

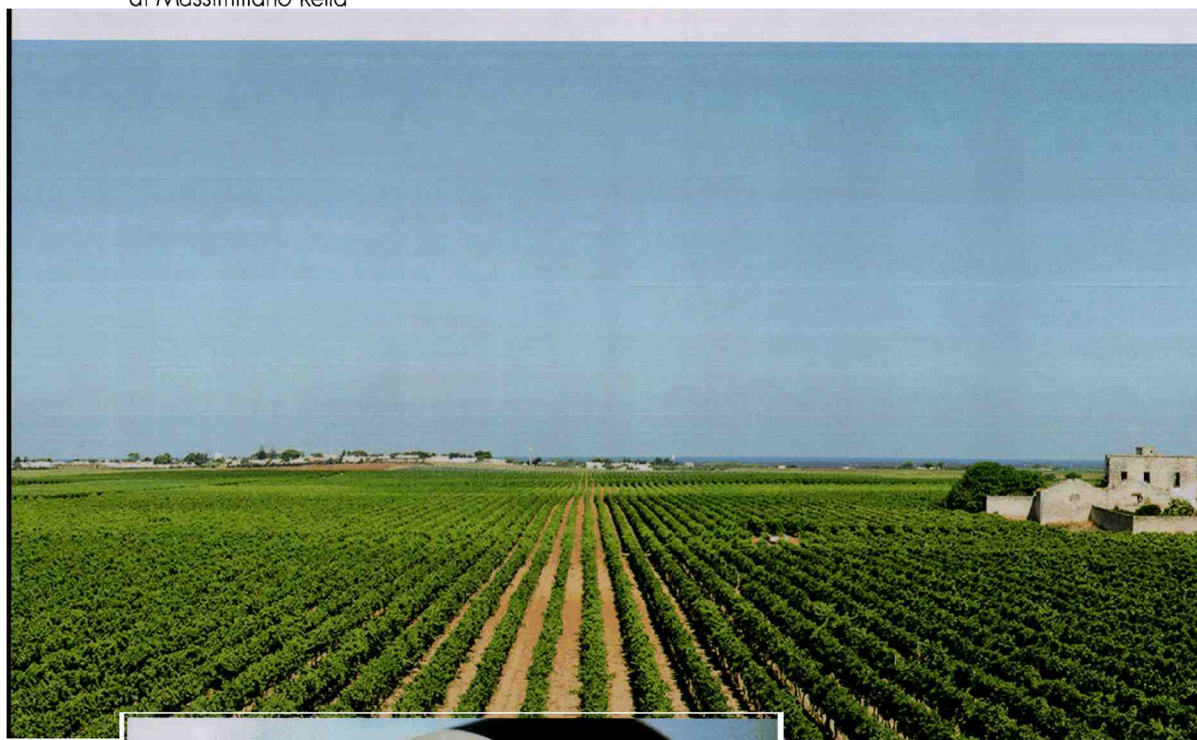


► 1 dicembre 2017



Vino e dintorni

di Massimiliano Rella



In alto: uno dei vigneti di Tenute Rubino, azienda vitivinicola di Brindisi).
In basso: l'Igt Torre Testa rosè di Tenute Rubino. Il vino rosato, ottenuto da uve Susumaniello, ha ottenuto valutazioni molto positive dalla rivista austriaca Falstaff (photo © Studio Ph Dariorovere).

In Salento, vitigni autoctoni per vini di qualità, al passo con i gusti del consumatore; al *Festivaletteratura* di Mantova le degustazioni del *Garda Doc*; la produzione di Chianti classico nei terreni di Gaiole in Chianti; in Slovenia, nel giardino vitato sognato da JOSKO GRAVNER. E ancora, in Trentino

a festeggiare con l'associazione dei vignaioli; a Roma per assaggiare un vino a 5 stelle; nel cuore di Asolo alla scoperta di un vigneto ritrovato; a Milano, capitale della moda, per visionare il progetto *WineLeather*, innovativa pelle 100% vegetale ottenuta dalle fibre e dagli oli della vinaccia.

I successi "autoctoni" di Tenute Rubino

La filosofia di *Tenute Rubino*, nota azienda vitivinicola di Brindisi, fondata nel 1999 da LUIGI RUBINO, continua a conquistare successi e riconoscimenti; tra gli ultimi quelli di DECANTER e FALSTAFF, accreditate riviste internazionali di vino.





