HOT NEWS notizie calde del mese

i nostri EVENTI SPECIALI

A Verona, al Vinitaly!

Torna l'appuntamento veronese con il vino d'Italia e del mondo e torna anche God Save The Wine in forma smagliante! Martedi 4 aprile, ultima serata della manifestazione, la magica notte dei "giochi sono fatti" vi attende per festeggiare o consolarvi nei saloni del più bell'albergo della città, il Due Torri***L in Piazza Sant'Anastasia.**

L'occasione perfetta per un bilancio a caldo della fiera, un'edizione chiave per capire il futuro non solo del vino, ma delle fiere in generale.
Quest'anno infatti ha visto l'esordio **Vinexpo Paris** a formare un trittico di fiere europee (insieme a **Prowein di Dusseldorf** e appunto **,**) di sicuro interesse ma anche troppo onerose per molte aziende. In futuro ci si aspetta che ci sia una redistribuzione dei buyer e degli affari tra le tre grandi fiere e ci si interroga se Vinitaly resterà ancora centrale. Se perderà qualcosa a livello europeo, principalmente a causa di Parigi, probabilmente non perderà la sua rilevanza per l'Italia, sarà sempre meta imprescindibile per chi vuole avere contatto con il mercato più grande del mondo, ovvero il nostro.

Il Mercato italiano sta attraversando una fase particolare con **contrazione dei consumi nella fascia media e nella grande distribuzione** e con in pratica solo la ristorazione di fascia alta a tenere il passo: una *premiumizzazione* del vino che porta a consumarne sempre di più di alto pregio e costo, ma sempre meno in quantità. Anche se a Vinitaly l'entusiasmo non manca mai ,sono molti i pensieri che passano per la testa dei produttori: abbiamo cercato di raccoglierli nelle **nostre interviste** per capire con loro **come mai ad esempio il vino non è più bevanda così cool per i giovani e perchè anche i millennial, da sempre visti come terra promessa dei consumi**, in realtà spendono molto meno dei loro genitori o comunque della generazione precedente. E' sempre difficile generalizzare e fare considerazioni vaghe, ma di sicuro il vino ha goduto negli ultimi anni di tantissime attenzioni e di un boom forse non destinato a proseguire a meno che non si cambino alcuni atteggiamenti e modalità di fruizione. **Ecco che sul mercato arrivano i vini senza alcol** ad aprire alcuni canali e mercati e al contempo chiuderne degli altri mentre **dal punto di vista comunicativo l'intelligenza artificiale minaccia l'originalità e la profondità di tanti messaggi e narrazioni del vino stesso**, un tema centrale anche nelle nostre prossime serate.
Per essere sicuri di ascoltare le campane più diverse ai nostri tavoli trovate tanta **Toscana** ma anche **Francia**, con

una forte presenza di vini rosa, un trend che non accenna a finire, il mito dei **Pinot nero e Chardonnay di Borgogna** e lo **Champagne**, tutti prodotti che hanno ormai completato il loro passaggio nei vini di lusso abbandonando per la maggior parte dei casi lo status di vino per una maggioranza di appassionati.
Un qualcosa che potrebbe anche portare beneficio ai vini italiani prossimi ad una consacrazione del genere, ma ancora sono alla portata di molti appassionati nel mondo.
Dato che siamo a Verona, ci siamo anche impegnati nell'offrire **una panoramica di piatti tipici della città e gli abbinamenti possibili** con i vini della nostra manifestazione. Ecco i Bigoli con le sarde, il Risotto al tastasal (pasta di salame salata e ben pepata), tajadele in brodo coi fegatini, il Lesso con la pearà (carne bollita accompagnata con salsa di pane grattugiato, brodo, midollo e pepe nero), Pastissada de caval (stracotto a base di carne di cavallo, cipolle e vino rosso), i Tortellini di Valeggio (serviti in brodo di cappone durante le feste importanti oppure col burro e la salvia) e ovviamente i formaggi DOP (Asiago, Casatella Trevigiana, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese, Piave, Provolone Valpadana e Taleggio).
A Verona c'è tanto da bere, ma anche da mangiare è un vero Bengodi. **Che la festa del vino italiano abbia inizio!**

GOd Save The WINE
THE WINE LOVERS COMMUNITY
*festival promosso da **Firenze Spettacolo**, direttore artistico **Andrea Gori**, con Promowine di Riccardo Chiarini*

www.godsavethewine.com

God Save the Wine

OGNI MESE A FIRENZE e in altre CITTÀ ITALIANE
aziende del vino, luoghi spettacolari, pubblico selezionato, strepitosi finger food party
insieme, per scoprire in un contesto festoso e glamour, qualità, gusti, profumi e novità del vino italiano.

A NEW WAY OF WINE TASTING

FIRENZE SPETTACOLO

GOd Save The Wine

THE WINE LOVERS COMMUNITY

Festival promosso da **Firenze Spettacolo** - Direzione artistica **Andrea Gori** - servizi **PromoWine**
FB **God Save The Wine** – IG **godsavethe_wine** - www.godsavethewine.com

MARTEDÌ 4 APRILE 2023 ore 20

Due Torri Hotel *****L Verona

DUE TORRI HOTEL VERONA

Piazza S. Anastasia,4 - 37121 Verona - hotelduetorri.duetorrihotels.com

L'evento più cool in occasione del Vinitaly

La grande cucina veronese del più bel hotel di Verona
incontra una ricca selezione di vini italiani e internazionali presentata da Andrea Gori.

