

# TerredelVino

• Periodico dell'Associazione Nazionale Città del Vino • Nuova Serie • N°6 - Maggio/Giugno 2017 •  
• Autorizzazione del Tribunale di Siena del 2 maggio 2002 n.724 •

**La Selezione del Sindaco  
Successo internazionale  
per l'edizione numero XVI  
del concorso enologico**

**UMBRIA DA VIVERE. TORGIANO, MONTEFALCO E ORVIETO  
PROTAGONISTE DELLA CONVENTION DI PRIMAVERA  
DELLE CITTA' DEL VINO**

**Trent'anni di Città del Vino  
1987/2017 - La festa di Roma**

**Città del Vino**

**30**  
1987 2017



## TerredelVino

Autorizzazione del Tribunale di Siena  
del 2 maggio 2002 n.724

**Numero 6, nuova serie.  
Maggio/Giugno 2017**

### REDAZIONE

Via Massetana Romana 58B  
53100 Siena  
Tel. 0577 353144 - fax 0577 352584  
info@cittadelvino.com

### DIRETTORE RESPONSABILE

**Paolo Corbini**  
corbini@cittadelvino.com

### Paolo Benvenuti

benvenuti@cittadelvino.com  
**Alessandra Calzecchi Onesti**  
calzecchionesti@cittadelvino.com  
**Stefania Pianigiani**  
pianigiani@cittadelvino.com  
**Iole Piscolla**  
piscolla@cittadelvino.com  
**Nino D'Antonio**  
ninodantonio@yahoo.it

**Ufficio Stampa Città del Vino**  
**Massimiliano Rella**  
maxrella@maxrella.com



**Associazione Nazionale  
Città del Vino**

Via Massetana Romana, 58B  
53100 Siena  
Tel. 0577 353144  
Fax 0577 42612  
www.cittadelvino.it



CI.VIN srl • Società di servizi  
dell'Associazione Città del Vino  
Via Massetana Romana 58B  
53100 Siena  
Tel. 0577 353144  
Fax 0577 42612  
amministrazione@cittadelvino.com



Stampa: Industria Grafica Pistolesi  
(Monteriggioni) - Siena

# Un concorso enologico che ha imparato a crescere. E adesso tutti a brindare con Calici di Stelle

Bilancio più che positivo per la sedicesima edizione del concorso enologico delle Città del Vino “La Selezione del Sindaco” che torna dalla Costa d’Amalfi (il concorso si è svolto presso la Casa del Gusto di Tramonti dal 25 al 28 maggio) con alcune importanti certezze.

La prima è che la sua dimensione internazionale sta sempre più prendendo campo e sta diventando una delle sue caratteristiche più apprezzate; la presenza tra i Commissari di alcuni buyer (Cina, Corea del Sud e Russia) ha consentito all’associazione di allargare il proprio orizzonte e di fornire alle aziende una opportunità in più, un servizio che accresce la funzionalità del concorso in chiave di marketing.

Il secondo aspetto positivo importante è che l’Associazione sta imparando a gestire in autonomia la complessa macchina organizzativa del Concorso, e questo consentirà in futuro di ottimizzare al meglio le risorse. Molto apprezzato il sistema digitalizzato di votazione utilizzato dai Commissari, che ci pone all’avanguardia in tema di innovazione in questo specifico settore. All’interno risultati e commenti.

Ora ci attende un altro importante appuntamento, tutto estivo: Calici di Stelle il 10 agosto, notte di san Lorenzo. L’Associazione, insieme al Movimento del Turismo del Vino, promuove questo evento tra i più attesi da enoturisti e amanti del vino. Invitiamo i Comuni ad aderire e a partecipare all’acquisto dei “calici della solidarietà”, per dare un ulteriore sostegno ai territori colpiti dal terremoto dello scorso anno. Anche quest’anno è indetto dalle Città del Vino il premio dedicato alla fotografia che meglio valorizza la relazione fra la festa e l’ambiente circostante. Il premio “LA STELLA DI FEDERICA: MIGLIOR FOTO DI CALICI DI STELLE 2017” (una Magnum speciale di Città del Vino), andrà all’autore della foto e al Comune dove è stata scattata.

Intanto buona estate a tutti.

Paolo Corbini

# La Selezione del Sindaco 2017



## Un successo internazionale





*Primo, secondo e terzo posto a tre vini portoghesi. Il primo degli italiani è il vino passito Torcolato di Breganze di Ca' Biasi, poi il siciliano Caro Maestro, un cabernet sauvignon prodotto a Marsala dall'azienda Fina Vini. Tutti i risultati della XVI edizione del concorso enologico internazionale delle Città del Vino: 356 Medaglie (23 Gran Medaglie d'Oro; 236 Medaglie d'Oro e 97 Medaglie d'Argento). Le regioni italiane più premiate: Veneto (44 premi) e Puglia (33).*

*Nelle foto: l'interno della Casa del Gusto di Tramonti. In alto la catalogazione dei campioni di vino. Sotto, le 12 commissioni internazionali durante i lavori di degustazione. (Foto di Matilde Corbini)*





## Veneto e Sicilia le regioni italiane più premiate

*Sono 23 le Gran Medaglie d'Oro: 11 al Portogallo, 4 alla Sicilia, 3 al Veneto, 1 rispettivamente a Puglia, Campania, Toscana e Trentino Alto Adige e Umbria.*

*Sono invece 236 le Medaglie d'Oro e prima tra queste la cantina di Orsogna (Ch) con il Nican Montepulciano d'Abruzzo DOC 2008, con 91,6 punti, seguita dal siciliano Kebrilla 2016, un grillo in purezza dell'azienda Fina Vini di Marsala (Tp), con 91,4 punti. 91 sono le Medaglie d'Argento.*

*Sono 350 i vini premiati alla XVI edizione del concorso enologico internazionale La Selezione del Sindaco, organizzato dalle Città del Vino, quest'anno a Tramonti (Sa) dove si sono svolte le commissioni d'assaggio, alla presenza anche di alcuni buyer.*

*Il primo, il secondo e il terzo posto vanno tutti a tre vini portoghesi: il vino dolce Moscatel de Setubal Reserva 2008 della cantina Venancio da Costa Lima di Quinta do Anjo, Penisola di Setubal, conquista la prima Gran Medaglia d'Oro con il punteggio di 94,8 centesimi; il Vinho Porto Old+40 Anos 2014 prodotto a Lamego nella regione del Dao da uve malvasia fina in purezza, arriva secondo con 94,4 punti; terzo il Moscatel Roxo de Setúbal Superior 2010 prodotto da Casa Ermelinda Freitas ad Águas de Moura, penisola di Setúbal. Al quarto posto, e primo italiano meglio classificato, il Torcolato Breganze DOC 2013 dell'azienda agricola Ca' Biasi, di Breganze (Vi). Primo tra i vini bianchi, sempre Gran Medaglia d'Oro, il vino "Animafranca" Doc Piave 2014 dell'Azienda agricola Casa Baccichetto di Ponte di Piave (Tv).*



Foto di gruppo per i Commissari internazionali al termine del Concorso delle Città del Vino, ritratti davanti alla Casa del Gusto di Tramonti che ha ospitato dal 16 al 28 maggio le sessioni di degustazione dei circa 1.200 campioni di vini

**È** un vino dolce portoghese il miglior vino de "La Selezione del Sindaco" 2017, il concorso enologico internazionale organizzato dall'Associazione Nazionale Città del Vino che si è svolto dal 25 al 28 maggio alla Casa del Gusto di Tramonti, nell'entroterra della Costa d'Amalfi.

Si tratta del **Moscatel de Setubal Reserva 2008** dell'Azienda Venancio da Costa Lima di Quinta do Anjo, Penisola di Setubal, che ha ottenuto la Gran Medaglia d'Oro con il punteggio di 94,8 centesimi. Portoghesi in grande spolvero perché conquistano anche la seconda e terza piazza, nella graduatoria generale, e complessivamente ben 11 Gran Medaglie d'Oro sulle 23 assegnate dalle 12 Commissioni internazionali che hanno giudicato circa 1.200 campioni di vino.

Prima Gran Medaglia d'Oro tra i vini italiani, il **Torcolato di Breganze Doc 2013** dell'Azienda Agricola Ca' Biasi di Breganze, un vino passito.



Tra i rossi, la prima Gran Medaglia d'Oro va in Sicilia al **"Caro Maestro" IGT Terre Siciliane 2014** dell'Azienda Fina Vini di Marsala (Trapani); primo tra i vini bianchi, sempre Gran Medaglia d'Oro, il vino **"Animafranca" Doc Piave 2014** dell'Azienda agricola Casa Baccichetto di Ponte di Piave (Treviso). In tutto sono 12 le Gran Medaglie d'Oro assegnate ai vini italiani di cui 4 vanno in Sicilia e 3 in Veneto, due tra le regioni più premiate in generale.

Con il punteggio di 91,6 si aggiudica la prima Medaglia d'Oro il **"Nican" Montepulciano d'Abruzzo Doc 2008** della Cantina di Orsogna (Chieti) seguito da ben altre 235 Medaglie d'Oro.

Prima Medaglia d'Argento, il **"Rive del Bacio" Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore Docg Cartizze** dell'Azienda agricola Celestino Reghini di Valdobbiadene, seguito da altre 91 vini.

In totale sono stati assegnate 350



medaglie, pari al 30% dei vini in gara, come impone il rigido regolamento dell'OIV, l'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino, volendo così garantire il massimo livello qualitativo delle premiazioni. Se consideriamo che il vino a cui è stata assegnata l'ultima Medaglia d'Argento ha ottenuto 86 punti, a parimerito con altri 23 vini, balza subito agli occhi come il livello qualitativo dei vini passati al vaglio delle Commissioni internazionali sia stato giudicato di alta qualità. Complessivamente, a parte il successo dei vini portoghesi, le regioni italiane più premiate di questa XVI edizione sono: il **Veneto** con 44 Medaglie (3 Gran Medaglie d'Oro, 35 d'Oro e 16 d'Argento); la **Puglia** con 33 Medaglie (1 Gran Medaglio d'Oro, 14 Medaglie d'Oro e 3 d'Argento); poi la **Sicilia** con 30 Medaglie (4 + 20 + 6); la **Toscana** con 19 Medaglie (1 + 11 + 7); la **Campania** con 23 Medaglie (14 d'Oro e 9 d'Argento); il **Lazio** con 14 Medaglie (9 d'Oro e 5 d'Argento). L'internazionalità del Concorso è stata ulteriormente rafforzata dalla presenza di vini provenienti dai Paese Balcanici (Croazia, Serbia,



Macedonia, Montenegro), come dimostra la Medaglia d'Oro che è andata anche a due vini macedoni (il punteggio più alto, 89 punti, al Barovo red 2015 della VV Tikves da uve kratosija, prodotto a Skopje); a un vino croato, il Plavac mali Majstor 2013 della cantina Jako vino prodotto in Dalmazia (87,6 punti); inoltre una Medaglia d'Argento allo Shahnaz dell'azienda Jalilabad Sharab, dell'Azerbaijan; e al tedesco Johanniter Feinherb-Arzheimer Seligmacher dell'azienda Weingut





**Arina Oana Antocea responsabile OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino) che durante i tre giorni ha controllato il regolare svolgimento del Concorso enologico.**

**Sotto, i giardini all'esterno della Casa del Gusto di Tramonti che ha ospitato il concorso.**

**Nella pagina a sinistra: una delle 7.200 bottiglie giunte alla Casa del Gusto e resa anonima per la degustazione**

Werner Anselmann & Gebrüder Anselmann, di Pfalz.

**Per consultare tutti i risultati vi rimandiamo al nostro sito web [www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it) dove al banner di Selezione del Sindaco compare il resoconto del concorso e il PDF scaricabile suddiviso per Gran Medaglie d'Oro, Oro e Argento.**

Il concorso enologico internazionale organizzato dall'Associazione Nazionale Città del Vino si è svolto dal 25 al 28 maggio alla Casa del Gusto di Tramonti, nell'entroterra della Costa d'Amalfi. Le 12 Commissioni internazionali (84 Commissari, 42 italiani e 42 stranieri, tra enologi, tecnici, sommelier e buyer) hanno giudicato circa 1.200 campioni. Tra di loro Commissari provenienti dalla Corea del Sud, Cina, Spagna, Portogallo, Macedonia, Russia, Slovacchia, Francia, Polonia, Cile, Romania, Azerbaijan, Grecia, Germania. A presiedere 6 Commissioni su 12, altrettante donne: Alessandra Stocco, Arina Oana Antocea, Marie Roginska, Helena Mira, Eva Vicens, Maria Vicente. In totale, ricordiamo, sono state

assegnate 350 medaglie, pari al 30% dei vini in gara, come impone il rigido regolamento dell'OIV, l'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino, volendo così garantire il massimo livello qualitativo delle premiazioni. Se consideriamo che il vino a cui è stata assegnata l'ultima Medaglia d'Argento ha ottenuto 86 punti, a parimerito con altri 23 vini, balza subito agli occhi come il livello qualitativo dei vini passati al vaglio delle commissioni internazionali sia stato giudicato di alta qualità. "Non può che essere un vanto per il nostro concorso – afferma Paolo Benvenuti, direttore dell'Associazione Città del Vino – sapere che i vini presentati dalle aziende sono tutti di alto livello qualitativo. Dispiace che per pochi centesimi di voto molte aziende non potranno ottenere una Medaglia d'Argento pur avendo proposto vini meritevoli di grande attenzione. Ma il limite imposto dalla norma dell'OIV sta lì a garantire, come detto, che il livello dei premi sia il massimo possibile". Soddisfatto anche il Presidente delle Città del Vino, Floriano Zambon Sindaco di Conegliano: "È stato un





Concorso molto impegnativo dal punto di vista organizzativo – afferma – e del suo buon esito vorrei ringraziare tutto lo staff delle Città del Vino che non ha lesinato energie nel fare in modo che le Commissioni internazionali potessero lavorare ogni mattina in assoluta tranquillità. Del resto questa edizione del concorso, pur essendo stata la sedicesima in altrettanti anni, è stata la prima che ha visto l'Associazione impegnata direttamente nell'organizzazione con il suo personale; qualche aggiustamento sarà in futuro necessario, ma tutto è andato secondo i programmi stabiliti". Apprezzato dai Commissari anche il nuovo sistema di valutazione dei vini tramite un programma gestito da un software realizzato dalla società svizzera Vinea che si occupa della gestione di alcuni tra i più importanti concorsi enologici europei come Bordeaux, Berlino e altri anche in Italia, come il concorso del Cervim di Aosta dedicato ai vini di montagna. Il sistema è semplice: ogni commissario invece di compilare a penna la "vecchia" scheda cartacea di valutazione, utilizza un tablet touch screen dove compaiono, per



## Bollini d'oro e d'argento per rendere più preziose le bottiglie premiate

Per dare maggior risalto ai riconoscimenti conquistati dalle Aziende al Concorso enologico internazionale "La Selezione del Sindaco", anche per l'edizione 2017 saranno disponibili, per le aziende che si aggiudicano la gran medaglia d'oro, la medaglia d'oro e d'argento, i bollini adesivi da applicare sulle bottiglie con, in evidenza, il logo OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino), che dà il patrocinio scientifico. Gli adesivi sono l'unica modalità ufficialmente riconosciuta per poter fregiare la propria bottiglia di vino della distinzione "Medaglia d'Oro (o d'Argento) alla Selezione del Sindaco 2017".

Per facilitare l'etichettatura i bollini sono disponibili su bobina composta da 1.000 unità al prezzo di 70,00 € a bobina se ordinate entro il 15 luglio 2017; altrimenti il costo sale a 100,00 € a bobina. Sconto del 10% a chi ordina più di 5 bobine.

Per informazioni sull'acquisto e la consegna dei bollini chiamare la segreteria dell'Associazione Città del Vino, tel. 0577 353144 o scrivere all'indirizzo di posta elettronica [info@cittadelvino.com](mailto:info@cittadelvino.com).

Tale iniziativa ha nel corso degli anni riscosso sempre un grande successo, e solo nella scorsa edizione, sono stati acquistati dalle aziende medagliate, italiane e anche estere, oltre 200.000 bollini e questo è un chiaro segnale di quanto importante e significativa sia tale identificazione per le aziende stesse.

ogni campione di vino in assaggio, analoghe richieste di compilazione come sulla carta, con la possibilità, però, di conoscere in tempo reale l'esito di una valutazione e sapere subito se il vino è stato premiato o no e con quale punteggio medio. Il concorso si è avvalso della collaborazione dell'Istituto Alberghiero "Pantaleone Comite" di Maiori, diretto dalla dotto.ssa

Solange Sabina Sonia Hutter. Circa 40 studenti delle terze e quarte classi si sono alternati nel servizio ai tavoli della Commissione e in cucina per preparare il coffee break e i pranzi (a base di prodotti tipici locali) di venerdì, sabato e domenica 28 maggio, giorno di chiusura del concorso.

"I ragazzi sono stati molto bravi – afferma Paolo Corbini, vice direttore

delle Città del Vino – e hanno eseguito il loro lavoro con grande attenzione e abilità. Voglio ringraziare, in particolare, i professori Maurizio Apicella, che si è occupato dei rapporti istituzionali con l'Associazione e dell'applicazione del programma di alternanza scuola lavoro che ha consentito ai ragazzi di maturare dei crediti formativi; il prof. Giuseppe Catapano, che ha gestito il servizio di sala e infine il prof. Luigi De Ruocco che ha organizzato i tre giorni di lavoro in cucina. La loro disponibilità e la loro collaborazione è stata davvero importante contribuendo all'ottima riuscita generale dell'evento. Infine vorrei ringraziare Giovanni Giordano e Antonietta

Gentile della Comunità Montana Monti Lattari, preziosi e instancabili collaboratori che ci hanno aiutato a superare le difficoltà organizzative che in eventi del genere non mancano mai”.

Le sessioni di degustazione sono state precedute, nei pomeriggi del 25 e 26 maggio, da una serie di approfondimenti - che si sono svolti nelle Sale di Palazzo Mezzacapo a Maiori, messe a disposizione dal Comune - ad uso dei Commissari accreditati, su alcune realtà enologiche i cui vini erano presenti al concorso.

Primo interessante appuntamento con i vini dei Balcani, con la presentazione a cura di Roberto Lepore,



Il prof. Luigi De Ruocco dell'Istituto Alberghiero di Maiori coordinatore del servizio cucina gestito insieme ai suoi studenti

## IL COMMENTO



## La “piccola” Valle che si colora di Oro

*Ottima affermazione per le aziende di tre Città del Vino Valdostane*

**di Stefano Carletto**

**Coordinatore Città del Vino Valle d'Aosta  
Commissario al concorso enologico**

La Selezione del Sindaco 2017 di Città del Vino a Tramonti è stata una edizione che ha visto un livello mediamente alto di vini in concorso, tanto da dover alzare (nel rispetto dei parametri OIV) l'asticella dell'argento a 86 punti tenuto conto di quanti avevano raggiunto la fascia 87-92 (Medaglia d'Oro); è stata anche l'occasione per conoscere commissari di altre nazioni e regioni. Quest'anno ho fatto un ripasso di spagnolo e catalano, grazie alla presidentessa della mia commissione, Eva Vicens, ed al commissario Hector Castiello, così come agli altri commissari Victor Jiménez e Ester Bachs Romaguera. Una giuria assortita nella quale i gusti e le opinioni hanno bilanciato età, provenienze geografiche e competenze diverse.

Una terra davvero ricca di contrasti quella della costiera. Limoni e castagni che crescono tranquillamente in simbiosi seppur le rispettive necessità vitali siano diametralmente opposte. Una viticoltura, anzi, una agricoltura eroica su terrazzi, a picco sul mare, dove il trasporto avviene in gran parte ancora a dorso di mulo. Da tornare per conoscere meglio.

E i “miei” valdôtains? Diciamo che abbiamo chiuso in bianco... ma è un bellissimo bianco. La mia regione, nel suo piccolo, ha presentato in gara 6

vini di 3 comuni aderenti alla Associazione Città del Vino e credo che rapportata alla “grandezza” dei nostri territori rispetto a quella di tutti gli altri territori in gara si sia dimostrata l'alta qualità e competitività dei nostri vini.

Sono 4 le Medaglie d'Ooro (su 236): Valle d'Aosta D.O.C. Chambave Moscato Passito Prieuré 2015 del La Crotta di Vegneron (comune di Chambave); Muscat Petit Grain Fletry Cave Des Onze Communes 2015 (comune di Aymavilles); Élevé en Fût de Chêne Valle d'Aosta DOP Chardonnay 2015 Maison Anselmet (comune di Villeneuve); Petite Arvine 2016 Cave Des Onze Communes (comune di Aymavilles).

Sono felice di vedere primeggiare (nel rispetto delle passate edizioni) i vini passiti di Aymavilles e Chambave ma credo che il risultato più importante sia vedere un vitigno internazionale come lo Chardonnay di Anselmet di Villeneuve e la Petite Arvine della Onze Communes di Aymavilles raggiungere un bel punteggio in uno dei concorsi che anno dopo anno diventa sempre più importante.

L'analisi rigorosamente alla cieca ha dimostrato come ormai il gusto internazionale stia evolvendo e raggiungere una votazione alta sia sempre più difficile vuoi per l'alzarsi della qualità media dei vini in gara vuoi anche per il gusto di alcuni giurati non sempre così allineati.

