



**INSIEME è lo spazio che Vitenda dedica alla cooperazione in campo viticolo-enologico. Cantine Sociali, Consorzi di Tutela e Associazioni per la ricerca e la divulgazione possono promuovere le proprie iniziative, pubblicizzare eventi e anniversari, per dar voce a tutti coloro che uniscono le forze per valorizzare la filiera vitivinicola. Ma INSIEME significa anche progetti di beneficenza e solidarietà, che spesso il mondo del vino mette in atto per aiutare coloro che "vorrebbero" ma, in molti casi, non "riescono"...**

**Vi invitiamo come sempre a segnalarci le Vostre iniziative, all'indirizzo mail [d.bussi@viten.net](mailto:d.bussi@viten.net), che saremo ben lieti di pubblicare anche sul sito [www.viten.net](http://www.viten.net)**

## "VINO FATTO IN PARADISO" quando il vino fa del bene

Fatto in Paradiso è il vino prodotto dalla maison friulana Lis Neris per contribuire alle finalità della Fondazione Francesca Pecorari Onlus

Un nome estremo, un'etichetta trasgressiva, frutto della fantasia di una giovanissima ragazza, un vino prodotto dalla sua famiglia. Si chiama Fatto in Paradiso ed è ormai diventato un appuntamento annuale da non perdere.



per l'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro.

"Noi - spiega Alvaro - abbiamo fatto diventare Fatto in Paradiso non solo un buon vino, ma soprattutto un vino che fa del bene". È infatti la principale fonte di supporto delle iniziative benefiche della Fondazione Francesca Pecorari Onlus, associazione umanitaria fondata dalla famiglia di Francesca nel 2002

dopo la sua prematura scomparsa.

Lo scopo della Fondazione è di dedicarsi a progetti di solidarietà sociale per dare un futuro migliore ai bambini che si trovano in situazioni di grave disagio. Grazie alla collaborazione con importanti organizzazioni, in dodici anni di impegno la Fondazione ha realizzato otto scuole primarie in Birmania, India e Africa Orientale. Nel 2014 l'attenzione è stata rivolta ai bambini di età prescolare, dando inizio all'iter progettuale per la costruzione di due asili nell'area di Taunggyi, in Birmania.

Ad oggi sono più di un migliaio "i bambini di Francesca" che frequentano queste strutture scolastiche, dove imparano anche ad avere consapevolezza delle proprie capacità per costruirsi un futuro migliore.

Francesca Pecorari O.N.L.U.S.  
[www.francy.org](http://www.francy.org)



## GIOVINBACCO 2014 ALL'INSEGNA DELLA SOLIDARIETÀ

Un service del Lions Club Ravenna Bisanzio durante l'evento enologico GiovinBacco 2014 ha permesso di destinare oltre 4.000 euro a 2 importanti progetti sociali.

Nei mesi scorsi al Pala De André di Ravenna si è svolta la manifestazione enogastronomica dedicata al vino di Romagna "GovinBacco. Sangiovese in Festa" che ha ottenuto un grande successo di pubblico. Nell'ambito dell'evento ha trovato spazio questo importante service svolto dal Lions Club Ravenna Bisanzio. Il club lionistico ravennate, infatti, collabora storicamente con la manifestazione organizzata da TuttiFrutti e Slow Food, gestendo lo stand della vendita del vino a scopo benefico.

Il vino è offerto gratuitamente agli organizzatori dalle cantine presenti a GiovinBacco: quest'anno sono state ben 65. I volontari del Lions Club ravennate gestiscono lo spazio della vendita alternandosi durante la tre giorni nel contatto con il pubblico, consigliando i visitatori e gli acquirenti. Gli appassionati o gli amanti del vino in questa occasione fanno una buona azione che vale doppio: acquistano un ottimo prodotto e destinano parte del ricavato alla solidarietà. Nel 2014 sono stati devoluti circa 4.000 euro a due rilevanti progetti sociali di Ravenna: alla Fondazione Dopo di Noi per



la Residenza di Torri di Mezzano per disabili non autosufficienti, e a Slow Food per il progetto educativo Orto in Condotta dedicato ai bambini delle nostre scuole.