Vini Protagonisti con il Menù di Due Torri Hotel *****L

GERARD BERTRAND
Vini dal Sud della Francia by Ghilardi selezioni
Gerard Bertrand Gris Blanc 2022
Hampton Water Rosè 2022
Gérard Bertrand Papilou Sparkling Natural
Rosé 2021

CHAMPAGNE GODART & FILS
con Obsequium e Pulltex
Champagne Godart et Fils
1er Cru blanc de Blancs «Le Moymer"
Champagne Godart et Fils Rosé Églantine

ENOMUNDUS
Liberty of Burgundy Chardonnay
Aop Bourgogne
Liberty of Burgundy Pinot Noir
Aop Bourgogne
Côte-Rôtie, Crozes Hermitage, Vacqueyras
Ascair Côte du Rhône blanc - Côte du Rhône
Rouge (Bio)
Faubourg Vin de France blanc - rouge

VINI DEL SUD AFRICA by Around The Grapes
Da Paarl, Sudafrica la linea dei vini Lion Hound e Ridgeback, mono varietali e blend nel mercato italiano dal 2018 importata da AroundTheGrapes
Lucky Lady
Lion Hound Cabernet Sauvignon
Lion Hound Shiraz
Chemin Blanc
Journey
Lion Hound, Sauvignon Blanc

COLLE BERETO Radda in Chianti (Si)
Colle B Spumante Metodo Classico
Il Cenno Pinot Nero 2019
Colle Bereto Chianti Classico 2020
Colle Bereto Chianti Classico Riserva 2018
Colle Bereto Chianti Classico Gran Selezione 2018

AGRICOLA LUDUS Gambassi Terme
Anima Rosso Igt Toscana 2019
Ludus Rosso Igt Toscana 2020
L'Aura Rosato Igt Toscana 2021

SARTORI di VERONA Valpolicella
"Regolo" Valpolicella Ripasso Classico
Superiore DOC 2019
"Montegradella" Valpolicella Classico
Superiore DOC 2019
"Corte Brà" Amarone della Valpolicella Classico
Riserva DOCG 2015

LA QUERCE Impruneta
Chianti Colli Fiorentini Sorrettole 2021
Chianti Colli Fiorentini Riserva La Torretta 2020
Toscana IGT Terra diVino 2019
(Sangiovese in terracotta)
Toscana IGT Sangiovese La Querce 2018

MARZOCCO DI POPPIANO Montespertoli
Il Lanciere
Chianti Colli Fiorentini Riserva docg 2018
Pretale igt 2017
Vigna del Leone igt 2017
Vin Santo di Meri

QUERCIAMATTA Monsummano Terme
Rosso Querciamatta "D"
Rosé Querciamatta

- Menù -

- *Degustazione di salumi veneti del Garda e formaggi della Lessinia "Malga Faggioli"*
- *Pane, focacce e grissini*
- *Risotto con Tastasal*
- *Gnocchetti di patate al pomodoro*
- *"La Porchetta" di Carlo Alberto*
- *Dolci delizie finger*

40 euro tutto compreso
CENA E DEGUSTAZIONE
VINI ILLIMITATA e FESTA!
info & prenotazioni:
055 212911
info@godsavethewine.com

FATTORIA DI MONTEMAGGIO
Radda in Chianti (Si)
Loc. Montemaggio - montemaggio.com
Cuvée brut cielo di Montemaggio
Chianti classico Montemaggio 15
Torre 18

TENUTA CERI Carmignano
Barco Reale di Carmignano 2022
Carmignano Rigoccioli 2020
Carmignano Rigoccioli 2021 (Atto)
Carmignano Atto a Riserva 2020
La Barze 2020

TENUTE VENTURINI FOSCHI Parma
IGT Emilia Bianco Malvasia "GEMMA" 2021
IGT Emilia Bianco Malvasia
"GEMMA GENTILE" 2021
IGT Emilia Passito Malvasia "EOS" 2019
IGT Spumante "SOPHIA" 2019

CANTINA CAMPOTONDO
Campiglia d'Orcia (Siena)
Mezzodì, rosso Orcia Doc, 2021
Banditone, rosso Orcia Doc, 2020
Il Tocco, Orcia sangiovese riserva, 2019

FATTORIA di FUGNANO San Gimignano
Vernaccia 2022 da Fugnano
Vernaccia di San Gimignano 2021 donna Gina
IGT Sangiovese 2019 donna Gina
Rose' IGT Toscano Rosato

PODERE DELL'ANSELMO Montespertoli
"Anselmino" Bianco Toscano IGT
Terre di Bracciatica Bianco IGT Toscano
"Ecco un messaggio in bottiglia portato dalla Marea" senza solfiti aggiunti
"Colmo di Cielo" Rosato di Toscana IGT
"Terre di Bracciatica" Rosso Toscano IGT
"Chianti Montespertoli" DOCG
"Ingannamatti" Chianti Montespertoli
Riserva DOCG
"Pax" Rosso Toscano IGT
"Era Ora" Rosso Toscano IGT
"Dedicato alla Gioia" Vinsanto del Chianti DOC

Agricola Ludus

Esordio a Vinitaly per una realtà ormai nostra beniamina! Situata nel cuore della Toscana, nell'area di produzione del Chianti, **Agricola Ludus** nasce nel 2015 per volontà di **Luciano Squilloni**, che decide di impiantare vigneti con produzione biologica all'interno di una azienda faunistica vasta più di 500 ettari. La messa a dimora dei vigneti avviene nell'anno in cui nasce l'amata nipote Ludovica. La scelta della vite è una scelta simbolica, omaggio alla nuova vita appena nata in famiglia e omaggio alla forza della Vita, che ha la stessa radice di Vite. Ad oggi la produzione si estende su oltre 12 ettari con l'obiettivo di consolidare 20 ettari di produzione biologica certificata entro il 2025 e di continuare la tradizione di alta tutela della vasta area che da oltre 200 anni possiede lo status di Azienda Faunistico Venatoria. A guidare lo sviluppo di Agricola Ludus contribuisce Laura, madre di Ludovica, innamorata anche lei della sua famiglia come del suo lavoro, che con passione e determinazione porta avanti un sogno fatto di amore e rispetto per la terra.

