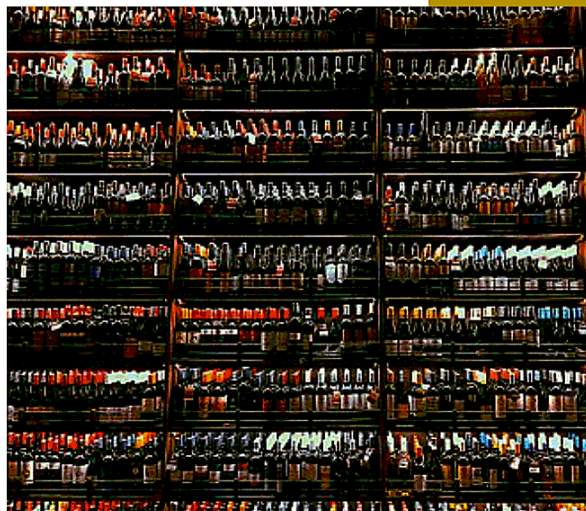
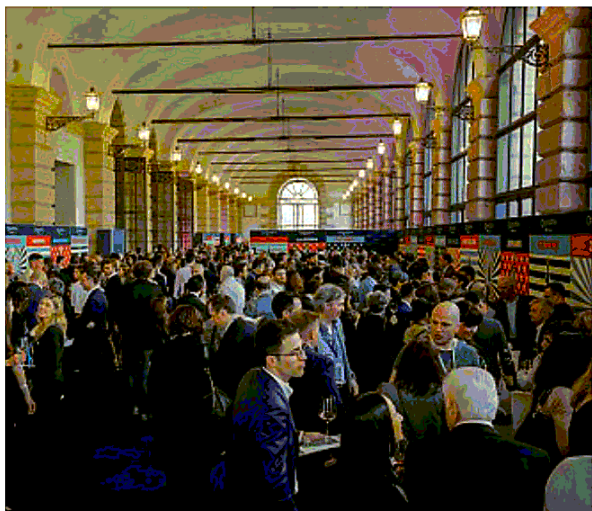


## AGENDA

Inizia il 7 aprile la 53esima edizione del salone internazionale di Verona, uno dei più importanti al mondo: attese quattromila aziende pronte a presentare le loro migliori novità



# VINITALY TRA BIO E DESIGN



di **Gabriele Principato**

**D**egustazioni «top». Nuovi trend, dal bio al design di bottiglie e accessori. E prodotti vitivinicoli da tutto il mondo, sostenibili e artigianali. Inizia a Verona domenica 7 aprile la 53esima edizione del Vinitaly, il Salone internazionale dei vini e dei distillati che fino a mercoledì 10 consentirà a professionisti e appassionati di incontrare nei padiglioni di Veronafiere oltre quattromila aziende da tutto il mondo. Fra le principali novità della rassegna ci sono quest'anno gli spazi Organic Hall e Vinitaly Design. Il primo è nato per accogliere Vinitalybio, dedicato ai vini biologici di cantine che hanno puntato sulla sostenibilità delle produzioni. A organizzarlo, insieme a Vinitaly, sono Federbio e la collettiva di produttori artigianali

dell'associazione Vignaioli e Territori (Vi.Te.). Il secondo è, invece, lo spazio dedicato all'«esperienza» del vino: dall'oggettistica per la degustazione e il servizio, agli arredi per cantine, enoteche e ristoranti, sino al packaging personalizzato e da regalo. Ma il cuore della rassegna, come ogni anno, è il fitto calendario di degustazioni. Oltre 90 assaggi (considerando solo quelli nell'elenco ufficiale) che danno la possibilità di approfondire vini di tutti i continenti, sia celebri che di nicchia, così come distillati e liquori. Per esempio quelli nel programma di «Tasting ex... press», il giro del mondo tra i migliori prodotti vitivinicoli realizzato da Vinitaly insieme ad alcune delle più importanti riviste enologiche internazionali. Sommelier, esperti, tecnici,

## L'EVENTO

La 53esima edizione di Vinitaly, il salone internazionale dei vini e dei distillati, si tiene da domenica 7 aprile a mercoledì 10 a Verona, negli spazi di Veronafiere. Il biglietto giornaliero costa 85 euro, mentre l'abbonamento per quattro ingressi 150 euro

## GLI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE



### 1 «TRE BICCHIERI»

Domenica 7 aprile, dalle 11:30 alle 16:30, nella sala Argento del Palaexpo, sarà possibile degustare alcune delle migliori etichette premiate nel 2019 dalla guida «Vini d'Italia» del Gambero Rosso. La 32esima edizione ha valutato e recensito oltre 22mila vini di cantine celebri ed emergenti. Di questi, 447 hanno ottenuto il massimo riconoscimento dei «Tre bicchieri»



### 2 SELF-SERVICE D'AUTORE

Per tutta la durata del Vinitaly un self-service d'autore, nella Galleria dei Signori, permetterà di provare i menu studiati dagli chef dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe: il 7 aprile di Luca Collami e Renato Rizzardi, l'8 di Nikita Sergeev e Silvio Battistoni, il 9 di Alfonso Caputo e Paolo Donei, mentre il 10 di Roberto Tonola, Iside De Cesare e Romano Gordini



### 3 STORIE DI DONNE VIGNAIOLE

Domenica 7 aprile, dalle 15 alle 17, nella Sala Tulipano del Palaexpo, si parlerà di donne vignaiole. Sarà infatti possibile scoprire otto vini creati da giovani wine maker sotto i 40 anni che lavorano in zone molto diverse d'Italia, scoprendo le loro vicende personali e le loro scelte enologiche. A guidare l'assaggio sarà Ian D'Agata



### 4 FISAR IN ROSA

Domenica 7 aprile, dalle 15 alle 17, nella Sala C del padiglione 10, la Federazione italiana Sommelier albergatori ristoratori (Fisar) si concentrerà sui vini rosati, un tempo sottovalutati e oggi apprezzati e riscoperti. L'incontro proporrà l'assaggio di sei vini firmati da vignaiole italiane: dal siciliano Menfi Doc di Marilena Barbera al Castlet Rosé astigiano di Mariuccia Borio



### 5 TOCCHI SUDAFRICANI

Lunedì 8 aprile, dalle 13 alle 13:45, nella Sala A e B del Padiglione International wine, Afrivines Srl condurrà in un viaggio fra i vini sudafricani. Saranno proposti all'assaggio il Spier Seaward Chenin Blanc 2017, il Dalla Cia Chardonnay 2016, il Seven Springs Pinot Noir 2014 e per finire il Diemersfontein Pinotage Coffe Chocolate. Guiderà l'incontro Guido Invernizzi