

anno 10 - n. 31 - 5 agosto 2021



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



SPECIALE
GUIDA PER ENOTURISTI
10 ITINERARI PER 10 CANTINE

In onda su
sky
canale 133 e 413

LA NOSTRA IMMAGINAZIONE CREA LA FORMA,
LA VOSTRA CREATIVITÀ IL CONTENUTO.
DAL 1950.

HANGAR DESIGN GROUP



ZIGNAGO VETRO 

zignagovetro.com

ANDAR PER CANTINE. IL VINO COME META DEL VIAGGIO

Lo abbiamo detto più volte nel corso di quest'anno: l'estate sarà decisiva per la ripartenza del turismo del vino. Vietato fallire. E ora che siamo nel pieno della bella stagione e con il dolce autunno alle porte, abbiamo voluto dare il nostro contributo con questa mini-guida per enoturisti che, senza avere la pretesa di essere esaustiva, è un modo per scoprire territori e cantine che fanno dell'accoglienza una vera missione. Un ideale proseguimento dello Speciale Enoturismo dello scorso anno e dello Speciale Cantine d'Arte del 2019 che, insieme all'ultima guida firmata Gambero Rosso in partnership con Enel Green Power - Italia all'Aria Aperta - rappresenta un modo per continuare ad attraversare insieme lo Stivale e perderci nelle sue bellezze. Anche quest'anno abbiamo scelto 10 realtà per 10 itinerari: dalla Sicilia al Trentino, dalla Toscana alla Puglia, passando per la Lombardia, il Veneto, l'Emilia-Romagna e l'Umbria, ognuna con il proprio modo di interpretare l'enoturismo. Sono tante e diversificate, infatti, le wine experience proposte, **con i vigneti che, quest'anno in modo particolare, si sono ritagliati un ruolo da protagonisti, trasformandosi in vere oasi di pace, dove poter finalmente dimenticare tutte le preoccupazioni legate al Covid-19.** D'altronde cosa c'è di meglio, dopo un anno così difficile, che immergersi nel verde della natura, visitare un museo del vino, lasciarsi conquistare dai wine pairing ed emozionarsi ascoltando la storia che c'è dietro ad ogni singola bottiglia di vino?

Per dirla con il ministro delle Politiche Agricole, Stefano Patuanelli: *“Le destinazioni del turismo del vino, grazie alla loro diffusione sul territorio nazionale e alla disponibilità di spazi aperti, sono sembrate subito una valida alternativa alle tradizionali destinazioni di viaggio. L'enoturismo è una delle punte più avanzate della diversificazione delle attività agricole della Penisola e costituisce uno degli strumenti più validi ed efficaci per la promozione e tutela delle eccellenze italiane”*. Non è un caso che proprio quest'anno, sul modello del Movimento Turismo del Vino, sia nato anche il Movimento Turismo dell'Olio e che, dopo la legge nazionale del 2019, adesso sia stato istituito il tavolo nazionale del turismo enogastronomico, convocato dal Mipaaf. **Ormai, infatti, l'enoturismo è una attività di primo piano, in cui l'improvvisazione non è più contemplata.** Tant'è che, nei mesi scorsi, è stato pubblicato anche il manuale “Turismo del vino in Italia. Storia, normativa e buone pratiche” (Edagricole), scritto a quattro mani dal senatore Dario Stefàno – promotore della legge sull'enoturismo - e dalla produttrice Donatella Cinelli Colombini, nonché storica fondatrice del Movimento Turismo del Vino e ideatrice della prima giornata di Cantine Aperte.

Come dire, i tempi sono maturi. Non resta, allora, che armarsi di mappa dell'Italia e di tanta curiosità e scegliere l'esperienza più adatta alle proprie esigenze. Buone vacanze e buon turismo del vino.

Loredana Sottile

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni

Nicola D'Auria

Floriano Zambon

progetto grafico

Chiara Buosi,

Maria Victoria Santiago

impaginazione

Marina Proietti

foto

Luca/Unsplash (cover)

contatti

settimanale@gamberorosso.it

06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco

06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

persi@gamberorosso.it



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



Pignolo '16 TENUTA DI ANGORIS

In Friuli più precisamente a Cormons si trova la Tenuta di Angoris di proprietà della famiglia Locatelli, la storia della tenuta è antichissima e affonda le proprie radici nel Comune di Cormons a partire dal 1648. La tenuta si estende per 600 ettari di cui 85 ettari di vigneto. Con Marco Sabellico assaggiamo il Pignolo '16. Dal colore rubino cupo e fitto con riflessi violacei, al naso è ricco di frutti rossi maturi di marasca e ciliegia, note speziate, cioccolato, tabacco e vaniglia. In bocca il vino è strutturato, polposo, armonico, elegante, ricco di frutto, con tannini fini e vellutati, sostenuto da una fresca vena acida e con una chiusura leggermente astringente. Un vino ottimo da abbinare a carni rosse, carni grigliate, arrostiti, stufati, cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati.

Visita il sito: angoris.com/

e visita l'e-commerce:

angoris.com/store-on-line/

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/tv/CSE_FBtKXH3/

Turismo del Vino: è l'ora di rimettersi in "Movimento"



Per troppo tempo il nome della nostra associazione è sembrato una sorta di contraddizione in termini. La libertà di movimento è stata una delle prime cose delle quali siamo stati privati, e lo stallone del turismo ne è stata una delle naturali conseguenze. Il mondo del vino ha subito un duro colpo dal quale ci stiamo lentamente riprendendo, ma non abbiamo mai perso la speranza, la voglia di fare, la volontà di riprendere. E per questa estate 2021 siamo più carichi che mai.

Sono in effetti molte le iniziative targate MTV che caratterizzeranno le nostre vacanze. Subito dopo il classico appuntamento, quest'anno addirittura raddoppiato, con Cantine Aperte ha preso il via il nuovo format Vigneti Aperti. **E adesso siamo nel pieno svolgimento di Calici di Stelle (31 luglio-15 agosto), un proliferare di serate lungo tutto lo stivale, tra vigne e borghi, piazze e location di grande suggestione.**

Il turismo enogastronomico rappresenta uno straordinario asset per il nostro Paese e ormai non può più essere considerato patrimonio di una élite di appassionati. Sono milioni i turisti, italiani e stranieri, che percorrono l'Italia alla ricerca di esperienze legate al gusto. Persone che poi diventano i primi ambasciatori delle eccellenze che il Belpaese è in grado di offrire. Anche per questo dobbiamo essere preparati a garantire il meglio, sia in termini di servizi che di sicurezza. Non a caso MTV è da mesi impegnato nella costruzione del futuro del turismo enogastronomico che in effetti costituisce uno degli elementi sui quali il Sistema Paese punta per un rilancio post pandemia. A tal proposito, abbiamo costituito una cabina di regia con le principali realtà del settore e con le istituzioni preposte che hanno mostrato attenzione e voglia di collaborazione. Insieme abbiamo lavorato per far fronte alla terribile crisi che ha colpito noi tutti ma, essenzialmente, abbiamo posto le basi per il futuro. Sostenibilità, formazione, digitalizzazione, capacità di comunicare, cura delle infrastrutture; sono solo alcuni dei temi che, dal Patto di Spello in poi, sono entrati di diritto nelle nostre agende. Il futuro comincia oggi e inizia già da questa estate 2021.

