



Venerdì 31 Marzo 2023 - Aggiornato alle 20:04



ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV



ITALIA

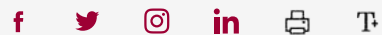
DAL 2 AL 5 APRILE

HOME &gt; ITALIA

## "Whats'on Vinitaly 2023", secondo WineNews, nel racconto del vino italiano a Verona

Business, politica, convegni, tasting e curiosità dentro & fuori all'evento più importante dell'Italia del vino. L'anteprima, domani, con "Opera Wine"

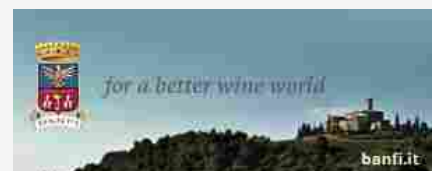
VERONA, 31 MARZO 2023, ORE 20:04



"Whats'on Vinitaly 2023" by WineNews. Credits: Ennevi

&lt; 1/6 &gt;

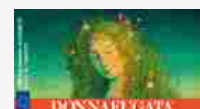
**Business, politica, convegni, tasting e curiosità nel racconto del vino italiano a "Vinitaly 2023" a Verona (Veronafiere, 2-5 aprile), con la prestigiosa anteprima di**



**“Opera Wine”, domani, alle Ex Gallerie Mercatali, con le 130 cantine italiane più rappresentative, selezionate dalla celebre rivista Usa “Wine Spectator”, con i loro migliori vini. Ecco il “Whats’on Vinitaly” secondo WineNews, dentro & fuori l’edizione n. 55 dell’evento più importante dell’Italia del vino**, che resta anche un grande momento di comunicazione (e che racconteremo “day by day” dall’unica Regione “al plurale” d’Italia: le Marche). Un mondo che è simbolo culturale e motore economico del Belpaese, con la “wine industry” italiana che vale oltre 31 miliardi di euro, n. 1 della bilancia commerciale del made in Italy delle “4A” (Agroalimentare, Arredamento, Abbigliamento e Automazione), anche grazie al record dell’export 2022 che ha sfiorato 8 miliardi di euro, e alla capacità dell’enoturismo di attrarre 15 milioni di turisti e generare un fatturato di 2,7 miliardi di euro. Un “valore” della filiera e dei suoi distretti, testimoniato dalla presenza “record del Governo a “Vinitaly”, ben otto Ministri, di Agricoltura, Cultura, Salute, Turismo, Imprese e Made in Italy, Affari Esteri, Infrastrutture e Riforme e dove è attesa anche il Premier Giorgia Meloni. Ma, soprattutto, dalla conferma del vino come “medium” dei territori, per il legame che ha con la loro storia, le loro comunità, la loro cultura e la loro natura. In un’Italia che, forse, mai come in questo momento sta puntando tutto sulla sua bellezza, fatta del nostro patrimonio culturale storico-artistico e paesaggistico, ma anche sull’enogastronomia, in una “liaison” dalla quale in futuro passerà sempre di più la comunicazione del “bello & buono” del Sistema Paese.

Ma già a partire, **domenica 2 aprile**, dall’evento di apertura: **“Bacco DiVino” che vede, per la prima volta, l’esposizione di due capolavori dell’arte italiana e mondiale come il “Bacco” di Caravaggio ed il “Bacco Fanciullo” di Guido Reni, a “Vinitaly” nell’Italia Spazio Espositivo del Ministero delle Politiche Agricole (ore 12:30)**, grazie alla sinergia con il Ministero della Cultura, e con Veronafiore, in prestito eccezionale dalle Gallerie degli Uffizi di Firenze, accompagnata da una colonna sonora con le arie della lirica dedicata ai brindisi dell’Arena di Verona, e Bruno Vespa, l’anchorman n. 1 d’Italia (e che si potranno poi visitare a gruppi di 25 persone, per ragioni di sicurezza). **A raccontare la storia millenaria del vino è Coldiretti**, dalle antichissime origini nel Caucaso fino alla stazione internazionale orbitante Iss, passando per popoli, artisti, scrittori, scienziati e condottieri che nel tempo lo hanno raccontato (ore 9:30, Casa Coldiretti), con un report con analisi e dati in Italia e all’estero del vino italiano, le nuove tendenze e tutti i risvolti occupazionali e produttivi di uno dei settori più dinamici del made in Italy e un focus con il centro Studi Divulga sui consumi degli italiani nell’ultimo anno.

**Vino & arte si incontrano poi anche nelle cantine, come da Arnaldo Caprai che lancia in anteprima il progetto “Impronta del Sagrantino”** (ore 11:30, Padiglione 7 - spazio B6), in occasione dei 30 anni di Docg del Montefalco Sagrantino, dove l’esperienza del Sagrantino diventa arte con le opere commissionate all’artista Giulia Bernardelli, in arte Bernulia, per rappresentare visivamente le emozioni che può regalare un vino legato al territorio, alla sua storia e tradizioni, alle persone e alla natura, con la degustazione delle nuove annate dei Sagrantino guidata dalla sommelier Daniela Scrobogna, volto noto di programmi tv come “La prova del cuoco”, “Uno Mattina” e



**"Eat Parade". Nella Marche l'attenzione è dedicata all'enoturismo nelle cantine, ma anche nei borghi, con la presentazione di una ricerca dell'Università Bocconi** (ore 12:45, Padiglione 7 - spazio C7-8-9), con, tra gli altri, il presidente della Regione Francesco Acquaroli, l'assessore all'Agricoltura Andrea Maria Antonini, **la professoressa Magda Antonioli Corigliano della Sda Bocconi School of Management**, il presidente Consorzio Vini Piceni Giorgio Savini e il presidente Imt-Istituto Marchigiano di Tutela Vini Michele Bernetti. Riflettori accesi anche sui **"I giovani wine food lover e le Marche"** con l'indagine promossa dalle Donne del Vino e condotta da Gabriele Micozzi, docente all'Università Politecnica delle Marche e alla Luiss Business School (ore 15, Terrazza Marche). Con **3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, in Umbria, l'imprenditore Brunello Cucinelli e Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi e dell'Union Internationale des Oenologues, conversano sulle molteplici connessioni tra moda e produzione enologica in "L'eleganza del vino"** (ore 13, Padiglione A9/F9), ma si parla anche di **"I distretti del vino - Esperienze a confronto fra i distretti del cibo e i distretti di filiera della penisola"** (ore 15), un incontro, in attesa dell'uscita del bando ministeriale, pensato per mettere a confronto, in una contaminazione di esperienze e suggestioni, le politiche delle Regioni. E se il rapporto tra vino e salute è il tema caldo della prima giornata, si parla di **"I benefici del vino: bevuto con moderazione è salutare"** con il **Consorzio Vini Valpolicella e Regione Veneto** (ore 13, Padiglione 8 - spazio H2,H3,H4), con, tra gli altri, il presidente del Consorzio Christian Marchesini, il professor Pierfrancesco Nocini, medico e rettore Università di Verona, il nutrizionista Giorgio Calabrese, e Riccardo Cotarella, **con le conclusioni del Ministro degli Affari Esteri Antonio Tajani**, moderati da Lara Loreti, giornalista de "La Stampa - Il Gusto".

