



Insieme



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, che saremo ben lieti di pubblicare anche sul sito www.viten.net

"DI VIGNA IN VIGNETTA" per i 25 anni delle Donne del vino

Primavera di donne, humor e vino: l'Associazione Donne del vino del Piemonte ha concluso, lo scorso 29 giugno, i festeggiamenti in occasione dei 25 anni della delegazione.

Questo compleanno importante è stato festeggiato nel castello di Costigliole d'Asti, tra il Monferrato e la Langa, con l'inaugurazione, il 10 maggio, dell'evento "Di vigna in vignetta".

A fare da filo conduttore ai festeggiamenti è stata infatti una mostra di vignette sul vino, circa cento quadri di artisti illustri. Era la collezione privata di Vincenzo Buonassisi, giornalista, pioniere dell'enogastronomia televisiva, uomo di cultura e spettacolo, di cui quest'anno ricorre il decennale dalla scomparsa. Ispirati proprio dall'arte di Jacovitti, Cavandoli, Guarene, Clericetti, Groff e Pongiglione il 24 e il 25 maggio i ragazzi della Scuola del fumetto di Asti e i fumettisti dell'Associazione Alfa si sono a loro volta cimentati nella creazione a Costigliole di vignette sul vino. Negli stessi giorni Laura Pesce, nicese e pioniera delle donne sommelier d'Ita-



lia, ha accompagnato i wine lovers in un viaggio di analisi sensoriale tra le etichette delle Donne del Vino del Piemonte: bianchi a confronto, fenomeno Barbera, nobiltà del Nebbiolo (Barbaresco e Barolo). Le degustazioni erano ospitate nella Cantina comunale dei vini di Costigliole.

Ogni fine settimana successivo ha visto l'organizzazione puntuale di aperitivi, banchi d'assaggio, manifestazioni, brindisi, viaggi sensoriali tra le etichette delle Donne del vino piemontesi ed eventi che hanno portato a Costigliole d'Asti le migliori food blogger d'Italia alla riscoperta delle antiche ricette guidate dalle storiche cuciniere del Piemonte.

Ricordiamo alcuni eventi che si sono succeduti con grande successo di pubblico: sabato 31 maggio la scrittrice Sveva Casati Modignani ha presentato il suo ultimo romanzo "La moglie magica" edito da Sperling&Kupfer; lunedì 9 giugno si è svolto un incontro con il giornalista Paolo Masso-

brio dedicato a "Vino, Cibo, Expo 2015" consentendo di fare il punto sul tema che caratterizzerà la kermesse "nutrire il pianeta, energia per la vita" in maggio a Milano.

Un'insolita triangolazione tra Lombardia, Sicilia e Piemonte ha caratterizzato la giornata del 28 giugno per raccontare la variegata gamma di emozioni e di passioni che indissolubilmente si lega al vino: Pia Donata Ber-

lucchi e Marilena Barbera, due grandi ambasciatrici del vino italiano, hanno confrontato le loro vite, le loro visioni del mondo e le loro esperienze sollecitate dalle domande del giornalista Sergio Miravalle nell'incontro "Parola di donna".

La mostra "Di vigna in vignetta", della quale è disponibile un catalogo edito da UIV, è stata inoltre proposta nell'ambito degli appuntamenti della 48° Douja d'or, il salone nazionale dei vini svoltosi all'Enofila di Asti dal 12 al 21 settembre.



FRESCOBALDI per GORGONA



Il progetto "Frescobaldi per Gorgona" è il risultato della collaborazione tra il direttore della colonia penale dell'Isola e Marchesi di Frescobaldi: un'iniziativa sociale che offre ai detenuti l'opportunità di imparare l'arte della vitivinicoltura attraverso una concreta esperienza sul campo. Con la supervisione di agronomi ed enologi dell'azienda toscana il progetto si è concretizzato in un vi-

700 anni di storia nell'arte della viticoltura e vinificazione.

Il risultato di questa iniziativa è un vino bianco a base Vermentino e Ansonica chiamato Gorgona. Dal giugno 2013, 2.700 bottiglie sono presenti sui tavoli dei migliori wine bar e ristoranti italiani. Questo vino, frutto di "Frescobaldi per Gorgona" evoca in modo mirabile l'essenza del luogo incontaminato e sel-

gneto esistente dal 1999 ed uno nuovo appositamente impiantato, entrambi sull'isola dell'arcipelago toscano. Lì i detenuti del penitenziario possono esercitare il loro talento e le tecniche apprese dagli esperti di Frescobaldi, azienda che vanta ormai

vaggio in cui ha preso vita.

