enologo Franco Ziliani e Guido Berlucchi, faceva da momento starter per un cambio di rotta produttivo in questa terra, dove la tradizione vitivinicola era già di casa ma senza quella certa effervescenza che sarebbe diventata negli anni a venire il suo grande tratto distintivo.

La cantina della Guido Berlucchi e il primo Pinot di Franciacorta 1961

Dal loro primo incontro, pare che quei due, Ziliani e Berlucchi, abbiano creato un'intesa vincente e che da tale intesa sia nata a sua volta la Franciacorta come la conosciamo oggi. Storia certamente romantica, dove il saper fare dell'uomo, la stima e l'amicizia cambiano le regole del gioco e del destino. Di fatto, proprio in quell'anno, ecco la nascita della **Guido Berlucchi e Co.** Ma è solo nel 1961 che fanno la loro comparsa le prime 3mila bottiglie di Pinot di Franciacorta, ottenuto secondo spumantizzazione in Metodo Classico: una rivoluzione per il territorio, talmente forte e coinvolgente che l'anno successivo, la Berlucchi si fregia di un altro primato, dando alla luce il Max Rosè, il primo spumante rosato d'Italia.

Da quel 1961 ad oggi, 2021, tante sono state le rivoluzioni e le innovazioni cui la Berlucchi ha dato forma. E quest'anno, quello che si celebra è certamente il compleanno non solo di un'azienda ma di un territorio tutto intero. Quel territorio che tocca il lago d'Iseo, che si poggia su dolci colline di origine moreniche, quel luogo dove trova dimora anche la casa della Guido Berlucchi, Palazzo Lana, che sotto i suoi maestosi salotti e cortili custodisce una cantina sotterranea, degna di essere ammirata, forse anche perché, indipendentemente dalla sua bellezza, qui davvero è custodito il passato e il futuro di questa bollicina orgogliosamente italiana.

Spumanti moderni, al passo con i tempi, figli di un disciplinare severissimo, che per primo conquistò la Docg, sono oggi simbolo di tradizione e segno distintivo nel fare Metodo Classico in Italia. E questa modernità la si coglie certamente nella linea Berlucchi '61 Nature, dove lo stile pas dosé è per gli eredi di Franco, i figli Cristina, Arturo e Paolo, il vero e unico futuro del Franciacorta. Bolle dirette, taglienti e verticali che si esprimono nelle versioni tutte millesimate: Berlucchi '61 Nature, '61 Nature Blanc de Blancs e '61 Nature Rosé.

Da sinistra, **Franco Ziliani** e **Guido Berlucchi** negli anni '80

Cristina, Arturo e **Paolo Ziliani**

Ma nella famiglia Berlucchi la linea Nature non è certo sola. Troviamo, infatti, la linea Berlucchi '61 (sic et simpliciter), che presenta uno stile più demodé ma comunque attuale, colori più pieni e carattere morbido. Di questa "più tradizionale" famiglia che appaga gli amanti dello storico gusto franciacortino, fanno parte il Brut, il Rosé e il Satén, con affinamenti (tutti) di minimo 24 mesi. Infine, la Cuvée Imperiale, l'iconica linea, una flag ship senza tempo, padrona indiscussa delle tavole di ogni festa. E il domani, cosa racconta?

"Proiettarsi verso il futuro" è certamente una frase che abbatte davvero i limiti e fa pensare a cambiamenti prossimi e futuri che saranno determinanti. Questa affermazione vive con forza nelle voci di tutti coloro che cooperano e lavorano alla Guido Berlucchi. In particolare, in questa azienda storica franciacortina, prende forza ed è sempre sostenuta dalla parola sostenibilità. Una parola non da poco, vista l'importanza che esprime e l'attenzione che la società odierna domanda sotto questo aspetto, essendo davvero una delle tensioni sociali più urgenti del nostro tempo. Dalle pratiche per la salvaguardia della biodiversità del territorio e del sistema vigneto all'uso di satelliti per una viticoltura di precisione, che permette interventi mirati e esponenzialmente più efficaci, vecchio e nuovo si incontrano, tradizione e tecnologia cooperano. E così, la Berlucchi fa da motore trainante ad un sistema di fare azienda sempre più efficiente. Un sogno totalmente realizzato quello di Guido Berlucchi e Franco Ziliani: una visione divenuta realtà.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Albino Armani