**Il Consorzio Vini d'Abruzzo racconta, invece, l'enoturismo nei luoghi identitari d'Abruzzo, con i "Fai Percorsi Slow"** (ore 14, Padiglione 12 - spazio G5) e con, tra gli altri, il presidente del Consorzio Alessandro Nicodemi, il Fai-Fondo Ambiente Italiano e Slow Food, e il giornalista Gioacchino Bonsignore, caporedattore Tg5 e curatore della rubrica "Gusto". Nella Regione Sicilia **il Consorzio Etna Doc dedica un incontro a "Vini dell'Etna: come affinano in fondo al mare**. I risultati scientifici di una ricerca dell'Università di Catania in collaborazione con la start up innovativa Origyn" (ore 14, Padiglione 2 - spazio A,B,C-40), con, tra gli altri Francesco Cambria e Maurizio Lunetto, presidente e direttore del Consorzio, e Elena Arena, professoressa di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Catania, con una degustazione condotta dal giornalista Aldo Fiordelli. **In "Vino. Oltre la fotografia" è la fotografia stessa protagonista della quarta esperienza del progetto inaugurata dalla Zenato Academy con la School of Visual Arts di New York** (ore 15.00, Padiglione 4 - spazio G1-G3), con le mutazioni che negli ultimi tempi sono intercorse nello sviluppo delle tecnologie digitali e con le quali non ci sono più limiti alla fruizione delle immagini, tutto però senza mai dimenticare il mondo del vino, che rimane il punto di partenza e di arrivo del progetto. **"Il rilancio delle Strade del Vino dell'Ucraina: il progetto enoturistico" è un momento di approfondimento delle Città del Vino**, con il presidente Angelo Radica, Olena Motuzenko, professoressa dell'Università di Kiev, e Marco Calaan, presidente Consorzio dei Colli Euganei, moderati da Aldo Lorenzoni (ore 15, Galleria Arena - spazio 11 Città del Vino), seguito da **"Enoturismo e sviluppo dei servizi di filiera: sostenibilità, accessibilità e nuove opportunità per il territorio"** con Roberta Garibaldi,





**vice presidente Comitato Turismo dell'Ocse e autrice del "Rapporto sul Turismo**

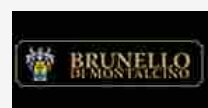
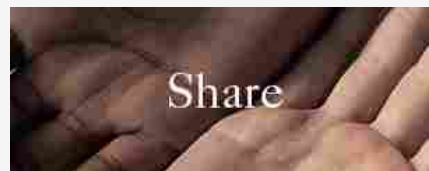
**Enogastronomico in Italia"**, e Paolo Fiorini, presidente Consorzio Garda Doc (ore 16; Padiglione 4 - spazio Consorzio del Garda). Nel nuovo Prosecco Theatre (Padiglione 4 - spazio B4), **con il Consorzio del Prosecco Doc si parla degli Usa, primo mercato delle bollicine venete** (ore 16).

Tra le curiosità, con **"Otello Ceci Fort The Future"** i prodotti iconici della winery di Torrile introducono una grande innovazione all'insegna della sostenibilità in partnership con Berlin Packaging (Hall 1 - Emilia-Romagna/D3). E come sempre, a "Vinitaly", non mancano gli anniversari storici, come quello di **Rocca delle Macie che brinda ai suoi 50 anni** (1973-2023; ore 17, Padiglione 9 - spazio D8), mentre **Cavrio festeggia il compleanno del Tavernello**, da 40 anni "sulla bocca di tutti" (Padiglione 3 - spazio C7-D7). Ma ci sono anche i **pairing con il food, come quelli del Consorzio del Parmigiano Reggiano**, che vanno dal Franciacorta al Lambrusco, dai vini dei Colli Parmensi a quelli siciliani e trentini.

Fuori "Vinitaly", **Pasqua Vini, per il secondo anno consecutivo, affida a fuse\* il compito di portare a "Vinitaly" un progetto artistico, che vede la luna come protagonista: "Luna Somnium"**, installazione site-specific di scena alle Gallerie Mercatali, con il vernissage con la cena di gala dello chef tre stelle Michelin Chicco Cerea del ristorante "Da Vittorio" (riservato, su invito). **E che è solo uno tra i tanti eventi nel "dopo Vinitaly", da leggere come curiosità (essendo tutti eventi riservati su invito, ndr), e con i quali il vino italiano si racconta in location bellissime:** dal Giardino Giusti del novecentesco Palazzo Giusti nel cuore di Verona, che ospita la "Bertani Experience" con i vini delle **Cantine Bertani**, tra cui annate storiche di Amarone della Valpolicella, con i piatti dello chef 2 stelle Michelin Philippe Léveillé del "Miramonti L'Altro", alla tradizionale serata di gala del **Comitato Grandi Cru d'Italia** guidato da Valentina Argiolas al Teatro Ristori (firmata Scaramuzzi Team), con "guest speakers" i maggiori critici internazionali di vino; dalla "Open dinner Calici Cooperativi" dell'**Alleanza Cooperative Agroalimentare** nell'insolita location della Chiesetta di San Pietro in Monastero, alla "Serata in Rosso", le serate-evento dedicate da **Masi Agricola** al Campofiorin alle Possessioni Serego Alighieri nel cuore della Valpolicella; dalla **Cantina Valpolicella Negrar** che festeggia l'anniversario n. 90 con una cena di gala tra i suoi vigneti, a **Villa Franciacorta** che racconta i suoi vini in una dimora storica unica come Villa Cariolato a Vicenza.

**Lunedì 3 aprile**, nella Regione Veneto, stappando le prime bottiglie della nuova annata 2022 del Prosecco Superiore Dcog, prodotto nelle colline Patrimonio Unesco, tra numeri e cultura, **il Distretto del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Dcog presenta l'anticipazione del "Rapporto economico 2023"** (ore 11, Padiglione 4 - spazio D4/E4), con Luca Zaia, presidente della Regione, Elvira Bortolomoi e Diego Tomasi, presidente e direttore del Consorzio, Alessandro Torcoli, direttore "Civiltà del Bere", ed Eugenio Pomarici, responsabile scientifico del Rapporto Economico del Distretto Conegliano Valdobbiadene e Cirve-Università di Padova, moderati da Lara Loreti, giornalista de "La Stampa - Il Gusto".

Il Trentodoc si degusta invece con i sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier,



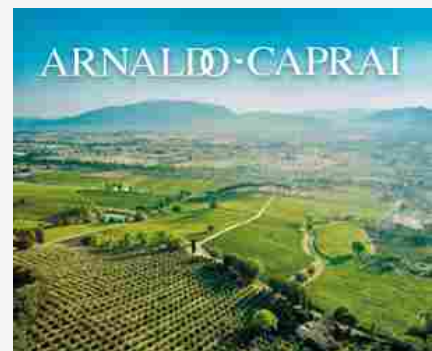
con la quale l'Istituto Trento Doc rinnova la partnership per il "Concorso del Miglior Sommelier d'Italia Premio Trentodoc" (ore 11:30, Padiglione 10 - Lounge Ais, primo piano). **La Carpenè-Malvolti presenta la ricerca "Il debutto internazionale del Prosecco all'Expo di Vienna 1873"** (ore 11:30, Padiglione 5 - spazio B5), realizzata dagli Studenti del Corso di Marketing e di Fieristica dell'Università di Parma, con l'anteprima di una nuova selezione spumantistica, dedicata all'anniversario n. 150 da quell'esordio internazionale: il "Prosecco 1873". **Il Crea premia quindi i vincitori del "Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia"** (ore 12, Auditorium Verdi). **Il tartufo sposa le etichette di Angelini Wines&Estates con Savini Tartufi** (ore 12, Hall 5 - spazio D5).