Il calo dei consumi tra i giovani comincia a farsi preoccupante, cosa potrebbe fare il vino per tornare di moda e coinvolgere di più le nuove generazioni?
Quando si parla di calo dei consumi credo sia più ragionevole riferirsi ad un cambiamento dei gusti delle nuove generazioni e ad un adattamento alle loro occasioni di convivialità, che corrispondono probabilmente ad una maggiore informalità piuttosto che a vini più strutturati ed importanti. Ciò quindi non significa che il segmento delle nuove generazioni è perso per sempre, anzi. Con tutti gli strumenti che hanno a disposizione, avremo nuovi consumatori sempre più consapevoli di quello che bevono, la cui scelta sarà sempre più guidata dal flusso delle informazioni in loro possesso. Per questo motivo, ciò che possiamo fare come produttori è cercare un linguaggio più fresco e giovane per comunicare il vino con lo stesso appeal con cui viene comunicata la moda, fermi restando i valori imprescindibili quali l'unicità dei territori e delle storie delle aziende. Un approccio più contemporaneo e libero da schemi già a partire dalle etichette, che Ludus, essendo un'azienda giovane ha già iniziato a sperimentare.

La 2022 comincia ad affacciarsi nelle bottiglie a Vinitaly, come si è rivelata nei bicchieri quest'annata così torrida?
Siamo appena all'inizio del 2023 e, almeno per Ludus, è ancora presto per poter definire l'annata. Tuttavia, alcune considerazioni di tipo "fenologico" ci portano ad avere un quadro prospettico di cosa possiamo aspettarci. Le minori escursioni termiche che si sono verificate avranno sicuramente prodotto degli effetti sui vini, che verosimilmente potranno avere una più bassa acidità; così come il fatto che una più alta concentrazione degli zuccheri potrebbe tradursi in vini più alcolici.

Un abbinamento con la cucina veronese da provare con un tuo vino.
Per quanto riguarda gli abbinamenti proporrei: I Bigoli con le sarde li vedrei molto bene accompagnati dal nostro L'AURA, un rosato a base Sangiovese e Canaiolo ideale per gli abbinamenti con il pesce, la sua particolare aromaticità agrumata si andrà a fondere con il gusto deciso di questo primo. Una preparazione saporita e succulenta come il lesso con la pearà la immagino invece con LUDUS, la cui morbidezza andrà a riequilibrare l'importante componente umami di questo piatto. Infine, per l'abbinamento con l'Asiago oppure il Montasio stagionato consiglio ANIMA, i cui nobili tannini andranno ad accarezzare il palato, donando armonia e persistenza gustativa.

Vini in degustazione
Anima Rosso Igt Toscana 2019
Ludus Rosso Igt Toscana 2020
L'Aura Rosato Igt Toscana 2021

Agricola Ludus - Via Volterrana, 24 - 50050 Borgo Forte, Gambassi Terme (Fi) - agricolaludus.it

Campotondo

Subito al di fuori delle classiche rotte enoturistiche ma di una bellezza unica e spesso incontaminata troviamo la **Val d'Orcia** che dal 2000 ha avuto la sua DOC. Piccoli paesi, ognuno fiero della propria individualità, ma allo stesso tempo accomunati dalla presenza dell'imponente Monte Amiata e dall'antica Via Francigena per una storia condivisa. Non a caso, presso i produttori di vino si riscontra indipendenza di spirito e senso di appartenenza.
Ne è esempio l'azienda **Campotondo di Paolo Salviucci**, ora affiancato dalla figlia **Elena**. Quando nel 2000 Paolo avviò la sua attività, scelse come luogo non una frazione confinante con i grandi vini già famosi, ma il nativo comune di **Castiglione d'Orcia**, noto per la qualità dell'olio extra vergine d'oliva. Piantò il primo vigneto appena fuori dal borgo medievale di **Campiglia d'Orcia**, che sovrasta la valle circostante da un'altitudine di 800 metri. Campotondo nasce in una micro zona inconsueta, intu3endo che la poca profondità dei terreni argillosi avrebbe impedito un'eccessiva vigoria di vegetazione della vite a scapito della frutta, che lo scheletro minerale poteva impartire al vino rigore ed eleganza, e che la ventilazione tipica della quota a 500 mt prometteva uva sana e maturata a dovere. La scelta dell'alberello come metodo di coltivazione ha permesso di investire da subito in qualità e oggi con Elena i vini hanno acquisito anche maggior modernità e stile: una piacevolezza naturale intrigante e stimolante per sangiovese e colorino, ma anche per chardonnay e cabernet, a suo agio in questa zona magica.

