



BLUARTE

Vocazione Vinitaly, la qualità che coltiva il futuro. Sempre



Vinitaly la passione per il vino, la cultura di viverlo nel perfetto equilibrio fra tradizione, emozione, evoluzione. Vocazione qualità che coltiva il futuro.

di Antonella Iozzo



Verona – Se il vino avesse un'aspirazione, sarebbe Vinitaly! Vinitaly, la fiera evento del vino e dei distillati, sempre più internazionale, sempre più attraente, amplia gli spazi, raddoppia i numeri, sceglie la qualità. Business, incoming, digital, marketing, sul podio il vino, sempre e comunque, unico protagonista fra personaggi, personalità, professionisti e operatori del settore.

Dal vigneto alla bottiglia, un percorso istoriato di gesti, di identità, di territorio, di competenze ed esperienze, che culmina in sorsi capolavoro. Poi, nel silenzio loquace della sua essenza il vino chiede di entrare in scena, d'incontrare il gusto dei consumatori e di esprimere il proprio valore culturale, sociale ed economico. Si parla di comunicazione, di promozione, di dinamismo economico, di internazionalità, si parla di Vinitaly piattaforma che rilancia la conoscenza ed incentiva la crescita del vino italiano nel mondo. Come un enologo capace di creare l'equilibrio perfetto, Vinitaly mixa emozioni e business creando le dinamiche per una crescita che conducano i mercati verso nuovi approdi. La piattaforma Vinitaly ed i produttori insieme per essere il futuro dell'economia Made in Italy, e se anche Phil Hogan il Commissario Ue all'agricoltura, sottolinea che "se tutte le economie andassero come quelle del wine & food, l'economia generale sarebbe più solida", brindare agli ottimi risultati raggiunti con il 53° Vinitaly è d'obbligo. Si parte da qui, per essere già futuro.

Padiglioni quasi un tuffo nei territori di origine dei vini, produttori soddisfatti con agende fitte e incontri che siglano accordi. Sempre più business in fiera e sempre più lifestyle a Vinitaly and the City. Una formula che soddisfa tutti e richiama wine lovers curiosi e affascianti dallo spirito conviviale.



E in fiera? In Fiera le degustazioni rivelano la filosofia dell'Azienda, presentano nuove annate e nuovi progetti, tutto al servizio del vino.

Dall'Alto Adige alla Sicilia, fragranze, profumi animano discussioni sul mondo del vino e si aprono dibattiti, confronti dialoghi, a ciascuno il suo calice, a ciascuno il suo Vinitaly, che può iniziare con un calice di prosecco superiore by **Le Colture**, tra new entry di Opera Wine 2019, per proseguire con un Cartizze Valdobbiadene Superiore Docc

Villa Sandi, fino a scoprire la nuova acquisizione di Giancarlo Moretti Polegato nell'aria del Collio Doc friulano, con Borgo Conventi.

Bubbles che diventano Metodo Classico con i noti brand della Franciacorta da **Berlucchi a Ca' del Bosco** e culminano con i perlage fine e setoso, persistente e minerale, eleganti e raffinate delle bollicine di montagna con **Trentodoc**. Basta un nome, basta un assaggio è l'unicità conduce all'eccellenza delle **Cantine Ferrari**.

Dettagli che fanno le differenze, vini che sono il trait d'union fra territorio, produttore e moderna evoluzione. Come il Pinot Grigio Telos della **Tenuta Sant'Antonio**. L'altro lato della mineralità è una



profondità di superficie che rilascia sul finale una sapidità aggreziata ed elegante. 100% Pinot Grigio che si eleva al naso con profumi di fiori bianchi, quasi un richiamo alla sua freschezza.

E quando un bianco diventa bellezza liquida senza tempo, la Famiglia Castagnedi non può che lasciare al calice di esprimere la sua natura. È il Soave Cru Vecchie Vigne, da un piccolo vigneto sul Monte Ceriani con più di trent'anni di storia. Intenso, strutturato che cede il passo all'eleganza, una lady di gran classe.



Il valore del territorio è una costante per i produttori sempre più entusiasti e determinati a comunicare la sua importanza ad un parterre internazionale. Costante che ritroviamo anche con **Montalbera**, Azienda di Castagnedi Monferrato. Da ben sei generazioni la Famiglia Morando produce vini di carattere ed eleganti. Straordinario il Calypso prodotto da uve Viognier, la degustazione presso lo stand Montalbera, rilancia la moderna idea di comunicare passione e tradizione di **Franco Morando**. Morbidezza e mineralità in perfetto equilibrio, creano un orizzonte infinto di umori che scorrono lungo la convivialità. Una piacevolezza vibrante e fresca, capace di esemplificare la personalità di vini che si fanno riconoscere.

Le forme dei bianchi raggiungono il mondo dei sensi attraversano l'Italia dei buoni vini. Un viaggio che ci conduce nella poetica fragranza della Falanghina Santa vara, **Tenuta Cavalier Pepe**. Un mosaico di emozioni si dispiega tra profumi di macchia mediterranea e sapidità. Note che evocano la passione e la dedizione di Milena Pepe. Ed è come se in ogni sorso ritrovassimo il suo sorriso e la sua determinazione nel promuovere l'autenticità.