Tre partner danno inoltre un importante contributo alla riuscita del progetto: l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, ristorante stellato, che per l'occasione ha creato un piatto ispirato ai colori e ai sapori di Gorgona; Argotractors, azienda leader nella produzione di macchine agricole, che ha concesso l'uso di uno dei suoi veicoli appositamente per questa iniziativa; Simonetta Doni della Doni & Associati, studio specializzato nella creazione di etichette per il vino, che ha ideato gratuitamente la grafica del prodotto.

www.frescobaldi.it



ADOTTA UN FILARE

Questa interessante iniziativa del Comune di Castagnole delle Lanze (AT) nasce nel 2010, al fine di promuovere il territorio con il suo patrimonio vitivinicolo. È infatti possibile, per chi lo desidera, "adottare" un filare, ossia 20 metri lineari di vigneto coltivato a Barbera, varietà tipica della zona, sapientemente lavorato dai viticoltori locali e ricevere in cambio 12 bottiglie di Barbera d'Asti DOCG con etichetta personalizzata con il proprio nome.

Ovviamente durante l'adozione tutti coloro che hanno aderito all'iniziativa verranno aggiornati sulle fasi di lavorazione anche con immagini e, se

lo vorranno, potranno partecipare alla vendemmia o assistere alle operazioni di vinificazione.

www.lanze.it/adotta-un-filare



PRODUTTORI del BARBARESCO
Via Torino 54 - 12050 Barbaresco (CN)
tel. 0173 635139 -
www.produttoriidelbarbaresco.com

CANTINA SOCIALE DI MANTOVANA

Vini sfusi
Vini imbottigliati
Confezioni regalo
(aperto il sabato)



Via Martiri della Resistenza, 48 - Fraz. Mantovana
PREDOSA (AL) Tel. e fax 0131 71 01 31

ALOIS LAGEDER E "AIUTARE SENZA CONFINI" A FIANCO DEI PROFUGHI BIRMANI

La collaborazione tra la Tenuta Alois Lageder, di Magrè (BZ), e l'organizzazione umanitaria Aiutare senza Confini nasce nel 2008.

Aiutare senza confini, nota per la sua trasparenza e per investire ogni donazione nei propri progetti, è una onlus che ha l'obiettivo di aiutare i profughi della

guerra civile in Birmania (Myanmar). Già nel 2008 fu realizzata in Birmania la Clinica Wendelgard Lageder. Il progetto fu avviato da Isabella e Luis von Delleman, rispettivamente figlia e marito di Wendelgard Lageder von Delleman, la sorella defunta di Alois Lageder. Destinata al primo soccorso dei profughi birmani, la struttura sanitaria fu chiusa poco dopo la fine dei lavori a causa dei bombardamenti.

Questo progetto ha però aperto la strada per realizzarne altri ugualmente ambiziosi: nell'anno 2011 la Tenuta Alois Lageder ha adottato la scuola per profughi "New Day" che si trova al confine tra Thailandia e Birmania (Myanmar). Qui circa 400 bambini profughi hanno accesso a un'istruzione di base, in una scuola semplice, ma ben strutturata, oltre ad avere diritto a un pasto sano.



Una considerevole parte dei fondi per la scuola New Day proviene dalle donazioni degli ospiti che ogni anno visitano la manifestazione Summa. Grazie al prezioso sostegno di visitatori e organizzatori riuniti a Magrè per l'edizione del 2014, sono stati raccolti e interamente devolu-

ti all'associazione umanitaria oltre 37.000 euro. La Tenuta Alois Lageder è inoltre Partner del progetto musicale "Rays of Youth" che fu avviato nel 2010 con l'obiettivo di fare incontrare i giovani con background culturali diversi attraverso la musica. Gran parte dei profughi della guerra civile birmana appartiene alle numerose minoranze del

Paese, caratterizzate da una propria lingua e da una cultura millenaria. Il regime militare locale li ha perseguitati brutalmente ed espulsi dalla propria terra. Nonostante una prima apertura del Paese, in Thailandia vivono ancora oltre un milione di profughi tuttora impossibilitati a tornare in patria. Queste persone hanno innanzitutto bisogno di documenti che permettano loro di ottenere un'identità che sia riconosciuta ufficialmente. Per ricostruire il loro Paese

devono inoltre attendere che i terreni siano assegnati e liberati dalle mine anti-uomo. Infine sarà necessario creare le condizioni che

permettano ai bambini di frequentare le scuole.

