



Tullum: il nuovo corso di una piccola DOP nel cuore d'Abruzzo

“Nessun vino vale per quello che costa: vale per quello che rappresenta. Questo deve essere l’indirizzo tanto di una grande quanto di una piccola DOP, entrambi devono raccontare qualcosa di originale, identitario. C’è da dire che le piccole DOP hanno il vantaggio di porsi in maniera più schietta e più semplice.

Questa la riflessione di Paolo Lauciani, apprezzato docente FIS (Fondazione italiana sommelier) e divulgatore della cultura enoica, in occasione della celebrazione dei dieci anni dal riconoscimento dei vini Tullum, una delle più piccole DOP d’Italia.

“Perché Tullum? – incalza Lauciani- Di che contesto fa parte? Questo è un racconto che la bottiglia non può fare da sola: in Italia abbiamo la storia sotto i piedi ma non riusciamo a raccontarla!”.



Già la collocazione geografica della zona di produzione di questi vini sa di unicità assoluta: Tollo con i suoi 4500 abitanti si colloca a 10 km dal mare Adriatico (la costa dei trabocchi con le sue antiche strutture da pesca ora divenute ristoranti sul mare) e a 25 km dalle alture della Majella.

Proprio da questa particolarità scaturisce un clima influenzato da brezze marine e dalle escursioni tra il giorno e la notte. Vi è poi un suolo che presenta substrati sciolti e terreni fini. Il binomio di clima e terreno rende il territorio diverso nelle singole frazioni, e questo ha consentito di introdurre per la prima volta il concetto di cru

da singoli vigneti.

In più, avendo Tollo alle spalle una storia incredibile che fin dall'epoca romana testimonia la pratica della vitivinicoltura (presenza in certe contrade di dolia da vino e di celle vinarie), si è iniziato a meglio indagare sulla sua storia per potere ottenere il riconoscimento di questa piccola DOP.



DOP Tullum nasce con lo spirito di valorizzare i vitigni autoctoni in purezza, non dopo un certosino lavoro, tra gli anni '90 e il 2000, di riscoperta di vecchi vitigni abbandonati sul solo comune di Tollo. I terreni destinati alla DOC Tullum sono in collina (tra i 30 e i 205 metri sul livello del mare) e non sul fondovalle e le uve che qui si ricavano presentano peculiarità diverse dalle altre zone abruzzesi.



Ecco quindi che alla fase in cui le aziende hanno avuto la possibilità di essere sul mercato con vini come il Trebbiano e il Montepulciano, ne è subentrata una di consapevolezza in cui le stesse si sono rese conto di dovere fare qualità. Hanno così iniziato a nascere le prime DOP come Tullum. Il disciplinare di Tullum prevede sei tipologie di vini: Rosso Riserva, Rosso Pecorino, Passerina, Passito Rosso, Chardonnay e Spumante metodo classico.

Con la DOP è nato Feudo Antico, ramo d'azienda di cantina Tollo o meglio del Consorzio Tullum Dop (la quale come tutte le cantine cooperative si porta dietro un retaggio di immagine da superare) la cui missione sarà di valorizzare Tullum, come merita.



Entro il 2019 sarà pronta la sede di Feudo Antico, testimonianza essa stessa della vocazione vitivinicola del luogo: su quel terreno si trova una Villa Rustica romana con cisterne funzionanti. Qui Tonino Verna, presidente del

Consorzio Tullum Dop, da bambino ci veniva giocare. Fra gli altri intenti c'è anche un particolare progetto enologico in cantiere: organizzare le cisterne per invecchiare prodotti DOP.

Intanto il sindaco Angelo Radica lo ha detto a chiare lettere: "il comune ha vincolato con il piano regolatore l'86% del territorio, se ci si vuol fare una casa il terreno di pregio non si tocca!"- rimarcando in quel modo come Tollo stia viaggiando in un'unica direzione ben precisa.

Simona Vitali



[A Verona il festival Soave Versus](#)

Saranno oltre 50 le aziende partecipanti a **Soave Versus**, più di 200 i Soave in assaggio, decine le ricette e gli abbinamenti enogastronomici che verranno proposti in un vero e proprio ritorno alla semplicità della tavola.

Tema portante dell'edizione 2017 sarà la corsa del Soave per la candidatura del GIAHS – FAO, il programma avviato nel 2002 e sottoscritto dall'Italia nel 2016, con l'obiettivo di individuare e valorizzare i territori ricchi di biodiversità dove l'agricoltura sostenibile produce tipicità che raccontano il saper fare italiano.

Il Festival, ospitato **dal 2 al 4 settembre**, al Palazzo della Gran Guardia di Verona vedrà in scena una serie di eventi di degustazione ma anche di dibattiti e cooking show come quello del 4 settembre, che chiuderà l'edizione di Soave Versus, con l'interpretazione del "Viaggio tra montagna e vigneti con un #tortello", a cura di **Nadia Pasquali** del Ristorante Alla Borsa

di Voleggio sul Mincio.

