



**Al castello di Gabiano**

**Gelasio Gaetani per Haiti**

■■■ In un parco di 260 ettari, in Monferrato, si terrà domani "Vino a corte", l'asta benefica per la Fondazione Rava, promossa dai marchesi Cattaneo Adorno, proprietari del Castello di Gabiano e dell'azienda vinicola omonima, ma anche "mecenati del territorio": apriranno gratuitamente il Castello attraverso il mondo del vino. Sarà proprio l'asta di vini, condotta dal wine trainer di fama internazionale, Gelasio Gaetani d'Aragona, il clou dell'evento dalle 10,30 alle 19,30: il ricavato andrà all'Ospedale Pediatrico di Haiti.

**Il settore vale 245 miliardi**

**Dai campi il 15% del Pil**

■■■ Vale il 15% del Pil e ogni anno muove 245 miliardi di euro tra consumi, export e indotto: è l'agroalimentare italiano fotografato a "Cibus", il salone internazionale del settore di Parma, il cui fatturato, per Federalimentare, è previsto in crescita nel 2012 del 2,3%. Un comparto «fondamentale per il rilancio del Paese - per il ministro delle Politiche Agricole Mario Catania - di cui per molto tempo ci siamo dimenticati. Ma ora vogliamo accompagnarci al meglio per il bene di tutto il sistema Italia».

**Domenica in vigna**

**Da Planeta in Sicilia**

■■■ La stagione è propizia, e in un periodo dell'anno ricco di eventi wine & food e in cui sono molti gli appassionati pronti a partire verso i territori del vino del Belpaese, come da tradizione, è la cantina Planeta ad inaugurare la stagione dei tour per aziende, con "Domenica in vigna" (13, 20, 27 maggio; domenicainvigna.wordpress.com) alla Cantina dell'Ulmo a Sambuca di Sicilia, per un vero e proprio festival tra i filari con tanti eventi per tutta la famiglia, tra buon cibo, vino, arte e musica.



**Una formula vincente**

**Le porte del Chianti sono sempre aperte**

*Vini e cultura protagonisti dei festival di Bacco sparsi in tutta Italia*

■■ WINENEWS

■■■ Se è vero che le mezze stagioni non esistono più, è vero anche che quando si tratta di viaggiare, che sia inverno o primavera, estate o autunno, poco importa. L'importante è avere la possibilità, una volta raggiunta la meta, di soddisfare le proprie passioni personali, per i vini e la buona cucina, per la cultura o la natura, ma anche per l'arte, la musica o il cinema, e meglio se più di una nella stessa volta. Ecco perché, anche nel mondo di Bacco, inizia a farsi strada la formula del festival, che sempre più piace anche ai wine lovers, perché riesce a mettere insieme il vino con eventi di ogni tipo, in un unico cartellone cui fanno da sfondo un territorio e tutte le sue diverse location. Proprio tra cantine e paesaggi vitati, ma anche castelli, ville e abbazie, è uno dei territori del vino più famosi ad aprire le sue porte, da sempre meta di eccellenza dei turisti di tutto il mondo, che lo hanno perfino ribattezzato, con un termine ormai entrato a far parte del lessico di ogni viaggiatore: il *Chiantishire*, pioniere dell'enoturismo in Italia, ma dove da sempre si sperimentano nuove formule per conquistare gli eno-appassionati, come "Classico è" (25 maggio-3 giugno; classico-e.it), la kermesse con cui il Consorzio del Chianti Classico chiama a raccolta i suoi wine lovers direttamente nel territorio, un vero e proprio festival con il Gallo Nero protagonista, ma non solo.



Questo perché in un territorio come quello del Chianti Classico, in ogni momento dell'anno è possibile assaggiare grandi vini - con eventi ad hoc più istituzionali ma anche altri dedicati al grande pubblico - e visitare cantine, ma, soprattutto, c'è sempre una mostra da non perdere, un convegno a cui partecipare, un rassegna musicale a cui assistere. Quasi che l'andar per cantine a degustare le proprie etichette preferite sia una formula ormai "superata". Con "Classico è", infatti, il Chianti Classico incontra vini di altri famosi territori, è protagonista in tavole della tradizione ma anche stellate, accompagna le esibizioni di artisti di ogni tipo e i wine lovers alla scoperta delle sue storie e leg-

gende, attraverso tutti quei luoghi che rappresentano le diverse "anime" del territorio. Ma prima, a proposito di passioni, anche la "corsa più bella del mondo" rende omaggio a questo territorio: la "Mille Miglia", che, nella sua ultima tappa, il 19 maggio da Roma a Brescia, passerà per la via Cassia, tra i vigneti del Chianti Classico, con sosta alla casa di Niccolò Machiavelli a cinque secoli dalla stesura de "Il Principe".

