

informa
CIBO

Il giornale per chi ama il buon gusto

mangiare, bere, dormire, viaggiare, guardare, leggere... e sognare

home page

mission

redazione

collabora

contattaci

Non solo moda... di Mariella Belloni

**Emozioni con i "grandi" del vino al World Wine Symposium
la manifestazione enologica più esclusiva al mondo**

A Villa d'Este, location ideale distesa sulle sponde del lago di Como si è conclusa la quarta edizione del World Wine Symposium che, dall'8 al 11 Novembre 2012, ha riunito i principali attori del mondo del vino

di **Mariella Belloni** - foto by **Canio Romaniello**

Vil



Il World Wine Symposium a Villa d'Este sul lago di Como

Si è tenuto a Cernobbio, nell'affascinante cornice di Villa d'Este sul lago di Como, il World Wine Symposium, detto anche Davos du vin, evento voluto e realizzato da **François Mauss**, già presidente e fondatore (nel 1996) del Grand Jury Européen, con l'obiettivo di creare un appuntamento al vertice delle referenze mondiali della vitivinicoltura, in cui poter riflettere e sviluppare nuove idee e concetti sul mondo enologico, un luogo di scambio a tutto tondo in cui sottolineare il bagaglio storico-culturale ed emozionale racchiuso in ogni vino.

A questo simposio hanno partecipato persone che arrivano da tutte le parti del mondo: produttori, fornitori, distributori, giornalisti, importatori ed esperti, oltre a speaker di fama: **David Khayat** (France), **Antonio Galloni & Enzo Vizzari** (Italia), **Gérard de Villiers** (South Africa), **Madame Thu-Lang Tran Wasescha** (World Trade Organization), **Yi Wang** (China), **Olivier Duha & Hubert de Bollard** (France). Ad attestare e sottolineare la grande portata dell'evento, la presenza di grandi produttori quali **Pablo Alvarez** (Vega-Sicilia, Espagne), **Angelo Gaja** (Italia), **Egon Müller** (Germania), **Aubert de Villaine** (la Romanée Conti) e **Alain Vauthier** (Château Ausone a Bordeaux), padrini di questo appuntamento.

E' straordinario che nessuno sia qui per vendere o promuovere i loro vini. Il World Wine Symposium si prefigge lo scopo di permettere alle persone di incontrarsi e di confrontarsi per sviluppare e concretizzare, insieme, idee nuove. Tutti conoscono Romanée-Conti o Château Ausone, ma qui si ha la possibilità di parlare con monsieur Vauthier, il proprietario, o con monsieur Magrez, proprietario di 32 Château, oppure con il conte Brachetti Peretti proprietario de Il Pollenza.

"Il mondo del vino a confronto con le sfide della globalizzazione" il tema di questa edizione svoltasi attorno a seminari, incontri, workshop, degustazioni e momenti conviviali: 6 seminari, 2 workshop, 3 degustazioni di grande prestigio (Masseto con Axel Heinz; Château Yquem con Pierre Lurton; Domaine de la Romanée-Conti con Aubert de Villaine). Oltre alle degustazioni dei più importanti vini al mondo con una selezione di vini da sogno con bottiglie de la Romanée-Conti del 1966, non sono mancati momenti conviviali a cura dello chef di Villa d'Este, Michele Zambanini. Accanto alle sue prelibatezze, in occasione dell'apertura e della chiusura del simposio, sono state servite bollicine italiane: Cuvée Annamaria Clementi di Ca' del Bosco per la serata di Benvenuto e Riserva del Fondatore Giulio Ferrari per la serata di Gala.

Particolarmente interessante il seminario "**Evoluzione del vino nel mercato cinese**" a cura di Yi Wang (membro del Grand Jury Européen). La Cina è ora la seconda potenza economica mondiale e, ormai uno dei maggiori mercati per il vino di qualità, sta rapidamente aumentando la propria produzione. Da qui la necessità per gli esperti europei del settore di conoscere in modo più profondo le ambizioni e le strategie di questo paese, che si sta apprestando a diventare il più grande mercato mondiale per il vino. Anche Château Lafite, la marca più nota e gradita, si adatta alla Cina. La crescita economica e sociale di questo microcosmo in evoluzione, stimola il consumo di vino come anche quello dei beni di lusso. Il livello qualitativo del bianco sta conquistando i consumatori cinesi, infatti i produttori cinesi stanno incrementando la produzione di bianco, soprattutto Riesling e Sauvignon blanc. Insieme alla crescita dei bianchi in generale, assisteremo ad un forte incremento anche degli sparkling leggeri e fruttati, ad un prezzo accessibile.

