

Enologica 2013  
Bologna, palazzo Re Enzo  
23/24/25 novembre 2013



*Enologica 2013, orari:*  
*sabato 23 novembre 2013, 11-22;*  
*domenica 24 novembre 2013 11-21;*  
*lunedì 25 novembre 2013 11 -20.*

*Ingresso intero 20 euro, abbonamento 25 euro*  
*Ridotto operatori (solo lunedì e solo su invito) 6 euro*  
*Calice degustazione e catalogo compresi nel costo del biglietto*

**«Ah, noi che viviamo in una sola  
generazione ogni generazione vissuta qui.»  
Pier Paolo Pasolini, Il canto popolare 1953**

## **PROGRAMMA**

*Il programma potrà subire delle variazioni che, nel caso,  
saranno riportate sul nostro sito. Gli eventi contrassegnati con un asterisco  
sono in attesa di una conferma definitiva.*

**Curatore Giorgio Melandri**

**Informazioni e programma aggiornato su [www.enologica.org](http://www.enologica.org)**

# Caravanserraglio.

*Il caravanserraglio era un edificio tipico della cultura persiana, costituito in genere da un muro che racchiudeva un ampio cortile ed un porticato, che veniva usato per la sosta delle carovane che attraversavano il deserto. Il caravanserraglio è anche per noi un luogo di accoglienza che si nutre dell'idea di scambio, di comunità estemporanea, di "confusione" e di confronto. Caravanserraglio non è uno spazio enorme, ma piuttosto un salotto, uno spazio raccolto per un calendario di esperienze uniche ed originali.*

## **Sabato 23 Novembre 2013, Caravanserraglio**

### **Ore 11,30 Enologica. Inaugurazione dell'edizione 2013.**

*Inaugurazione dell'edizione 2013 con un saluto del curatore Giorgio Melandri e delle autorità.*

### **Ore 16 Tortellino, identità contesa. Conduce Alessandro Bocchetti.**

*Bologna ha lanciato a Modena la sfida sul tortellino, il piatto simbolo della tradizione emiliana. I cuochi dell'associazione tOur-tlen hanno avuto l'idea, ma soprattutto hanno organizzato le primarie del tortellino per chi andrà a sfidare il rappresentante modenese. È un gioco, ma anche l'occasione per riflettere sull'identità di questo capolavoro della cucina, sulla sua capacità di cambiare nel tempo e nel viaggio. Ne parliamo con Massimiliano Poggi e Mario Ferrara presidente e vicepresidente dell'associazione, anima dell'ormai mitico Festival del Tortellino che si tiene in ottobre a Bologna.*

### **Ore 17 Storie di Lambrusco. Conduce il giornalista Lorenzo Frassoldati.**

*La storia del lambrusco è passata per stagioni diverse, viaggiando tra temi contadini e sogni industriali. Nella trama degli ultimi cinquant'anni ci sono personaggi straordinari dell'Emilia come Enzo Ferrari e Sergio Scaglietti, gli amici di questa terra come Gilles Villeneuve, i produttori dei grandi marchi, le cantine cooperative. È il momento di provare a scrivere una storia del lambrusco, di riconciliarsi con un passato che comunque ci appartiene. Prova a farlo Lorenzo Frassoldati insieme ad alcuni protagonisti di questo mondo.*

### **Ore 18 Soul Vine. Frances Garcia ed Elisa Zerilli intervistate da Carlo Bozzo.**

*Sono tanti e straordinari i piccoli vignaioli italiani, gli artigiani che passano le giornate in vigna e in cantina per produrre vini sempre più raffinati nel linguaggio e naturali nell'espressione. A loro è dedicato questo nuovo progetto firmato da due donne, un'americana e una siciliana trapiantate a Modena. Soul vine ([www.soulvine.it](http://www.soulvine.it)) è un'agenzia di rappresentanza internazionale specializzata a promuovere e vendere in giro per il mondo vini di piccole aziende, una piattaforma innovativa dedicata alle aziende familiari artigiane.*

## **Domenica 24 novembre 2013, Caravanserraglio**

### **Ore 16 La filiera del selvatico. L'esperienza della macelleria Zivieri. Aldo Zivieri intervistato da Bruno Damini.**

