



La ricetta del coniglio alla salvia e pesto di nocca

La ricetta dello sgombrino amostito con salsa di pane nero e insalata di pomodori Kamariano e origano di casa Planeta

Ricetta di Pasqua: il Timballo di ricotta e maggiorana di casa Planeta

6-9 aprile 2020 Appuntamento con #storievolubili 16 rivoltatori in diretta



## VinoVIP al Forte

Talk-show/Dibattiti/Degustazioni

I protagonisti dell'enologia italiana incontrano professionisti, appassionati e collezionisti in una giornata all'insegna del bere di alta qualità  
**Un giorno al centro del mondo del vino**

Per informazioni: [vinovip@civiltadelbere.com](mailto:vinovip@civiltadelbere.com)

## AZIENDE

# VINOVIP AL FORTE: LA VERSILIA PALADINA DELLA QUALITÀ



di Redazione pubblicato il 25 Giugno 2018

### Comunicato Stampa

La sfida non era delle più facili e le attese davvero alte, ma i numeri e l'eco di commenti positivi parlano di un grande successo. Il 18 di giugno si è svolta a Forte dei Marmi la prima edizione di **VinoVIP al Forte**, versione balneare dello storico summit di Cortina d'Ampezzo organizzato da *Civiltà del bere*. Oltre 200 persone hanno partecipato al convegno "Wine and Money, prospettiva globale", di scena a Villa Bertelli; mentre la sera, a partire dalle 18, più di 600 ospiti hanno calcato il salone e il primo piano della celeberrima Capannina di Franceschi, dove si è tenuto il **Grand tasting**.

### Wine&Money, prospettiva globale

Dopo l'inaugurazione, la mattinata si è aperta con il convegno "Wine & Money, prospettiva globale", nel giardino d'inverno della Fondazione Villa Bertelli. I lavori sono stati introdotti dall'economista americano **Mike Veseth**, autore della newsletter settimanale *The Wine Economist*, che ha parlato del delicato rapporto tra vino e denaro. In un mondo che, volenti o nolenti (che si esporti o meno), vede il viticoltore contemporaneo immerso nel business globale, Veseth individua **4 tendenze** in atto da seguire:

**#1 Follow the money**, cioè individuare i mercati in crescita come Usa e Cina, e mettere a punto azioni di penetrazione veloci e incisive.

**#2 Premiumization**, la propensione tra i consumatori (soprattutto statunitensi, ndr) all'acquisto di prodotti di livello di prezzo superiore.

**#3 Return to the brand**, la predisposizione a voler produrre un marchio forte.

**#4 The rise of identity wine brands**, anche se la nascita di brand identitari non sempre porta alla creazione di prodotti di qualità.

A seguire gli interventi "di casa nostra" suddivisi in 4 tematiche.

### 1 - Le sfide dell'Italia enoica

**Angelo Gaja**, portando anche la sua esperienza personale negli Usa, ha parlato della difficoltà di far crescere il valore del prezzo medio al litro del vino italiano all'estero. Ancora oggi la chiave di volta risiede nel marketing, che vede investimenti insufficienti. Per concludere con l'auspicio della creazione di un nuovo evento a Milano (e poi itinerante) per trasmettere lo stile di vita e la cultura italiani a livello internazionale. Il prof. **Attilio Scienza** dell'Università di Milano ha esortato a capire il valore dell'innovazione, per poter affrontare le sfide più importanti per il mondo vitivinicolo: il cambiamento climatico e la sostenibilità. Per **Giuseppe Tasca** non bisogna demonizzare il denaro, e nella propria attività bisogna mettere anche la propria faccia, la cultura e un animo personale.

### 2 - Le rotte del vino globale

L'accurata analisi di **Denis Pantini** di Nomisma sull'export italiano negli ultimi 5 anni vede sempre più in crescita i vini spumanti, rispetto alle altre tipologie. Focus sulle dinamiche di 4 piazze interessanti per noi: Usa, Cina, Germania e Svezia. **Marina Cvetic** di Masciarelli ha parlato della sua esperienza positiva nei mercati dell'Est Europa, e del timore di approcciarsi a Paesi come la Cina, dove c'è poca tutela del Made in Italy. **Nadia Zenato** ha citato Usa e Russia, come piazze già conquistate, e la Cina tra le sue nuove frontiere.

### 3 - Imprese da gestire

Alcuni produttori hanno raccontato diversi modelli di gestione della propria azienda. **Allegria Antinori** ha illustrato il Trust, a cui l'azienda di famiglia si è affidata per tutelare la propria esistenza nel lungo periodo (fino a 90 anni). **Elvira Bortolomiol** ha portato l'esperienza di una realtà tutta al femminile (costituita da 4 sorelle), che investe sulla qualità del proprio prodotto all'insegna della sostenibilità. **Massimo Ruggeri** di Siddhàra è un ex costruttore che si è convertito alla vitivinicoltura in Gallura, dedicandosi a valorizzare la propria identità territoriale.

### 4 - Punti di forza, di debolezza, opportunità e rischi del Sistema Italia

Per **Piero Mastroberardino** (Federvini) le difficoltà del Sistema Italia sono strutturali. La dimensione è un fattore facilitatore dei conti in azienda; ma più si è piccoli, più si soffre. Il fatto che la maggior parte delle aziende italiane siano medio-piccole rende difficile, per esempio, ottenere finanziamenti, dotarsi di un management di alto livello o andare all'estero. **Ernesto Abbona** (Unione italiana vini) avverte un'esigenza di semplificazione, pur essendo consapevole che la realtà imprenditoriale italiana è anche legata al territorio e, quindi, diversificata. Le imprese private creano valore, così come le forme associative che le comprendono, come i Consorzi.

