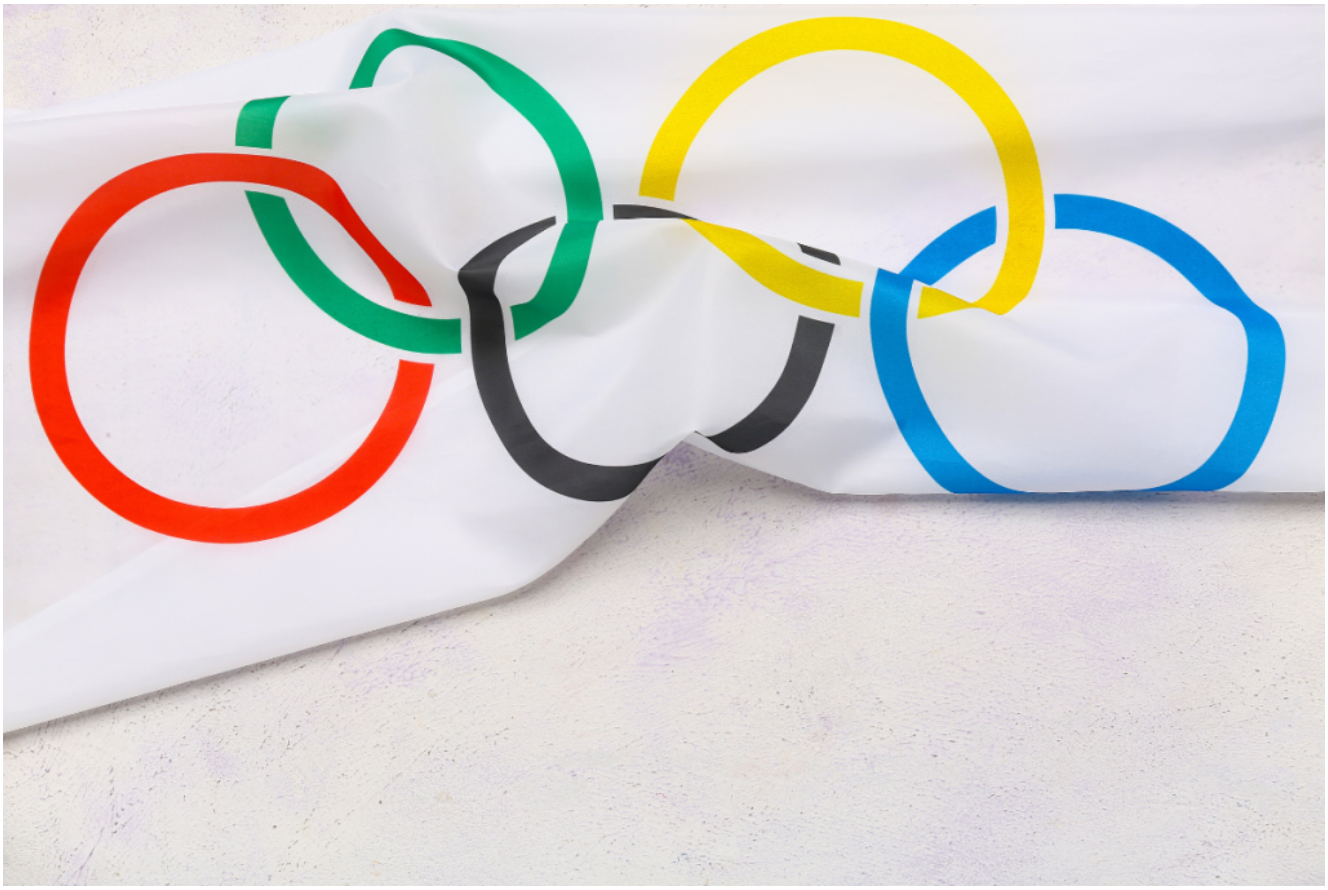
# Olimpiadi 2024: ad ogni sport il suo vino in abbinamento