Il calo dei consumi tra i giovani comincia a farsi preoccupante, cosa potrebbe fare il vino per tornare di moda e coinvolgere più le nuove generazioni?
Credo che il vero segreto per avvicinare il giovane pubblico al mondo del vino sia comunicare via social le storie delle persone che stanno dietro al prodotto perché c'è grande curiosità rispetto a questo e allo stesso tempo porre l'attenzione sul modo in cui le produzioni sono sostenibili, tematica verso la quale le giovani generazioni mostrano di avere un'innata sensibilità.
La 2022 comincia ad affacciarsi nelle bottiglie a Vinitaly, come si è rivelata nei bicchieri quest'annata così torrida?
Le nostre vigne toccano i quasi 600 metri di altitudine nel versante nord-ovest del Monte Amiata, ragione per cui abbiamo sofferto meno le difficoltà legate all'andamento climatico caratterizzato da alte temperature e poche piogge dell'annata 2022. Senza dubbio però anche da noi si è risentito delle caratteristiche dell'annata e i vini rivelano tratti più caldi e maturi che li rendono pronti e già piacevoli da sorseggiare.
Un abbinamento con la cucina veronese da provare con un tuo vino.
Se dovessimo scegliere un abbinamento tra tanti ottimi piatti della cucina veronese con un nostro vino, sceglieremmo i bigoli con le sarde da abbinare al nostro Mezzodì, un sangiovese fresco e vibrante che equilibra la grassezza e il gusto aromatico del pesce.

Vini in degustazione
Mezzodì, rosso Orcia Doc, 2021
Banditone, rosso Orcia Doc, 2020
Il Tocco, sangiovese Riserva Orcia Doc, 2019

Cantina Campotondo - C.S. Campotondo, 7 - 53023 Campiglia d'Orcia, Castiglione d'Orcia (Si) - 320 8591247 - cantinacampotondo.it

Sartori di Verona

L'azienda Sartori di Verona nasce alla fine del 1800 dalla verve imprenditoriale di **Pietro Sartori**, personalità eccentrica ma anche geniale commercialmente. Le sue giornate trascorrevano fra mille imprese differenti. Tuttavia, questo turbinio di interessi trovava un perno, stabile, nella conduzione della sua trattoria. È l'ultimo scorcio del 1800: **la trattoria di Pietro Sartori** rappresentava un indirizzo irrinunciabile per commercianti, uomini d'affari e piccoli industriali della zona, ai quali Pietro non faceva mancare un ottimo vino Veronese Rosso, come al tempo veniva definito. Fu proprio l'albergo e la sua posizione strategica a trasformare Pietro in un commerciante di vino: la mescita giornaliera al banco e la vendita diretta al pubblico in damigiane e in bottiglie ne rendevano urgente l'approvvigionamento costante e adeguato in quantità e qualità. Così, nel 1898 Pietro acquistò la sua prima vigna a **Negrar**, affinché il buon vino non mancasse mai sulla tavola dei suoi affezionati clienti.
Regolo è degno figlio di quel padre. Crede nell'azienda, ha grande passione per il vino e spende ogni energia per consolidare e rendere più autorevole la propria presenza sul mercato. Il quartier generale è sempre **Villa Maria**, l'investimento di nonno Pietro. Oggi Sartori è un'azienda di successo dalla vocazione internazionale, che realizza oltre l'80% del suo fatturato in più di 50 Paesi: Europa, iAmerica del Nord e del Sud, Russia, Sud Est Asiatico. Quel motto "di Verona" e la fiera presenza di Cangrande della Scala sul logo, certificano il profondo e indissolubile legame con una delle città più visitate al mondo. È questa la vera "innovazione" di Sartori: adattare i vini al proprio modo di essere, senza cedere a mode effimere. Ma soprattutto è la soddisfazione di entrare in contatto con la terra veronese per produrre con coscienza e con rispetto qualcosa di unico da condividere con le persone e i luoghi che più si amano.

Il calo dei consumi tra i giovani comincia a farsi preoccupante, cosa potrebbe fare il vino per tornare di moda e coinvolgere più le nuove generazioni?
Il vino per avvicinarsi ai giovani dovrebbe innanzitutto cambiare ed evolvere il linguaggio che utilizza per spiegare il vino e la degustazione: sarebbe bene semplificare e rendere più accessibile la comprensione senza creare quei muri culturali con un linguaggio ormai vecchio e selettivo. Quindi le aziende dovrebbero iniziare a comunicare sui vari strumenti, a partire dalla retroetichetta, in maniera più semplice e leggera. per poi creare momenti di assaggio meno tecnici e più conviviali. È inoltre un discorso di salubrità del vino. I giovani sono sempre più attenti agli aspetti sostenibili, all'impatto che i vini hanno sull'ambiente ma allo stesso tempo al tenore alcolico della bevanda. Oltre al fatto che non amano i vini pesanti, concentrati, che richiedono momenti di abbinamento importanti e non possono essere consumati in una convivialità snella e agile, come invece sono i loro momenti di incontro.
La 2022 comincia ad affacciarsi nelle bottiglie a Vinitaly, come si è rivelata nei bicchieri quest'annata così torrida?
Per quanto riguarda l'annata 2022, al prossimo Vinitaly presenteremo solo pochi vini si tratta dei bianchi come Custoza o Soave. La nostra proposta è più legata alle nuove annate di Valpolicella e Amarone, quindi abbiamo una diversità di annate importanti.

Un abbinamento con la cucina veronese da provare con un tuo vino.
Proponiamo Il Corte Brà Amarone della Valpolicella Classico Riserva in abbinamento ad una guancia di vitello brasata all'Amarone con polenta.

