

# TerredelVino

• Periodico dell'Associazione Nazionale Città del Vino • Nuova Serie • N°4 - Marzo/Aprile 2017 •  
• Autorizzazione del Tribunale di Siena del 2 maggio 2002 n.724 •



## La Selezione del Sindaco

Aperte le iscrizioni alla XVI edizione  
del concorso enologico internazionale



**PALIO NAZIONALE DELLE BOTTI  
AL VIA LA DECIMA EDIZIONE**

**Trent'anni di Città del Vino  
1987/2017**



**30**  
1987 2017



## TerredelVino

VALLINE • FURE • MAIORI • TRAMONTI • RAVELLO

Autorizzazione del Tribunale di Siena  
del 2 maggio 2002 n.724

**Numero 5, nuova serie.  
Marzo/Aprile 2017**

### REDAZIONE

Via Massetana Romana 58B  
53100 Siena  
Tel. 0577 353144 - fax 0577 352584  
info@cittadelvino.com

### DIRETTORE RESPONSABILE

**Paolo Corbini**  
corbini@cittadelvino.com

### Paolo Benvenuti

benvenuti@cittadelvino.com  
**Alessandra Calzecchi Onesti**  
calzecchionesti@cittadelvino.com  
**Stefania Pianigiani**  
pianigiani@cittadelvino.com  
**Iole Piscolla**  
piscolla@cittadelvino.com  
**Nino D'Antonio**  
ninodantonio@yahoo.it

**Ufficio Stampa Città del Vino**  
**Massimiliano Rella**  
maxrella@maxrella.com



**Associazione Nazionale  
Città del Vino**

Via Massetana Romana, 58B  
53100 Siena  
Tel. 0577 353144  
Fax 0577 42612  
www.cittadelvino.it



CI.VIN srl • Società di servizi  
dell'Associazione Città del Vino  
Via Massetana Romana 58B  
53100 Siena  
Tel. 0577 353144  
Fax 0577 42612  
amministrazione@cittadelvino.com



Stampa: Industria Grafica Pistolesi  
(Monteriggioni) - Siena

# Omaggio ai vigneti eroici della Costa d'Amalfi e ai loro angeli custodi

Non si è ancora spenta l'eco del successo dell'edizione de L'Aquila lo scorso anno, che già siamo in vista del prossimo appuntamento con "La Selezione del Sindaco", il concorso enologico internazionale delle Città del Vino.

Delle novità più importanti (ad esempio, la presenza di buyer stranieri tra i componenti delle commissioni internazionali di degustazione) ne parliamo nelle pagine che seguono. Quello che preme ribadire è l'importanza che riveste per l'Associazione questa iniziativa che, con il passare del tempo, non perde il suo appeal e trova ogni volta un motivo in più per essere tra gli eventi più importanti dell'anno organizzati da Città del Vino.

In un momento in cui è difficile trovare risorse da investire per la promozione dei territori, il Concorso può rappresentare (come spiegano bene in questo numero di Terre del Vino sia il direttore del comitato scientifico del concorso Vincenzo Gerbi, sia il nuovo direttore tecnico, l'enologo Roberto Bruchi) uno strumento utile per le aziende, soprattutto per le piccole e medie imprese che possono trovare, in questa Selezione, una sorta di "certificazione" della loro qualità.

Il confronto e la relazione tra realtà vitivinicole diverse non può che essere una ricchezza, e questo intende favorire l'Associazione ormai da sedici anni, da quando, nel 2001, organizzò e svolse la prima edizione del concorso a Siena. Dai primi 350 campioni di allora agli oltre 1.200 delle ultime edizioni (ma non si nasconde l'obiettivo di superare quota 1.500...), il concorso de "La Selezione del Sindaco" sta ormai per uscire dall'adolescenza e per entrare nell'età matura. Lo fa aprendosi sempre più al mondo e offrendo alle imprese alcuni strumenti in più. Giunge pertanto benvenuto il patrocinio concesso dall'Unione Italiana Vini, oltre che dalle istituzioni pubbliche locali, a cominciare dalla Regione Campania, la Provincia e la Camera di Commercio di Salerno.

Un ruolo importante lo svolgono la Comunità Montana dei Monti Lattari, titolare della Casa del Gusto, la Strada del Vino e le Città del Vino della Costa d'Amalfi: Furore, Ravello, Maiori e Tramonti. È grazie a loro se il Concorso si svolge in questo territorio, testimone di una viticoltura eroica di montagna; aziende di piccole dimensioni (le iscritte alla Doc Costa d'Amalfi sono una dozzina...) ma comunque capaci di produzioni di assoluta eccellenza. Vini antichi dal gusto moderno che anche attraverso il Concorso potranno trovare una ulteriore occasione di crescita e affermazione insieme ad un territorio straordinario, dove ogni centimetro di terra è strappato con fatica, dai produttori e anche da singoli cittadini proprietari di piccole porzioni di vigna (veri e propri angeli custodi del paesaggio e dell'ambiente), all'abbandono. La cura con cui si salvaguarda questo paesaggio meriterebbe maggiori riconoscimenti e riconoscenza da parte di tutti noi che ancora oggi, nonostante le difficoltà, possiamo godere della vista di un ambiente bellissimo, dove le vigne recitano un ruolo di protagoniste assolute.

Paolo Corbini



In collaborazione con:



# la Selezione del Sindaco 2017



Comune di Tramonti



Comune di Furore



Comune di Maiori



Comune di Ravello



Partner



**L'Associazione Nazionale Città del Vino**  
invita le Aziende vitivinicole a partecipare al  
**XVI Concorso Enologico Internazionale**  
**"La Selezione del Sindaco"**

Casa del Gusto  
Comune di Tramonti  
Costa d'Amalfi  
25-28 Maggio 2017

Per informazioni e iscrizioni:  
[www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it)  
[info@cittadelvino.com](mailto:info@cittadelvino.com)  
tel. 0577 353144



# Selezione del Sindaco

## Il concorso enologico delle Città del Vino “arruola” i buyer

Resteranno aperte fino al 23 maggio (ultimo giorno utile per la consegna dei campioni di vino) le iscrizioni online per partecipare al concorso enologico **La Selezione del Sindaco**, l'unico in Italia a carattere internazionale. Quest'anno la XVI edizione è in programma a Tramonti (Salerno) in Costiera Amalfitana nella nuova Casa del Gusto, inaugurata a maggio dai sindaci delle Città del Vino della Costa d'Amalfi (Tramonti, Ravello, Maiori e Furore), dalla Comunità Montana Monti Lattari, e dal presidente di Città del Vino, Floriano Zambon, durante la Convention di Primavera. I produttori di vini di qualità possono sbrigare le pratiche di adesione attraverso una sezione dedicata del sito [www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it) attiva già dal 1 marzo.

Oltre alla nuova sede – destinata a diventare la prima vetrina per le eccellenze agroalimentari della Costiera Amalfitana, secondo le intenzioni della Comunità Montana dei Monti Lattari, condivise con i Comuni della Costiera – la grande novità di questa XVI edizione consiste nella presenza di buyer internazionali durante i 4 giorni di lavori. Gli operatori potranno quindi esaminare nuovi vini da esportare nei rispettivi Paesi. L'iniziativa è promossa dall'Associazione Città del Vino che rende ancora più originale e soprattutto più utile il concorso enologico internazionale La Selezione del Sindaco.

Altra novità, il patrocinio concesso al concorso dall'UIV, l'Unione

*La nuova Casa del Gusto di Tramonti (Salerno), in Costiera Amalfitana, ospiterà le commissioni d'assaggio della XVI edizione, dal 25 al 28 maggio 2017. I servizi saranno garantiti dagli studenti delle quarte classi dell'istituto statale alberghiero di Maiori “Pantaleone Comite”: per loro un'esperienza di formazione scuola-lavoro.*

*Altra importante novità è l'accordo tra Città del Vino e Unione Italiana Vini che prevede la partecipazione di un gruppo di buyer per agevolare l'internazionalizzazione delle cantine. Una sfida sempre più globale. In gara vini di qualità e piccole produzioni autoctone dai territori del vino più prestigiosi.*

Italiana Vini, l'associazione delle imprese del vino italiane alla quale aderiscono aziende espressione delle varie “anime” che compongono la filiera.

“Ringraziamo Uiv per la disponibilità ad accompagnarci nella promozione del concorso; questa collaborazione apre una nuova prospettiva per entrare in contatto con le aziende, soprattutto con le piccole e medie cantine che numerose partecipano al concorso ma che hanno minori possibilità di entrare in contatto con operatori e compratori internazionali e che speriamo di coinvolgere proprio grazie alla presenza di buyer” commenta Floriano Zambon, sindaco di Conegliano e presidente di Città del Vino.

Il coinvolgimento di Unione Italiana Vini rafforza ulteriormente il ruolo de La Selezione del Sindaco, l'unico concorso in Italia aperto a tutti i Paesi produttori, dal Brasile al Portogallo, dalla Francia all'Armenia, come accaduto nelle passate edizioni. “Coinvolgere i buyer – afferma ancora Zambon – in un concorso enologico è una brillante idea per favorire l'internazionalizzazione, un canale in più anche per le cantine delle Città del Vino”.

“La Selezione del Sindaco ha saputo valorizzare negli anni, e premiare, l'eccellenza qualitativa coniugata all'identità territoriale – ha dichiarato Antonio Rallo, presidente di Unione Italiana Vini – un binomio che caratterizza la nostra vitivinicoltura, su cui abbiamo costruito il successo del vino italiano nel mondo. Ritrovando nel concorso enologico promosso dalle

Città del Vino uno strumento efficace per rafforzare l'eccellenza identitaria dei vini italiani, abbiamo subito aderito all'idea di supportarlo con il nostro patrocinio. Il coinvolgimento di buyer stranieri apre alla Selezione una preziosa vetrina internazionale contribuendo a diffondere la conoscenza della straordinaria ricchezza e varietà delle nostre produzioni. Da parte delle nostre imprese associate, un sincero "grazie" alle Città del Vino per la tenacia con la quale portano avanti questa importante iniziativa". Quest'anno La Selezione del Sindaco si avvale anche del supporto degli studenti dell'Istituto statale alberghiero di Maiori "Pantaleone Comite", per l'assistenza ai tavoli e durante i lavori delle commissioni di degustazione ma anche per la fornitura dei pasti. Un'occasione e un'esperienza ben accolta dai ragazzi e dai loro docenti, in particolare dai professori Maurizio Apicella, referente per i progetti di alternanza scuola-lavoro, e Giuseppe Catapano, ma anche un modo per accumulare crediti formativi; l'Associazione Città del Vino, infatti, ha stipulato con l'Istituto una specifica convenzione che prevede l'applicazione dei percorsi di alternanza scuola-lavoro.

Il Concorso è patrocinato da Recevin (Rete europea delle Città del Vino), ha l'autorizzazione ufficiale del Ministero per le Politiche agricole, e vede la col-

## Invito alle Aziende: per partecipare al Concorso è semplice, basta un clic

**Le aziende possono aderire seguendo la procedura di iscrizione on-line su [www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it) e successivamente inviando i campioni dei vini che devono pervenire entro il 23 maggio 2017 alla sede del concorso (Casa del Gusto c/o Comunità Montana Monti Lattari, Via Municipio 11B, in Frazione Polvica – 84010 Tramonti, SA) preferibilmente a partire dal giorno 2 maggio: il costo di iscrizione è di € 80,00+IVA (22%) a campione per le aziende italiane.**

**Le cantine degli altri Paesi dell'Unione Europea possono partecipare pagando una quota di iscrizione di € 80,00 esente Iva; le Cantine dei Paesi extra UE possono iscrivere i loro vini al costo di € 50,00 a campione, esente Iva. Tutte le info sul sito di Città del Vino, e-mail: [info@cittadelvino.com](mailto:info@cittadelvino.com).**

laborazione con il Forum degli Spumanti di Valdobbiadene e Bio DiVino, rassegna dedicata ai vini biologici a cura di Città del Bio. Come sempre, il concorso è ufficialmente autorizzato dal Ministero per le Politiche agricole e ha il supporto scientifico dell'OIV, l'Organizzazione internazionale della vite e del vino. Confermata anche la collaborazione con il Movimento Turismo del Vino per pruovere La Selezione del Sindaco tra le cantine associate.

Sono previsti specifici riconoscimenti per gli spumanti (Gran Prix Forum degli Spumanti Metodo Classico e Grand Prix Forum Degli Spumanti Metodo Chamat) e per i vini biologici, nonché per le Aziende cooperative (Cooperativa con il miglior vino classificato, con il maggior numero di premi derivanti da distinzioni conseguite, con il miglior vino da vitigno autoctono e al miglior vino biologico premiato).

*Nella foto di Massimiliano Rella:  
la Casa del Gusto di Tramonti*



*Il concorso enologico è uno strumento qualificato per la promozione dei vini e delle aziende*

# Professionalità e rigore al servizio dei produttori

**di Roberto Bruchi**

enologo, responsabile tecnico del concorso La Selezione del Sindaco

**G**li aspetti legati alla promozione e valorizzazione delle produzioni aziendali sono di fondamentale importanza nelle dinamiche delle imprese vitivinicole. Produrre vini di qualità è importante ma non basta: bisogna farli conoscere ed apprezzare, cercando di parlare ad un pubblico più vasto possibile. Naturalmente molti sono i mezzi per ottenere questo, e partecipare ai concorsi enologici è sicuramente uno strumento efficace e che può regalare ai produttori delle belle soddisfazioni. Nello specifico, il Concorso Enologico Internazionale "La Selezione del Sindaco", giunto quest'anno alla sua sedicesima edizione, è una manifestazione che con il passare degli anni si è affermata sempre di più ed è diventata un appuntamento annuale per centinaia di Aziende italiane e non solo. I vini vengono esaminati da commis-

sioni composte da Enologi, esperti, e giornalisti specializzati, provenienti da molti paesi del mondo. La scelta dei giudici avviene in modo rigoroso, privilegiando esperienza e curriculum, così da garantire la massima professionalità ed imparzialità nel giudizio sui vini. Personalmente ho avuto modo di presiedere, in alcune edizioni, una di queste commissioni, ed ho riscontrato sempre una grande competenza, impegno e serietà, non solo da parte dei commissari, ma anche di tutto lo staff, ed in tutte le fasi che contraddistinguono i lavori del Concorso.

Le procedure di gestione dei campioni e di analisi sensoriale sono disciplinate da normative nazionali ed internazionali. Lo stesso regolamento del Concorso deve tenere conto delle direttive imposte dal Ministero Delle Politiche Agricole, e dall'OIV, ed ispet-

tori di questi due enti sono presenti durante le fasi della manifestazione per verificarne la correttezza ed il rispetto delle norme. Quindi, il giudizio finale delle commissioni, è tale da rappresentare per davvero il massimo dal punto di vista tecnico-professionale e della neutralità. Su questi aspetti pertanto le Aziende sono garantite, e la certificazione è data non da organismi privati, ma pubblici. Si può ben capire che ottenere un riconoscimento in un Concorso Enologico come quello della Selezione del Sindaco è un elemento di grande prestigio per l'Azienda, e può rappresentare un biglietto da visita significativo e spendibile, non solo dal punto di vista comunicativo, ma anche nei rapporti con il mercato e con la propria clientela. I consumatori poi, che nella loro scelta si orientano verso i vini premiati, devono essere consapevoli che questi prodotti rappresentano l'eccellenza delle produzioni vitivinicole. Per tutti questi buoni e nobili motivi invitiamo le Aziende ad iscriversi al più presto alla prossima edizione della Selezione del Sindaco, che si svolgerà dal 25 al 28 Maggio 2017 a Tramonti nella costiera amalfitana. Quest'anno inoltre ci saranno delle importanti novità dal punto di vista organizzativo, ed anche sul versante delle attività divulgative e promozionali dei risultati, che l'Associazione Nazionale Città del Vino ha intenzione di realizzare nei mesi successivi al Concorso.



# Concorsi enologici Valori a confronto

## Alcuni buoni motivi per partecipare a “La Selezione del Sindaco”

**di Vincenzo Gerbi** *Responsabile scientifico del Concorso  
Vicedirettore alla Didattica del Dipartimento di Scienze Agrarie,  
Forestali e Alimentari dell'Università di Torino*

**Q**uale sia il valore di un vino non è cosa semplice da definire oggi. Infatti accanto ai tradizionali parametri (denominazione, vitigno, zona di produzione, prestigio del produttore) si propongono altri valori, in particolare quelli che fanno riferimento alla naturalità della produzione.

Il vino è di per sé una bevanda naturale perché non è prodotto mescolando degli ingredienti, come una bibita o un aperitivo, ma deve la sua composizione in parte alla materia prima uva (zuccheri, acidi, sali, polifenoli, aromi primari, ...) e in parte al processo fermentativo (alcol, glicerolo, aromi secondari,..).

Non esiste oggi una definizione legale di vino naturale, né una specifica certificazione, come esiste ad esempio per il “vino biologico”. Sono però attivi alcuni gruppi o associazioni di produttori che concedono l'affiliazione ai produttori e l'indicazione di vino naturale, a coloro che rispettano alcune regole di vinificazione, escludendo alcune pratiche enologiche e l'uso di additivi “snaturerebbero” il carattere del vino. Nella maggior parte dei casi

*Nella foto: commissioni al lavoro al concorso delle Città del Vino tenutosi a Oeiras (Lisbona) nel maggio 2015.*

*Per la prima volta il concorso ha superato i confini d'Italia. La sede è itinerante e ogni anno tocca un territorio a forte vocazione vitivinicola dove è presente anche o una scuola enologica e/o alberghiera.*

- *Oggi nell'era di internet, dei blog del vino, delle guide più o meno stellate, la visibilità delle aziende è incredibilmente superiore e potrebbero sembrare superflui i riconoscimenti ottenuti in un concorso enologico, seppure prestigioso e affermato, come La Selezione del Sindaco.*
- *Ma c'è un valore aggiunto in un concorso enologico che non ha uguali in altre manifestazioni: il confronto alla pari con i vini di tanti altri produttori, l'espressione di un giudizio da parte di una commissione qualificata che assaggia campioni rigorosamente anonimi ed esprime i propri giudizi mediante punteggi raccolti con schede internazionalmente approvate.*
- *Questi elementi sottraggono il giudizio dal rischio della soggettività e l'ottenimento di un buon risultato è per il produttore, prima di tutto, un premio alla propria capacità.*



si tratta di produttori di uva in regime biologico o biodinamico che adottano per la vinificazione regole ancora più stringenti di quelle imposte dalle rispettive certificazioni. In pratica non è previsto l'uso di alcun additivo o coadiuvante tecnologico o pratica enologica correttiva.

Fa eccezione la solforosa, il cui uso non da tutti è escluso, anche se sicuramente molto limitato.

La vinificazione in assenza di additivi e coadiuvanti è una scelta di alto valore etico, ma richiede una materia prima perfetta, attrezzature enologiche in ottimali condizioni e una grande conoscenza dei fenomeni che si devono condurre. In qualche caso manca soprattutto il terzo elemento, anzi taluni associano il concetto di artigianalità al rifiuto delle conoscenze tecniche e scientifiche. Questo è un equivoco che comporta qualche rischio. Per altro è giusto criticare che di additivi abusa, altrettanto misconoscendo le buone pratiche e contribuendo a peggiorare l'immagine del vino. In realtà gli additivi approvati dalla UE sono il frutto di un lavoro di verifica pluriennale da parte dell'OIV, quindi tutti quelli compresi nella lista positiva non presentano controindicazioni. Per quelli che possono provocare reazioni allergiche è previsto che siano specificamente dichiarati in etichetta.

Il consumo del vino è una scelta consapevole. Chi sceglie di consumarlo è consapevole del fatto che è una bevanda alcolica, di tradizione millenaria, compatibile con una sana dieta mediterranea, la cui composizione è tutelata dalla legislazione più dettagliata e completa che si possa immaginare per un alimento.

Quindi ci compra un vino prodotto da un marchio "industriale" sa benissimo che il prodotto rispetta la legge e contiene additivi esclusivamente consentiti. Se il consumatore decide di acquistare un vino naturale lo fa perché apprezza il senso etico di chi lo produce, ritiene che il produttore abbia convinzioni ideologiche che lui condivide e vuole poter avere del produttore informazioni dirette e personali. Quello che non può e non deve aspettarsi è che il vino sia più "si-



## L'oro e l'argento che rendono più preziose le bottiglie

**Per dare maggior risalto ai riconoscimenti conquistati dalle Aziende al Concorso enologico internazionale "La Selezione del Sindaco", anche per l'edizione 2017 saranno disponibili, per le aziende che si aggiudicano la gran medaglia d'oro, la medaglia d'oro e d'argento, i bollini adesivi da applicare sulle bottiglie con, in evidenza, il logo OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino), che dà il patrocinio scientifico.**

**Gli adesivi sono l'unica modalità ufficialmente riconosciuta per poter fregiare la propria bottiglia di vino della distinzione "Medaglia d'Oro (o d'Argento) alla Selezione del Sindaco 2017".**

**Per facilitare l'etichettatura i bollini sono disponibili su bobina composta da 1.000 unità. Tale iniziativa ha nel corso degli anni riscosso sempre un grande successo, e solo nella scorsa edizione, sono stati acquistati dalla aziende medagliate, italiane e anche estere, oltre 150.000 bollini e questo è un chiaro segnale di quanto importante e significativa sia tale identificazione per le aziende stesse.**

**Per informazioni sull'acquisto e la consegna dei bollini chiamare la segreteria dell'Associazione Città del Vino, tel. 0577 353144 o scrivere all'indirizzo di posta elettronica [info@cittadelvino.com](mailto:info@cittadelvino.com).**

curo" di quello industriale perché non vi sono ragioni oggettive per sostenere questo. Deve invece pretendere la totale assenza di difetti.

Con riferimento appunto al valore "sensoriale" dei vini i concorsi enologici, soprattutto quelli internazionali, mantengono ancora per i produttori un grande valore come momento di confronto, di misura della posizione raggiunta nel ranking nazionale o internazionale.

I concorsi enologici fin dal '800 hanno costituito un fondamentale elemento di stimolo al miglioramento della qualità. Fregiarsi della medaglia d'oro o di un riconoscimento a un concorso enologico permetteva di raggiungere ambienti di corte o le tavole dell'alta borghesia, assicurandosi un mercato remunerativo e la possibilità di nuovi investimenti in vigna e in cantina.

Oggi nell'era di internet, dei blog del

vino, delle guide più o meno stellate, la visibilità delle aziende è incredibilmente superiore e potrebbero sembrare superflui i riconoscimenti ottenuti in un concorso enologico, seppure prestigioso e affermato, come la Selezione del Sindaco.

Ma c'è un valore aggiunto in un concorso enologico che non ha uguali in altre manifestazioni: il confronto alla pari con i vini di tanti altri produttori, l'espressione di un giudizio da parte di una commissione qualificata che assaggia campioni assolutamente anonimi ed esprime i propri giudizi mediante punteggi raccolti con schede internazionalmente approvate. Questi elementi sottraggono il giudizio dal rischio della soggettività e l'ottenimento di un buon risultato è per il produttore, prima di tutto, un premio alla propria capacità.

# Istruzioni per l'uso: come iscrivere i vini

**L**e Aziende che intendono partecipare "La Selezione del Sindaco" (con il Forum degli Spumanti e Bio DiVino) possono spedire i campioni di vino alla sede del Concorso, entro il 23 maggio 2017.

Le Aziende devono iscrivere i vini al concorso seguendo la procedura di iscrizione on line sul sito [www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it): per ogni campione il costo è di € 80,00 + IVA (22%), da versare a titolo di contributo nelle spese organizzative. Il pagamento potrà essere effettuato durante l'iscrizione on-line tramite carta di credito o sistema pay pall.

Il pagamento (si accetta anche bonifico bancario) per ogni campione presentato in Concorso, va intestato a:

**CI.VIN srl società di servizi**  
**dell'Associazione Nazionale Città del Vino**  
**IBAN IT33W08851401000000032086**  
**Banca Cras Agenzia 1 di Siena – SWIFT ICRAITRROLO**

Iscrivere l'Azienda e i suoi vini al concorso utilizzando la registrazione on line, è molto semplice.

Bastano pochi facili passaggi.

Accedere a [www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it) e cliccare sul grande banner che appare in alto, in home page, e che richiama il concorso La Selezione del Sindaco.

Le Aziende che hanno già partecipato lo scorso anno, possono utilizzare le stesse credenziali di accesso (password) per iscrivere i loro vini al concorso 2017; chi avesse dimenticato username e password potrà recuperare le proprie credenziali con una semplice procedura di recupero dati, come indicato sulla pagina.

Le Aziende che partecipano per la prima volta al concorso dovranno procedere ad una prima registrazione cliccando sul pulsante verde in basso.

Successivamente appariranno le schede da compilare in sequenza: la scheda generica sull'azienda e la scheda del vino, da replicare per ogni campione che si intende iscrivere al concorso.

Al termine della compilazione delle schede si dovrà effettuare il pagamento tramite carta di credito, PayPal o bonifico bancario.

## Le categorie dei vini in concorso

La partecipazione al concorso enologico è riservata alle seguenti categorie di vini (la partecipazione al Forum degli Spumanti e a BioDiVino non comporta alcuna spesa aggiuntiva):

- Vini bianchi secchi tranquilli IGP, DOP derivanti dalla vendemmia 2016;
- Vini bianchi secchi tranquilli IGP e DOP derivanti dalle vendemmie 2015 e precedenti;
- Vini rosati secchi tranquilli IGP e DOP derivanti dalla vendemmia 2016;
- Vini rosati secchi tranquilli IGP e DOP derivanti dalle vendemmie 2015 e precedenti;
- Vini rossi secchi tranquilli IGP e DOP derivanti dalla vendemmia 2016;
- Vini rossi secchi tranquilli IGP e DOP derivanti dalle vendemmie 2015 e precedenti;
- Vini frizzanti IGP e DOP;
- Vini spumanti V.S.Q. E IGP;
- Vini dolci e liquorosi IGP e DOP.
- Vini spumanti DOP (per il solo Forum degli Spumanti);
- Vini biologici delle precedenti categorie (per il solo Bio Di Vino)



## Dove ed entro quando inviare i campioni di vino

Le Aziende possono inviare i vini iscritti al concorso, possibilmente a partire dal 2 maggio 2017, entro le ore 17.00 del 23 maggio 2017 presso la sede dove si terranno le sessioni di degustazione:

**CASA DEL GUSTO, c/o COMUNITA' MONTANA MONTI LATTARI**  
**VIA DEL MUNICIPIO 11 - FRAZIONE POLVICA - 84010 TRAMONTI (SA)**

Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto:

Campione non commerciale inviato per XVI RASSEGNA INTERNAZIONALE "LA SELEZIONE DEL SINDACO".



