

Etna Wine Guide 2022

The most complete map in the world on the wines of the volcano

2022

cronachedigusto.it

Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carraro

Venerdì, 05 Novembre 2021

Chi siamo

Articoli dal 4.4.11

Contatti

Cerca...

Home

Servizi Speciali v

Photogallery

I Nostri Consigli v

Video

Archivio

Etna Wine Guide 2022

The most complete map in the world on the wines of the volcano

2022

IN VALTELLINA DAL 1897

Siamo online da
5339 Giorni 8 ore, 40 m, 41 sDal cuore
del Mediterraneo,
vini intensamente
siciliani.05
NOV

I vini autoctoni e le mille facce del Nebbiolo: i nostri assaggi ai due eventi romani

Pubblicato in [La Degustazione](#) il 05 Novembre 2021

di Marco Sciarrini

Il mese di ottobre è stato per Go Wine un mese pieno di eventi in tutta Italia ed in particolare a Roma con due appuntamenti che oramai sono consuetudine per gli appassionati e gli addetti ai lavori della capitale.

Si sono susseguiti, infatti, a distanza di qualche settimana gli eventi "Buono non lo conoscevo" ed anche "Barolo, Barbaresco e Roero e gli altri volti del Nebbiolo in Piemonte". Come sempre la location scelta dall'organizzazione è stato il Savoy Hotel a Roma in Via Ludovisi, proprio ad angolo con Via Veneto. Il primo evento, "Buono non lo conoscevo", dedicato interamente ai vitigni autoctoni italiani. Un piccolo viaggio in tutto lo stivale italiano alla scoperta di oltre 60 vitigni autoctoni di cui moltissimi poco noti ad una larga parte di pubblico. tra i banchi d'assaggio molte sono state le regioni rappresentate di cui alcune con i diretti produttori, ed altre ai banchi d'assaggio. Le cantine presenti sono state: Antonelli San Marco – Montefalco (Pg); Benotti Rosavica – Priocca (Cn); Cantina Contini; Cantina del Mandrolisai – Sorgho (Nu); Cantina Ogliastro, Terra della Longevità – Tortoli (Nu); Cantina Sociale di Quistello – Quistello (Mn); Cascina Castlèt – Costigliole d'Asti (At); Consorzio Club del Buttafuoco Storico – Canneto Pavese (Pv); Corte dei Papi – Anagni (Fr); Marisa Cuomo – Furore (Sa); Contini - Cabras (Or); D'Angelo – Rionero in Vulture (Pz); Domus Hortae – Ortanova (Fg); La Bioca – Serralunga d'Alba (Cn); La Source - Saint-Pierre (Ao); Mauro Vini – Dronero (Cn); **Montalbera**, Terre del Ruchè – Castagnole Monferrato (At); Montalbino – Montespertoli (Fi); Podere Riosto – Pianoro (Bo); Quila – Neive (Cn); Scubla – Premariacco (Ud); Stanig – Prepotto (Ud); Tenuta Sant'Antonio – Colognola ai Colli (Vr); Tenute Ferrari – Frascinetto (Cs); Terre di Serrapetrona – Serrapetrona (Mc).
Piccole Vigne del Piemonte con le cantine: Luca Ferraris – Castagnole Monferrato (At); Diego Pressenda - Monforte d'Alba (Cn);
Viti, Vignaioli in terre di Irpinia con le cantine: Cantina del Barone – Cesinali (Av); Cantine dell'Angelo – Tufo (Av); Il Cancelliere – Montemarano (Av)

FLASH NEWS

07 OTT

Unione Ristoranti Buon
Ricordo, Cesare
Carbone confermato
presidente





Tra le cantine presenti abbiamo particolarmente apprezzato: Cantina Ogliastro con le etichette Kannu na'um e Violante Contini con le etichette Karmis, Elibaria, I Giganti, Vernaccia di Oristano, Podere Riosto con le etichette, For You, Pignoletto frizzante, Vecchio Riosto vite del Fantini.



L'altro appuntamento, "Barolo, Barbaresco e Roero e gli altri volti del Nebbiolo in Piemonte", è stata un'occasione unica per approfondire e degustare, per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, il profilo delle cantine presenti all'evento con la loro storia, i loro terroir, i piccoli segreti legati a vini che arrivano sulle tavole dopo un percorso di anni e di affinamento. La filosofia degli organizzatori è quella di proporre nei banchi d'assaggio le peculiarità di uno dei più importanti vitigni italiani, nelle diverse denominazioni e territori sulle colline attorno ad Alba e con alcune escursioni in Piemonte, con degustazioni tematiche di livello, sia a favore dei professionisti del settore, sia a favore del pubblico degli enoappassionati. All'evento ha anche partecipato il Consorzio "I vini del Piemonte", con la presenza di alcune cantine ed anche la partecipazione al di fuori del territorio di Langhe e Roero di altri vini della regione. Una proposta che rende ancora più interessante la degustazione, offrendo la possibilità ai partecipanti di una visione più ampia del territorio vitato piemontese. A contorno dell'evento la partecipazione tutta piemontese dell'Antica Distilleria Sibona con alcune delle sue etichette migliori di grappe.

Le cantine presenti sono state: Cadia – Roddi; Le Piane – Boca (NO); Nada Giuseppe – Treiso; Poderi Moretti – Monieu Roero; Sordo Giovanni – Castiglione Falletto; Piccole Vigne con le cantine: Anna Maria Abbona – Farigliano; Chionetti – Dogliani; Diego Pressenda – Monforte d'Alba; Virna Borgogno – Barolo; Torracchia del Piantavigna – Ghemme (NO);

Consorzio I Vini del Piemonte con le cantine: Luigi Vico – Serralunga d'Alba; Cantina della Serra – Piverone (TO); Boeri – Costigliole d'Asti (AT); Hic et Nunc – Vignale Monferrato (AL); Presenti anche, in un banco d'assaggio unico, i vini delle cantine: Bolmida Silvano – Monforte d'Alba; Bric Castelvej – Canale; Giachino – Montelupo Albese; Gigi Rosso – Castiglione Falletto; Malvirà – Canale; Nizza Silvano – Santo Stefano Roero; Rinaldi Francesco e figli – Barolo. Tra le cantine presenti abbiamo particolarmente apprezzato: Diego Pressenda con l'etichetta Le Coste di Monforte; Virna Borgogno con le etichette, Barolo 2016, Barolo Cannubi 2016, Barolo del Comune di Barolo 2016; Boeri con le etichette, Nebbiolo rosé Spumante brut, Porlapa Barbera d'Asti superiore.

TAGS: roma, nebbiolo, go wine

Aggiungi commento