Per il programma completo: www.soaveversus.com



Lambrusco Mio

Sempre di più il vino ha bisogno di momenti esperienziali, sono vitali perché possa esprimersi, rivelando la sua parte tattile, lasciando che si compia la narrazione tra produttore e appassionato. E se oggi non mancano le occasioni in cui il vino si racconta, ben vengano momenti in cui vivere il territorio e parlare con chi il vino lo fa, per conoscere l'anima del vignaiolo, e assaggiare il suo vino, frutto della terra e del suo lavoro, preludio di amicizie che dureranno tutta una vita. Il **13 e 14 maggio, torna a Modena "LAMBRUSCO MIO, dall'Uva Perusina al lambrusco"**, la rassegna iniziata nel 2001, dedicata al vitigno più antico, che per la prima volta si svolgerà in un Museo Civico, straordinaria cornice per i produttori e per il ricco palinsesto di eventi. L'appuntamento è di quelli importanti, mentre all'interno del Palazzo dei Musei di Modena, in Largo Porta Sant'Agostino 337, si celebrano le due intense giornate, ricorrono i **2.200 anni della fondazione della città di Modena**, e l'evento è parte delle iniziative di "Mutina Splendidissima". Un'ulteriore occasione per i virtuosi produttori emiliani, di mettersi in gioco e raccontarsi, in un contesto storico di particolare suggestione. Un percorso alla riscoperta del Lambrusco, sulle tracce di una secolare tradizione vitivinicola che riporta alla *Mutina* romana, oggi baluardo del vino rosso più bevuto in Italia, e più esportato nel mondo, con **400 milioni di bottiglie all'anno** e un ricavo di 500 milioni di euro. **22 cantine emiliane**, si sveleranno con le loro migliori

produzioni, guidando il pubblico alla riscoperta delle bollicine rosse DOP attraverso un fitto programma di degustazioni e incontri, ([il programma qui](#)), con i produttori ed esperti, a cura di AIS (Associazione Italiana Sommelier), mentre grazie al Consorzio Modena a Tavola e Piacere Modena, si potranno assaggiare i **finger food a base di Lambrusco**, preparati dai ristoratori. Sabato 13 Maggio, alle ore 11.15, si potrà partecipare al convegno “Lambrusco, un giacimento naturale”; e alle ore 17, all’incontro “Il lambrusco piace tanto anche a noi”, condotto da **Fede e Tinto**, i due protagonisti della trasmissione radiofonica “Decanter” (Radiodue); domenica 14 maggio alle ore 15.30 toccherà al talk show sulle tracce del volume “Tutti lo chiamano Lambrusco” di **Camillo Favaro**, insieme ad **Antonio Previdi, Filippo Marchi e Giulio Loi**; e alle ore 11 ci sarà la presentazione del nuovo magazine sui vini frizzanti “Bubble’s”. Tra i protagonisti indiscussi della due giorni, il “**Lambrusco di Sorbara**”, noto anche come Lambrusco della viola per le sue caratteristiche floreali, il “**Lambrusco Salamino di Santa Croce**”, i cui vitigni sono i più coltivati del modenese e il cui succo dà vita a un vino fresco in bocca, armonico e ideale per ogni pasto, il “**Lambrusco Grasparossa di Castelvetro**”, elegante ed armonico, di corpo più sostenuto rispetto alle altre tipologie e il “**Lambrusco di Modena**”, prodotto utilizzando un uvaggio, ovvero una mescolanza di diversi tipi di uve.

Luca Bonacini

Ma non mancheranno il Reggiano Lambrusco DOP, il Lambrusco dei Colli di Scandiano e di Canossa DOP, il Lambrusco Mantovano DOP, e il Lambrusco dell'Emilia IGP. Una filiera vitivinicola, che mette in luce i primati del Lambrusco, che da oltre 40 anni è il vino italiano più esportato nel mondo, espressione di un numero rilevante di imprese: **6.500 aziende viticole, 20 cantine cooperative, 48 aziende vinicole**, che contribuiscono a una diffusione sui mercati nazionali ed esteri. Da non dimenticare il notevole contesto storico in cui si svolge il grande evento, grazie a visite guidate programmate, si potrà visitare l'antico palazzo, sede dei più pregiati musei modenesi e di alcune preziose raccolte. "Lambrusco Mio" è un'iniziativa a cura del Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena e Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi, in collaborazione con i Musei Civici, la Galleria Estense e l'Archivio Storico Comunale.



La Cantina Settecani è V.I.V.A. e sostenibile

La Cantina Settecani, posta tra le colline del Grasparossa, nell'omonima frazione modenese al confine dei Comuni di Castelvetro, Castelnuovo Rangone e Spilamberto, è **V.I.V.A. e sostenibile**, insieme a pochissime altre cantine italiane. Lo

dice DNV GL, uno dei principali enti di certificazione a livello mondiale, insieme al Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare, che dopo aver sottoposto la storica cantina modenese a severi controlli e certificazioni, monitorandone le performance di sostenibilità, le ha attribuito l'importante riconoscimento. Ogni elemento che concorre allo svolgimento dell'attività – Aria, Acqua, Vigneto e Territorio, è stato esplorato in tutte le sue peculiarità, in osservanza a un rigido disciplinare tecnico, che tiene conto di metodologie, sistemi di controllo e valori essenziali che evidenziano l'attenzione dell'azienda alla sostenibilità.

