



[TIGUIDO A TAVOLA](#) [HOME](#) [NEWS](#) [TIGUIDO IN LIBRERIA](#)

News

MERANO WINE FESTIVAL & CULINARIA



In vetrina tutto il buono del mondo

Tutto è pronto per la 19° edizione del **Merano Wine Festival**, che si svolgerà dal 5 all'8 novembre nella città altoatesina. Sarà uno degli eventi enogastronomici più elitari ed eleganti d'Europa dedicato alle eccellenze vitivinicole italiane ed internazionali e alle delizie gastronomiche del nostro paese, unendo in perfetto connubio l'hotellerie di charme e la cucina stellata. Accanto alla vetrina enologica si svilupperà infatti anche **Culinaria**, la rassegna dedicata alle tipicità di qualità italiana con 90 produttori di specialità artigianali selezionate. Il deato ed organizzato nel 1992 col nome di *Gourmet-Club-Alto Adige* da **Helmuth Köcher** e da un paio di amici meranesi estimatori di tutto il buono del mondo, fin dal suo esordio ottenne un grande successo e da allora ad ogni edizione la formula è stata arricchita con varie iniziative e con la presenza dei personaggi più significativi del grande vino, ma mantenendo la sua identità senza mai diventare una manifestazione di massa. Intorno al motto di quest'anno -*Vin&Chapeau*- si svilupperà una serie di eventi in collaborazione con Fermo-Promuove e la Provincia di Fermo. Sarà il presidente Köcher insieme a vari ospiti tra i quali Philippe Castéja, Presidente del *Conseil de Grand Cru Classés 1855*, a dare lo start con la rituale sciabolatura dello champagne, seguita dal *Walking Dinner* preparato dallo chef Roberto Sebastianelli, unico cuoco italiano che porta con orgoglio il titolo di Campione del mondo. Del servizio di sala si occuperanno gli studenti della scuola alberghiera di Tione e dell'Aquila. Grande attenzione ancora una volta ai **vini biologici e biodinamici** di cui sarà organizzata una degustazione di etichette di una cinquantina di viticoltori nell'ambito di Bio&dynamica. Sarà la presenza dei produttori a offrire l'opportunità di un dialogo e di uno scambio di opinioni per meglio promuovere le eccellenze in vetrina all'evento meranese, e proprio questo sembra essere uno dei segreti del successo del Merano Wine Festival nei settori di vino, culinaria, ristoranti, alberghi, enoteche a livello mondiale. Da questa visione sono nati i numerosi eventi esclusivi organizzati in tutto il mondo, in particolare quelli di Londra, Praga, Budapest, Monaco di Baviera, Vienna, Bratislava, Mosca, St. Pietroburgo, Vilnius, Riga, Tallinn, Zurigo, Kiev, Amburgo e Colonia. A **Roma** si svolgerà un altro grande evento sul vino del Merano Wine Festival dal 5 al 7 febbraio 2011. "Ogni anno scegliamo il massimo della qualità per chi ama il vino e per i gourmet - dice Köcher- e vogliamo presentarlo in una cornice esclusiva". Eleganza incontra eleganza, e non a caso una delle presentazioni più belle dell'evento si è svolta a Venezia in collaborazione con Capannelle, l'azienda vinicola toscana di *Gaiole in Chianti*, a bordo dello storico treno *Orient Express* dagli eleganti vagoni liberty. L'enologo di Capannelle **Simone Monciatti** ha illustrato le etichette della cantina, tra cui *Solare* (Sangiovese 80% e Malvasia Nera 20%) inizialmente prodotto per la sola Enoteca Pinchiorri e poi, dal 1996 proposto al mercato. Evento

Search

Sezioni

news

ti guido a tavola

ti guido al cinema

ti guido in viaggio

Tiguido in libreria

Articoli

ARCHIVIO (41)

Comunicato Unione Italiana Vini (1)

Dalla Romagna al Kenia il vino della solidarietà (1)

le eccellenze Custoza: vigneti aziende e tanta storia (1)

Salento Photography Tellers la viticoltura d'ecelle (1)

Su e giù per la Penisola tra degustazioni e cultura (1)

Su e giù per la Penisola tra degustazioni e cultura 2 (1)

Tempo di Vendemmia tra sapori e tradizioni del Salento (1)

Un Friulano da amare (1)

Vini pregiati e antica dimora La leggenda continua (1)

nell'evento, il tour fra le carrozze del treno, dal ristorante alle tre cucine di bordo, è stato guidato dal direttore dell'Orient Express, Raymond Wernieka e dal maitre, Giuseppe Albaceli.

