

newsfoòd.com

Nutrimento e Nutri-Mente



AGROALIMENTARE ATTUALITÀ IMPRESA INTERNATIONAL PRIMA PAGINA REGIONI RUBRICHE CONTATTI



Seguici



Gazzetta Normativa Alimentare Web

Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

Home / **ATTUALITÀ** / Aziende a Vinitaly 2022 – Aziende a Vinitaly 2022 – **ALBINO ARMANI**, ASSOVINI
SICILIA, BERLUCCHI, BOVERI, CANTINA DI RIVA, CARPINETO, COMPAGNIA DEI CARAIBI...



AZIENDE A VINITALY 2022 – AZIENDE A VINITALY 2022 – **ALBINO ARMANI**, ASSOVINI SICILIA, BERLUCCHI, BOVERI, CANTIN A DI RIVA, CARPINETO, COMPAGNIA DEI CARAIBI...

10 APRILE 2022

0 COMMENTI

IN : **ATTUALITÀ** , IN EVIDENZA , PRIMA PAGINA , RICETTE & SAPORI , RISTORAZIONE
E ACCOGLIENZA , VINI & CANTINE

0



cerca su newsfood

CERCA ...

CERCA



MAXIMILIAN I

SPUMANTI DAL 1977

vinitaly
10 - 13
APRIL 2022
→ VERONA ←

DAL 1926
Deta
DISTILLERIA
TOSCANA

Aziende a Vinitaly 2022 – ALBINO ARMANI, ASSOVINI SICILIA, BERLUCCHI, BOVERI, CANTINA DI RIVA, CARPINETO, COMPAGNIA DEI CARAIBI...

...CONSORZIO DELLE VENEZIE, CONSORZIO DEL SOAVE, JESOLOVENICE, CONSORZIO VALTENESI, CUZZIOL, FONTANAVECCHIA, GAMBERO ROSSO, LA COLLINA DEI CILIEGI, FAMIGLIE STORICHE, MONTONALE, TERRE DE LA CUSTODIA, TERRE DI SERRAPETRONA

ALBINO ARMANI – Padiglione 5 – stand A6

Presentazione di “TERRE DI PLOVIA”, nuovo progetto friulano per la valorizzazione dei vitigni autoctoni, che da sempre caratterizza l’attività di Albino Armani. Già noto al mondo vitivinicolo per l’incredibile ricerca sul vitigno Foja Tonda, sul ciglio dell’estinzione, e per la sua preziosissima Conservatoria – un vigneto che ospita al suo interno 13 varietà indigene della Vallagarina oggetto di studio e di tutela – per Armani adesso è il turno del progetto friulano con Terre di Plovvia, che sarà possibile degustare anche domenica 10 aprile, dalle 18 alle 20.30, in occasione di DEWINE, un evento a numero chiuso in programma nella splendida cornice di Villa Brasavola de Massa in Piazza Cittadella, sede di Martini Interiors. Arte, design, fotografia e certamente vino d’eccellenza accompagneranno la serata, che sarà aperta da Laura Donadoni, autrice di “Come il vino ti cambia la vita”. Albino Armani, vignaiolo che trent’anni fa parte dalla sua Vallagarina per diventare oggi protagonista della scena vitivinicola di Trentino, Veneto e Friuli Venezia Giulia, è uno dei sei volti delle storie di rinascita, coraggio e ritorno alla terra raccontate nel libro.

Per interviste e appuntamenti in Fiera (Pad. 5, Stand A6) e per accrediti stampa all’evento DEWINE: Valentina Fraccascia, ufficio.stampa@24consulting.it, +39 349 6225578

ASSOVINI SICILIA – Padiglione 2 – area conferenze

L’associazione, che riunisce 89 tra i principali attori dell’enologia siciliana,

Syrus #Blog USA ES FR



[Vedi Tutti i Video](#)