*Filiera, parola magica. Un filo di Arianna che porta in campagna, nei campi, nelle stalle, nelle vigne. Che si arrampica in montagna o si perde nei fondovalle. Ne parliamo e ne riparliamo, ma troppo a lungo la filiera ha avuto un confine preciso, l'uomo. In Italia è difficile attingere a tutto quello che è selvatico, solo erbe e funghi nei casi più fortunati del privilegio. A Bologna invece*

*hanno davvero sognato. Ed ecco un progetto straordinario che recupera l'Appennino come terra di conquista per la filiera. Per la prima volta c'è una macelleria, che ha coinvolto ASL e provincia (cacciatori compresi!) per offrire ai suoi clienti ottima carne di cervi, daini, caprioli e cinghiali. A compiere il miracolo è la macelleria Zivieri, già speciale nel lavoro quotidiano su razza piemontese e mora romagnola. È un precedente che farà scuola, un modello per tanti territori che vedranno in pratica cosa significa parlare di filiera del selvatico: valorizzare l'appennino con i suoi boschi e i suoi luoghi inaccessibili e straordinari. Aldo Zivieri racconta la storia di questa idea: "Siamo una macelleria lontana dalla città, che lavora in un paesino di montagna e per questo la nostra sensibilità è diversa. Abbiamo aperto un laboratorio dedicato alle carni degli animali abbattuti in caccia per mettere la nostra capacità al servizio di una filiera nuova, una filiera che, qualche anno fa, era difficile anche solo immaginare. L'Emilia-Romagna è all'avanguardia su questi temi e Bologna ha fatto un ulteriore scatto in avanti. Siamo i primi in Italia ad avere costruito un sistema che permette di comprare carni di cervo, daino, capriolo e cinghiale. Sono animali abbattuti qui e lavorati con grande professionalità. Si sta lavorando per poter offrire anche lepri e selvaggina di penna". Ancora una volta è la provincia a vincere le sfide più innovative e moderne, ma questo forse è il nostro destino, vincere dove perdono tutti gli altri perché la nostra filiera è diversa da tutte le altre.*

#### **Ore 17 Carla Capalbo in conversazione con Francesca Arcuri.**

*Carla Capalbo è una viaggiatrice, una degustatrice raffinata, una scrittrice, una fotografa. Autrice per Decanter e Zester Daily e numerose pubblicazioni internazionali, Carla è una personalità complessa figlia di una storia a metà tra Europa e Stati Uniti, da sempre in viaggio, da sempre alla ricerca di una comprensione profonda di quello che incontra. Carla ama e conosce l'Italia e i suoi libri sul Collio ha vinto l'André Simon Memorial Award come Best Wine Book 2009, ed è stato finalista a Le Cordon Bleu World Food Media Award, 2010. Negli ultimi anni si è avvicinata all'Emilia-Romagna ed ha cominciato a viaggiare e capire, ad amare la nostra regione e a raccontarla nel mondo. Qui è in conversazione con Francesca Arcuri, anima di frizzifrizzi.it.*

#### **Ore 18 Gli artigiani della terra.**

##### **La ceramista Saura Vignoli, Massimo Isola vicesindaco Comune di Faenza e l'agronomo-enologo Francesco Bordini in conversazione con Marco Bettazzi**

*C'è un filo conduttore che attraversa la storia di Enologica ed è la terra, risorsa degli artigiani del vino ed elemento cardine del patrimonio di tempi, gesti e sapienze dei ceramisti faentini. Abbiamo immaginato un incontro che sia un omaggio alla storia di Enologica e che partendo da questo elemento comune indaghi l'idea stessa di artigianalità, il suo stile, il linguaggio, in poche parole l'inimitabile anima che le mani riescono a tradurre in oggetti e vini.*

# Teatro dei Cuochi

*La promozione di un territorio e dei suoi prodotti enogastronomici ha bisogno di riferimenti, di luoghi speciali, di personaggi e di storia: in poche parole di modelli. L'Emilia-Romagna in particolare è un territorio che deve riconoscere il ruolo dei ristoratori che rappresentano la tradizione e la capacità di testimoniarla. La personalità dei cuochi è lo strumento per proporre il territorio, quella entità complessa che deve essere promossa in modo complesso (prodotti, vini, paesaggi, esperienze, accoglienza). Le esibizioni non sono prenotabili.*

