

PRIMO PIANO VIA A VINITALY PARMA C'È

**Il primo giorno
Cin cin per Conte,
Salvini
e Centinaio**

■ Il primo giorno di Vinitaly è coinciso con l'arrivo a Verona di molti big della politica, dal primo ministro Conte al ministro degli interni e vicepremier Salvini sino al ministro dell'agricoltura Centinaio. Che ha spiegato come «Vinitaly sia l'evento più importante per quello che riguarda il vino non solo in Italia ma a livello mondiale. Ci sono tutti gli

attori, il nostro vino è in salute e dobbiamo semplicemente capire che dobbiamo andare in giro per il mondo a promuoverlo in modo migliore». Il ministro Centinaio poi, da tifoso crociato si è anche rallegrato per il risultato portato a casa dal Parma con il Torino: «Veramente un buon punto». Anche questo è Vinitaly. S.P.



STAND Da sinistra: Andrea Ferrari, Beatrice Brighenti, Francesca Zaretta (Monte delle Vigne), Azzurra e Alex Cerioli (Oinoe) e Sandro Ceci (cantine Ceci).

Etichette parmigiane Vini supercorteggiati: si brinda negli stand delle nostre aziende

**La cantina Monte delle Vigne
tra i protagonisti dell'assalto di visitatori
In forte aumento i buyer stranieri**

Dal nostro inviato
SANDRO PIOVANI

■ **VERONA** I cancelli di Vinitaly si sono aperti, puntuali, al pubblico, alle 10. Dopo pochi minuti il padiglione 1 Emilia Romagna era già preso d'assalto da molti visitatori. Tra cantine ed etichette storiche della nostra regione. Con tre stand parmigiani che anche in questa edizione numero 53 di Vinitaly hanno confermato la loro presenza alle Fiere di Verona. Da Monte delle Vigne alle cantine Ceci per arrivare ad Oinoe. Con il vino al centro dell'attenzione, per molti appassionati ma soprattutto per molti buyer. Con grande attenzione al vino, alle uve, ai metodi di produzione e al prodotto finale. Ogni cantina ha messo il meglio, cercando di far conoscere i propri prodotti, ambasciatori di ogni azienda.

MONTE DELLE VIGNE

Andrea Ferrari, wine maker di Monte delle Vigne (Ozzano Tarò), parla di una cantina che «ha qualcosa da dire e siamo qui a Verona per questo. E naturalmente siamo qui per incontrare molti nostri clienti, soprattutto esteri». In effetti il rilancio del vino di Parma ha proprio in Monte delle Vigne uno dei capofila. «Perché abbiamo avuto il coraggio di fare scelte innovative, perché riusciamo a far parlare il nostro terroir. Non a caso stiamo ormai diventando biologici al 100% e dalla vendemmia 2020 tutto il nostro vino sarà bio. Una scelta di qualità innovativa e fondamentale che tutti dobbiamo fare. Dobbiamo riportare la biodiversità nei nostri terreni per non farli morire e non far morire i nostri vini. Dev'essere una scelta bio vera, per tutti. Di

alto livello e di alta qualità». Con la grande voglia di far conoscere questo territorio e questi vini. «E' l'unica strada: vincono i territori. Che esprimono i vini. Dobbiamo proporre il territorio e insieme proporre il nostro vino. In modo serio, con una corrispondenza tra territorio e vino, tra cantina e bottiglia. Per avere e proporre sempre qualcosa di unico».

OINOE

Molto entusiasmo anche per Alex Cerioli, patron, insieme alla sorella Azzurra, di Oinoe (Traversetolo). «Siamo molto contenti, abbiamo segnali molto positivi dal nostro territorio e dalle province vicine e ci stiamo espandendo in tutta Italia. Per il momento guardiamo poco all'estero anche perché non riusciremmo a soddisfare le richieste». Con molte novità. «Sì, presentiamo il "Mestor", il lambrusco Doc di Parma di sole uve Maestri e lo spumante "Rosè" da uve Barbera, 24 mesi sui lie-

viti. Con una filosofia nuova: su ogni bottiglia mettiamo il quantitativo di solfiti. Che è molto più basso della media. Firmiamo così l'etichetta».