A GiovinBacco, dunque, la solidarietà è in bottiglia grazie al Lions Club Ravenna Bisanzio.

Lions Club Ravenna  
[www.lionsclubravenna.it](http://www.lionsclubravenna.it)

## IL "VINO DELLA SOLIDARIETÀ" in aiuto all'handicap



"Vino della Pace e della Solidarietà". Proprio nel trentesimo anniversario della sua nascita, la Cantina Produttori di Cormons associa il suo lavoro al concetto di solidarietà a cui non è nuova con una collaborazione con l'Anffas (Associazione Famiglie di Persone con Disabilità Intellettiva e/o Relazionale) di Gorizia. Ad essa sarà devoluto il ricavato di un vino raccolto con la collaborazione dei ragazzi del centro.

L'iniziativa ha ricevuto anche il sostegno della Regione, rappresentata dall'assessore all'Agricoltura, Cristiano Shaurli e dal presidente del Consiglio regionale, Franco Iacop.

L'idea non è nuova: "Vino e solidarietà" era infatti il nome del progetto ideato nel 2014 con cui la Cantina produttori aveva lavorato proprio assieme all'Anffas, portando all'Ente fiera di Verona un prodotto che aveva riscosso molto successo già allora. «L'incasso di quel vino - ricorda il direttore Rodolfo Rizzi - era stato devoluto all'associazione del presidente Brancati, ma la vendita si era limitata alla nostra regione: ora il nuovo progetto che ci vede entrambi coinvolti guarda ancor più in alto».

Il Vino della Pace della Cantina di Cormons, che da 30 anni raccoglie il frutto di 650 varietà di uve provenienti da tutto il mondo, sarà dunque coltivato e raccolto anche dai ragazzi dell'Anffas. La vendemmia di set-

tembre ha sancito il connubio tra i concetti di pace e solidarietà. «Non potevamo pretendere di più - racconta entusiasta il presidente Brancati - questo vino diventerà un emblema di questo territorio».

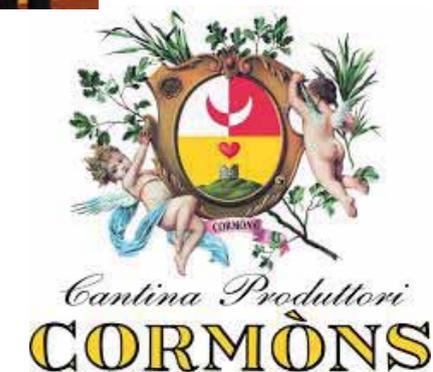
Luciano Patat - i cittadini cormonesi da sempre si dimostrano attenti a queste problematiche: siamo fieri che il Vino della Pace ora sia anche della Solidarietà».

Iacop ha invece parlato di «due eccellenze della nostra regione come Anffas e Cantina che si uniscono a testimonianza del cuore e dell'operosità delle realtà del Friuli Venezia Giulia».



A firmare l'etichetta dell'edizione 2015 del Vino della Pace e della Solidarietà è stato l'artista Franco Dugo, maestro friulano noto per essere stato scelto da Vittorio Sgarbi per rappresentare l'arte della Venezia Giulia all'Expo di Milano.

Anffas Gorizia  
[anffasgorizia.altervista.org](http://anffasgorizia.altervista.org)



«È giusto che si valorizzino così le eccellenze del nostro territorio - ha commentato l'assessore Shaurli - l'agricoltura qui rappresenta ciò che è davvero: identità, territorio, attenzione alla natura e al sociale». Un luogo, Cormons, particolarmente sensibile a questi temi: «Quando si parla di sociale e aiuto agli altri siamo sempre in prima linea - ha sottolineato il sindaco