Vini in degustazione
"Regolo" Valpolicella Ripasso
Classico Superiore DOC 2019
"Montegradella" Valpolicella
Classico Superiore DOC 2019
"Corte Brà" Amarone della Valpolicella
Classico Riserva DOCG 2015

Casa Vinicola Sartori S.p.A. - Via Casette di S. Maria 4 - Negrar in Valpolicella (Vr) - 045 6028011 - sartorinet.com

Champagne Godart et Fils

Gli Champagne Godart et Fils sono una delle esclusive di **Enoteca Obsequium**, una produzione di circa 25.000 bottiglie all'anno, un'azienda a conduzione familiare che segue la vinificazione delle cuvée che avviene secondo i principi originali dello Champagne e con fermentazione malolattica minima. Dal 2018 con certificazione H.V.E (Alto Valore Ambientale). Le proprietà si estendono per 6,3 ettari nei cru di **Moussy, Pierry, Chavot, Vinay e Bergères les Vertus**. La superficie è divisa in 35 appezzamenti con diverse caratteristiche di esposizione e natura del terreno. Sulle etichette degli Champagne Godart et Fils appaiono due diciture: RM (Récoltant manipulant) e Vigneron Indépendant. Significa che il viticoltore produce e commercializza Champagne con la propria etichetta, a partire da uve provenienti esclusivamente dai suoi vigneti ed elaborate nelle sue cantine. Questi sono dei punti cardine dell'azienda che vuole lasciare interamente la sua impronta negli Champagne prodotti. Gli Champagne di Godart et Fils si caratterizzano per eleganza, freschezza e vitalità. Questo Blanc de Blancs rappresenta l'eleganza in tutta la sua semplicità. La finezza delle bollicine fa diventare la beva di questo Champagne una piacevolissima abitudine. È un Blanc de Blancs tradizionale che coniuga l'essenzialità più pura con alti livelli qualitativi. Il Godart Blanc de Blancs "Le Moymer" si presenta di colore paglierino brillante con bollicina fine. Naso che offre frutta a polpa bianca, mandorla, agrumi e alcune note erbacee. In bocca ricco e articolato come l'olfatto, lungo nella persistenza, giovanile e delicato. Parliamo dell'attualità con **Gianluca Guerranti**, importatore per l'Italia:

Il calo dei consumi tra i giovani comincia a farsi preoccupante, cosa potrebbe fare il vino per tornare di moda e coinvolgere più le nuove generazioni?
Rinnovo dell'immagine, multicanalità del marketing, facilità di beva. I gusti sono cambiati, i vini del futuro dovranno essere freschi eleganti e leggeri, godibili in qualsiasi situazione giornaliera. E anche l'immagine aziendale dovrà seguire questa Facilità, evitando di puntare tutto sulla tradizione, ma sul connubio di innovazione e storia.
La 2022 comincia ad affacciarsi nelle bottiglie a Vinitaly, come si è rivelata nei bicchieri quest'annata così torrida?
Le aziende che rappresentiamo sono tutte molto fiduciose. Un'annata calda e secca, che ha messo alla prova le aziende, che hanno dovuto lavorare al meglio. Ma spesso è in questi momenti e in annate anomale che vengono fuori grandi sorprese.
Un abbinamento con la cucina veronese da provare con un tuo vino.
I Tortellini di Valeggio (serviti in brodo di cappone durante le feste importanti oppure col burro e la salvia) si sposano sicuramente con il nostro Blanc del Blancs di Godart, il compagno giusto per le feste e per sgrassare i piatti della tradizione.

Vini in degustazione
Champagne Godart et Fils 1er Cru
blanc de Blancs «Le Moymer»
Champagne Godart et Fils Rosé Églantine

Importati da: D&G Selezione srl – 333 3671227
Gianluca Guerranti - gianluca@nonsolovinosas.it
Borgo San Jacopo, 17/39 - Firenze
info@obsequium.it - 055 216849

Gerard Bertrand Ghilardi Selezioni

Fu nel lontano 1975, fra i vigneti di Chateau de Villemajou nel cuore della AOC Corbières, che **Gérard Bertrand** vendemmiò le sue prime uve e scoprì la propria passione per il vino. Da lì ha perfezionato la sua conoscenza affiancando per 12 anni il padre, **Georges Bertrand**.
Fortemente legato ai valori dell'eccellenza, maturati nella sua iniziale carriera come rugbista professionista, oggi Gérard continua nella sua missione di valorizzare i migliori terroir del **Sud della Francia**. Quella che all'inizio era una piccola tenuta familiare si è trasformata nel più importante produttore della regione. All'iniziale Chateau Villemajou si è aggiunto negli anni '90 Domaine de Cigalus e nel 2002 Chateau Hospitalet, nel parco naturale de La Clape. Oggi Bertrand annovera 11 Chateau e produce tutte le principali appellazioni del Sud-Ovest della Francia. Inoltre è da anni fra i più importanti produttori di vini biologici e biodinamici della nazione. È infatti convinto dell'importanza dell'agricoltura biologica, bio sostenibile e biodinamica. Già nel 2002 ha iniziato la conversione in agricoltura biodinamica di Domaine de Cigalus, dove risiede. Oltre alla produzione di alcuni dei più importanti vini rossi della regione, ha investito nello sviluppo di importanti rosati e oggi produce uno dei vini rosati più venduti al mondo, Gris Blanc, e i suoi vini di punta, Sauvageonne La Villa e Clos du Temple, sono stati eletti migliori rosati al mondo da Drink Business nel 2017, 2018 (La Villa) e 2020 (Clos du Temple). Clos du Temple è oggi il più costoso e rinomato vino rosato al mondo.

