

Arte, Libri e Musica In evidenza

## GoWine, la guida per chi gira e dorme nelle vigne

di: Redazione 11 dicembre 2017

Cantine d'Italia 2018, la guida a cura di GoWine, promuove l'accoglienza italiana in cantina. Oltre 700 le cantine selezionate, 230 "Impronte d'eccellenza" per l'enoturismo, oltre 4.000 vini segnalati, 1.500 indirizzi utili per mangiare e dormire. Un volume che racconta luoghi e storie di uomini e donne del vino. Conduce al vino attraverso la cantina come sito da visitare e come fattore che concorre alla promozione del turismo del

La guida è stata presentata i 30 novembre scorso, l'hanno tenuta a battesimo Alessandro Scorsone (giornalista e sommelier), Antonio Cabrini (campione dello sport), Magda Antonioli Corigliano (docente di economia per il turismo alla Università Bocconi di Milano). In sala oltre 80 aziende vinicole rappresentate, con moltissimi uomini e donne del vino provenienti da ogni parte d'Italia. Massimo Corrado, presidente di GoWine, ha presentato le linee generali del volume e le sue principali novità.

vino.

Continua la crescita di investimenti e attenzioni da parte delle aziende vinicole verso il turismo del vino – ha evidenziato Corrado nel suo intervento – in guida sono numerose le realtà che si presentano sia attraverso attività parallele come agriturismo, b&b, sia attraverso iniziative che rendono la cantina un luogo aperto per incontri, eventi culturali, manifestazioni legate al gusto. Al contempo richiama una maggiore attenzione per l'enoturista italiano: in questa direzione si segnala il fattore "D": D come domenica. Ovvero un simbolo posto a fianco di quelle cantine che manifestano disponibilità effettiva ad accogliere i visitatori alla domenica: direttamente o su appuntamento. Un modo per richiamare l'attenzione a favore dell'enoturista italiano che – a differenza degli stranieri – organizza spesso itinerari ed escursioni nel corso dei week-end.

Sono 230 le "Impronte Go Wine" nella edizione 2018: rappresentano un segno di "eccellenza" nel campo dell'enoturismo nazionale e costituiscono una sorta di segno ideale che Go Wine assegna 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 aziende vinicole e su cui si va a definire una loro valutazione. Sito da intendere come luogo ove si trova la cantina, guardando anche alla cantina medesima dal punto di vista architettonico. Ma sito anche come patrimonio di vigneti complessivo di cui dispone la cantina. Accoglienza per valorizzare la vocazione della cantina verso una parallela attività: sia per attività come agriturismo, B&B o ristorazione, sia per iniziative culturali che denotano un atteggiamento di "apertura" della cantina verso il mondo esterno.

Vino, come profilo produttivo dell'azienda valutato nel tempo, al di là dell'exploit di una singola vendemmia; dunque anche tenendo conto del carattere della produzione, della eccellenza di alcune etichette, di una particolare cura verso specifiche tipologie di vini.

Sono 16 le Cantine che raggiungono il vertice delle "Tre Impronte Go Wine", ben tre sono siciliane: Badia a Coltibuono(Toscana); Bellavista (Lombardia); Ca' del Bosco (Lombardia); Capezzana (Toscana); Castello di Modanella (Toscana); Castello di Verduno (Piemonte); Bisol (Veneto); Donnafugata (Sicilia); Ferrari (Trentino); Florio (Sicilia); Fontanafredda (Piemonte); Lungarotti (Umbria); Malvirà (Piemonte); Masciarelli (Abruzzo); Planeta (Sicilia); Tenuta Vicchiomaggio (Toscana).

\*\*\*\*\*\*

Le oltre 700 cantine presenti nel volume sono state scelte in base all'esperienza diretta. Per ogni cantina una pagina ricca di notizie: dall'anagrafica aziendale ai dati sulla produzione, ai referenti interni da contattare; dai giorni e gli orari di visita alle informazioni stradali; dal racconto delle suggestioni che la cantina e il suo contesto offrono al visitatore a una serie di utili appunti sui vini aziendali con indicazione del vino top e degli altri vini da conoscere. Ogni cantina è presentata attraverso una valutazione in stelle (su scala 5), suddivisa nei tre aspetti che sono ritenuti rilevanti dalla Guida: il sito, l'accoglienza e i vini.