**CANTINA SOCIALE DI MANTOVANA**

Vini sfusi  
Vini imbottigliati  
Confezioni regalo  
(aperto il sabato)

via della Resistenza, 48 - Fraz. Mantovana  
PREDOSA (AL) Tel. e fax 0131 71 01.33

## WINE &amp; GUITAR CLAN

Il wine & guitar clan nasce nel 2002 da una idea di Gabriele Posenato (volto conosciuto della fitoiatria italiana e musicista, vedi foto di Roberta Cuzolin) e del violinista Paolo Adami. Molto semplice nella struttura: concerti organizzati dove il pubblico non paga, ma può comprare i CD prodotti dai musicisti, i gadget e le bottiglie di vino regalate da cantine produttrici del Soave e Valpolicella. Ecco svelato il nome Wine & Guitar Clan. L'iniziativa è stata subito adottata in internet dal sito dei chitarristi acustici: [www.fingerpicking.net](http://www.fingerpicking.net) e il tam tam della rete ha fatto sì che venisse conosciuta da molte persone. Nel 2003 il festival internazionale di chitarra di Soave, ha sponsorizzato l'iniziativa dando una visibilità internazionale. Nell'edizione del 2005 le bottiglie autografate dalle star internazionali presenti al festival sono andate all'asta. Molti sono stati i musicisti che si sono messi a disposizione gratuitamente in questi 13 anni, alcuni

molto famosi come Dodi Battaglia dei Pooh, Rodolfo Maltese del Banco fino ad Eugenio Finardi. Alcuni Comuni, come Vogogna nel Piemonte, ospitano ormai da anni nei loro programmi culturali una serata dedicata al WGC. Moltissimi i concerti organizzati in tutta Italia il cui ricavato è andato nel corso degli anni a: Missione Salesiana a Bacau in Romania, dove è stata predisposta una attrezzatissima sala musica presso la quale i ragazzi possono imparare a suonare vari strumenti musicali; La Città della Speranza; Arts for Sports; Telethon Treviso; ABEO; Zuccherò e Cannella ONLUS e altre raccolte fondi su obiettivi singoli. Nello statuto non è presente solo la beneficenza, ma anche il favorire la scoperta di nuovi talenti musicali e l'insegnamento della musica. Nei concerti infatti vengono fatti suonare giovani emergenti della chitarra acustica italiana per dare loro visibilità al pubblico. Molte riviste e quotidiani hanno scritto sull'iniziativa WGC e recensito i CD



sia per l'originalità della cosa che per la qualità della musica espressa sui dischi.

Wine & Guitar Clan  
[www.gabrieleposenato.it](http://www.gabrieleposenato.it)

## STRADA DEL VINO DELLE TERRE ETRUSCO ROMANE e SANES

## Quando il vino fa bene alla salute

La Strada del Vino delle Terre Etrusco Romane grazie alla volontà di alcune delle cantine aderenti, il giorno 10 dicembre 2014 a Roma, presso l'Enoteca della Provincia della Capitale,

ha collaborato con la Sanes Onlus, che si occupa di assistere i malati affetti da neoplasie al sangue, per cercare di sensibilizzare le persone - attraverso un atto ludico come, appunto, la degustazione di vini - alla donazione di

sangue.

Alla manifestazione hanno aderito ben sei produttori: Tenuta Tre Cancelli, Casale Cento Corvi, Azienda La Rasenna, Castello di Torrimpietra, Trevignano Vini e Azienda F.lli Onorati. L'intero ricavato della degustazione è andato a favore della Sanes che opera, da oltre trent'anni, presso il reparto di Ematologia dell'Ospedale San Camillo di Roma.

Una collaborazione che ha visto insieme due mondi apparentemente distanti, ma che in realtà sono vicini e hanno mostrato di poter cooperare per un fine comune. Pino Pilo, membro del Consiglio Direttivo della Sanes, ha affermato: "Associare l'allegria del vino con la tristezza della sofferenza può sembrare un azzardo. La Sanes vuole vivere invece quest'occasione come un momento di allegra speranza in un cammino indirizzato alla vita".