**Presenta Matteo Tambini, cuoco, professore di cucina, curioso e appassionato viaggiatore gastronomico affiancato dai migliori giornalisti enogastronomici italiani.**

**Il Teatro dei Cuochi è realizzato in collaborazione e con il contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della regione Emilia-Romagna.**

## *Il Tema 2013: La koinè adriatica.*

*«Ci siamo chiesti se esista una lingua comune al versante adriatico italiano, una sorta di patrimonio condiviso che lo caratterizza, una koinè adriatica. Con il termine koinè si può intendere un qualsiasi linguaggio condiviso da culture e popoli diversi, originario o predominante sulle varie lingue e forme dialettali di un'area più o meno estesa. È una riflessione profonda sulla nostra identità, su quello che siamo (e non siamo) e sulla nostra capacità di consapevolezza. Non si parla di solo pesce, ma anche di terra (di olio, vino, pane, prodotto), di atteggiamenti culturali, di contaminazioni con il mondo orientale, di storia. Proviamo a scoprirci insieme! ». Alessandro Bocchetti, Giorgio Melandri.*

### **Sabato 23 novembre 2013, Teatro dei Cuochi.**

**Ore 12,30 Omaggio alla mortadella.**

**Ode alla mortadella a cura di Daniele Minarelli, osteria Bottega Bologna.**

**Presso Enoteca Storica Faccioli – via Altabella 15/B Bologna**

*Non poteva che aprirsi così il Teatro dei Cuochi della prima edizione bolognese di Enologica, con un omaggio al salume tipico della città, in tutta Italia chiamata appunto Bologna. Non c'è un cuoco famoso a presentare la mortadella, ma la bravissima sommelier Elisa Argentesi che da pochi mesi ha preso le redini di questa storica enoteca bolognese aperta fin dal 1924. Il brindisi ovviamente sarà con un pignoletto dei colli bolognesi!*

*In collaborazione con la cantina Orsi Vigneto San Vito ([www.vignetosanvito.it](http://www.vignetosanvito.it)) e il salumificio Pasquini ([www.pasquiniebrusiani.com](http://www.pasquiniebrusiani.com)).*

**Ore 15,30 Aurora Mazzucchelli**

**Ristorante Marconi, Sasso Marconi (BO)**

**Ospite la giornalista Giulia Sampognaro. ANSA, Gambero Rosso.**

**Presso Libreria Coop Ambasciatori – Eataly, via degli Orefici 19 Bologna**

*Una cucina originale e moderna che rielabora la tradizione senza tradirla, sempre con i piedi per terra, curiosa e gentile, libera. Aurora Mazzucchelli segue una strada ogni giorno più chiara e costruisce con pazienza e umanità un successo che avrà vita lunga. Accanto a lei il fratello Massimo che mette al servizio della sala una sensibilità rara. La loro esperienza ha costruito un rapporto profondo con la filiera, sempre più presente nei pensieri e nelle ispirazioni di Aurora. Ricerca, passione, talento, sono la cifra di questo locale sempre più interessante e sempre più convincente.*

**Ore 17 Maria Grazia Soncini**

**Ristorante La Capanna, Codigoro (FE)**

**Ospite il giornalista Giulio Bagnale, Gambero rosso, Spaghetti Junction ([spaghettijunction.it](http://spaghettijunction.it)).**

**Presso Libreria Coop Ambasciatori – Eataly, via degli Orefici 19 Bologna**

*Le terre del delta del Po sono una invenzione dell'uomo e se non fosse per quelle idrovore che pompano l'acqua incessantemente giorno e notte qui non ci sarebbero campi e argini, ma valli e mare. I bambini imparano da piccoli a fare i conti con una paura del fiume che nella storia è stata più che giustificata e crescono nell'idea, e nella sensibilità, di una lotta senza fine. Tra uomo e natura. Tra terra e mare. Per raccontare la Capanna partirei da questa idea di destino, della intima convinzione che queste terre, ma soprattutto queste acque, sono vita e morte insieme, nascondono e svelano. Ogni ambiente regala prodotto e i Soncini, da quando queste terre hanno cominciato ad essere dell'uomo, sono degli specialisti di spesa, mercato, occasioni. Una cucina italiana profonda e autentica, più filiera che idee creative. È bellissimo che Maria Grazia Soncini e il fratello Pierluigi non abbiano mai mollato questa identità purissima. Non hanno neanche mai scelto tra caccia e pesce, sono le due lingue madri di questo territorio e non si possono tradire. Si mangia a La Capanna, con libertà e gioia.*