## ECCO CHI SONO I COMMISSARI DEL CONCORSO

ANTONIO	AMATO	CAMPANIA	SOMMELIER
LUCA	ANTIGA	VENETO	ENOLOGO
ANTONIO	APOLLONIO	PUGLIA	ENOLOGO
VALENTINO	BEGA	EMILIA ROMAGNA	SOMMELIER
MASSIMO	BELLOCCHIA	VALLE D'AOSTA	ENOLOGO
ROSSANO	BOFFA	PIEMONTE	ENOTECNICO
DAVIDE	BONUCCI	TOSCANA	LIBERO PROF.
TIZIANA	CANZUTTI	FRIULI	ENOLOGO
STEFANO	CARLETTO	VALLE D'AOSTA	IMPIEGATO
TITO	CIERI	ABRUZZO	ENOLOGO
ROBERTO	CIPRESSO	TOSCANA	ENOLOGO
LORENZO	COLOMBO	LOMBARDIA	GIORNALISTA
FULVIO	COMANDINI	LAZIO	AGRONOMO
GIANFRANCO	CORDERO	PIEMONTE	ENOLOGO
LUCA	DAL BIANCO	VENETO	ENOLOGO
VITO	D'ANGELO	BASILICATA	SOMMELIER
CLAUDIO	DE CATALDO	BRASILE	SOMMELIER
ANTONIO	DI SPIRITO	LAZIO	ENOLOGO
NICOLA	DRAGANI	ABRUZZO	ENOLOGO
VINCENZO	FALCONE	CAMPANIA	SOMMELIER
GIUSEPPE	FESTA	CAMPANIA	RICERCATORE
BRUNO	FINA	SICILIA	ENOLOGO
ANTONIO	FOLLO	CAMPANIA	DIRIGENTE
ROBERTO	GATTI	LOMBARDIA	GIORNALISTA
GIANNI	GIARDINA	ITALIA	ENOLOGO
ENZO	GIORGI	LIGURIA	SOMMELIER
ROBERTO	LEPORI	LAZIO	GIORNALISTA
VITO	MEZZAPELLE	SICILIA	BLOGGER
LUCIANO	PARRINELLO	SICILIA	ENOLOGO
GIANNI	PASQUALE	ABRUZZO	ENOLOGO
PASQUALE	PORCU	SARDEGNA	GIORNALISTA
GIUSEPPE	POTENTINI	MARCHE	ENOLOGO
DANIELE	RASPINI	TOSCANA	SOMMELIER
MARCO	RAZZANO	CAMPANIA	AGRONOMO
FRANCO	REPELLINO	PIEMONTE	ENOLOGO
LUIGI	SALVO	SICILIA	GIORNALISTA
EMANUELE	SERAFIN	VENETO	ENOLOGO
SAVERIA	SESTO	CALABRIA	DOCENTE
FRANCESCO	SOLETI	PUGLIA	ENOLOGO
ALESSANDRA	STOCCO	VENETO	TECNICO
FILIPPO	TAGLIETTI	VENETO	ENOLOGO
NEVIO	TOTI	CAMPANIA	SOMMELIER
ICO	TURRA	PIEMONTE	ENOLOGO
ADA REGINA	DE AGUIAR FREIRE	FRIULI	LIBERA PROF.
PEDRO	ANDRADE	PORTOGALLO	CONSULENTE
ARINA OANA	ANTOCE	ROMANIA	DOCENTE
BAUER	ARNO	LUSSEMBURGO	DIR. TECNICO
ESTER	BACHS	SPAGNA	CONSULENTE
NAN YOUNG	BAEK	COREA DEL SUD	GIORNALISTA
HECTOR	CASTIELLO	SPAGNA	IMPORTATORE
TAEHO	CHOI	COREA DEL SUD	IMPORTATORE
TIAGO	CORREIA	PORTOGALLO	ENOLOGO
PEDRO	CORREIA	PORTOGALLO	ENOLOGO
VERONIKA	DENISOVA	RUSSIA	IMPORTATORE



STEFANO	GANDOLINI	CILE	ENOLOGO
JOAO PAULO	GOUVEIA	PORTOGALLO	CONSULENTE
KLAUS	HERRES	GERMANIA	ENOLOGO
VICTOR	JIMENEZ	SPAGNA	IMPORTATORE
DANE	JOVANOV	MACEDONIA	ENOLOGO
ERIK	KLEIN	SLOVACCHIA	CONSULENTE
JOSE'	LOPES ARRUDA	PORTOGALLO	DIR. AMPV
THOMAS	LUBER	GERMANIA	ENOLOGO
HELENA	MIRA	PORTOGALLO	CONSULENTE
IOAN	NAMOLOSANU	ROMANIA	DOCENTE
SERGIO	OLIVEIRA	PORTOGALLO	CONSULENTE
TARIYEL	PANAHOV	AZERBAIJAN	TECNOLOGO
CHAN JUN	PARK	COREA DEL SUD	GIORNALISTA
FILIFE	ROCHA	PORTOGALLO	SOMMELIER
MARIA JOANNA	ROGINSKA	FRANCIA	GIORNALISTA
PEDRO	SA'	PORTOGALLO	SOMMELIER
CARMEN	SANTOS	PORTOGALLO	CONSULENTE
TEODORO	SDROULIAS	GRECIA	GIORNALISTA
MARTTA	SIMOES	PORTOGALLO	GIORNALISTA
ANTONIO	SOUSA	PORTOGALLO	ENOLOGO
SHU YING	TAN	CINA	IMPORTATORE
SVETLANA	TROFIMOVA	ROMANIA	IMPORTATORE
ANTONIO	VENTURA	PORTOGALLO	CONSULENTE
EVA	VICENS	SPAGNA	GIORNALISTA
MARIA	VICENTE	PORTOGALLO	GIORNALISTA
SEONGAE	WU	KOREA	IMPORTATORE

## LA FOTO



*“Spectacular edition of Selezione del Sindaco 2017 in Amalfi coast - Tramonti!” - Erik Klein*

giornalista, autore di guide e saggi, che ha illustrato le più importanti caratteristiche dei vini e dei paesaggi tra Croazia, Serbia, Macedonia e Montenegro.

L'altro approfondimento, a cura di Enzo Giorgi (Ambasciatore delle Città del Vino, coordinatore della Liguria e sommelier) ha riguardato in particolare il Rossese di Dolceacqua e le altre denominazioni della regione. Il secondo appuntamento, venerdì 26 maggio, ha riguardato in particolare i vini della Costa d'Amalfi, con la presenza delle principali aziende del territorio: le **Cantine Marisa Cuomo** (Furore), la **Casa Vinicola Ettore Sammarco** di Ravello, le **Cantine Giuseppe Apicella**, la **Tenuta San Francesco** e l'**Azienda Agricola Reale** (Tramonti), **Le Vigne di Raito** dell'omonima Azienda agricola biologica di Vietri sul Mare e, infine l'**Azienda agricola biologica Raffaele Palma** di Maiori. Focus anche sul Nebbiolo a cura dell'enologo Gianfranco Cordero. La Direzione tecnica del concorso è stata affidata, per questa edizione, all'enologo Roberto Bruchi; preziosa la collaborazione di Nicola Sesto per la gestione della catalogazione dei campioni di vino pervenuti alla Casa del Gusto.





## Un'edizione speciale di una rassegna destinata a crescere ancora

di Roberto Bruchi - Responsabile tecnico del Concorso

**L**a sedicesima edizione de "La Selezione del Sindaco" è stata per certi versi un appuntamento un po' speciale. Il primo motivo è da attribuire alla location dove si è svolta la manifestazione, ovvero lo splendido contesto della costiera amalfitana. Un luogo unico dal punto di vista naturalistico e paesaggistico, dove la cultura e la tradizione vitivinicola sono vive e presenti, con produzioni conosciute ed apprezzate in tutto il mondo.

Ma ci sono anche i numeri a confermare la particolarità di questo evento. Le aziende partecipanti sono state 470, per un totale di campioni inviati all'assaggio che ha superato il numero di 1.200, rappresentativi delle tante e variegata realtà produttive nazionali, e di molti altri paesi stranieri. Dodici le commissioni di degustazione, ed oltre ottanta i giudici italiani e stranieri che hanno esaminato una per una le bottiglie in concorso. Ed a proposito di giurie e commissari, un'altra importante novità di quest'anno, è stata quella del nuovo sistema di voto ed espressione del giudizio. Non più cartaceo, ma attraverso un collaudato sistema informatico, dove la penna e la scheda cartacea sono stati sostituiti da un tablet. Questo nuovo strumento ha permesso un lavoro più snello e proficuo, con ripercussioni positive sulle attività dei degustatori e delle commissioni.

Alla fine dei tre giorni la classifica ha visto premiare 350 vini, tra gran medaglie d'oro, medaglie d'oro e di argento. La platea dei riconoscimenti è molto ampia ed articolata, spaziando da vini di denominazioni storiche ed affermate, a vini provenienti da zone produttive e vitigni meno conosciuti. Un modo per valorizzare anche quella parte di produzione enologica e di territori meno affermati, ma dalle grandi potenzialità, anche sotto l'aspetto commerciale ed enoturistico. Complessivamente quindi una bella soddisfazione per le aziende vincitrici, che attraverso questo riconoscimento potranno promuovere e far conoscere in modo ancora più efficace le loro produzioni.

Guardando le graduatorie, ed i voti

SELEZIONE DEL SINDACO 2016 vs. SELEZIONE DEL SINDACO 2017			
REGIONE/STATO	VINI ISCRITTI 2016	VINI ISCRITTI 2017	VARIAZIONE
Abruzzo	132	68	- 64
Basilicata	17	13	- 4
Calabria	21	31	+ 10
Campania	59	114	+ 55
Emilia Romagna	49	59	+ 10
Friuli Venezia Giulia	12	12	0
Lazio	38	48	+ 10
Liguria	18	18	0
Lombardia	12	13	+ 1
Marche	12	13	+ 1
Molise	3	4	+ 1
Piemonte	7	33	+ 26
Puglia	51	45	- 6
Sardegna	18	17	- 1
Sicilia	78	95	+ 17
Toscana	55	53	- 2
Trentino Alto Adige	27	28	+ 1
Umbria	14	18	+ 4
Valle d'Aosta	15	6	- 9
Veneto	235	225	- 10
Azerbaijan	2	2	0
Grecia	7	2	- 5
Portogallo	212	267	+ 55
Croazia	0	6	+ 6
Serbia	0	4	+ 4
Macedonia	0	4	+ 4
Germania	6	8	+ 2
Montenegro	0	2	+ 2
<b>TOT VINI ISCRITTI</b>	<b>1093</b>	<b>1211</b>	<b>+ 118</b>

espressi dai commissari, quello che si evidenzia è un livello qualitativo generale molto elevato dei vini partecipanti, anche di quelli che poi alla fine non sono stati premiati. Questo è un elemento molto interessante, in quanto mette in evidenza che le aziende hanno maturato una attenzione particolare nella scelta dei vini da inviare alla rassegna.

La competizione, in tutti i campi, è uno strumento per stimolare interesse e voglia di fare sempre meglio e di più, per raggiungere nuovi risultati e traguardi. Questo è anche una delle funzioni e degli obiettivi di un concorso come la Selezione del Sindaco, che

ogni anno cerca di migliorarsi e venire incontro alle esigenze dei partecipanti. Quest'anno, per esempio, tra i commissari esteri sono state inserite le figure di esperti che operano anche nel campo della distribuzione e vendita all'interno di aree di mercato molto importanti. L'idea è quella di ampliare e creare opportunità nuove per le aziende anche nel campo commerciale. Un concorso che non esaurisce il suo compito alla fine dei tre giorni di degustazione, ma che cerca di dare visibilità ai risultati conseguiti dalle imprese partecipanti. E su questo si svilupperanno ulteriori iniziative nelle settimane e nei mesi a venire.



# BIG DIVINO

## Tra i vini bio trionfa la Fattoria La Vialla

**L**a Fattoria La Vialla della famiglia Lo Franco di Arezzo si conferma tra le migliori aziende produttrici di vino biologico de La Selezione del Sindaco.

Conquista, infatti, il primo premio assoluto della sezione BioDiVino (ideata in collaborazione con Città del Bio), con una Gran Medaglia d'Oro assegnata (con il punteggio di 92,5) al **Vin Santo del Chianti Doc Occhio di Pernice 2011**, nella categoria vini dolci e liquorosi. L'Azienda toscana conquista altre 11 medaglie nella speciale classifica bio: due Ori con altrettanti **Vin Santo del Chianti Doc 2012 e 2013**, ancora un Oro con lo spumante **Cuvée Rosè Metodo Classico 2013**.

I premi presegono con le Medaglie d'Argento per il **"Casa Conforto" Chianti Riserva Docg 2014**, con un **Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg 2013 Extra Brut**, un **Bianco di Toscana Igt "Turbolino" 2016** e con **"La Casotta" 2014 Rosso di Toscana Igt** e il **"Casal Duro" Rosso di Toscana Igt 2014**; si prosegue con il **Vermentino 2016 Terre Siciliane Igt**. Argento anche per **"Le Chiassaie" 2016 Vino Spumante di Qualità Brut** e, infine, il **Cuvée n°2 Metodo Classico 2011 Extra Brut 36 mesi**.

È valse la pena fare questo elenco, visto che sicuramente l'Azienda La Vialla risulta la più premiata in assoluto di questa sedicesima edizione del Concorso delle Città del Vino. Ma non è la prima volta, visto che ogni anno fa incetta di attestati in quasi tutte le categorie di vini.



Altre info su [www.lavialla.it](http://www.lavialla.it).

La seconda Gran Medaglia d'Oro di BioDiVino è stata assegnata allo **Zibibbo Terre Siciliane Igt 2016** (vino bianco secco e tranquillo) dell'**Azienda Alcesti** di Marsala con il punteggio di 90,2.

Primo tra le Medaglie d'Argento, con il punteggio di 86,8, il **Pecorino Offida Docg 2016** dell'**Azienda agricola biologica Giacomo Centanni** di Montefiore dell'Aso (Ascoli Piceno). Nella classifica dei vini bio, la Toscana si aggiudica 5 Oro e 9 Argento; bene il Veneto con 7 Oro e 8 Argento, e la Sicilia con 1 Gran Medaglia d'Oro 2 Oro e 16 Argento.

Tutti i risultati su [www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it)



## FORUM SPUMANTI Valdobbiadene premia le migliori bollicine

**U**na classifica speciale del concorso "La Selezione del Sindaco" è quella del Forum Spumanti del Comune di Valdobbiadene che premia le aziende che producono spumanti Dop. Sono 11 le Medaglie d'oro assegnate e 10 le Medaglie d'Argento.

Al primo posto, l'Oro del **Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg Brut Millesimato Franco** dell'Azienda Le Bertole (90,2 il punteggio), mentre primo Argento è il **Rive del Bacio Valdobbiadene Superiore Docg Cartizze** dell'Azienda di Celestino Reghini (punteggio di 86,8).

Complessivamente il Veneto si aggiudica 19 medaglie su 21, mentre trovano gloria anche il **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop Spumante** della Cantina Settecani di Castelvetro di Modena (Oro, 87,5) e il **Piemonte Spumante** dell'Azienda Bosca spa di Cenelli AT (86 punti, Argento).

\*\*\*

Tra gli spumanti (ma fuori dal premio del Forum di Valdobbiadene) va segnalato la Gran Medaglia d'Oro del portoghese **Spumante Riserva Moscadel Secco** dell'Azienda Cooperativa di Cadaval (93,5); il primo Argento è dell'Azienda Cantina Valtidone di Borgonovo Val Tidone PC con il **Blanc de Blanc** (86,8).

# Città del Vino Un modello per ripensare il Paese



**Siena 21 marzo 1987 - Roma 21 marzo 2017.**  
**Nella Protomoteca del Campidoglio a Roma**  
**festeggiato il Trentennale dell'Associazione.**



## Consegnato il Premio Città del Vino a personaggi che hanno contribuito a scrivere la storia dell'Associazione e ad alcune famiglie di produttori testimoni della salvaguardia delle tradizioni vitivinicole locali.

**di Floriano Zambon**  
Presidente Associazione nazionale Città del Vino

Foto di Anna Benedetto

**I**l significato che abbiamo voluto dare a questa cerimonia, che ci ha visti riuniti a Roma, il 21 marzo scorso, trentesimo anniversario della nascita dell'Associazione Città del Vino, sta nella volontà di ribadire, dopo così tanto tempo, quanto restino attuali e ancora valide le motivazioni che spinsero, nel 1987, alcuni sindaci a trovare un "luogo" comune di confronto e di progettazione per aiutare a crescere i territori amministrati, i loro territori del vino.

Mi auguro che questo obiettivo sia stato colto appieno.

Abbiamo voluto dare un senso a questa giornata che spero sia stato colto nel suo insieme. E ringrazio per questo chi ha voluto essere con noi in questa occasione: il Comune di Roma Capitale, che ha patrocinato l'evento, e rappresentato per l'occasione dall'Assessore Massimino Colombari; Fabrizio Montepara, presidente di Res



Tipica; José Calixto presidente di Recevin, la Rete Europea delle Città del Vino che ormai accompagna costantemente tutte le nostre iniziative, essendo le Città del Vino automaticamente anche città del vino d'Europa; infine la nutrita delegazione della Città di Yeongcheon (Corea del Sud) la prima Città del Vino ad associarsi fuori dalla UE, guidata da Jung Jae Sik. Oltre che Europei, come già detto ogni Città del Vino italiana, come anche quelle spagnole e portoghesi, appar-



*Piero Bertossi e Pasquale Di Lena, due dei fondatori dell'Associazione*

*Ex Presidenti in rassegna: da destra (accanto a Paolo Benvenuti) Salvatore Lombardo, ex sindaco di Marsala; Valentino Valentini ex sindaco di Montefalco; Pietro Iadanza, ex assessore al Comune di Benevento; Floriano Zambon, presidente attuale; Massimo Corrado ex consigliere comunale di Alba, anche primo presidente di Ci.Vin srl, società di servizi dell'Associazione.*





*Da sinistra: Roberto Gaudio (presidente del Cervim, centro ricerche viticoltura di montagna); Paolo Benvenuti; On. Massimo Fiorio, primo firmatario legge sul Testo Unico del Vino, ex sindaco di Calamandrana; Carme Ribes, ex segretaria di Recevin; Floriano Zambon; Rossano Pazzagli, ex sindaco di Suvereto e già coordinatore regionale delle Città del Vino della Toscana, autore de "Il buon Paese, territorio e gusto dell'Italia del declino" edito in occasione del 25° anniversario dell'Associazione. Infine, l'architetto Pier Carlo Tesi redattore del primo testo del Piano Regolatore delle Città del Vino.*



*Da sinistra: Magda Antonioli Corigliani (Università Bocconi), docente di economia del turismo e autrice di numerose pubblicazioni sul turismo enogastronomico e strade del vino; Andrea Zifferero, docente all'Università di Siena, autore di numerose ricerche sull'archeologia del vino e della vite. Al centro José Calixto presidente di Recevin e Floriano Zambon. A destra, Attilio Scienza, uno dei massimi esperti di viticoltura, già docente presso l'Università di Milano.*

tengono alla rete europea – occorre aprire la nostra visione al mondo con un invito al cosmopolitismo e l'incontro con gli amici della Corea del Sud apre questa nuova prospettiva che mi auguro abbia ulteriori sviluppi affinché si allarghino sempre di più i confini delle Città del Vino.

In questa nostra festa non abbiamo dimenticato i Comuni colpiti dal terremoto; abbiamo dato il nostro contributo collaborando, ad esempio, con Confesercenti per Amatrice, ottenendo un ottimo risultato, e lo faremo anche con la Città del Vino di Matelica, nelle Marche, anch'essa colpita dal terremoto in modo significativo, in occasione di Calici di Stelle. Abbiamo ascoltato dalle parole dell'Assessore Cinzia Pennesi le difficoltà che le aree colpite dal terremoto devono affrontare non solo in termini di sostegno alle famiglie e alle imprese danneggiate, ma anche per risollevarle le sorti di un turismo caduto in ginocchio con centinaia di prenotazioni saltate per paura di andare in vacanza in quei luoghi.

I ragionamenti e le riflessioni di Attilio Scienza sulle moderne prospettive della viticoltura di fronte ai mutamenti del clima, e di Davide Marino sull'urban food planning, ovvero come sia possibile pensare una nuova forma di programmazione dello sviluppo locale sostenibile tenendo conto anche delle produzioni agroalimentari, ci hanno dato, invece, l'opportunità di riflettere sui possibili scenari per il mondo del vino e dei territori rurali del nostro Paese in un futuro non troppo lontano.

La festa per i trent'anni delle Città del Vino è stata anche l'occasione per dare un riconoscimento a coloro che, nel corso di questi trent'anni, hanno collaborato alle molteplici attività svolte dall'Associazione contribuendo a scriverne la storia.

Si tratta di ex amministratori locali, professionisti, studiosi e ricercatori, uomini e donne del mondo del vino e non solo che hanno stretto nel tempo forti rapporti con l'Associazione, un legame che spesso è andato oltre i loro ruoli istituzionali e professionali, instaurando con le Città del Vino

un'amicizia duratura.