### Il Premio Khalil 2018 a Cesare Pillon

VinoVIP è per noi l'occasione di ricordare il fondatore di *Civiltà del bere*: Pino Khalil. Dal 2011, anno della sua scomparsa, abbiamo intitolato un Premio alla sua memoria. "Per aver raccontato il vino, nelle sue svariate sfaccettature, con competenza e scrittura raffinata, con ironia e precisione" il giornalista **Cesare Pillon** - storica firma del vino italiano - ha ricevuto il **Premio Khalil 2018**. "Collaboratore assiduo della rivista fondata da Pino Khalil, con lui ha condiviso l'idea che l'impegno degli imprenditori vinicoli andasse massimamente valorizzato, considerata l'importanza del loro prodotto per la cultura e l'economia della nostra civiltà", ha spiegato **Alessandro Torcoli**, direttore di *Civiltà del bere*, consegnando ieri la targa commemorativa a uno stupido e commosso Cesare Pillon, omaggiato dalla standing ovation dei 200 ospiti a Villa Bertelli.

### La presentazione del Manuale di Conversazione Vinicola

Nel pomeriggio, il Giardino d'Inverno di Villa Bertelli ha ospitato anche la presentazione del libro "**Manuale di Conversazione Vinicola**", l'ultima opera del giornalista **Cesare Pillon**. Come ha spiegato il direttore Alessandro Torcoli: "Abbiamo deciso di riunire i vocaboli dell'omonima rubrica, uscita su *Civiltà del bere* tra il 2007 e il 2013. In tutto **175 lemmi**, elencati in ordine alfabetico, che raccontano il mondo del vino con precisione, ma anche fine ironia, che da sempre contraddistingue la scrittura del maestro Pillon". Il dizionario, dalla A di "Abbigliamento", ovvero packaging delle bottiglie" alla Z di "zuccheraggio", ossia il dosaggio per le bollicine, spiega i **termini chiave dell'enologia**, rivelando i paradossi e le mode che hanno attraversato il settore.

### La riscoperta dei raspi

Il pomeriggio di VinoVIP è stato dedicato agli assaggi. Alle 15 il Bistrot Restaurant ha ospitato il wine tasting tecnico "La riscoperta dei raspi", condotto dal giornalista enogastronomico Aldo Fiodelli. Cinque produttori (più uno per voce di Fiodelli) stanno **sperimentando vinificazioni a grappolo intero**, seguendo una linea di pensiero che riporta alla tradizione. Si tratta di **Silvano Brescianini** di Pievalta (con il Verdicchio Riserva San Paolo), **Martin Gojer** di Weingut Pranzegg (con la Schiava Campill), **Stefano Amerighi** (con il Syrah di Cortona Apice), **Tim Manning** de il Borghetto (con il Sangiovese Bilaccio), **Fabio Alessandria** di Burlotto per voce di Aldo Fiodelli (con il Barolo Monvigliero) e **Salvo Foti** de I Vigneri (con il suo Etna Rosso). Qual è il loro obiettivo? C'è chi ricerca leggerezza e succosità, chi vuole garantire equilibrio in fase di fermentazione e buona estrazione di tannino, chi lo fa per dare continuità alla tradizione, chi per rendere il Sangiovese più elegante, e anche chi sostiene gliel'abbia chiesto la propria uva.

### Il Grand Tasting della Capannina

Il gran finale di VinoVIP al Forte non poteva che essere alla **Capannina di Franceschi**, tempio della musica in Versilia dal 1929, nonché set di famose pellicole cinematografiche come "Sapore di mare". In asse oltre **150 etichette top di 53 grandi nomi dell'enologia nazionale**, accanto a una selezione di **challenger**, le nuove sfide del vino italiano. Durante la serata sono state stappate poco meno di **mille bottiglie**, tra bollicine, bianchi e rossi fruttati, adatti anche alla stagione estiva. A fare la parte del leone, come c'era d'aspettarsi, è stata la Toscana, con 12 Cantine partecipanti, seguita a stretto giro dal Veneto, con 11 aziende, e dal Piemonte, con 5. Per i produttori la Versilia rappresenta a un mercato molto importante, soprattutto sul fronte della ristorazione, e VinoVIP al Forte si è dimostrata un'ottima occasione di incontro e approfondimento anche sul piano commerciale.

A VinoVIP al Forte erano presenti (nelle persone dei titolari o del management) alcune tra le **aziende** più blasonate d'Italia.

### Di seguito la lista delle aziende:

Marchesi Antinori, Tenuta di Artimino, Guido Berlucchi, Bertani Domains, Bisol, Bortolomiol, Bottega, Castello di Querceto, Conte Vistarino, Famiglia Cotarella, Cleto Chiarli, Cuvage, Dievole, Domini Castellare di Castellina, Cantine Due Palme, Livio Felluga, Cantine Ferrari, Fesdi di San Gregorio, Ambrogio e Giovanni Folonari, La Via, Librandi, Marchesi di Barolo, Masciarelli, Masi Agricola, Mastroberardino, Mezzacorona, Pasqua, Petra, Pio Cesare, Planeta, Rocca delle Macle, Ruggeri, Tenuta San Guido, Tenuta Santa Caterina, Santa Margherita Gruppo Vinicolo, Cantine Settesoli, Tasca d'Almerita, Tenuta di Trinoro/Passopisciaro, Tommasi Family Estates, Torre Rosazza, Umani Ronchi, Velenosi, Villa Matilde, Vite Colte, Zenato. I **challenger**: Eleva, La Viarte, Monteverro, Poggio Cagnano, PuntoZero, Siddhàra, Tenuta di Florano.

In questo articolo aziende, Cesare Pillon, Ernesto Abbona Unione, Featured, usa



Scritto da  
**Redazione**