Tutto inizia con il calice! E il valzer continua con la mineralità e l'estrema eleganza dei vini dell'Alto Adige. Ogni Azienda una storia, ogni storia un terroir. Dalla **Cantina Manincor** ad **Elena Walch**, da **Kellerei Kaltern** alla **Tenuta Rottensteiner**, da **Tramin** a **Kellerei St. Pauls** dalla Cantina di Bolzano a **Pfannenstielhof**.

Vinitaly, un inno al vino che regala la musicalità del suo essere Ambassador culturale. Dal fermento che anima la vinificazione dei vini alla pulsazione di Vinitaly che batte il ritmo dei nostri tempi scandendone le sequenze socio-economiche.

Il mondo del vino è Vinitaly. Si scopre come un'opera d'arte, a poco a poco si notano le diverse prospettive, i dettagli, i colori. Cogliere la visione equivale a percepire gesti vocati, vini d'autore.

Ed è come entrare nell'unicità di **Allegrini**, nel carpire il concept di **Banfi**, **Frescobaldi**, **Antinori**, **Bertani**. Semplicemente la storia del vino italiano, insieme a tanti altri brand.

A Vinitaly ritrovare conferme è un'emozione unica come con il Carmignano di **Pratesi Fabrizio**. Delinazioni Toscana che svettano verso **Guido de Re**, rossi di personalità che rivelano la passione del produttore. Scoprire nuove realtà enoiche è sempre affascinante, è il caso dell'Azienda **Vallepicciola** nelle terre del Chianti, a Castelnuovo Berardenga, Siena.

Non è sempre facile vivere un'esperienza sensoriale durante una degustazione soprattutto se le tempistiche sono quelle di Vinitaly, ma la calda ospitalità di Alberto Colombo. Ha saputo creare quel feeling necessario alla musicalità dei calici. Quasi un trasporto emozionale in Toscana, tra le morbide colline e la passione di famiglia che ha reso il terroir massima espressione di una mission, creare qualità artigianale e comunicarla con stile





e rispetto per ogni singola bottiglia. Se le bollicine preparato il palato al grand tour in Chianti, con una freschezza piacevole, Lo Chardonnay Lugherino ne cesella le sfumature, fino a scoprire le diverse declinazioni del Pinot Nero secondo Alberto Colombo. Passione ed interpretazione che diventano Pinot Nero Rosato, fino a toccare con i sensi la fascinazione del Pinot nero Boscobruno. Nel mezzo l'armonia cadenzata del Cabernet Franc e la profondità del Merlot in purezza che sostiene come una trama musicale tutte le sfumature della dolcezza e della fragranza. Naturalmente spiccano il Chianti Classico e il Chianti Classico Gran Selezione, il calice parla di vissuto, di caratteristiche organolettiche, del tempo. Per capirlo bisogna degustarlo, per raccontarlo viverlo sul posto.



Le tante anime della Toscana sono interpretate con carattere e competenza da produttori che amano il proprio territorio come Jeanneth Angel dell'**Azienda La Togata**. Raccontare la storia della Togata è raccontare la storia di famiglia. Un intreccio di passioni e di origine che ha dato vita a vini di eccellenza. Armonici accordi quotidiani disegnano la quintessenza del loro concept enoico. Il Brunello di Montalcino Docg La Togata 2013 implode in morbidezza e avvolgenza. Frutta rossa matura e un bagaglio aromatico evidenziano sorsi articolati, profondi, ricchi. Un vino dalla grande personalità.

Quando le voci del vino si uniscono, nascono unioni che amplificano il loro raggio comunicativo è il caso dei Consorzi come quello di **Montecucco** che puntando sulla qualità, e su vitigni autoctoni ha saputo interagire con il mercato raggiunge platee sempre più ampie. Sono vini che conquistano il palato per struttura e freschezza è il caso del Vermentino, ma sono anche vini capace di regalare la bellezza cadenzata dal tempo con Riserve di Sangiovese che nella loro specifiche caratteristiche non deludono il palato.

Insieme per crescere, è la stessa filosofia adottata in Friuli Venezia Giulia, per lo **Schioppettino di Prepotto**. Un piccolo comune Prepotto con un grande potenziale enoico e una storia che merita attenzione. Lo Schioppettino di Prepotto, vitigno autoctono friulano a bacca nera le cui origini ci conducono nel 1282. Un

vitigno e un vino che hanno contrassegnato la cultura di un luogo e l'origine di un'entità mantenuta ben salda nei secoli.

A Vinality una degustazione di 13 etichette ne evidenzia le peculiarità e le differenze. Un vitigno versatile e complesso capace di regalarci le diverse espressioni del terroir. È come se in un territorio circoscritto convivessero le diverse sfumature dello Schioppettino, a loro volta interpretate da ciascun produttore. Frutta matura e soprattutto la tipica nota speziata di pepe dovuta alla presenza di una molecola il Rotundone, che contraddistingue lo Schioppettino, caratterizzandolo con concentrazioni dal forte impatto sensoriale. Tante sfaccettature di un vitigno che pulsa di fragranze speziate come della determinazione dei suoi produttori, dediti alla qualità e alla condivisione del loro bene più prezioso, lo Schioppettino.

Vinality la passione per il vino, la cultura di viverlo nel perfetto equilibrio fra tradizione, emozione, evoluzione. Vocazione qualità che coltiva il futuro.

<https://www.vinality.com/>