Tutto questo richiede ancora molto impegno e tempo, ma nel frattempo queste persone hanno bisogno di tantissimo aiuto. Ora più che mai. Molte associazioni umanitarie hanno infatti interrotto il loro lavoro al confine, trasferendosi direttamente in Birmania. I profughi sono quindi nuovamente vittime e non possono difendersi in alcun modo.

www.aloislageder.eu
www.aiutaresenzaconfini.org



TURISMO ENOGASTRONOMICO: VIZI E VIRTU'

L'enogastronomia è il perfetto matrimonio fra enologia e gastronomia, un intersecarsi di attività umane tese alla coltivazione, trasformazione, commercio e al consumo di prodotti enologici e gastronomici di un dato territorio.



La Comunità Europea, attraverso i disciplinari di produzione, assegna i marchi di origine.

In merito ai vini le denominazioni di origine certificano la qualità dei prodotti stessi (DOCG, DOP/DOC, IGP/IGT) e ad ogni denominazione corrispondono caratteristiche enochimiche ed organolettiche, mentre i disciplinari di produzione ne definiscono i requisiti produttivi e commerciali. Qualsiasi prodotto nazionale che si fregi di una denominazione/indicazione protetta ha un disciplinare che viene periodicamente revisionato, aggiornato e modificato; inoltre i Consorzi di Tutela, quando esistono, collaborano alla stesura dei disciplinari di riferimento.

Per quanto concerne la produzione agroalimentare il regolamento CEE n. 510/06 ha istituito i seguenti marchi: DOP (es. prosciutto di Parma) IGP (es. lardo di Colonnata) STG-Specialità Tradizionale Garantita (es. mozzarella).

L'Italia vanta il primato europeo tra i prodotti DOP, IGP e STG.

Il turismo enogastronomico è una nuova formula di turismo che esplora un territorio grazie alla degustazione dei prodotti tipici che lo caratterizzano; piatti e vini ne colorano la cartina geografica di concerto con arte e cultura. L'Italia, grazie al variegato e ricco patrimonio culturale, enogastronomico ed artistico, è una delle nazioni più appetibili per il turista curioso e ricercato.

Purtroppo, a parte qualche eccezione come la zona del Chianti, del Franciacorta, della Valpolicella e delle Langhe, l'enogastronomia non rappresenta ancora una proposta turistica organizzata e facilmente fruibile.

(più o meno vasto) e non del proprio orticello è certamente uno scoglio che i nostri produttori ancora non hanno superato. Uno strumento utile, se ben utilizzato, può essere rappresentato da "Le strade del vino" istituite in Italia nel 1999. Si tratta di percorsi, segnalati e pubblicizzati con appositi cartelli; tracciano ed esplorano siti culturali, ambientali, cantine, aziende agricole ed agriturismi. Purtroppo le singole aziende che si associano alle strade non hanno chiaro il ruolo attivo che devono avere all'interno di queste e d'altro canto "Le Strade" da sole non possono sviluppare turismo enogastronomico;

- un ulteriore limite è rappresentato dalla scarsa presenza del prodotto tipico nella media ristorazione. Credo fermamente che il ristoratore debba ricominciare a valorizzare il territorio proponendo massicciamente vini ed eccellenze culinarie locali; troppo spesso l'uso di preparati industriali (che certamente abbassano i costi di produzione) appiattiscono sapori e colori. Sporadicamente le carte dei vini riportano a fianco delle referenze le aziende produttrici e camerieri e gestori poco si dilettono negli abbinamenti cibo-vino al di fuori delle serate a tema. Dovrebbe essere un'abitudine, una cultura proporre in abbinamento piatti e vini locali;

- sinergia. Il terzo elemento che a mio avviso rallenta il decollo del turismo enogastronomico in tante regioni è l'incapacità per tante aziende agricole locali di creare sinergie nei servizi. Forte è il timore di svelare le proprie procedure, il proprio pacchetto clienti, le proprie idee. Razionalizzare i costi usufruendo dei medesimi servizi siano essi

Diventa così fondamentale capire quali siano i limiti e le difficoltà che stanno alla base di un decollo così fiacco:

- la spendibilità di un territorio enologici, commerciali e di formazione, consentirebbe di investire in accoglienza ed ospitalità. Ad un meeting che riportava il titolo Wine Management tenutosi a Bologna qualche mese fa una produttrice di Pignoletto mi confidò che avrebbe preferito condividere il marito che l'enologo...;

- infine un ulteriore ostacolo nasce dall'incapacità di offrire una comunicazione chiara ed articolata.