**Confagricoltura incontra Maria Elisabetta Alberti Casellati, Ministro per le Riforme Istituzionali e la Semplificazione Normativa** (ore 12:30, Padiglione D - spazio G-H-I). **"Vino & eccellenze siciliane: il Consorzio Tutela Vini Doc Sicilia e Le Soste di Ulisse uniti per la promozione del "Continente Sicilia"** (ore 12:45, Padiglione 2 - spazio Agorà), sancisce invece una nuova partnership, con il presidente del Consorzio Antonio Rallo e dell'associazione di ristorazione gourmet ed accoglienza di charme, lo chef 2 stelle Michelin Pino Cuttaia. **"WineArt" è la live performance del Muraless Art Hotel con la realizzazione di un parete in street art declinata sul vino**, con Goodwall Studio, ospiti di Maia Wine e Cielo e Terra (ore 14, Padiglione 5 - spazio E6). **Vincenzo Gerbi, professore di Enologia all'Università di Torino, conduce una Masterclass dedicata all'Ovada Docg**, con annate come la 2013 (anno di nascita del Consorzio) e la 2008 (anno di ottenimento della Docg; ore 14, Padiglione 10 - Isola 14 - spazio D3). **Monica Berg, la più influente bartender del mondo della mixologia internazionale, e Antonella Nonino celebrano 50 anni del Monovitigno Nonino** che ha segnato la rivoluzione della grappa italiana, nella masterclass "Be Brave with Grappa" (ore 14:30, Palaexpo - Vinitaly Area Mixology). **Le Città del Vino presentano il "Rapporto dell'Osservatorio Nazionale del Turismo del Vino" con il Ministro del Turismo Daniela Santanché**, il presidente Angelo Radica, Denis Pantini, responsabile Nomisma Wine Monitor, Dario Stéfano, presidente "La Puglia in più", Nicola D'Auria, presidente Movimento Turismo del Vino, Daniela Mastroberardino, presidente Le Donne del Vino, e la produttrice Donatella Cinelli Colombini (ore 15:30, Palaexpo - spazio del Ministero dell'Agricoltura). E c'è anche **la firma del Protocollo d'intesa per lo sviluppo di azioni congiunte per la tutela e valorizzazione dei Patrimoni dell'Umanità riconosciuti dall'Unesco nei territori di Pantelleria e del comprensorio delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene** da parte delle Regioni Veneto e Sicilia, dell'Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, del Parco Nazionale Isola di Pantelleria, del Consorzio tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco e del Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei vini a Doc dell'Isola di Pantelleria (ore 15, Padiglione Veneto - spazio D4-E4). **Con l'Assessorato dell'Agricoltura della Regione Siciliana e Vinophila si parla di "Vino, Metaverso e Intelligenza Artificiale"**, e con "Sicilia, Piccole Doc Crescono", una degustazione condotta dal wine critic Andrea Gori racconta le Doc siciliane, Etna, Mamertino, Monreale, Pantelleria e Cerasuolo di Vittoria (ore 16, Padiglione 2 - spazio Hall Meeting).



Nel Prosecco Pavilion (Area H), il Consorzio del Prosecco Doc racconta la “Genialità italiana” con un’anteprima del Progetto Fuorisalone del Prosecco Doc per la “Milano Design Week” (ore 16). E ogni giorno, le bollicine venete accompagnano show cooking di chef e sono protagoniste in pairing con le eccellenze agroalimentari italiane, dal Grana Padano Dop alla Mozzarella di Bufala Campana Dop, dal Prosciutto San Daniele Dop all’Arancia Rossa di Sicilia Igp, dalla Mortadella di Bologna Igp ai fasolari dell’Alto Adriatico, e con la novità del “Prosecco Doc Sparkling Drink Bar” con una carta di long drink a base di Prosecco, liquori e distillati proposti dai bartender. Prosecco che è anche protagonista dell’Aperitivo del programma radiofonico “Decanter” di Rai Radio2 con Federico Quaranta e Nicola Prudente (spazio Rai Pubblicità). Più di 200 Vignaioli Fivi arrivano in fiera per festeggiare i primi 15 anni della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, guidata da Lorenzo Cesconi, ma anche per affrontare temi come le avvertenze sanitarie in etichetta, la modifica del sistema italiano di etichettatura dei vini, i vini dealcolati e lo snellimento della burocrazia (Padiglione 8). Anche gli archistar sono protagonisti in fiera, come Giuseppe Chiodin per Montalbera, per la quale firma l’experience “Un viaggio sensoriale unico ed emozionante” attorno al tema della sostenibilità, tra luci e fantasia, con la presenza di legni derivanti dalla dismissione delle nostre barriques di Ruchè (Padiglione 10 - spazio D2). E gli artisti, come il cinese Wang Yuxiang che trasforma il Padiglione Piemonte in un valico di montagna con all’interno un percorso che omaggia viticoltura e geologia, tra xilografia, disegno, fotografia e 3D, in un progetto scelto con “Artissima”. Famiglia Cotarella e Engineering portano anche il Metaverso a “Vinitaly” da dove si può fare un viaggio virtuale nella cantina e passeggiare tra i suoi vigneti (Padiglione A - spazio 54).

Fuori “Vinitaly”, “Experiencing Firriato in Verona” è un viaggio nella Sicilia del vino con Firriato e la famiglia Di Gaetano a Palazzo Verità Poeta (dalle ore 16 alle 24), con il rosso prefillosera Etna Doc, il Signum Aetnae Riserva e, in anteprima assoluta, il Metodo Classico Gaudensius Riserva Vintage 2012, dai vini delle colline dell’Agro di Trapani a quelli dell’isola di Favignana, accompagnati dall’unione delle due Sicilie, quella occidentale e quella orientale, nel piatto con gli chef di Baglio Sorìa e di Cavanera Etna, Andrea Macca del ristorante Santagostino e Vincenzo Pedone de La Riserva Bistrot. L’elegante Giardino d’inverno del Crowne Plaza di Verona ospita i “Salento Wines”, dal Primitivo di Manduria Dop al Salice Salentino Dop e al Brindisi Dop con il Negroamaro, in un grande evento degustazione aperto a tutti gli appassionati (ore 20:30), e promosso dal “Gambero Rosso” con i Consorzi per assaggiare 80 diverse espressioni delle tre Denominazioni di Puglia con le proposte gastronomiche firmate da Max Mariola, talent chef di “Gambero Rosso Channel”. Tra gli eventi riservati su invito, si va dalla tradizionale cena di gala a Villa della Torre, “gioiello” del Rinascimento di Allegrini, con le griffe di Italian Signature Wines Academy, a Fumane, ai “Trenta anni per Brolio” celebrati da Barone Ricasoli nel cuore di Verona, in Piazza Bra, con il Castello di Brolio Chianti Classico Gran Selezione 2020 d’oro e in edizione limitata; da chi apre le porte del suo palazzo in città come la





famiglia Marzotto alla guida di **Santa Margherita Gruppo Vinicolo**, ad un "After Fair" in una cornice industrial-pop come la Maison Vicentini con **Schenk Italia** ed i suoi vini: dalla **Famiglia Castagnedi** che racconta la longevità dei grandi bianchi dell'Est veronese alla Cantina Tenuta Sant'Antonio, all'incontro in cantina tra i vini della Valpolicella di **Meroni** con la Borgogna e lo Chablis di Chateau du Val de Mercy; da chi accoglie i suoi ospiti nelle Tenute sempre a pochi passi da Verona come **Albino Armani**, a tra i vigneti del Lugana, come **Zenato** alla Tenuta S. Cristina.