CANTINE CECI

E come sempre Sandro Ceci, patron delle cantine Ceci (Torrile) è un vulcano di idee, destinate soprattutto ad una clientela giovane. Non solo vino, anche la birra. «In questo nostro venticinquesimo Vinitaly presentiamo due novità, due progetti innovativi. Uno riguarda la birra, destinato ai millennial e alle donne. Con il Birrifico Farnese facciamo la Birra di Parma con una bottiglia che ricorda il lusso, il design e la classe. Poi il vino: abbiamo esagerato. Vogliamo arrivare a Parma 2020 portando la musica nelle nostre bottiglie. "Otello" (lambrusco in purezza) è musica: facciamo suonare la bottiglia con una partnership con Spotify: un QR-Code apre un'emozione e una play-list da 40 canzoni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA CURIOSITA' UN 18 LITRI DI CORTE DEL LUPO 2016

■ Come sempre Vinitaly è anche spettacolo nel rispetto della qualità. E se è vero che i grandi formati rispettano in pieno la qualità del vino, ecco che Cà del Bosco ha pensato di realizzare per questa festa del vino un 18 litri di Corte del Lupo 2016, un rosso di spessore della cantina lombarda. 18 litri che sono stati degustati dagli avventori dopo che era stato versato in 24 decanter realizzati appositamente da Riedel (con la testa del lupo). Il vino è stato poi versato in 300 bicchieri: dopo la degustazione, i bicchieri sono stati omaggiati ai più fortunati visitatori dello stand Cà del Bosco.

Non solo vino Spirito Verdiano, un debutto di qualità a Vinitaly

**Tra grandi classici e mixology: i distillati
parmigiani protagonisti alle fiere di Verona**

Dal nostro inviato

■ **VERONA** Giuseppe Scaltriti, con i marchi Faled, Di Castello e Spirito Verdiano, debutta a Vinitaly con i suoi distillati.

E mixology. C'è il barman, dal Crab di La Spezia Misao Di Gregori, che ha proposto uno

spritz con la grappa (prosecco, succo di melograno e sambuco), un sour con il nocino (limone, zucchero e polvere di rabarbaro) e un americano con il bargnolino (bitter e soda). Insomma un debutto di qualità, tra prodotti in purezza e cocktail.



DEBUTTO A VINITALY Giuseppe Scaltrini e Claudio Melucci.

«Abbiamo sempre fatto fiere alimentari - spiega il patron Giuseppe Scaltriti -, Cibus su tutte più altre fiere specializzate all'estero. E ci siamo chiesti perché non essere presenti anche a Vinitaly». Un debutto dunque, con obiettivi chiari. «Il mercato dei superalcolici è difficile. Noi abbiamo puntato molto sull'estero. E Vinitaly ha molti agganci con l'estero. Crediamo che possa essere un buon ponte per arrivarci». Grazie anche ad una produzione di qualità. «Abbiamo tre marchi, Faled e Di Castello che sono quelli che si trovano anche nella grande distribuzione e poi abbiamo un top di gamma che è Spirito Verdiano.

Che è quello che vogliamo far conoscere di più grazie alle eccellenze che abbiamo: brandy invecchiati fino a 40 anni, grappe di 100 mesi sono le nostre ultime particolarità». In un mercato difficile. «Penalizzato nei ristoranti, tiene la fascia del mixology, quella dei più giovani per intenderci. E noi per questo Vinitaly abbiamo scelto proprio un barman per proporre il nostro prodotto miscelato e avere una fascia nuova di mercato». Non solo vino dunque, per un'altra "cantina" parmigiana che vuole affermarsi sempre di più.

S.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA