

Wine in Venice 2024, sul red carpet del vino la vera protagonista è la sostenibilità

scritto da Caterina Zanirato | 23/01/2024



Grande successo per la seconda edizione della kermesse svolta a Venezia, che ha selezionato e proposto le 20 cantine più attente all'impatto con il territorio e con la società

Venezia, da sempre, è stata una colonna portante del mondo del vino, sin dai tempi della Serenissima, quando i commercianti portavano insieme alle varie merci piante di vite, che piano piano hanno colonizzato i territori veneti. Un legame storico, che è stato rinnovato grazie all'evento "Wine in Venice", giunto quest'anno alla sua seconda edizione, dal 20 al 23 gennaio.

Wine in Venice 2024, un red carpet del vino

Un vero e proprio red carpet dedicato al mondo del vino che si è celebrato all'interno dello scenografico palazzo della **Grande Scuola della Misericordia**, ma anche nelle calli e nelle isole veneziane, grazie a visite guidate organizzate appositamente per scoprire la città dal punto di vista vitivinicolo, aprendo luoghi segreti come **San Francesco Della Vigna**, il vigneto urbano più antico della città, o la **tenuta di Venissa**, nell'isola di Mazzorbo.

La forza di Wine in Venice 2024 è quella di aver fatto evolvere il classico format degli eventi di “degustazione” basati sulla qualità del prodotto nel bicchiere, spostando il **focus sulla sostenibilità**, sia ambientale sia etica e sociale, dimostrata dalle aziende produttrici.



Alcuni momenti dell'evento veneziano (Foto © Caterina Zanirato).

Per il secondo anno consecutivo, infatti, sono state selezionate 20 cantine italiane, una per ogni regione, che si sono distinte non solo per la qualità dimostrata “nel calice”, ma anche per i progetti portati avanti nel campo della tutela della biodiversità, del territorio, delle persone coinvolte, dell'innovazione e della ricerca. E che hanno portato all'interno della manifestazione le loro storie.

Una giuria qualificata ha selezionato le cantine



La nostra Caterina Zanirato (seconda a sn) con alcuni componenti della giuria (Foto © Caterina Zanirato).

Wine in Venice è, infatti, un **evento con un approccio rivoluzionario** dove le cantine hanno esposto per merito e senza costi, selezionate da AIS - Associazione Italiana Sommelier, e una **giuria capitanata da Luca Ferrua** e composta da esperti quali Karin Meriot, Gabriele Gorelli, Lara De Luna, Jacopo Cossater, Lara Loreti, Nanyoung Beak, Mattia Cianca, Sara Roversi, Rosy Ursillo, Laura e Roberto Pintadu, Riccardo Sgarra, Flavio Dotta e Annamaria Tartaglia.

Per tutta la durata dell'evento, quindi, si sono potuti degustare i vini delle 20 cantine premiate: Val d'Aosta: La Source, Piemonte: Platinetti Guido, Liguria: Lunae Bosoni, Lombardia: Frontemura, Trentino Alto Adige: Cantina Kettmeir, Friuli-Venezia Giulia: Venica&Venica, Veneto: Venissa, Emilia-Romagna: Az. Agr. Loschi Enrico, Toscana: Tenuta di Sticciano, Marche: Cantine Fontezoppa, Abruzzo: Cantina Tollo, Molise: Claudio Cipressi Vignaiolo, Umbria: Cantina Violati, Lazio: Omina Romana, Campania: Vitematta, Basilicata: Vitis in Vulture, Puglia: Tenuta Viglione, Calabria: Cantina Statti, Sicilia: Vigna Nica, Sardegna: Cantina Giuseppe Sedilesu.



Alcune delle etichette presentate a Wine in Venice 2024 (Foto © Caterina Zanirato).

4 giorni di degustazioni, masterclass e wine-talk

Ma non solo. Durante i quattro giorni di evento, si sono svolte degustazioni, masterclass, wine-talk con la finalità di proporre nuovi punti di vista, che inquadrino la produzione vinicola in una più ampia riflessione sul nostro modo produrre e vivere, sul ruolo e sull'importanza della gestione dei territori, del rispetto del contesto in cui si opera. Il focus è spostato su scelte che i vignaioli compiono in un'ottica primaria di responsabilità. Il tutto in un contesto ritmato e dinamico, lontano dalla classica didattica, con interventi di alto livello.

Degna di nota, la **Masterclass dei Campioni**, che ha inaugurato la manifestazione. Una masterclass incredibile, condotta dagli ultimi due migliori sommelier eletti dall'Associazione Italiana Sommelier, ovvero **Alessandro Nigro Imperiale** e **Cristian Maitan** neo miglior sommelier 2023.

E ancora si è esplorato il mondo della Valpolicella, dell'[Oltrepò Pavese](#), del [Moscato di Scanzo](#) per poi fermarsi sulle sponde del lago di Garda alla scoperta del suo Lugana per poi risalire la Val di Cembra. Molto interessante anche l'**approfondimento sul Buttafuoco**, una perla rossa dell'Oltrepò.

Ampio spazio, infine, è stato dato anche alle cantine che erano state selezionate nel 2023, in degustazione nella "**Hall of fame**", lo spazio a loro dedicato. Un modo per continuare a valorizzarle nel tempo, ma anche di poter fare rete tra esempi virtuosi e crescere insieme.

Info: wineinvenice.com