Nicola D'Auria,
presidente Movimento Turismo del Vino

LE NUOVE ETICHETTE
DELL'ANNO

ANTEPRIMA
guida

VINI
D'ITALIA
2022

ASTI	13-14-15 settembre	ENOTECA LA CANTINA
TORINO	14-settembre	RABEZZANA
	14-15-16 settembre	ROSSORUBINO
GENOVA	13-14-15-16-17 settembre	ENOTECA DELLA FOCE
MILANO	16-17-18 settembre	ENOCUB
	13 settembre	WINERIA
PADOVA Campodarsego	16 settembre	OSTERIE MODERNE
TRENTO	16 settembre	ENOTECA GRADO 12
BOLOGNA	16 settembre	ENOTECA ITALIANA
PIACENZA	16 settembre	TAVERNA DEL GUSTO
LUCCA	18 settembre	ENOTECA VANNI
FIRENZE	16-17-18 settembre	ENOTECA ALESSI DAL 1952
	16-17 settembre	ENOTECA VIGNOLI
ROMA	13-14 settembre	LUCANTONI
	17 settembre	TRIMANI
	16 settembre	ENOTECA BUCCONE
PORTO S. GIORGIO (FM)	17-18 settembre	ENOTECA PASQUALE GIULI
PERUGIA	13 - 15 -17 settembre	ENOTECA GIÒ
NAPOLI	13 settembre	SCAGLIOLA
	15-16-17 settembre	ENOTECA CONTINISIO
AVELLINO	16-17 settembre	DE PASCALE
LECCE	16 settembre	WINE&MORE
BRINDISI	dal 13 al 17 settembre	ENOTECA ANELLI
PALERMO	dal 13 al 18 settembre	VINO VERITAS
CAGLIARI	13-settembre	CUCINA.EAT

**IL SANNIO È UN'IDEA A COLORI
CHE HA I PROFUMI DELLE STAGIONI
E I SAPORI DELLA TERRA
E DELLA SUA STORIA.**



Aglianico del Taburno DOCG | Sannio DOP
Falanghina del Sannio DOP | Benevento IGP

Nel Sannio coltiviamo emozioni

WWW.SANNIODOP.IT | SEGUICI SU [f](#) [@](#) [t](#) [v](#)

Imparare da questi due anni di pandemia



Serviranno almeno due anni, dopo la fine della pandemia, per tornare ai valori del 2019 e cioè a 15 milioni di presenze enoturistiche e a 2,65 miliardi di euro di fatturato; ovvero alla fotografia scattata dal nostro Rapporto sul Turismo del Vino in Italia.

Ma nel frattempo cosa facciamo? L'unica strada per uscire più forti da questa situazione è riorganizzarci, riposizionarci, migliorare la formazione, ridisegnare e potenziare l'offerta, sviluppare la connettività. Abbiamo tutti imparato a usare in modo più produttivo internet e le persone, costrette dalle limitazioni ai viaggi, hanno riscoperto quanto di bello e di buono c'è in Italia, a pochi passi da casa, nei territori rurali e più interni. **Dobbiamo, quindi, ripartire dal turismo di prossimità che - per quanto drammatica sia la pandemia - può riscattarsi da lunghi anni di subalterità. E il mondo del vino può essere protagonista di questa vera ripartenza.** Ma occorrono alleanze più strette tra i soggetti in campo, infrastrutture adeguate, reti di connessione veloci che arrivino capillarmente nelle aree rurali.

Oggi il viaggiatore esplora la rete, valuta le strutture e i servizi e infine sceglie. Tutto questo a distanza. Quindi, chi non è in grado di comunicare resta tagliato fuori. Dobbiamo anche pensare meglio alla diversificazione dell'offerta, perché quello che va bene per una coppia di giovani o professionisti non va bene per una famiglia con bambini.

Naturalmente **dovremo, infine, spendere in modo intelligente i finanziamenti che giungeranno dall'Europa per l'innovazione, l'alleggerimento della burocrazia, la sostenibilità.** I temi dell'Agenda 2030 sono obiettivi fortemente sentiti dalla nostra Associazione: l'ambiente, la sicurezza alimentare, il riciclaggio, il recupero e il riuso dei materiali saranno sempre più essere centrali nella gestione dei territori. Il tema è globale, ma è nelle realtà locali come le Città del Vino che prende concretezza. E noi tanti progetti li abbiamo attivati da anni, come ad esempio il Piano Regolatore delle Città del Vino, i protocolli di polizia rurale e altre iniziative per un corretto uso del suolo. Tanti nostri Comuni si impegnano da anni con Università, centri di ricerca, aziende e giovani imprese su progetti di economia circolare. È solo in questa cornice di medio-lungo periodo che il nuovo turismo del vino potrà riscattarsi.

Floriano Zambon, presidente Città del Vino



#stappacongamberorosso VINI D'ITALIA 2021



Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva '19 MARISA CUOMO

Nella zona della Costiera Amalfitana sorge l'azienda di Marisa Cuomo. Nel 1980 Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo rilevano il marchio Gran Furor Divina Costiera e danno vita all'azienda che oggi si estende lungo 10 ettari di territorio. Con Marco Sabellico assaggiamo il Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva '19. Dal colore paglierino carico brillante con riflessi verdolini, al naso è complesso e affascinante con note di frutta matura di mela e albicocca, frutti tropicali, erbe aromatiche e note floreali. In bocca il vino è profondo, ricco, armonico, strutturato, fresco ed elegante, ricco di frutta matura, note speziate, vanigliate e leggermente fumé, sostenuto da una bella vena acida. Ottimo con piatti a base di pesce, pesce al forno e formaggi freschi.

Visita il sito: www.marisacuomo.com/
e visita l'e-commerce:

shop.marisacuomo.com/

Per guardare la puntata:

www.instagram.com/tv/CR9Qq3soox-/



OLTREPÒ PAVESE





FIAMBERTI



1.

LA CANTINA. La storia dell'azienda agricola Giulio Fiamberti inizia oltre 200 anni fa, nel 1814, con l'acquisto della vigna Solenga, e prosegue per 8 generazioni fino ai giorni nostri. I vigneti di proprietà, coltivati secondo principi di sostenibilità ambientale, si estendono sulle ripide e assolate pendenze delle colline di Canneto Pavese, in Valle Versa. La produzione include vini rossi da vitigni autoctoni (croatina, barbera, uva rara e ughetta di Canneto) come Bonarda

frizzante, Sangue di Giuda e Buttafuoco. Come dice Giulio Fiamberti, infatti, *“Il vino è storia e geografia liquida, non si fa senza terreno e tradizione”*.

L'azienda è tra i fondatori del Consorzio Club del Buttafuoco Storico, l'associazione nata nel 1996 per tutelare e promuovere questo vino unico dell'Oltrepò Pavese. L'altro focus è sul Metodo Classico, da uve Pinot nero, nel solco della tradizione spumantistica delle Valle Versa.

1. La bottaia 2. L'ingresso della cantina 3. Giulio e Ambrogio Fiamberti 4. Vecchie bottiglie di Buttafuoco



2.



3.



Gli eventi col Club del Buttafuoco storico

L'azienda partecipa, insieme al Consorzio Club del Buttafuoco Storico, a due eventi annuali.

Scollinando con il Buttafuoco Storico® è il format che da 20 anni promuove le attività enologiche e turistiche del Club, privilegiando le vigne e gli spazi all'aria aperta delle aziende socie. L'esperienza comprende una passeggiata guidata da un vignaiolo tra i vigneti e una degustazione di tre vini accompagnati da prodotti tipici locali. La durata è di circa 2 ore. Scollinando è proposta da giugno a settembre tutti sabati e domeniche (dalle 11 alle 15) e costa 20 euro, con prenotazione online su www.buttafuocostorico.com/scollinando.

Scodellando è, invece, l'appuntamento autunnale del Consorzio Club del Buttafuoco Storico. L'evento omaggia l'antica tradizione locale della scodella di ceramica per sorseggiare il vino, quando i bicchieri in vetro erano un lusso da signori. L'esperienza comprende la visita alla cantina, con un'attenzione al processo di vinificazione del Buttafuoco Storico; la degustazione di più annate di Buttafuoco Storico (in bottiglia e in divenire in botte) nella tradizionale scodella; un pranzo in un ristorante, con tutte le etichette di Buttafuoco Storico in degustazione. Il costo è di 45 euro e si può prenotare sul sito del Club del Buttafuoco Storico oppure via mail (direttore@buttafuocostorico.com).

PER GLI ENOTURISTI. L'offerta di Fiamberti include le attività della cantina e due appuntamenti annuali organizzati coi soci del Consorzio Club del Buttafuoco Storico (vedi box). Nel dettaglio, da lunedì a sabato, l'azienda è aperta per la visita guidata e la degustazione (la domenica per gruppi di almeno 8 persone). La degustazione include 3 vini con assaggi di prodotti del territorio e si svolge nella sede storica (cascina Caristoro), in un'ampia sala degu-

stazione e in spazi all'aperto con vista sulle colline di Canneto Pavese. È possibile, inoltre, degustare nella vecchia bottaia, ricca di cimeli illustrativi della lunga storia aziendale. Nella bella stagione, infine, è possibile organizzare il tasting in vigna. Tutte le visite con degustazione richiedono la prenotazione obbligatoria (tel. 0385.88019) e gli orari sono da concordare (costo 15 euro; lingue parlate: italiano e inglese).

