

Un invito a camminare l'Italia del vino nella nuova Guida per l'Enoturista di Go Wine

1 Dicembre 2023

di Redazione



MILANO – È uscita la nuova edizione 2024 di *Cantine d'Italia, la Guida per l'Enoturista* a cura di Go Wine. L'evento di presentazione e premiazione si è tenuto ieri a Milano presso l'Hotel Melià, alla presenza di un folto pubblico di giornalisti, rappresentanti di cantine selezionate nel volume, enoappassionati.

Cantine d'Italia 2024 si presenta con 852 cantine selezionate, 262 "Impronte d'eccellenza" per l'Enoturismo, oltre 4.640 vini segnalati, circa 1.600 indirizzi utili per mangiare e dormire.

Si tratta di una guida alle cantine, con una sua identità specifica, che ha la cantina come

riferimento. Come luogo anche simbolico, oggi sempre più meta di tanti enoappassionati e anche come luogo fisico dove uomini e donne del vino operano e progettano il loro lavoro, dove sono portatori di storie e tradizioni familiari, oppure di più recenti investimenti.

Una guida pensata per i turisti del vino e invita a camminare l'Italia del vino, che è una bella visione d'Italia fatta di tanti luoghi, radici e tradizioni, ma anche espressione della capacità di tanti viticoltori che fanno viaggiare in tutto il mondo le loro bottiglie e promuovono l'attenzione e il piacere di andare a conoscere i luoghi dove quelle bottiglie nascono.

La vantina, nel corso degli anni, è infatti diventata a pieno titolo un luogo di promozione del territorio, perché comunica con la sua realtà un'identità territoriale fatta di tutto quanto ruota attorno: il paesaggio, i vigneti, la tradizione del luogo, i borghi.

Quindi non è una guida tradizionale ai vini, come recensioni e punteggi di singole etichette ma un volume che sviluppa il tema della narrazione a fianco della selezione dei vini e consente di approfondire conoscenze con tantissimi dati e notizie.

Raccontando la cantina, si raccontano le vicende che stanno attorno al vino e aiutano meglio a comprendere il profilo di ogni realtà e ovviamente i vini che ciascuna cantina esprime.

Una guida che pertanto non vuole rivolgersi soltanto ai "super appassionati", ma che intende essere un'occasione per generare cultura a favore del vino e dei suoi territori. E per far riflettere sull'importante ruolo che la viticoltura italiana sta svolgendo a favore della bellezza e della valorizzazione di tanti territori.

Una guida edita da Go Wine e che mantiene inalterata la sua mission: promuovere la grande accoglienza italiana in cantina e comunicare anche attraverso un volume l'identità dell'associazione.

"Vi è un obbiettivo di fondo che anima questa guida – dichiara **Massimo Corrado**, presidente di Go Wine e direttore editoriale – raccontare attraverso l'Italia del vino una bella idea d'Italia, uno dei volti più belli del nostro Paese. Vigneto e vino ci conducono in ogni regione, in tantissimi siti ed angoli del Paese. La cantina è la meta, il luogo animato dove storie di vini e persone si intrecciano, dove il vino è la chiave per ascoltare il racconto di un luogo, di una terra, respirandone le atmosfere".

Ora alcune notizie che riguardano contenuti nel volume. Le "Finestre sul vino" dell'edizione 2024 sono firmate da **Alessandro Regoli** (ideatore e curatore di *winenews.it*), **Alessandra Dal Monte** (firma di *Cook* e del *Corriere della Sera*) e di **Richard Baudains** (firma di

Decanter).

Le interviste che aprono la guida e rafforzano il tema del racconto che caratterizza il profilo del volume, riguardano nove uomini e donne del vino di altrettante regioni italiane.

Si trattai di **Nicolas Bovard**, Cave Mont Blanc (Valle d'Aosta), **Enzo Boglietti**, dalla omonima cantina (Piemonte), **Lucia Letrari**, Letrari (Trentino), **Giovanna Madonia**, dalla omonima cantina (Emilia Romagna), **Victoria Matta**, Castello Vicchiomaggio (Toscana), **Antonio Di Carlo**, Cantina Le Macchie (Lazio), **Marina Cvetic**, Masciarelli (Abruzzo), **Massimo Setaro**, Casa Setaro (Campania), **Mauro Contini**, Contini (Sardegna).