Il calo dei consumi tra i giovani comincia a farsi preoccupante, cosa potrebbe fare il vino per tornare di moda e coinvolgere più le nuove generazioni?
Difficile una risposta in poche righe. Certamente la concezione del vino è cambiata negli anni e ora non è certamente più da vedersi come un alimento come lo potevano intendere i nostri nonni. Siamo convinti che il vino debba sempre più puntare sulla qualità e sull'aspetto culturale che racchiude. Si berrà di meno ma si berrà meglio. Un altro aspetto importante da tenere in considerazione, molto a cuore alle nuove generazioni, è il tema della sostenibilità. Le cantine sempre più dovrebbero avere un approccio green non solo in vigna e in cantina ma seguendo tutta la catena che concerne sia la vendita che la promozione. La selezione del consumatore finale di un prodotto rispetto ad un altro ricade spesso su quello che sposa una scelta ecosostenibile.
La 2022 comincia ad affacciarsi nelle bottiglie a Vinitaly, come si è rivelata nei bicchieri quest'annata così torrida?
Ogni vino si comporta in modo diverso a seconda della regione, dell'età della vigna, del vitigno e del terreno su cui è coltivata la vite. Noi importiamo e lavoriamo con moltissime zone vitivinicole a latitudini e altitudini differenti è difficile fare un report generale, ovviamente l'annata calda ha avuto un denominatore comune, quello delle raccolte anticipate.
I nostri abbinamenti con la cucina veronese:
Hampton Water 2022 nasce da una collaborazione fra Gerard Bertrand e Jon Bon Jovi con delicate note fruttate, buona struttura e fresca acidità. Le uve provengono dai migliori terroir della Languedoc. Scegliendo in particolare i vigneti migliori, il risultato è un'espressione elegante e unica del rosato della Francia del Sud. Il gusto è fresco e vivace, con morbide note di fragola e agrumi e lunghezza di finale, consigliamo l'abbinamento con Tortellini di Valeggio Fritti con sfoglia molto sottile cruda e ripieno di carne cotta.
Il Gris Blanc 2022 è un vino rosato di carattere da vigneti che si trovano principalmente nella regione del Tautavel, nel sud della Francia, idealmente situati nel Roussillon tra i Pirenei e il Mediterraneo. Il vitigno Grenache si esprime pienamente grazie al clima eccezionale: scarse precipitazioni e soleggiamento ottimale. Quando si pensa a vino rosè si opta spesso per abbinamento con crostacei, piatti a base di pesce o cruditè. Vogliamo invece proporre un pairing con un piatto più semplice e tradizionale veronese: la gallina. I delicati aromi fruttati e l'elegante nota minerale di Gris Blanc 2022 accompagnano perfettamente un'Insalata tiepida di Gallina, arricchita da freschi chicchi di melograno e vinaigrette leggera. Un connubio perfetto per un risultato fresco e fruttato, con un elegante finale minerale e sapido, indicato per accogliere la stagione primaverile.

Vini in degustazione
Gerard Bertrand Gris Blanc 2022
Hampton Water Rosè 2022
Gérard Bertrand Papilou Sparkling Natural Rosé 2021

Ghilardi Selezioni - ghilardiselezioni.com
Sede Operativa: Via Gerolamo Zanchi n.10 - Bergamo

La Querce

Si accendono le luci di Vinitaly e ancora una volta i vini di Firenze vanno a rinnovare questo gemellaggio ideale tra due città così ricche di storia e fascino. Nella nostra serata veronese saranno di nuovo in scena i vini freschi fragranti e floreali delle colline fiorentine, un terroir particolare che prelude al Chianti Classico ma sa dare gusto e profondità inaspettato a sangiovese e canaiolo. Siamo all'**Impruneta** tra Firenze e alle porte del Chianti con 42 ettari tra vino e olio, terreni con argilla e riserve di acqua anche in annate più siccitose come le ultime. La gran parte dei terreni è rivolta verso Sud nell'ampia valle Sorrettole, questo permette di avere una buona esposizione al sole e brezze leggere nel periodo di raccolta. I vigneti sono esposti a sud sulla valle Sorrettole soprattutto Sangiovese poi Canaiolo e Colorino e anche Merlot, tutti coltivati a cordone speronato e con rese molto basse. **Marco Ferretti**, romano e ormai fiorentino d'adozione, è il direttore dell'azienda agricola e tiene le rese molto basse per privilegiare profumi, intensità senza mai dimenticare che i vini sono fatti per essere bevuti e non per essere solo ammirati. La bevibilità è una caratteristica importante di questi vini.

Il calo dei consumi tra i giovani comincia a farsi preoccupante, cosa potrebbe fare il vino per tornare di moda e coinvolgere più le nuove generazioni?
Credo che bisogna orientarsi anche su vini con buona bevibilità freschezza e morbidezza come ad esempio può essere il nostro vino di sole uve Canaiolo il Belrosso che in effetti è apprezzato soprattutto dal pubblico più giovane che inoltre è interessato a scoprire cose nuove.
La 2022 comincia ad affacciarsi nelle bottiglie a Vinitaly, come si è rivelata nei bicchieri quest'annata così torrida?
Al momento nella nostra azienda abbiamo solo il rosato di sangiovese Rosa di Maggio 2022, sicuramente è stata una vendemmia calda ma ci sembra di essere riusciti anticipando la raccolta a produrre dei rossi che non risentono delle difficoltà dell'estate 2022 così torrida.
Un abbinamento con la cucina veronese da provare con un tuo vino.
Quando sono qui a Verona mi piace molto il lesso con la pearà che mi sembra possa essere ben accompagnata dalla nostra Riserva del Chianti Colli Fiorentini La Torretta un vino che unisce una struttura importante ad un sorso pieno e con finale morbido e lungo.

