

TerredelVino

• Periodico dell'Associazione Nazionale Città del Vino • Nuova Serie • N°7 - Luglio/Augosto 2017 •
• Autorizzazione del Tribunale di Siena del 2 maggio 2002 n.724 •

**Dal Forum internazionale
delle Città del Vino una spinta
per l'approvazione
della legge sull'enoturismo**

**VINI DI CALABRIA FIGLI NOBILI DELLA MAGNA GRECIA.
IN PROVINCIA DI CROTONE LA CONVENTION D'AUTUNNO
DELL'ASSOCIAZIONE CITTÀ DEL VINO**


Città del Vino

30
1987 2017

TerredelVino
VALLE D'ARNO • FIESSE • MAREMMA • TEVERE • MAREMMAAutorizzazione del Tribunale di Siena
del 2 maggio 2002 n.724**Numero 7, nuova serie.
Luglio/Agosto/ 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.itCI.VIN srl • Società di servizi
dell'Associazione Città del Vino
Via Massetana Romana 58B
53100 Siena
Tel. 0577 353144
Fax 0577 42612
amministrazione@cittadelvino.comStampa: Industria Grafica Pistolesi
(Monteriggioni) - Siena

In questo numero

Sono circa quaranta i Sindaci di altrettante Città del Vino che sono stati eletti (rinnovando in alcuni casi il loro mandato) alla guida delle loro comunità dopo le elezioni amministrative dello scorso mese di giugno. A loro va l'augurio di un buon lavoro e soprattutto l'invito - per i nuovi Sindaci, in particolare - a ricercare nella nostra Associazione un valido alleato nel realizzare progetti e portare avanti idee per la migliore gestione possibile dei territori ad alta vocazione vitivinicola.

Ai territori, tra l'altro, è rivolto l'ampio resoconto (che pubblichiamo) del forum che a fine giugno è stato organizzato a Torgiano in Umbria (in collaborazione con la Regione) proprio sul tema di come affrontare con nuovi e più aggiornati strumenti lo sviluppo del turismo enogastronomico, settore che è sempre di più volano di crescita se ben gestito e organizzato. A questo proposito il forum è servito a rilanciare la proposta di legge sul turismo del vino che, se approvata entro la fine della legislatura, potrà dare un sostegno importante, ad esempio, alle aziende vitivinicole "trasformandole" in veri e propri soggetti di promozione turistica.

A proposito di enoturismo, grande è stato il successo dell'ultima edizione di Calici di Stelle che quest'anno abbiamo voluto caratterizzare con la raccolta di fondi in favore della Città di Matelica il cui Museo è stato gravemente danneggiato dal sisma del 2016; con la vendita dei "calici della solidarietà" proprio in occasione del grande evento dell'estate che si celebra il 10 agosto nella notte di San Lorenzo, abbiamo voluto dare un segnale di speranza, seppur piccolo e non certo esaustivo.

Inoltre, credo non si debba dimenticare in questa presentazione, la partecipazione delle Città del Vino alla International Wine & Spirit Fair di Daejeon, in Corea del Sud, dove, per il secondo anno, abbiamo portato alcuni dei vini vincitori di medaglie al concorso enologico internazionale "La Selezione del Sindaco" offrendo alle aziende un'occasione in più di promozione in un mercato in forte crescita e che ha molta voglia di conoscere il vino italiano e anche i suoi territori.

Infine uno sguardo alla Calabria, ai suoi grandi vini retaggio della cultura enoica della Magna Grecia, che incontreremo in occasione della Convention d'Autunno che vede protagoniste le Città del Vino della Provincia di Crotona dal 21 al 24 settembre.

Paolo Corbini



Le Città del Vino dopo le urne

Il saluto dell'Associazione ai Sindaci (tra conferme e nuovi eletti) impegnati nella valorizzazione della loro vitivinicoltura, del paesaggio e del territorio

a cura di **Alessandra Calzecchi Onesti**

Dopo la tornata elettorale del 2016, anche quest'anno oltre 1.000 Comuni italiani (796 nelle regioni a statuto ordinario e 225 nelle regioni a statuto speciale) hanno affrontato il rinnovamento degli organi di governo con l'elezione diretta dei sindaci e dei consigli comunali. Le consultazioni, che si sono svolte in prima battuta l'11 giugno e il 25 giugno per i ballottaggi, hanno riguardato una quarantina di Città del Vino.

Nel dare il benvenuto ai nuovi rappresentanti istituzionali delle nostre aree altamente vocate alla viticoltura, vogliamo salutare i sindaci uscenti che nel corso dei loro mandati si sono impegnati per la tutela e la valorizzazione di territori che possono fregiarsi di una coltura-cultura della vite e del vino di grande tradizione. Consapevoli, peraltro, anche del fatto che il lavoro dei sindaci, spesso quasi volontario, rappresenta - per il rapporto quotidiano tra i cittadini e gli amministratori che è pratica corrente nelle piccole comunità - un momento insostituibile di democrazia vissuta, vitale in una fase storica che registra il pericoloso allontanamento tra cittadino e istituzioni. Questa è l'occasione per ripercorrere brevemente alcuni dei temi e delle strategie più efficaci per un rilancio del protagonismo dei Comuni e del ruolo delle città di identità, recentemente richiamati in occasione del Trentennale delle Città del Vino.

Tra le proposte operative di largo respiro che l'Associazione nei prossimi mesi intende affinare e mettere a disposizione dei suoi associati, vogliamo ricordare:

- la valorizzazione del patrimonio informativo dell'Associazione, che potrebbe farsi promotrice di un progetto per la creazione di un sistema che raccolga, aggiorni ed integri sistematicamente i dati sulla struttura sociale, demografica, culturale e produttiva delle Città del Vino, coordinando le diverse e molteplici fonti oggi sparse in enti e strutture diversi;
- l'opportunità di formalizzare accordi e convenzioni con atenei ed altri istituti, sui temi legati alla conoscenza e promozione del patrimonio territoriale;
- la realizzazione di un progetto di comunicazione coordinata sul web, studiando la messa a punto di un format uguale per tutte le Città del Vino che rappresenti in modo organico e accessibile tutte le espressioni di marketing territoriale che il Comune deve offrire sul proprio sito istituzionale attraverso il portale cittadelvino.it ed organizzando la formazione degli addetti all'implementazione ed aggiornamento dei dati.

Alla luce di queste riflessioni di queste pagine, vogliamo ringraziare tutti coloro che hanno condiviso questo cammino e nello stesso tempo accogliere i prossimi amministratori invitandoli a proseguire insieme a noi nella rivitalizzazione e riqualificazione delle nostre città e dei nostri territori.

1. Pianificazione urbana e rurale

La Pianificazione delle aree rurali e urbane è un terreno fondamentale per promuovere, con l'impegno dei Comuni e il coinvolgimento di associazioni e privati, uno sviluppo del territorio che parta da una rilettura delle vocazioni autentiche e da uno "statuto dei luoghi", e che sia improntato ad un concetto di "sostenibilità integrata": innovazione, qualità ed etica che vanno ad influire sulle attività piccole e grandi, sulle politiche locali e sulle scelte individuali, sulle prassi urbanistiche e sui comportamenti quotidiani, generando un valore socioeconomico. Per accompagnare i Sindaci in questo percorso, l'Associazione ha da tempo elaborato uno strumento prezioso come il Piano Regolatore delle Città del Vino, che disciplina l'urbanizzazione e l'uso del suolo declinandolo con i temi cari alla sostenibilità: gestione endogena delle risorse locali, biodiversità, paesaggio, mobilità dolce, salute e qualità della vita, occupazione, rapporti sociali, accessibilità, cambiamenti climatici e Urban Food Planning.

2. Fusione dei piccoli Comuni

L'accorpamento dei piccoli Comuni sotto i 5mila abitanti (più volte prospettato come obbligatorio) non approfondisce il nesso tra comunità, le tante identità e la qualità della vita e dell'ambiente.

Rischia al contrario - se non condiviso dal basso - di creare confusione ed effetti collaterali, ad esempio sul sistema delle denominazioni d'origine e con riflessi negativi anche sull'enoturismo, la produzione, l'etichettatura, la promozione e la buona tenuta dei territori rurali. Un conto sono le funzioni amministrative, un altro la rappresentanza degli interessi e del valore che le amministrazioni locali hanno in dote per storia, tradizioni, patrimonio e usi. Ci possono essere ruoli, competenze e risorse che permettano ai Comuni di salvare le proprie identità, promuovendo strutture snelle di associazionismo e coordinamento per una maggiore omogeneità ed efficienza dei servizi pubblici o per politiche di area coerenti.

3. Ricerca e formazione

Tradizione e trasmissione dei saperi sono i due pilastri su cui costruire, replicare e tramandare un grande patrimonio culturale che diventa anche risorsa economica.

Il ruolo della formazione e della ricerca risulta, quindi, di fondamentale importanza per costruire un tessuto sempre più ampio di analisi, competenze, capacità innovative e mentalità imprenditoriali tendenti a rafforzare il valore delle produzioni locali come fattore economico, culturale e identitario. Dal punto di vista del territorio e delle autonomie locali appare oggi necessario un nuovo e più vitale rapporto con il mondo della ricerca e dell'università, a partire dagli atenei dove sono attivi corsi di laurea, master o altre iniziative in scienze gastronomiche, scienze turistiche, enogastronomia e turismo, o dalle esperienze formative di eccellenza come la Summer School sul paesaggio agrario di Reggio Emilia.

4. Cultura della vite e del vino

Anche nella valorizzazione della cultura della vite e del vino e nella protezione del patrimonio rurale e paesaggistico esistono grandi spazi di lavoro e interazione, soprattutto sfruttando le reti "civiche" di promozione delle identità territoriali. In questa direzione assume nuovo rilievo l'azione di "rete" a livello europeo promossa dall'Associazione Iter Vitis (di cui Città del Vino fa parte ed è stata l'ispiratrice) che può contribuire a dare più valore a quei territori in cui l'antica cultura del vino ha creato luoghi unici e irripetibili, attraverso l'offerta integrata di servizi turistici, attività di comunicazione, progetti di ricerca e programmi di cooperazione transnazionale nel nome dei percorsi della vite e del vino.

5. Marketing territoriale

Specialità agroalimentari, feste e sagre, paesaggi e tradizioni, eccellenze di ogni tipo: è difficile trovare una Città del Vino che, oltre al vino, non possa vantare almeno una o più di una di queste ricchezze, componenti essenziali di quel patrimonio culturale (materiale e immateriale) di cui sono disseminati i territori rurali e le aree interne del Paese. Ma per farle percepire ai potenziali "consumatori di territori" è assolutamente necessario che ad essere consapevoli del *genius loci* e del suo valore socioculturale ed economico siano in primo luogo gli amministratori, i cittadini e le imprese. Il marketing territoriale, salvo alcune eccezioni, è invece ancora poco efficace se non inesistente proprio perché sganciato da una reale coscienza civica del patrimonio territoriale.

6. Il ruolo delle reti

Difendere le autonomie locali, come recita l'articolo 5 della Costituzione, non vuol dire fare da soli. Le reti territoriali in grado di integrare le strategie di amministrazioni locali, imprese e società civile, e tra queste quelle sostenute dall'associazionismo di prodotto e del tipico, rappresentano una importante risorsa organizzativa per l'adozione di politiche integrate su diverse materie - monitoraggio della cosa amministrata, corretto governo dei territori, rigenerazione degli insediamenti urbani, tutela e valorizzazione dei beni comuni - oltre a costituire un prezioso serbatoio di partecipazione democratica, volontariato civico e impegno per la propria comunità, per il sostegno allo sviluppo, per la sostenibilità ambientale, per la gestione e la tutela del territorio e del paesaggio.

La sostenibilità in viticoltura

La sostenibilità non si realizza nei convegni, ma con l'applicazione delle regole rispettose della viticoltura e dell'enologia naturale, descritte nei documenti dell'OIV e della legislazione italiana ed associativa, ma soprattutto insita nell'amore verso nostra madre terra

di Mario Fregoni

Presidente onorario dell'OIV - Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino

Sostenibilità è un vocabolo moderno, spesso abusato e sfruttato. Il termine include il concetto del limite di sopportabilità di un intervento o di un fattore, nonché il rispetto dell'ambiente. Vi sono diversi tipi di sostenibilità: ambientale (climatica, pedologica), genetica, patologica, idrica, culturale (diserbanti), economica e via dicendo.

Gli indici di sostenibilità da rispettare sono a volte precisi (es. la quantità di CO₂ emessa, gli "entranti" e l'energia impiegata nel processo produttivo) ma a volte anche molto vaghi, nei riguardi del suolo in particolare. Sicuramente quella ambientale è quella più preoccupante su scala mondiale, anche se i ricercatori non affrontano la tematica con questa visione planetaria.

La sostenibilità internazionale riguarda gli squilibri antropici provocati nelle acque, nel suolo e nell'aria.

Le statistiche recenti rivelano che gli inquinanti sono in continuo incremento, nonostante le varie iniziative per limitarli. Secondo Zichichi, gli inquinanti non sono la causa dei cambiamenti climatici, contrapponendosi così ai recenti accordi di Parigi di 195 Paesi.

La sostenibilità deve comunque avere un carattere mondiale, al fine di consentire all'umanità di abitare la terra. In questo intervento parliamo della sostenibilità della viticoltura, ma rimane sottinteso che deve essere inquadrata nell'agricoltura, nell'industria, nei trasporti, nel commercio, ecc.

Per quanto attiene l'agricoltura, si segnala che l'80% è condotta intensivamente e solo il 20% è parzialmente sostenibile. I prodotti naturali sono veramente limitati. In Italia la viticoltura biologica e biodinamica rappresenta il 12%, ma la sensibilità del

consumatore verso questi prodotti è in continuo incremento. Vi è tuttavia da domandarsi se l'agricoltura biologica, meno produttiva, è compatibile con l'incremento della popolazione terrestre.

La riduzione degli antiparassitari di sintesi e dei fertilizzanti chimici deve essere pertanto un obiettivo primario. Con i droni si possono ottenere mappe di vigore e di prescrizione necessarie per l'applicazione della viticoltura di precisione. Ma le aziende viticole italiane hanno una superficie media di circa 2 ettari e pertanto sono poche quelle che possono applicare certe innovazioni. Per quanto attiene la diminuzione degli antiparassitari, la genetica, seguendo un'esperienza che dura da oltre 150 anni, propone la sostituzione delle varietà di *Vitis vinifera* (che rappresentano il 99% dei vitigni coltivati nel mondo) con gli ibridi euroamericani od euroasiatici,



parzialmente resistenti alla peronospora ed all'oidio, sperimentati in climi freddi dell'Europa e che cozzano contro i disciplinari del 65% della produzione italiana, avente la seguente piramide (2014): 8% DOCG, 27% DOC, 30% IGT, 35% vini da tavola. Solo questi ultimi possono introdurre gli ibridi, ma sono i vini meno pagati sul mercato internazionale. Pochissimo è stato realizzato per le varietà resistenti agli stress idrici e termici, provocati dai cambiamenti climatici, ed altrettanto per i vitigni resistenti al Mal dell'Esca ed alla Flavescenza dorata. Solo per quest'ultima la confusione sessuale dell'insetto vettore sembra la prospettiva futura. Per quanto concerne l'inquinamento atmosferico da emissioni di CO₂, causa del riscaldamento atmosferico e della desertificazione, le ricerche genetiche non si sono cimentate nell'utilizzo delle specie di vite che si sono

adattate ai deserti, trasformando le foglie in spine per annullare la traspirazione dell'acqua. Non si deve dimenticare che anche il clima si può modificare, facendo piovere spargendo nuclei condensanti nelle nubi, come è stato realizzato in Israele o in Asia per ragioni belliche. Ma molto ci si attende dagli accordi internazionali sulle riduzioni delle emissioni della CO₂, che sembrano rimessi in discussione dal nuovo presidente degli USA, Paese fra i più inquinanti dell'atmosfera, unitamente alla Cina, India, Russia, Giappone, Germania ed altri Paesi industrializzati, fra i quali l'Italia (settentrionale). Si dimentica che la CO₂ viene utilizzata dalle piante per la fotosintesi e che può essere catturata con l'aumento del verde urbano, ma soprattutto con l'estensione delle coltivazioni, anche nei deserti, ma altresì adottando sistemi di allevamento con superficie fo-

gliare più ampia o con minor consumo idrico, come l'antico alberello che ha consentito la diffusione, da parte dei greci e poi dei romani, della viticoltura in tutto il Bacino del Mediterraneo, senza irrigazione.

È stata tralasciata volutamente la sostenibilità in enologia, perché merita una trattazione separata, ma si richiama semplicemente il fatto che una viticoltura sostenibile può essere annullata da una enologia orientata all'uso di prodotti enologici esterni e non presenti nella composizione dell'uva e del vino.

La sostenibilità non si realizza nei convegni, ma con l'applicazione delle regole rispettose della viticoltura e dell'enologia naturale, descritte nei documenti dell'OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino) e della legislazione italiana ed associativa, ma soprattutto insita nell'amore verso nostra madre terra.



Vitigni del Freisingerhof a Termeno. Sotto il titolo: il prof. Matteo Scampicchio

Ricerca sul Gewürztraminer Il controllo delle malerbe con glifosato può alterarne il mosto

Cattive notizie per i viticoltori che usano glifosato. Il principio attivo, molto usato per il controllo delle malerbe sulle file, potrebbe alterare la qualità del mosto prodotto. È la conclusione a cui sono giunti ricercatori della Facoltà di Scienze e Tecnologie della Libera Università di Bolzano dopo uno studio sulla fermentabilità di uve di Gewürztraminer.

La ricerca è stata effettuata dal gruppo di ricerca del prof. Matteo Scampicchio, professore di Scienze e Tecnologie alimentari alla Facoltà di Scienze e Tecnologie, in collaborazione con il gruppo di chimica agraria - diretto dai professori Stefano Cesco e Tanja Mimmo - che ha ideato la prova e realizzato i trattamenti con il glifosato in campo. Finora, l'impatto dell'erbicida sul potenziale fermentativo del mosto d'uva non era mai stato indagato. Quattro filari di *Vitis vinifera* L. cv Gewürztraminer sono stati trattati in



maniera distinta: uno con glifosato, uno con glifosato e urea, uno esclusivamente con urea e l'ultimo in cui non è stato aggiunto nulla e usato come controllo. Dopo la raccolta, le uve sono state torchiate con una pressa da laboratorio e ai mosti ottenuti è stato quindi aggiunto il lievito.

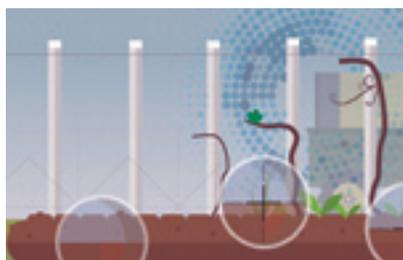
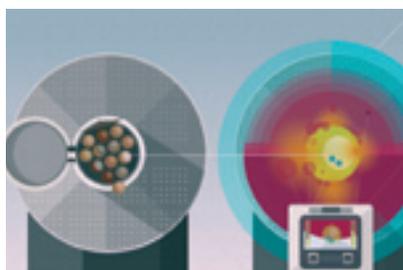
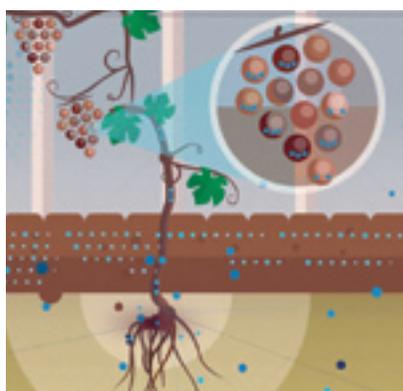
“Normalmente, i lieviti trovano nel mosto d'uva tutte le fonti di azoto e carbonio necessarie per la loro crescita e per condurre la fermentazione - afferma Scampicchio - tuttavia, quando il mosto d'uva è carente di alcuni amminoacidi essenziali, il lievito va in difficoltà e la fermentazione fatica maggiormente a partire”. In questo lavoro sono state studiate le cinetiche di fermentazione dei mosti mediante una tecnica innovativa che si chiama “calorimetria isotermica”. “In laboratorio, abbiamo 24 microreattori che permettono di misurare il calore sprigionato dai lieviti durante la fermentazione nel mosto. Dal confronto dei tracciati, possiamo individuare in quali condizioni il lievito cresce più velocemente e, invece, in quali è in maggiore difficoltà”, sottolinea il docente.

Ciò che i ricercatori del laboratorio di Scienze e Tecnologie alimentari della Libera Università di Bolzano hanno potuto osservare è che nei mosti ottenuti da uve trattate con l'erbicida, il calore sprigionato durante la fermentazione si riduce notevolmente. “Il glifosato è il principio attivo del Round-Up, l'erbicida più utilizzato al mondo perché tiene puliti i filari dalle piante parassitarie. Tuttavia ha un effetto devastante sulla qualità dell'uva perché interrompe la sintesi degli amminoacidi essenziali aromatici quali la fenilalanina, tirosina, e triptofano - spiega Scampicchio - i risultati delle nostre misurazioni mostrano l'effetto negativo che l'uso dell'erbicida ha sulla composizione in amminoacidi della bacca d'uva e sulla fermentabilità del mosto risultante”.

Lo studio ha però anche dimostrato che questi effetti indesiderati possono essere bilanciati dai trattamenti d'urea che vengono effettuati in vigna.



I professori Stefano Cesco e Tanja Mimmo



“L'erbicida può rivelarsi utile per la vita del campo. Ma il suo impiego non resta senza effetti perché, oltre ad inquinare il terreno e ad avere potenziali effetti negativi sulla salute dell'uomo, richiede la programmazione di trattamenti supplementari in vigna con lo scopo di limitare i suoi effetti negativi anche sul mosto d'uva”, aggiunge Scampicchio.

In moltissime coltivazioni, la pratica agronomica basata sull'impiego di erbicidi quali il glifosato ha rimpiazzato il controllo meccanico delle malerbe e ha portato indubbi effetti positivi sui livelli delle rese dei raccolti. “Poiché per la nostra prova le foglie delle piante di vite non sono entrate in contatto diretto con l'erbicida, appare evidente la possibilità che il composto chimico, tal quale o parzialmente metabolizzato, possa influenzare l'uva passando dalle malerbe alla vite attraverso un processo di trasferimento pianta-suolo-pianta, influenzando, di conseguenza, l'uva”, precisano Stefano Cesco e Tanja Mimmo.

La ricerca è stata condotta al Freisingerhof di Termeno (Bolzano) che ha permesso ai ricercatori di applicare la pratica agronomica del controllo delle malerbe con glifosato su alcune file di vite.

La visualizzazione della ricerca: <http://datatellers.info/Projects/UniBz/Glyphosate/glypho.html?ln=it>

L'esito del XVI Concorso enologico internazionale "La Selezione del Sindaco" ci fa conoscere alcune delle Aziende vincitrici di medaglie. Dietro le loro etichette si celano tante storie da raccontare.

En plein d'Oro

Le **Cantine Paolo Leo di San Donaci (BR)** e l'**Azienda Federici di Ortonovo (SP)** hanno conquistato entrambe quattro Medaglie d'Oro per altrettanti vini presentati. Non da meno l'**Azienda Ca' Lustra di Cinto Euganeo (PD)**: tre vini e tre ori, all'insegna del biologico

a cura di **Alessandra Calzecchi Onesti**

Nel cuore del Salento, in Puglia, nasce l'idea imprenditoriale di Paolo Leo, titolare della storica cantina che porta il suo nome e ultima generazione di una famiglia dove produrre vino è una eredità inevitabile. "Il vino è il risultato della fusione tra terreno, ceppo, clima e uomo. Questa combinazione, che apparentemente somiglia ad una formula matematica, è ogni giorno rimessa in discussione, solo il rispetto della natura e la passione per il nobile lavoro ci permettono di ottenere ogni volta lo stesso risultato": così il giovane enologo Nicola Leo esprime la sua passione e il favoloso potenziale dei vigneti situati nel cuore del Parco del Negroamaro, nel Salento, dove le vicende storiche, combinate ai fattori fisici, hanno definito paesaggi inconsueti ed hanno prodotto architetture di un fascino singolare, dando un senso di continuità spaziale tra il mare, la campagna e la città. Oggi le Cantine Paolo Leo sono un'azienda moderna, a conduzione familiare integrata da 15 collaboratori, con una

linea completamente automatizzata in grado di imbottigliare 6.000 bottiglie l'ora, di garantire la rintracciabilità del prodotto e quindi di conoscere con esattezza il vitigno da cui proviene il vino.

Quest'anno l'Azienda ha fatto l'en plein con quattro vini iscritti a "La Selezione del Sindaco" e quattro Medaglie d'Oro: i tre rossi **Passo del Cardinale 2015** (Primitivo di Manduria Doc), il **Riserva Salice Salentino Paolo Leo 2011** (Salice Salentino Doc), l'**Orfeo 2015** (Negroamaro Puglia Igt) e il bianco **Numen del 2015** (Chardonnay Salento Igt).

CANTINE PAOLO LEO
Via Tuturano, 21 -
72025 San Donaci (BR)
Tel. 0831 635073
- info@paololeo.it -
www.paololeo.it





La famiglia Federici custodisce e tramanda una lunga tradizione di vitivinicoltura sin dai primi del '900. Da Andrea, Carlo e Franco fino ad arrivare a Isa e Giulio Federici che nel 1985, attraverso la rivalorizzazione di un antico casolare rurale nella piana di Luni, decisero di puntare definitivamente sulla coltivazione del Vermentino e la produzione di vini di qualità. La nuovissima cantina della Baia del Sole, che affianca le altre tre strutture storiche, è all'avanguardia sia per le tecnologie di ultima generazione sia per le scelte architettoniche: 1600 mq in armonia con il paesaggio circostante, progettati e costruiti secondo i principi della bioarchitettura per ridurre l'impatto ambientale e massimizzare il risparmio energetico.

I vigneti dell'azienda si estendono sulle colline a forte vocazione viticola, dove la terra è ricca in scheletro e di medio impasto, ed anche nella vallata del fiume Magra, dove la vicinanza al mare caratterizza i terreni con frazioni argillose miste a limo e sabbia. Oltre ai numerosi vigneti aziendali è preziosa la collaborazione con una settantina di viticoltori locali, che mantengono vive pratiche contadine incentrate sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni dei Colli di Luni e sulla cura di piccoli fazzoletti di terra. Le diverse morfologie dei terreni immersi nella macchia mediterranea, l'ottima esposizione solare, l'escursione termica, la costante ventilazione, la brezza marina e il particolare microclima che contraddistingue il Levante ligure garantiscono ai vini una notevole complessità organolettica ed olfattiva.

Quattro colpi tutti arrivati a segno alla Selezione del Sindaco di quest'anno per l'Azienda Federici, con Medaglie d'Oro attribuite a quattro vini del 2016: i bianchi della Doc Colli di Luni Vermentino - SARTICOLA, ORO D'ISE'E, SOLARIS - e l'EUTICHIANO della Doc Colli di Luni Rosso.

AZIENDA AGRICOLA FEDERICI

di GIULIO FEDERICI

Via Forlino, 3 - 19034 Ortonovo (SP)

Tel. 0187 661821 - info@cantinefederici.com -

www.cantinefederici.com



Vinificazioni tradizionali con fermentazioni spontanee, nessuna chiarifica e utilizzo di solfiti ridotto al minimo sono il punto di approdo di un cammino, lungo ormai più di 40 anni, in una terra ricca di storia e di carattere. A metà degli anni '60 Angelo Zanollo, ingegnere figlio di agricoltori, acquista il podere di Faedo come "rifugio verde" per i fine settimana in famiglia. Il figlio Franco già in gioventù scopre la propria passione per la viticoltura e nel 1977 fonda l'Azienda, con il sogno di vedere un giorno la buia cantinetta di casa trasformata in una realtà affermata. Oggi Franco, Marco e Linda, assieme a 7 motivati collaboratori, conducono con l'etica di sempre questa impresa familiare attualmente estesa su 42 ettari, di cui 25 a vigneto. Qui l'alternarsi di generosi suoli vulcanici a ben più aridi sedimenti marini, che caratterizza la straordinaria geologia e la vocazione viticola dei Colli Euganei, viene assecondata con pazienza ed esperienza, campo per campo, con il duplice scopo di salvaguardare l'ambiente naturale e di valorizzare i particolari "cru". Fin dal 2008, inoltre, CA' LUSTRA ha scelto di coltivare in biologico in un territorio che è Parco Naturale dal 1989, Biodistretto e candidato a MaB (Man and Biosphere reserve) Unesco. Tre vini in gara e tre Ori all'edizione 2017 della Selezione del Sindaco: il dolce FIOR D'ARANCIO PASSITO del 2015 (Colli Euganei Fior d'Arancio Passito Docg) e i due rossi MERLOT "SASSONERO" (Colli Euganei Merlot Doc) e CABERNET "GIRAPOGGIO" (Colli Euganei Cabernet Doc), entrambi del 2012.