Significativi i numeri di questa edizione 2010 dell'evento meranese: le eleganti sale dell'ottocentesco **Kurhaus** di Merano e le piazze circostanti ospiteranno oltre **500 produttori di vino**, tra italiani e stranieri, insieme alle tante prelibatezze culinarie. Presenti anche **15 distillerie selezionate, 10 birrifici artigianali**, 10 WineResorts e la *Gourmet Arena* per gli appuntamenti gastronomici. Tra le tante novità anche la partecipazione di **27 produttori di Borgogna**, che illustreranno le l'annate del secolo, la presenza di **Feudo Antico**, la doc più piccola d'Italia, e la premiazione dei vini vincitori della 18ma edizione del concorso internazionale dei vini di montagna del **Cervim**.

Quest'anno tra le aziende selezionate nella categoria "new entry" c'è anche **TerrediFiori**, di Tenute Costa che si presenta sul palcoscenico altoatesino con il suo **Morellino di Scansano DOCG** e, per la prima volta a Merano, con il **Monteregio di Massa Marittima DOC**. Una novità nella novità che ben si spiega tenendo conto della forte vocazione al territorio che anima Tenute Costa in ciascuna delle sue tenute. "Siamo molto orgogliosi che il comitato del Merano Wine Festival abbia selezionato i nostri Morellino e Monteregio – spiega **Luca Costa**, produttore – perché interpretano perfettamente e con immediatezza le potenzialità del loro territorio dove, tra l'altro prendono corpo anche vini più importanti e complessi, per esempio l'IGT Toscana Acanto". La firma in cantina è dell'enologo **Carlo Ferrini** e racchiudono tutti i profumi di una azienda che non a caso è stata chiamata "diFiori".

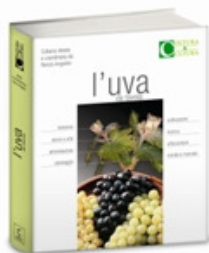
Un'altra attesa novità è la presentazione della bottiglia **N.0 del "Rosso Tricolore"** creato dall'enologo **Roberto Cipresso** per i 150 anni dell'Unità d'Italia. In una sola bottiglia vi saranno tutti i più caratteristici vitigni d'Italia, dalla Sicilia alla Valle d'Aosta, dal Nero d'Avola all'Ahghianico, dal Sangiovese al Nebbiolo.

Ulteriori info su www.meranowinefestival.com

Mariella Morosi

.....

"L'uva da tavola" della collana "Coltura&Cultura è il miglior volume di viticoltura del mondo



L'OIV, Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, ha assegnato a **Parigi** al volume "l'uva da tavola" della collana Coltura&Cultura il premio **"Migliore pubblicazione di viticoltura dell'anno a livello mondiale"**. Un riconoscimento deciso all'unanimità che premia l'impegno dell'editrice Bayer CropScience e dei tanti studiosi e professionisti che hanno contribuito alla stesura del monumentale volume di 600 pagine. E' una pubblicazione che mancava nel panorama editoriale e che segue quella di altri volumi della collana dedicati ad altri prodotti dell'agricoltura come "La vite e il vino", "Il grano", "Il pero", "Il mais", "Il pesco", "Il melo", "Il riso", "L'ulivo e l'olio" e "Il carciofo". A differenza dell'uva da vino, l'uva da tavola è una coltivazione "laica" perché consumata ovunque, anche nei paesi islamici -come ha sottolineato il prof. Attilio Scienza- ed è anche simbolo di ricchezza, di gioia e di prosperità. Nella storia dell'agricoltura vanta il primato di essere stata il primo esempio di frutticoltura industriale, realizzato nel nord Europa in serra, con grande perizia e capacità gestionale. Oggi, grazie al progresso scientifico, alla professionalità degli addetti ed

Powered by WordPress. TiGuido
Theme by gruppo Zzen.

