Vinitaly 2024: il coraggio di guardare Oltre

scritto da Agnese Ceschi | 14 Aprile 2024



Oltre i confini, andando alla ricerca di contaminazioni e innovazioni. Camminando per i padiglioni della prima giornata di questo Vinitaly 2024, abbiamo provato a percorrere la via dell'innovazione, perché crediamo fermamente che innovare sia una risposta necessaria per il mondo del vino in questa particolare congiuntura storica.

Innovare significa avere il coraggio di guardare Oltre – e lo scriviamo con la lettera maiuscola – perché questa parola può voler dire molte cose, e noi abbiamo voluto provare a capirne le possibili declinazioni, prendendo da questa prima giornata spunti ed idee (senza la pretesa di averle elencate tutte, ma con l'intenzione di far nascere nuovi spunti di riflessione).

Guardare Oltre confine: uscire dalla comfort zone

A Vinitaly 2024 è stato presentato il nuovo progetto fieristico internazionale targato Vinitaly che debutta a Chicago il 20 e il 21 ottobre 2024. L'iniziativa vuole offrire ai produttori vitivinicoli italiani un canale di incontro diretto con i buyer del Midwest degli Stati Uniti. Oltre la comfort zone di Vinitaly nella città scaligera, che sicuramente rimane il must dell'anno, ma forse a volte bisogna andare più vicino a ciò che ci interessa.

Oltre le Doc: la valorizzazione dei micro territori

Alessandro Torcoli, direttore di Civiltà del Bere, ci ha portato in un viaggio che celebra i 50 della testata fondata dal nonno, ricostruendo quelle che sono le sfide che il mondo del vino deve affrontare oggi per guardare al futuro. "Se circa 60 anni fa nascevano le prime DOC in Italia, oggi ci sono due mondi del vino. Da una parte la GDO ed un consumatore che richiede messaggi più semplici ed immediati e dunque meno complessità spingono ad una riduzione delle DOC. Dall'altro il mondo dei Fine Wines richiede maggiore valore, ha bisogno di maggiore comprensione del territorio e dei Micro-territori. Si approda ad una deriva opposta della valorizzazione delle sottozone e dunque un sistema che va oltre le DOC".



Lo stand di Pasqua Wines

House of the Unconventional

Allo stand dell'azienda veronese Pasqua campeggia la scritta in lead: "**House of the Unconventional**", che racchiude a pieno il coraggio di un'azienda che affonda le radici nella tradizione, ma che negli ultimi anni ha voluto osare e proporre un messaggio diverso, cercando nuove forme di comunicazione e nuove contaminazioni specialmente con il mondo dell'arte. "*House of the Unconventional* è la nostra filosofia che si riflette nel modo in cui produciamo i nostri vini, li comunichiamo nel mondo" ci ha spiegato **Riccardo Pasqua**. "Simboleggia anche la famiglia in modo inclusivo, aprendo le porte agli oltre 100 talenti che lavorano per noi in tre continenti, tra Italia, Stati Uniti e Cina. Infine parla del modo un cui ci siamo approcciati al vino negli ultimi 10a anni lanciando dei prodotti che hanno cambiato la pelle della nostra azienda e ci hanno fatto crescere. Sono vini non convenzionali per come li chiamiamo, li vestiamo e li raccontiamo nel mondo con una comunicazione molto inaspettata che strizza l'occhio alle nuove generazioni".

Andare Oltre significa trovare il coraggio di farsi contaminare anche da altre bevande

Perchè non pensare a nuovi modi di vivere il vino contaminandolo con altre bevande, senza la paura di perderne l'identità? Grazie a una creazione che combina l'arte della vinificazione con l'antica pratica della fermentazione, la brewery **Legend Kombucha** ha presentato "**Contaminazioni**": bevanda no-alcol a base di kombucha e vinacce di uve della Valpolicella appassite, affinata in barrique e rifermentata in bottiglia. "Ascoltando il trend delle bevande 'no' e 'low alcol', abbiamo voluto lanciare sul mercato un nuovo prodotto ispirato sì al vino, ma che non entri in competizione con esso" ci ha spiegato **Stefano Zamboni**, founder di Legend Kombucha. "Noi siamo fermentatori e amiamo sperimentare sempre nuovi gusti e sapori. 'Contaminazioni' è il risultato armonioso della fusione tra la kombucha e il mondo del vino con l'intento di offrire un'alternativa unica nel suo genere per i bevitori più esigenti".



Contaminazioni, il progetto di Legend Kombucha

Non potevano mancare il Low alcool e la Mixology

Il trend dei vini a basso contenuto alcolico o dealcalati non si è interrotto. Questo messaggio è molto presente nelle numerose comunicazioni che abbiamo ricevuto in questi giorni, tra eventi, presentazioni di prodotti e produttori che strizzano l'occhio a questa tendenza. Dai **vini Low alcool de La Cacciatora**, storico marchio della GDO, che ha proposto il proprio rebranding tutto orientato all'ambiente, alla sostenibilità e al consumo consapevole, alla ricetta dello Spritz a base **di Mionetto 0,0% Sparkling Alcohol Free e Mionetto Aperitivo 0% Alcohol Free** – nata dalla collaborazione **con Vincenzo Pagliara**, Best Bartender 2022 al World Class Italy e Best Bartender 2023 al Roma Bar Show Awards. Queste sono solo alcune delle proposte Low alcool o contaminate con la mixology che abbiamo incontrato durante questa giornata.



La bottiglia di Montefalco Sagrantino Docg annata 2020 dedicata a questa iniziativa #CAPRAI4LOVE 2024 firmata dal pittore Luigi Frappi.

Andare Oltre significa anche accogliere la Sostenibilità in chiave di integrazione sociale

Siamo rimasti colpiti dal progetto **#CAPRAI4LOVE** della cantina **Arnaldo Caprai**, strumento che esprime la visione e l'impegno continuo dell'azienda a favore della cultura del territorio come elemento chiave della sostenibilità. "Con questa nuova edizione di #CAPRAI4LOVE vogliamo ancora una volta restituire un dividendo sociale alla comunità, fatta anche di migranti, in cui viviamo e suggellare un'onorificenza straordinaria che il presidente Mattarella ha voluto assegnarmi per il nostro impegno nell'aiutare i rifugiati della Caritas di Foligno e non solo a inserirsi nel mondo del lavoro e nella società in generale: fino a oggi sono oltre 200 i richiedenti asilo a cui abbiamo dato un impiego, a partire dal 2016. Due terzi dei

nostri lavoranti in campagna sono migranti, provenienti da 23 nazioni diverse” ha spiegato **Marco Caprai**, amministratore delegato dell’Azienda agricola Arnaldo Caprai.