L'ANGOLO DEL CRU



VIGNA SOLENGA BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Ottenuto dalle uve croatina, barbera, uva rara e ughetta di Canneto, provenienti dalla storica vigna di Solenga, di proprietà della Fiamberti dal 1814, è una delle etichette del Club del Buttafuoco Storico. Il vigneto è esposto a sud e coltivato a basso impatto ambientale. La vendemmia è manuale. La vinificazione, in cui entrano in gioco i lieviti indigeni (tecnica del pied de cuve), avviene in vasche di cemento ed è seguita da una lunga macerazione (50 giorni) sulle vinacce. Poi l'affinamento in barrique per circa 2,5 anni e almeno 7 mesi in bottiglia. Il vino è di colore rosso rubino intenso, con bouquet di frutta rossa sotto spirito, spezie e sentori balsamici. Il sorso è netto, calibrato ed energetico. Si abbina bene a piatti di selvaggina e carni rosse, è ottimo con bolliti, brasati e stufati. Da provare con formaggi a media stagionatura.

FIAMBERTI VINI

via Chiesa 17
Canneto Pavese | Pavia
tel. 0385 88019
info@fiambertivini.it
www.fiambertivini.it





GIORGI



LA CANTINA. La famiglia Giorgi è legata a doppio filo alla storia del Pinot Nero: è stata la prima a credere nelle sue potenzialità oltre 30 anni fa, facendone il prodotto cult aziendale. Ed è **stato proprio grazie al Pinot Nero che il marchio Giorgi ha spiccato il vo-**

1. La famiglia Giorgi: Antonio, Fabiano, Eleonora e Ileana **2.** ingresso cantina Giorgi **3.** Interno della cantina **4.** Giorgi 1870 in abbinamento ai salumi del territorio **5.** L'enoteca Solo Giorgi

lo e oggi è conosciuto in tutto il mondo. Le origini aziendali, tuttavia, risalgono a molto prima, al lontano 1875, sebbene allora la produzione fosse legata al consumo territoriale. L'impronta nuova è arrivata nel 1970 con la nuova cantina a Canneto Pavese, costruita dai fratelli Gianfranco e Antonio. A seguire la nuova generazione, rappresentata da Fabiano Giorgi, dalla sorella Eleonora e dalla moglie Ileana - sempre con l'imprescindibile supporto di papà Antonio - ha cambiato volto a questa cantina, raggiungendo vertici di





4.

L'enoteca Solo Giorgi

L'elegante sede direzionale di Giorgi Vini e il grande centro di imbottigliamento sono stati impreziositi in questi ultimi anni da una costruzione ottagonale in legno con ampie vetrate che la rendono particolarmente luminosa e rendono gradevole la sosta a turisti, appassionati e curiosi. Si tratta dell'Enoteca Solo Giorgi, capace di accogliere i turisti per un tasting o per l'acquisto dei prodotti. Non solo. Al suo interno, durante tutto l'anno, vengono anche organizzati diversi eventi culturali. E nei week-end di novembre e dicembre, ampio spazio è dedicato a degustazioni e abbinamenti con lo spumante "Crudoo".



5.

assoluta eccellenza soprattutto con il Metodo Classico. Oggi Giorgi esporta in 59 Paesi nel mondo e ha più di 160 agenti in Italia, pur senza rinunciare all'aspetto artigianale che da sempre la caratterizza.

PER GLI ENOTURISTI. Per conoscere la storia del distretto vinicolo dell'Oltrepò, questo è il posto giusto, tra scorci suggestivi, dolci colline e floridi vigneti. La visita alle strutture dell'azienda è guidata da Antonio, Fabiano, Eleonora e Ileana, che accompagneranno i wi-

nelover dai vigneti alla barricaia, fino ai locali di affinamento, per concludere con le degustazioni presso il punto vendita "Enoteca Solo Giorgi". **Fino al 22 agosto, le visite si possono effettuare dal venerdì alla domenica, dalle 10 alle 19.** A seguire saranno disponibili dal mercoledì alla domenica, sempre con gli stessi orari.

Visite guidate su prenotazione all'indirizzo info@giorgi-wines.it. Per le degustazioni chiamare la sommelier Olga (388 581 0347).

L'ANGOLO DEL CRU



SPUMANTE METODO CLASSICO GIORGI 1870 PINOT NERO

Pinot Nero 100% proveniente dalle zone più vocate, questo metodo classico è frutto di una vendemmia fatta in cassetta verso fine agosto e primi di settembre. A seguire viene eseguita una pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore. La fermentazione a temperatura controllata viene avviata con l'ausilio di lieviti selezionati e si svolge in serbatoi di acciaio inox. L'imbottigliamento, invece, viene fatto nella primavera successiva e l'affinamento in bottiglia avviene per un minimo di 36 mesi. Il risultato è un vino dal colore decisamente ramato, con profumi variegati che vanno dai fiori alla pasticceria, dagli agrumi all'anice, una bollicina finissima e persistente che regala cremosità ad un palato pieno, elegante, profondo. Ottimo come aperitivo, si presta anche ad essere bevuto a tutto pasto.

GIORGI

Canneto Pavese
Fraz. Camponoce
tel. 0385.262151
388 581 0347

info@giorgi-wines.it
www.giorgi-wines.it



SARCHE DI CALAVINO



RONNY KIAULEHN PHOTOGRAPHY



CANTINA TOBLINO

RONNY KIAULEHN PHOTOGRAPHY



1.

LA CANTINA. Cantina Toblino è stata fondata nel 1960 da un piccolo gruppo di viticoltori per risolle-
vare le sorti della Valle dei Laghi (Trentino) dopo la
crisi degli anni 50. Fin dall'inizio, si è costituita co-
me cooperativa sociale basata sui valori di impegno
e solidarietà per la produzione sostenibile di uve e
vini di alta qualità.

“Nel corso del tempo” rivela il direttore Carlo De Biasi

“Cantina Toblino è diventata il punto di riferimento per
la viticoltura nella Valle dei Laghi e per tutto il bio-di-
stretto di cui è una dei soci fondatori: i nostri vigneti
sono diventati un vero e proprio laboratorio a cielo
aperto, dove la ricerca e l'innovazione viticola ed enolo-
gica portano quotidianamente al raggiungimento di
nuovi standard qualitativi”. Da una parte l'azienda
agricola Toblino Srl, che coltiva i circa 40 ettari

1. Il vigneto 2. Carlo De Biasi assieme a Claudio Perpruner



2.





dell'antica mensa vescovile in regime biologico, dall'altra Cantina Toblino, che riceve le uve da più di 600 soci-viticoltori per un totale di oltre 850 ettari vitati, in parte biologici e in parte in conversione.

La cantina si trova inserita in un paesaggio da cartolina, vicino al Lago di Toblino e all'omonimo castello: uno dei luoghi più fotografati del Trentino. Da queste parti l'enoturismo è una vera

L'Hosteria Toblino

All'interno di questa realtà, sotto la sapiente guida di Franco Zanella, si trova Hosteria Toblino, nata nel 2007 per dare la possibilità di degustare ottimi vini abbinati a prelibati piatti ai visitatori di Cantina Toblino. **Lo chef Sebastian Sartorelli rivisita in chiave gourmet i piatti tradizionali**, creando un equilibrio tra materie prime selezionate e creatività. Molto apprezzati sono gli 'Eventi del giovedì', serate a cui vengono invitati altri produttori e altri chef per creare delle cene speciali a quattro mani. L'Hosteria è aperta tutto l'anno.

vocazione e si coniuga soprattutto allo sport all'aria aperta: dal trekking alla bici, passando per la vela e lo sci. *"Vogliamo"* conclude il direttore *"che il nostro territorio si trasformi sempre più da luogo di passaggio a destinazione finale e che i nostri clienti siano i nostri ambasciatori nel mondo"*.

PER GLI ENOTURISTI. Sono tante le wine experience proposte. Si va da quella base (Il cuore del Trentino: 3 vini abbinati ai prodotti del territorio, euro 18) a quella più lunga e articolata (Cucina & Vini di Toblino: 5 vini per 5 piatti; 70 euro), con in mezzo tante proposte intermedie e con la possibilità di scegliere anche un'esperienza personalizzata. Prevista anche la formula aperitivo direttamente in vigneto. Infine, per chi volesse prolungare il soggiorno, sono tante anche le strutture agrituristiche convenzionate con la Cantina.

