



Le 10 cose da vedere, annusare, ascoltare e degustare a Vinitaly 2018

Da vedere, annusare, degustare, ascoltare a [Vinitaly – dal 15 al 18 aprile a Verona Fiere](#) – c'è tanto, veramente tanto. Basti pensare alle oltre 4.300 aziende espositrici, ognuna con almeno una degustazione, alle decine di convegni, tutti interessanti per capire dove va il mondo del vino, agli eventi fuori salone per sperimentare la difficoltà di scelta.

Noi abbiamo scelto dieci occasioni da suggerire, dentro e fuori Vinitaly, tra le tante che ci sono arrivate. Il criterio è: originalità, novità, nomi minori rispetto ai già noti.

1) Dalla Scala al Vinitaly per il concerto dei Grandi Cru d'Italia

Per la prima volta al Vinitaly un matrimonio fra musica e vino. Il **Comitato Grandi Cru d'Italia** presenterà il libro WineMusic dove uno scrittore, grande esperto di vini, **Cesare Pillon**, e un critico musicale, **Luca Zaramella** di Radio Classica, hanno abbinato ogni vino dei Soci con un brano musicale dei più grandi compositori del mondo (in allegato).

Il libro verrà presentato al **Teatro Nuovo, alle ore 19.00 di lunedì 16**, dove il Comitato Grandi Cru d'Italia ha organizzato il concerto di uno dei più apprezzati complessi del mondo, l'**Ensemble Strumentale Scaligero** composto dai principali solisti dell'Orchestra della Scala.

2) Il Movimento Turismo del Vino: tra esperienze di vino, turismo e cultura

Il Movimento Turismo del Vino sarà presente con il proprio stand ufficiale al Vinitaly 2018, presso il **padiglione 10 – A2** nella “zona” delle aziende vitivinicole piemontesi. Questa edizione del Vinitaly rappresenterà inoltre un ideale debutto come “padrone di casa” per Nicola D'Auria, il nuovo presidente nazionale del Movimento Turismo del Vino.

Domenica 15 aprile 2018 dalle 13:00 sensorialità e cultura andranno a braccetto con la degustazione “Le terre di Federico” a cura del Movimento Turismo del Vino di Puglia; alle 14:00 sarà la Calabria a raccontare “il Krotonese tra vini e leggende” a cura delle aziende agricole socie del Movimento Turismo del Vino Calabria; alle 16:00 sarà la Toscana a fare da protagonista con la Degustazione del Chianti Classico La Ghirlanda 2015 Bindi Sergardi.

3) L'anteprima di Pezzale, la prima riserva di Primitivo doc

Dopo aver riposato per 12 mesi in tonneaux e per sei mesi in bottiglia è pronto per essere immesso nel mercato. Si tratta di Pezzale la prima riserva di Primitivo prodotta dalle sorelle **Simona e Marika Lacaita** di Trullo di Pezza vini. Accanto alla riserva, sarà possibile degustare le nuove annate di Rosato da Negroamaro e il Fiano in purezza, oltre alle altre etichette ormai emblema di uno stile di artigianalità in vigna che riporta a una passione contadina tramandata per la terza generazione. L'appuntamento è nel **Padiglione 11 Isola A5 – stand 37**

4) I vini dal mondo di Riccardo Cotarella

Con la degustazione di 15 vini provenienti da Francia, Italia, Giappone, Palestina, Romania, Russia e Stati Uniti d'America, tutti curati dall'enologo Riccardo Cotarella, si rinnova la collaborazione tra Veronafiere e Wine Research Team WRT*. La degustazione, in programma **martedì 17 aprile** (ore 15 – Sala Argento1 – Palaexpo, ingresso A2, piano -1), è condotta da **Riccardo Cotarella, Ian D'Agata**, direttore scientifico a Vinitaly International Academy, e **Luciano Ferraro**, giornalista del Corriere della Sera.

5) **Una food pairing experience**

Lunedì 16 aprile 2018 dalle h. 15.00 alle h. 16.00, nella sezione corsi/area-birra di Unione Degustatori Birre, sarà possibile partecipare alla degustazione, guidata dal **maître chocolatier Davide Comaschi**, della birra **Pater Linus** e del cioccolato extra fondente **Satongo di Callebaut**, blend di monorigini del noto marchio belga, declinato in un napolitain. Il sapore intenso e complesso del cioccolato Satongo diventa il croccante contrappunto alle note fruttate e lievemente amaricanti della birra Pater Linus, creando un insieme di sapori davvero inedito.