**Ore 18,30 Raffaele Liuzzi**

**Locanda Liuzzi, Cattolica (RN)**

**Ospite la giornalista Lorenza Fumelli, [www.agrodolce.it](http://www.agrodolce.it)**

**Presso Pescheria del Pavaglione, via Pescherie Vecchie 14 Bologna**

*C'è una pescheria, nel cuore del quadrilatero, nel pieno centro di Bologna, che si trasforma sul far della sera e a partire dal pesce esposto sui banchi "inventa" ogni giorno l'aperitivo. Una situazione tutta gesti e occasioni, ogni volta irripetibile. Ci è sembrato il palcoscenico ideale per un cuoco, Raffaele Liuzzi –pugliese di origine, romagnolo d'adozione– che ama giocare ed inventare ed ha fatto della sperimentazione uno stile, del rischio un elemento di coinvolgimento emotivo. Porterà da casa la sua personale valigia adriatica –erbe, olio, orto– per improvvisare e stupire. Una jam session gastronomica piena di vita ed energia.*

**Ore 19 Gino Fabbri**

**Gino Fabbri Pasticcere, Cadriano (BO)**

**Ospite il giornalista Alessandro Bocchetti, Gambero Rosso, Spaghetti Junction ([spaghettijunction.it](http://spaghettijunction.it)).**

**Presso Panificio Paolo Atti & Figli, Via Drapperie 6 Bologna ([www.paoloatti.com](http://www.paoloatti.com))**

*Gino Fabbri lavora nel paese dove è nato, a due passi dalla campagna che lo ha visto crescere e diventare il grande professionista che è oggi. Nel 2009 è stato eletto dai suoi colleghi Pasticcere dell'anno (è membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani dal 1996), lui così schivo ed educato, lui che ama parlare soprattutto con le sue creazioni. La sua è una bottega dove si sono formate decine di allievi, un crocevia importante per l'Emilia-Romagna, una scuola di vita, una bottega che forma artigiani e uomini. Gino Fabbri arriva ad Enologica con tutta la sapienza delle sue produzioni impeccabili, pasticcini, torte, lievitati, confetture, panettoni, salati. Una grande esperienza, un bagaglio ricco e prezioso.*

**Domenica 24 novembre 2013, Teatro dei Cuochi.**

**Ore 11 Omaggio alla tradizione bolognese.**

**Eros Palmirani, Ristorante Diana - Bologna.**

**Francesco Mafaro, Il forno di Porta Lama, via delle Lamae 160 - Bologna**

**Franco Rossi, ristorante Franco Rossi via Goito 3 - Bologna**

**Vincenzo Cappelletti, Cantina Bentivoglio via Mascarella 4B - Bologna**

**Ospite la giornalista Licia Granello\*, Repubblica.**

**Presso Ristorante Diana Via dell'Indipendenza 24 - Bologna**

*Intervento a otto mani per un grande omaggio alla tradizione bolognese, quella che diventa il simbolo di una città che rivendica la sua identità più profonda e cerca di ritualizzarla. È il racconto di una classicità portata viva e vegeta dentro l'attualità, l'uso virtuoso di un linguaggio popolare, che a Bologna è alto, per rilanciare i valori più forti della convivialità e della famiglia. Tortellini, cotoletta petroniana, crocetta, torta di riso. Tutti a regola d'arte.*