Oggi comunicare ed ospitare il turista significa parlare almeno la lingua inglese ed avere un sito web tradotto in più lingue che sviluppi un percorso di arte, sapori e profumi, appetibile economicamente ed emozionalmente. Troppa confusione, troppa frammentarietà, troppi intrecci fra enti che nascono per proporre un solo evento non inserito in nessun calendario ed enti preesistenti che guerreggiano fra loro per promuoverlo. Occorre un soggetto super partes che avochi su di sé la comunicazione ufficiale di un territorio ed il relativo calendario eventi, che tenga i contatti con i tour operator, che organizzi e gestisca i percorsi enogastronomici mantenendo integre le peculiarità del singolo prodotto e produttore, ma in un contesto di gestione globale delle diversità.

In sintesi, mantenere le proprie tipicità, ma con una nuova mentalità imprenditoriale.

Tamara Nonni
Responsabile vinerie e vendite al dettaglio
www.leromagnole.it



LE ROMAGNOLE

Le Romagnole Soc. Coop. a r.l.

Via Fiumazzo n. 72

48022 LUGO (RA)

Tel.: 0545 / 284811

Fax: 0545 / 284812



I Migliori Vini Italiani offerti in calici solidali

Senseofwine, l'evento ideato da Luca Maroni, cambia nome, ma non contenuti, e diventa "I migliori vini italiani" per legarsi imprescindibilmente all'Annuario dei vini, selezionati dal celebre esperto (vd. p. 24 nella sezione "Un salto in biblioteca"). Quest'anno l'iniziativa si è ammantata di solidarietà. La serata inaugurale del 6 febbraio scorso, dopo il Galà di apertura all'Auditorium Conciliazione, ha accolto, nel Complesso Monumentale di S. Spirito in Sassia a Roma, l'Associazione per la tutela dei diritti alla salute dei bambini Andrea Tudisco, con i suoi clown che hanno distribuito i bicchieri per la degustazione degli oltre 300 vini presenti alla manifestazione.

L'Associazione, che prende il nome da un bambino scomparso per leucemia

nel '97 all'età di soli 10 anni, opera con l'obiettivo di tutelare il diritto alla salute dei bambini che, non potendo essere curati nelle strutture delle città di residenza, hanno bisogno di ricevere assistenza sanitaria nei reparti specializzati degli ospedali romani. Ha quindi realizzato attività di supporto alle strutture sanitarie pubbliche offrendo gratuitamente ospitalità e assistenza ai bambini con gravi patologie e alle loro famiglie.

Promuove inoltre l'attività di clown-terapia, con volontari e professionisti



appositamente formati, che sono presenti nei reparti pediatrici dei principali ospedali romani.

Associazione Andrea Tudisco Onlus
Tel. 06 83083777
www.assandreatudisco.org
info@assandreatudisco.org

La patria del Ruché. 60 anni della Cantina di Castagnole Monferrato

Sessant'anni e non sentirli, non è una frase fatta per la Cantina Sociale di Castagnole Monferrato che nei giorni scorsi ha festeggiato le 60 candeline di attività.

L'enopolio fu fondato nel 1954 per iniziativa di oltre duecento viticoltori del paese. Oggi la Cantina si è affermata come una delle realtà associative più qualificate e significative del Monferrato. La politica aziendale, fin dalla fondazione, è

stata indirizzata alla ricerca del massimo risultato qualitativo basandosi sempre su tecniche all'avanguardia. Negli ultimi anni sono stati fatti interventi di ammodernamento delle strutture, per lavorare le uve in maniera "soffice", cioè senza stressare troppo i grappoli all'atto della spremitura, e garantire



il piacere di un assaggio

Cantina di Nizza Monferrato

Nizza Monf.to Str. Alessandria 57 - tel. 0141 72 13 48



una vinificazione personalizzata rispetto alle varie tipologie di uve. I soci attualmente sono 60 e la superficie vitata complessiva è di 90 ettari. La produzione aziendale è quella tipica della zona: Barbera d'Asti e del Monferrato, Grignolino d'Asti e Ruchè di Castagnole Monferrato che, da curiosa rarità, è divenuto prodotto di elevato pregio e nel 1989 ha ottenuto il riconoscimento della DOC e nel 2010 la DOCG.