Penso ai primi Presidenti dell'Associazione che trent'anni fa, insieme ai sindaci che decisero di dar vita al nostro sodalizio, intuirono che si doveva lavorare per valorizzare e promuovere il rapporto tra vino e territorio, un rapporto che oggi diamo quasi per scontato, ma che è anche il frutto della nostra attività, delle nostre elaborazioni e dei nostri progetti.

Mi piace ricordare, tra gli altri, il riconoscimento dato all'On. Massimo Fiorio in qualità di primo firmatario del Testo Unico del Vino, legge molto importante e giudicata strategica dagli operatori e dalle aziende, che subito al primo articolo indica che il vino e il suo paesaggio sono patrimonio culturale da tutelare e salvaguardare; con lui idealmente abbiamo voluto ringraziare tutti i parlamentari che si sono spesi per questo risultato ottenuto con l'approvazione unanime da parte del Parlamento.

Il nostro riconoscimento è andato anche alle Famiglie del Vino che in occasione della nostra festa abbiamo voluto invitare per dare loro analogo riconoscimento. Sono rappresentative di tutte le Regioni italiane, e simboleggiano il valore della continuità, il saper tramandare di generazione in generazione l'attività vitivinicola, la salvaguardia di saperi e tradizioni, oltre che essere espressione di un'alta qualità produttiva, universalmente riconosciuta. È grazie a loro, e il grazie idealmente va a tutti i produttori italiani, se oggi il vino italiano vanta nel mondo i successi che tutti noi conosciamo.

In questo nostro incontro abbiamo presentato anche il "libro bianco delle città del vino", la cui realizzazione è stata curata da Alessandra Calzecchi Onesti, che ringrazio per l'accurato lavoro svolto. Le sue pagine raccontano la storia dell'Associazione, i progetti realizzati e, soprattutto, le idee che nel corso di questi anni abbiamo elaborato e condiviso con i nostri sindaci e amministratori locali. Tracciamo, con questo lavoro di ricerca, un vero e proprio identikit delle Città del Vino che, numeri alla mano, dimostra come



*Alessandra Moneti, giornalista Ansa, esperta di turismo enogastronomico e Città del Vino; Claudio Fabbro, giornalista, agronomo, profondo conoscitore della viticoltura del Friuli Venezia Giulia; Antonio Fiore, giornalista del Corriere del Mezzogiorno Nella foto sotto: Antonio Corbo, giornalista di Repubblica.*



nei nostri territori si possa vivere meglio che altrove, grazie proprio al volano economico rappresentato dall'economia del vino e dalle attività correlate, tra le quali quel turismo enogastronomico che rappresenta oggi per molti territori una certezza e anche una speranza di lavoro e di crescita.

Con questa iniziativa abbiamo voluto sottolineare come le Città del Vino debbano evolvere la loro funzione e rappresentare sempre più un nuovo ruolo di intermediazione tra le esigenze di valorizzazione dei nostri territori, tra coloro che ci vivono e ci lavorano, e il mercato, inteso non solo come mercato del vino ma, più ampiamente, come mercato dell'offerta dei territori. In questa direzione va, tra le tante cose fatte che stiamo facendo, il concorso enologico internazionale La Selezione del Sindaco, dalle Città del Vino ideato e portato avanti nel corso di questi ultimi sedici anni, al quale stiamo cercando di dare un'impronta sempre più internazionale.

L'invito che faccio, per i prossimi trent'anni, è che non si perda di vista il "gusto di pensare" ad un futuro dell'Associazione che faccia tesoro delle esperienze fin qui fatte e che possa contribuire ad una valorizzazione dei territori rurali che metta tutte le Città del Vino nelle medesime condizioni di competere e di crescere.

# Le Famiglie del Vino

A cura di Alessandra Calzecchi Onesti

In occasione del suo trentennale, l'Associazione ha assegnato il Premio Città del Vino anche ad alcune "famiglie del vino" che, simbolicamente, rappresentano il valore della continuità, il saper tramandare tra generazioni l'attività vitivinicola a presidio dei territori e a salvaguardia di saperi e di tradizioni, oltre che espressione di un'alta qualità produttiva. Molte di queste aziende coltivano e producono nei confini delle Città del Vino ed hanno più volte partecipato al concorso enologico internazionale La Selezione del Sindaco, vincendo Medaglie d'Oro e d'Argento.



## Capriva del Friuli Villa Russiz • Oltre il vino, la solidarietà

Era il 15 febbraio 1868 quando, con le nozze tra la nobildonna goriziana Elvine Ritter von Zahony e il conte francese Theodor de La Tour, nasce Villa Russiz. La tenuta si rivela essere vocata alla vitivinicoltura grazie al particolare terreno (la ponca) e allo straordinario microclima del luogo, punto d'incontro dei venti freddi che scendono dalle Alpi Giulie e delle miti brezze marine che salgono dal vicino mar Adriatico.

Lungimirante agronomo, il Conte la trasforma in una realtà all'avanguardia per i suoi tempi importando vitigni francesi per la prima volta in Friuli, sia per migliorare la qualità dei vini locali sia per contrastare, con innesti su radici americane, il diffondersi delle malattie della vite provenienti da oltreoceano. Oggi, dei 100 ettari che compongono l'azienda agricola, 50 sono dedicati alle vigne da cui nascono bianchi e rossi certificati dalla doc Collio. Ma Villa Russiz svolge un ruolo centrale per la Regione anche per la funzione sociale ereditata da Elvine, una donna determinata e dedita alla filantropia: con i suoi proventi la Fondazione mantiene, infatti, una Casa Famiglia che attualmente ospita 16 giovani di età inferiore ai 18 anni.

**Info: Fondazione Villa Russiz**  
- Via Russiz n. 4/6 -  
34070 Capriva del Friuli (GO)  
- [www.villarussiz.it](http://www.villarussiz.it)



Fondazione  
**VILLA RUSSIZ**



## Bardolino Famiglia Zeni • Sono trentuno le etichette ma una sola qualità

Fausto, Elena e Federica hanno saputo mantenere il buono delle tradizioni che dal 1870 caratterizzano la Cantina F.lli Zeni, sviluppandole in chiave moderna all'insegna dell'innovazione. Da cinque generazioni infatti la viticoltura rappresenta il fulcro dell'Azienda che, oltre ad avere ottenuto l'importante certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2000, aderisce al progetto MAGIS, un avanzato programma per la sostenibilità della produzione del vino in Italia. Con questa filosofia propone ai suoi visitatori ben 31 diverse etichette classiche veronesi. Voluta e creata da Nino Zeni nel 1991, il Museo del Vino allestito all'interno della Cantina, che si affaccia sulla sponda orientale del Lago di Garda, è suddiviso in aree tematiche, ognuna dedicata ad un aspetto diverso della filiera vitivinicola - dalla coltivazione della vite alla raccolta, dalla trasformazione dell'uva all'imbottigliamento - e raccoglie strumenti antichi e recenti, esempi di innesti e coltivazione che raccontano l'evoluzione del rapporto tra il vino, chi lo crea e il territorio.



**Info: Cantina F.lli Zeni**  
Via Costabella, 9  
37011 Bardolino (VR)  
[www.zeni.it](http://www.zeni.it)



## Arcola Famiglia Picedi Benettini • Storia di mecenati e umanisti

Una lunga storia di umanisti, letterati e mecenati che si dedicarono alla viticoltura e una profonda passione legano la famiglia dei Conti Picedi Benettini alla coltivazione della vite e dell'ulivo. Nei territori che circondano la settecentesca Villa Il Chioso, ubicata sulle colline poste a cavallo tra la Val di Magra e il Golfo della Spezia, a un'altitudine media di 150 mt sul livello del mare, e nella cinquecentesca Fattoria di Ceserano, nel cuore della collina lunigianese, crescono le uve utilizzate per la produzione dei vini della Doc Colli di Luni e della Igt Val di Magra, mentre l'olio è il frutto degli uliveti coltivati sulle colline lericine, nella tenuta di Barcola, il tutto con il metodo dell'agricoltura biologica e con una spremitura a freddo nello storico frantoio di Baccano di Arcola. L'Azienda mantiene intatte le tradizioni locali in abbinamento a politiche di rinnovamento come attestano i numerosi riconoscimenti ad alto livello ottenuti in campo nazionale ed internazionale.



AZIENDA AGRICOLA  
CONTE PICEDI BENETTINI  
**Info: Az. Agr. Picedi Benettini**  
Via Mazzini, 57  
19038 Sarzana (SP)  
[www.picedibenettini.it](http://www.picedibenettini.it)

## LE FAMIGLIE DEL VINO

**Cirò Marina Famiglia Librandi • Collezionisti di vitigni antichi nel cuore di Enotria**

Sei tenute, 232 ettari di vigneto e 80 ettari di uliveto nel cuore dell'Enotria, la terra dove fin dall'antichità si coltiva la vite e si produce il vino. La storia dell'Azienda inizia nel 1953 con le attività di imbottigliamento nella piccola cantina a Cirò Marina e va avanti da quattro generazioni con l'unico obiettivo della qualità, svolgendo un ruolo trainante nei confronti delle Doc Cirò e Doc Melissa e di tutto il comprensorio viticolo. Al recupero de "Il Gaglioppo e i suoi fratelli" Nicodemo Librandi ha dedicato un libro che nel 2014 ha vinto il premio letterario internazionale Ambasciatori delle Città del Vino e che ha meritato al suo autore anche il titolo di Ambasciatore Emerito delle Città del Vino per la forza produttiva e commerciale di una azione che non si è fermata alla vinificazione ma ha segnato un passo importante nel campo della ricerca e della sperimentazione, ha costituito una collezione di 300 vitigni autoctoni calabresi e ha messo in rete attraverso il Consorzio Euvite i vignaioli di cinque diversi terroir della Calabria.



**Info: Azienda Agricola Librandi Antonio & Nicodemo spa**  
S.S. 106 C.da S. Gennaro  
88811 Cirò Marina (KR)  
[www.librandi.it](http://www.librandi.it)

**San Martino sulla Marrucina Famiglia Masciarelli • La musica avvolge il vino che matura**

Nata nel 1981 dall'intuito imprenditoriale di Gianni Masciarelli e condotta dal 2008 dalla moglie Marina Cvetic (nella foto), nello spazio di appena un trentennio l'Azienda si è affermata tra le realtà di maggiore prestigio nel panorama italiano e non solo, con circa 300 ettari di terreni coltivati a vigneto e uliveto, distesi tra 13 comuni delle 4 province abruzzesi, e una produzione che supera i 2,5 mln di bottiglie l'anno. Nella tenuta è possibile visitare gli ambienti in cui l'uva arriva e inizia la sua trasformazione, la Sala dei Tini dove riposa il Villa Gemma Rosso, la Bottaia dei Rossi con oltre 1.000 barrique di rovere francese avvolte dalla musica classica in filodiffusione, la Bottaia dei Bianchi che accompagna la maturazione di Trebbiano e Chardonnay, la Sala dei Tonneaux dedicata ai genitori di Gianni. Emblematica di un costante e lavoro all'insegna della modernità, del rispetto per l'ambiente e della tradizione, è anche l'apertura dopo un lungo restauro del seicentesco Castello di Semivicoli, oggi centro propulsore dell'enoturismo nella zona.



**Info: Masciarelli Tenute Agricole**  
Via Gamberale, 1  
66010 San Martino sulla Marrucina (CH)  
[www.masciarelli.it](http://www.masciarelli.it)

**Usini Famiglia Cherchi • La forza e l'anima di un luogo antico**

Tutto ha inizio dalla dedizione di un vignaiolo che crede fermamente nel suo sogno: produrre vini di qualità che sappiano raccontare la forza e l'anima di un luogo dalle peculiarità uniche.

Nel 1970 il patriarca Giovanni ("Billia") Cherchi avvia l'azienda dedicandosi alla coltivazione dei due ettari di vigna ricevuti in eredità e con lungimiranza e voglia di sperimentazione riporta alla luce un antico vitigno autoctono, il Cagnulari, vinificato come Isola dei Nuraghi Igt. Contemporaneamente lavora sulle potenzialità del Cannonau - utilizzato per l'Isola dei Nuraghi Igt e in purezza per l'omonima Doc - ed è tra i primi a proporre al mercato il Vermentino di Usini con un'identità definita e legata al territorio. Adagiato sulle colline del Logudoro, dove si alternano valli e colline calcaree, Usini è, infatti, un paese ospitale da sempre conosciuto come il "luogo dove si fa il buon vino". Qui le brezze marine, il vento e le escursioni termiche arricchiscono di corpo e profumi le caratteristiche organolettiche delle uve che si ritrovano intatte nei vini.



**Info: Az. Vinicola Cherchi Srl**  
Località Sa Pala 'e Sa Chessa  
07049 Usini (SS)  
[www.vinicolacherchi.com](http://www.vinicolacherchi.com)





## Menfi Famiglia Planeta

- Da cinque secoli fa cultura del vino in terra di Sicilia

Da cinque secoli, attraverso 17 generazioni, la famiglia Planeta si impegna a percorrere le strade dell'evoluzione agricola in una terra complessa come la Sicilia, con un approccio sempre orientato all'innovazione. Cinque le tenute dislocate in territori da ovest ad est dell'Isola (Ulmo e Dispensa, Dorilli, Buonivini, Feudo di Mezzo e La Baronìa), che offrono al visitatore vino, olio e ospitalità. Socia dell'Associazione Internazionale Iter Vitis, l'Azienda è tra gli artefici della rinascita della viticoltura siciliana e dell'enoturismo di qualità attraverso la promozione di iniziative culturali e carattere sociale, come i percorsi per l'arte di "Viaggio in Sicilia" e il "Teatro in Vigna" realizzato sull'Etna, il Country Museum Iter Vitis di Sambuca di Sicilia, il sostegno all'Associazione Vivi Sano Onlus per la costruzione del "Parco della Salute" a Palermo, ai due progetti della Comunità di Sant'Egidio "Wine for Life" e "Trattoria degli Amici", alle attività internazionali di Oxfam contro la povertà.

**PLANETA**

Aziende Agr PLANETA s.s.  
Contrada Dispensa -  
92013 Menfi (AG) -  
<http://planeta.it>

## Alba Famiglia Ceretto

- Pionieri del Barolo ora certificato "bio"

In località Brunate, uno dei cru più prestigiosi di La Morra, richiama l'attenzione per la sua policromia accesa la piccola cappella della Madonna delle Grazie, ora chiamata Cappella del Barolo.

Di proprietà dei fratelli Ceretto, negli anni '90 fu restaurata e dipinta da due artisti di fama mondiale, l'inglese David Tremlett che decorò l'interno e l'americano Sol Lewitt che dipinse l'esterno. Pionieri del Barolo ad Alba (la Casa Vinicola Ceretto fu fondata negli anni '30), la valorizzazione della tipicità delle Langhe e dei suoi vini e il coinvolgimento delle risorse umane che lavorano in azienda sono da sempre i valori guida della Ceretto, che oggi conta 160 ettari di vigneti di proprietà, 4 cantine, 17 vini prodotti, 150 collaboratori tra vigna, cantina e ufficio, 5.000 clienti tra enoteche e ristoranti in Italia, 60 paesi d'esportazione.

La conduzione biologica e in alcuni casi biodinamica, avviata nel 2010, ha portato nel 2016 alla Certificazione Bio delle bottiglie ottenute dalla vendemmia 2015.



**Info: Ceretto Aziende Vitivinicole S.r.l.**  
**Strada Provinciale Alba/Barolo**  
**Località San Cassiano**  
**34 12051 Alba (Cn) -**  
[www.ceretto.com](http://www.ceretto.com)



## Montefalco Famiglia Caprai

- Protagonisti della riscoperta del Sagrantino

Creata nel 1971 da Arnaldo, imprenditore tessile di successo, e oggi sotto la guida del figlio Marco, negli '90 la Arnaldo Caprai ha contribuito al recupero in chiave moderna del Sagrantino, un vitigno unico che cresce solo in questo territorio da più di quattrocento anni e che viene utilizzato per la produzione del Sagrantino di Montefalco Docg e del Montefalco rosso Doc.

L'obiettivo di oggi è quello di trenta anni fa: il lavoro costante e meticoloso a favore della qualità, la ricerca e la sperimentazione di nuove tecniche agronomiche ed enologiche, la diffusione della cultura e della tradizione del territorio di cui l'Azienda si fa interprete. Strategiche le tematiche riguardanti la salvaguardia dell'ambiente con particolare riguardo alla conservazione del paesaggio e della biodiversità e molteplici le iniziative promosse negli ultimi anni per avvicinarsi al consumatore attraverso la poesia, l'arte, la tecnologia, le nuove vie di comunicazione.



**Info: Arnaldo Caprai Società Agricola s.r.l.**  
**Località Torre di Montefalco**  
**06036 Montefalco (PG)**  
[www.arnaldocaprai.it](http://www.arnaldocaprai.it)



## Frascati Famiglia Carletti • Qui si respira l'aria dell'antica Roma

La famiglia Carletti è proprietaria di Casale Marchese da circa due secoli: Alessandro, l'amministratore, e Ferdinando, l'agronomo, sono la settima generazione. Il Casale, come appare oggi, risale al XVIII sec. ma poggia su due cisterne romane ed è già citato in una Bolla di Bonifacio VIII del 1301. Gli oltre 50 ettari destinati in gran parte a vigneto specializzato sono situati nel cuore del Frascati Docg e si affacciano su uno dei più suggestivi panorami romani e tuscolani. La coltivazione delle varietà tradizionali (Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia, Trebbiano Toscano, Greco, Bombino, Bellone), cui recentemente si affiancano alcuni vitigni internazionali, segue le norme di produzione integrata con l'esclusivo utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale. L'Azienda ospita un moderno frantoio che produce un eccellente olio extravergine di oliva e una cantina tecnologicamente all'avanguardia, mentre nell'antica cantina, che risale alla fine del '700, c'è la sala degustazioni che accoglie visitatori da tutto il mondo.



**Info: Azienda Agricola Casale Marchese**  
Via di Vermicino, 68  
00044 Frascati (RM)  
[www.casalemarchese.it](http://www.casalemarchese.it)

## LE FAMIGLIE DEL VINO

## Loreto Famiglia Garofoli • Là dove il Verdicchio si fa storia

Fra le più antiche in Italia, la Casa Vinicola Gioacchino Garofoli ha una storia centenaria.

Due cantine, quattro poderi, cinque generazioni di viticoltori guidati da sempre dalla stessa filosofia: aggiornamento continuo delle tecniche produttive, rispetto per i sistemi storici, attenzione alle evoluzioni del mercato, fedeltà al valore delle peculiarità tradizionali del territorio.

Le uve Verdicchio sono lavorate nella cantina di Serra de' Conti, in zona classica di produzione della Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi; le uve base della denominazione Rosso Conero sono invece vinificate nella cantina di Castelfidardo, dove vengono lavorate anche quelle del Rosso Piceno Doc e le altre uve bianche e rosse da cui nascono i vini della Igt Marche, spumanti metodo Charmat e Classico, vini da tavola e piccole produzioni di passiti. Nel 2014 Daria Garofoli è comparsa nella classifica "Top 10 Women In Italian Wine" di Tom Bruce Gardyne, pubblicata sul sito della rivista londinese The Drinks Business che quotidianamente raggiunge più di 20mila operatori del drink trade.



**Info: Casa Vinicola Gioacchino Garofoli Spa**  
Via Arno, 9  
60025 Loreto (AN) -  
[www.garofolivini.it](http://www.garofolivini.it)

30  
1987 2017



## Montepulciano Famiglia Contucci • La "nobiltà" che viene dal Rinascimento

Molto apprezzati già nel 1700, i Contucci coltivavano la vite fin dal Rinascimento. Sono stati, infatti, tra i "padri putativi" del "vino ottenuto con le uve nobili destinato alle mense dei nobili". Nelle storiche e bellissime cantine costruite nel XIII sec. nella più stretta cinta muraria di Montepulciano, maturano tutti i vini prodotti dall'Azienda: il Vino Nobile Docg, le Doc Rosso di Montepulciano e Vin Santo, il Sansovino (dallo scultore e architetto Andrea Contucci detto "Il Sansovino", 1467-1529) e il Bianco della Contessa, fatto in onore delle donne di famiglia, per un totale di circa 100.000 bottiglie annue. Gli interventi agronomici sulle viti (solo vitigni autoctoni: Prugnolo Gentile, Canaiolo nero, Mammolo, Colorino, Trebbiano Toscano, Malvasia del Chianti e Grechetto), sono improntati al massimo rispetto dell'ambiente: "lotta guidata" e graduale sostituzione dei vigneti più vecchi; concimazione, potatura corta e diradamento dei grappoli praticati a seconda delle necessità dell'annata; raccolta fatta a mano e con più passaggi, selezionando i grappoli.



**Info: Alamanno Contucci & C.**  
Via del Teatro 1 - 53045  
Montepulciano (SI)  
[www.contucci.it](http://www.contucci.it)



**Andria**  
**Famiglia De Corato •**  
**L'energia sostenibile**  
**della Vinicola Rivera**

La famiglia De Corato ha salde radici nella terra di Puglia dove, in agro di Andria, alla fine degli anni '40 Sebastiano fondò l'Azienda Vinicola Rivera nell'omonima tenuta di famiglia con il preciso intento di valorizzare e diffondere nel mondo l'enorme potenziale qualitativo della vitivinicoltura locale. Ben presto la Rivera divenne il principale punto di riferimento dell'enologia pugliese e l'autentico motore della sua rinascita, grazie anche alle innovazioni in vigna e in cantina apportate a partire dagli anni '80. L'intero complesso è, tra l'altro, oggi alimentato da un impianto fotovoltaico che copre il 70% del fabbisogno energetico. I 75 ettari di vigneti, condotti secondo protocolli di agricoltura sostenibile, si trovano sui terreni calcareo-tufacei dei fondi Rivera, Torre di Bocca e Coppa, tra i 200 e i 230 mt slm, e sui terreni calcareo-rocciosi dell'Alta Murgia a 350 metri di altitudine. Oltre alla vasta gamma di vini bianchi, rosati e rossi della Doc Castel del Monte, qui si producono le Igt Puglia e Salento e le Doc Locorotondo e Salice Salentino.



