

Un successo del vero Made in Italy

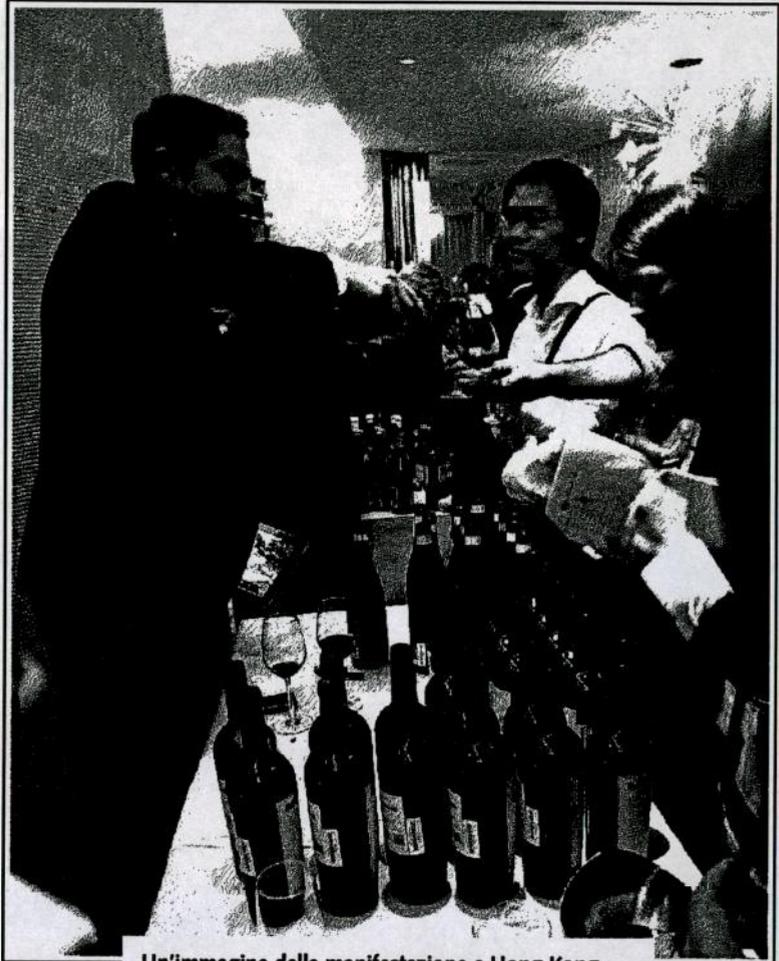
A Verona si prepara un Vinitaly glamour

Alla fiera di Bacco anche una degustazione evento di «Wine Spectator»

continua da pagina 23

(...) di *Wine Spectator* - ha detto **Ettore Riello**, presidente Veronafiere - darà un importante valore aggiunto, in campo mondiale, a Vinitaly». Con un evento che, per **Giovanni Mantovani**, dg Veronafiere, «vuol promuovere l'immagine del vino italiano come espressione di territori esclusivi, dal punto di vista paesaggistico, storico e culturale». E, allora, in un'Italia del vino dalla A alla Z, ci saranno cantine come Abbazia di Novacella e Aldo Conterno, Allegrini e Altesino, Antinori e Argenteria, Argiolas e Arnaldo Caprai, Avignonesi, Barone Ricasoli, Bellavista, Bertani, Biondi Santi e Bisol, insieme a Braida di Giacomo Bologna, Bruno Giacosa, **Ca del Bosco**, Cantina Terlan e Carpenè Malvolti, Carpineto e Casa Vinicola Zonin, Casale del Giglio e Casanova di Neri, Castellare di Castellina e Castello Banfi. «Per la prima volta 100 produttori italiani, personaggi creativi ma individualisti per indole, saranno tutti insieme nella stessa sala», spiega **Stevie Kim**, general coordinator Vinitaly in the World. Cantine come Castello di Ama e Castello di Volpaia, Castelluccio e Ceretto, Ciccio Zaccagnini e Col d'Orcia, Cusumano, Damilano, Di Majo Norante, Donnafugata, Drei Donà, Duca di Salaparuta, Ercole Velenosi e Falesco, Fattoria del Cerro, Fattoria di Felsina, Fattoria Le Pupille e Fattoria Zerbina, Ferrari-Frattelli Lunelli, Feudi di San Gregorio, Fonterutoli e Fontodi, Gaja, Galardi e Gancia. E secondo una selezione che, ha detto **Bruce Sanderson**, tasting director *Wine Spectator*, «ha voluto dare visibilità a tutte le regioni italiane, con aziende selezionate anche in base al significato storico». Del resto, aggiunge Sanderson, «abbiamo da sempre una grande considerazione per l'Italia del vino».