**Ore 15,30 Gian Luca Gorini**

**Ristorante Le Giare, Montiano (FC)**

**Ospite la giornalista Martina Liverani, blogger ed editore di Dispensa**

**Presso Libreria Coop Ambasciatori – Eataly, via degli Orefici 19 Bologna**

*Allievo di Paolo Lo Priore, Gian Luca Gorini è arrivato in Romagna solamente da qualche mese, ma già si è fatto notare per una cucina che arriva dritto al cuore, idee e sapori combinati senza elementi superflui e inutili ribellioni, come se la lezione di purezza di Lo Priore avesse trovato un momento di gioia e libertà, di puro divertimento e allegria. Gianluca esplora il suo nuovo territorio con il gusto della scoperta e l'umiltà che arriva da una lunga gavetta e tanta pratica. La sintesi è golosa e diretta, ad un passo dal definire dei nuovi classici. Ecco Gian Luca Gorini, talento che ragiona di avanguardia con le parole della tradizione... sentirete parlare di lui.*

**Ore 17,00 Valentino Marcattili e Massimiliano Mascia**

**Ristorante San Domenico, Imola (BO)**

**Ospite il giornalista Giulio Bagnale, Gambero rosso, Spaghetti Junction (spaghettijunction.it).**

**Presso Libreria Coop Ambasciatori – Eataly, via degli Orefici 19 Bologna**

*Quando Nino Bergese mise piede al San Domenico di Imola, suggerito da Luigi Veronelli e convinto con fatica e pazienza a partire per Imola da Gianluigi Morini, Valentino Marcattili era appena un ragazzo che forse neanche colse la grandezza dell'esperienza che la vita gli aveva regalato. Imparò in fretta e da allora è custode di una classicità che è ancora adesso nel cuore di tutti noi. Oggi, dopo una carriera straordinaria, la sua grande umanità lo ha spinto a regalare la stessa opportunità ad un ragazzo che ha capito da subito il valore di quella gavetta in famiglia. Massimiliano Mascia, che è nipote di Valentino, ha raccolto il testimone di questa classicità tramandata ed è oggi pronto per la difficile prima linea del San Domenico. La cucina di casa di Bergese diventa un affare di famiglia...*

**Ore 18,30 Franco Cimini**

**Osteria del Mirasole, San Giovanni in Persiceto (BO)**

**Ospite il giornalista Marco Tonelli. Espresso, Best Italian Wine Award.**

**Presso Libreria Coop Ambasciatori – Eataly, via degli Orefici 19 Bologna**

*Franco Cimini si muove tra la cucina del Mirasole e i racconti del suo mondo, quella filiera a lui tanto cara alla quale dedica tutte le sue energie. In questa atmosfera il Mirasole è diventato luogo imprescindibile per chi vuole comprendere la tradizione molto oltre l'esercizio del piatto e andare oltre, dove tutto diventa chiaro e quelle scelte difficili diventano necessarie, semplici e naturali. Il caseificio di famiglia, l'azienda agricola che produce le carni (da qui l'amore profondo per le frattaglie!), la campagna intorno a San Giovanni in Persiceto, tutto questo è la parte sommersa di un iceberg che lascia emergere "solo" quei quattro tavoli in provincia. Preziosi come poche cose al mondo.*

## Lunedì 25 novembre 2013

**Ore 15.30 Gianni D'Amato**

**Caffè Arti e Mestieri, Reggio Emilia (RE)**

**Ospite il giornalista Giorgio Melandri. Gambero Rosso, Spaghetti Junction ([spaghetijunction.it](http://spaghetijunction.it))**

**Presso Libreria Coop Ambasciatori – Eataly, via degli Orefici 19 Bologna**

*Nel ring del grande solista. Era il titolo di un pezzo che Alessandra Meldolesi gli aveva dedicato in occasione di Enologica 2010. Da Reggiolo a Reggio Emilia, costretto al trasloco dal terremoto 2012, Gianni D'Amato è ripartito con la stessa voglia di creare e diverse nuove intuizioni. La sua cucina è in un momento strepitoso, classica e divertente, con un ruolo maturo per la gestualità di improvvisazioni e accelerazioni che mai tradiscono le regole base della gastronomia. Il suo è un viaggio in Italia fatto di cortocircuiti e invenzioni, di poesia e spazi aperti. Di allegria anche, perché qui c'è tutto il gusto del cibo, dei sapori, del gioco. Sempre però nelle regole della nostra identità. Solista e sempre più artista.*

