



# Vino e Cultura

## Un binomio che piace al Mice

Qualcosa è successo all'ultimo Vinitaly 2016. C'è stato un click e si è messa da parte un'allocuzione, "la cultura del vino", per cominciare a diffonderne un'altra: "il vino produce cultura". Un'opportunità quest'ultima, particolarmente affascinante anche per momenti aggregativi aziendali

➡ Luciana Sidari

La parola "vino" è quasi contemporanea alla nascita dell'uomo e ai suoi primi tentativi riusciti di agricoltura consapevole. Gli etimologi discutono se derivi dal sanscrito "venas", cioè piacevole (e il vino lo è eccome!) radice anche di *Venus*, o dall'ebraico "iin" e dal greco "oinos", o, ancora, dal sanscrito "vi" (attorcigliato), che evoca i tralci sinuosi della vite. Non importa quando apparve il vino, ciò che conta è che, già le prime civiltà – quella sumerica, seimila anni fa, e poi l'ebraica, l'egiziana, la greca e la romana – conside-

ravano la vite e il suo frutto uno dei beni più preziosi, tanto che all'ospite che arrivava veniva offerta una coppa di vino, in segno di accoglienza e di pace. La letteratura stessa è prodiga di esempi: i racconti omerici, la mitologia, la Bibbia sono ricchi di episodi sul vino che sono rimasti nel nostro dna mediterraneo.

### L'epica del vino

Proprio il nostro dna mediterraneo, cullato dalle brezze, scaldato dal sole e cresciuto in una terra generosa – sassosa,



### Il paesaggio del vino

Le colline del Chianti, del Prosecco, del Cartizze e dell'Amarone o quelle tappezzate di vigne arruffate, arrampicate con tenacia su declivi impossibili che rendono eroica la viticoltura, o, ancora, le colline che hanno preso le forme del vento nelle isole e nelle regioni del sud Italia, sono tutte "gioielli" di un paesaggio umanizzato, testimonianza della volontà di un fare che produce cultura e life style.

Tant'è che oggi, come ieri, il vino è un'icona, un oggetto di culto: rappresenta un territorio dove gli uomini da secoli hanno lavorato – e continuano a lavorare – con il proprio bagaglio di tradizioni, saperi e di metodi. Un territorio che ha segni distintivi propri, risultanti da una combinazione unica di microclima, piovosità, siccità, morfologia geologica e altitudine. Territorio e vino sono così indissolubilmente legati che quando si dice Champagne, Frascati, Roero, Bordeaux, Chianti, Marsala, si potrebbe cascare nel vecchio dilemma: è nato prima l'uovo o la gallina? Prima il vino o prima il territorio? Ma se è vero che il culto del vino ci accompagna fin dalla comparsa delle prime civiltà è altrettanto vero che qualcosa, oltre alle tecniche di produzione, è profondamente cambiato. E sono i luoghi ad esso destinati: non più cantine fredde e buie ma veri e propri templi design, progettati da archistar internazionali. Basti citare la Hall Winery nella Napa Valley, le Cantine del marques de Riscal in Spagna di Frank Gehry o le Bodegas Ysios, a Laguardia, firmate da Santiago Calatrava.

In Italia, che non è da meno in questa ten-

**In apertura, Tenuta Venissa, in Scarpa Volo, isola di Mazzorbo, nel cuore del parco della Laguna di Venezia, dove la terra rappresenta solo l'8% della superficie. Un vigneto unico, dove la vite ha trovato un equilibrio magico tra la fertilità del terreno e la minaccia del sale e dell'acqua. Sopra, Pedemonte. La cantina con botti in acciaio inox di Tommasi Viticoltori**

piatta o collinare, che sia – ha fatto sì che attorno al vino si sia venuta a creare un'aura mitica. Ma, dopotutto, non è forse un miracolo che dagli acini dei grappoli nascano meravigliosi nettari di color rubino, giallo, rosa, bianco, verde? E non è forse un miracolo anche che ci siano stati così tanti scambi di barbatelle da nazione a nazione? Certo, ne è passato di vino sotto le volte delle cantine... Nei secoli, le tecniche si sono affinate e, oggi, in Italia e nel mondo, c'è una nuova consapevolezza: all'ultima manifestazione di Vinitaly 2016 a Verona è stata quasi archiviata l'allocuzione "cultura del vino" per cominciare a diffonderne un'altra: "il vino produce cultura". Ci sono cento, mille esempi, a dimostrare che il mondo del vino ha, nel tempo, prodotto cambiamenti non solo ambientali e paesaggistici, ma anche sociali, culturali e artistici.