propone, martedì 12 aprile, alle 11:30, la masterclass “Le piccole denominazioni virtuose della Sicilia, condotta da Francesco Pensavecchio, direttore di Wine in Sicily. L’obiettivo è quello di valorizzare le piccole denominazioni e il legame tra vino e territorio anche perché “Il mondo ha sete di vino siciliano. Di conoscere la sua biodiversità attraverso le sue cultivar autoctone che rappresentano il suo straordinario patrimonio vitivinicolo”, dice Laurent de la Gatinais. Presidente di Assovin Sicilia. Una Sicilia vitivinicola capace di attrarre il mercato estero segnando un +13% nell’export dei vini nei primi nove mesi del 2021, con oltre 103 milioni di euro esportati. A questi dati, si aggiunge lo splendido risultato del Consorzio Tutela Vini Doc Sicilia, che ha chiuso il 2021 con 95,8 milioni di bottiglie certificate con tale denominazione, in crescita del 6% rispetto al 2020. “La Sicilia del vino di qualità ha sempre dato il massimo al Vinitaly, esprimendo i propri valori distintivi: territori, vitigni, tradizioni ma anche innovazione, ricerca, capacità comunicativa e marketing. La nostra regione – sottolinea Lilly Ferro Fazio, vicepresidente Assovin Sicilia – torna a crescere grazie agli standard qualitativi sempre più condivisi”.

Per registrarsi alla masterclass condotta da Francesco Pensavecchio:

masterclass@wineinsicily.com

Di seguito la lista delle aziende che saranno presenti nella collettiva di Assovin

Sicilia Padiglione 2: Alessandro di Camporeale, Assuli, Baglio del Cristo di Campobello, Baglio di Pianetto, Baglio Oro, Barone Sergio, Cantine Colosi, Cantine Europa, Caruso&Minini, Castellucci Miano, Cusumano, Cva Canicatti, Di Giovanna, Dimore di Giurfo, Disisa, Donnafugata, Duca di Salaparuta, Fazio Casa Vinicola, Feudi del Pisciotto, Feudo Montoni, Feudo Solaria, Firriato, Horus, Le Casematte, Libera Terra Mediterraneo, Lombardo Vini, Musita, Nicosia, Pietradolce, Planeta, Principe di Corleone, Rallo, Santa Tresa, Cantine Settesoli, Castello Solicchiata, Tasca d’Almerita, Tenuta di Castellaro, Tenuta Gorgi Tondi, Tenuta Rapitalà, Terrazze dell’Etna, Valle dell’Acate.

BERLUCCHI – Padiglione Lombardia – stand B/C13

E’ lo spazio allestito dagli eredi di Franco Ziliani (è mancato a Natale scorso) che ha inventato il Franciacorta, in cui potrà essere degustata tutta la gamma dei Franciacorta, accompagnata dai nuovi programmi di Enoturismo dedicati dalla Guido Berlucchi alla storia ed alla scoperta del territorio franciacortino. Tra i vini, saranno in degustazione in anteprima le nuove annate 2015 di Berlucchi ’61 Nature, la rinnovata gamma della Cuvée Imperiale – nella sua nuova ed attraente veste, disegnata da Mario di Paolo – e l’ambitissimo Berlucchi Palazzo Lana, preziosa riserva apprezzata dalla critica italiana e internazionale – premiato con 93 punti da WineSpectator – che prende il nome dallo splendido Palazzo seicentesco che vide l’incontro tra Guido Berlucchi e Franco Ziliani. La kermesse di quest’anno sarà il primo Vinitaly del nuovo decennio per la Guido Berlucchi, Cantina dell’Anno 2022 per Gambero Rosso e pioniera del Franciacorta con la prima bottiglia creata da Franco Ziliani.

Un’edizione che segna l’ingresso della cantina pioniera di Franciacorta in OPERAWINE, il “salotto buono” creato da Wine Spectator per le cantine-simbolo del Made in Italy enologico e che aprirà – sabato 9 Aprile – il lungo weekend enico veronese. Un motivo di grande soddisfazione per la famiglia Ziliani e la riprova della crescita qualitativa del Brand – riconosciuta anche dalla presenza nel Wine Spectator Top 100 Wines 2021, quale unico metodo classico italiano presente nella classifica.

BOVERI – Padiglione 10 – stand H2

Per Luigi Boveri il Vinitaly “Sarà un’occasione imperdibile per valorizzare i vini dei Colli Tortonesi, col Derthona in testa, tra le denominazioni più importanti e rappresentative del nostro territorio”. E, quindi, proporrà all’assaggio tutte le etichette, a partire dal mio primo amore personale, la Barbera, col Boccanera 2021, il Poggio delle Amarene 2019 e il cru il Vignalunga 2017 tra i rossi. Non mancheranno i Timorasso, come il Derthona 2020 e l’ottimo Filari di Timorasso 2019. L’obiettivo per questo Vinitaly, dice Boveri, è l’espansione del nostro export, attualmente pari al 50% della produzione che va in Olanda, Russia, Danimarca, Svizzera, Regno Unito, Norvegia, Finlandia e Hong Kong.