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Luglio 2024



Il 26 luglio si apriranno ufficialmente i **XXXIII Giochi Olimpici** che quest’anno si svolgeranno a Parigi. Un appuntamento immancabile per tutti, non solo per gli appassionati di sport: ci troveremo a seguire tuffi, maratone, sfide di scherma e persino balli di break dance (nuova disciplina olimpica) a tutte le ore, comprese quelle in cui un calice di vino è il compagno ideale. E allora, **proviamo a trovare il giusto abbinamento del nettare di Bacco non solo al cibo, ma anche alle discipline olimpiche.**

## Ciclismo su pista:

Sport spettacolare, nel quale gli atleti raggiungono velocità impensabili, pr

es
en
ta
sp
ec
ia
li
tà
do
ve
si
co
rr
e
da
so
li
o
in
sq
ua
dr
a.
Un
a
di
sc
ip
li
na
ch
e
ha
mo
lt
e
af

finità con lo short track e che quindi ci fa subito pensare a Maso Martis, la blas

on
at
a
Ma
is
on
sp
um
an
ti
st
ic
a
tr
en
ti
na
ch
e
a
ot
to
br
e
20
22
ha
si
gl
at
o
un
ac
co
rd
o
di

partnership finoalle Olimpiadi Milano-Cortina del 2026 con i fratelli Ariann

a
e
Pi
et
ro
Si
gh
el
,
ca
mp
io
ni
ol
im
pi
ci
di
sh
or
t
tr
ac
k.
Pe
r
br
in
da
re
al
ci
cl
is
mo
su
pi

sta, ecco quindi il nuovo **Trento doc Brut Natur** **di Maso Martis**, ultimo nato tra le pr

estigiose
e
etichette
della
cantina
ed
elogio
alle
potenzialità
dello
Chardonnay

in
pu
re
zz
a.
Fr
es
co
,
de
ci
so
e
ve
rs
at
il
e,
è
un
do
sa
gg
io
ze
ro
—
os
si
a
ze
ro
re
si
du
o
zu

cc
he
ri
no
–
mi
ll
es
im
at
o,
ag
il
e
e
di
si
nv
ol
to
,
ch
e
Ma
so
Ma
rt
is
ha
me
ss
o
a
pu
nt
o
pe

r
fa
re
es
pr
im
er
e
al
me
gl
io
il
ca
ra
tt
er
e
de
ll
e
su
e
uv
e
di
mo
nt
ag
na
e,
al
co
nt
em
po
,

re
ga
la
re
ai
wi
ne
lo
ve
r
un
me
to
do
cl
as
si
co
sm
ar
t
e
in
gr
ad
o
di
ri
sp
on
de
re
al
le
es
ig
en

ze
de
i
pa
la
ti
pi
ù
es
ig
en
ti
,
ch
e
be
n
sa
pp
ia
mo
pr
ef
er
is
co
no
sp
es
so
la
ve
rs
io
ne
Na
tu

re
de
gl
i
sp
ar
kl
in
g.
Al
la
vi
st
a,
il
nu
ov
o
Tr
en
to
do
c
Br
ut
Na
tu
re
di
Ma
so
Ma
rt
is
si
pr
es

en
ta
di
co
lo
re
gi
al
lo
pa
gl
ie
ri
no
sc
ar
ic
o,
me
nt
re
al
na
so
pr
of
um
a
di
fr
ut
ta
fr
es
ca
e
fi

ori
bi
an
ch
i,
co
n
un
le
gg
er
o
se
nt
or
e
di
li
ev
it
o.
Al
so
rs
o
il
pe
rl
ag
e
è
fi
ne
e
pe
rs

istente, in un insieme crocante, equilibrato ed elegante, di grande appagamento.

Abbinamenti: perfetto con antipasti a base di crostacei o verdure, fritture, pr

im
i
pi
at
ti
de
li
ca
ti
,
pr
ep
ar
az
io
ni
a
ba
se
di
pe
sc
e,
ca
rn
i
bi
an
ch
e
e
fo
rm
ag
gi
fr
es

chio di media stagionatura.