**Info: Azienda Vinicola Rivera**  
**S.p.A. - S.P.231 Km. 60,500**  
**76123 Andria (BT)**  
[www.rivera.it](http://www.rivera.it)

**Sant'Agata de' Goti**  
**Famiglia Mustilli •**  
**Le storiche cantine**  
**regno dell'Aglianico**

All'inizio del '500 la famiglia Mustilli giunse da Ravello a Sant'Agata dei Goti scegliendo il borgo sannita come nuova terra di lavoro, come ancora oggi documentano le straordinarie cantine sotto il palazzo familiare nel centro storico della città, scavate nel tufo a 15 metri di profondità e adibite all'affinamento in legno del vino prodotto con l'Aglianico. Da sempre la filosofia aziendale è quella di salvaguardare la produzione tipica e diffondere la cultura del cibo e di uno stile di vita sano.

Negli anni '70 Leonardo e Marili Mustilli decisero di rinnovare la tradizione reimpiantando vitigni autoctoni campani quali Falanghina, Greco, Aglianico e Piediroso, all'epoca abbandonati o sostituiti dagli internazionali.

Il successo della Falanghina Doc, prodotta per la prima volta in purezza, sgretolò l'idea dei blend e fu seguita dalla vinificazione in assoluta purezza anche di altri vitigni locali, contribuendo al lento ma graduale percorso verso la qualità intrapreso dall'intero comparto del comparto vitivinicolo beneventano a partire dagli anni '80.



**Info: Azienda Agricola Mustilli**  
**Via Caudina, 10**  
**82019 Sant'Agata De' Goti (BN) -**  
<http://mustilli.com>



**Rovereto Famiglia**  
**Letrari • Il carattere**  
**dei vini delle Dolomiti**

Attivi già nel 1647 nel Borghetto d'Avio, in riva all'Adige, prima come zatterieri fluviali, poi commercianti e sagaci innovatori agricoli, fu grazie a Leonello Letrari se nell'immediato Dopoguerra i vini delle Dolomiti acquistano carattere e prestigio oltre i confini regionali. È lui a 'creare' i primi uvaggi e negli anni '60 elaborare spumanti di pregio, fino a fondare nel 1976 l'attuale azienda di famiglia. Le uve Chardonnay e Pinot Nero, provenienti dalle zone più altamente vocate della Vallagarina, vengono ancora oggi vendemmiate a mano e raggiungono la Cantina di Rovereto nel breve volgere di qualche ora, per essere subito avviate alla pressatura soffice ed alla prima fermentazione in acciaio, a temperatura controllata. Almeno 24 mesi di affinamento sui lieviti sono poi necessari per creare le fragranze dei Brut del Trento Doc. Particolare attenzione anche alle varietà autoctone destinate ai vini rossi: dal gentile e fruttato Marzemino al più corposo Teroldego, dal sapido Lagrein allo speziato Enantio.



**Info: Azienda Agricola Letrari**  
**Via Monte Baldo 13/15**  
**38068 Rovereto (TN)**  
[www.lettrari.it](http://www.lettrari.it)

## LE FAMIGLIE DEL VINO

**Castelvetro di Modena**  
**Famiglia Manzini •**  
**Non solo Lambrusco**  
**Grasparossa**

Fondata nel 1978 su un terreno di oltre 25 ettari prevalentemente collinari, coltivati in parte a vigneto e in parte a ciliegie, amarene e duroni Igp, l'Azienda è a tutt'oggi a conduzione familiare sia nella filiera della frutta (potatura, fioritura, raccolto, confezionamento e vendita) che in quella vinicola (dalla campagna, dove l'uva viene raccolta manualmente e selezionata con rese per ettaro basse, alla vinificazione, dalle fermentazioni eseguite con metodo charmat all'imbottigliamento e commercializzazione). In questo modo la produzione delle diverse tipologie di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro - un vino conosciuto già dall'antichità, fino a qualche anno fa definito un vino di bassa qualità e oggi valorizzato dalla denominazione di origine controllata - viene curata nei minimi particolari, guadagnando ai Fratelli Manzini riconoscimenti nelle guide italiane e straniere e nei concorsi enologici nazionali e internazionali, con la vittoria di tantissime medaglie d'oro e d'argento, 1 oscar Douja d'or e 1 Corona.



**Info: Corte Manzini**  
**Via Modena, 131/3**  
**41014 Ca' di Sola di Castelvetro**  
**(MO) - [www.cortemanzini.it](http://www.cortemanzini.it)**

**San Colombano**  
**al Lambro**  
**Famiglia Riccardi •**  
**Qui si respira l'aria**  
**dell'antica Roma**

La storia vitivinicola dei Riccardi risale alla fine del 1800, quando le uve coltivate nei vigneti di proprietà venivano vinificate nella vecchia tinaia dell'oratorio di San Rocco a San Colombano e il vino ottenuto utilizzato per uso proprio o barattato con altri beni di consumo. Oggi sono la seconda generazione di viticoltori interpreti dell'unica denominazione dell'area metropolitana di Milano e discendenti di uno noto campione di scherma nazionale e olimpico. Con una profonda conoscenza del terreno, del microclima e delle esigenze dei vitigni, i 30 ettari a vigneto dell'azienda sono coltivati con sistema di allevamento poco espanso ("il guyot") e ad alta densità, pratiche agronomiche con poca concimazione e inerbimento, lotta alle malattie con interventi mirati e raccolta a mano delle uve sane e ben mature. Da Barbera, Croatina e Uva Rara nasce la Dop Colombano, mentre la Igt Collina del Milanese valorizza la tipica Verdea, il Riesling, la Malvasia, il Pinot nero, lo Chardonnay.



**Info: Azienda Agricola Nettare**  
**dei Santi di Gianenrico Riccardi**  
**- Via della Capra, 17 -**  
**20078 S. Colombano al Lambro**  
**(MI) - [www.nettaredeisanti.it](http://www.nettaredeisanti.it)**



# Un premio alla Città che disegna il miglior Piano Regolatore

**Come partecipare al Concorso indetto dall'Associazione Nazionale Città del Vino. Obiettivo: ricordare ai Comuni l'importanza della tutela e della valorizzazione delle aree di pregio per la produzione vitivinicola e le buone pratiche per una corretta gestione del territorio.**

**N**uovo appuntamento con il concorso per il miglior Piano regolatore delle Città del Vino.

Il concorso è rivolto ai Comuni e agli Enti territoriali che si sono dotati di uno strumento di pianificazione territoriale e urbanistica attento ad uno sviluppo sostenibile del territorio e nel quale assume rilievo la pianificazione delle zone di pregio vitivinicolo. Il premio è conferito dall'Associazione nell'ambito di Urbanpromo, evento di marketing territoriale promosso dall'INU (Istituto Nazionale di Urbanistica) e organizzato da URBIT (Urbanistica Italiana) che si svolgerà a Milano, presso La Triennale, dal 21 al 24 novembre 2017.

Il Concorso è stato ideato per richiamare l'attenzione degli Amministratori dei Comuni e degli Enti territoriali associati, e dei pianificatori, sull'importanza della tutela e della valorizzazione delle aree di pregio per la produzione vitivinicola, sotto il profilo idrogeologico, ambientale, paesaggistico, produttivo ed economico, nonché sul recupero, riuso e valorizzazione del complesso delle strutture edilizie connesse alla produzione, commercializzazione e diffusione della cultura in ambito enologico e vitivinicolo. Attraverso la pubblicizzazione dei suoi risultati, l'Associazione Città del Vino inoltre contribuisce alla diffusione di buone pratiche, in quanto termini di riferimento per il perseguimento di ulteriori progressi nella pianificazione di territori vitivinicoli.

Al concorso possono partecipare i Comuni e gli Enti territoriali che si sono dotati di uno strumento di pianificazione territoriale e urbanistica (piano territoriale di coordinamento o comunque progetto di area vasta, piano intercomunale, piano regolatore, piano strutturale o strumenti analoghi di pianificazione generale) i cui contenuti sono in linea con le finalità del Concorso.

Possono essere presentati solo strumenti di pianificazione territoriale e urbanistica aventi efficacia sul governo del territorio, e quindi almeno formalmente adottati dall'Amministrazione.

Lo strumento urbanistico deve essere stato adottato nell'ultimo triennio.

Per questa edizione del Concorso l'adozione deve essere successiva al 1 ottobre 2014.

## Modalità di partecipazione

Alla domanda di partecipazione, indirizzata all'Associazione Città del Vino, deve essere allegata la seguente documentazione:

- una sintetica relazione di accompagnamento (max cinque cartelle) che illustri gli elementi salienti dello strumento di pianificazione in relazione alle finalità del Concorso; sarà cura di tale relazione evidenziare, di tali elementi, quelli che sono stati oggetto di discussione e di confronto durante l'iter di formazione dello strumento, indicando le loro eventuali modifiche dalla sua adozione alla successiva eventuale approvazione;
- le schede riassuntive delle tematiche prese in esame dal bando di concorso;
- gli estratti della documentazione ufficiale del PRG (relazione generale, tavole grafiche, norme tecniche, ecc...) atti a documentare gli elementi evidenziati nella sintetica relazione di cui alla lett. a);
- eventuale ulteriore documentazione, funzionale alla formazione dello strumento di pianificazione, atta a documentare l'orientamento dello strumento verso le medesime finalità del Concorso; questa documentazione può comprendere anche immagini fotografiche ed iconografiche;
- la documentazione integrale dello strumento di pianificazione;
- la delibera di adozione o di approvazione.

Tutta la documentazione allegata alla domanda deve essere prodotta in formato digitale.

La documentazione di cui alla lett. a) deve essere prodotta anche in formato cartaceo.

**La domanda deve pervenire entro le ore 12,00 del giorno 30 settembre 2017 al seguente indirizzo:**

**Associazione Nazionale Città del Vino -  
Concorso PRG Città del Vino**

**Via Massetana Romana 58/B - 53100 SIENA**

## Criteri di valutazione e Giuria

La valutazione della candidatura avviene solo sulla base della documentazione ufficiale dello strumento di pianificazione, rispetto alla quale la sintetica relazione di accompagnamento svolge solo una funzione di aiuto all'interpretazione.

I criteri di valutazione della Giuria sono:

- le analisi di conoscenza delle caratteristiche del territorio vitivinicolo e del complesso delle strutture edilizie connesse alla produzione, commercializzazione e diffusione della cultura in ambito enologico e vitivinicolo;
- la qualità e l'originalità dei contenuti normativi e progettuali inerenti al territorio vitivinicolo ed al complesso delle strutture edilizie connesse alla produzione, commercializzazione e diffusione della cultura in ambito enologico e vitivinicolo;
- il grado di coerenza delle analisi e delle proposte progettuali con la metodologia del "Piano Regolatore delle Città del Vino" (PRCV) predisposta dall'Associazione Nazionale delle Città del Vino, scaricabile dal sito [www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it);
- il rapporto tra le zone di interesse vitivinicolo ed il territorio urbano e le infrastrutture;
- la gestione delle trasformazioni nelle zone di interesse vitivinicolo e del sistema delle strutture edilizie connesse all'economia e alla cultura del vino;
- la qualità del dibattito e del confronto pubblico che, sugli specifici temi del concorso, hanno accompagnato la formazione dello strumento.

La Giuria apprezzerà in particolare gli strumenti di pianificazione riferiti a comprensori equivalenti all'estensione di una zona a denominazione di origine. La Giuria è nominata dall'Associazione Città del Vino ed è composta da: il Presidente o un suo delegato; il Direttore; un esperto in materia agronomica; un esperto in materia paesaggistica; un esperto in pianificazione urbanistica; un esperto in architettura del vino; un esperto in marketing territoriale.

## Premio

L'Associazione Città del Vino, sulla base delle valutazioni della Giuria, conferisce il Premio "Il Miglior PRG delle Città del Vino" per l'anno 2017 sotto forma di attestato o altro analogo riconoscimento, che sarà consegnato nell'ambito di una cerimonia da tenersi in occasione di Urbanpromo o di altro analogo evento di rilevanza nazionale.

Il progetto vincitore sarà pubblicato, per estratto, nella rivista dell'Associazione.

Il marchio "Il Miglior PRG delle Città del Vino" potrà essere utilizzato, per le proprie attività promozionali, dai Comuni e dagli Enti territoriali e anche dalle aziende vitivinicole operanti nel territorio dell'Ente che ne faranno richiesta. Il marchio attesta che "il vino è prodotto nel territorio del Comune di ..... il cui uso è disciplinato dal miglior Piano Regolatore delle Città del Vino 2017".

L'Associazione riconoscerà l'apporto recato dai progettisti valorizzandone il contributo tecnico e scientifico nell'ambito delle attività di comunicazione inerenti gli esiti del Concorso.

**Informazioni:** Associazione Nazionale Città del Vino - Tel. 0577 353144 fax 0577 42612 - [info@cittadelvino.com](mailto:info@cittadelvino.com)

# Gattinara e i vini del fuoco



*Le glaciazioni hanno modellato queste terre ed hanno determinato un'evoluzione geomorfologica diversificata e complessa che ha contribuito a costituire la straordinaria unicità del terroir dell'Alto Piemonte, con una varietà di suoli che conferiscono ai vini, a seconda della zona di produzione, caratteristiche uniche e particolari. Gattinara, Boca, Bramaterra e Coste della Sesia sono le Denominazioni che hanno origini vulcaniche. A Lessona, Ghemme, Sizzano, Fara e Colline Novaresi troviamo i vini nati dal mare nei terreni emersi dalle acque. Nelle Valli Ossolane i vini nati dal ghiaccio delle ere glaciali*



## L'ASSOCIAZIONE E LE SUE CITTÀ - GATTINARA

**L**e glaciazioni hanno modellato queste terre ed hanno determinato un'evoluzione geomorfologica diversificata e complessa, che ha contribuito a costituire la straordinaria unicità del terroir dell'Alto Piemonte, con una varietà di suoli che conferiscono ai vini, a seconda della zona di produzione, caratteristiche uniche e particolari.

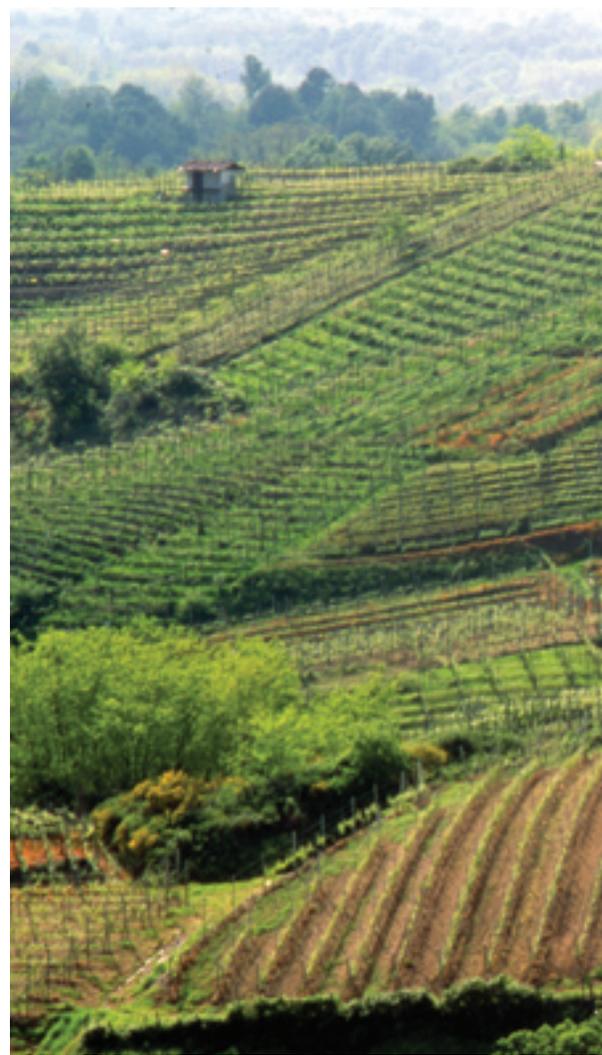
Possiamo, in tal senso, suddividere i vini di questo straordinario territorio in quattro categorie: I VINI FIGLI DEL FUOCO (Gattinara, Boca, Bramaterra e Coste della Sesia), I VINI NATI DAL MARE (Lessona, Bramaterra e Coste della Sesia), I VINI EMERSI DALLE ACQUE (Ghemme, Sizzano, Fara e Colline Novaresi), I VINI PLASMATI DAL GHIACCIO (Valli Ossolane, Colline Novaresi).

Le colline costituiscono il tratto caratteristico di queste terre e sono anche l'ambiente che presenta la maggior varietà paesaggistica, dalla cui sommità si aprono panorami mozzafiato sulla pianura, sui monti e sul massiccio del Monte Rosa.

Visitando questo territorio si possono scoprire angoli suggestivi ed ammirare i tesori artistici: quali palazzi storici, le scenografiche ville, le chiese e i castelli.

Degustando i vini dell'Alto Piemonte è possibile comprenderne la complessità ed apprezzarne la variegata ricchezza, fatta di vini sontuosi e intriganti, minerali e potenti, rotondi ed eleganti. A piedi o in mountain bike tra vigneti, cantine e degustazioni, il territorio offre una serie di splendidi itinerari a contatto con cultura, natura e tradizione.

Per quanto riguarda la tradizione vitivinicola di Gattinara ha origini antichissime e tale tradizione rappresenta un elemento distintivo e caratterizzante del territorio. Già nel Catasto del 1679, si evince che esisteva un dettagliato sistema di singoli vigneti. Questo fatto unico è condiviso solo da poche altre regioni vinicole nel mondo, tra cui le Moselle e la Borgogna. Il Gattinara, quindi, non è solo un vino unico e originale, ma un vino con un'origine precisa e registrata, che gli dona la sua personalità inimitabile. Grazie a **Mercurino Arborio** di Gattinara, il geniale ministro dell'Imperatore Carlo V, nel '500 il celebre vino fu conosciuto anche in Europa nei più importanti banchetti di stato. Il turismo legato al mondo del vino sta cambiando, ora l'interesse è rivolto verso varietà indigene, eleganti e longeve, tutte caratteristiche che il Gatti-



### IL PERSONAGGIO • MERCURINO ARBORIO

## L'Avvocato di Gattinara che "scrise" la storia dell'Europa del '500

Nato probabilmente a Gattinara, il 10 giugno 1465, si laureò giovanissimo in legge e si distinse per eloquenza, preparazione e competenza, svolgendo anche incarichi come consulente e consigliere privato di Margherita d'Asburgo, vedova del duca Filiberto II di Savoia e figlia dell'imperatore Massimiliano I. Questo incarico aprì all'ambizioso avvocato una carriera politica progressiva e vertiginosa. Nel 1508 Massimiliano assegnò il governo della Borgogna alla figlia Margherita, la quale nominò Mercurino Presidente del parlamento del Ducato.

Dopo la nomina di Carlo d'Asburgo a sovrano dei regni di Spagna, fu da questi invitato ad assumere l'alto ufficio di gran cancelliere presso la propria corte. Ecco dunque la rilevanza straordinaria della visione e della presenza di Mercurino come consigliere nella politica di Carlo V. La figura di Mercurino Arborio di Gattinara campeggia nella vicenda diplomatica-politica di questo periodo storico, in cui partecipò, da protagonista, in rappresentanza dei suoi sovrani, alle vertenze e agli accordi politici e legali dell'Europa del primo Cinquecento, consigliando e guidando il giovanissimo imperatore Carlo. Le sue spoglie, secondo la volontà espressa nel suo testamento del 23 luglio 1529, furono portate a Gattinara e tumulate nella chiesa parrocchiale di San Pietro.





nara possiede in abbondanza. Fin dai primi del '900 vi è molto interesse negli Stati Uniti e nel Regno Unito, così come in Giappone.

Per questo Gattinara ha avviato negli anni diverse iniziative per promuovere le eccellenze agroalimentari non solo delle città ma di un territorio nella sua interezza.

Tra le manifestazioni più importanti legata al vino e alla vendemmia è senza dubbio la **Festa dell'Uva**, un evento che ogni anno richiama decine di migliaia di persone. La manifestazione, rivolta alla promozione del turismo enogastronomico ed alla conservazione della tradizione e del folklore, ha da sempre un largo coinvolgimento popolare e, nelle ultime edizioni, ha registrato un aumento esponenziale di pubblico, proveniente non solo dal territorio, ma dalla vicina Lombardia, Valle d'Aosta, Liguria e da altre regioni d'Italia oltre che da Paesi Stranieri:

Francia, Svizzera, Norvegia, Germania in testa. Poche altre manifestazioni sono capaci di offrire, in tre giorni, una panoramica così completa: un susseguirsi di appuntamenti musicali, culturali, mostre d'arte, conferenze legate al settore vitivinicolo, degustazioni enogastronomiche retaggio di quei sapori appartenenti ad una tradizione forse sopita ma mai dimenticata.