L'ANGOLO DEL CRU



LARGILLER NOSIOLA VIGNETI DELLE DOLOMITI

Dalla Nosiola, un'uva bianca unica, simbolo indiscusso della Valle dei Laghi e unica varietà bianca autoctona del Trentino, nasce Largiller Nosiola Vigneti delle Dolomiti: pura identità trentina, che riesce ad esprimere ogni sfumatura della Valle dei Laghi in un susseguirsi di emozioni indimenticabili. **Il nome Largiller deriva dalla componente argillosa presente nei terreni in cui crescono le uve**, che conferisce, assieme all'Ora del Garda, delle peculiarità insuperabili ai grappoli. Un vino elegante, complesso, con tante tonalità che si alternano all'olfatto e al gusto. Questa Nosiola fa parte del progetto Vént, nato con l'ambizione di esprimere al meglio l'identità della Valle dei Laghi ed il savoir-faire di Cantina Toblino, un connubio tra territorio e ambiente.

CANTINA TOBLINO

Via Lónga 1
Fraz. Sarche - Madruzzo
tel. 0461 564168
info@toblino.it
www.toblino.it

Hosteria Toblino

Via Garda, 3
Fr. Sarche
Madruzzo | Trento
tel. 0461 561113
hosteria@toblino.it
www.toblino.it/hosteria-cantina-toblino



CALMASINO DI BARDOLINO





VIGNETI VILLABELLA



LA CANTINA. Vigneti Villabella è l'azienda agricola delle famiglie Cristoforetti e Delibori e ha sede a Calmasino (Verona) nel cuore del Bardolino classico, sulle colline moreniche che si affacciano sul Lago di Garda. Fondata nel 1971 da Walter Delibori e Giorgio Cristoforetti, è una realtà vitivinicola che mira ad esprimere le migliori potenzialità del territorio e opera in un contesto etico, responsabile, mantenendo l'equilibrio tra uomo, paesaggio e natura. Produce tutti i vini classici veronesi a Dop (Bardolino, Charetto, Valpolicella, Ripasso e Amaronone, Lugana, Custoza, Soave e Garda). Completano la gamma le selezioni e le riserve della

Tenuta Villa Cordevigo, dimora veneta del Settecento, oggi Wine Relais, a Cavaion Veronese, che rappresenta il cuore dell'azienda ed il compendio del progetto Villabella rivolto alla conservazione e valorizzazione di cultura e tradizioni locali. Varcato il lungo viale di cipressi, si è accolti dal giardino all'italiana e dalla villa padronale rinascimentale. Circondata da un parco di alberi secolari (platani, cipressi e ippocastani), è un elegante cinque stelle lusso con 40 stanze e suite, tutte diverse tra loro, dove rilassarsi dopo la Spa o una passeggiata per i sentieri. La nutrita cantina è il tempio per le degustazioni

di pregiati vini da sorseggiare a bordo piscina, seduti in giardino avvolti tra i vigneti dell'azienda Villabella.

PER GLI ENOTURISTI. Per i wine lover, e per chi sceglie una vacanza in un ambiente unico, le degustazioni sono unite a escursioni, visite guidate e wine experience. Si va dalla storia di Villa Cordevigo alla visita ai vigneti e alla tenuta (passando dal grappolo al bicchiere),

1. Villa Cordevigo Wine Relais **2.** Degustazione a Villa Cordevigo **3.** Ristorante Oseleta





a piedi o in bicicletta, accompagnati dal local expert messo a disposizione di Villa Cordevigo. Per degustare i vini Villabella, la proprietà ha allestito una caratteristica sala dove è possibile partecipare a un percorso guidato coi sommelier: i vini saranno abbinati a prodotti del territorio. Degustazioni tutti i giorni per almeno due partecipanti e prenotazione obbligatoria. Tra le esperienze si può scegliere tra una passeggiata nella natura, una gita in barca sul Lago di Garda, una visita al centro storico di Verona o a Borghetto sul Mincio. www.villa-cordevigo.com

Il ristorante Oseleta

Villa Cordevigo Wine Relais (aperto da marzo a gennaio) è anche sinonimo di cucina gourmet. Il ristorante stellato Oseleta è guidato dallo **chef Marco Marras**: *“La sua cucina rappresenta un filo diretto tra Veneto e Sardegna”* spiega Lorenza Delibori, Maître de Maison. I piatti di Marras ricordano il confine fra le campagne venete, con laghi e fiumi, e il mare: sapori profondamente italiani con contaminazioni dal lontano Oriente.

L'ANGOLO DEL CRU



VILLA CORDEVIGO GAUDENZIA BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO

Si tratta di un Chiaretto di Bardolino Doc classico, prodotto per la prima volta nel 2018 dai vigneti sulle colline moreniche dell'entroterra gardesano. Nasce da uve Corvina e Rondinella, è vinificato dopo breve macerazione pellicolare pre-fermentativa e affina a lungo in acciaio sui lieviti. Di colore rosa chiaro, si caratterizza per note floreali e di delicati frutti rossi con venature di spezia ed erbe aromatiche e per note minerali. Al palato regala note di ribes, lampone, fragolina di bosco e accenni agrumati (pompelmo rosa e arancia rossa). Si abbina ad antipasti di pesce, salumi, pasta, pesce di mare e d'acqua dolce, carni bianche ma anche a pizza e paella.

VIGNETI VILLABELLA

Calmasino di Bardolino
Verona
tel. 045 723 6448
info@vignativillabella.com
www.vignativillabella.com

Villa Cordevigo Wine Relais

(aperto da marzo a gennaio)
Località Cordevigo, 37010
Cavaion Veronese (VR)
tel. 045 7235287
www.villacordevigo.com
www.ristoranteoseleta.com



I vigneti



VENTIVENTI



1.

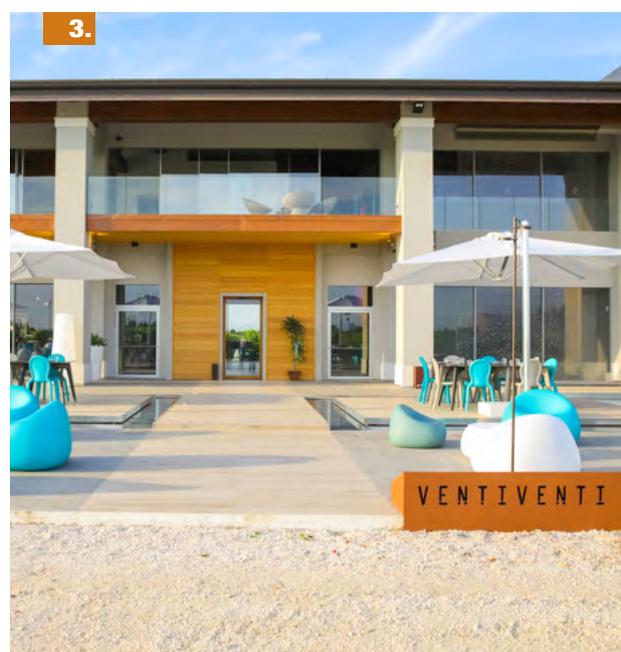
LA CANTINA. Nata nel 2020 in provincia di Modena, dal sogno della famiglia Razzaboni, Ventiventi è una cantina giovane, ma con le idee chiare, trait d'union tra tradizione e innovazione, tecnologia e anima green. **Completamente biologica ed ecosostenibile**, Ventiventi ha scelto di seguire come guida di produzione il Metodo Classico, che le permette

di realizzare vini freschi, contraddistinti da una spiccata finezza, struttura e mineralità. La cantina si estende su 30 ettari vitati, i suoi vini vengono prodotti al 100% con uve proprie e si ispirano ai va-

1. Area Degustazione Esterna 2. Il Team Ventiventi
3. L'ingresso dell'area degustazioni



2.



3.

Esperienza VentiVenti

“VentiVenti ha sempre avuto l’idea di aprire i cancelli, offrire un’esperienza diversa e immersiva”, spiega la famiglia Razzaboni. È da queste basi che è nato il format “Esperienza VentiVenti”: per tre sere a settimana (mercoledì, venerdì e domenica, dalle 19 alle 23), **la tenuta si apre per far gustare un buon calice di vino abbinato a un tagliere di salumi, formaggi o finger food.** Il tutto nella suggestiva cornice del tramonto sul vigneto, con possibilità di rilassarsi passeggiando tra i filari. Le proposte gastronomiche sono tutte di produttori locali. Tra le offerte, ci sono i pacchetti degustazione “Amiamoci”, “Conosciamoci” e “Insieme per sempre”: 3 calici creati ad hoc per accompagnare i winelover nel mondo VentiVenti, alla scoperta di 3 diverse etichette rappresentative. Lo spazio di degustazione è al centro dei vigneti.



lori tipici del territorio: genuinità, semplicità, autenticità, passione e accoglienza. In particolare, VentiVenti conta su vitigni autoctoni come Lambrusco Salamino di Santa Croce, Sorbara, Ancellotta e Pignoletto e vitigni internazionali come Chardonnay, Pinot Bianco, Cabernet Sauvignon.