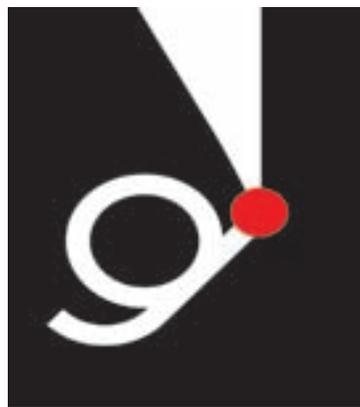
La Cantina è dotata di un punto vendita dove è possibile acquistare la produzione sia di vini sfusi che di vini in bottiglia.

www.cantinasocialecastagnole-monferrato.it

NARRATORI DEL GUSTO

Narratori del gusto è un'associazione di persone fisiche, di imprese e di organizzazioni nata nel 2012 per generare una nuova figura professionale in ambito agroalimentare e turistico.

In soli due anni è diventata un vero e proprio movimento di successo capace di rispondere alla precisa esigenza di utilizzare nuove modalità di coinvolgimento di turisti, importatori e operatori da parte dei nostri produttori di eccellenze. Lo scopo del sodalizio è di raccontare, valorizzare e



narratori
del gusto

Chi è il Centro Studi Assaggiatori

Il Centro Studi Assaggiatori, fondato nel 1990, è l'unità di analisi sensoriale più avanzata in Italia. L'analisi sensoriale è l'insieme delle tecniche e dei metodi che permettono di descrivere e misurare quanto viene percepito di qualsiasi prodotto o servizio. Il Centro Studi Assaggiatori raccoglie i dati relativi alla percezione di prodotti e di servizi con metodi innovativi, li elabora statisticamente, anche con software proprietari, e li interpreta.

www.assaggiatori.com

VINUM VITA EST

Terre del Barolo

Associa circa quattrocento viticoltori, proprietari di un terzo delle Grandi Vigne di Langhe nel territorio dei Comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Serralunga d'Alba, Roddi e Verduno.

DEGUSTAZIONE E VISITA IN CANTINA DAL LUNEDÌ AL SABATO CON ORARIO 8/12 - 14/18 E DOMENICA MATTINA DALLE ORE 9 ALLE ORE 12

CANTINA
Terre del Barolo
Soc. Coop. Agr.
Via Alba - Barolo n. 8 - Tel. 0039 0173 262053
12060 CASTIGLIONE FALLETTO - ITALIA
e-mail: tdb@terreidelbarolo.com - www.terreidelbarolo.com

mettere in comunicazione i territori e i prodotti tradizionali tipici attraverso l'analisi sensoriale, rendendo protagonista chi entra in contatto con le eccellenze italiane e trasferendo la conoscenza in modo ludico.

Nascono così dall'associazione nuovi format di comunicazione quali i codici sensoriali (pubblicazioni e seminari), giochi sensoriali, presentazioni interattive, grandi eventi e momenti di divulgazione.

I professionisti della narrazione sono formati in tutta Italia attraverso due corsi di base (brand ambassador e guida sensoriale) e una serie di corsi di specializzazione focalizzati sui territori e sui loro prodotti: un momento di crescita per i professionisti e un'opportunità per enti e aziende di creare propri ambasciatori in Italia e nel mondo.

www.narratorideltgusto.it
info@assaggiatori.com

SENSORY MIND

Dopo tre anni di progettazione e collaudo il Centro Studi Assaggiatori dà vita a Sensory mind, un percorso per sperimentare l'analisi sensoriale accessibile a grandi, piccole, medie imprese e ai professionisti della qualità (sommelier, assaggiatori, tecnologi e cuochi, architetti e designer).

Di analisi sensoriale oggi si parla molto, non di rado a sproposito, utilizzando il termine come sinonimo dei più consumati "degustazione" e "assaggio".

L'utilizzo di questa disciplina come tecnica scientifica di descrizione e misurazione del percepito rimane per lo più circoscritto al mondo della ricerca e alle grandi imprese. I motivi sono due: l'onerosità di funzionamento e di formazione degli strumenti necessari

alla sua applicazione (in gergo "panel") e l'ostilità dei metodi usuali.

"Proprio per questo – afferma il presidente del Centro Studi Assaggiatori Luigi Odello – abbiamo lavorato per ottenere metodi in grado di trasferire la conoscenza in modo rapido e quindi poco costoso.

Con Sensory mind le imprese e i professionisti possono approcciare la disciplina con un modulo di sole otto ore per poi proseguire nella direzione che loro stessi considerano più utile. In pratica hanno la possibilità di accedere alla tecnica con poche risorse e di dotarsi di un vestito tagliato su misura."