6) **God save the wine**

Piccoli grandi tesori enologici da scoprire nelle sale del palazzo: **martedì 17 aprile il Due Torri Hotel di Verona** ospita nei suoi saloni trecenteschi un appuntamento del festival itinerante “God Save The Wine”, creato dal blogger e sommelier Andrea Gori con i city magazines pubblicati da Leonardo Tozzi, Firenze Spettacolo e Bologna Spettacolo. In programma, a partire dalle ore 20.00, degustazioni, racconti, incontri con i produttori. Un invito ad abbandonarsi al piacere istintivo del vino, con una prestigiosa selezione di etichette che ripercorre l’Italia dal nord al sud, con una puntata veloce in Francia, accompagnata dalle creazioni di Roberto Ottone, l’Executive chef del Due Torri Lounge & Restaurant, tre forchette Michelin

7) **Il Parmigiano Reggiano a Sol & Agrifood**

Il Consorzio porterà in Fiera **varie stagionature e tipologie di Parmigiano Reggiano** che saranno proposte anche in abbinamento a grandi vini. Particolarmente importanti nei giorni della manifestazione saranno le collaborazioni instaurate con eccellenze del panorama vinicolo e brassicolo. Il Parmigiano si sposerà con il Marsala DOC di Intorcia (domenica 15 alle ore 12.00 padiglione 2 stand B31), il Lambrusco di Modena (domenica 15 ore 13.00 padiglione 1 stand D1), il Franciacorta (lunedì 16 ore 11.30 Palaexpo spazio Franciacorta), l’Aglianico del Taburno (lunedì 16 ore 13,30 e martedì 17 ore 15.00 padiglione B sala Nero a Metà), i vini toscani della Cantina Marchesi Antinori (lunedì 16 ore 15.00 spazio Repubblica, corridoio dei Signori, padiglione 11/12), i vini di Mantova (martedì 17 e mercoledì 18 dalle ore 11,30 Palaexpo, spazio Consorzio Vini mantovani), le birre del Birrifico del Borgo (martedì 17 ore 15.00 spazio Agorà di Sol & Agrifood)

8) **Il Consorzio Vini Alto Adige presenta Pinot Bianco e Pinot Nero**

Nel **padiglione 6, allo stand C2/D2**, si susseguiranno degustazioni ad accesso libero che permetteranno di scoprire, ogni giorno, una selezione rappresentativa dei vini del territorio. Le prime due giornate saranno dedicate a due vitigni internazionali che in Alto Adige hanno trovato il proprio habitat ideale: il Pinot Bianco e il Pinot Nero. Il 17 e 18 aprile si potrà invece scoprire la produzione enologica del territorio nel suo complesso.

9) **La Rete d’Impresa Pinot Nero FVG**

Dal 15 al 18 aprile, le nove cantine aderenti al progetto – **Castello di Spessa, Conte d’Attimis Maniago, Masùt da Rive, Russolo, Zorzettig, Gori, Jermann, Antico Borgo dei Colli e Antonutti** – fanno ritorno alla più grande manifestazione italiana del mondo del vino, portando in degustazione i loro vini e approfittando di questa vetrina internazionale per celebrare l’unicità del Pinot Nero e del Friuli Venezia Giulia. In particolare a Vinitaly, Rete D’Impresa Pinot Nero FVG vi dà appuntamento a **mercoledì 18 aprile alle ore 13** presso lo stand ERSA del Friuli Venezia Giulia per una degustazione che vi porterà alla scoperta del vitigno Pinot Nero e dei suoi vini inimitabili ed eleganti, nordici e mediterranei allo stesso tempo.

10) **I distillati Bonaventura Maschio incontrano la mixology**

In occasione del Vinitaly, in programma a Verona dal 15 al 18 aprile 2018, presso lo spazio espositivo Bonaventura Maschio – Padiglione 6, Stand C4 – sarà possibile esplorare un nuovo stile di consumo per i distillati d’uva e gli spirits.

“Il futuro dei distillati è legato ai suoi molteplici impieghi nella mixology e in cucina – spiega **Anna Maschio** – I distillati hanno qualità aromatiche che consentono loro di legarsi ad una pietanza, esaltandone il gusto.”

Il Vinitaly, grazie all’estro dei bartender **Patrick Bestetti, Eleonora De Santis e Tania Riccio**, sarà l’occasione per esplorare le numerose possibilità creative nell’incontro tra i distillati Bonaventura Maschio e il mondo dei cocktail.

Per saperne di più: www.vinitaly.com