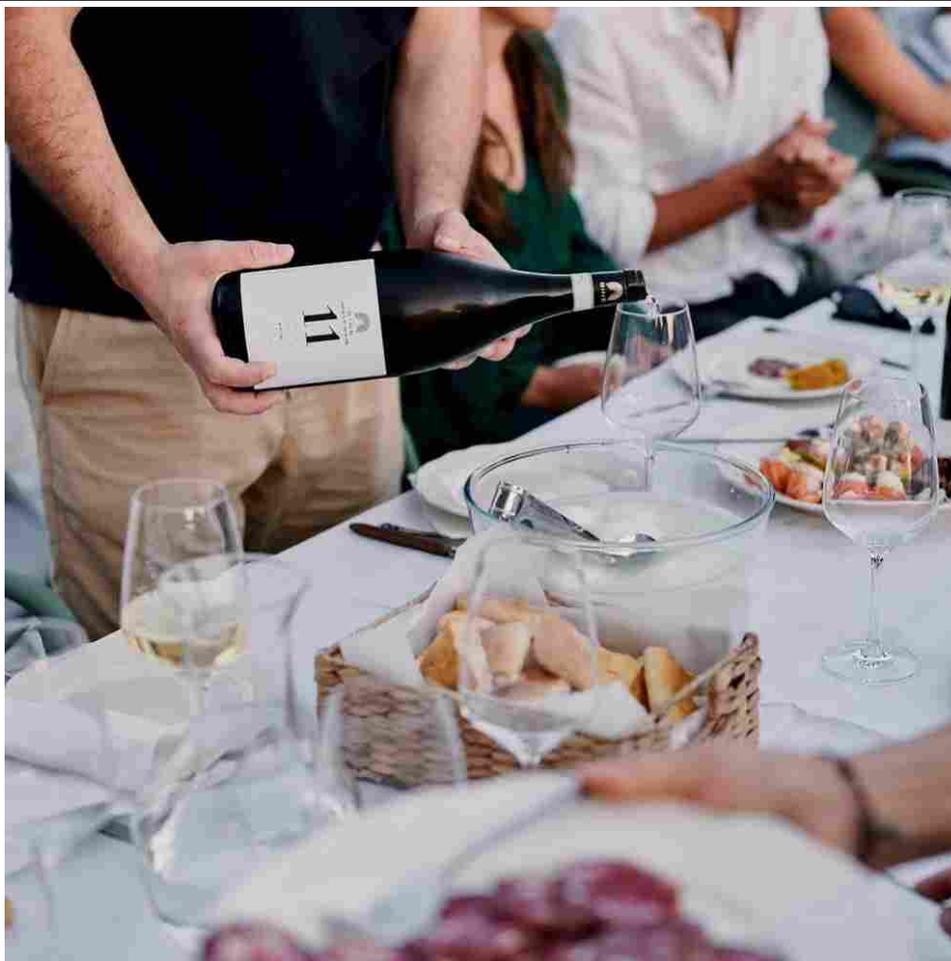


☰ SCOPRI VINOSANO

VINOSANO

Conoscere gli autoctoni significa valorizzare la biodiversità del vigneto italiano e lo stretto rapporto che lo lega al territorio.

E' questo l'obiettivo del tour **Autoctono si nasce.. che GoWine** ha intrapreso da settembre 2021 a gennaio 2022 in cinque città : Roma, Torino, Genova, Bologna e Milano cui hanno partecipato 61 cantine provenienti da tutte le regioni(in varie forme diretta o indiretta) con oltre 65 i vitigni autoctoni complessivamente valorizzati. In enoteca circa 70 "etichette autoctone" per ogni appuntamento. Successo anche per questo appuntamento ideato da Go Wine ben 10 anni fa confermato dal gran numero di giornalisti e enoappassionati che hanno avuto la possibilità di conoscere direttamente al banco di assaggio i produttori di autoctoni rari da scoprire oltre ad aziende storiche . Interessante quanto emerso dal tour :**la vitalità del vino italiano**, rappresentato da tante realtà regionali non solo ma anche il desiderio di una progressiva ripresa degli eventi di incontro con vini e cantine.



L'elenco (in ordine alfabetico) di tutte le 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 Tarczal** – 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 Feuduccio di S. Maria d'Orni** – Orsogna (Ch); **Il Roncal** – Cividale del Friuli (Ud); **La Bioca** – Serralunga d'Alba (Cn); **La Source** – Saint Pierre (Ao); **La Tordera** – Vidor (Tv); **La Tribuleira** – Santo Stefano Belbo (Cn); **Leone De Castris** – Salice Salentino (Le); **Le Strie** – Teglio (So); **Lunae Bosoni** – Castelnuovo Magra (Sp); **Mauro Vini** – Dronero (Cn); **Montalbera** – Castagnole Monferrato (At); **Montalbino** – Montespertoli (Fi); **Morelli Claudio** – Fano (Pu); **Mulassano Fratelli** – Alba (Cn); **Prediomagno** – Grana (At); **Podere Riosto** – Pianoro (Bo); **Quila** – Neive (Cn); **Rebollini** – Borgoratto Mormorolo (Pv); **Ricchi Stefanoni** – Monzambano (Mn); **Scubla** – Premariacco (Ud); **Stanig** – Prepotto (Ud); **Tenuta Cavalier Pepe** – Sant'Angelo all'Esca (Av); **Tenuta Sant'Antonio** – Cognola ai Colli (Vr); **Tenute Ferrari** – Frascineto (Cs); **Terre di Serrapetrona** – Serrapetrona (Mc); **Torre Fornello** – Ziano Piacentino (Pc); **Ventiventi** – Medolla (Mo); **Zaccagnini** – Bolognano (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).



TAG DEGLI ARTICOLI

CONDIVIDI SUI SOCIAL NETWORK

GOWINE



SCRITTO DA EMANUELA MEDI

Emanuela Medi giornalista professionista, ha svolto la sua attività professionale in RAI presso le testate radiofoniche GR3 e GR1. Vice-Caporedattore della redazione tematica del GR1 "Le Scienze"- Direttore Livio Zanetti- ha curato la rubrica "La Medicina". Ha avuto numerosi incarichi come il coordinamento della prima Campagna Europea per la lotta ai tumori, affidatole dalla Commissione della Comunità Europea. Per il suo impegno nella divulgazione scientifica ha ottenuto numerosi riconoscimenti: Premio ASMI, Premio Ippocrate UNAMSI, premio prevenzione degli handicap della Presidenza della Repubblica. Nel 2014 ha scritto "Vivere frizzante" edito Diabasis. Un saggio sul rapporto vino e salute. Nello steso anno ha creato il sito "VINOSANO" con particolare attenzione agli aspetti scientifici e salutistici del vino. Nel 2016 ha conseguito il diploma di Sommelier presso la Fondazione Italiana Sommelier di Roma. Attualmente segue il corso di Bibenda Executive Wine Master (BEM) della durata di due anni.

< [COME ORGANIZZARE AL MEGLIO UNA DEGUSTAZIONE PER I GIORNALISTI DEL VINO](#)

Articoli che potrebbero interessarti