### La mappatura dei vigneti

Un'altra iniziativa dedicata al vino è **Rosso di Maggio**, ultima domenica di maggio, manifestazione ideata in occasione di "Cantine Aperte".

Un'ottima occasione per assaporare i grandi vini del territorio nelle Cantine gattinaresi e nell'Enoteca Regionale, una festa con animazioni diverse, musica, visite guidate e camminate tra i vigneti.

Nel 2007, Gattinara, membro fondatore dell'Associazione Nazionale Città

del Vino, in occasione del 20° anniversario dell'Associazione, ha ospitato la finalissima del 1° Palio Nazionale delle Botti Città del Vino.

Nel corso del 2016 è stato realizzato anche un ambizioso progetto cartografico di mappatura dei vigneti "**I CRU DI ENOGEA – GATTINARA DOCG – le Vigne e le Cantine**", che permette di conoscere nel dettaglio il territorio della DOCG Gattinara, una delle zone viticole italiane di più antica tradizione. Il progetto ideato e realizzato da Alessandro Masnaghetti è un'opera indispensabile e completa dedicata alle grandi vigne ufficiali del Gattinara, che comprende una mappa vigneto per vigneto con la denominazione degli stessi e una descrizione del territorio.

Nell'edizione di Gattinara, Masnaghetti ha introdotto, nella descrizione del territorio, tre itinerari, che rappresentano una novità rispetto le altre carte di Enogea e che permetteranno, una volta in zona, di unire gli aspetti più tecnici a quelli turistici e di sfruttare così questa carta come una vera e propria guida al territorio.

Un'altra importante novità, sempre nella descrizione del territorio, è rappresentata dalla visualizzazione in 3D della cartografia dei vigneti.

La mappatura dei vigneti di Gattinara segue quella di altri importanti territori del vino italiani ed europei come Barolo, Barbaresco, Chianti, Bordeaux, Sauternes e Barsac, ecc. ed è un importante strumento promozionale che consente di far conoscere la nostra lunga storia come regione che produce vino di qualità e mostrare ai commercianti e agli appassionati del vino, in modo esatto, dove sono collocati i vigneti più pregiati.

Il progetto della mappatura dei vigneti di Gattinara, promosso dal Comune di Gattinara e dall'Enoteca Regionale, è stato realizzato grazie alla partecipazione e al sostegno economico dei produttori di Gattinara D.O.C.G. e di sponsor privati.

Nel corso dell'anno, in collaborazione con l'Enoteca Regionale di Gattinara e delle Terre del Nebbiolo del Nord Piemonte sono proposti numerosi micro eventi per far conoscere i vini e le eccellenze agroalimentari del territorio.



*Veduta di Gattinara. Foto di Giulia Parnisari*

**C**on 8.200 abitanti circa, Gattinara è la quarta città della Provincia di Vercelli.

La città gode di una posizione territoriale particolarmente favorevole trovandosi alle bocche della Valsesia ed essendo baricentrica rispetto le province di Biella, Novara e Vercelli; vicini i caselli autostradali della A26 (Romagnano Sesia) e della A4 (Greggio); con l'eventuale realizzazione della Pedemontana, il collegamento veloce tra Biella e la A26 per il quale è previsto un casello a Gattinara, si raggiungerebbe una ineguagliata occasione di progresso.

Gattinara è sede dell'Enoteca Regionale e del più grande stabilimento al mondo della Lavazza per la produzione delle cialde di caffè. Negli anni è divenuta anche un polo scolastico rilevante; sempre più studenti, infatti, eleggono la Città di Mercurino quale sede per svolgere i loro studi secondari; ne sono testimonianza l'Istituto Alberghiero dedicato a Mario Soldati (cittadino onorario di Gattinara), l'Istituto per Geometri e ora anche il Liceo delle Scienze Applicate, come

pure, a pochi chilometri, a Romagnano Sesia, l'Istituto Agrario.

La vitivinicoltura da sempre rappresenta per Gattinara un patrimonio straordinario tanto che fu sede della 2ª Stazione enologica italiana (R.D. 17.5.1872) affidata al Cerletti e, dal 1992, in virtù a tre convenzioni siglate con la Fondazione Dalmasso, è stato realizzato un vigneto sperimentale nell'area della Torre delle Castelle, intravedendo con lungimiranza le potenzialità e soprattutto i risultati che avrebbero potuto dare gli studi effettuati su diversi cloni di nebbiolo nelle singole varietà e in purezza per verificare qualità, attitudine al terreno ed al clima con l'obiettivo di individuare il clone di nebbiolo più adatto alle colline gattinaresi.

### **Il vigneto sperimentale**

Le analisi delle uve prelevate nel vigneto sperimentale delle Castelle, infatti, hanno evidenziato che lo Spanna Cobianco 2 (il clone del nebbiolo autoctono) ha una resa nettamente superiore alla media degli altri cloni presenti nel vigneto (+48%), senza



*Torre Castelle*

che ne sia penalizzata la maturazione delle uve con un contenuto zuccherino del mosto fra i più alti e con una grande capacità di invecchiamento per le sue proprie caratteristiche organolettiche.

La bontà e l'eccellenza dei prodotti di questa terra fanno sì che Gattinara sia tra le poche se non l'unica città a livello nazionale a poter vantare una D.O.C. e una D.O.C.G. per i suoi vini ed una D.O.P. per il riso di Baraggia.

### Le origini

Gattinara nasce a metà Duecento nel quadro di un territorio che fin dall'età romana vede fasi intense di occupazione. Nel 1242, per irrobustire ulteriormente il presidio di questa fascia territoriale, il comune di Vercelli stabilisce di fondare un borgofranco, cioè un insediamento di nuova fondazione, privo di gravami feudali e dipendente direttamente dall'autorità comunale. La visita dell'abitato non può prescindere dalla conoscenza della sua storia: di essa è intrisa l'atmosfera dell'antico borgo che ne conserva ampie testimonianze nell'impianto urbanistico (a pianta romana) e nei monumenti.

### La Torre delle Castelle

La massiccia Torre delle Castelle, risalente all'XI secolo e circondata da mura più tarde, è la parte più evidente di un importante complesso fortificato medievale che muniva in origine le sommità di questa collina e di quella accanto, entrambe oggi occupate da pregiati vigneti.

Risalgono al XII-XIII secolo le prime attestazioni scritte di tale sistema fortificato, costituito pertanto da due recinti in muratura (le Castelle, appunto), occupati da costruzioni tra le quali svetta la torre, mentre sul pianoro compreso tra le due fortificazioni sorgeva la chiesa di S. Giovanni alle Castelle.

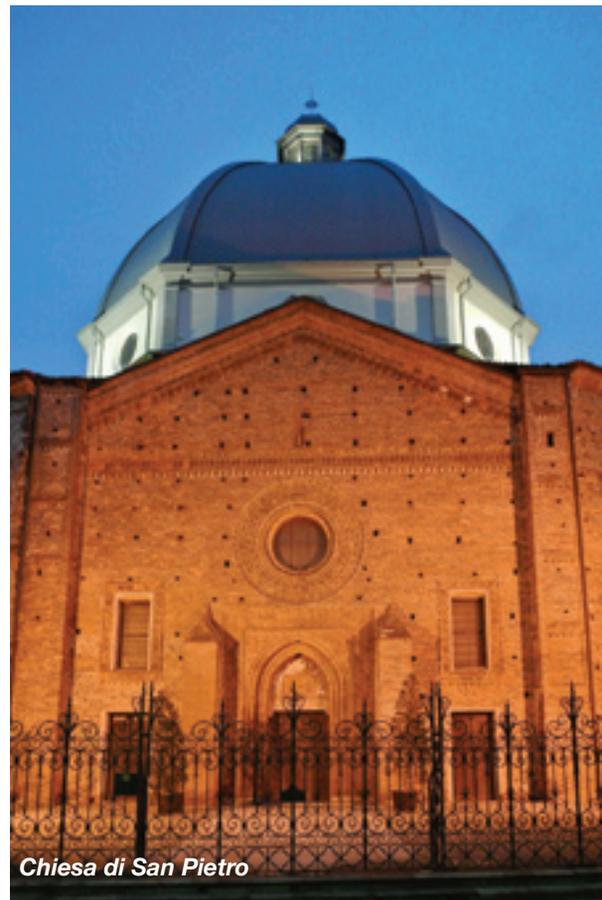
Verso il 1525 lavori di ristrutturazione interessano la chiesetta, che, ulteriormente restaurata nel XVIII secolo, viene malauguratamente distrutta nel 1950 per lasciar posto all'attuale cappella della Madonna della Neve, edificata a cura della Sezione Alpini di Gattinara.

Notevole è la vista che si gode dai belvedere panoramici adiacenti, tanto verso la piana Vercellese e il vicino Novarese, quanto verso il Biellese, le colline e i primi contrafforti alpini.

### Il Castello di San Lorenzo

Sul culmine di una delle più alte colline a nord di Gattinara, a 540 metri s. l. m., sono situati i ruderi del castello di S. Lorenzo, costruito nel 1187 dal Comune di Vercelli a guardia delle bocche della Valsesia. Le sue mura includono l'antica cappella di S. Lorenzo - definita "pieve" in un documento dell'882 - tradizionalmente ritenuta sede della sepoltura del Vescovo vercellese S. Filosofo, il quale, secondo una leggenda, si sarebbe rifugiato sul monte per scampare alle persecuzioni dei Longobardi.

A partire dal XVI-XVII secolo inizia l'abbandono che lo porta alla situazione attuale. Affascinante è il panorama che si può godere da S. Lorenzo, come pure interessanti sono i ruderi della fortificazione. Resta intatto ancora il grande portone d'ingresso, e all'interno delle mura perimetrali si scorgono i resti del mastio centrale e della chiesa di S. Lorenzo.



Chiesa di San Pietro

### San Pietro in Corso Valsesia

È la "Chiesa" per antonomasia dei gattinaresi, in cui, almeno sino all'istituzione della parrocchia di San Bernardo, segnava i momenti importanti della loro vita: battesimi, matrimoni, ultimi saluti.

Sorta nel V secolo all'incrocio tra la Via Vercellese e la Via Biellese, venne abbandonata all'epoca delle invasioni barbariche per risorgere in epoca carolingia (IX secolo) ed ereditare la dignità plebana della Pieve di San Lorenzo al Monte.

Verso il 1470 l'edificio romanico a tre navate fu abbattuto, e ricostruita una chiesa in forme tardo gotiche su quattro navate, di cui restano oggi la facciata e la base del campanile.

Nel 1881 la Chiesa gotica venne abbattuta per costruire l'attuale tempio neoclassico, ma fortunatamente e fortunatamente, vennero salvate la facciata e parte del campanile.

La cupola fu tra le prime costruzioni italiane in laterizio armato con rivestimento esterno in "Eternit" effettuato nel 1908.



## L'ASSOCIAZIONE E LE SUE CITTÀ - GATTINARA

È recente la sostituzione di tale copertura con lastre in "Rheinzink" una lega di rame, zinco e titanio.

### Santuario Madonna di Rado

Rado, prima del 1242, anno di fondazione del Borgo, era la località più importante della zona e la Chiesa è citata in un Diploma di Ottone III del 999. Parte dell'attuale Chiesa e del campanile risalgono al secolo XII. Danneggiata durante le guerre del '500, venne restaurata nel secolo successivo. Acquistò grande notorietà quale Santuario Mariano, che la gente raggiungeva da ogni dove per onorare la Madonna Nera, la cui statua lignea risalente al secolo XV è ancora oggi esistente.

Tradizionalmente, nella domenica di Pentecoste ed il lunedì successivo si svolge la Festa del Santuario che coinvolge tutti i gattinaresi.

### Villa Paolotti

Villa Paolotti, oggi sede dell'Enoteca Regionale di Gattinara, si affaccia sul corso con una semplice facciata, appena ingentilita da un duplice arco di ingresso.

Sul cortile interno, ombreggiato da un magnifico tiglio centenario, si affacciano: l'omonimo ristorante, una sala conferenze, una sala mostre e l'Ufficio di Promozione e sviluppo turistico. L'Enoteca promuove la conoscenza dei Vini locali anche in relazione agli

accostamenti con la cucina del posto, valorizza e promuove il territorio, sviluppa azioni di conservazione degli aspetti culturali, storici, turistici del territorio. La realtà delle Terre del Nebbiolo del Nord Piemonte abbraccia i territori di quattro province: VerCELLI, Biella, Novara, Verbano Cusio Ossola paesi e cittadine di antichissima tradizione agricola e vitivinicola sin dal 3° secolo d.C.

### Villa Cavalleri

La storia della villa è legata alla figura di Battista Cavalleri, che nella Gattinara di fine Ottocento si distinse come viticoltore particolarmente attento alle innovazioni tecniche.

Dopo la tempesta del 1905, Cavalleri, danneggiato economicamente, emigrò in Argentina, lasciando la gestione della cantina e della villa alla moglie Margherita, che nel 1908 la cedette alla neonata Cantina Sociale, che da allora ha sede in questo prezioso stabile.

### Villa Arborio

La storia di Gattinara si intreccia inevitabilmente con la nobile famiglia degli Arborio, tanto è vero che anche l'attuale Palazzo di Città nacque come residenza dei marchesi Arborio di Gattinara, i quali ne affidarono la progettazione, negli anni '60 dell'Ottocento, al giovane architetto gattinarese Pietro Delmastro. La struttura



Foto di Andrea Negro

esterna dell'attuale Palazzo di Città conserva intatte le sue caratteristiche di villa patrizia neoclassica: il ritmo regolare delle aperture, i sobri fregi classicheggianti posti sopra porte e finestre entro una partitura di lesene e cornicioni. La disposizione interna

Villa Paolotti sede dell'Enoteca Regionale a Gattinara





attuale dell'edificio, adattato a sede municipale, mantiene alcuni resti della planimetria originaria, alla quale appartengono i vasti atrii di disimpegno al pianterreno ed al primo piano, dotati delle originarie volte ottocentesche in muratura.

*Foto di Andrea Solidoro*



## Le Città del Vino dell'Alto Piemonte tra Novara e Vercelli

- BOCA
- BOGOGNO
- BRIONA
- FARA NOVARESE
- GATTINARA
- GHEMME
- LESSONA
- MAGGIORA
- MEZZOMERICO
- ROASIO
- ROMAGNANO SESIA
- SIZZANO
- SUNO

### Palazzo Arborio

Il primo nucleo del palazzo è verosimilmente edificato intorno al 1450, negli anni in cui la famiglia Arborio si rafforza ed inizia la sua veloce ascesa sociale. Anche Mercurino si occupò fattivamente della sua dimora, presso la quale fece lavorare nel 1523 frescanti di scuola novarese: Pietro da Novara, Angelo Canta e Daniele de Bosis. Sul grande cortile, ornato da archi di portici sormontati da cornicioni e scanditi da lesene, si affacciavano gli ambienti di maggior prestigio, compresa la lunga galleria - oggi non più esistente - che occupava il piano superiore della manica orientale, che gli antichi inventari ci descrivono ricca di quadri ed arredi. Dopo la cessione da parte della famiglia Arborio Gattinara, in età napoleonica, e il suo frazionamento tra privati, il palazzo ha subito distruzioni e rimaneggiamenti: fortunatamente l'Associazione Culturale di Gattinara ha potuto riscattare alcuni locali di notevole pregio, facendone la propria sede.

A photograph showing a yellow hard hat and a white-wrapped object, possibly a bottle or container, resting on a cardboard surface. The white-wrapped object is secured with brown tape. The background is a textured cardboard surface with some clear tape visible.

# Le stelle di Matelica



*Edizione solidale  
della grande festa  
dell'estate per la  
Città del Vino  
marchigiana  
colpita dal sisma*

Parte del ricavato della manifestazione enoturistica, in programma nelle piazze di centinaia di Città del Vino, verrà destinato al Comune in provincia di Macerata colpito dal terremoto della scorsa estate 2016, per iniziative e progetti di solidarietà. L'evento è in programma il 10 agosto nella notte di San Lorenzo

La prossima edizione di Calici di Stelle, organizzata dal Movimento Turismo del Vino in collaborazione con le Città del Vino, quest'anno sarà dedicata a Matelica (Macerata), uno dei Comuni danneggiati dal sisma che la scorsa estate ha colpito l'Italia centrale. ►

## CALICI DI STELLE 2017

Parte del ricavato dell'evento, che da oltre 20 anni ha luogo nei centri storici e nelle piazze di 200 Città del Vino italiane, e anche in decine di cantine private aderenti al Movimento Turismo del Vino, sarà devoluto al municipio marchigiano per iniziative e progetti di solidarietà. La partecipazione agli eventi e agli spettacoli di Calici di Stelle è gratuita, ma per poter fare gli assaggi di vino è necessario pagare qualche euro per avere un bicchiere con logo serigrafato e sacchetta a tracolla, che danno diritto alle degustazioni itineranti.

Situata al centro di un importante territorio noto per la produzione del bianco Verdicchio di Matelica, che a luglio festeggia i 50 anni dal riconoscimento della Doc, il paese si distingue per la presenza di importanti cantine ed etichette di qualità, ben rappresentate anche all'interno dell'Enoteca Comunale che ha come sede il foyer del Teatro Piermarini, grazie a una riuscita operazione di abbinamenti tra eventi culturali e promozione enoturistica. Come ha sottolineato l'assessore al Turismo e alla Cultura del comune marchigiano, Cinzia Pennesi, durante il Trentennale di Città del Vino celebrato lo scorso 21 marzo a Roma, "davanti al disastro causato dal sisma fortunatamente la vigna resiste". E proprio la vigna, il vino e l'enoturismo sono ora protagonisti di un'azione di solidarietà per un progetto sociale e di ricostruzione, grazie all'iniziativa delle Città del Vino, rete di 450 Comuni italiani a vocazione vitivinicola. "Quest'anno l'attenzione è concentrata su questa iniziativa solidale nei confronti di una Città del Vino duramente colpita dal sisma - ha affermato il presidente Floriano Zambon -. Ma lo faremo con la leggerezza e la positività che da sempre caratterizzano Calici di Stelle, appuntamento che porta nelle piazze di 200 Città del Vino oltre un milione di partecipanti. Tantissimi enoturisti che arrivano per degustare vini di qualità, ammirare le stelle con i telescopi dell'Unione Astrofili Italiani, ascoltare buona musica in piazza o guardare uno spettacolo teatrale". Tutte le info sull'evento su [www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it).