Vini in degustazione
Chianti Colli Fiorentini Sorrettole 2021
Chianti Colli Fiorentini Riserva La Torretta 2020
Toscana igt Terra diVino 2019 (sangiovese in terracotta)
Toscana igt Sangiovese La Querce 2018

La Querce - Via Imprunetana per Tavarnuzze, 41 - 50023 Impruneta (Fi) - laquerce.com

Marzocco di Poppiano

Il leone fiorentino ruggisce a Verona! Un leone come quello che vigila sulla collina di **Poppiano**, versante verso San Quirico. Il terreno qui è sassoso con molto galestro, simile a zone del Chianti Classico per eleganza ed energia. **Le famiglie Chini e Lori** coltivano e vinificano i vigneti (acquisiti nel 1975 dalla famiglia dei Conti Guicciardini Corsi Salviati) e dal 2015 escono con il loro marchio e vino imbottigliato in proprio. Sono 32 ettari di vigneto soprattutto a sangiovese con molti cloni diversi e la chicca di una vigna di canaiolo con oltre sessant'anni. Al banco troverete un dinamico Chianti da sangiovese e canaiolo in acciaio poi 12 mesi in cemento, scattante pronto e fresco come da tradizione del territorio. La Riserva Chianti (in presentazione con la 2015) ha invece un 10% di cabernet a completare il sangiovese e sta 18 mesi in botte. Il 70% in botti da 30hl poi barrique, soprattutto il cabernet. La 2015 è da seguire e gustare perché è una delle migliori vendemmie insieme al 2010 in zona. Da provare anche gli IGT in piccolissima tiratura: il Pretale da sangiovese cabernet e canaiolo e il Vigna del Leone più internazionale, sangiovese cabernet sauvignon e merlot con nota dolce più accentuata.

Il calo dei consumi tra i giovani comincia a farsi preoccupante, cosa potrebbe fare il vino per tornare di moda e coinvolgere più le nuove generazioni?
Probabilmente i ragazzi percepiscono il vino come eccessivamente tradizionale, qualcosa di statico, di fermo. In realtà, non esiste niente di più lontano dalla realtà. Il vino è movimento, è immediata reazione, è vivo, vivace e reattivo. Poesia liquida fortemente rock.
La 2022 comincia ad affacciarsi nelle bottiglie a Vinitaly, come si è rivelata nei bicchieri quest'annata così torrida?
La nostra 2022 si sta affinando in cantina; siamo assolutamente felici degli assaggi che stiamo effettuando.
Un abbinamento con la cucina veronese da provare con un tuo vino.
Ogni volta che torniamo a Verona, non manchiamo mai di pranzare in uno dei ristoranti che sono un baluardo della cucina tipica.
Bigoli con Anitra non può mai mancare, perfetto con un calice di Pretale. Entrambi speziati e aromatici. Indimenticabili.

Vini in degustazione
Il Lanciere
Chianti Colli Fiorentini Riserva docg 2018
Pretale igt 2017
Vigna del Leone igt 2017
Vin Santo di Meri

Marzocco di Poppiano - Via Fezzana 36/38 – Poppiano, Montespertoli (Fi) - 055 5535259 - azienda@marzoccopoppiano.it - marzoccopoppiano.it

Querciamatta

Siamo a **Monsummano Terme**, provincia di Pistoia, una zona dove il grande vino è nato di rado, ma la realtà di **Querciamatta** sta cambiando la situazione… Il piccolo borgo era un luogo abbandonato, trovato e reinventato. Un progetto che unisce vino, olio, eventi e hospitality diffusa. Il territorio è storicamente votato alla coltivazione di olivi, non ha un terroir conosciuto per il vino. La sfida di Querciamatta è produrre proprio qui: il sangiovese nasce da due terre distinte, suoli vulcanici di origine miocenica e arenaria, un vino con un forte connotato di sostenibilità, da un'agricoltura in regime biologico. L'obiettivo dichiarato è ristabilire la biodinamicità di questa terra attraverso progetti e prodotti che coinvolgano il pubblico. Per ora il vino di Querciamatta ruota attorno al Sangiovese da cui nascono rosso e rosato, a cui si sono aggiunti il Cabernet Franc, il Fogliatonda e un nuovo clone di Sangiovese, oltre agli olivi con le varietà Frantoio e Leccino e Moraiolo nelle zone più alte e sassose. Il 2019 è stata la prima annata…e l'esordio è stato subito fortunato!

Il calo dei consumi tra i giovani comincia a farsi preoccupante, cosa potrebbe fare il vino per tornare di moda e coinvolgere più le nuove generazioni?
Dobbiamo uscire dai vecchi canoni del vino utilizzati fino ad oggi. Il vino deve rappresentare anche i giovani e la "freschezza", fare vino deve essere una cosa creativa. Dobbiamo riuscire a trasmettere che il vino è per tutti, raccontare le realtà dove amici e famiglie lavorano in modo differente per esaltare al massimo il loro territorio e prodotti.
La 2022 comincia ad affacciarsi nelle bottiglie a Vinitaly, come si è rivelata nei bicchieri quest'annata così torrida?
Chi ha voluto mantenere i profumi e la freschezza ha dovuto anticipare i tempi di raccolta in vigna e deve essere stato molto attento alle temperature di fermentazione in cantina, mentre per capire come sono venuti i vini più strutturati c'è sicuramente da attendere ancora del tempo.

Un abbinamento con la cucina veronese da provare con un tuo vino.
Proponiamo i Bigoli con le sarde in abbinamento al nostro Querciamatta Rosé mentre la Pastissada de caval da proporre in abbinamento al Querciamatta Rosso "D".

