

SPECIALE ENOTURISMO

FOOD & WINE

FOODANDWINEITALIA.COM

ITALIA

ARTE
OSPITALITÀ
RISTORAZIONE
ESPERIENZE
IN VIGNA

RICETTE
CUCINARE
CON L'UVA
P. 44

CONSIGLI
ABBINAMENTI
PERFETTI
P. 21

50 CANTINE TOP



OTTOBRE-NOVEMBRE 2024
BIMESTRALE D.P.I. 11/10/2024 • NUMERO 6 • ANNO VI
CÔTE D'AZUR 12,20 € • CH 14,80 CHF • CH CT 14,50 CHF

FOOD&WINE
ITALIA

SPECIALE
ENOTURISMO

50 CANTINE TOP



Arte, ospitalità, esperienze in vigna, ristorazione:
le aziende aprono le proprie porte ai visitatori per costruire
ricordi che si legano emozionalmente ai vini degustati

a cura di
Federico De Cesare Viola
e della Redazione

con
Emanuele Gobbi
Ray Isle
Åsa Johansson
Giambattista Marchetto
Andrea Petrini
Flavia Rendina

In Vino Hospitalitas



ANCHE QUEST'ANNO L'ENOTURISMO segna un andamento positivo – precisamente, +16% rispetto al 2023 –, per un totale di 2,9 miliardi di euro (a fronte dei 2,5 dell'anno precedente) e di 15 milioni di visite nelle cantine di tutta Italia, come attestano i dati del Nomisma Wine Monitor ricordati da Violante Gardini Cinelli Colombini, nuova presidente del Movimento Turismo del Vino, nell'intervista di Emiliano Gucci che trovate a pagina 123. Cifre che confermano quelle del Rapporto sul Turismo Enogastronomico 2023 curato da Roberta Garibaldi, vicepresidente del Comitato Turismo del Oecd (Ocse), secondo cui più di 3 italiani su 10 hanno visitato almeno una cantina e hanno partecipato a un evento o festival del vino. Così, ancora una volta l'ospitalità e l'accoglienza si confermano non solo un formidabile supporto di marketing e comunicazione per le aziende vitivinicole, ma anche una notevole risorsa di per sé. Ecco perché abbiamo voluto dedicare la parte centrale del nostro numero autunnale consacrato al vino proprio all'enoturismo, scegliendolo come primo tra i focus su cui concentreremo la nostra consueta indagine annuale, fin qui incentrata in maniera più allargata sui temi dell'Innovazione, Sostenibilità ed Export oltre che dell'Ospitalità. Abbiamo così selezionato – con l'aiuto di una squadra di collaboratori, attenti osservatori di ciò che accade nel mondo enoico italiano, anche alzando lo sguardo dal calice – le cinquanta realtà vitivinicole che, a nostro parere, più si distinguono per la capacità di accoglienza e per la proposta esperienziale: se oggi è ormai la norma essere accolti in cantina per la degustazione (e l'acquisto) delle etichette aziendali, c'è chi fa la differenza creando dei veri percorsi emozionali che legano il vino al territorio, chi immagina e costruisce attorno ad esso architetture e performance visionarie, chi predispone soggiorni all'insegna del comfort e del lusso, chi sceglie l'arte come filo rosso che si dipana tra vigneti e bottaie e chi punta sulla cucina – autenticamente rurale o raffinatamente d'autore, poco importa – per rendere l'esperienza più completa. E chi fa tutto questo e oltre. Nelle seguenti pagine trovate dunque un mosaico di proposte, experience, insegne e percorsi. L'invito è a leggere e trovare quelli più adatti alle proprie esigenze, con un occhio di riguardo alle novità più recenti. Senza dimenticare di portare a casa, naturalmente, una bottiglia che permetta di ravvivare il ricordo una volta tornati.



