



Categoria: News

Categoria: News : Cortina - 03 Luglio 2017, ore 14:56 Il celeberrimo Wine Tasting delle Aquile con le “vette” d’eccellenza dell’enologia italiana ma anche “Giovani Sognatori e Piccole Patrie” del vino, masterclass e una Notte delle Stelle nei 20 anni di VinoVip by Civiltà del Bere (Cortina, 9-10 luglio) Degustazioni ad alta quota con “Giovani Sognatori e Piccole Patrie”, ovvero produttori emergenti under 40, piccole aziende d’eccellenza e di nicchia e coraggiosi “paladini” delle Doc minori; masterclass con esperti di fama internazionale su enologia, viticoltura e comunicazione, ed un’intervista a tu per tu con Riccardo Cotarella, enologo di fama mondiale, assaggiando i suoi vini più rinomati; ma anche una “Notte delle Stelle”, un bbq a quasi 3.000 metri di altezza accompagnato da vini leggendari; e, soprattutto, il celeberrimo Wine Tasting delle Aquile, il gran finale al Rifugio Faloria (2.170 metri), con protagoniste le “vette” d’eccellenza del vino italiano in una delle mete turistiche più amate, 57 aziende vitivinicole big che hanno fatto la storia del vino negli ultimi 20 anni, e non solo, guardando ai prossimi, raccontati in oltre 300 etichette: a condurle fin sulle Dolomiti, è Civiltà del Bere nei 20 anni di “VinoVip, 1997-2017” a Cortina (9-10 luglio; www.vinovipcortina.it), la biennale promossa dalla storica rivista e dedicata al gotha del vino italiano in uno dei teatri naturali più belli al mondo, patrimonio dell’Unesco. Nell’edizione n. 11 di “VinoVip” i primi protagonisti saranno i giovani vignaioli e le realtà emergenti, ognuno con la sua intuizione particolare che lo ha portato tra le vigne per riscoprire e valorizzare le Doc minori in piccole produzioni eccellenti e di nicchia, raccontate nel Walk-around tasting “Giovani Sognatori e Piccole Patrie” all’Hotel Savoia (9 luglio). Chi sono? Dagli Apollonio, emblema del Negroamaro da quattro generazioni, a Joska Biondelli, da head hunter nella City di Londra a produttore vinicolo in Franciacorta, dalla famiglia Ghislandi, paladina del Timorasso a Cascina I Carpini nei Colli Tortonesi, alla famiglia Cavazza della Cantina di Selva di Montebello nei Colli Berici, dalla Cantina Cecchetto, riferimento del Piave e del Raboso, a Donatella Cinelli Colombini con l’Orcia Doc, da Alessandro Fedrizzi, produttore dal 2014 a Zola Pedrosa nei Colli Bolognesi, a Grosjean, tra i nomi più rappresentativi del panorama valdostano, all’Antica Masseria Jorche guidata da Dalila ed Emanuela Gianfreda, ed il cui fiore all’occhiello è il Primitivo di Manduria, da **Montalbera** dei **Morando la cui uva d’elezione è il Ruché**, alla veneta Puntozero, frutto dell’incontro tra la famiglia de’ Besi e l’enologo Celestino Gaspari, dalla Cantina San Michele che sorge su una collina di origine alluvionale che, come un’isola, emerge nella pianura di Brescia, a Matteo Soria, terza generazione vocata al Moscato d’Asti, da Sophie Conte, giovane proprietaria della Fattoria Tregole tra i vigneti di Chianti Classico, fino al giovane enologo friulano Nicola Biasi, con la sua sfida di produrre un vino a quasi mille metri di altezza, proprio sulle Dolomiti, a Coredò, in Val di Non: il Vin de la Neu, a base di Johanniter, incrocio Piwi tra Riesling e Pinot Grigio resistente alle malattie fungine, primo vino del genere protagonista a “VinoVip”, a pochi giorni della messa a dimora delle ultime barbatelle resistenti. Il Grand Hotel Savoia ospiterà anche le masterclass (9 luglio): “La forza della terra”, un confronto con alcune tra le più significative zonazioni italiane, con il wine terroir consultant Pedro Parra e l’agronomo Lorenzo Bernini; “Comunicare la complessità” con il wine educator e sommelier-attore Charlie Arturaola, David Way dell’ufficio Ricerca e Sviluppo del Wset di Londra, e il Master of Wine Pedro Ballesteros Torres MW, con il conferimento del Premio Khail ai migliori rappresentanti del vino italiano; “Verso un’enologia sensibile”, dibattito sull’equilibrio tra i due estremi dell’ideologia “naturalistica” e degli eccessi di chimica e tecnologia, con Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi e del comitato scientifico del Wine Research Team, e Pierluigi Donna, agronomo di Sata Gruppo Agronomico. E se la “Notte delle Stelle” sarà un dinner party in vetta, tra le Dolomiti e le stelle con vista sulle luci di Cortina d’Ampezzo (9 luglio), tra i Rifugi Col Drusciè e Ra Valles, con i piatti della Trattoria Falconi (featuring Mirko Ronzoni di Hell’s Kitchen Italia) accompagnati dai vini dei Giovani Sognatori, delle Piccole Patrie e dei Big, osservando al telescopio il pianeta Saturno con la guida degli esperti dell’Osservatorio Helmut Ullrich, sarà l’Hotel Cristallo Golf & Spa ad ospitare il dialogo-intervista tra Alessandro Torcoli, direttore di Civiltà del Bere, e Riccardo Cotarella (10 luglio), con il Walk-around tasting “I 19 di Riccardo Cotarella” (i vini delle aziende Antica Hirpinia, Barollo, Cantine Due Palme, Cascina Pastori, Castello di Cigognola, Decugnano dei

Barbi, Di Majo Norante, Famiglia Cotarella, Fondazione Istruzione Agraria in Perugia, Galardi, Genagricola, La Guardiense, Cantine Monrubio, Monte Zovo, Montevetrano, Valle di Assisi, Vallepiciola, Vespa Vignaioli per passione e Villa Sandi). Come da 20 anni a questa parte, a “VinoVip” partecipano personalmente i grandi nomi del vino italiano, dall’Alto Adige alla Sicilia, protagonisti del Wine Tasting delle Aquile - così coniato dal fondatore di “Civiltà del Bere” Pino Khail, ndr - con tre vini ciascuno, per oltre 170 etichette cult al Rifugio Faloria (10 luglio): da Allegrini a Marchesi Antinori, da Argiolas a Banfi, da Bertani Domains a Bisol, da Bortolomiol a Castellare di Castellina, da Cecchi a Gerardo Cesari, da Umberto Cesari a Cleto Chiarli, da Collavini a Cuvage, da Donnafugata a Falesco - Famiglia Cotarella, da Fèlsina a Cantine Ferrari, passando per Feudi di San Gregorio e le Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari, Genagricola ed il Gruppo Italiano Vini, Marchesi di Barolo e Masciarelli, Masi Agricola e Mastroberardino, accanto a Mezzacorona, Pio Cesare, Planeta e Rocca delle Macie e nomi come la Tenuta San Guido, Santa Margherita, Cantina Santadi, Cantine Settesoli e Tasca d’Almerita, fino a Terra Moretti, da Tommasi Family Estates, Cantina Tramin e Umani Ronchi, Velenosi, Villa Sandi e Zenato.