# Calici di Stelle®

Notte di vino, note di stelle.  
*dal tramonto all'alba*

#CalicidiStelle2017



Nelle Città del Vino e nelle Aziende  
del Movimento Turismo del Vino

Dal 3 al 14 AGOSTO 2017



# Umbria da vivere

Testi e foto di Massimiliano Rella

*L'Associazione Nazionale Città del Vino organizza dal 22 al 25 giugno la sua **Convention d'Autunno** tra Torgiano, Montefalco e Orvieto dove si svolgeranno, rispettivamente, il **Forum sul turismo enogastronomico** con la presentazione del **XII Rapporto sul turismo del vino**, la premiazione del **Concorso enologico internazionale La Selezione del Sindaco** e l'**Assemblea generale**. Presenti anche rappresentanze della rete Europea delle Città del Vino Recevin e di Iter Vits itinerario riconosciuto dal Consiglio d'Europa. L'Umbria è una regione accogliente ricca di storia, arte, cultura, eccellenze gastronomiche e grandi vini, che il terremoto dello scorso anno ha messo a dura prova; con questi eventi l'Associazione lancia un chiaro messaggio invitando a visitare queste bellissime terre.*

# Montefalco Il Sagrantino, come un'affresco dipinto in... cantina

**M**ontefalco. Nel Complesso museale nell'abside affrescato da Benozzo Gozzoli nel 1452 spicca un'ampolla contenente un nettare dal colore rosso rubino. E' sulla tavola del cavaliere di Celano, che sta ospitando niente meno che S. Francesco. Questo pregiatissimo affresco è forse la prima e più importante documentazione

*A sinistra: la piazza di Montefalco vista dalla torre del municipio. Sullo sfondo il monte Subasio. Sotto: incontro tra San Francesco e San Domenico. particolare del ciclo sulla vita di San Francesco. Chiesa di San Francesco, Montefalco*

visiva del Sagrantino, a quei tempi vino dei francescani; furono loro a commissionare al pittore fiorentino la grandiosa opera. Nelle antiche cantine del museo, sotto la chiesa, qualche anno fa furono rinvenute le antiche vasche di vinificazione degli stessi frati, altra preziosa testimonianza di una tradizione vinicola lunga secoli ([www.museodimontefalco.it](http://www.museodimontefalco.it)). Partiamo dalla storia e dall'arte prima di addentrarci nel mondo del Sagrantino, vino di punta dell'Umbria. Il Sagrantino è un vitigno autoctono vinificato in purezza nella denominazione Montefalco Sagrantino Docg e in uvaggio (con

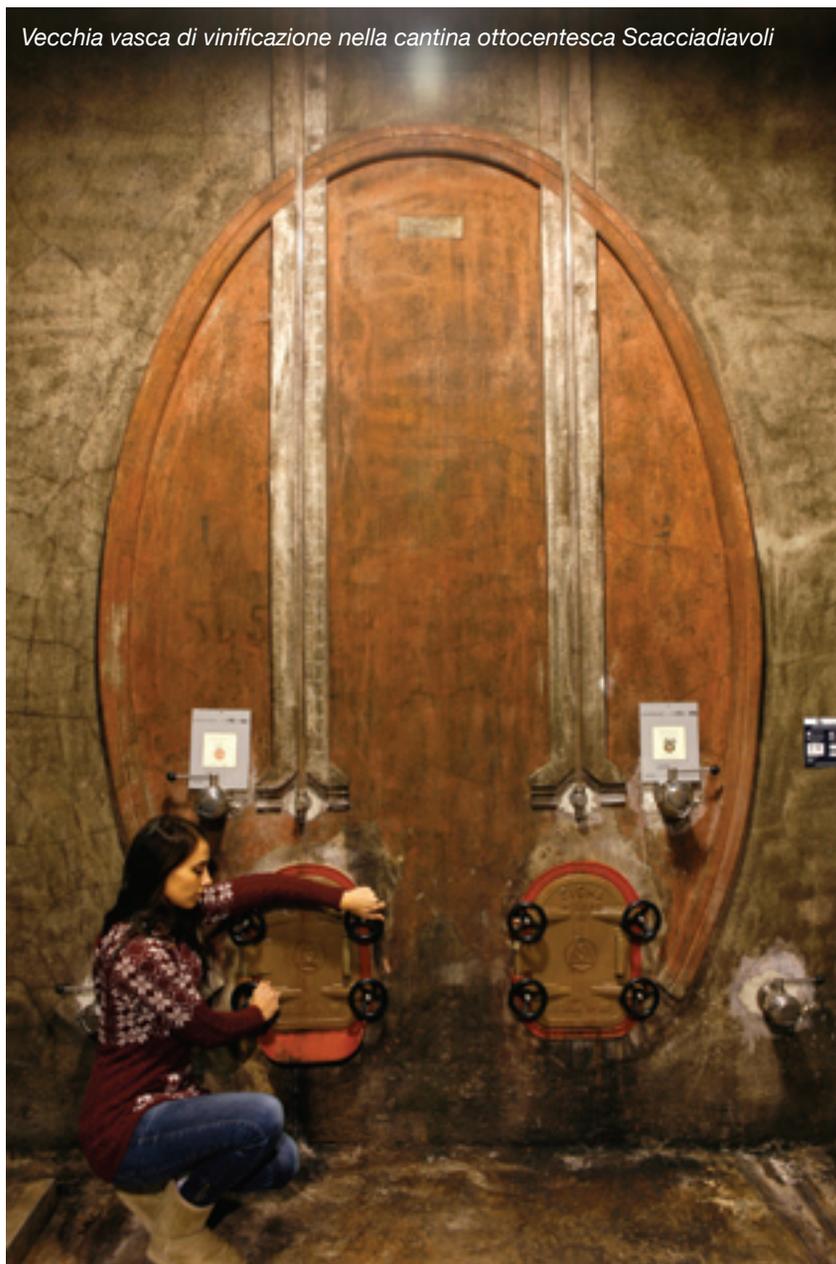


## CONVENTION DI PRIMAVERA

uve sangiovese e altre a bacca rossa, in percentuale inferiore) con la Doc Montefalco Rosso. Un giro tra le più importanti opere di Montefalco, grazioso borgo medievale in provincia di Perugia, è l'antipasto di un fine settimana enoturistico che passa attraverso le migliori cantine del territorio.

La più conosciuta è l'**azienda Arnaldo Caprai**, gestita da Marco Caprai, da sempre orientata alla qualità, alla ricerca, ma anche brava a comunicare e a fare tendenza. La cantina è impegnata nella tutela ambientale con progetti come il Montefalco 2015: The New Green Revolution, primo protocollo territoriale di sostenibilità in campo vitivinicolo. La produzione comprende etichette di bianchi e rossi, tra cui lo Spinning Beauty, un Sagrantino affinato in barrique di rovere francese per otto anni. Visite guidate e degustazioni ([www.arnaldocaprai.it](http://www.arnaldocaprai.it)).

La cantina più storica, fondata nel 1884, è **Scacciadiavoli**. Dal 1954 di proprietà della famiglia Pambuffetti



Vecchia vasca di vinificazione nella cantina ottocentesca Scacciadiavoli

Marco Caprai, produttore di Sagrantino di Montefalco



ha vigneti lungo versanti collinari tra Montefalco, Gualdo Cattaneo e Giano dell'Umbria. La struttura produttiva ottocentesca, la più originale nel suo genere, si sviluppa su quattro livelli, di cui uno sotterraneo, e la produzione di vino avviene per gravità. Oltre alla Docg e alla Doc, Scacciadiavoli fa due spumanti di sagrantino vinificato in bianco e in purezza con il Brut rosè, e un secondo Brut con una piccola quantità di chardonnay, entrambi metodo classico con fermentazione naturale in bottiglia. Visite e degustazioni con diverse formule ([www.cantinasacciadiavoli.it](http://www.cantinasacciadiavoli.it)).

La vinificazione per gravità è una caratteristica anche di **Antonelli San**

**Marco**, nota cantina enoturistica del Sagrantino di Montefalco. Le vigne tutte biologiche, come gli uliveti, si trovano in frazione San Marco, non distante da Montefalco e da Bevagna, in una tenuta che comprende un ampio bosco detto il Macchione, dove da un paio d'anni sono allevati anche suini in semilibertà per la produzione di salumi. La tenuta è a conduzione familiare dal 1881, quando fu acquistata dall'avvocato Francesco Antonelli, bisnonno dei proprietari, e oggi è condotta da Filippo Antonelli, ex presidente del Consorzio. L'etichetta di punta, il Chiusa di Pannone, è un cru di Sagrantino che raggiunge la piena

La cantina di Tenuta Castelbuono, progettata da Arnaldo Pomodoro



maturità dopo 10-15 anni, adatto all'affinamento in bottiglia anche per 30. Invece il Contrario è un rosso da uve sagrantino giovani, dalle note aromatiche più fresche, senza passaggio in legno. La cantina organizza corsi di cucina casalinga con cuoche umbre e offre ospitalità agrituristica con piscina ([www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it)).

Dalla tradizione familiare **Giampaolo Tabarrini** ha tratto la passione per la viticoltura creando in pochi anni una realtà di successo. Solo una quindicina di anni fa il giovane montefalchese, fresco di studi, comincia la produzione insieme alla famiglia. Tra i vini il Campo alla Cerqua è un Sagrantino ottenuto dalle uve di un solo ettaro di vigna, meno di 2mila bottiglie a vendemmia. Si può degustare in cantina anche il Colle Grimaldesco, primo Sagrantino ad avere fatto notare il giovane Tabarrini tra i migliori produttori del territorio ([www.tabarrini.com](http://www.tabarrini.com)).

Ci spostiamo a Bevagna, che come Montefalco è uno dei Borghi più belli d'Italia. Il salotto del paese è piazza Silvestri, di pianta irregolare, delimitata dal Palazzo dei Consoli (1270) e con ampia scalinata esterna

che conduce al Teatro Torti (1886). Sulla piazza si affacciano le chiese romaniche di S. Michele Arcangelo e S. Silvestro. Appena fuori il paese Daniela e Donatella Adanti gestiscono l'**Azienda Agricola Arquata**, fondata intorno al 1960 da Domenico Adanti acquistando e ristrutturando il vecchio convento dei frati Celestini. I vini nascono da vitigni autoctoni e il Sagrantino è proposto in diverse etichette, una delle quali, Il Domenico appunto, è ottenuta da una selezione delle migliori uve di una storica vigna in località Colcimino ([www.cantineadanti.com](http://www.cantineadanti.com)).

Infine, ma non certo ultima, segnaliamo **Tenuta Castelbuono**. La cantina della famiglia Lunelli, proprietari degli spumanti Ferrari in Trentino, è racchiusa in un'enorme scultura nella quale si lavora e produce. Il Carapace, di Arnaldo Pomodoro, è una copertura-tetto che si presenta come una grande cupola a forma di guscio di tartaruga, ricoperta di rame modellato con increspature che simulano le fenditure della terra arata ed è segnalata da un grande dardo rosso visibile da lontano. Da degustare i Sagrantino Carapace e il Passito ([www.tenutelunelli.it](http://www.tenutelunelli.it)).

Il produttore di Sagrantino, Filippo Antonelli, proprietario della cantina Antonelli San Marco





# Torgiano

## L'incontro tra arte e vino lungo la Strada del Cantico

**I**l territorio della Strada dei Vini del Cantico, uno dei distretti enoturistici dell'Umbria, è un susseguirsi di lievi colline ricoperte di vigneti e oliveti, borghi medievali e macchie di bosco. Cuore della Strada, il paese di Torgiano, uno dei centri principali dell'itinerario enoturistico, offre spunti interessanti per una

*A sinistra: Torgiano, Torre dei Baglioni. Sotto, la settecentesca Villa Baglioni, dimora privata della famiglia Iraci Borgia, nella tenuta agrituristica La Montagnola. A destra la Chiesa di San Bartolomeo*

visita, dalle aziende di prodotti tipici a cantine e frantoi, ma anche paesaggi artistici e percorsi tra antichi mulini ([www.stradadeivinidelcantico.it](http://www.stradadeivinidelcantico.it)). Immersa in un'area che ha conservato la tradizionale connotazione rurale e una dimensione economica e sociale scandita dai ritmi lenti dell'agricoltura e dell'artigianato, Torgiano è conosciuta per i vini della denominazione omonima e per le ceramiche. Belle, ad esempio, le vasselle d'autore esposte nel **Museo d'Arte Ceramica Contemporanea**, originali boccali realizzati da artisti italiani e internazionali per la festa del vino novello,



## CONVENTION DI PRIMAVERA



ogni anno dal 1996. Le prime due sale raccolgono invece sculture e opere del ceramista Nino Caruso, scomparso lo scorso gennaio

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

In cima al borgo medievale, tra i più "Belli d'Italia", uno storico palazzo nobiliare ospita il Museo del Vino realizzato dalla famiglia **Lungarotti**, noti produttori. Mentre appena fuori dal centro, nel borgo di Brufa si trova il Parco delle Sculture, un museo a cielo aperto con opere e installazioni contemporanee distribuite nel paesaggio. Sono state selezionate - una all'anno dal 1987 - in occasione della manifestazione Brufa in Festa, che si svolge da fine agosto a inizio settembre. Tra queste opere di land art si protendono verso l'azzurro le "Torri" di Bruno Liberatore (1993), mentre "La Serena di Tuoro" di Mario Pizzoni (1989) ci incuriosisce con i suoi cerchi metallici incastonati nella pietra. E se "Le Nuvole di Brufa", di Federico Brook (2008, ci invita a levare lo sguardo verso l'alto; "Contro tutti i terrorismi" di Ettore Consolazione (2010) esprime un desiderio di pace di stringente attualità. Più recente la "Macina umana" di Paolo Pasticci ([www.scultoriabrufa.it](http://www.scultoriabrufa.it)).

Per degustare gli ottimi vini locali è d'obbligo una visita all'accogliente e raffinata cantina Lungarotti, fondata nel 1962 da Giorgio Lungarotti e gestita dalla sua famiglia, con wine resort, agriturismo, ristorante e spa. Tra le migliori etichette della Doc Torgiano il rosso Rubesco da uve sangiovese e colorino e il bianco Torre di Giano da

uve vermentino, trebbiano e grechetto ([www.lungarotti.it](http://www.lungarotti.it)).

Per l'olio extravergine d'oliva suggeriamo una sosta all'agriturismo Miralduolo, che oltre al pernottamento propone corsi di cucina casalinga con pasto finale ([www.miralduolo.com](http://www.miralduolo.com)); oppure a La Montagnola, in collina tra ulivi moraiolo, frantoio e leccino, le varietà della Dop Umbria Colli Martani. Oltre alle lezioni di cucina offre

*Torgiano, Museo di Arte Ceramica Contemporanea. Vasella d'autore, opera dell'artista Riccardo Biavati (2012).*

*Sotto: "Torri", scultura di Bruno Liberatore (1993) e "Il Tempio delle Voci" Installazione di Mirta Carroli (1997) due tra le numerose opere situate nel Parco delle sculture di Brufa, frazione di Torgiano*



la possibilità di visitare alcuni saloni della villa settecentesca costruita sulle rovine di un castello del XIII secolo e dal 1935 appartenente alla famiglia Iraci Borgia ([www.lamontagnola.it](http://www.lamontagnola.it)).



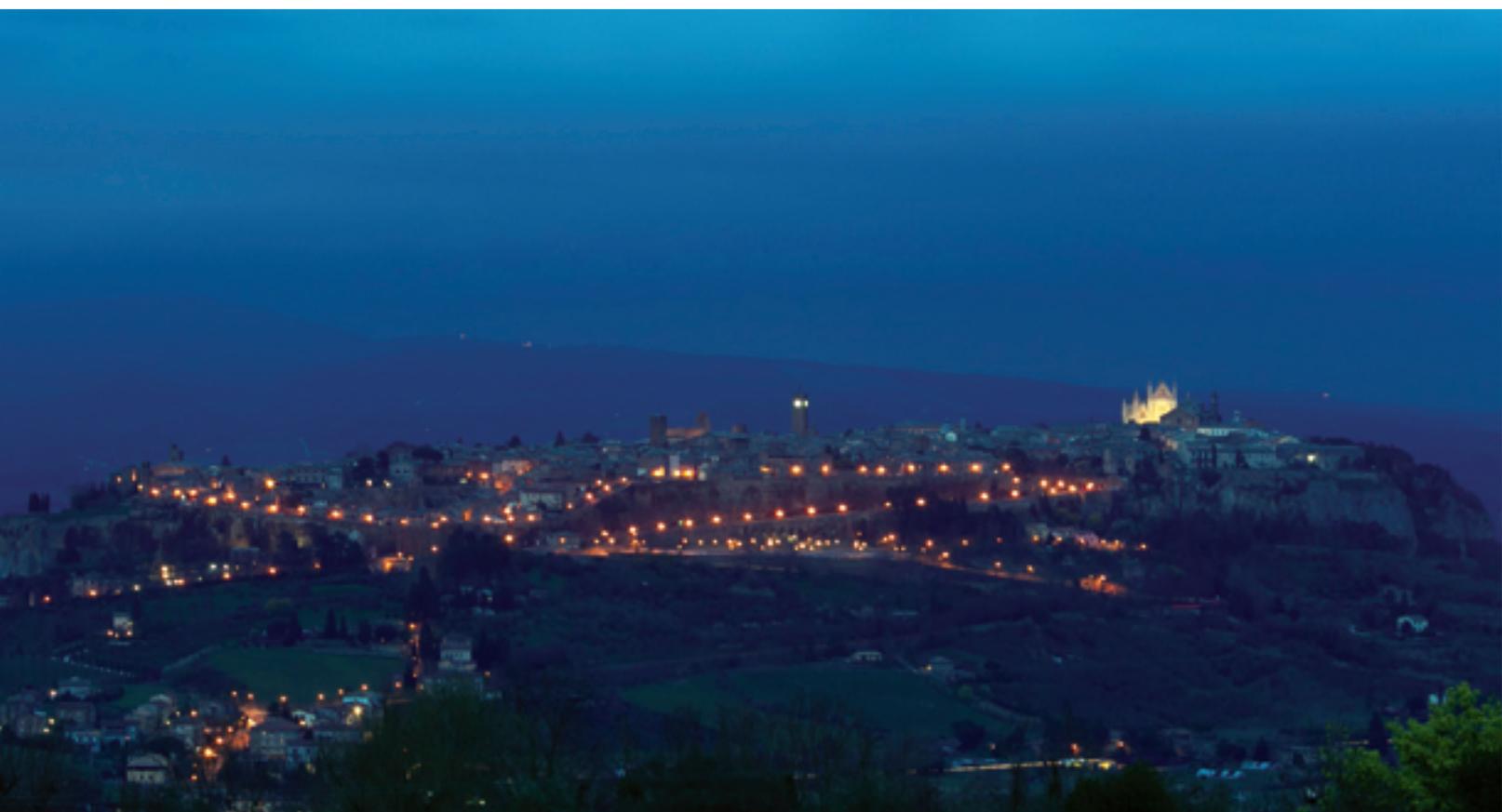


*La facciata del Duomo di Orvieto*

# Orvieto

## L'austera eleganza del Duomo gotico che domina la valle

**O**rvieto. Storia e arte, ottimi vini e sapori autentici ne fanno una meta ideale per una gita. Situata in provincia di Terni, dall'alto della sua rupe tufacea domina la valle del Paglia e del Chiani. La comoda funicolare collega la piazza antistante alla stazione ferroviaria con il centro storico, dove visitare il Duomo, dedicato a Santa Maria Assunta. Capolavoro gotico costruito tra il 1290 e il 1591, mostra la splendida facciata



abbellita da guglie, bassorilievi con scene bibliche dalla Creazione al Giudizio universale, il rosone dell'Orca-gna e mosaici d'ispirazione evangelica. Al suo interno conserva la cappella di San Brizio affrescata da Luca Signorelli, un autentico gioiello. Un altro simbolo di Orvieto è il pozzo di San Patrizio, progettato da Antonio da Sangallo il Giovane e realizzato tra il 1527 e il 1537.

*In alto: panorama notturno di Orvieto; sulla destra spicca illuminata la facciata gotica del Duomo. Accanto, il pozzo di San Patrizio*

## UMBRIA DA VIVERE - ORVIETO

In una cavità nel tufo profonda 53 mt., due scalinate elicoidali interne, una per scendere, l'altra per salire, non s'incrociano mai: era usato per raccogliere e trasportare l'acqua a dorso d'asino. Se ve la sentite di percorrere i duecento gradini, accomodatevi pure per provare l'emozione di un luogo leggendario. Non sono da meno gli ambienti ipogei del percorso turistico di "Orvieto Sotterranea", cunicoli, scale, passaggi, stanze scavati nel corso di 2.500 anni.

Per recuperare energie consigliamo un pranzo da **I Sette Consoli**, ristorante gourmet del sommelier Mauro Stopponi e della moglie cuoca Annarita Simoncini. Tra i piatti più richiesti la quaglia disossata e farcita con fegato grasso e tartufo nero di Norcia ([www.isetteconsoli.it](http://www.isetteconsoli.it)).

Oppure, l'alternativa che vale una breve deviazione di 5-6 km, è **Il Boccone del Prete**, tipica osteria umbra nel vicino borgo di Porano, caratterizzata da antiche cantine scavate nel



*In alto: Claudio Barbi e il figlio Enzo, produttori di vino a Orvieto con la Cantina Decugnano dei Barbi; accanto, la cantina di spumantizzazione del Metodo Classico.*

*Al centro il Sommelier Mauro Stopponi e la moglie cuoca Annarita Simoncini, del Ristorante I Sette Consoli. A fianco, l'ingresso dell'Enoteca della Cantina Barberani. Sotto, gli ambienti ipogei del percorso turistico di Orvieto Sotterranea*

tufo su più livelli, in un edificio del XII sec. Tra i piatti dello chef Fabio, il Fringuello il "Baffo" consiste in fette di guanciale cotte flambé all'aceto con foglie di salvia, rese croccanti dalla fiammata (Via E. Bellini 12/14, Porano, tel 0763.374772). Buona scelta di vini locali, a cura dei proprietari, Stefano Moretti e signora.

L'Orvietano offre, naturalmente, vini di qualità, come i bianchi secchi e delicati della tipologia Orvieto Classico, ottenuti in prevalenza da uve trebbia-



no toscano e grechetto, e i Muffati, ottenuti da uve surmature attaccate dalla botrytis cinerea, una muffa nobile che conferisce concentrazione ed eleganza. Un'eccellente etichetta è il Pourriture Noble, vino dolce da meditazione, della cantina **Decugnano dei Barbi**, azienda che produce vini bianchi, rossi e spumanti e offre



anche una splendida villa con piscina panoramica in affitto ([www.decugnanoidebarbi.com](http://www.decugnanoidebarbi.com)). Vale l'assaggio e la visita in cantina anche Il Calcaia, un nettare da uve grechetto e trebbiano procanico dal profumo avvolgente e dal sapore morbido e armonico: è la raffinata Muffa Nobile dell'azienda Barberani, un'altra struttura importante, che propone vini della denominazione e non solo, alcuni da viticoltura Bio e certificati vegani. A due passi dal Duomo di Orvieto ha anche una rifornita enoteca per chi non vuole allontanarsi dalla cittadina ([www.barberani.it](http://www.barberani.it)).



# Il valore economico e sociale del del vino e dei suoi protagonisti

*Presentato il primo Rapporto Censis-Federvini che indaga la relazione tra consumatori italiani e vino*

**a cura di  
Alessandra Calzecchi Onesti**

**U**n brindisi al 2016 nonostante la burocrazia: consumo di vino in calo ma aumento della qualità, nuovi pubblici e modelli di comportamento più sostenibili: questi, in sintesi, i risultati del primo Rapporto Censis-Federvini su “Il valore economico e sociale del settore del vino e dei suoi protagonisti” e dei nu-

meri sul comparto evidenziati da Federvini, presentati a Roma a maggio in occasione della annuale Assemblea Generale della Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Vini Spumanti, Aperitivi, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed Affini. Al centro del lavoro è il vino, ma analisi e interpretazioni su

un settore a grande varietà e articolazione interna, consentono di dire che, dagli spiriti agli aperitivi, agli aceti, anche gli altri ambiti e i relativi protagonisti hanno dato uno contributo essenziale a generare il valore del settore e i suoi positivi impatti su economia e qualità della vita degli italiani.