CA' LUSTRA DI ZANOVELLO FRANCO & C. S.S. SOCIETÀ AGRICOLA

Via San Pietro, 50 - 35030 Faedo di Cinto Euganeo (PD)

- Tel. 0429 94128 - info@calustra.it - www.calustra.it



Cantine Lunae Bosoni, a Ortonovo (SP) la storia s'intreccia: Greci, Etruschi e Romani

Nel cuore della Lunigiana, quello spicchio di terra a cavallo fra Toscana e Liguria che deve il suo nome all'antica città romana di Lunae, la famiglia Bosoni affonda le proprie radici nella storia millenaria di questa terra e dei suoi popoli - Etruschi, Greci e Romani - dai quali ha ereditato la grande tradizione vitivinicola.

Comprendere il territorio, coltivare vitigni autoctoni e raccogliere dalla tradizione la chiave di lettura per il futuro sono, infatti, le parole chiave della filosofia di questa Cantina, che nasce dalla sensibilità e dalla passione di Paolo Bosoni che nel 1966 riprende e rinnova il lavoro della famiglia, da generazioni dedita all'agricoltura. Lo si capisce anche dalla scelta dei vitigni da coltivare e dalla continua ricerca di nuove ed interessanti varietà locali come la Pollera Nera o la Massaretta. L'idea è quella di preservare in cantina la qualità creata nel vigneto attraverso un lavoro attento e costante in tutte le sue fasi: dalla vendemmia all'imbottigliamento e affinamento in bottiglia. Alle vigne - che si estendono nei Colli di Luni, dalla pianura a sud del fiume Magra fino alle alpi Apuane, all'interno della provincia di La Spezia - si affiancano anche la produzione di un ottimo olio e Cà Lunae, antico complesso rurale settecentesco, affacciato sull'antica via Aurelia, ristrutturato e trasformato in luogo di accoglienza nel rispetto delle forme e delle materie locali.

Da sempre partecipa con successo alla Selezione del Sindaco, quest'anno l'Azienda ha iscritto 8 vini ed è stata premiata 5 volte per le sue bottiglie certificate dalla Doc Colli di Luni: quattro Medaglie d'Oro per Colli di Luni Vermentino "Numero Chiuso" del 2013, Colli di Luni Vermentino Etichetta Grigia 2016, Colli di Luni Bianco "Fior di Luna" 2016, Colli di Luni Vermentino Etichetta Nera 2016, ed una Medaglia d'Argento per Colli di Luni Rosso "Niccolò V Riserva" 2009.

CANTINE LUNAE BOSONI srl

Cantina e Uffici: LUNAE, Via Bozzi, 63 - 19034 Ortonovo (SP) - Tel. 0187 660187 - www.cantinelunae.it - bosoni@cantinelunae.com



Fattoria La Vialla, l'azienda di Arezzo con il maggior numero di Medaglie "biologiche"

La Fattoria La Vialla è una grande e moderna azienda a conduzione familiare, apprezzata per la produzione biologica di vino, olio, formaggi e derivati dalla lavorazione dell'ortofrutta. I risultati di un appassionato lavoro, che si compone di artigianato e ricerca ma soprattutto di un approccio eco-sostenibile, sono stati più volte premiati con importanti riconoscimenti. Turisti non solo italiani ma anche provenienti da Germania, Regno Unito e Olanda arrivano qui attratti dall'ospitalità e dalla qualità dell'annesso agriturismo e del suo ristorante.

Di proprietà dei tre fratelli Lo Franco, l'azienda è stata fondata 30 anni fa nei pressi di Arezzo, in un territorio che vede l'alternarsi di ville, vigneti, campi di grano ed aree boschive. I campi non vengono sfruttati né abusati ma diventano parti importanti del processo di coltivazioni alternate e rotanti e le colture biologiche tipiche della Toscana vengono qui trasformate con metodi e ricette che garantiscono la massima attenzione alla conservazione del sapore.

Due primati per la Fattoria La Vialla alla Selezione del Sindaco 2017: il maggior numero di etichette iscritte (18) e il maggior numero di riconoscimenti: 1 Gran Medaglia d'Oro per il Vin Santo del Chianti Doc Occhio di Pernice 2011, 3 Medaglie d'Oro (Vin Santo del Chianti DOC Riserva 2012; Cuvée Rosé Metodo Classico 2013 IGT; Vin Santo del Chianti Doc 2013); 2 Medaglie d'Argento ("Casa Conforto" Chianti Riserva Docg 2014, "Lecciomoro" Montecucco Rosso DOC 2015) e poi 11 attestati per i vini bio: Vin Santo del Chianti Doc Occhio di Pernice 2011, Vin Santo del Chianti DOC Riserva 2012, Cuvée Rosé Metodo Classico 2013 IGT, Vin Santo del Chianti Doc 2013, "Casa Conforto" Chianti Riserva Docg 2014, "IL 35" Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Extra Brut, "Torbolino" Bianco di Toscana IGT 2016, "La Casotta" Rosso di Toscana IGT 2014, Casal Duro Rosso di Toscana IGT 2014, Vermentino Terre Siciliane IGT 2016, "Le Chiassae" 2016 VSQ Brut, Cuvée N° 2 Metodo Classico 2011 Extra Brut 36 Mesi.

FATTORIA LA VIALLA di G.A.B. Lo Franco s.a.s.

Via di Meliciano, 26 - 52100 Arezzo - Tel. 0575 474811 - www.lavialla.it



Castagnole delle Lanze (AT) Oro e argento al Comune “produttore” che ha “adottato” le vigne della Barbera



Quest'anno “La Selezione del Sindaco” ha premiato l'unico caso in Italia di vino prodotto da un'amministrazione pubblica, attribuendo una Medaglia d'Oro al BARBERA D'ASTI DOCG LANZE 2015 (90 punti) ed una Medaglia d'Argento al BARBERA D'ASTI DOCG 2011 CONTE DI LANZE (86,25).

La storia di queste etichette è davvero particolare, perché nascono dalle vigne date in adozione nel territorio di questo comune situato nella provincia di Asti. Un'iniziativa sostenuta finora da oltre 1.400 “adottanti” - singoli appassionati e soggetti privati di tutta Italia ma anche esteri - che ha permesso di assicurare la qualità del vino, il reddito dei viticoltori e la tutela del paesaggio.

Il Comune di Castagnole Lanze acquista, infatti, le uve da 20 viticoltori e le



fa vinificare e imbottigliare (per un totale di circa 18mila bottiglie l'anno) in una cantina del territorio, sostenendo i costi con le quote di sottoscrizione delle adozioni. L'idea nasce nel 2010, quando questa Città del Vino adagiata tra le Langhe e il Monferrato lancia per la prima volta un patto di adozione per 20 metri di filari di Barbera. Obiettivi del Comune sono la salvaguardia del territorio e del paesaggio vitivini-

colo inserito nel Patrimonio Mondiale dall'UNESCO, la sopravvivenza dei produttori in quanto custodi del territorio, la ricerca continua di alta qualità del prodotto in bottiglia, la creazione di itinerari turistici e culturali nelle Lanze e l'opportunità di offrire un “riconoscimento” al turismo fidelizzato. In cambio di un bonifico al Comune di una quota minima di 100 euro e della firma di un “Patto di Adozione”, all'adottante vanno la scelta del filare e della porzione

di filare (tra le vigne in adozione la cui mappa è disponibile sul sito internet), l'attestato di adozione per ogni filare scelto, il proprio nome sul palo di testa del filare adottato, informazioni costanti con newsletter e webcam, accesso per visite al filare, alla vendemmia e alla vinificazione e 12 bottiglie di Barbera con etichette personalizzate con cognome, numero del filare e indicazione della vigna.

Info:

www.lanze.it/adotta-un-filare





Cantine Giuseppe Apicella, Tramonti **Tra le vigne il ritmo del tempo degli avi**

La famiglia Apicella coltiva la terra da generazioni e fino ai primi anni '70 produceva dell'ottimo vino da tavola. Poi Giuseppe decise di creare la sua etichetta: la prima annata ad essere commercializzata fu quella del 1977, circa 3.000 bottiglie di vino rosso Tramonti, che diedero il via a trent'anni di successi.

Nei 7 ettari di proprietà, collocati su terrazzamenti tra i 300 e i 600 mt sul livello del mare e prevalentemente esposti a mezzogiorno, i terreni sono costituiti da tufi incoerenti e da materiali detritici. I vigneti più antichi vennero impiantati nei primi del Novecento con vitigni autoctoni a piede franco, allevati a piede franco con il tipico sistema a pergolato e/o a raggiera atipica: Tintore, Piediroso, Aglianico, Sciascinoso, Falanghina, Biancolella, Pepella, Ginestra, Ripoli, Biancatenera, Biancazita...

L'azienda resta dunque radicata nel passato, ma si proietta nel futuro con una produzione di circa 50.000 bottiglie. Oggi Giuseppe e la moglie Maddalena si occupano della gestione dei vigneti, il figlio Prisco (laureato in Viticoltura ed Enologia all'Università di Torino) si occupa della produzione e della trasformazione, mentre Fiorina, sommelier e amministratrice attenta, è impegnata nella gestione della cantina e del marketing.

La Selezione del Sindaco 2017 ha premiato le Cantine Apicella con una Medaglia d'Argento per A'SCIPPATA (2012) della Doc COSTA D'AMALFI, un rosso che tra gli altri riconoscimenti aveva già meritato due argenti nelle SdS del 2006 e del 2008. Ricavato per l'80% da Tintore e 20% da Piediroso, prende il suo nome dal fondo da cui arrivano le uve, così chiamato quando fu impiantato nel 1933 e dove la potatura, la legatura dei tralci, il cambio dei tutori e la raccolta seguono ancora il ritmo degli avi.

CANTINE GIUSEPPE APICELLA

**Via Castello S. Maria, 1 Frazione Capitignano -
84010 Tramonti (SA) - Tel. 089 856209
info@giuseppeapicella.it - www.giuseppeapicella.it**



L'Azienda di Marisa Cuomo, Furore **la cantina scavata nella roccia**

Le Cantine Marisa Cuomo sono state fondate da Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo nel 1980, anche se il marchio "Gran Furor Divina Costiera" era stato già creato nel 1942 con l'intento di favorire la vendita dei vini della Costa di Furore e poi acquistato da Andrea, figlio di una



stirpe di vinificatori del luogo, per produrre un vino di altissima qualità. Da allora, insieme alla moglie Marisa e con la collaborazione dell'enologo Luigi Moio e altri viticoltori, è riuscito a portare le sue etichette tra i migliori marchi dell'enologia italiana a livello internazionale, recuperando i segreti dei suoi avi e la secolare storia vinicola del suo paese natio

Le coltivazioni si estendono lungo 10 ha di territorio in una collocazione unica, sui terrazzamenti che si affacciano sul Tirreno e sono esposti al caldo sole della Campania. Al fascino della geometria delle viti allevate prevalentemente a "pergolato" e spesso piantate su pareti verticali a picco sul mare, si aggiunge la suggestione di un'antica cantina scavata nella roccia di origine dolomitico-calcarea:

un luogo affascinante, umido e fresco, che accoglie le barriques in legno di rovere francese. Cercando di unire innovazione e tradizione con un efficace lavoro di squadra, dall'Azienda escono ogni anno circa 50mila bottiglie, di cui il 60% è vino bianco ricavato dal blend di vitigni locali conosciuti e meno conosciuti, come Piediroso e Aglianico, Falanghina e Biancolella Fenile, Ginestra e Ripoli.

Nell'edizione 2017 le Cantine Marisa Cuomo, più volte premiate in passato dalla Selezione del Sindaco, si sono aggiudicate tre riconoscimenti per tre bianchi della Doc Costa d'Amalfi: 2 Medaglie d'Oro per un FURORE BIANCO FIORDUVA del 2015 a base di Ripoli e un FURORE BIANCO del 2016 a base di Falanghina e 1 Medaglia d'Argento per un Ravello Bianco del 2016 sempre a base di Falanghina.

CANTINE MARISA CUOMO SRL

Via G.B. Lama, 16/18 - 84010 Furore (SA)

Tel. 089 830348

info@marisacuomo.com - www.marisacuomo.com





Casa Vinicola Ettore Sammarco, da Ravello il trionfo dei vitigni antichi

Nel meraviglioso scenario di Ravello, borgo medioevale arroccato a 365 mt sul livello del mare nel cuore della Costiera Amalfitana, Ettore nel 1962 corona il suo sogno nella fondazione della omonima Casa Vinicola. Comincia così a produrre, imbottigliare e vendere, un lavoro prezioso, fatto più per passione che per profitto, specializzandosi poi nel tempo in vini ad altissima qualità. L'Azienda, rimasta a conduzione familiare (Ettore è responsabile con il figlio Bartolo di tutte le fasi della produzione, mentre le due figlie Maria Rosaria ed Antonella sono occupate nell'amministrazione e nelle vendite), si avvale oggi della più avanzata tecnologia come i rinnovati impianti per la vinificazione, identificati in particolare modo dalla pressatura soffice dell'uva, dalla fermentazione a temperatura controllata e dal successivo imbottigliamento del vino a freddo in linea sterile. L'ineguagliabile combinazione dei fattori pedoclimatici del territorio, dove la vite ha radici antiche, forse riconducibili alla Roma imperiale o ad epoca ancora più remota, favorisce la coltivazione dei vitigni tradizionali (Piedirosso, Sciascinoso, Serpentaria, Tintore, Aglianico, Falanghina, Biancolella, S.Nicola, Ginestra, Pepella, Ripolo) impiantati su arditi terrazzamenti costruiti a secco e spesso a strapiombo sul mare, quasi sempre irraggiungibili se non lungo ripidi e tortuosi scalini larghi non più di cinque metri.

Nell'edizione di quest'anno della Selezione del Sindaco, la Sammarco ha visto premiate tre etichette della linea Selva delle Monache certificata dalla Doc Costa d'Amalfi Ravello, con 1 Medaglia d'Oro al ROSSO RISERVA 2013 (da uve di Aglianico) e 2 Medaglie d'Argento al ROSSO 2016 (Aglianico) e al BIANCO 2016 (Biancolella).

CASA VINICOLA ETTORRE SAMMARCO S.N.C.

Via Civita, 9 - 84010 Ravello (SA)

Tel. e Fax 089 872774

info@ettoresammarco.it - <http://ettoresammarco.it>



Borgo Giulia, a Corbara un felice connubio tra uomo e natura

Nello splendido contesto collinare dei Monti Lattari, a Corbara, tra i monti e il mare della Costiera Amalfitana, Borgo Giulia nasce dal progetto avviato da due giovani che, con passione e coraggio, hanno scoperto l'arte della viticoltura in un territorio dove questa non era sempre presente, puntando ad un prodotto che fosse fedele espressione di un territorio unico, felice connubio tra la mano dell'uomo e la natura. E che recentemente hanno affrontato una nuova sfida: la creazione di una linea cosmetica che utilizza le cellule staminali vegetali dell'uva rossa.

In quest'ettaro e mezzo, un angolo di paradiso affacciato sul Golfo di Napoli con Ischia e Capri, le viti vengono cresciute con cura, nel rispetto dell'ambiente. Le uve sono raccolte al giusto grado di maturazione, osservate giorno dopo giorno e vinificate utilizzando tecnologie all'avanguardia. Qui le particolarissime condizioni pedoclimatiche (come il terreno di origine vulcanica ricco in scheletro), unite al sistema di allevamento a cordone speronato e il lungo invecchiamento in barrique per i Rossi e al sistema di allevamento guyot semplice e fermentazione in acciaio a bassa temperatura controllata per i Bianchi, danno vita ad eccellenti espressioni della Igt Colli di Salerno.

Proprio ad un CRUÀRA ROSSO del 2012, a base di Aglianico, la Selezione del Sindaco ha quest'anno attribuito una Medaglia d'Oro, per il suo gusto morbido e corposo e il bouquet di intensi aromi di humus e frutta nera.

AZIENDA AGRICOLA BORGO GIULIA

Via Tenente Lignola, 51 - 84010 Corbara (SA) -

Tel./Fax 081 913011

info@borgogiulia.it - www.borgogiulia.it



“Il mio Grisella subito esaurito dopo l'Oro al concorso”

di **Alessandra Calzecchi Onesti**

L'amore e l'attenzione per la cura dei vigneti nasce già dalla metà del secolo scorso, quando i nonni piantarono le prime viti ... da allora, di padre in figlio, per ben quattro generazioni, si tramandano le consuetudini che hanno alla base la passione per la Terra di Maremma. Le pendici maremmane hanno dato i natali a centinaia di annate di vini

di “eccelsa bontà” (fonti storiche del XII secolo), sempre apprezzati da intenditori di tutti il mondo. Alle stesse terre, ma con mani diverse, le Tenute Bruni continuano ad applicare gli antichi insegnamenti in connubio con le moderne tecnologie agronomiche e enologiche, trasformando con amore e dedizione il frutto della vite in “nettare per gli Dei e per l'Uomo”. Nettare che prende il nome di “TerraDei” (un Montecucco Rosso DOC, ricavato

al 90% da Sangiovese e affinato in botti d'acciaio e in bottiglia per 6 mesi), “Cristale” (un Maremma Toscana Rosso DOC vinoso, fresco e piacevolmente fruttato), “uPupa” (un Maremma Toscana Vermentino DOC, che prende il nome dall'affascinate e colorato pennuto che con la sua eleganza spesso viene visto danzare tra i grappoli dorati dei vigneti) e “Grisella” (Maremma Toscana Vermentino DOC, le cui uve vengono coltivate in dolci declivi che baciano il Grillese, antico fosso il cui nome è dovuto ai trampolieri “grallae” - grisella nel dialetto locale - che nei tempi passati trovavano riparo lungo il suo corso).

Ed è proprio con l'annata 2015 di quest'ultima etichetta che l'Azienda ha ottenuto un punteggio di 88,8 all'edizione della Selezione del Sindaco 2017 vincendo così una Medaglia d'Oro. Non solo: subito dopo la comunicazione del riconoscimento ottenuto, la richiesta per questa etichetta è salita così tanto che l'Azienda ha, nel giro di pochissimi giorni, venduto tutta la partita del vino premiato!

“E' una sensazione meravigliosa, quando una persona che non conosci, uno “sconosciuto”, pertanto senza alcun interesse se non quello di esprimere un personale e disinteressato giudizio, apprezza ed elogia un vino da te prodotto. Quel momento, ripaga appieno la passione e il lavoro di un lungo anno passato tra le viti e in cantina.” Queste sono le parole di Alessio (nella foto), il titolare dell'Azienda premiata.



TENUTE BRUNI

Strada Provinciale 79 N° 24

58100 Poggio La Mozza, Grosseto

Tel. +39 347 805 0217 - +39 347 829 4291

www.tenutebruni.com



Tornano in Corea del Sud i vini presentati a La Selezione del Sindaco

Dopo il successo della passata edizione, anche quest'anno l'Associazione Città del Vino è stata presente all'International Wine & Spirit Fair di Daejeon che si è svolta dal 1 al 3 settembre. Alle aziende che hanno partecipato al concorso enologico è stata offerta la possibilità di promuovere i loro vini con degustazioni e Master Class per operatori, buyer e giornalisti

di Enzo Giorgi

Visto il successo della passata edizione, anche quest'anno l'Associazione nazionale Città del Vino è stata presente alla International Wine & Spirit Fair di Daejeon, in Corea del Sud, che si è svolta dal 1 al 3 settembre. Come nel 2016, l'Associazione ha offerto alle aziende che hanno partecipato al concorso enologico internazionale "La Selezione del Sindaco" la possibilità di promuovere i vini in uno spazio dedicato: tre stand all'interno dei quali, con l'ausilio di personale e sommelier, sono state organizzate una serie di attività volte alla valorizzazione e alla conoscenza delle etichette presenti. All'invito dell'Associazione hanno risposto 17 aziende, 5 in più dello scorso anno. Oltre alle degustazioni libere offerte ai visitatori e agli operatori, sono state organizzate presentazioni specifiche per i buyer coreani con degustazioni guidate, in lingua coreana, rivolte anche a giornalisti, distributori, commissari dell'Asia Wine Trophy (il concorso enologico internazionale legato alla fiera che si svolge nei giorni precedenti). Le presentazioni sono state curate da Stefano Carletto e da me stesso (dopo aver ricoperto il ruolo di commissari all'Asia Wine Trophy). Anche quest'anno abbiamo svolto una presentazione (Master Class) delle Città del Vino e dei loro vini dal titolo "Sapere & Sapori" con la quale abbiamo presentato un viaggio alla

2017
**DAEJEON
INTERNATIONAL
WINE&SPIRITS
FAIR**

Sept. 01 | Fri - Sept. 03 | Sun
Daejeon Trade Exhibition Center

Concurrent Events (Daejeon Convention Center)

- Asia Wine Trophy 2017 (Aug. 27-30)
- Asia Wine Buyers Conference 2017 (Aug. 28-Sept. 03)
- 13th Korea National Best Sommelier Contest (Sept. 01-02)

Host Organizer | **DIME** | Sponsor | **DAEJEON**

scoperta dei nostri vini di alta qualità, prodotti in alcune Città del Vino, da vitigni autoctoni, illustrando anche le valenze storico culturali dei loro territori, che li accompagnano e che li rendono unici.

Un viaggio che ha voluto sottolineare al pubblico coreano come i vini italiani di qualità, strettamente legati con il territorio, le tradizioni dei luoghi, la passione e l'amore dei viticoltori per la propria terra, siano in grado di offrire piacevoli sensazioni e suscitare grandi emozioni.

Abbiamo raccontato di vini che rappresentano la storia millenaria del nostro Paese, che ha contribuito a diffondere la coltivazione della vite e la cultura del bere in tutta Europa fin dai tempi della Magna Grecia e successivamente con l'espansione dell'Impero Romano. Una cultura che invita a bere con moderazione e consapevolezza e per accompagnare e valorizzare i cibi e le produzioni agroalimentari made in Italy. L'idea di bere bene ma con moderazione è antica quanto il

vino; infatti, ad esempio, per il popolo romano bere vino puro era ritenuto un'usanza "barbara". Il Simposiarca, maestro di cerimonia, aveva il compito di regolare lo svolgimento del rito, stabilendo il momento in cui si doveva bere e in quali quantità diluire il vino con acqua. Il consumo del vino non era fine a se stesso, ma costituiva un momento importante della vita sociale, un momento di incontro durante il quale si sviluppava la memoria collettiva, la poetica, accompagnando le conversazioni con vino e cibo. Ecco quindi che il viaggio enogastronomico che le Città del Vino hanno proposto con il Master Class tenuto alla International Wine & Spirit Fair di Daejeon, è stato proprio quello divulgare la conoscenza immateriale del vino.

Il viaggio ci ha portato nel cuore dell'area di produzione del Prosecco Superiore Docg di Conegliano Valdobbiadene, in Liguria con il Vermentino Sarticola (vitigno che ama il mare), in Campania con i vini "antichi" di

Greco, in Sicilia con i vulcanici vini dell'Etna e nel centro della Sardegna, nella Barbagia, con i vini da vitigni antichi provenienti direttamente dalla Vitis Sylvestris, ancora presente localmente, il Pignoletto dei Colli Bolognesi e altre eccellenze ancora.

Nessun altro Paese al mondo può offrire la moltitudine e la ricchezza di vitigni, vini, storia e tradizione quanto l'Italia, credo che il nostro viaggio sia riuscito ad offrire al pubblico di esperti che ha partecipato ai nostri incontri, grandi sensazioni organolettiche e piacevoli emozioni capaci di far conoscere anche in Corea del Sud, aziende e vini unici, frutto di una cultura vitivinicola millenaria, della passione e dell'amore dei produttori che li accompagna.

Ecco nelle pagine che seguono le Aziende che hanno partecipato alla fiera coreana con le Città del Vino.

Le schede sono a cura di Alessandra Calzecchi Onesti.





AZIENDA VINICOLA BAIA DEL SOLE - FEDERICI

La storia del vermentino dei Colli di Luni risale probabilmente all'epoca dell'Impero Romano: qui sorgeva un fiorente Porto Romano i cui resti costituiscono oggi una vasta zona archeologica di notevole interesse culturale che testimonia lo stretto legame del territorio con il vino. Le coste miti, soleggiate e ventilate che si affacciano sul Mar Ligure e sul Mar Tirreno, rappresentano le terre di elezione del vermentino, ritenuto da sempre la varietà autoctona migliore della zona. A partire dall'800 il vitigno si è diffuso soprattutto nelle caratteristiche "fasce" o sulle "terrazze" aperte sui suggestivi orizzonti marini e frutto del lavoro, dell'ingegno e della fatica dei viticoltori locali. La **Baia Del Sole** si trova nell'estremo Levante della Liguria, con un paesaggio ricco e vario, composto da colline verdissime immerse nella profumata macchia mediterranea, colline ricoperte di ricoperte di viti e olivi e punteggiate di borghi fortificati, a metà strada tra il mare da un lato e le Alpi Apuane dall'altro. L'**Azienda Baia Del Sole - Federici**, situata vicino ai resti dell'antica Luni di Ortonovo, produce bianchi, rossi, rosati e spumanti della DOC Colli di Luni, oltre a grappe e olio di oliva purissimo. **Alla Selezione del Sindaco 2017 ha vinto quattro Medaglie d'Oro per altrettante etichette Colli di Luni del 2016: i bianchi Sarticola, Oro d'Ise'e, Solaris e il rosso Eutichiano.**

AZIENDA AGRICOLA FEDERICI DI GIULIO FEDERICI

Via Forlino, 3 - 19034 Ortonovo (SP)
info@cantinefederici.com
www.cantinefederici.com

ZARDETTO PROSECCO SRL

Un complesso sistema collinare residuo degli antichi ghiacciai, non lontano dalla riva sinistra del fiume Piave, a uguale distanza dalle Dolomiti, che lo proteggono a Nord, e dal mare Adriatico, che tempera dolcemente il suo clima: è questo il panorama della zona di produzione del Prosecco che si estende tra Conegliano e Valdobbiadene, un territorio difficile da coltivare ma al contempo generoso. Vigneti dalle pendici estremamente ripide, rubati alle colline, centimetro per centimetro, dal duro lavoro dei viticoltori. Dopo Bepi, Ernesto e Pino, silenziosi protagonisti di una storia ininterrotta per più di cento anni, è toccato a Fabio dare nuova energia all'Azienda: convinto fautore della necessità di dedicarsi esclusivamente alla produzione specializzata di Prosecco Spumante, nel 2002 dà il via ai lavori di costruzione della nuova cantina, dotata di tecnologie d'avanguardia. Nella Tenuta San Mor, acquistata nel 2013, il vigneto impiantato principalmente a glera verrà ristrutturato mantenendo inalterata la suddivisione in 5 zone per meglio adattarsi alla sinuosità del terreno e privilegiando la coltivazione biologica del prosecco. Oggi la **Zardetto** produce le DOCG Conegliano Valdobbiadene - Prosecco (anche con menzione "Le Rive" e "Superiore di Cartizze") e la DOC Prosecco. **Alla Selezione del Sindaco del 2016 ha vinto una Medaglia d'Argento per un Prosecco Superiore DOCG, lo Spumante Molin.**

ZARDETTO PROSECCO SRL

Via Martiri delle Foibe
31015 Conegliano (TV) -
info@zardettoprosecco.com
www.zardettoprosecco.com



LE BERTOLE

La tradizione nella coltivazione dei pregiati vigneti di glera (tradizionalmente chiamati prosecco) in Valdobbiadene si rifà al 1930, anno dell'acquisto del primo vigneto. Da allora le cure dedicate alle pregiate viti si sono accresciute grazie alla passione e alla dedizione costantemente trasmessa di generazione in generazione. Dagli anni '80 sono iniziate le prime vinificazioni della famiglia Bortolin. Nel 1997 Gianfranco e la moglie Viviana hanno realizzato la propria cantina con il marchio **Le Bertole®**, dall'omonimo vigneto di proprietà che produce il Cartizze nel territorio di Saccol, frazione di Valdobbiadene. La qualità eccellente delle uve è dovuta al rigido rispetto sia del disciplinare di produzione, con rese per ettaro molto basse, che della natura stessa del territorio caratterizzato da posizione favorevole, micro-clima unico, conformazione del suolo prevalentemente collinare anche di forti pendenze e terreno di natura calcareo-argillosa. Dalle uve alla vinificazione, dalla spumantizzazione alla commercializzazione, ogni bottiglia è frutto di accurate lavorazioni dove l'innovazione tecnologica permette di trovare un armonioso connubio tra storia del territorio e tradizione. Questo ha permesso all'Azienda di affermarsi rapidamente sul panorama italiano ed internazionale per la produzione - oltre a passiti e acquaviti - degli Spumanti Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, come testimoniano i molti premi e riconoscimenti ricevuti dal 1997 ad oggi.