## Una medaglia tira l'altra

In base al punteggio ottenuto secondo quanto stabilito dal regolamento O.I.V., i vini saranno premiati ex-aequo, di ogni categoria, con le seguenti distinzioni generali:

- Gran Medaglia d'Oro (Punteggio oltre 92/100)
- Medaglia d'Oro (Punteggio oltre 87/100)
- Medaglia d'Argento (Punteggio oltre 82/100)
- Medaglia di Bronzo (Punteggio minimo 80)

## Riconoscimenti

Per i vini partecipanti anche al **Forum degli Spumanti** e a **BioDiVino**, saranno assegnati premi in base ad analoghi punteggi.

Per quanto riguarda ancora il Forum degli Spumanti, sono previsti due ulteriori riconoscimenti: **Gran Prix Forum degli Spumanti Metodo Classico** e **Gran Prix Forum degli Spumanti Metodo Charmat**. Tale premio viene assegnato ai due vini spumanti DOC e DOCG che in assoluto ottengono il miglior punteggio, purché raggiunto o superato il valore minimo di 85 centesimi.

La somma di tutte le medaglie attribuite ai campioni che hanno ottenuto il miglior risultato non può superare il 30% del totale dei campioni presentati al Concorso, come prevedono i limiti fissati dall'O.I.V.

Istituita anche una speciale graduatoria, per volontà dell'Associazione delle Città del Vino Portoghesi AMPV, dedicata alle **aziende vitivinicole di natura cooperativa**, con un premio alla **cooperativa con il miglior vino classificato**, alla **cooperativa con il maggior numero di premi derivati da distinzioni conseguite**; premi alla **cooperativa con il miglior vino da vitigno autoctono** e al **miglior vino biologico**.

# Wine & Fashion

Con molto coraggio e sposando un'idea molto semplice, cioè introdurre il concetto di moda italiana all'interno di prodotti specifici grazie a prodotti dedicati e di alta qualità, è nato il Marchio Marziali. Da una idea imprenditoriale del modellista e designer Massimiliano Marziali è stato creato il connubio vincente tra Vino e Moda.

Gli articoli delle collezioni sono diventati un regalo elegante, uno strumento di lavoro personale, un accessorio per dare importanza ad un evento speciale, per mostrare la propria personalità e per distinguersi.

Vino e Moda sono impresa, territorio, cultura e società e nei nostri prodotti hanno incontrato una speciale sinergia apprezzata anche all'estero, dove la domanda d'Italia si fa sempre più forte.

Entrare nel Marziali Shop significa vivere una esperienza unica. Le collezioni *Feel Inspired*, *Exclusive* e *Get Social* sono state realizzate per incontrare il gusto dei clienti più esigenti. Il nostro desiderio è offrire un prodotto glamour e raffinato, curato nei minimi dettagli, grazie alla creatività dei Maestri di pelletteria Marziali, padre e figlio.

Controlliamo tutto il processo di realizzazione del prodotto, dal taglio alla guarnizione, dal finissaggio all'assemblaggio, dalla cucitura fino al confezionamento.

Il design esclusivo, i materiali pregiati e le preziose finiture rendono i nostri articoli davvero unici. Alla creatività italiana si aggiungono lo spirito della nostra terra, la Ronagna, una regione ricca di tradizioni che vuole il cliente sempre al primo posto.

Marziali Shop è partner de *La Selezione del Sindaco 2017*. Condizioni di favore per le Aziende che partecipano al Concorso.



**Massy & CO s.n.c.**  
**Via Enzo Ferrari, 24**  
**47843 Misano Adriatico**  
**Rimini**  
**www.marzialisshop.com**  
**info@marzialisshop.com**



Foto di Agostino Criscuolo

# Ecco dove “nascono” gli chef della Costiera

*Uno sguardo all'Istituto alberghiero “Pantaleone Comite” della Città del Vino di Maiori che forma i futuri operatori enoturistici del territorio e che collabora al concorso enologico La Selezione del Sindaco. Per gli studenti una esperienza di alternanza scuola-lavoro*

**F**uori sembra un albergo, dentro è una scuola. Sorge, all'interno di quello che era l'Hotel Garden di Maiori, l'Istituto Statale di Istruzione Superiore “Pantaleone Comite” di Maiori i cui studenti del corso di studi in servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera saranno impegnati ad accogliere i Commissari del concorso enologico internazionale La Selezione del Sindaco.

Una delle prerogative del concorso, infatti, oltre ad essere itinerante, è anche quella di coinvolgere, di edizione in edizione, le scuole alberghiere del territorio affinché gli studenti possano effettuare, attraverso il servizio ai tavoli dei Commissari, ma anche in occasione di specifici eventi enoga-

stronomici collegati al concorso, una vera e propria attività didattica e di formazione.

L'ingresso dell'istituto non è che la vecchia reception dell'hotel; dove ti aspetti di incontrare un bidello alla portineria trovi invece i ragazzi che “studiano” per diventare bravi direttori d'albergo. La facciata è rimasta quella di un albergo tipico degli anni '60, con le finestre ed i balconi. L'insegna “Hotel Garden” è ancora lì. Salendo ai piani superiori, al posto delle camere trovi aule e cucine, spazi didattici ed uffici; entrando, fin di buon mattino, si avverte un insistente profumo di cose buone, cucinate sotto l'occhio attento degli “chef professori”. Luigi Di Rocco è il docente-chef

che seguirà i ragazzi nell'offerta enogastronomica predisponendo i menù ed organizzando i servizi. Dell'organizzazione generale se ne occupa il professor Giuseppe Catapano, mentre l'attività collegata al progetto di alternanza scuola-lavoro è seguita dal professor Maurizio Apicella.

Dal 1986 l'Istituto è intitolato a Pantaleone De Comite Maurone, uomo d'affari dell'antica repubblica marinara d'Amalfi, vissuto nel secolo XI. Amante delle arti e della letteratura, mecenate per poeti e artisti, esperto di commerci e finanza, era esponente di una delle più influenti famiglie di mercanti amalfitani. “Un esempio da seguire – dicono alla scuola – che dovrebbe ispirare i nostri studenti

nell'intraprendere la loro attività dopo che si sono diplomati". L'Istituto di Maiori, presieduto dalla professoressa Solange Sabina Sonia Hutter, è frequentato da circa 500 studenti ed è una delle poche realtà formative pubbliche in questo settore presenti sul territorio della Costiera, e si caratterizza per la sua attività di interazione con le realtà istituzionali locali, associative e imprenditoriali del territorio. Sono frequenti, infatti, gli eventi organizzati a Maiori e dintorni che vedono protagonisti i ragazzi dell'Istituto. Gli studenti che frequentano il corso (la scuola forma anche in altri due indirizzi, nel settore tecnologico delle telecomunicazioni e in commercio, finanza e marketing) vivono una realtà del tutto particolare, quella della forte capacità attrattiva della Costiera Amalfitana che è in grado di offrire, data la sua valenza turistica internazionale, più opportunità di lavoro che altrove.

L'Istituto offre quattro possibilità di specializzazione: accoglienza turistica, enogastronomia, prodotti dolciari artigianali e industriali, servizi di sala e vendita. Dalla scuola escono gli chef di domani, ma anche responsabili dei servizi alla ristorazione, maestri pasticciere, barman, sommelier e maitre. La formazione dell'Istituto consente poi di accedere a corsi di laurea in scienze del turismo e materie assimilate.

L'Associazione Città del Vino ha firmato con l'Istituto una specifica convenzione, inserendo l'attività svolta dai ragazzi in occasione del concorso enologico come esperienza di alternanza scuola-lavoro; gli studenti che saranno impegnati, una ventina circa,



*L'ingresso dell'Istituto alberghiero di Maiori, ex Hotel Garden*



*Veduta di Maiori*



si occuperanno del servizio ai tavoli delle Commissioni di degustazione, durante i lavori, prepareranno i pasti a fine giornata di lavoro e daranno una mano alla "gestione" della Casa del Gusto di Tramonti che dal 25 al 28 maggio sarà sede del Concorso enologico.

La struttura, inaugurata nel maggio 2016 in occasione della Convention delle Città del Vino che si svolse proprio in Costa d'Amalfi, diventerà un luogo di promozione e vendita dei

prodotti tipici del territorio. Vino, certo, ma anche formaggi, mozzarelle e agrumi, su tutti il limone sfusato che a Tramonti è densamente coltivato lungo la valle che da Maiori sale verso il Passo di Chiunzi.

**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE  
SUPERIORE "PANTALEONE COMITE"**  
**Via Nuova Chiunzi, 35**  
**84010 Maiori (Salerno)**  
**[www.istitutocomite.gov.it](http://www.istitutocomite.gov.it)**  
**[sais038002@istruzione.it](mailto:sais038002@istruzione.it)**

# I vini della Tessaglia una speranza per la viticoltura greca

**A**nche la Grecia punta sui vitigni autoctoni. Dalla regione della Tessaglia, al centro del Paese, giunge un nuovo e confortante messaggio di rinascita per il mondo del vino greco, e non solo. Recenti ricerche storiche e archeologiche confermano quanto già si conosceva dell'origine della cultura del vino nel Mediterraneo, ma svelano anche nuove storie e indicano nuove opportunità. Lo testimonia Teodoro Sdroulias, giornalista enogastronomo greco e

uno degli "storici" commissari del concorso enologico internazionale La Selezione del Sindaco.

"Anche in Tessaglia – afferma Sdroulias – dove batte l'antico cuore del vino, sta accadendo qualcosa di importante. Negli ultimi anni assistiamo ad un rinnovato impegno dei produttori locali per promuovere il nostro vino. E anche qui i vitigni autoctoni rappresentano una scommessa per il futuro, come sta accadendo ormai da anni in Italia, dove sicuramente si è lavorato

molto e bene in questa direzione. Finalmente anche in Grecia i produttori locali si sono accorti che i vitigni autoctoni possono dare un altro valore al vino, aumentarne l'interesse da parte dei consumatori e aiutare a crescere il turismo. Le aziende cominciano riscoprire gli antichi vitigni che fanno parte della nostra storia e della tradizione, a studiarli e ad impiantarli. Tra i più importanti ricordo l'assirtiko, lo xinomavro, il moscato amburgu, il limnio, l'argireiko, e molte altre

*Il monastero di Meteora patrimonio Unesco*



## LE STORIE DE “LA SELEZIONE DEL SINDACO”



Paolo Benvenuti e Teodoro Sdroulias alla fiera del vino di Salonico

interessanti varietà. Come nel resto d'Europa, anche in Grecia le varietà 'francesi' per molto tempo hanno rappresentato la quasi esclusiva capacità produttiva, ma ora, piano piano, i produttori cominciano a cambiare mentalità, a guardare al territorio e a valorizzare ciò che esso da secoli sa esprimere in fatto di viticoltura”.

“La Tessaglia, Thessalia in greco antico – racconta ancora Sdroulias – è una regione molto bella; si trova al centro della Grecia, ed è la terra dove sorge il Monte Olimpo, è la terra madre di Achille e Giasone oltre che di figure mitologiche come i Centauri, esseri per metà uomo e per metà cavallo. Le attrattive

*Grappoli di Xinomavro*



turistiche sono molte: dagli antichi monasteri al mare e le vicine Isole Sporadi”. Uno dei monasteri più belli da vedere è Meteora (letteralmente, in mezzo all'aria), monastero ortodosso protetto dall'Unesco che sorge su di una roccia gigantesca, nell'area nord occidentale della Tessaglia. Storia, ambiente, cultura, enogastronomia sono anche qui gli ingredienti di un nuovo sviluppo sostenibile.

Ma torniamo al vino. Sono 45 le aziende vitivinicole della regione; si tratta di piccole e medie imprese situate per lo più nei dintorni della città di Tyrnavos (circa 26.000 abitanti) dove i produttori sono riuniti in un grande consorzio; è uno dei principali centri del vino della

Grecia ed è famosa anche per il suo Carnevale. Tyrnavos è nota anche per i distillati; qui si produce lo Tsipuro, una sorta di grappa bianca ricavata dalla distillazione delle vinacce dei vitigni locali. Talvolta è aromatizzata con l'anice o con gli aromi di altri frutti.

Il vino greco è stato al centro di “Oenos”, una importante fiera del vino che dal 3 al 6 marzo si è svolta a Salonico e durante la quale – sotto l'egida di Recevin rete europea delle Città del Vino – è stato presentato il concorso enologico internazionale La Selezione del Sindaco, al quale parteciperanno alcuni tra i più importanti vini prodotti in Grecia, in particolare dalla regione della Tessaglia, la più vocata. L'occasione ha consentito al direttore dell'Associazione Città del Vino, Paolo Benvenuti, un importante scambio di informazioni con i produttori locali che, con rinnovato entusiasmo e volontà di imparare, stanno sempre più indirizzando il loro interesse verso i vitigni autoctoni greci.



“Le difficoltà sono ancora molte – afferma Sdroulias – ma sappiamo che lo sviluppo della nostra viticoltura e dell'enoturismo è una delle strade da percorrere per aspirare ad un futuro migliore per il nostro Paese, che possa significare qualità della vita, più turismo, qualità della gastronomia. La Tessaglia può svolgere un ruolo importante e mi auguro anche che il concorso enologico delle Città del Vino possa rappresentare uno strumento di conoscenza e crescita per le nostre aziende”.

# Città del Vino

## Trent'anni di una rete che intreccia uomini, territori, passioni, qualità

**E**ra il 21 marzo 1987, il primo giorno di primavera, e a Siena nascevano le Città del Vino, la prima associazione di Comuni di identità. L'idea fu di alcuni sindaci toscani e piemontesi, e fu la conseguente risposta delle pubbliche amministrazioni alla crisi che aveva colpito il settore dopo lo scandalo del vino al metanolo. Intanto, nel ventennio che aveva preceduto la costituzione dell'Associazione, una serie di significativi avvenimenti aveva attivato i fermenti che avrebbero portato poi, negli anni a venire, alla nascita di fenomeni nuovi legati ad una maggiore attenzione all'ambiente, al recupero della cultura rurale e del vino, alla salute e al benessere fisico. Nasceva e si sviluppava velocemente quel turismo enogastronomico che consentì di guardare al mondo rurale con occhi diversi; non più solo agricoltura.

Dai 39 Comuni soci di allora ai circa 450 di oggi, l'Associazione ha attraversato più di un quarto di secolo dando voce soprattutto ai Comuni più piccoli e sostenendo l'importanza del "buon governo dei territori", dell'attenzione alla corretta gestione delle risorse disponibili, siano esse naturali, ambientali, sociali e culturali.



Nel 2012, per festeggiare i primi 25 anni di attività, l'Associazione ha messo a punto un nuovo manifesto (l'"Alfabeto delle Città del Vino") che dalla A di Ambiente alla Z del Km Zero componeva un "dizionario" dell'enoagricoltura sostenibile, ha intervistato ricercatori, giornalisti, produttori, politici e personaggi della cultura (queste testimonianze sono state poi "raccontate" nel volume *"Il buonpaese. Territorio e gusto nell'Italia in declino"*, a firma di Rossano Pazzagli, docente di Storia Moderna, Contemporanea e del Turismo presso l'Università di Campobasso) e ha organizzato a Siena un convegno dal titolo *"L'abbondanza locale. Come non gettar via il patrimonio materiale e immateriale dei territori italiani"*.

Nel 2017, accanto ad una serie di appuntamenti che verranno organizzati per celebrare il trentennale, abbiamo raccolto in un unico documento i contributi che abbiamo dato e che vogliamo continuare a dare in termini di informazione, formazione e sviluppo della qualità agroalimentare, delle eccellenze enogastronomiche, della cultura del paesaggio, della sostenibilità ambientale (e non solo) e del turismo del vino. Una sorta di **"LIBRO BIANCO DELLE CITTÀ DEL VINO"**, insomma, per ricordare la storia e la missione di una rete che da tre decenni intreccia uomini, territori e passioni: dalla cronologia degli avvenimenti più salienti legati al mondo dell'agroalimentare e della vitivinicoltura italiani e dei passaggi che hanno scandito la nostra attività alla carta di identità delle CdV (gli indicatori statistici e le ricchezze naturali, artistiche, storiche ed enogastronomiche), dagli approfondimenti e considerazioni messi a punto sui più importanti temi che interessano la filiera vitivinicola e i territori vinicoli (enoturismo, organismi geneticamente modificati, biodiversità, pianificazione territoriale e agricola, green economy, programmazione europea, valore sociale del vino) ai nodi da sciogliere per affrontare il prossimo futuro (raccolta e aggiornamento delle informazioni, pianificazione urbana e rurale, fusione dei piccoli comuni, ruolo delle reti e delle associazioni, cultura della vite e del vino, marketing territoriale, ricerca e formazione), per concludere con alcune proposte operative di largo respiro - la creazione di un Sistema Informativo, una più fattiva collaborazione con il mondo della ricerca e della formazione, un progetto di comunicazione coordinata sul web - tra le diverse che l'Associazione nei prossimi mesi intende affinare e mettere a disposizione dei suoi associati per una sempre maggiore valorizzazione sostenibile del patrimonio culturale e sociale che le Città del Vino rappresentano nel processo di sviluppo del marchio Italia nel mondo.

## Il "libro bianco" delle Città del Vino

"Trent'anni al servizio dei territori del vino" è il titolo del "libro bianco" realizzato a cura di Alessandra Calzecchi Onesti, che racconta la storia dell'Associazione dal giorno della sua nascita, il 21 marzo 1987, ad oggi.

Quattro capitoli ricchi di informazioni, che disegnano una sorta di profilo delle Città del Vino, una "rete che intreccia uomini, territori, passioni e qualità", dal curriculum denso di cose fatte, progetti, eventi la cui importanza si è consolidata nel corso degli anni (da Calici di Stelle a La Selezione del Sindaco), alla partecipazione alla formazione di tendenze ed usi oggi patrimonio di tutti, come l'enogastronomia di qualità, il turismo del vino, le buone pratiche della gestione del territorio (vedi, su tutto, il progetto del Piano Regolatore delle Città del Vino).

Il "libro bianco" presenta, inoltre, i grandi temi anche squisitamente politici, affrontati dall'Associazione nel corso degli anni: l'agricoltura multifunzionale, luci e ombre sulle strade del vino come strumenti di sviluppo turistico, l'economia verde e la tutela ambientale, l'uso sostenibile del suolo e l'attenzione sull'uso del suolo agricolo per usi energetici, la convinta contrarietà agli Ogm e il sostegno alla tutela delle biodiversità tenendo conto della difficile coesistenza tra le colture geneticamente modificate e l'agricoltura tradizionale, la valorizzazione dei vitigni autoctoni patrimonio inestimabile dei territori del vino, la pianificazione territoriale e le nuove frontiere dell'*urban food planning*, la programmazione europea 2014-2020.

Ampio spazio ai temi legati al valore sociale del vino, l'integrazione, la tutela della salute, l'educazione al consumo consapevole.

In quarto capitolo si occupa più direttamente dei territori amministrati dalle Città del Vino, di pianificazione urbana e rurale, di fusione dei piccoli Comuni, del ruolo delle reti e delle associazioni di identità, della cultura della vite e del vino, di marketing territoriale, di ricerca e formazione e del ruolo che potranno avere ancora le Città del Vino nell'epoca della crisi.

Una ricca bibliografia e un'appendice con i documenti redatti dall'Associazione nel corso degli anni (dallo statuto alla carta della qualità, all'alfabeto delle Città del Vino) completano l'opera.

Infine, tavole fuori testo illustrano le principali attività istituzionali: la società di servizi C.Vin srl, la rete europea Recevin, l'itinerario culturale europeo Iter Vitis, il concorso enologico internazionale La Selezione del Sindaco, il Palio nazionale delle Botti, Calici di Stelle, il concorso per il miglior Piano Regolatore, e molto altro ancora.



# Città del Vino



*Disegno di Tommaso Gianni*

# Nelle terre del vino si vive meglio

**di Floriano Zambon**

presidente

Associazione Città del Vino  
Sindaco di Conegliano

**I**n questo momento di crisi generale, che investe i consumi ma anche l'etica politica, le pubbliche amministrazioni e le imprese hanno difficoltà a sviluppare le loro iniziative. Si tratta di difficoltà oggettive, dettate dall'andamento delle economie nazionali e internazionali, ma anche di difficoltà indotte da insufficienti politiche da parte dei governi che nel corso degli anni si sono succeduti alla guida del Paese.

È ormai chiaro, d'altra parte, che il turismo e l'agroalimentare sono per l'Italia il binomio vincente da cui far ripartire lo sviluppo, nonostante un Sud Italia ancora in affanno.

Il Rapporto ISMEA SVIMEZ sull'agricoltura del Mezzogiorno individua comunque segnali positivi della ripartenza del Sud grazie al settore primario e sottolinea come in alcune delle criticità delle regioni vi sia lo spazio per enormi margini di crescita in considerazione delle grandi potenzialità ancora inesprese, a partire ad esempio dallo sviluppo della qualità certificata e della diversificazione (energie rinnovabili, agriturismo, agricoltura sociale, sistemazione di parchi e giardini, ecc.).

Sta di fatto che vincono i territori che si rendono riconoscibili e incarnano la good reputation del Made in Italy per il mondo, intercettando la domanda globale di tracciabilità e autenticità. Sono esperienze che indicano come la filiera del cibo - dalla produzione alla distribuzione e al consumo - sia un formidabile moltiplicatore di oppor-

*Le Città del Vino e i loro territori sono ricche di eccellenze enogastronomiche, sono luoghi simbolo per la biodiversità, per l'ambiente e per i loro passaggi; esprimono un'alta qualità dell'offerta enoturistica, arricchita dalla cultura locale e dal patrimonio naturale, artistico e monumentale. Sono Comuni dove spesso, nonostante la difficoltà dei bilanci, la qualità dei servizi offerti è di buon livello. Sono luoghi dove l'ambiente sociale è più ricco e capace di alimentarsi di tradizioni e storie condivise e dove il tessuto sociale regge meglio che nelle grandi città; dove, in estrema sintesi, si vive meglio o si potrebbe vivere più volentieri che altrove.*

tunità grazie al quale agroindustria, ristorazione, turismi diventano le componenti di nuove ibridazioni tra i patrimoni enogastronomici, culturali, paesaggistici e storici dei territori. La crescente domanda di turismo "esperenziale" da parte dei consumatori più evoluti, la cui motivazione di viaggio è passata da "semplice leisure" a vera e propria esperienza di vita e di conoscenza del territorio, influisce sulla necessità di forme e strumenti più evoluti per l'erogazione di informazioni e servizi.

Il processo di globalizzazione evolve con lo sviluppo della rete tanto che si parla ormai di "Turismo 4.0", sostenuto da nuovi software basati sullo sviluppo di comunità che permettono un altissimo livello di interazione tra gli utenti, di sistemi dinamici e di applicazioni in cui il valore non è più solo rappresentato dal contenuto delle pagine ma in particolar modo dall'abilità di attrarre e far incontrare masse di utenti all'interno di un'esperienza comunicativa bidirezionale, globale ed istantanea.

Un altro segmento dell'offerta turistica dove è ancora molto ampio il margine di crescita, già altamente



## L'ASSOCIAZIONE / 30° ANNIVERSARIO

competitivo in altri Paesi europei, è il turismo in libertà, sul quale molti territori del vino potrebbero focalizzare il loro intervento per meglio sfruttare tutte le potenzialità offerte da questo turismo - peraltro caratterizzato da flessibilità, adattabilità e sostenibilità ambientale.

I Comuni italiani (soprattutto quelli di piccole e medie dimensioni) e i loro territori sono ricchi di eccellenze enogastronomiche, molti di essi sono luoghi simbolo per la biodiversità, per le caratteristiche ambientali e per i loro passaggi: sono luoghi nella maggioranza dei quali si esprime un'alta qualità dell'offerta enoturistica, arricchita dalla cultura locale e dal patrimonio naturale, artistico e monumentale.

Sono Comuni dove spesso, nonostante la difficoltà dei bilanci, la qualità dei servizi offerti ai cittadini è di buon livello. Sono luoghi dove l'ambiente sociale è più ricco e capace di alimentarsi di tradizioni e storie condivise

e dove il tessuto sociale regge meglio che nelle grandi città; dove, in estrema sintesi, si vive meglio o si potrebbe vivere più volentieri che nelle grandi città. E' tuttavia difficile stabilire se queste considerazioni siano a maggior ragione valide nei territori vocati alla vitivinicoltura, se insomma anche nelle Città del Vino si viva più o meno bene che nel resto del Paese. Ovviamente ogni luogo è legato alle caratteristiche del territorio e sicuramente le differenze in termini socioeconomici tra nord e sud dell'Italia condizionano ogni valutazione.

Ma quel che è certo è che, rispetto alla media dei Comuni italiani, le Città del Vino mostrano alcune interessanti specificità. Vediamole.

Composizione demografica: sebbene il profilo medio delle CdV sia in linea con il resto dei Comuni italiani, il dato interessante è quello relativo ai centri più piccoli dove la presenza di giovani è significativa. Grandi metro-



# PREMIO CITTA' DEL VINO 2017

L'Associazione ha voluto assegnare, in occasione del suo trentennale, il Premio Città del Vino a personaggi che, a vario titolo, hanno collaborato alle molteplici attività svolte, contribuendo a scrivere la sua storia. L'iniziativa si è svolta a Roma, il 21 marzo 2017, nella Sala della Protomoteca in Campidoglio, con il patrocinio di Roma Capitale.

Alla cerimonia del trentennale sono intervenuti Antonio Decaro, Presidente dell'Anci; José Calixto, Presidente Recevin; YoungSuk Kim, Sindaco di Yeongcheon (prima Città del Vino di un paese extra UE, Corea del Sud).

Dopo il saluto introduttivo di Floriano Zambon, Presidente di Città del Vino e Sindaco di Conegliano, si è tenuta la prolusione del Prof. Attilio Scienza: "Nell' "invisibile" DNA il futuro della viticoltura italiana", e la prolusione del Prof. Davide Marino, dell'Università del Molise sul tema: "Comunità, cibo, territorio. La sfida dell'urban food planning per le Città del Vino".

Al termine della cerimonia si è tenuta la consegna del Premio "Città del Vino 2017".

I premiati sono ex amministratori locali, professionisti, studiosi e ricercatori, uomini e donne del mondo del vino e non solo che hanno stretto con le Città del Vino un legame che è andato oltre il loro rapporto con l'istituzione, instaurando una amicizia duratura.

Accanto a loro, il riconoscimento è stato assegnato anche ad alcune famiglie del vino che, simbolicamente, rappresentano il valore della continuità, il saper tramandare tra generazioni l'attività vitivinicola a presidio dei territori e a salvaguardia di saperi e di tradizioni, oltre che espressione di un'alta qualità produttiva.