Albeisa a difesa della foresta kenyota in occasione di Nebbiolo Prima 2014



La quinta edizione di "Nebbiolo Prima", la manifestazione che porta in scena le più note espressioni del vitigno piemontese, si è tenuta dall'11 al 16 maggio, presso il Palazzo Mostre e Congressi di Alba con l'anteprima delle nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero.

Complessivamente erano circa 220 le aziende e 600 i vini presentati. Numeri che rendono la manifestazione uno dei più importanti appuntamenti internazionali dedicati al settore. Cento giornalisti di fama internazionale si sono dati appuntamento nel cuore delle Langhe per degustare le annate Barolo 2010 e riserva 2008, Barbaresco 2011 e riserva 2009, Roero 2011 e riserva 2009.

All'edizione 2014 hanno partecipato oltre 70 giornalisti esteri provenienti da vari Paesi e più di 30 colleghi delle più prestigiose guide e testate italiane.

L'evento si è snodato su cinque giornate, con una formula rinnovata, che si proponeva di assecondare le diverse esigenze dei partecipanti, permettendo ad ognuno di scegliere tra un programma leggero ed uno intensivo. Nel primo caso i giornalisti hanno partecipato, al mattino, a degustazioni alla cieca di massimo un vino per produttore con visita delle cantine nel pomeriggio. Chi ha scelto la seconda opzione invece, ha avuto la possibilità di prolunga-

re le degustazioni e di assaggiare più di un'etichetta per azienda, ma di visitare una sola cantina. In questo modo gli ospiti hanno potuto conoscere i vini, i volti e i luoghi delle Langhe, dove il terroir si presenta come un mosaico di espressioni, che si mescolano alla filosofia e alla passione di ogni singola famiglia di viticoltori.

La presentazione dei tre grandi vini delle Langhe è diventata quest'anno anche l'occasione per introdurre al pubblico della stampa internazionale la recente iniziativa di Albeisa per la conservazione della foresta tropicale del Kenya. Il progetto dell'associazione che mira a finanziare il reintegro di alberi nella zona keniota di Bore, grazie al supporto dell'organizzazione Tree-Nation.



Un bosco con oltre 4.000 piante per raccontare un'attenzione all'ambiente che parte già dal peso della bottiglia. L'associazione Albeisa, conosciuta in tutto il mondo grazie anche all'inconfondibile bottiglia che la rappresenta, ha festeggiato così i suoi primi 40 anni: planterà un albero ogni 1.000 contenitori leggeri utilizzati nel 2012. La bottiglia Albeisa, che vanta una storia che risale addirittura al 1700, dal 2007 viene prodotta anche in una versione che ha un peso pari a circa il 30% in meno rispetto al modello tradizionale. Una svolta che si è tradotta in una minor quantità di energia e di materie prime utilizzate per la produzione del vetro, in un notevole calo di emissioni di CO₂ ed in una netta riduzione dei rifiuti. Una scelta che i produttori hanno attuato con sempre maggiore convinzione tanto che si è passati dalle 1.119.174 unità prodotte nel 2007 alle 4.266.828 bottiglie Albeisa in versione leggera utilizzate nel 2012. Un bosco Albeisa di oltre 4.000 piante, una ogni 1.000 contenitori a basso impatto per l'ambiente utilizzati lo scorso anno. I primi 230 esemplari saranno personalizzati con i nomi delle aziende socie.

www.albeisa.com

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

CANTINA SOCIALE BARBERA DEI SEI CASTELLI S.C.A.
Punto vendita: Regione Opesina, 41 - Castelnuovo Calcea (Asti) - Tel. e Fax 0141 367137
Orari e giorni apertura: Lun. - Sab. 8,30/12,30 - 14,30/18,30 - Dom. 8,30/12,30 - 15,00/18,00
e-mail: amministrazione@barberaseicastelli.it - www.barberaseicastelli.it

La Fondazione Bottari Lattes e Terre del Barolo in difesa della "Censa di Placido" di fenogliana memoria



Terre del Barolo aderisce all'iniziativa della Fondazione culturale di Monforte d'Alba Bottari Lattes in difesa della "Censa di Placido", luogo fenogliano citato in diverse opere dello scrittore albesse. La Cantina di Castiglione Falletto, in collaborazione con la casa editrice Einaudi, ha prodotto appositamente un cofanetto di Barolo DOCG del 2009, con uve lavorate dai soci della Cantina che riunisce diversi viticoltori della zona di Barolo. L'etichetta è stata realizzata appositamente per questa confezione che contiene anche il romanzo "La malora" dove l'edificio e la famiglia Canonica sono stati apertamente citati. In commercio dal marzo 2014 presso la cantina, il cofanetto è anche disponibile in vari punti vendita in Italia. I proventi saranno destinati al recupero

della "censa" (abbreviazione di licenza, una sorta di emporio di paese che vendeva sali, tabacchi, valori bollati, ma anche generi alimentari e non solo, con annessa osteria e forno da pane). L'edificio si trova a San Benedetto Belbo (CN), luogo amato e frequentato dallo scrittore che vi trascorse lunghi periodi. Risalente all'800 è costruito in pietra di Langa con tetto in lose e solai di legno, che necessitano un completo rifacimento, e riporta ancora la scritta dell'insegna.

