



“Autoctono si nasce...” fa tappa a Bologna con un banco d’assaggio con oltre 60 vitigni italiani

Descrizione

Il percorso di Go Wine in sei grandi città italiane si ferma sotto le Due Torri. Appuntamento il 23 ottobre per scoprire la varietà del nostro panorama enologico

“Autoctono si nasce...” è un progetto dell’**Associazione Go Wine**, nata ad Alba per promuovere la cultura del vino e l’**enoturismo**. Si tratta di un evento itinerante che porta in 6 grandi città italiane un ricco banco di degustazione con una **rappresentanza di oltre 60 vitigni nazionali**.

La “carovana” farà **tappa a Bologna il 23 ottobre**, dalle 16 alle 22, nelle sale dell’Hotel Relais Bellaria, dove si ritroveranno tanti produttori che racconteranno storie e angoli d’Italia attraverso il suo grande patrimonio ampelografico.

Spesso si tratta di vitigni che rischiavano l’abbandono o l’estinzione e che, grazie alla lungimiranza di alcuni viticoltori e al ruolo importante della ricerca, oggi si presentano con bottiglie in grado di essere degustate e apprezzate.

«È un tema per noi caro che sviluppa obiettivi importanti della nostra associazione – dicono da Go Wine – Promuovere i vitigni autoctoni significa svolgere un’operazione a favore della cultura del vino in generale e dare voce alla grande ricchezza di cui l’Italia dispone in campo vitivinicolo. Una ricchezza che si è esaltata negli ultimi anni grazie allo sviluppo che il settore ha registrato e che si manifesta anche nel complessivo numero dei vitigni che in ogni Regione caratterizzano storie di viticoltura e di persone.»

GoWine
Scopri il vino e i suoi paesaggi

AUTOCTONO SI NASCE...

Evento di degustazione e promozione

BOLOGNA

Lunedì 23 ottobre 2023

Hotel Relais Bellaria



Autoctono si nasce...arriva a Bologna

All'appuntamento di Bologna parteciperanno complessivamente 49 cantine con 19 regioni rappresentate. L'evento si svolge dalle ore 16 alle ore 22; dopo una prima parte dedicata agli operatori del settore, la degustazione si aprirà al grande pubblico degli enoappassionati. Info: www.gowinet.it

Elenco dei vitigni rappresentati in sala

Aglianico (Basilicata, Campania, Molise), Albarola (Liguria), Ansonica (Toscana), Arneis (Piemonte), Barbera (Emilia Romagna, Piemonte), Bianchetta Genovese (Liguria), Biancolella (Campania), Bovale (Sardegna), Cannonau (Sardegna), Caprettone (Campania), Catarratto (Sicilia), Cesenese Nero (Lazio), Cianoros (Friuli Venezia Giulia), Cividin (Friuli Venezia Giulia), Coda di Volpe (Campania), Cornalin (Valle d'Aosta), Cortese (Dolcetto), Corvina (Veneto), Croatina (Emilia Romagna), Dolcetto (Piemonte), Erbaluce (Piemonte), Falanghina (Campania, Molise), Fiano (Puglia), Forgiarin (Friuli Venezia Giulia), Freisa (Piemonte), Friulano (Friuli Venezia Giulia), Fumat (Friuli Venezia Giulia), Gaglioppo (Calabria), Garganega (Veneto), Grignolino (Piemonte), Grillo (Sicilia), Lacrima (Marche), Lambrusco Grasparossa (Emilia Romagna), Lambrusco Ruberti (Lombardia), Malvasia (Lazio), Massaretta (Toscana), Monica (Sardegna),

Montepulciano (Abruzzo, Lazio), Moscato Bianco (Piemonte, Sicilia), Nebbiolo (Piemonte), Nebbiolo di Dronero o Chatus (Piemonte), Nero d'Avola (Sicilia), Nero di Troia (Puglia), Pecorello (Calabria), Petit Rouge (Valle d'Aosta), Petite Arvine (Valle d'Aosta), Piculit Neri (Friuli Venezia Giulia), Piediroso (Campania), Pignoletto (Emilia Romagna), Primitivo (Puglia), Refosco dal Peduncolo Rosso (Friuli Venezia Giulia), Ribolla Gialla (Friuli Venezia Giulia), Rondinella (Veneto), Sagrantino (Umbria), Sangiovese (Lazio, Toscana), Schioppettino (Friuli Venezia Giulia), Sciaglin (Friuli Venezia Giulia), Sussumaniello (Puglia), Tintilia (Molise), Turbiana (Lombardia), Ucelùt (Friuli Venezia Giulia), Uvalino (Piemonte), Verdicchio (Marche), Vermentino (Liguria, Toscana), Vermentino Nero (Toscana), Vite del Fantini (Piemonte).

Cantine protagoniste della degustazione

Alessandro di Camporeale – Camporeale (Pa); Antonelli San Marco – Montefalco (Pg); Cantina del Mandrolisai – Sorgono (Nu); Cantina di Quistello – Quistello (Mn); Cantina Le Macchie – Rieti; Cantina Sant'Isidoro – Colbuccaro di Corridonia (Mc); Casa Setaro – Trecase (Na); Cascina Castlèt – Costigliole d'Asti (At); Castello di Gabiano – Gabiano (Al); Castello di Spessa – Capriva del Friuli (Go); Cieck – San Giorgio Canavese (To); Conti Zecca – Leverano (Le); Marisa Cuomo – Furore (Sa); D'Angelo – Rionero in Vulture (Pz); Di Majo Norante – Campomarino (Cb); Fattoria di Magliano – Magliano in Toscana (Gr); Feline – Manduria (Ta); Filippo Gallino – Canale (Cn); Il Feuduccio di Santa Maria d'Orni – Orsogna (Ch); I Vini di Emilio Bulfon – Pinzano al Tagliamento (Pn); Lunae Bosoni – Castelnuovo Magra (Sp); Marchesi Gondi – Pontassieve (Fi); Marengoni – Ponte dell'Olio (Pc); Massucco F.Ili – Castagnito (Cn); Mauro Vini – Dronero (Cn); Montecappone – Jesi (An); Monviert – Cividale del Friuli (Ud); Moris Farms – Massa Marittima (Gr); Nero del Bufalo – Sant'Agata sul Santerno (Ra); Opera 02 – Castelvetro di Modena (Mo); Partitura 8 – Formigine (Mo); Pasetti Vini – Francavilla al Mare (Ch); Podere Riosto – Pianoro (Bo); Podere Scurtarola – Massa; Ricchi F.Ili Stefanoni – Monzambano (Lago di Garda); Roggero – Albugnano (At); Santa Lucia – Corato (Ba); Savigliano F.Ili – Diano d'Alba (Cn); Stanig – Prepotto (Ud); Tenuta Carretta – Piobesi d'Alba (Cn); Tenuta Cavalier Pepe – Sant'Angelo all'Esca (Av); Tenuta Iuzzolini – Cirò Marina (Kr); Tenuta Sant'Antonio – Mezzane di Sotto (Vr); Torchio 1953 – Isola d'Asti (At); Vecchio – Castagnito (Cn); Villa Cambiaso – Serra Riccò (Ge); Villa Pigna – Offida (Ap); Vignalta – Arquà Petrarca (Pd); Zaccagnini – Bolognano (Pe).

Data di creazione

2023/10/20

Autore

redazione