### Elenco dei premiati

**Elio Archimede** (giornalista, primo segretario dell'Associazione Città del Vino)  
**Pasquale Di Lena** (giornalista, promotore della nascita dell'Associazione Città del Vino)  
**Piero Bertossi** (ex amministratore)  
**Tomaso Zanoletti** (primo presidente dell'Associazione)  
**Massimo Corrado** (ex presidente dell'Associazione, fondatore della società di servizi Ci.Vin srl)  
**Salvatore Lombardo** (ex presidente dell'Associazione)  
**Paolo Saturnini** (ex presidente dell'Associazione)  
**Pietro Iadanza** (ex presidente dell'Associazione)



**Città del Vino**  
Associazione Nazionale



*Il disegno qui accanto è stato realizzato da Francesco Azzarito, ed è uno dei bozzetti disegnati dagli studenti del Liceo Scientifico Statale "Galileo Galilei" di Lamezia Terme per il calendario 2017 della scuola. I bozzetti, inoltre, hanno partecipato all'ultimo concorso per il manifesto delle Città del Vino. L'autore si è ispirato alla copertina del disco dei Pink Floyd "The dark side of the moon" e - dice Francesco - "così come un prisma causa dispersione cromatica con un solo raggio di luce, la Calabria genera da un frutto semplice come l'uva, un prodotto degno delle migliori lodi poetiche". Una rappresentazione del mondo del vino (in questo caso calabrese, ma potremo traslare il concetto a tutta l'Italia del vino) che è piaciuta e che può rappresentare analogia sintesi per l'attività dell'Associazione Città del Vino, dalla quale si diffondono molteplicità di idee e di progetti.*

**Carme Ribes** (prima segretaria di Recevin, rete europea Città del Vino)  
**Massimo Fiorio** (parlamentare, relatore Testo Unico del Vino)  
**Attilio Scienza** (docente Facoltà di Agraria Università di Milano)  
**Magda Antonioli Corigliano** (docente Economia del turismo Università Bocconi di Milano)  
**Andrea Ciacci** (ricercatore Dipartimento di Scienze storiche e dei beni culturali dell'Università di Siena)  
**Andrea Zifferero** (docente Dipartimento di Scienze storiche e dei beni culturali Università di Siena)  
**Rossano Pazzagli** (docente Storia Moderna Università del Molise)  
**Pier Carlo Tesi** (architetto)  
**David Palterer** (architetto)  
**Marcello Di Martino** (già responsabile tecnico del concorso enologico La Selezione del Sindaco)  
**Nino D'Antonio** (giornalista, scrittore)  
**Claudio Fabbro** (agronomo)  
**Roberto Gaudio** (direttore Cervim)  
**Sovrintendenze Pompei e Selinunte**  
**Alessandra Moneti** (giornalista)  
**Antonio Corbo** (giornalista)  
**Antonio Fiore** (giornalista)

## Le Famiglie del Vino

**Villa Russiz** (Capriva del Friuli, Friuli)  
**Famiglia Zeni** (Bardolino, Veneto)  
**Famiglia Planeta** (Sambuca di Sicilia, Sicilia)  
**Famiglia Picedi Benettini** (Arcola, Liguria)  
**Famiglia Cherchi** (Usini, Sardegna)  
**Famiglia Librandi** (Cirò Marina, Calabria)  
**Famiglia Masciarelli** (San Martino sulla Marrucina, Abruzzo)  
**Famiglia Carletti** (Frascati, Lazio)  
**Famiglia Caprai** (Montefalco, Umbria)  
**Famiglia Ceretto** (Alba, Piemonte)  
**Famiglia Contucci** (Montepulciano, Toscana)  
**Famiglia Garofoli** (Loreto, Marche)  
**Famiglia De Corato** (Andria, Puglia)  
**Famiglia Mustilli** (Sant'Agata dei Goti, Campania)  
**Famiglia Letrari** (Rovereto, Trentino)  
**Famiglia Riccardi** (San Colombano al Lambro, Lombardia)  
**Famiglia Manzini** (Castelvetro di Modena, Emilia Romagna)



poli e piccoli borghi, ma soprattutto amministrazioni tra i 2mila e i 10mila abitanti, accomunati dalla presenza di una forte comunità impegnata nella produzione di vino.

Il peso delle 450 Città del Vino (dove risiede l'11% della popolazione italiana) è cresciuto nel tempo anche in relazione al fatto che sono entrati nella rete realtà di medie e grandi dimensioni con la conseguente presenza, appunto, delle giovani generazioni, che non si discosta troppo dalla (seppure patologicamente bassa) media nazionale

Dotazione di capitale umano qualificato: anche nei borghi più piccoli la percentuale dei diplomati sulla popolazione in età da lavoro è significativamente allineata alla media nazionale, mentre nelle realtà medio-grandi quella dei laureati addirittura la supera, a conferma che dove le produzioni vinicole rappresentano la principale attività produttiva aumenta la concentrazione di qualificazione.

Lavoro: soprattutto nelle medie Città del Vino e nei borghi la quota della popolazione sopra i 15 anni che lavora è in linea con il resto del Paese, mentre la disoccupazione è nettamente minore della media nazionale. In altre parole proprio nelle realtà di dimensioni minori, dove la produzione vinicola rappresenta il fulcro delle attività, la partecipazione al lavoro è maggiore, dato confermato anche dalla quota di popolazione in età da lavoro che percepisce redditi da lavoro o da capitale. Altro importante argomento, la gestione del suolo nei territori delle Città del Vino.

Nonostante la percentuale di superficie vitata sul totale di quella agricola utilizzata sia nelle Città del Vino tre volte maggiore rispetto agli altri Comuni, confermando il ruolo centrale assunto dai Comuni associati nel complesso dell'economia e della geografia del

vino, tuttavia anche per i territori che ricadono nelle Città del Vino c'è da registrare l'allarme per il preoccupante fenomeno della progressiva riduzione delle superfici vitate. Un'indagine dell'Unione Italiana Vini (dati al 2015) conferma la perdita in Italia - soprattutto in Sicilia, Piemonte, Emilia Romagna e Sardegna - di circa 8.900 ettari rispetto al 2013 "restringendo" così la superficie coltivata a vite a 637.634mila ettari. Un fenomeno che contribuisce all'erosione di un patrimonio difficilmente recuperabile, traducendosi in abbandono del territorio, pericolo in termini di stabilità idrogeologica, perdita di tradizione e cultura legate alla viticoltura, e quindi anche "intaccando" il fascino che il nostro Paese può rappresentare per il turismo enogastronomico e naturalistico che negli ultimi anni ha dato forte impulso a molte delle nostre economie locali.

Per quanto riguarda il complesso problema del consumo del suolo, l'analisi dei dati ISPRA rileva che nelle realtà vitivinicole tra il 2012 e il 2015 il fenomeno è cresciuto meno che nel resto del nostro Paese.

Purtroppo però, se mediamente nelle Città del Vino i territori sono stati coperti da nuove costruzioni in misura minore rispetto agli altri Comuni confrontabili per fascia altimetrica (considerando cioè solo quelli non montani), il consumo di suolo procapite nelle Città del Vino (escludendo le due metropoli di Roma e Palermo) supera quello degli altri Comuni. Ne consegue, tra l'altro, che il costo annuale che dovremo pagare nei prossimi anni a causa della perdita dei Servizi Ecosistemici (approvvigionamento idrico, purificazione dell'aria, riciclo naturale dei rifiuti, formazione del suolo, impollinazione e molti altri meccanismi regolatori naturali) è maggiore per un ettaro di suolo consumato all'interno dei comuni CdV (circa 50.000 €/anno per ogni ettaro) che all'esterno (46.000 €/anno), a dimostrazione del valore di tali servizi nei territori che ricadono nelle amministrazioni delle Città del Vino.

Uno sguardo, infine, ad un altro

aspetto strategico per i territori, la loro capacità ricettiva; su questo fronte sembrano emergere gli elementi di maggior vitalismo delle Città del Vino. Nel corso degli ultimi 20 anni l'offerta di esercizi ricettivi nelle comuni del vino è infatti cresciuta in modo significativo, assumendo nell'ultimo decennio una dinamica sostanzialmente esponenziale.

In conclusione, le Città del Vino non saranno il "paradiso terrestre", ma sicuramente sono luoghi dove si può vivere bene.





# Calici di Stelle<sup>®</sup> 2017

Notte di vino, note di stelle.  
*dal tramonto all'alba*



L'Associazione Nazionale Città del Vino e il Movimento del Turismo del Vino promuovono anche per il 2017 "Calici di Stelle", l'evento estivo più atteso da enoturisti e amanti del vino. Inizia la campagna di adesione da parte dei Comuni Città del Vino che intendono organizzare l'evento sul proprio territorio. Per chi vuole arricchire le serate con l'osservazione guidata delle stelle, è possibile contattare l'Unione Astrofili Italiani (UAI – [www.uai.it](http://www.uai.it) – [calicidistelle@uai.it](mailto:calicidistelle@uai.it)).

Anche quest'anno è indetto dalle Città del Vino il premio dedicato alla fotografia che meglio valorizza la relazione fra la festa e l'ambiente circostante. Il premio "LA STELLA DI FEDERICA: MIGLIOR FOTO DI CALICI DI STELLE 2017" (una Magnum speciale di Città del Vino), andrà all'autore della foto e al Comune dove è stata scattata. INFO: Iole Piscolla, tel. 0577 353144 - [piscolla@cittadelvino.com](mailto:piscolla@cittadelvino.com).

Calici di Stelle si svolge in contemporanea il 10 agosto notte di San Lorenzo, e comunque si invitano i Comuni a non andare oltre l'arco di tempo compreso tra il 3 e il 14 agosto 2017.

# Identikit delle Città del Vino

Mantengono una buona tenuta del tessuto socio economico e offrono più opportunità ai giovani soprattutto nei borghi più piccoli

**I**l “libro bianco” delle Città del Vino propone una sorta di identikit dei Comuni soci che qui, in sintesi, riassumiamo. Si tratta di una analisi sia quantitativa, attraverso i dati forniti dall'ISTAT e dall'ISPRA, sia qualitativa (musei del vino e cultura contadina, palmenti, viti centenarie, siti UNESCO, buone pratiche ambientali, offerta ricettiva, età media degli abitanti, ecc.). L'analisi offre strumenti per conoscere meglio le caratteristiche, le problematiche e le eccellenze dei Comuni soci e consente di individuare i servizi e le proposte che l'Associazione potrebbe loro destinare.

## **Gli indicatori statistici alla base dell'indagine**

Gli indicatori più significativi presi in considerazione per tracciare un confronto in percentuale con i valori medi dell'insieme degli 8.092 Comuni italiani (dati ISTAT-Censimento 2011), sono: popolazione residente, giovani, laureati e diplomati, lavoro, redditi e mobilità, stranieri comunitari ed extracomunitari, abitazioni, famiglie con

*Il “libro bianco” propone un profilo delle Città del Vino. Si tratta di una analisi quantitativa e qualitativa utile per individuare gli strumenti più idonei per conoscere meglio le caratteristiche, le problematiche e le eccellenze dei Comuni soci e consente di individuare i servizi e le proposte che l'Associazione potrebbe loro destinare.*



**Città del Vino**  
Associazione Nazionale

un solo componente, superfici agricole totali ed utilizzate, superfici coltivate a vite, ricettività, riduzione del suolo, ecc..

Il numero delle Città del Vino preso in considerazione al momento dell'elaborazione dei dati è di 407, che corrisponde alle amministrazioni comunali regolarmente associate al gennaio 2017, escludendo i comuni non italiani e altre tipologie di soci (associazioni, comunità montane, strade del vino, ecc.).

Ripercorriamo le tre tappe della crescita dell'Associazione: nel 1987 (anno della fondazione) i 46 Comuni associati rappresentavano lo 0,5% dei Comuni italiani; nel 2007 le 548 Città del vino italiane rappresentavano il 6,7% del totale, mentre attualmente i 407 Comuni rappresentano il 5% circa degli Comuni italiani, percentuale rilevante se si tiene conto della riduzione del numero di Comuni degli ultimi anni.

Ad un primo sguardo oggi le Città

del Vino rappresentano l'11,7% della popolazione complessiva. Ma va considerata la presenza di due grandi metropoli (Roma e Palermo, con rispettivamente 2.617.175 e 657.561 abitanti), tolte le quali il numero degli abitanti delle Città del Vino si riduce quasi della metà. L'ambito più numeroso è quello dei "medi borghi del vino" (133 comuni per un totale di 440.697 residenti) seguito ad una certa distanza dai "grandi borghi" (81 comuni per un totale di 598.567).

Non è possibile fare un confronto con l'andamento evidenziato in occasione del ventennale dell'Associazione, poiché nel 2007 il numero e la distribuzione delle grandezze demografiche delle Città erano diverse. È interessante però notare che, nonostante allora le CdV fossero, come sopra ricordato, appena il 6,7% del totale dei Comuni italiani ne rappresentassero tuttavia il 15% della popolazione, con un rapporto quindi molto vicino a quello attuale. Pur comprendendo

già a quel tempo aree metropolitane quali Roma e Firenze, la popolazione residente nelle Città del Vino era in crescita soprattutto nei nuclei urbani e nelle case sparse, a fronte di una opposta tendenza a livello nazionale.

### **I giovani, ricchezza dei territori che offrono più opportunità**

Nel 2011, alla data dell'ultimo censimento della popolazione e delle abitazioni lo scenario appare non molto diverso che in passato, anche se nei

## **Otto categorie per 407 Città del Vino**

**L'attuale elenco dei soci copre un ampio spettro di profili demografici. In questa analisi, le Città del Vino sono state suddivise in otto gruppi:**

- 2 metropoli del vino (Roma e Palermo).
- 12 grandi città del vino (tra 110mila e 50mila residenti).
- 33 medie città del vino (da 20mila a 49mila residenti).
- 48 piccole città del vino (da 10mila a 20mila residenti).
- 81 grandi borghi del vino (da 5mila a 10mila residenti).
- 133 medi borghi del vino (da 2mila a 5mila residenti).
- 57 piccoli borghi del vino (da mille a 2mila residenti).
- 41 comunità del vino (meno di mille residenti).

*Vigne della Costiera Amalfitana (foto Massimiliano Rella)*



## L'ASSOCIAZIONE / 30° ANNIVERSARIO

territori vinicoli si manifestano alcune peculiarità. L'età anagrafica della popolazione residente nelle Città del Vino non si discosta molto dalla media nazionale relativamente a giovani e anziani.

Se però si scende nel dettaglio emergono, sotto il profilo demografico, alcune interessanti differenze tra le diverse tipologie considerate.

Il primo elemento di interesse è la presenza di giovani. Nelle Città del Vino si registra una composizione demografica in cui i giovani rappresentano una quota analoga a quella della media nazionale, anche nei centri di dimensioni minori. Si abbassa di 1 o 2 punti percentuali sono nei piccolissimi centri, mentre nelle città tra i 50 ed i 100 mila residenti è addirittura sensibilmente maggiore (16,2%) della media nazionale (15,5%). Si tratta di una indicazione importante poiché significa che una buona parte delle Città del Vino può contare su una consistente disponibilità di forza lavoro giovanile residente, una risorsa essenziale per lo sviluppo economico delle diverse realtà comunali.

### **Il capitale umano qualificato; diplomati e laureati vivono qui**

Il secondo elemento di interesse riguarda la presenza di bambini che nelle Città del Vino costituiscono il 13,8% della popolazione residente, una quota in linea con la media nazionale (14%). La singolarità sta nel fatto che anche nei piccolissimi borghi, la quota di bambini e ragazzi al di sotto dei 14 anni è solo di poco inferiore alla media nazionale confermando la crescente vitalità dei territori del vino.

Il terzo elemento riguarda la presenza di anziani che nella media dei Comuni associati è in linea con quella nazionale (15,6%) ma raggiunge punte del 20% di over settanta nelle comunità



*Vigneti nei dintorni di Pienza (Siena). Foto Marco Capitoni*

## La nuova geografia del lavoro agricolo

A questo proposito appare utile riprendere alcuni spunti fenomenologici, proposti dal 50° Rapporto Censis nel capitolo "Territorio e reti: Lavoro, professionalità, rappresentanze" nel tracciare la nuova geografia del lavoro agricolo. Gli occupati nel settore agricolo hanno raggiunto nel 2015 le 910.000 unità, con un incremento in termini assoluti di circa 20.000 unità (2,2%) rispetto al 2014 e di 18.000 rispetto ai due anni precedenti. Tende invece a consolidarsi già a partire dal 2014 la crescita delle ore lavorate (+2,1% nel 2014, +3% nel 2015) e delle unità di lavoro (+1,5% nel 2014, +2,2% nel 2015). La tendenza positiva innescata nel corso del 2015 verrebbe confermata anche dai dati del primo semestre 2016, quando a livello nazionale gli occupati aumentano di 45.000 unità rispetto al primo semestre 2015. Dalla ricerca "Un futuro per l'Italia: perché ripartire dall'agricoltura", condotta nel 2014 dal Censis sulle imprese aderenti alla Confederazione Italiana Agricoltori emergeva, inoltre, che tra i fattori che contano di più nella scelta del lavoro agricolo, accanto alla tradizione familiare (52,6%), figura la grande passione (28,9%). Un'altra conferma del ruolo positivo svolto dall'agricoltura nella seppur timida ripresa economica in atto ci viene dal "Rapporto sull'agricoltura del Mezzogiorno" ISMEA SVIMEZ, che segnala come nel settore primario, nel 2015 e nel 2016, valore aggiunto, esportazioni, investimenti, occupazione e imprenditorialità - e quest'ultime, dato ancora più importante, sono soprattutto giovanili - crescono al Sud ancora più che al Nord. Naturalmente il trend positivo non può non interessare in significativa misura anche le Città del Vino delle regioni meridionali, che rappresentano il 33% circa del totale degli associati contro un 45% dislocato nelle regioni del Nord ed un 22% nel Centro Italia.



**Città del Vino**  
Associazione Nazionale



più piccole.

Il quadro relativo alla dotazione capitale umano qualificato è alquanto positivo: nelle CdV la percentuale di laureati e diplomati supera quella nazionale, con uno scarto che oscilla tra i 2 e i 3 punti. La differenza è più evidente nelle metropoli (con un 17,7% di laureati e un 32,4% di diplomati contro il 10,6% e il 28,5% della totalità dei Comuni italiani) e nelle grandi città. Ma mentre i territori del vino di dimensioni minori (da quelli con meno di mille abitanti fino a quelli con 20 residenti) sembrano scontare una ridotta presenza di laureati, questo non accade per quanto riguarda la percentuale dei diplomati sul totale della popolazione residente che in tutte le fasce di grandezza delle Città del Vino non si discosta molto dal dato nazionale.

### **Nelle Città del Vino quasi la metà della popolazione è occupata**

Anche sul fronte del lavoro relativamente ai residenti di 15 anni ed oltre, le Città del Vino mostrano un quadro sostanzialmente analogo al resto d'Italia, con una percentuale della popolazione occupata del 45,2%, un tasso di disoccupazione dell'11,7% e una percentuale di popolazione inat-

## **Terreni agricoli e vigneti in calo anche nelle Città del Vino**

Sulla base dei dati del Censimento ISTAT dell'Agricoltura (2010), a fronte di una quota di superficie agricola utilizzata in linea con la media nazionale, gli ettari di superficie vitata delle Città del Vino (201.3416) rappresentano quasi il 19% dell'intera superficie agricola utilizzata, quota maggiore rispetto alla media nazionale (5,2%). Anche considerando la contrazione degli associati passati nello scorso decennio da 548 a 407, colpisce la differenza con i risultati della ricerca sui territori delle CdV del 2007, quando i 553.394 ettari di superficie vitata e rappresentavano più di due terzi del totale nazionale. Dal Rapporto ISMEA-SVI-MEZ apprendiamo che, degli oltre 30mila ettari estirpati in applicazione dell'OCM Vino (Reg CE 479/2008, poi confluita nell'OCM unica), il 75% afferisce a regioni del Mezzogiorno, dove è presente una quota consistente di Città del Vino.

I numeri documentano il preoccupante fenomeno dell'erosione dei vigneti a livello nazionale.

A questo si collega un altro aspetto da considerare nella morfologia delle Città del Vino: il consumo del suolo. I dati forniti dall'ISPRA ci dicono che nel 2015 il suolo impegnato da costruzioni e altre coperture artificiali nei comuni CdV è pari al 9,1% (8,0% se non si considerano Roma e Palermo), a fronte di una media nazionale del 7,6%. L'incremento tra il 2012 e il 2015 è, invece, inferiore alla media nazionale: 0,6% contro lo 0,7%.

Tuttavia, per rendere confrontabili questi valori si deve considerare che:

- il consumo di suolo avviene prevalentemente in aree di pianura e collinari, mentre è inferiore nelle aree montane;
- l'88% delle Città del Vino si trova in aree di pianura o di collina, mentre 1/3 dei Comuni non CdV si trova in montagna;
- confrontando solo i Comuni non montani (CdV e non CdV) otteniamo un consumo di suolo pari al 9,4% per le prime (8,2%, escludendo le due metropoli) e a 9,7% per le seconde;
- per gli stessi Comuni non montani abbiamo un consumo di suolo pro-capite pari a 289 mq/ab per le Città del Vino (482 mq/ab, al netto di Roma e Palermo) e 361 mq/ab per gli altri Comuni.

Quindi mediamente nelle CdV di piccole, medie e grandi dimensioni (non considerano le metropoli) il fenomeno ha dimensioni minori rispetto ai Comuni "non CdV" confrontabili per fascia altimetrica e tra il 2012 e il 2015 è comunque cresciuto meno che nel resto del nostro Paese.

tiva del 48,9%. La situazione subisce variazioni sul tasso di disoccupazione che è direttamente proporzionale alla grandezza dei centri abitati fino a scendere all'8,7% nelle comunità del vino, all'8,9% nei grandi borghi e al 9% circa nei borghi medio-piccoli. Evidentemente la partecipazione al lavoro è maggiore nei comuni di dimensioni minori dove l'economia e la cultura del vino permeano gran parte del contesto sociale e produttivo locale.



Ai dati sulla composizione professionale è possibile collegare quelli che descrivono la quota di popolazione che percepisce redditi da lavoro o capitale. Nelle Città del Vino la percentuale di popolazione residente al di sopra dei 15 anni che percepisce redditi da lavoro o da capitale è pari al 20,4% contro il 21,3% della media nazionale. Tuttavia minore è la dimensione del centro abitato e maggiore è l'incidenza della popolazione che può contare su un reddito che oscilla addirittura tra il 25 ed il 26% nelle comunità del vino e nei piccoli borghi. Si tratta di un dato di particolare rilevanza, che conferma la buona tenuta del tessuto economico e produttivo soprattutto delle realtà più piccole dove verosimilmente l'economia del vino pesa in modo rilevante.

### **Gli stranieri: agli europei piacciono i piccoli borghi**

Decisamente importante è il dato sulla mobilità, mediamente inferiore ai valori rilevati nella media dei Comuni italiani (10,2% contro 19,1%). Tuttavia se si escludono le aree metropolitane e le grandi città (rispettivamente 2% e 6%), la percentuale di popolazione che si muove per lavoro o per fruire di servizi cresce vertiginosamente man mano che decresce l'entità demografica fino ad arrivare al 31% delle comunità del vino, al 28,1% dei piccoli borghi, al 26% dei medi borghi e al 25,6% dei grandi borghi, valori questi decisamente maggiori della media nazionale.

La presenza degli stranieri appare leggermente maggiore nelle Città del Vino, ma se si confrontano i dati della media nazionale si nota che il fenomeno è particolarmente accentuato a Roma e Palermo, nei borghi medio-grandi e nelle comunità del vino. Gli europei sembrano preferire



*Le colline del Prosecco Superiore a Col Vetoraz*

nettamente le piccole comunità (5,8% contro il 3,6% della totalità dei Comuni italiani) e i borghi medio-grandi. Gli extraeuropei scelgono invece di vivere soprattutto nelle due metropoli, dove rappresentano il 4,4% della popolazione residente, e in misura ugualmente minore rispetto alla media nazionale in tutte le altre tipologie di Città del Vino.

### **Grazie al vino cresce la capacità ricettiva dei territori rurali**

Di notevole rilevanza appaiono infine i dati relativi alla capacità ricettiva delle Città del Vino, tratti dalle statistiche annuali sulla ricettività pubblicate da ISTAT. Secondo la ricerca effettuata per il Ventennale, nel 1997 la ricettività delle allora 229 Città del Vino era di 2.857 strutture (alberghi, agriturismi, campeggi), pari al 15% del totale nazionale (37.441). Nel 2007 la ricettività dei 544 Comuni considerati (che non comprendevano il Molise, il cui unico Comune associato non presentava alcuna tipologia ricettiva, le città

del Canton Ticino e la Repubblica di San Marino), era composta da 7.060 strutture con una percentuale ancora pari al 15% del totale nazionale, ma da questa quota è opportuno scorporare i dati ricettivi di Città del Vino "speciali" come Roma, Rimini e Firenze per un totale di 2.585 alberghi e 197.087 posti letto. Nel 2015 le 407 CdV possiedono, invece, contare su una struttura di circa 21mila esercizi ricettivi con una media di 52 strutture Comune. Il processo di crescita dell'offerta ricettiva nelle Città del Vino è stato letteralmente imponente rispetto al 2007, quando la quota di servizi ricettivi degli associati rappresentava l'8,2% del totale nazionale e in termini di posti letto la quota era pari al 9,7%. A distanza di 9 anni le percentuali sono salite rispettivamente al 12,8 e all'11,1%, evidenziando una sempre maggiore capacità di generare offerta turistica organizzata da parte delle Città del Vino.

Ma ciò che più colpisce sono i ritmi del processo. Tra il 2007 ed il 2015 gli esercizi ricettivi delle CdV sono

cresciuti del 99% contro una media del 28% in Italia. È interessante osservare che, se si escludono le grandi metropoli, l'aumento è stato significativo in tutti i cluster dimensionali. Anche nei piccolissimi centri, quelli con una popolazione residente inferiore alle mille unità, gli esercizi ricettivi sono aumentati del 21% circa e quasi del 10% i posti letto disponibili. L'incremento maggiore (escludendo le metropoli, ovviamente) si registra nelle medie città dove l'offerta ricettiva cresce del 55%, il doppio della media nazionale.

In tutti i cluster, infine, ad esclusione di quello delle comunità del vino, la variazione percentuale dell'offerta ricettiva è sempre maggiore della media nazionale.

Lo sviluppo ricettivo delle Città del Vino è comunque un fenomeno relativamente recente, se si considera che fino a dieci anni fa in 12 regioni ben 98 CdV (il 17,70% del totale) non avevano strutture ricettive, alberghiere, agrituristiche e campeggi. Ovviamente nel contesto di un processo di forte crescita dell'offerta ricettiva un ruolo importante è svolto dagli agriturismi, passati dalle 646 strutture del 1997 alle 2.122 del 2007, con Toscana e Umbria in testa, mentre nei Comuni delle altre regioni (il 27%, con 149 Comuni su 548) nel 2007 non si registrava questa tipologia ricettiva, pur essendo probabilmente la più indicata per il turismo enogastronomico.

Una differenza all'interno del nostro Paese va purtroppo rilevata anche in questo ambito, se si pensa per esempio che, secondo i dati ISMEA-SVIMEZ riferiti al 2015, nelle aree meridionali gli agriturismi sono meno del 20% del totale nazionale.