Per la prima volta in occasione del Villa d'Este World Wine Symposium è stato consegnato, durante la serata di Gala di sabato 10 novembre, il premio al "Seigneur du vin" ideato dalla Fondazione Bertarelli con Lalique, a Helmut Dönnhoff, che si è aggiudicato un prestigioso Crystal Plate Lalique.

Helmut Dönnhoff, vignaiolo vero, è una vera e propria leggenda vivente. A soli 22 anni ha preso in mano la gestione della cantina di famiglia, che fa parte del mondo del vino da oltre duecento anni, diventando prima responsabile della vinificazione, e poi proprietario della tenuta. Era il 1971. In trent'anni è riuscito a rendere famosa la Nahe, dimostrando quali superlativi vini di importanza mondiale sia in grado di produrre questa zona un tempo bistrattata. Nessuno è riuscito a rendere lo stile della zona nei suoi prodotti quanto Helmut Dönnhoff, i cui vini non rispecchiano il vitigno, bensì l'intero ambiente dal quale provengono. Helmut Dönnhoff non ha solo fatto moltissimo per la Nahe, i cui vini sono migliorati incredibilmente; negli ultimi trent'anni anche i suoi vini, sia dolci che secchi, hanno conosciuto livelli qualitativi sempre più alti, raggiungendo fama internazionale grazie alla loro complessità ed eleganza. La proprietà, attualmente, si estende per oltre 12 ettari, ed è fin parcelle localizzate nei comuni di Bad Kreuznach (Mollenbrunnen, Osterhöll), Niederhausen (Hermannshöhle), Norheim (Dellchen, Kirschheck), Oberhausen (Brücke, Felsenberg, Kieselberg, Leistenberg) e Schloßböckelheim (Felsenberg, Kupfergrube). Il 75% di questi appezzamenti, che presentano un solo vulcanico o di ardesia, è piantato con Riesling, il resto con Pinot Bianco e Pinot Grigio. Il Riesling Auslese proviene dalla miglior vigna aziendale, la **la Niederhäuser Hermannshöhle** un vigneto molto vecchio e rinomato, piuttosto caldo, grazie all'esposizione sud, con un terreno vulcanico ricco di porfido disgregato. Queste caratteristiche donano al vino da qui proveniente degli intensi aromi fruttati e una fine acidità. Al naso presenta sensazioni di frutta esotica, pesca sciroppata, fico secco, pompelmo candito e una lieve nota ammandorlata. In bocca entra deciso, intenso, grasso, con una vena acida ben evidente che dona grande freschezza. Elegante e pulito, è un vino decisamente fine e piacevole.

Il Mondo del Vino in Friuli Venezia Giulia

II vini del Friuli Venezia Giulia presenti a Villa d'Este insieme ai GRANDI per il World Wine Symposium. In questo vivo scambio di idee non potevano mancare i vini friulani, naturale espressione di quei valori autentici e profondo legame con il territorio. Così, nell'ambito del Friulano & Friends tour, nella giornata di sabato 10 novembre, ERSA, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, ha coordinato la presenza di una selezione di vini e prodotti agroalimentari del Friuli Venezia Giulia a Villa d'Este, splendida dimora d'epoca, situata sulla riva più scenografica del Lago di Como.