“Vini sostenibili” prodotti senza nuocere in alcun modo al territorio, che si fregiano sulla bottiglia dell'etichetta V.I.V.A., un'attestazione di etica, conquistata da Cantina Settecani nel 2016, ottenuto da un club ristretto di aziende, del calibro di **Marchesi Antinori, Tasca D'Almerita, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Arnaldo Caprai, Guido Berlucchi & C.**, che hanno scelto la sostenibilità come valore primario. Il progetto V.I.V.A. (Valutazione dell'Impatto della Vitivinicoltura sull'Ambiente) è stato sviluppato dal Ministero in collaborazione con un pool di importanti enti di ricerca (Agroinnova dell'Università di Torino, il Centro Opera per l'agricoltura sostenibile dell'Università Cattolica di Milano e il Centro di ricerca sulle biomasse dell'Università di Perugia) e con il supporto dell'ente di certificazione DNV GL. [La Cantina Settecani](#) è una realtà vitivinicola fondata nel 1923 a Settecani di Castelvetro (Mo), che oggi conta circa **200 soci**, una realtà nel cuore del Grasparossa, tra le più significative nel panorama delle cantine sociali. Lo **spirito è quello di una grande famiglia fatta di famiglie**, una realtà imprenditoriale dove le decisioni si prendono insieme, che ha portato nel 2016 al raggiungimento di risultati di rilievo: **l'Oscar della Guida Bere Bene del Gambero Rosso 2017** per l'ottimo rapporto qualità prezzo, con il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco; la **medaglia d'argento al Concorso internazionale “La selezione del Sindaco”**; l'inserimento nella Guida **“Emilia Romagna da bere e da mangiare”** e la presenza

nella Guida Vini d'Italia 2017 del Gambero Rosso.

di Andrea Magri



I vini toscani, crescono fatturato ed export

I dati diffusi da **Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze** nel corso di **Anteprime 2017**, affermano che i sedici **Consorzi di tutela del vino toscano** hanno raggiunto la quota di un miliardo di euro di fatturato con un aumento del 55% rispetto a dieci anni fa.

Vola l'export che nel 2016 ha sfiorato i 586 milioni di euro segnando un incremento del 2,05% rispetto al 2015 e addirittura del 10,4% sul 2014.

Le aziende che producono vini toscani si confermano così importante motore della crescita economica del territorio con una ricaduta positiva sull'occupazione: la filiera del vino toscano fornisce lavoro a oltre 25mila addetti, con un incremento del 5 per cento negli ultimi dieci anni.

Tra i Paesi che nel 2016 hanno acquistato il maggior numero di bottiglie di vini toscani gli **Stati Uniti** (139 milioni di euro di export), la **Germania** (62 milioni), il **Canada** (34 milioni), il **Regno Unito** (25 milioni) e la **Svizzera** con 21 milioni di euro.

Significativo l'interesse per i vini bianchi DOP che, accanto ai rossi, aumenta del 12% sull'anno precedente con una domanda crescente in Asia dove **Hong Kong** si rivela il terzo mercato di

destinazione con 1,7 milioni di euro, e in **Giappone** (0,8 milioni di euro).

Tra le ragioni del successo dei vini toscani, la continua ricerca dell'eccellenza e il rinnovo dei vigneti: secondo le stime di OCM Vino (Organizzazione Comune del Mercato vitivinicolo) il 68 per cento dei vigneti (40mila ettari) nella regione ha un'età minore di venti anni e, di questi, 17mila ettari sono più giovani di dieci anni.



[Vigneto Italia, come è andata nel 2016](#)

Dal rapporto annuale sullo stato dell'enologia italiana, presentato a Roma da Federdoc nei giorni scorsi, **si conferma il notevole *appeal* del vino italiano** all'estero, con una crescita costante sui grandi mercati del mondo, mentre sul fronte interno i consumi si dimostrano stabili. I dati presentati da [Federdoc](#) descrivono come ogni anno lo stato di salute del Vigneto Italia, e confermano

un andamento positivo, avvalorato dal raggiunto **primato produttivo mondiale con 48,5 milioni di ettolitri** (fonte MIPAAF, Ismea, UIV), ma anche dall'export che nel 2016 è stato di 5,4 miliardi di euro, e nel primo semestre del 2016 ha fatto registrare un +4,5% in volume e un promettente +7,9% in valore, mentre i vini a Denominazione di Origine sono in crescita del 5% in volume e dell'8% in valore. "L'Italia del vino si conferma un Paese orientato ad un export verso i Paesi terzi – ha sottolineato [Riccardo Ricci Curbastro](#), **Presidente Federdoc** – Mentre **i consumi interni pro capite continuano a calare**, prosegue la scalata ai mercati esteri, confermando