I dati utilizzati dall'analisi del Censis

e quelli forniti da Federvini traggono un 2016 positivo, nonostante un contesto internazionale complicato ed una serie di leggi e provvedimenti sulla carta utili al comparto ma con tempi di adozione rallentati.

Il settore vini, spiriti e aceti italiano gode di buona salute, considerando i dati più significativi: lo scorso anno il nostro paese è stato l'unico ad aver

realizzato un andamento positivo a volume e a valore (+4,3% per i vini; +4,6% vini aromatizzati e 5,9% per le acquaviti), con un export pari a circa il 15% dell'intero settore agroalimentare. In termini assoluti però siamo ancora, per i vini, dietro le spalle di Spagna (volume) e Francia (valore) che viaggia oltre gli 8 miliardi di euro contro i nostri 5 miliardi.

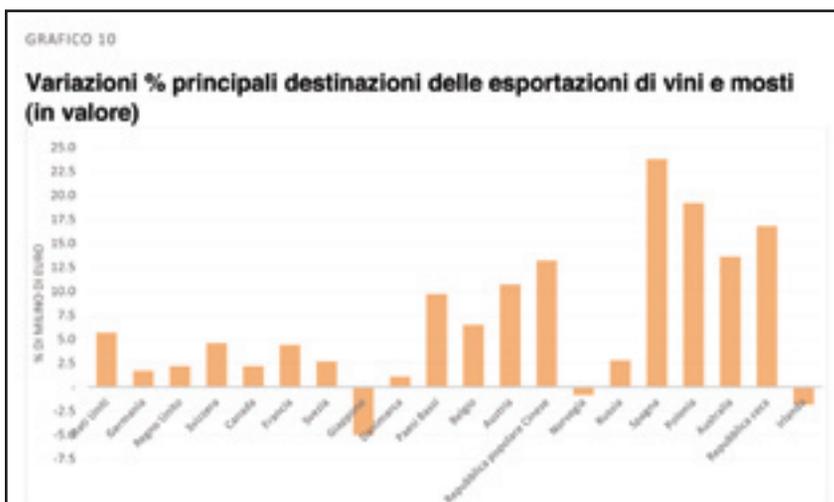
## Esportazioni vini e mosti

	QUANTITA' (000 HL)			VALORE (milioni euro)		
	2015	2016	Var% 2016/15	2015	2016	Var% 2016/15
Champagne	8,062	6,990	-13,3	28,909	21,956	-24,1
- Asti	362,733	358,646	-1,1	122,754	120,178	-2,1
Altri spumanti	2.423,754	2.986,234	23,2	833,452	1.053,425	26,4
<b>SPUMANTI</b>	<b>2.786,487</b>	<b>3.344,880</b>	<b>20,0</b>	<b>956,206</b>	<b>1.173,603</b>	<b>22,7</b>
Vini frizzanti	1.675,516	1.670,517	-0,3	355,916	372,169	4,6
Vini DOP bianchi (vol. <15°) in confezioni <=2 l	1.421,671	1.564,941	10,1	489,155	576,906	17,9
Vini DOP bianchi (vol. <15°) in confezioni >2 l	243,474	325,956	33,9	37,687	47,218	25,3
Vini DOP rossi e rosati (vol. <15°) in confezioni <=2 l	2.779,472	2.683,913	-3,4	1.435,757	1.434,668	-0,1
Vini DOP rossi e rosati (vol. <15°) in confezioni >2 l	203,600	154,327	-24,2	32,769	30,548	-6,8
<b>TOTALE VINI DOP (vol. &lt;15°)</b>	<b>4.648,217</b>	<b>4.729,137</b>	<b>1,7</b>	<b>1.995,368</b>	<b>2.089,340</b>	<b>4,7</b>
Vini IGP bianchi (vol.<15°) in confezioni <=2 l	2.739,292	2.486,850	-9,2	685,465	612,881	-10,6
Vini IGP bianchi (vol.<15°) in confezioni >2 l	392,660	414,170	5,5	41,825	44,144	5,5
Vini IGP rossi e rosati (vol.<15°) in confezioni <=2 l	2.094,388	2.150,307	2,7	728,136	756,295	3,9
Vini IGP rossi e rosati (vol.<15°) in confezioni >2 l	611,820	715,850	17,0	82,988	88,895	7,1
<b>TOTALE VINI IGP (vol. &lt;15°)</b>	<b>5.838,159</b>	<b>5.767,177</b>	<b>-1,2</b>	<b>1.538,414</b>	<b>1.502,215</b>	<b>-2,4</b>
- Altri vini bianchi	2.737,555	2.848,992	4,1	171,573	163,048	-5,0
- Altri vini rossi e rosati	2.056,688	1.880,660	-8,6	251,058	202,069	-19,5
<b>ALTRI VINI</b>	<b>4.794,244</b>	<b>4.729,652</b>	<b>-1,3</b>	<b>422,631</b>	<b>365,117</b>	<b>-13,6</b>
Vini liquorosi	125,792	139,537	10,9	57,031	57,170	0,2
Vini Aromatizzati	991,459	1.116,220	12,6	148,166	155,043	4,6
Mosti	201,434	248,285	23,3	37,080	40,963	10,5
<b>VINI E MOSTI</b>	<b>21.069,370</b>	<b>21.752,394</b>	<b>3,2</b>	<b>5.539,720</b>	<b>5.777,575</b>	<b>4,3</b>

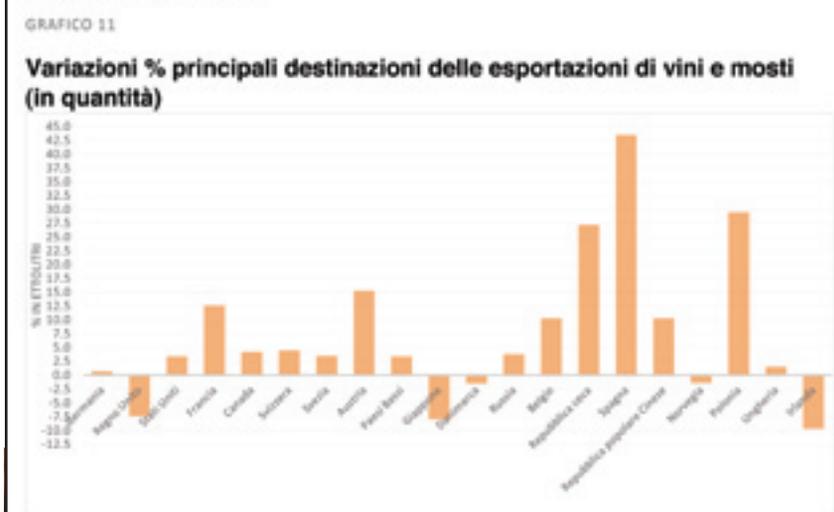
Fonte: elaborazione Federvini su dati Istat

## Lacci e laccioli della burocrazia

In Italia i temi della digitalizzazione e delle accise hanno, su fronti diametralmente opposti, reso meno agevole un'azione più incisiva del comparto. Il progetto RE.TE - ossia la registrazione telematica - avrebbe dovuto togliere la doppia contabilità elettronica e cartacea, con benefici evidenti per le aziende, ma a distanza di 12 mesi dall'avvio l'Agenzia delle Dogane non ha ancora approvato i regolamenti attuativi (e quindi oggi le imprese sono costrette a fare un doppio lavoro compilativo), mentre sul fronte delle accise (cresciute del 30% tra il 2013 e il 2015) il comparto sta attendendo da un anno il ribasso promesso dal Governo. "Lacci e laccioli", insomma, hanno limitato ulteriormente la carica positiva Testo Unico sul Vino che, se da un lato, definisce vino e territori viticoli come patrimonio culturale, dall'altro manca della maggior parte dei decreti attuativi e quindi rimane sostanzialmente un elenco di buone intenzioni. A livello europeo i problemi sembrano derivare più da difficoltà interpretative che da impedimenti oggettivi veri e propri, a partire dalle indicazioni nutrizionali fino al complesso iter di registrazione delle indicazioni geografiche. Ulteriori ostacoli agli scambi vengono, inoltre, dalle nuove registrazioni negli USA, dalle nuove certificazioni sanitarie in Cina, dalle discriminazioni fiscali in India, da alcune complessità normative giapponesi e da quelle doganali russe.



Osservatorio Federvini su dati ISTAT



Osservatorio Federvini su dati ISTAT



Tab. 5 – I consumatori di vino per titolo di studio (11 anni e oltre), 2006-2015 (val.%)

Classi di età	2006				2015			
	Persone che consumano vino	Tipologia di consumo			Persone che consumano vino	Tipologia di consumo		
più di mezzo litro di vino al giorno		1-2 bicchieri di vino al giorno	consuma vino più raramente	più di mezzo litro di vino al giorno		1-2 bicchieri di vino al giorno	consuma vino più raramente	
Licenza di scuola elementare, nessun titolo	49,0	5,3	26,6	14,9	40,5	2,8	20,4	14,9
Licenza di scuola media	52,2	4,5	22,3	22,1	48,3	2,5	17,9	23,2
Diploma	59,6	3,1	21,8	30,6	57,7	2,0	16,2	33,8
Laurea e post-laurea	65,6	2,6	22,7	35,5	64,6	1,8	17,2	39,5
<b>Totale (11 anni ed oltre)</b>	<b>54,8</b>	<b>4,1</b>	<b>23,3</b>	<b>24,0</b>	<b>52,2</b>	<b>2,3</b>	<b>17,7</b>	<b>27,4</b>

## Luci e ombre ma resta la fiducia

Luci ed ombre, quindi, che però non impediscono una ragionevole fiducia nel futuro, una positività fondata sulla più che buona accoglienza dei prodotti vitivinicoli italiani da parte dei consumatori. I dati ISTAT documentano che nel 2016 il vino è stata la bevanda alcolica più apprezzata e legata soprattutto ad un consumo equilibrato e consapevole: il 75% ha evidenziato infatti modalità di assunzione in linea con le quantità raccomandate. Il dato generale è sostanzialmente invariato dal 1983 ad oggi: metà della popolazione italiana lo beve, ma l'elemento più rilevante è la diminuzione dei grandi consumatori (oltre mezzo litro al giorno), passati dal 7,4% nel 1983 al 4,5% nel 2003. Un segnale positivo anche dagli adolescenti, calati dal 29 al 20,4% in 10 anni, nonostante allarmismi basati su percezioni distorte e non su dati certi.

E l'analisi del Censis conferma come la diminuzione del consumo del vino sia accompagnata da un aumento della qualità, dalla presenza di nuovi pubblici e dalla diffusione di modelli di comportamento più sostenibili (maggior equilibrio e selezione dei prodotti).

Si modificano anche le tipologie di consumatori: si sono ridotti coloro i quali possiedono un basso livello di scolarizzazione, mentre sono aumentati diplomati (dal 30,6% al 33,8% dal 2006 al 2015) e laureati (dal 35,5% al 39,5%). Inevitabile collegare l'incremento di un pubblico ad alta scolarizzazione con una ricerca sempre più costante di qualità e di informazioni.

## Nuovi consumatori, è il tempo dei Millennials

Un capitolo a parte va dedicato ai cosiddetti millennials, ossia i consumatori tra i 20 e i 34 anni: si attestano al 48,6%, ma si tratta essenzialmente di consumatori 'non seriali' che prediligono vini di qualità in contesto conviviali.

Il tema della qualità sembra governare anche la spesa dei prodotti vitivinicoli: nel biennio 2013-15 l'esborso complessivo degli italiani per il vino

GRAFICO 33

### Totale vino nel food

Il mercato mostra un trend stabile a valore ed un lieve calo a volume

	A.L. di 15	A.L. di 16
Valore (Mio di Euro)	1.842	1.848
Volumi (mio di hl)	7,07	7,00

Fonte: Nielsen Market\*Track

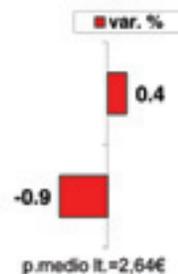
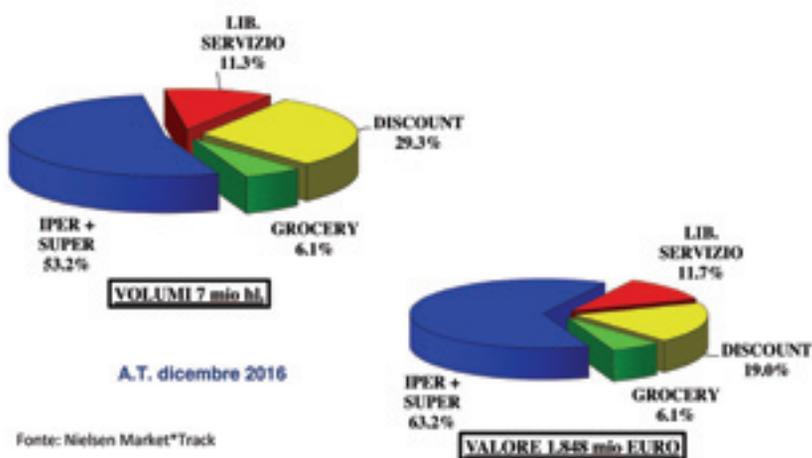


GRAFICO 34

### Vino food: l'incidenza dei canali



Fonte: Nielsen Market\*Track

Tab. 7 - Qualità o prezzo: il fattore prevalente nella scelta del vino, per età (val. %)

Quando compra un vino predilige la qualità rispetto al prezzo?	Millennials (18-34 anni)	Baby boomers (35-64 anni)	Aged (65 anni e oltre)	Totale
<b>Sì</b>	<b>97,7</b>	<b>94,4</b>	<b>84,9</b>	<b>93,2</b>
di cui:				
- Sempre	44,4	50,6	66,4	52,3
- Solo se il vino deve accompagnare cibi o situazioni particolari/speciali	53,3	43,8	18,5	40,9
<b>Maì</b>	<b>2,4</b>	<b>5,6</b>	<b>15,1</b>	<b>6,8</b>
<b>Totale</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Fonte: indagine Censis, 2017

ha avuto una crescita del 9% contro lo 0,5% del settore alimentare (+18 volte). In un contesto di crisi dei consumi, si tratta di un dato di rilevanza assoluta, che indica la centralità del vino nei consumi quotidiani e la ricerca costante della qualità: il consumatore più evoluto ed informato sceglie il vino come alimento.

I criteri di scelta confermano la tendenza a prediligere la qualità, che resta l'elemento principale nelle scelte di consumo per il 93% degli intervistati. Il criterio di italianità viene invece premiato quale prima opzione dal 91% del campione. Qualità e italianità risultano concetti attigui e a volte sovrapposti, come testimonia quell'85% che individua nella denominazione di origine un indice di sicurezza e territorialità.

### Il "brand" guida la scelta per i valori che rappresenta

Molto rilevante (il brand guida la scelta del 70% dei rispondenti), il marchio porta con sé valori, storia, tradizione e saper fare: tutti elementi, indici di qualità intrinseca ed estrinseca, che oggi sono particolarmente ricercati da consumatori sempre più nomadi e 'infedeli'.

Negli ultimi 10 anni, infine, il vino è diventato uno dei perni del cosiddetto turismo sostenibile, trasformandosi da semplice prodotto in un insieme di valori, saperi, sapori e cultura di un territorio, al di là delle qualità organolettiche e del momento della degustazione che comunque rimane centrale. La filiera vitivinicola è quindi diventata elemento aggregatore di altre filiere - soprattutto turistiche e culturali - contribuendo a generare occupazione, sviluppo e valore.

### Turismo del Vino: rinnovata passione di chi viaggia

Un dato su tutti: nel 2016 24 milioni di italiani hanno partecipato a eventi enocorrelati, ossia sagre, feste locali e trascorso vacanze più o meno estese in località celebri per l'enogastronomia.

I trend che emergono dalla fotografia scattata dal Rapporto Censis-Feder vini erano, peraltro, già stati in parte anticipati dal XII Rapporto Nazionale

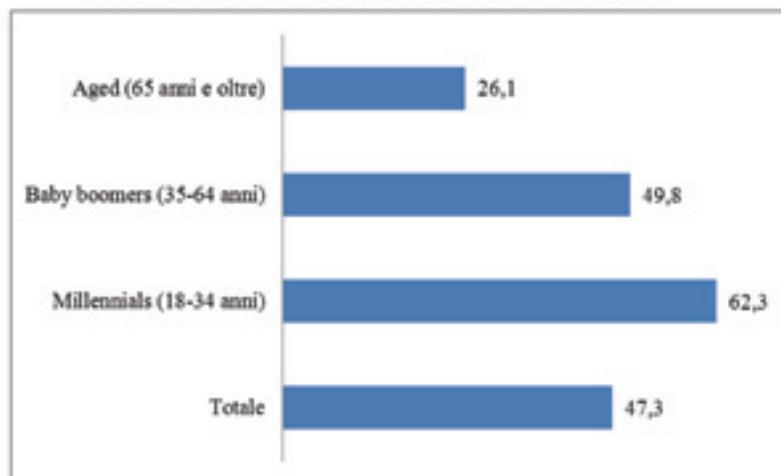
**Tab. 10 - Il vino come ambasciatore dell'eccellenza italiana nel mondo, per età (val. %)**

Il vino italiano è esempio dell'eccellenza italiana nel mondo?	Millennials (18-34 anni)	Baby boomers (35-64 anni)	Aged (65 anni e oltre)	Totale
<b>Sì</b>	60,2	65,1	60,7	62,9
<b>No</b>	39,8	34,9	39,3	37,1
<b>Totale</b>	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: indagine Censis, 2017



**Fig. 2 - Italiani che hanno partecipato ad almeno un'attività enocorrelata come: vacanze in località celebri per l'enogastronomia, eventi, sagre, feste legate al vino, o si sono recati in locali perché hanno vini buoni, per età**



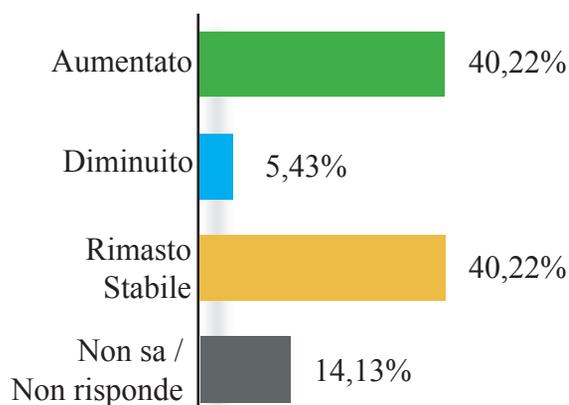
Fonte: indagine Censis, 2017

sul Turismo del Vino in Italia (“Comuni e Strade del Vino nello sviluppo dell’enoturismo in Italia. Organizzazione dei servizi, promozione del territorio e strategia d’insieme tra prospettive e criticità”) a opera dell’Osservatorio delle Città del Vino. L’indagine - svolta con il Coordinamento Scientifico di Giuseppe Festa, Direttore del Corso di Perfezionamento Universitario e Aggiornamento Culturale in Wine Business dell’Università degli Studi di Salerno - ha quest’anno concentrato la sua attenzione sui Comuni (in quanto Soci dell’Associazione Nazionale delle Città del Vino e principali attori pubblici nella promozione dei singoli territori del vino italiano) e sulle Strade del Vino (oggetto di nuova attenzione nel Testo Unico della Vite e del Vino), evidenziando un fenomeno dalle vertiginose cifre: più di 14 milioni di accessi enoturistici (tra pernottamenti ed escursioni) stimati nel 2016, per un fatturato complessivo tra i 2,5 e i 3 miliardi di euro, con aspettative ancora più rosee per il 2017.

### **Città del Vino: l’enoturismo aiuta ad aprire nuovi mercati**

“Per l’Italia - sottolinea Paolo Benvenuti, Direttore Generale di ANCV - si ripropone un quadro ormai ben noto: produzione a livelli molto elevati,

Domanda n. 23 - Il XII Rapporto Nazionale sul Turismo del Vino stimava in termini previsionali il complessivo valore dell’enoturismo nel 2015 pari a circa 2,5 miliardi di Euro. Nella sua percezione, nel 2016 il complessivo valore dell’enoturismo nel suo territorio è aumentato, è diminuito o è rimasto stabile?



consumi interni in calo o al massimo in stagnazione, necessità d’inventarsi nuovi mercati oltre a quello domestico, con conseguente spinta verso l’export. Ma nella ricerca di nuovi mercati riveste sempre maggiore importanza proprio il turismo del vino, laddove naturalmente la visita in cantina costituisce non soltanto un modo convincente per promuovere il prodotto, ma anche una profittevole tipologia di vendita, soprattutto considerando il recente continuo incremento degli arrivi stranieri. Nello sviluppo dell’enoturismo un ruolo centrale è

chiaramente riservato al territorio, sia da un punto di vista hardware (ossia il patrimonio di attrazioni tangibili contenuto in una specifica area: paesaggio, beni culturali, ecc.) sia da un punto di vista software (ossia l’insieme dei servizi, delle utilità, ecc.). In tal senso, il contributo delle istituzioni in generale e degli enti territoriali in particolare, in combinazione con le energie imprenditoriali della filiera enoturistica, può e deve fornire lo slancio per il definitivo sviluppo del turismo del vino in Italia”.