Strada dei Vini Etrusco Romana  
[www.stradadeivinietrusco romana.com](http://www.stradadeivinietrusco romana.com)



PRODUTTORI del BARBARESCO  
Via Torino 54 - 12050 Barbaresco (CN)  
tel. 0173 635139 -  
[www.produttori delbarbaresco.com](http://www.produttori delbarbaresco.com)

## L'ALTRA FACCIA DELLA VITICOLTURA ROMAGNOLA

Le Romagnole Soc. Coop. Agricola p.a. con sede legale in Lugo di Ravenna conta 1.309 produttori associati di cui 208 donne; dato che denota un aumento delle presenze femminili fra i produttori soci, in virtù di uno spirito cooperativistico che si trasmette spesso da padri a figlie.

La base sociale è composta per il 95% da persone fisiche o da aziende agricole costituite in forma di società di persone.

Solo il 5% è rappresentata da persone giuridiche tra cui spiccano le principali cooperative agricole braccianti della zona che hanno rappresentanti anche all'interno del CDA.



I soci conferenti conducono complessivamente oltre 3.000 ettari di vigneto situati principalmente nella Provincia di Ravenna e, in

misura minore, nelle Province di Ferrara e Forlì, con una produzione di uva che supera i 730.000 q.li.

## Vini prodotti

Le tipologie principali di vino sono: Trebbiano, Trebbiano metodo Cileno, Pinot bianco, Chardonnay, Malvasia, Merlot, Vini Doc Bosco Eliceo (Fortana, Bianco, Sauvignon, Merlot) e, nella zona di Bagnacavallo, Rosso Ravenna proveniente da vitigno Uva Longanesi e Romagna Cagnina.



Le Romagnole Soc. Coop. a r.l.  
Via Fiumazzo n. 72  
48022 LUGO (RA)  
Tel.: 0545 / 284811  
Fax: 0545 / 284812

## LA GUIDA VERONELLI PER IL DIRITTO AL CIBO

Tempo di bilanci per l'operazione attivata nel settembre del 2014 dal Seminario Permanente Luigi Veronelli a sostegno del progetto Hungry for Rights. Sono trascorsi sei mesi da quando la nostra Associazione ha donato alla Fondazione ACRA-CCS 6.000 bottiglie di vino provenienti dalla redazione della Guida Oro I Vini di Veronelli 2015. Le bottiglie corrispondevano ai "secondi campioni", non utilizzati, ma necessariamente richiesti ai produttori per cautelarsi da eventuali problemi di tappo e consentire così ai curatori la possibilità di ripetere l'assaggio.

Con il pieno consenso delle aziende recensite, tali bottiglie hanno permesso alla Fondazione di mettere a punto una campagna a favore del progetto Hungry for Rights che promuove in Italia e in Europa Sistemi Alimentari Alternativi basati sulla sostenibilità e sulla solidarietà tra produttori e consumatori. L'operazione è stata condotta sulla

base dei contatti di ACRA-CCS e del Seminario Permanente Luigi Veronelli, coinvolgendo centinaia di persone, aziende e Gruppi di Acquisto Solidale: a fronte di una donazione - totalmente devoluta al progetto - essi hanno ricevuto una selezione di vini italiani. Importante, inoltre, è stato il contributo offerto da Banca Imi.

Grazie a queste importanti collaborazioni l'ammontare complessivo delle donazioni ricevute a favore di Hungry for Rights, al 15 febbraio 2015, è di 46.000 euro.

Per il Seminario Veronelli questo successo è motivo di grande soddisfazione, alla quale si somma l'orgoglio d'aver gestito in modo trasparente e virtuoso il vero e proprio patrimonio che i vignaioli italiani affidano all'Associazione e alle altre guide e testate di settore.

Andrea Bonini  
[www.seminarioveronelli.com](http://www.seminarioveronelli.com)

Hungry for Rights è un progetto internazionale cofinanziato dall'Unione Europea per connettere esperienze sostenibili in campo agro-alimentare (Alternative Food Systems) in Italia, Cipro, Francia, Lituania, Regno Unito e Senegal.