Interessanti i risultati della ricerca realizzata dal Censis per il Padiglione Italia di Expo 2015 ("Il futuro dei territori. Idee per un nuovo manifesto per lo sviluppo locale"), che registrava un piccolo boom di nuovi occupati nei servizi di alloggio e ristorazione: +5,4% nel primo semestre 2015 rispetto al 2013 (+7,4% al Sud). E negli ultimi tre anni una vera e pro-

## Alcune proposte per il futuro

L'analisi fin qui svolta e i dati raccolti nel "libro bianco", consentono di formulare alcune proposte operative da mettere in campo.

**Creazione di un Sistema Informativo** che raccolga, aggiorni sistematicamente i dati sulla struttura sociale, demografica, culturale e produttiva delle Città del Vino, integrando le molteplici fonti sparse in enti e strutture diversi. In tale sistema potrebbero confluire le informazioni di natura censuaria, demografica e socio-produttiva messe a disposizione da ISTAT e ISPRA e da altri enti sulle caratteristiche dei Comuni italiani. Il Sistema Informativo verrebbe, inoltre, arricchito dalle informazioni specifiche sui Comuni associati: tipologia e caratteristiche delle produzioni vinicola, offerta culturale e museale, morfologia del territorio e prodotti agroalimentari di qualità.

**Maggiore collaborazione con il mondo della ricerca e della formazione** sui temi legati alla conoscenza e promozione del patrimonio territoriale per valorizzare le ricadute dei risultati delle ricerche sul patrimonio, sulle istituzioni, sui sistemi economici locali, sul marketing e destination management; definire profili formativi più coerenti con le esigenze territoriali e le nuove frontiere del turismo enogastronomico, del paesaggio e della governance locale; coinvolgere le realtà locali nella progettazione di iniziative di livello universitario, anche nella forma di stage e tirocini per la disseminazione sul territorio di conoscenze e competenze in formazione.

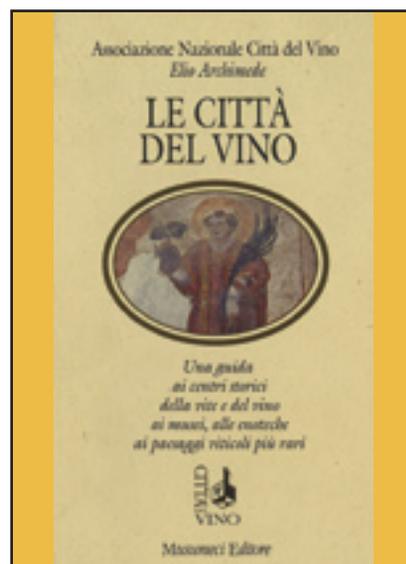
**Progetto di comunicazione coordinata sul web**, studiando la messa a punto di un format uguale per tutte le CdV da linkare ai siti dei Comuni in sostituzione delle pagine oggi esistenti, mettendo in rete spazi di promozione turistica (culturale, artistica, ambientale, enogastronomica, ecc.) attraverso il portale [cittadelvino.it](http://cittadelvino.it) ed organizzando la formazione degli addetti all'implementazione ed aggiornamento dei dati. Non semplici pagine vetrina ma veri e propri siti finalizzati a contenere in modo organico e accessibile tutte le espressioni di marketing territoriale che il Comune deve offrire sul proprio sito istituzionale, facendo in modo che ad una prima presentazione sintetica ma esauriente corrispondano livelli di approfondimento, immagini, recapiti o link e che siano sempre presenti anche le informazioni sull'accoglienza e la fruibilità del territorio. Un progetto di questo tipo rilancerebbe il ruolo dell'Associazione, la visibilità degli associati e la forza della nostra rete, perché darebbe ordine e completezza alla comunicazione turistica dei territori del vino.

pria esplosione di aziende agricole (+48,5%, quasi 113.000), soprattutto di quelle che affiancano all'agricoltura altre attività come la produzione di energia rinnovabile (+602%), la lavorazione dei prodotti (+98%) o l'agriturismo (+16%). Inarrestabile, infine, il turismo: quasi 900.000 visitatori in più nei primi cinque mesi del 2015 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente (35,7 milioni di arrivi) e oltre 2 milioni in più rispetto ai primi cinque mesi del 2013.



# I primi trent'anni delle Città del Vino

Gli eventi principali che ne hanno scritto la storia, tra idee, documenti e progetti al servizio dei territori



## 1987

Il 21 marzo a Siena, nella sala di Palazzo Patrizi, nasce l'Associazione Nazionale Città del Vino.

## 1991

## 1992

L'Associazione organizza tre convegni importanti che anticipano il diffondersi di altrettanti argomenti all'ordine del giorno dei territori del vino: l'enoturismo, con l'incontro dedicato a **"Strade del Vino, tra sogno e marketing"** che si svolge a Castagneto Carducci; la valorizzazione dei vitigni autoctoni con il convegno su **"I vigneti storici"** che si svolge a Torrazze Coste nell'Oltrepo Pavese e **"Meno chimica nel vigneto"** a Orvieto sul tema della salvaguardia dell'ambiente.

## 1995

L'Associazione costituisce la società di servizi **Ci.Vin s.r.l.**, tuttora attiva. Ad essa faranno seguito Cittadelvino.com SpA nel 2000 (poi trasformata nel 2003 in InComune SpA, in liquidazione) e Città del Vino Welcome nel 2001 (chiusa nel 2016). Cittadelvino.com SpA ha curato per alcuni anni il sito web [cittadelvino.com](http://cittadelvino.com). Città del Vino Welcome ha organizzato per alcuni anni la presenza delle Città del Vino alla Bit di Milano e ha partecipato ai Mondiali di Corea-Giappone con l'invio a Casa Azzurri.

## 1988

## 1989

## 1990

## 1993

## 1994

Viene istituito il **"Premio Città del Vino"**, un riconoscimento simbolico che l'Associazione vuole attribuire a coloro che ne interpretano lo spirito: storia, cultura del territorio, qualità, ambiente. Vincitori del 1995: Fabio Fazio (giornalista), Leonardo Del Vecchio (imprenditore), Francesco Rutelli (sindaco di Roma), Luigi Papo (giornalista). Vincitori del 1996: Roberto Di Donna (atleta), Candido Cannavò (giornalista), Leonardo Benevolo (architetto), Luigi Soini (enologo). 1997: Gian Antonio Stella (giornalista), Kay Rush (conduttrice radiofonica), Osvaldo Bevilacqua (conduttore televisivo).





# 1996

L'Associazione mette a punto il **"Piano Regolatore delle Città del Vino"** per offrire alle amministrazioni locali uno strumento multidisciplinare attento allo sviluppo sostenibile del territorio ed alla pianificazione delle zone di pregio vitivinicolo.

Le prime linee metodologiche di questo innovativo strumento di pianificazione comunale fondato sull'equilibrio tra validità agronomica e qualità paesaggistica, sviluppo sostenibile del territorio e valorizzazione delle aree urbane e rurali, sono di Mario Fregoni e Pier Carlo Tesi.

Da allora sono state aggiornate: dall'inserimento della zonizzazione vitivinicola e del paesaggio nel 2007, alle energie rinnovabili in campagna nel 2011.

# 1997



# 1998

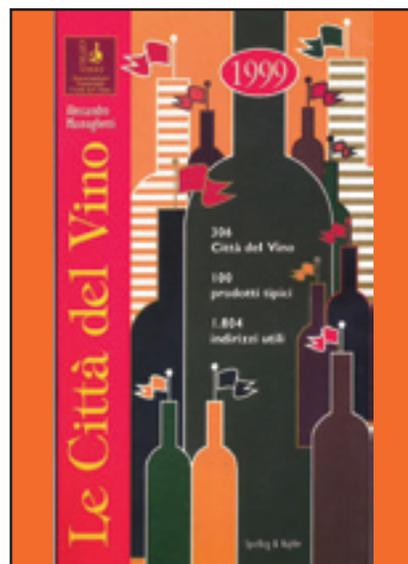
L'Associazione partecipa per la prima volta alla **BIT di Milano**, portando alla ribalta la rappresentanza del turismo enogastronomico attraverso il vino.

L'Associazione promuove la realizzazione della **rete europea delle Città del Vino Recevin**, istituita poi il 19 novembre 1999 a Strasburgo.

Di Recevin fanno parte le associazioni nazionali delle Città del Vino di Austria, Bulgaria, Francia, Germania, Grecia, Italia, Portogallo, Serbia, Slovenia, Spagna e Ungheria.

L'Associazione Nazionale Città del Vino e il Movimento Turismo del Vino lanciano **Calici di Stelle**, l'evento durante il quale, il 10 agosto, il popolo del vino si riversa nelle vie e nelle piazze italiane per brindare alle stelle cadenti.

Organizza a maggio il secondo simposio internazionale **"Vino & Territorio"** tenutosi a Siena, Montepulciano (Si), Castagneto Carducci (Li), Erbusco (Bs) e Cembra (Tn), durante il quale studiosi di 17 paesi si confrontarono sui cambiamenti in atto nel mondo del vino.



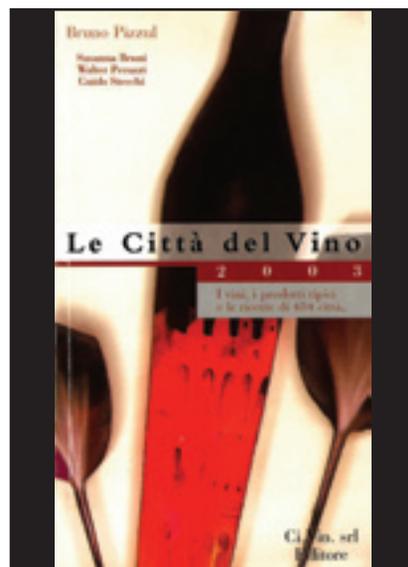
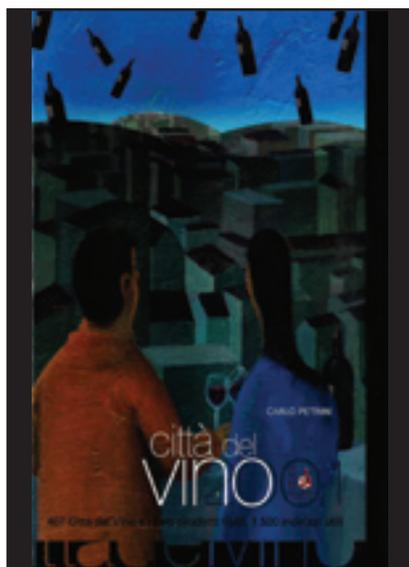
# 1999

Istituzione dell'**Osservatorio per il turismo del vino**. Dalla collaborazione iniziale con l'Università di Bologna, si passerà alle analisi di Censis Servizi, e infine Università degli Studi di Salerno.

Organizzazione a Marsala di **"Vino-ro"**, la prima rassegna di vini dolci, passiti e liquorosi tenutasi in Italia, ripetuta poi a ottobre 2003 e 2005.

# 2000





# 2001

L'Associazione promuove il **Concorso Enologico Internazionale "La Selezione del Sindaco"**, l'unico a prevedere la partecipazione congiunta dell'Azienda (che produce il vino) e del Comune (in cui sono le vigne).

Cura e realizza i progetti per la costituzione di **tre strade del vino** in Sicilia: Alcamo doc, Terre Sicane e Marsala. Dopo l'entrata in vigore della L.268/99 sulla "Disciplina delle strade del vino", Città del Vino ha fornito consulenza in materia per le normative regionali di Lombardia, Emilia Romagna, Calabria e Abruzzo.

Insieme all'Università di Firenze l'Associazione cura la ricerca **"Sistema Vino 2020: prospettive sui mercati internazionali per i vini toscani"**.

# 2002

Avvio, in collaborazione con Cittadelvino.com SpA, del **Progetto e-Doc per una burocrazia leggera**, in rete, per i vini di qualità. Al progetto di e-government nelle terre dei vini Doc, approvato dal Ministero per l'innovazione e finanziato con il piano di e-government nazionale, parteciparono 61 Città del Vino.

**La bottiglia della solidarietà:** raccolta di fondi in favore dei bambini dei territori colpiti dal terremoto (nell'area etnea in Sicilia e in Molise) per la creazione di un fondo fruttifero riscuotibile dai ragazzi al compimento del loro diciottesimo anno di età per borse di studio e avvio al lavoro; l'iniziativa è stata realizzata nelle piazze delle Città del Vino (8 dicembre) e in collaborazione con Conad, che ha messo a disposizione spazi presso i supermercati in tutta Italia. Molte furono le aziende vitivinicole che offrono le bottiglie di vino da mettere in vendita nei supermercati Conad per la raccolta dei fondi.

# 2003

Nasce in Friuli il **Comitato Vinum Loci**, con l'obiettivo di favorire la ricerca, la salvaguardia e la valorizzazione dei vitigni autoctoni italiani.

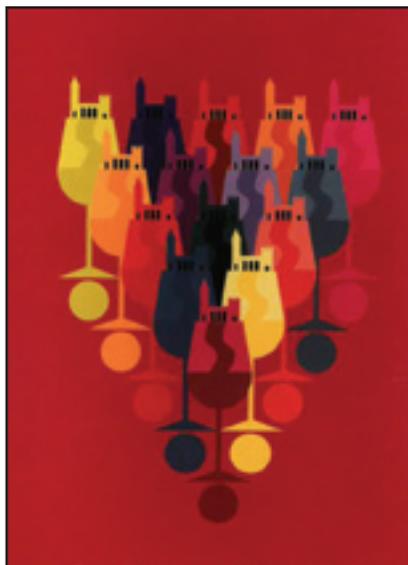
Lancio di una **campagna contro la direttiva europea che autorizza la commercializzazione di vitigni geneticamente modificati**, attraverso una raccolta di firme presso tutti i Comuni Città del Vino, che coinvolgerà il Ministero per le politiche agricole italiane e la presidenza della Commissione Europea a Bruxelles

Tra le diverse iniziative, le Città del Vino promuovono la prima campagna con raccolta di firme al Vinalty per il Vino No Ogm e l'accordo con Legambiente **"Comuni Ogm Free"**, invitando le Amministrazioni locali a vietare la coltivazione di Ogm sul proprio suolo.

Realizzazione a Galatina (Lecce) - dal 12 al 16 giugno - di **"Buonissima"**, la Fiera delle Città del Gusto.



**Città del Vino**  
Associazione Nazionale

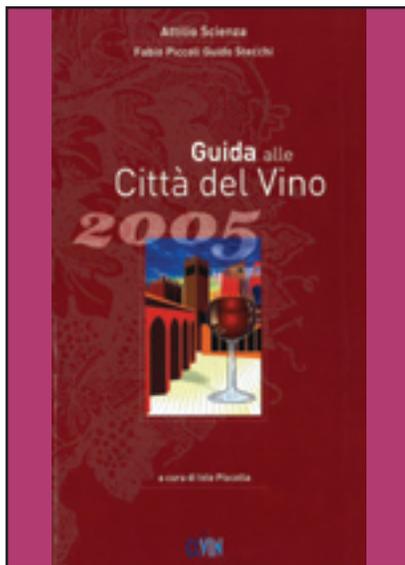


# 2004

L'Associazione presenta alla Regione Calabria il progetto "**Il Giardino dei vitigni antichi**" (a cura dell'Architetto David Palterer) per istituire nella Locride un vigneto con antichi vitigni italiani e relativo museo.

Parte il Progetto triennale "**Vintur: spazio Europeo dell'enoturismo**", realizzato nell'ambito del programma europeo Interreg III C (2004-2006). Il progetto si concluderà con la messa a punto della Carta Europea del Turismo del Vino. Partner: Recevin, Spagna, Francia, Slovenia, Croazia, Germania, Grecia e AREV (Assemblea delle regioni europee viticole).

L'Associazione è impegnata nella prima edizione del **Wine Tour Cap - Trofeo Città del Vino**, un campionato di golf per dilettanti, con l'ausilio della Coldiretti: 32 gare, da marzo a novembre, per unire sport, tradizioni locali ed enogastronomia tipica nella rete delle Città del Vino. Successive edizioni del trofeo si svolgeranno poi anche nel 2005, 2006, 2007 e 2008.



# 2005

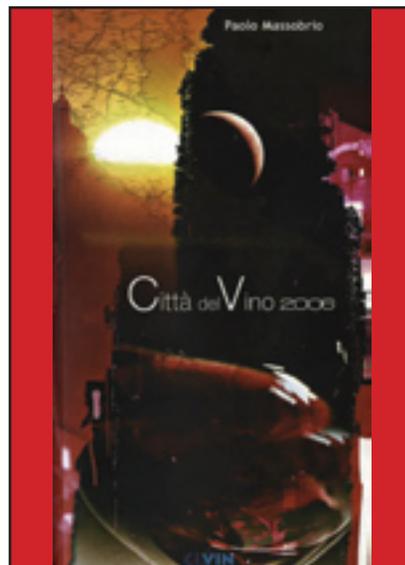
L'Associazione è tra i soci fondatori di **Symbola - Fondazione per le Qualità Italiane** per promuovere la soft economy.

Nasce il **Centro Studi e Servizi alle Strade del Vino e dei Sapori d'Italia**, strumento operativo creato per rispondere alle crescenti aspettative del mondo degli itinerari enogastronomici riconosciuti dalle Regioni.

L'Associazione delle Città del Vino e l'Associazione "**Vino & Salute**", fondata a Montalcino (SI), firmano una convenzione per promuovere la cultura del vino, studi e ricerche sulle qualità e i benefici derivanti da un corretto consumo dell'alimento-vino, con particolare riferimento ai giovani.

L'Associazione partecipa a "**Comuni e terre Doc**", progetto di e-democracy per Comuni a vocazione tipica.

In collaborazione con STRATOS S.p.A. parte il Progetto "**Percorsi Etici nelle Città del Vino**" che, in sintonia con i valori promossi dalla Carta di Alborg, per diffondere una cultura etica nei Comuni associati.



# 2006

Organizzazione del Convegno "**Accadde Domani: a vent'anni dal metanolo - Il rinascimento del vino italiano**", in collaborazione con Symbola e Coldiretti.

L'Associazione organizza il Forum Biteg "**La filiera del territorio per un sistema più concorrenziale**" (Riva del Garda, 12-14 maggio). Città del Vino aderisce alla **Coalizione Italia Europa Liberi da OGM**.





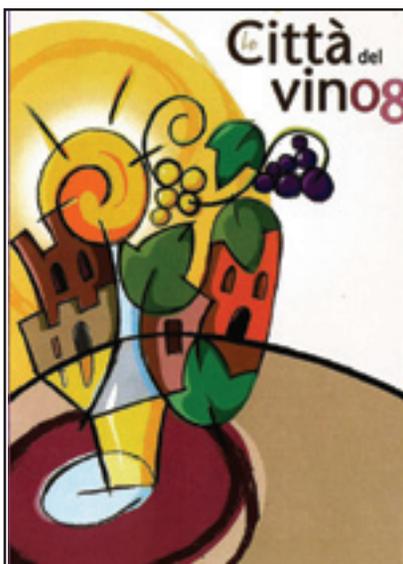
# 2007

Si costituisce a Sambuca di Sicilia (Ag) l'**Associazione Internazionale Iter Vitis** per il riconoscimento di Itinerario Culturale Europeo di "Iter Vitis - Les Chemins de La Vigne".

Il progetto: "**VINUM**. Un'indagine sul riconoscimento dei genotipi della vite silvestre nei contesti archeologici preromani della Toscana centrale e meridionale".

In collaborazione INU (Istituto Nazionale di Urbanistica) l'Associazione promuove la prima edizione del concorso per premiare il "**Miglior Piano Regolatore delle Città del Vino**".

Per festeggiare i suoi primi venti anni, l'Associazione il primo **Palio Nazionale delle Botti**.



# 2008

"**Odyssea FIM**", l'Associazione entra nel team europeo del progetto che intende unire le città marittime all'entroterra attraverso la creazione di itinerari turistici.

Parte **Senarum Vineae - Le vigne di Siena**, progetto di riconoscimento e valorizzazione del patrimonio viticolo storico e delle forme di coltivazione nella città murata, ideato da ANCV in collaborazione con l'Università di Siena (vari Dipartimenti), il Comune, la Provincia, la Camera di Commercio di Siena e numerosi altri soggetti pubblici e privati tra cui l'Azienda Caste di Pugna. Dall'archeologia alla storia, dall'iconografia all'ampelografia, dalla botanica all'ingegneria dell'informazione fino alla biologia molecolare, i punti di forza del progetto sono la sua interdisciplinarietà e la replicabilità della metodologia d'indagine. Tra gli output ricordiamo la pubblicazione del volume "Senarum Vineae. Il paesaggio urbano di Siena. Forme di recupero e valorizzazione dei vitigni storici" e la creazione di itinerari guidati di enotrekking urbano e periurbano con soste di degustazione.



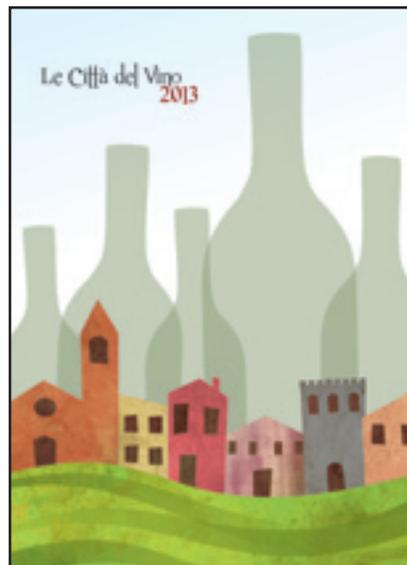
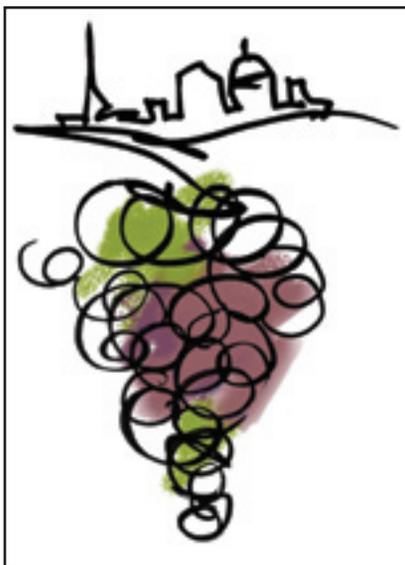
# 2009

Nasce l'**Associazione Nazionale Res Tipica** - ad opera dell'ANCI e delle Associazioni di Identità, tra le quali Città del Vino che da anni la presiede - per dare vita ad un progetto di promozione delle identità territoriali che salvaguardi ed esporti, in Italia e nel mondo, la ricchezza di tradizioni, paesaggi e sapori delle nostre città.

# 2010

Nell'ambito della convenzione con l'Associazione Vino&Salute, le Città del Vino finanziano una ricerca dal titolo "**Attività antiossidante e antinfiammatoria del vino rosso e dei suoi costituenti**", condotta dal Dipartimento Scienze Ambientali dell'Università degli Studi di Siena, che mette in evidenza il reale effetto biologico dell'alimento vino e crea una base di studio razionale per lo sviluppo di prodotti polifenolici con attività antiossidante ed antinfiammatori.





# 2011

Per i 150 anni dell'Unità d'Italia l'Associazione promuove la realizzazione della bottiglia magnum "**Un Taglio per l'Unità**" che racchiude in un'unica bottiglia l'Italia del vino, una selezione dei vini da vitigni autoctoni più rappresentativi - dal Sangiovese al Sagrantino, dalla Barbera al Nebbiolo, dalla Corvina al Montepulciano, passando per Aglianico, Primitivo e Nero d'Avola fino al Cannonau - dei territori di tutte le regioni italiane, dalla Val d'Aosta alla Sicilia.

In collaborazione con la Fondazione Monte dei Paschi di Siena l'Associazione promuove la ricerca "**Sistema vino 2020: prospettive sui mercati internazionali per i vini toscani**".

Nelle sale del maestoso Palazzo Caracciolo-Cito (già sede della Scuola del Gusto) di Torrecuso (BN) viene allestito il Museo Enologico di Arte Contemporanea: oltre sessanta opere ispirate alla civiltà del vino, molte delle quali appartenenti alla mostra itinerante "**Il vino si fa immagine**" organizzata in occasione del Ventennale dell'Associazione.

# 2012

Il 21 marzo l'Assemblea straordinaria e ordinaria dell'Associazione approva a Siena il nuovo Statuto e Regolamento e la "**Carta della Qualità**".

(Associazione Produttori Camper) e ANFIA, in collaborazione con ANCI, Città del Vino e Città Termali, promuovono il bando "**I Comuni del Turismo all'Aria Aperta**". L'iniziativa premia i Comuni italiani che presenteranno i 5 progetti migliori per la realizzazione di aree di sosta campoer

Prima edizione del "**Premio Impronte d'eccellenza. Tecniche agronomiche sostenibili per una viticoltura di valore**", organizzato nell'ambito del concorso La Selezione del Sindaco, con la collaborazione dell'Azienda Cifo, per promuovere tra le aziende vitivinicole l'uso di prodotti biocompatibili nella conduzione dei vigneti.

A Vittorito (L'Aquila) si inaugura in agosto il **restauro del Ciborio di San Michele Arcangelo** danneggiato dal terremoto, restauro finanziato con il contributo di € 15.000 dell'Associazione.

# 2013

L'Associazione partecipa alla consultazione pubblica aperta dal Ministro Barca sul documento "**Metodi e obiettivi per un uso efficace dei Fondi comunitari 2014-2020**" inviando al Dipartimento per lo Sviluppo e la Coesione economica un articolato contributo con una serie di proposte operative.

A luglio **13 Comuni del Sannio firmano un protocollo d'intesa per lo sviluppo sostenibile dell'economia del vino, dei servizi e della governance territoriale**, sotto l'egida di Città del Vino.





# 2014

# 2015

# 2016

E' online il nuovo portale [www.citta-delvino.it](http://www.citta-delvino.it), frutto della collaborazione con CONNECTIS s.r.l.

**"#CAMPOLIBERO: le proposte delle Città del Vino"**: accogliendo l'invito a partecipare alla creazione del piano di azioni del Governo per l'agroalimentare italiano, l'Associazione invia al Ministero delle politiche agricole una serie di idee intorno allo sviluppo e al rilancio della vitivinicoltura.

Partecipazione al **Forum Universale delle Culture** dell'UNESCO a Benevento dal 25 aprile al 22 giugno.

Il coordinamento degli Ambasciatori delle Città del Vino istituisce il **"Premio Internazionale Ambasciatori delle Città del Vino"**, riservato ad autori di testi che contribuiscono alla crescita di tutto il movimento che sta intorno alla filiera vitivinicola.



**Città del Vino**  
Associazione Nazionale

A maggio l'Associazione partecipa con un contributo su **"Strade e Città del Vino"** al workshop "Dalla strada al territorio: itinerari culturali e percorsi tematici" tenutosi nell'ambito della III Biennale dello Spazio Pubblico, manifestazione promossa da INU (Istituto Nazionale Urbanistica), INU Lazio, CNAPPC (Consiglio Nazionale Architetti P.P.C.) e Ordine degli Architetti P.P.C. di Roma e Provincia, con la partecipazione dell'Università di Roma Tre.