LE BERTOLE

Via Europa, 20 - 31049 Valdobbiadene (TV)
- info@lebertole.it - www.lebertole.it

QUOTA 101

Ogni scelta in questa Azienda - la prima nel padovano ad aver ricevuto la certificazione Biodiversity Friend, il riconoscimento per la tutela della biodiversità in agricoltura patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - rincorre i concetti di sostenibilità e rispetto dell'ambiente, rafforzati dall'avvio della procedura della conversione biologica e dalla riqualificazione della cantina, dove i vini riposano tra botti di acciaio e tonneau di rovere. Oltre a olio extravergine di oliva, **Quota 101** produce la DOCG Colli Euganei Fior d'Arancio (Secco, Dolce e Passito) e le DOC Colli Euganei (bianchi e rossi) e Prosecco. L'Azienda, che fa parte della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, vede impegnata tutta la famiglia Gardinia che nel suo lavoro si ispira al DECALOGO DEL VINO: "un bicchiere di vino è generatore di cultura, il vino è veicolo di idee e incontri, è nell'incrocio con altre storie che il vino crea emozione, preferiamo un bicchiere abbinato a lunghe chiacchierate, un vino è ancor più buono dopo un giro in bicicletta, ci piace vivere ecologicamente e seguire il ritmo della natura, l'ombra di un albero di ulivo è un ottimo posto per ritrovarsi, quello che fa la differenza è non avere risparmi in termini di qualità e energia, ci interessa raccontare il vino in modo nuovo". **Alla Selezione del Sindaco del 2017 ha vinto una Medaglia di Bronzo per Ortone, un rosso della DOC Colli Euganei a base di merlot, cabernet e raboso e una Medaglia d'Argento per un Fior D'arancio Spumante Dolce.**

QUOTA 101 SRL

Via Malterreno 12, 35038 Torreglia (PD)
info@quota101.com - www.quota101.com



AZIENDA AGRICOLA VICENTINI AGOSTINO

La melagrana, antico simbolo di fecondità e di discendenza numerosa, è stata scelta come insegna e auspicio di vitalità ed entusiasmo. È nella bellissima valle dei ciliegi, in un ambiente ancora integro e legato alle tradizioni, che l'Azienda conduce la propria attività. Che l'immagine della melagrana rappresenta un simbolo propizio lo dimostra il successo raggiunto in breve tempo, ottenendo buoni livelli produttivi e qualitativi. **Agostino Vicentini** ha ereditato dal padre Francesco 14 ettari di vigneto e in più la passione, l'amore per la terra, i segreti del mestiere e l'esperienza maturata nei 40 anni della sua attività. E a tutto ciò ha aggiunto la voglia di raggiungere nuove mete, cercando di ottenere sempre il meglio da una natura già assai generosa. Qui si producono le DOCG Soave Superiore e Recioto di Soave e le DOC Soave e Valpolicella (anche Superiore).

AZ. AG. VICENTINI AGOSTINO

Via Cesare Battisti 62,
37030 Colognola ai Colli (VR)
vicentini@vinivicentini.com -
www.vinivicentini.com

AZIENDA AGRICOLA CORTEFORTE

Il complesso di Fumane, attualmente denominato Corteforte, sorse come sistema difensivo in età medievale. Oggi è un'azienda agricola produttrice dei vini classici della Valpolicella: le DOCG Recioto e Amarone (il "Terre di San Zeno", il "Vigneti di Osan" - piccolo appezzamento "cru" che produce poche centinaia di bottiglie ogni anno - e le Riserve prodotte solo nelle annate migliori), le DOC Valpolicella e Valpolicella Ripasso e due rossi della IGT Delle Venezie, "Concentus" e "Rubro". Viene altresì custodita la tradizione di un antico vino, il Recioto "Amandorlato", considerato il papà dell'Amarone. I vigneti, allevati con il tradizionale metodo della Pergola Veronese, si estendono per circa tre ettari ad un'altitudine tra i 150 e i 300 mt su terreno di origine vulcanica, basaltica con pietra rossa e calcarea. L'appassimento avviene in fruttai e tutti i vini, affinati in botti usate di rovere francese, si distinguono per il carattere deciso ma tradizionale. **La Selezione del Sindaco del 2016 ha attribuito una Gran Medaglia d'Oro all'Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2008 e una Medaglia d'Oro all'Amarone della Valpolicella Classico Terre di San Zeno.**

AZ. AGR. CORTEFORTE

di CERUTTI CARLO MARIA

Via Osan, 45 37022 Fumane (VR)
info@corteforte.it - www.corteforte.it





AZIENDA AGRICOLA ROBERTO SCUBLA

L'Azienda è stata costituita nel 1991, a partire da alcune vecchie vigne esistenti cui si sono aggiunti nuovi impianti, fino ad arrivare a 12 ettari vitati. Le vigne si trovano tutte sui fianchi di una dolce collina completamente soleggiata, nella zona meridionale dei Colli Orientali del Friuli, luogo d'elezione per vini dalle straordinarie armonie di aromi e sapori. La produzione, con una media di 60.000 bottiglie all'anno, è divisa tra i bianchi (65%), i rossi (30%) e il Passito di Verduzzo "Cràtis" (5%) della DOC Colli Orientali del Friuli, cui si aggiunge un Riesling Passito al Vento della IGT Friuli. La **Scubla**, che dal 2006 è entrata a far parte dei Gran Cru d'Italia (una selezione ristrettissima di grandi e piccole aziende con caratteristiche di vera eccellenza), esporta principalmente in USA, Svizzera, Danimarca, Inghilterra, Olanda, Canada, Russia e Giappone.

Con il Bianco Pomèdes, un Friuli Colli Orientali DOC ricavato da uvaggio di pinot bianco, friulano e riesling renano, ha vinto una Medaglia d'Oro alla Selezione del Sindaco 2017.

AZIENDA AGRICOLA ROBERTO SCUBLA

Via Rocca Bernarda, 22
33040 Ippolis di Premariacco (UD)
info@scubla.com - www.scubla.com



LE SIEPI DI SAN GIOVANNI

Alla fine del 1960, l'Azienda Agricola Zuffa Pietro e Figli costruisce il primo nucleo di quella cantina che si guadagnerà una crescente reputazione e diversi riconoscimenti prestigiosi, tra cui la medaglia d'oro per il Sangiovese nel 1974. Oggi questa impresa familiare copre un'area di 40 ettari di bosco, vigne ed alberi da frutto nella Valle del fiume Santerno, a circa 20 minuti da Imola, tra Fontanelice e Borgo Tossignano. Seconda e terza generazione affrontano ora il mercato del terzo millennio, forti di una tradizione di genuinità consolidata e di una esperienza pluriennale. L'attuale cantina coincide, infatti, con l'inizio di una vinificazione moderna, attraverso l'installazione di un impianto di raffreddamento con controllo strumentale sulle singole botti, seguito dal restauro integrale delle vecchie botti in cemento e dal contestuale acquisto di una pressa pneumatica e di vasi vinificatori in acciaio, dotati di tecnologia di rimontaggio automatico per i mosti rossi. Qui si producono i vini tipici dei Colli Imolesi - le DOC Colli di Imola Pignoletto frizzante e Romagna Albana Spumante e l'IGT Rubicone Trebbiano fermo e frizzante - frutto di un accurato processo di vendemmia e vinificazione che corona il suo ciclo a due passi dalla Trattoria La Cantinetta e dall'Agriturismo ricavato da un antico edificio (probabilmente un convento medioevale) ristrutturato rispettando le architetture dell'epoca. Alla Selezione del Sindaco del 2017 l'Azienda ha vinto una Medaglia d'Oro con un Pignoletto del 2016 e una Medaglia d'Argento con Il Carieti Colli d'Imola Rosso del 2015.

LE SIEPI DI SAN GIOVANNI

Via Montanara Levante, 11 - 40025 Fontanelice (BO) -
cantina@lesiepidisangiovanni.com
www.lesiepidisangiovanni.com

CORTE CANELLA

Lavoratori della terra si nasce, è uno stile di vita legato alle tradizioni e che inconsapevolmente scorre nelle vene, una vocazione maturata negli anni, unita alla coscienza di quanto la vite possa dare oltre al semplice grappolo e a scelte coerenti. **Corte Canella** si basa su questo.

A conferma di ciò la scelta di usare sin dall'inizio materiali di tecnologia avanzata che permettono una lavorazione corretta e sana e un sistema di appassimento idoneo alle necessità. Le viti, situate in una zona collinare, crescono su terreni sciolti e di tipo alluvionale. I vigneti che hanno già un'età importante sono coltivati con un sistema a pergola veronese, quelli che risalgono agli anni 2000 con un sistema a guyot. Qui si producono sia le DOCG Amarone della Valpolicella (che con un'etichetta del 2011 ed una del 2012 ha vinto una Gran Medaglia d'Oro alla Selezione del Sindaco del 2016 e del 2017) e Recioto della Valpolicella sia le DOC Valpolicella (anche Superiore, che con un'etichetta del 2013 ha vinto una Medaglia d'Oro alla SdS 2017) e Soave.

CORTE CANELLA

Via Canella, 14 - 37031 Cellere d'Ilasi (VR)
info@cortecanella.it -
www.cortecanella.it



TORRACCIA DI PRESURA

Il nome della località rimanda ad un passato di pascoli e pastorizia poiché in queste aree crescevano delle erbe simili ai cardi utilizzate dai pastori per far cagliare il latte (“presura”) e farne formaggio. Dal 1986, anno di acquisto del primo vigneto, la tenuta è andata estendendosi fino ad arrivare agli attuali 75 ettari, dei quali circa 35 coltivati a vigneto e 16 ad oliveto. Il vitigno prevalente è il sangiovese, che costituisce “l’anima” del Chianti Classico, ma si trovano anche canaiolo nero, colorino, foglia tonda, merlot, cabernet sauvignon, trebbiano, malvasia bianca lunga del chianti e chardonnay, dai quali si ricavano i bianchi e i rossi dell’IGT Toscana, Spumante Brut e Vinsanto. Si distinguono per l’eccezionale qualità della produzione i vigneti situati in prossimità della cantina, favoriti dal terreno marno-argilloso che conferisce corpo e sapidità ai vini, da un’ottima esposizione e da un microclima propizio alla crescita e alla maturazione delle uve anche nelle annate meno favorevoli. L’immediata vicinanza di pinete e macchia mediterranea con cespugli di mirto, cisto, corbezzolo, alloro, lentisco e ginepro dai caratteristici profumi avvolgenti, incide inoltre favorevolmente sulle caratteristiche delle uve e quindi dei vini prodotti. **La Selezione del Sindaco del 2017 ha premiato con una Medaglia di Bronzo Il Tarocco Riserva del 2014 della DOCG Chianti Classico e con una Medaglia d’Argento le IGT Colli della Toscana Centrale Rosso Arcante e Lucciolao, entrambi del 2013 (le annate 2012 avevano ricevuto la Medaglia d’Oro nel 2016).**

TORRACCIA DI PRESURA

Via Della Montagnola, 130 -
50027 Greve in Chianti (FI)
torracciadipresura@torracciadipresura.it
- www.torracciadipresura.com

BOCALE

L’Azienda Agricola Bocale nasce in località Fratta Alzatura, nel Comune di Montefalco, in zona Madonna della Stella, un luogo noto per l’omonimo santuario e per le produzioni agricole di qualità. Sullo sfondo l’Umbria più autentica, legata alla cultura della sua terra, in cui ogni gesto contadino risuona per sapienza, semplicità e sacrificio. Storie di uomini e di lavoro nei campi, incastonate in una cornice collinare di rara bellezza, dove la vite pettina le forme rotonde della terra. Cento anni di storia e storie personali legano i Valentini a Montefalco, ma è a partire dal 2002 che sono tornati ad interpretare questo patrimonio ambientale e culturale dando vita ad un’azienda nata per fare tesoro di quell’antica passione per il vino tramandata per generazioni: “bocale” è il termine dialettale che sta ad indicare il boccale di vino o di olio da due litri ma anche l’appellativo con cui viene da sempre identificata questa famiglia. Le produzioni di Montefalco Sagrantino DOCG (anche Passito), Montefalco Rosso DOC e Grappa di Sagrantino sono espressioni autentiche di un percorso di innovazione nella tradizione, nel pieno rispetto dei cicli ambientali e della cura per il processo artigianale che crea prodotti naturali di grande personalità. **Ed è proprio con un Montefalco Sagrantino del 2013 che l’Azienda ha vinto una Medaglia d’Argento alla Selezione del Sindaco del 2017.**

AZIENDA AGRICOLA BOCALE DI VALENTINI

Via Fratta Alzatura -
06036 Montefalco (PG) -
info@bocale.it - www.bocale.it





SAGRIVIT CASTELLO DI MAGIONE

Il Castello di Magione fu costruito nel XII secolo con la funzione di ospedale per i pellegrini in viaggio per Roma o Gerusalemme. La produzione del vino, che qui ha avuto inizio nel Medioevo, rappresenta una realtà storica di eccellenza nel territorio insieme ai cereali e all'olio. I vigneti sono situati sulle colline adiacenti al Lago Trasimeno tra i 250 e i 350 mt s.l.m., dove il sole e la perfetta esposizione garantiscono il clima migliore per ottenere vini rossi strutturati, vini bianchi importanti e fruttati e ottimo olio da cultivar autoctone. Nel 1998 la proprietà ha deciso di impiantare nuovi vigneti secondo i criteri di una viticoltura moderna e di creare una cantina tecnologicamente avanzata all'interno di locali di alto valore storico. Dei 530 ettari totali, 32 sono coltivati a merlot, cabernet sauvignon, sangiovese, gamay, grechetto, chardonnay e sauvignon, che danno vita ai vini bianchi, ai rossi e ai rosati della DOC Colli Del Trasimeno e della IGT Umbria. Da anni, inoltre, l'Azienda si sta muovendo verso un'agricoltura sostenibile con l'eliminazione di diserbanti in vigna a favore delle lavorazioni meccaniche, l'uso di agro farmaci, la salvaguardia degli insetti impollinatori per migliorare la biodiversità, lo sviluppo di tecniche innovative quali defogliazione tardiva e antitraspiranti naturali in grado di mitigare gli effetti negativi indotti dal global warming. In programma anche la realizzazione di "Biobeds" per la depurazione delle acque di lavaggio provenienti dai residui di trattamenti presenti nelle botti e dal lavaggio delle attrezzature attraverso l'uso di particolari filtri costituiti da materiale organico.

SAGRIVIT CASTELLO DI MAGIONE
Viale Cavalieri di Malta, 31 - Magione (PG)
segreteria@sagrivit.it -
www.sagrivit.it

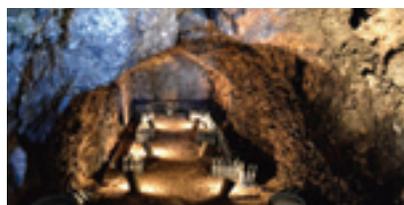
ANTICHE CANTINE MARIO TEREZI

Nella zona nord della Ciociaria e più precisamente in Serrone, nel cuore del territorio del cesanese, è situata la storica azienda **Antiche Cantine Mario Terenzi**. Tramandata da padre in figlio, vanta una tradizione centenaria ed oggi i fratelli Emanuele e Paolo rappresentano la quinta generazione di viticoltori. La filosofia aziendale è da sempre orientata verso un perfetto equilibrio fra antico e moderno, nel pieno rispetto della natura e dell'uomo. I vigneti sono posizionati sulle pendici del monte Scalambra, nei tre principali Comuni delle denominazioni del Cesanese - Piglio DOCG, Affile DOC e Olevano Romano DOC - raccolte sotto il marchio LE TRE TERRE. La diversità sono legate solamente a fattori di microclima, composizione dei diversi terreni e modalità di vinificazione, perché si è voluto esaltare la tipicità dell'unico vitigno rosso autoctono del Lazio, vinificandolo in purezza solamente con cloni di cesanese afilano, da sempre di proprietà dell'azienda e dai quali ancora oggi si selezionano le marze per i nuovi impianti.

Alla Selezione del Sindaco del 2017 l'Azienda ha vinto una Medaglia d'Oro con Nero dello Scalambra Cesanese di Affile DOC del 2015.

ANTICHE CANTINE MARIO TEREZI

Via Stazione, 2 - 03010 Serrone (FR)
info@antichecantine.it -
www.antichecantine.it



ROSSOVERMIGLIO

L'Azienda **Rossovermiglio**, di proprietà della famiglia Verlingieri, si trova nella florida campagna sannita, dalla millenaria vocazione vitivinicola. L'Azienda possiede alcuni dei vigneti meglio posizionati della zona, tra i 260 e i 400 mt sul livello del mare, e vanta una lunga storia familiare nella conoscenza dei vigneti e del territorio. Non a caso un antico detto popolare recita che il vino buono nasce in vigna, ma avere una materia prima di qualità è solo l'inizio. Una sapiente combinazione di tradizione ed innovazione e il rispetto delle terre di origine hanno spinto i titolari a coltivare esclusivamente varietà autoctone locali, tutte uve di origine antichissima che nel Sannio beneventano hanno trovato la loro terra di elezione e dove oggi riescono ad esprimere al meglio tutte le loro potenzialità. Nei 18 ettari di vigneto, suddivisi in vari appezzamenti situati a sinistra e a destra dell'antica via Traiana, si coltivano prevalentemente uve a bacca bianca quali falanghina, fiano e greco, fatta eccezione per una superficie di aglianico che viene in parte vinificato in bianco. La densità di impianto è di 5000 piante per ettaro per il guyot e 1700 piante per ettaro per la raggiera. **Qui si producono le DOC Falanghina del Sannio e Sannio (anche Spumante) ed è con un Sannio Aglianico del 2015 che l'Azienda ha vinto una Medaglia d'Argento alla Selezione del Sindaco del 2017.**

ROSSOVERMIGLIO c/o Azienda Agricola Verlingieri

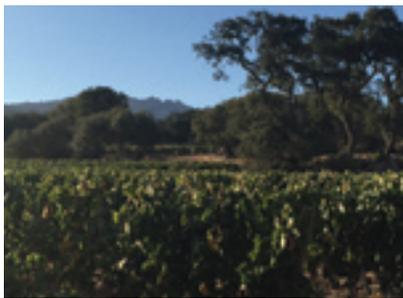
Via Paduli Buonalbergo, 53 - 82020 Paduli (BN) - rossovermiglio@virgilio.it
- www.rossovermiglio.com

FRADILES

Fradiles, *cugini* nella lingua sarda, sorge in Sardegna ad Atzara, in un paese dove fare vino è da secoli un mestiere radicato. Le vigne si trovano nel Mandrolisai: pascoli verdeggianti, montagne con alti castagni e querce, colline ricoperte da boschi di lecci e agrifoglio, e poi vigneti e ancora vigneti, ampi e scoscesi per i pendii, luminosi, variopinti e soleggiati. In queste dolci alture i vitigni sono rappresentati da varietà locali: bovale sardo, cannonau, monica e altre specie autoctone, da cui nascono i vini della DOC Mandrolisai e della IGT Isola dei Nuraghi. La cantina, nata dalla ricostruzione dell'antica azienda di famiglia, è situata in prossimità dei vigneti per consentire un'immediata vinificazione dell'uva colta manualmente. La produzione mira a recuperare e salvaguardare il patrimonio vitivinicolo secondo un criterio di qualità, producendo vini eleganti perché semplici, superiori perché realmente legati alla tradizione, dal carattere inconfondibile perché racchiudono le emozioni del territorio. **Alla Selezione del Sindaco del 2017 l'Azienda ha vinto una Medaglia d'Oro con Fradiles del 2015, e due Medaglie d'Argento con Istentu e Antiogu, entrambi del 2013.**

FRADILES

Via Sandro Pertini, 2 - 08030 Atzara (NU)
info@fradiles.it - www.fradiles.it



CANTINA MURALES

In Sardegna il vigneto è parte integrante del paesaggio: alla tipica macchia mediterranea si alternano le viti che allignano sia vicino al mare, sia nelle zone più interne che collinari o pianeggianti. Tre elementi concorrono nel rendere così peculiare la produzione vinicola - il suolo, il clima particolare unito al vento che sferza l'Isola tutto l'anno e l'influenza del mare - favorendo impianti di tipo intensivo (atti alle basse rese) e produzioni di spiccato livello qualitativo dalle più svariate caratteristiche organolettiche: alcuni vini sono forti e strutturati, altri fruttati e minerali, altri ancora freschi e sapidi. Quando si sbarca in Gallura un'enorme quantità di stimoli sensoriali si attivano dandoci la percezione di un "murales", un mondo a colori che ci ingloba ed attrae. I Bianchi della **Cantina Murales** - Vermentino di Gallura DOCG, Vermentino di Sardegna DOC e Isola dei Nuraghi IGT - nascono dalla combinazione tra sottosuolo granitico, ricco di potassio, e l'influenza di un clima temperato-ventoso, che favoriscono la nascita di prodotti dal carattere intenso e peculiare, dalle note speziate o minerali ai toni fruttati e floreali. I Rossi - Cannonau di Sardegna DOC e Isola dei Nuraghi IGT - devono le loro impronte aromatiche distintive (caffè, thè, cioccolato, tabacco, china, ecc ...) e le sfumature eleganti e potenti non solo all'apporto della natura ma anche alle dovute attenzioni ai vari passaggi che in cantina hanno imposto lunghe attese, macerazioni e fermentazioni, cure meticolose e numerosi assaggi atti per cogliere le straordinarie evoluzioni dei vini.

CANTINA MURALES SRL

Località Pilièzzu - 07026 Olbia (OT)
info@vinimurales.com -
<http://vinimurales.com>

PALMENTO COSTANZO

Alle pendici dell'Etna, tra distese di sciare e ordinate terrazze, **Palmento Costanzo** porta a nuova vita antiche suggestioni. Il progetto di recupero dell'antico caseggiato e della cantina, risalenti alla metà del XIX secolo, è iniziato nel 2011 con un restauro conservativo condotto secondo i principi della bioarchitettura e con l'idea di riprodurre fedelmente il processo di produzione tradizionale. L'organizzazione della cantina è dettata dalla struttura originaria del palmento: il processo di lavorazione si svolge a 'caduta', dal livello più alto, che accoglie le uve appena raccolte, pigiate e subito poste nei tini di fermentazione, a quello inferiore dove si trovano le vasche di acciaio, fino a scendere nella bottaia. I vigneti si estendono dai 600 agli 800 mt di altitudine: sono circa 10 ettari, disposti su 100 terrazzamenti intervallati da rasule, all'interno di Contrada Santo Spirito. Su queste terrazze, sostenute da muretti a secco in pietra lavica, crescono le viti coltivate manualmente in regime biologico, che prendono la forma del tipico alberello etneo appoggiato ad un palo di castagno ed hanno un'età variabile da pochi anni al secolo abbondante (ci sono piante pre-filossera). Tutti i vini prodotti sono espressione della DOC Etna e certificati bio. **La Selezione del Sindaco 2017 ha attribuito una Medaglia d'Oro al Mofete Rosso del 2014 e una Medaglia d'Argento al Nero di Sei del 2015.**

PALMENTO COSTANZO

C.da Santo Spirito, Passopisciaro
95012 Castiglione di Sicilia (CT)
info@palmentocostanzo.com -
www.palmentocostanzo.com



L'Associazione Nazionale Città del Vino è stata presente all'INTERNATIONAL WINE & SPIRIT FAIR a DAEJEON, in Corea del Sud, dove ha presentato i vini di 17 aziende partecipanti al Concorso Enologico Internazionale "La Selezione del Sindaco".

I nostri "inviati" Enzo Giorgi e Stefano Carletto, rispettivamente Coordinatori regionali dell'Associazione per la Liguria e la Valle d'Aosta, hanno fatto parte delle Commissioni del concorso enologico Asia Wine Trophy e, successivamente, hanno presentato i vini nel corso un una Master Class riservata ai giornalisti, buyer e operatori coreani, illustrando anche le principali caratteristiche della geografia vitivinicola italiana.





di Floriano Zambon
Presidente Associazione
Nazionale Città del Vino

L'Associazione Nazionale Città del Vino è da sempre attenta alle politiche di sviluppo economico dei territori rurali, nello specifico alle problematiche dei Comuni soci in relazione alla crescita qualitativa dei settori di cui promuove e valorizza il radicamento: dal turismo enogastronomico all'accoglienza, dalla valorizzazione del prodotto e del territorio alla rivitalizzazione dei centri storici ed alla pianificazione urbanistica del territorio rurale. ▶

Disegno di Salvatore Garofalo

Turismo del vino

Verso una legge che regola un settore strategico per i territori e le aziende

Annovera per questo fra le sue attività e progetti il "Forum sul Turismo Enogastronomico e le Strade del Vino", che vanta edizioni di successo realizzate in importanti Regioni del vino con la collaborazione di Enti pubblici e soggetti privati.

La vocazione turistica dell'Umbria, i distretti del vino che la caratterizzano in termini di eccellenza e la rete delle Città del Vino associate, ciascuna con il proprio patrimonio di peculiarità e valore, hanno rappresentato buone condizioni per la realizzazione sul territorio regionale di un "Simposio Europeo sull'Enoturismo" che si è tenuto il venerdì 23 giugno a Torgiano, tappa di una tre giorni che ha coinvolto anche il Comune di Montefalco (sabato 24 giugno il complesso museale di San Francesco ha ospitato la premiazione del concorso enologico internazionale "La Selezione del Sindaco", mentre domenica 25 giugno è stata la volta di Orvieto che ha visto riuniti i sindaci dell'Associazione, presso la Sala Consiliare del Comune, per l'assemblea generale.

Obiettivo del simposio è stato quello di trasferire argomenti, stimoli, indicazioni, metodologie, illustrando buone pratiche e valorizzando il giusto contesto per lo sviluppo del comparto vino inteso come cultura del territorio, non solo ed esclusivamente come prodotto.

Va ricordato, infatti, che è stata depositata in Senato una proposta di legge di disciplina dell'attività di enoturismo, il DDL 2616, firmatario il senatore Dario Stefano, che ha molte interessanti indicazioni e alla quale l'Associazione Città del Vino ha dato un contributo significativo, con l'auspicio è che si arrivi entro l'anno alla definizione di un quadro legislativo compiuto che porti in maniera rapida alla redazione delle norme attuative, indichi responsabilità e competenze specifiche, oltre che i regolamenti che possono derivare da questa legge. Nella sua impostazione, la proposta di legge appare necessaria perché definisce l'enoturismo e lo eleva a settore turistico strategico per la valorizzazione del vino connessa alla conoscenza dei territori e delle imprese che su questi insistono. La cartellonistica

stradale dedicata alle aziende (non più considerata commerciale ma destinazione turistica), i criteri di qualità dell'accoglienza, la formazione del personale delle aziende ma anche degli enti pubblici territoriali, l'istituzione di un Osservatorio permanente sul turismo del vino che consenta un monitoraggio del settore e, di volta in volta ne indichi punti di forza e di debolezza, sono tutti aspetti inclusi nella norma proposta che ne qualificano il contenuto.