Fondazione ACRA-CCS è un'Organizzazione non governativa, senza scopo di lucro, laica e indipendente, impegnata da oltre 45 anni nel rimuovere le povertà attraverso soluzioni sostenibili, innovative e partecipate nel Nord come nel Sud del Mondo.



Global issues, local solutions

## LA COSTA FATTORIA SOCIALE

L'azienda vitivinicola La Costa nasce nel 2008 dall'incontro di alcuni amici accomunati dall'amore per il proprio territorio e dalla passione per il vino di qualità. Immersa nella suggestiva cornice della Pedemontana Veneta, l'azienda coltiva le sue vigne con metodi biologici uniti a specifiche tecniche di biodinamica. La superficie aziendale conta 10 ettari vitati e 5 ettari distribuiti tra frutteti, uliveti e prati, tutti inseriti nel comprensorio della DOC di Breganze (VI).

All'inizio del 2014 si è scelto di diventare Fattoria Sociale, appoggiando una scelta e un percorso che coniuga

inserimento lavorativo per giovani e adulti con disabilità e svantaggio sociale.

Attualmente la Fattoria La Costa ospita 5 ragazzi dai 25 ai 40 anni, sia come volontari che in convenzione con il servizio di inserimento lavorativo dell'Azienda Socio-Sanitaria.



L'azienda produce circa 20 mila bottiglie l'anno con certificazione biologica (Masot-Merlot, Calumei-Spumante Metodo Classico, Vespaio). I ragazzi ospitati seguono alcuni passaggi del ciclo produttivo, in particolare l'etichettatura (dal disegno delle etichette, al passaggio di etichettatura vera e propria e sigillatura della bottiglia con la



la qualità del prodotto e il suo valore sociale. Da questo momento l'azienda vitivinicola si è aperta al mondo della solidarietà, ospitando percorsi di

capsula) e il confezionamento del prodotto. Inoltre sono coinvolti in alcune attività in campagna, in vigneto e nell'orto.

La Fattoria Sociale La Costa è una realtà nuova, in costituzione e in continua evoluzione. Queste sono le attività dalle quali si è iniziato, ma nel tempo si vorrà implementare questo progetto con altre iniziative (quali ad esempio coinvolgere i ragazzi nella vendita dei prodotti, nelle degustazioni con i clienti, lavori nel frutteto e oliveto, attività di ristorazione).

In cantiere ci sono molte idee, tra cui anche dedicare un piano del rustico, compreso nei terreni dell'azienda, all'ospitalità di ragazzi con disabilità (il Dopo di Noi) e al turismo sociale.

È una realtà piccola, nuova e dinamica, ma che sta riscuotendo un buon successo innanzitutto per la qualità del prodotto, il vino.

Perché sostenere e promuovere il nostro progetto? Perché si vuole dare una opportunità di lavoro concreta a molti ragazzi disabili, integrazione e socialità; diventano loro stessi parte integrante dell'organico e motore dell'azienda, in un processo di arricchimento reciproco che genera valore e significato per se stessi, per il gruppo, per la comunità e il territorio stesso.

Fattoria Sociale La Costa  
info@cantinalacosta.it

## CHE FAI SABATO SERA?

La Tognazza che ama e Phileo 47: due progetti con i ragazzi dell'Aipd di Roma

'La Tognazza che Ama' è una speciale etichetta che parla d'amore, nata da un progetto della Tognazza Amata in collaborazione e a favore dell'Associazione Italiana Persone Down, sezione di Roma Onlus. Non solo una bottiglia di vino, ma una filosofia di vita e un gesto solidale e di condivisione. L'amore per la terra, le cose buone e genuine, l'amore per la cucina: tutto questo è La Tognazza che diventa per l'occasione La Tognazza che ama e ha voluto raccontarsi attraverso il disegno di Lucrezia, bambina di 6 anni con sindrome di Down.