**Martedì 4 aprile**, un convegno fa il punto sul **"caso Imt in Italia"** e sul **"futuro del vino sostenibile"**, un approfondimento con il contributo di Nomisma sull'evoluzione sostenibile del vigneto marchigiano grazie anche alle policy dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (ore 10, Terrazza Marche), **con il presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, Mirco Carloni**, il presidente Imt Michele Bernetti, la responsabile Ricerca e Sviluppo di Valoritalia Sandra Furlan, e la project manager di Nomisma Evita Gandini. **Con Confagricoltura si parla anche di "La gestione idrica del vigneto: sfide e opportunità"**, con il presidente Massimiliano Giansanti, Rosario Di Lorenzo, presidente Accademia Italiana Vite Vino, Eugenio Sartori, dg Vivai Cooperativi Rauscedo, e Vittorio Ratto, vdg Crédit Agricole Italia (ore 10, Padiglione D - spazio G-H-I). Confagricoltura che, a seguire, incontra **Luigi Moio, presidente Oiv-Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino** (ore 11), e poi ospita **"L'Eroica"** per raccontare **"La bellezza della bici e della fatica, il gusto dell'impresa tra paesaggi, tradizioni, vigne, castelli e antichi borghi"** con grandi ospiti come **Vittorio Sgarbi, Sottosegretario alla Cultura**, e il campione del mondo di ciclismo e del **"Giro d'Italia"** **Gianni Bugno**, con il presidente Eroica Franco Rossi e Lodovico Giustiniani, presidente Confagricoltura Veneto e del comitato organizzatore della "Nova Eroica Prosecco Hills" (ore 16). Il Consorzio Collio firma **le masterclass dedicate a "Il Friulano Doc Collio: l'autocotono indimenticabile"** e a **"L'anima del Collio: il Collio Bianco Doc"** (ore 10 e ore 15, Padiglione 6 - saletta Ersà dell'Enoteca Regionale del Friuli Venezia Giulia). **"Wine to meet you"** è la **degustazione in anteprima della nuova linea di Franciacorta di Villa Crespia** della famiglia Muratori guidata dall'enologo Riccardo Cotarella, che la firma con il suo team (ore 11, Padiglione 10 - Sala A, primo piano). A **"I vini vulcanici della Campania"** è dedicata una **masterclass con Anna Christina Cabrales, tasting director "Wine Enthusiast"** con Ais-Associazione Italiana Sommelier Campania (ore 11).

Anche il **Consorzio Roma Doc** rivela il fascino dei vini della **"Città Eterna"**, e il loro legame con la sua bellezza, storia e cultura, in una degustazione con cantine come Solis Terrae, Borgo del Cedro e Pallavicini (ore 11, Padiglione A - spazio 60). Il **Prosecco Doc celebra lo sport italiano con la Prosecco Doc Imoco Volley, Benetton Rugby**, ma anche tra **Superbike e Motogip**, con il giornalista inviato de "La Repubblica" Massimo



Calandri (ore 11, Prosecco Pavilion - spazio H). Ma, nel connubio con lo sport di montagna e inclusivo di Cortina, ci sono anche **gli atleti della Fisip dello sci, con la sciatrice alpina Roberta Melesi e ospite d'eccezione il paratleta Moreno Pesce**. E che sarà anche membro dell'equipaggio dell'imbarcazione Portopiccolo Prosecco Doc alla **Barcolana 2023**, nell'incontro tra le bollicine venete e la vela (ore 15), e, infine, con **"Obiettivo Tricolore" e i ragazzi di Alex Zanardi** con la team manager di Obiettivo3 Barbara Manni (ore 16:30). **Terre Cortesi Moncaro e Ismea presentano il piano di investimento cofinanziato da Ismea della cantina cooperativa marchigiana**, con Dorian Marchetti, presidente Terre Cortesi Moncaro, e Fabrizio Failli, direzione Servizi per le Imprese Ismea (ore 12, riservato alla stampa, Padiglione 7 - spazio E10).

Anche **i mieli dell'Alleanza Cooperative raccontano "Dove le api incontrano il vino"** (ore 12, spazio Ministero delle Politiche Agricole), mentre **Casa Sartori 1898 ospita la "Carbonara di Piperò"** (ore 12, Padiglione 4 - spazio E2). Appuntamento anche con il **Canelli in occasione del passaggio a Docg** con il Consorzio dell'Asti e Moscato d'Asti Docg, e il direttore editoriale di Ais-Associazione Italiana Sommelier Nicola Bonera (ore 12, Padiglione 10 - spazio D3). Con l'Asti e il Moscato d'Asti che nei giorni di "Vinitaly" ospitano anche la mixology del bartender Giorgio Facchinetti. **Il Consorzio del Lugana dedica una degustazione al "Lugana Riserva, l'arte di invecchiare"** con vecchie annate dal 2012 al 2002, in collaborazione con Coravin e condotta dalla sommelier Chiara Giovoni (ore 14, Palaexpo - spazio A6). Seguono gli incontri nell'Italia Spazio Espositivo del Ministero dell'Agricoltura del **Crea "DiVino: le aziende vitivinicole alla prova delle politiche di sviluppo rurale"** (ore 15:00) e **"Vigneto 4.0: dalla Toscana arriva Prosit"** alla presenza del Sottosegretario di Stato Masaf, Patrizio Giacomo La Pietra (ore 16:00). Per dare la giusta dignità a un vitigno storico confinato per troppo tempo a un ruolo minore, ma che è il rosso più rappresentativo del Friuli, **I Clivi lancia una limited edition del Friuli Colli Orientali Dop Schioppettino "Il soccombente", ispirato al romanzo di Thomas Bernhard** (Padiglione 6 - spazio D7). È una Cuvée speciale anche l'etichetta consortile del Club del Buttafuoco Storico **"Vignaioli del Buttafuoco Storico 2018"**, firmata dall'enologo francese Jean-François Coquard, **l'"uomo del Pinot Nero"**, e che nasce dall'assemblaggio di partite di vino atte a diventare Buttafuoco Storico provenienti dalle vigne storiche patrimonio del rosso dell'Oltrepò Pavese (Palaexpo - spazio C5). E a "Vinitaly" torna **protagonista anche la mixology, con veri e propri "flair show" come quello del pluricampione italiano di Flair Bartendering Giorgio Chiarello** con le bollicine Bosca (ore 16, Padiglione 10 - spazio B3).

Fuori dalla fiera, a Verona, tra gli eventi riservati su invito, si va dal "Citra's 50th Party", con cui **Citra** festeggia 50 anni dalla fondazione (1973-2023), al "Drink With Love" di





**Cantina Urbana Milano** tra wine tasting, food, music & biliardino. Gran finale con **"Vinitaly and The Night"**, il nuovo evento inclusivo di Veronafiere dedicato a operatori ed espositori al Palazzo della Gran Guardia, nel quale il Consorzio del Brunello di Montalcino sarà il fornitore esclusivo di vino rosso, e il Consorzio del Prosecco Doc l'"official sparkling wine".