Altra cosa importante: lo sviluppo del connubio fra le due risorse, turismo e agricoltura, l'intreccio fra la vocazione turistica di un territorio e la sua capacità di produrre eccellenze agroalimentari, di creare una filiera produttiva, è tanto riuscito quanto recente, ovviamente per quanto riguarda le forme organizzate in termini di servizi. Il turismo enogastronomico in forma organizzata, infatti, ha pochi anni all'anagrafe, è un fenomeno relativamente giovane, che ha prodotto tanto in poco tempo: in termini economici e di occupazione, ma anche in

termini di visibilità ovvero di capacità di rimandare un'immagine positiva dei nostri territori. Si è cresciuti tanto in poco tempo, magari non in modo omogeneo, con un indiscutibile successo di pubblico, basti pensare alla diffusione dello shopping food, agli appuntamenti enogastronomici nati sui territori, allo sviluppo del turismo culturale legato agli itinerari del vino. Il turismo enogastronomico ha conosciuto una forte accelerazione grazie alla Legge nazionale sulle Strade del vino, la 268 del '99, ed alle diverse normative regionali ad essa legate che hanno svolto un ruolo strategico nel consolidamento, di regione in regione, di modelli di sviluppo turistico sostenibile anche se quella norma quadro è stata interpretata poi in tanti modi diversi, regione per regione, e questo non ha facilitato l'attività delle imprese costrette a fare i conti con diverse impostazioni e metodologie d'intervento. Questo, sotto il profilo dell'offerta, ha significato vedere territori viaggiare a diverse velocità.

Sotto il profilo della domanda, invece, l'Italia ha registrato nel corso degli ultimi anni un costante aumento della domanda di turismo enogastronomico, sempre più inteso come turismo esperienziale, dove chi viaggia non si accontenta solo di vedere, ma vuole toccare, assaggiare, annusare; in sintesi, il viaggiatore enoturista vuole essere coinvolto in prima persona e fare del suo viaggio una vera e propria esperienza anche sotto il profilo umano. Lo dimostra bene ogni anno l'Osservatorio sul turismo del vino che l'Associazione Città del Vino commissiona ormai da più di un quindicennio. Agli albori della nuova normativa riguardante l'enoturismo, che ribadiamo possa essere approvata quanto prima, possiamo però fare una valutazione su ciò che è stato fatto e su quello che, sia sul fronte privato sia sul fronte pubblico, è ancora possibile fare in termini di crescita e miglioramento della qualità dei servizi offerti. Per questo abbiamo voluto realizzare anche per quest'anno un momento di confronto su questi temi, che non si ferma qui ma che prosegue nell'impostazione di molte delle attività dell'Associazione istituzionali e progettuali.



L'enoturismo cresce ma non tutte le **Strade del Vino** sembrano andare nella giusta direzione

Organizzazione dei servizi, promozione del territorio e strategia d'insieme tra prospettive e criticità: i dati del XIII Rapporto dell'Osservatorio sul turismo del vino che ha indagato i Comuni e i percorsi enogastronomici.

L'Italia si afferma anche nel 2016 come il più importante Paese al mondo per volume di produzione di vino, arrivando alla notevole cifra di circa 50 milioni di ettolitri (sono fonti concordi in tal senso, anche se naturalmente con leggere differenze, Istat, Assoenologi, Coldiretti, OIV e altre istituzioni)

In termini più generali, tuttavia, sembra di assistere a una diminuzione della produzione mondiale, che dovrebbe attestarsi nel 2016 intorno ai 260 milioni di ettolitri (fonte: OIV), con riduzioni significative nella produzione della Francia, ma soprattutto di Argentina, Cile e Sudafrica.

SI BEVE MENO VINO MA AUMENTA LA VOGLIA DI VIAGGIARE PER CONOSCERLO

I consumi dovrebbero diminuire leggermente a livello mondiale (meno dell'1%), attestandosi intorno ad un livello abbastanza consolidato nel tempo di circa 240 milioni di ettolitri (fonte: International Wine & Spirit Research), con continuità nella diminuzione dei consumi nel Vecchio Mondo (soprattutto Francia) e con buone prospettive invece nel Nuovo Mondo (soprattutto Stati Uniti).

Per l'Italia si ripropone, pertanto, un quadro ormai ben noto: produzione a livelli molto elevati, consumi interni in calo o al massimo in stagnazione (fonte: OIV), necessità più che oppor-

a cura di Iole Piscolla



XIII RAPPORTO SUL TURISMO DEL VINO

tunità d'inventarsi nuovi mercati oltre a quello domestico, con conseguente spinta verso l'export.

Nella ricerca di nuovi mercati sempre maggiore importanza sta rivestendo proprio il turismo del vino, che costituisce un fenomeno ormai di grande rilevanza, come testimoniato anche dalle vertiginose cifre stimate dal XII Rapporto Nazionale sul Turismo del Vino di "Città del Vino" e confermate dal presente Rapporto (XIII): più di 14 milioni di accessi enoturistici (tra pernottamenti ed escursioni) stimati nel 2016, per un fatturato complessivo tra i 2,5 e i 3 miliardi di euro, con aspettative ancora più rosee per il 2017. Naturalmente, la visita in cantina costituisce non soltanto un modo convincente per promuovere il prodotto, ma anche (se non soprattutto) una proficua tipologia di vendita, anche considerando il recente continuo incremento degli arrivi turistici stranieri in Italia (stimati da Ciset - Ca' Foscari in 65 milioni nel 2017).

TUTTO RUOTA INTORNO AL TERRITORIO: CULTURA, PAESAGGIO, STORIA

Nello sviluppo dell'enoturismo un ruolo centrale è chiaramente riservato al territorio, sia da un punto di vista hardware (ossia il patrimonio di attrazioni tangibili contenuto in una specifica area: paesaggio, beni culturali, ecc.) sia da un punto di vista software (ossia l'insieme dei servizi, delle utilità, ecc.). In tal senso, il contributo delle istituzioni in generale e degli enti territoriali in particolare, in combinazione con le energie imprenditoriali della filiera enoturistica, può e deve fornire lo slancio per il definitivo sviluppo del turismo del vino in Italia. Proprio per questi motivi, nel 2017 è stato deciso di concentrare l'attenzione dell'Osservatorio sul Turismo del Vino sui Comuni (in quanto Soci dell'Associazione Nazionale delle "Città del Vino" e principali attori pubblici nella promozione dei singoli territori del vino italiano) e sulle Strade del Vino (oggetto di nuova attenzione nel Testo Unico della Vite e del Vino), dopo che il XII Rapporto (pubblicato nel 2016) aveva indagato esclusivamente aziende vitivinicole impegnate nel turismo del vino.

La ricerca è stata svolta con il coordinamento scientifico dello staff del Corso di Perfezionamento Universitario e Aggiornamento Culturale in "Wine Business" dell'Università degli Studi di Salerno diretto dal Prof. Giuseppe Festa

La ricerca è stata svolta con il coordinamento scientifico dello staff del Corso di Perfezionamento Universitario e Aggiornamento Culturale in "Wine Business" dell'Università degli Studi di Salerno (di cui "Città del Vino" è partner ufficiale), diretto dal Prof. Giuseppe Festa, assieme al supporto organizzativo di Ci.Vin. s.r.l., società di servizi di "Città del Vino". La ricerca, oltre a consegnare dati completi come risultanze delle indagini effettuate, fornisce anche un contributo finale in termini di principali conclusioni e possibili suggerimenti strategici e operativi per enti e imprese a vario titolo coinvolti nella filiera enoturistica italiana e anche europea, dato il ruolo sempre più importante di "Città del Vino" in Recevin, la Rete Europea delle Città del Vino. Anche per questa edizione del Rapporto, in continuità con le innovazioni introdotte nella precedente indagine, è stata adottata una definita metodologia della ricerca.



INDAGINE SU COMUNI E STRADE DEL VINO LA METODOLOGIA DELLA RILEVAZIONE

La prima parte dell'indagine è stata svolta sui Comuni associati a "Città del Vino" (distribuiti sull'intero territorio nazionale), in quanto principali soggetti promotori, se non altro per identificazione, dei territori del turismo del vino. Su 420 Comuni invitati a rispondere, in 116 hanno fornito risposte fruibili, pari al 27,62%. I dati raccolti sul campo derivano da un campione selezionato in primo luogo con la tecnica del campionamento non probabilistico di convenienza e in secondo luogo con la tecnica del campionamento non probabilistico di giudizio.

La seconda parte dell'indagine è stata svolta sulle Strade del Vino censite da "Città del Vino" (distribuite sull'intero territorio nazionale), in quanto istituzionalmente oggetto di specifica menzione nell'ambito enoturistico all'art. 87 del Testo Unico della Vite e del Vino. Sono state contattate tutte le Strade del Vino censite (133), e all'indagine hanno risposto in 25 (il 18,80%). Da queste considerazioni risulta evidente che i dati raccolti sul campo derivano da un campione selezionato con la tecnica del campionamento non probabilistico di convenienza.

UNA BUONA PRATICA METODOLOGICA PER ALTRE TEMATICHE DA INDAGARE

I due questionari sono stati progettati da un gruppo di ricerca afferente al Corso di Perfezionamento Universitario e Aggiornamento Culturale in "Wine Business" dell'Università degli Studi di Salerno, strutturati entrambi in un'unica sezione, articolata rispettivamente in 27 domande (Comuni) e 20 domande (Strade). I questionari sono stati gestiti "online" tramite una specifica piattaforma informatica. La metodologia di ricerca così definita, coerentemente con quanto sviluppato nel precedente Rapporto, è considerabile come una vera e propria "best practice" (dati i vincoli contestuali di riferimento), proponibile come un sistema d'indagine efficientemente replicabile in termini complessivi anche in ulteriori indagini in materia.

IL SIMPOSIO DELLE CITTÀ DEL VINO

LE RISPOSTE DEI COMUNI: C'È CARENZA DI UFFICI DI INFORMAZIONE TURISTICA

Questa la sintesi delle risposte ottenute dai Comuni Città del Vino.

- Quasi 3 Comuni su 4 non prevedono tassa di soggiorno.
- Il livello medio dei servizi offerti dagli operatori del settore enoturistico (cantine, ristoratori, albergatori, ecc.) agli enoturisti che arrivano nel territorio comunale è giudicato sufficiente/discreto (6,76 in media), con più del 30% che si spinge a riconoscere un voto pari a 8.
- L'attività su cui dovrebbero investire gli operatori del settore per migliorare i servizi offerti agli enoturisti che arrivano nel territorio comunale è in generale la formazione del personale.
- Più di 6 Comuni su 10 negli ultimi 5 anni hanno realizzato uno o più progetti per migliorare i servizi offerti agli enoturisti.
- Gli enoturisti che arrivano nel territorio comunale, in termini di percentuale sul fatturato delle aziende vitivinicole della zona, sembrano incidere in media per il 26,94%.
- Gli enoturisti che arrivano nel territorio comunale, in termini di percentuale sul fatturato delle altre aziende della filiera enoturistica (ristoratori, albergatori, altri produttori tipici, ecc.), sembrano incidere in media per il 34,15%.
- La qualità delle infrastrutture di collegamento della singola zona d'interesse è giudicata insufficiente (5,85 in media).
- 3 Comuni su 4 sono inseriti e/o hanno rapporti con la Strada del Vino e/o dei Sapori del territorio: il funzionamento di questo organismo è giudicato più che sufficiente (6,11 in media).
- Quasi la metà dei Comuni non ha un Ufficio Turistico: quando c'è, non si procede a stime ragionate delle presenze enoturistiche.
- Per più dell'80% dei rispondenti il flusso degli arrivi in cantina e il fatturato dell'enoturismo sono aumentati o almeno rimasti stabili rispetto alle stime di "Città del Vino" (circa 14 milioni di accessi enoturistici nel 2016 per un fattu-

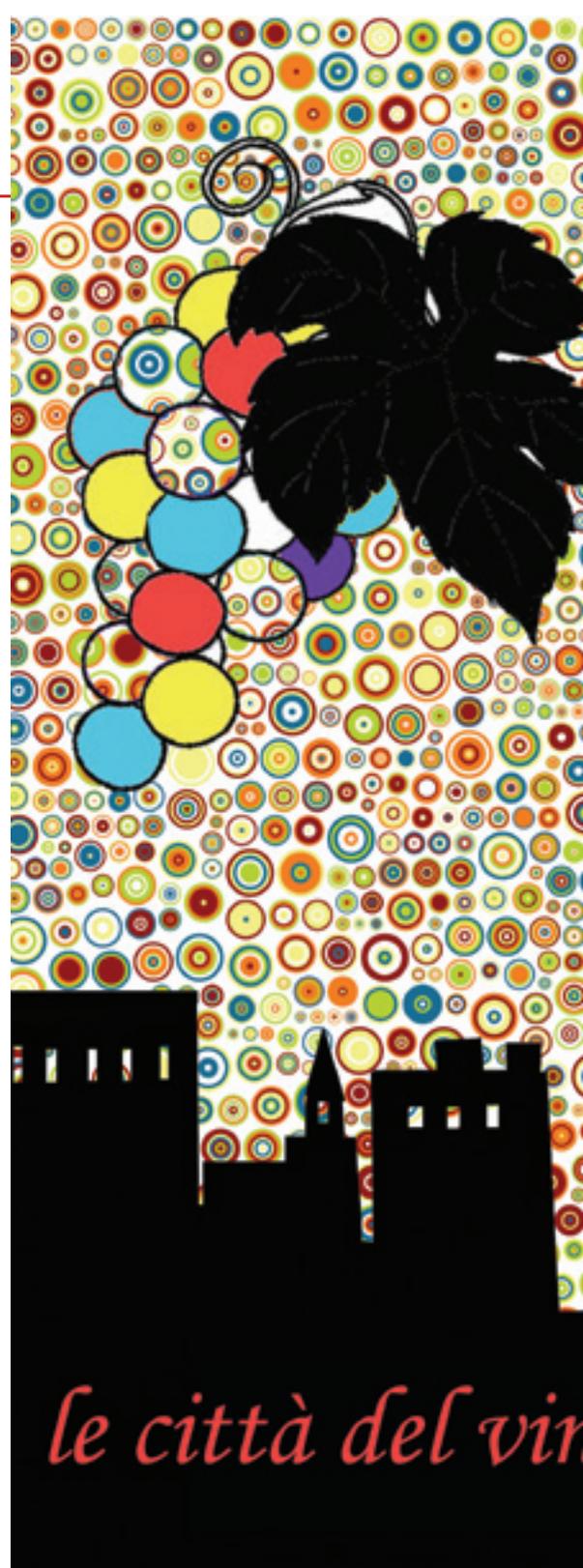
rato tra i 2,5 e i 3 miliardi di euro).

- Solo il 55,43% dei rispondenti è a conoscenza dell'introduzione nel 2017 del Testo Unico della Vite e del Vino: chi ne è a conoscenza gli attribuisce un giudizio quasi discreto (6,78 in media).

LE RISPOSTE DELLE STRADE DEL VINO: ALMENO DI QUELLE CHE FUNZIONANO

Queste, invece, le risposte ottenute dalle Strade del Vino.

- Il 36% ("moda", ossia la categoria percentuale più alta) delle Strade che hanno risposto all'indagine comprende tra 11 e 20 Comuni.
- Il 96% ha un sito web: tuttavia, trattandosi già di Strade probabilmente "virtuose" (essendo contattabili e avendo avuto la sensibilità di contribuire all'indagine), colpisce che il 4% non abbia (ancora) un sito web.
- Molto interessante il 24% già fornito di App.
- Il 44% delle Strade (moda) ha direttamente organizzato nel 2016 più di 3 eventi.
- La Strada del Vino sembra essere percepita dagli operatori enoturistici (cantine, ristoratori, albergatori, ecc.) come un organismo importante per il buon funzionamento dell'enoturismo sul territorio nell'84% dei casi (ovviamente, per il 16% purtroppo non è così).
- La Strada del Vino sembra essere percepita dai cittadini dei territori appartenenti alla Strada del Vino come un organismo importante per il buon funzionamento dell'enoturismo sul territorio nel 68% dei casi (ovviamente, per il 32% purtroppo non è così).
- L'interazione tra gli operatori del settore, i Comuni della Strada del Vino e gli altri soggetti pubblici (provinciali, regionali e nazionali) coinvolti nella promozione del territorio è giudicata insufficiente (5,48 in media).
- Gli enoturisti che arrivano nel territorio comunale, in termini di percentuale sul fatturato delle aziende vitivinicole della zona, sembrano incidere in media per il 19,08%.
- Gli enoturisti che arrivano nel territorio comunale, in termini di



percentuale sul fatturato delle altre aziende della filiera enoturistica (ristoratori, albergatori, altri produttori tipici, ecc.), sembrano incidere in media per il 22,21%.

- La qualità delle infrastrutture di collegamento della singola zona d'interesse è giudicata scadente (4,83 in media).
- I Comuni appartenenti alla Strada del Vino sono collaborativi e propositivi con la Strada del Vino per il 58,33% (ovviamente, per il 41,77% purtroppo non è così).

CONSIDERAZIONI: MANCA UN SISTEMA DI RILEVAZIONE DEI SERVIZI ENOTURISTICI

Si continua ad avvertire una mancata organizzazione dei sistemi di osservazione dei servizi enoturistici. Molti Comuni non hanno un Ufficio Turistico e anche quando c'è non vengono condotte indagini sistematiche sui flussi enoturistici, essenziali per poter sviluppare delle efficaci ed efficienti politiche di promozione turistica.

Diventa sempre più urgente istituire una cabina di regia a livello nazionale e almeno regionale per studiare con sistematicità il fenomeno dell'enoturismo in Italia. Il passo più semplice da fare in questa direzione sembra essere quello di rafforzare l'Osservatorio del Turismo del Vino di "Città del Vino" tramite la collaborazione con enti istituzionali (in primo luogo, il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo) e con enti associativi (costituiti da operatori pubblici e/o privati).

NECESSARIO LO SVILUPPO QUALITATIVO DEI SERVIZI OFFERTI DAI TERRITORI

I numeri dell'enoturismo sono in costante crescita (per flussi di arrivi/accessi e per fatturato), ma è indispensabile che a questo sviluppo quantitativo corrisponda anche uno sviluppo qualitativo del servizio offerto dalla filiera enoturistica. Non si dimentichi, del resto, che la concorrenza internazionale è non soltanto agguerrita, ma anche imprevedibile: basti pensare al cambiamento climatico che oggi fa diventare destinazioni enoturistiche anche regioni europee o nordamericane in precedenza impensabili.

La formazione del personale, sia dell'operatore privato direttamente coinvolto nella filiera enoturistica sia dell'operatore pubblico coinvolto nella governance del territorio a fini enoturistici, è un passaggio fondamentale per il miglioramento della progettazione, dell'organizzazione e della conduzione dei sistemi di servizio del territorio, a vantaggio dei turisti del vino. Marketing territo-

riale, gestione dell'accoglienza e padronanza delle lingue straniere (che in definitiva significano "inglese") sembrano essere le competenze più necessarie e opportune in tal senso.

OMBRE E LUCI SULLE STRADE DEL VINO. SERVE UNA SPINTA PER LA FORMAZIONE

Il focus sulle Strade del Vino fa emergere ombre e luci. Dall'indagine, infatti, derivano decise perplessità sul funzionamento delle Strade del Vino a un livello diffuso: basti pensare che la principale difficoltà dell'indagine in merito è stata il reperimento del contatto aggiornato, perché nel frattempo quella specifica Strada del Vino aveva cessato di funzionare oppure non aveva aggiornato web/e-mail/telefono oppure, magari, non aveva mai avviato effettivamente le proprie attività. Per questi motivi, oltre alle buone pratiche messe in opera, le 25 Strade del Vino rispondenti sono state definite "virtuose": si tratta, tuttavia, se non di casi eccezionali, almeno di (buoni/ottimi) casi sporadici, da apprezzare notevolmente per gli sforzi posti in essere, ma purtroppo non rappresentativi dell'universo delle Strade del Vino. *Le Strade del Vino sono oggetto di specifico interesse nel Testo Unico della Vite e del Vino introdotto in Italia il 12 gennaio 2017. Inoltre, si tratta di organismi a) che sono riconosciuti istituzionalmente dalla Legge 268/99; b) che, pur con varia organizzazione, comunque esistono sul territorio italiano; e c) che sono, almeno in teoria, soggetti specificamente preposti almeno a contribuire alla governance territoriale del turismo del vino. È doveroso però un esame di coscienza da parte di tutti gli organismi interessati a vario titolo all'organizzazione e alla promozione delle Strade del Vino per capire se e come riprendere e rilanciare questo veicolo enoturistico, che al momento presenta troppe contraddizioni di funzionamento da un territorio all'altro e più in generale da una regione all'altra.*

- Per più del 90% dei rispondenti il flusso degli arrivi in cantina e il fatturato dell'enoturismo sono aumentati o almeno rimasti stabili rispetto alle stime di "Città del Vino" (circa 14 milioni di accessi enoturistici nel 2016 per un fatturato tra i 2,5 e i 3 miliardi di euro).
- Circa il 70% dei rispondenti è a conoscenza dell'introduzione nel 2017 del Testo Unico della Vite e del Vino: chi ne è a conoscenza gli attribuisce un giudizio più che sufficiente (6,21 in media).



Enoturismo, marketing e redditività d'impresa

Pubblichiamo le sintesi delle relazioni presentate durante le cinque sessioni dei lavori del Simposio europeo sull'enoturismo: marketing e redditività d'impresa, organizzato dall'Associazione Nazionale Città del Vino a Torgiano (Perugia) il 23 giugno scorso. L'incontro è stato incentrato sull'approfondimento degli aspetti tecnici imprescindibili allo sviluppo dei territori del vino italiani e non, all'internazionalizzazione dell'offerta, alla qualificazione degli standard, alla brand reputation. Le cinque sessioni sono state suddivise in altrettanti macro temi: la nuova proposta di legge sull'enoturismo; economia dell'esperienza e del consumo; drivers di acquisto dei prodotti alimentari; come il digitale ha cambiato il mondo del turismo enogastronomico e come cambierà ancora (molto velocemente); brand reputation, marketing e comunicazione on line; il Programma di Sviluppo Rurale (Umbria); il modello distrettuale dei marchi a ombrello; buone pratiche di marketing contro l'analfabetismo enogastronomico. I lavori sono stati introdotti dalle relazioni di Magda Antonioli Corigliano, direttrice del Master in Economia del Turismo all'Università Bocconi di Milano, e da Giuseppe Festa, Direttore del Corso di Perfezionamento Universitario e Aggiornamento Culturale in Wine Business dell'Università degli Studi di Salerno che ha illustrato i risultati del Rapporto annuale dell'Osservatorio sul turismo del vino istituito dall'Associazione Nazionale Città del Vino (illustrato in dettaglio anche nelle pagine precedenti). Sono stati chiamati a confrontarsi alcuni prestigiosi protagonisti del mercato del turismo del vino: docenti, responsabili di progetti nazionali e internazionali per la promozione del turismo enogastronomico, esperti di internazionalizzazione, giornalisti del settore ed esperti di comunicazione on line. Dei loro interventi vogliamo darvi nota, anche alla luce della rilevanza e delle opportunità che sempre più possono svilupparsi dall'enoturismo e dal marketing territoriale.

A cura di
Alessandra Calzecchi Onesti





Magda Antonioli Corigliano ENOGASTRONOMIA E TURISMO: COME SI DECLINANO OGGI

La professoressa Magda Antonioli Corigliano, direttrice del master in Economia del Turismo all'Università Bocconi di Milano, ha introdotto le cinque sessioni di lavoro previste dal programma del Simposio, affrontando il tema dell'enogastronomia sotto tre diverse angolazioni: come prodotto turistico specifico (itinerari), come caratterizzazione di prodotti turistici variegati (turismi) e come modo di essere del vivere quotidiano (i comuni rurali, l'escursionismo, le abitudini alimentari). Il turismo enogastronomico è oggi un turismo dei grandi numeri, né di massa né di nicchia, e che in periodi di forti e veloci trasformazioni, deve essere gestito con un approccio paradigmatico, fondato su risorse e competenze.

I turisti vogliono scoprire i prodotti, i luoghi di origine e i processi di produzione (nell'ottica della tipicità, dell'identità culturale e dell'autenticità) ma anche curiosità ed esperienze innovative. Ad influire sulle scelte contribuiscono, tra gli altri, cambiamenti demografici, climatici e negli stili di vita, obesità e stili di alimentazione, wellness e wellbeing, alimentazione e biologico, animali domestici, oltre naturalmente alla crescente familiarità nell'usare quotidianamente il web.

Diventa essenziale, allora, innovare l'offerta: adottare una logica visitor-oriented, creare sinergie sul territorio, garantire la qualità come garanzia, riconoscere l'importanza dei fattori no-price, far vivere i percorsi.

Per saperne di più:

www.cittadelvino.it/download.php?file=01-enogastronomia-e-turismo-come-si-declinano-oggi-antonioli_87.pdf

Giuseppe Festa COMUNI E STRADE DEL VINO NELLO SVILUPPO DELL'ENOTURISMO. ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI, PROMOZIONE DEL TERRITORIO E STRATEGIE D'INSIEME TRA PROSPETTIVE E CRITICITÀ

Il Professor Giuseppe Festa, Direttore del Corso di Perfezionamento Universitario e Aggiornamento Culturale in Wine Business (Università degli Studi di Salerno), ha illustrato i risultati definitivi del XIII rapporto sull'Osservatorio Nazionale del Turismo del Vino.

L'impostazione metodologica, in continuità con le innovazioni sulla raccolta dei dati introdotte nel precedente Rapporto, prevedeva una prima parte dell'indagine dedicata ai Comuni associati a Città del Vino in quanto principali soggetti promotori, se non altro per identificazione, dei territori del turismo del vino, ed una seconda parte indirizzata alle Strade del Vino censite dall'Associazione delle Città del Vino in quanto oggetto di specifica menzione nell'ambito enoturistico all'art. 87 del Testo Unico della Vite e del Vino. Tra i risultati emersi dall'indagine:

- Quasi 3 Comuni su 4 non prevedono tassa di soggiorno.
 - Secondo i Comuni il livello medio dei servizi offerti cantine, ristoratori, albergatori, ecc. (più di 6 Comuni su 10 negli ultimi 5 anni hanno realizzato progetti per migliorare i servizi offerti agli enoturisti) è giudicato sufficiente/discreto (6,76 in media), con più del 30% che si spinge a riconoscere un voto pari a 8.
 - Il 44% delle Strade ha direttamente organizzato nel 2016 più di 3 eventi.
 - La qualità delle infrastrutture di collegamento della singola zona d'interesse è giudicata insufficiente (5,85 in media) dai Comuni e scadente dalle Strade (4,83 in media).
 - Il 96% delle Strade ha un sito web e il 24% è già fornito di App, mentre quasi la metà dei Comuni non ha un Ufficio Turistico.
 - 3 Comuni su 4 sono inseriti e/o hanno rapporti con la Strada del Vino e/o dei Sapori del territorio ed il funzionamento di questo organismo è giudicato più che sufficiente. Ma per le Strade l'interazione tra gli operatori del settore, i Comuni della Strada del Vino e gli altri soggetti pubblici (provinciali, regionali e nazionali) coinvolti nella promozione del territorio è giudicata insufficiente (5,48 in media).
 - La Strada del Vino sembra essere percepita dagli operatori enoturistici e dai cittadini come un organismo importante per il buon funzionamento dell'enoturismo sul territorio rispettivamente nell'84% e nel 68% dei casi.
- A fronte di una mancata organizzazione dei sistemi di osservazione dei servizi enoturistici, diventa sempre più urgente istituire una cabina di regia a livello nazionale e almeno regionale per studiare con sistematicità il fenomeno dell'enoturismo in Italia. La formazione del personale, sia dell'operatore privato direttamente coinvolto nella filiera enoturistica sia dell'operatore pubblico coinvolto nella governance del territorio a fini enoturistici, è un passaggio fondamentale per il miglioramento della progettazione, dell'organizzazione e della conduzione dei sistemi di servizio del territorio. Il focus sulle Strade del Vino fa emergere ombre e luci che rendono doveroso un esame di coscienza per capire se e come riprendere e rilanciare questo veicolo enoturistico, che al momento presenta troppe contraddizioni di funzionamento da un territorio all'altro e più in generale da una regione all'altra.