PER GLI ENOTURISTI. VentiVenti, inoltre, organizza visite guidate in cantina in lingua italiana, inglese e spagnola: partendo dalla campagna, si va alla scoperta delle tecniche di coltivazione meccanizzate e si passa all’area produttiva, per terminare con una degustazione dei Lambruschi, simbolo di queste terre. Per tutte le attività enoturistiche è richiesta la prenotazione obbligatoria.

L'ANGOLO DEL CRU



VENTI ROSÉ BRUT METODO CLASSICO LAMBRUSCO MODENA DOC

Lambrusco di Modena Doc Spumante Brut Metodo Classico rappresenta la punta di diamante di VentiVenti. Color buccia di cipolla, prodotto al 100% con uve La

mbrusco di Sorbara: si caratterizza per un’incisiva mineralità, bilanciata da una soffice cremosità e ricchezza di raffinati aromi varietali. Aromi di frutti di bosco, note floreali e accenni di orzo, dati dal prolungato affinamento sui lieviti. Un vino in grado di raccontare un territorio e una filosofia e che, grazie all’elevato contenuto di argilla presente nei terreni (circa 45%), possiede una spiccata mineralità e freschezza, equilibrata e bilanciata da un buon corpo e da una buona struttura.

VENTI VENTI

Via della Saliceta, 15
Strada Provinciale 5
Medolla | Modena
Whatsapp 344.0330771
info@ventiventi.it
www.ventiventi.it
@ventiventiwinery





CASTELLO DEL TREBBIO



1.

LA CANTINA. Castello del Trebbio è un'azienda vitivinicola, oggi anche agriturismo, che si trova vicino a Firenze e che racconta l'eccellenza del Chianti Rufina con la produzione biologica e biointegrale di vino, olio extra vergine d'oliva, zafferano e altri prodotti alimentari e cosmetici. **Un vero e proprio "organismo agricolo" sostenibile dove è possibile mangiare, pernottare e svolgere diverse attività enoturistiche.**

Oltre a degustazioni e corsi di cucina è anche possi-

bile visitare le suggestive cantine e la corte del Castello, costruito nel 1184 dalla Famiglia Pazzi. *"In via esclusiva" ci raccontano dalla Tenuta "è possibile scoprire i saloni privati del Castello, passati alla storia come i luoghi in cui fu tramata la Congiura De' Pazzi"*

1. Le grandi botti dove affina il Sangiovese nelle cantine storiche del Castello
2. La Famiglia: Anna, Stefano e i figli
3. La corte del Castello del Trebbio
4. La terrazza del ristorante La Sosta del Gusto



2.



3.

(1478), oggi abitati della proprietà". Una chicca da non perdere.

PER GLI ENOTURISTI. Sono diversi i percorsi studiati per gli enoturisti. Quello base è il **Tour Cantine Storiche**: una degustazione itinerante di tre vini con visita guidata all'interno della suggestiva cantina storica (25 euro). Mentre per i veri appassionati c'è il **Tour Royal** che, oltre alla degustazione e ad una selezione di



4.

La Sosta del Gusto

Il ristorante La Sosta del Gusto fa parte del progetto volto a sostenere l'eccellenza del territorio. Non a caso si caratterizza per una carta dei vini in grado di esaltare i terroir di produzione di ciascuna bottiglia oltre che per l'attenta scelta di ingredienti stagionali a km 0. A scrivere il menu sono, infatti, le stagioni assieme all'orto.

All'esterno, l'ampia terrazza con affaccio direttamente sulle vigne, il Giardino degli Ulivi e il Loggiatino delle Rose ne fanno l'ambiente ideale per evadere dalla città.

All'interno, le caratteristiche volte a botte avvolgono tutto in un'atmosfera magica.

prodotti biointegrali, prevede la scoperta dei saloni medievali del Castello (60 euro). Entrambi sono disponibili su prenotazione dal lunedì al sabato. Infine, per chi, oltre al vino, ama la cucina ci sono altre due proposte: il **Tour Mani in Pasta** (che prevede anche il corso con lo chef per preparare la pasta) e il **Tour Masterchef** (per imparare le ricette del territorio). Ovviamente sia l'uno che l'altro si concludono a tavola per gustare i piatti preparati e abbinarli al vino della Tenuta.

L'ANGOLO DEL CRU



CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG LASTRICATO

Da sempre Sangiovese in purezza, il Chianti Rufina Riserva Docg Lastricato prende il nome dall'omonima vigna, la più vocata della proprietà da cui, tutti gli anni, vengono selezionati i migliori grappoli coltivati nel pieno rispetto del territorio con pratiche biodinamiche. La fermentazione in anfora di terracotta e l'affinamento di 30 mesi in grandi botti di rovere fanno sì che il sogno di Anna e Stefano Casadei, di raccontare il territorio del Chianti Rufina attraverso la sua varietà, principe diventi realtà in una bottiglia.

Il Lastricato al naso risulta affascinante con note di ciliegie scure e spezie. Al palato si presenta compatto, lieve e ben equilibrato nei tannini. Finale molto lungo e piacevole. Consigliato con primi piatti al ragù di carne, selvaggina in umido, carne alla brace. Ma per chi ha la pazienza di attendere: dal decimo anno può diventare anche un ottimo vino da meditazione.

CASTELLO DEL TREBBIO

Via di Santa Brigida 9
Pontassieve | Firenze

tel. 335 180 5062

055 830 4900

tour@castellodeltrebbio.eu

www.castellodeltrebbio.it/

LA SOSTA DEL GUSTO

via di Santa Brigida, 11
Pontassieve | Firenze

tel. 055 830 0341

info@lasostadelgusto.it

www.lasostadelgusto.it



MIRALDUOLO DI TORGIANO





TERRE MARGARITELLI



1.

LA CANTINA. Alla fine degli anni 40, Fernando Margaritelli, poco più che sessantenne, decide di trasferire la sua attività forestale ai suoi tre giovani figli così da potersi dedicare completamente alla sua vera passione: l'agricoltura e la produzione di vino. È da questa passio-

ne e dal legame col mondo della natura delle foreste e del legno che si sviluppa Terre Margaritelli. **Sostenibilità, biologico e territorio sono gli elementi cardine.** Nel cuore della Doc Torgiano, l'azienda produce, esclusivamente con uve di proprietà, 12 etichette tra

1. Cena in vigna al tramonto 2. Dario Margaritelli, il motore 3. Federico Bibi e il piccolo Lele
4. Piedi in pigiatura



2.



La Vendemmia di Pinocchio

Il rapporto con l'enoturista internazionale è un punto fermo in azienda, che cerca di trasmettere ai visitatori la sua filosofia. *“Si parte sempre dalla storia della famiglia”* raccontano dalla cantina *“con una passeggiata in vigna, per passare poi alla barricaia e concludere con la degustazione dei vini, in abbinamento a prodotti del territorio”*.

Tra gli eventi più richiesti: la vendemmia di Pinocchio a metà settembre (una giornata con vendemmia didattica e pigiatura con i piedi delle uve raccolte, per i bambini ma non solo); Code di Gallo (aperitivi in vigna con cocktail realizzati a partire dai vini aziendali); Astrovino (degustazioni guidate di vino e osservazione delle stelle).



Torgiano Rosso Riserva, Torgiano Dop Bianco Rosso e Rosato e Umbria Igp, tutti certificati biologici.

PER GLI ENOTURISTI. Tante le opzioni di visita. Si può abbinare la visita dell'azienda a una passeggiata in vigna a cavallo e, su richiesta, è possibile organizzare pranzi o cene e – se il tempo lo permette – bellissime serate in vigna. L'azienda è aperta da lunedì al venerdì, con orario continuato 9-18, e il sabato dalle 9.30 alle

12.30 per la possibilità di pranzi o cene. Non avendo un vero e proprio ristorante, è possibile contattare Terre Margaritelli per definire la tipologia di servizio. I prodotti e i menù offerti (si va dai 20 euro della visita con degustazione ai 40 euro del pranzo completo) sono sempre legati alla stagionalità delle materie prime, che provengono tutte da una selezione di piccoli produttori locali. Dai salumi di maiali, allevati allo stato brado, ai formaggi di caseifici tutti locali.

