



DEGUSTARE.IT – 9 GENNAIO 2018

GO WINE 2018, LE MIGLIORI CANTINE PER L'ENOTURISTA

BY DANIELE COLOMBO

La nuova guida Go Wine 2018 punta a soddisfare le esigenze dell'enoturista, aiutandolo nella scelta delle cantine da visitare e dei vini da degustare

«Per coloro che ritengono che il vino valga un viaggio». Ci sono diverse guide che puntano a raccontare le migliori etichette e spaccano il capello in quattro per analizzarne i sentori. La guida Go Wine 2018 fa qualcosa di diverso: parla all'enoturista e seleziona cantine capaci di promuovere l'accoglienza e muovere al viaggio. «Una guida non per intenditori ma per appassionati», come ha voluto sottolineare Alessandro Scorsone (giornalista e sommelier), in occasione della presentazione con Magda Antonioli Corigliano (docente di Economia per il turismo all'Università Bocconi di Milano) e Antonio Cabrini (il campione del mondo 1982 ha ricordato un simpatico episodio relativo a un azzardato invito a cogliere riflessi «granata» in un vino). Un trio che ha anche firmato degli interventi nel volume.

Sono 231 le cantine ritenute eccellenti per gli enoturisti italiani e non solo

L'[enoturismo](#) è un fenomeno in grande ascesa. Il vino diventa la chiave per scoprire la bellezza del territorio. «E il turista è sempre più esperienziale» ha fatto notare Magda Antonioli Corigliano. Toscana Wine architecture, per esempio, è una rete di imprese, che raggruppa 14 cantine di straordinaria bellezza architettonica, tra cui Petra, Antinori,

Frescobaldi, Rocca di Frassinello. Offre un Grand Tour nelle cantine d'autore toscane e vino di altissima qualità.



Sono ben 700 le cantine selezionate nella Guida in base all'esperienza diretta, oltre 4.000 i vini segnalati, 1.500 gli indirizzi utili per mangiare e dormire.

Ma l'attenzione va soprattutto alle 231 Impronte di eccellenza, un marchio che rappresenta un po' la crème dell'enoturismo nazionale. Tre i parametri che concorrono al giudizio complessivo: sito, accoglienza e profilo produttivo. Per sito si intende il luogo ove si trova la cantina, valutata anche dal punto di vista architettonico, il patrimonio dei vigneti. Nell'accoglienza si valuta la cantina per attività di agriturismo, B&B o ristorazione e iniziative collaterali come quelle culturali. C'è poi, naturalmente, il fattore vino che concorre però non come singola etichetta, ma come qualità valutata nel tempo.

Tra le 231 Impronte d'eccellenza sono poi 16 le cantine che ottengono il top con le Tre Impronte Go Wine, raggiungendo il vertice per ognuno dei tre parametri. Ecco i nomi:

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).



Molto utile nel volume il simbolo D, posto a fianco di quelle cantine che manifestano disponibilità ad accogliere i visitatori la domenica. Spazio anche ai dialoghi in cantina con alcuni protagonisti, tra cui da non perdere è l'intervista a [Luigi Moio](#), titolare di Quintodecimo, e tra i maggiori esperti di aromi del vino al mondo.

La Guida si arricchisce anche di 7 Premi Speciali. Tra i più interessanti il Premio «Autoctono si nasce» andato a Stefano Mancinelli, tra i primi a credere nelle potenzialità del [Lacrima di](#)

Morro d'Alba, vino fiabesco dai sentori di viola e rosa che sta riscuotendo successo tra i giovani hi-tech negli Usa. Tutto da scoprire l'Uvalino (stupisce all'assaggio la bella bevibilità), vitigno scomparso e riproposto (unico al mondo) in cinquemila bottiglie da Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti, che ha meritato il premio Premio «Buono... non lo conoscevo!».



Ecco l'elenco dei premiati. Premio «Alto Comfort» per il Relais aziendale dell'anno, Russiz Superiore per il Relais Russiz Superiore (Capriva del Friuli, Friuli Venezia Giulia); Premio «Cantine Golose» per la Tavola aziendale dell'anno, Ristorante 21.9 presso la Tenuta Carretta (Piobesi d'Alba, Piemonte); Premio «Cantine Meravigliose» per l'EnoArchitettura dell'anno, Di Marzo (Tufo, Campania); Premio «Enocultura», Zaccagnini (Bolognano, Abruzzo); Premio «Autoctono si nasce», Lacrima di Morro d'Alba – Mancinelli (Morro d'Alba, Marche); Premio «Buono... non lo conoscevo!», Uvalino – Cascina Castlèt

(Costigliole d'Asti, Piemonte); Premio «Vini Storici d'Italia», Vino Nobile di Montepulciano – Contucci (Montepulciano, Toscana).

