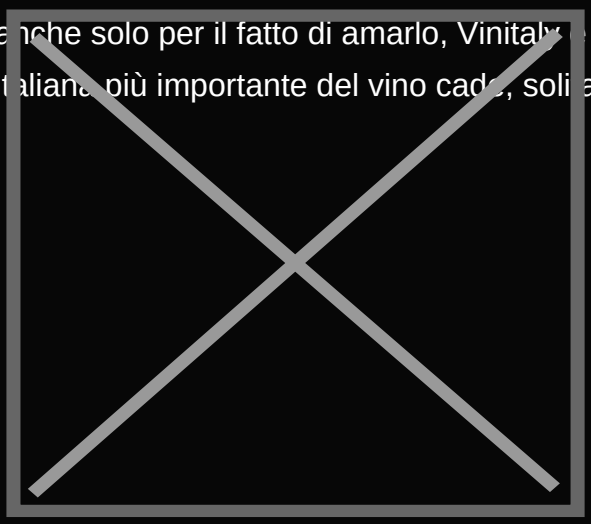
Vinitaly: che cosa ci aspetta nell’edizione 2017?

img5546-67062a43

La vita di ciascuno di noi è sempre scandita da una qualche forma di calendario. Se vai a scuola il tuo anno comincia a settembre e finisce a giugno, se invece sei nel mondo del lavoro le scadenze dei pagamenti fiscali finiscono per determinare il ritmo della tua vita. Per chi produce il vino le piante e il loro ciclo vegetativo rappresentano una forma di agenda, se invece fai parte del mondo del vino, anche solo per il fatto di amarlo, Vinitaly è il segnale che siamo quasi a metà dell’anno. La fiera italiana più importante del vino cade, solitamente, ad aprile. Gli



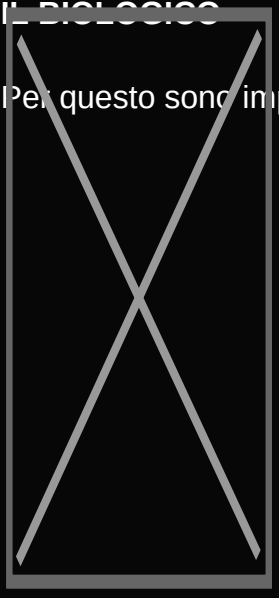
accavallamenti con altre manifestazioni internazionali,

motivo di scontento tra gli operatori, sono stati in parte dribblati, come dimostra l’accordo che Vinitaly ha siglato con quell’Union des Grans Crus di Bordeaux che, più o meno nello stesso periodo, presenta la nuova annata relativa a Bordeaux e Sauternes. Il Vinitaly 2017 non prevede alcun cambiamento di location o di concept, visto che viene mantenuta l’anima, non esclusivamente professionale, lasciando perciò spazio a quei winelovers che da sempre animano, e alle volte anche intasano, la manifestazione sul vino più importante del nostro Paese.

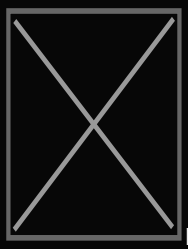
LE NOVITÀ

Gli operatori – se da un lato continuano a paragonare sempre questa kermesse con altre di rango forse più internazionale – d'altro canto pare continuino a credere ancora fortemente al valore del Vinitaly. Lo dimostrano le adesioni. In un periodo non così particolarmente roseo per l'economia, il numero di aziende partecipanti è stato confermato, senza contare che le visite di buyers stranieri saranno probabilmente in aumento. Motivi? Non solo perché il vino italiano piace, ma anche perché la fiera di Verona prevede spazi più ampi per il B2B, oltre a un numero sempre crescente di degustazioni di vini stranieri, come quelli prodotti in Australia, Croazia, Ungheria, solo per citarne alcuni. Momenti d'incontro, confronto e assaggio, per capire a che punto sono gli 'altri sorsi', in un mondo, come quello del vino, che è sempre più globalizzato. Se il palcoscenico del vino si allarga, anche quello del Vinitaly non può essere da meno.

IL BIOLOGICO



Per questo sono importanti gli spazi dedicati ai vini bio, anche se continuo a comprendere a fatica perché il vino 'green' debba sdoppiarsi se non addirittura moltiplicarsi in spazi differenti (esistono spazi dedicati per Vinitalybio, ma anche per Vivit e Fivi) e non mi voglio impantanare ulteriormente nell'argomento, parlando delle altre manifestazioni che si svolgono attorno a Verona nello stesso periodo del Vinitaly, aventi ugualmente per oggetto i vini bio: *logici* o *dinamici* che siano. Tornando agli ampliamenti, quest'anno stanno più comodi gli espositori di Sardegna e Piemonte (il padiglione 10 che ospita il Piemonte è stato oggetto di un restyling). Sono rimosse inoltre le due tensostrutture utilizzate dalla regione Toscana, che fino all'edizione passata s'incontravano appena entrati dall'ingresso principale, da quest'anno sostituite da un nuovo spazio espositivo di ben 4.000 metri quadrati. Ampliamenti anche all'esterno con più parcheggi scambiatori nei pressi delle uscite autostradali, così da non dover entrare

necessariamente nel quartiere fieristico, evitando al tempo stesso ‘ubriacature’ di tipo automobilistico.

Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l’anno successivo, miglior Sommelier d’Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo.

Alcolici: come e quanti ne consumano gli Europei?

Vino: il futuro riparte dai piccoli territori

Trend dal web: al ristorante il vino non ha rivali, al bar va forte l’aperitivo

Tradizione, qualità e versatilità: sono i punti di forza del vino