quelli storici come **USA, Regno Unito e Germania**, mantenendo salde le posizioni in Francia, Canada, Australia e Messico ma, soprattutto, sviluppando **numeri rilevanti in Cina e Corea**, target di assoluto valore. Ma in realtà è tutto il mondo che chiede i nostri vini e non è un mistero che ormai l'80% delle etichette nazionali sono destinate a superare i confini italiani". Mentre si fa il punto sulle vendite del vino in Italia e all'estero, **Federdoc moltiplica le azioni di tutela** e protezione del vino italiano, riconfermando quel ruolo di controllo e vigilanza esercitato nella salvaguardia dei vini italiani a DO e di tutte le aziende del comparto che nell'ultimo anno, consolidano **introiti per quasi 10 miliardi di euro**. Una funzione determinante quella dell'autorevole associazione fondata nel 1979, a fianco del vino italiano in quasi quarant'anni di battaglie.

"Siamo stati promotori, insieme alle altre organizzazioni della filiera – ha spiegato Ricci Curbastro – di moltissime **azioni atte a proteggere le DO italiane**. Vale la pena ricordare che abbiamo ottenuto la modifica della proposta che aveva come obiettivo concreto quello di liberalizzare l'uso delle varietà che, se fosse stata accettata, avrebbe causato un vulnus gravissimo all'intero sistema delle Indicazioni Geografiche. Così come fondamentale è stato il nostro intervento nella delicatissima questione dell'attribuzione dei domini *.wine* e *.vin* che ha consentito di evitare che il mondo del web diventasse una vera giungla, terreno di caccia ideale per chiunque volesse approfittare della rinomanza delle DO più note, usurpandone di fatto il nome con grave danno sia per i produttori che per i consumatori". Un'attività intensa e proficua, che ha impegnato e impegnerà Federdoc, nei prossimi mesi, dalla partecipazione al decreto "Campolibero", avviato dal MIPAAF, fino alla grande novità di Equalitas, che ha visto la federazione spendersi sul fronte della sostenibilità sociale, ambientale ed economica, ma anche il "Testo Unico della Vite e del Vino", approvato lo scorso 18 novembre, che unifica, aggiorna, e razionalizza la legislazione del settore.

Mentre tra le priorità rimane sempre la lotta alla **contraffazione**, con un importante protocollo di intesa stretto insieme all'Ispettorato Centrale Repressione Frodi, l'AICIG ed E-bay, attivando il programma VE.R0, per il monitoraggio del mondo web, con la segnalazione tempestiva di irregolarità di ogni sorta e che ha già bloccato 368 annunci di vendita in conflitto con gli interessi delle DOP e IGP.

Luca Bonacini



Se fossi un Vino...

Autunno, tempo di vendemmia, anche se le bizzarrie del clima anticipano sempre più quel momento gioioso e fatale, durante il quale si giocano i destini di un'annata e le fortune di un'azienda, di una famiglia, di un vino. Ah, se fossi un Vino... Autunno, certamente, tempo di Guide, quando alla raccolta delle uve, per i più meritevoli e fortunati, si aggiunge la raccolta di premi e riconoscimenti.

Guide di tutti i tipi, Guide dalla storia gloriosa, Guide nobilitate da chioccioline e gamberetti, ma anche Guide decadute, Guide che, facendo il verso a quelle gastronomiche, vivono di compromessi e di conflitti di interesse, Guide guidate da chi autorevole non è più o non è mai stato, ma a volte basta che io parli bene di te, che sei sulla bocca di tutti, e anch'io, che fino a ieri mi occupavo di tutt'altre classifiche giocate su prati e non su pendii, conquisto il mio pezzetto di effimera gloria.

Ah, se fossi un Vino...

Se fossi un vino sarei semplice e schietto e parlerei diretto: "a me tutto ciò va un po' di traverso". Tranquilli, non dubiterei della buona fede di curatori e ispettori, ma sarei

comunque diffidente per tutto il circo che vi gira intorno che, già in passato, ha prodotto fenomeni riprovevoli, sarei preoccupato che la Guida che mi racconta sia infarcita di pubblicità, non vedrei bene l'esser menzionato in una Guida i cui ispettori son amici, troppo amici, di chi produce.

Se fossi un Vino... sarei come quel mio amico Piatto che il cuoco prepara per l'uomo della strada, identico a quello preparato per il critico più famoso...ecco se fossi un Vino vorrei essere giudicato da un critico che nessuno conosce, come quel **Visintin** fa con i piatti.

Se fossi un Vino... sarei felice di essere giudicato di chi di me è innamorato, perché di me conosce pregi e difetti, sa come mi comporto da un anno con l'altro, sa riconoscere se so di tappo col solo olfatto, sa come abbinarmi al primo sguardo, se fossi un Vino vorrei esser filtrato dal gusto severo di un sommelier.

Se fossi un Vino vorrei apparire sulla Guida AIS, Vitae, quella curata guidata da **Antonello Maietta**, perché è fatta da chi mi vuole bene, senza compromessi, una guida enciclopedica che se non avesse la versione digitale nessuno vedrebbe se non di nascosto, perché riservata agli stessi sommelier.

Aldo Palaoro



Guida Vitae 2017

dedicata a Jean Valenti, tessera numero 1 dell'Associazione Italiana Sommelier.

35000 vini degustati, 12000 circa presenti in guida.

500 premiati con le quattro Viti e tra essi i 22 con Tastevin, i più apprezzati per ciascun territorio.

Introdotti nuovi simboli quali "Freccia di Cupido, per il vino che ha trasmesso emozione al primo assaggio e "Salvadanaio", per il buon rapporto tra valore e prezzo.

Sempre maggiore attenzione alla cantine sostenibili.



Giulio Ferrari Collezione 1997

Dopo il successo della prima edizione, figlia della vendemmia 1995, le Cantine Ferrari presentano **l'annata 1997 del Giulio Ferrari Collezione**, confermando la capacità dei propri Trentodoc di sfidare il tempo e incantare per eleganza, freschezza e complessità anche dopo ben 19 anni di attesa, nel buio e nel silenzio della cantina.

Prima bollicina italiana presentata sul mercato dopo un affinamento sui lieviti così prolungato, il Giulio Ferrari Collezione è realizzato **in sole 1997 bottiglie numerate**, dedicate alle migliori enoteche e alla ristorazione d'eccellenza.

Dà inoltre diritto a chi lo acquista, di entrare nell'esclusivo club dei **"Collezionisti Giulio Ferrari"**, che permette di accedere a una serie di privilegi e a esperienze dedicate.

Il Giulio Ferrari Collezione è un Trentodoc, Chardonnay in purezza, che nasce solo nelle annate giudicate eccellenti dal vigneto di Maso Pianizza, fiore all'occhiello della famiglia Lunelli per la sua posizione, in alta quota e protetto dai boschi, su quelle montagne trentine di cui oltre un secolo fa proprio Giulio Ferrari aveva intuito la straordinaria vocazione.

Info: www.ferraritrento.it



Autochtona Award e Tasting Lagrein 2016

Numeri di successo per la tredicesima edizione di **Autochtona**, che si è svolta il 24 e 25 ottobre, registrando il record di **1.300 presenze**, con oltre **80 produttori provenienti da 16 regioni diverse d'Italia**, per un totale di **320 etichette autoctone**.

“Come sempre molto coinvolgente, con tante novità e sorprese, questo Giro d'Italia per varietà autoctone” – è così che **Pierluigi Gorgoni**, giornalista di Spirito diVino e coordinatore della rassegna, racconta la sua giornata di assaggi – “alcune molto rare, come l'Incrocio Bruni, la Mornasca e lo Sciaglin Spumante, che credo di aver assaggiato qui per la prima volta”.

Mentre **Stefania Vinciguerra**, caporedattore di Doctor Wine e presidente di giuria degli Autochtona Award ha commentato: “È bello toccare con mano la grandissima varietà del patrimonio ampelografico italiano ed è altrettanto bello vedere che tanti piccoli produttori hanno scelto vitigni anche difficili pur di far emergere le peculiarità della propria zona. È un percorso lungo dove la tecnica deve innestarsi per trarre il meglio da una materia prima che spesso è tutta da capire”. Per gli Autochtona Award molti i premiati e tutti di grande livello qualitativo.

Il premio **Miglior Vino Rosso** è andato al Valpolicella Ripasso Doc San Giacomo 2014 dell'azienda Villa Mattielli. Rimangono al nord anche l'Award **Miglior Vino Bianco**, assegnato al Colli Tortonesi Doc Timorasso Cantico 2014 dell'Azienda Agricola di Giovanni Daglio e il premio **Miglior Vino Dolce** per la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc Gilli 2015 della Cascina Gilli, per la prima volta ad Autochtona.

Scendendo più a sud l'Emilia Romagna è salita sul podio grazie al Christian Bellei, Millesimato 2012, Metodo Classico di Cantina della Volta, che ha ricevuto il premio **Migliori**

Bollicine. Marche Rosato IGT Pinkonero 2015 dell'azienda Angeli di Varano ha ottenuto il riconoscimento per il **Miglior Vino Rosato**, mentre il premio **Speciale Terroir**, assegnato come da tradizione all'etichetta che meglio rappresenta l'espressione del vitigno legato al suo territorio di riferimento, è volato in Alto Adige grazie alla Schiava Grigia Sonntaler 2015 di Cantina Cortaccia.

Grande successo lo ha ottenuto anche la degustazione dei vini partecipanti al **Premio Tasting Lagrein**, organizzato come di consueto in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige. La rassegna dedicata al vitigno autoctono a bacca rossa più rappresentativo della regione si è svolta in contemporanea a **Vinea Tirolensis**, la manifestazione che coinvolge ogni anno oltre 70 vignaioli altoatesini.

In concomitanza con l'esposizione, una giuria internazionale di giornalisti ed esperti del settore ha degustato e riconosciuto i migliori Lagrein, Lagrein Riserva e – novità di quest'anno nella premiazione – Lagrein Rosato (Kretzer).



I premiati al Tasting Lagrein

“70 vini, due comuni denominatori: il Lagrein e l'Alto Adige. Un assaggio perfettamente esplicativo della varietà, nelle sue tre tipologie, se si considerano il Rosato e la Riserva. La media qualitativa è stata altissima e ciò che vien fuori è una qualità basata non solo sulla bontà, ma e soprattutto sulla tipicità, l'aderenza al territorio e la precisione stilistica.” – è quanto afferma il **presidente di giuria Giuseppe Carrus**, giornalista del Gambero Rosso e vicecuratore della guida Vini d'Italia – “È per questo che le annate vengono fuori molto bene, a partire dall'ultima 2015, passando per la 2014 e concludendo con alcuni vini frutto della 2013, 2012 e 2011. Il Lagrein si conferma un grande vino Altoatesino, capace di sorprendere nelle annate più giovani, ma di dare grandi soddisfazioni anche a qualche anno dalla

vendemmia”.

La categoria “Miglior Lagrein” assegna **l’award all’Alto Adige Lagrein DOC 2015 di Untermoserhof di Georg Ramoser**, vignaiolo che nelle ripide vigne a Santa Maddalena produce vini di grande intensità. Il premio “Miglior Lagrein Riserva” va invece, per la terza volta nella storia della rassegna, a una realtà cooperativa: **Cantina Produttori Bolzano** con il loro Alto Adige Lagrein Riserva DOC Taber 2014. Infine nella neonata categoria “Miglior Lagrein Rosato (Kretzer)” a trionfare è **l’Alto Adige Lagrein DOC Rosé 2015 di H. LUN**. Il risultato è una qualità diffusa sia tra i piccoli vignaioli, sia tra le grandi cantine cooperative della regione.

L’appuntamento con la prossima edizione di **Autochtone** è il **16 e 17 ottobre 2017**, come sempre a Fiera Bolzano.



I 50 migliori vini d’Italia secondo il Best Italian Wine Awards 2016

Concluso il **Best Italian Wine Awards 2016**. La creatura di **Luca Gardini** e **Andrea Grignaffini**, si conferma di anno in anno appuntamento di assoluto rilievo internazionale, atteso come pochi, per vedere chi c’è e chi non c’è, in cima alla selettiva classifica. A pochi passi dalla Scala, al Centro Congressi Fondazione Cariplo di Milano, è stata presentata la classifica dei 50 migliori vini d’Italia, dopo che nelle scorse settimane si erano svolte al Four Seasons, le degustazioni alla cieca del comitato internazionale. Squadra che vince non si cambia, ma si potenzia, e così è avvenuto per la definizione dell’autorevole giuria, che quest’anno vede

l'ingresso di quattro nuovi giudici: **Luciano Ferraro**, (capo redattore del Corriere della Sera e firma della rubrica Corriere DiVini, autore insieme a Luca Gardini della Guida "Vignaioli e Vini d'Italia", giunta alla terza edizione). **Kenichi Ohashi**, (l'unico Master of Wine giapponese, esperto del mondo del vino, maestro della degustazione del sake, nominato Sake Expert Assessor e Master Of Sake). **Amaya Cervera**, (fondatrice del sito internet spanishwinelover.com, wine journalist da 15 anni, con base a Madrid che scrive per The World Of Fine Wine e Spain Gourmetour), e **Marco Tonelli**, (giornalista bolognese, collaboratore di prestigiose riviste di enogastronomia e guide di settore, membro del comitato di degustazione della Gazzetta dello Sport e collaboratore con il Corriere della Sera per la stesura del libro "Vignaioli e Vini d'Italia"), che affiancano il consolidato team composto da **Tim Atkin**, **Christy Canterbury**, **Daniele Cernilli**, **Antonio Paolini** e **Pier Bergonzi**, oltre ovviamente a Luca Gardini e Andrea Grignaffini, ideatori della classifica. Tra le novità dell'edizione 2016 la partnership fra BIWA, la classifica delle 50 migliori etichette d'Italia e The Winesider, la nuova piattaforma per la gestione della cantina dei ristoranti, start up creata da **Gianni Miscioscia** e dal figlio Giacomo, suggellando la nascita di un nuovo logo che fonde i calici tricolore del BIWA e il cavatappi di The Winesider, ideato da Independent Ideas di Lapo Elkann. "Sono tante le novità dell'edizione [2016 di TWS BIWA](#) – dichiara [Luca Gardini](#) – Non parlo solo della partnership e dell'arrivo nel comitato tecnico internazionale di nuovi giudici ma anche, e soprattutto, dell'entrata in classifica per la prima volta di tante etichette provenienti da diverse regioni d'Italia. Ci sono molte realtà che confermano la loro presenza, a dimostrazione dell'importanza e del valore che hanno la costanza produttiva e la garanzia di un livello qualitativo alto del prodotto. Ma ci sono anche tanti nuovi ingressi e questo mette in luce ancora una volta le grandi potenzialità del nostro Paese, dimostra che le aziende stanno crescendo su tutto il territorio. La competizione si fa sempre più dura ed

è un piacere per noi premiare gli sforzi dei produttori.”

Scopri i cinquanta migliori vini d'Italia 2016 [cliccando qui](#)

Luca Bonacini



[Radici del Sud, dal 7 al 13 giugno a Bari](#)

I grandi Vini del Sud dell'Italia tornano ad essere celebrati dal 7 al 13 Giugno prossimo a Bari, grazie a [Radici del Sud 2016](#), la manifestazione dedicata ai vitigni autoctoni del Meridione.

Saranno **182 le aziende vitivinicole presenti**, per un totale di 400 etichette, che saranno degustate ed infine premiate da una giuria composta da giornalisti del settore.

Il Festival si svilupperà nell'arco di una settimana ricca di eventi in cui troveranno spazio la visita alle cantine ed incontri tra buyer e aziende.

“Ci sarà l'occasione di trovare punti di convergenza riguardo alla sostenibilità confrontandoci tra i vari attori del settore vino e dell'agroalimentare. – spiega **Nicola Campanile**, patron di Radici del Sud – Preservare il bene della terra significa garantirgli lunga vita, migliorare la qualità e il valore identitario della vite e del suo habitat per salvaguardare l'unicità della nostra agricoltura come valore culturale tra i più apprezzati al mondo; è in questo ambito che si consuma la sfida dei prossimi anni”.

Il 13 Giugno, ultimo giorno della manifestazione, presso l'Una Hotel Regina di Bari si svolgerà una particolare degustazione,

riservata ai visitatori, di 150 cantine scelte arricchita dalle preparazioni gastronomiche degli allievi dell' Istituto Eccelsa.

Dopo la conferenza conclusiva sul tema 'Alle origini della sostenibilità', ci sarà la festa finale con la libera degustazione di 420 etichette accompagnata dai piatti dei migliori chef del Sud.

Manuela di Luccio



[La riscoperta dei vini piceni](#)

La riscossa dei vini piceni, a lungo rimasti ai margini dell'enologia nazionale, passa anche attraverso il nuovo passo dato al [Consorzio Tutela Vini Piceni](#) dalla presidente **Angela Velenosi** che ha portato dopo la sua elezione quasi al raddoppio dei soci, passati da 25 a 46. Dopo Prowein, Vinitaly, Hong Kong, Shangai, tra le manifestazioni meglio riuscite *Piceno Open Anteprima*, appena conclusa con successo tra l'Enoteca Regionale delle Marche di Offida, Ascoli Piceno e le migliori cantine del territorio, aperte per l'occasione a visite e degustazioni. La manifestazione giunta alla terza edizione da quest'anno si fregia della collaborazione del Consorzio Tutela Vini Piceni che ha contribuito insieme a Vinea all'importante appuntamento, portando oltre cinquanta giornalisti di testate nazionali e internazionali a visitare il territorio e le sue bellezze.



Ad [Angela Velenosi](#) abbiamo chiesto cosa rappresenta il

Consorzio Tutela Vini Piceni: “Il Consorzio è nato intorno al 1966, pionieri del vino che hanno iniziato un percorso che unisse le aziende per parlare una stessa lingua, e costruire una denominazione più forte con varietà indigene più adatte a questo territorio, ora il taglio importante che abbiamo dato è la promozione, trascinare verso l'esterno tutte le denominazioni e l'intero territorio, e le aziende ci hanno seguito. E' una provincia che dal punto di vista vitivinicolo è rinata, grazie alla dedizione dei produttori che hanno creduto in un cambiamento e hanno saputo investire senza aspettarsi una ricaduta immediata. Tra gli obiettivi primari, l'essere ancora più visibili nella ristorazione, e quindi la collaborazione con **Slow-Food**, che ha raccontato la storia del vitigno Pecorino, e i primi produttori che come Don Chisciotte hanno superato ogni ostacolo credendo in questa varietà, poi le sinergie con la Guida **Gambero Rosso** Ristoranti, per la premiazione dei migliori ristoranti di Roma e Milano, e con la Guida Ristoranti **Espresso**, premieremo infatti il miglior ristorante italiano 2017”.



Sullo sfondo il prezioso centro storico in travertino di Ascoli Piceno, la città dalle cento torri, con la sua piazza tra le più belle d'Italia, lo storico [Caffè Meletti](#), il ponte Romano, uno dei pochi visitabili anche all'interno. Appassionanti sedute di degustazioni dei grandi vini piceni hanno tenuto banco in tre intense giornate, nelle quali tutti o quasi i più importanti crù delle migliori cantine sono stati messi in assaggio, da sommelier qualificati e dai produttori che ne hanno evidenziato le caratteristiche per poi lasciare il posto alla tavola, complice nel valorizzarne i più centrati abbinamenti, attraverso la gastronomia tipica che ha nel **fritto misto all'ascolana** il piatto che meglio descrive il territorio, cibo tradizionale del pranzo domenicale e della maggior parte delle celebrazioni, dal Natale alla festa patronale di sant'Emidio, composto da olive ascolane, cremeni

