

# VinoVip al Forte: un incontro di eccellenze enologiche a Forte dei Marmi

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Giugno 2025



*VinoVip al Forte ha celebrato il vino italiano di qualità con un evento esclusivo a Forte dei Marmi. L'edizione, organizzata da Civiltà del bere, ha visto protagonisti i grandi bianchi italiani, le nuove generazioni del settore e figure di spicco come Luigi Moio, premiato per il suo contributo alla valorizzazione del vino. Il Grand Tasting ha offerto una vetrina d'eccezione per 117 etichette di 32 aziende.*

Il Gotha del vino italiano si è dato appuntamento a Forte dei Marmi l'8 e 9 giugno per la terza edizione di VinoVip al Forte. La versione "balneare" di VinoVip Cortina, organizzata dalla rivista Civiltà del bere, ha riunito circa **500 persone tra professionisti ed appassionati di alto profilo**. A fare da

sfondo il parco e il giardino d'inverno della Fondazione Villa Bertelli, nell'atmosfera raffinata della "perla della Versilia".

"Per la nostra rivista è un onore", ha commentato il direttore Alessandro Torcoli, "organizzare annualmente questo summit del settore vitivinicolo, in contesti di grande prestigio ed eleganza. Come nelle bottiglie, guardiamo alla **qualità più che alla quantità**: in un mondo in cui si organizzano molte fiere che macinano grandi numeri, il nostro evento si caratterizza per l'atmosfera e uno stile ideale per rafforzare le relazioni e stimolare le idee. Di questo andiamo fieri ed è il segreto di VinoVip, una manifestazione che è nata nel 1997".

Protagonisti della prima giornata di VinoVip al Forte, domenica 8 giugno, sono stati i **grandi bianchi di pregio italiani**. Vini che a nostro avviso rappresentano il futuro, per stile e per potenziale, dato che non hanno ancora raggiunto i vertici di apprezzamento di altri *fine wines* internazionali, soprattutto francesi (Borgogna, Bordeaux blanc, Condrieu), e ancora non si avvicinano ai valori dei rossi in generale. Alle 15 ne abbiamo parlato alla conferenza "Stili e tendenze dei grandi bianchi del mondo" con il giornalista Aldo Fiordelli, senior editor di *JamesSuckling.com* e autore di *Civiltà del bere*.

"Termini come "longevità, esclusività e artigianalità", un tempo aspetti importanti nella definizione di "vino di pregio", possono considerarsi ancora oggi come un valore? E fino a che punto?", è stato lo spunto di riflessione lanciato da Fiordelli. Questi concetti andrebbero ripensati alla luce di un cambiamento non solo del clima, ma anche delle filosofie di pensiero e, di conseguenza, degli stili di vinificazione. "Se in passato abbiamo dovuto assorbire dall'estero gli stili per fare grandi bianchi", conclude Fiordelli, "oggi abbiamo tutte le competenze per fare **bianchi identitari in ogni nostro territorio** vocato a questo tipo di produzione". A seguire, abbiamo potuto assaggiare le versioni di 32 aziende da tutta

la Penisola, durante il *walk-around tasting* “*I fine wines bianchi italiani*”.

La mattina di lunedì 9 giugno è stata la volta del tradizionale *talk show*: “Il futuro del vino raccontato da chi lo farà”, moderato dal direttore di *Civiltà del bere* Alessandro Torcoli. L'incontro si è concentrato sulle **nuove generazioni impegnate a vario titolo nel settore enologico**, ovvero nella comunicazione, nella sommellerie e nella produzione di vino.

Il valdostano Alessandro Rosset, quarta generazione alla guida delle Distillerie Saint Roch, non presente per motivi di salute, ha sottolineato in un contributo audio il valore della sostenibilità ambientale e l'importanza della reattività di tutto il sistema ai cambiamenti climatici. La giornalista fiorentina under 30 Francesca Luna Noce (sempre da remoto) ha parlato della crisi di credibilità del giornalismo enologico e della necessità di essere chiari senza diventare superficiali. Dal palco, Paolo Porfidio, classe 1989, head sommelier del ristorante Terrazza Gallia di Milano, ha ricordato l'utilità di approcciare l'ospite con un linguaggio più comprensibile anche a tavola, abbandonando i tecnicismi. Dello stesso avviso Ilaria Cappuccini, digital creator riminese che dal suo profilo Instagram parla di vino agli under 35 con un tono pop, aperto e inclusivo. Mentre la vigneronne toscana Elena Casadei, titolare del progetto vinicolo Le anfore di Elena Casadei, ha spiegato la sua personale visione enologica, in cui l'utilizzo delle anfore aiuta a comprendere l'unicità del legame **vitigno-terroir**.