## Tuffi:

Ci si gioca tutto in pochissimi secondi, ma di

et
ro
qu
ei
po
ch
i
se
co
nd
i
ci
so
no
an
ni
e
an
ni
di
sa
cr
if
ic
i.
Il
ge
st
o
at
le
ti
co
è
la
co
mb

in
az
io
ne
pe
rf
et
ta
di
fo
rz
a,
co
nc
en
tr
az
io
ne
,
pr
ec
is
io
ne
e
co
ra
gg
io
(s
op
ra
tt
ut
to
qu

an
do
ci
si
tu
ff
a
da
gr
an
di
al
te
zz
e)
,
pe
r
qu
es
to
il
vi
no
gi
us
to
da
so
rs
eg
gi
ar
e
me
nt
re

gu
ar
da
te
un
a
ga
ra
di
tu
ff
i
è
il
 **K**
**er**
**ne**
**r**
**Ar**
**is**
**to**
**s**
**di**
**Ca**
**nt**
**in**
**a**
**Va**
**ll**
**e**
**Is**
**ar**
**co**
,
pr
od
ot

to
co
n
uv
e
da
vi
ti
co
lt
ur
a
er
oi
ca
,
ch
e
cr
es
co
no
in
vi
gn
et
i
da
ll
e
fo
rt
i
pe
nd
en
ze

co
st
ri
ng
en
do
a
un
’a
gr
ic
ol
tu
ra
ma
nu
al
e
di
gr
an
di
sa
cr
if
ic
i.
Il
Ke
rn
er
Ar
is
to
s
di
Ca

nt
in
a
Va
ll
e
Is
ar
co
al
l’
ol
fa
tt
o
pr
es
en
ta
un
fr
ut
to
de
li
ca
to
e
un
ca
ra
tt
er
e
gr
ad
ev

ol
me
nt
e
ar
om
at
ic
o,
ch
e
si
sv
il
up
pa
co
n
gr
an
de
el
eg
an
za
su
no
te
di
pe
sc
a.
Al
pa
la
to
è

se
cc
o
e
pi
en
o,
co
n
un
a
st
ru
tt
ur
a
vi
va
ce
e
un
in
tr
ig
an
te
fi
na
le
di
no
ce
mo
sc
at
a.
Ab

bi
na
me
nt
i:
mo
lt
o
ve
rs
at
il
e
ne
ll
’a
cc
os
ta
me
nt
o
co
n
il
ci
bo
,
qu
es
to
vi
no
si
ab
bi
na

me
ra
vi
gl
io
sa
me
nt
e
ad
an
ti
pa
st
i
le
gg
er
i,
sp
ec
k
e
pi
at
ti
a
ba
se
di
uo
va
e
fu
ng
hi
.

No
n
di
sd
eg
na
,
in
ol
tr
e,
po
rt
at
e
a
ba
se
di
pe
sc
e
d’
ac
qu
a
do
lc
e
e
fr
ut
ti
di
ma
re
o

i
ri
so
tt
i
al
le
er
be
.
Da
pr
ov
ar
e
co
me
ap
er
it
iv
o.

## Maratona:

È indiscutibilmente la gara simbolo delle Olimpiadi, durissima (42,195 km), ne

ll
a
qu
al
e
no
n
ba
st
a
un
’o
tt
im
a
pr
ep
ar
az
io
ne
fi
si
ca
:
se
rv
e
an
ch
e
un
a
de
te
rm
in

azione e una forza mentale fuori dal comune. La conquista della vittoria è le

nta, paziente, fatta di tattiche manche di asco lto del proprio corpo e delle

energie che si hanno e che si devono dosare. Il vino giusto, in questo caso, è il