agli investimenti nell'innovazione è un fiore all'occhiello della produzione italiana del sud e rappresenta un ruolo sociale indispensabile per l'Italia meridionale. L'uva da tavola è coltivata nelle regioni meridionali, dove trova l'habitat più adatto in alcune aree particolarmente vocate per condizioni pedoclimatiche e per la presenza di manodopera specializzata, nonché di operatori commerciali di consolidata esperienza, svolgendo un ruolo fondamentale in termini sia economici sia sociali. La concentrazione territoriale della coltura è evidente, se si considera che dei circa 67.000 ettari registrati in Italia nel 2008, il 93% si trova in tre sole regioni: Puglia, Sicilia e Basilicata, con la prima che copre il 66% dell'intera superficie vitata nazionale. In questo come in tutte le altre pubblicazioni - come spiega nell'introduzione il curatore dell'intera collana Renzo Angelini - sono stati affrontati i diversi aspetti, da quelli strettamente agronomici a quelli del paesaggio fino alle varie forme di utilizzazione artigianale e al mercato nazionale e mondiale. I valori sociali, culturali e tecnologici delle produzioni viticole italiane devono essere trasmessi meglio al consumatore per poter confermare la sua fiducia, quindi è più che mai essenziale documentare tutti gli sviluppi raggiunti dalla viticoltura ecocompatibile moderna". (Vedasi su questa stessa sezione la recensione in *tiguidoinlibreria*)

La Redazione

.....

.....

CONTI FAINA: UN CASTELLO D'ARTE E DI... VINO



Dopo quasi un secolo la cantina Conti Faina apre al pubblico il Castello Collelungo di San Venanzo con la personale di Anna Rosa Faina Gavazzi, artista di fama internazionale.

Un viaggio nel passato attraverso il presente. Accadrà domenica **10 e lunedì 11 ottobre a Fratta Todina**. Previo appuntamento, i **Conti Faina** apriranno al pubblico, dopo quasi un secolo, la cantina custodita nel **Castello di Collelungo**. La fortezza è un esempio di architettura medievale perfettamente conservato ed è questo il luogo dove Zeffirino Faina, nel XIX secolo, scrisse parte della storia del vino in Umbria, rielaborando i modelli toscano e francese. Ricavata dallo scavo della roccia sottostante il Castello (XIII secolo), la cantina fu fondata nel 1876. Situata all'interno di un borgo medievale ancora interamente abitato, grazie al sapiente restauro essa diverrà meta per appassionati e turisti. Le lunghe gallerie in cui avviene l'affinamento dei vini creano un vero e proprio percorso tra archi su tre piani sotterranei, che si narra fungessero da passaggio segreto della "*bella Imperia*", personaggio leggendario del Medioevo. Al suo interno vi sono molte testimonianze della storia come, ad esempio, gli antichi strumenti legati alla produzione enologica.

La Cantina ospiterà anche la personale di **Anna Rosa Faina Gavazzi**, artista di fama nazionale. Tra le opere anche "*Expédition nocturne n° 1*", il quadro alle spalle di Philippe Daverio nella trasmissione *Passepartout* su Rai 3 e oggi esposta nel Museo Baracca di Lugo di Ravenna.

Prenotazioni per il pubblico - 335 7143930

La Redazione

.....

CANTINE NICOSIA: 2 MEDAGLIE D'ORO DA 'MUNDUS VINI'



Premiati Etna Rosso e Nero d'Avola 2008 della linea Fondo Filara

Vini premiati e da copertina: **Cantine Nicosia** accoglie con soddisfazione la notizia che due vini della pregiata collezione **Fondo Filara** hanno ricevuto la medaglia d'oro nell'ambito del concorso enologico internazionale 'Mundus Vini 2010' che si tiene ogni anno nella città tedesca di Neustadt. I vini ad ottenere il prestigioso riconoscimento da parte dei 270 componenti la giuria - esperti enogastronomici di 49 paesi del mondo - sono l'**Etna Rosso e il Nero d'Avola, annate 2008, della linea Fondo Filara**.