L'ANGOLO DEL CRU



PICTORIUS TORGIANO ROSSO RISERVA DOCG

Il vino di punta è il Pictorius: un Torgiano rosso riserva Docg, ottenuto da uve sangiovese, con un affinamento di almeno 12 mesi in Barrique. Una selezione molto particolare, che viene prodotto in 3 o 4 barrique l'anno, per un massimo di mille bottiglie, tutte numerate. Colore rubino intenso con riflessi granati, al palato rivela un grande struttura e un perfetto equilibrio

TERRE MARGARITELLI

Strada S. Rocco
Miralduolo di Torgiano
Perugia

tel. 075 7824668

info@terremargaritelli.com

www.terremargaritelli.com

SAN SEVERO



BOMBINO BIANCO



D'ALFONSO DEL SORDO



1.

LA CANTINA. Risalgono al 1800 le radici vinicole della famiglia D'Alfonso Del Sordo, quando alcuni membri diedero inizio alla coltivazione dei vigneti di San Severo. Sempre gestita direttamente dalla famiglia, nel 1993 il timone passa nelle mani di Gianfelice: è lui, insieme alla moglie Celeste, a prendersi cura del vigneto. Vigneto che oggi può contare su **35 ettari vitati, suddivisi in due tenute:** Tenuta Coppanetta, dove sorge il centro aziendale e Tenuta Cotino-

ne, a pochi chilometri dalla prima, in una zona semi pianeggiante.

PER GLI ENOTURISTI. La cantina prevede, oltre agli itinerari canonici in vigna e in cantina (visita e degustazione di 2 vini aziendali 10 euro a persona), la predisposizione di giornate particolari rivolte alla scoperta di alcuni vitigni tipici della zona, quali il bombino bianco ed il nero di troia. Inoltre, l'azienda aderisce al

1. Viale di accesso alla tenuta "coppanetta" 2. Scorcio esterno delle Cantine 3. Gianfelice D'Alfonso Del Sordo
4. Enoturisti in visita nella sala degustazione aziendale 5. Alcune etichette "storiche" dell'azienda



2.



3.



4.

Movimento Turismo del Vino e per questo segue il calendario delle principali manifestazioni, quali Cantine Aperte, che si tiene l'ultima domenica di maggio ed altri eventi che rientrano nel periodo vendemmiale, come Cantine Aperte in Vendemmia. Infine, la presenza di un'ampia sala di degustazione permette l'organizzazione di eventi per un pubblico di circa 50 persone (prezzi a seconda dell'evento) e di cene con degustazione finalizzate alla scoperta dei vitigni autoctoni della nostra zona (25 euro a persona).



5.

Vignabike

La cantina, da sempre aperta alla esperienza enoturistica, negli ultimi anni ha ideato il brand Vignabike, che identifica la possibilità per gli enoturisti di percorrere con le mountain bike personali degli **specifici percorsi attraverso le vigne** da cui si producono alcune delle più rappresentative etichette aziendali. "Ogni percorso infatti" spiega Gianfelice D'Alfonso Del Sordo "prende il nome da una delle etichette attualmente prodotte dall'azienda". L'evento unisce, così, la passione per le pedalate alla passione per il vino di qualità e per la vita all'aria aperta. La fine del percorso, ovviamente, è in cantina con la degustazione delle migliori etichette del territorio.

L'ANGOLO DEL CRU



CENTOFÀTE SPUMANTE METODO MARTINOTTI PUGLIA IGP

"La nostra azienda è stata una delle prime a spumantizzare in Puglia già dagli anni '60" spiega Gianfelice "Abbiamo quindi pensato di vinificare una selezione delle nostre uve Bombino prodotti nella nostra Tenuta Coppanetta". Ne è nato il Centofàte, metodo Martinotti lungo, ovvero con un tempo di fermentazione sui lieviti di oltre sei mesi. Tale processo permette di ottenere un prodotto caratterizzato da un aroma di lieviti più accentuato e dal perlage più fine.

D'ALFONSO DEL SORDO

contrada Sant'Antonino
San Severo | Foggia
tel. 0882 221444
info@dalfonsodelsordo.it
dalfonsodelsordo.it



MANDURIA





PRODUTTORI DI MANDURIA



1.

LA CANTINA. La Cantina Produttori di Manduria, fondata nel 1932, rappresenta oggi la memoria storica del mondo enoico pugliese: 1.000 ettari di vigna costituiscono la forza di una Cooperativa che ha sempre creduto e investito nelle qualità di uno storico vitigno autoctono: il Primitivo. La nascita della Cooperativa matura in un clima che punta a riscattare la figura del vignaiolo, dando al contempo nuova dignità al suo lavoro e identità al prodotto. **Quattrocento soci, 400 famiglie, 400 storie di duro lavoro, passione per la terra e per un**

vitigno che da sempre ha segnato le sorti di questo territorio. Sono loro i 'Maestri in Primitivo' che, da quasi un secolo, animano l'azienda, tramandano il sapere e il saper fare ai più giovani, attraverso una metaforica staffetta intergenerazionale, che va dai 19 anni del socio più giovane ai quasi 100 del più anziano. Innovazione e tradizione sono due facce della stessa medaglia: il rigoroso rispetto del disciplinare della Doc è abbinato a una forte attenzione per ambiente. Nel 2018, la cantina è stata tra le prime 9 aziende italiane a ricevere la

1. Anniversario della cantina | 2. La cantina



2.



Museo della Civiltà del Vino

Fiore all'occhiello della Cantina è il Museo della civiltà del vino Primitivo, che punta alla diffusione della cultura del vino, valorizzando saperi e testimonianze storiche, tecniche di produzione, le qualità intrinseche del prodotto e il lavoro che si cela in una bottiglia di vino di qualità. I racconti presentati durante la visita, nelle antiche cisterne ipogee della ottocentesca Cantina, perpetuano il ricordo di antichi gesti, i concetti di tradizione, cultura e storia. Tutto culmina nelle degustazioni guidate dalle sommelier dei vini Doc e Docg, in abbinamento a sapori della vera tradizione gastronomica contadina.

certificazione Equalitas, lo standard che attesta il livello sostenibile dalla cantina alla bottiglia, passando per il territorio.

PER GLI ENOTURISTI. Grazie alla strategica posizione baricentrica tra le province di Taranto, Brindisi e Lecce, la cantina propone, col proprio marchio Primitivo Wine Tour®, molteplici offerte: mare cristallino a pochi chilometri, siti archeologici (Manduria ha il parco archeologico con la più grande necropoli mesapica, con le mura megalitiche e il fonte pliniano,

citato da Plinio il Vecchio), folklore salentino con le feste patronali nei centri storici, concludendo il tour con la degustazione del Primitivo di Manduria Dop e Docg di produzione, per lasciare a chi è curioso qualcosa di più di un sapore: la memoria di un incontro. Inoltre, **un ampio parcheggio permette ai wine-lover in camper una sosta all'ombra, con ricarica gratuita di elettricità e acqua.** Presente anche una colonnina per la ricarica dei veicoli elettrici. Tour individuali o di gruppo su prenotazione in italiano, inglese, francese e tedesco.

L'ANGOLO DEL CRU



SONETTO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC RISERVA

Sonetto, Primitivo di Manduria Doc Riserva, è ottenuto da uve Primitivo al 100% da vigneti con oltre 90 anni di età. Allevato ad alberello, con rese di 45 quintali/ettaro, è affinato per 24 mesi in barrique di rovere francese. Dal colore rosso rubino carico, profuma di more e prugne mature, fichi, pepe appena macinato e scorza d'arancia. Possiede accenni di affumicato uniti a note speziate di tabacco e cuoio, e avvolgenti sentori balsamici. Il sapore è armonioso e di grande struttura, con un ricco gusto di frutti scuri e maturi e tannini avvolgenti. Ben equilibrato, accarezza il palato con grande pulizia, complessità e persistenza. Perfetto in abbinamento con selvaggina, carni arrosto e grigliate, casseruole e formaggi ben stagionati.

PRODUTTORI DI MANDURIA

via Fabio Massimo 19
Manduria | Taranto
tel. 099 9735332

pwt@cpvini.com
info@museodelprimitivo.it
www.produktorivini
manduria.it
www.museodelprimitivo.it





DONNAFUGATA



1.