**Mercoledì 5 aprile**, infine, da Confagricoltura la Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenta **"Ristorazione: Rapporto Fipe 2023"** (ore 11, Padiglione D - spazio G,H,I). C'è tempo ancora anche per le **"degustazioni impossibili"** di **Graspo-Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e Biodiversità Viticola**, come quelle dei vini dei vitigni perduti dal Consorzio dei Colli Euganei (Padiglione 5 - spazio E7). Tra le curiosità, nei giorni della fiera, **Serena Wines 1881** presenta la collaborazione con **Gingerino**, l'analcolico a marchio Recoaro che ha fatto la storia dell'aperitivo italiano, all'insegna della mixology con il Prosecco Doc, con The Dandy di Costaross, nel nuovo cocktail di Nonsolococktails (Padiglione 6 - spazio C4). **Con la Cantina di Monteforte d'Alpone (che è anche la prima cantina sociale in Italia guidata da una donna: Paola Gregori)**, si riparte da **"Vinitaly"** dopo aver scoperto il quinto gusto in bottiglia di un nuovo vino che sa di Umami: White Lava, fatto di blend di Cru da terreni vulcanici certificati Biodiversity e da viti resistenti; Padiglione 5 - spazio D3). **Ma anche guardando al futuro del vino italiano all'insegna della sostenibilità e dell'inclusione, con tanti progetti che le mettono assieme, come "Il nido della sostenibilità, le tre vite dell'albero" di Ricci Curbastro**, un percorso di sostenibilità ambientale, economica ed etica, per il riciclo virtuoso delle doghe di rovere delle botti dismesse con le quali i detenuti del Carcere di Alessandria danno vita a nidi artificiali per ospitare Cinciallegre, Codirossi e altri uccelli insettivori nei vigneti aziendali (Palaexpo, Area Franciacorta - spazio B3). Un'ultima curiosità? **La Toscana dei grandi vini racconta anche la sua più piccola Doc: Grance Senesi** (Padiglione 9 - spazio B12), che prende il nome dalle Grance, le fattorie fortificate dello Spedale di Santa Maria della Scala di Siena, dove si produce vino fin dal Medioevo, e il cui Consorzio è guidato da Don Antonio Bran, responsabile della cantina dell'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore. **Perché anche piccolo, nel mondo del vino italiano, è bello.**

**Focus - "Vinitaly 2023": il "day by day" di WineNews di convegni e degustazioni in programma**

**Domenica 2 aprile**

**I convegni**



Domenica 2 aprile, **la cerimonia di apertura**, con le istituzioni, le rappresentanze del vino ed i vertici della fiera, è in agenda alle ore 10:30, come sempre, all'Auditorium Verdi.

Alle ore 14:30, invece, in Sala Rossini, si parla di uno dei temi più caldi del momento, ovvero **"Vino e Salute"**. Nel focus organizzato da Coldiretti e Filiera Italia, con i Ministri di Agricoltura, Francesco Lollobrigida, e Salute, Orazio Schillaci, il presidente di Coldiretti, Ettore Prandini, il consigliere delegato di Filiera Italia Luigi Scordamaglia, e Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi. Alle ore 14:45, invece, in Sala Salieri, si fa il punto su **"Etichettatura, proprietà intellettuale, paesaggio, pratiche commerciali sleali: un aggiornamento per le imprese vitivinicole"** con l'Unione dei Giuristi della Vite e del Vino, guardando alle più recenti novità legislative ed interpretazioni giurisprudenziali in materia di proprietà intellettuale (Denominazioni di marchi), etichettatura, paesaggio e pratiche commerciali sleali. Ed in particolare, per quanto concerne le novità in materia di proprietà intellettuale, verrà affrontato il tema della tutela delle Denominazione di origine on-line e illustrata la nuova posizione assunta dall'Ufficio Europeo della Proprietà Intellettuale (Euipo) in materia di tutela delle menzioni tradizionali (quali ad esempio Amarone) se incorporati in una Denominazione d'origine, con, tra gli altri, l'avvocato Stefano Dindo, presidente Ugivi, Matteo Ferrari, docente dell'Università di Trento, e Annamaria Bardone, presidente dell'Ordine dei Consulenti in Proprietà Industriale.

Alle ore 15, invece, all'Auditorium Verdi, sono di scena **gli "UniCredit Wine Award 2023", con il convegno su "Gli Asset che creano valore per la filiera vitivinicola italiana: mercati, territori ed imprese"**, con, tra gli altri, Denis Pantini, responsabile Nomisma Wine Monitor, **Paolo De Castro, europarlamentare e presidente del Comitato Scientifico di Nomisma**, Sandro Boscaini, presidente Masi Agricola, ed Annalisa Areni, Head of Client Strategies di UniCredit. Alle 15:30, invece, in sala Rossini, prenderà il via il convegno su **"Vino: fare sistema"** dedicato alle posizioni della filiera vitivinicola sul recente dibattito europeo ed internazionale su alcol e salute, sulla promozione del consumo moderato e consapevole, sull'informazione al consumatore e sulla sostenibilità del settore. Con il Ministro degli Esteri e della Cooperazione Internazionale Antonio Tajani, il Sottosegretario al Ministero dell'Agricoltura, Patrizio La Pietra, ed i vertici di Federvini, Agenzia Ice, Alleanza delle Cooperative Italiane - Agroalimentare, Assoenologi, Cia Agricoltori Italiani, Coldiretti, Copagri, Confagricoltura, Federdoc e Unione Italiana Vini.

In Sala Puccini, invece, alle ore 16:15, riflessioni su **"Progettare il futuro del vino: soluzioni per scenari che cambiano"**, firmato dal Poli.Design del Politecnico di Milano, **insieme ad Unione Italiana Vini-Uiv**. Un talk interattivo in cui si spiegherà cos'è il "Design Thinking" e come esso possa aiutare il mondo del vino, parlando di nuovi trend e ipotizzando possibili risposte, con, tra gli altri, Luca Fois, direttore scientifico del corso, docente di Design della Comunicazione e direttore del Master in Toy & Kids Design al Politecnico di Milano, Silvia Baratta, direttore tecnico del Corso e fondatrice di Gheusis, Lamberto Frescobaldi, presidente Unione Italiana Vini-Uiv,



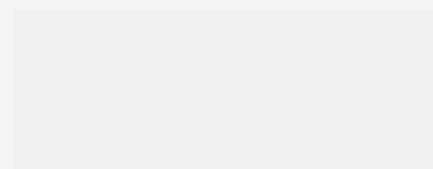
Vito Intini, presidente Onav - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, e Violante Gardini, presidente Agivi - Associazione Giovani Imprenditori Vinicoli Italiani.

Chiusura di giornata in musica, con **"Canta con Joe", con Joe Bastianich**, ristoratore, produttore vinicolo, autore, personaggio televisivo e musicista, con la presentazione del suo libro che unisce vino italiano e musica, e dove i più coraggiosi tra il pubblico avranno l'opportunità di cantare con Joe alcuni brani da lui scelti in abbinamento a vini citati nel suo ultimo libro.

## Le degustazioni

Il ciclo delle degustazioni si apre alle ore 10:30, nella galleria 2-3, con **"Doctor Wine Selection"**, di Daniele Cernilli, con il seminario **"Sicilia e Sardegna"**, con le etichette iconiche di cantine come Baglio del Cristo di Campobello, Feudo Maccari, Cusumano, Alessandro di Camporeale, Duca di Salaparuta e Tenute Bosco, dalla Sicilia, e di Mora & Memo, Pala, Audurya e Argiolas, dalla Sardegna. **Sardegna che è al centro anche del primo appuntamento di "Micromegawines", del wine writer Ian d'Agata**, che nella sala B del Padiglione 10, farà un focus sul Cannonau di Mamojò (Mamojada). Dalle ore 11:00, invece, si apre il classico tasting de **"I tre bicchieri 2023 al Vinitaly"**, con i vini premiati dall'edizione n. 36 della Guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso. Sempre alle ore 11, nella sala Iris del Palaexpo, focus su **"Discover Piwi: tutto quello che avreste voluto sapere sui Piwi e non avete mai avuto il coraggio di chiedere"**, con i vini della Cantina Pizzolato e dell'enologo Nicola Biasi, con la partecipazione di **Alexander Morandell, presidente Piwi International**. Ancora alle ore 11, invece, al Padiglione 9, nello spazio del Consorzio del Brunello di Montalcino, è di scena la **"Brunello ten years challenge"**, uno sguardo tra passato e futuro, nel calice, con la guida del **Master of Wine, Gabriele Gorelli**. Alle ore 11:30, poi, al Palaexpo, **le Donne del Vino guardano al futuro con la degustazione "New Trends - Wine To The Moon and Back"**, con focus sui gusti di un consumatore sempre più attento alle questioni ambientali, con diverse case history da tutto il mondo, con la conduzione della wine educator Cristina Mercuri. Alle ore 12, ancora al Palaexpo, è di scena un viaggio nella storia dell'Amarone della Valpolicella, con la masterclass **"Amarone della Valpolicella Classico Bertani e le sue annate esuberanti: 2013 - 2001 - 1998 - 1980 - 1972 - 1962"**, con Andrea Lonardi coo di Angelini Wines and Estates, e la giornalista svedese Asa Johansson. Focus sul dibattito metodo biodinamico alle ore 13:15 nella sala F della Organic Hall, con la degustazione **"Il metodo scientifico dell'agricoltura biodinamica e la sua certificazione"**, promossa da Vi.Te-Vignaioli e Territori e Biodynamic Farmers of the World, con tra gli altri, produttori come Alessandro Dettori e Saverio Petrilli (Tenuta di Valgiano).