Al termine del *talk show* il prof. Luigi Moio ha ricevuto il **Premio Khail**, riconoscimento intitolato all'ideatore dell'evento e fondatore di *Civiltà del bere* Pino Khail e destinato a un personaggio che si è distinto nella valorizzazione del vino italiano nel mondo. Docente di Enologia dell'Università di Napoli e viticoltore in Irpinia, è tra i personaggi di spicco del panorama scientifico

internazionale: già presidente dell'Oiv nel triennio 2021-24, autore di oltre 350 pubblicazioni scientifiche e del saggio *Il respiro del vino* (successo editoriale da oltre 50.000 copie, in continua ristampa).

“Ho conosciuto Pino Khail, leggo la sua rivista da quando avevo 15 anni e frequentavo la Scuola enologica, ne ho sempre apprezzato gli approfondimenti scientifici e tecnici”, ha detto il prof. Moio. “Questo riconoscimento mi rende felice. Il vino è un'invenzione straordinaria dell'uomo e possiede il fascino proprio del vettore culturale. Ero un po' preoccupato dei rischi che correva in questo mondo che converge sempre più verso l'omologazione di gusti e prodotti. Ma, dopo aver ascoltato gli interventi dei giovani durante il *talk show*, mi sento più tranquillo, con la consapevolezza di lasciare in buone mani il futuro di questa bevanda unica, **paradigma di diversità**”.

Nel tardo pomeriggio di lunedì 9, a partire dalle 17 e fino alle 21, è andato in scena il **Grand Tasting di VinoVip al Forte**, momento clou della manifestazione in Versilia, con la degustazione di 117 vini di pregio (tra classici e novità) di 32 aziende provenienti da tutta Italia. Molti produttori hanno voluto essere presenti personalmente dietro al banchetto per raccontare al pubblico di appassionati e operatori la genesi e le caratteristiche delle loro etichette. Il *parterre de rois* comprendeva 39 bianchi, 39 rossi, 32 bollicine di cui 3 spumanti rosé, 3 rosati e 1 vino dolce.

## **I protagonisti del tasting “I fine wines bianchi italiani”:**

- Broglia
- Le Caniette
- Casadei
- Il Colombaio di Santachiara
- Castelfeder

- Alessandro di Camporeale
- Livio Felluga
- Fèlsina
- Tenute Folonari
- Fonzone
- Frescobaldi
- Cantine Lvnae
- Masciarelli
- Cantina Mesa
- Mezzacorona
- Nododivino Casal Thaulero
- Pasqua Vini
- Pio Cesare
- Poggio al Tesoro
- Quintodecimo
- Resistenti Nicola Biasi
- Rosset Terroir
- Cantina San Michele Appiano
- Surrau
- Tedeschi
- Cantina Terlano
- Torre Rosazza
- Umani Ronchi
- Venica&Venica
- Villa Matilde Avallone
- Vistorta
- Zorzettig

## **I protagonisti del Grand Tasting di VinoVip:**

- Andreola
- Marchesi Antinori
- Argiolas
- Berlucchi Franciacorta
- Bortolomiol
- Le Caniette

- Casadei
  - Cavazza
  - Colle Bereto
  - Il Colombaio di Santachiara
  - Fèlsina
  - Tenute Folonari
  - Fontanafredda
  - Fonzone
  - Gabe
  - Herita Marzotto Wine Estates
  - Cantine Lvnae
  - Le Manzane
  - Masciarelli
  - Masi Agricola
  - Mezzacorona
  - Nino Franco
  - Pasqua Vini
  - Pio Cesare
  - Poggio al Tesoro
  - Quintodecimo
  - Sartori di Verona
  - Vite Colte
  - Umani Ronchi
  - Velenosi
  - Vigneti La Selvanella
  - Zorzettig
- 

## Punti chiave

- **Grandi bianchi italiani** protagonisti della conferenza e del tasting, con focus su stile, longevità e identità.
- **Talk intergenerazionale sul** futuro del vino: nuove voci da produzione, comunicazione e sommellerie.
- **Premio Khail a Luigi Moio** per il contributo scientifico

e culturale al vino italiano.

- **Grand Tasting finale** con 117 etichette di pregio e produttori presenti al pubblico.
- **VinoVip celebra qualità** e relazioni, puntando su contesto elegante e confronto tra esperti.