PH FABIO GAMBINA

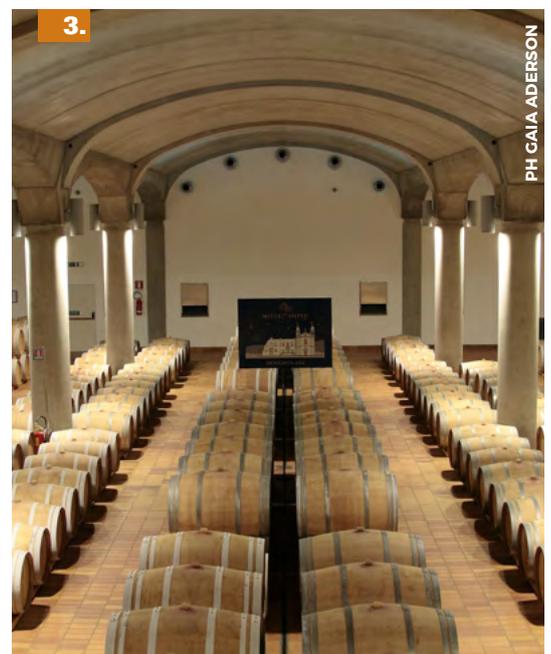
LA CANTINA. Non ha bisogno di presentazioni Donnafugata, uno dei brand siciliani più conosciuti nel mondo. Il fondatore è Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, assieme alla moglie Gabriella. **Oggi sono i figli – José e Antonio – a guidare questa dinamica realtà, che comprende cinque tenute in cinque diversi territori dell'Isola:** Contessa Entel-

lina, Marsala, Pantelleria, l'Etna e Vittoria. Da oltre 30 anni le buone pratiche sono al centro della filosofia aziendale: niente diserbanti chimici, pochi fitofarmaci, mentre sono praticati il sovescio, la concimazione organica, i diradamenti e le irrigazioni di soccorso. Inoltre, l'azienda si impegna nella produzione di energia pulita dal fotovoltaico e nel risparmio energetico. L'altro grande valore è quello dell'accoglienza che inter-

1. Pantelleria: alberello pantesco, patrimonio dell'Umanità Unesco 2. Cartolina enoturismo 3. Marsala: barriccaia sotterranea 4. Carla Fracci a Donnafugata



2.



3.

PH GAIA ADERSON

Calici Di Stelle ad Acate con Omaggio a Carla Fracci

Prima volta assoluta di un Calici di Stelle (l'appuntamento estivo del Movimento Turismo del Vino) nella Tenuta di Vittoria, in località di Acate, con una festa all'aria aperta, che prevede visita al vigneto e alla cantina, degustazione vino-cibo con la ricercata cucina di Villa San Bartolo e, infine, un omaggio d'eccezione a Carla Fracci, la grande étoile della Scala recentemente scomparsa. *"Abbiamo voluto richiamare l'esemplarità dell'artista e la sua dedizione nell'educare le nuove generazioni"* spiega José Rallo *"È stata con noi nel 2017 a Marsala, per salutare l'arrivo del Floramundi, Cerasuolo di Vittoria Docg (vedi box), dando vita ad un incontro memorabile e appassionato. Una vita per l'arte, che ci piace ricordare, perché abbraccia tutti e ci ispira. La bellezza che la Fracci ci ha donato è quella da cui l'Italia deve ripartire, con fiducia, impegno e puntando all'eccellenza"*. Ad aprire la performance che vede la direzione artistica di Elisa Ilàri, sarà la prima ballerina dell'Opera di Roma Rebecca Bianchi con Michele Satriano che proporrà l'entrance del



PH FABIO GAMBINA

primo atto di Giselle, un balletto romantico ambientato durante la vendemmia, che riassume in sé tutti gli elementi tecnici ed espressivi della danza classica. La scaletta continua con Diego Mulone, Martina Pasinotti e Elisabetta Di Chiara del Teatro Massimo di Palermo. Inoltre, José Rallo dialogherà con Elena De Laurentis, ballerina, coreografa e direttore didattico del Liceo Coreutico "Antonio Locatelli" di Bergamo, di cui Carla Fracci negli ultimi anni aveva la direzione artistica. Posti limitati. Per acquistare i biglietti visit.donnafugata.it

preta il calore dell'ospitalità siciliana più autentica: dalle cantine storiche di Marsala fino all'ultima tenuta arrivata, quella dell'Etna, sono tante e differenziate le wine experience da vivere.

PER GLI ENOTURISTI. Così come la produzione vitivinicola, anche le proposte enoturistiche Donnafugata sono di tipo sartoriale e riguardano tutte e cinque le tenute della famiglia. Non c'è che l'imbarazzo della scelta. A Marsala, ad esempio, si può fare il Brunch siciliano, una degustazione informale di

vini e street food (32 euro). Sull'Etna c'è il tour Etna 100%, per scoprire il Nerello Mascalese (20 euro). A Pantelleria da non perdere il Brunch Pantesco (30 euro) per conoscere da vicino i vigneti di Zibibbo e abbinare tre vini a tre assaggi della cucina del territorio, con la possibilità di visitare il Giardino Pantesco Donnafugata donato al Fai. Ad Acate si può optare, tra le altre opzioni, per il tour Vittoria da Bere (20 euro) e scoprire così il Cerasuolo di Vittoria, unica Docg siciliana. Per conoscere tutte le offerte visit.donnafugata.it

L'ANGOLO DEL CRU



FLORAMUNDI CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

Il Floramundi Donnafugata esprime tutto l'armonico equilibrio che può raggiungere il Cerasuolo di Vittoria, unica Docg siciliana. Dal colore rubino intenso, al naso offre intensi aromi fruttati tra i quali spiccano le note di amarena e frutti di bosco. All'assaggio è sorretto da freschezza e morbidezza che lo rendono succoso e di piacevolissima beva con un tannino fine e ben integrato. Consigliato con primi saporiti, e grigliate di carne. Come tutte le etichette Donnafugata, anche questa è una piccola opera d'arte (creata dall'artista Stefano Vitale), che raffigura una figura femminile fantastica con due anime: quella elegante e sofisticata del Liberty Floreale, di cui Vittoria è ricca di testimonianze, e quella affascinante e suggestiva della tradizione dei pupi siciliani. Le stesse due anime che concorrono a creare questo vino: Nero d'Avola e Frappato, i cui acini corrono copiosi dalle generose mani di Floramundi.

CANTINE STORICHE DONNAFUGATA

via Sebastiano Lipari, 18
Marsala

tel. 0923 724 263
0923 724 245

visitare@donnafugata.it
visit.donnafugata.it

GAMBERO ROSSO
ITALY
FOOD  WINE
ACADEMY



Il tuo talento ha bisogno di nuove sfide?

Scopri i nostri corsi professionali
su gamberorosso.it/academy

ROMA

TORINO

NAPOLI

LECCE

PALERMO

PARTNER



SPONSOR



48





SEPTEMBER

08 BOSTON - USA	Vini d'Italia Experience - ITA
10 NEW YORK - USA	trebicchieri Experience
14 CHICAGO - USA	trebicchieri Experience
17 LOS ANGELES - USA	trebicchieri Experience
21 SAN FRANCISCO - USA	trebicchieri Experience
23 LONDON - U.K.	trebicchieri Experience
27 STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri Experience
29 COPENHAGEN - Denmark	trebicchieri Experience

OCTOBER

15-17 ROME - Italy	trebicchieri Premiere 2022
25 MIAMI - USA	Top Italian Wines Roadshow 14
28 HOUSTON - USA	Top Italian Wines Roadshow 14
MEXICO CITY - Mexico	Top Italian Wines Roadshow 14

NOVEMBER

03-05 KYIV - Ukraine	trebicchieri Experience - WS Ukraine
15 VANCOUVER - Canada	Top Italian Wines Roadshow 13
17 CALGARY - Canada	Top Italian Wines Roadshow 13
19 MONTREAL - Canada	trebicchieri Experience
22 TORONTO - Canada	trebicchieri Experience
DUBAI - UAE	Gambero Rosso Week
SEOUL - Korea	Top Italian Wines Roadshow 14
TOKYO - Japan	trebicchieri Experience
BEIJING - China	trebicchieri Experience
SHANGHAI - China	trebicchieri Experience
HONG KONG - China	trebicchieri Experience
MOSCOW - Russia	trebicchieri 2022
30 SINGAPORE	Top Italian Wines Roadshow 14

DECEMBER

02 HO CHI MINH - Vietnam	Top Italian Wines Roadshow 14
SYDNEY - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14
MELBOURNE - Australia	Top Italian Wines Roadshow 14
AUCKLAND - New Zealand	Top Italian Wines Roadshow 14
SAO PAULO - Brazil	Top Italian Wines Roadshow 14