Per saperne di più: www.cittadelvino.it/download.php?file=02-rapporto-turismo-vino-in-italia-festa_44.pdf

SECONDA SESSIONE - ECONOMIA DELL'ESPERIENZA, DEL CONSUMO. DRIVERS DI ACQUISTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Approfondimento degli aspetti legati al turismo rurale come modello per lo sviluppo economico e la redditività delle imprese; le piccole e medie imprese come strumento economico di sviluppo del turismo enogastronomico nel rispetto della sostenibilità e dei modelli culturali e sociali locali da salvaguardare; l'economia dell'esperienza, le caratteristiche del consumo.

Cosimo Finzi **DRIVERS DI ACQUISTO PER I PRODOTTI ALIMENTARI**

Il Direttore di Astra Ricerche Cosimo Finzi ha tracciato alcune riflessioni sulle caratteristiche del consumo dei prodotti enogastronomici e sul loro appeal turistico negli strumenti di informazione e nei modelli di acquisto dei residenti. Tra i temi più importanti spicca il "caos" legato alla scarsa attenzione, ad una comunicazione commerciale debole e alla confusione tra i messaggi, i concetti, le idee. Così come il "prezzo", non più importante come nel pieno della crisi ma ancora spesso legato alla difficoltà nel far percepire il valore aggiunto del bene in vendita.

La voglia di sperimentare è condizionata dal non riuscire a comprendere cosa è davvero differente (da parte di chi acquista) e in una certa incapacità nel comunicare "novità" (da parte di chi vende). L'interesse per determinate categorie di vino vede ai primi posti l'assenza di solfiti aggiunti, la conoscenza di quel tipo di vino, di vitigno o di marca e il prezzo. L'agroalimentare è peraltro uno dei settori nei quali la 'sostenibilità' ha un valore maggiore. Il consumatore ritiene che questo tipo di prodotto "faccia bene" all'ambiente e alle comunità in cui viene prodotto, che ispiri maggiore fiducia e che migliori l'immagine dell'azienda che lo produce. Lo testimoniano anche le risposte degli intervistati che in maggioranza definiscono la aziende 'sostenibili' come innovative, solide, preferibili alle altre e aperte verso il futuro.

Per saperne di più: www.cittadelvino.it/download.php?file=06-drivers-di-acquisto-per-prodotti-alimentari-finzi-astro1_66.pdf

Stefano Dominioni **GLI ITINERARI CULTURALI DEL CONSIGLIO D'EUROPA**

Un interessante contributo è stato portato da Stefano Dominioni, Direttore dell'Istituto degli Itinerari Culturali del Consiglio d'Europa e Segretario Esecutivo dell'Accordo Parziale Allargato sugli Itinerari Culturali del Consiglio d'Europa. Dopo aver richiamato i fondamenti degli Itinerari Culturali - progetto di cooperazione su turismo e patrimonio nato nel 1987 per promuovere la comprensione e il rispetto dei valori europei (Revised Statute of the EPA on Cultural Routes, Appendix to CM/RES, 2013-66) - Dominioni ha ricordato alcune delle strategie ed azioni adottate dal progetto a livello locale, nazionale e transnazionale: tutela e sviluppo, marketing, network, prodotti innovativi, comunicazione, turismo sostenibile, turismo soft ed esperienziale.

Turismo sostenibile ed esperienziale e cooperazione portano sviluppo economico rurale locale, al quale si aggiungono la rivitalizzazione e il sostegno delle piccole e medie imprese indotti da tutela, innovazione e sostenibilità.

Per saperne di più: www.cittadelvino.it/download.php?file=07-buone-pratiche-enoturismo-dominioni_25.pdf

Pierre Verdier **DIMENSIONE CULTURALE DELL'ENOTURISMO**

Partendo dalla dimensione culturale dell'enoturismo su cui si fonda l'Itinerario Culturale della Vite e del Vino, il Presidente della Fondazione ITER VITIS FRANCIA, Pierre Verdier, ha parlato di Marketing & Business Profitability.

Le finalità di Iter Vitis - di cui l'Associazione delle Città del Vino è socio fondatore - risiedono infatti nel restituire al patrimonio vitivinicolo la sua funzione di memoria e di senso di appartenenza al luogo a cui è collegato, evidenziare l'unicità di ogni terroir distinguendo tutte le ricchezze locali, dare un senso a questo in quanto orgoglio della popolazione e degli attori economici locali. Ma c'è anche un obiettivo economico: la messa in rete di destinazioni nazionali ed europee attraverso un approccio strutturato di squadra (circolazione di idee e concetti, innovazioni, viaggi di studio e di scambio), l'apertura di nuovi percorsi internazionali (sostegno all'azione collettiva, risposta alle preoccupazioni finanziarie comuni) e la creazione di un effetto moltiplicatore (reattività, dinamismo, competitività).

Per saperne di più: www.cittadelvino.it/download.php?file=08b-viaggio-enoculturale-la-dimensione-culturale-enoturismo-itervitis1_46.pdf





Per Karlsson I DIFFERENTI MODI DI FARE ENOTURISMO

Per Karlsson, Presidente di “BKWINE: SVEZIA - FRANCIA” - agenzia giornalistica e di viaggio che organizza tours e pubblica libri e riviste dedicate al turismo del vino - ha centrato il suo intervento sulle differenti tipologie di enoturismi ed enoturisti, riportando alcune esperienze a livello internazionale: Francia, Argentina, Sud Africa e Cile. I casi di studio sintetizzano quattro diversi tipi di offerta:

- “Porta aperta”: ricevere persone per degustazioni di vini e visite in cantina
- “Edutainment” (educazione e divertimento): laboratori, passeggiate nelle vigne, lezioni di cucina ...
- “Disneyland Wine Tourism” (non nella sua accezione “negativa”): progetti ad alti budget, con valenze turistiche di varia natura e coinvolgimento delle strutture interessate dal turismo: ristoranti, hotel, musei ...
- “Creazione di eventi”: feste del vino, percorsi gastronomici, sagre rurali. Sul lato della domanda troviamo:
 - I nerds del vino per i quali il vino (e quindi il conoscere tutto sul vino) è l’unico scopo del viaggio;
 - Il gastroturista, per il quale cibo e vino sono un elemento importante;
 - L’enoturista casuale, curioso di vedere una cantina perché si trova di passaggio in un’area vinicola.

Tra i fattori di successo, oltre ad avere un buon vino: vicinanza ad una metropoli, presenza di una rete di aziende, forte propensione all’accoglienza e volontà di dare al visitatore esperienza personale e memorabile. Sono di aiuto iniziative di sostegno da parte di organizzazioni e amministrazioni locali e nazionali, che possono svolgere attività di promozione generica dei territori, rimuovere gli ostacoli burocratici e favorire la collaborazione tra i diversi soggetti interessati.

Per saperne di più: www.cittadelvino.it/download.php?file=09-different-kinds-of-wine-tourism-perkarlssoncompressed_6.pdf

TERZA SESSIONE • COME IL DIGITALE HA CAMBIATO IL MONDO DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO. BRAND REPUTATION, MARKETING E COMUNICAZIONE ON LINE
Analisi su quanto le destinazioni turistiche beneficino, analogamente alle imprese, della presenza della rete. I cambiamenti della domanda individuale e collettiva si ripercuotono nella comunicazione con nuovi canali, strumenti e modalità di utilizzo (viaggi, vacanze e nuovi istanze del consumatore, le principali dinamiche tra turismo e web e conseguenti opportunità promozionali e di marketing, il linguaggio dei blog), che hanno trasformato la rete in mercato turistico e territorio.

Mirco Lalli POSIZIONAMENTO DIGITALE NEL TURISMO ENOGASTRONOMICO

Mirco Lalli, Fondatore Travel Appeal e Docente Master di Comunicazione d’Impresa dell’Università di Siena e IULM di Milano, ha evidenziato l’importanza del posizionamento digitale nel turismo enogastronomico iniziando con una frase di W. Edwards Deming - “Without data you’re just another person with an opinion” - e terminando con una citazione di Carlo Petrini (Slow Food): “Il turismo del futuro? Parte dai cittadini residenti, dalla loro qualità della vita, dalla capacità di essere felici, dalla loro cura verso la terra che abitano. I turisti arriveranno di conseguenza.”

La scienza dei dati è la nuova gestione dei ricavi. L’85% di chi viaggia per piacere sceglie le attività da fare solo dopo essere arrivato a destinazione e metà dei viaggiatori internazionali usa lo smartphone per selezionarle non appena arrivati alla meta. La ricerca, la pianificazione e la scoperta non dovrebbero essere un ‘problema’ che precede l’esperienza, ma ‘essere’ l’esperienza stessa. La tecnologia e la connettività sono un formidabile strumento, che non deve però sovraccaricare l’elemento umano. E non è un caso che moltissime persone ritornino a viaggiare proprio in un’epoca estremamente digitale. Una grande attenzione va in particolare posta al profiling psicoculinario ed alle tante tipologie di turisti enogastronomici, che possono essere così classificati: Adventurer, Ambiance, Authentic, Budget, Eclectic, Gourmet, Innovative, Localist, Novice, Organic, Social, Trendy, Vegetarian.

Per saperne di più: www.cittadelvino.it/download.php?file=posizionamento-digitale-lalli-travelappealcompressed_51.pdf

Svetlana Trushnikova ENOTURISMO: COME AUMENTARE IL FLUSSO IN ITALIA DI TURISTI DALLA RUSSIA E PAESI CSI

Trushnikova Svetlana, Managing Director e Giornalista “5 Sensi Consulting & Communication”, esperta di Consulenza e Comunicazione per i mercati di lingua russa, ha sottolineato le particolari caratteristiche di un’efficace azione di promozione dei territori italiani nei confronti della possibile platea di visitatori stranieri:

- creazione di un portale unico dove trovare info su eventi, visite in cantina, strutture ricettive e tour enogastronomici;
- campagne di comunicazione offline e online educative e coinvolgenti;
- press tour per giornalisti specializzati in lifestyle e/o blog tour;
- partecipazione o organizzazione di eventi, workshop, roadshow per facilitare accordi con tour operator e/o incontrare il proprio target di clientela;
- fam trip - viaggi per famiglie - per tour operator;
- co-marketing (abbinamento del vino con cultura, arte, musica, moda e shopping).

Per saperne di più: www.cittadelvino.it/download.php?file=13-enoturismo-come-aumentare-turisti-dalla-russia-trushnikova_13.pdf

QUARTA SESSIONE • La quarta sessione è stata incentrata sugli strumenti e le possibilità offerte da IL PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE al territorio umbro: interventi, strategie, obiettivi.

Giuseppe Antonelli OPPORTUNITA' DEL PIANO DI SVILUPPO REGIONALE DELL'UMBRIA PER IL SETTORE VITIVINICOLO

Ad illustrare misure, investimenti e priorità del P.S.R. per il settore vitivinicolo umbro è stato il Giuseppe Antonelli (Assessorato Agricoltura Regione Umbria), che ha concentrato l'attenzione su una realtà attualmente caratterizzata da una superficie vitata di 12.700 ettari (dato 2016), 985 ettari (di cui 760 ex diritti e 225 nuove autorizzazioni) di autorizzazioni all'impianto/reimpianto e 240 strutture di trasformazione (circa il 20% condotte da giovani imprenditori), 2 DOCG, 13 DOC e 6 IGT.

La Regione ha scelto di fissare una demarcazione per la misura investimenti (esclusività del sostegno), per la misura ristrutturazione e riconversione dei vigneti e per la misura promozione sul mercato interno e nei Paesi terzi (le risorse disponibili sono gestite per il 70% a livello regionale con progetti regionali ed il restante 30% dal MIPAAF con progetti nazionali). Queste le opportunità garantite dal P.S.R. UMBRIA 2014-2020: Servizi di consulenza (Misura 2), Sostegno alla partecipazione a sistemi di qualità (Misura 3.1.1), Aiuto all'avviamento di imprese per giovani agricoltori (Misura 6.1.1), Produzione integrata (Misura 10), Agricoltura biologica (Misura 11), Innovazione e cooperazione per lo sviluppo di filiere corte (Misura 16).

Per saperne di più: www.cittadelvino.it/download.php?file=14-opportunita-psr-umbria-per-settore-vitivinicolo-antonelli_35.pdf



QUINTA SESSIONE • Nel corso della quinta sessione - IL MODELLO DISTRETTUALE NEI MARCHI A OMBRELLO. BUONE PRATICHE DI MARKETING CONTRO L'ANALFABETISMO ENOGASTRONOMICO. ESPERIENZE A CONFRONTO - si è parlato del distretto come sistema territoriale di qualità,

Katia Laura Sidali IN VINO VERITAS. BUONE PRATICHE DI MARKETING CONTRO L'ANALFABETISMO ENOGASTRONOMICO

L'intervento di Katia Laura Sidali, docente alla Free University of Bozen - Bolzano (Affiliata al Dipartimento Economia Agraria Università G-A di GOETTINGEN), ha suggerito interessanti spunti per ridurre l'analfabetismo enogastronomico attraverso un attivismo culturale e alimentare come reazione alla crescente alienazione dai sistemi agricoli di produzione (sistemi di produzione anonimi e standardizzati, ricerca 'retrò' di tradizione, origine degli alimenti e produzioni poco trasparenti).

Nei confronti dei consumatori: promozione delle specialità regionali come ricongiungimento con la natura (consumo a basso impatto ambientale), con se stessi (rafforzamento della propria identità), con i produttori (prezzo equo e giusto), con una cultura non standardizzata (ri-personalizzazione degli alimenti come reazione alla globalizzazione).

Nei confronti dei produttori: crescente utilizzo di marchi e certificazioni (come strategia di riduzione dell'asimmetria informativa e come strategia di legittimazione, adozione di pratiche di commercializzazione (esplicito rifiuto di adottare la GDO convenzionale, adozione di strategie di commercializzazione legate all'intimità (personalizzazione della catena del valore).

Per attuare una strategia di nicchia basata sulla cultura e l'identità, che apra nuove possibilità di posizionamento per i piccoli produttori di specialità eno-gastronomiche, è dunque indispensabile una valorizzazione coerente delle caratteristiche materiali (ingredienti) e immateriali (storia, tradizione) dei prodotti tipici, la creazione di un 'circuito della conoscenza', il rafforzamento di quei rituali (come ad esempio il mangiare e bere insieme) che potenziano il sentimento di appartenenza all'interno di un gruppo creando un legame emozionale fra i commensali e fra i clienti e il produttore, il fare leva su un sistema di valori identificabile (vedi ad esempio il marchio ombrello regionale SudTirolo).

Per saperne di più: www.cittadelvino.it/download.php?file=15-buone-pratiche-contro-analfabetismo-enogastronomico-sidali_98.pdf



dell'integrazione fra settori e strategie di marketing local/global, della sostenibilità e dei prodotti tipici come pull motivation per i visitatori, del wine & tourism cluster, della cooperazione dei vari attori del distretto turistico: vino, turismi, servizi, artigianato, cultura.



Roberta Capitello, Diego Begalli IL RUOLO DEL CIBO E DEL VINO NELLA FORMAZIONE DELL'IMMAGINE DEL LUOGO DA VISITARE

Roberta Capitello e Diego Begalli, docenti del Dipartimento di Economia Aziendale dell'Università degli Studi di Verona e autori di "Italy: Città del Vino, a National Effort to Promote", hanno riportato il caso di studio di Verona effettuato attraverso la somministrazione online in quattro Paesi - Cina, Russia, Germania e Regno Unito - del questionario "Immagina di decidere come passare una giornata Verona. Scegli il tuo pacchetto turistico preferito".

Le domande miravano, tra l'altro, ad individuare l'importanza dei vini e prodotti tipici nella formazione dell'immagine del posto, eventuali somiglianze o differenze tra i visitatori (in relazione alla provenienza, alle esperienze passate, ecc.) e come le imprese alimentari e vinicole possano oggi raggiungere nuovi e più ampi target di clienti.

Dalle risposte sono risultate evidenti implicazioni pratiche e a lungo termine da considerare per favorire ulteriori sviluppi dell'attrattività turistica della città, come la combinazione dell'immagine del luogo con la cultura del luogo, la fidelizzazione basata sulla cultura e provenienza dei visitatori e sulle competenze e sensibilità delle risorse umane, la segmentazione dei visitatori per target e destinazioni, la trasmissione dell'immagine del posto da parte di numerosi e differenti stakeholders locali attraverso la comunicazione online e i social network, il ruolo svolto da cibo e vino e dalle esperienze ad esso collegate, la relazione dei prodotti enogastronomici con i paesi d'origine, la percezione della degustazione di alimenti locali come 'assaggio' dello stile di vita italiano.

Per saperne di più: www.cittadelvino.it/download.php?file=17-role-of-typical-foodandwine-capitello-begalli_94.pdf

Ivane Fàvero ESPERIENZE DI SUCCESSO NEL CONFRONTO TRA VECCHIO E NUOVO MONDO. LA RETE AENOTUR

Ivane Fàvero, Consulente in Brasile nel settore turismo, Vicepresidente di Aenotur (associazione internazionale per lo sviluppo e la promozione del enoturismo in tutto il mondo), responsabile del Convivium di Slow Food Primeira Colonia Italiana, ha per prima cosa presentato le attività del Congresso Latino-Americano del Turismo, che da diversi anni promuove la discussione sull'importante segmento dell'enoturismo con l'obiettivo di introdurre l'innovazione e la competitività in questo settore.

Dopo aver riportato i numeri del settore del vino in Brasile nel 2015 (32 mln di litri di concentrato di succo d'uva, 10.000 ha di vitis vinifera, 32.000 ha di uva americana o ibrida, 30.000 ha di uve da tavola, più di 1.100 cantine di cui il 90% sono piccole e medie imprese, 20 mln di litri di vino pregiato, 20 mln di litri di spumante, 80 mln di litri di vino importato, 5 mln di litri di spumante importato, 110 mln di litri di succo d'uva pronto da bere), l'intervento ha ricordato alcuni dei fondamenti dell'enoturismo: la rete dei valori e degli stakeholders che deve sostenere l'ospitalità, la diversificazione dell'offerta del prodotto enoturistico (la differenziazione del turismo esperienziale, lo sviluppo di prodotti e servizi in conformità al mercato che si desidera acquisire, alberghi tematici, eventi, fidelizzazione dei consumatori, ecc.), l'innovazione nelle aziende vinicole e in quelle complementari dell'indotto, l'architettura e il design delle strutture, la tematizzazione del territorio (integrazione del vino con altri prodotti turistici come la gastronomia, il golf, la musica, l'arte, i fiori, le piste ciclabili, ...), la cooperazione tra aziende e organizzazioni e tra i diversi modelli di sviluppo che rispettano le caratteristiche locali, l'ospitalità e l'accoglienza come occasione di consumo di esperienze uniche e indimenticabili (entertainment, estetica, fuga dalla routine, apprendimento).

Per saperne di più: www.cittadelvino.it/download.php?file=19-la-rete-aenotur-faverocompressed_30.pdf



Agriturismo Il Cerreto di Bettona

di **Alessandra Calzecchi Onesti**

L'occasione di conoscere Il Cerreto è data dalla recente Convention di primavera delle Città del Vino che quest'anno si è svolta in Umbria a fine maggio, ma già le recensioni sul web avevano anticipato la qualità della struttura: immersa nel verde a due passi da Perugia e dalle tante suggestive località meritevoli di una visita (Assisi e il Subasio, Spello, Cannara, Bevagna, Bastia, Torgiano, Montefalco, ...), dotata di camere confortevoli e pulitissime, parco giochi, piscina e fattoria didattica, ottima cucina con utilizzo sapiente di ingredienti di filiera corta, anzi cortissima (un plauso particolare alla parmigiana di cipolle di Cannara, ai cerretini di farro al rancetto e alla crescionda!), e vendita delle specialità (insaccati, legumi, farine, dolci, olio, miele e confetture) di produzione propria. Ma la sua vera forza è nell'accoglienza amichevole e calorosa che si respira nell'agriturismo, nato



una ventina di anni fa dalle costole dell'azienda agraria di famiglia, le cui origini risalgono alla seconda metà dell'800 per conto di Bernardino Frascarelli. Il maggiore impulso è arrivato nel dopoguerra grazie alla creatività e laboriosità di Alessandro Frascarelli, il quale già dal 1992 aveva intravisto le potenzialità dell'agricoltura "multifunzionale", divenendo uno dei primi iscritti all'albo degli operatori agrituristici della Regione.

Oggi l'attività è svolta dalla moglie Valeria (nella foto) coadiuvata dai figli e dai nipoti, Matteo e Giovanni Martelloni che insieme ai genitori gestiscono la casa di metà '800 costruita pezzo su pezzo dai nonni paterni Alessandro e Maria e completamente ristrutturata utilizzando tutto il materiale originario, prevalentemente pietre di fiume e mattoni fatti a mano in una antica fornace locale. A questo si è successivamente aggiunto il Relais Il Cerreto in località San Nicola di Cannara, recuperando l'edificio rurale

dei nonni materni Tito e Zeffira, che costituiva una "chiusetta" (piccolo appezzamento di terreno coltivato ad olivi). Un lusinghiero articolo uscito sul The Washington Post nel 2013 ha svelato le piacevoli attrazioni del posto anche Oltreoceano, dalla simpatia e bravura di Mamma Dorian in cucina all'attenzione nella scelta dei vini, anche questi rigorosamente a Km 0 e frutto della rete di rapporti intessuti con i "vignaioli" impegnati nella ricerca e nella innovazione, come Antonelli, Di Filippo, Schippa, Merli. Agli ospiti viene inoltre offerta la possibilità di frequentare corsi di cucina e norcineria, oltre ai numerosi eventi organizzati anche in collaborazione con la Condotta Slow Food, come le serate dedicate al "piselletto di Bettona", al "sedano nero di Trevi" o al "grano Verna".

Info: Agriturismo Il Cerreto - Via Perugia, 285 - BETTONA (PG) - 075 9869050 - info@agricer.it - www.agricer.it - Fb: @Agricer





Un brindisi per Matelica



Città di Matelica

Matelica, 30 luglio 2017

L'Associazione Nazionale Città del Vino ha dedicato l'edizione 2017 di Calici di Stelle alla solidarietà con le popolazioni colpite dal terremoto che ha messo in ginocchio molte località del centro Italia; in particolare, la solidarietà è stata espressa dagli altri Comuni che, in occasione dell'evento, hanno acquistato ad un prezzo speciale calici serigrafati - li abbiamo chiamati i calici della solidarietà - il cui ricavato andrà a finanziare in parte la ristrutturazione del Museo Piersanti di Matelica, danneggiato gravemente dal sisma, all'interno del quale sono (erano) conservate opere di assoluto valore. Nel numero precedente di Terre del Vino abbiamo dato conto dei danni subiti dal Museo e del lavoro iniziato per il recupero di questa struttura e la messa in sicurezza delle opere d'arte, che rappresenta il cuore culturale della Città di Matelica, terra del Verdicchio la cui Doc proprio quest'anno ha festeggiato il suo cinquantesimo anniversario. Sul prossimo numero daremo maggiori informazioni su questa iniziativa. Intanto pubblichiamo la lettera con la quale il Comune di Matelica ringrazia le Città del Vino per il concreto aiuto.

Carissimi Amici di Città del Vino,

con la presente desidero esprimere gratitudine per la grande solidarietà dimostrata nell'accogliere la proposta lanciata dal Presidente Floriano Zambon, a cui va la mia stima e riconoscenza, durante il Trentennale di Città del Vino lo scorso 21 marzo in Campidoglio, giornata che ricordo con grande emozione anche per questa indimenticabile accoglienza.

A marzo eravamo ancora molto impauriti: le scosse non finivano e la stanchezza cominciava a farsi sentire.

Il Cinquantennale della DOC del Verdicchio si avvicinava e avevamo ancora tutto inagibile: Chiese, Musei, Municipio e molte molte abitazioni.

Ma abbiamo messo al primo posto la "ricostruzione della comunità" con forza e sorriso, nel nome del Vino e proprio il 21 marzo, primo giorno di primavera, il gesto lanciato da Città del Vino, ci ha dato una forte energia e coraggio: la conferma di non essere soli.

Abbiamo cercato di riaprire tutto quello che potevamo e coinvolgere tutta la Città per guardare al futuro.

Le foto che vedete nel servizio del periodico Terre del Vino, sono della Protezione Civile durante la messa in sicurezza dei beni del nostro prezioso Museo Piersanti, un luogo importante culturalmente e turisticamente: Calici di stelle contribuirà a rimettere le Opere al loro posto!

GRAZIE, DI CUORE!

Quello che tutti voi, Amici di Città del Vino, avete fatto aderendo all'iniziativa, si scrive nel libro dell'Anima perché una mano che si stringe trasmette forza e coraggio e ribadisce che "il Vino aggiunge un sorriso all'Amicizia e una scintilla all'Amore"

Così vi partecipo il ringraziamento dell'Amministrazione tutta e della Comunità di Matelica che vi aspetta per un brindisi ad un sorridente futuro con un buon Verdicchio!

Nell'attesa di rivedervi presto

Vi saluto caramente

Cinzia Pennesi - Assessora Turismo e Cultura Città di Matelica



Vini di Calabria. I figli nobili della Magna Grecia



di Nino D'Antonio

Corre il rischio di risultare quasi sempre incompleto un ritratto della Calabria. E questo, anche quando ci si limiti ai soli vini. Perché l'entroterra di civiltà e di storia che c'è dietro ogni vite – per non dire della loro controversa origine – è tale che la rinuncia ad una sola citazione può risultare, alla fine, sempre grave.

Qualche esempio a cominciare dal Cirò, bandiera del territorio. Il vino nasce dove sorgeva l'antica Kerkyra, ed era destinato a celebrare i vincitori dei Giochi di Olimpia, portati avanti per oltre seicento anni, prima e dopo Cristo. Eppure, la Piana di S.Eufemia (nel territorio di Lamezia) vanta la primogenitura del vino in Calabria, grazie all'insediamento di coloni fenici, duemila anni prima di Cristo. L'allevamento della vite e l'arte di far vino da queste parti risalgono infatti a loro. E ancora. Il Greco Bianco - che porta il nome del paese sulla costa meridionale dello Ionio – è chiaramente riconducibile ai Greci, sbarcati qui nel VII secolo a.C.. Accredito all'origine come passito (uve su graticci al sole, fino alla perdita del 35% del peso), è vitigno diffuso in tutta la regione e base di numerosi Bianchi. Ma è allevato anche in Piemonte, con la denominazione Erbaluce.

Un caso non isolato, se si aggiunge che la distanza fra Calabria e Sicilia è di poco più di tre chilometri, dal massiccio dell'Aspromonte alla catena dei Peloritani. E questo ha favorito la presenza del Nerello Mascalese e di quello Cappuccio che - in uvaggio con il Gaglioppo e il Magliocco - hanno dato vita alla Doc Lamezia e alla relativa Riserva. Tuttavia una probabile graduatoria che voglia tener conto dei vitigni più diffusi in Calabria, vedrebbe di sicuro in testa il Gaglioppo. Un'uva a bacca rossa, di cui esistono tracce anche in altre regioni, come le Marche, l'Umbria, la Campania e la Sicilia, ma che ha avuto

Nella foto: Azienda Vinicola Librandi Antonio & Nicodemo SpA, Cirò Marina. La vigna della Tenuta Rosaneti (Foto di Luca Savettiere)

un suo felice destino solo in Calabria. Presente un po' ovunque – occupa circa un quarto della superficie vitata ed entra in tutte le dodici Doc – è il vitigno base del Cirò, dove per la quasi totalità viene vinificato in purezza. Ma perché il Gaglioppo è in testa ai vini della Calabria? L'ipotesi più accreditata è che la sua affermazione sia dovuta alla buona resistenza dell'uva alla siccità e alle gelate. In una parola alla sua adattabilità. E' infatti un vitigno che si esalta nelle condizioni climatiche più difficili, e non teme le forti escursioni termiche.