L'idea prevedeva, infatti, un concorso interno per i ragazzi dell'Associazione che hanno dato spazio al loro talento disegnando l'etichetta del nuovo vino di casa Tognazza. Il concorso si è trasformato in un laboratorio artistico e la creazione più bella, ispirata al concetto "Quello che amo di più" è diventata poi l'etichetta di questa nuova bottiglia del vino.



**TERRE DEL BAROLO**

**Terre del Barolo**

Associa circa quattrecento viticoltori, proprietari di un terzo delle Grandi Vigne di Langhe nel territorio del Comune di Barolo, Castiglione Falletto, Chianca, Diano d'Alba, Gattorna, Grasseo, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Serralunga d'Alba, Trinito e Verduno.

**IL PRIMO CONCORSO INTERNAZIONALE DI ETICHETTE PER IL VINO DI CASA TOGNAZZA**

**Terre del Barolo**

Via Alba - Barolo - C. S. P. 10128 - 10128 - 10128  
CANTINA SOCIALE BARBERA DEI SEI CASTELLI S.C.A.

La presentazione ufficiale de "La Tognazza che ama" è avvenuta in occasione della serata "Stasera cucino io" nella storica sede di Velletri. Protagonisti i ragazzi dell'Associazione che sono stati i veri padroni della sala e della cucina, accogliendo gli ospiti e dando vita ai piatti della serata.

A questa iniziativa è seguito il progetto "Che fai sabato sera?" finalizzato a favorire il tempo libero del sabato sera e della domenica dei ragazzi maggiorenni con sindrome di Down, nato come richiesta delle famiglie e dei ragazzi stessi. Le uscite creano occasioni di incontro, rinforzano l'essere

adulti e l'autonomia e offrono opportunità spontanee e meno strutturate. Ulteriore obiettivo è quello di lavorare sul territorio socialmente e culturalmente: vedere dei gruppi di ragazzi con sindrome di Down che escono, fanno amicizia, si siedono in un ristorante o

ballano in un locale come tutti, fa sì che con più facilità si abbia la vera integrazione.

Alle uscite aderiscono abitualmente 40 persone. Un numero sempre crescente a cui l'associazione ha difficoltà a far fronte. In questo progetto, inizialmente sostenuto dal Comune di Roma e da 5 anni completamente finanziato dall'Aipd Roma, ha molto creduto la Tognazza. Allo scopo è nata l'etichetta solidale di Phileo 47. Phileo significa, infatti, amore in greco e 47 rappresenta il 47° cromosoma che comporta la sindrome di Down.

La Tognazza  
www.latognazza.net



**Siamo il vostro produttore di fiducia. Ecco il nostro punto vendita**

**CANTINA SOCIALE BARBERA DEI SEI CASTELLI S.C.A.**  
Punto vendita: Regione Opessina, 41 - Castelnuovo Calcea (Asti) - Tel. e Fax 0141 957137  
Orari e giorni apertura: Lun. - Sab. 8.30/12.30 - 14.30/18.30 - Dom. 9.30/12.30 - 15.00/19.00  
e-mail: amministrazione@barberaseicastelli.it www.barberaseicastelli.it

## L'ASSOCIAZIONE DONNE DEL VINO E SORSI DI LUNE

"Sorsi di Lune" è il titolo della serata organizzata dall'Associazione Le Donne del Vino della Campania svoltasi, il 22 giugno 2015, al Circolo Canottieri di Napoli.

Protagonista assoluta la delegazione della Campania, presieduta dal 2010 da Maria Ida Avallone, che ha raggiunto il numero di 65 consociate ed è una delle prime delegazioni regionali del territorio nazionale. Tanti gli ospiti presenti, tutti appassionati del mondo dell'enogastronomia ed esperti del settore: sommelier, ristoratori, giornalisti. Per la prima volta Sorsi di Lune, grazie al successo delle precedenti edizioni, ha potuto contare sulla partecipazione di chef esterni all'Associazione.