Con marchi come Giuseppe Masca-



Un'immagine della manifestazione a Hong Kong

rello & Figlio, Hofstätter, Leonildo Pie-ropan e Les Crêtes, Librandi e **Luigi Celluga**, Luciano Sandrone e Lunae Bosoni, passando per Lungarotti e Marchesi de' Frescobaldi, Marco Felluga e Masciarelli, Masi e Mastroberardino, Mastrojanni e Mezzacorona, Michele Chiarlo e Mionetto, Mirafiore, Montevetrano, Nino Negri, Nozzole-Folonari, Paolo Scavino, Pecchenino e Petrolo, proprio il vino come icona del lifestyle made in Italy sarà celebrato ad «OperaWine» anche da Santo Versace, patron della celebre griffe della moda e

presidente di Altagamma. Due saranno le sessioni, una esclusiva, su invito, l'altra riservata a 500 *wine lovers* (basta un click e una webcam per lasciare un video messaggio su operawine.it e vincere due ingressi), che potranno così assaggiare i vini più famosi di cantine come Pio Cesare e Planeta, Prunotto e Renato Ratti, Roberto Anselmi e Rocca delle Macie, San Felice e **Santa Margherita**, Silvio Nardi, Siro Pacenti, Suavia, Tasca d'Almerita, Te-

I MAGNIFICI CINQUE

**BELLAVISTA
VITTORIO MORETTI**

Metodo Classico millesimato emozionante, impeccabile ed elegante. Uno degli artefici del successo delle bollicine italiane nel mondo (€ 95)

**ARNALDO CAPRAI
25 ANNI**

*Frutto sempre in primo piano, tannini impo-
nenti, godibile ora e
chissà tra quanti anni.
Il vino-simbolo della
rinascita di un intero
territorio (€ 55)*

**CASTELLO BANFI
POGGIO ALLE MURA**

*Robusto, ricco, deci-
samente ben riuscito,
dal finale caldo ed ap-
pagante. Il vino che ha
fatto da apripista al
Brunello nei mercati
del mondo (€ 38)*

**GAJA
BARBARESCO**

*Concepito per sfidare il
tempo, in bocca gode di
un equilibrio da ma-
nuale. Decisamente un
grande classico
dell'enologia italiana
(€ 118)*

**ALLEGRINI
AMARONE**

*Espressivo nei profumi,
molto convincente in
bocca ed elegante. Fir-
mato da una delle griffe
simbolo dell'Amarone
della Valpolicella (100
€)*



deschi, Tenuta dell'Ornellaia e Tenuta di Biserno, Tenuta San Guido e Tenuta San Leonardo, Tenuta Sette Ponti e Tenute Sella & Mosca, Terre Bianche, Terredora di Paolo, Testamatta-Bibi Graetz, Tommasi e Tormaresca, Umani Ronchi e Valdicava, Vietti e Zenato. Il tutto in un evento che, ha detto l'executive editor di «Wine Spectator» Thomas Matthews, «ci auguriamo, possa servire a mostrare al mondo la qualità della produzione italiana».

WINENEWS

Dal 25 marzo Una kermesse imperdibile

■■■ Pubblico, business, degustazioni, mercati e uno sguardo sempre più internazionale: ecco Vinitaly 2012, di scena a Veronafiere a Verona dal 25 al 28 marzo (www.vinitaly.com). Con tante degustazioni d'autore: «Tasting ex...press» con i vini di tutto il mondo, «Le grandi biografie del vino-Fresco-baldi, Gaja, Tenuta dell'Ornellaia e Florio» di Vinitaly e Ais-Bibenda, «'80, '90 e 2000: Trent'anni di Amarone d'Ar-

te» con le Famiglie dell'Amarone d'Arte, «Di padre in figlio-Il Passaggio generazionale nelle grandi famiglie del vino» (Argiolas, Chiarlo, Donnafugata, Zonin, Ferrari) della rivista Civiltà del Bere e «I 3 bicchieri 2012 al Vinitaly». E se «VIVIT-Vigne, Vignaioli, Terroir», il salone dedicato ai vini "bio", è la novità 2012, spazio anche ad analisi e ricerche sui consumi. «Abbiamo investito sull'incoming di operatori esteri e italiani per marcare l'importanza commerciale della fiera», spiega la brand manager di Vinitaly, Elena Amadini.

Winenews