► 1 dicembre 2017

In particolare DECANTER "premia" il *Lamo*, un elegante rosso Ostuni DOC da uve Ottavianello in purezza (con 90 punti), mentre l'austriaca FALSTAFF fa un'ottima valutazione dei due rosati IGT Salento della cantina: il fresco e delicato *Torre Testa* rosè da uve Susumaniello (90 punti) e il sapido e minerale *Saturnino* da uve Negroamaro in purezza (89 punti). Quest'ultimo è promosso dalla cantina come il vino dell'estate 2017, prodotto la prima volta con l'annata 2004 in omaggio a una tradizione, quella dei rosati, molto diffusa nel Salento. Al naso ricorda la violetta, l'amarena e la ciliegia. Al palato colpisce per la sapidità, generata da un vigneto a ridosso del

mare. Ideale insieme a piatti di pesce, parmigiane di melanzane o primi con funghi porcini, il Saturnino affina in serbatoi d'acciaio e due mesi in bottiglia (info: www.tenuterubino.com).

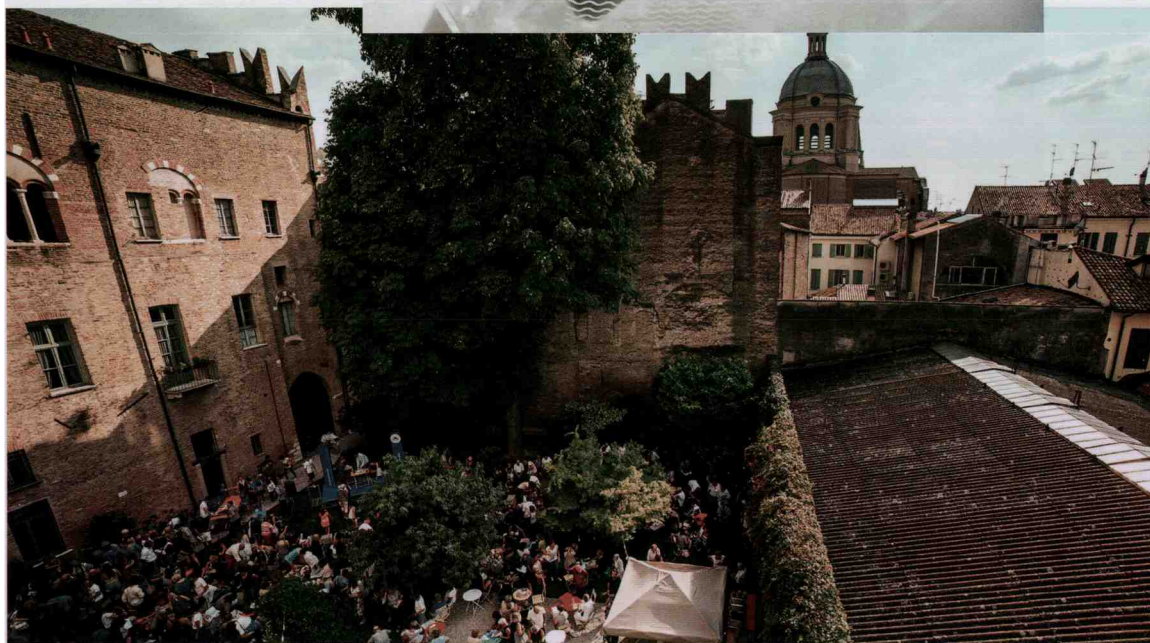
Nasce il Garda Doc: le bollicine puntano a grandi numeri

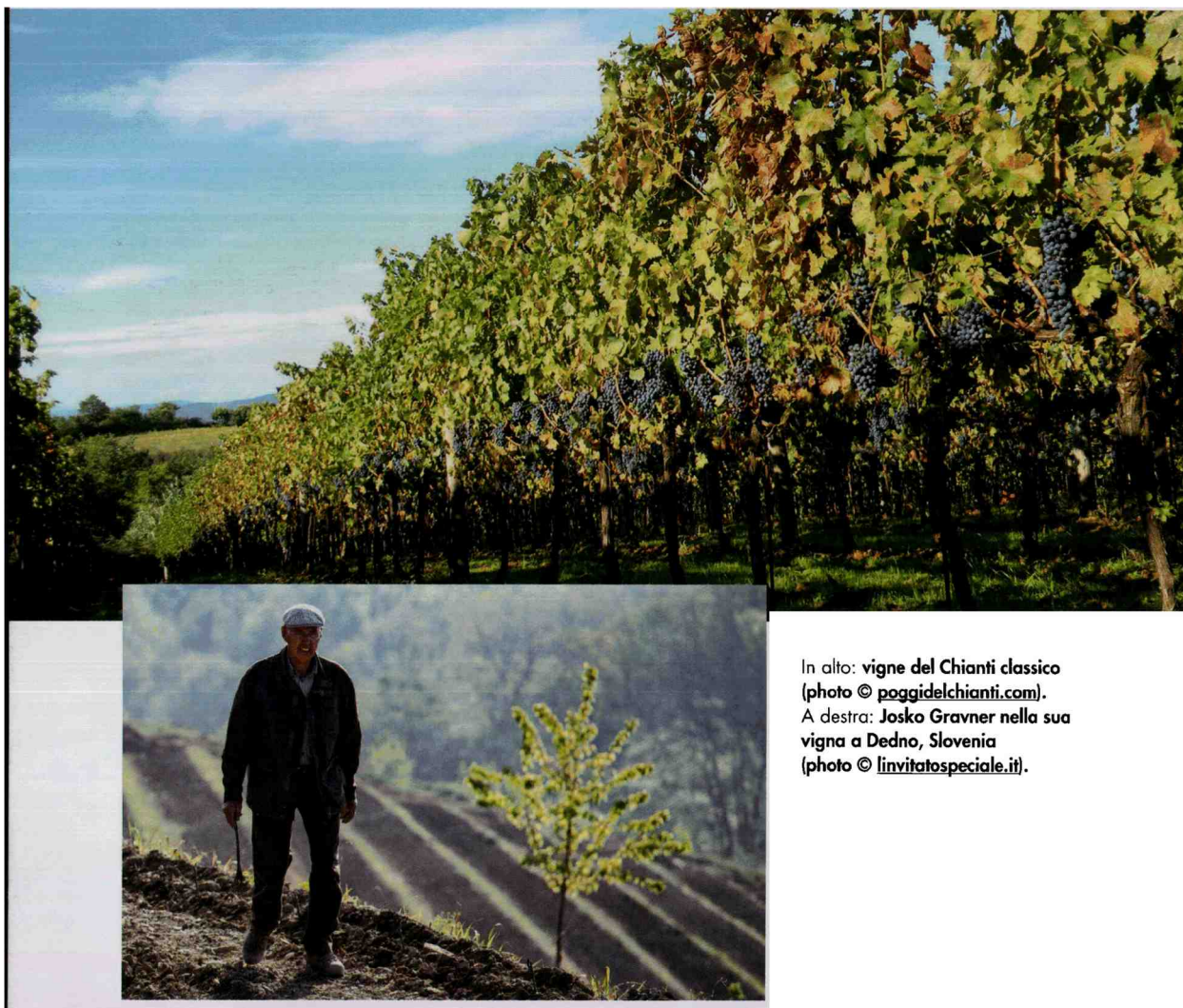
Dieci denominazioni di eccellenza — *Valtènesi, San Martino della Battaglia, Lugana, Colli Mantovani, Custoza, Bardolino, Valdadige, Valpolicella, Durello e Soave*— unite in un unico marchio: nasce così lo *Spumante Garda Doc*, al centro di un progetto strategico del Consorzio Garda Doc per il *made in Italy*. Ambiziosi gli obiettivi dichiarati

dal presidente LUCIANO PIONA: a breve 20.000.000 di bottiglie della nuova tipologia, quante sono all'incirca le presenze turistiche nel bacino gardesano, che si aggiungerebbero ai 7.000.000 di bottiglie che sono già spumantizzate in zona sotto vario nome, e un'ulteriore crescita dell'export. L'immagine del brand è stata elaborata dalla *Onice Design* e STEFANO TORREGROSSA, selezionata attraverso un concorso al quale hanno partecipato 13 agenzie: un'onda che rappresenta il vino e il suo territorio. La XXI edizione del Festivalletteratura di Mantova è stata l'occasione per la presentazione del *Garda Doc Collezione Brut 2014* in edizione limitata

A destra: **Spumante Garda Doc**
(photo © www.citylightsnews.com).

In basso: **Festivalletteratura di Mantova**. Dal 6 al 10 settembre scorsi, degustazioni aperte al pubblico di Spumante Garda Doc hanno accompagnato l'evento culturale (photo © Mattia Bianchi).





In alto: **vigne del Chianti classico**
(photo © poggidelchianti.com).
A destra: **Josko Gravner nella sua
vigna a Dedno, Slovenia**
(photo © l'invitato speciale.it).

I viticoltori di Gaiole in Chianti fanno sistema

È nata nel mese di maggio l'Associazione *Viticoltori Gaiole* con lo scopo di promuovere le aziende vitivinicole del comune di Gaiole in Chianti, la millenaria storia del suo territorio e le particolarità pedologiche della zona che rendono possibili vini di grande personalità e diversità. Le aziende più grandi assieme a quelle più piccole lavorano ora insieme per dare un quadro il più completo possibile della produzione di Chianti Classico della terra di Gaiole in Chianti. I primi a dare impulso sono stati FRANCESCO RICASOLI e EMANUELA STUCCHI PRINETTI, costituendo

l'associazione con *Barone Ricasoli, Capannelle, Badia a Coltibuono, Rocca di Castagnoli, Il Palazzino*. Da maggio in poi ha aderito la quasi totalità dei viticoltori, fino alla composizione attuale: *Badia a Coltibuono; Barone Ricasoli; Bertinga; Borgo Casa al Vento; Cantalici; Capannelle; Casanova di Bricciano; Castello di Ama; Castello di Lucignano; Castello di Meleto; Fietri; I Sodi; Il Colombaio di Cencio; Il Palazzino; La Casa di Bricciano; Le Miccine; Matteoli agricola; Monterotondo; Podere Ciona; Poggi del Chianti; Riecine; Riefine; Rocca di Castagnoli; Rocca di Montegrossi; San Giusto a Rentennano; San Martino, Montagnani; San*

Vincenti (info: www.facebook.com/viticultorigaiole).

Josko Gravner e il giardino vitato

Si avvicina il giorno in cui il giardino vitato sognato da JOSKO GRAVNER sarà in piena attività. Si trova a Dedno, in Slovenia, e si estende su 8 ettari. Il progetto prevede tre stagni e un'opera di architettura del paesaggio a completamento delle vigne. I lavori, iniziati nel 2000, sono stati difficili e impegnativi anche a causa dalla forte pendenza dei terreni, che ha spesso costretto il produttore goriziano a eseguire interventi a mano. Nel 2017



► 1 dicembre 2017



In alto: una veduta della città di Velletri (photo © canbedone - [stock.adobe.com](https://www.stock.adobe.com)). In basso: WineLeather, pelle vegetale ed ecologica, prodotta da Vegia Srl, società incubata nel Progetto Manifattura (photo © Jacopo Salvi).

è stato realizzato l'impianto delle viti portainnesto, che saranno innestate a gemma direttamente in campo tra due anni, una volta adattate alle nuove condizioni, quando le radici si saranno sufficientemente sviluppate. Le viti piantate quest'anno dopo tre anni di sovescio entreranno in produzione nel 2024/2025 e il vino sarà imbottigliato nel 2032 (info: www.gravner.it).

I Vignaioli del Trentino celebrano il Trentennale

L'Associazione Vignaioli del Trentino, consorzio dal 2015, festeggia i suoi primi trent'anni di vita. Era il 1987 quando alcuni produttori si associarono, condividendo i valori della territorialità, artigianalità e qualità della produzione. Oggi i soci sono oltre 60, rappresentanti di ogni sotto-zona trentina, dalla Vallagarina

alla Rotaliana, dalla Valle di Cembra alle colline di Faedo, Sorni e Pressano (info: www.vignaiolideltrentino.it).

Vino a 5 stelle a Villa Borghese

Il Sofitel Rome Villa Borghese, boutique hotel 5 stelle a due passi da via Veneto, ha adottato una porzione di vigneto della casa vinicola *Ōmina Romana*, a conduzione familiare, sulle colline di



► 1 dicembre 2017

Velletri. In questo territorio alle pendici dei Colli Albani, vocato alla viticoltura, sono coltivate dodici varietà di uve rosse tra autoctone e internazionali e sette varietà bianche. La scelta è caduta sul Cesanese, pregiato vitigno a bacca rossa caratterizzato da sfumature rubino e sapore morbido. Le uve sono trasformate in un vino speciale, poche centinaia di bottiglie "della casa", che il Sofitel Rome Villa Borghese servirà agli ospiti (info: www.sofitel.com).

Alle fonti dell'Asolo Docg

"Nel cuore di Asolo, un vigneto ritrovato" è il progetto che l'azienda vitivinicola Montelvini della FAMIGLIA SERENA dedica ad Asolo, la "Città dei cento orizzonti", cuore della denominazione Prosecco Superiore Asolo Docg. Il

progetto sarà realizzato in un appezzamento vitato nel centro storico del borgo veneto, in provincia di Treviso, per recuperare il genoma della pianta originale dalla quale sono derivate le produzioni della denominazione.