Partecipazione al **progetto AGIRE** per il trasferimento di conoscenze ed esperienze relative al PRG tra alcune Città del Vino (Bomporto, Rapolano Terme, Torrecuso), la Regione Campania e l'Università di Perugia.

In occasione della Convention d'Autunno si svolge a Genzano di Roma un convegno su **"Città del vino che volano: vino e politica, tra rappresentazione e rappresentatività"**. Genzano di Roma viene eletta sede legale dell'Associazione in Palazzo Sforza Cesarini.

Si svolge ad aprile nella zona dello Champagne, in Francia, lo **Stage per i Giovani Viticoltori europei** che ogni anno l'Associazione organizza in collaborazione con Recevin per offrire agli studenti la possibilità di confrontarsi con le realtà dei loro coetanei europei su tematiche di grande attualità nel settore della viticoltura. Precedenti edizioni si sono tenute a Siena, Narbonne, Marsala, Roma, Franciacorta, Borgogna, Cartaxo-Portogallo, Villany-Ungheria, Georgia, Israele.

Presso l'Auditorium del Collegio dei Gesuiti di Alcamo si tiene, in aprile, un convegno dal titolo **"Coltivare la città: Piano Regolatore delle Città del Vino e Urban Food Planning"**, organizzato dall'Associazione. Gli interventi dei relatori sono contributi al lavoro di aggiornamento del Piano Regolatore delle Città del Vino.

L'area del Prosecco Superiore Docg ConeglianoValdobbiadene è **Città Europea del Vino 2016**.



# 2017

L'Associazione si aggiudica il finanziamento previsto dal Bando **“Sostegno ai giovani talenti”** indetto dalla Dipartimento della Gioventù e del Servizio civile nazionale della Presidenza del Consiglio dei Ministri per promuovere l'innovazione sociale e tecnologica. La fase operativa del progetto presentato dalle Città del Vino (“Il paesaggio del vino: nuove forme di conoscenza del territorio”) coinvolgerà 5 regioni - Sicilia, Calabria, Toscana, Piemonte e Lazio - e le province di Catania, Reggio Calabria, Siena, Cuneo e Roma. I numeri del progetto, della durata di 18 mesi: 15 giovani e 750 studenti rispettivamente da impiegare e coinvolgere su modalità innovative di lettura del paesaggio e della cultura del vino; 60 Comuni tra attori pubblici e privati insieme a 5 province, 5 assessorati regionali, 10 istituti superiori, 5 università, 4 parchi ambientali e 25 istituzioni culturali; 750 questionari per la verifica della soddisfazione dei beneficiari diretti del progetto; 15.000 contatti internet per la verifica della soddisfazione dei beneficiari e di promozione del modello di valorizzazione del paesaggio.

## Studi e approfondimenti

*Le principali ricerche effettuate nel corso degli ultimi anni*

- Maggio 2011 • Risolvere il conflitto tra usi agricoli e usi energetici del suolo agrario
- Luglio 2011 • L'integrazione degli immigrati nelle Città del Vino
- Gennaio 2012 • Alcol e sicurezza stradale: i risultati della ricerca “Strade sicure nelle Città del Vino”
- Marzo 2012 • Un futuro fertile tutto da costruire: le lunghe derive di trasformazione delle produzioni agroalimentari
- Luglio 2012 • Green Economy
- Settembre 2012 • Enoturismo nell'Oltrepò Pavese
- Novembre 2012 • Una nuova reciprocità tra città e campagna
- Gennaio 2013 • Rapporto “Programmazione europea 2014-2020. Valutazioni e orientamenti delle Città del Vino
- Marzo 2013 • Clima e rischi ambientali: promuovere l'adattamento climatico, la prevenzione e la gestione dei rischi
- Maggio 2013 • Spazi rurali e spazi urbani: il ruolo delle Città del Vino
- Giugno 2013 • Città del Vino sul consumo del suolo
- Settembre 2013 • I palmenti, testimonianze di archeologia rurale nel Mediterraneo
- Ottobre 2013 La strategia Iter Vitis 2013-2015
- Giugno 2014 • Il valore socioculturale del paesaggio rurale e vitivinicolo italiano
- Luglio 2014 • A.A.A. Agricoltura, Aree interne, Aree metropolitane
- Novembre 2014 • Osservazioni al PIT con valenza di Piano Paesaggistico della Regione Toscana
- Maggio 2015 • Strade e Città del Vino. Dalla strada al territorio • itinerari culturali e percorsi tematici
- Novembre 2015 • Città/aree rurali/produzioni di eccellenza • un nuovo equilibrio tra gestione del territorio e tutela del paesaggio nel senso della sostenibilità
- Aprile 2016 • Coltivare la città. Piano Regolatore delle Città del Vino e Urban Food Planning

**Il “Libro bianco delle Città del Vino” da cui sono stati estrapolati i testi che compaiono in queste pagine dedicate al trentennale dell'Associazione è stato redatto a cura di Alessandra Calzecchi Onesti**



30°

anniversario

CITTÀ  
del  
VINO  
2017

*Uno degli elaborati presentati dalla classe 4aB  
del Liceo Artistico Gallizio di Alba al concorso  
per il manifesto Città del Vino 2017.  
Il bozzetto è stato realizzato di Giulia Bono.*

# Un Piano Regolatore per l'agroalimentare

*A quasi vent'anni dall'esperienza che Città del Vino conduce sui piani regolatori, l'Associazione si confronta con una sfida nuova forse più complessa: sviluppare modelli di piano regolatore che guardino ai sistemi agroalimentari locali nel loro insieme.*

*Di questo parla l'ultimo libro della collana "Vino e territorio" pubblicato da Città del Vino con l'editore Franco Angeli, dal titolo "Verso la pianificazione agricola e alimentare. Un'ipotesi di sviluppo per le Città del Vino", a cura di Aurora Cavallo, Davide Marino, Benedetta Di Donato e Ilaria Corchia, docenti e ricercatori presso le Università del Molise, della Sapienza e di Universitas Mercatorum, con il coordinamento scientifico di Davide Marino dell'Università degli Studi del Molise.*

*Il processo che l'Associazione Città del Vino intende avviare muove verso la costruzione di politiche e piani agricoli e alimentari locali: confrontarsi con la pianificazione agricola e alimentare significa ricostruire i rapporti che legano le comunità e i territori attraverso la rilocalizzazione dei sistemi agroalimentari locali. Pubblichiamo ampi stralci della premessa del presidente dell'Associazione Nazionale Città del Vino, Floriano Zambon, che riassume il senso dell'opera e indica le motivazioni che hanno spinto l'Associazione ad approfondire questo argomento, strettamente legato alle buone pratiche di gestione del territorio.*



## di Floriano Zambon Presidente nazionale Associazione Città del Vino

**D**a diversi anni sosteniamo che il territorio non è solo un bene pubblico quanto un bene comune che non può essere venduto né usucapito e che, in particolare, il territorio rurale è parte fondamentale del nostro capitale sociale e della nostra qualità della vita, oltre che una risorsa collettiva strategica destinata a garantire la sicurezza e la sovranità alimentare, idrica ed energetica del Paese.

Oggi promuovere lo sviluppo sostenibile del territorio non può prescindere da una pianificazione agricola e alimentare che, attraverso una rete complessa di azioni specifiche, faciliti e coordini politiche e progetti afferenti ad ambiti tematici diversi, finora spesso pensati e attuati indipendentemente gli uni dagli altri.

Integrare politiche pubbliche e pianificazione territoriale vuol dire,

infatti, costruire uno strumento che possa agire sulla gestione endogena delle risorse locali, sulla conservazione della biodiversità, sulla tutela del paesaggio, sulle dinamiche economiche, occupazionali e sociali, svolgendo un ruolo di primissimo piano verso la resilienza dei sistemi urbani.

Anticipando questo approccio dal punto di vista della gestione delle zone di pregio vitivinicolo territorio, già nel 1996 l'Associazione delle Città del Vino aveva messo a punto il "Piano Regolatore delle Città del Vino" per offrire alle amministrazioni locali uno strumento multidisciplinare fondato sull'equilibrio tra validità agronomica e qualità paesaggistica, attento a ridefinire un nuovo rapporto tra città e campagna anche alla luce delle nuove interdipendenze tra le funzioni dei servizi urbani e dei servizi produttivi alla campagna e delle nuove modalità di fruizione degli spazi pubblici e privati.

Da allora queste linee metodologiche sono state ulteriormente aggiornate

ed arricchite: dall'inserimento della zonizzazione vitivinicola e del paesaggio nel 2007 (con specifici contenuti in tema di paesaggio, misure d'adattamento al deterioramento climatico, aggiornamento delle tecniche per gestire il vigneto, qualità dell'architettura rurale e dei riflessi che tutto ciò ha sul governo del territorio), alle energie rinnovabili in campagna nel 2011 (relativamente alle fonti - fotovoltaico, eolico, biomasse - e all'uso del suolo a fini energetici del suolo rurale) fino all'attuale fase di studio sull'introduzione di elementi come sostenibilità, accessibilità, cambiamenti climatici e "urban food planning", cioè la pianificazione economica del cibo al livello urbano (inteso come area vasta): una visione strategica di grande respiro e impatto, che si realizza attraverso la creazione di circuiti economici basati sulla produzione e il consumo di cibo locali e finalizzati a generare mercati autosostenibili, stimolare la microimprenditorialità, salvaguardare e valorizzare i caratteri distintivi dei

paesaggi agrari.

In occasione del trentennale, l'Associazione nazionale Città del Vino ha inteso proporre un'anteprima su quelli che saranno i prossimi orientamenti del Piano Regolatore delle Città del Vino, ospitando in questo volume alcune riflessioni connesse ai rapporti tra agricoltura, cibo e fenomeni urbani, messe a punto dal gruppo di lavoro diretto dal Professor Davide Marino del Dipartimento di BioScienze e Territorio dell'Università del Molise e dall'Architetto Valeria Lingua, ricercatrice del Dipartimento di Architettura Laboratorio Regional Design dell'Università di Firenze.

I territori mediterranei sono costruiti intorno al primato urbano, l'orticoltura e l'arboricoltura tradizionalmente hanno luogo nelle città e, se la pratica agricola trova spazio nell'immediato intorno urbano, il cibo è il vero protagonista della vita pubblica: la piazza, che nei secoli si è andata circondando di portici e arcate, come riparo dal sole e dalla pioggia, accoglie frequentemente anche il mercato. A Napoli e Palermo il cibo di strada invade di colori e profumi la città, contribuendo a definire una complessa geografia dei suoi flussi capace di riscrivere tanto la forma dello spazio quanto i comportamenti che in esso sono inventati. Gli stessi modelli relazionali che legano

cibo e strutture sociali concorrono a determinare i caratteri identitari dei paesaggi, dei territori e delle comunità che li abitano e li trasformano.

Tra gli esiti di "Expo 2015 - Nutrire il pianeta" c'è, peraltro, il "Milan Food Policy Pact" sottoscritto da 113 città del mondo (tra cui otto italiane) che si sono impegnate a rendere i sistemi alimentari urbani più equi e sostenibili. Nell'ultimo decennio diverse amministrazioni locali italiane hanno sviluppato progetti direttamente o indirettamente connessi con la pianificazione alimentare: eterogenei per scala e focus di riferimento, sono accomunati dal ruolo di università e centri di ricerca impegnati nel costruire nuovi strumenti per accogliere le istanze della società contemporanea.

Esperienze ancora recenti o in fase di sviluppo, di cui non è possibile tracciare un'esaustiva immagine complessiva. Ma se le principali iniziative (soprattutto quelle internazionali) finora condotte sul tema hanno riguardato i grandi sistemi urbani, ciò su cui qui si vuole ragionare sono le politiche alimentari nella loro declinazione spaziale e relazionale come occasione, per i piccoli e medi centri italiani, per muovere verso l'integrazione tra coesione e innovazione, sviluppo turistico e resilienza attraverso la riterritorializzazione dei sistemi agroalimentari e delle loro funzioni per le comunità. L'agricoltura può rivestire una funzione primaria nel ridefinire equilibri ecologici ambientali, produttivi, sociali ed economici, ma è importante tenere separata l'agenda strategica di scala vasta (che riguarda parimenti le città metropolitane e le unioni di comuni) cui assegnare un ruolo d'indirizzo da quella serie di azioni a scala locale che ne costruiscono lo strumento di lavoro principale.



### Gli altri titoli della collana "Vino e territorio" prodotti da CdV

Magda Antonioli Corigliano, **Enoturismo. Caratteristiche della domanda, strategie di offerta e aspetti territoriali e ambientali**, Franco Angeli Editore, Milano, 1996

Magda Antonioli Corigliano, **Strade del vino ed enoturismo. Distretti turistici e vie di comunicazione**, Franco Angeli Editore, Milano, 1999

Silvia Gatti, **La valorizzazione delle produzioni tipiche. Gli itinerari enogastronomici dell'Emilia Romagna**, Franco Angeli Editore, Milano, 2001

Riccardo Pastore, **Il marketing del vino, istruzioni per l'uso**, Franco Angeli Editore, Milano, 2002

Donatella Cinelli Colombini, **Manuale del turismo del vino**, Franco Angeli Editore, Milano, 2003

Non è un caso, tra l'altro, che nel nostro Paese siano proprio i centri di piccole e medie dimensioni, anche legati da diverse forme associative, a costituire l'ambito di applicazione privilegiato della pianificazione e delle politiche alimentari, lasciando alle grandi città il ruolo di orientamento alla scala metropolitana. Dall'impossibilità di ridurre le regole dei flussi di cibo ai confini amministrativi dei comuni, emerge tuttavia la necessità di individuare gli ambiti tematici per la costruzione di un quadro conoscitivo e un modello fatto di azioni diverse, connesse tra loro.

In questo senso, i Piani Regolatori delle Città del Vino hanno bisogno di accogliere nuove riflessioni: non è più una sola produzione a rappresentare l'occasione per il territorio di riscrivere le sue strategie di sviluppo, quanto tutta quella serie di azioni materialmente e immaterialmente legate all'atto del mangiare.

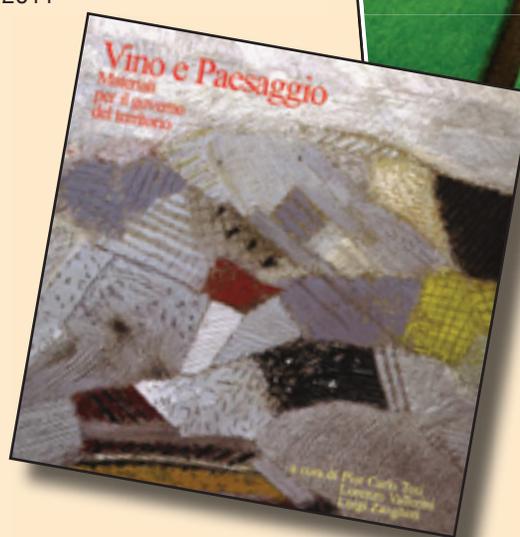
I Piani Regolatori nati dalle normative regionali di nuova generazione in tema di governo del territorio offrono un quadro di riferimento più maturo e consolidato rispetto a quello che ha accompagnato la prima stagione dei Piani delle Città del Vino e le realtà di dimensioni medie e piccole, oltre a essere prevalenti in termini quantitativi e particolarmente rappresentative del tessuto sociale ed economico nazionale, hanno caratteri territoriali e dinamiche produttive e sociali particolarmente adatte allo sviluppo di strategie e progetti in tale direzione. Se il piano regolatore è lo strumento chiave per orientare il dibattito pubblico e le agende politiche locali verso la pianificazione agricola e alimentare, valorizzare la gestione in forma associata o collettiva (reti d'impresa, contratti di rete, patti di filiera, distretti agricoli e alimentari, contratti di fiume, piani di gestione dei siti Natura 2000, ecc.) è una soluzione efficace per superare la dimensione polverizzata e frammentata che tende a connotare il nostro tessuto produttivo agricolo e alimentare e favorire la collaborazione, lo scambio e l'aggregazione tra imprese e altri stakeholders. Un esempio concreto che va in questa direzione, e che riguarda il mio terri-

## Per saperne di più sul Piano Regolatore delle Città del Vino

ANCV, **Il Piano Regolatore delle Città del Vino. Linee metodologiche per valorizzare i comprensori vitivinicoli di qualità nella disciplina territoriale e urbanistica delle aree rurali**, Quaderni delle Città del Vino, Ci.Vin srl, Siena, 2006

Pier Carlo Tesi, Lorenzo Vallerini, Luigi Zangheri, **Vino e paesaggio. Materiali per il governo del territorio**, Ci.Vin srl, Siena, 2009

Pier Carlo Tesi, **Risolvere il conflitto tra usi agricoli e usi energetici del suolo agrario. Un nuovo compito per il Piano Regolatore delle Città del Vino**, Ci.Vin srl, Siena, 2011



torio, è l'intesa raggiunta dai quindici Comuni dell'area storica del Prosecco Superiore Docg per una gestione coordinata e condivisa di molte azioni legate alla gestione del territorio, non ultima l'adozione del Regolamento di Polizia rurale che introduce norme che riducono l'impatto ambientale nella conduzione dei vigneti. Perché - e qui forse può essere ancora più evidente il valore aggiunto dei nuovi Piani Regolatori delle Città del Vino - costruire percorsi di pianificazione alimentare significa attuare processi di riterritorializzazione dei sistemi agroalimentari locali, valoriz-

zare produzioni e diversità territoriali, riconoscere all'attività agricola un ruolo primario nella gestione degli agroecosistemi e degli strumenti di tutela ambientale, favorire l'accesso al cibo e all'educazione alimentare, contrastare lo spreco alimentare e le povertà urbane, intervenire sull'inserimento dei migranti nel tessuto produttivo delle comunità e sul loro ruolo per lo sviluppo culturale e sociale, costruire percorsi di legalità in territori difficili in cui i rapporti tra mercato, lavoro e senso di comunità sono più fragili.

GLI EVENTI DELLE CITTÀ DEL VINO

**PALIO** della

# Palio nazionale delle Botti. Decimo anno

*Con la gara del 1 aprile a Furore inizia la decima edizione di questo originale circuito ideato dall'Associazione nel 2007.*

*Undici gli appuntamenti di avvicinamento alla finale che si disputerà a Castelnuovo Berardenga (Siena) la seconda domenica di settembre.*





**Palio Nazionale delle Botti  
delle Città del Vino 2017**



**I**l Palio nazionale delle Botti delle Città del Vino festeggia il suo decennale. Con la prima gara del 1 aprile a Furore, paese dipinto della Costa d'Amalfi, inizia la decima edizione di un circuito che resiste e si consolida, nonostante le difficoltà che ogni Comune ha per sostenere la propria partecipazione. In tempi di crisi come questi, si deve fare affidamento alla buona volontà di tanti appassionati che si dedicano alla realizzazione di feste e sagre e che hanno trovato, nella partecipazione al Palio nazionale delle Botti, una nuova occasione per rappresentare la propria identità di essere Città del Vino.

*Nella foto, la finale nazionale del Palio delle Botti 2012 disputata a Suvereto (Livorno)*

## GLI EVENTI DELLE CITTÀ DEL VINO

Sono 11 gli appuntamenti del circuito di quest'anno, e toccano le realtà che più di altre hanno manifestato attaccamento alla manifestazione, con la voglia di ben figurare, certo, ma soprattutto con la voglia di partecipare e di trovare, nel giorno della festa, un'occasione in più di incontro e di amicizia. Sono, infatti, i più giovani i principali protagonisti, gli atleti (gli spingitori) che gareggiano non solo per la soddisfazione di rappresentare il proprio Comune, ma anche per il piacere di fare nuove esperienze, conoscere altri territori del vino, incontrare altri giovani. Questo lo spirito che ha animato, fin dal 2007, il Palio nazionale delle Botti, evento nato allora per festeggiare il ventennale delle Città del Vino e poi consolidatosi nel tempo.

### Inizia Furore paese dipinto della Costa d'Amalfi

Intanto si guarda alle prime gare. Il 1 aprile a Furore, poi si prosegue il 30 aprile a Suvereto e successivamente il 1 maggio a San Pietro in Cariano e il 7 maggio a Refrontolo. Dalla terra del limone "sfusato" della Costiera Amalfitana (con i suoi vini Doc e



dalle case dai muri dipinti da grandi artisti) ai vini della Val di Cornia in Toscana per poi incontrare in Veneto prima la Valpolicella (terra di Recioto e di Amarone) e dopo la terra del Prosecco Superiore Docg ma anche di uno straordinario vino passito. E via via le altre date: il 4 giugno a

Valdobbiadene (Treviso), il 2 luglio a Brentino Belluno (Verona), il 16 luglio a Vittorio Veneto (Treviso), il 23 luglio a Maggiora (Novara), il 20 agosto a Serrone (Frosinone) e il 3 settembre ad Avio (Trento) per chiudere a stagione il 17 settembre Casteluovo Berardenga (Siena). Il Palio nazionale delle Botti è anche questo, l'incontro tra territori diversi, ognuno simbolo di una viticoltura antica ed espressione di tradizioni gastronomiche e culturali di grande pregio.

A Furore l'appuntamento è molto atteso, perché dà l'avvio ad una stagione che si preannuncia molto combattuta; si dovrà trovare la squadra in grado di battere gli spingitori di Maggiora, la compagine novarese vincitrice dell'ultima edizione del Palio nazionale che, nel corso delle varie edizioni, ha dimostrato di essere tra le più forti. Alla gara di Furore parteciperanno squadre composte da tre spingitori, di cui almeno una donna, e si svolgerà lungo un percorso di circa 1.200 metri all'interno del borgo diffuso, tra i terrazzamenti coltivati a vigneto e limoni, con partenza in linea con ordine determinato da una sessione di qualifica. La griglia di partenza sarà determinata con una prova di abilità di spinta maschile a cronometro su un



## Calendario 2017

1. - 1 aprile **Furore (SA)**
2. - 30 aprile **Suvereto (LI)**
3. - 1 maggio  
**San Pietro in Cariano**  
**Frazione Pedemonte (VR)**
4. - 7 maggio **Refrontolo (TV)**
5. - 4 giugno **Valdobbiadene (TV)**
6. - 2 luglio **Brentino Belluno (VR)**
7. - 16 luglio **Vittorio Veneto (TV)**
8. - 23 luglio **Maggiora (NO)**
9. - 20 agosto **Serrone (FR)**
10. - 3 settembre **Avio (TN)**
11. - **FINALE 10 settembre**  
**Casteluovo Berardenga (SI)**



La squadra di Suvereto vince in casa propria, sotto la pioggia, l'edizione 2012 del Palio Nazionale delle Botti

percorso della lunghezza di circa 300 metri. **Informazioni:**

Alfonso Camicia, tel. 3924384921. sindaco@comunefurore.it - tel. 089.874100 interno 8.

A Suvereto, il 30 aprile si corre il **Palio di Santa Croce**. Qui la gara si disputa a coppie, senza cambi, su due giri di un percorso di circa 600 metri; in precedenza si svolgeranno le gare di qualificazione per stabilire le posizioni di partenza, con l'effettuazione di un

solo giro e la possibilità di schierare spingitori diversi dalla finale. L'Associazione Amici di Suvereto ha colto questa occasione per predisporre un "pacchetto" turistico – su prenotazione – invitando a considerare la possibilità di trascorrere il "ponte" del 1 maggio in Val di Cornia, un'occasione per visitare i luoghi bellissimi della Costa tirrenica degli Etruschi e siti storici e archeologici di grande interesse. Prezzi veramente popolari. Chi fosse interessato può contattare gli **Amici di Suvereto**, tel. 329 8853386 – 3887352990 oppure inviando mail a [amicidisuvereto@gmail.com](mailto:amicidisuvereto@gmail.com). **Informazioni:** [www.paliodisuvereto.it](http://www.paliodisuvereto.it)

### A San Pietro in Cariano c'è anche la maratona dell'Amarone

Terzo appuntamento in programma a San Pietro in Cariano. Qui il Comitato Vini Classici e del Recioto della Valpolicella organizza la Festa del Vino unita alla **Magnalonga**, giunte rispettivamente alla 58° e alla 20° edizione. Inoltre sarà riproposta l'**AMARATHON**, la prima mezza maratona competitiva della Valpolicella classica. Dopo due anni di sperimentazione e il successo delle ultime edizioni, ecco anche la nona edizione del Palio delle Botti che sarà disputato nella frazione di Pedemonte, domenica 1 maggio, a partire dalle ore 15:30. Il Comitato, nell'invitare le



Città del Vino a partecipare, ricorda che è gradita la presentazione dei prodotti tipici del proprio territorio di provenienza. La gara di spinta si svolge su un percorso ondulato all'interno del paese con partenza in linea, con un ordine determinato da una sessione di qualifica su un altro percorso in piano di circa 300 mt. Le squadre partecipanti sono composte da 2 spingitori. **Informazioni:** Mario Simone Lonardi – tel. 348 4418979 - [paliobottipedemonte@gmail.com](mailto:paliobottipedemonte@gmail.com), Restiamo in Veneto, e dalla Valpolicella ci spostiamo nell'area trevigiana del Prosecco Superiore Docg, a **Refrontolo**, paese che organizza la sua prima edizione del Palio delle Botti. Tutto è nelle mani della Pro Loco di Refrontolo, in collaborazione con la squadra Palio delle Botti e il Comune, che organizza l'evento per domenica 7 maggio. La tappa si inserisce nel contesto della 48a **Mostra dei vini** che si terrà dal 22 aprile al 7 maggio, nel parco e nella barchessa di Villa Spada, recentemente restaurata e recuperata a luogo di eventi e di mostre dedicate al vino, in particolare al **Refrontolo Passito**, fiore all'occhiello della produzione enologica locale. Per l'occasione saranno organizzate visite guidate ai luoghi più caratteristici e alle cantine del territorio. **Informazioni:** Mauro Canal, tel. 3406119634; Marta Lucchetta, tel. 0438978103 - [segreteria@comunedirefrontolo.it](mailto:segreteria@comunedirefrontolo.it). È importante ricordare che alle singole gare di qualificazione organizzate dalle varie Città del Vino possono partecipare anche squadre di Comuni non associati, anche se poi non avranno diritto di concorrere per la graduatoria che stabilirà quali sono le Città del Vino che gareggeranno per la finalissima. La Città del Vino



La corsa delle botti a Valdobbiadene

## GLI EVENTI DELLE CITTA' DEL VINO



Le ragazze della squadra di Brentino Belluno all'ultima edizione del Palio delle Botti di Avio, settembre 2016

ospitante la finalissima e quella che si è aggiudicata il Palio Nazionale l'anno precedente sono ammesse di diritto.

### Il Veneto la Regione dove si disputano più gare

Restiamo ancora in Veneto, regione che vede il maggior numero di gare in programma, ben 5 su 11, per recarci a **Valdobbiadene** dove domenica 4 giugno si svolgerà la corsa delle botti. La città del Prosecco Superiore Docg arricchisce l'appuntamento con l'esibizione di sbandieratori ed altre attività; la gara, organizzata dalla Pro Loco, si svolge in un circuito che si snoda per le vie centrali della città: Piazza Marconi è il cuore dell'evento.

#### Informazioni:

[www.prolocovaldobbiadene.it](http://www.prolocovaldobbiadene.it).

**Brentino Belluno**, in provincia di Verona, organizza invece per la prima volta una tappa del circuito, il 2 luglio, dopo la positiva esperienza che ha visto la squadra partecipare al palio di Avio in Trentino, con una rappresentativa di ragazzi e ragazze che hanno ben figurato.

Il 16 luglio sarà la volta di **Vittorio Veneto**, con la Pro Loco che organizza l'evento e lo arricchisce con altre gare a tema e prove di abilità: la corsa delle donne (un percorso di 100-200 metri per una corsa a inseguimento con botti da 250 litri); il trasporto della botte (corsa a coppia uomini e donne con botte da 250 litri); la spinta della botte (percorso in salita e pianeggiante con botte da 500 litri). Infine, il riempimento della botte, gioco che coinvolge 6 giocatori per squadra; ad una decina di metri da una vasca è posizionata una botte da 225 lt posta in orizzontale. Due concorrenti maschi devono tenere in equilibrio la botte e una concorrente donna l'imbuto. Gli altri tre concorrenti effettuano il tragitto fontana-botte con il secchio facendo una staffetta e mantenendo il medesimo ordine: donna-uomo-uomo cercando di riempire il prima possibile la botte.

#### Informazioni:

[www.prolocovittorioveneto.it](http://www.prolocovittorioveneto.it).

Il 23 luglio si corre a **Maggiora** (Novara), Città del Vino blasonata da ben 4 vittorie consecutive, da 2013 al 2016, che affianca in questa speciale graduatoria la città abruzzese

di Corropoli (Teramo), vincitrice di altrettante finali dal 2008 al 2011. Il palio delle botti a Maggiora è nato quasi per caso nel 1986, quando per raccogliere i fondi utili a ristrutturare i locali della scuola materna, si pensò di organizzare dei giochi popolari dividendo il paese in quattro rioni: Cascine, Cavaiasca, Malviraa e Valeggia. Tre anni dopo ai primi giochi si aggiunse la corsa delle botti e da allora la passione è cresciuta tanto da creare un Magistrato del palio che sovrintende i vari aspetti organizzativi. **Informazioni:** [www.paliodimaggiora.com](http://www.paliodimaggiora.com).

Dal Piemonte a Lazio, in provincia di Frosinone, nella terra di un grande vino rosso, il Cesanese. Siamo a **Serrone**, Città del Vino che si inerpica sulla costa del Monte Scalambra dalla cui sommità gli appassionati del volo parapendio si lanciano nel vuoto sorvolando un paesaggio mozzafiato. La gara, che consiste nel far rotolare una botte da 500 litri lungo un percorso di circa mille metri, è preceduta da un lungo corteo di figuranti vestiti nei costumi della tradizione locale.

#### Informazioni:

[www.comune.serrone.fr.it](http://www.comune.serrone.fr.it).



Gli atleti di Refrontolo al Palio delle Botti di Avio

### **Storie di dame e cavalieri, duelli e danze medievali**

Ad **Avio**, in Trentino, situata a sud della Vallagarina, si respira nel giorno della festa un'aria particolare, un tuffo nel passato che fa rivivere storie di dame e cavalieri, duelli e danze. È "Uva e dintorni", manifestazione in programma quest'anno dall'1 al 3 settembre, organizzata dall'omonimo comitato - in collaborazione con il Comune e la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - che anima la cittadina della Vallagarina invitando a scoprire le eccellenze del territorio. Non solo storia, quindi, ma anche gastronomia e grandi vini. Oltre alla corsa delle botti e alle altre gare in programma, Avio offre anche l'opportunità di partecipare a degustazioni guidate, passeggiate nei vigneti lungo la Valle dell'Adige. "Uva e dintorni" attrae migliaia di spettatori, grazie al ricco programma di intrattenimento, tra canti e poesie, spettacoli, sfilate in costume, mercatini, dimostrazioni di falconeria, animazioni e scorci di vita medioevale.

**Informazioni:** [www.uvaedintorni.it](http://www.uvaedintorni.it).

### **A San Gusmè alle porte del Chianti il gran finale**

Il viaggio sta per concludersi. Il gran finale si avvicina. Quest'anno sarà il Comune di **Castelnuovo Berardenga**, in provincia di Siena, ad ospitare a gara che assegnerà il titolo di campione del Palio Nazionale delle Botti; si correrà il 10 settembre nella frazione di **San Gusmè** dove la Pro Loco organizza un evento famoso in tutto il Chianti, la **Festa del Luca**, ideata da Silvio Gigli, giornalista senese, scrittore, autore radiofonico per la Rai di programmi famosissimi negli anni '60.

**Informazioni:** [www.sangusme.it](http://www.sangusme.it)

## **PALIO NAZIONALE DELLE BOTTI ALBO D'ORO**



### **I edizione 14 ottobre 2007 - Finale di Gattinara (NO)**

**I classificato: Castelnuovo Berardenga (SI)**

**II classificato: Corropoli (TE) - III classificato: Avio (TN)**

### **II edizione 7 settembre 2008 - Finale di Avio (TN)**

**I classificato: Corropoli (TE) - II classificato: Vittorio Veneto (TV)**

**III classificato: Nizza Monferrato (AT)**

### **III edizione 4 ottobre 2009 - Finale di Vittorio Veneto (TV)**

**I classificato: Corropoli (TE) - II classificato: Vittorio Veneto (TV)**

**III classificato: Nizza Monferrato (AT)**

### **IV edizione 26 settembre 2010 - Finale di Lanuvio (RM)**

**I classificato: Corropoli (TE) - II classificato: Vittorio Veneto (TV)**

**III classificato: Suvereto (LI)**

### **V edizione 2 ottobre 2011 - Finale di Corropoli (TE)**

**I classificato: Corropoli (TE) - II classificato: Vittorio Veneto (TV)**

**III classificato: Maggiore (NO)**

### **VI edizione 30 settembre 2012 - Finale di Suvereto (LI)**

**I classificato: Suvereto (LI) - II classificato: Maggiore (NO)**

**III classificato: Vittorio Veneto (TV)**

### **VII edizione 29 settembre 2013 - Finale di Castiglione in Teverina (VT)**

**I classificato: Maggiore (NO) - II classificato: Suvereto (LI)**

**III classificato: Corropoli (TE)**

### **VIII edizione 28 settembre 2014 - Finale di Maggiore (NO)**

**I classificato: Maggiore (NO) - II classificato: Suvereto (LI)**

**III classificato: Refrontolo (TV)**

### **IX edizione 27 settembre 2015 - Finale di Serrone (FR)**

**I classificato: Maggiore (NO) - II classificato: Refrontolo (TV)**

**III classificato: Avio (TN)**

### **X edizione 2 ottobre 2016 - Finale di Vittorio Veneto (TV)**

**I classificato: Maggiore (NO) - II classificato: Refrontolo (TV)**

**III classificato: Ghemme (NO)**





# Turismo del vino

## Lavori in corso per la nuova ricerca dell'Osservatorio delle Città del Vino

**S**ono in corso di svolgimento i lavori del XIII Rapporto Nazionale dell'Osservatorio sul Turismo del Vino in Italia, che Floriano Zambon e Paolo Benvenuti, Presidente e Direttore di "Città del Vino", presenteranno in forma di anteprima alla Borsa Internazionale del Turismo che si svolgerà a Fiera Milano City dal 2 al 4 aprile 2017.

Anche per la Tredicesima Edizione del Rapporto si conferma la collaborazione tra Città del Vino e il Corso di Perfezionamento Universitario e Aggiornamento Culturale in "Wine Business" dell'Università degli Studi di Salerno (diretto dal Professor Giuseppe Festa), di cui Città del Vino

*Il XIII Rapporto sull'enoturismo sarà focalizzato sui Comuni e sulle Strade del Vino, dopo che la scorsa edizione si era invece concentrata esclusivamente sulle aziende del comparto vitivinicolo impegnate nella filiera enoturistica*

è partner ufficiale.

Il 2017 si presenta come un anno denso di sfide per il mondo del vino in generale e per il turismo del vino in particolare. Due sono le specifiche motivazioni che sembrano legittimare questa notevole attesa: l'entrata in vigore, dal 12 gennaio 2017, del Testo Unico della Vite e del Vino (che si sofferma all'Art. 87 sulle "Modifiche alla legge 27 luglio 1999, n. 268, relativa alla disciplina delle «strade del vino»") e la discussione in Parlamento del DDL (disegno di legge) sull'enoturismo in Italia, al cui dibattito ha intensamente contribuito proprio Città del Vino sia tramite l'Osservatorio sia tramite l'audizione alla Commissione

Agricoltura del Senato del 16 febbraio 2017.

Proprio per questi motivi, il XIII Rapporto sarà focalizzato sui Comuni e sulle Strade del Vino, dopo che la scorsa edizione si era invece concentrata esclusivamente sulle aziende del comparto vitivinicolo impegnate nella filiera enoturistica.

La ragione di tale scelta risiede nella sensazione, dimostrata dai summenzionati sforzi legislativi, di una rinnovata attenzione istituzionale verso il turismo del vino, come peraltro da sempre a livello associativo, ma altrettanto istituzionale, testimonia l'impegno di Città del Vino, anche e soprattutto tramite l'Osservatorio.

Come nelle scorse edizioni, anche nella versione 2017 l'indagine cercherà di far emergere opportunità e criticità del fenomeno enoturistico in Italia, essendo consapevoli che per innumerevoli motivi l'Italia dovrebbe essere il Paese più importante al mondo per arrivi e accessi enoturistici, ma essendo altrettanto coscienti che alcuni problemi (infrastrutturali, burocratici e manageriali) frenano notevolmente il definitivo boom del turismo del vino in Italia. Finalità dell'Osservatorio di Città del Vino, in tal senso, è sempre stato quello di offrire valide e affidabili informazioni ai vari attori (politici, amministrativi e imprenditoriali) per poter meglio calibrare i rispettivi sforzi, ciascuno nel proprio ambito e nel proprio ruolo, soprattutto in tempi di risorse scarse, per far diventare l'Italia il primo Paese al mondo per attrattività e competitività enoturistica.

È con questo spirito e con questi obiettivi che Città del Vino sarà alla BIT a Milano per la presentazione dell'Anteprima 2017 del XIII Rapporto Nazionale dell'Osservatorio sul Turismo del Vino.

Temi che troveranno ampio spazio anche durante la Convention di Primavera delle Città del Vino che si terrà in Umbria dal 22 al 25 giugno 2017, e toccherà i Comuni di Torgiano, Montefalco e Orvieto, durante un "forum" dedicato al turismo enogastronomico e alle proposte di legge presenti in Parlamento che ne dovrebbero indicare i principi fondamentali per la sua regolamentazione.

## Focus sull'indagine dell'Osservatorio

**L'indagine per il nuovo Rapporto dell'Osservatorio Nazionale sul Turismo del Vino è rivolta alle Strade del Vino e ai Comuni che ne fanno parte. Si tratta di un questionario elaborato ad hoc, uno per le per Strade e l'altro per i Comuni, che ha raggiunto via mail tutti i soggetti interessati e al quale è stato possibile rispondere tramite internet. Pochi minuti di tempo per rispondere ma tempo prezioso per avere utili informazioni sullo stato dell'arte delle Strade del vino, sui loro punti di forza e di debolezza, ma anche per capire quali rapporti ci sono con l'Amministrazione pubblica locale.**

**Ai Comuni sono richieste, tra le tante, alcune specifiche informazioni: ad esempio, se applica la tassa di soggiorno e, in caso positivo, a quali progetti è stata finalizzata, quali sono i progetti realizzati nel corso degli ultimi 5 anni in favore dell'accoglienza turistica.**

**L'indagine punta a capire quale sia il livello di offerta degli operatori privati del settore enoturistico e quali potrebbero essere per ogni singolo territorio gli interventi più utili e urgenti da fare sia da parte dei soggetti privati sia del pubblico, per migliorarlo.**

**Si cerca di capire anche quale sia il livello di utilizzo dagli esercizi pubblici dei prodotti tipici del territorio e quanto questo possa incidere sulla qualità dell'offerta, insieme anche ad altri fattori di carattere strutturale, come la viabilità e la comunicazione, la presenza di strutture informative e la loro funzionalità.**

**Non ultimo per importanza, l'uso di internet e di tutte le possibili declinazioni per la promozione della Strada del Vino, dei suoi servizi e del territorio in generale.**

**Il quadro che si cerca di delineare con l'indagine è di estrema importanza perché può indicare quali possano essere le strade da percorrere, è il caso di dirlo, per migliorare l'accoglienza enoturistica nel nostro Paese e per capire se effettivamente le Strade del Vino dimostrano di essere ancora oggi un valido strumento di promozione integrata del turismo locale o se non sia necessario, come pare evidente anche dai precedenti rapporti dell'Osservatorio, aggiornare – anche con nuove e più adeguate norme nazionali – gli strumenti disponibili per gli operatori pubblici e per le amministrazioni locali.**

**Questo è uno degli obiettivi più importanti e i dati del XIII Rapporto dell'Osservatorio su turismo de vino potranno dare utili indicazioni.**





# Valdobbiadene senza barriere

di Massimo Piani \*

*Con il Piano di Eliminazione delle Barriere Architettoniche (P.E.B.A.), l'Amministrazione Comunale introduce uno strumento di conoscenza del territorio, in grado di evidenziare gli impedimenti e gli ostacoli fisici e culturali che limitano ad alcune categorie di persone la libera e completa fruizione degli spazi e degli ambienti pubblici e dei servizi collegati*

Con il Piano di Eliminazione delle Barriere Architettoniche (P.E.B.A.), l'Amministrazione Comunale di Valdobbiadene introduce uno vero strumento di conoscenza a 360° del territorio in stretta relazione con le esigenze presenti e future della propria comunità.

Partendo da una fotografia della realtà, il P.E.B.A sarà in grado di evidenziare tutti gli impedimenti ed ostacoli fisici e culturali che limitano la libera e completa fruizione degli spazi e degli ambienti pubblici e dei servizi ad essi collegati.

L'analisi del territorio comunale di Valdobbiadene non può prescindere dall'evoluto tessuto normativo emanato in questi anni dalla Regione Veneto

di cui l'ultima in ordine cronologico sono le Prescrizioni Tecniche contenute nella DGRV 1.428 del 6 settembre 2011<sup>1</sup> in cui vengono definite le barriere architettoniche come:

- gli ostacoli fisici che sono fonte di disagio per la mobilità di chiunque ed in particolare di coloro che presentano disabilità motoria, sensoriale e cognitiva;
- gli ostacoli che limitano o impediscono a chiunque il comodo e sicuro utilizzo di parti, attrezzature o componenti dell'edificio, nonché di spazi di pertinenza attrezzati;
- l'assenza o l'inadeguatezza di accorgimenti e segnalazioni che permettono l'orientamento e la riconoscibilità dei luoghi e delle fonti di pe-

ricolo per chiunque, in particolare per coloro che presentano disabilità sensoriali e cognitive.

Ciò comporterà, da parte di ogni amministrazione pubblica coinvolta, la necessità di assumere un ruolo di attenta analisi e previsionale delle esigenze della persona/ambiente in intervalli spazio/tempo superiori alle normali aspettative di vita, in condizioni di costante fruibilità associata ad un adattamento dell'ambiente (reale e virtuale) che permetta il soddisfacimento delle necessità di un'utenza ampliata<sup>2</sup>.

Utenza che, diversamente da altri piani urbanistici e non, assumerà un ruolo importantissimo di consultazione attraverso il processo partecipativo concertato con tutti gli attori coinvolti a diversi livelli quali, ad esempio, Enti territoriali pubblici e privati, gestori di servizi pubblici, associazioni rappresentative delle persone con disabilità, associazioni economiche e sociali ecc. Il tutto inserito in un contesto unico riconosciuto a livello internazionale quale territorio del "Prosecco" candidato a divenire Patrimonio Mondiale dell'UNESCO e che ha nel paesaggio ed in particolare del paesaggio rurale, insostituibile pilastro nella valorizzazione della nostra storia e cultura, ma anche strumento di un nuovo sistema economico con modelli di crescita orientati sia allo sviluppo sostenibile<sup>3</sup> e accessibile attraverso un potenziale immenso ancora da utilizzare e fruibile solo attraverso un'accurata scelta strategica evolutiva della cultura del turismo accessibile.

Infatti, se in Italia, i potenziali fruitori del turismo accessibile sono circa 6 milioni, in Europa, includendo tutte le persone a ridotta mobilità e gli anziani (specie quelli di età superiore ai 75 anni), bambini e persone che accompagnano bambini piccoli, persone che girano con bagagli pesanti o ingombranti, persone di bassa statura, persone con problemi di orientamento, persone con problemi di apprendimento, persone con disagi mentali, non vedenti e ipovedenti, persone con sordità preverbale, periverbale, postverbale, persone con ipoacusie da affezioni dell'apparato respiratorio<sup>4</sup>, arriviamo a circa 127



milioni<sup>5</sup>.

Perseguire la massima qualità dell'accessibilità (qualitabilità<sup>6</sup>) rivolta ad un'utenza globale è il dogma che tutti gli operatori economici, tecnici professionisti, operatori turistici, ecc., nel presente, ed ancor più nel futuro, dovranno assumere nella promozione del sistema di interconnessione fra attività umane e l'ambiente, in tutti gli aspetti culturali, ambientali e produttivi, in cui l'inclusione delle persone con disabilità è il caposaldo del turismo accessibile.

\* **Massimo Piani è Presidente dell'Associazione "Cantine Senza Barriere"; VicePresidente e Componente Esperto del Gruppo di Lavoro della Regione Veneto per favorire la vita di relazione e la progettazione alle attività sociali e produttive da parte di persone con disabilità.**

Note

<sup>1</sup> - D.G.R.V. 6 settembre 2011, n. 1428 (BUR n.71 /2011) - Aggiornamento delle Prescrizioni Tecniche atte a garantire la fruizione degli edifici residenziali privati, degli edifici residenziali pubblici e degli edifici e spazi privati aperti al pubblico, redatte ai sensi dell'art. 6, comma 1, della LR 12/07/2007 n. 16 approvate con DGR n. 509 del 02/03/2010.

<sup>2</sup> - Massimo Piani, 1° Meeting della Progettazione Accessibile – Inclusive Landscapes: formazione, reti, socialità, nuovi linguaggi / Collegio dei Geometri e Geometri Laureati della provincia di Vicenza e Associazione Ribaltamente "Centro studi per l'abbattimento delle barriere architettoniche e analisi mobilità accessibile" – 08/10/2013 – Ente Fiera di Vicenza Padiglione L - Vicenza.

<sup>3</sup> - Paesaggio e Architettura Rurale - Territorio e ambiente nelle aree rurali - <http://www.paesaggio.net>.

<sup>4</sup> - European Disability Forum [2011] – ISEMOA (Improving seamless Energy-efficient mobility chains for all).

<sup>5</sup> - Ciset, Centro Internazionale di Studi sull'Economia Turistica dell'università Ca' Foscari di Venezia – Bit Milano 2013.

<sup>6</sup> - Massimo Piani, Accessibilità ed eliminazione delle barriere architettoniche. Analisi normativa e di Progetto. Raccolta atti dei convegni tecnico normativi 2010/11 – 2011 - Treviso.

Il sindaco di Valdobbiadene  
Luciano Fregonese

### **“Territorio accessibile a tutti: si può, coniugando vincoli e diritti”**



Il P.E.B.A. Piano di eliminazione delle barriere architettoniche è un obiettivo che si concretizza. Dalla redazione del piano ora si passa alla sua applicazione concreta sul territorio. “Sarà un processo graduale - afferma Luciano Fregonese, sindaco di Valdobbiadene - ma la strada da percorrere ormai è tracciata perché il territorio del nostro Comune sia davvero senza barriere fisiche, ma anche culturali e sociali”.

“Tutto è cominciato nel 2014 - afferma Fregonese - quando abbiamo iniziato a discutere del PAT, il Piano di Assetto del Territorio, e abbiamo ritenuto necessario affrontare il tema dell'accessibilità. In pratica, le valutazioni urbanistiche del Piano avrebbero dovuto tener conto di questo argomento, legato a sua volta al tema dei vari vincoli che sono presenti, data la delicatezza del nostro territorio, del suo paesaggio e delle sue peculiarità ambientali. Non dimentichiamo che le nostre colline del Prosecco Superiore Docg stanno per diventare patrimonio dell'umanità tutelato dall'Unesco”.

I vincoli, gioia e dolore delle Amministrazioni locali che devono fare i conti con questi limiti oggettivi, necessari, affinché la salvaguardia del territorio non sia solo un concetto ma una applicazione pratica. “Abbiamo riflettuto - afferma ancora Fregonese - su come fosse possibile la mobilità e la fruibilità del territorio in ogni sua declinazione: auto, bici, trekking a cavallo e quant'altro. E abbiamo considerato questa mobilità proprio in funzione dei vincoli esistenti facendo in modo che essi non fossero considerati un impedimento bensì una opportunità per garantire il diritto all'accessibilità. Questa impostazione che caratterizza il nostro Piano di Assetto del Territorio, ci è valsa, nel 2015, il riconoscimento di miglior Piano regolatore delle Città del Vino”.

Ecco che qui si inserisce il P.E.B.A., il piano di abbattimento delle barriere architettoniche che, al pari del piano per l'illuminazione pubblica, della gestione delle acque, della sicurezza idrogeologica, afferma ancora il Sindaco di Valdobbiadene “affronta lo specifico tema dell'accessibilità individuando quali sono le barriere architettoniche e rendendole fruibili senza venir meno alla salvaguardia di quegli elementi di pregio, quali il paesaggio, l'ambiente, le caratteristiche di un borgo o di una strada sterrata, tanto per fare degli esempi, essi stessi oggetto di fruibilità. Insomma, anche il paesaggio deve essere un elemento accessibile, così come la possibilità di entrare in una cantina senza dover superare un semplice scalino che, in certi casi, può diventare un ostacolo insormontabile”.

Ma quanto tempo ci vorrà perché il territorio di Valdobbiadene sia davvero accessibile a tutti? “Il lavoro inizia adesso - afferma Fregonese - e sarà fondamentale la condivisione del progetto con i privati, con le aziende, le cantine, le associazioni, insomma con tutti coloro che qui vivono e operano. Con questo strumento potremo dialogare con le aziende vitivinicole, ad esempio, tenendo conto che la migliore fruizione del territorio è un vantaggio per tutti, non solo per chi ha delle disabilità. Potremo essere un territorio ancora più attrezzato nella qualità dell'accoglienza enoturistica, ad esempio, rendendoci ancor più competitivi in questo settore”.

P.C.

**C**antine senza Barriere nasce a Valdobbiadene nel novembre 2014 dalla volontà di alcune persone che hanno maturato nel corso degli anni, a diversi livelli, esperienze nel campo della disabilità, della comunicazione e della progettazione, con l'obiettivo di dotare la collettività di strumenti utili a superare barriere di tipo fisico, sensoriale e cognitivo. In una terra come quella del Prosecco Superiore Docg, è stato naturale pensare che questa idea potesse essere applicata alla fruizione di cantine e aziende vitivinicole, anche in funzione di sviluppare un turismo del vino... accessibile a tutti.

L'Associazione, che si avvale della collaborazione di esperti in materie connesse al problema (disabilità, architettura, legislazione, ecc.) è in grado di produrre ricerche e studi nell'ambito della mobilità e dell'accessibilità per garantire forme di inclusione e buone pratiche progettuali e gestionali, fino a giungere ad una "certificazione" per l'impresa. Le barriere non sono solo fisiche, ma anche sensoriali e cognitive, e questa specifica certificazione può qualificare la struttura che, così riconosciuta, avrà la possibilità di essere promossa presso il circuito del turismo destinato a soggetti con abilità diverse: portatori di handicap, ma anche anziani con difficoltà motorie, persone con disabilità permanenti o temporanee, persone con problemi cronici di salute.

Si stima che nella sola Europa il potenziale mercato per il turismo accessibile possa coinvolgere circa 127 milioni di persone con un potere di spesa annuale di 68 miliardi di euro. "In un mondo sempre più aperto e



# Turismo del vino, quando l'handicap non è un ostacolo



*L'Associazione, che si avvale della collaborazione di esperti in materie di disabilità, architettura, legislazione, ecc., è in grado di produrre ricerche nell'ambito della mobilità e dell'accessibilità fino a giungere ad una "certificazione" per l'impresa. La struttura avrà così la possibilità di essere promossa presso il circuito del turismo destinato a soggetti con abilità diverse: portatori di handicap, ma anche anziani con difficoltà motorie, persone con disabilità permanenti o temporanee, persone con problemi cronici di salute.*

caratterizzato dal progressivo abbattimento delle barriere – afferma Pio Bonato, uno tra gli ideatori di Cantine senza Barriere, nonché Ambasciatore delle Città del Vino ora – il turismo accessibile è sempre più strumento per lo sviluppo di un territorio, soprattutto tenendo conto delle previsioni di crescita significative del settore nel nostro Paese. I turisti cercano la qualità del prodotto ma anche una buona qualità dell'accoglienza per tutti. La capacità di incontrare le esigenze del turismo accessibile diventa così un elemento differenziante e di qualifica di una impresa, di un prodotto e di un territorio".

Il progetto Cantine senza Barriere, già attivo in alcune aziende vitivinicole del Veneto e del Trentino Alto Adige, intende svilupparsi anche in altre regioni, anche grazie alla collaborazione con l'Associazione Città del Vino che

ne condivide scopi e obiettivi.

"Aderire a Cantine senza Barriere – afferma ancora Pio Bonato – oltre a condividere questa nuova visione della qualità inclusiva e visibilità della propria offerta in aggregazione alle reti italiane ed europee operanti nel settore del turismo accessibile, consente di ottenere una prima analisi della propria struttura, preludio alla certificazione volontaria che riguarderà il soddisfacimento delle esigenze da parte delle persone con una disabilità motoria o sensoriale o cognitiva permanente o temporanea. Insomma, un servizio in più che il territorio può offrire".

**Associazione  
Cantine Senza Barriere  
Sede Legale: via Guido Rossa, 8  
- 31010 Ponte della Priula (TV)  
[www.cantinesenzabarriere.it](http://www.cantinesenzabarriere.it)**

# Mezzo secolo di grandi Doc

a cura di Alessandra Calzecchi Onesti

**Quest'anno si celebra il 50° anniversario di quattordici DOC, molte delle quali ricadono nei territori delle Città del Vino. Ricordiamo questa importante ricorrenza con una carrellata sulla storia e le caratteristiche di questi pregiati vini.**

Asti, Carema, Colli Piacentini, Elba, Erbaluce di Caluso, Gattinara, Sangiovese di Romagna, Albana di Romagna, Franciacorta, Lugana, Rosso Conero, Verdicchio di Matelica, Chianti e Chianti Classico: sono queste le denominazioni da festeggiare (alcune, nel frattempo, divenute DOCG).

