

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

FOOD & BEVERAGE

Abruzzo
Cantina Tollo
diversifica
con qualità

Sfiziofood
Peperoncino
popolare
e salutare

Relais
Fascino
occitano
a Vernante

Francia
Alta Savoia
frontiera
di creatività

Trattoria I Bologna
La freschezza
il segreto
del successo



Foto Ferdinando Cioffi

ISSN 1971-7636

9 771971 763003

90033

POSTE ITALIANE S.P.A.
SPEDIZIONE IN A.P. D.L. 352-03
(CONV. L. 43/04) ART. 1
COMMA 1, JOB MILANO



PRESENTAZIONI

La Calabria a Milano con la Cantina Statti



La Calabria a Milano. La Calabria migliore, quella enologica, rappresentata da un'azienda di Lamezia Terme impegnata da 300 anni nella gestione agricola dei propri possedimenti: la Cantina Statti. Al *Romeo Gigli Cafè*, nel cuore dei navigli, Antonio Statti, alla guida dell'azienda con il fratello Alberto (nella foto), e l'enologo Vincenzo Bambina hanno raccontato una Cantina fino ad oggi timorosa di rivelarsi, dimostrando con orgoglio il valore internazionale dei vini calabresi prodotti con i vitigni tradizionali del territorio. Un territorio che stupisce per le grandi potenzialità, che offre vini di freschezza e sapidità straordinari: in degustazione a Milano i bianchi Gaglioppo (rosso vinificato in bianco), Greco e Mantónico, e rossi importanti come Cauro e Arvino. "Siamo certi che alcune potenzialità siano ancora da esprimere -ha ribadito Antonio Statti- In futuro la nostra scommessa sarà il Mantónico spumantizzato con il metodo Classico".



ABRUZZO

Tullum, la Doc del territorio

Da anni i produttori di Tollo lavorano per veder riconosciuta la storia e la vocazione del territorio, che conta più di mille anni di vitivinicoltura. Con la vendemmia 2008 è stata approvata la Doc Tullum, fortemente voluta da Cantina Tollo e dall'altra azienda di riferimento per il territorio, la Cantina Coltivatori Diretti: unendo le forze le due aziende hanno raggiunto il 99% della rappresentatività. "Crediamo molto in questo progetto -afferma il presidente del neo Consorzio Tullum, Giancarlo Di Ruscio- anche perché la valorizzazione delle specificità delle singole aree è la strada del futuro". Per il primo anno saranno prodotte 55 mila bottiglie Doc tra Bianco, Pecorino e Passerina.



VALORIZZAZIONE

Un piano di sostegno alle aziende per il Consorzio vini di Romagna

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI E SOSTEGNO ALLE AZIENDE: è l'obiettivo che si pone per i prossimi anni il Consorzio vini di Romagna che ha individuato tre linee guida per contrastare le sfavorevoli congiunture nazionali e internazionali. Il primo intervento prevede l'organizzazione di corsi e seminari di *management* vitivinicolo con percorsi formativi di marketing e gestione aziendale. La seconda direttrice è indirizzata ai mercati: a tale scopo verrà organizzato un *workshop* per portare direttamente in Romagna un selezionato gruppo di *buyer* internazionali. La terza linea proposta è strettamente legata all'ambito locale. Poiché la gran parte dei prodotti romagnoli sono commercializzati in regione, il Consorzio metterà a punto sul territorio una serie di eventi e di iniziative *ad hoc* per la promozione dei vini dei propri associati.



BILANCI

Vitignoitalia vincente a Castel dell'Ovo

TRE GIORNI DI DEGUSTAZIONI, PREMI, GARE CULINARIE E *BUSINESS* a Castel dell'Ovo, a Napoli, per *Vitignoitalia*. La nuova *location* si è rivelata vincente, ha convinto i produttori e gli espositori, e ha affascinato il pubblico dei visitatori. Il Salone si è svolto sul lungomare partenopeo, nel cuore della città: la parte espositiva delle cantine (circa 400) ha occupato gli spazi storici di Castel dell'Ovo, mentre il *Grand Hotel Excelsior* ha ospitato gli *stand* istituzionali e la selezione delle Piccole Vigne che quest'anno ha raccolto i passiti e i vini dolci della Campania. Sulla terrazza del Real Circolo Savoia si sono svolte le *performance* gastronomiche di *Cooking for Wine*, la *lounge* di Luigi Cremona che ha visto premiato quale *Miglior Chef Emergente del Sud* il siciliano Giuseppe Costa del ristorante *Il Bavaglino* di Terrasini (Pa). Ma il *business* resta la più importante *mission* di *Vitignoitalia*: 40 *buyer* esteri hanno incontrato i produttori in mirati appuntamenti *onetoone* promuovendo 840 contatti.



ELEZIONI

Maurizio Zanella presidente del Consorzio Franciacorta

"PROSEGUIRE NEL SEGNO DELLA CONTINUITÀ e lavorare con assiduo impegno per far sì che Franciacorta sia sempre più sinonimo di eccellenza e di un magico territorio": questo l'impegno di Maurizio Zanella, neopresidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta (nella foto). Zanella, presidente di Ca' del Bosco, è il sesto presidente del Consorzio e succede a Ezio Maiolini, che ha presieduto il Consorzio per due mandati, dal 2003 ad oggi. Vice presidenti sono stati eletti i consiglieri Maddalena Bersi Serlini e Silvano Brescianini (Barone Pizzini). Cambio al vertice anche per la Strada del vino Franciacorta, l'associazione di sviluppo turistico ed enogastronomico nata dalla sinergia tra operatori privati e Comuni del bresciano. Il nuovo presidente è Gianluigi Vimercati Castellini, proprietario dell'Azienda agrituristica Al Rocol, che succede a Giovanna Sveva Ricci Curbastro.