*"Il riconoscimento ai massimi livelli ottenuto da due dei migliori vini della nostra produzione - spiega **Carmelo Marletta**, direttore generale di Cantine Nicosia - è importante per l'altissima considerazione in cui è tenuta la rassegna tedesca in tutta Europa. Il Premio Internazionale Mundus Vini, infatti, è uno dei concorsi più autorevoli nel mondo dell'enologia".*

Il concorso tedesco, istituito nel 2001, si avvale del patrocinio dell'OIV di Parigi (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) e dell'Union International des Œnologues. I due vini premiati di Cantine Nicosia 'sfileranno' in passerella assieme agli altri parigrado nell'ambito del "**Forum Vini**", la fiera internazionale che si tiene dal **12 al 14 novembre a Monaco di Baviera**.

La doppia medaglia d'oro conquistata nella rassegna di Neustadt segue di pochi mesi un altro riconoscimento, di matrice italiana: la medaglia d'oro assegnata all'**Etna Doc Bianco 2009**, linea tradizionale Nicosia, dal 18° concorso **Cervim** dei Vini di Montagna che si tiene in Val d'Aosta. Lo stesso vino si è conquistato a settembre la copertina del mensile specializzato "Il Mio Vino", assieme al titolo di *Vino del mese*.

La Redazione

.....

Il Montefalco Sagrantino nella Top Hundred 2010



Il Montefalco Sagrantino 2006 dell'azienda agricola **Bocale** ha ottenuto quest'anno il riconoscimento **Top Hundred 2010**. Giunto alla 9^a edizione, il premio ideato da **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti**, seleziona ogni anno i cento migliori vini d'Italia. Il Top Hundred punta all'innovatività escludendo per l'anno seguente le cantine selezionate nelle edizioni precedenti.

Il **Montefalco Sagrantino Docg** prende il nome dall'omonimo vitigno da cui viene prodotto. Coltivato da secoli sulle pendici delle colline umbre, il Sagrantino viene considerato **autoctono**. Ottenuto da sole uve Sagrantino, vitigno tradizionale dell'area di Montefalco, questo vino coniuga perfettamente espressività aromatica, struttura e innata eleganza.

*"Una bellissima soddisfazione - ha commentato **Valentino Valentini**, titolare della azienda agricola - non solo per l'impegno profuso dalla mia famiglia nell'attività, ma anche considerando la giovane età della cantina che si interfaccia in un contesto territoriale notoriamente ricco di realtà vitivinicole molto prestigiose".* Valentini è

stato per dieci anni sindaco della città di Montefalco ed è un profondo conoscitore del mondo enologico, avendo ricoperto in passato la carica di Presidente dell'Associazione **Città del Vino**.

L'annata 2006, frutto di una vendemmia eseguita ai primi di ottobre, viene vinificata con fermentazione naturale, affinamento in barrique di almeno 14 mesi e altrettanto in bottiglia.

L'azienda si estende su una superficie di 5 ettari di cui 4 vitati (2 ettari di Sangiovese e Merlot e 2 ettari di Sagrantino). La produzione di bottiglie annuale a regime è di circa 10.000 Montefalco Sagrantino, e circa 20.000 Montefalco Rosso. Fondata nel 2002 dalla famiglia Valentini, la cantina si colloca in località Fratta Alzatura, nel Comune di Montefalco, in zona Madonna della Stella. A soli sei chilometri dal centro di Montefalco (PG), posta su un colle che domina la **valle spoletina**, offre un incantevole panorama e una splendida vista su quella che è stata definita a ragione la "Ringhiera dell'Umbria".

La cantina Bocale sarà premiata nel corso della manifestazione **Golosaria, in programma dal 6 all'8 novembre all'Hotel Melià di Milano**.

Per info: Azienda Agricola Bocale www.bocale.it - info@bocale.it

La Redazione

.....



Festa d'Estate a La Montina

Franciacorta, ostriche e musica nella settecentesca cornice di Villa Baiana

Con le bollicine non si brinda solo a capodanno ma anche all'estate.

In **Franciacorta**, nelle **Tenute La Montina** di Monticelli Brusati,, il **15 luglio** si terrà a partire dalle ore 20.30 la **Festa d'Estate**, che avrà come suggestivo scenario le magnifiche sale e il parco secolare della **settecentesca Villa Baiana**, per un coinvolgente mix di ostriche, finger food di pesce, angoli charcuterie e formaggi tipici, il tutto bagnato naturalmente dai Franciacorta delle Tenute la Montina. A fare da cornice, musica e uno spazio Open Bar.