Alle ore 15, invece, si parte con i **"Tasting Ex ... Press"**, al Padiglione 10, con focus su **"La Champagne dalla prospettiva delle Annate"**, condotta da **François Gilbert, direttore del gruppo Gilbert & Gaillard**, che pubblica una delle principali guide del vino in Francia, mentre alla stessa ora, **Harald Scholl caporedattore della rivista tedesca "Vinum"**, guida **"Metodo Classico, un viaggio alla scoperta delle grandi denominazioni italiane"**, con i Trentodoc di Ferrari e Madonna delle Vittorie, i Franciacorta di Berlucchi e Lo Sparviere, l'Alta Langa di Cocchi ed Enrico Serafino, l'Oltrepò Pavese di Fiamberti e La Versa, il Sud Tirol Metodo Classico di Kettmeir, ed il





Valdobbiadene Metodo Classico di Valdo. Sempre alle ore 15, in sala Tulipano in Palaexpo, è di scena il **"Grand Tasting - Il santo bevitore: vini di abbazie e monasteri"**, originale degustazione sui vini d'Abbazia, guidata dal **vice direttore del "Corriere della Sera", Luciano Ferraro**, con i vini del Monastero dei Santi Gervasio e Protasio (Vittorio Veneto), del Convento Benedettini Muri-Gries (Bolzano), del Convento Santissima Annunciata (Brescia) con i vini realizzati da Bellavisa, dell'Abbazia Santa Maria di Monte Oliveto Maggiore (Siena), dell'Abbazia di Novacella (Bolzano), dell'Abbazia di Praglia (Padova), e ancora con il vino di Villa della Regina di Torino, che fa parte della Urban Vineyards Association, e la "Chartreuse" prodotta dal 1605 dai monaci certosini della Certosa "Grande Chartreuse" di Voiron (Francia meridionale).

Alle ore 15:30, invece, riflettori accesi su una tipologia di vini che ha segnato il rinascimento dell'Italia, ovvero i **Supertuscan**, con il **comitato Historical Super Tuscans** che, al Palaexpo, manda in scena **"2016: A Benchmark Vintage"**, degustazione guidata da Niccolò Mascheroni Stianti e dalla **Master of Wine Sarah Heller**, con l'annata 2016 dei vini icona dei 16 soci fondatori, ovvero il Concerto di Fonterutoli, il Balifico di Castello di Volpaia, il Sangiovetto di Badia a Coltibuono, I Sodi di San Niccolò d'Castellare di Castellina, il Sangiovetto Grosso Fabrizio Bianchi di Castello di Monsanto, Il Blu di Brancaia, il Fontalloro di Felsina, il Cepparello di Isole e Olena, il Tignanello di Antinori, il Vigorello di San Felice, il Camartina di Querciabella, L'Apparita di Castello di Ama, l'Acciaio di Castello d'Albola, La Gioia di Riecine, il Cabreo Il Borgo di Ambrogio e Giovanni Folonari, e Le Pergole Torte di Monteverdine. Sempre alle 15.30, in galleria 2-3, ancora **una degustazione firmata "Doctor Wine" su "Rossi, Bianchi e Rosati"**, con i vini di Di Lenardo, Les Cretes, Marco Felluga, Torre dei Beati, Apollonio, Gosjean, Loretta, Gianfranco Fino, Cavit e San Leonardo. Da segnalare, ancora alle 15:45, nella Organic Hall, il **tasting guidato ancora da Ian d'Agata, dedicato ai "Confini a Nord-Est: Veneto e Friuli Venezia-Giulia"**, in un racconto di vini prodotti sia da vitigni ancora poco conosciuti come il Tazzelenghe e il Moscato Giallo, e di vini provenienti da vitigni famosissimi, come Corvina, Garganega, Glera, Merlot e Ribolla Gialla, e da territori molto famosi e tuttavia ancora da approfondire nella loro complessità come il Prosecco Doc e il Prosecco Docg, il Collio, il Custoza e la laguna di Venezia.

### Lunedì 3 aprile

#### I convegni

Ad aprire la giornata, alle ore 10, è una sorta di **"Consiglio dei Ministri"** di scena a **"Vinitaly" visto che nello spazio del Ministero dell'Agricoltura coordinato dal Ministro Francesco Lollobrigida, si parla, ancora una volta, de "Il Vino: Salute, Imprese e Turismo"**, con i Ministri del Made in Italy, Adolfo Urso, del Turismo, Daniela Santanchè, e della Salute, Orazio Schillaci, insieme a Luca De Carlo, presidente della **Commissione Agricoltura del Senato**.

Alla stessa, ora, sempre alle ore 10, è di scena il **focus su "I progetti di Fondazione Banfi Sanguis Jovis - Alta Scuola del Sangiovese"**, con il presidente di Fondazione



Banfi, Rodolfo Maralli, il direttore di Sanguis Jovis Alberto Mattiacci, e ancora il professor Attilio Scienza, il winemaker di Banfi Gabriele Pazzaglia, ed il Master of Wine Gabriele Gorelli, che condurranno anche una degustazione di vini sperimentali, e con l'intervento del **direttore WineNews, Alessandro Regoli**, su "Montalcino è un brand o no?".

Momento portante della giornata è il convegno su come **"Le cantine consultano la distribuzione moderna: come far fronte alle turbolenze dei mercati?"**, organizzato da Vinitaly in collaborazione con Circana, alle ore 10:30 (Sala Puccini), con Virgilio Romano, business insight director di Circana (già Iri), Mirko Baggio, responsabile vendite gdo di Villa Sandi e rappresentante di Federvini, Luca Devigili, business development manager di Castello Banfi e rappresentante di Unione Italiana Vini-Uiv, e ancora Lorenzo Cafissi, responsabile Beverage Alcolico di Carrefour, Simone Pambianco, National Category manager di Conad, Francesco Scarcelli, responsabile Reparto Beverage di Coop Italia, Flavio Bellotti, responsabile Category Vino di Gruppo Selex, e Marco Usai, wine specialist di Md.

Alle ore 11, invece, nella sala A del Padiglione 10, si parla di **"Vino Nobile di Montepulciano - Pieve: inizio di una nuova storia"**, con il giornalista del Gambero Rosso, Gianni Fabrizio, che racconta le 12 Pievi, le Unità Geografiche Aggiuntive che andranno sulle etichette del vino poliziano. Tra le curiosità, sempre alle ore 11, in Sala Vivaldi al Palaexpo, la presentazione del libro **"Asprinio d'Aversa, racconto di un matrimonio felix di 3000 anni fa"**, e una lezione di sostenibilità ambientale e di valorizzazione paesaggistica con, tra gli altri, il presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella, **il musicista Peppe Vessicchio**, l'enologo Umberto Trombelli, Silvana Ballotta, alla guida di Business Strategies, e il nutrizionista Michele Scognamiglio.