**Montefalco Sagrantino Collepiano di Arnaldo Caprai**, che è anche uno dei 32 vi

niche verranno servita a Casa Italia per le Olimpiadi di Parigi 2024. Un vino da as

coltare, da aspettare, da soreggiare lentamente per comprendere nettu tte le sfumat

ure. Dopo 22 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia, è un vino

di
ra
ra
el
eg
an
za
e
po
te
nz
a,
se
to
so
e
ru
vi
do
al
co
nt
em
po
,
ri
cc
o
di
ar
om
i
di
co
nf
et
tu

ra
di
mo
ra
,
pe
pe
,
ch
io
do
di
ga
ro
fa
no
e
va
ni
gl
ia
,
un
a
no
ta
ba
ls
am
ic
a
e
un
to
cc
o
di

ci
pr
ia
.
In
bo
cc
a
si
ri
tr
ov
an
o
mo
lt
e
di
qu
es
te
no
te
e
un
gr
an
de
ta
nn
in
o
ch
e
ga
ra
nt

is
ce
un
a
ca
pa
ci
tà
di
in
ve
cc
hi
am
en
to
in
gr
ad
o
di
da
re
gr
an
di
so
dd
is
fa
zi
on
i.
Ab
bi
na
me

nti: perfetto con carne alla brace, spezzatini e selvaggina.

## Break dance

Dopo l’esordio dell’arrampicata sportiva, del surfe dello skateboard nel prog

ra
mm
a
ol
im
pi
co
di
To
ky
o
20
20
,
a
Pa
ri
gi
20
24
fa
rà
il
su
o
de
bu
tt
o
la
br
ea
k
da
nc
e.
E

pe
r
un
a
nu
ov
a
di
sc
ip
li
na
ch
e
de
bu
tt
a
al
le
Ol
im
pi
ad
i,
ec
co
un
nu
ov
o
vi
no
ch
e
ha
de

bu
tt
at
o
da
po
co
ne
l
pa
no
ra
ma
vi
ni
co
lo
it
al
ia
no
,
do
po
be
n
72
me
si
di
af
fi
na
me
nt
o.
St

ia
mo
pa
rl
an
do
de
l
**Me**
**to**
**do**
**Cl**
**as**
**si**
**co**
**18**
**58**
**Se**
**ri**
**e**
**Li**
**mi**
**ta**
**ta**
**Do**
**sa**
**gg**
**io**
**Ze**
**ro**
**di**
**Br**
**an**
**ch**
**in**
**i**
**18**

,
il
pr
im
o
vi
ti
co
lt
or
e
ch
e
ab
bi
a
os
at
o
su
pe
ra
re
le
tr
in
ce
e
de
l
pa
ss
at
o
pe
r

pr
oi
et
ta
re
il
co
rs
o
de
ll
a
re
gi
na
di
Ro
ma
gn
a,
l’
Al
ba
na
,
ne
l
XX
I
se
co
lo
.
Il
ri
su
lt

at
o
è
un
vi
no
di
gr
an
de
fr
es
ch
ez
za
,
co
mp
le
ss
it
à
ed
el
eg
an
za
,
ch
e
si
es
pr
im
e
fi
n

da
l
pe
rl
ag
e,
fi
ni
ss
im
o,
e
da
l
na
so
ch
e
in
tr
ig
a
co
n
pr
of
um
i
di
fr
ut
ta
se
cc
a
e
ca

nd
it
a,
pa
st
ic
ce
ri
a
e
li
ev
it
o,
co
n
sf
er
za
te
io
da
te
e
me
di
te
rr
an
ee
,
ch
e
po
rt
an
o

il
pe
ns
ie
ro
a
un
«c
am
po
fi
or
it
o
di
pr
im
av
er
a
e
a
un
ag
ru
me
to
fr
on
te
ma
re
».
Ne
l
so
rs

o
si
ri
tr
ov
an
o
gl
i
ag
ru
mi
,
l’
al
bi
co
cc
a
e
le
er
be
ar
om
at
ic
he
,
in
un
em
oz
io
na
nt
e

in
si
em
e
cr
em
os
o
e
mi
ne
ra
le
ra
ff
in
at
o
e
pe
rs
is
te
nt
e.
Fr
ut
to
de
ll
a
ve
nd
em
mi
a
20