CANTINA DI RIVA – Padiglione 3 – stand E2

Per la Cantina di Riva è un debutto al Vinitaly e lo fa con il lancio del “Dòs de Nòa”, la nuova etichetta che aggiunge alla linea “Le Selezioni” un raffinato Sauvignon Blanc Bio, al restyling dei vini “Vista Lago”, ora custoditi nella nuova iconica bottiglia che ricorda le onde del Lago di Garda e mima le “ciglia” orografiche del Monte Brione. Novità importanti che parlano del fermento creativo con cui Cantina di Riva ha avviato questo 2022 e che sono confluite nella decisione di condividerle con amici e appassionati di vino. Gli altri vini che presenta questa cantina sono il Trento DOC (Brezza Riva Riserva), le etichette incluse nelle “Selezioni” (Maso Élesi, Maso Lizzone, Créa, Loré e il nuovissimo Dòs de Nòa) e la linea “Vista Lago” (Pinot Grigio, Müller Thurgau, Schiava, Lagrein, Riva’ldego, Gewürztraminer, Chardonnay e Merlot) racchiusa nell’originale bottiglia, sinuosa e minimalista, creata ad hoc per vini che esprimono l’unicità del territorio gardesano. Una chicca per chi cerca un vino da meditazione è poi il Moscato Giallo, della collezione “Apponale”, particolarmente richiesto sul mercato estero. Un viaggio tra gli aromi e i sapori del Garda espressi al calice che, proprio in questi giorni, hanno raccolto il consenso della giuria di “5StarWines 2022” che ha inserito nella Guida Vinitaly “the Book 2022” il Brezza Riva Riserva Pas Dosè 2017 (con un punteggio di 93/100) e il Riva’ldego Vista Lago 2020 (91/100). “Wine Without Walls 2022”, la Guida ai Vini Biologici Vinitaly, ha invece premiato il Dòs de Nòa 2020 (93/100), il Müller Thurgau Vista Lago 2020 (93/100) e lo Chardonnay Vista Lago 2020 (93/100).

CARPINETO – Padiglione 7 – stand E7-E8

Carpineto è tra i 130 migliori produttori italiani selezionati da Wine Spectator per OPERA WINE, con il Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2016 docg, una delle icone della storica azienda toscana e sempre pluripremiato nelle guide e ratings nazionali. La Tenuta di Montepulciano della Carpineto è la più ampia delle 5 tenute ed è aperta all’enoturismo con una vasta gamma di proposte di ospitalità. Oltre che nello stand di Carpineto, il Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2017 si può degustare anche al RISTORANTE D’AUTORE, palcoscenico della grande cucina italiana in perfetto connubio con i vini d’eccellenza, al primo piano del PALEXPO. Inoltre, Carpineto partecipa con una doppia magnum Chianti Classico Riserva 2013 in cassa legno all’Asta di Solidarietà per l’Ucraina # Vini per la Pace organizzata dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino in collaborazione col Consorzio Vino Chianti Classico, Bolgheri Doc e Bolgheri Sassicaia in programma lunedì 11 aprile, alle ore 16, presso l’Auditorium Verdi del PalaExpo di VeronaFiere. Mentre nello stand è disponibile la novità di quest’anno, il Brunello di Montalcino Riserva 2016 Carpineto, uno dei fiori all’occhiello della giovane enologa Caterina Sacchet. Le uve della Riserva provengono unicamente dal vigneto Paradiso, il vigneto più alto della tenuta (oltre 500 mt slm), le uve, vendemmiate a fine settembre, sono state raccolte a mano e selezionate. Le bottiglie prodotte sono 6.000

Il Brunello di Montalcino Riserva 2016 Carpineto si può degustare nello

spazio Vinitaly Tasting by Doctor Wine e partecipa al Seminario di Doctor Wine "LA TOSCANA ED I SUOI VINI PIU' TRADIZIONALI" martedì 12 aprile, ore 12, nel Padiglione 10, stand A4/B4.