*Grappolo di Gaglioppo
(Archivio Azienda Librandi Antonio & Nicodemo SpA, Cirò Marina).*

Che sono proprie del territorio di Cirò, a cavallo tra lo Ionio e le montagne della Sila, dove il forte divario fra giorno e notte fa maturare lentamente i grappoli, che poi conferiscono al vino quei particolari aromi e un gusto pieno.

IL MARCHIO DI UN'ANTICA CIVILTÀ'

Terra dalle sicure origini greche, la Calabria è stata identificata a lungo col nome di Enotria. E qui poco

importa se accogliamo la suggestiva interpretazione di "terra del vino", o se risaliamo a Enotro, principe arcade, fondatore di alcune colonie sul litorale. La cronologia è abbastanza incerta, complice anche la duplice emigrazione greca, quella sul Tirreno (Ischia, Cuma, Neapolis, Paestum, ecc.) e quella sullo Ionio.

Il territorio, piuttosto esteso, gode di una felice posizione proprio al centro del Mediterraneo, cui va aggiunta l'eccellenza del clima, la straordinaria fertilità del terreno e una conformazione geografica forse unica. La regione, infatti, è in buona parte montuosa (42%) e collinare (49%), per cui alla pianura non resta che un ristretto spazio.

Di contro, è il mare tutto intorno a farla da padrone, con circa ottocento chilometri di coste, che rappresentano il 19% del litorale italiano. E si sa che il mare apporta benefici effetti anche sui campi. Cereali, uliveti, viti popolano da sempre queste terre, dove il vino sgorgava a fiumi. Sì, perché il vino era già presente in Calabria quando sbarcarono i Greci. Lo provano le monete coniate a Sibari, con l'immagine dell'oinochoe, una caraffa per attingere il vino, e i vasi di Turi (l'antica Thourioi), i cui bolli portavano impressa ancora una caraffa. In proposito, le fonti storiche non lasciano dubbi. Diodoro Siculo narra che nella piana di Sibari erano molti i proprietari di latifondi ad avere cantine presso il mare, dove il vino giungeva attraverso una fitta rete di canali e di passaggi sotterranei. Un ingegnoso e intricato sistema, che indirettamente conferma l'enorme quantità di vino disponibile.

Plinio riporta un'altra notizia sorprendente. A quei tempi la vite era annoverata tra gli alberi, perché il tronco risultava tanto massiccio da essere utilizzato per ricavare statue o colonne, come quelle del tempio di Giunone a Metaponto. Era di certo il legno più duraturo fra quelli destinati alle sculture, anche se forse – mette le mani avanti lo storico – proveniva da viti selvatiche.

Ma sono forse le cosiddette tavole di Eraclea (terzo secolo a.C.) la prova più eloquente dell'importanza del vino a



quell'epoca. Vi si legge chiaramente che un vigneto costava sei volte più di un campo di grano. In questo scenario non è difficile immaginare – a mano a mano che la presenza greca si consolida – quanto fossero sempre più intensi gli scambi di costumi e di civiltà tra gli immigrati e le popolazioni locali, favoriti anche dai frequenti matrimoni.

LE VITI COLTIVATE AD ALBERELLO

I coloni greci portano dalla madrepatria due novità: la vite coltivata ad alberello – vale a dire a un'altezza non superiore ai 60/70 centimetri – per cui le foglie proteggono i grappoli dal sole eccessivo e nel contempo raffreddano il terreno sottostante; e il principio che l'uva non debba mai convivere con altre colture. Così un antico proverbio calabrese recita ancora oggi: *“U pani e o vinu è malu vicinu!”* Cioè i cereali sono cattivi vicini della vite.

E' evidente che non siamo al vino d'oggi. Quello dell'antichità era molto diverso. Allungato per almeno il 50% con acqua, allo scopo di evitare stati di ebbrezza, poneva mercanti e produttori di fronte al difficile problema della sua conservazione. Ancora una volta è Plinio a ricordare le anfore trattate con pece calabrese, la più rinomata d'Italia, capace d'isolare il vino dall'aria e dalla conseguente ossidazione, garantendo così l'integrità del prodotto. Per cui i vini calabresi godevano di una buona longevità.

Oltre alla pece – che conferiva un gusto quanto mai preciso – c'era poi un secondo metodo di conservazione, che sopravviverà fino a tempi abbastanza recenti: l'aggiunta di mosto cotto, sia per addolcire il vino, sia per garantirgli una certa durata, comunque non superiore a un anno. Così, dai Greci ai Romani, la Calabria è più che mai all'insegna del vino. Un'ulteriore conferma viene dal ritrovamento di numerosi attrezzi, come i “torcularia” delle ville romane, e dalle forme di versamento dei tributi da parte delle popolazioni

locali. Il pagamento poteva infatti avvenire in legname, carne o vino. E doveva trattarsi di grandi quantità di merce, se i Romani sentirono il bisogno di costruire una fitta rete stradale. Prima la Via Popilia (128 a.C.) - strada consolare che collegava Reggio Calabria a Capua – e poi altri due tracciati, uno da Vibo Valentia a Salerno, l'altro sulla Costa Ionica. Senza contare l'importanza assunta dai numerosi porti della regione (Copia, Vibo, Reggio, Locri, Squillace, Crotona, Scalea), nei quali transitava il grosso

delle derrate, ma soprattutto il vino. Eppure, lascia perplessi scoprire che la punta massima di espansione della viticoltura in Calabria è da ricondurre solo alla metà del Seicento, quando la produzione di vino poteva contare su mille ettari. Poi, a fine Ottocento, gli attacchi della fillossera hanno annullato ogni precedente primato, anche per il progressivo abbandono delle campagne, specie di quelle vitate. E due guerre disastrose, nell'arco del secolo scorso, hanno fatto il resto. Così la ripresa è stata quantomai lenta e graduale, e non può

*Grappolo di Greco di Bianco
(Archivio Azienda Librandi Antonio & Nicodemo SpA, Cirò Marina).*



dirsi del tutto compiuta. Perché non va trascurato che il livello qualitativo dei vini di Calabria presenta ancora qualche pecca, che non è estranea alla grossa produzione venduta sfusa. E questo a dispetto delle straordinarie potenzialità, che sono proprie del Cirò e del territorio.

CANTINE DI RESPIRO INTERNAZIONALE

Le grosse aziende non sono più di una dozzina, ma solo la metà arriva con

i propri vini sul mercato nazionale e all'estero. E' una limitazione che – fatto salvo il Cirò – tocca anche le altre Doc, alcune delle quali stentano addirittura a coprire lo stesso fabbisogno regionale, come nel caso del rarissimo Sant'Anna Isola di Capo Rizzuto. Rimuovere l'immagine di un Cirò "duro, sgarbato, che dava alla testa per la forte gradazione", non è stato facile. Ma alla fine il risultato ha ripagato largamente ogni sforzo. Oggi il vino è presente presso la più qualificata ristorazione, e la sua Riserva sopporta agevolmente

*Grappolo di Maglioppo
(Archivio Azienda Librandi Antonio & Nicodemo SpA, Cirò Marina).*



Cirò, la prima doc della Calabria

Il Cirò è il primo vino calabrese ad avere ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1969; è prodotto in provincia di Crotone nei comuni di Cirò e Cirò Marina e in parte nei territori di Melissa e Crucoli. Conosciamolo più da vicino.

La Doc Cirò è riservata alle tipologie Rosso (anche "classico", "classico superiore", "classico superiore riserva", "superiore" e "superiore riserva), Rosato e Bianco.

I vini Cirò Rosso e Rosato devono essere ottenuti da uve Gaglioppo minimo 80%. Il Bianco deve essere ottenuto da uve Greco bianco minimo 80%. E' caratterizzato da un colore giallo paglierino più o meno intenso, con un odore vinoso e gradevole ed un sapore secco, armonico, delicato, vivace e caratteristico. E' un ottimo aperitivo; accompagna in modo eccellente il pesce, sia sotto forma di antipasti, primi piatti, tagliate, crudité o specialità al forno.

Il Cirò Rosato, dal colore rosè più o meno intenso, con odore delicato e vinoso ed un sapore secco, fresco e armonico ben si abbina al baccalà, al coniglio in casseruola e petto di cappone al pepe verde. Il Cirò Rosso, presenta un colore rosso-rubino più o meno intenso; il profumo è intensamente vinoso, ma delicato e gradevole; il sapore è caldo, corposo, armonico e tende a diventare sempre più spiccatamente vellutato col procedere dell'invecchiamento. Si presta bene ad accompagnare piatti a base di selvaggina, arrosto, carni rosse. Molto adatto anche ad essere servito con carni alla brace o alla griglia, si sposa bene anche a primi piatti con condimenti saporiti (sughi a base di carne o insaccati).

Nel corso degli anni il Cirò ha ottenuto vari riconoscimenti divenendo rinomato in tutto il mondo. L'autorevole rivista statunitense "WINE SPECTATOR", ha inserito il Cirò bianco nella "100 Top Values 2015", ovvero la lista dei migliori 100 vini al mondo nel rapporto qualità-prezzo, l'unico tra i 100 a rappresentare la Calabria.

anche ricarichi notevoli. L'obiettivo, però, è ancora quello di ridurre la produzione, selezionando al massimo i migliori cru per esaltarne le doti attraverso più rigorosi processi di affinamento. I ritardi su questo fronte sono da ricondurre a quell'individualismo esasperato (purtroppo abbastanza diffuso tra la gente del Sud) che impedisce di coordinare le tante voci in un unico coro.

Anche la ricerca dei vitigni autoctoni, e la loro riproposta attraverso processi di sapiente vinificazione, avviene in

forme isolate e discontinue. Sicché l'eco rimane estraneo ai grandi canali d'informazione. In pratica, al rilancio del "Pianeta Calabria" dal punto di vista turistico non ha fatto sempre riscontro quello dei suoi vini.

Così se i vacanzieri del Nord, che affollano le coste del Tirreno e dello Ionio, rapiti dall'ambiente e dai miti dell'antica Grecia, hanno modo di apprezzare il Cirò e il Savuto, il Greco e lo Scavigna, avranno poi difficoltà a trovarli, tornati a casa. Per cui, anche questa indiretta promozione, alla fine risulterà fallita.

LE TRE AREE VITIVINICOLE

La Calabria è la regione d'Italia dove il mare e l'alta montagna sono più vicini. A osservarne l'andamento è una penisola nella penisola, fra Tirreno e Ionio, dove non mancano le diversità. Rosarno è più a sud della Sardegna, delle Baleari e di Corfù. E l'Aspromonte non è un massiccio "aspro" e inospitale, ma si sviluppa in forme dolci, quasi a cupola, dove a circa duemila metri si avverte ancora

Melissa, il Rosso è anche Superiore

La Doc Melissa risale al 1979, ed è riservata alla produzione delle tipologie Bianco, Rosso (anche Superiore). Il Melissa Bianco è ottenuto dalla vinificazione di uve Greco bianco dall'80 al 95%, con eventuale aggiunta di Trebbiano toscano, Malvasia bianca, da soli o congiuntamente dal 5% al 20%. Il colore è giallo paglierino più o meno tenue; odore vinoso e sapore secco, delicato, armonico. Si abbina a piatti a base di pesce, torte di verdura; ottimo anche come aperitivo da servire fresco, a 10-12°.

Il Melissa Rosso è prodotto con uva Gaglioppo dal 75 al 95%. Il colore può variare dal rosato carico al rosso rubino; odore vinoso, e sapore asciutto, di corpo, un po' sapido. Il Melissa Rosso Superiore presenta invece un colore più intenso, un rosso rubino con riflessi aranciati con l'invecchiamento; al naso è etereo, intenso e persistente; sapore asciutto, vellutato, alcolico, robusto, armonico.

Il Rosso è da tutto pasto, indicato per piatti a base di carne di maiale; il Superiore va a nozze con piatti elaborati di carne, funghi, cacciaginoe e selvaggina. Le uve della DOC Melissa sono prodotte nei comuni di Melissa, Belvedere Spinnello, Carfizzi, San Nicola dell'Alto, Umbriatico e parte del territorio dei comuni di Casabona, Castel Silano, Crotona, Pallagorio, Rocca di Neto, Scandale, San Mauro Marchesato, Santa Severina e Strongoli, tutti in provincia di Crotona.

Grappolo di Mantonico

(Archivio Azienda Librandi Antonio & Nicodemo SpA, Cirò Marina).



l'aria di due mari. D'altra parte *aspros* in greco vuol dire bianco.

L'anarchia del territorio suggerisce pertanto di sezionare la regione – e quindi l'areale dei suoi vini – in tre fotogrammi. Il primo è il Pollino, che chiude l'Appennino lucano. Per i geografi è l'ultimo sistema con tracce glaciali. Per il viaggiatore, invece, è terra dura, solitaria, spesso inaccessibile, e perciò del tutto integra. Vi si produce la Doc Pollino, un felice uvaggio per il 60% di Gaglioppo, e il rimanente in uguale proporzione fra Greco Nero e Malvasia. Anche se i pochi produttori del Pollino lo realizzano spesso in assoluta purezza. È un vino generoso, di buona struttura, assai gradevole e piuttosto longevo, come provano gli esiti della Riserva.

La seconda e la terza immagine sono tutte nel comprensorio della Magna Grecia. A partire da Sibari e dalla sua Piana. Siamo nei confini della più goduriosa, raffinata e malfamata delle colonie greche. Sulle mollezze dei Sibariti e i fasti della loro vita - favoriti da un territorio ricco di miniere di argento - c'è una copiosa letteratura. Crotona la conquistò e la distrusse

cinquecento anni prima di Cristo. Si vuole che i vincitori deviassero il corso del Crati per sommergerne le rovine. Oggi l'opera di bonifica ha realizzato cinquecento ettari di pianura. E qui – anche a volerne ignorare testimonianze e tracce – la grecità è presente al punto da diventare un tuttuno col paesaggio. E questo senza scomodare il suggestivo richiamo del tempio di Hera Licinia o quello di Apollo Aleo, o ancora di Pitagora e della sua Scuola. Ma semplicemente facendo tappa a Cirò e a Melissa, dove fra antiche pietre ha trovato casa da sempre l'ulivo e la vite.

Sparsi a piene mani – tanto da non farci più caso – i resti della civiltà greca hanno così perduto la loro severità, si sono fatti familiari, domestici, quasi mortificati fra il tessuto dell'abitato e la vita di tutti i giorni. E fra questi resti, la terra è ricca di vini generosi, anche se la Calabria continua a identificarsi da sempre col Cirò. E' un po' come per il Cannonau in Sardegna o il Chianti in Toscana, che finiscono per racchiudere ed esprimere un intero territorio. Eppure, benché accreditato fra i grandi vini sia in epoca romana

Doc Sant'Anna di Capo Rizzuto: solo Rosso o Rosato

La denominazione di origine controllata S. Anna di Isola Capo Rizzuto risale al 1979 ed è riservata solo ai vini nelle tipologie Rosso e Rosato.

In entrambe i casi i vini devono essere ottenuti da uve Gaglioppo dal 40% al 60%, a cui è possibile aggiungere altri vitigni quali Nocera, Nerello mascalese, Nerello cappuccio, Malvasia nera, Malvasia bianca e Greco bianco (da soli o congiuntamente), dal 40% al 60% con una presenza massima dei vitigni a bacca bianca non superiore al 35% del totale. La zona di produzione delle uve ricade in tutto il territorio comunale di Isola Capo Rizzuto e parte dei comuni di Crotona e di Cutro.

Il Rosso è di colore rosso più o meno carico, ha un odore vinoso e un sapore asciutto, armonico, rotondo; è un vino che si abbina bene a primi piatti gustosi, a secondi a base di carne, frittate e formaggi.

Il Rosato appare di colore rosa più o meno carico, dal sapore asciutto. Si abbina con carni bianche e piatti a base di formaggi e salumi tipici calabresi, minestrine asciutte e in brodo.

La zona di produzione è quasi tutta pianeggiante, in terreni esposti ad est o sud-est, in prossimità del mare ed è particolarmente vocata alla coltivazione della vite. Nelle scelte delle aree di produzione, infatti, vengono privilegiati i terreni con buona esposizione e ventilazione.

Da sempre è celebrato come un vino di altissima qualità. Quando l'imperatore Federico Barbarossa sbarcò a Sant'Anna con le sue truppe, vi trovò un vino così buono che decise di fare sosta nella contrada per ben sei mesi. Ma già molti secoli prima che nascesse il Sacro Romano Impero, Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto era stato il più importante centro della Magna Grecia per la produzione di frutta e uva in particolare. Il vino serviva all'approvvigionamento della città di Crotona, ma soprattutto all'esportazione, che allora si spingeva fino a Creta e all'Egitto.



che presso i Normanni e gli Angioini, il Cirò ha rinunciato per secoli ai suoi illustri trascorsi per finire, umile e anonimo, a dare corpo e struttura ai Rossi del Nord e a quelli della Francia. Una condizione comune, un tempo, anche ai vini di Puglia, che ha visto il Cirò venduto sfuso, e attento solo alla quantità. Poi, a partire dalla metà degli anni Settanta, una decisa inversione di tendenza e la progressiva rivalutazione del Cirò: un evento al quale non è estranea la Doc del '69 e le successive modificazioni al Disciplinare, ventanni dopo.

TRE DENOMINAZIONI

L'area privilegiata delle tre Doc, Cirò, Melissa e Capo Rizzuto, resta il territorio della Magna Grecia. E' ovvio che è sempre il Cirò a tenere banco, in tutte le sue versioni (Rosso, Rosato, Classico, Superiore e Superiore Riserva), quest'ultima con un minimo di due anni.

Per il Rosso, il vitigno principe è il Gaglioppo, in genere utilizzato in purezza, anche se il Disciplinare prevede addirittura la presenza di vitigni internazionali per non oltre il 10%. Il distinguo fra il Melissa e il Cirò è legato ai diversi criteri di vinificazione adottati dai produttori, fra i quali alcuni di antica e consolidata tradizione. Per entrambi i vini, infatti, la base per il Rosso è sempre il Gaglioppo, acino medio, buccia nera e spessa, polpa succosa. Piuttosto resistente alla siccità e abbastanza longevo, se vinificato bene. Con altri sinonimi è presente anche nelle Marche, in Abruzzo e in Sicilia.

I vitigni a bacca rossa costituiscono in Calabria i 3/4 della produzione, con sistemi di allevamento che vanno dall'alberello basso al cordone speronato e alla contropalliera. Per il Bianco, l'uva è invece quella del Greco. Anch'esso trattato quasi sempre in purezza. Da qualche anno ha preso l'avvio, con buoni risultati, il Greco Spumante, assai richiesto sul mercato tedesco. Che rimane quello più attivo per la Calabria, considerata anche la larga presenza di emigrati.

Con la Doc Capo Rizzuto, siamo invece in provincia di Crotone, la terra dove Pitagora ha sperimentato nel governo della città le sue dottrine. E' un luogo dove domina il mito, che la presenza dell'unica colonna sopravvissuta - delle 48 che costituivano il tempio di Hera Licinia - carica di particolare suggestione. E la Doc (ancora una volta nella versione Rosso da Gaglioppo e Bianco da Greco) si avvale non poco del richiamo che il luogo esercita. Il territorio vanta oggi oltre mille ettari vitati e benché produca vini di tutto rispetto, sono destinati più all'estero che ai ristoranti del Centro e Nord Italia. Un fenomeno dovuto all'incerta politica di promozione, che ha trascurato di puntare sul ricco patrimonio di vitigni autoctoni. Se ne contano ben 159, quanti ne risultano nel vigneto sperimentale creato da una nota azienda di Cirò. E qui scatta una clamorosa scoperta, confortata dalle prove del Dna e dalla puntuale ricerca dell'Unità Genetica Molecolare di San Michele all'Adige. Roba da non credere! Il Sangiovese - base del Chianti e di tanti vini - è figlio di vitigni calabresi,

e precisamente del Ciliegiole e del Montenuovo, emigrati poi anche in Campania. Che dire? La scienza non mente.

OLTRE IL VINO

Una piccola sterzata, oltre il mondo del vino. La Calabria vanta due primati mondiali, che ne hanno consacrato il nome nei secoli. Il primo è il Bergamotto, l'agrume della costa di Reggio che si affaccia sullo Ionio. E' una piccola arancia dal profumo particolare, che nasce da un'essenza presente nella buccia. La sua destinazione è verso i laboratori di tutto il mondo, perché insostituibile nell'alchimia dei profumi.

Il secondo primato riguarda invece la liquirizia, ricavata da pianticelle da non coltivare, bensì da estirpare con forza. La Calabria è leader da oltre mille anni di questo prodotto, peraltro già noto nella medicina popolare dell'Egitto faraonico.

Il ritratto della regione non è di certo completo, ma vale almeno a suscitare interesse e curiosità verso una terra che è una miniera di storia.



IGP Lipuda: il fiume che dà nome al vino

L'area cirotana vanta anche due IGP: Calabria e Lipuda. La prima ha evidenti contorni regionali mentre la seconda riguarda più da vicino quest'area. La zona di produzione comprende le fasce collinari dei territori dei Comuni di Carfizzi, Casabona, Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa, Strongolo, Umbriatico.

La IGP Lipuda, istituita nel 1995, prevede la produzione di vino nelle tipologie Bianco, Rosso, Rosato o anche con la specifica di un vitigno. Il vino è ottenuto principalmente da quei vigneti che sono posti nelle zone mediamente collinari o siti su piccoli terrazzi, sia per la tutela della sua qualità che per il rispetto del paesaggio ambientale.

La viticoltura continua ancora oggi a rivestire un ruolo fondamentale per l'economia dei luoghi, dispone di un patrimonio di varietà locali e tradizionali dalle quali si producono vini di elevata qualità. Grazie all'intervento dell'uomo che ha voluto perfezionare le esperienze acquisite sul campo, portando a completamento le innovazioni introdotte nel corso della lunghissima storia produttiva, oggi è possibile assicurarsi gli attuali e conosciuti vini. L'Indicazione geografica Tipica "Lipuda" è stata riconosciuta nell'Ottobre del 1995 e da quel momento contraddistingue i vini bianchi, rossi e rosati distribuiti sul territorio collinare.

Cirò, il cuore di una terra antica

a cura di Francesca Alfi





Cirò sorge su un promontorio collinare, in provincia di Crotona, in quella che fu la culla della Magna Grecia, a 351 metri slm e si protende arditamente sul mare. Da alcuni rinvenimenti di manufatti, ritrovati nell'area di Sant'Elia e sul **Colle Leone**, è possibile pensare che i primi insediamenti umani si stabilirono in queste zone a partire dal V millennio a.C. Altri ritrovamenti, inoltre, testimoniano la presenza di un gruppo di indigeni già a partire dall'età del Bronzo e del Ferro.

Dalla seconda metà del VII sec. a.C. arrivarono in queste zone coloni greci che riuscirono a stabilire buoni rapporti con la popolazione presente.

Alla fine del '300 Cirò entrò a far parte del feudo intestato a Nicolò Ruffo, occupando una posizione produttiva e commerciale di rilievo. Con la crisi del potere dei Ruffo, nel 1496 la cittadina fu acquistata per 9mila ducati da Andrea Carafa, Conte di Santa Severina, il quale avvertì l'esigenza di fortificare il sistema difensivo contro le incursioni dei Turchi, facendo costruire una cinta muraria costituita da 4 porte d'ingresso nel centro urbano: Porta Mavilia, che divenne la principale, Porta Cacovia, Porta Falcone e Porta Scezzari. Inoltre, intervenne con sistemi difensivi a favore del massiccio Castello, che rappresenta uno dei posti più interessanti del Borgo Antico. Attualmente il maniero è divenuto di proprietà del Comune, con atto transattivo con i comproprietari siglato in maggio 2017.

Con l'acquisizione e il restauro del **Castello Carafa**, Cirò ha una grande opportunità di sviluppo socio-economico e turistico-culturale, per essere adibito a varie destinazioni d'uso, una fra queste sede dell'**Enoteca Regionale e Cittadella delle Scienze Matematiche e Astronomiche**, essendo il Comune beneficiario della Legge regionale n.1 del 10 febbraio 2011 che istituiva l'Enoteca Regionale della Calabria, e della Legge regionale n.52 del 6 novembre 2012 che ha istituzionalizzato la "Giornata regionale del Calendario in memoria di Aloysius Lilius" da Cirò. ▶

Veduta aerea del centro storico di Cirò

Per le peculiarità storico-ambientali del suo centro storico, Cirò è stata inserita tra i borghi di eccellenza da tutelare in Calabria.

Molti i personaggi illustri di Cirò. La città nel corso dei secoli vanta personaggi illustri nel campo della cultura, della scienza e della Chiesa. Ricordiamo **Luigi Lilio** (1510 - 1576?), fu medico, astronomo e matematico, riformatore del Calendario Gregoriano promulgato da Papa Gregorio XIII nel 1582, quello che è in uso ancora oggi in tutto il mondo; **Giano Lacinio**, francescano del XVI secolo, è diventato famoso con l'opera dal titolo *La Nuova Perla Preziosa - un Trattato sul tesoro e sulla Pietra più preziosa dei Filosofi*, stampata a Venezia nel 1546; **Luigi Siciliani** (1881-1925), poeta e letterato, considerato dai critici uno scrittore tra classicità e decadentismo; **Ilio Adorisio** (1925 - 1991), ingegnere, matematico e sociologo, fu uno degli esponenti più au-

torevoli a livello europeo del moderno pensiero antieconomico. Infine **San Nicodemo** (900 - 990), monaco basiliano, Patrono insieme a S. Francesco di Paola di Cirò.

Cirò vanta ben quattro musei situati nel centro storico, segno distintivo di un paese che valorizza a pieno la sua cultura, la sua tradizione e la sua storia. Il **Museo Archeologico** è simbolicamente dedicato a Filottete, mitico fondatore della città; riveste carattere di polo culturale del cirotano, proponendosi quale centro promotore di attività mirate alla valorizzazione delle risorse locali, in partenariato con l'amministrazione statale. La dotazione permanente del museo è costituita da pregevoli materiali archeologici di provenienza protostorica e greco arcaica, insieme a reperti italici di IV-III secolo a.C.

Il **Museo del Vino e della Civiltà Contadina**, custodisce beni e macchinari d'epoca utilizzati per la

lavorazione e la trasformazione dei prodotti vitivinicoli. Trovano esposizione anche beni ed arredi della civiltà contadina del territorio di Cirò. Vi sono anche esposizione di vini e una sala degustazioni.

Il **Museo Astronomico** è dedicato ad Aloysius Lilius, ideatore del calendario gregoriano, al suo interno da vedere la mostra bibliografica permanente multimediale "Visioni Celesti". Infine, il **Museo dedicato a Giano Lacinio**, allestito da una mostra permanente sull'alchimia e sull'alchimista del Cinquecento.

Il territorio ha consentito la produzione di vino di qualità, ottenendo nel 1969 il riconoscimento ufficiale della Denominazione di Origine Controllata che di Cirò porta il nome. La produzione di vino ha visto nascere molte cantine private che nel corso degli anni hanno ottenuto eccellenti riconoscimenti nazionali e internazionali. Negli ultimi anni si è cercato di far decollare una struttura, di proprietà del Comune di Cirò, con il coinvolgimento anche dei Comuni di Cirò Marina e Crucoli, denominata **Contea del Vino**.

Dopo la vite, la coltura più estesa è quella dell'olivo. La macinazione delle olive con metodi tradizionali è stata abbandonata, così gli oleifici hanno avviato una produzione olearia di qualità, inserendosi sul mercato con una vasta produzione di olio biologico.