16
e
sb
oc
ca
to
a
ot
to
br
e
20
23
,
qu
es
ta
nu
ov
a
et
ic
he
tt
a
è
pr
od
ot
ta
pe
r
qu
es
to
pr
im

o
ri
la
sc
io
in
ap
pe
na
40
0
un
it
à.
Ab
bi
na
me
nt
i:
sa
lu
mi
ro
ma
gn
ol
i,
cr
ud
it
à
di
pe
sc
e,
ca

rn
i
bi
an
ch
e.

## Pallavolo:

Lo
sp
ir
it
o
di
sq
ua
dr
a
pu
ò
fa
re
la
di
ff
er
en
za
,
ne
ll
a
pa
ll
av

ol
o
og
ni
gi
oc
at
or
e
ha
un
ru
ol
o
e
un
pu
nt
o
di
fo
rz
a
ch
e
ve
ng
on
o
va
lo
ri
zz
at
i
da
l

gioco di tutti. La pallavolo è uno sport fatto di potenza, grandi elevazioni, co

mplicità tra giocatori, tutti elementi che si possono trovare ne **Il Pino di Bise**

**rno, distribuito in Italia da Compagnia del Vino**, e in cui il gioco di squadra tr

a
Ca
be
rn
et
Fr
an
c,
Ca
be
rn
et
Sa
uv
ig
no
n,
Me
rl
ot
e
Pe
ti
t
Ve
rd
ot
dà
vi
ta
a
un
vi
no
so
sp
es

o
tr
a
po
te
nz
a
ed
el
eg
an
za
.
Ro
ss
o
di
ca
ra
tt
er
e
e
di
gr
an
de
fi
ne
zz
a,
su
ss
ur
ra
se
ns

azioni spezzate e bacee, mentre l’uso sapiente del legno concentra un liquido

sottile e fine, mediterraneo e dal tannino ben integrato e maturo. Nel cali

ce
si
pr
es
en
ta
di
un
be
l
ro
ss
o
ru
bi
no
in
te
ns
o.
Il
bo
uq
ue
t
è
ca
ra
tt
er
iz
za
to
da
ar
om
i

di
pi
cc
ol
i
fr
ut
ti
a
ba
cc
a
sc
ur
a,
ri
be
s,
mo
ra
,
mi
rt
il
lo
,
se
nt
or
i
di
er
be
de
ll
a
ma

cc
hi
a
me
di
te
rr
an
ea
,
sf
um
at
ur
e
sp
ez
ia
te
e
li
ev
i
ri
co
rd
i
bo
is
é.
Il
so
rs
o
è
im
po

rt
an
te
,
di
be
ll
a
st
ru
tt
ur
a,
co
n
tr
am
a
ta
nn
ic
a
be
n
bi
la
nc
ia
ta
da
un
fr
ut
to
ri
cc
o

e
pr
of
on
do
.
Il
fi
na
le
è
ri
nf
re
sc
an
te
e
ch
iu
de
su
no
te
de
li
ca
ta
me
nt
e
sp
ez
ia
te
.
Ab

bi
na
me
nt
i:
si
ac
co
st
a
ma
gn
if
ic
am
en
te
a
pr
im
i
e
se
co
nd
i
pi
at
ti
a
ba
se
di
ca
rn
e
e

selvaggina. Da provare con delle costolette di agnello.