*La barricaia
di Tenuta
Casenuove a
Greve in Chianti,
Firenze.*



50 CANTINE TOP

Alois Lageder	58
Bellavista	59
Beni di Batasiolo	60
Ca' del Bosco	62
Cantina Sant'Andrea	63
Cantina Zaccagnini	64
Cantine Fina	65
Cantine Lunae	66
Castello di Ama	67
Castiglion del Bosco	68
Ceraudo	70
Ceretto	71
Cirelli Wines	72
Condé	73
Donnafugata	74
Fattoria Sardi	76
Feudi di San Gregorio	77
Firriato	78
Franz Haas	79
Gianfranco Fino Viticoltore	80
Gradis'ciutta	81
Guido Berlucchi	82
I Cacciagalli	84
Il Borro	86
La Collina dei Ciliegi	87
La Raia	88
Lamole di Lamole	89
Lungarotti	90
Masciarelli	92
Masi	94
Michele Chiarlo	95
Mura Mura	96
Pietradolce	97
Planeta	98
Russiz Superiore	99
Salcheto	100
San Felice	101
Sella&Mosca	102
Su'Entu	103
Tasca d'Almerita	104
Tenuta Casenuove	105
Tenuta di Fessina	106
Tenuta i Fauri	107
Terenzi	108
Terre di Marfisa	109
Umani Ronchi	110
Venissa	111
Venturini Baldini	112
Villa Della Torre	113
Villa Sparina	114



CALAMANDRANA (ASTI)

MICHELE CHIARLO

michelechiarlo.it

DA PROVARE

Una vera e propria full immersion nell'arte, cioè una passeggiata nel Park La Court, il più grande museo a cielo aperto tra i filari, e nel nuovo Cannubi Path, che trasforma il vigneto più prestigioso delle Langhe in un'esperienza multisensoriale curata da Ugo Nespolo.



DA PORTARE A CASA
Nizza Docg Cipressi

È un vino iconico per l'azienda ma rappresenta anche la storia della denominazione Nizza, nata da un lavoro di valorizzazione durato circa vent'anni, promosso attivamente dalla cantina. Di grande piacevolezza e accessibile a tutti, è in grado di stupire e affascinare grazie al carattere e alla complessità della Barbera.



TRADIZIONE E RIGORE, leggerezza e passione. Cura del paesaggio, arte, comunità. Sostenibilità e sperimentazione. Dal 1956, Michele Chiarlo vinifica l'essenza del Piemonte, amando e valorizzando 110 ettari di vigneti tra Langhe, Monferrato e Gavi, in cui coltiva i migliori cru nel pieno rispetto di severi criteri ecologici, del terroir e delle loro espressioni. Attenzione ai dettagli, cura maniacale dei vigneti, vinificazioni che esaltano terroir e vitigni, e artigianalità delle lavorazioni fanno di Michele Chiarlo una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte, che crede fermentare e continua a investire esclusivamente sui vitigni autoctoni. Non solo Nebbiolo e Barbera, quindi, ma anche Cortese, Moscato, Dolcetto, Arneis. In vigna si opta per una conduzione integrata, per tutelare un paesaggio che è parte intrinseca dell'identità dell'azienda e dei suoi vini; in cantina lo stile è tradizionale, mai esasperato, classico e riconoscibile. Ogni parcella viene vinificata separatamente; l'uso del legno è dosato, per assicurare la più autentica espressione delle uve, protagoniste indiscusse nelle etichette dell'azienda; ne scaturiscono vini dalla grande longevità e ottima struttura, che ben mantengono la memoria dei terroir che li originano, anche perché le sfaccettature dell'universo Chiarlo si manifestano dunque nei suoi cru. L'ospitalità è al Palás Cerequio, il primo resort al mondo dedicato alle Menzioni Geografiche Aggiuntive del Barolo, situato in uno dei cru più blasonati della denominazione. Con 11 suite, una piscina con vista sui vigneti, il ristorante fine dining La Corte e il Cerequio Sky Bar, offre un'immersione totale nel paesaggio mozzafiato e nel mondo del vino piemontese. Inoltre, il Caveau di Palás Cerequio ospita una collezione di oltre 6mila bottiglie di Barolo, dal 1958 a oggi, da esplorare attraverso degustazioni personalizzate. L'arte trova espressione nell'Art Park La Court, nell'omonimo cru da cui nascono i due iconici Nizza aziendali: 22 ettari di vigneti ospitano un eccezionale museo all'aperto tra i filari, progettato da Emanuele Luzzati e dedicato ai quattro elementi, arricchito da opere di artisti internazionali come Giancarlo Ferraris, Chris Bangle e Ugo Nespolo.