Per quanto riguarda la gastronomia, un marcatore di rilievo è il peperoncino, presente nella varietà dei piatti cirotani. I "pipi" (peperoni) con patate o con salsiccia arrostita, ma anche con baccalà, polipi e alici. Specialità tipica del territorio è la sardella (detta anche il "caviale calabrese" o "caviale dei poveri", ma anche rosamarina, o nudicella) è un prodotto a base di salsa di bianchetti (pesciolini) di piccolissima o media taglia e di peperoncino rosso piccante macinato in polvere. Altri ingredienti sono sale ed aromi (semi di finocchio selvatico).

Per quanto riguarda infine i dolci, ricordiamo "i chinuliddi" (biscotti ripieni di mostarda, la marmellata fatta in casa), le "crispeddi a vento" (dolci fatti con acqua, farina, aromi, olio e sale) e "i tardiddi e i crustuli" (dolci natalizi).



Storia, mito e leggenda Cirò, il vino dell'Olimpiade

La storia del vino Cirò ha inizio nell'VIII secolo a.C. quando alcuni coloni giunti dalla Grecia approdarono sul litorale di Punta Alice e fondarono Krimisa, colonia greca, nota anche come Cremissa, dove sorgeva un importante tempio dedicato al dio del vino Bacco. Si dice che il "Krimisa" fosse il vino delle Olimpiadi. Dall'antichità ad oggi, il Vino Cirò ha sempre goduto fama di essere dotato di virtù terapeutiche. Infatti più di un medico garantiva che il Cirò è un "sicuro cordiale per chi vuole recuperare le forze dopo una lunga malattia" ed inoltre è "tonico opulento e maestoso per la vecchiaia umana che vuole coronarsi di "verde" ancora per anni.

La storia del vino Cirò, risale quindi ai primi sbarchi dei coloni greci sulle coste Calabresi, ove rimasero talmente impressionati della fertilità di questi vigneti che gli diedero il nome di Enotria, "terra dove si coltiva la vite" e questo nome venne poi esteso in tutta Italia.

I greci seppero dare un grande valore a questi vigneti e affermavano che un appezzamento di terra coltivata a vite valeva sei volte un campo di cereali; alcuni tipi di vite presenti sul suolo calabrese si presume siano di origine greca, come il gaglioppo, il mantonico ed il greco bianco.

Il vino dell'Olimpiade è stato il primo esempio di "sponsor" secondo l'attuale definizione. Lo stesso Milone di Crotone, vincitore di ben sei olimpiadi, pare fosse un grande estimatore di questo vino che per tradizione veniva offerto agli atleti che tornavano vincitori dalle gare olimpiche. La tradizione è stata ricordata alle Olimpiadi di Città del Messico nel 1968 dove tutti gli atleti partecipanti ebbero la possibilità di gustare il Cirò come vino ufficiale.

Tale era l'importanza del vino Cirò, che sembra addirittura fossero stati costruiti degli "enodotti" con tubi in terracotta che partivano dalle colline di Sibari fino ad arrivare al porto dove il vino veniva direttamente imbarcato, per abbreviare così tutte le operazioni di trasporto.

Oggi il vino Cirò è esportato in tutto il mondo, conosciuto per le sue grandi qualità. • F.A.

*Il Museo Archeologico di Cirò
dedicato a Filottete*

Cutro, città della creta

Una stradina di campagna attraversa i campi di grano, interrotti qua e là dalle cunette bianche dei calanchi, conduce nel cuore di una cittadina che è nota per il pane, la statua miracolosa del S.S. Crocifisso, il gioco degli scacchi e tanto altro ancora

Poco al di sopra della spiaggia dalla sabbia bianca, su un altopiano a 226 metri sul livello del mare, nell'entroterra ionico calabrese, sorge Cutro.

Una stradina di campagna attraversa i campi di grano, interrotti qua e là dalle cunette bianche dei calanchi che caratterizzano il territorio del marcheseato, e conduce nel cuore di una cittadina che è nota per il pane, la statua del S.S. Crocifisso, gli scacchi e tanto altro ancora.

Cutro, denominata in greco Kiterion, ossia **città della creta**, è un borgo della provincia di Crotone che vanta una bella storia, cultura e tradizioni. Lo dimostra, tra l'altro, il fatto che è stata insignita del titolo di Città nel 1575; il Re Filippo II di Spagna la fregiò con il titolo onorifico grazie ad un suo cittadino, **Giò Leonardo di Bona**, soprannominato "il puttino" per la sua bassa statura, che divenne il primo campione di scacchi di tutta Europa. La sfida scacchistica si tenne a Madrid in presenza del Re Filippo II ed altri dignitari di corte. Contro ogni pronostico l'abile giocatore vinse tre partite consecutive. Tale evento scacchistico è stato immortalato su una tela eseguita nel 1886 dal pittore toscano Luigi Mussini, oggi conserva-

ta presso il Monte dei Paschi di Siena e valse al campione di Cutro molti premi. La città, in segno di riconoscimento al suo campione, offrì la dedica della piazza principale a Leonardo di Bona.

La pavimentazione della piazza, con sullo sfondo la facciata della chiesa Madre, è una enorme scacchiera la cui dimensione è pari a 16 m x 16 m e, su di essa ogni anno, a partire dal 1997, è giocata una partita a scacchi vivente alla quale si aggiunge ogni anno un

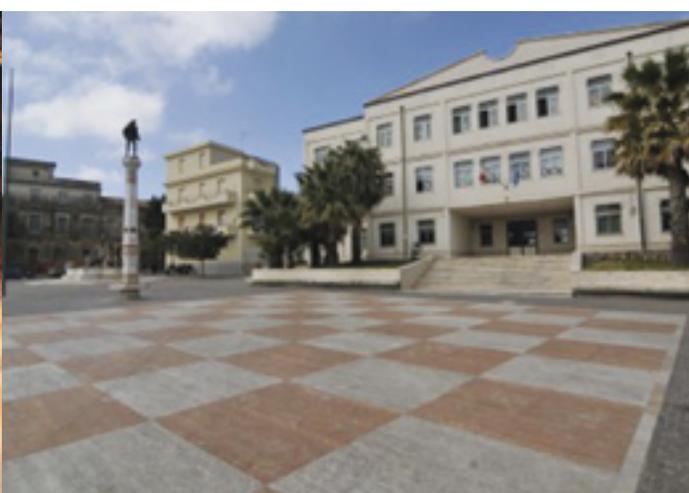
torneo internazionale.

Il convento dei frati minori non è l'unica chiesa da visitare a Cutro perché per apprezzarne valore artistico bisogna fare il percorso delle cinque chiese: la chiesa Madre, la chiesa della Pietà, chiesa di San Rocco e chiesa delle Monachelle.

La **chiesa Madre dedicata alla Santissima Annunziata** venne ricostruita nel 1832 dopo che era stata distrutta dal terremoto dell'anno precedente. La chiesa presenta tre

Nell'immagine sottostante, la tela dipinta da Luigi Mussini (1813-1888), "Partita a scacchi tra Ruy Lopez e Leonadro da Cutro alla Corte di Spagna" (Siena, Palazzo Salimbeni, Collezione Monte dei Paschi).

In basso pagina, la partita a scacchi con "pedine viventi" che si gioca a Cutro.





La Chiesa Madre dedicata alla Santissima Annunziata a Cutro

Il “miracolo” del Crocifisso che fece piovere

Chiunque giunge nella cittadina di Cutro sarà coinvolto nella storia del paese e guidato con profondo orgoglio verso il Santuario dei frati minori dov'è custodita la statua lignea del S.S. Crocifisso, scolpita nel XVII secolo da frate Umile Pintorno da Petralia.

La storia del crocifisso risale al 1854 quando il marchesato fu colpito da una terribile siccità a spese dell'agricoltura ed in particolare delle colture di cereali. In quella circostanza, i contadini di Cutro si unirono ai frati del santuario per invocare in coro le loro preghiere al Santissimo Crocifisso per fare fronte a tanta disperazione. Il Monsignore del tempo, Antonio Piterà, primicerio della collegiata, fece così portare per le vie del paese la statua in segno di penitenza. Fu in quell'occasione che arrivò la pioggia. La processione fu interrotta dall'acqua che cadde in abbondanza, il crocifisso fu riparato nella chiesa dell'Annunziata fino alla fine della pioggia per poi essere riportato al santuario. In quella circostanza importante fu la salvezza del raccolto. Questo è il “miracolo” che tutt'ora viene sentitamente ricordato a Cutro dove ogni anno ricorre la Festa Patronale il 3 maggio, il giorno in cui nel 1854 fu riportato il Crocifisso nel santuario dopo la pioggia. Ma non basta la festa patronale!



Ogni sette anni si celebra la festa speciale caratterizzata dalla Calata durante la quale il crocifisso viene fatto scendere dall'altare, disteso e poi issato sulla croce rievocando simbolicamente la scena della vera crocifissione sul Golgota narrata nella Bibbia e portato in processione per le vie del paese.

navate. La navata centrale porta al settecentesco altare marmoreo il quale è sormontato da una stampa in oro zecchino del Cristo di Giotto.

La chiesa di Santa Maria della Pietà fu edificata nel 1730; vi si conserva una

tela raffigurante la Pietà.

Inoltre si può visitare la chiesa di San Rocco la cui struttura presenta una sola navata. All'interno si trova la statua di San Rocco realizzata nel 1600 con le donazioni del popolo.

Infine la chiesa di Santa Chiara, al cui ingresso si può ammirare il portale esterno in bassorilievo di pietra tufacea bianca in stile rinascimentale di grande valore artistico. Si accede alla chiesa attraverso una scalinata composta da sei gradoni in pietra; questa fu costruita intorno al 1500 sulle rovine della chiesa di Santa Caterina.

Cutro è anche nota in tutta la regione per il suo pane, viene infatti definita la **città del pane**. Il profumo del pane avvolge la città; prodotto con il 75% di semola di grano duro è rigorosamente cotto a legna negli antichi forni ed è rinomato per la sua freschezza e la sua lunga durata e, per questo ha ricevuto il marchio De.C.O. (denominazione comunale di origine). Il gusto e la fragranza della sua mollica attraggono, incuriosiscono e, nello stesso tempo, affascinano al ricordo di una tradizione antica che continua a vivere incontrastata da sempre. Questi sono solo alcuni dei motivi per visitare Cutro, una città tutta da scoprire.

Oltre al capoluogo, fanno parte del territorio comunale anche due frazioni: Steccato o Marinella di Cutro, località turistica balneare situata nell'insenatura tra la punta di Le Castella e il golfo di Squillace; San Leonardo, piccolo centro situato su una collina a ridosso del mare. • F.A.



Strongoli, sulle orme di Petelia

Strongoli è un centro del Crotonese che sorge a circa 350 metri slm su di un colle a pochi chilometri dal Mar Ionio, sul sito dell'antica Petelia, città fondata dall'eroe greco Filottete. Lungo la costa si sviluppa la Marina per circa sette chilometri su una spaziosa sabbia bianca e finissima. Il paese abbraccia una superficie di 84,5 km², il suo territorio è abbastanza fertile e produttivo: l'agricoltura, infatti, costituisce la base della sua economia. Tra le colture primeg-

giano quelle mediterranee dei cereali, della vite e dell'ulivo. È in questa terra, l'antica Petelia, oggi Strongoli, dove si possono ammirare le vestigia delle basi marmoree dedicate a Magno Megonio, un eminente magistrato che lascia al popolo delle vigne di vite aminea e cospicue somme di denaro per la coltivazione. Ogni zona d'Italia, persino ogni comune, La cucina tipica di Strongoli è caratterizzata da prodotti genuini e saporiti come i prodotti caseari, le carni di bovino e ovini,

le conserve a base di pomodori, peperoni, melanzane, zucchine, ecc. I vitigni "strongolesi" impiegati per la produzione di diverse etichette sono Gaglioppo, Cabernet sauvignon, Greco nero, Magliocco per i vini rossi; Pecorello, Greco bianco, Mantonico e Chardonnay per i bianchi.

Dalle autoctone Carolea e Tonda di Strongoli il frantoio produce un olio extravergine di qualità dal gusto deciso e leggermente piccante. • F.A.



Caterina Ceraudo donna chef 2017

A rendere ancora più grande ed importante la cucina ed i prodotti tipici del paese di Strongoli, è stato il riconoscimento ottenuto dalla Chef Caterina Ceraudo; la sua cucina è stata premiata con la stella Michelin ed a lei è stato conferito il riconoscimento come miglior chef donna del 2017.

Caterina Ceraudo crea i suoi piatti nel Ristorante Dattilo dell'omonima azienda vitivinicola condotta dal padre Roberto; il ristorante è situato in un vecchio frantorio, circondato da ulivi, vigne e agrumeti.

Capo Rizzuto, l'Isola che non c'è



La particolarità di **Isola Capo Rizzuto** è che, in realtà, non è un'isola, non è circondata dal mare, da cui dista ben 4 km. Si tratta di un bellissimo promontorio, sito lungo il versante orientale della Calabria, in provincia di Crotone. Il centro urbano è costituito dalle frazioni di Le Castella, Capo Rizzuto, Le Cannella, Marinella, Praialonga e Sant'Anna, e quasi tutte affacciano sulla costa.

Questo incantevole tratto di terra ricade nell'**Area Marina Protetta**, di grande valore naturalistico, istituita per tutelare questo prezioso tratto di costa e salvaguardare la flora e la fauna ittica che abitano queste limpide acque. Situata tra il parco della Sila e il mare Ionio, è una tra le aree protette più affascinanti ed estese di tutto il Mediterraneo.

Questa oasi, fatta di acque cristalline e straordinarie distese di spiagge, è baciata dal classico clima mediterraneo, con estati calde che possono superare i 30°C, e inverni miti, ma che possono includere forti rovesci

e temporali. In ogni caso, il periodo estivo a Capo Rizzuto inizia a maggio e si prolunga fino ad ottobre; i visitatori hanno quindi diversi mesi per godere della vita da spiaggia.

Le meraviglie naturalistiche e la varietà dell'ecosistema marino che offre Capo Rizzuto sono tutelate, come detto, all'interno dall'Area Marina Protetta che si estende anche nella zona di Crotone fino a raggiungere un tratto di 42 km di costa. Gli amanti del mare potranno fare una sosta all'**Aquarium CEAM**, una piccola riserva nella quale sono stati ricreati alcuni habitat marini, dove è possibile ammirare la flora e la fauna dell'area marina protetta.

L'economia è sempre stata fortemente legata alla pesca, tradizione che Capo Rizzuto conserva ancora oggi. Un altro fattore da tenere in considerazione è l'agricoltura, il prodotto maggiormente apprezzato è il **finocchio**, riconosciuto col marchio D.O.P. Oggi però a far salire il PIL del paese è sicuramente il turismo: la piccola frazione di **Le Castella** è tra i luoghi più frequentati

e conosciuti anche a livello internazionale, inoltre i siti archeologici e l'imponente **Castello Aragonese** che si erge in mezzo al mare, hanno dato valore aggiunto al territorio.

Isola Capo Rizzuto è molto attiva anche negli eventi culturali. A dicembre si tiene la **Festa dei popoli**, iniziativa incentrata sulla multiculturalità, dedicata all'approfondimento di diversi temi di attualità affrontati nel corso di conferenze e dibattiti. In **Piazza Mercato** vengono infatti allestiti diversi stand gastronomici e palchi per esibizioni musicali. Ad agosto ampio spazio viene dedicato alle primizie del territorio con la **Sagra del gusto, Saperi e Sapori del Mediterraneo**. La bellezza rude e incontaminata di questa terra ha ispirato diversi artisti che l'hanno scelta come location per i propri film. A Capo Rizzuto e a Cirò Marina fu girato il "Coraggio di Parlare", film del 1987 diretto da Leandro Castellani, vincitore del Grifone D'oro al Giffoni Film Festival. • F.A.



Melissa, borgo da scoprire

Melissa con il suo centro abitato strutturato a gradoni, accessibile attraverso molteplici tornanti, appare arroccata con le sue numerose case, con le sue chiese, con le sue grotte rupestri, un tempo, non molto lontano, usate come abitazioni. Questo è lo scenario che si presenta nel momento in cui si deve rinunciare all'auto e salire attraverso il centro storico, solcato da viuzze strette percorribili solo a piedi. L'aria che si respira è quella di un tipico borgo feudale, man mano che si prosegue fino alla parte più alta dell'abitato per visitare i resti del **castello** appartenuto al Conte Francesco Campitelli nel XVII sec.

La festa religiosa più sentita a Melissa è quella in onore di San Francesco di Paola che si svolge dall'1 al 3 agosto. A Torre Melissa la patrona è la Santissima Maria del Carmelo, che si festeggia dal 9 all'11 agosto; la processione non è solo per le strade ma anche in mare, seguita da uno sciame di barche che segue la statua della santa. Entrambe le manifestazioni sono accompagnate da spettacolari fuochi pirotecnici.

La tradizione gastronomica di Melissa vanta un elenco ampio di piatti tipici celebrati nelle sagre e che accompagnano l'identità dei melissesi emigrati in Italia e all'estero, formando parte integrante della loro identità che, con giusto orgoglio, intendono far conoscere ed apprezzare in ogni luogo che frequentano o abitano.



Torre Melissa è una frazione costiera del comune di Melissa, con 3.549 abitanti. È bagnata dal mare Ionio ed ha una costa sabbiosa, le sue acque, dal 2012, vantano la **Bandiera Blu**, l'autorevole riconoscimento conferito dalla Foundation for Environmental Education alle località costiere europee che soddisfano criteri di qualità relativi ai parametri delle acque di balneazione, alla pulizia delle spiagge ed ai servizi offerti. Torre Melissa si è sviluppata negli anni Settanta e basa la propria economia sul turismo e sulle attività artigianali. Il paesaggio è caratterizzato dalla presenza di numerosi vitigni con i quali si producono le note denominazioni di origine Cirò e Melissa. Torre Melissa è famosa per la torre aragonese da cui prende il nome, posizionata a sud rispetto al centro abitato, un tempo residenza estiva dei conti feudatari Campitelli. Ospita un piccolo museo e, nei vecchi locali adibiti a stalle, un ristorante caratteristico. Dalla Torre si può godere di un'ampia visuale dell'intera costa del Marchesato, spaziando dalla non lontanissima Punta Alice a Capo Colonna. Data la sua posizione, Torre Melissa è un centro ben frequentato durante l'estate, essendo non molto lontano dai centri Cirò Marina, Le Castella, Santa Severina e la città di Crotone. • F.A.



Cirò Marina. Blu il mare, Blu la Bandiera

Cirò Marina è un comune con oltre 15.000 abitanti, divenuto autonomo dal 1952 rispetto a Cirò. Conosciuta anticamente con il nome di **Krimisa**, fu fondata secondo il mito di Filottete e si sviluppò sulla costa ionica dell'alto crotonese e sull'area dell'antica colonia Magnogreca; vanta un patrimonio storico, artistico e archeologico di notevole importanza.

Durante gli scavi del 1924, sotto la guida dell'archeologo Paolo Orsi, fu individuato in località **Punta Alice** l'antico tempio arcaico dedicato ad **Apollo Aleo**, luogo di culto che conteneva la statua del dio Apollo. Dagli scavi effettuati nell'area sono state rinvenute la testa, entrambi i piedi e parte della mano distrutta, esposti oggi al **Museo Archeologico Nazionale di Reggio Calabria**.

La cittadina è dominata dai **Mercati Saraceni**, un edificio di origine settecentesca che sorge nella località denominata **Madonna di Mare**. I mercati sono formati da due file di arcate in pietra che un tempo servivano al posteggio-merci, oggi divenute scenario di attività artistiche e teatrali. Lungo il pendio che unisce Madonna di Mare alla costa si trova una struttura difensiva, una torre di avvistamento costruita in seguito alle prime invasioni saracene e denominata Torre Vecchia.

Presso il **museo archeologico**, ubicato in Piazza Diaz, sono esposti l'acrolito di Apollo Aleo, i reperti del santuario di Demetra, una mostra fotografica e cartografica sull'archeologia subacquea calabrese degli ultimi trent'anni. La bellezza di Cirò Marina si rispecchia

anche nelle limpide acque che grazie alla loro qualità e agli eccellenti servizi balneari hanno ottenuto la 17a **Bandiera Blu** (primato in Calabria) e la 5a **Bandiera Verde** per la qualità delle spiagge a misura di bambini.

I fondali sono limpidi e caratterizzati da colori vivaci e variegati con una ricca flora e fauna, per questo l'immersione subacquea è molto diffusa tra gli appassionati che esplorano il limpido mare in tutta la sua bellezza.

Una meravigliosa caratteristica della spiaggia cirotana bagnata dal Mar Ionio è la sabbia, lungo i 16 km di costa ne sono presenti diversi tipi, da sabbia finissima e dorata che si trova in zona **Fego** si passa a ghiaia sottile e argentata in Zona Punta Alice, la zona centrale della costa ciromarinense presenta degli scogli che consentono di praticare la pesca.

Punta Alice è definita così per la sua particolare forma a punta della costa, il promontorio della costa del mar Jonio che si protende appena a nord di Cirò Marina e chiude a ovest il golfo di Taranto. È grazie a questa particolare forma a punta della costa, che Cirò Marina riesce a soddisfare le diverse esigenze dei turisti; se un giorno il vento è particolarmente forte, per rilassarsi e prendere il sole si può scegliere di andare in spiaggia nel lato opposto della punta, mentre, nella stessa giornata, chi ama lo sport come il surf o il kite surf può invece scegliere il lato ventoso.

Sempre grazie alla particolare forma della costa, a Cirò Marina è possibile assistere a dei fenomeni molto originali. Solitamente sulla costa ionica si può godere solo dell'alba; ma sulla spiaggia di

Cirò Marina c'è un punto "magico" dove è possibile godere della vista sia dell'alba che del tramonto.

Avere una pineta che si estende per circa 60 Ha sul mare, arricchisce ulteriormente il paesaggio. Un'attrazione che consente alle famiglie di coniugare il mare con lunghe passeggiate immerse nel verde, pic-nic ed attività sportive. Il **Bosco dei Cacci** si trova a Punta Alice e si estende lungo la costa, nonostante conservi la sua naturale vegetazione, sono stati realizzati al suo interno: un parco giochi per bambini, un'area attrezzata dove è possibile organizzare pic-nic, un percorso immerso nella vegetazione per poter fare lunghe e salutari passeggiate e delle aree attrezzate per praticare attività sportive.

Il porto turistico e peschereccio è destinato alla pesca locale e al diporto; è un approdo tranquillo chi preferisce raggiungere la cittadina via mare.

Una delle più antiche attività svolte a Cirò Marina, oltre la viticoltura, è la pesca.

Ogni anno alla **sagra del pesce azzurro** che si tiene nell'area portuale, è possibile assaporare le specialità ciromarinensi a base di pesce azzurro. Abbinare il vino ad ogni piatto è il segreto per esaltare i sapori di questa meravigliosa terra.

L'economia del paese è legata anche alla produzione e conservazione, secondo metodi antichi, di ortaggi e pesce. Tra i prodotti tipici che i turisti possono deliziare in questo luogo sono le verdure sott'olio, le olive, la sardella (il "caviale rosa" prodotto con novellame di pesce); ottimi sono anche i salumi ed i formaggi. I prodotti del territorio sono dei veri e propri souvenir da portare con sé alla fine della vacanza! • F.A.

Umbriatico e le sue preziose reliquie

Su un'altura giace Umbriatico, erede della città Magnogreca di Bristacia (700 a.C.) e della città vescovile di Paternum. Il territorio è noto fin dall'epoca pre ellenica; fu la "Chonia", denominazione che ora indica solo la contrada ricca di resti archeologici, detta "La Cona", compresa tra i comuni di Umbriatico, Pallagorio, Verzino e Savelli. A nord ovest un ristrettissimo tratto di roccia, sul quale è stato costruito un grande viadotto, collega Umbriatico alle pendici del monte Tigano, cosparso ancora di diversi ruderi di muri eretti da Annibale Barca unitamente ai Bruzii nel 215 a.C.). Questi ruderi (mura di cinta della fortezza) partendo dall'orlo di un abisso, risalgono il monte fino alla sommità, dove è ancora visibile un serbatoio destinato a raccogliere le acque piovane; nel passato le mura proseguivano sul versante opposto, fino al greto del torrente Bono che scorre tra dirupi. La **Cattedrale di San Donato** è il monumento più importante di Umbriatico; costruita verso la fine della dominazione bizantina (1030-1040) è dedicata al Vescovo di Euria dell'Albania e compatrono della comunità. La Cattedrale sorge nel centro storico del borgo e apre il suo portale principale con stipiti in pietra preceduto da una gradinata a semicerchio. La **Cripta**, divenuta una

chiesa ipogea dopo la costruzione della Cattedrale, doveva essere la primitiva chiesa bizantina del X secolo, e secondo altri, un tempio greco pagano. La cripta è un modesto edificio di stile romanico a pianta rettangolare, divisa in tre navate da due file di 12 colonne l'una diversa dall'altra che si ritiene siano state recuperate da altri templi pagani greci o romani come il tempio di Apollo Aleo di Krimisa (Cirò).

All'interno della chiesa, tra le tante opere d'arte che l'arricchiscono, si ricordano l'altare maggiore in marmi policromi di stile barocco, le lapidi sepolcrali di alcuni vescovi titolari di questa sede diocesana, le reliquie di San Gregorio Papa e di altri santi, alcuni **frammenti della veste di Cristo** e il **reliquiario della Santa Spina** che si dice abbia fatto parte della corona di spine posta sulla testa di Cristo prima della sua crocifissione.

Nel corso dei secoli subì diversi rifacimenti e restauri, i più notevoli furono eseguiti nel 1610 che le fecero assumere l'aspetto barocco, ricco ed elegante, che fu poi potenziato nel Settecento. Nel 1949 il tempio, con grande sconcerto della popolazione di Umbriatico, fu denudato (fu smontato l'antico organo, il monumentale altare centrale, il bellissimo pergamo e il coro con i 26 stalli ignei, fu demolito il fonte battesimale e gli altari



lungo le navate laterali) e la cattedrale fu riportata alla sua originaria struttura architettonica di epoca normanna. L'economia di Umbriatico si basa principalmente sull'agricoltura e gli allevamenti di bovini di razza Podolica; intorno a questa attività si stanno sviluppando progetti legati alla valorizzazione del territorio e delle sua enogastronomia.

Nel regno della Podolica

Questa razza autoctona, dalle corna a lira e dal caratteristico mantello grigio, è molto frugale ed è l'unica in grado di vivere allo stato brado in situazioni difficili come quelle delle zone collinari del territorio di Umbriatico. La sua presenza è fondamentale per la salvaguardia ed il presidio del territorio che altrimenti sarebbe completamente abbandonato. Oggi, malgrado la rusticità ed una discreta produzione di carne e latte, la sua consistenza si è ridotta ed è allevata solo in alcune zone dell'Italia centro-meridionale. La podolica è utilizzata principalmente per la produzione della carne, anche se non si possono tralasciare i prodotti lattiero-caseari.

Il Comune di Umbriatico è detentore di un patrimonio zootecnico di circa 5.000 capi bovini, concentrati in un limitato territorio con meno di 1.000 abitanti (rapporto abitanti/capi bovini 1 a 6, il più alto in Europa); per questo motivo l'attività zootecnica è quella più rappresentata e con il maggior numero di addetti, tanto da essere il perno portante dell'economia locale, intorno al quale gravita un ampio indotto.

Per le sue caratteristiche la Podolica ha meritato il marchio di origine controllata "5R", al pari degli altri 4 tipi genetici (chianina, marchigiana, maremmana e romagnola).

Secondo i dati del motore di ricerca Google, nel 2016 è risultato che la parola "podolico" è stata il vocabolo che gli italiani hanno più cliccato on-line. Da questa notizia si è partiti per creare un brand territoriale di Umbriatico, legato agli allevamenti di razza bovina Podolica, e di abbinarlo ai prodotti di eccellenza del territorio crotonese.