## Finale dei 100 metri:

È una delle gare più attese dei giochi olimpici, in cui le donne e gli uomini pi

ù
ve
lo
ci
al
mo
nd
o
si
sf
id
an
o
fi
no
al
l’
ul
ti
mo
mi
ll
im
et
ro
pe
r
vi
nc
er
e
la
me
da
gl
ia
d’

or
o.
È
un
a
ga
ra
fa
tt
a
di
gr
an
di
ss
im
a
po
te
nz
a
e
ac
ce
le
ra
zi
on
e:
in
me
no
di
10
se
co
nd

i
è
tu
tt
o
fi
ni
to
ma
l’
em
oz
io
ne
ri
ma
ne
pe
r
tu
tt
a
la
vi
ta
.
Re
ga
la
em
oz
io
ni
an
ch
e
**Vu**

**rg**
**ad**
**à**
**di**
**Sa**
**nt**
**a**
**Ve**
**ne**
**re**
,
un
in
te
ns
o
ro
ss
o
ca
la
br
es
e
da
so
le
uv
e
di
Ne
re
ll
o
Ca
pp
uc

ci
o,
co
n
un
a
pi
cc
ol
a
pe
rc
en
tu
al
e
de
ll
e
uv
e
de
ll
o
st
es
so
vi
ti
gn
o
ap
pa
ss
it
e,
a

co
lt
iv
az
io
ne
bi
ol
og
ic
a.
Al
na
so
sp
ri
gi
on
a
un
ve
nt
ag
li
o
di
se
nt
or
i
mo
lt
o
va
ri
eg
at

o,
pr
of
on
do
,
pu
nt
eg
gi
at
o
di
no
te
di
co
nf
et
tu
ra
e
sc
ir
op
pi
di
pi
cc
ol
i
fr
ut
ti
ro
ss
i

e
ne
ri
,
cu
oi
o
ba
gn
at
o,
un
ve
ge
ta
le
di
fi
or
i
di
ca
mp
o
ed
er
be
tt
e
ar
om
at
ic
he
,
me
nt

ol
o,
pe
pe
ne
ro
,
va
ni
gl
ia
,
io
di
o.
Al
so
rs
o
è
mo
rb
id
o
e
ca
ld
o,
co
n
ta
nn
in
i
ve
ll
ut

at
i
e
di
gr
an
de
st
of
fa
,
fr
es
co
,
sa
pi
do
,
eq
ui
li
br
at
o
co
n
un
fi
na
le
ch
e
ch
iu
de
su

in
te
ns
e
no
te
di
fr
ut
ta
ro
ss
a,
ma
ll
o
di
no
ci
e
ca
ca
o.
Ab
bi
na
me
nt
i:
pi
at
ti
ga
st
ro
no
mi

ci
st
ru
tt
ur
at
i,
pr
im
i
e
ri
so
tt
i
co
n
sa
ls
e
ro
ss
e
di
ca
rn
e,
se
co
nd
i
di
ca
rn
e,
se
lv

ag
gi
na
,
sp
ez
za
ti
no
,
br
as
at
i,
in
sa
cc
at
i,
zu
pp
e,
fo
rm
ag
gi
st
ag
io
na
ti
.

## Scherma:

La tradizione italiana in questo sport è nota in tutto il mondo, gli atleti si fronte

gg
ia
no
ar
ma
ti
di
fi
or
et
to
,
sp
ad
a
o
sc
ia
bo
la
e
og
ni
ar
ma
ha
re
go
le
e
ca
ra
tt
er
is
ti
ch

e
di
ve
rs
e.
Pe
r
vi
nc
er
e
so
no
im
po
rt
an
ti
il
ri
tm
o,
la
gi
us
ta
di
st
an
za
da
ll
’a
vv
er
sa
ri

o,
la
velo
cità
di
azio
ne
ma
anch
e
capi
re
subi
to
la
tatt
ic
a
vi
nc
en
te
da
ap
pl
ic
ar
e
a
se

condadell’avversario che si ha davanti. Vincente è sicuramente anche il **Vallo**