**Ore 17 Mauro Uliassi**

**Ristorante Uliassi, Senigallia (AN)**

**Ospite il giornalista Alessandro Bocchetti, Gambero Rosso, Spaghetti Junction**

**([spaghetijunction.it](http://spaghetijunction.it)) e la giornalista Anna Morelli. Cook Inc. ([www.vandenbergedizioni.it](http://www.vandenbergedizioni.it))**

**Presso Libreria Coop Ambasciatori – Eataly, via degli Orefici 19 Bologna**

*Adriatico, il suo regno! Mauro Uliassi arriva per la prima volta ad Enologica e ci arriva con la voglia di partecipare da protagonista. L'indagine sulla koinè adriatica lo ha travolto ed entusiasmato e lui, che raccoglie da barche e campi i gesti popolari per farne anche degli elementi intellettuali, ha chiamato a raccolta tutta la sua esperienza per riuscire nella sintesi estrema di lasciare nel piatto solo l'essenziale dell'identità. Al fianco i compagni di sempre, la sensibilità, il gusto per i sapori nitidi, la capacità quasi magica di costringere nel piatto i profumi del mare, la voglia di andare sempre più avanti.*

**Ore 18,30 Matteo Aloe, Aldo Zivieri, Matteo Calzolari**

**Presso Pizzeria Berberè/Alce Nero, via Petroni 9 Bologna**

*Un forno a legna e tre grandi artigiani. È la straordinaria chiusura del Teatro dei Cuochi, tre "sapienze" diverse che hanno trovato con Enologica la voglia di dar vita ad un momento irripetibile, un incontro tra sensibilità che resterà nella memoria di tutti. I salumi di Aldo Zivieri, le pizze di Berberè firmate da Matteo Aloe e il pane di Matteo Calzolari. Tre storie diverse, l'idea precisa di cosa significhi essere artigiani, la voglia di raccontarlo al mondo.*

# Are you experienced? Degustazioni.

**Territori!** Questo il tema delle degustazioni di Enologica 2013, un viaggio nel vino alla ricerca di quello che sembra essere per tutti il tema del futuro. Scopriamo insieme ai migliori giornalisti italiani con quale lingua si esprime, come diventa leggibile e come si decifrano i temi territoriali al di là dei gesti dei grandi solisti del vino.

Le degustazioni sono **prenotabili** via telefono allo **0546/20315 0546/686253** (dal lunedì al venerdì 9-13 14,30-18,30) o via email scrivendo a **enologica.segreteria@gmail.com** avendo cura di segnalare nome, cognome, numero partecipanti e un recapito telefonico. La prenotazione è valida fino a 45 minuti prima dell'orario di inizio e va confermata alla Segreteria della manifestazione allestita nella Sala del Podestà presso palazzo Re Enzo. L'iscrizione non dà diritto all'ingresso alla manifestazione.

## **Sabato 23 novembre 2013, Are you experienced? Degustazioni.**

**Ore 14 Montalcino, territorio per territorio. Relatore Riccardo Viscardi.**

**Durata 90 minuti. Sala Arancio, 20 euro**

*I grandi marchi, la tradizione della botte grande contro la barrique, lo stile dei solisti del Brunello. Troppo spesso si è parlato di Montalcino senza leggere il Brunello attraverso i territori, le esposizioni, le curve altimetriche, le differenze climatiche dei diversi versanti. Lo facciamo con il più grande esperto italiano della denominazione, uno dei rarissimi giornalisti che la conosce palmo a palmo e ne ha seguito la storia azienda per azienda. Una grande lezione con una chiave inedita e originale.*

**Ore 15 Lucchesia territorio emergente. Valgiano in verticale. Relatore Ernesto Gentili.**

**Durata 90 minuti. Sala Azzurra, 20 euro.**

*Valgiano è una esperienza fondamentale per la biodinamica italiana, speciale già in quella abbondanza d'acqua che ne segna il territorio a partire da un rumore di fondo che non ti abbandona mai. Laura di Collobiano e Moreno Petrini hanno rivoluzionato un territorio con la forza di vini straordinari (firmati da Saverio Petrilli) e con una filosofia che ha coinvolto tanti altri vignaioli regalando a Lucca un primato unico in Italia, una comunità di produttori che si confronta e cresce condividendo un'idea di vino moderna e artigianale. Relatore Ernesto Gentili, curatore della guida dei vini d'Italia dell'Espresso, grande esperto di Toscana.*

