

ONESTIGROUP  
THE DISTRICT OF BEVERAGE

INFO ▾ NOTIZIE/DOCUMENTI ▾ DIRECTORY AZIENDE/MARCHI ▾ PUBBLICAZIONI PDF ▾ NEGOZIO LIBRI/BANCHEDATI ▾

beverfood.com



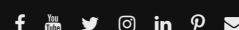
TENUTA LA PRESA



cerca notizie e documen



cerca aziende e prodotti



EVENTI FORMAZIONE & CULTURA PRODOTTI & BRANDS

VINO

# Autoctotono si nasce, oltre 60 cantine per l'evento conclusivo di Go Wine a Milano

30/01/2022 - 116 LETTURE

Share on Facebook

Share on Twitter



Oggi parlare del grande patrimonio dei vitigni autoctoni italiani sembra quasi scontato, ma non era così una decina di anni fa quando

Iscriviti alla newsletter!

inserisci la tua email

ISCRIVITI



Whisky Indiano: abbiamo assaggiato Amrut con chi se ne intende

**Go Wine** ha ideato un tour per raccontare la ricchezza e varietà del patrimonio viticolo italiano, con una vasta selezione di vitigni da diverse regioni del nostro paese. **“Autoctono si nasce”**, questo il titolo del grande evento che ha chiuso a Milano qualche giorno fa la quinta e ultima tappa di un tour che da settembre 2021 a gennaio 2022 ha visto presente la biodiversità del vigneto italiano in cinque grandi città italiane. Roma, Torino, Genova, Bologna e appunto Milano, per valorizzare gli autoctoni rari e da scoprire, spesso legati ad un solo o a pochissimi viticoltori. Oltre 65 vitigni autoctoni complessivamente valorizzati, 61 le cantine che hanno partecipato in varie forme e anche in più di una serata, provenienti da tutte le regioni italiane.



altri video su [beverfood.com](https://www.beverfood.com) Channel



*“Dalla purezza dei ghiacciai eterni alle tavole dei migliori ristoranti”*



Tanti gli operatori del settore, giornalisti ed eno-appassionati che hanno avuto la possibilità di conoscere direttamente i produttori al banco d’assaggio, fra aziende storiche e realtà emergenti, per celebrare la cultura del vino italiano e il rapporto tra vino e territorio, uno dei temi caldi della community Go Wine. In enoteca circa 70 “etichette autoctone” per ogni appuntamento, eventi che sono andati in scena con tutte le precauzioni per permettere lo svolgimento in sicurezza. Non è mancata la voglia di tanti viticoltori di ritornare in presenza per raccontare in diretta i loro vini, insieme all’entusiasmo dei wine lovers per degustare dal vivo e condividere momenti di convivialità. Un mix che ha reso il tour Autoctono si nasce... particolarmente speciale, con la sensazione di una vitalità del vino italiano, rappresentato da tante realtà regionali. Un’edizione diversa, ma sicuramente positiva e nel segno di una progressiva ripresa degli eventi di incontro con vini e cantine. Go Wine guarda al futuro con fiducia nonostante il periodo non certo semplice, ringraziando gli

### Articoli più letti Vino



**Dal 4 al 7 Marzo a Carrara ritorna Tirreno C.T. il grande appuntamento dell'ospitalità**



**Il mercato del vino in Italia vale 14,2 Mld €: in crescita l'e-commerce che pesa già per il 4%**



**Maia Wine, dagli NFT a un avatar per lanciare nel Metaverso il vino del futuro**



**L'addio a Silvia Maestrelli, pioniera della viticoltura sull'Etna con Tenuta di Fessina**

operatori, il pubblico e tutte le cantine per aver condiviso lo spirito di questa iniziativa.