A cinquant'anni di distanza dalla loro istituzione ricordiamo l'importanza della certificazione di origine dei vini, alla base del sistema vino del nostro Paese, garanzia di sicurezza alimentare, fondamento del rapporto fiduciario che con le Denominazioni si è potuto instaurare tra produttori e consumatori, strumento di salvaguardia dei territori e anche di valorizzazione del paesaggio.

L'Associazione Città del Vino ricorda questa ricorrenza consegnando, nel corso dell'anno, un "attestato di benemerenzza" a tutti Comuni compresi fin dal 1967 all'interno delle denominazioni di origine, per sottolineare il ruolo, spesso determinante, avuto dai Sindaci nel sostegno al procedimento di richiesta della DOC, divenendo di fatto protagonisti, assieme alle aziende vitivinicole, della valorizzazione dei vini e dei luoghi che hanno fatto la storia della nostra enologia.

## ASTI



**Disciplinare:** Approvato DOC con DPR 09.07.67 (GU 199 - 09.09.1967), poi Approvato DOCG con DM 29.11.93 (GU 287 - 07.12.1993).

**Regione:** Piemonte.

**Province:** Alessandria, Asti, Cuneo.

**Città del Vino:** Asti, Alice Bel Colle, Alba, Serralunga d'Alba, Verduno, Treiso, Strevi, Quaranti, Nizza Monferrato, Neviglie, Mombaruzzo, Moasca, Costigliole d'Asti, Castagnole delle Lanze, Canelli, Calamandrana, Dogliani.

**Tipologie.** Asti o Asti Spumante anche Metodo Classico, Moscato d'Asti anche Vendemmia Tardiva. Per Moscato d'Asti e Vendemmia Tardiva è consentito l'uso del termine "vigna" accompagnato dal relativo toponimo o nome tradizionale.

**Vitigni:** Moscato bianco 100%

**Cenni storici e geografici:** Arriva dal Mediterraneo orientale questo vitigno chiamato *Apiana* dai Romani per la sua particolare dolcezza, prediletta dalle api. A partire dal Medio Evo accompagnò la tavola dei principi con il nome di Moscatello o Greco. Nel '500 venne messa a punto la tecnica di preparazione del vino dolce e aromatico, un secolo dopo quella per il mantenimento della spuma nel vetro robusto, mentre fu Carlo Gancia, nella seconda metà dell'800, a portare dalla Francia la rifermentazione in bottiglia. I terreni a prevalenza calcarea, argillosa o sabbiosa della zona di produzione garantiscono alle uve la migliore espressione qualitativa, soprattutto aromatica.

**Descrizione:** Spuma fine, persistente (Spumante anche Metodo Classico). Colore da giallo paglierino a dorato assai tenue (Spumante, anche Metodo Classico) o più o meno intenso (Moscato), giallo dorato (Vendemmia Tardiva). Odore caratteristico, delicato (Spumante) e spiccato (Metodo Classico), caratteristico e fragrante di Moscato (Moscato), fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate (Vendemmia Tardiva). Sapore aromatico, caratteristico, dolce e equilibrato (Spumante, anche Metodo Classico) o talvolta vivace (Moscato d'Asti), dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda il favo del miele (Vendemmia Tardiva). Titolo alcol. minimo: 9% (Spumante), 11% (Metodo Classico), 10% (Moscato), 12% (Vendemmia Tardiva).

**Abbinamenti:** Dolci lievitati e alla crema, panettone, polentina astigiana, crostata di frutta bianca. Da provare la Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino Dop in leggero carpione alle erbe con Asti Spumante Metodo Classico.

## CAREMA



**Disciplinare:** Approvato DOC con DPR 09.07.1967 (G.U. 199 - 09.08.1967).

**Regione:** Piemonte.

**Provincia:** Torino.

**Città del Vino:** Carema.

**Tipologie:** Carema e Carema Riserva.

**Vitigni:** Nebbiolo 85-100%, altri vitigni piemontesi a bacca rossa non aromatici 0-15%.

**Cenni storici e geografici:** Già i Romani a Carema producevano un ottimo vino e alla fine del Cinquecento il medico Andrea Bacci, nel suo libro 'De naturalis historia vinorum', lo tra i vini migliori ricordandone l'ammissione alla Corte dei Savoia. Sulle rocce moreniche del monte Maletto, tra i 350 e 700 m di altitudine, la sua coltura si è sviluppata caparbiamente nel tempo grazie al duro lavoro dei vignaioli, che diverse volte hanno dovuto ricostruito la collina trasportando il terriccio, sostenendolo con opere in muratura e reimpiantando i vigneti che erano scivolati a valle. I caratteristici muretti a secco (topion) e pilastri in pietra, oltre a catturare i raggi del sole rilasciandoli poi alle viti nel periodo notturno, sono un vero e proprio vanto architettonico e da sempre garantiscono la giusta maturazione delle due varietà locali (il Picutener e il Prugnet) di Nebbiolo, forse così chiamato per l'epoca tardiva di vendemmia quando già le prime nebbie avvolgono i filari ai confini della Val d'Aosta.

**Descrizione:** Colore rosso rubino tendente al granato (Carema), rosso granato (Carema Riserva). Odore fine e caratteristico (Carema Riserva) e che ricorda la rosa macerata (Carema). Sapore morbido, vellutato, corposo (Carema e Carema Riserva). Titolo alcol. minimo 12% (Carema e Carema Riserva). Invecchiamento minimo di 2 anni (di cui 12 mesi in legno di rovere o castagno), 3 per la Riserva.

**Abbinamenti:** minestre asciutte con salse rievate, risotti con funghi, carni rosse e selvaggina, stracotto di cavallo, salumi, formaggi stagionati. In particolare, è suggerito l'abbinamento con il Murazzano Dop e i tajarin al tartufo bianco.

## ERBALUCE DI CALUSO



**Disciplinare:** Approvato DOC con DPR 09.07.1967 (G.U. 203 - 14.08./1967), poi Approvato DOCG con DM 08.10.2010 (G.U. 248 - 22.10.2010).

**Regione:** Piemonte.

**Provincie:** Torino, Vercelli, Biella.

**Città del Vino:** Caluso.

**Tipologie:** Erbaluce di Caluso o Caluso, Erbaluce di Caluso Spumante o Caluso Spumante, Erbaluce di Caluso Passito o Caluso Passito, Erbaluce di Caluso Passito Riserva o Caluso Passito Riserva.

**Vitigni:** Erbaluce 100%.

**Cenni storici e geografici:** Uno dei vini bianchi piemontesi storici, particolarmente famoso e raro nel tipo Passito. L'uva Erbaluce, chiamata anche Albaluce, si coltiva nella zona del Basso Canavese e nell'anfiteatro morenico di Ivrea da tempi antichissimi, ma le prime notizie documentate del vitigno risalgono al 1606, quando viene citato in suo libro da Giovan Battista Croce, gioielliere presso il duca Carlo Emanuele I. Il nome deriva dal colore degli acini i cui riflessi rosati e caldi in autunno si fanno più intensi e ambrati, nelle parti esposte al sole.

**Descrizione:** Colore giallo paglierino (Erbaluce di Caluso e Erbaluce di Caluso Spumante), dal giallo oro all'ambrato scuro (Passito e Passito Riserva). Spuma fine e persistente (Spumante). Odore vinoso, fine, caratteristico (Erbaluce di Caluso), delicato, caratteristico (Spumante, Passito), intenso, caratteristico (Passito Riserva). Sapore secco, fresco, caratteristico (Erbaluce di Caluso), fresco, fruttato, caratteristico (Spumante), dolce, armonico, pieno, vellutato (Passito e Passito Riserva). Titolo alcol. minimo 11% (Erbaluce di Caluso), 11,5% (Spumante), 17% (Passito e Passito Riserva).

**Abbinamenti:** Antipasti magri piatti di pesce d'acqua dolce in bianco, fritti o alla griglia, frittate a base di verdure, rabaton della frascchetta, risotto (magari preparato con Riso di Baraggia Biellese e Vercellese Dop) alle rane, zuppa canavesana e formaggi teneri per il tipo secco; formaggi dal gusto forte come il Roquefort o il Castelmagno, foie gras e pasticceria secca della tradizione regionale (amaretti, baci di dama, canestrelli, torcetti al burro, biscotti della duchessa, paste di meliga) per il Passito.

## GATTINARA



**Disciplinare:** Approvato DOC con DPR 09.07.1967 (G.U.200-10.8.1967), poi Approvato DOCG con DPR 20.10.1990 (G.U. 59-11.03.1991).

**Regione:** Piemonte.

**Provincia:** Vercelli.

**Città del Vino:** Gattinara.

**Tipologie:** Gattinara e Gattinara Riserva, con una delle «menzioni geografiche aggiuntive» alle quali può essere aggiunta la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale.

**Vitigni:** Nebbiolo (Spanna) 90-100%; Vespolina e/o Uva Rara 0-10%

**Cenni storici e geografici:** Nel territorio dell'Alto Piemonte, ai piedi del Monte Rosa, dove il Nebbiolo trova uno straordinario luogo di elezione, la coltura della vite venne introdotta durante l'Impero di Augusto, ma si ritiene fosse già praticata dai residenti Liguri prima della dominazione Romana. Negli archivi vescovili di Vercelli si trova scritto che fin dai tempi di Carlo Magno sulle colline di Gattinara prosperavano le vigne. Nel 1518 Il cardinale Mercurino Arborio ne divulgò la fama alla Corte del Re di Spagna e presso la nobiltà europea, offrendolo quale efficace mezzo di trattativa diplomatica. Nel 1972, vista la qualità dei vini, fu qui istituita la prima stazione enologica sperimentale.

**Descrizione:** Colore rosso granato con leggere sfumature aranciato (Gattinara) o tendente all'aranciato (Gattinara Riserva). Odore fine, gradevole, speziato con lievi sentori di viola (Gattinara), fine che ricorda quello della viola, specie se molto invecchiato (Gattinara Riserva). Sapore asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo (Gattinara e Gattinara Riserva). Titolo alcol. volumico 12,5% (Gattinara), 13% (Gattinara Riserva). Invecchiamento minimo 3 anni (di cui almeno 2 in legno), 4 per la Riserva.

**Abbinamenti:** Primi piatti salsati piemontesi, umidi e arrostiti di carne, selvaggina (capriolo e lepre) e formaggi a pasta dura o anche come vino da meditazione. In particolare: Toma Piemontese Dop e bollito misto piemontese con cugnà.

## COLLI PIACENTINI



**Disciplinare:** Approvato DOC con DPR 09.07.1967.

**Regione:** Emilia Romagna.

**Provincia:** Piacenza.

**Città del Vino:** Castell'Arquato, Pianello Val Tidone, Ziano Piacentino.

**Tipologie:** Monterosso Val d'Arda, Trebbianino Val Trebbia, Valnure, Pinot grigio, Pinot e Chardonnay (anche Frizzante e Spumante); Sauvignon, Barbera e Bonarda (anche Frizzante); Malvasia (anche Frizzante, Spumante e Passito); Cabernet Sauvignon, Novello, Vin Santo e Vin Santo di Vigoleno.

**Vitigni:** Malvasia di Candia aromatica e Moscato bianco 20-50%, Trebbiano Romagnolo e Ortrugo 20-50%, Bervedino e/o Sauvignon 0-30% (Monterosso Val d'Arda); Pinot nero e/o Barbera e/o Croatina (localmente denominata Bonarda) 60-100 (Novello); Ortrugo 35-65%, Malvasia di Candia aromatica e Moscato bianco 10-20%, Trebbiano Romagnolo e Sauvignon 15-30% (Trebbianino Val Trebbia); Malvasia di Candia aromatica 20-50%, Trebbiano Romagnolo e Ortrugo 20-65% (Valnure); Malvasia di Candia aromatica e/o Ortrugo e/o Sauvignon e/o Marsanne e/o Trebbiano Romagnolo 20-80% (Vin Santo); Santa Maria e Melara 60-100%, Bervedino e/o Ortrugo e/o Trebbiano Romagnolo 40-100% (Vin Santo di Vigoleno), Malvasia di Candia aromatica 85-100% (Malvasia). Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Grigio, Sauvignon possono essere vinificati anche in purezza per ottenere le omonime tipologie.

**Cenni storici e geografici:** Terra di vini da epoche remote, a riprova del detto *Bacchus amat colles*: qui hanno impiantato viti i paleoliguri, gli etruschi, i romani e qui hanno vinificato i latini, i galli, i celti, mentre la coltivazione della vite passa con ceppi ravvicinati e forti potature è ancora oggi testimonianza dell'influenza greca. Questi vini furono molto amati da Napoleone, da Giuseppe Verdi e da Giacomo Puccini.

**Descrizione:** Il Gutturmo si abbina alla Coppa Piacentina Dop e ai pisarei con fagioli, l'Ortrugo a frittate, formaggi molli e tortelli alle erbe. Frutta e piccola pasticceria per il Vin Santo, dolci a pasta secca o con il cioccolato per il Vin Santo di Vigoleno.

## SANGIOVESE DI ROMAGNA



**Disciplinare:** Approvato DOC con Dpr 09.07.67

(G.U. n. 203 del 14.08.1967), poi diventato Romagna Sangiovese con DM 22.09.2011 (G.U. 235 del 8.10.2011).

**Regione:** Emilia Romagna.

**Provincia:** Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini.

**Città del Vino:** Bertinoro, Fontanelice, San Clemente, Sant'Arcangelo di Romagna, Verucchio.

**Tipologie:** Sangiovese di Romagna, Sangiovese di Romagna Novello, Sangiovese di Romagna Superiore, Sangiovese di Romagna Riserva, anche con una delle «menzioni geografiche aggiuntive».

**Vitigni:** Sangiovese 85-100%; Altri vitigni romagnoli a bacca rossa 0-15%.

**Cenni storici e geografici:** Le testimonianze più antiche risalgono al 1600, quando il vitigno è citato nel "Trattato della vite" del Solderini. Una leggenda vuole che il nome derivi dal colle (Colle Giove) sul quale sorge il centro antico di Sant'Arcangelo di Romagna. Le diverse situazioni pedoclimatiche (dai tipi di suolo alle differenze termiche) che si incontrano negli areali di coltivazione della DOC si riflettono nelle differenze (minore grado alcolico, minore estratto, maggiore acidità, maggiore sapidità) espresse dalle menzioni geografiche aggiuntive.

**Descrizione:** Colore rosso rubino (Novello) talora con orli violacei (Sangiovese di Romagna, anche Superiore e Riserva). Odore vinoso con profumo delicato che ricorda la viola (Sangiovese di Romagna, anche Superiore e Riserva), vinoso, intenso fruttato (Novello). Sapore secco, armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo (Sangiovese di Romagna, anche Superiore e Riserva), secco o leggermente abboccato, sapido, armonico (Novello). Titolo alcol. minimo 12% (Sangiovese di Romagna), 11,5% (Novello), 12,5% (Superiore), 13% (Riserva). Invecchiamento minimo 24 mesi di cui almeno 2 in bottiglia.

**Abbinamenti:** Primi piatti a base di sfoglia tirata a mano, garganelli al ragù, umidi, brasati, cacciagione, castrato alla griglia, funghi arrostiti con un filo di olio Brisighella Dop a crudo, formaggi a pasta dura e stagionati, salumi locali e il novello con le castagne.

### ELBA



Foto Franco De Simone

**Disciplinare:** Approvato DOC con DPR 09.07.1967 (G.U. 200 - 10.08.1967).

**Regione:** Toscana.

**Provincia:** Livorno.

**Tipologie:** Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Sangiovese (o Sangioveseto), Bianco, Bianco Spumante, Ansonica, Vermentino, Trebbiano (o Procanico), Ansonica Passito, Moscato Passito, Bianco Passito, Vin santo, Vin santo occhio di pernice.

**Vitigni:** Sangiovese 60-100%, Altri vitigni a bacca rossa 0-40% (Rosso anche Riserva); Sangiovese 60-100%, Altri vitigni a bacca bianca 0-40% (Rosato e Vin santo occhio di pernice); Sangiovese 85-100%; Altri vitigni a bacca rossa 0-15% (Sangiovese), Trebbiano toscano 10-70%, Ansonica e/o Vermentino 10-70%, Altri vitigni a bacca bianca 0-30% (Bianco, Bianco Spumante e Vin santo); Ansonica 85-100%, Altri vitigni a bacca bianca 0-15% (Ansonica anche Passito), Vermentino 85-100%, Altri vitigni a b. bianca 0-15% (Vermentino), Trebbiano toscano 85-100%, Altri vitigni a bacca bianca idonei 0-15% (Trebbiano), Moscato 100% (Moscato Passito), Ansonica, Moscato, Trebbiano toscano, Vermentino 70-100%, Altri vitigni a b. bianca 0-30% (Bianco Passito).

**Cenni storici e geografici:** Questo vino si produce esclusivamente nel territorio dell'Elba, la cui viticoltura risale al periodo etrusco, anche se l'antico sistema di allevamento ad alberello denota l'influenza greca. Le diverse tipologie sono ottenute dai vitigni che nei secoli si sono meglio adattati al clima caldo e asciutto e alla composizione minerale dei terreni. Qui la vite viene coltivata nei minuscoli terrazzamenti a picco sul mare e fino agli anni '60 le operazioni di spremitura delle uve erano condotte all'interno di vasche in pietra o scavate nella roccia (i palmenti), dove il mosto ricavato da una prima fermentazione veniva separato dalle vinacce prima essere trasportato a dorso d'asino nelle cantine per l'ulteriore lavorazione.

**Descrizione:** Il Bianco si abbina a piatti a base di pesce, panzanella, formaggio marzolino; il Rosso a coniglio, Lardo di Colonnata Igp, Prosciutto Toscano Dop, trippa, zuppa di lenticchie; il Rosato accompagna bene crostini neri, bardiccio, caciotta, fagioli all'uccelletto, polpettone alla fiorentina; il Passito e il Vin santo con la schiaccia 'briaica.

### FRANCIACORTA



**Disciplinare:** Approvato DOC con DPR 21.07.67 (G.U. 209 - 21.08.1967), poi Approvato DOCG con DM 01.09.95 (G.U. 249 - 24.10.1995).

**Regione:** Lombardia.

**Provincia:** Brescia.

**Città del Vino:** Adro.

**Tipologie:** Franciacorta, Franciacorta Satèn, Franciacorta Rosé, Franciacorta Millesimato, Franciacorta Riserva.

**Vitigni:** Chardonnay e/o Pinot nero 50-100%, Pinot bianco 0-50%. Per il Franciacorta Rosé, Pinot nero almeno il 25% del totale. Per il Franciacorta Satèn non è consentito il Pinot nero.

**Cenni storici e geografici:** Nell'anfiteatro morenico che va dai monti di Brescia a Iseo, fino alle pendici del Monte Orfano, la vite è presente in forma spontanea già in epoca preistorica e sono documentate le esperienze di coltivazione dei monaci abitanti le franchae curtes, esentate dal pagamento dei dazi doganali per il merito di bonificare e coltivare i terreni.

**Descrizione:** Spuma fine, intensa (Franciacorta, Rosé, Millesimato, Riserva), persistente, cremosa (Satèn, Satèn Millesimato, Satèn Riserva). Colore dal giallo paglierino più o meno intenso (Satèn) fino al dorato (Franciacorta, Millesimato, Satèn Millesimato) e con eventuali riflessi ramati (Riserva), rosa più o meno intenso (Rosé) e con possibili riflessi ramati (Rosé Millesimato e Riserva), giallo dorato più o meno intenso (Satèn Riserva). Odore fine, delicato ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia (Franciacorta, Millesimato, Satèn), note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia (Riserva, Millesimato, Satèn Riserva) e con sentori tipici del Pinot nero (Rosé anche Millesimato e Riserva), fine, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia (Satèn Millesimato). Sapore sapido, fine ed armonico (Millesimato, Riserva) e fresco (Franciacorta, Rosé anche Milles. e Riserva), sapido, fine ed armonico (Satèn Riserva) e cremoso (Satèn anche Millesimato). Titolo alcol. minimo 11,5%. Tempi minimi di affinamento in bottiglia: 18 mesi (Franciacorta), 24 mesi (Satèn, F. Rosé), 30 mesi (il Millesimato), 60 mesi (la Riserva).

**Abbinamenti:** Aperitivi, pesce, carni bianche, formaggi. Due accostamenti insoliti: Brut Franciacorta con Salva Cremasco Dop non stagionato e Franciacorta Rosé con risotto alla milanese.

## LUGANA



**Disciplinare:** Approvato con DPR 21.07.1967 (G.U. 210 - 22.08.1967).

**Regioni:** Lombardia, Veneto.

**Province:** Brescia, Verona.

**Tipologie:** Lugana, anche Superiore, Riserva, Vendemmia Tardiva e Spumante.

**Vitigni:** Trebbiano di Soave (localmente denominato Turbiana o Trebbiano di Lugana) 90-100%, Altri vitigni a bacca bianca 0-10%.

**Cenni storici e geografici:** Si produce nella zona pianeggiante detta 'Lugana' che va da Brescia a Verona, favorita dai benefici effetti delle temperate brezze del lago di Garda e dai fertili suoli argillosi che nella fascia più collinare della DOC si fanno via via più sabbiosi. Le testimonianze storiche sull'origine della vite in quest'area partono dai famosi vinaccioli di *Vitis silvestris* dell'Età del Bronzo ritrovati presso le palafitte di Peschiera del Garda per arrivare alle «bellissime uve» che Isabella d'Este Gonzaga assaggiò presso i ruderi della villa romana di Sirmione.

**Descrizione:** Colore paglierino o verdolino con tendenza al giallo leggermente dorato con l'affinamento (Lugana anche Superiore e Riserva), giallo dorato con tendenza all'ambrato all'invecchiamento (Vendemmia Tardiva), paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati (Spumante). Profumo delicato, gradevole, caratteristico (Lugana anche Superiore e Riserva), intenso, gradevole, caratteristico (Vendemmia Tardiva), fragrante con sentore di fruttato con il metodo Charmat, bouquet fine composto con il metodo classico (Spumante). Sapore fresco, morbido, da secco all'abboccato, armonico, con eventuale leggera percezione di legno (Lugana anche Superiore e Riserva), armonico, vellutato, dall'amabile al dolce, di corpo, con eventuale percezione di legno (Vendemmia Tardiva), fresco, sapido, fine ed armonico (Spumante). Spuma fine e persistente (Spumante). Titolo alcol. Minimo: 11% (Lugana), 12% (Superiore e Riserva), 13% (Vendemmia Tardiva), 11,5% (Spumante).

**Abbinamenti:** Risotti, pesce di lago e di mare, piatti della tradizione gardesana a base di carpione e coregone, carni bianche, salumi dolci, verdure cotte. Ottimo con il Quartirolo Lombardo Dop fresco e con le aole in carpione.

## ALBANA DI ROMAGNA



**Disciplinare:** Approvato DOC con DPR 21.07.67 (G.U. 209 - 21.8.1967), poi Approvato DOCG con DPR 13.04.87 e oggi Romagna Albana con DM 22.09.2011 (G.U. 235-08.10.2011).

**Regione:** Emilia Romagna.

**Province:** Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna.

**Città del Vino:** Bertinoro, Fontanelice.

**Tipologie:** Romagna Albana Secco (asciutto), Romagna Albana Amabile, Romagna Albana Dolce, Romagna Albana Passito, Romagna Albana Passito Riserva.

**Vitigni:** Albana 95-100%, altri vitigni a bacca bianca 0-5%.

**Cenni storici e geografici:** La particolare natura del suolo ricco di fossili (creta, calcare, marna e sabbia), il clima continentale e tradizione secolari hanno creato un connubio speciale tra uomo, ambiente e vitigno e deludenti sono stati i tentativi di coltivarlo altrove. Furono i Romani a portare l'Albana in Romagna, il nome forse deriva dai colli Albani o dal lat. *albus*, bianco. Per fare il Passito si lascia l'uva a maturare più a lungo direttamente sulla vite oppure si mettono i grappoli ad essiccare lentamente su graticci o stuoie, in stanze ben ventilate.

**Descrizione:** Colore giallo paglierino tendente al dorato (Secco, Amabile e Dolce), giallo dorato tendente all'ambrato (Passito, anche Riserva). Odore con leggero profumo caratteristico (Secco, Amabile e Dolce), intenso (Passito), intenso con chiare note fruttate e di muffa nobile (Passito Riserva). Sapore asciutto un po' tannico, caldo e armonico (Secco), fruttato gradevole, caratteristico e amabile (Amabile) o dolce (Dolce), vellutato, gradevolmente amabile o dolce (Passito), pieno e intensamente dolce, gradevolmente acido (Passito Riserva). Titolo alcol. minimo 12% (Secco), 12,5% (Amabile e Dolce), 17% (Passito), 24% (Passito Riserva). Invecchiamento fino a 2/4 anni.

**Abbinamenti:** Da tutto pasto, garganelli al ragù, minestre in brodo, piatti a base di pesce, fegato d'oca, carni bianche, cervella e animelle (Albana Secco), Squacquerone di Romagna Dop (Amabile) ciambella reggiana, crostate di frutta, zuppa inglese (Amabile e Dolce), pasticceria secca, bustrengo, frutta secca, formaggi stagionati ed erborinati anche con miele o mostarda, e da meditazione (Passito anche Riserva).

### ROSSO CONERO



**Disciplinare:** Approvato DOC con DPR 21.07.1967 (G.U.210 - 22.08.1967), poi il tipo Riserva approvato DOCG come Cònero con DM 01.09.2004 (G.U. 212 - 09.09.2004).

**Regione:** Marche.

**Provincia:** Ancona.

**Città del Vino:** Osimo.

**Vitigni:** Montepulciano 85-100%, altri vitigni non aromatici a bacca rossa 0-15%.

**Cenni storici e geografici:** Risalgono ai coloni greci e agli Etruschi le prime tecniche di coltivazione della vite e di elaborazione enologica nel territorio marchigiano. Plinio il Vecchio riservò una parte della sua Naturalis Historia alle bevande del versante Adriatico, i monaci Benedettini raccontano di cure mediche fatte con il vino prodotto dalle uve del monte Conero e persino Giacomo Leopardi gli dedicò alcuni versi. In seguito la presenza di aziende agricole di lunga tradizione vitivinicola e le residenze storiche costruite con un piano terra destinato alla trasformazione delle uve hanno favorito la produzione di vini rossi di grande qualità. Il riferimento geografico è il promontorio del monte Conero che si erge sul mare Adriatico e le colline che ne discendono verso l'entroterra, caratterizzate da clima temperato e da terreni differenti, con le marne e le marne calcaree delle propaggini del monte, le argille e le argille marnose di Camerano e Osimo e le sabbie della zona di Offagna. Tutta l'area fa parte del Parco del Conero che contribuisce ad una produzione rispettosa dell'ambiente e della naturalità.