COMPAGNIA DEI CARAIBI – Hall D – stand C2

Compagnia dei Caraibi si presenta come "selezionatori puri, che viaggiano nel mondo alla ricerca delle migliori espressioni del bere, quelle che hanno dietro una storia e sanno trasmettere un'emozione: le merci senza le idee per noi non hanno anima. Siamo creatori, perché sappiamo riscoprire antiche formule e farle rinascere, restituendo alla contemporaneità la tradizione. Parliamo fluentemente tutte le lingue dello spirito, con una selezione di oltre 650 diverse proposte, in continua evoluzione". La continua evoluzione ha portato l'azienda torinese a perfezionare un progetto dedicato al mondo del vino che si chiama Elemento Indigeno. Per scoprire di cosa si tratta, il team della Compagnia ha scelto il Vinitaly per il suo debutto ufficiale. Così, The World is Wine, che vuol dire una selezione di vini di tutto il mondo che "i mercanti di liquori" hanno selezionato in tutto il mondo per proporlo alla ristorazione e agli appassionati italiani di buon vino.

CONSORZIO DELLE VENEZIE – Padiglione 5 – stand F2

Il Consorzio di Tutela presenta il pay-off di marca che sancisce l'impegno e la volontà di racchiudere la meraviglia di tutto il Triveneto in un prodotto unico e certificato. E lo fa in un anno speciale anche per il **Consorzio delle Venezie** che proprio il 14 marzo 2022 ha festeggiato i suoi primi cinque anni di vita e che alla kermesse veronese presenta i nuovi millesimi di Pinot grigio doc delle Aziende Socie. In occasione del quinquennale verranno presentati i risultati del lungo percorso di rebranding iniziato nel 2021: la nuova campagna di comunicazione del Consorzio di tutela non solo investe il Pinot grigio delle Venezie del ruolo di garante dell'eccellenza produttiva del Made in Italy, ma attraverso il nuovo pay-off di marca lo fa diventare il vero e proprio "Sigillo di Meraviglia" del Triveneto. La Meraviglia diventa la bandiera della doc: una veste completamente ridisegnata volta ad aumentare la reputation del marchio e a presentare la denominazione ai mercati internazionali con un approccio più emozionale e competitivo.

CONSORZIO DEL SOAVE

Questi gli appuntamenti più significativi per il Consorzio del Soave, del Lessini Durello e del Garda DOC.

Domenica 10 aprile, ore 12.30: La sostenibilità ambientale ed economica in viticoltura, a cura di Soilution System (Padiglione 5 – stand G 4-6)

Domenica 10 aprile, ore 15: Il Durello dei Monti Lessini, Identità e carattere di un autentico autoctono (Padiglione 5 – stand G 4-6)

Lunedì 11 aprile, ore 15: Garda doc, Garda Wine Stories (Padiglione 4 – stand G 4); e ore 16.30: Soave Terroir (Padiglione 5 – stand G 4-6) e presentazione del libro edito dal Consorzio del Soave sulle 33 Unità Geografiche Aggiuntive.

Martedì 12 aprile, ore 12: Garda doc per la cultura (Padiglione 4 – stand G 4)

Ore 14: Biodiversity friend (Padiglione 5 – stand G 4-6): per la prima volta viene certificata "biodiversity friend" non una singola azienda ma un'intera

denominazione.

Mercoledì 13 aprile, ore 10: Il cambiamento climatico nella dinamica del vigneto (Padiglione 5 – stand G 4-6).

JESOLO CONSORZIO DI IMPRESE TURISTICHE JESOLOVENICE – Padiglione 4 – stand B4 (area Universo Prosecco)

Conferenza stampa di presentazione del progetto Taste Jesolo del Consorzio di Imprese Turistiche JesoloVenice.

Perché, con questo progetto, Jesolo si rilancia come meta gourmet dedicato alla promozione dell'esperienza enogastronomica nel centro di riferimento per il turismo balneare veneto. Un'iniziativa a cura del Consorzio di Imprese Turistiche JesoloVenice con il sostegno del Comune di Jesolo, il supporto di Associazione Jesolana Albergatori e Confcommercio San Donà-Jesolo e in collaborazione con Associazione culturale Hostaria Verona e il Consorzio Asolo Prosecco.

Partecipano:

Flavia Pastó, assessore della Città di Jesolo

Luigi Pasqualinotto, presidente Consorzio di Imprese Turistiche JesoloVenice

Alessandro Medici, presidente Associazione culturale Hostaria Verona

Ugo Zamperoni, presidente Consorzio Asolo Prosecco

Moderà: Marco Colognese, critico enogastronomico

A seguire, light lunch a cura degli chef jesolani

CONSORZIO VALTENESI – Padiglione Lombardia – Palaexpo

il Consorzio Valtènesi propone due importanti masterclass di approfondimento sul proprio territorio di competenza.

Lunedì 11 aprile, ore 12, Sala Polivalente: "Valtènesi, Mediterraneo tra le Alpi", Viaggio tra i vini rosa della Riviera del Garda Classico, la più antica zona d'Italia per la produzione di vini rosa.

Martedì 12 aprile, ore 14, Sala Polivalente: "Tuchì- Un piccolo chicco con una grande storia- Il San Martino della Battaglia Doc".

I posti sono limitati: prenotazione obbligatoria a promozione@consorziovaltensesi.it

CUZZIOL – Padiglione 7 – stand B4-B5-B6- C5

Luca Cuzziol, la sua squadra e i produttori della selezione Cuzziol GrandiVini sono pronti al Vinitaly "riprendere – dice – la conversazione dove l'avevamo lasciata", proponendo una selezione di 40 produttori italiani e 14 esteri per un totale di 430 vini, con le seguenti due masterclass:

Lunedì 11 Aprile, ore 10: "10 anni di Massifitti – Suavia", guidata dalla produttrice Alessandra Tessari: una verticale speciale per festeggiare

l'anniversario di questo vino emblematico della cantina.

Lunedì 11 aprile, ore 12: Serafini & Vidotti – Presentazione del Pinot Nero Rocolo 2018 da parte di Nicola Frasson, esperto di vini veneti e collaboratore della guida del Gambero Rosso.

FONTANAVECCHIA – Padiglione Campania – stand 18-20

Straordinaria immersione in una terra di antica tradizione vitivinicola, il Sannio, in questo stand sarà sicuramente emozionante degustare due dei 50 migliori vini bianchi italiani: Falanghina del Sannio Taburno Libero Vendemmia Tardiva 2015 e Falanghina del Sannio Taburno '20. Ma Libero Rillo proporrà anche degli ottimi Aglianico del Taburno, il rosso Orazio ottenuto da Aglianico e Cabernet sauvignon e un buon bianco da Coda di Volpe in purezza.

GAMBERO ROSSO – Padiglione 9 (Toscana) – stand C16

Gambero Rosso propone appuntamenti in un'ottica sempre più internazionale e finalizzata a promuovere e supportare le aziende e i territori, portavoce del Made in Italy nel mondo. Perché "Gambero Rosso è da sempre al fianco delle aziende e dei produttori eccellenti – dichiara Paolo Cuccia, Presidente di Gambero Rosso -. La nostra costante attività di rating, con le nostre pubblicazioni, i nostri approfondimenti, le nostre iniziative e i nostri eventi ci permettono di accompagnare in Italia e all'estero le eccellenze vitivinicole, olivicole e agroalimentari del nostro Paese. Siamo inoltre impegnati a formare, con la Gambero Rosso Academy, le nuove generazioni di produttori e di professionisti del made in Italy."

Questi gli appuntamenti al Vinitaly.

Domenica 10 aprile, ore 11-16.30, Palaexpo, Sala Argento, piano -1, il Wine Tasting più atteso con protagoniste le etichette Tre Bicchieri® premiate nella guida Vini d'Italia 2022. L'evento di apertura del Vinitaly 2022 è riservato alla stampa e agli operatori del settore. L'iscrizione è

gratuita. Al momento dell'accREDITO sarà necessario esibire un biglietto da visita che attesti la figura professionale

Lunedì 11 aprile, ore 15, Palaexpo, Sala Salieri, piano-1, presentazione della dodicesima edizione

della guida Oli d'Italia 2022 del Gambero Rosso in cui saranno svelati i 26 Premi Speciali che

disegnano la mappa dell'eccellenza dell'oro Made in Italy. Un'occasione per presentare a stampa e operatori di settore la "Community dell'Extravergine" con il contributo di personaggi del mondo della produzione, delle istituzioni e dell'associazionismo. Durante l'evento verrà presentato l'Extravergine Tour del Gambero Rosso: per la prima volta i migliori produttori di extravergine saranno protagonisti in un tour lungo la Penisola con appuntamenti dedicati in cui poter conoscere da vicino le etichette premiate dalla Guida.

LA COLLINA DEI CILIEGI – Padiglione 8 – stand E5-E8 (Valpantena)

Qui si degusta il "Vino del Duomo", che La Collina dei Ciliegi, alleandosi con la Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano, sostiene i lavori di restauro del

grande monumento milanese. Dopo il primo contingente di bottiglie personalizzate che in meno di 3 mesi ha apportato al progetto quasi 95.000 euro, adesso sono pronte altre 18.000 bottiglie. E, così “Abbiamo voluto riscoprire l’antica tradizione medievale di utilizzare il vino come fonte di finanziamento – ha detto il presidente de La Collina dei Ciliegi, Massimo Gianolli – per contribuire ai restauri del monumento simbolo della città di Milano. Per farlo, ci siamo spogliati del nostro marchio e il risultato è stato così importante che abbiamo deciso di rieditare l’iniziativa solidale. È la dimostrazione che il vino può essere espressione di un moderno mecenatismo volto a valorizzare l’arte e la cultura”. Le etichette dei Vini del Duomo (Rosso veronese igt ottenuto da uva Corvina in purezza), realizzate dal wine designer Mario di Paolo (Lo Spazio di Paolo), sono in vendita negli store de La Cattedrale e de La Rinascente di Milano, negli e-shop duomodimilano.it e Lacollinadeiciliegi.it. La vendita di ogni bottiglia contribuisce a sostenere i restauri della Cattedrale.

LE FAMIGLIE STORICHE

Le Famiglie Storiche non possono mancare alla grande kermesse del vino italiano nel mondo, Vinitaly, tant’è che sono presenti con una speciale masterclass, martedì 12 aprile, dalle ore 11 alle 13, dedicata all’annata 2012 dei suoi Amarone intitolata provocatoriamente: “Le Famiglie Storiche – l’Amarone 2012: dieci anni e non sentirli”. Alla guida della degustazione, Nicola Frasson, collaboratore del Gambero Rosso, che con il focus sull’annata 2012, esplorerà la modernità di questo importante rosso veneto.

Per accrediti: Mirta Oregna, mirta_oregna@yahoo.it, +39 3387000168 – Axelle Brown-Videau,

axelle@origamiconsulting.it, +39 3387848516

Di seguito le postazioni delle aziende de Le Famiglie Storiche al Vinitaly: Allegrini (pad 6 – E5),

Begali (pad 4 – C3), Brigaldara (hall 7 – E3), Guerrieri-Rizzardi (pad 7 – F7-F8), Masi (pad 7 – C3), Musella (Fad F – Organic Hall), Tedeschi (pad 4 – C3), Tenuta Sant’Antonio (Gall. 2/3 – Stand 4), Tommasi (pad 5 – D2), Torre d’Orti (pad 4 – G1), Speri (pad 4 – E1-F1), Venturini (pad 4 – G7), Zenato (pad 4 – G1-G3).

MONTONALE – Padiglione Lombardia – stand A10 area Lugana

In degustazione le nuove annate 2021 del Lugana Montunal, “vino bandiera” dell’azienda di Desenzano del Garda, e del Chieretto Rosa di Notte. Per l’enologo Roberto Girelli, titolare della cantina con i fratelli Claudio e Valentino, “la vendemmia 2021 è stata la migliore del nuovo Millennio, con maturazione tecnologica e fenologica dell’uva Turbiana mai così vicine: una garanzia per la longevità che da sempre ricerchiamo nei nostri vini”.

Non sarà invece possibile assaggiare il Lugana Orestilla 2020, monocru già premiato

ai Decanter World Wine Awards come miglior vino bianco monovarietale del mondo.