**Vision of super per Mood: bollicine sempre più di moda, co-branding Mood Wines e Vision of Super**



**Podere Casanova Wine Art Shop, a Montepulciano una nuova apertura tra vino e arte**



**Elenco cantine partecipanti al tour di Autoctono si nasce 2021/2022:**

Alessandro di Camporeale – Camporeale (Pa); Antonelli San Marco – Montefalco (Pg); Batasiolo – La Morra (Cn); Benotti Rosavica – Priocca (Cn); Binè – Novi Ligure (Al); Cagnotto Marcello – Calosso (At); Ca’ Lustra – Cinto Euganeo (Pd); Cantina del Mandrolisai – Sorgono (Nu); Cantina Ogliastra – Tortoli (Nu); Cantina Sociale di Quistello – Quistello (Mn); Cantina Sociale Gualtieri – Gualtieri (Re); Cantine Iannella – Torrecuso (Bn); Caruso e Minini – Marsala (Tp); Cascina Munesteu – Barbaresco (Cn); Cascina Castlèt – Costigliole d’Asti (At); Colle Ciocco – Montefalco (Pg); Consorzio Club del Buttafuoco Storico – Canneto Pavese (Pv); Contini – Cabras (Or); Marisa Cuomo – Furore (Sa); D’Angelo – Rionero in Vulture (Pz); De Tarzal – Isera (Tn); Di Majo Norante – Campomarino (Cb); Domanda – Calosso (At); Domus Hortae – Ortanova (Fg); Fiorini – Terre Roveresche (Pu); Firriato – Paceco (Tp); Fontanavecchia – Torrecuso (Bn); Fontecuore – San Giorgio Canavese (To); Fruscalzo – Dolegna del Collio (Go); Poderi Gianni Gagliardo – La Morra (Cn); Galassi Maria – Cesena (Fc); Gigante Adriano – Corno di Rosazzo (Ud); Il Feudu Cividale del Fri – Saint Pierre

Stefano Belbo (Cn);  
 – Teglio (So); L  
 Dronero (Cn); I  
 – Montespertol  
 – Alba (Cn); P  
 (Bo); Quila – M  
 Ricchi Stefan  
 Stanig – Prepo

## Per continuare disattiva l'AD Block

La pubblicità è fondamentale per il nostro sostentamento e ci permette di mantenere gratuiti i contenuti del nostro sito.  
 Una volta disattivato l'AD Block se vedi ancora questo messaggio **ricarica la pagina**

(Av); Tenuta Sant'Antonio – Colognola ai Colli (Vr); Tenute Ferrari – Frascineto (Cs); Terre di Serrapetrona – Serrapetrona (Mc); Torre Fornello – Ziano Piacentino (Pc); Ventiventi – Medolla (Mo); Zaccagnini – Bolognana (Pe); L'Associazione Piccole Vigne del Piemonte con le cantine: Baldissero – Treiso (Cn); Ugo Balocco – San Marzano Oliveto (At); Ca ed Curen – Mango (Cn); Cascina delle Rocche di Moncucco – S. Stefano Belbo (Cn); Cascina Sant'Eufemia – Sinio (Cn); Pietro Cassina – Lessona (Bi); Chionetti – Dogliani (Cn); Luca Ferraris – Castagnole Monferrato (At); Diego Pressenda – Monforte d'Alba (Cn); Vicara – Treville (Al); Virna Borgogno – Barolo (Cn). Viti, Vignaioli in terre d'Irpinia Cantina del Barone – Cesinali (Av); Cantine dell'Angelo – Tufo (Av); Il Cancelliere – Montemarano (Av)

INFO [www.gowinet.it](http://www.gowinet.it)

Tu cosa ne pensi? [Scrivi un commento \(0\)](#)

AUTOCTONO SI NASCE

GO WINE

MILANO



VINO ITALIANO

VITIGNI AUTOCTONI

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

inserisci la tua email per iscriverti alla newsletter

ISCRIVITI

Accetto [la privacy policy / il trattamento dei miei dati](#)\*

ARTICOLI COLLEGATI