**resia di Villa Cavicianana, la prima azienda agricola produttiva del FAI,** il Fond

o
ambientaleitaliano.
È prodotto con uve Proc
anico, una varietà autoctona
it

al
ia
na
di
gr
an
de
pr
eg
io
e
co
lt
iv
at
a
pr
in
ci
pa
lm
en
te
in
To
sc
an
a
e
La
zi
o,
in
pa
rt
ic
ol

are
nella
regione
dei
Colli
Etruschi
,
dove
le
condizioni
climatiche
e
del
suol

o
co
nf
er
is
co
no
al
vi
no
un
ca
ra
tt
er
e
un
ic
o
e
di
st
in
ti
vo
.
Il
Va
ll
or
es
ia
Pr
oc
an
ic
o

di
Villa
Cavicia
na
profum
a
di
frutta
bianca
e
fiori
d’
acacia
per
un
bouq
uet
arom

atico che incanta i sensi. Al sorso, si distingue per freschezza, mineralità e

frutto. Abbinamenti: preparazioni a base di verdure, prosciutto e melone, piatti

di
pe
sc
e

# Ginnastica ritmica:

La
be
ll
ez
za
e
l’
ar
mo
ni
a
de
l
co
rp
o
pu
ò
tr
ov
ar
e
un
a
de
ll
e
ma
ss
im

e
es
pr
es
si
on
i
ne
ll
a
gi
nn
as
ti
ca
ri
tm
ic
a.
Le
at
le
te
si
ci
me
nt
an
o,
in
si
ng
ol
o
o
in
sq

ua
dr
a,
ne
i
ci
nq
ue
at
tr
ez
zi
ch
e
ca
ra
tt
er
iz
za
no
qu
es
ta
di
sc
ip
li
na
:
fu
ne
,
ce
rc
hi
o,

pa
ll
a,
na
st
ro
e
cl
av
et
te
.
È
se
mp
re
un
in
ca
nt
o
gu
ar
da
re
qu
es
te
be
ll
is
si
me
at
le
te
da

ll
a
gr
an
de
ar
mo
ni
a
ed
el
eg
an
za
,
ca
ra
tt
er
is
ti
ch
e
ch
e
si
ri
tr
ov
an
o
ap
pi
en
o
ne
l

**Fr**
**an**
**ci**
**ac**
**or**
**ta**
**Sa**
**tè**
**n**
**di**
**La**
**nt**
**ie**
**ri**
**de**
**Pa**
**ra**
**ti**
**co**
**.**
Un
ra
ff
in
at
o
Bl
an
c
de
Bl
an
cs
fr
an
ci
ac

ortino Chardonnay in purezza, dal perlage sottile e delicato, che “danza” sura

ff
in
at
e
no
te
fl
or
ea
li
di
za
ga
ra
e
fi
or
i
bi
an
ch
i
e
su
fr
ag
ra
nz
e
ag
ru
ma
te
e
sf
um
at

ur
e
di
er
be
of
fi
ci
na
li
.
Un
vi
no
ch
e
se
du
ce
lo
sg
ua
rd
o
co
n
un
br
il
la
nt
e
gi
al
lo
pa
gl

ie
ri
no
da
i
ri
fl
es
si
do
ra
ti
e
ch
e
al
so
rs
o
fa
em
er
ge
re
un
fr
ut
to
pi
ac
ev
ol
me
nt
e
in
te

ns
o
e
cr
em
os
o,
ch
e
an
ti
ci
pa
un
fi
na
le
ar
mo
ni
os
o,
fr
es
co
e
sa
pi
do
.
im
pr
ez
io
si
te
da

ce
nn
i
ev
ol
ut
iv
i
de
ri
va
nt
i
da
i
se
i
me
si
su
i
li
ev
it
i
se
gu
it
i
da
un
a
so
st
a
su
r

la
tt
es
di
30
me
si
Ab
bi
na
me
nt
i:
an
ti
pa
st
i
di
ma
re
o
di
ve
rd
ur
e,
ca
rp
ac
ci
di
ca
rn
e
o
di

pe
sc
e,
sa
lm
on
e
af
fu
mi
ca
to
,
in
sa
la
te
di
ma
re
e
ve
rd
ur
e,
do
lc
i
se
cc
hi
.