Pag. 75

Se il volto della Guido Berlucchi è il profilo più istituzionale di Franciacorta, quello di Mario Falcetti ne è l'anima "eretica". Il regista e direttore di **Quadra**, infatti, ama uscire dagli schemi e tracciare nuove vie. Dando origine a prodotti che tendono a trasformarsi, anche in maniera assolutamente inusuale, in piccoli capolavori, più o meno effimeri in quello che ne sarà il destino. Il suo approccio essenziale, nel senso di una ricerca che punta a svelare l'essenza del lavoro in vigna e dell'uva che vi nasce, e la predilezione mai celata per il Pinot Bianco, lo hanno condotto a sperimentare fino a giungere a nuove destinazioni in questa terra così vocata per il Metodo Classico. E oggi, è un nuovo orizzonte quello che svela. Quadra ha lanciato l'anteprima di una nuova serie, denominata Raccolta. Cinque Franciacorta in tiratura limitata che rappresentano l'avanguardia dell'innovazione della cantina bresciana. Produzioni, alcune delle quali ancora "in fieri" nonostante i già molti mesi di soste sui lieviti alle spalle, che mirano a esaltare interpretazioni differenti rispetto agli standard cui si è normalmente abituati. Quella diversità che determina i caratteri del Dna di Quadra. E che ha cominciato a manifestarsi in tutta la sua esplosività già con la nascita di EretiQ, nel 2009, primo tentativo (con assoluto successo) di valorizzare il Pinot Bianco accompagnandolo al Pinot Nero. L'etichetta oggi si tramuta in anello di congiunzione tra la gamma tradizionale e la nuova linea Raccolta. Un vero e proprio ensemble che si compone di Controcchio, piano B dove si è fatto di necessità virtù in un anno, il 2017 della grande gelata, che si spera di non rivivere in Franciacorta, Uva e Uva, bollicina 100% Chardonnay cha fa solo barrique e in cui la rifermentazione nasce dagli stessi zuccheri che hanno dato vita alla prima, UG 1941+80, il Franciacorta Satèn Riserva 2011 nato per celebrare le 80 candeline del fondatore Ugo Ghezzi, Orma, un vino che non ha futuro, in quanto strordinario canto del cigno sotto il segno di un'unica varietà, un'unica vigna, un'unica botte, di uno storico cru che oggi non esiste più, e infine Piné, il rosé che intende trovare la più golosa interpretazione offerta dal Pinot Nero in Franciacorta. Cinque prove d'autore da tenere bene sotto osservazione per il potenziale che manifestano già oggi.

Albino Armani

Enrico Serafino

Banfi Piemonte

Da sinistra, **Matteo Lunelli** di Cantine Ferrari, e **Stefano Domenicali** di Formula 1

Ma quando si parla di Metodo Classico, il panorama italiano attuale è ricco più che mai d'importanti novità. Ed è stato anche posto bene al centro, sotto l'occhio dei riflettori mondiali, grazie a iniziative che si pongono l'obiettivo di far conoscere a un pubblico sempre più ampio il valore delle bollicine tricolore. Stiamo parlando della partnership siglata tra **Cantine Ferrari** e la Formula 1, di cui i TrentoDoc della storica casa spumantistica parte del Gruppo Lunelli sono diventati brindisi ufficiale. Un'intesa che improvvisamente ha condotto la doppia magnum di Ferrari Trento su un palcoscenico che conta un'audience di 500 milioni di appassionati nel mondo. E che si configura come un vero game changer in termini di promozione del vino italiano, tutto.

Quelle produzioni made in Italy che stanno assumendo colori sempre diversi. A partire dalla Ribolla Gialla, che sta, un passo per volta, individuando il proprio posizionamento. Una varietà che nella visione aziendale di **Albino Armani** si traduce nell'eccezionale vocazionalità dell'Alta Grave Friulana per la produzione spumantistica, oggi non ancora completamente compresa. Per un Metodo Classico millesimato, con 30 mesi sui lieviti, che nasce a Lestans e in cui si vuole veicolare la reale identità di un territorio che si presta perfettamente alla produzione di spumanti freschi ed eleganti. Esattamente come nel caso di un'altra declinazione di bollicina firmata Albino Armani: quella che nasce in quota, sopra i 600 metri di altitudine. La spumantistica di montagna, con i suoi grandi sforzi e nessun compromesso, riveste un fascino particolare per il produttore trentino, definendone la filosofia aziendale. Ed è proprio il Clè Trento Doc Millesimato Dosaggio Zero, le cui uve di Chardonnay e Pinot Nero sono prodotte tra l'altopiano di Brentonico e i declivi della Vallagarina, a racchiudere in bottiglia, dopo un élevage sui lieviti di almeno 36 mesi, tutte le caratteristiche proprie del vero spumante di altura.

Altitudini differenti da quelle che caratterizzano le produzioni in Alta Langa, nella fascia collinare delle province di Asti, Alessandria e Cuneo situata alla destra del fiume Tanaro. Eppure, anche qui il Metodo Classico ha trovato casa, con declinazioni sempre più apprezzate, tanto da essere posta sugli scudi da numerosi esperti e testate internazionali.