La visita in cantina, il costo. È la novità più importante di questa edizione e segna anche un necessario adeguamento sul piano della comunicazione. Da fattore un tempo basato sullo spontaneismo, da elemento di novità della vita del viticoltore, la visita in cantina si è sempre più affermata come un tema importante caro a tanti enoappassionati e strategico per molte cantine.

Il tema del prezzo si è così inserito, come fattore da conoscere e comunque da monitorare.

Cantine d'Italia 2024 ha così chiesto a oltre 700 cantine di indicare nel questionario il costo di un'esperienza base in cantina ed il costo di un'esperienza più completa. Lasciando piena libertà nel rispondere, ipotizzando anche la gratuità per un'esperienza base e comunque ponendosi in attenzione per analizzare i dati e il comportamento delle cantine. Nasce uno screening importante e per certi aspetti unico che rinnova anche nei contenuti il volume e apre un nuovo fronte di analisi e di informazione.

Sono in totale 262 le "Impronte Go Wine" nell'edizione 2024: esse rappresentano un segno di "eccellenza" nel campo dell'Enoturismo nazionale e costituiscono una sorta di segno ideale che Go Wine attribuisce alle cantine che hanno conseguito un alto punteggio nella valutazione complessiva su sito, accoglienza e profilo produttivo.

Si tratta dei tre fattori su cui si compone la presentazione delle singole cantine e su cui si definisce una loro valutazione. Sito: il luogo ove si trova la cantina, guardando anche alla cantina medesima dal punto di vista architettonico; ma anche sito da intendersi come il patrimonio complessivo di vigneti di cui dispone la cantina. Accoglienza: la vocazione della cantina ad "aprirsi" all'esterno al pubblico con una parallela attività, sia in ambito recettivo: agriturismo, B&B o ristorazione, sia svolgendo iniziative culturali che si rivolgono al mondo esterno. Vino: il profilo produttivo dell'azienda valutato nel tempo, al di là dell'esito di una singola vendemmia; tenendo conto del carattere della produzione, della eccellenza di alcune

etichette, della particolare cura verso specifiche tipologie di vini.

Nella speciale classifica per regioni che ogni anno si aggiorna, si conferma ai vertici la Toscana con 54 impronte, seguita da Piemonte (49) e Veneto (34).

Sono 21 le cantine che raggiungono il vertice delle “Tre Impronte Go Wine”: le nuove Tre impronte sono quelle di Castello di Gabiano (Piemonte), Mamete Prevostini (dalla omonima cantina per il Convento San Lorenzo) (Lombardia), Marchesi Mazzei Castello di Fonterutoli (Toscana), Mastroberardino (Campania), Roberto Ceraudo (Calabria).

Si aggiungono a: Badia a Coltibuono (Toscana); Bellavista (Lombardia); Ca’ del Bosco (Lombardia); Capezzana (Toscana); Castello Vicchiomaggio (Toscana); Ceretto (Piemonte); Donnafugata (Sicilia); Feudi di San Gregorio (Campania); Ferrari (Trentino); Florio (Sicilia); Fontanafredda (Piemonte); Lungarotti (Umbria); Malvirà (Piemonte); Masciarelli (Abruzzo); Planeta (Sicilia); San Felice (Toscana).

La guida assegna infine 9 “Premi Speciali”: intendono porre in evidenza alcuni temi della guida e attribuire riconoscimenti a cantine che hanno raggiunto particolari livelli di eccellenza in determinati ambiti.

I PREMI SPECIALI DI CANTINE D’ITALIA 2024

Premio “Alto Confort”

per l’ospitalità aziendale dell’anno

Casina Ricchi

RICCHI F.LLI STEFANONI (Lago di Garda, Monzambano, Lombardia)

Il premio valorizza visioni e investimenti nell’area mantovana che si affaccia verso il lago di Garda. La Casina Ricchi è un relais con 12 camere. Dotato di ristorante, centro benessere, spa e piscina coperta, con i vigneti intorno.

Premio “Cantine Golose”

per la Tavola aziendale dell’anno

Ristorante Gennaro di Pace

CASTELLO DI PERNO (Monforte d'Alba, Piemonte)

Nella Langa del Barolo, a Perno, località di Monforte. Il riconoscimento va all'opera di Gregorio Gitti che, con un'unica operazione, ha unito storia, con il recupero del Castello di Perno, vino con una nuova cantina e accoglienza con il talentuoso chef Gennaro Di Pace, origini calabresi, da alcuni anni a condurre il ristorante che porta il suo nome.

Premio "Cantine Meravigliose"

per l'EnoArchitettura dell'anno

LUNAE BOSONI (Castelnuovo Magra, Liguria)

La nuova cantina della famiglia Bosoni è stata inaugurata a giugno 2023. Un progetto che comunica più messaggi: dal vigneto sperimentale all'ingresso, alla riproduzione dell'anfiteatro di Lunae, luogo per incontri all'aperto; agli eleganti ambienti interni della sala dei tronchi e della bottaia. Unendo bellezza e funzionalità. A pochi chilometri dal mare e con lo sguardo verso la natura dei Colli.

Premio "Enocultura"

ASSULI (Mazara del Vallo, Sicilia)

In Sicilia, nella campagna fra Mazara del Vallo e Marsala, un riconoscimento per l'originale iniziativa di Assuli, per aver saputo associare alla produzione del vino un messaggio di cultura, caratterizzando etichette e nome dei vini con i paladini dell'Orlando Furioso. Nel contesto di un ambizioso progetto che valorizza il perricone e altre varietà autoctone.

Premio "Autoctono si nasce"

Brut Riserva Metodo Classico

GAROFOLI (Castelfidardo, Marche)

Omaggio al metodo classico da varietà autoctona con una storia che compie 50 anni nel 2024. Nella visione della famiglia Garofoli, a Castelfidardo, di valorizzare il verdicchio nella tipologia spumante e così contribuendo a segnare una strada in Italia, nella produzione di questi vini al di fuori delle varietà tradizionalmente dedicate.

Premio “Buono...non lo conoscevo!”

Oseleta Igp Provincia di Verona

ZYME' (San Pietro in Cariano, Veneto)

Il premio è dedicato a vini autoctoni con particolare attenzione a quelli rari o meno conosciuti dai consumatori. Va in Valpolicella e premia l'opera di Celestino Gaspari che festeggia proprio nel 2024 i 25 anni dell'esperienza di Zymè. Ove, a fianco di vini cult come l'Harlequin, o come i grandi Amarone, valorizza l'Oseleta in purezza, varietà a bacca rossa che compone il vigneto della Valpolicella e che trova in questa etichetta da anni una felice espressione.

Premio “Vini Storici d'Italia”

Chianti Rùfina Riserva Villa Bossi

MARCHESI GONDI TENUTA BOSSI (Pontassieve, Toscana)

Il riconoscimento va in Toscana nel Chianti Rùfina ai Marchesi Gondi, con 500 anni di storia, fra Firenze e Pontassieve. Il Villa Bossi, legato al vigneto Poggio Diamante, ha una storia importante; l'anno di riferimento è il 1878 e ricorda Carlo Gondi che partecipò con questo vino all'Expo di Parigi.

Premio “Gioacchino La Franca”

riconoscimento della Community dei soci Go Wine per l'esperienza in cantina dell'anno

CERAUDO ROBERTO (Marina di Strongoli, Calabria)

Un premio speciale legato ad un socio speciale come Gioacchino La Franca, scomparso nel 2020, con un percorso di 15 anni in Go Wine, guidando i soci di Savona in mille itinerari nei territori del vino italiano. Un premio che valorizza l'ospitalità come esperienza vissuta, associando valor umani e sociali.

Premio "La vigna da camminare"

La Sassella di Mamete Prevostini

MAMETE PREVOSTINI-CONVENTO DI SAN LORENZO (Sondrio, Lombardia)

Un nuovo premio speciale della Guida che esalta il rapporto fra il viticoltore e la sua terra. Dove la vigna da camminare è il segno del lavoro e della fatica, ma è anche al contempo il luogo della bellezza, della emozione che il vigneto sa trasmettere osservando la natura.