

Le novità sulla 12esima edizione del Porto Cervo Wine & Food Festival

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Aprile 2023



La dodicesima edizione del **Porto Cervo Wine & Food Festival**, che andrà in scena dall'11 al 14 maggio a Porto Cervo, presenterà un'offerta esclusiva per quanto riguarda la presenza dei produttori: 60 aziende enologiche, nazionali e internazionali e 20 espositori del food parteciperanno all'evento. Le giornate aperte al pubblico saranno quelle dal 12 al 14 maggio, mentre la giornata di apertura dell'11 maggio sarà dedicata a operatori del settore turistico ed enogastronomico, alle cantine, gli enologi, i buyers e la stampa specializzata.

Il Festival è stato fortemente voluto dall'**Area Costa Smeralda**, gestita da **Marriott International**, per conto di Smeralda Holding, che annovera oltre 20 ristoranti e bar,

quattro hotel di lusso (Hotel Cala di Volpe, Romazzino, Pitrizza e Cervo), un Conference center e un Golf club, di proprietà di Qatar Investment Authority.

“Dopo i tre anni di stop imposti dalla pandemia, Smeralda Holding e Marriott International riprendono la loro azione a supporto del territorio e dell'intero comparto enogastronomico regionale e nazionale – spiega Franco Mulas, Area Manager Costa Smeralda -. **La Costa Smeralda vuole essere, così come altre destinazioni di rilievo regionali, ambasciatrice e allo stesso tempo promotrice delle eccellenze enogastronomiche prodotte in Sardegna, nella Penisola e nel mondo.** Il Porto Cervo Wine & Food Festival, infatti, è una vetrina internazionale che offre ai propri espositori opportunità di visibilità uniche, sia all'estero che all'interno degli hotel, ristoranti e bar più prestigiosi della Costa Smeralda, i quali servono ogni anno più di 500 mila coperti ai clienti provenienti dalle più svariate aree geografiche mondiali”.

Gli espositori

Il Porto Cervo Wine & Food Festival ha saputo accrescere la propria attrattività ed efficacia negli anni: l'edizione 2023 potrà contare su aziende storiche di fortissimo richiamo e new entry di prestigio. Inoltre, è stata consolidata la presenza dei marchi sardi: dei 60 espositori di vino e spirits, circa il 50% sono sardi. Si tratta di una ulteriore conferma della crescita prepotente del mondo enologico sardo, capace di proporsi stabilmente in qualsiasi rassegna internazionale grazie alla qualità dei propri prodotti. Inoltre, per quanto riguarda le cantine, circa il 20% si proporranno per la prima volta al Porto Cervo Wine & Food Festival. Invece, per il settore “food” oltre la metà dei produttori provengono dalla Sardegna e per diverse aziende si tratterà dell'esordio assoluto nella manifestazione firmata Costa Smeralda.

“C'è grande attesa per il ritorno del Porto Cervo Wine & Food

Festival, che punta a diventare uno degli appuntamenti imprescindibili nell'agenda internazionale di chi si occupa di cibo e di vino" sottolinea **Alessandro Torcoli, giornalista, direttore della rivista specializzata "Civiltà del bere" ed esperto di enologia**, che avrà il ruolo di moderatore durante i talk show e coordinatore scientifico durante l'evento.

Per l'elenco completo degli espositori partecipanti e per le prenotazioni è possibile consultare il sito ufficiale www.pcwff.com.

Il programma

La giornata di giovedì 11 maggio sarà dedicata interamente al business. I protagonisti saranno le cantine, gli enologi, la stampa specializzata, i buyers e operatori del settore turistico ed enogastronomico. **Il Festival è stato ideato, infatti, anche con lo scopo di favorire lo sviluppo del business** e proprio questa prima giornata dell'evento è tradizionalmente dedicata agli incontri tra espositori e potenziali acquirenti: si tratta di un appuntamento molto atteso dalle aziende che, dopo anni di restrizioni imposte ai mercati, possono sprigionare tutto il loro potenziale attraverso la vetrina del Porto Cervo Wine & Food Festival.