La spesa iniziale di 105.000 euro sarà destinata alla messa in sicurezza della censa di Placido Canonica, ma l'idea della fondazione è quella di fare dell'edificio un museo interattivo e un centro di attività culturali.

"A fine 2013 - spiega Matteo Bosco, presidente di "Terre del Barolo" - abbiamo compiuto 55 anni di attività, contrassegnata da una sempre attenta sensibilità verso il territorio e la conservazione della sua memoria. Non potevamo quindi rimanere indifferenti allo stato di degrado e trascuratezza di un luogo legato a vicende sia umane sia letterarie. Un luogo che ci ricorda che la malora esisteva ancora una cinquantina di anni fa, quando abbiamo fondato la

Cooperativa, proprio per offrire opportunità ai viticoltori di conferire le uve presso la Cantina, senza doversi affidare a costosi intermediari, assicurando così un reddito migliore agli agricoltori e frenando l'esodo dei giovani verso le città che avrebbe spopolato questi territori".

www.fondazionebottarilattes.it
www.terredelbarolo.com



Casali Viticoltori con Emilia Wine

Il nuovo colosso vitivinicolo reggiano "Emilia Wine" costituitosi a Gennaio 2014 e nato dall'unificazione delle cantine sociali di Arceto, Nuova Correggio e Prato di Correggio, ha già cominciato a dar corso ad importanti strategie che le singole cantine da sole non avrebbero mai potuto compiere. Una delle più importanti di queste è l'acquisizione della prestigiosa azienda locale "Casali Viticoltori" che è stata ritenuta dal gruppo una scelta irrinunciabile e strategica. La Casali Viticoltori è una nota azienda reggiana le cui origini risalgono all'inizio del 1900 e che nel tempo ha sempre avuto la capacità di modernizzarsi a livello produttivo ed imporsi sul mercato dal punto di vista commerciale con una gamma di bottiglie di livello qualitativo elevato. L'attuale sede dell'azienda si trova a Pratissolo di Scandiano ed è stata costruita intorno agli anni '80, con la volontà di creare un luogo di vinificazione più adeguato e moderno, assieme

alle maturate esigenze di espansione dell'azienda che nel frattempo si era imposta sul mercato con grande successo. L'acquisizione del noto marchio reggiano, ma anche della sede, dei terreni e delle attrezzature dell'azienda scandinava, è stata ritenuta da Emilia Wine, 726 soci, oltre duemila ettari di vigneto e 3 stabilimenti di lavorazione delle uve, un investimento perfettamente complementare e soprattutto sinergico all'attività del gruppo. Questo soprattutto oggi in funzione delle nuove esigenze commerciali derivanti dagli sviluppi legati alla frizzantatura in loco dei Lambruschi prevista dal nuovo disciplinare. Casali è un marchio consolidato, vanta una serie di prodotti di

alta gamma e ben conosciuti oltre ad un pacchetto clienti invidiabile e soprattutto un impianto di imbottigliamento, recente ed efficiente, che ad Emilia Wine ancora mancava, capace di lavorare 4 milioni di bottiglie l'anno in un solo turno. Oltretutto si tratta di un investimento realizzato sul territorio che garantisce continuità ad una azienda che, con oltre cento anni di storia, si conferma leader locale del vino di qualità.

