



Registrati!

email password accedi

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

cerca in Cerca

Tags

denominazioni, doc, asti, barbera, bianco, campania, cesanese, doc emilia romagna, doc lazio, doc lombardia, doc marche, doc piemonte, doc toscana, doc umbria, doc veneto, docg, docg campania, docg lombardia, docg piemonte, docg toscana, emilia romagna, friuli venezia giulia, lazio, lombardia, marche, milano, passito, piemonte, rosso, sardegna, sicilia, terni, toscana, treviso, umbria, veneto, verona, vicenza, vino rosso

PUBBLICITÀ

Home > Autori > News > Vino

Cantine d'Italia 2014

di Sergio Ronchi

Tweet

Articolo georeferenziato



Sergio Ronchi

e-mail

Appassionato di vino da molto tempo, ho organizzato vari eventi di presentazione prodotti utilizzando varie location a Milano, Padova, Bergamo e Roma....

Leggi tutto...

Archivio

- » **Dicembre 2013**
 - » Cantine d'Italia 2014
- » **Novembre 2013**
 - » Il Cesanese del Piglio si presenta a Milano



Si è svolto martedì **3 dicembre a Milano** presso l'Hotel michelangelo l'evento di presentazione della **guida "Cantine d'Italia 2014"**, volume edito e curato dall'Associazione Go Wine.

Sono presenti nella guida **660 cantine selezionate, 230 "Impronte d'eccellenza"** per l'enoturismo, **oltre 3.000 vini segnalati, 1.500 indirizzi utili** per mangiare e dormire. Un volume che racconta luoghi e storie di uomini e donne del vino. Conduce al vino attraverso la cantina come sito da visitare e come fattore

che concorre alla promozione del turismo del vino. Una sorta di omaggio alla grande accoglienza italiana in cantina!

Le **"impronte"** sono la rappresentazione grafica del "viaggiatore per cantine" e danno una valutazione generale all'azienda che tocca tre fattori importanti: Sito aziendale, accoglienza, vini. Sono 230 le "impronte" assegnate da Go Wine quest'anno.

Fra gli ospiti dell'evento la scrittrice **Isabella Bossi Fedrigotti** e il giornalista del Corriere della Sera **Luciano Ferraro**. Insieme al giornalista **Massimo Zanichelli** e a **Massimo Corrado**, presidente di Go Wine, non si è discusso soltanto di vino, ma anche di altri temi cari all'associazione e in particolare alla Guida. Il "viaggio", le emozioni che colgono l'enoturista, approfondendo le motivazioni che spingono un "turista del vino" a percorrere i diversi territori che l'Italia del vino ci offre.

Uno spazio importante nella cerimonia è stato riservato alla consegna dei **“Premi Speciali”, che nell’edizione 2014 sono 7 in totale:**

Premio “Alto Confort” per il Relais aziendale dell’anno a **Castello di Semivicoli** (Casacanditella, Abruzzo);

Premio “Cantine Golose” per la Tavola aziendale dell’anno a **Ristorante Guido Villa Reale di Fontanafredda** (Serralunga d’Alba, Piemonte).

Premio “Cantine Meravigliose” per l’EnoArchitettura dell’anno a **Feudi di San Gregorio** (Sorbo Serpico, Campania); Premio “Enocultura” per il Luogo Permanente del Vino dell’anno all’**Enoteca Italiana** (Siena, Toscana)

Premio “Autoctono si nasce” al **Passito di Pantelleria Ben Ryé - Donnafugata** (Marsala, Sicilia);

Premio “Buono...non lo conoscevo!” al **Ansonica Costa dell’Argentario – La Parrina** (Orbetello, Toscana);

Premio “Vini Storici d’Italia” al **Amarone della Valpolicella – Cav. G.B. Bertani** (Grezzana, Veneto).

E’ poi seguita l’esclusiva e straordinaria degustazione degli **oltre 200 Vini Top** premiati dalla Guida, a beneficio del numeroso pubblico partecipante all’evento.

Difficile qui fare una scelta, tutti i vini presenti sono il top di quanto di più buono si possa trovare nel mondo vinicolo italiano. Ogni produttore aveva inviato il suo vino più rappresentativo e tutte le tipologie di vini erano presenti.

Dagli spumanti, il Cà del Bosco Anna Maria Clementi al Riserva del Fondatore di Giulio Ferrari, i bianchi dal Verdicchio di Villa Bussi al Pivier di Cesconi, i rossi dal Kurni di Oasi degli Angeli al Rabajà di Bruno Rocca, al barolo Fossati di Enzo Boglietti passando dall’Asinone di Poliziano al Montepulciano di Masciarelli e per finire con i passiti dal Ben Rye di Donnafugata al Tal Luc di Lis Neris, solo per citarne alcuni.

La guida è qualche cosa di diverso dalle “solite” guide dei vini, qui al centro c’è il produttore con la sua cantina, i vini vengono solo indicati marginalmente e senza degustazione personalizzata. Lo scopo chiaro è quello di invitare l’appassionato ad andare a visitare la cantina e approfittare dell’occasione per conoscere meglio le bellezze del territorio e le specialità offerte.

Una guida che non può mancare all’appassionato.

Fonte news: mia partecipazione

Publicato il 06 dicembre 2013 in [Vino](#) ... Letto 96 volte ... Permalink ... [0] commenti

Tags

o, cantine d italia, gowine, guida, impronte

o Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, clicca qui.

- » **Ottobre 2013**
 - » Giornata Champagne 2013 a Milano
- » **Settembre 2013**
 - » Rosazzo DOCG
- » **Maggio 2013**
 - » Festa del Ruchè 2013
- » **Aprile 2013**
 - » Aleatico di Gradoli
- » **Febbraio 2013**
 - » Barolo & Barbaresco
 - » Grance Senesi DOC
 - » Autoctono si nasce ... presenti
- » **Gennaio 2013**
 - » Alta Langa DOCG
 - » Autoctono si nasce ... atto quiri
- » **Settembre 2012**
 - » Venezia DOC
- » **Novembre 2011**
 - » Montello Rosso DOCG
 - » Piave Malanotte DOCG
 - » Dogliani, il dolcetto a Milano
- » **Agosto 2011**
 - » Casteggio DOC
- » **Giugno 2011**
 - » Castel del Monte DOCG
- » **Marzo 2011**
 - » Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG
- » **Dicembre 2010**
 - » Colli Asolani Prosecco
 - » Conegliano Valdobbiadene - Prosecco Docg
- » **Ottobre 2010**
 - » Biferno DOC
- » **Settembre 2010**
 - » Doc & Docg: Menfi Doc
- » **Agosto 2010**
 - » Doc e Docg: Aglianico del Vulture Superiore Docg
- » **Marzo 2010**
 - » Trentino Wine 2010 a Milano
 - » Botti e Barrique nel mondo
- » **Gennaio 2010**
 - » Autoctono si nasce
 - » Soave Superiore DOCG
- » **Dicembre 2009**
 - » Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada DOCG
 - » Barbera d’Asti Docg
 - » Sparkle 2010
 - » (Moscato di) Scanzo Doc
- » **Novembre 2009**
 - » Cesanese del Piglio Docg
- » **Giugno 2009**
 - » Scanzo o Moscato di Scanzo