Ma il Chianti Classico non è il solo a sperimentare la formula del Festival: la "Primavera del Prosecco" è la rassegna enoturistica più celebre del Veneto (fino al 24 giugno; primaveradelprosecco.it) con eventi che vanno dalla degustazione delle migliori etichette del territorio alle sfide sportive, e appuntamenti divertenti e golosi, non solo enoici, animano, per esempio, anche il territorio del Soave (17-22 maggio; stradadelvinoasoave.com), così come il Trentino con "Gemme di Gusto", tra passeggiate nei vigneti, laboratori di cucina e molto altro (fino al 21 maggio; stradedelvinodel-trentino.it). E la rassegna multi-culturale ha così tanto successo, che c'è anche chi decide di portarla in tour, come il Consorzio Franciacorta con i "Festival Franciacorta" itineranti (franciacorta.net).

Il tutto, aspettando "Cantine aperte", l'evento del Movimento turismo del vino (27 maggio; movimentoturismovino.it) che festeggia vent'anni insieme a tutti i turisti di Bacco.

**in piazza a Trento**

il primo spettacolo "Col Pane nel Marzemino, degustazione tradizionale trentina". Dalle 18.30 "Presenza di spirito, terra, anima e mufte del Vino Santo raccontate in forma di lauda medievale". Alle 21 spazio al teatro con "Fermenti al Castello". Alle 17, "A casa di Bernardo Clesio con il Teroldego rotaliano". Dalle 19 "Sotto pressio-

ne, degustazione Futurista di Trentodoc". Lunedì spazio agli operatori. Alle 15.30 si parla di "Vini in carta: sì, ma come e quali?" con un progetto formativo di Accademia d'Impresa, azienda speciale della CCIAA. Entrare al Buonconsiglio costa 15 euro, 5 euro le degustazioni di Palazzo Roccabruna, i menù sono a pagamento. Info e prenotazioni: Trentino Marketing Tel. 0461/219555 - www.visitrentino.it/mostravini.

C.C.

**Orticola 2012 ai giardini Montanelli  
Orti e rose dai profumi inebrianti  
A Milano fiorisce la primavera**

■■■ È partita ieri, ma prosegue fino a domani, domenica 13 maggio, ai giardini pubblici Indro Montanelli di via Palestro a Milano, La "Mostra Orticola". Protagoniste di quest'anno: le rose. Ma in primo piano anche gli orti. Si calcola che in Italia - a vario titolo e con diverse estensioni dei propri giardini dei semplici - siano almeno dieci milioni le persone che coltivano un orto. Ecco questa è l'occasione giusta per assaporare la "natura". Orticola Mostra mercato di fiori, piante e frutti insoliti, rari e antichi per appassionati giardinieri, amanti della natura e del verde e semplici curiosi.

La diciassettesima edizione si annuncia decisamente ricca di appuntamenti e iniziative. Passeggiando tra i viali alla scoperta di novità e curiosità, ci sono le rose, emblematiche di questa edizione. Orticola d'Esterni, con in mostra gli arredi di design per esterni si sdoppia. C'è molto spazio anche per i bambini con laboratori didattici (Mi coltivo l'orto a scuola) e giochi e ci sono le mostre di Fuori Orticola che popolano la città di Milano di suggestioni fotografiche e artistiche suscitate dalle nostre amiche piante. Il biglietto d'ingresso costa 8 euro.

Per sapere tutto (ma anche per la pre-vendita online) [www.orticola.org](http://www.orticola.org).

**GRANDI MARCHI**

**L'Italia in bottiglia crescerà ancora**

I risultati del vino italiano all'export, culminati con il record del 2011 (4,4 miliardi di euro), sono evidenti. Ma per Piero Antinori, presidente dell'Istituto grandi marchi (le cantine top d'Italia), si può fare di più, nei mercati consolidati e, soprattutto, negli emergenti, con le cantine leader a far da traino, quelle che, per l'Osservatorio Vino Sda Bocconi, coniugano volumi e qualità, gestione imprenditoriale e management esterni, con una produzione che copre tutta la gamma dell'offerta.

**CANTINE AL TOP**

**Gaja, Antinori e Caprai sono le più amate**

Gaja, Antinori e Caprai sono le cantine più stimate dagli italiani, che tra le Regioni vinicole mettono al top il Piemonte (20%), la Toscana (16%) ed il Veneto (10%), e giudicano come miglior vino italiano il Brunello di Montalcino, seguito da Barolo, Chianti, Nobile di Montepulciano, Verdicchio e Amarone. Lo dice una ricerca, segnalata a WineNews, del professor Gabriele Micozzi, docente di Marketing all'Università politecnica delle Marche, condotta su 1.466 persone di tutta Italia "over 18".

**ANNATE D'ORO**

**Friulano e rosati le migliori etichette**

Villa Russiz, Sauvignon de La Tour '93; Volpe Pasini, Sauvignon Zuc di Volpe '04; Livon, Friulano Ronc di Zorz '02: ecco i migliori Friulano da invecchiamento eletti dall'Ersa-Agenzia regionale sviluppo rurale Friuli Venezia Giulia. I migliori Rosati d'Italia per la Regione Puglia? Caldora, Cerasuolo d'Abruzzo '11; Orsogna, Terre di Chieti Malloro '11; Terre d'Oltrepò, Oltrepò Pavese Pinot Nero '01; Testori, Pinot Nero Frizzante; Villabea, Bardolino Chiaro Brut; Astoria, Malvasia Dolce Lounge '11.