Il Friuli Venezia Giulia, la regione situata nel più estremo nord est d'Italia, è un vero e proprio scrigno dei tesori, un territorio dall'innata vocazione per la vitivinicoltura. Sono oltre 1500 le aziende impegnate nel settore con una produzione annua di circa 80 milioni di bottiglie. Se i numeri sono indicatori importanti, spesso nascondono l'anima delle cose, ovvero le passioni e i sentimenti che hanno portato i produttori della regione ad eccellere in Italia e nel mondo. Il Friuli Venezia Giulia è un territorio di piccole dimensioni, si estende su poco più di 8.000 kmq, e racchiude 10 zone a denominazione di origine controllata DOC, 2 delle quali interregionali, e tre DOCG. E' un territorio ricco soprattutto di varietà a bacca bianca, sia autoctone che internazionali, tutte capaci di emozionare poiché portavoce delle mille differenti peculiarità di questa splendida regione. Il Friuli Venezia Giulia eccelle nella produzione di questi vini, una grossa fetta della sua fama è legata proprio ai vitigni autoctoni. Sono infatti pochissime le aree viticole che possono vantare tante varietà. Vini quali la Ribolla gialla, la Malvasia Istriana, la Vitovska, il Ramandolo, il Picolit, il Verduzzo, il Refosco dal peduncolo rosso, lo Schioppettino, il Pignolo, il Terrano e il Tazzelenghe appartengono al patrimonio della viticoltura del Friuli Venezia Giulia e hanno fatto la storia del vino della regione. Su tutti primeggia il Tocai, quello che oggi chiamiamo "Friulano".

Maserati partecipa al World Wine Symposium 2012

Nella splendida cornice di Villa d'Este si è svolta dall'8 all'11 novembre 2012 la quarta edizione del World Wine Symposium, un evento che ha raccolto i principali protagonisti del mondo che ruota attorno a i vini d'eccellenza.

Provenienti da oltre venti nazioni, i migliori produttori, distributori, giornalisti specializzati, gestori di enoteche, politici e intenditori hanno avuto l'opportunità di incontrarsi per dibattere e difendere gli interessi culturali ed economici del settore. I vini provenienti dalle tenute più prestigiose ma anche da zone vocate meno conosciute sono stati i protagonisti di raffinate degustazioni con vista lago, e hanno accompagnato le cene sontuose preparate dai migliori Chef di Villa d'Este. Seminari, conferenze e momenti musicali in tono con l'evento hanno completato la manifestazione.

Maserati e i suoi collaudatori sono stati presenti per tutta la durata della kermesse con varie vetture, esposte nei giardini della Villa e disponibili per test drive riservati ai numerosi ospiti d'eccellenza. Le automobili del Tridente hanno riscosso un notevole successo e hanno generato un grande interesse tra i convenuti.

Sulla riva più scenografica del lago di Como si apre un cancello che racchiude un mondo, e dischiude un orizzonte

A volte, è una festa. A volte, una sosta. Altre, il piacere di una villeggiatura nello stile d'antan. O un convegno d'affari, che subito diventa incontro al vertice. Perché Villa d'Este è così, di XVI secolo. E' lo scenario a sguardo perso di un'aristocrazia intatta. E' il parco secolare. Il colore e la quiete. La cascata di fontane, la scultura del Canova, la magia del lago. E' il tempo che si ferma, è una modernità assoluta e fresca. E' un proscenio irripetibile, un gioco di specchi tra verità e segreti. La consapevolezza, la nonchalance. Il quotidiano straordinario. Il lusso interpretato come luogo dello spirito. E' il reale e il sublime. E' principesse, marchesi, sultani e zar. Dal 1873, albergo, il gusto di rappresentare, l'arte di essere. Vivere? Villa d'Este. Nessun altro dove, senza perché.

Antica residenza del **Cardinale Tolomeo Gallio**, è oggi uno degli hotels più belli e visitati del mondo, dove il tempo sembra essersi fermato. Un paradiso immerso in un parco di dieci ettari con migliaia di piante centenarie a pochi chilometri da Milano, per secoli dimora dell'aristocrazia europea. Considerata una delle più belle opere architettoniche del Cinquecento, **Villa d'Este** è stata progettata da **Pellegrino Pellegrini** detto "*Il Tibaldi*". Nei suoi saloni si ammirano opere d'arte tra le quali alcune di scuola francese, altre della scuola del Canova e decorazioni di Andrea Appiani. Nel parco, il **Ninfeo di Pellegrino Pellegrini**, la **Fontana dell'Ercole**, il **Tempietto di Telemaco**. Un albergo famoso e pluripremiato che propone servizi esclusivi ed è ogni anno al centro di eventi che richiamano numerosi appassionati.

[\[home page\]](#)

[\[mission\]](#) [\[redazione\]](#) [\[collabora\]](#) [\[contattaci\]](#) [\[link\]](#)

Copyright(c) 2003 -2012 www.informacibo.it Tutti i diritti riservati.