**Ore 16 Sardegna territorio per territorio. Relatore Giuseppe Carrus.**

**Durata 90 minuti. Sala Arancio, 20 euro.**

*“Questo è il compito che si devono assumere gli scrittori piccoli; gli scrittori grandi creano le grandi metafore, i capolavori; gli scrittori piccoli hanno il compito più modesto di raccontare, così come sono capaci, le persone che hanno conosciuto”. Sono parole dello scrittore sardo Sergio Atzeni e sono adatte anche per i giornalisti che si occupano di vino, tutte le persone, come Giuseppe Carrus, che attraverso il vino raccontano territori, uomini, storie. Questa degustazione è un viaggio in Sardegna, non più isola semplicemente, ma somma di identità, vigne centenarie, luoghi noti e dimenticati, grandi e piccole scoperte.*

**Ore 17 Panzano, grande territorio del Chianti classico. Relatore Antonio Boco.**

**Durata 90 minuti. Sala Azzurra, 20 euro.**

*Il Chianti Classico è una precisa identità del sangiovese che qui trova mineralità e tensione, profondità e longevità. Se ne parla ancora troppo poco e se ne parla troppo in generale. A Panzano è partita una rivoluzione: hanno cominciato a raccontarsi come territorio, a porre l'identità condivisa prima di*



*quella del marchio. Il Chianti Classico era alla ricerca di una chiave che potesse rendere leggibile il suo enorme potenziale e forse questa dei territori è quella giusta. Relatore Antonio Boco, Gambero Rosso, che per la nota guida Vini d'Italia segue proprio il Chianti Classico.*

**Ore 18 Finages, la grande esperienza della Borgogna comune per comune. Con Filippo Volpi. Relatore Fabio Rizzari.**

***Durata 130 minuti. Sala Arancio, 80 euro.***

*I monaci benedettini già nel sesto secolo utilizzavano il termine finage per indicare delle aree di produzione dalla tipicità affermata, a loro volte divise in climats, delle parcelle delimitate con un'unità geologica e microclimatica dalla personalità unica. È l'esperazione del concetto di terroir oggi spesso tradito da una voglia di stile personale. Filippo Volpi ha viaggiato per anni in Borgogna villaggio per villaggio alla ricerca di produttori ancestrali (5 croci al cimitero, come dicono là) che fossero interpreti fedeli dei loro terroir, vignaioli che producono senza cercare una lettura originale, ma cercando di vinificare senza mediazioni e nel modo più tradizionale possibile. È una grande lezione sulla Borgogna, la lezione del terroir, 16 secoli di sapienza a vostra disposizione. 24 vini per viaggiare, comune per comune, nei segreti del mosaico di terroir più famoso al mondo. Relatore Fabio Rizzari, curatore della guida vini dell'Espresso e grande appassionato di questa zona di Francia. In collaborazione con Vino & Design ([www.vinoedesign.it](http://www.vinoedesign.it)).*

## **Domenica 24 novembre 2013, Are you experienced? Degustazioni.**

**Ore 15 Artigiano e poeta, lo stile raccontato attraverso un grande classico italiano. Trebbiano d'Abruzzo di Valentini in verticale. Relatore Alessandro Bocchetti.**

***Durata 90 minuti. Sala Arancio, 20 euro.***

*“Artigiano è la parola che meglio descrive Francesco Paolo Valentini e il suo mestiere. I vini della sua azienda sono famosi in tutto il mondo, suo nonno Camillo e suo padre Edoardo hanno saputo cogliere e mettere in bottiglia prima degli altri la straordinaria qualità delle vigne di Loreto Aprutino e lui da più di trent'anni continua con la stessa precisa passione. Nel 1981 Francesco Paolo appena ventenne affianca il padre per la sua prima vendemmia e da quel momento inizia la sua esperienza fatta di osservazioni prima e studio poi a cui seguono decisioni e interventi per ottenere i migliori risultati possibili.” Così Paolo Trimani parla di Francesco Paolo Valentini, l'erede di una esperienza che non ha paragoni in Italia. Straordinaria questa verticale, una lezione di stile e di storia. Relatore Alessandro Bocchetti, giornalista e degustatore, collaboratore del Gambero Rosso e numerose altre testate, grande esperto di Abruzzo.*