NOMINE

Meletti Cavallari presidente della Costa degli Etruschi

Piermario Meletti Cavallari è il nuovo presidente del Consorzio Strada del vino e dell'olio Costa degli Etruschi; succede al marchese Nicolò Incisa della Rocchetta, nominato presidente onorario. Il neo presidente ha illustrato le linee guida che caratterizzeranno il suo mandato: "Nei miei intenti c'è la volontà di continuare il lavoro svolto fino ad oggi, valorizzando sempre di più l'aspetto turistico di promozione del territorio attraverso le sue produzioni di eccellenza come vino, olio e artigianato alimentare". Cavallari vive tra Bergamo e Milano, dove insegna formazione manageriale. La passione per il vino lo spinge alla fine degli anni '70 a diventare produttore e acquista la Tenuta Grattamacco a Castagneto Carducci.



MOSTRA MERCATO

Momenti di degustazione a Lucca Elegance

Dipinti, sculture, tessuti, artigianato, arte antica e contemporane, tradizione e tecnologia avanzata sono gli elementi che hanno caratterizzato la prima edizione di *Lucca Elegance*, una mostra mercato che si è svolta a Lucca nella prestigiosa sede del Real Collegio. Angoli di relax e meditazione sono stati arricchiti da laboratori sensoriali con selezioni di rum, distillati italiani, birra, Champagne, vino, cioccolata, in compagnia di un sigaro toscano e di musiche e profumi. Un'affascinante analisi sensoriale dietro la regia dei sommelier Ais ha focalizzato l'attenzione sul rum Cubaney, rievocando la memoria e le atmosfere dei luoghi dove nasce questo distillato della canna da zucchero.



COLLEZIONI

Pratesi celebra la Maremma e brinda con i vini Sada

E ALLE VIGNE DELLA MAREMMA TOSCANA che si è ispirata Pratesi, celebre *maison* di biancheria per la casa, per il disegno Vigna delle nuove proposte della collezione 2008-2009 *Sogno e realtà: jacquard* Pratesi tessuto con il più bel cotone egiziano. Per la presentazione nel *flaship store* di Milano Isabella Pratesi ha quindi voluto accostare al nuovo disegno i vini dell'amica Cristiana Durini di Monza (nella foto) che, con il marito Davide Sada, produce vino nell'alta Maremma, sulla Costa degli Etruschi. In particolare il rosso Toscano ottenuto da uve cabernet sauvignon, alicante e montepulciano e il bianco Vermentino, di straordinaria freschezza, aromatico ed intenso. In una terra di rossi, un bianco di grande struttura e personalità, dal profumo floreale con note tropicali, gusto pieno e sapido accompagnato da una buona mineralità.



ETICHETTE

Dio Pazzo, per comunicare il disagio ambientale

DIO PAZZO È LA PRIMA BOTTIGLIA DELLA SERIE RÉSERVE D'ART creata dall'azienda campana Grotta del Sole in collaborazione con l'agenzia Sharp Cut di Londra di Alessandra Masolini. L'etichetta, d'impatto, ritrae un ospedale psichiatrico dimesso, opera dell'artista Yvonne De Rosa tratta dall'innovativo progetto fotografico *Crazy God* per sensibilizzare il pubblico verso la comunicazione delle tematiche ambientali con un messaggio forte. Ogni edizione limitata di bottiglie, contenente una riserva di Grotta del Sole, è studiata per essere collezionata come opera d'arte o riutilizzata come oggetto di *design*; il vino è il Montegauro Piedrosso dei Campi Flegrei. La bottiglia n.1 delle 400 che vanteranno questa etichetta artistica farà parte della collezione privata Réserve d'Art di Grotta del Sole.



SANSONINA

La grande sfida di un grande rosso

U NA VERTICALE IN GRANDE STILE, un *winetasting* delle migliori annate di Sansonina, Merlot in purezza, particolarissima etichetta che l'azienda Zenato produce nei suoi vigneti a Peschiera del Garda, nella terra del Lugana, territorio di grande tradizione vinicola per i suoi bianchi. A partire dal 1998 fino al 2005 il percorso gustativo ha reso onore alle capacità di longevità di Sansonina le cui sfumature di profumo e gusto hanno rivelato le peculiarità di ogni annata. Dal Sansonina 1998, caldo, intenso, con tannini dolci ed eleganti dovuto alla maturazione in barrique e al lungo affinamento in bottiglia, al 2003, molto caldo e avvolgente con sentori di frutta cotta e spezie, al 2004, che si presenta minerale, con tannini giovani ed evidenti note balsamiche, al 2005, di grande struttura e grande durata. Sansonina racchiude in sé l'indissolubile legame con il territorio, le genuinità, la tradizione e una profonda conoscenza associata a travolgente passione per il mondo del vino. Perfetto complemento è l'originale bottiglia, un marchio che rispecchia in pieno la personalità del prodotto e un *packaging* fortemente evocativo, che ritrae le vestigia dell'antica cascina di famiglia.