**Descrizione:** Colore rosso rubino. Odore gradevole, vinoso. Sapore sapido, armonico, asciutto, ricco di corpo. Titolo alcol. minimo 11,5%. E' consigliato berlo dopo 2 o 3 anni di invecchiamento, ma la sua struttura permette di arrivare a 6-7 anni per la Riserva.

**Abbinamenti:** quando è più giovane, fruttato e tendenzialmente tannico, con cibi grassi, aromatici, anche a tendenza dolce, come lo stoccafisso all'anconetana, i salumi marchigiani, il Formaggio di Fossa di Sogliano Dop; quando è più maturo e morbido con primi piatti di pasta ripiena o condita con salse rosse, arrostiti di carni rosse, cacciagione, brasati.

### VERDICCHIO DI MATELICA



**Disciplinare:** Approvato DOC con DPR 21.07.67 (G.U. 211 - 23.08.67), poi il tipo Riserva Approvato DOCG con DM 18.02.2010 (G.U. 49 - 01.03.2010).

**Regione:** Marche.

**Province:** Macerata, Ancona.

**Tipologie:** Verdicchio di Matelica, Verdicchio di Matelica Spumante, Verdicchio di Matelica Passito.

**Vitigni:** Verdicchio 85-100%, altri vitigni a bacca bianca 0-15%.

**Cenni storici e geografici:** Che i Piceni conoscessero l'uva e il vino è dimostrato dal ritrovamento a Matelica di circa 200 vinaccioli di Vitis Vinifera in una tomba del VII sec. a.C.. Il passaggio dall'Impero allo Stato della Chiesa nel 1578 creò un risveglio dell'attività agricola dovuto ai monaci ed agli insediamenti monastici nel territorio e proprio in questo periodo un contratto notarile, in quel di Matelica, cita la parola "Verdicchio".

Le caratteristiche climatiche (microclima di tipo continentale) e dei suoli (terreni calcarei) dell'area di produzione di questa denominazione inducono differenze notevoli rispetto al Verdicchio dei Castelli di Jesi, conferendo al vino una maggiore acidità, profumi persistenti e possibilità di un più lungo invecchiamento.

**Descrizione:** Colore giallo paglierino tenue (Verdicchio di Matelica), dal giallo paglierino all'ambrato (Passito), giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdolini (Spumante). Odore delicato, caratteristico (Verdicchio di Matelica), caratteristico, etereo, intenso (Passito), caratteristico, delicato, fine ampio e composito (Spumante). Sapore asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo (Verdicchio di Matelica), da amabile a dolce, armonico, vellutato con retrogusto amarognolo caratteristico (Passito), da extrabrut a secco, sapido, fresco, fine e armonico (Spumante). Spuma fine e persistente (Spumante). Titolo alcol. minimo 11,5% (Verdicchio di Matelica anche Spumante), 15% (Passito).

**Abbinamenti:** Piatti di pesce (anche al vapore, conditi con olio Cartoceto Dop), molluschi e crostacei (Verdicchio di Matelica), carni bianche, agnello in potacchio e prosciutto crudo (Riserva), dessert (Passito).

## CHIANTI



**Disciplinare:** Approvato DOC con DPR 09.08.67 (GU217-30.8.67), poi Approvato DOCG con DPR 02.07.84 (G.U. 290 - 20.10.1984).

**Regione:** Toscana.

**Province:** Arezzo, Firenze, Pisa, Prato, Pistoia, Siena.

**Città del Vino:** Vinci, Terricciola, Terranuova Bracciolini, Siena, San Gimignano, San Casciano dei Bagni, Rufina, Rapolano Terme, Poggibonsi, Peccioli, Montespertoli, Montepulciano, Monte San Savino, Montalcino, Colle di Val d'Elsa, Chiusi, Cetona, Castelnuovo Berardenga, Carmignano.

**Tipologie:** Chianti, Chianti Superiore, Chianti Riserva, con le seguenti sottozone: Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli, Rufina.

**Vitigni:** Sangiovese 70-100%, Vitigni a bacca bianca 0-10%, Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon 0-15%. Per i Colli Senesi: Sangiovese 75-100%, Vitigni a bacca rossa 0-25% purché Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon non superino il 10%.

**Cenni storici e geografici:** Forse il suo nome significa "battito di ali" o "clamore e suoni di corni" oppure più semplicemente è l'estensione topografica del nome personale "Clante", frequente tra gli Etruschi. Il grande sviluppo della viticoltura dall'avvento dei Medici all'intuizione del Barone Ricasoli ha portato alla nascita di un vino di rinomanza internazionale grazie anche all'orografia collinare, alle diverse tipologie di terreno dall'argilloso al sabbioso e alle speciali tecniche di vinificazione che gli conferiscono una maggiore vivezza e rotondità.

**Descrizione:** Colore rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento. Odore intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento. Sapore armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato. Titolo alcol. minimo: dal 10,5% del Chianti al 12,5% dei Colli Senesi Riserva. Invecchiamento di almeno 2 anni per la Riserva del Chianti, di cui almeno 6 mesi in fusti di legno per la Riserva Colli Fiorentini e Rufina e 8 per la Riserva Colli Senesi.

**Abbinamenti:** A tutto pasto, antipasti alla toscana con salumi, prosciutto e crostini neri di milza, panino con il lampredotto, pappa al pomodoro, trippa alla fiorentina, picci al ragù o anche caldarroste (magari i Marroni di Casprese Michelangelo Dop); primi ben conditi, bistecca di chianina alla brace, arrostiti di maiale, selvaggina e formaggi stagionati con la Riserva.

## CHIANTI CLASSICO



**Disciplinare:** Approvato DOC con DPR 09.08.67 (GU217-30.8.67), poi Approvato DOCG con DPR 02.07.84 (GU 290 - 20.10.1984).

**Regione:** Toscana.

**Province:** Firenze, Siena.

**Città del Vino:** Radda in Chianti, Poggibonsi, Gaiole in Chianti, Castelnuovo Berardenga, Castellina in Chianti.

**Tipologie:** Chianti Classico, Chianti Classico Riserva.

**Vitigni:** Sangiovese 80-100%, altri vitigni a bacca rossa 0-20%.

**Cenni storici e geografici:** Se ne fa menzione a partire dal 1200 su manoscritti e documenti storici, ma il moderno Chianti Classico nasce agli inizi dell'800 nella tenuta del Castello di Brolio, per opera del Barone Ricasoli cui va il merito di aver individuato la composizione di un vino rosso piacevole, frizzante e di pronta beva (la base della celebre denominazione) e l'applicazione della pratica del governo all'uso Toscano. L'area di produzione è caratterizzata da un sistema collinare a grandi terrazze con vallate attraversate da fiumi, dove il clima e la morfologia dei terreni determinano un ambiente luminoso particolarmente adatto alla corretta maturazione delle uve.

**Descrizione:** Colore rubino che può divenire talvolta secondo l'origine intenso e profondo. Odore di note floreali di mammole e giaggiolo unite ad un tipico carattere di frutti rossi; fini note speziate e balsamiche in alcune riserve e selezioni. Sapore armonico, asciutto, sapido, buona tannicità che si affina col tempo al morbido vellutato. Titolo alcol. minimo 12%, per la Riserva 12,5%. Invecchiamento minimo di 1 anno per il Chianti Classico, di 24 mesi (di cui almeno 3 di affinamento in bottiglia) per la Riserva che resiste anche oltre i 10 anni.

**Abbinamenti:** A tutto pasto, pasta con salse al ragù, salumi toscani, lessi e umidi per il vino più giovane; arrostiti di carni bianche, cacciagione e formaggi stagionati per quelli più strutturati, di moderato invecchiamento; arrostiti, selvaggina da penna o da pelo (in particolare il cinghiale) e formaggi stagionati per quelli di grande carattere, alcolicità ed invecchiamento. Suggestivo in particolare l'accostamento con la zuppa di lenticchie con il fagiolo, magari irrorata da un filo a crudo di olio Chianti Classico Dop.



**È** il solo che c'è riuscito. E pienamente. Grazie a un registro narrativo capace di tenersi lontano da ogni tecnicismo, per dar vita a un discorso fluido e accattivante. Tale da sostituire al piacere della lettura, la sensazione di avere Luigi Moio di fronte a noi, in poltrona, a parlarci di quelle molecole odorose e dei loro riflessi olfattivi.

**“Il respiro del vino”** (Mondadori, 504 pagine, 26 euro) è il risultato di un felice approdo, dopo una difficile e faticosa traversata. Nella quale ha giocato, da un lato, l'antica e sapiente confidenza col vino – che dall'infanzia si allunga agli anni di ricerca in Francia e in Italia – e, dall'altro, una naturale disposizione alla scrittura. Molti i meriti del libro. Intanto aver recuperato al vino e al suo “respiro” (la carica umana insita nel termine supera ogni biologia), quel segmento di lettori che si erano allontanati più che per le oggettive difficoltà della materia, per l'esposizione intricata e farraginoso. Luigi Moio ha superato questo scoglio. E senza la benché minima rinuncia al rigore scientifico e al suo metodo di ricerca. Così il libro risulta un sicuro strumento di studio, anche per quanti – enologi e produttori – operano nel mondo del vino.

Luigi Moio ha firmato per Mondadori “Il respiro del vino”

## Vino, tra scienza e narrativa

di Nino D'Antonio

**Luigi Moio è professore ordinario di Enologia all'Università Federico II di Napoli. Da oltre ventanni si occupa degli aspetti sensoriali, biochimici e tecnologici dell'aroma del vino. Autore di oltre duecento pubblicazioni su riviste internazionali, è esperto scientifico per il Ministero delle Politiche Agricole e, dal 2015, Presidente della Commissione di Enologia dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV), con sede a Parigi. È Accademico dei Gergofili e dell'Istituto Italiano della Vite e del Vino.**

Non è stata impresa da poco. Ma Luigi non poteva limitarsi ad un'opera di divulgazione. I suoi trascorsi di ricercatore, le centinaia di pubblicazioni scientifiche, la cattedra di Enologia all'Università Federico II di Napoli, escludevano la scelta a favore di un manuale di facile consultazione. Piuttosto, si è trattato di ricercare un medium di comunicazione che, senza mortificare il lungo impegno scientifico dell'autore, consentisse la fruizione della ricerca anche ai non addetti.

L'operazione non ha precedenti e

costituisce un modello nel suo genere. Perché in passato ogni tentativo è fallito, o per scarsa dottrina o per oggettivi limiti espositivi. Così, per la prima volta la scienza si è fatta narrativa, racconto. Anche se, fatalmente, ogni tanto fa capolino un passaggio, il cui accesso richiede qualche nozione di chimica o di microbiologia.

Ma come già per il Manzoni dei Promessi Sposi - che invita a saltare a piè pari la citazione delle varie “grida” contro i bravi - Luigi non manca di prendere per mano il suo lettore, perché ritrovi il filo di quel

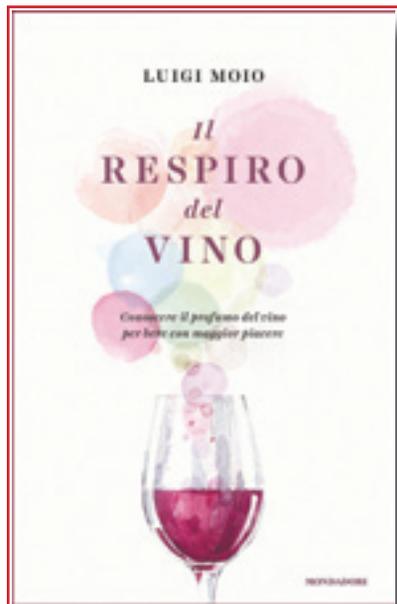
discorso appena interrotto. Restano così riservate agli esperti, le differenti classi delle molecole e il loro peso. Anche se è affascinante scoprire che il Linalolo e i Terpeni hanno un odore floreale, mentre negli Esteri prevale quello di frutta, fino alle ricerche del professore Acree della Cornell University del Canada sulla ripartizione degli estratti aromatici, per analizzarli poi singolarmente. Luigi Moio fa miracoli su questi temi, ma qualche barriera resiste, specie per chi ha alle spalle una formazione umanistica.

E veniamo alla struttura del libro. Che in venti capitoli esamina ed esaurisce ogni momento di vita del vino. Dallo studio dei sensi (uno dei terreni più incerti, come già intuirono i sofisti Gorgia e Protagora, visto che non c'è niente di più insicuro, perché le sensazioni variano non solo da individuo a individuo, ma nel medesimo soggetto da un momento all'altro) alla questione delle strutture molecolari, vere e proprie fonti di odori. È un argomento complesso, che il professore Moio affronta nel corso delle sue lezioni con la felice immagine dei "palloncini odorosi". I quali idealmente racchiudono l'aroma, che non viene liberato perché il contenitore è trattenuto da un sasso. Se liberiamo del peso il palloncino, la molecola è libera di raggiungere l'epitelio olfattivo.

Ma le imprevedibili scoperte per chi non fa l'enologo catturano il lettore a ogni pagina. Si scopre così che la maggior parte delle uve non sono profumate, e quelle che godono di questo requisito lo esprimono solo nel mosto e nel vino. Questo spiega perché un vino da uve profumate ci consente di risalire agevolmente alla sua varietà viticola.

Affiora intanto qua e là la presenza dei lieviti. Il nome scientifico è quantomai altisonante e incute non poca soggezione. Forse in omaggio al ruolo che questo fungo assolve nel processo di fermentazione, che vede trasformare gli zuccheri in alcol e anidride carbonica.

Poi, di seguito, scattano gli enzimi. Altra realtà con una funzione non facile a spiegarsi. Ma anche in questo caso, possiamo contare sui disegni di Ada Natale, che ancora una volta attraverso l'interpretazione grafica ci



aiuta a capire anche i fenomeni più complessi.

La varietà degli odori, intanto, sembra non avere confini. Si passa così dai profumi del mosto, originati da quelli propri dell'uva, alla loro assenza. Che tuttavia – ed è tipico il caso del Fiano – offre odori erbacei, propri di un prato appena falciato. Ritorno intanto alla lettura dei capitoli più affascinanti, che per la mia formazione sono quelli ricchi di fermenti culturali, dagli Egizi ai Greci a Roma, fra religione, mitologia e pensiero filosofico.

E qui mi soffermo su quello dedicato alla fermentazione alcolica, che Moio – sul filo della sua felice narrazione – definisce il big-bang odoroso, perché il mosto quasi del tutto inodore si trasforma in una profumatissima bevanda alcolica. Il "miracolo" è rivissuto in un viaggio a ritroso, da Socrate a Platone ai culti dionisiaci, fino alle conquiste scientifiche di Lavoisier (lo zucchero che si fa alcol), di Gay-Lussac, di Pasteur. Al quale si devono in particolare gli studi sulla fermentazione.

Siamo agli odori di quel processo che mutano in rapporto ai tempi del processo stesso. Per cui se tarda a partire, scatta il rischio dell'acido acetico, fenomeno che viene del tutto superato se la fase di avvio è quantomai rapida.

Devo convenire che Luigi sa sciogliere non pochi nodi, senza mai farsi saccente, anche se il mondo del vino ha una tale varietà di aspetti che c'è

sempre qualcosa da scoprire. Ed è qui il fascino del libro. Che lascia vivo il gusto della ricerca, nella convinzione che ogni nuova conquista apra il campo a ulteriori indagini. Perché solo grazie a questo principio è stato possibile individuare l'aroma varietale e distinguere i vini con una forte identità olfattiva da quelli più deboli. Siamo ancora una volta in presenza di una felice metafora, piuttosto frequenti nel libro del professore Moio. La gamma dei vini è paragonata a un'orchestra, fatta di strumenti odorosi, dove all'esecuzione corale del brano si aggiunge l'interpretazione di un solista. L'immagine aiuta a distinguere i vini varietali (ne cito qualcuno: Moscato, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir), da quelli con debole identità olfattiva (Trebiano, Prosecco, Verdicchio, Falanghina, Fiano), per i quali l'odore è il risultato di un fragile equilibrio tra diverse molecole odorose. Vale a dire che può cambiare a ogni vinificazione, così come cambia il brano musicale.

L'uomo che ha fatto degli studi sul vino lo scopo della sua vita arriva a una conclusione a dir poco sorprendente: "Secondo me per degustare un vino non sono sufficienti solide conoscenze metodologiche, una vasta esperienza o una buona memoria olfattiva, ma occorre essere artisti". L'interpretazione che Luigi dà alla parola è il ritratto più convincente e suggestivo della sua personalità. Dove l'elemento creativo e sensibilibilistico, la componente immaginifica e onirica hanno un ruolo indiscusso. Il vino ci permette di scoprire che la bellezza non è un privilegio esclusivo della vista, perché accostare un calice al naso equivale a impegnare tutti i sensi.

Siamo a una sorta di coinvolgimento all'insegna dell'autenticità, della ricerca del proprio tempo interiore, di quel mix di sentimenti, sensazioni, turbamenti vissuti sul filo di un'intensa partecipazione. Il che significa che il vino è poesia. E come tale destinato a coinvolgere e ad emozionare tutti. In ogni lieto momento della nostra vita. Anche se qualche volta, il rapporto si fa più intimo, per meglio ritrovare la musica dei versi e "il respiro del vino".

*Il volume premiato nel 2016 al concorso letterario indetto dagli Ambasciatori delle Città del Vino*

# Vitigni in viaggio come i migranti

di **Alessandra Calzecchi Onesti**

**N**el 2016 il primo premio del Concorso Letterario degli Ambasciatori delle Città del Vino è stato assegnato al libro "Nel solco degli emigranti. I vitigni italiani alla conquista del mondo" (a cura di Flavia Cristaldi e Delfina Licata, ed. Bruno Mondadori, 2015), presentato nella sezione "Storia vitienologica internazionale".

Il volume, che racconta il profondo legame tra il vino e gli italiani all'estero, è il frutto di uno studio coordinato dalla Fondazione Migrantes, dalla Società Geografica Italiana e dal Dipartimento di Scienze Documentarie Linguistico, Filologiche e Geografiche - Sezione di Geografia dell'Università La Sapienza di Roma. La ricerca, condotta in 19 Paesi, dall'America all'Africa, dall'Australia alla più vicina Europa, nasce da un'idea di Flavia Cristaldi, docente di Geografia delle Migrazioni, che si avvalsa della competenza di geografi, sociologi, agronomi, winemakers, demografi, architetti e giornalisti, per raccogliere storie e testimonianze di famiglie e di territori segnati dal vino disseminate in terre vicine e lontane.

Nei secoli, riempiendo le valigie di barbatelle e talle con cui iniziare una nuova vita, gli italiani hanno raggiunto ogni angolo del pianeta dove piantare una vite significava seminare una parte del luogo natio e ricostruire un senso di protezione e appartenenza riproducendo i sapori e le tradizioni della regione d'origine. Combattendo contro la nostalgia, la povertà, le difficoltà dell'integrazione, l'aridità dei suoli e la durezza del clima, il lavoro di uomini e donne lontani da casa ha contribuito allo sviluppo dei Paesi di arrivo addomesticando paesaggi e producendo vini di eccellente qualità, oggi famosi in tutto il mondo.

La lettura ci offre un affascinante viaggio intorno al mondo dove si intrecciano gli aneddoti più vari: dalle donne che mimetizzavano i tralci nelle gabbie delle galline per superare i controlli in Tunisia (dove forte era la resistenza francese ad avere concorrenza in materia enologica) alle pergole fatte dai nostri connazionali coi tubi del gas dismessi nella città di Toronto e al ruolo inedito dei missionari come divulgatori del sapere vinicolo, indotti dalla necessità di celebrare Messa e confezionare vino in ogni dove.

Un viaggio che aiuta a richiamare alla memoria, togliendola dall'oblio, la storia di un Paese e dei suoi milioni di emigranti che, con sacrificio e tenacia, hanno conquistato davvero il mondo diffondendo una tradizione tipicamente italiana e creando, attraverso il vino, legami visibili e invisibili tra popoli e culture in uno scambio ed arricchimento reciproco di saperi, linguaggi e valori.

Ma soprattutto un viaggio che stimola la curiosità del lettore alla ricerca di tutte le interconnessioni tra mobilità, tradizione, fede, storia, cultura, economia e politica che possono nascere lungo questo cammino, mai così attuali come in questi anni in cui assistiamo alle peregrinazioni dolorose e massicce di uomini, donne e bambini che oggi si trovano ad affrontare le stesse speranze e le stesse difficoltà (spesso con esiti drammatici) che ieri abbiamo dovuto affrontare noi italiani.



Il premio a carattere letterario e dedicato al settore vitivinicolo, dal titolo "**PREMIO INTERNAZIONALE AMBASCIATORI DELLE CITTÀ DEL VINO**", è riservato ai libri o ad

opere o innovazioni documentate dedicate al settore vitivinicolo o di prodotti derivati (uve da tavola, uve passe, succhi, grappa, ecc.), pubblicate nei due anni precedenti il bando. Sono ammessi a partecipare libri od opere o innovazioni pubblicati in Italia o in altri Paesi.

Il premio, che consiste in un diploma conferito dalle Città del Vino, sarà assegnato per ciascuna delle seguenti sezioni:

- storia-cultura-ricerca;
- viticoltura;
- enologia;
- economia e legislazione della vite, del vino e dei prodotti derivati;
- vino e salute.

La commissione giudicatrice sarà composta da 5 Ambasciatori scientifici nominati dalle Città del Vino, i quali potranno avvalersi del giudizio di esperti esterni italiani ed esteri.

Il candidato al premio dovrà inviare n. 7 copie del libro o dell'opera entro il 30 giugno di ogni anno all'Associazione Nazionale Città del Vino, via Massetana Romana 58B 53100 Siena.

La consegna dei diplomi avverrà nel corso di eventi istituzionali dell'Associazione.

**INFO: [www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it)  
[info@cittadelvino.com](mailto:info@cittadelvino.com)**

# Ridere fa bene al vino

*Un concorso proposto dal Coordinamento degli Ambasciatori delle Città del Vino dedicato alla promozione del territorio in chiave umoristica aperto a vignettisti italiani e stranieri*

## Vigne & Vignette



**V**igne e vignette per ridere ma anche per riflettere sul vino e le sue molteplici implicazioni culturali, sociali e, perché no, emotive. È quanto propone il Coordinamento degli Ambasciatori delle Città del Vino, per favorire la promozione di piccoli/grandi eventi in chiave umoristica da realizzare durante le tante feste dedicate al nettare di Bacco che caratterizzano i più importanti appuntamenti delle Città del Vino nel corso dell'anno.

L'idea è quella di creare una sorta di circuito di mostre ed esposizioni che abbiano per tema il vino, ma in chiave umoristica. Ciascun Comune aderente all'Associazione Città del Vino potrà promuovere il proprio territorio vitivinicolo indicendo, ogni anno, il concorso "Vigne e Vignette". Ogni Comune dovrà produrre immagini del suo territorio (il paese, il paesaggio, le peculiarità ambientali e monumentali), oltre alla denominazione di origine di riferimento, i vitigni e i vini prodotti, da inviare alla segreteria nazionale del concorso, presso a sede operativa delle Città de Vino, a Siena.

La segreteria provvederà, in accordo con il Comune, ad individuare autori italiani e stranieri invitandoli a partecipare; essi dovranno inviare tavole originali mai esposte prima, in formato A4, nei termini indicati da ciascun Comune che si impegnerà ad allestire una mostra con le tavole pervenute da realizzare in occasione di feste o iniziative legate alla promozione del vino.

Gli artisti partecipanti riceveranno un premio in vino e prodotti tipici del territorio in cui si svolgerà la mostra. Una commissione giudicatrice, composta dal Sindaco del Comune, un comunicatore in campo umoristico, il Coordinatore nazionale degli Ambasciatori delle Città del Vino, provvederà a selezionare le tre vignette giudicate più significative ai cui autori sarà assegnato un premio e prodotti tipici determinato autonomamente dal Comune in cui si svolge la manifestazione. Le vignette resteranno di proprietà del Comune; l'Associazione Città del Vino si riserva la possibilità di pubblicare una raccolta delle vignette realizzate nel corso dell'anno.

**INFO: [www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it)  
[info@cittadelvino.com](mailto:info@cittadelvino.com)**

# Denominazioni di origine: tempo di revisioni?

di **Roberto Bruchi, enologo\***

Responsabile tecnico del Concorso enologico internazionale "La Selezione del Sindaco"

L'attuale sistema italiano delle Denominazioni di origine dei vini si è costruito e consolidato nel tempo. Ufficialmente è iniziato nel 1963, con l'emanazione della prima normativa organica su questa materia (DPR 930). Negli anni poi sono intervenuti due importanti aggiornamenti, la Legge 164 del 1992, ed il Decreto Legislativo 61 del 2010. Uno degli elementi di forza, e che è alla base dell'impianto legislativo, è quello dell'origine, del territorio nel quale le produzioni vitivinicole si producono, e grazie al quale acquisiscono le loro

peculiari e specifiche caratteristiche. Spesso, soprattutto per i vini DOCG e DOC, la zona geografica corrisponde ad ambiti comunali o intercomunali. In altri casi a territori provinciali, sub regionali, o addirittura regionali. Questi ultimi casi in genere sono relativi a vini IGT, anche se non mancano eccezioni. Come tutti sappiamo, negli ultimi tempi stanno andando avanti numerosi processi di riforma dell'architettura istituzionale del nostro paese.

In particolare si stanno realizzando un po' in tutta Italia operazioni di fusione

tra comuni, per dare origine ad istituzioni più forti ed efficienti, soprattutto sul fronte dei servizi ai cittadini. Senza parlare della riforma delle Province, che sta portando alla nascita di entità sovracomunali e/o di area vasta, ed i vari progetti che potrebbero interessare le stesse Regioni con degli accorpamenti tra le stesse. Come si vede il quadro è in forte evoluzione, e le ricadute sull'assetto delle stesse denominazioni del vino potrebbe essere non di poco conto. Questo anche nella prospettiva di poter cogliere questa occasione per mettere mano alla revisione ed aggiornamento di alcune DOP/IGP sul fronte, soprattutto, delle zone geografiche di produzione, che normalmente troviamo all'Art. 3 di ogni Disciplina di produzione. Si potrebbero pertanto aprire spazi per la ridefinizione degli ambiti territoriali, dell'utilizzo dei nomi geografici, per ampliamenti ed accorpamenti delle zone di produzione.

Questo a favore maggiormente di quelle Denominazioni che nel tempo hanno dimostrato limiti e difficoltà nell'affermazione dei propri marchi in campo commerciale. Non è un lavoro facile, ma il primo passaggio è sicuramente quello di avviare rapidamente una verifica, ed un esame approfondito, delle singole DOCG/DOC/IGT. E' un passo che può chiamare in causa le stesse amministrazioni comunali, che potrebbero farsi promotrici e stimolare iniziative in questo senso. A questo proposito l'Associazione Nazionale Città del Vino può essere di supporto ed al fianco di esse, fornendo, tramite le proprie collaborazioni, l'assistenza e la consulenza necessaria.

\* già membro  
del Comitato Nazionale Vini



Disegno di Giulia Favillini