“Abbiamo deciso di posticipare la release dell’annata 2020”, dice Girelli. “Riteniamo che

Orestilla abbia bisogno di ulteriore affinamento in bottiglia per esprimere al meglio la sua

complessità; peraltro le sue caratteristiche organolettiche lo rendono adatto a

ogni stagione: è sostanzialmente un vino rosso vestito di bianco”. Gli appassionati di Orestilla potranno consolarsi con un lotto dell’annata 2019, prelevato dal caveau privato dell’azienda. In assaggio l’anteprima de La Conta 2019, rosso da uve Cabernet Sauvignon e Merlot, La Venga 2019, blend di Marzemino e Barbera e Primessenza 2018, metodo classico da uve Turbiana.

STUDIO CRU

Se si contatta Cecilia, tel. 371.1135535 oppure si scrive a info@studiocru.com, si può programmare un tour nei padiglioni del Vinitaly alla scoperta di vini eccellenti. Come, per esempio, i “Classici di domani” che sono etichette che conquistano il mercato per l’approccio innovativo dei loro artefici, capaci di aprire nuove vie sui sentieri dell’esperienza. “Pollice verde” con aziende per cui sostenibilità è sinonimo di concretezza e responsabilità. “Autoctoni audaci” che li cercano i winelovers li cercano e i cultori li amano: vini unici perché legati al territorio, terreno fertile per viticoltori visionari e un tesoro da tutelare per la viticoltura italiana. “Unconventional sparkling”, praticamente bollicine che non ti aspetti, oggetto del desiderio di un pubblico sempre più esigente: vini che stupiscono per finezza e personalità. “Le certezze”, aziende e vini iconici, pluripremiati dalla critica nazionale e internazionale.

Ecco, nel dettaglio, cosa si può scegliere.

1. CLASSICI DI DOMANI

Monte del Frà | Pad. 5 – Stand A3 (Veneto)

Presenta il Bardolino Sommacampagna Bonomo 2020, espressione del nuovo distretto, e il Custoza Superiore

Bonomo Sexaginta 2018.

Roeno | Pad. 5 – Stand D3 (Veneto)

Degustazione riservata alla stampa. Mini verticale di Riesling Renano – Collezione di Famiglia: annate 2015, 2016 e 2017.

Cantine di Verona | Pad. 5 – Stand E3 (Veneto)

Prima uscita ufficiale per il nuovo punto di riferimento della cooperazione a Verona. Focus sulla linea Brolo dei

Giusti, che comprende l’Amarone della Valpolicella DOCG Riserva 2013 e il Valpolicella Superiore DOC 2015.

Castello di Cigognola | Pad. 8 – Stand A1 (Lombardia)

Il nuovo Pinot Noir creato con Federico Staderini e i tiraggi 2020 dei Metodo Classico con Nicolas Secondé.

Tenuta Sette Cieli | Pad. 9 – Stand C4 (Toscana)

Le nuove annate del blend Toscana Rosso igt Indaco 2017 e del Cabernet Franc igt Toscana Scipio 2018.

2. POLLICE VERDE

Toblino | Pad 3 – Stand B4 (Trentino)

Da domenica a martedì, dalle 14 alle 16, solo su prenotazione, verticale di Vino Santo: 4 annate dal 1980 al 2004.

Sincette | Pad 6-7 Ufficio n.24 – A.C. Marketing&Trade (Lombardia)

Nuova annata di Chiaretto e Gropello 2020, vincitore dei Tre Bicchieri della Guida ai Vini d'Italia 2022.

Monte Zovo – Cottini | Pad. 7 – Stand E9 (Veneto)

Presentazione in anteprima di Calinverno 2018, prima annata biologica del Rosso Veronese.

Bulichella | Pad 9 – Stand D1 (Toscana)

Dieci anni di Hide IGT Costa Toscana, racconto del fondatore Hideyuki Miyakawa, pioniere del bio in Toscana. In

anteprima Maria Shizuko Suvereto Merlot DOCG 2019, che uscirà sul mercato a giugno 2022.

3. AUTOCTONI AUDACI

Le Morette | Pad. 5 – Stand D8 (Veneto)

In degustazione Lugana DOC Mandolara 2021, Benedictus 2020 e, solo per la stampa, un'annata storica del Riserva, la 2012.