In Sala Respighi, alle ore 15, **focus sulla sostenibilità con "Sostain, la sostenibilità made in Sicily", per fare il punto su uno dei primi progetti "di territorio" in materia**, con il produttore Alessio Planeta, nel consiglio direttivo Fondazione SOSTain Sicilia, Giuditta Raccuglia, enologa Cva Canicatti, Dario Cartabellotta, dirigente generale Dipartimento Regionale dell'Agricoltura della Regione Sicilia, il conduttore televisivo Federico Quaranta, la managing director di "Vinitaly International", Stevie Kim, e Fabio Piccoli di "WineMeridian". Sempre alle ore 15, in Sala Tulipano, è di scena anche l'edizione n. 33 del **Seminario Masi**, dedicato a "Il fenomeno Campofiorin", uno dei vini simbolo della storica azienda dell'Amarone. Mentre nella "Organic Hall", alle ore 15:30, **Demeter sostiene la tesi secondo cui per il vino "Il futuro è biodinamico"**. Alle 15:30, invece, il presidente del Consorzio del Chianti Classico, Giovanni Manetti, ed il "cartografo del vino", Alessandro Masnaghetti, in Sala Vivaldi al Palaexpo, approfondiscono **le Unità Geografiche Aggiuntive del "Gallo Nero"** (San Casciano, Greve, Montefioralle, Lamole, Panzano, Radda, Gaiole, Castelnuovo Berardenga, Vagliagli, Castellina, San Donato in Poggio), mentre alle ore 16, in Sala Rossini, è di scena il **"Vivite Talk", promosso da Alleanza della Cooperative, dove si parlerà de "Il futuro del vino europeo, tra sostenibilità e transizione ecologica. Le sfide della cooperazione"**, con Carlo Piccinini, presidente Alleanza delle Cooperative Italiane-Agroalimentare, Luca Rigotti,



TEMPIO  
DEL  
BRUNELLO  
Montalcino



FRESCOBALDI  
TOSCANA



Tenuta Sant'Antonio  
FAMIGLIA CASTAGNEDI



coordinatore del settore vitivinicolo dell'Alleanza delle Cooperative, **i vertici della cooperazione del vino di Francia, Anne Haller, e Spagna, Fernando Ezquerro, e ancora Ramòn Armengol, presidente Cogeca (Confederazione Generale Cooperative agricole europee), e Joao Onofre, Capo Unità Indicazioni Geografiche della Dg Agri della Commissione Europea.**

### Le degustazioni

Il viaggio nel calice si apre con **il Chianti Classico sotto i riflettori della "Doctor Wine Selection"**, negli spazi di "Vinitaly Tasting" (galleria 2-3), con i vini di cantine come Melini, Ruffino, Le Cinciole, Tenute Piccini, Arillo in Terrabianca, Querciabella, Lilliano, Castello di Fonterutoli, Castello di Volpaia, Felsina e Principe Corsini-Villa Le Corti, mentre alle 10:15, nello spazio "Wine2Digital del Palaexpo", è di scena **la curiosa degustazione firmata da Jeff Porter, nuova firma per l'Italia di "Wine Enthusiast", con lo "Chardonnay - Un regalo di Napoleone: l'evoluzione dello Chardonnay in Italia",** con vini da Piemonte, Lombardia, Alto Adige, Friuli, Toscana, Abruzzo e Sicilia. Tra le curiosità, alle ore 11, in sala Argento del Palaexpo, è di scena **l'"Orange Wine Festival",** dedicato ad una tipologia di nicchia. ma che fa tendenza. Alla stessa ora, in sala Tulipano, c'è il **"Grand Tasting - The identity capital: reimagining italian whites",** con un focus sui grandi vini bianchi italiani guidato dal **Master of Wine Gabriele Gorelli,** con i vini di Les Cretes, Terlano, Borgogno, Garofoli, Livio Felluga, Pieropan, Terredora, Tenuta di Fiorano, Lungarotti, Masseria Li Veli, Tornatore e Capichera, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia.

Alle 15, ancora, nella sala Iris del Palaexpo, sotto i riflettori ci sono **Le Marche con "Jesi e Matelica, le anime del Verdicchio",** degustazione condotta dal giornalista Aldo Fiordelli, che vede nel calice i vini di cantine come Belisario, Bisci, Borgo Paglianetto, Bucci, Felici, La Staffa, Montecappone, Pievaleta, Sartarelli, Sparani Frati Bianchi, Tenuta di Tavignano e Umani Ronchi.

Sempre alle ore 15, al Padiglione 10, nei "Tasting Ex ... Press", sono protagonisti i vini italiani vincitori dei "Best Of Show" del concorso **"Mundus vini - The Grand International Wine Award",** con i vini di Cantina Tollo, Caldaro, Mezzacorona, Zenato, Cecchi, Varvagione, Tenuta Ulisse ed Enoitalia. Alle ore 15, ancora al Padiglione 10, invece, va in scena il **focus sui Chianti Rufina Riserva Terraelectae 2019, degustazione condotta dal wine writer Ian d'Agata** sul peculiare vino che si frega del marchio collettivo volontario con un regolamento d'uso sottoscritto da alcuni o tutti i soci del Consorzio Chianti Rufina, i soli ad avere la facoltà di aderirvi, destinato alla tipologia Chianti Rufina Riserva con Menzione Vigna, prodotto da un unico vigneto a base Sangiovese 100%, con 30 mesi invecchiamento.

Chiusura di giornata tra vino & arte, alle ore 19, alle Gallerie Mercatali a due passi dalla fiera, con **Pasqua e la degustazione "Never say never - Mai dire mai", con una retrospettiva dell'Amarone della Valpolicella** Mai Dire Mai delle annate 2015, 2013, 2012, 2011 e 2010, con **Jeff Porter,** Riccardo Pasqua, ceo di Pasqua Wines, ed Alessandro Pasqua, presidente di Pasqua Usa, nel vernissage di dell'installazione site-specific "Luna Somnium".

**Martedì 4 aprile**





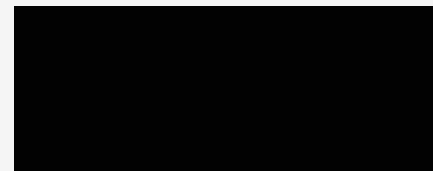
## I convegni

Il programma dei convegni si apre alle ore 10, con due appuntamenti in contemporanea: uno in Sala Respighi, a cura di Foragri e Nomisma, con focus su **“La formazione in viticoltura: Il ruolo di Foragri e la sfida dei nuovi fabbisogni formativi”**; uno in Sala Rossini, su **“Il consumo di vino al femminile”**, con i dati dell'Osservatorio Censis-Enpaia. **“What's happen in the Us wine market”** è il question time di Uiv- **Unione Italiana Vini e Veronafiere con il presidente degli importatori wine & beverage Usa (Nabi), Robert Tobiasen, con alcuni tra i più grandi stakeholder italiani**: sotto la regia del direttore del “Corriere Vinicolo”, Giulio Somma, si alternano Lamberto Frescobaldi, presidente Uiv, Filippo Polegato (Astoria Wines), Gaetano Marzotto (Santa Margherita), Massimo Romani (Argea), Massimo Tuzzi (Terre Moretti) e Francesco Meggiolaro (Commissione Europea), sui trend consumer tra inflazione e riflessi bellici, il futuro di sparkling e vini fermi nel cambio etnico-generazionale, la comunicazione ai giovani e gli health warning, ma anche nuovi rapporti commerciali Ue-Usa e la vicenda Boeing-Airbus, alle ore 11 in Sala Mascagni.