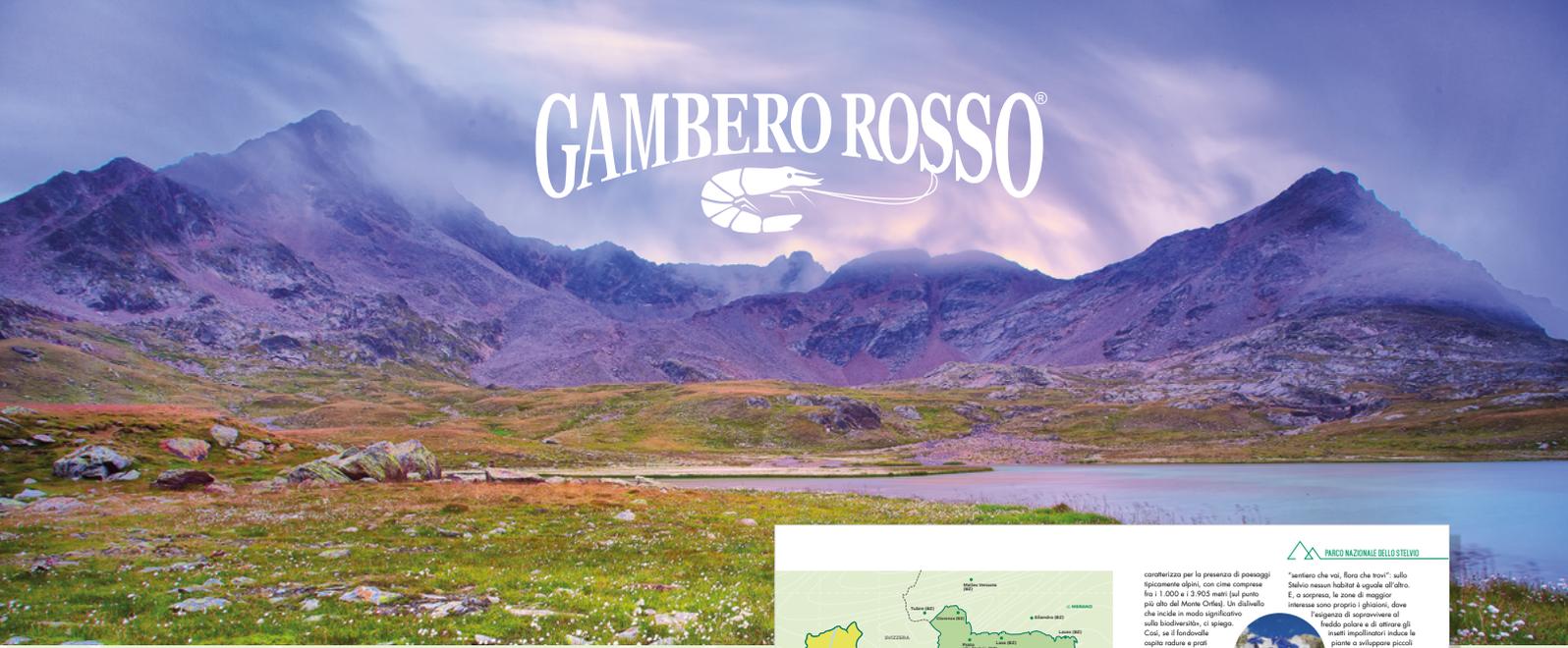
YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

GamberoRossoInternational



GAMBERO ROSSO®



PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO

“sentiero che voi, Boro che trovi”, sullo Stelvio nessun habitat è uguale all'altro. E, a sorpresa, la zona di maggior interesse sono proprio i ghiacciai, dove l'aridità di approvvigionamento in acqua e il freddo polare e di ritorno gli insetti impollinatori induce la siccità e sviluppa piccoli apparati floreali dai colori vivaci.

NON È DA MENO la fauna, abbiamo infatti 282 vertebrati e siamo affluenti degli studi sugli invertebrati di piccole dimensioni, da cui si evince una variabilità altrettanto elevata. In questo senso, l'area ricopre un ruolo di primo piano nella tutela degli esemplari a rischio di estinzione (un tempo minacciati dalla buche di roccia delle cornubi montane, che consumavano molto come per assicurarsi un appoggio sicuro adeguato): grazie ai suoi progetti di salvaguardia dell'ecosistema, ora i

C'È CHI SCEGLIE di affrontare lo Scollinato dei farci monumentali e chi preferisce le cospicue rotture lungo i pendii ammantati di neve, ma anche chi cade al fascino di un tour suggestivo fra i Laghi Stenoi. In ogni caso, visitare il **Parco Nazionale dello Stelvio** è uno di quelle esperienze che, almeno una volta nella vita, vale assolutamente la pena fare. A patto di affidarsi a una guida come Massimo Favone, responsabile didattico dell'Fosoi naturalistico, a cui abbiamo chiesto qualche informazione per evitare di perdere il senso dell'orientamento di fronte a tanta bellezza. «Fiamatto che l'area protetta occupa una porzione di territorio piuttosto vasta, ripartita fra 4 province (Sondrio e Inverigo, in Lombardia; Trento e Bolzano, in Trentino-Alto Adige) e si

INDIRIZZI

GAMBERO ROSSO
Forme (SO)
Via De Simis, 2
0342908811
gamberorosso.it

ALDO ACCI
Difensore (BO) di 0473830430
Protezione@albergoelborone.it

TRENTO
Coppini di Fies (TN)
Via Fies 85 di 0461007770
borone@borone.it

ITALIA ALL'ARIA APERTA del Gambero Rosso

ITALIA ALL'ARIA APERTA

Dai Parchi Nazionali ai siti Unesco

◆ I MIGLIORI INDIRIZZI PER SOSTE GOLOSE A MARGINE DI PERCORSI NATURALISTICI E STORICI

FAUNA E FLORA

FAUNA
Le isole sono caratterizzate dalla presenza di numerosi endemismi. Presenze interessanti: dal vendicatore, dal sordone, dalla regalia trivacca, dal diavolo scuro e dal geco trivacca o trivaccino. Mammiferi terricoli tipici dell'ambiente mediterraneo: roscio, coniglio salvatico, cinghiale camoscio, mulo e capra di Maunaco. L'Asciugello è un punto di sosta e di nidificazione per molti uccelli migratori. Presenti colonie di berte e gabbiani tra cui il fero gabbiano, come simbolo del parco.

AMBIENTI E FLORA
Clima mediterraneo e insalubre determinano la flora: dominano sempreverdi o piante che foglia ridotta (ligustici). Sopravvivono alcuni bacchi di leccio, castagno, tasso e carpino nero. Macchio mediterraneo è la più diffusa coltre, adattata, lentisco, ginostro fatico, mirto, arca, rosmarino, lavanda, cicò. Mancano per la breccia di Capriva e il giglio di mora.

PARCO NAZIONALE DELL'ARCIPELAGO TOSCANO

Indirizzi

TOSCANA
Provincia di Grosseto

GROSSETO
La Bottega di Noemi
038 4782021
www.laobottega.noemi.it

Canopone
p.zza Dante Alighieri, 3
0564 24545
www.canopone.blogspot.com

RESTORANTE Affacciato sulla piazza principale della città, il locale esiste da ben 70 anni, ovvero tre generazioni della famiglia Montebelli in questo territorio.

GASTRONOMIA Non un indirizzo qualunque, un posto dove trovare sorrisi e gentilezza, ma soprattutto dove acquistare tanti prodotti di eccellenza selezionati con cura e curati prevalentemente nel territorio marchigiano. Cile con Dapp, vini, salumi senza conservanti, formaggi e latticini, prodotti artigianali, conserve, legumi, salsa, prelibato scabellone, farine da granelli antichi, dolci, ma anche pane fresco, tutto a verdura bio e piatti pronti del giorno, perfetti per risolvere il pranzo o la cena. Vendita online.

Chicheria
via Fies, 14
0564 34777
www.chicheria.com

CELTERRA Nata come posatoio nel 1976, a soli anni '90 che dedica la produzione esclusivamente all'arte fredda riprendendo anche una vecchia di formazione e consulenza. La creatività di Manuele Favone regala la stagionalità degli ingredienti, molti dei quali del territorio. Così nascono il galateo con lo stracchino di Sonora al miele di girasole e al granocchio o la granita di fagoline del parco dall'Abbadia e Montebello di Sassano. Diversi gli omaggi ai dolci toscani, come il galateo Torto 'or' Biscari. Per i più golosi, cioccolato base della casa.

IN COLLABORAZIONE CON **enel** Green Power

IN EDICOLA, IN LIBRERIA E SU WWW.GAMBEROROSSO.IT