



NEWS

MAI PROVATO A POTARE UNA VITE? ECCO IL FESTIVAL CHE FA PER VOI

18.01.2019

BELLAVISTA, CARTA DEI VINI, ENOLÒ, LOMBARDIA, POTATURA, SIMON & SICH, SOAVE, TOSCANA, VENETO, VINO

BELLAVISTA OSPITA IL PRIMO FESTIVAL ITALIANO DEL POTATORE E LO FA CON UN EVENTO APERTO A TUTTI: PRONTI A CIMENTARVI NELLA POTATURA? E' L'ESPERIENZA CHE FA LA DIFFERENZA ED È QUESTO IL MIGLIOR MODO PER VEICOLARE L'IMPORTANZA DELLA RIVOLUZIONE DI SIMONIT & SICH

Avete mai provato a potare una vite? L'esperenzialità nel mondo del vino sta diventando un must e la sua versatilità trova spazio nelle più diverse attività. Si può fare esperienza visitando uno dei tanti musei che, oramai, non si limitano più a farci guardare, ma creano interazione raccontandoci storie; si può pedalare tra i vigneti e persino farci yoga.

Ma a volte l'esperienza è anche nella voglia di imparare. Sbirciando qua e là abbiamo scoperto due appuntamenti davvero d'eccezione e uno dei due non è riservato agli esperti del settore, ma è l'occasione non solo per imparare una tecnica, ma anche per capire quanto sia complesso prendersi cura di un vigneto.

POTARE, AVETE SEMPRE VOLUTO IMPARARE A FARLO? ECCO IL FESTIVAL CHE FA PER VOI E DIETRO C'È UNO SCOPO NOBILE: TUTELARE UN PATRIMONIO



Vi siete mai chiesti quanto sia difficile potare un vigneto? Avete mai provato a farlo o anche solo pensato di farlo? Beh i due nuovi guru della potatura in vigna saranno i protagonisti del primo Festival Italiano del Potatore il 9 marzo ad Ebrusco, in Franciacorta. A fare da scenario a **Simonit & Sirch, ovvero Marco Simonit e Pierpaolo Sirch** saranno le **vigne di Bellavista**, azienda leader della **Franciacorta** che per prima ha adottato il metodo di potatura di quelli che ormai sono il simbolo di una vera e propria rivoluzione. Ben 130, infatti, le cantine che oggi lavorano secondo il metodo partito dal Friuli Venezia Giulia.

Sarà questa l'occasione per partecipare al **Pruning Contest: una vera e propria gara per chiunque voglia mettere alla prova le proprie qualità di vignaiolo in gare a squadra o singole**. Un contest aperto non solo ai professionisti, ma a tutti. Proprio a tutti. **Anche semplici winelovers possono partecipare per provare a vedere quanto sono bravi con la manualità e per farli divertire anche i bambini potranno partecipare insieme alle loro famiglie**. Per i più piccoli, infatti, è stato pensato il **"Wannabe a pruninguy"**, uno spazio in cui ogni bimbo potrà scegliere la sua barbatella e piantarla dandogli il suo nome e riportandoci sopra la data. Un "vigneto simbolico" che sia d'auspicio per il futuro.

Non mancheranno le attività collaterali. Ci saranno **laboratori con artigiani e, ovviamente, il Franciacorta da degustare con food abbinato ad hoc**. Una giornata di divertimento e di conoscenza perché si tuteli l'attività di Simonit & Sirch che sono riusciti ad esportare il loro metodo nelle vigne di Bordeaux e Champagne in Francia, nella Napa Valley e la Sonoma Valley della California, oltre che in Cile, Argentina, Australia e il Sudafrica. A noi la voglia di partecipare è decisamente venuta.

SOAVE È GIÀ PATRIMONIO DELL'UMANITÀ: PER 25 STUDENTI DI 4 CONTINENTI È IL MOMENTO DI SCOPRIRNE L'ECCEZIONALITÀ



Restare in tema di tutela cosa c'è da tutelare più di un patrimonio dell'Umanità o meglio il territorio che lo rende tale? accadrà a Soave. Questo pezzo di Veneto è diventato nel 218 patrimonio agricolo di rilevanza mondiale. Il primo in Italia riconosciuto come tale dal Comitato Scientifico della Fao.

E proprio Soave sarà uno dei casi di studio del **primo Master dedicato a questi patrimoni mondiali**. L'appuntamento, con **25 studenti provenienti da 4 continenti, è a Firenze il 15 gennaio**. Tramandare la storia della nostra viticoltura è importante e questa è una di quelle occasioni dal sapore internazionale utile a diffonderne il valore. Secondo il programma Fao, infatti, i patrimoni agricoli sostenibili dei territori rurali devono essere d'esempio e saper interagire con la comunità perché ne comprenda l'importanza e contribuisca al mantenimento della biodiversità e l'equilibrio ambientale.

Se Firenze sarà il luogo del master, Soave sarà quello dove guardare con i propri occhi e toccare con la propria mano ciò che si è studiato. Qui, infatti, saranno ad aprile insieme al direttore del Consorzio del Soave. Non un evento cui partecipare, ma un'esperienza per i 25 studenti per scoprire un luogo dove davvero è l'uomo l'elemento centrale della produzione. E i winelover?

Tranquilli per noi c'è solo da aspettare un po' di più. Per la precisione il 17 e il 18 maggio quando arriverà Soave Preview.



17.01.2019
NEWS



LUPIN III E QUELLA BOTTIGLIA MARSALA IN BELLA VISTA

Chi lo avrebbe detto, nella nostra Carta dei Vini a misura di cartone animato avremmo dovuto decisamente inserire il mitico Lupin. E' una vera e propria chicca quella scovata dalla musicista [...]



LEGGI DI PIÙ

16.01.2019
NEWS



QUOTAZIONE VIGNETI: UN ETTARO DI BAROLO VALE QUELLO DI BORDEAUX

Quanto vale una denominazione? Se sappiamo che il futuro del vino, nei mercati, si gioca molto sulla territorialità, altrettanto vale quando si parla di vigneto. WineNews ha tirato ieri le somme [...]



LEGGI DI PIÙ

15.01.2019
NEWS



VINO, È TEMPO DI ANTEPRIME: IL VIAGGIO INIZIA NELLE GRANDI LANGHE

Per il vino italiano è iniziato un nuovo anno e se da una parte ci si prepara ai bando Ocm per la promozione delle nostre eccellenze del nostro vino nei Paesi [...]



LEGGI DI PIÙ

14.01.2019

I ROCKFELLER INNAMORATI DELLA TINTILLA: IL MOLISE HA LA SUA FAVOLA...

La storia di Cenerentola la conosciamo tutti, ma si sa...è una favola, o no? A volte la vita ci stupisce e così quella piccola regione che è il Molise, in barba [...]



LEGGI DI PIÙ

Il sito utilizza i cookie esclusivamente per poter offrire la migliore esperienza di navigazione e non vengono raccolti dati personali degli utenti.

Accetto