Villa Baiana è inserita nel contesto delle Tenute La Montina, azienda fra le più rappresentative della Franciacorta, terra delle migliori bollicine d'Italia, che quest'anno ha festeggiato le sue prime 20 vendemmie con il completo restyling di bottiglia ed etichette. Conosciuta sia a livello nazionale che internazionale, l'azienda è stata insignita del Premio Accoglienza Essere Franciacorta.

Per informazioni e prenotazioni : Villa Baiana - tel. 030 68 54 085 - info@villabaiana.it

Silvia Donnini

.....



DOPPI FESTEGGIAMENTI PER LA CANTINA

RUGGERI DI VALDOBBIADENE: LA DOCG AL PROSECCO E I SUOI PRIMI 60 ANNI

Dal 1° aprile il **Prosecco di Conegliano Valdobbiadene** è finalmente **Docg**. Un bel regalo di compleanno alla **Cantina Ruggeri**, azienda storica del territorio, che ha contribuito a "fare" la storia del Prosecco di Valdobbiadene adottando tra le prime la

tecnica dell'autoclave e portato nel territorio eccellenti principi qualitativi di lavorazione. La Cantina Ruggeri è stata fondata nel **1950 da Giustino Bisol**, discendente di una famiglia dedita da secoli alla coltivazione della vite, come risulta da antichi documenti censuari. Per festeggiare questi primi **60 anni a giugno verrà donata a tutti i conferitori una bottiglia unica**, numerata, ottenuta da una vigna storica che è sita in una posizione speciale del territorio, in località Le Guizzette. Questa cuvée, frutto della scelta delle uve più belle della scorsa vendemmia, sarà il coronamento di una giornata di gioia e di festa. Un modo nuovo per rendere omaggio al limitato territorio di Cartizze, di soli 106 ettari ma unico nel suo genere. Sono ben 25 i piccoli produttori, di quest'uva pregiata che conferiscono il loro prodotto alla Cantina Ruggeri. E' un rapporto speciale, di fiducia reciproca che ancora oggi si basa sul cosiddetto "conferimento sull'onore": poichè la qualità del prodotto è prioritaria, la definizione del prezzo dell'uva solo a fine vendemmia, a novembre, viene stabilito di comune accordo tra chi vende e chi compra. La bottiglia numerata vuole anche simbolicamente rappresentare i premi e i riconoscimenti ottenuti negli ultimi anni nelle competizioni nazionale ed internazionali, dagli Stati Uniti fino alla Germania e alla Corea del Sud. La Guida **Vini d'Italia** del Gambero Rosso 1997 ha assegnato i **tre bicchieri al Santo Stefano Dry** e, ultimo successo, il **Giustino B** è stato scelto per essere degustato al G8 de L'Aquila. Le poche migliaia di bottiglie prodotte negli anni cinquanta da Giustino Bisol oggi sono divenute **oltre un milione** l'anno: un successo basato sulla ricerca estrema della qualità e sul rispetto del territorio. Molte sono le viti vecchie e vecchissime nei vigneti di S.Pietro di Barbozza, S.Stefano e Saccol, vere e proprie "*memorie del territorio*", che per il loro esteso apparato radicale riescono a bilanciare le frequenti variazioni climatiche e a fornire la base per bollicine eccellenti.

(Per info: Cantina Ruggeri&C-Via Prà Fontana- Valdobbiadene)

Mariella Morosi



"Via Paolo Emilio Pellegrino" a Pantelleria

Su iniziativa del Comune di **Pantelleria** e su proposta della Commissione per la Toponomastica e le Iscrizioni Commemorative è stata intitolata una strada nella splendida isola siciliana in memoria di **Paolo Emilio Pellegrino**.