La carne podolica ha gusto intenso, saporito, leggermente dolciastro, grazie all'alimentazione naturale dei pascoli e ai foraggi freschi, alimentazione principale dei bovini allevati allo stato brado; è una carne che si inserisce in una fascia di mercato medio-alto, la cui genuinità la colloca tra gli alimenti di elevato valore salutistico.

L'allevamento allo stato brado, su ampie superfici pascolative, rende la carne



qualitativamente superiore per sapore e tessitura. La carne si presenta in un colore rosso vivo; l'odore è gradevole e delicato. La caratteristica della tenerezza può essere migliorata attraverso una frollatura leggermente superiore (21 giorni) rispetto ad altre razze bovine e con la conservazi-

one della carne al di sopra del punto di congelamento. La carne di bovino podolico viene impiegata negli usi classici di consumo: può essere cucinata alla brace, in padella o come ingrediente principale del ragù misto di carne, sapientemente cotta a fuoco lento per 4 o 5 ore. • F.A.

Tre modi di gustare la carne Podolica

I consigli dello chef Salvatore Murano della trattoria enoteca "Max" di Cirò Marina

CARPACCIO DI PODOLICA "ALLEVATA" STABILIZZAZIONE BRADA

Tempo: 6/7 ore. Difficoltà: media. Cottura: sottovuoto a basse temperatura 75°

Ingredienti per 4 persone: girello di spalla o colarda; timo fresco; 400 gr. di carne cotta ed affettata a mano; olio extravergine d'oliva 12 gr.; succo di limone o bergamotto; caciocavallo stagionato 12 gr.; sale medio tipo Cervia.

Procedimento: tagliare la carne con un coltello ben affilato, disporre su un piatto di portata già oleato e con aggiunta di timo fresco, oleare la carne adagiata nel piatto ed aggiustare di sale. Infine aggiungere il caciocavallo, tagliare a lamelle e servire.

PRESSATINA DI CARNE PODOLICA SU CIPOLLA E CETRIOLO

Tempo 20 min. Difficoltà: facile.

Ingredienti per 4 persone: 250 gr. di contro filetto; 20 gr. di sale; pepe macinato, aglio, prezzemolo; mentuccia, cipolla fresca di Tropea, cetriolo.

Procedimento: tritare il contro filetto, aggiungere 20 gr. di sale, pepe macinato q.b., 3 gr. di aglio macinato, olio biofiltrato, 10 gr. di rosmarino, 15 gr. di prezzemolo. Impastare e mettere negli stampi di portata e servire. Piatto di portata con olio extravergine di oliva, cipolla fresca tritata e cetriolo.

POLPETTE DI PODOLICA E FONDUTA DI PECORINO CROTONESE

Tempo 40 min. Difficoltà: facile.

Ingredienti per 4 persone: 600 gr. di macinato di podolica; 200 gr. di pane raffermo; 20 gr. di prezzemolo e 10 gr. di rosmarino; 15 gr. di sale, un pizzico di pepe nero, un pizzico di cannella; grattugiato d'aglio per chi lo preferisce; 2 uova; pecorino crotonese 250 gr.

Procedimento: impastare la carne macinata di Podolica con tutti gli ingredienti in un tegame, preparare le polpette secondo il diametro più congruo all'esigenza. Friggerle in olio extravergine d'oliva a fuoco moderato, fin quando non cominciano ad essere dorate; toglierle dall'olio ed adagiarle su carta paglia, farle asciugare. Per la fonduta di pecorino: amalgamare il pecorino con 125 cl. di latte, sale e portare alla temperatura di 75°.

OLTRE LA STORIA

Martinotti è il metodo! E non Charmat

a cura di **Alessandra Calzecchi Onesti**

Diamo il giusto riconoscimento all'italianità del metodo: fu il piemontese Federico Martinotti il vero ed unico inventore della spumantizzazione in grandi contenitori, conosciuto invece come "Metodo Charmat" dal nome del francese che sviluppò l'idea originaria del sommo enologo e pioniere della spumantistica italiana. Dal 2009 è possibile menzionare nell'etichetta dell'Asti Docg questa tipologia di produzione.

Da tempo Andrea Desana (Ambasciatore delle Città del Vino) - come già negli anni '80 nomi famosi quali Luciano Usseglio Tommaset, Italo Eynard, Mario Fregoni, Renato Ratti, Vittorio Vallarino Gancia e l'allora Presidente del Circolo Paolo Desana, oltre a Giovanni Dalmaso, uno dei più grandi esperti che Italia abbia mai avuto nonché primo Presidente (dal 1964 al 1966) del Comitato Nazionale per la Tutela delle DOC - è impegnato nella valorizzazione dell'operato di Federico Martinotti e in particolare della sua invenzione con tanto di brevetto depositato a Torino nel 1895: la spumantizzazione in autoclave o grandi contenitori, erroneamente nota come metodo "Charmat" dal nome del tecnico francese che contribuì a sviluppare l'idea originaria, gli studi e le applicazioni sperimentali del grande villanovese.

Grazie al Comitato Piemontese per la Vitivinicoltura che il 25 marzo 2009 aveva deliberato l'adozione della dizione "Metodo Martinotti" o "Metodo Italiano Martinotti", ripristinando così una verità storica non riconosciuta per più di cento anni ma assolutamente indiscutibile, oggi l'art. 7 comma 2 del Disciplinare di Produzione dell'Asti DOCG cita la possibilità di indicare nell'etichettatura la dizione "Metodo Martinotti". Ma si tratta di una dizione facoltativa e non obbligatoria e che tra l'altro meriterebbe di essere estesa anche al Brachetto Spumante ed al Prosecco, che sono tra i più importanti prodotti derivati dall'intuizione di Martinotti.

Da qui l'importanza, condivisa dall'Associazione delle Città del Vino, di trovare momenti e strumenti adatti per diffondere ulteriormente l'opera dell'enologo di Villanova Monferrato che brevettò un metodo assolutamente innovativo nell'arte di produrre lo spumante di qualità sviluppando la seconda fermentazione in un solo grande recipiente, un autoclave in ferro smaltato, a tenuta di pressione anziché in bottiglia.

L'obiettivo di una maggiore divulgazione non vuole però limitarsi all'aspetto pur rilevante di carattere storiografico, ma ha un'ambizione precisa: quella di promuovere le produzioni che così vorranno essere etichettate rappresentando tale menzione un chiaro ed importante riferimento alla storia viticola ed enologica piemontese, con evidenti positive conseguenze sullo specifico marketing territoriale.

Sarà "charmant", ma è italianissimo

di Andrea Desana • Ambasciatore delle Città del Vino

“Metodo Martinotti” o “Metodo Italiano Martinotti” dal 25 marzo 2009 è entrata a far parte di quelle dizioni facoltative che potranno essere indicate in etichetta o contro etichetta dell'Asti a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Il Comitato Vitivinicolo Piemontese ha deliberato la possibilità di inserire nel disciplinare dell'Asti DOCG, tra le altre modifiche, anche la dizione “Metodo Martinotti” o “Metodo Italiano Martinotti”, per le produzioni ottenute con la spumantizzazione in autoclave.

Per chi scrive, in qualità di presidente del Circolo Culturale “Ottavi” e di membro del Comitato Piemontese per la Vitivinicoltura, il 25 marzo 2009 resterà negli annali della viticoltura piemontese ed italiana perché ripristina una verità storica non riconosciuta per più di cento anni ma assolutamente indiscutibile: Federico Martinotti di Villanova Monferrato, per ventiquattro anni (1900 - 1924) Direttore della Stazione Enologica di Asti, fu il vero ed unico inventore del metodo di spumantizzazione in autoclave od in grandi contenitori, erroneamente noto come metodo “Charmat”, con tanto di brevetto depositato a Torino nel 1895. L'obiettivo che ci ha spinti a formulare questa specifica richiesta di inserimento nel disciplinare dell'Asti DOCG non vuole però limitarsi all'aspetto pur rilevante di carattere storiografico, ma ha un'ambizione precisa: quella di valorizzare e promuovere con adeguati strumenti le produzioni che così vorranno essere etichettate (si tratta infatti di una dizione facoltativa e non obbligatoria), avendo la possibilità di rappresentare un chiaro ed importante riferimento alla storia viticola ed enologica piemontese.

Siamo arciconvinti che i francesi, che a seguito di questa modifica potrebbero anche “incazzarsi”, per dirla



alla Paolo Conte riferendosi a Gino Bartali quando dominava al Tour de France, sarebbero andati a nozze già da parecchi anni in termini di aulica promozione delle loro produzioni, potendo utilizzare valori storici così importanti, coinvolgenti e, una volta tanto, anche suffragati da reali verità documentali.

Il risultato del 25 marzo 2009 rappresenta il coronamento di uno sforzo durato quasi venticinque anni: nel 1985 infatti, precisamente il 26 aprile, a Vignale Monferrato, nell'ambito di un prestigioso convegno organizzato dal Circolo Culturale “Ottavi”, nomi famosi (anch'essi da non mettere nel dimenticatoio) quali Luciano Usseglio Tommaset, Italo Eynard, Mario Fregoni, Renato Ratti, Vittorio Vallarino Gancia ed l'allora Presidente del Circolo Paolo Desana avevano ricordato l'operato e l'invenzione di Federico Martinotti. In particolare Vittorio Gancia aveva concluso il suo intervento affermando testualmente che “si è parlato troppo poco di questo metodo di produzione e vi invito a scrivere ed a divulgare questa scoperta, che è tutta italiana, malgrado sia invalso l'uso di riferirsi agli spumanti prodotti in grandi recipienti chiamandoli “spu-

manti metodo Charmat” dal nome del tecnico francese che ha contribuito allo sviluppo dell’idea originaria del nostro Martinotti”. Ma anche un altro “grandissimo” del settore, Giovanni Dalmasso, uno dei più grandi esperti che Italia abbia mai avuto nonché primo Presidente (dal 1964 al 1966) del Comitato Nazionale per la Tutela delle DOC, affermò che al Martinotti “spettava il vanto di aver costruito per primo un impianto completo per la preparazione rapida degli spumanti naturali”. E poi le sue doti umane sono state ampiamente riconosciute nella pubblicazione realizzata nel 1985 dall’Editrice Monferrato in collaborazione con l’Arcos di Villanova dove Paolo Desana ebbe modo di definirlo come “un piemontese di vecchio stampo, uomo integerrimo (un aggettivo che non si usa proprio più !!), di onestà scrupolosa, di probità scientifica assoluta”.

A questo punto ci sorge un dubbio atroce: ma non sarà che i francesi ci hanno fregato per tutti questi anni grazie alla sonorità e bellezza della loro pronuncia facendoci accomunare il termine “Charmat” al fascino “charmant”? Proponiamo di buttare per sempre nel dimenticatoio questo pensiero che non farebbe molto onore alle nostre potenzialità intellettive e di alzare i calici brindando con un ottimo Asti DOCG Metodo Martinotti, serio, vero e soprattutto italianissimo.

Ecco chi era l’unico vero inventore di un metodo che ha rivoluzionato la spumantizzazione

Federico Martinotti e il suo brevetto che ha fatto fortuna. Ma in lingua francese

Federico Martinotti, nato a Villanova Monferrato il 3 giugno del 1860, è il vero ed unico inventore del metodo di spumantizzazione in grandi contenitori, conosciuto invece come “metodo Charmat”, dal nome del francese che sviluppò l’idea originaria, gli studi e le applicazioni sperimentali del “sommario enologo e pioniere della spumantistica italiana”, così come scritto sulla lapide affissa nel paese natale. Nel 1895, infatti, il Martinotti brevettò un metodo innovativo nell’arte di produrre lo spumante di qualità sviluppando la seconda fermentazione in un solo grande recipiente, un autoclave in ferro smaltato, a tenuta di pressione anziché in bottiglia.

Federico Martinotti fu un piemontese di vecchio stampo, uomo integerrimo,

di onestà scrupolosa, di probità scientifica assoluta, che contribuì efficacemente al progresso dell’enologia italiana, svolgendo numerosissime sperimentazioni nei più diversi rami di essa. Laureato in chimica e farmacia nel 1887 all’Università di Torino, assistente prima e vice-direttore poi della Stazione Agraria di Torino, Federico Martinotti fu nominato nel 1900 a seguito di concorso Direttore della Reale Stazione di Enologia di Asti. Le sue idee e sperimentazioni spaziarono alla grande nell’ambito di tutta l’enologia e la viticoltura, dallo studio di nuovi chiarificanti, di nuovi metodi di filtraggio, di un pastorizzatore, di pigiatrici, di apparecchi per la distillazione del vino e delle vinacce, della migliore utilizzazione dei residui della vinificazione o dei vitigni americani



più raccomandabili per specifici areali o regioni e molto altro ancora.

Federico Martinotti fu uno dei più grandi conoscitori della varia e complessa produzione enologica italiana, un vero esperto della chimica del vino ma, nel contempo, dimostrò di possedere un intuito acutissimo, potenziato nei lunghi anni di esperienza presso i suoi poderi, alla cascina Bricco sita in Rocca delle Donne frazione di Castel San Pietro Monferrato di proprietà del fratello, insigne medico chirurgo Giovanni Martinotti, alla cantina della Stazione Enologica e presso i più importanti stabilimenti del Piemonte.

Queste sue cognizioni gli permettevano di trovare di colpo la soluzione alle difficoltà più imprevedute ed imprevedibili che si incontravano nei trattamenti del vino, con particolare riferimento alla preparazione degli spumanti per i quali la sua competenza era eccezionale.

Fu anche un importante divulgatore e giornalista: collaborò infatti con "Il Coltivatore" e fu amico di Ottavio ed Edoardo Ottavi, figli del fondatore e grande Giuseppe Antonio Ottavi. Nel 1891 in una delle sue tante pubblicazioni, edita a Casale Monferrato, spiega e divulga in specifico sui "Vitigni coltivati nel Casalese", dove riassume i risultati di uno studio richiesto l'anno precedente dal Ministero dell'Agricoltura e che egli realizzò integrandolo con le indicazioni dei risultati che aveva potuto verificare "nella coltura della vite in dieci anni di quasi continue esperienze" sia presso la già citata cascina Bricco di Rocca delle Donne e sia nella vicina cascina dell'agronomo Vigliani e presso il cav. Pugno a San Giorgio Monferrato.

Qui aveva messo a dimora i migliori vitigni francesi come il Cabernet, il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Pinot bianco, il Pinot grigio ed il Pinot nero e, presso l'azienda della signora Lina Cassano, vedova Lavagno, in San Martino di Rosignano aveva confrontato i risultati di ben 25 vitigni italiani di cui, viste le recentissime sperimentazioni in merito, riteniamo interessante indicare l'elenco: Aleatico, Barbera bianca, Barbera fina nera, Barbera nera grossa, Balsamina,



Bastrè, Bonaria fina, Bonaria grossa, Brachetto, Croetto, Dolcetto, Freisa fina, Freisa grossa, Grignolino nero, Grignolino rosso, Maslavia bianca, Malvasia nera, Moscato bianco, Moscato nero, Montepulciano, Nebbiolo, Simzana grossa, Simzana piccola, Slarina e Zanè.

Proprio per questa sua grande esperienza e conoscenza rappresentò, insieme agli Ottavi, un importante punto di riferimento ed un vero e proprio baluardo per la lotta contro i tre flagelli americani della vite, ovvero l'oidio, la peronospora e soprattutto la fillossera. Utilizzando il vivaio paterno in Villanova Monferrato, Federico Martinotti, ben prima del 1898, quando cioè per la prima volta fu segnalata la fillossera in provincia di Alessandria (precisamente a Valmadonna), studiò quali vitigni americani potessero meglio adattarsi ai nostri terreni e quali potessero essere le varietà locali che presentavano maggiori affinità per l'innesto con i vitigni americani e quale fosse la forma di innesto più adatta.

A questo proposito, con rara saggezza, ammoniva i produttori vitivinicoli piemontesi ed italiani affermando testualmente che "queste esperienze ad eseguirle bene richiedono anni e, se uno attende a farle all'ultimo momento, corre il pericolo di farle male e di dover rifare quindi i suoi piantamenti, come è successo in alcune regioni della Francia". Gli innesti da lui realizzati a Villanova tra i 1880 ed il 1890 (su Riparia e York-Madeira

innesta vitigni nostrani come Barbera, Freisa, Slarina, Moscato nero ed altri) con la tipologia "a spacco semplice" sono definiti nel "Trattato di Viticoltura Moderna" di Dal masso ed Eynard i più razionali perché non lasciano ferite scoperte e presentano ampie superfici di contatto tra i due membri; e, particolare di non comune significato, poiché non riuscì a trovare in tutto il Circondario qualche persona pratica che si incaricasse di bene eseguire i citati innesti, Federico Martinotti realizzò ogni operazione direttamente e la descrisse nei minimi particolari.

Il grande villanovese dal 1900 fino alla sua morte (2 luglio del 1924) fu anche responsabile in Piemonte della lotta contro i frodatori ed i sofisticatori del vino e, come tale, ebbe scontri durissimi e condusse epiche battaglie, insieme ad Edoardo Ottavi ed Arturo Marescalchi, a favore della legge Ferraris proposta nel dicembre del 1911, che prevedeva che i cosiddetti "vinelli" sarebbero finalmente stati controllati e che le vinacce sarebbero state eliminate dopo il 31 dicembre di ogni anno.

Ma certamente Federico Martinotti dovrà sempre di più essere ricordato come il vero ed unico inventore del metodo di spumantizzazione in grandi contenitori, così come nel 1985 ebbe modo di sottolineare a Villanova Vittorio Vallarino Gancia che nell'occasione affermò testualmente: "Desidero ricordare che gli spumanti prodotti in recipienti più grandi rappresentano la netta maggioranza della produzione italiana; sono ad un ottimo livello qualitativo ed anche il metodo di produzione, che è stato inventato alla fine del secolo scorso da in italiano, il Martinotti, si è dimostrato ottimo sotto tutti i punti di vista. Credo - ha aggiunto Gancia - che si sia parlato troppo poco di questo metodo di produzione ed invito tutti a scrivere ed a divulgare questa scoperta, che è tutta italiana, malgrado sia invalso di riferirsi agli spumanti in grandi recipienti chiamandoli 'spumanti metodo Charmat' dal nome del tecnico francese che ha contribuito allo sviluppo dell'idea originaria del nostro Martinotti."

Andrea Desana

Una “Ambasciata” per le Città del Vino d’Europa

Un progetto per far nascere a Rimini
una moderna Società di Mutuo Soccorso dell’Ospitalità

di **Alfredo Monterumisi** - Ambasciatore delle Città del Vino

Chi pensa a Rimini immagina la spiaggia con gli ombrelloni e il mare con un lieve fondale adatta per tutte le età. La sua costa è una delle mete di vacanza più frequentate d’Europa. Il territorio collinare nell’immediato entroterra è ricco di testimonianze storiche che iniziano in età Villanoviana, attraversano l’Epoca Romana, il Medioevo e il periodo Rinascimentale. Il simbolo della coltura vitivinicola è il “Romagna Sangiovese” che nel 2017 celebra il 50° anniversario della D.O.C., nell’anno in cui si festeggia, tra l’altro, il 30ennale della Fondazione dell’Associazione Nazionale Città del Vino. Per ricordare queste importanti ricorrenze si è pensato di istituire a Rimini la prima “Ambasciata delle Città del Vino d’Europa”.

La sede scelta è nella corte del Palazzo Soardi, una nobile dimora del XVII secolo che rimane in pieno centro storico di Rimini nella via che inizia

dalla Piazza che ospitava l’antico Foro Romano e termina nei pressi della monumentale chiesa medioevale che custodisce i preziosi affreschi della scuola giottesca riminese del Trecento, conosciuta in tutto il mondo dell’arte.

Il locale destinato ad ospitare la sede “diplomatica” delle Città del Vino d’Europa, è di 50 mq, con la porta d’ingresso al centro di due vetrine, una delle quali ben visibile dalla strada in cui si è ubicato il Palazzo, il cui accesso avviene superando un antico portale a volta con bugne in pietra scolpita con la chiave di volta, in cui si nota lo stemma nobiliare del ramo familiare dei Conti Soardi.

La sede diplomatica sarà arredata con mobili eleganti d’epoca e le vetrine saranno allestite in modo da ospitare oggetti antichi che consentono di narrare quattro aneddoti storici, in cui il vino sarà fra i protagonisti. La formula giuridico-fiscale adottata sarà quella che disciplina le no-

profit prevista dalla Legge Nazionale n. 383 del 07.12.2000 approvata per favorire le Associazioni di Promozione Sociale. La forma della nostra Associazione sarà di una moderna “Società di Mutuo Soccorso all’Ospitalità”, che ricorda gli organismi associativi istituiti in Italia nel periodo Risorgimentale, i quali andarono a sostituire le corporazioni di stampo medioevale. Tale formula consentirà di poter avviare ed organizzare un moderno “centro tematico di servizio” per il turismo storico enogastronomico utile per promuovere i territori delle Città del Vino. Sarà un luogo dove si riceveranno delle informazioni sul vino, sulla produzione agroalimentare, sulle cantine in grado di ospitare le persone e raccontare il ciclo produttivo che rientrano in un’area geografica di una Città del Vino e raccontare la storia del territorio. Sarà un ambiente appositamente studiato per essere in sintonia con il compito



affidato agli Ambasciatori delle Città del Vino il cui attestato recita: “Per promuovere in Italia e all’Estero le ricchezze della Civiltà del vino e dei territori italiani”.

La sede ospiterà la rappresentanza di “Romagna Sustainable Destinations Top 100”, riconoscimento ottenuto nel settembre 2016 a Lubiana in occasione della Convention mondiale delle cinque associazioni che si occupano di promuovere il “turismo sostenibile” a cui l’anno 2017 è dedicato nel mondo. La Romagna rappresenta la prima area regionale italiana ad aver ottenuto tale riconoscimento. Il merito va attribuito

al lavoro svolto per anni da un gruppo interprofessionale in accordo con le Città del Vino coadiuvato da un esperto in “green tourism” e in “sustainable tourism”. La sede avrà anche il logo di “World Tourism Organization”, l’Agenzia specializzata delle Nazioni Unite che ha sede a Madrid.

La sede dell’Ambasciata delle Città del Vino d’Europa potrà diventare un importante paradigma per coloro che per motivi di studio frequentano il “Centro Ricerche Avanzate per il Turismo” dell’Università di Bologna, Campus di Rimini, all’interno del Dipartimento di Scienze della Qualità

della Vita.

Tale operazione sarà accompagnata dal progetto “RoMagnaCoast Profumo di Sangiovese” seguito da “EnotourismClub”, l’organizzazione storico-enogastronomica territoriale che opera in sintonia con la nuova Legge Regionale n°4 dell’Emilia Romagna, che prevede tre “Destinazioni turistiche: Bologna e area metropolitana, assieme alla Provincia di Modena, con “Genus Bononiae” e “Bologna Città del Cibo”; La “Motor Valley” che comprende Reggio Emilia, Parma e Piacenza; la “Food Valley”, la cui sede ufficiale sarà Parma che ospita l’Istituto europeo E.F.S.A. e, infine, la Romagna con la Provincia di Ferrara, la cui sede sarà di Rimini.

Nella sede diplomatica delle Città del Vino d’Europa si promuoverà il Distretto Turistico Integrato RoMagnaCoast, che prevede sei iniziative: ARIMINUM CAPUT VIARUM, una Città da Gustare con Ravenna capitale dell’Impero Romano d’Occidente; COLLE PARADISO, itinerario devozionale, un percorso suggestivo e romantico che si svolge nelle colline di Covignano; AEMILIA ANTICA CONSOLARE la strada del vino da cui ebbe inizio la centuriazione attraverso cui i Romani svilupparono l’agricoltura moderna nella Cispadana, strada che parte da Rimini, all’altezza del Ponte di Tiberio, un’opera monumentale iniziata da Cesare Augusto nel 14 d.C. e terminata dal suo successore Tiberio nel 21 d.C. e che celebra i suoi 2.000 anni di storia; ENOPOLIS E LE GROTTI DI GIOVE, cittadella sul vino e sul cibo, il cui itinerario si svolge nel borgo medievale di Santarcangelo di Romagna, la prima città del vino attraversata dalla Via Emilia, che collega tutta la Regione; RUBICON VALLEY, la “madre” di tutte le valli sorte nei secoli in Emilia Romagna, che va da Santarcangelo di Romagna e arriva alle porte di Cesena; infine la ROTTA DEL GUSTO, che costeggia il Mare Adriatico e percorre il tratto dello storico Golfo di Venezia, che va da Cattolica, la “Regina dell’Adriatico”, e giunge a Comacchio nel Delta del Po.



La Scuola disegnerà l'immagine per le Città del Vino 2018

Novità: il concorso è riservato esclusivamente agli "artisti" delle Scuole Elementari e Medie e agli studenti dei Licei ad indirizzo Artistico



REGOLAMENTO

Art. 1 - L'Associazione Nazionale Città del Vino indice un concorso per la realizzazione del manifesto che rappresenterà l'Associazione per l'anno 2018. Il concorso è riservato esclusivamente alle Scuole Elementari e Medie e ai Licei di indirizzo Artistico.

Art. 2 - Le Scuole dovranno inviare i bozzetti in formato A4 (210 mm x 297 mm), a colori, entro il **30 NOVEMBRE 2017** (fa fede il timbro postale in caso di spedizione per posta ordinaria, o la data di invio della e-mail).

Art. 3 - La partecipazione delle Scuole al Concorso è gratuita. Possono partecipare una o più classi della stessa Scuola. Prevedendo una numerosa partecipazione da parte degli studenti, si richiede – se possibile – la preventiva segnalazione di una decina di bozzetti per classe giudicati più interessanti dagli insegnanti referenti il progetto.

Art. 4 - Gli elaborati potranno pervenire con le seguenti modalità:

– **in formato cart**

aceo:

• con qualunque forma di spedizione (a mano, postale ordinaria, raccomandata, corriere, ecc.), al seguente indirizzo:

**Associazione Nazionale Città del Vino
Via Massetana Romana 58/B - 53100 SIENA**

La comunicazione dovrà indicare il nome e l'indirizzo della Scuola, un recapito telefonico e il nome e il contatto di un insegnante referente, un indirizzo e-mail.

I bozzetti dovranno indicare i nomi degli autori, la Classe e la Scuola.

Oppure

– **in formato elettronico:**

• il file con i bozzetti (preferibilmente in formato JPG) dovrà pervenire all'indirizzo info@cittadelvino.com.

Il file dovrà contenere i nomi degli autori, la Classe e la Scuola; nella comunicazione va inserito il nome e l'indirizzo della Scuola, un recapito telefonico, il nome e il contatto di un insegnante referente.

Art. 5 - Gli studenti potranno usare tutte le forme, tecniche e colori che vorranno, per rappresentare al meglio la civiltà enoica italiana. Per la presentazione del bozzetto non è necessario inserire né il logo dell'Associazione con l'indirizzo né i nomi delle Città del Vino associate. I dati saranno poi aggiunti successivamente, una volta selezionato il bozzetto vincente.

Si raccomanda di non inserire nel bozzetto riferimenti evidenti e riconoscibili a città (monumenti, luoghi specifici, panorami, ecc.) che vanificherebbero il carattere "nazionale" che deve avere il manifesto che riguarda tutte le Città del Vino italiane e che, quindi, risulterebbe non giudicabile.

Art. 6 - Le opere arrivate saranno sottoposte al giudizio insindacabile del Consiglio Nazionale dell'Associazione che sceglierà il bozzetto che diventerà il Manifesto 2018 delle Città del Vino.

Art. 7 - Saranno premiati i primi 5 elaborati prescelti. Alla Scuola cui sarà scelto il bozzetto "vincente" andrà un premio in denaro di € 1.000,00; saranno assegnati altri 5 premi di € 300,00 ciascuno, di cui 2 riservati alle Scuole Elementari.

Art. 9 - I vincitori verranno contattati dalla Segreteria dell'Associazione Nazionale Città del Vino.

Art. 10 - Tutte le opere presentate saranno trattenute dall'Associazione Nazionale Città del Vino e potranno essere utilizzate a sua discrezione, con la citazione dell'autore e della Scuola. Le Scuole partecipanti rinunciano ad ogni diritto d'uso sulle opere medesime.