



Vini ad Arte 2020: un rinnovato successo per il più importante evento della Romagna del vino

L'evento organizzato dal Consorzio Vini di Romagna, ospitato nella XV^a edizione a Casa Spadoni, si conferma con numeri importanti per aziende partecipanti e pubblico in crescita

Faenza, 25 febbraio – Vini ad Arte, con la sua Anteprema, chiude l'edizione 2020 con numeri in crescita, facendo registrare rispetto allo scorso anno + **20%** di **visitatori** a Casa Spadoni, il nuovo spazio che ha ospitato la quindicesima edizione.

Un successo frutto del grande lavoro, in termini di ricerca della qualità, dei produttori vinicoli romagnoli e del Consorzio Vini di Romagna, che costantemente supporta i soci e i produttori del territorio nella tutela e nella valorizzazione delle denominazioni romagnole.

Oltre **1400** bottiglie stappate, più di 350 visitatori all'evento e **56** aziende partecipanti. Il bilancio è dunque positivo su tutta la linea commenta **Giordano Zinzani, presidente del Consorzio Vini di Romagna, che ha dichiarato:** «Ogni anno Vini ad Arte cresce nei numeri e nella qualità dei vini presentati. Il forte interesse di giornalisti provenienti da tutto il mondo - 14 i paesi quest'anno, dagli Stati Uniti alla Norvegia e Danimarca, alla Russia ed Estonia, alla Svezia, a Paesi Bassi e Germania, al Canada, a Giappone, Cina e Repubblica Ceca, non è un caso: il lavoro degli ultimi anni ha puntato a coinvolgere sempre più attivamente la stampa tecnica di settore.

Sicuramente c'è molta attenzione verso il nostro Sangiovese, sta crescendo notevolmente anche l'Albana. Molta la soddisfazione da parte dei produttori. Nel 2019 l'imbottigliamento e la messa in commercio del Sangiovese sono aumentati quasi del 30% rispetto all'anno precedente, segno che cresce l'interesse e la domanda dei mercati verso i nostri vini».

E conclude: «Non posso che sottolineare questo positivo miglioramento a livello di partecipazione e di organizzazione generale in un'edizione che ha visto un cambio di location che ha funzionato nei vari adattamenti spazio-temporali, trovando il consenso dei visitatori.

Un successo arrivato grazie soprattutto alla qualità dei vini che continua ad aumentare in modo costante e sensibile. Un plauso a tutti i soggetti attivi nell'organizzazione e ai produttori che ci hanno creduto. Sono loro la chiave di volta nella costruzione della reputazione della Romagna del vino e con loro punteremo sempre di più a comunicare un territorio unito, collaborativo e dinamico, che produce qualità».

I lavori si sono aperti domenica mattina, nella suggestiva ex – seteria sede di Casa Spadoni, con il **seminario** introduttivo “Romagna Sangiovese: i mutamenti climatici e i marker dei territori” in cui attraverso interventi e contenuti video dedicati alle singole sottozone i produttori hanno presentato gli elementi caratterizzanti i territori, sottolineandone la nota dominante nei vini dell'annata 2017 con uno sguardo critico attento all'incidenza sempre più importante e presente dei mutamenti climatici.

Grande partecipazione anche per l'**Anteprema del Romagna Sangiovese** - di scena la Riserva 2017 - che quest'anno ha contato ben 40 giornalisti della stampa di settore nazionale ed internazionale che si sono dedicati alla degustazione tecnica di circa 130 vini.



Ricco anche il palinsesto di eventi collaterali che hanno contribuito ad arricchire il calendario di Vini ad Arte, tra cui la **finale del Master del Sangiovese**, vinta dal fiorentino Davide D'Alterio, 32enne sommelier a servizio presso l'Enoteca Pinchiorri, e il laboratorio esperienziale a tema *La Zolla, l'arte nella terra, l'arte della terra*, tenutosi nel pomeriggio di domenica presso il Museo Carlo Zauli. Un momento diverso dal solito, dedicato alla stampa di settore, dove poter avere un contatto materico, diretto con la terra. Quella terra che in Romagna è alla base dell'identità culturale ed enogastronomica e dalle cui zolle nascono frutti esportati in tutto il mondo ed uve che da secoli contraddistinguono questo vivace ed ospitale territorio.

La giornata di domenica si è conclusa con la cena istituzionale *Ode al Sangiovese*, presso Casa Spadoni ad opera dei tre chef stellati Massimiliano Mascia, Marco Cavallucci e Vincenzo Cammerucci, piatti gourmet realizzati a sei mani, in abbinamento ai grandi vini di Romagna di oltre 50 cantine.

Le aziende partecipanti a Vini ad Arte 2020, in ordine alfabetico: Ballardini Riccardo, Bissoni Raffaella, Bolé, Branchini, Bulzaga, Calonga, Cantina Casadio, Cantina Forlì Predappio, Cantina Tozzi, Casadei, Caviro, Celli, Condè, Drei Donà, Enio Ottaviani, Fattoria del Monticino Rosso, Fattoria Nicolucci, Fattoria Paradiso, Fattoria Zerbina, Ferrucci, Fiorentini Vini, Fratta Minore, Galassi Maria, Gallegati, Giovanna Madonia, La Casetta, La Collina del tesoro, La Franzona, La Pandolfina - Noelia Ricci, La Grotta, Merlotta, Piccolo Brunelli, Podere La Berta, Podere Vecciano, Poderi dal Nespole, Poderi delle Rocche, Poderi Morini, Poggio della Dogana - Ottoviti, Quadalti Davide e Marco, San Valentino, Spalletti Colonna di Paliano, Stefano Berti, Tenuta Casali, Tenuta de' Stefenelli, Tenuta Il Plino, Tenuta La Viola, Tenuta Masselina, Tenuta Palazzona di Maggio, Tenuta Saiano, Tenuta Uccellina, Torre San Martino, Trerè, Tre Monti, Villa Bagnolo, Villa Papiano, Villa Venti.

Vini ad Arte 2020 è realizzato con il **patrocinio** di Regione Emilia-Romagna e Comune di Faenza. L'**organizzazione** è del Consorzio Vini di Romagna, con la **collaborazione** del Convito di Romagna.