

Genova Wine Festival, a Palazzo Ducale 60 cantine per scoprire il vino più amato dai genovesi

di **Redazione**

18 Febbraio 2020 - 16:07



Genova. Sabato 29 febbraio e domenica 1 marzo 2020 - dalle ore 11 alle 20, nei due saloni più prestigiosi di Genova, il Salone del Maggior Consiglio e il Salone del Minor Consiglio di Palazzo Ducale - si svolgerà **la seconda edizione del Genova Wine Festival**, nato dalla collaborazione tra l'Associazione Culturale Papille Clandestine e il webmagazine Intravino. Sarà un'occasione unica per assaggiare i vini di **60 produttori selezionati**, gustare le specialità gastronomiche del territorio ligure, e anche per confrontarsi in dibattiti, incontri e laboratori.

Tra le novità di questa edizione, la grande festa allargata a tutto il centro storico con la Genova Wine Week: oltre 40 appuntamenti (tra il 21 febbraio e il 1 marzo) nei locali di Genova alla presenza dei produttori.

IL VINO

Dalla riscoperta del vino di Coronata alle difficili produzioni delle Cinque Terre, fino all'amata Barbera del vicino Piemonte, i vini dell'Oltrepò, ma anche Rossese, Granaccia e Grignolino. Lo sguardo spazierà su regioni meno vicine, come Veneto, Alto Adige, Friuli, fino a Sicilia, Campania, Puglia e Calabria. Ci saranno i vini nobili delle feste come Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino e Amarone, ma anche il Moscato d'Asti. E poi il legame forte con la Sardegna, da nord fino all'isola di Carloforte.

Il cuore del Genova Wine Festival sarà una selezione realizzata con uno sguardo privo di barriere ideologiche tra 60 cantine che si sono distinte sotto diversi punti di vista: qualità, produzione diretta, attenzione al territorio e cura della vigna, dimensioni ridotte o

conduzione familiare.

Ecco le cantine:

LIGURIA | aMaccia, Bruna, Bruzzone, Cà du Ferrà, Casa del Diavolo, Cascina Praiè, Daniele Ronco, Grillo, I Cerri, La Bettigna, La Felce, La Ricolla, La Vecchia Cantina Calleri, Massimo Alessandri, Pino Gino, Possa, Produttori Moscatello di Taggia, Visamoris
 PIEMONTE | Adriano Marco e Vittorio, Canato Vini, Cascina Barisiel, Cascina Gentile, Cascina Melognis, Ceretto, Elena Patrone, Eraldo Revelli, Franco Roero, Giacomo Fenocchio, Giovanni Daglio, La Mesma, Mariotto, Poderi Fogliati, Produttori del Barbaresco, Scarpa
 LOMBARDIA | Alessio Brandolini, Arcari e Danesi, Scuropasso, SoloUva, Torre degli Alberi
 VENETO | Bele Casel, La Dama, Miotto, Mizzon
 TRENTINO ALTO ADIGE | Kobler, Poier & Sandri
 FRIULI VENEZIA GIULIA | Venica & Venica
 EMILIA ROMAGNA | La Celata
 TOSCANA | Fattoria dei Barbi, Fattoria del Pino, La Mirandola
 ABRUZZO | Il Feuduccio
 CAMPANIA | Antico Castello
 PUGLIA | Podere 29
 BASILICATA | Basilisco
 CALABRIA | Spiriti Ebbri
 SICILIA | Francesco Guccione
 SARDEGNA | Dettori, Vigna du Bertin

FOOD

La Sala Liguria sarà lo spazio esclusivo dedicato agli stand che proporranno il meglio della gastronomia ligure e non solo: formaggi e salumi locali, torte salate, pesce azzurro, street food gourmet, cioccolato e caffè d'autore. Gli stand: Cevicemmu (Genova), Gastronomia Bovio (Genova), Salumeria Giacobbe (Sassello - SV), L'Anciua (Sestri Levante - GE), Lavagè az. Agr. (Rossiglione - GE), Marin (Genova), Tazze Pазze (Genova), Viganotti (Genova).

Tutte proposte pensate per essere abbinate ai vini della manifestazione.

CULTURA DEL VINO

Il webmagazine Intravino, punto di riferimento del panorama nazionale enologico, contribuisce ad un ricco programma di laboratori, incontri e degustazioni, che vede anche la collaborazione del Master in Wine Culture, Communication & Management dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. I **laboratori**, gratuiti fino ad esaurimento posti, si svolgeranno nella Sala Liguria.

sabato 29 febbraio

- ore 12.00 | Mario Pojer e i vitigni resistenti (piwi). Cosa sono, in tre assaggi
- ore 13.30 | Le menzioni geografiche aggiuntive (tra Francia e Italia). Con Michele Fino
- ore 14.15 | La sostenibilità del vino. Fare bene, per fare del bene. Con Ornella Venica
- ore 15.00 | Espressioni di Barbera. Conduce Alessandro Ricci
- ore 16.30 | Nebbiolo e nebbioli. Conduce Fiorenzo Sartore
- ore 18.00 | Alla scoperta del Moscatello di Taggia. Con Eros Mammoliti, presidente rete "Terre del Moscatello"

domenica 1 marzo

- ore 12.00 | "La" Bianchetta. A cura di AIS. Con presentazione libro Francesco Zoppi "Bianchetta Genovese"

- ore 13.30 | Vermentino tra Liguria e Sardegna. A cura di FISAR
- ore 15.00 - 4 cru di Barolo Ceretto 2015. Conduce Mauro Mattei con Alessandro Ceretto
- ore 16.30 | Le parole del vino. Raccontare il vino a una clientela internazionale. Con Sara Beretta e Chiara Campora
- ore 18 | Sclacchetrà, mito ligure. A cura di Enoteca Regionale della Liguria

COME FUNZIONA

L'ingresso ad ogni singola giornata costa 15 euro (per i soci 2020 dell'Associazione Culturale Papille Clandestine 6 euro). All'ingresso verranno forniti il bicchiere, la tracolla e il programma del GWF. Le degustazioni dei vini saranno libere e sarà possibile acquistare dalle cantine che proporranno vendita diretta. Prevedite online su www.happyticket.it

GENOVA WINE FESTIVAL "OFF": LA GENOVA WINE WEEK

Quest'anno il Genova Wine Festival si allarga ancor più alla città e - in collaborazione con VinNatur, manifestazione che si terrà il weekend precedente ai Magazzini del Cotone - organizza una vera e propria Genova Wine Week. Oltre 40 serate, tra cene, aperitivi e incontri con i produttori, che animeranno enoteche, bar e ristoranti genovesi dal venerdì 21 febbraio a domenica 1 marzo. In virtù della sinergia con VinNatur sarà anche possibile acquistare un abbonamento congiunto VINNATUR + GENOVA WINE FESTIVAL a prezzo agevolato (sempre su www.happyticket.it).

Ulteriori info su: www.genovawinefestival.com