Fu una figura storica della Carlo Pellegrino & C. Nato di Marsala (1898), si laureò giovanissimo a Roma in giurisprudenza e intraprese subito l'attività forense. Militò nel partito radicale di Cavallotti e fu consigliere comunale nella sua città. Nel 1920 unitamente al cognato **Vincenzo Alagna**, enologo, decise di dedicarsi a quella che fu la sua vera passione, la **Carlo Pellegrino & C.**, azienda di famiglia, **fondata nel 1880**. I suoi furono anni di crisi, ma con spirito di iniziativa negli anni '30 riuscì ad affermare sul mercato Italiano il marchio Pellegrino dando nel contempo impulso all'esportazione all'estero con notevole successo. La sua dedizione e passione venne premiata nel 1960 con la nomina dell'allora Presidente della Repubblica Gronchi a *Cavaliere del Lavoro*. Nel 1970, con la Federvini, partecipa alla stesura e alla pubblica audizione del disciplinare di produzione per i vini **DOC dell'isola di Pantelleria** (in vigore fino al 2000). La sua innata imprenditorialità aveva già visto le potenzialità della perla nera del mediterraneo e nel 1971 comprò un lotto di terreno per costruire una cantina nell'isola che purtroppo non riuscì a realizzare a causa del sopravvento di una cooperativa che monopolizzò la trasformazione dell'uva zibibbo. Muore nel 1976 operando fino all'ultimo come Presidente dell'azienda.

I vigneti dell'azienda attualmente sono circa **150 ettari vitati**, siti in diversi poderi e nel 2007 ha prodotto oltre **7 milioni di bottiglie**.

La produzione della **Pellegrino/Duca di Castelmonte** varia dagli storici **Vini Marsala DOC** e vini dolci di Sicilia, agli estasiati vini di Pantelleria DOC, ad una vasta linea di vini bianchi e rossi. Da Giugno 2008 ha ottenuto le certificazioni BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard) per la miscelazione, chiarifica, affinamento e imbottigliamento dei Vini Tranquilli, frizzanti, liquorosi e aromatizzati. Dal 1° Gennaio 2009 è distributore esclusivo dei vini della prestigiosa azienda **Hauner di Salina** – isole Eolie/Lipari.

Info: Carlo Pellegrino & C. SpA - Via del Fante, 39 91025 Marsala TP - Tel. 0923/719904

Silvia Donnini

.....

IL VINO NELLA MINIERA DI PIRANDELLO



"...della tenebra fangosa delle profonde caverne...Ciaula non aveva paura...toccava con la mano in cerca di sostegno le viscere della montagna: e ci stava cieco e sicuro come dentro il suo alvo materno."

La descrizione riguarda **la miniera di Taccia Caci** della novella di **Luigi Pirandello** *"Ciaula scopre la luna"* che oggi, grazie ad un innovativo progetto enologico realizzato da **CVA**, Viticoltori Associati di Canicattì, torna rivivere e a riscattare la Sicilia povera e sfruttata delle zolfare. Queste, che nella memoria storica collettiva della Sicilia sono state simbolo di miseria e di sfruttamento, diventano per la Convenzione tra Viticoltori Associati e la città di **Aragona** protagoniste dell'attività produttiva di importanti aziende vitivinicole che potranno competere sui mercati più prestigiosi.

Il direttore dell'Istituto Vite e Vino della Regione Siciliana, **Dario Caltabellotta**, durante la presentazione del progetto avvenuta il 1° dicembre nell'Aula Consiliare di Aragona ha sottolineato che *"Il Vino in miniera è il segno di una consapevolezza importante del valore del territorio e della sua storia...e ha la forza di rappresentare la Sicilia nella sua identità più significativa"*.

Nelle zolfare sono state individuate condizioni termiche e di umidità che sembrano essere ottimali per l'evoluzione e l'affinamento di vini in barriques e bottiglia.

L'idea è stata accolta con entusiasmo dal sindaco di Aragona, Alfonso Tedesco e da tutta l'Amministrazione già impegnata nella valorizzazione del Parco Minerario di Taccia Caci, che diventerà così polo turistico, culturale e produttivo d'eccellenza.

Un **ex forno Gill** e una **polveriera saranno affidate alla Cantina sociale CVA**, per gestire in loco l'affinamento di una campionatura delle migliori etichette dell'azienda e per promuovere degustazioni, visite guidate e manifestazioni culturali. Certo è che quando Pirandello scrisse la sua novella, mai avrebbe immaginato che all'ingresso della cava che inghiottiva gli uomini nell'oscurità e nella solitudine un giorno si potesse brindare con dell'ottimo vino prodotto là dentro, ma l'uscita di Ciaula dalla cava e il suo commosso pianto alla luna a noi oggi sembra presagio gioioso per quanto di buono, armonioso ed elegante (aggettivi riferiti al vino naturalmente) si potrà realizzare all'interno delle zolfare.

Giovanna Sciacchitano