Tema della serata il convegno "Cibo e Vino, energie del futuro" in linea con i temi rilanciati da Expò Milano 2015 moderato dalla giornalista Santa di Salvo. Un dibattito estremamente appassionante grazie alla presenza di relatori nazionali legati al tema del cibo e del vino. Due scrittrici d'eccezione: Sveva Casati Modignani, che ha parlato del suo libro "La vigna di Angelica", edizioni

Sperling & Kupfer e Licia Granello, giornalista di enogastronomia e scrittrice, che da sempre si occupa del buon cibo e dei bravi artigiani che creano valore attraverso il loro lavoro, protagonisti di "I sapori d'Italia dalla A alla Z" edito da Feltrinelli. La Professoressa di endocrinologia e oncologia molecolare Anna Maria Colao ha poi parlato dei benefici medici legati alla Dieta mediterranea. Appassionante l'intervento di Sabina Martusciello, Professore associato di design, facente parte della Commissione Orientamento e



Job Placement del Dipartimento di Architettura e Disegno industriale SUN che ha ridisegnato l'iconografia del cibo "buono, pulito e giusto" grazie al contributo di 1.500 studenti e di 200 mila famiglie e ha creato un progetto di orti in aree abbandonate. "Le donne ed il vino nella rete internazionale di terra madre" è stato il tema affrontato da Giuseppe Orefice, Presidente Slow Food Campania; il giovanissimo Marco Rossi, esperto in Brand Marketing manager, ha trasportato la platea nell'universo del Glocal dimostrando che una micro realtà può diventare macro attraverso il valore del brand con la case history di In Pomaio. Infine il dottor Carmine Pecoraro, presidente della Onlus "Un dono per Valenti-

no", beneficiario di tutto il ricavato di Sorsi di Lune, ha descritto la virtuosa realtà dell'Associazione che sostiene la Struttura Complessa di nefrologia e Dialisi presso l'Ospedale Santobono di Napoli.

La serata si è conclusa con l'assegnazione del Premio "Le Donne del Fare 2015" conferito al Prefetto Maria Gerarda Pantalone per la qualità del lavoro svolto e per essere la prima donna Prefetto a Napoli.

Con questo premio le Donne del Vino della Campania intendono esprimere il loro apprezzamento per l'enorme lavoro svolto da Maria Gerarda Pantalone, nata a Grazzanise il 22 luglio 1955 e con una bellissima carriera alle spalle. Una donna coriacea che non accetta compromessi e ha scelto la strada della vivacità e dell'intelligenza per combattere i problemi della città. [www.ledonnedelvino.com](http://www.ledonnedelvino.com)



**il piacere di un assaggio**

**Cantina di Nizza Monferrato**  
Nizza Monf.to Str. Alessandria 57 - tel. 0141 72 13 48

## NASCE IL GRUPPO VITEVIS

**È nata Vitevis, il vino vicentino punta forte sul mercato internazionale**

Costituita mercoledì 1 luglio 2015, con l'elezione del Cda, la nuova realtà vitivinicola unisce la Cantina Colli Vicentini di Montecchio Maggiore, la Cantina di Gambellara e la Cantina Val Leogra di Malo. Crescita dell'export e valorizzazione delle tipicità locali sono gli obiettivi primari per i 1.500 soci viticoltori

Nella sede della Cantina Colli Vicentini è stato firmato l'atto costitutivo della nuova realtà associativa e sono stati nominati gli organi di rappresentanza. Presidente di Vitevis è stato eletto Gianni Mazzocco, affiancato dai due vicepresidenti Luciano Arimini e Silvano Nicolato, mentre l'incarico di direttore è stato affidato ad Alberto Marchisio, già vice presidente del Consorzio dei Vini dei Colli Berici.

"La nascita di Vitevis - sottolinea il presidente Gianni Mazzocco - consente al vino di Vicenza non solo di affacciarsi con maggior forza sul mercato internazionale in un momento in cui i consumi dei vini italiani all'estero fanno registrare una nuova crescita, ma di farlo a compimento di un processo di fusione che ha permesso di valorizzare al meglio i punti di eccellenza delle

tre cantine fondatrici e di tutelare il lavoro dei quasi 1.500 viticoltori conferitori coinvolti".

