

Comunicato stampa post evento

**Le Donne della Vite a Vinitaly 2018**

**VULCANICI SI NASCE**

**dall'Italia e dal mondo VINI identitari per vocazione**

**Degustazione- Seminario**

**Martedì 17 Aprile 2018- ore 15:00 Sala Tulipano - Palaexpo, Ingresso A1 (Piano -1)**

[***“Vulcanici si nasce***](https://www.facebook.com/hashtag/vulcanicisinasce?source=feed_text)***”, la degustazione di vini dei vulcani italiani ed esteri organizzata dalle Donne della Vite, grazie al supporto di Vino Italico, AIS e Consorzio di Soave, è stato un bellissimo viaggio in giro per il mondo nei territori vulcanici e intorno ai loro vini. A Vinitaly lo scorso martedì 17 aprile oltre 120 tra operatori, stampa e appassionati hanno affollato la Sala Tulipano testimoniando l’interesse che esiste intorno a questi vini. Ad accomunare le Donne della Vite e i “Vini dei Vulcani” è l’obiettivo di valorizzare i territori di produzione con le loro caratteristiche paesaggistiche e i loro vitigni peculiari***

Diversi per identità e potere evocativo, forti di storia, mito e di paesaggi plasmati dalla viticoltura. Sono i vini dei vulcani, protagonisti della degustazione organizzata dalle Donne della Vite “Vulcanici si nasce” a Vinitaly 2018.

“Quelli vulcanici - spiega Valeria Fasoli, presidente delle Donne della Vite - sono vini che hanno un’identità che nasce dal suolo in cui affondano le loro radici, spesso in zone di produzione dal paesaggio di notevole bellezza. Per queste ragioni sono vini che riflettono particolarmente bene lo spirito delle Donne della Vite le cui attività sono sempre incentrate sulla terra e sul paesaggio, con un approccio di tipo agronomico, perché non dimentichiamoci che il vino nasce innanzitutto dalla terra, e poi viene tutto il resto”.

“È la stessa origine a rendere i vini dei vulcani ambasciatori dei propri vitigni autoctoni e dei territori di produzione con caratteristiche paesaggistiche peculiari - sottolinea Clementina Palese, vicepresidente dell’Associazione. Un’inclinazione naturale che li rende affini ai principi e alle attività delle Donne della Vite tra cui la tutela del paesaggio, un tema su cui abbiamo lavorato negli ultimi due anni producendo una ricerca che ha dimostrato scientificamente la relazione forte e positiva tra il paesaggio viticolo e la percezione della qualità del vino”.

Nella degustazione - guidata da Alessandro Torcoli, direttore di Civiltà del bere - sono state raccontate dai **Consorzi di tutela** nove denominazioni vulcaniche italiane - **Soave, Durello, Gambellara, Colli Euganei, Colli Berici, Orvieto, Bianco di Pitigliano, Aglianico del Vulture ed Etna** **sostenuto da ViniMilo** - e cinque zone di produzione estere Giappone, Ungheria, Santorini (Grecia), Stiria (Austria) e Capo Verde (Africa). Al banco di assaggio, che ha concluso l’evento, erano presenti numerose etichette a completare il panorama enologico delle aree vulcaniche.

Il tutto esaurito della grande sala che ha ospitato la degustazione – resa possibile anche grazie a **Vino Italico**, all’**Associazione Italiana Sommelier** e alla collaborazione del **Consorzio di Soave**, capofila di Volcanic Wines - racconta la grande attenzione che esiste intorno a questi vini che come ha rimarcato Torcoli “provengono da terreni che vantano e scontano al contempo una variabilità quasi di metro in metro, spesso in giaciture difficili che quindi richiedono una gestione particolarmente attenta e di precisione”. Attenzione coaugulata dalle realtà raccolte intorno a Volcanic Wines - prima dell’allargamento a più realtà denominato Vulcania – che quest’anno compie dieci anni e che si nutre della passione di chi lo ha portato avanti finora come, per citare solo alcuni, Aldo Lorenzoni, direttore del Consorzio di Soave, Alfio Cosentino sindaco di Milo -

comune alle pendici dell’Etna teatro da 38 anni della manifestazione Vini Milo - e Giovanni Ponchia, oggi direttore del Consorzio Colli Berici tra i maggiori esperti di vini vulcanici in Italia.

Un successo, quello dei vini del vulcani che ha attratto anche l’attenzione di tre imprenditori appassionati di vino e ristorazione che, su un progetto di Patrizia Legnaro, hanno fondato Vino Italico, che si è specializzato in vini dei vulcani. Vino Italico vanta in portafoglio una selezione di 40 aziende di 19 aree vulcaniche italiane per la distribuzione nel canale horeca, ma anche della nautica di lusso, dei tour operator internazionali, attraverso strategie mirate per ogni canale. Una buona rappresentanza quindi degli oltre 17mila ettari e dei circa 1,3 milioni di ettolitri di vini dei vulcani doc prodotti in Italia.

A raccontare le aree di produzione si sono succeduti per Soave Chiara Mattiello Consorzio che ha curato anche la descrizione delle zone di produzione dei vini esteri; Franco Cavallon, direttore Consorzio Vini Gambellara; per il Consorzio dell’Orvieto la produttrice Chiara Custodi; per il Consorzio del Bianco di Pitigliano e Sovana il vicepresidente Edoardo Ventimiglia, che ha ricordato brevemente la storia del progetto Volcanic Wines in Italia e il produttore Maurizio Biserni; per Vini Milo e i vini dell’Etna Marco Nicolosi, presidente strada del Vino dell'Etna e produttore; Giovanni Ponchia direttore del Consorzio Colli Berici territorio interessato da terreni vulcanici in una piccola area; Daniele Stenico, enologo, per il Consorzio Colli Euganei; Francesco Perillo presidente Consorzio Aglianico del Vulture; Diletta Tonello, produttrice, per il Consorzio Lessini Durello.

I vini italiani in degustazione hanno confermato diversità ed eccellenza delle doc di provenienza e anche l’importanza della viticoltura per quei territori. Un esempio per tutti la candidatura del Soave a Giahs-Globally Important Agricultural Heritage Systems, il programma della Fao che tutela e promuove specificatamente il patrimonio agricolo.



Molta curiosità hanno destato le etichette dei Paesi “ospiti”. Il vino giapponese proveniente dal Monte Fuji, un vulcano nato 100mila anni fa e alto circa 4.000 metri, come l’Etna. Qui il Koshu, un vitigno dalla buccia rosa arrivato dal Caucaso, viene coltivato su terreni di lava solidificata, pomici e ceneri vulcaniche. Dell’area di produzione di Nagy-Somlói Borvidék, nella zona del lago Balaton, nella parte più occidentale dell’Ungheria, arriva il vino ungherese degustato. Originato da uve Juhfark, che in magiaro significa “coda di pecora” per la forma del grappolo, si produce solo in questa zona ricca di basalti lungo i pendii del monte Somlo e di sabbia vulcanica nelle aree pianeggianti, frutto dell’attività di un vulcano esplosivo di cui sono ancora ben visibili oggi bolle di magma e colonne laviche basaltiche. E poi il vino di Santorini – l’isola greca in cui l’attività vulcanica è tutt’ora molto intensa – proveniente da uve Assirtiko coltivate su basalti e con la forma di allevamento tradizionale a “giristi”, ossia a cesto. In Stiria, una delle regioni più povere del centro-sud dell’Austria fino alla scoperta di acque termali che ne svelano l’origine vulcanica e che le hanno fatto cambiare il nome in Vulkanland, a dare origine ai vini sono oggi diverse varietà di uva tra cui l’autoctono Schilcher e poi il Traminer, lo Chardonnay, ecc. Particolare la storia della viticoltura a Capo Verde, antica colonia portoghese nell’oceano Atlantico all’altezza del Senegal, composto da dieci isole vulcaniche, punto più a sud in cui si coltiva la vite nel nostro emisfero. Nei suoli aridi composti da basalti e ceneri vulcaniche si coltivano, protette da muretti, viti ad alberello di diverse varietà, come Muscatel Rosso, Aleatico, Tempranillo, Touriga Nacional. Una piccola viticoltura promossa recentemente da un religioso, padre Ottavio, con un progetto di coltivazione della vite per contrastare l’emigrazione e l’abbandono delle isole con l’aziendaVinha Maria Chaves.

**I prossimi appuntamenti con i vini dei vulcani d’Italia e del mondo** sono nel cuore dei Colli Euganei per **Vulcanei** (12 -14 maggio, Castello di Lispida - Monselice-PD) e a Milo alle falde dell’Etna per la 38ma edizione di **ViniMilo** (dal 25 agosto al 9 settembre).

Contatto per la stampa: **Clementina Palese** - *giornalista professionista*

347.7350851 [clementina.palese@gmail.com](mailto:clementina.palese@gmail.com)

**ASSOCIAZIONE DONNE DELLA VITE**

**CHE COS’È** - È un’associazione nazionale senza fini di lucro aperta a tutte le persone fisiche, donne e uomini (tecnici viticoli, agronomi ed enologi, viticoltori, ricercatori, professori, giornalisti, sommelier, ristoratori, enotecari), legate al mondo vitivinicolo. Conta numerosi associati che rappresentano autorevolmente importanti realtà viticole ed enologiche, Enti di Ricerca e Università del nostro Paese.

**FINALITA’ E SCOPI** - Diffondere e valorizzare la cultura viticola ed enologica, favorendo occasioni di incontro e formazione tra le varie figure professionali che operano nel settore. Svolgere il ruolo di anello di congiunzione tra mondo della ricerca e il fruitore finale della filiera viticola. Promuovere, valorizzare e tutelare la professionalità femminile del settore vitivinicolo in un’ottica di pari opportunità. Evidenziare, sostenere e diffondere gli aspetti di etica, estetica e bellezza legati al mondo della vite. Dare particolare rilievo ai principi di Sostenibilità e Tutela del territorio viticolo.

**ATTIVITÀ** - Organizza attività culturali e formative, convegni, seminari, conferenze, incontri tecnici con interventi di ricercatori e tecnici di settore, ma anche degustazioni, mostre e spettacoli volti a favorire la diffusione e la conoscenza della cultura viticola ed enologica. Promuove e sostiene la ricerca scientifica di settore.

www.donnedellavite.com

**VINO ITALICO**

**CHE COS’È** – È una distribuzione horeca 4.0 con un progetto innovativo.

**GLI ATTORI** - Tre imprenditori appassionati e cultori del mondo Horeca ed enologico che incontrano un'esperta sommelier e consulente in distribuzione Wine e food e strategie di marketing enogastronomico.

**LA MISSIONE** - Creare un’offerta enogastronomica con una forte identità, che comprende: grande differenziazione di prodotti, attraverso una attenta selezione di produttori di terroir vulcanici di tutta l Italia, affiancati da una ricerca di vini da vitigni autoctoni delle zone più vocate e di prodotti agroalimentari.

**LE PECULIARITÀ** - La commercializzazione del paniere di prodotti in horeca, nautica di lusso, tour operator internazionali, attraverso strategie mirate per ogni canale. La formazione del team di vendita dedicato. Un focus mirato alla soddisfazione del cliente, servizi eccellenti, attenta scelta dei partner fornitori di servizi e - fiore all’occhiello -una logistica efficiente e puntuale. Un forte credo nel patrimonio agroalimentare italiano, nella valorizzazione di territori unici e di persone uniche. La creazione di un network virtuoso di professionisti che operano insieme con gli stessi obiettivi.

**ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER**

L’Associazione Italiana Sommelier è un sodalizio indipendente che, da oltre cinquant’anni, promuove in Italia e all’estero la cultura del vino e dà impulso alla professione del Sommelier. Fondata a Milano il 7 luglio 1965, l’Associazione Italiana Sommelier opera a livello nazionale attraverso una rete capillare di 22 Associazioni regionali o territoriali e oltre 150 Delegazioni locali. L’AIS, un universo composito di professionisti e cultori del mondo del vino accomunati da un forte senso di appartenenza e da un concreto spirito di servizio, conta più di 40.000 Soci.

[www.aisitalia.it](http://www.aisitalia.it/)

[www.facebook.com/AssociazioneItalianaSommelier](http://www.facebook.com/AssociazioneItalianaSommelier)

**SOSTENGONO LE DONNE DELLA VITE NEL 2018**