**Ore 16 Gli “Angeli matti” del pinot nero dell'Appennino. I nuovi e inaspettati terroir italiani. Relatore Giampaolo Gravina.**

***Durata 90 minuti. Sala Azzurra, 20 euro.***

*La citazione veronelliana del titolo richiama il mondo di visioni e sogni narrato dal grande giornalista italiano. La storia del pinot nero in Appennino infatti è piena di coraggio e intuizioni ed è arrivata all'improvviso, qualche anno fa, a sconvolgere tante certezze su questo vitigno. I vini arrivano da territori diversi –Lucchesia, Lunigiana, Mugello, Garfagnana, Casentino, Amiata– ma hanno un filo conduttore, un linguaggio originale che affascina e lavora in profondità. È una storia bellissima che consegna all'Italia un terroir inedito e vini che faranno molto parlare di sé. In collaborazione con l'Associazione Appennino toscano – Vignaioli di pinot nero. Conduce la degustazione Giampaolo Gravina, giornalista e collaboratore della guida vini dell'Espresso, che ne ha seguito fin dai primi passi l'evoluzione.*

**Ore 17 Ancestrale Emilia. I vini emiliani tra identità e storia. Relatore Andrea Grignaffini.**

***Durata 90 minuti. Sala Arancio, 20 euro.***

*“La storia non contiene il prima e il dopo” scriveva Eugenio Montale. È il caso della rifermentazione in bottiglia senza sboccatura, metodo ancestrale ormai per tutti, l’identità contadina dei vini emiliani frizzanti, sopravvissuta nelle case di campagna ad un secolo “industriale” ed oggi protagonista di una stagione nuova. “La storia non è poi la devastante ruspa che si dice. Lascia sottopassaggi, cripte, buche e nascondigli. C’è chi sopravvive.”, sempre per citare Montale. E se oggi l’Emilia ha un protagonista nuovo lo deve proprio a quella sopravvivenza, un racconto militante che attraversa i paesaggi segnati dalle nebbie invernali e da giornate estive arroventate dal sole, la riconquista di un legame con la terra che ne tratteggia la speciale identità. In tutta l’Emilia questa nuova stagione protegge una filiera unica al mondo per varietà e qualità, ostinatamente tramandata per generazioni, una machina memorialis, per dirla con Alessandra Meldolesi, dove il **Ricordo** compone una biografia, da un produttore al successivo, a ritroso sin dove si può. Ad Enologica 2013 la prima degustazione dedicata al tema con i migliori protagonisti della regione condotta dal giornalista e critico emiliano Andrea Grignaffini, direttore di Spirito di Vino, personaggio televisivo, critico delle guide dell’Espresso e storica presenza di Enologica.*

**Ore 18 Valtellina, linea di confine. Verticale di Sfurzat 5 stelle di Nino Negri. Con Paolo Bombardieri. Relatore Gianni Fabrizio.**

**Durata 90 minuti. Sala Azzurra, 20 euro.**

*Lungo le sponde del fiume Adda, che solca la Valtellina, vi è una zona che si estende per quaranta chilometri di lunghezza con i suoi vigneti terrazzati protetti dal freddo del nord dalla imponente catena montuosa delle Alpi Retiche. La Valtellina è una valle montana disposta lungo la direttrice est-ovest, è sempre esposta al sole dalla mattina alla sera ed è un confine per la vite, una condizione limite che impegna uomo e natura in una ricerca di equilibrio difficile che regala però risultati straordinari. La Nino Negri è il grande interprete di questo territorio dal 1897 e vanta una storia, e una riserva storica!, che ha pochi paragoni in Italia. Accompagna la degustazione Paolo Bombardieri, da 40 anni anima di questa cantina insieme a Casimiro Maule, e il giornalista Gianni Fabrizio, curatore della guida Vini d’Italia del Gambero Rosso e memoria storica del vino italiano.*

## **ORGANIZZAZIONE**

Giorgio Melandri – Enologica

Tel. 0546/20315 0546/686253

[www.enologica.org](http://www.enologica.org)

e-mail: [enologica.segreteria@gmail.com](mailto:enologica.segreteria@gmail.com)