*Festival Franciacorta Estate\_ph N.Tirelli*



# BluEtrusco e il vino

*Murlo: un gradito ritorno nell'Associazione  
Città del Vino, nel nome dell'antico popolo*

di Simone Marrucci

**M**urlo è tornata ad essere una "città del Vino". È il giusto riconoscimento o, meglio, una rinnovata consapevolezza da parte di una realtà policentrica (sei frazioni e più di trenta località minori che, messe insieme, fanno 2.400 abitanti), caratterizzata da un eterno legame con la produzione vitivinicola, facilmente riconducibile agli Etruschi. Ma se c'è un tratto che identifica questo piccolo Comune, chiuso tra Siena e Montalcino, la Val di Merse e le Crete senesi (come si può immaginare, un paradiso di dolci colline coperte di boschi, vigneti e uliveti) è la capacità di conservare il passato e restituirlo in forma eclatante, contemporanea. Grazie al retaggio etrusco il nome di Murlo, qualche anno fa, fece il giro di tutte le più autorevoli testate giornalistiche mondiali. Tutto nacque da una ricerca, nell'ambito del progetto Genoma (quello coordinato dal "famoso" Luigi Cavalli Sforza, dell'università statunitense di Stanford) sulla mappatura del Dna umano.

A Murlo furono effettuati prelievi del sangue alla popolazione, per rintracciare eventuali correlazioni con quello etrusco da parte di Alberto Piazza, dell'Università di Torino, partner italiano di Genoma. Da allora si sono aggiunte altre ricerche, e già si parla di un legame con l'Anatolia. Dell'antico popolo Murlo, intanto, ha restituito – rarissimi – i resti di abitazioni, col loro sistema decorativo, tegole e molti oggetti della quotidianità. Da segnalare gli acroteri prodotti in serie che raffigurano un antenato o un sacerdote, destinati a stare sul tetto a breve distanza l'uno dall'altro, ormai un simbolo (il famoso "cappellone", quasi un moderno cow-boy). Sempre legate al sistema decorativo dei tetti sono infinite formelle, che rappresentano scene di banchetti o corse di cavalli, come se fossero vicende di contrade senesi: una narrazione del presente, in una forma di tremila anni fa.

C'è poi un Medioevo terminato solo alle soglie dell'Ottocento, perché a Murlo c'è stato un clamoroso perpetuarsi di una originale Signoria

# BluEtrusco

## Il festival dedicato alla civiltà etrusca

Dal 13 al 30 luglio e dal 29 settembre al 1 ottobre si svolgerà a Murlo la terza edizione del festival BluEtrusco, l'unico evento di questo tipo dedicato alla cultura etrusca. Sono due momenti "alti" di una produzione culturale che dura tutto l'anno, intorno al museo.

Il tema conduttore per il 2017 è "L'Etruria a Murlo": un lungo racconto su tutti i principali centri da parte degli archeologi che ne hanno studiato le vicende storiche e che spesso vi hanno condotto fortunate campagne di scavo. Ma BluEtrusco vuol soprattutto tradurre il senso di una civiltà antica in chiave contemporanea, su temi spesso di attualità: come valorizzare il patrimonio storico e archeologico per uno sviluppo sostenibile, cosa imparare dalle mescolanze di popoli che hanno dato origine a civiltà. E così, la passione per la musica degli Etruschi si traduce in un festival di musica legata jazz e blues con artisti di livello (uno dei motivi del nome del festival, l'altro è il legame con il cielo abitato dagli dei), e infarcito di spettacoli prodotti appositamente, cercando sempre di rendere vivo e accattivante il tema "etrusco". E, ancora, letture, laboratori (tra i quali uno dedicato alla tessitura), degustazioni. Da segnalare la presentazione di una convenzione dedicata ai paesaggi antichi, e l'inaugurazione di un percorso che andrà dal museo a Poggio Civitate. Il luogo, tra l'altro, in tutto il mese di luglio è, ogni anno, oggetto di una campagna di scavi da parte dell'università del Massachusetts Amherst. Per informazioni: [www.bluetrusco.land](http://www.bluetrusco.land).

### Dove e quando

Antiquarium di Poggio Civitate – Museo Etrusco di Murlo

Murlo, piazza della Cattedrale 4

### Orario

Giugno, luglio e agosto: da mercoledì a domenica 10.00-13.30 e 15.00-19.00; aprile, maggio e settembre: da giovedì a domenica 10.00-13.30 e 15.00-19.00; da ottobre a marzo: da venerdì a domenica 10.30-13.30 e 14.30-17.30.

È prevista l'apertura su appuntamento per gruppi di almeno 10 persone (Info tel. 0577-814099; E-Mail: [poggiocivitate@museisenesi.org](mailto:poggiocivitate@museisenesi.org); [info@museisenesi.org](mailto:info@museisenesi.org); Sito Internet: [www.museisenesi.org](http://www.museisenesi.org))





*Sopra: dintorni di Murlo, la Rocca di Crevole. A destra, il centro medievale del piccolo borgo*

ecclesiastica per 589 anni, dal 1189 al 1778, retta dai vescovi di Siena (furono trentaquattro). Il vescovo Bono (1189-1215) ne fu il primo signore mediante l'investitura di papa Clemente III. Si trattava di un'isola dentro un territorio oggetto di un'espansione, talvolta cruenta, da parte della città-Sato di Siena, o di eterne battaglie tra città rivali. Una condizione tutta particolare che ha, presumibilmente, "conservato" il Dna della popolazione, complici



## L'ASSOCIAZIONE E LE SUE CITTÀ - MURLO



La Sindaca di Murlo Fabiola Parenti

varie circostanze favorevoli (c'è era l'obbligo, da parte di chi lavorava i campi del Vescovo, di non lasciare mai il feudo: inoltre, non ci sono stati grandi fenomeni migratori o aggressioni per secoli). Per lo stesso motivo, Murlo è rimasta una sorta di isola, che non poteva sviluppare un normale centro con ben visibili i segni di un potere laico e di un'economia aperta (un palazzo, una torre, una piazza, dei fondi per le attività commerciali). Non a caso c'è solo una cattedrale, nel castello, perché qui diceva messa il vescovo. Per inciso, una parte dell'attuale museo era occupato dalle carceri. Un feudo medievale non poteva che essere caratterizzato da tanti poderi e castelli (alcuni ancora abitati, da Montepertuso a Vallerano, da Campriano a Crevole) o che sono stati ampliati fino a formare le due attuali principali frazioni (Vescovado, un nome recente che è tutto un programma, e Casciano). Molto è stato conservato, proprio come il sangue della popolazione, o resta come imponente testimonianza: pievi e strutture fortificate, vestigia etrusche e romane, il "conventaccio", i paesaggi mozzafiato caratterizzano un territorio che fa della biodiversità un valore aggiunto. La natura è selvaggia, i sentieri infiniti. Persino le vecchie miniere di lignite rappresentano la fotografia di un passato ancora attuale, spendibile come archeologia industriale. C'è anche un'antica ferrovia, un tempo a servizio delle attività estrattive e ora in disuso, che potrebbe essere recuperata a



fini turistici. Così come gli spazi del castello potrebbero ospitare un'attività culturale permanente. Tutte ipotesi sulle quali il Comune sta lavorando. Intanto la sindaca Fabiola Parenti, eletta nel 2014, punta tutto sulla cultura e la valorizzazione delle produzioni locali. A questo proposito è pronta una convenzione che crea i presupposti per uno sviluppo originale, e sostenibile, dedicata allo studio di antichi cloni e alla riscoperta di un paesaggio antico, costellato di viti e olivi. Il progetto coinvolge l'Associazione delle Città del Vino, ma anche quelle dell'Olio, l'Università di Siena, il Comune di Siena, le scuole, varie associazioni e produttori locali. I contenuti verranno

presentati e discussi il 30 settembre, in occasione di Bluetrusco. Si tratta dell'unico festival dedicato alla cultura etrusca che si svolge ogni anno al castello (altra idea della nuova amministrazione comunale), che poi è la sublimazione di un'attitudine: fare del passato uno spettacolo contemporaneo. Bluetrusco è anche il brand di un insieme di eventi e attività culturali che ruotano intorno al suggestivo museo, ormai il vero centro, per quanto anomalo (si contano sulle dita di due mani, le persone che ci abitano) di una realtà troppo originale per non essere scoperta dai viaggiatori autentici, e dagli amanti del vino e della buona tavola.





## Antiquarium di Poggio Civitate il Museo etrusco di Murlo

Al museo di Murlo l'accento è posto sulla vita degli Etruschi. Protagonisti sono i palazzi e gli oggetti della quotidianità, non quelli provenienti dalle tombe. Un aspetto di assoluta originalità che, da solo, merita una visita. Da non perdere nemmeno il panorama che si gode dal terzo piano dell'antiquarium di Poggio Civitate, Museo Etrusco di Murlo, che rimanda a una frase di Piero Calamandrei: "incantati dalla benignità di questi limitati orizzonti i primitivi etruschi venuti dall'Oriente s'accorsero di avere scoperto la patria: nella misura di questi panorami è il segreto della loro pensosa civiltà" (Inventario della casa di campagna, 1938). La citazione ha un valore particolare, se pensiamo che la collina di fronte è Poggio Civitate, da cui provengono quasi tutti i reperti.

Gli spazi espositivi sono quelli di un Palazzone che apparteneva al vescovo di Siena, come fosse un pezzo di storia che si sovrappone a un'altra più antica eppure ancora viva. Non è un caso che gli abitanti attuali di Murlo abbiano - sembra - un Dna molto simile a quello degli antenati etruschi.

La visita è catalizzata dalla ricostruzione di una porzione del tetto del palazzo arcaico, simbolo del potere esercitato sul territorio circostante. Un'autonomia inaccettabile per gli "uomini nuovi" che dominavano la polis di Chiusi nel VI secolo a. C. Il museo è, se vogliamo, la testimonianza di un mondo sconfitto (ci furono distruzioni, deportazioni) capace tuttavia di rappresentare un grande equilibrio tra le sfere umana e divina, tra chi deteneva il potere e i cittadini in un piccolo centro: ci si soffermò sulle lastre architettoniche con banchetti e corse di cavalli a pelo (anticipazione del Palio di Siena?), assemblee, processioni, cortei nuziali, scene di tessitura e di canto al suono della cetra. Nel museo si trovano strutture abitative di varie epoche e gli oggetti della quotidianità, a partire dalle raffinate produzioni locali, realizzate in un laboratorio artigianale poco distante dal palazzo. Qui lavoravano coroplasti, vasai, intagliatori di osso, bronzisti, orafi. Infine, si possono osservare le testimonianze della necropoli di Poggio Aguzzo e di altre località non lontane da Poggio Civitate.



Orario di apertura  
Giugno-Luglio-Agosto  
dal mercoledì alla domenica  
10.00-13.30 - 15.00-19.00

Biglietti  
Intero € 5,00  
Ridotto € 4,00 (ragazzi 6-12 anni,  
persone oltre i 65 anni, gruppi  
di almeno 10 persone). Gratuito  
(residenti, bambini sotto i 6 anni,  
portatori di handicap e loro accom-  
pagnatore).



# Vino e buonumore

L'Associazione Città del Vino e il Coordinamento degli Ambasciatori delle Città del Vino propongono il concorso "Vigne e Vignette" per la promozione in chiave umoristica del vino e del suo territorio

**R**idere fa bene alla salute. Ridere con un calice di vino in mano è ancor più salutare perché il buonumore aiuta a vivere meglio.

Partendo da queste semplici affermazioni, l'Associazione Città del Vino e il Coordinamento degli Ambasciatori delle Città del Vino, guidato da Antonio Di Biase, propongono ai propri enti associati il Concorso "Vigne e Vignette" per la promozione in chiave umoristica del vino e del territorio in cui viene prodotto.

L'idea è quella di favorire l'organizzazione di piccoli/grandi eventi per ridere (in maniera intelligente) intorno al vino (ma anche riflettere sulle sue molteplici implicazioni culturali, sociali ed emotive), da realizzare durante le tante feste che caratterizzano i più importanti appuntamenti delle Città del Vino nel corso dell'anno.

L'idea è di creare una sorta di "circuit" di eventi legati dal comune denominatore dell'umorismo espresso attraverso le vignette.

L'Associazione, che svolgerà compiti di segreteria e di coordinamento, richiede per i costi organizzativi un contributo di adesione all'iniziativa di € 300,00. A fronte di tale contributo il Comune riceverà il logo di "Vigne e Vignette", che - insieme al marchio dell'Associazione Città del Vino - i Comuni sono tenuti a inserire

*Digne  
&  
Dignette*

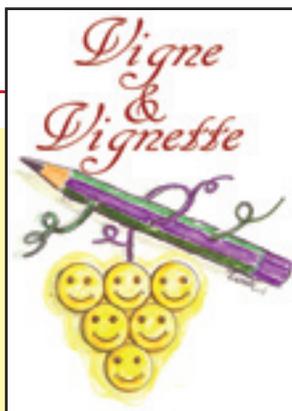


nelle comunicazioni e nei materiali promozionali che saranno prodotti in relazione al Concorso e alle iniziative correlate; la promozione di "Vigne e Vignette" e la comunicazione a livello nazionale dei singoli eventi (mostra, premiazione, ecc.) organizzati dai Comuni che avranno indetto il Concorso, attraverso: l'inserimento dei Comuni partecipanti all'iniziativa in una sezione dedicata nel sito [www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it) e nella pagina @cittadelvino.3, la pubblicazione di report e articoli sulla rivista Terre del Vino, la diffusione di comunicati stampa relativi al concorso e agli eventi organizzati dai Comuni; la consulenza di un esperto in comunicazione in campo umoristico, per le attività di individuazione e contatto con i migliori autori italiani ed internazionali che vorranno partecipare al Concorso; la presenza nelle commissioni giudicatrici dell'esperto in comunicazione unitamente al Coordinatore nazionale degli Ambasciatori delle Città del Vino o suo delegato; la presenza di un rappresentante dell'Associazione delle Città del Vino o suo delegato negli eventi di premiazione delle migliori vignette.

Saranno a carico del Comune ospitante le spese di trasferta dell'esperto in comunicazione e del Coordinatore nazionale degli Ambasciatori delle Città del Vino per la partecipazione alle commissioni giudicatrici e del rappresentante dell'Associazione delle Città del Vino alle premiazioni.

Si ricorda, inoltre, che l'Associazione, attraverso la sua Società di servizi Ci.Vin srl, è disponibile alla realizzazione di preventivi per la realizzazione di manifesti e locandine con il marchio di "Vigne e Vignette" con spazio bianco personalizzabile con luoghi ed eventi e orari, per la pubblicazione di una raccolta delle vignette in qualsiasi forma di diffusione e per l'organizzazione di convegni o altri eventi promozionali legati al Concorso.

**Per info:**  
[info@cittadelvino.com](mailto:info@cittadelvino.com)  
**Tel. 0577 353144.**



**L'ASSOCIAZIONE CITTÀ DEL VINO**  
e **GLI AMBASCIATORI DELLE CITTÀ DEL VINO**  
propongono  
**VIGNE E VIGNETTE: CONCORSO / EVENTO**  
**PROMOZIONALE IN CHIAVE UMRISTICA**  
**PER LA PROMOZIONE DEL VINO**  
**E DEI SUOI TERRITORI DA REALIZZARE**  
**ALL'INTERNO DELLE FESTE DEL VINO**

### REGOLAMENTO

Ciascun Comune aderente alle Città del Vino può promuovere i propri territori ed il vino in essi prodotto indicandolo autonomamente ed annualmente il Concorso "Vigne e Vignette".

A tal fine ogni Comune interessato è tenuto a produrre immagini del paese, del paesaggio, delle peculiarità caratteristiche ritenute preminenti, nonché la denominazione dei vitigni e dei vini prodotti da inviare alla segreteria nazionale del Concorso, presso la sede operativa delle Città del Vino a Siena.

La segreteria nazionale provvederà, in concorso con il Comune proponente, ad individuare ed invitare i migliori autori italiani ed internazionali che vorranno partecipare inviando tavole originali mai esposte prima in numero massimo di due, in formato A4 o altro formato, nei termini che saranno indicati da ciascun Comune. La segreteria provvederà ad inviare al Comune proponente le tavole ricevute.

A cura del Comune sarà allestita, presso una sede da esse scelta, una mostra con tutte le vignette pervenute e ritenute idonee e consoni allo spirito dell'iniziativa, in occasione delle feste o iniziative promozionali del vino. Ciascun artista partecipante riceverà in dono, all'invio delle vignette, un premio consistente in vino e/o prodotti tipici, che sarà autonomamente determinato dal Comune proponente.

Il Concorso prevede specificatamente l'assegnazione di n.5 premi-rimborso spese che saranno assegnati agli autori delle vignette che una Commissione giudicatrice, appositamente designata, avrà individuato come vincitrici sulla base di una valutazione che dovrà tener conto della rappresentazione in chiave umoristica delle peculiarità del Comune organizzatore e dei suoi territori e prodotti tipici, nonché della sua rilevanza storica ed artistica.

I premi-rimborso spese dovranno avere almeno la seguente consistenza:  
€ 400,00 per la prima vignetta, € 250,00 per la seconda, € 150,00 per la terza, € 100,00 per la quarta e quinta vignetta.

La commissione giudicatrice - composta dal Sindaco o suo delegato, un esperto in comunicazione titolata in capo umoristico e il Coordinatore nazionale degli Ambasciatori delle Città del Vino o suo delegato - provvederà ad individuare n. 5 vignette che saranno indicate come vincitrici e le quali riceveranno il premio sopra indicato.

Le vignette premiate rimarranno di proprietà del Comune. Le Città del Vino si riservano il diritto di pubblicare una raccolta delle vignette in qualsiasi forma di diffusione.

Il Comune proponente avrà cura di indicare l'evento all'interno del quale le vignette saranno poste in mostra, nonché la data stessa dell'evento. La segreteria nazionale svolgerà la funzione organizzatrice e di coordinamento unitamente al Comune proponente, dopo che questi avrà assunto con delibera la decisione di realizzare la mostra ed avrà indicato la relativa data di svolgimento nonché le risorse che intende mettere a disposizione, con particolare riferimento all'entità dei premi da assegnare. Per la realizzazione di tale funzione le Città del Vino si avvarranno di un consulente artistico in materia.

# Vino e cultura

## Arte e poesia per dire no alla violenza sulle donne

Seconda edizione del Premio "Nunc est Bibendum. Il vino anello di congiunzione tra la coltura della vite e la cultura della non violenza". L'evento avrà luogo a Petruro Irpino e si svolgerà in occasione di Calici di Stelle. Sono previsti due concorsi nazionali di poesia e di pittura.

**L'**Associazione No vuol dire No e Città del Vino, su idea della giornalista e scrittrice Jenny Capozzi, organizzano, in collaborazione e con il Patrocinio del Comune di Petruro Irpino (Avellino) la II edizione del Premio "Nunc est Bibendum. Il vino anello di congiunzione tra la coltura della vite e la cultura della non violenza".

L'evento, che avrà luogo a Petruro Irpino, si svolgerà a margine di "Calici di Stelle". Sono previsti due concorsi: il Concorso Nazionale di Poesia e il Concorso Nazionale di Pittura. Il concorso di pittura avrà luogo il giorno 15 luglio e per entrambi la cerimonia di premiazione si svolgerà il 10 agosto 2017 a Petruro Irpino.

Il Comune di Petruro Irpino e Città del Vino abbracciano gli scopi dell'associazione "No vuol dire No" promuovendo la cultura della non violenza e del rispetto alla persona ed in particolare condividono la lotta contro la violenza sulle donne e sui minori. La cultura del vino e la cultura del sociale per la promozione del territorio si intrecciano e il vino è l'ideale anello di congiunzione che mette insieme istituzioni e associazionismo per la crescita sociale ed economica dei territori, entrambi impegnati, insieme alle aziende vitivinicole, a valorizzare le ricchezze storiche, artistiche, ambientali, agricole e paesaggistiche.



La poesia, la letteratura e la pittura sono il linguaggio con cui si dà voce a tematiche di grande spessore sociale. Il premio, così come nella prima edizione, si è già fregiato del Patrocinio del Comune di Petruro Irpino, della Provincia di Avellino, del Gal Partenio, del Consiglio Regionale della Campania, dell'Ordine dei Giornalisti. Alla manifestazione saranno invitati il Reparto speciale antiviolenza sulle donne e sui minori dell'Arma dei Carabinieri, e il Questore di Cervinara, dott.ssa Giuseppina Marino, impegnata nella campagna contro la violenza sulle donne.

Nell'ambito del Premio saranno

organizzati eventi collaterali che arricchiranno la manifestazione e che avranno come filo conduttore il tema delle donne e il vino. Tra gli eventi previsti, anche la proiezione di un documentario che riguarda la donna nell'arte curato dal critico d'arte, poeta, sceneggiatore e scrittore Florindo Di Monaco di Capua.

Per informazioni sul programma e sui bandi dei premi di pittura e poesia: **Premio "Nunc est bibendum"** Jenny Capozzi tel. 349.7745088 - jennycapozzi66@gmail.com. Associazione No vuol dire No [www.novuoldireno.it](http://www.novuoldireno.it)