Quest'ultima è l'unica del Prosecco "classico" che include in disciplinare la versione Extra Brut, grazie a un terreno e un microclima che garantiscono struttura e salinità. Il vigneto, impiantato nel 1960, si estende su 3.000 m² (0,3 ettari), coltivato in prevalenza con vitigno glera. Le prime bottiglie arriveranno sul mercato nel 2023 (info: www.montelvini.it).

Uve prêt-à-porter

La prima collezione di moda realizzata con tessuti tecnici a base vegetale

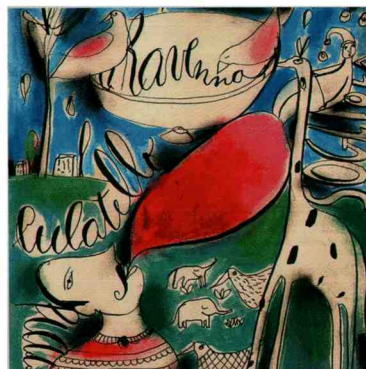
(biobased) è stata presentata da VEGEA, azienda milanese che produce biomateriali per il *fashion design*, da gennaio coinvolta nel Progetto Manifattura, incubatore *clean tech* di Trentino Sviluppo, società partecipata della Provincia Autonoma di Trento. L'attività prende spunto dalla ricerca di tecnologie innovative per la produzione di materiali da fonti vegetali rinnovabili per la moda.

Uno studio su molteplici matrici vegetali dell'agroindustria ha identificato i derivati della lavorazione vitivinicola, la vinaccia — semi e bucce dell'uva residui — come materia prima ideale per la presenza di composti polifunzionali utili per creare tessuti tecnici ecosostenibili (info: www.progettomanifattura.it).

Massimiliano Rella

Enologica 2017, in alto i calici

Si è appena conclusa a Bologna l'edizione 2017 di "Enologica", che ha fatto costantemente registrare un folto pubblico per tutte e tre le giornate, con diverse migliaia di *wine lovers* e tantissimi giornalisti e operatori sia italiani sia esteri, che si sono lungamente intrattenuti fra i 118 espositori, dialogando con i produttori e degustando la selezione di vini che ogni azienda aveva portato al Salone. «Enologica chiude questa edizione con piena soddisfazione non solo per Enoteca Regionale, ma anche per tutto il nostro comparto vinicolo, poiché è diventata a livello nazionale la manifestazione più rappresentativa per un unico territorio, raccontato in maniera dettagliata e coinvolgente attraverso i vini che ci caratterizzano, dai vitigni principali agli autoctoni. Enologica ha gettato le basi per il futuro diventando il punto di riferimento per la presentazione dei vini emiliano-romagnoli al pubblico, operatori e giornalisti italiani e internazionali», ha dichiarato soddisfatto Ambrogio Manzi, Direttore di Enoteca Regionale Emilia-Romagna. Ha aggiunto Giorgio Melandri, curatore di Enologica: «L'Emilia-Romagna è sempre più una squadra. Motivata e unita, aperta al mondo e capace di un racconto che attinge a piene mani da un incredibile patrimonio di storia, tradizione e identità. Enologica 2017 ha realizzato un'alleanza di filiera che non ha precedenti, tra piccoli e grandi, tra istituzioni e mondo produttivo, tra narratori del vino e territori. In questo modo si cambia l'esperienza complessiva di una regione che ha accettato la sfida del mercato di qualità, l'unico che può garantire un futuro alla nostra viticoltura». Hanno fatto registrare il tutto esaurito anche quasi tutti gli incontri de "Il Teatro dei Cuochi" e i seminari che hanno illustrato l'ampia panoramica dei vini regionali e le possibilità di abbinamenti, anche inediti, fra tradizione culinaria e innovazione. Sempre coinvolgenti e preparati i numerosi relatori che si sono alternati fra giornalisti, comunicatori e chef. Molto partecipata anche la premiazione di "Carta Cantà" con la nomina di una cinquantina di nuovi ambasciatori del vino emiliano-romagnolo in regione, in Italia e nel Mondo, selezionati fra più di 1600 locali fra ristoranti, enoteche, winebar, hotel, agriturismo e stabilimenti balneari che propongono nella propria carta dai vini una qualificata proposta di prodotti *made in* Emilia-Romagna.



Una illustrazione realizzata per Enologica 2017 firmata da Monica Zani che ha immaginato un mondo dove i prodotti, i personaggi e le città, con i loro monumenti più belli, si mescolano con allegria.