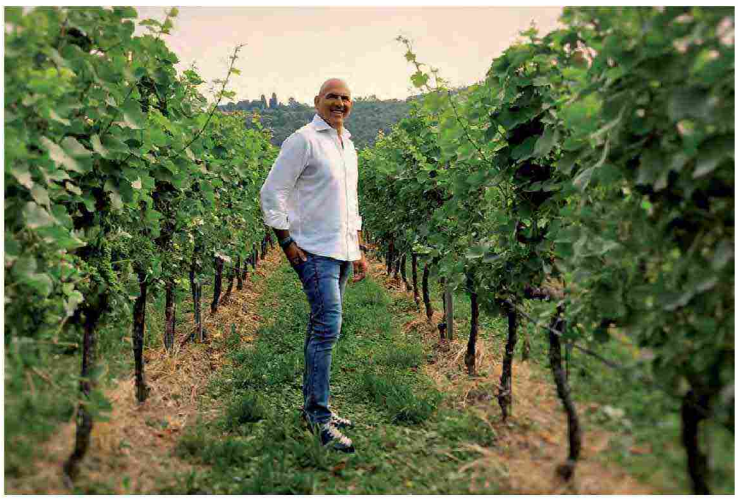
Cuvée Aurora Alta Langa Riserva 100 Mesi è progetto firmato **Banfi** che muove i suoi primi passi all'inizio degli anni '90, con l'obiettivo di dare la migliore interpretazione del Metodo Classico piemontese. Con l'annata 2011, da poco uscita, giunge alla sua seconda release, solo in formato magnum e in edizione limitata. Un completamento della storica gamma di Alta Langa costituita dalle Cuvée Aurora Extra Brut Bianco e Cuvée Aurora Extra Brut Rosé. Ma soprattutto una preziosa Riserva 100 mesi in cui scoprire la massima espressione di un'identità territoriale.

Quella stessa, di cui è da sempre portabandiera **Enrico Serafino**. La cantina di Canale (Cuneo), fondata nel 1878, celebra in questo 2021 un importante traguardo, che coincide con il 20esimo anniversario della Denominazione, di cui controlla ancora per il 25% delle superfici, e il 30esimo dell'impianto dei primi vigneti sperimentali del progetto: la prima vendemmia con la certificazione di Sostenibilità Viva. Ottenuta dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, premia l'intero sistema cantina e

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

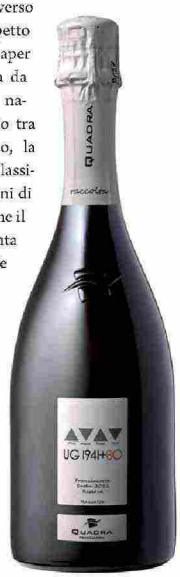
BOLLICINE D'ITALIA



Oudeis. Un'etichetta simbolo che si trasforma così nel primo Alta Langa Docg in assoluto e secondo Metodo Classico in Italia ad ottenere la certificazione.

Lo sguardo al futuro, lo spirito d'iniziativa, le nuove idee realizzate attraverso la conoscenza, il rispetto della tradizione, il "saper fare" che si tramanda da quattro generazioni: nasce così, dal connubio tra il moderno e l'antico, la prima linea Metodo Classico firmata dalla famiglia Tommasi. Dopo 120 anni di grandi vini rossi come l'Amarone o di bianchi come il Lugana del Garda, la storica realtà veronese presenta #LaPrimaBolla di **Tenuta di Caseo**. O meglio, le prime bolle figlie del progetto in fase di sviluppo in Oltrepò Pavese: con i nuovi spumanti, firmati dall'enologo Giancarlo Tommasi, che sono espressione di uno tra i territori più prestigiosi per il Metodo Classico, che i vini stessi evocano fin dal nome. Sulle nuove etichette si legge infatti: 530 Pinot Nero Rosé, 470 Pinot Nero e 410 Chardonnay. Sono tre racconti di Metodo Classico Brut, che nascono dai 90 ettari di vigneti tra le elevazioni più significative dell'Oltrepò Pavese, situati ap-

Mario Falcetti e le novità Quadra



Giancarlo Tommasi e le novità Tenuta di Casco

punto sulle colline tra i 410, 470 e i 530 metri di altitudine, intorno a Tenuta di Caseo, nel comune di Colli Verdi in Alta Valle Versa, acquisita dalla Famiglia Tommasi nel 2013. È un nuovo capitolo dell'evoluzione enologica del gruppo quello che si apre. Con la produzione di 530 Pinot Nero Rosé, 470 Pinot Nero e 410 Chardonnay caratterizzata da numeri limitati: per tipologia, si oscilla tra le circa 6mila e 8mila bottiglie.

Dal prestigioso 45esimo parallelo, terra di elezione per il Pinot Nero, e più precisamente da Montecalvo Versiggia, arriva anche un'altra importante novità per le terre oltrepadane: Torti Gran Carisma Metodo Classico. La migliore espressione, declinata in versione Brut Nature, delle uve Pinot Nero Oltrepò Pavese Docg di **Torti Wines**. Una bollicina che parla di tradizione, quella di una storica famiglia di queste terre così vocate, e di un terroir che realmente merita di essere riscoperto e rivalutato per l'enorme potenziale che presenta. Fresco, elegante, dal perlage raffinato, Torti Gran Carisma Metodo Classico è l'evoluzione di un racconto: quello che di anno in anno si succede sulla collina Borgogna, che già nel nome porta il segno della sua eccezionalità sotto il profilo del prestigio enologico. Una dimostrazione, l'ennesima, che il Pinot Nero in Oltrepò Pavese non ha nulla da invidiare, anche nel suo volto più spumeggiante, a tante altre zone oggi più celebrate sul tema.

Torti Wines

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
169343
Albino Armani
Pag. 77