Vini in degustazione
Rosso Querciamatta "D"
Rosé Querciamatta

Tenuta Querciamatta - Via Brogi, 1236 - Monsummano Terme (Pt) - 0572 1790971 - querciamatta.it

Tenuta Ceri Carmignano

La storia è profonda e lunga a **Carmignano** ma quella di **Edoardo Ceri** comincia l'altro ieri in pratica e noi di God Save The Wine siamo i prima ad onorarci della presenza dei vini di questo talento del vino toscano. Vigne con decenni sulle spalle a vita nuova restituite e una cantina moderna ma antica e funzionale allo stesso tempo permettono ad Edoardo di produrre vini intensi ed eleganti con un lungo futuro davanti a loro. Tenute Ceri è giovanissima ma è una realtà dinamica in espansione che sta seguendo un percorso gestionale vitivinicolo con forza e dedizione per la terra e con metodi naturali. I vigneti sono disposti a cordone speronato con sesto di impianto a 220cmx80cm, e i vitigni coltivati sono sangiovese, cabernet sauvignon che sono i vini ammessi dal 1716 nel **disciplinare del Carmignano**, tra i più antichi al mondo. La filosofia dietro le scelte è quella ambiziosa di Edoardo, ovvero che "Con calma ed esperienza mi sono messo in testa di produrre il vino più buono del mondo"… Non possiamo assicurarvi che lo diventeranno e quando, ma di certo la qualità dell'esordio è quanto di più stupefacente ci sia capitato nel bicchiere negli ultimi anni e non vedevamo l'ora di condividerlo con voi. Sangiovese fresco e succoso ma anche maestosità e complessità di rimandi tannici fruttati compongono un sorso irresistibile che unisce potenza a levigatezza, tutto da scoprire. Oltre al Carmignano (il vino di punta e da lungo affinamento) potete gustarvi anche l'immediatezza del Barco Reale che prende il nome dall'antica riserva di caccia dei medici attorno alla loro villa di Artimino.

Il calo dei consumi tra i giovani comincia a farsi preoccupante, cosa potrebbe fare il vino per tornare di moda e coinvolgere più le nuove generazioni?
Occorre fare vini di facile beva, penso che il calo dei consumi sia dovuto alle abitudini alimentari dei giovani.
La 2022 comincia ad affacciarsi nelle bottiglie a Vinitaly, come si è rivelata nei bicchieri quest'annata così torrida?
Ancora non riesco a dare un giudizio alla 2022, a riguardo posso solo dire il rispetto che ho dato alla 22; non spingendo troppo le maturazioni polifenoliche ma facendo un buon lavoro rispettando l'acidità naturale dell'uva.
Un abbinamento con la cucina veronese da provare con un tuo vino.
Direi che i nostri vini si abbinano bene con la cucina Veronese!

Vini in degustazione
Barco Reale di Carmignano 2022
Carmignano Rigoccioli 2020
Carmignano Rigoccioli 2021 (Atto)
Carmignano Atto a Riserva 2020
La Barze 2020

Tenuta Ceri - Via delle Ginestre 45 – 59015 Comeana - 334 1724907 - edoardo@studioceri.it

Tenute Venturini Foschi

Torna a Vinitaly una delle più belle sorprese degli ultimi anni nel vino emiliano. La storia di **Venturini Foschi** nasce a **Parma** ed è qui che un piccolo lascito dei nonni Fonio e Gemma all'ombra di una torre Pallavicina del Quattrocento fa nascere una tenuta dalla bella realtà e solide ambizioni. Qui si è capita la necessità di rallentare il tempo accordandolo al rispetto e ai ritmi della natura e quanto sia grande l'amore per la cultura e l'operosità artigianale e artistica degli uomini e delle donne emiliane, da sempre custodi dell'unicità del territorio e della valorizzazione dei suoi frutti. La prima vendemmia è targata 2019. Un traguardo che ha portato all'imbottigliamento di due vini bianchi Gemma e Gemma Gentile, espressioni seppure con declinazioni diverse di Malvasia di Candia in purezza. È questa l'alba delle Tenute Venturini Foschi. Un crocevia di storie, suggestioni ed emozioni. Una winery dalla visione innovativa che, nella condivisione, vuole omaggiare il passato, sorseggiare il presente e scrivere il futuro.

Il calo dei consumi tra i giovani comincia a farsi preoccupante, cosa potrebbe fare il vino per tornare di moda e coinvolgere più le nuove generazioni?
Studi recenti, da ultimo quello di Federvini, dimostrano che i Millenials e la Gen Z sono molto interessati al vino e hanno anche una discreta conoscenza del bene culturale. Gli studi dimostrano che bisogna lavorare solo sulla comunicazione del vino, perché i giovani reclamano più informazioni per orientarsi meglio. I dati mostrano che i consumatori più giovani sono la chiave demografica che presenta la maggior opportunità per i vini alternativi, quelli biologici, equosolidali o sostenibili rispetto ai bevitori più anziani grazie alla loro mentalità aperta e alla volontà di investire tempo, istruzione e denaro nella salute. È qui che noi produttori dobbiamo intervenire.
La 2022 comincia ad affacciarsi nelle bottiglie a Vinitaly, come si è rivelata nei bicchieri quest'annata così torrida?
L'annata 2022 è ricca di estratto con molta struttura, la qualità tende ad essere molto alta. La nostra Malvasia si presenta con sentori di agrumi, frutta esotica e note floreali. Non vediamo l'ora di presentare i nostri rossi di questa annata, anche se per ovvie ragioni non faranno il loro debutto al Vinitaly 2023. Ma potete essere curiosi per l'anno prossimo.
Un abbinamento con la cucina veronese da provare con un tuo vino.
Bigoli con le sarde – Gemma IGT EMILIA Malvasia 2021.

Vini in degustazione
Igt Emilia Bianco Malvasia "Gemma" 2021
Igt Emilia Bianco Malvasia "Gemma Gentile" 2021
Igt Emilia Passito Malvasia "EOS" 2019
Igt Spumante "Sophia" 2019

Tenute Venturini Foschi - Via Varano, 192 - 43014 Medesano – Parma - 0525 59378 - 331 7574392 - tenuteventuriniforschi.com