Proprio dall'approvazione delle rispettive assemblee dei soci era partito lo scorso aprile il cammino della nuova realtà vitivinicola vicentina, la cui produzione media annua è di circa 370 mila quintali di uva, grazie a un vigneto complessivo che si estende per oltre 2.200 ettari. Un moderno impianto produttivo e i nuovi investimenti possibili grazie al processo di accorpamento consentiranno a Vitevis di arrivare a produrre in breve tempo diversi milioni di bottiglie tra vini fermi e spumanti. Al di là dei numeri, fondamentale è la visione strategica con cui è nata Vitevis: a fronte di un'unica gestione delle tre cantine fondatrici, queste ultime manterranno la propria identità di origine, come è ben visibile anche dal sito web della nuova realtà vitivinicola ([www.vitevis.com](http://www.vitevis.com)) andato on line in contemporanea con la firma dell'atto costitutivo. Sul sito web è visibile anche il logo scelto per Vitevis: una



grande "V" circondata da una spirale che riprende il capitello ionico del Palladio, richiamando il forte radicamento territoriale.

Accanto a una produzione differenziata in base ai diversi mercati di riferimento e che comprende tutte le Doc del territorio (Colli Berici, Gambellara, Lessini Durello, Prosecco, Soave e Vicenza) oltre ad alcuni vini Igt veneti, Vitevis proporrà una linea esclusiva di vini biologici, il cui consumo è in crescita sia in Italia sia al di fuori dei confini nazionali: sede naturale di questa produzione sarà la Cantina Val Leogra, chiamata a valorizzare i territori collinari e la linea verde del territorio.

[www.vitevis.com](http://www.vitevis.com)

## ASTA DI VINI: L'INCANTO DI UN SORRISO

**Emergenza Sorrisi** è un'associazione umanitaria costituita da medici volontari che organizza missioni di chirurgia plastica ricostruttiva nei paesi del Sud del mondo in favore di bambini affetti da malformazioni del volto, esiti di ustioni e traumi di guerra.

Ogni anno Emergenza Sorrisi organizza la manifestazione "Asta di Vini: l'incanto di un sorriso", un evento realiz-

zato grazie alla collaborazione e al sostegno garantito, con continuità, dalle più prestigiose Aziende Vinicole italiane, del calibro di Villa Russiz, Tramin, Les Cretes, La Spinetta, Marchesi De Frescobaldi, Feudi di S.Gregorio, e molte altre, che aderiscono all'iniziativa donando all'associazione preziose bottiglie di vino. Le bottiglie ricevute in donazione vengono poi trasformate

in lotti che saranno battuti all'asta ed il ricavato destinato al finanziamento delle missioni chirurgiche programmate. Questo evento si avvale della collaborazione gentilmente concessa da diversi professionisti operanti nel settore enogastronomico tra cui un noto volto televisivo come quello della giornalista Camilla Nata nel ruolo di banditrice. Madrina della

manifestazione è Matilde Brandi, da anni testimonial di Emergenza Sorrisi.

Nel 2014 l'ottava edizione dell'evento si è svolta il 5 novembre presso la sede dell'Associazione Civita Arte - Piazza Venezia 11, Roma - aperta a tutti gli amanti del buon vino che desideravano partecipare ad una serata piacevole all'insegna del divertimento e della solidarietà. Tra le altre associazioni che hanno supportato l'iniziativa ricordiamo Crea - agenzia di comunicazione - che ha contribuito all'organizzazione, l'Associazione Civita Arte per la sede, l'azienda vinicola Casale del Giglio che ha offerto una degustazione dei migliori vini di sua produzione, l'Università Glion London per il suo generoso contributo e Amadei Ricevimenti per il delizioso cocktail che è stato offerto a tutti gli ospiti della serata.

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