Feudo Antico | Pad. 7 – Stand B2 (Abruzzo)

In assaggio: Inanfora, Rosso, Rosso Riserva, Passerina e Pecorino, premiato con i Tre Bicchieri della Guida ai Vini

d'Italia 2022.

Bentu Luna | Pad. 8 – Stand A1 (Sardegna)

La tenuta presenta due nuove annate: Mari Mandrolisai DOC 2020 e Unda Vermentino DOC Sardegna 2021.

Consorzio Colli Berici | Pad. 8 – Stand L5 (Veneto)

Due focus: Tai Rosso, scoprire l'autoctono dei Colli Berici in cinque mosse e I Colli Berici nel tempo, potenziale di

longevità dei bordolesi vicentini.

4. UNCONVENTIONAL SPARKLING

Consorzio Chiaretto di Bardolino | Pad. 4 – Stand D1 (Veneto)

Protagonista è il Chiaretto di Bardolino Spumante: in assaggio più di venti vini rosa del lago di Garda veronese.

Giannitessari | Pad. 6 – Stand F3 (Veneto)

Le nuove annate dei Lessini Durello Metodo Classico: Dosaggio Zero 2013 ed Extra Brut 2014.

Bellenda | Pad. 8 – Stand E7 (Veneto)

Degustazione riservata alla stampa: mini verticale di S.C. 1931, Prosecco Superiore DOCG Pas Dosé, con le annate 2018, 2012 e 2006.

Consorzio Asolo Prosecco | Pad 8 – Stand F7 (Veneto)

Il barman Samuele Ambrosi, titolare del Cloakroom Cocktail Lab di Treviso, pluripremiato nei più prestigiosi concorsi internazionali dedicati alla mixology, preparerà inediti cocktail con le raffinate bollicine asolane.

5. LE CERTEZZE

Tramin | Pad. 6 – Stand B2 (Alto Adige)

Per la prima volta a Vinitaly si potrà degustare Glarea, il nuovo Chardonnay alpino della linea Classici.

Maculan | Pad. 7 – Stand B3 (Veneto)

In degustazione esclusiva mini verticale del bordolese Fratta, annate 1988, 2011, 2016, 2017 e in anteprima la 2018.

Mosnel | Pad. 8 – Stand FIVI (Lombardia)

Presenterà il Franciacorta Extra Brut EBB 2016 e il Franciacorta Rosé Pas Dosé Parosé 2016, due vini che rappresentano lo Stile Mosnel.

Cantina Tollo | Pad. 12 – Stand G2 (Abruzzo)

In degustazione Cagiolo Montepulciano d'Abruzzo DOP Riserva, che celebra quest'anno il traguardo delle trenta

vendemmie, Mo Montepulciano d'Abruzzo DOP Riserva e la linea biologica Insetti.

+ FIVI | Pad. 8: presenti 165 Vignaioli Indipendenti di tutte le regioni italiane.

TERRE DE LA CUSTODIA – Padiglione 7 – stand D8

Terre de la Custodia propone un percorso alla scoperta dei sapori e dei colori dell'Umbria con una nota differente. La cantina della famiglia Farchioni, infatti, quest'anno presenta un'etichetta davvero speciale dai toni rock, il Sagrantino Exuberance 2016.

La degustazione – della durata di 40 minuti – si svolgerà dalle ore 12 alle ore 15, su prenotazione e verrà accompagnata dalle specialità dello Chef Matteo Presentazi.

Prenotazioni: Vittorio Ferla, cell. 3483147292.

TERRE DI SERRAPETRONA TENUTA STEFANO GRAIDI – Hall 9 (Toscana) – stand C13

L'invito è per approfondire la conoscenza dell'unicità della Vernaccia nera che vede Stefano Graidi impegnato a valorizzare i vini che si possono produrre da questa uva. Così, in degustazione propone Unbianco 2020 (Pecorino e Sauvignon), Blink Spumante Brut Rosé (Vernaccia nera), due rossi Serrapetrona doc da Vernaccia in purezza e, cioè, Collequinto e Robbione 2015, due spumanti Vernaccia di Serrapetrona docg secca e dolce, Sommo igt Passito Marche rosso 2014 ottenuto sempre da Vernaccia nera.

Maria Michele Pizzillo

Maria Michele Pizzillo

Redazione Newsfood.com
Nutrimento & nutriMENTE
[Contatti](#)

Vedi anche: