

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Fantinel			
	Ilsole24ore.com	28/03/2015	<i>VINO, LE DUE O TRE COSE DEL VINITALY DEI RECORD DI CUI VALE LA PENA DISCUTERE</i>	2
	Igrandivini.com	25/03/2015	<i>SALONE INTERNAZIONALE DEL VINO E DISTILLATI: FANTINEL PRESENTA 3 NOVITA'</i>	4
	FuturaTV.it	23/03/2015	<i>VINITALY: I TIPICI DI PUGLIA ARRIVANO A VERONA</i>	5
19	Messaggero Veneto - Ed. Pordenone	23/03/2015	<i>FANTINEL PRESENTA I PRODOTTI A VINITALY CRESCITA ALL'ESTERO</i>	8
	Thewineitalia.com	23/03/2015	<i>VINITALY 2015 VIAGGIA IN PUGLIA E NON SOLO CON I TIPICI DI PUGLIA COD: 2048</i>	9
26/27	Il Gazzettino	20/03/2015	<i>AMARONE, PROSECCO, SOAVE IL VENETO CALA I SUOI TRE ASSI (C.De min)</i>	12

Professioni
Imprese 24



Il Sole **24 ORE**

Accedi

domenica²⁴ casa²⁴ moda²⁴ food²⁴ motori²⁴ job²⁴ stream²⁴ viaggi²⁴ salute²⁴ shopping²⁴ radio²⁴ altri²⁴

Italia | Mondo | Norme e Tributi | Finanza&Mercati | Impresa&Territori | Nova24 Tech | Plus24 Risparmi | Commenti&Inchieste | Store24

Agorà Nóna100



TerraNostra di Nicola Dante Basile

Segui @NicolaDanteB

« Precedente

28 MARZO 2015 - 01:56

TrackBack (0) Commenti (0)



Vino, le due o tre cose del Vinitaly dei record di cui vale la pena discutere



Sin dalla vigilia si parlava di un Vinitaly 2015 da record. E record è stato. Sono i numeri a confermarlo: espositori oltre 4.100 unità da una trentina di paesi; superfici occupate pari a 110mila mq; buyer giunti numerosi da 140 paesi: venti in più rispetto all'edizione precedente. Per non dire dei visitatori (150mila), la cui presenza massiccia nei primi tre giorni ha toccato punte di vero e proprio intasamento, specie nei padiglioni più prossimi agli ingressi principali che danno su Viale del Lavoro

(nella foto, il presidente di Veronafiere Riello, seduto, e il d.g. Mantovani).

La questione merita un paragrafo a sé, giacché si tratta di aree espositive che da tempo sono di dominio, vale la pena ricordarlo, di regioni e produttori che più fanno parlare il vino italiano nel mondo. Il che suggerisce la tesi che in caso di una ipotetica riallocazione degli spazi, questi soggetti noti non accuserebbero alcuna perdita, mentre ci sarebbe un netto miglioramento dei flussi logistici all'interno della fiera. Provare per credere.

Nel frattempo parliamo di consuntivo di questa edizione del 49° Salone internazionale del vino di Verona, chiuso mercoledì 25 con un tutto esaurito. Risultato eccellente, nonostante il Pro-wein della settimana prima e l'imminente Padiglione vino di Expo2015, seguito a ruota da Vinexpo. Un tutto esaurito che non significa sempre successo. Certamente lo è sotto il profilo ricettivo per la città scaligera nel suo insieme; ma lo è assai meno per gli espositori, che già di prima mattina o sul calare della sera debbono affrontare il calvario del traffico impazzito. Per non dire della variegata specializzazione professionale dei visitatori, con i tanti giovani che sul finire della giornata fanno baldoria.

Ma se la logistica è una questione antica e apparentemente irrisolvibile, stante la modesta rete viaria che circonda il perimetro fieristico, sulla qualifica dei visitatori non credo sia fattibile un Vinitaly clone di Vinexpo o di Pro-wein. Il format veronese, infatti, riscuote successo non da oggi per due buoni motivi: è un unicum che affonda le radici nella storia del commercio e del costume di questo paese, ed è irripetibile altrove se a proporla sono altri soggetti. Il che spiega perché le missioni all'estero di Vinitaly International riscuotano consensi.

Resta il fatto che nessuno riuscirà mai certificare e se e quanti contratti siano stati avviati o conclusi nei quattro giorni di salone. Molto più facile e semplicistico è azzardare il numero delle bottiglie stappate, che per qualcuno possono essere 600mila e per altri si sfiora il milione di pezzi tra vini, spumanti e altre bevande alcoliche. Compresa la birra che alla fiera del vino per eccellenza, anche questa è storia, ha trovato uno spazio tutto suo, senza per questo creare scompensi ideologici tra i sostenitori dell'uno e dell'altro campo.



Come non ne ha mai creato l'olio d'oliva, le cui tematiche peraltro assai diverse dal nettare di Bacco sono sempre più dibattute nell'ambito dell'evento collaterale di Sol&Agrifood. Quest'anno poi l'attenzione dell'olio di oliva volgeva al massimo, stante la scarsità della produzione a livello mondiale, cui ha fatto da corollario il caso del micidiale insetto della Xylella che sta arrecando seri danni agli uliveti del Salento. Con il timore che l'epidemia possa colpire altre zone della Puglia (foto, ulivi prima della raccolta), che da sola garantisce il 40% del fabbisogno nazionale di extravergine d'oliva.

Detto questo, e non è poco, per il resto il Salone veronese potrebbe passare alla storia

Cerca

Ultimi post

Vino, le due o tre cose del Vinitaly dei record di cui vale la pena discutere

Per i giovani italiani il vino non è trasgressione ma convivialità e amicizia

Vinitaly – Il vino bene da tutelare quale risorsa per uscire dalla crisi

Vinitaly già con l'anteprima parte in quarta – Tommasi che compra a Montalcino e i fatturati che crescono

Tutto è pronto per il Vinitaly dei record al tempo di Expo2015

Montalcino, i suoi "Brunelli" e la carica dell'innovazione – I casi Allegrini e Illy

A Montalcino si torna a comprare vigneti – Carpineto acquista al passo del Lume spento

Van Gogh, Expo2015 e la vita agreste al tempo del grande pittore olandese

Fatturi alla Pubblica Amministrazione?
Fatturazione Elettronica
OBBLIGATORIA DAL 31/03/15
Aruba PEC

Categorie

Religione

Archivi

- marzo 2015
- febbraio 2015
- gennaio 2015
- dicembre 2014
- novembre 2014
- ottobre 2014
- settembre 2014
- agosto 2014
- luglio 2014
- giugno 2014

come l'anno della riscossa sul mercato vinicolo domestico. Perché se è vero che in questi anni di crisi economica l'export vinicolo italiano ha tenuto botta sui mercati esteri, è anche vero che la domanda interna ha continuato a perdere terreno, tanto da scendere ai livelli di inizio XX° secolo. Per questo ha destato attenzione il sentir dire da piccoli e grandi vignaioli dei cenni di ripresa che stanno interessando la Penisola.

Per qualcuno questo miglioramento ha cominciato a prendere forma nella seconda parte del 2014, a seguito di un maggiore flusso di ordini da parte delle catene della Gdo e della rete *ho.re.ca*. Una valutazione che trova testimonianza nei primi consuntivi aziendali già resi noti, cui sono seguite dichiarazioni incoraggianti da parte di numerosi altri operatori relativamente ai primi tre mesi di quest'anno.



Ecco allora che ai buoni dati resi noti da gruppi vinicoli come Santa Margherita e Marchesi Frescobaldi (si veda "TerraNostra" del), trainati da export e domanda interna in crescita tra il 6 e l'8 per cento, ora se ne aggiungono diversi altri che riferiscono proprio di prospettive per il 2015. Ecco allora che Carlotta Pasqua (foto accanto) dell'omonima vinicola veronese (13 milioni di bottiglie, per l'83% all'export), nel presentare a VinItaly l'Amarone riserva dei "90 anni" della casa fondata nel 1925, accenna ai <nuovi stimoli del mercato Italia che, dopo anni di difficoltà, ha cominciato a girare per il meglio>.



Un sentimento che trova risponidenza anche in casa Tasca d'Almerita (18 milioni di euro per il 60 all'export), con il conte Lucio (nella foto, con i figli Alberto e Giuseppe) che confida in un 2015 capace di <ricreare nel paese quel clima di fiducia necessario per il rilancio della domanda>. Motivo più che sufficiente per spingere la proprietà, la cui gestione è ormai saldamente nelle mani dei figli Alberto e Giuseppe, a fare nuovi investimenti produttivi e lanci di etichette destinate al segmento dei vini premium. Tale è la "Riserva del Conte" vendemmia 2010, che nasce come un una tantum per celebrare i 40 anni del "Rosso del Conte", ma che ha la stoffa di un capolavoro che l'Italia del vino merita di avere ora e sempre.



Quello stesso paese che <da un bel po' di mesi a questa parte – commentano Marco e Stefano Fantinel dell'omonima azienda friulana (5 milioni di bottiglie e 26 milioni di fatturato) – assiste a una serie di fattori positivi in grado di dare consistenza al rilancio dell'economia, sulla scia di un 2014 che pure qualche soddisfazione ha regalato>. Di questo ne è convinto anche Enrico Marramiero, produttore abruzzese di nuova generazione (40 ettari di vigna, 500mila bottiglie e tre milioni di fatturato) che avverte <aria nuova sul mercato, con i consumatori assai più propensi a fare acquisti. E questo in un contesto congiunturale in cui la ripresa domestica non è ancora ben definita>.

Dal Friuli all'Abruzzo all'Emilia-Romagna i sentimenti non cambiano. Anzi, per Anselmo Chiarli (nella foto con gli occhiali e il fratello Mauro) della Cleto Chiarli, marca prestigiosa di Lambrusco (100 ettari di vigneti e 40 milioni di fatturato equamente divisi tra Italia ed estero) il problema che oggi si pone per molte aziende è riuscire a cogliere tutte le opportunità disponibili per stare stabilmente sul mercato. La risposta di Chiarli è nei fatti dell'azienda.



<Da anni – dice l'imprenditore – il Lambrusco è uno dei vini italiani più gettonati in Italia e all'estero, ma per avere un ritorno positivo e continuativo è necessario comunicare i pregi del Lambrusco anche alle nuove generazioni attraverso strumenti che non siano solo pubblicità>. E allora? <Beh, si prenda il VinItaly. Si tratta di un appuntamento che va dritto al cuore del problema, perché aiuta l'azienda a costruire il contatto diretto e continuo con il mercato>.

(c-riproduzione riservata)

e-mail: basile.nicola@libero.it

Segui @NicolaDanteB

Scrivi un commento

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Clicca per Condividere



Commenti

Scrivi un commento

Nome:



Pagine

- ▾ Bibliografia
- ▾ Chi sono

Link

- ▾ Il Sole 24 ORE

I nostri blog

- ▾ Slow Foot
- ▾ Strade sicure
- ▾ Nòva100
- ▾ Nova24 Ora!
- ▾ JOBTalk
- ▾ Non solo economia
- ▾ Dal fronte di Bruxelles
- ▾ Guardie o ladri
- ▾ Londra - Cosmopoli
- ▾ Oltre il Tfr
- ▾ Chinatowns 中国城
- ▾ Contrappunto
- ▾ Backstage
- ▾ Africa
- ▾ Media 2.0
- ▾ Meteo Borsa
- ▾ Finanza&Potere
- ▾ Out of the Boot
- ▾ La revolution en rose
- ▾ Europa
- ▾ La domanda
- ▾ Danton
- ▾ Oltre i confini
- ▾ Zmagria
- ▾ Camillo
- ▾ Lavoro in corso
- ▾ Luoghi e nonluoghi
- ▾ Correnti
- ▾ Agenda
- ▾ Benvenuti al Sud
- ▾ PiazzaMia
- ▾ Schermi a parte
- ▾ Il paese delle imprese
- ▾ Scuola di sopravvivenza
- ▾ Nel piatto
- ▾ Slow news
- ▾ Controvento
- ▾ Parola & parole
- ▾ Global Café



mercoledì, 25 marzo 2015

[Chi siamo](#)[La rivista](#)[Contatti](#)

[Home](#)
[News](#)
[GuestPost](#)
[Interviste](#)
[Eventi](#)
[Enoturismo](#)
[Vini naturali](#)
[Vini pregiati](#)
[Non solo vino](#)
[WebTV](#)
[Le cantine](#)
[Gonsorzi](#)



[Home](#) > [News](#) > Salone Internazionale del Vino e Distillati: Fantinel presenta 3 novità

SALONE INTERNAZIONALE DEL VINO E DISTILLATI: FANTINEL PRESENTA 3 NOVITÀ

L'attenzione si concentra su The Independent Prosecco: nato dalla collaborazione [Fantinel-Italia](#) Independent di Lapo Elkann, sta ottenendo notevoli successi sia in territorio nazionale che estero.

Il Salone Internazionale del Vino e dei Distillati è stata anche quest'anno per **Fantinel** l'occasione per presentare ufficialmente le proprie nuove creazioni enologiche. Una vetrina nell'ambito della quale l'azienda si mostra con l'entusiasmo, la determinazione e l'ottimismo derivanti dalla chiusura di un anno, il 2014, decisamente positivo a livello commerciale. Da sottolineare innanzitutto l'incremento del 20% circa del fatturato totale, con l'exploit dell'export in aumento del 41% rispetto all'anno precedente. Di grande rilevanza l'apertura di nuovi mercati, soprattutto nel continente africano per il quale si prospetta il conseguimento di ottimi risultati.

Le novità:

Fantinel "One&Only" Prosecco Millesimato Brut 2014 e Fantinel "One&Only" Rosè Brut



"One&Only" Prosecco Millesimato Brut 2014

Il primo ha un nome eloquente, che dà uno scorcio sulla filosofia che contraddistingue la sua concezione e che enfatizza la sua unicità in Friuli Venezia Giulia. Nella **Tenuta Fantinel** a Tauriano di Spilimbergo, nella zona delle Grave del Friuli, da un vigneto selezionato e dedicato, con una bassa resa per ettaro, mani attente scelgono le migliori uve glera regalate dal millesimo. Una delicata pigiatura permette di estrarre un succo preziosamente ricco, direttamente inserito in autoclave per una spumantizzazione, dunque, a partire dal mosto fiore, capace di intensificare eccezionalmente gli aromi primari del frutto. Dopo 120 giorni di maturazione, **Fantinel "One&Only" Prosecco** è pronto. "Prodotto in **limited edition** e concepito per i **wine-lovers più evoluti**, **Fantinel "One&Only" Prosecco** è la massima espressione della qualità aziendale" afferma il Presidente Marco [Fantinel](#). "Il nostro obiettivo è senza dubbio la sua consacrazione quale miglior Prosecco Italiano".

per cercare digita e premi invio

Cerchi una Cantina?
Trovala tra
10.000 risultati!

NEWSLETTER

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER E RICEVI LA RIVISTA GRATUITA

* Email:

* Nome:

Please enable javascript to work with this [subscription form](#).

ISCRIVITI

TAG

[ais](#)
[amarone](#)
[champagne](#)
[eataly](#)
[enogastronomia](#)
[enoturismo](#)
[eventi](#)
[vino](#)
[expo](#)
[2015](#)
[export](#)
[vino](#)
[franciacorta](#)
[olio](#)
[olio](#)
[extravergine](#)
[prosecco](#)
[valpolicella](#)
[vendemmia](#)
[2014](#)
[vini](#)
[bianchi](#)
[vini](#)
[biologici](#)
[vini](#)
[pregiati](#)
[vini](#)
[toscani](#)
Vinality

TOUR



NOTIZIE ON-LINE

RUBRICHE VIDEO

VOX POPULI

Cerca nel sito...

Tutti

CERCA

Tutte le notizie di oggi | Cronaca | Politica | Attualità | Territorio | Sport | Cultura e Spettacolo | Noi Consumatori

NOTIZIE DI OGGI "La promozione online della destinazione Puglia", il seminario [Cultura e Spettacolo - Corigliano D'Otranto]

Vinality: I Tipici di Puglia arrivano a Verona

Commenti inseriti 0



23 Marzo 2015 - Cultura e Spettacolo

Italia - Per chi sarà a Verona per il Vinality 2015 sino al 25 Marzo 2015, I Tipici di Puglia (www.itipicidipuglia.it) pubblica un elenco di cantine da viaggiare con gusto. La Puglia presenta vini di qualità che rispettano i differenti terroir e valorizzano i numerosi vitigni autoctoni di una terra assai variegata da nord a sud. L'alto promontorio roccioso e verdeggiante

del Gargano ed i colli preappenninici della Daunia rinfrescano l'estesa pianura del Tavoliere delle Puglie che nasce in Capitanata - Foggia - e termina con le alture di Castel del Monte e la Terra di Bari, particolarmente importante è la mitigazione dovuta al mare Adriatico; in questo macroterritorio a farla da padrone sono il Bombino Bianco - per fini bollicine - il Bombino Nero - ottimi i rosati - ed il Nero di Troia - corposi ed eleganti rossi.

Un importante promontorio su cui si alleva la vite è l'Altopiano delle Murge, collocato al confine con la Basilicata e su cui sorge anche Matera, roccia carsica e macchia mediterranea si alternano a pascoli in altura, boschi e vallate fertili; questa è terra di vini bianchi minerali e complessi e di rossi davvero eleganti, il Primitivo su tutti. La Valle d'Itria è il cuore di Puglia, congiunge le province di Bari, Brindisi e Taranto e presenta un microclima davvero particolare dovuto alla continua presenza di venti provenienti dai due mari Jonio e Adriatico, è terra vocata ai bianchi - Verdeca, Bianco d'Alessano e Fiano Minutolo.

Le terre tarantine che dalla Murgia e dalla Valle d'Itria scendono fino al golfo di Taranto, sono rinomate per essere la Terra del Vino Primitivo, rosso corposo e di altissimo pregio. Il Salento è un triangolo che comprende le province di Brindisi, Lecce e parte di quella di Taranto, è una penisola fertile in cui ha trovato massima espressione il Negroamaro: i migliori al mondo si dice - molto Verdeca.

Differenti Terroir che si esaltano in degustazione. Sono questi i valori attraverso il Viaggio. Per chi sarà cantine desiderose di farsi conoscere specificare che non è una selezione di aziende che ci hanno scritto invitate a visitarle. Abbiamo pensato di pubblicare un itinerario di eccellenza e che rappresentano i

Ecco l'itinerario per un autentico Vinality 2015.

CANTINE TEANUM - San Paolo di Caserta

AGRICOLA LADOGANA - Ortanova



Ultimi Commenti | Ultimi più letti

Grande iniziativa, auguro tanta partecipazione al M5S, purtroppo la... - mario [22/03/2015]

Ciao, ho scattato un paio di foto... <http://www.spiaggedelosalento.com> - Spiagge del Salento [22/03/2015]

cercio lavoro - pancrazio [16/03/2015]

Certo! Anzi è molto frequente... Se il cane è di... - #STAFF# [15/03/2015]

non avete detto come si fa a far salire un cane in macchina, perché... - luca [14/03/2015]

Gallipoli conquista Fiorello, su Fb: "Che posto meraviglioso" - 18/03/2015

#Amicia4zampe: assistenza ai cuccioli orfani - 21/03/2015

ANTICA CANTINA - San Severo (Fo)

CANTINA ARIANO - San Severo (Foggia) - PADIGLIONE 11 ISOLA C5 STAND 44

CANTINE D'ALFONSO DEL SORDO - San Severo (Foggia) - PADIGLIONE 11 STAND F 2

PODERE 29 - Margherita di Savoia (BAT) - PADIGLIONE 11 ISOLA B2 STAND 21

COLLI DELLA MURGIA - Gravina in Puglia (Bari) - PADIGLIONE 11 ISOLA A2 STAND 15

TENUTA VIGLIONE - Santeramo in colle (Bari) - PADIGLIONE 11 ISOLA G4

CANTINA GENTILE - Cassano delle Murge (Bari) - PADIGLIONE 11 ISOLA E1/F1/G1 BOX 09

CANTINE IMPERATORE - Adelfia (Bari) - PADIGLIONE 11 STAND 48

CANTINE POLVANERA - Gioia del Colle (Bari) - PADIGLIONE 11 STAND

I PASTINI - Locorotondo (Bari) - PADIGLIONE 11 CORRIDOIO D3/D4 STAND 42

CANTINE DI MARCO - Martina Franca (Taranto) - PADIGLIONE 11 ISOLA E2

MASSERIA TRULLO DI PEZZA - Torricella (Taranto) - PADIGLIONE 11 ISOLA E1/F1/G1 BOX 8

ERMINIO CAMPA VITICOLTORE - Torricella (Taranto) - PADIGLIONE 11 ISOLA E3/E4 BOX 43

VARVAGLIONE VIGNE E VINI - Leporano (Taranto) - PADIGLIONE 11 ISOLA C3

CONSORZIO PRODUTTORI VINI MANDURIA - Manduria (Taranto) - PADIGLIONE 11 STAND C3

SOLOPERTO - Manduria (Taranto) - PADIGLIONE 11 ISOLE C3

SERGIO BOTRUGNO - Brindisi - PADIGLIONE 11 ISOLA B2 BOX 17

CANDIDO WINES - San Donaci (Brindisi) - PADIGLIONE 7 STAND D4

CANTINA SAN DONACI - San Donaci (Brindisi) - PADIGLIONE 11 STAND C3-C4

PAOLO LEO - San Donaci (Brindisi) - PADIGLIONE 11 AREA B5

CLAUDIO QUARTA VIGNAILOLO - Guagnano (Lecce) - PADIGLIONE 11 ISOLA G3 - G4

ROMALDO GRECO - Seclì (Lecce) PADIGLIONE 9 STAND D 17 / E 16 (area Matura Group)

CONTI ZECCA - Leverano (Lecce) Padiglione 11 Stand F3

LEONE DE CASTRIS - Salice Salentino (Brindisi) - PADIGLIONE 7 STAND E5

CUPERTINUM - Copertino (Lecce) - PADIGLIONE 11 AREA F2

DUCA CARLO GUARINI - Scorrano (Lecce) - PADIGLIONE 11 STAND D4

OLEIFICIO L'AURICARRO - Palo del Colle (Bari) - SOL&AGRIFOOD TENSOSTRUTTURA C STAND B52

Inoltre, poiché crediamo che il confronto con altri territori sia uno stimolo a crescere, in ogni occasione, pubblichiamo un elenco di realtà che hanno invitato gli Amici ed i Fan de I Tipici di Puglia (www.itipicidipuglia.it) per raccontare i propri vini ed il proprio territorio.

GRUPPO LA-VIS - TRENTO ALTO ADIGE - PADIGLIONE 3 STAND C4

Approda da 400 Gradi il tour dell'associazione Verace Pizza Napoletana - 19/03/2015

L'anello inutile di Maria Pia Romano da Bookish - 18/03/2015

Tutti col naso all'insù per ammirare l'Eclissi Solare - 20/03/2015

GRUPPO VINICOLO **FANTINEL** - FRIULI VENEZIA GIULIA - PADIGLIONE 6 STAND C6

LIVIO FELLUGA - FRIULI VENEZIA GIULIA - PADIGLIONE 6 STAND B6

CONSORZIO TUTELA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE - PADIGLIONE 8 STAND i2 -i4

CONSORZIO TUTELA VINI VALPOLICELLA - VENETO - PADIGLIONE 8 STAND H2-H3

FONGARO SPUMANTI - VENETO - PADIGLIONE 5 STAND F7

AZIENDA MIRABELLA - PADIGLIONE LOMBARDIA (SECONDO PIANO PALAEXPO) AREA FRANCIACORTA STAND A 16

CANTINA DEL SIGNORE - PIEMONTE - PADIGLIONE 10 - SETTORE C3 - STAND 3

AZIENDA AGRICOLA PARIDE IARETTI - PIEMONTE - PADIGLIONE 10 - SETTORE C3

FATTORIA VARRAMISTA - TOSCANA - PADIGLIONE 9 STAND C11

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA DONATO GIANGIROLAMI - LAZIO - PADIGLIONE A STAND 42

CANTINE DELLA Strada dei Vini del Cantico - UMBRIA - PADIGLIONE 8 STAND D 3

AZIENDA AGRARIA MORETTI OMERO - UMBRIA - PADIGLIONE 7b STAND Umbria

DODICIETARI - CAMPANIA - PADIGLIONE IRPINIA STAND 44

FONTEFICO - ABRUZZO - PADIGLIONE 12 STAND F1

CANTINA TOLLO - ABRUZZO - PADIGLIONE 12 STAND G2

MARCHESI DE' CORDANO - ABRUZZO - PADIGLIONE 12 STAND C1-D1

JASCI & MARCHESANI AZIENDA AGRO BIOLOGICA - ABRUZZO - PADIGLIONE 12 STAND B1

CANTINA COLONNELLA - ABRUZZO - PADIGLIONE 12 STAND E3/4-F3/4-G3/4

AGRIVERDE - ABRUZZO - PADIGLIONE 12 STAND D3

CATALDI MADONNA - ABRUZZO - PADIGLIONE 12 SETTORE F3-G4 STAND 16

CANTINE CIPRESSI - MOLISE - PADIGLIONE 8 AREA F6-F7

AZIENDA AGRICOLA MICHELE LALUCE - BASILICATA - PADIGLIONE 8 STAND d8/d9 BOX 5

CANTINE DEL NOTAIO - BASILICATA - PADIGLIONE 8 (ex 7b) STAND E1

BISCEGLIA WINES - BASILICATA - PADIGLIONE 8 STAND D1

I Tipici di Puglia (www.itipicidipuglia.it) promuove l'enogastronomia e l'artigianato della Puglia autentica e genuina, e ti consiglia esperienze per vivere la Puglia, a contatto con natura, cultura, enogastronomia..

Per maggiori informazioni è possibile scrivere alla mail info@itipicidipuglia.it

Sui social, è attivo il tag #itipicidipuglia.

Social:

[Tweet](#)



[Segnala notizia ad un amico](#)

SPILIMBERGO

Fantinel presenta i prodotti a Vinitaly Crescita all'estero



Il presidente Marco Fantinel

SPILIMBERGO

Vetrina internazionale per Fantinel, l'azienda vitivinicola di Tauriano di Spilimbergo presente anche quest'anno al Vinitaly di Verona, il salone internazionale del vino e dei distillati. Un'occasione per presentare le proprie nuove creazioni enologiche: l'azienda presieduta da Marco Fantinel si mette in mostra con entusiasmo, determinazione e ottimismo, dopo la chiusura di un 2014 positivo a livello commerciale.

Il fatturato è cresciuto di circa il 20 per cento. L'export è aumentato del 41 per cento rispetto all'anno precedente. Ciò in linea col forte rafforzamento della strategia di sviluppo internazionale, che vede una crescita in tutti i mercati, a oggi circa 90, in cui i prodotti Fantinel sono presenti. Di grande rilevanza l'apertura di nuovi mercati, soprattutto nel continente africano, per il quale si prospettano ottimi risultati. In questa prospettiva si prevede nei prossimi cinque anni un forte incremento del fatturato, grazie a un'ulteriore espansione dell'attività all'estero, e il consolidamento del mercato nazionale. (g.z.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA





the wine italia

il nuovo modo di conoscere il vino



HOME	THE WINE	PER LA TUA PUBBLICITA'	ARCHIVIO	CONTATTACI
NEWS WINE	WINE WORLD	LE CANTINE	ENOLOGO E AGRONOMO	SALUTE E BENESSERE
WINE STYLE	GUIDE	FIERE & EVENTI	RISTORANTI	COMPRO E VENDO
IL RICETTARIO	ARTE WINE	ENOTECHÉ	VINI ITALIANI	NON SOLO VINO

< > top wine dall'argentina da oggi in italia su buenowine.com

NEWS WINE

[Stampa](#) [Indietro](#)

Condividi nei social network

VINITALY 2015. VIAGGIA IN PUGLIA E NON SOLO Con #itipicidipuglia

pubblicato il 23/03/2015 12:13:14 nella sezione "News Wine"



Per chi sarà a Verona per il Vinitaly 2015, **I Tipici di Puglia** pubblica un elenco di cantine da scoprire con gusto.

La Puglia presenta vini di qualità che rispettano i differenti terroir e valorizzano i numerosi vitigni autoctoni di una terra assai variegata da nord a sud.

L'alto promontorio roccioso e verdeggiante del Gargano ed i colli preappenninici della Daunia rinfrescano l'estesa pianura del Tavoliere delle Puglie che nasce in Capitanata – Foggia – e termina con le alture di Castel del Monte e la Terra di Bari, particolarmente importante è la mitigazione dovuta al mare Adriatico; in questo macroterritorio a farla da padrone sono il Bombino Bianco – per fini bollicine – il Bombino Nero – ottimi i rosati – ed il Nero di Troia – corposi ed eleganti rossi.

Un importante promontorio su cui si alleva la vite è l'Altopiano delle Murge, collocato al confine con la Basilicata e su cui sorge anche Matera, roccia carsica e macchia mediterranea si alternano a pascoli in altura, boschi e vallate fertili; questa è terra di vini bianchi minerali e complessi e di rossi davvero eleganti, il Primitivo su tutti.



Prenota Degustazioni

Seleziona regione

Seleziona zona



Cerca il tuo vino per territorio, caratteristiche e prezzo

Seleziona regione

Seleziona categoria

Seleziona fascia prezzo

AZIENDE VINICOLE

Seleziona regione

La Valle d'Itria è il cuore di Puglia, congiunge le province di Bari, Brindisi e Taranto e presenta un microclima davvero particolare dovuto alla continua presenza di venti provenienti dai due mari Jonio e Adriatico, è terra vocata ai bianchi –Verdeca, Bianco d'Alessano e Fiano Minutolo.

Le terre tarantine che dalla Murgia e dalla Valle d'Itria scendono fino al golfo di Taranto, sono rinomate per essere la Terra del Vino Primitivo, rosso corposo e di altissimo pregio.

Il Salento è un triangolo che comprende le province di Brindisi, Lecce e parte di quella di Taranto, è una penisola fertile in cui ha trovato massima espressione il Negroamaro, vitigno a bacca rossa da cui viene prodotto anche vino rosato – tra i migliori al mondo si dice – molto presenti anche la Malvasia Nera e tra i vitigni a bacca bianca il Fiano e laVerdeca.

Differenti Terroir si esaltano nel calice. Cantine e Produttori raccontano la loro passione attraverso la degustazione. Sono questi i valori aggiunti dei vini Pugliesi, unici, da degustare e da scoprire anche attraverso il Viaggio.

Per chi sarà a Verona per il Vinitaly 2015, ecco un elenco di cantine desiderose di farsi conoscere dagli amici de I Tipici di Puglia www.itipicidipuglia.it

Importante specificare che non è una selezione o una classifica delle migliori cantine, bensì un semplice elenco di aziende che hanno scritto a I Tipici di Puglia per invitare quanti degli Amici e dei Fan partecipassero alla kermesse veronese, è una lista di realtà eterogenee che producono eccellenza e che rappresentano l'intero territorio Pugliese.

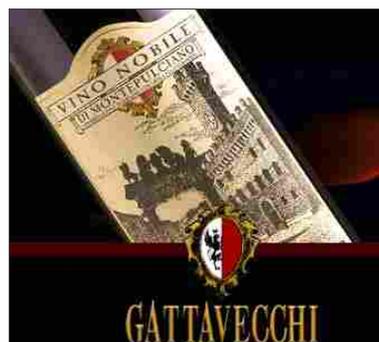
|| Ecco l'itinerario per un autentico viaggio tra vini e territori, da Nord a Sud della Puglia al Vinitaly 2015

- CANTINE TEANUM – San Paolo di Civitate (Foggia) – PADIGLIONE 11 STAND D5
 - AGRICOLA LADOGANA – Ortanova (Foggia) – PADIGLIONE 11 STAND 22 VINITALY BIO
 - ANTICA CANTINA – San Severo (Foggia) – PADIGLIONE 11 STAND 39
 - CANTINA ARIANO – San Severo (Foggia) – PADIGLIONE 11 ISOLA C5 STAND 44
 - CANTINE D'ALFONSO DEL SORDO – San Severo (Foggia) – PADIGLIONE 11 STAND F 2
 - PODERE 29 – Margherita di Savoia (BAT) – PADIGLIONE 11 ISOLA B2 STAND 21
 - COLLI DELLA MURGIA – Gravina in Puglia (Bari) – PADIGLIONE 11 ISOLA A2 STAND 15
 - TENUTA VIGLIONE – Santeramo in colle (Bari) – PADIGLIONE 11 ISOLA G4
 - CANTINA GENTILE – Cassano delle Murge (Bari) – PADIGLIONE 11 ISOLA E1/F1/G1 BOX 09
 - CANTINE IMPERATORE – Adelfia (Bari) – PADIGLIONE 11 STAND 48
 - CANTINE POLVANERA – Gioia del Colle (Bari) – PADIGLIONE 11 STAND
 - I PASTINI – Locorotondo (Bari) – PADIGLIONE 11 CORRIDOIO D3/D4 STAND 42
 - CANTINE DI MARCO – Martina Franca (Taranto) – PADIGLIONE 11 ISOLA E2
 - MASSERIA TRULLO DI PEZZA – Torricella (Taranto) – PADIGLIONE 11 ISOLA E1/F1/G1 BOX 8
 - ERMINIO CAMPA VITICOLTORE – Torricella (Taranto) – PADIGLIONE 11 ISOLA E3/E4 BOX 43
 - VARVAGLIONE VIGNE E VINI – Leporano (Taranto) – PADIGLIONE 11 ISOLA C3
 - CONSORZIO PRODUTTORI VINI MANDURIA – Manduria (Taranto) – PADIGLIONE 11 STAND C3
 - SOLOPERTO – Manduria (Taranto) – PADIGLIONE 11 ISOLE C3
 - SERGIO BOTRUGNO – Brindisi – PADIGLIONE 11 ISOLA B2 BOX 17
 - CANDIDO WINES – San Donaci (Brindisi) – PADIGLIONE 7 STAND D4
 - CANTINA SAN DONACI – San Donaci (Brindisi) – PADIGLIONE 11 STAND C3-C4
 - PAOLO LEO – San Donaci (Brindisi) – PADIGLIONE 11 AREA B5
 - CLAUDIO QUARTA VIGNAILOLO – Guagnano (Lecce) – PADIGLIONE 11 ISOLA G3 – G4
 - ROMALDO GRECO – Seclì (Lecce) PADIGLIONE 9 STAND D 17 / E 16 (area Matura Group)
 - CONTI ZECCA – Leverano (Lecce) Padiglione 11 Stand F3
 - LEONE DE CASTRIS – Salice Salentino (Brindisi) – PADIGLIONE 7 STAND E5
 - CUPERTINUM – Copertino (Lecce) – PADIGLIONE 11 AREA F2
 - DUCA CARLO GUARINI – Scorrano (Lecce) – PADIGLIONE 11 STAND D4
- OLEIFICIO L'AURICARRO – Palo del Colle (Bari) – SOL&AGRI FOOD TENSOSTRUTTURA C STAND B52

PRENOTA la tua
DEGUSTAZIONE
direttamente in cantina



Cantine italiane selezionate



Antiquariato &
Arte

il giornale on-line del mondo
dell'arte e dell'antiquariato

www.antiquariatoearte.com

A LE MENZANE E' "FILARI DI VINITALY 2015. CONSORZIO VALTENESE IN ANTEPRIMA A TOP WINE OFFERTA VINI LA PREGIATA UVA VINI UNICI BUENO I VINI ARGENTINI BARONE SERGIO NERO NELLE MARCHE NUOVA MASSUCCO HARVEST CASTELVECCHIO FA NUOVI ARRIVI ALLE Passaporto genetico In breve:Vino In Roberto Luca ASSO VINO E VINO & Pianta Resistenti a Solo in Ottobre: Acini

Inoltre, poiché il confronto con altri territori è uno stimolo a crescere, in ogni occasione, ecco un elenco di aziende che hanno invitato gli Amici ed i Fan de I Tipici di Puglia www.itipicidipuglia.it per raccontare i propri vini ed il proprio territorio.

- GRUPPO LA-VIS – TRENTO ALTO ADIGE – PADIGLIONE 3 STAND C4
- GRUPPO VINICOLO FANTINEL – FRIULI VENEZIA GIULIA – PADIGLIONE 6 STAND C6
- LIVIO FELLUGA – FRIULI VENEZIA GIULIA – PADIGLIONE 6 STAND B6
- CONSORZIO TUTELA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE – PADIGLIONE 8 STAND i2 –i4
- CONSORZIO TUTELA VINI VALPOLICELLA – VENETO – PADIGLIONE 8 STAND H2-H3
- FONGARO SPUMANTI – VENETO – PADIGLIONE 5 STAND F7
- AZIENDA MIRABELLA – PADIGLIONE LOMBARDIA (SECONDO PIANO PALAEXPO) AREA FRANCIACORTA STAND A 16
- CANTINA DEL SIGNORE – PIEMONTE – PADIGLIONE 10 – SETTORE C3 – STAND 3
- AZIENDA AGRICOLA PARIDE IARETTI – PIEMONTE – PADIGLIONE 10 – SETTORE C3
- FATTORIA VARRAMISTA – TOSCANA – PADIGLIONE 9 STAND C11
- AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA DONATO GIANGIROLAMI – LAZIO 2 PADIGLIONE A STAND 42
- CANTINE DELLA Strada dei Vini del Cantico – UMBRIA – PADIGLIONE 8 STAND D 3
- AZIENDA AGRARIA MORETTI OMERIO – UMBRIA – PADIGLIONE 7b STAND Umbria
- DODICIETARI – CAMPANIA – PADIGLIONE IRPINIA STAND 44
- FONTEFICO – ABRUZZO – PADIGLIONE 12 STAND F1
- CANTINA TOLLO – ABRUZZO – PADIGLIONE 12 STAND G2
- MARCHESI DE' CORDANO – ABRUZZO – PADIGLIONE 12 STAND C1-D1
- JASCI & MARCHESANI AZIENDA AGRO BIOLOGICA – ABRUZZO – PADIGLIONE 12 STAND B1
- CANTINA COLONNELLA – ABRUZZO – PADIGLIONE 12 STAND E3/4-F3/4-G3/4
- AGRIVERDE – ABRUZZO – PADIGLIONE 12 STAND D3
- CATALDI MADONNA – ABRUZZO – PADIGLIONE 12 SETTORE F3-G4 STAND 16
- CANTINE CIPRESSI – MOLISE – PADIGLIONE 8 AREA F6-F7
- AZIENDA AGRICOLA MICHELE LALUCE – BASILICATA – PADIGLIONE 8 STAND d8/d9 BOX 5
- CANTINE DEL NOTAIO – BASILICATA – PADIGLIONE 8 (ex 7b) STAND E1
- BISCEGLIA WINES – BASILICATA – PADIGLIONE 8 STAND D1

I Tipici di Puglia (www.itipicidipuglia.it) promuove l'enogastronomia e l'artigianato della Puglia autentica e genuina, e consiglia esperienze per vivere la Puglia, a contatto con natura, cultura, enogastronomia..

Per maggiori informazioni è possibile scrivere alla mail info@itipicidipuglia.it

Sui social, è attivo il tag [#itipicidipuglia](https://twitter.com/itipicidipuglia)

Email:info@itipicidipuglia.it

Website:www.itipicidipuglia.it

Indicaci il tuo apprezzamento nei social network

Leggi articoli simili

Azienda Agricola Salcheto: nasce il "vino salvaclima"

Toscana (Siena) Montepulciano



A Salcheto il Premio Bioenergy Best Practices 2012

a Firenze l'VII Symposium dei Masters of Wine



Cori rende omaggio al suo vitigno autoctono, il Nero

per la CANTINE ENOTECHE E VACANZA CONCORSO A SPASSO PER INTERVISTA A LA GUIDA SUL Slow Food presenta: La Puglia e' Annuario dei VERONA WINE TOP JAPAN OLIVE OIL SLURP EXPO QUOTA 101 FA CARDETO A WINE&THECITY Dal 6 A FIRENZE CUCINA OSTERIA DE TAVERNA TRANI, LA CENA DEI SAN VALENTINO VENDESI Azienda VENDESI Azienda VENDESI Azienda VIN Torta Ubriaca con Orzotto con pere e Patatine Novelle di La "Divina" e ARIANNA GRECO E LA ELISABETTA ROGAI UN DECANTER ROMANO LANDS PEOPLE W L'ARTE ENOTECA PROVINCIALE ENOTECA VINCANTO ENOTECA PALAZZO ENOTECA REGIONALE ENOTECHE ITALIANE IL VINO PIU'... DIVINITY Tutto il IL BAROLO Un PROSECCO Una The Wine Italia L'OLIO GARDA DOP IN BIRRA BALADIN e I CALICI DELLA LAVORARE BEVENDO DAI LIMONI DI

Amarone, Prosecco, Soave Il Veneto cala i suoi tre assi

*Oltre ai big grande attenzione a zone emergenti come i Colli Euganei
Gli 80 anni di S. Margherita. Polemica Veneto-Friuli sul Pinot Grigio*

DI CLAUDIO DE MIN

Ufficialmente si apre alla Fiera di Verona domenica prossima. In realtà, fra Vinitaly & The City (da oggi a domenica, nel cuore della città) e Opera Wine (domani, a Palazzo della Gran Guardia), la più importante manifestazione del mondo dedicata al vino è già caldissima. Opera Wine è l'anteprima che da quattro anni segnala i cento vini Top italiani in collaborazione con Wine Spectator, rivista americana fra le più influenti al mondo. In questa edizione, fra i magnifici cento c'è molto Nordest, 19 aziende, dieci delle quali venete e, fra queste, sette firme storiche dell'Amarone: Allegrini, Cesari, Masi, Suavia, Tedeschi, Tommasi, Zenato, inevitabile egemonia di un vino che negli ultimi anni si è imposto di prepotenza con numeri (e ricavi) clamorosi, soprattutto sui mercati esteri. Poi, un paio di vicini di casa (i soavisti Prà e Pieropan) e le bollicine di Nino Franco, portatore appassionato e convinto di un'idea forte e coinvolgente e cioè quella che il prosecco (altro fenomeno di moda) e soprattutto gli spumanti fatti con quelle uve possono tranquillamente invecchiare (famoso le sue verticali): porterà a Opera Wine il Grave di Stecca 2008, un Brut con sole uve Glera (il vitigno del Prosecco, appunto) da viti storiche. Storiche anche le firme friulane: da Jermann (uno dei venti nuovi ingressi) a Livio (il patriarca del Collio e dei Colli Orientali, da poco centenario) e Marco Felluga. Mentre il Trentino Alto Adige propone sei presenze in perfetto equilibrio fra Trentino (Elisabetta Foradori con le sue anfore,

Ferrari e Mezzacorona) e Alto Adige (Terlano, l'architetto Elena Walch e Hofstaetter).

Una lista che, come tutte, fa molto discutere, non tanto per la qualità dei presenti ma soprattutto per quella degli esclusi. Ma per fermarsi alle cose venete restano, indiscutibili, la potenza, commerciale e di appeal, di Amarone e Prosecco e la crescita del Soave, che fino a pochi anni fa veniva percepito come un vino facile e senza pretese, mentre adesso la sua considerazione è salita a dismisura, con in più il vantaggio di un eccellente rapporto qualità-prezzo: un asso nella manica, quello del costo abbordabile. Accanto, anche una qualità in costante crescita (nove etichette recentemente valutate da 90 punti in su proprio da WS), compreso un Recioto, storico passito veronese.

Senza contare, per spostarci in Friuli, il sempre vivo mito del Collio, che quest'anno, grazie anche al trionfo del 2014 di Roberto Snidarcig e del suo Tiare in Francia, avrà l'onore di ospitare il 5. Concorso Mondiale del Sauvignon (22-23 maggio) a Villa di Toppo Florio, a Buttrio (Ud).

Colossi a parte, Vinitaly sarà per il Veneto l'occasione di illuminare anche denominazioni meno glamour ma affascinanti per il territorio. A partire dai Colli Euganei, un bel cocktail di cantine storiche (da Emo Capodilista a Montecchia, da Vignalta e a Ca' Orologio) ma anche di giovani e dinamiche realtà, da Quota 101 a Maeli Wines della giovane Elisa Dilavanzo (a destra nella foto grande).

Si parlerà molto di "Col Fondo", l'ultima tendenza in fatto di Pro-

secco (col metodo della rifermentazione spontanea in bottiglia e il suo leggero deposito di lieviti sul fondo, appunto), alla quale il Consorzio Conegliano Valdobbiadene Docg dedicherà una degustazione alla cieca di sei etichette martedì. E ci saranno vini da bere ma anche bottiglie da guardare, come quella di Independent Prosecco, nato dall'esclusiva collaborazione tra la cantina friulana Fantinel e Italia Independent di Lapo Elkann, perlage sottile, profumi di frutta e la fantasia pied de poule dell'etichetta.

Si festeggeranno anche gli ottant'anni di Santa Margherita di Portogruaro (Ve), il suo bilancio in crescita (il 2014 si è chiuso con un più 7,8% vicino a quota 110 milioni, 18,5 milioni di bottiglie vendute in 80 Paesi, più 9% nell'export e più 5 in Italia), e la storia di un'azienda nata nel 1935 da un'idea del conte Gaetano Marzotto. Una vita di successi con il Pinot Grigio come bandiera: "Dopo 50 anni è ancora uno dei vini italiani preferiti al mondo", racconta l'ad Ettore Nicoletto.

E proprio il caso Pinot grigio agita le acque della vigilia. Il Comitato promotore per la difesa del vino friulano ha infatti recentemente ribadito con forza la sua contrarietà alla Doc interregionale con Veneto e Trentino. Nella lettera, firmata da 34 aziende (nomi grossi: da Jermann a Castelvechio, da Ronco del Gelso a Zorzettig e Bastianich) e 15 enotecnici, si elencano tutte le cose che non vanno in questa complicata vicenda. La proposta "incriminata" è quella di realizzare una Doc unica tra le più importanti aree di produzione del Pinot grigio (300 milioni di bottiglie

l'anno vendute soprattutto fra Usa, Germania, Inghilterra) ed è stata avanzata dal Veneto, che la vorrebbe già attuata per settembre. Si chiamerebbe "Doc delle Venezie" e consentirebbe - secondo i promotori - di tutelare il Pinot grigio, evitando imitazioni e calo del prezzo. Ma i friulani non hanno alcuna intenzione di restare inermi di fronte alla cancellazione delle loro storiche Igt. Nelle migliaia di calici, anche un bel po' di pepe.

© riproduzione riservata

LIVON

Dal Friuli, quei 50 anni di una bella storia italiana



Cinquant'anni di storia nel calice. È questa la proposta dell'Azienda Livon di Dolegnano (Ud) che a Vinitaly festeggerà questo importante traguardo. Una celebrazione iniziata con la speciale vendemmia 2014 nella vigna di Ruttars, le cui uve danno vita al vino "50esimo Livon". Il "50esimo Livon" sarà infatti sul mercato solo a partire dalla primavera del 2016, dopo il necessario riposo ed affinamento. Ma l'azienda Livon riserverà anche un'altra sorpresa: la degustazione in anteprima del Braide Alte 2013, un vino conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo

Valneo e Tonino (nella foto), Matteo, Rinaldo e Rossella danno dunque appuntamento per martedì 24, dalle 14.30 alle 18, per festeggiare la bella storia italiana firmata Livon.

Non c'è vino senza cibo Quante stelle fra gli stand

*In Fiera sarà possibile abbinare al bicchiere i piatti firmati da grandi chef
Col Vetoraz schiera Enzo De Prà, per Mionetto cucineranno Ros e Cogo*

C'è una corrente di pensiero secondo la quale senza il cibo il vino avrebbe meno appeal. Vero o falso che sia, fattosta che il cibo esiste, per fortuna, ed è proprio l'abbinamento vino e cibo, e il modo in cui ogni vino "accoglie" il boccone, a farci ingolosire di fronte alla bottiglia giusta. Sarà solo un'opinione, ma deve essere abbastanza diffusa visto che dentro Vinitaly gli appuntamenti gourmet saranno millanta, se (quasi) ogni stand avrà il suo boccone, più o meno sofisticato, da accompagnare alla degustazione e, spesso, addirittura un signor chef, magari stellato, per regalare ulteriori emozioni. Così, ad esempio, Col Vetoraz, abbinerà i suoi spumanti (il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg brut e il Brut Rosa Dodici Lune) alle "Terrine di Enzo", tre espressioni di cultura gastronomica create da Enzo De Prà, la più longeva stella Michelin italiana con il suo Dolada a Pieve d'Alpago (Bl). Mionetto raddoppierà addirittura le...stelle nel suo stand: lunedì 23 (12-15) Raffaele Ros del

San Martino di Scorzè (Ve) presenterà una serie di finger food abbinati al Prosecco superiore Doc Rive di Santo Stefano Millesimato brut, il giorno dopo sarà Lorenzo Cogo, di El Coq di Marano Vicentino, a deliziare i visitatori con creazioni abbinate alla Cuvée Sergio 1887. I Bocconcini di manzo brasati al Rosso Montello su polentina rossa del ristorante da Jodo di Maser (Tv) accompagneranno l'attesissimo Zwitter Montello Docg 2011 della Montelvini di Venegazzù. Che poi abbinerà l'Asolo Docg col fondo Il Brutto ad una selezione di salumi artigianali trevigiani. Il salumificio Pedrazzoli terrà per mano i vini de Le Carline, a partire dalla novità dell'anno, il primo Spumante metodo classico prodotto dall'azienda. I formaggi della Casearia Carpenedo di Camalò (Tv), saranno protagonisti, tra gli altri, a Vinitaly and the City, il goloso fuorisalone da oggi a lunedì nel cuore di Verona. E come potrebbe mancare lo showcooking di Fabrizio Nonis che preparerà il Filetto di maiale aromatizzato abbinato al Ra-

boso Malanotte Docg di S.Osvaldo di Loncon di Annone Veneto (Ve)?
Il Consorzio Vini Venezia, per il suo Prosecco Doc, avrà la partnership del prosciutto di San Daniele Dop, in occasione della presentazione della terza edizione del Vademecum Viticolo, mentre il Consorzio dei Colli Euganei si affiderà ai giovani chef dell'Istituto Manfredini per un percorso ai profumi del Fior d'Arancio, alla latteria Morro di Oderzo (Tv) che presenterà il nuovo Fromage al Fior d'Arancio" e, infine, ai grandi dolci della pasticceria Giotto del carcere di Padova. Da non perdere il Self Service d'autore (1° Piano Galleria dei Signori tra i Padiglioni 10 e 11, dalle 12.30 alle 15), curato dai Jeunes Restaurateurs d'Europe, con l'alternarsi di stelle del firmamento italiano, fra i quali anche Lionello Cera dell'Antica Osteria da Cera di Campagna Lupia (Ve) e Paolo Donei di Malga Panna di Moena (Tn).
C.D.M.

© riproduzione riservata

ASTORIA**Si presenta "Gaggiante" il nuovo Prosecco Bio**

Paolo e Giorgio Polegato si apprestano ad accogliere i loro ospiti a Vinitaly con le novità 2015. Farà il suo esordio "Gaggiante", il primo Prosecco DGC biologico dell'azienda: Astoria sarà presente anche nel padiglione dedicato al vino biologico, impegnandosi in una riduzione del suo impatto ecologico che coinvolgerà tutti i vini della casa, non solo quelli certificati.

Verrà inoltre presentata la collaborazione esclusiva con il Papeete Beach di Milano Marittima, che porterà il Prosecco trevigiano a diventare protagonista assoluto nelle feste più importanti d'Italia e d'Europa.

PALADIN**Lucrezia etichetta Nera sfila fra i "Tre Bicchieri"**

Al Palaexpo - Regione Lombardia, Stand D13/14 trovate Castello Bonomi, in uno stand di grande impatto visivo, studiato per regalarvi un'esperienza sensoriale a 360°, con i Franciacorta Cruperdu, Satén, Rosé, il Millesimato Dosage Zéro e l'acclamato Lucrezia Etichetta Nera, Tre Bicchieri, 5 Grappoli e Oscar del Vino, presentati dal dott. Giovanni Berti e dall'enologo Luigi Bersini. Lucrezia è protagonista anche dell'esclusiva degustazione "Tre Bicchieri" presso la Sala Argento al piano interrato del Palaexpo domenica 22, alla presenza di stampa internazionale e autorità. Bellezza, esclusività, charme: non potete mancare!



VIGNE DI ALICE
Cinzia Canzian

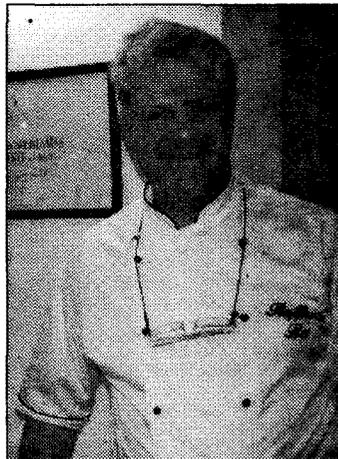
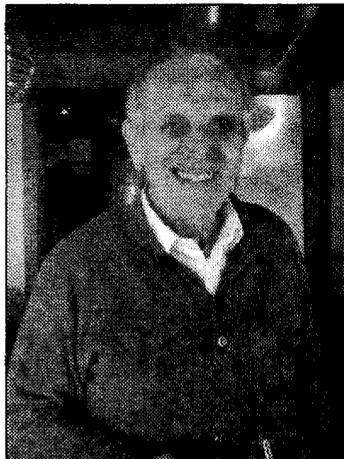
APPUNTAMENTI**Quando il nettare è donna
Talk show e degustazioni**

L'associazione Le Donne del Vino sarà presente a Vinitaly con un interessante programma e un suo ristorante (nell'area H "Cittadella della Gastronomia"). Lunedì, alle 11.30, alla sala C del padiglione 10, 1. piano, talk show "Profumo di Donna:

viaggio nel senso ancestrale", con degustazione che vedrà protagoniste otto Donne del Vino e altrettanti vini. Fra loro anche la trevigiana Cristina Cecchetto con il Raboso Passito Veneto Igt e la friulana Ornella Venica con il Talis, Pinot Bianco Collio Doc 2013. E da non perdere le degustazioni di Le Vigne di Alice di Cinzia Canzian e Pierfrancesca Bonicelli di Carpesica di Vittorio Veneto, in particolare "Andare a fondo", due differenti esperienze di fermentazione in bottiglia.

STELLATI

A sinistra Enzo De Prà del Dolada (Bl), a destra Raffaele Ros del San Martino di Scorzè (Ve)



VILLA SANDI**Serenissima, la Doc della Regione Veneto**

La Regione Veneto ha creato nel 2011 una nuova DOC, chiamata Serenissima DOC (per lo Spumante Metodo Classico) e sarà Villa Sandi a presentare il primo Metodo Classico della nuova denominazione. Opere Serenissima di Villa Sandi e la nuova denominazione allo stand di Villa Sandi lunedì 23 marzo ore 12.00 con il presidente della Regione, Luca Zaia.

Domenica 22 marzo a Palazzo Castellani, in corso Castelvecchio, Villa Sandi organizzerà un dinner buffet (19.30-21.30) dal tema: "L'amicizia è il vino della vita".

VINI VENEZIA**Vigneti e cantine nelle terre dei Dogi: libro e film**

Lunedì, presso lo stand del Consorzio Vini Venezia, sarà presentato il progetto "Venezia e la viticoltura - Viti e vini: l'eredità della Repubblica di Venezia". Nell'ambito dell'incontro sarà presentato il libro "Il vino nella storia di Venezia - Vigneti e cantine nelle terre dei Dogi tra XII e XXI secolo; il docufilm (in anteprima) che racconta il viaggio delle antiche viti dall'Armenia a Venezia passando per Grecia, Istria e Dalmazia; il progetto di restauro dell'Orto dei Carmelitani Scalzi in Cannaregio a Venezia, con la messa a dimora delle viti rinate dal materiale genetico ricavato dall'analisi e dalla mappatura delle antiche viti ritrovate nella città lagunare. L'Orto sarà inaugurato il 20 maggio.

I TOP 100 DI GARDINI**Un veneto e due friulani nella classifica del Super Sommelier**

Due francesi (Trimbach Clos St Hune 2009 e Chateau Léoville Las-Cases 2012) sono al vertice della annuale classifica dei 100 migliori vini secondo Luca Gardini, campione del mondo dei sommelier tre anni fa. Più di quaranta gli italiani in classifica: il primo è un Brunello di Montalcino,

il Tenuta Nuova 2010 di Casanova di Neri (3.). Poco dietro il Barolo Monprivato 2010 di Mascarello, l'Oreno 2012 di Tenta Sette Ponti e, unica etichetta veneta, il Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2008 di Romano Dal Forno. Due i friulani: Podversic di Gorizia con la Malvasia 2010 dai vigneti del Monte Calvario e il Pinot Grigio Sot Lis Ravis 2013 di Ronco del Gelso di Cormons (Go). Infine il Giulio Ferrari Riserva Fondatore 2004 di Ferrari, una delle appena due bollicine italiane selezionate (l'altra è il Ca' del Bosco Franciacorta Vintage Collection Dosage zero)

LE MANZANE**Il dialetto e la primavera Le bollicine di "Springo"**

La cantina Le Manzane è pronta a sorprendere. E' solare, profumato ed elegante il nuovo vino che Ernesto, Silvana e Marco dell'azienda di San Pietro di Feletto (Tv) presenteranno ufficialmente a Vinitaly quando verrà svelato ad un pubblico internazionale "Springo", un Conegliano Prosecco Superiore Rive di Manzana D.O.C.G. Un cru edizione limitata in una veste raffinata fra testa di moro e nero. Il carattere è esuberante, simboleggiato anche dal nome "Springo", dove si fondono il dialetto veneto - "vivace, brioso" - e l'inglese "spring", ossia primavera.

BELLENDÀ**Prosecco, viaggio circolare ai confini della denominazione**

Una degustazione circolare per scoprire i nuovi orizzonti nel mondo del Prosecco, accompagnati dagli enologi Luigi Cosmo e Paolo Stival. La ricerca di Bellendà, l'azienda di Carpesica di Vittorio Veneto (Tv), si snoda da Metodo Rurale alla più recente reinterpretazione della fermentazione in bottiglia di Sei Uno. Sei vini a confronto in un'ideale esplorazione tra fermentazioni spontanee, in autoclave e metodo classico per accompagnare gli appassionati ai confini della denominazione. Tutti i giorni, alle 13, solo su prenotazione, al piano superiore al pad. 4 / B2.

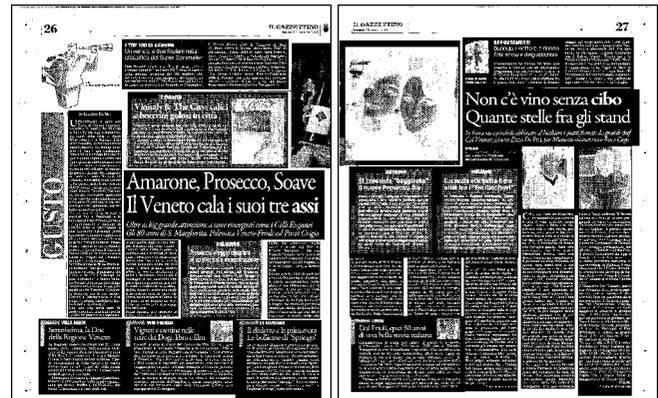
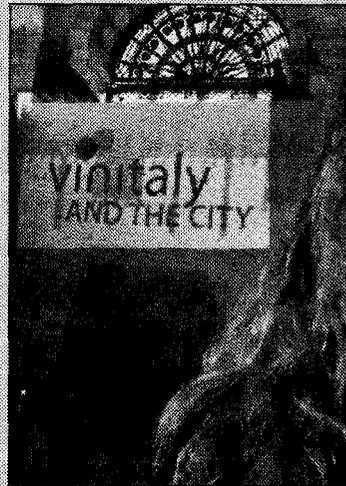
L'EVENTO

Vinitaly & The City: calici e bocconi golosi in città

Vinitaly è anche Vinitaly and The City: l'evento serale nel cuore di Verona rivolto a tutti i wine lovers. Una formula giovane e accattivante rivolta al consumatore per far conoscere ed apprezzare i migliori vini.

Da oggi a lunedì 23 marzo, dalle 18 alle 23, il FuoriSalone di Vinitaly animerà il centro della città, fra Piazza dei Signori, Cortile del Mercato Vecchio, Cortile del Tribunale, con un itinerario gastronomico d'eccellenza dove un'enoteca di vini selezionati accompagnerà le specialità della tradizione.

L'evento è rivolto agli oltre 150.000 visitatori della manifestazione ma anche ai turisti e curiosi presenti in città.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.