Claudio Corradi



“Spatium Pinot Blanc” 2014



Première di grande successo per “Spatium Pinot Blanc”, l’unica manifestazione in Europa interamente dedicata al Pinot Bianco, in scena il 29 e 30 agosto 2014 ad Appiano. Produttori, esperti del settore viticolo, giornalisti e appassionati di vino sono rimasti positivamente colpiti per l’estrema versatilità della varietà Pinot Bianco e per la grande risonanza che la manifestazione ha avuto alla sua prima edizione. “Con Spatium Pinot Blanc abbiamo voluto dare un segnale chiaro: il Pinot Bianco deve avere una propria piattaforma che rappresenti un punto d’incontro per esperti del settore e che generi studi scientifici focalizzati su questa varietà”, ha evidenziato Peter Brigl, dell’associazione Vineum Appiano, che ha organizzato la manifestazione in collaborazione con il Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale Laimburg e con l’Associazione Turistica Appiano. “Oltre 80 produttori provenienti dalle principali aree di produzione di Italia, Francia, Germania, Austria e Lussemburgo e più di 100 tra giornalisti nazionali ed internazionali ed esperti del settore viticolo hanno partecipato alla manifestazione superando di gran lunga le aspettative che ci eravamo prefissati”, ha sostenuto Brigl. Il programma di venerdì ha previsto degustazioni guidate Masterclass, oltre che presentazioni da parte di esperti e una tavola rotonda.

La relatrice Erika Maul, dell’Istituto per la Viticoltura di Geilweilerhof, ha illustrato la storia del Pinot Bianco, sottolineando come questo derivi da una mutazione del Pinot Nero e non del Pinot Grigio, come erroneamente pensato per lungo tempo. Secondo le

ricerche presentate dalla Sig.ra Maul, le prime tracce del Pinot Bianco risalgono al XIV secolo. Nonostante la lunga storia che vanta questo vitigno, a livello internazionale il Pinot Bianco non ricopre ancora il giusto ruolo che si è ampiamente guadagnato. Un punto di vista, questo, condiviso dagli esperti che hanno partecipato alla tavola rotonda dal titolo “Pinot Bianco, Quo Vadis?”.

Frank Smulders (Master of Wine) ha evidenziato: “Purtroppo a livello internazionale le potenzialità di questo vitigno sono spesso sottovalutate, questo sta, però, gradualmente cambiando e, al tempo stesso, sta lentamente crescendo la richiesta di mercato”.

Gianni Fabrizio, curatore della Guida Gambero Rosso, ha evidenziato che l’Alto Adige riveste un ruolo di primaria importanza in questo processo di crescita come “area vinicola in grado di dare vita a Pinot Bianco eccellenti dal punto di vista qualitativo”.

La giornata di sabato era invece dedicata agli amanti del vino. Circa 400 visitatori hanno determinato il successo di pubblico per la manifestazione. “I visitatori hanno avuto la possibilità di degustare oltre 120 vini, accompagnati dalle specialità gastronomiche preparate dallo chef stellato Herbert Hintner. In contemporanea il programma della manifestazione ha previsto due degustazioni guidate Masterclass, che si sono tenute presso la Cantina San Michele Appiano”, ha affermato Brigl che, visto il successo registrato, sta già pensando ad una nuova edizione di “Spatium Pinot Blanc”, tra due anni.

www.spatium-pinotblanc.it



TERRE DEL BAROLO

L'impegno della Cooperativa per la qualità del vino e la sicurezza del cliente grazie alle certificazioni ambientali

Qualità del prodotto, attenzione al territorio e sicurezza del cliente. Questa è in poche parole la filosofia che la Cantina Terre del Barolo adotta da anni nei processi lavorativi, da sempre attenta all'ambiente. Ultimo significativo esempio, dopo l'ISO 14001:2004, è l'adozione, dalla fine del 2013, dei parametri della certificazione ambientale del sistema EMAS del Ministero dell'Ambiente. In questo quadro i vantaggi sono diversi: si va dall'attenzione all'ambiente alla riduzione dei costi, dal lavoro mirato in vigna all'accurato esame dei consumi energetici in fase di lavorazione in cantina, dal miglioramento della propria immagine alla sicurezza del prodotto a favore del cliente, dall'adempimento delle disposizioni di Legge all'accesso a finanziamenti pubblici.

Altro aspetto importante, va avanti la sperimentazione per il vino a “residuo zero” sul Dolcetto Diano Cascinotto e sul Barolo Rocche, a testimonianza dell'attenzione posta ai residui di principi attivi dei prodotti usati per i trattamenti.

Il presidente Matteo Bosco è molto chiaro a proposito: “Il nostro impegno per l'ambiente continua da anni e questa nuova importante certificazione su base volontaria è un investimento per il futuro. Qualità del prodotto e sicurezza per il cliente sono alla base dei nostri investimenti. Solo rispettando il territorio possiamo crescere ed aumentare la nostra immagine. Il coinvolgimento dei soci è fondamentale: solo lavorando in squadra si ottengono i risultati”.

www.terredelbarolo.com



CANTINA
Terre del Barolo