**Sopra, Perla del Garda. Vigneti. In basso, la Tenuta Venissa, composta da un'area coltivata di oltre 2 ettari e cinta da un muro settecentesco in parte ricostruito. Al suo interno, oltre al campanile del 1300, si trovano la casa padronale col camino sporgente, le cantine, la stalla, il fienile e i depositi per gli attrezzi, oggi ristrutturati e adibiti ad albergo e ristorante**

denza internazionale, si distinguono invece la Rocca di Frassinello di Renzo Piano progettata per Paolo Panerai, le Cantine Antinori progettate da Marco Casamonti, le famose Bolle della distilleria Nardini di Massimiliano Fuxsas, la cantina Rubbia ipogea di Massimo Pagliari a Suvereto, le Cantine Mezzacorona in Trentino, disegnata da Alberto Cecchetto. E, ancora, la cantina Petra di Mario Botta progettata per Vittorio Moretti e la Fattoria delle Ripalte di Tobia Scarpa... Gli esempi sono tanti e altrettanto preziosi sono i restauri di ville, castelli e palazzi annessi, come nel caso di Villa Della Torre di Marilisa Allegrini, nel cuore della Valpolicella o di Villa Serego Aldeghieri della Famiglia Bo-



scaini, per non parlare del complesso di Villa Quaranta della famiglia Tommasi e della piacevole e accogliente Cantina della Perla del Garda. I progetti delle nuove cantine sono davvero un'espressione di cultura a 360 gradi. Dietro ogni bottiglia di vino, c'è infatti un grande lavoro di comunicazione, di immagine e di marketing

PHOTO © MATTIA MONETTO





territoriale. Ogni etichetta è l'espressione di una destinazione: contenuto e contenitore sono un valore aggiunto del luogo e viceversa. Così come le cantine di nuova concezione non sono solo l'espressione di un trend culturale ma anche la risposta a un'esigenza di maggiore razionalizzazione dell'organizzazione e della produzione, esigenza che oggi si estende anche ad altri aspetti più conviviali come, per esempio, l'ospitalità e il post congress. Così ville e cantine si trasformano da luoghi di produzione a location appealing e alternative per conferenze, eventi, visite, degustazioni e, in qualche caso, anche in dimore di charme per soggiorni bleisure.

### Un mondo da riscoprire in chiave Mice

Al mondo dei congressi e degli incentive le famiglie italiane del vino offrono affascinanti opportunità in grado di dare quel quid in più a ciascun evento. In un colpo solo si avvera quello che tutto il mondo del turismo congressuale desidera: trovare una location, interloquire con persone e famiglie speciali, organizzare un post congress che non sia solo un wine tasting ma anche una *life experience*, l'occasione di condividere il patrimonio di valori della famiglia che produce il vino. Una serata organizzata dopo un meeting in una villa, in un casale o in un castello, con il produttore, diventa un ricordo indelebile, un elemento che crea comunicazione e raf-

forza l'immagine. I tempi sono maturi per parlare di vino e cultura, di ospitalità e responsabilità: produrre e quindi assaggiare ottimi vini, ma anche far conoscere le motivazioni che hanno portato ad investire nella progettazione di cantine firmate da architetti di fama, o a restaurare storiche dimore, in alcuni casi anche borghi. O addirittura far risorgere vigneti, come nel caso di Gianluca Bisol, uno dei più prestigiosi produttori di Prosecco e Cartizze, che nella tenuta Venissa di Mazzorbo, ha fatto rinascere da poche barbatelle una vigna di Dorona, considerata estinta, per realizzare progetti entusiasmanti e alcune volte persino impossibili, come produrre vino da vigne alte, dove arriva la neve. ■

**Vigneti nella Tenuta La Arboleda Masi Tupungato a Mendoza in Argentina. Sotto, da sin. Luciana Sidari, Gianluca Bisol e Elisa Dilavanzo di Cantina Maeli**