Venerdì 12, sabato 13 e domenica 14 maggio si apriranno le porte anche ai produttori food e al pubblico, tutte le mattine con talk show e workshop di assoluta attualità, nel pomeriggio le degustazioni a partire dalle 15 ed eventi fuori fiera all'insegna della musica e del divertimento ogni sera.

Visibilità durante l'anno

Tra le novità ci sarà il PCWFF Wine Wall, uno spazio espositivo dedicato alle cantine partecipanti al Porto Cervo Wine & Food Festival. **Il PCWFF Wine Wall verrà allestito all'interno di uno dei ristoranti del Villaggio di Porto Cervo** e sarà presente tutto l'anno per continuare a supportare il

business anche dopo la fine dell'evento.

Tutte le cantine partecipanti saranno inserite nelle "carte vino" di almeno uno degli outlet del gruppo. Ci sarà poi l'opportunità per le cantine di presentare **"Il vino del domani", un taglio speciale realizzato dall'azienda vitivinicola ipotizzando il vino del futuro o il lancio di una nuova linea di prodotti.**

Una importante iniziativa legata alla manifestazione è il Porto Cervo Wine & Food Festival Award: i vini saranno valutati da una giuria di esperti durante una degustazione alla cieca organizzata in collaborazione con i sommelier dell'**Ais Sardegna ed Alessandro Torcoli: giornalista, direttore della rivista specializzata "Civiltà del bere" ed esperto di enologia.**

Le etichette migliori riceveranno un riconoscimento ufficiale, creato appositamente per il Festival. Le categorie interessate saranno: i vini regionali (rossi, bianchi, rosé e bollicine); i vini nazionali (rossi, bianchi, rosé e bollicine); i vini internazionali e gli spirits. Inoltre, i vincitori dell'Award entreranno a far parte di **Taste of Sardinia, l'iniziativa tramite cui la Costa Smeralda presenta le eccellenze italiane nel mondo.** Al riguardo, vanno sottolineati i dati raccolti da Mediobanca che dimostrano la forza del settore alberghiero nel commercio dei vini italiani: il canale di distribuzione dell'Ho.re.ca raggiunge infatti il 16% del totale, mentre le vendite dirette delle cantine si fermano all'11%.

Le cantine

La dodicesima edizione del **Porto Cervo Wine & Food Festival ospiterà un vero e proprio parterre de roi che include numerose icone del made in Italy enologico.** Dalla Toscana nomi di culto come Marchesi Frescobaldi, Luce della Vite, Ornellaia, Banfi, Ruffino e Castellare di Castellina che coprono le più importanti Denominazioni storiche regionali:

Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Bolgheri. Per gli amanti dell'Amarone e dei vini di Valpolicella scendono in campo due pezzi da novanta come Allegrini e Zenato. **Dal centro sud realtà storiche e pluripremiate come l'abruzzese Masciarelli, la pugliese San Marzano e la siciliana Donnafugata.** Gli estimatori delle bollicine possono scegliere tra Metodo Classico e Metodo Charmat. In assaggio i leading producers della Franciacorta: Ca' del Bosco, Bellavista, Ferghettina, accanto a realtà forse meno blasonate ma non meno interessanti come Villa e Corte Aura. Spazio anche al Prosecco con aziende di primo piano come Bisol, Astoria, ma anche Foss Marai. E per i cultori dello Champagne non mancano griffe del calibro di Deutz. Tra i 60 produttori presenti si contano circa una ventina di new entry, un dato che evidenzia la capacità di intercettare realtà sempre nuove e di alto profilo.

Tre nomi su tutti: Inama, famosa per i suoi Soave d'autore; Umberto Cesari, punto di riferimento per la produzione del Sangiovese di Romagna; Broglia, prestigiosa azienda del Gavi. Lo "zoccolo duro" è ovviamente rappresentato dai produttori sardi (circa una trentina dalle diverse aree produttive), portavoce dei vitigni autoctoni quali: **Vermentino, Cannonau, Bovale, Carignano, Nasco, Malvasia e tanti altri.** Ognuno dei quali ha raggiunto la massima importanza attraverso l'interpretazione delle diverse aziende. Il tutto sarà arricchito dalla presenza di mixologist che si esibiranno nella preparazione di cocktail d'eccezione.