(cubetti di crema frita), verdure fritte (zucchine, carciofi, broccoli) e cotolette di agnello impanate e fritte (con l'osso). Vini di grande suggestione che punteggiano un territorio da scoprire, dall'Offida Docg (Passerina, Pecorino e Offida Rosso), al Rosso Piceno Doc, anche nella versione Superiore, fino al Falerio Doc, alla Doc Terre di Offida, e alla Passerina spumantizzata, che hanno sposato in una cena di gala presso il Caffè Meletti di Ascoli Piceno, l'alta cucina di **Errico Recanati**, chef stellato del ristorante Andreina di Loreto (AN), e **Moreno Cedroni**, patron dei ristoranti La Madonnina del Pescatore, Anikò di Senigallia e Il Clandestino di Portonovo.

Luca Bonacini

bonaciniluca@gmail.com



[Cantina della Volta ospita Nicola Perullo](#)

La [Cantina della Volta a Bomporto \(MO\)](#), azienda simbolo, cara ai modenesi per essere stata culla, grazie a quel gran genio di **Beppe Bellei**, delle primissime bollicine modenesi metodo classico, ospiterà **sabato 30 aprile alle ore 17**, la presentazione del volume di **Nicola Perullo**, **Epistenologia**. Un piccolo e prezioso volume dal titolo enigmatico, che nasconde profondità di pensiero e una piacevolissima narrazione, dove il vino è raccontato in modo totalmente differente dal solito, in un'ottica innovativa e intrigante che esplora nuove frontiere della convivialità e del bicchiere. Uno spazio non

convenzionale, votato alle migliori bollicine, come quello di **Cantina della Volta**, muta in arengario e diventa luogo dove avvengono narrazioni e travasi di esperienze al pari dei più celebrati caffè letterari. L'*happening*, organizzato da FISAR Bologna, e moderato dal giornalista **Luca Bonacini** si inserisce nella rassegna "Libri in cantina" a cura di **Raffaella Melotti**. Non un libro sul vino, ma **un saggio col vino**, cioè il tentativo di narrare la relazione che s'innescia quando lo incontriamo. **Sposta l'attenzione dal vino/oggetto al vino/sostanza**, focalizzandosi sulle **esperienze che col vino possiamo fare**. Propone una comunicazione che si incentra non sulla descrizione del vino ma sull'esperienza complessiva che ne facciamo. Non l'atteggiamento standard del degustatore, fuorviata da poche centinaia d'anni di estetica del giudicare, rivolto a percepire ciò che non va.



L'epistenologia, su questo piano, cerca di superare l'estetica borghese dell'oggetto, del prodotto, del criterio di valutazione e dell'unico dio, a favore di un'estetica sciamanica, plurale, godibile e pagana. "Bere vino è un gesto poetico e pratico insieme, come farlo. – si legge nella quarta di copertina. – Epistenologia non è tanto interessata al sapere sul vino – che pure in determinati contesti ha la sua importanza – ma al sapere col vino, cioè a quel che facciamo col vino quando lo incontriamo: immagini, traiettorie, possibilità, creazioni. L'esperienza col vino può essere un momento importante del nostro abitare il mondo. **Non dunque un saggio per imparare tecniche di degustazione**, per riconoscere vitigni, varietà e profumi, ma un libro per imparare a imparare grazie ai nodi creati dall'incontro tra le linee del vino e le nostre. In altre parole, un saggio per scoprirsi, con la coda dell'occhio e la sensibilità della lingua, sulla soglia di nuovi compiti che sempre ci attendono. Una vicenda di riflessioni, storie ed esperienze che hanno come filo rosso e connettore la bevanda di Bacco".

L'autore **Nicola Perullo**, professore di Estetica, insegna

attualmente Filosofia del cibo e Estetica del gusto all'Università di Pollenzo ed è stato *visiting professor* in numerose istituzioni italiane e straniere. Dopo avere condotto molte ricerche sulla filosofia contemporanea e sull'estetica del Settecento (Bestie e bestioni, Il problema dell'animale in Vico, 2002; La scena del senso. Wittgenstein, Derrida e la pratica della filosofia, Pisa, 2011), l'autore ha intrapreso un originale e sistematico percorso affrontando e istituendo nuovi rapporti tra filosofia e alimentazione. **È il filosofo del cibo più noto in Italia** ed è autore di molti libri alcuni dei quali tradotti all'estero (La cucina è arte? Roma 2013; Taste as Experience, New York, 2016) che sono punto di riferimento della disciplina. Il vino è **da oltre venti anni il suo principale oggetto di studio** e di passione nel campo gastronomico. Oltre alla ricerca filosofica (Wineworld. New Essays on Wine, Taste, Philosophy and Aesthetics, Rivista di Estetica n. 51 2011), **ha svolto anche attività di formazione e di critica**. Epistenologia rappresenta il precipitato di **oltre venti anni di ricerca**, base teorica di attività e workshop dedicati al vino che l'autore propone in tutta Italia.

La redazione