

**WHO'S WHO IN WINE 2015**

13 Maggio 2015

**Civiltà del Bere** al Marriot Hotel di Milano ha organizzato l'evento collegato al "fuori Expo" : **Who's Who in Wine**, riunendo la qualità delle aziende italiane in un unico luogo. ([www.civiltadelbere.com](http://www.civiltadelbere.com))



In apertura il "talk show" dal titolo "**Energia per il vino!**" ha dato modo ai produttori, ai giornalisti ed ai pr del mondo del vino, di intervenire, arricchendo l'evento di spontaneità e professionalità.

Interessantissime le dinamiche che sono state affrontate dai produttori del calibro di Allegrini, Pio Cesare ed altri: è stata messa in luce l'importanza di avere un'organizzazione aziendale efficiente, che all'interno del commercio moderno, garantisca la capacità di esportare vino con più efficacia e prontezza.

Il valore dello **studio dei mercati emergenti** è sempre più **alto**, ciò ha permesso ad aziende leader nel settore

enologico, sia di aumentare gli introiti, sia di portare il prestigio del vino italiano nel Mondo.

È per di più emersa la necessità per le aziende italiane di esser sempre più "sostenibili": questo concetto è legato ad una parola, forse oggi sulla bocca di tutti, e quasi sempre a sproposito: un'**azienda sostenibile** deve giocare una partita su tre fronti: **ambiente, profitto, società**.

L'importanza per una realtà aziendale di poter ottenere utili dalla produzione di vino, deve impattare necessariamente col valore sociale, ad esso connesso, non dimenticando mai che il vino, anche il più buono al mondo, deve poter esser bevuto dal "popolo".

A tal proposito è intervenuto **Luca Gardini**, campione del Mondo Sommelier 2010, spiegando come sia inderogabile che il pubblico e la società inizi a vedere il **vino con occhi semplici e personali**, non più aulici come troppo spesso si è fatto.

In questo contesto le degustazioni di qualità non si sono fatte attendere e nella Sala Grande i produttori hanno proposto vini di elevato pregio.

È stato interessante notare come per certi bianchi ( Verdicchio, Chardonnay, Gewurztraminer, Petit Ardin) e certi rossi (Lambrusco di Sorbara e Grasparossa) la vendemmia 2014, da molti additata come di pessima qualità, abbia dato vini



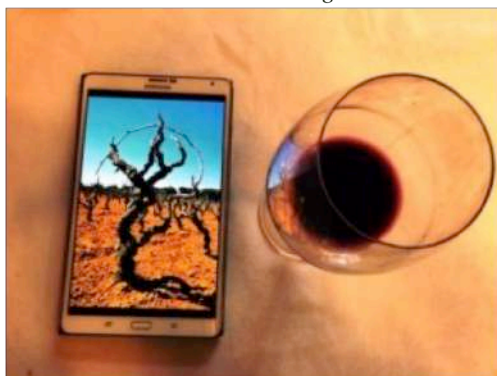
equilibrati con bouquet sensoriali invidiabili.

Singolare la nuova annata 2014 del **Kastelaz di Walch** con profumi notevoli e un corpo elegantissimo che da anni ormai confermano la qualità di questa azienda.

Superba la degustazione dei **Franciacorta di Joska Biondelli** magistralmente condotta da **Claudia Bondi** che ci ha guidato alla scoperta di un Satèn, di un Brut e di un Brut Millesimato: il **Prémier Dame 2010**, un prodotto superlativo.

Altri accenti li abbiamo trovati nel **Grignolino della Tenuta Santa Caterina** presentato egregiamente da **Giulia Alleva**. Stupendi i **Lambruschi di Cleto Chiarli** con una nota di pregio per il Sorbara. Irrinunciabile è stato l'assaggio del **Barbaresco e del Barolo di Pio Cesare**: MERAVIGLIOSI.

In Toscana si è fatto notare il Sangiovese I.G.T. "**Fontalloro**" 2011 dell'azienda



**Fèlsina.**

Molto interessante il "**Noras**" della **Cantina Santadi**, un **Cannonau** molto espressivo dal corpo possente ed estremamente elegante.

Vini di spessore sono stati i valdostani di **Les Cretes**, in modo particolare il **Petite Arvine 2014** e lo **Chardonnay "Bois" 2012**.

Abbiamo concluso la giornata con l'assaggio del Primitivo di Manduria "**Es**" di **Gianfranco Fino**,

un'azienda che ha messo

l'accento sulle caratteristiche migliori del Primitivo rimarcando l'importanza di quest'uva e dell'**alberello**.

L'energia per il vino è stata messa "energicamente" in mostra in questa giornata dove qualità e caparbietà dei produttori si sono unite con l'intento di presentare al Mondo le meravigliose realtà del **vino italiano**.

Andrea e Federico