Alle ore 11:30, nello spazio “Wine2Digital” del Palaexpo, **la Master of Wine Sarah Heller, che è anche una visual artist, manda in scena la sua interpretazione, in dipinti digitali, delle emozioni suscitate da grandi vini** come il Pergole Torte di Motevertine, il Brunello di Montalcino di Biondi Santi, i Barolo Riserva Gran Bussia di Aldo Conterno e Vigna Le Rocche di Bruno Giacosa, Il Masseto, l'Ornellaia ed il Sassicaia di Tenuta San Guido. Alle ore 14:30, invece, in Sala Respighi, il ragionamento si sposta sul percorso **“Dal vigneto al calice: il vino italiano tra eccellenze, etichette e mercati globali”**, con i presidenti di Terra Viva, Claudio Riso, **Federvini**, Micaela Pallini, e **Federdoc**, Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi, e con **l'europarlamentare Paolo De Castro**. E ancora, alle ore 16 in Sala Salieri al Palaexpo, **l'Ice Agenzia torna a parlare di “Blockchain e digitalizzazione: la nuova frontiera per una filiera vitivinicola sostenibile”**.

## Le degustazioni

Partono “in rosa” e con brio, le degustazioni alle ore 9:30, con **Alison Napjus, senior editor di “Wine Spectator” che conduce “Donne iconiche delle bollicine italiane”**, con i vini presentati dalle produttrici Elvira Bortolomioli (Bortolomioli), Francesca Moretti (Bellavista), Cristina Ziliani (Berlucchi), Camilla Lunelli (Ferrari Trento), Lucia Letrari (Letrari) e Alicia Lini (Lini 910). Alle 10:30, in Sala Orchidea al Palaexpo, va in scena la degustazione **“Vitinnova 2019 - 2023: Affrontare con l'innovazione le nuove sfide della vitivinicoltura”**, con i risultati di 4 anni di sperimentazione sulla filiera vitivinicola biologica marchigiana per la sostituzione del rame con il chitosano e la riduzione dei lieviti non-Saccharomyces e nativi sul Verdicchio, con, tra gli altri, gli enologi di cantine come Moncaro e Belisario, ricercatori dell'Università Politecnica delle Marche, ed i vertici di Istituto Marchigiano Tutela Vini, Alberto Mazzoni, e Consorzio Vini Piceni, Giorgio Savini.



Alle ore 11, invece, **degustazione già sold-out con “Amarone, fine ad contemporary”, masterclass voluta dalle Famiglie Storiche** (Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre D'Orti, Venturini e Zenato), con annate dal 2004 al 2018. Sempre alle 11, di scena anche il **“Grand Tasting - Barolo e Barbaresco terroir”, guidato dal wine writer Ian d'Agata**, con etichette, tra le altre, di Castello di Neive, Cagno, Sottimano, Castello di Verduno, Pio Cesare e Rivetto, per citarne alcuni. Sempre alle 11, al Padiglione 10, si racconta **l'“Asolo Prosecco, è tutta un'altra storia”,** con i vini di Montelvin, Bele Casel, Bedin, Case Apolin, Tenuta Amadio, Tenuta Barone Montelliana, nella degustazione guidata dal wine selector Gianpaolo Giacobbo.

Alle ore 15, in Sala Argento, anche questa già sold out, è di scena la degustazione **“Grand tasting - Tra le aziende che hanno fatto grande l'Italia del vino”,** con grandi vini di Bertani, Ceretto, Ferrari, La Guardiense, Livio Felluga, Antinori, Pieropan, Tenuta Greppo Biondi Santi, Tenuta San Guido e Valentini, e **la guida del presidente Assoenologi Riccardo Cotarella, e di Luciano Ferraro, vicedirettore del “Corriere della Sera”.** Sempre alle ore 15, ma in Sala Argento, focus su un peculiare spaccato del vino veneto, con **“La visione sostenibile di Monte Zovo: il percorso di sostenibilità, il sistema produttivo, l'impatto e i valori”,** raccontata, nel calice, dai vini della cantina della famiglia Cottini, tra Durello, Lugana e Amarone, con la guida di Nicola Bonera, “Miglior Sommelier d'Italia” nel 2010. Alle ore 16, infine, in Sala Tulipano, **appuntamento con il Gruppo Italiano Vini ed i “Vigneti La Selvanella: 50 anni di storia della toscana”,** masterclass con il Vigneti Selvanella Chianti Classico.

### Mercoledì 5 aprile

#### I convegni

L'attenzione torna sul tema dell'**etichettatura**, con due sessioni firmate da Gsl Italy Servizi, a partire dalle ore 10 in Sala Respighi. La prima è su “il gemello digitale e l'etichetta ambientale” dove viene presentato “Immagino”, servizio che crea il **“gemello” digitale** per la condivisione con tutte le aziende clienti, per il proprio e-commerce, volantini e altre attività di marketing, e permette la conformità alla normativa relativa all'obbligo dell'etichettatura ambientale sugli imballaggi; il secondo su **“Etichettatura dei vini: regole e soluzioni”,** partendo da un'analisi del regolamento Ue 2021/2217 per l'etichettatura dei prodotti vinicoli, presenta la soluzione “Brindo”, una vera e propria **etichetta digitale**.

#### Le degustazioni

Alle ore 10:30, da segnalare il **focus sul “100% Sangiovese” della “Doctor Wine Selection”,** con i vini di Badia di Morrona, Tenuta il Palagio, Dei, Lungarotti, Capezzana, Carpineto, Famiglia Cotarella, Siro Pacenti, Ciacci Piccolomini d'Aragona e Poliziano. Dalle ore 11, invece, in Sala Tulipano, si apre il banco di assaggio con **“I vini Tastevin e le**

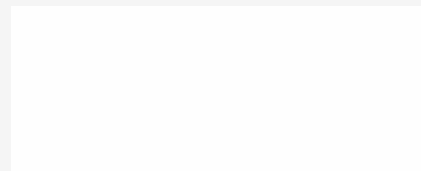


**gemme di Vitae 2023", degustazione firmata da Ais-Associazione Italiana Sommelier.**

Alla stessa ora prende il via il **"Grand tasting - Un viaggio per i mari d'Italia: alla scoperta dei vini famosi e le stelle emergenti delle isole", con il wine writer Ian d'Agata** ed i vini di cantine come D'Ambra, Vinisola, Migliaccio, Argiolas, Planeta, Benanti, Venissa, Caruso e Minini, Pala, Dettori, Mamojà, Feudi Montoni, Contini, Caravaglio e Donnafugata, mentre alle 13, ancora **"Doctor Wine", Daniele Cernilli, guida il seminario sui Supertuscan**, con i vini di Piccini 1882, Tolaini, Piaggia, e Barone Ricasoli.



**Scopri le sei DOC del Lambrusco**



Copyright © 2000/2023

TAG: **BUSINESS, CONVEGNI, DEGUSTAZIONI, POLITICA, VERONA, VINITALY**

## ALTRI ARTICOLI



ITALIA

**É Agrigento, dove si vendemmia con lo sfondo dei templi, la "Capitale Italiana della Cultura" 2025**

31 Marzo 2023



ITALIA

**Millennial e donne, la grappa fa rima con convivialità e trova un pubblico sempre più trasversale**

31 Marzo 2023



ITALIA

**Il mercato degli investimenti in vino cresce, ma resta una nicchia. Lo speciale de "Il Sole 24 Ore"**

31 Marzo 2023

