

## IL PROGETTO VINO DI COLLISIONI 2016

Sono tre le anime che hanno decretato il successo internazionale di Collisioni, il primo festival agrirock d'Europa: i grandi mostri sacri della musica mondiale come **Elton John**, i premi Nobel e le leggende viventi della letteratura, del giornalismo e del cinema, ma anche **le grandi star del mondo del vino**. *“Sono tanti i giornalisti e i sommelier che mi chiedono ogni anno di intervenire. Naturalmente devo operare un'attenta selezione. Quello che mi preme maggiormente è portare nel parterre di Collisioni solo chi realmente decide ogni giorno le sorti dei vini italiani nei mercati consolidati e in quelli emergenti. Soltanto così questo progetto rappresenta un'opportunità di crescita concreta e contribuisce a diffondere nel mondo il meglio dei nostri prodotti”*. Queste le parole del Direttore Creativo del Progetto Vino **Ian D'Agata**, Direttore scientifico di Vinality international Academy, collabora per testate quali *Decanter* e *Vinous* ed è vincitore del *2015 Louis Roederer International Wine Awards Book of the Year* con il suo *Native Wine Grapes of Italy*.

La centralità dei grandi prodotti dell'enogastronomia italiana è un elemento essenziale dell'anima e dello spirito di Collisioni e si rinnova a ogni edizione grazie al **Progetto Vino**: una serie di convegni, interviste, degustazioni e visite in azienda con i più importanti professionisti del vino a livello internazionale. Un programma di incontri, seminari e tasting che da un lato avvicina i grandi vini italiani e stranieri alle decine di migliaia di wine-lovers presenti ogni anno all'evento, dall'altro permette ai produttori di presentare le proprie eccellenze agli esperti di tutto il mondo in degustazioni professionali private.

Ospite quest'anno a Collisioni 2016 **Antonio Galloni**, una delle più importanti figure del wine journalism americano e internazionale che con la fondazione della sua rivista *Vinous* ha portato il tema del vino ad un livello del tutto nuovo, come elemento essenziale della nostra storia e della nostra cultura. Galloni racconterà la propria esperienza e i propri progetti professionali, con tante novità in prima assoluta in un **incontro su invito Sabato 16 Luglio alle ore 19 presso l'Enoteca Regionale del Barolo**.

Inoltre, un panel di ospiti da tutto il mondo sono stati selezionati da **Ian D'Agata** per partecipare al Progetto Vino di Collisioni 2016: oltre 70 esperti, sommelier di grandissimi ristoranti stellati italiani e internazionali, giornalisti, opinion leader. La scelta degli invitati rappresenta la vera **cifra stilistica** di Collisioni e del Progetto, perché caratterizza la qualità e lo stile della manifestazione, che cresce ogni anno grazie al sostegno dei tanti consorzi e produttori che hanno creduto nella formula e contribuito a farla crescere nel tempo, trasformandola in un appuntamento ricorrente e ambito dai professionisti di tutte le nazioni.

A fianco delle **Regioni** e dei maggiori **Consorzi** sono numerose le realtà pubbliche e private che aderiscono ogni anno al Progetto Vino e sostengono la sua crescita. Tra le realtà piemontesi, **BOSCA Spumanti**, che *“ha sempre sentito il richiamo verso l'innovazione inseguendola attraverso la costante ricerca di nuovi prodotti e nuovi mercati. Sarà protagonista, durante i concerti nella Piazza rossa di Collisioni, con i suoi prodotti più giovani ed innovativi: lo Sparkletini by Verdi, a base di vino spumante e cereali fermentati, ed il Toselli, certificato Halal con tutto il buono delle bollicine ma niente alcol!”*. **Marchesi di Barolo** sostiene il Progetto dalle Antiche Cantine dei Marchesi di Barolo, dove *“durante Collisioni, Arte e Vino si incontrano in un connubio sensoriale del quale i numerosi enoturisti possono approfittare nell'ampia e funzionale area d'accoglienza, degustando i vini e le specialità gastronomiche delle Langhe. Gli appassionati troveranno inoltre tutto quello che circonda ed arricchisce il mondo del vino: la letteratura, le immagini della regione viticola e tanti stimoli utili per chi di questa passione ne ha fatto percorso di vita.”* E ancora, **Boroli**, che ospiterà gli esperti internazionali in una visita in cantina, **Rivetto**, che porterà al Progetto Vino i suoi Barolo,

PROGETTO  
**Vino**

# COLLISIONI

## II Festival AgriRock

2016



ma non solo e **Azienda Agricola Saracco** con i pregiati Moscato, i Gavi della **Tenuta San Pietro**. La cantina **Pico Maccario** *“da sempre dedica una grande parte delle proprie risorse alle innovazioni tecnologiche e alla ricerca in vigna, forte della convinzione per cui ogni cambiamento, se ben calibrato, può essere l’origine di una sempre maggiore qualità dei vini. Sarà presente a Collisioni per trasmettere il proprio amore per ciò che produce e per le tradizioni dalle quali deriva, convinta che il legame tra tradizione e innovazione non possa che portare a risultati di alta eccellenza e qualità”*. Il consorzio **I Vini del Piemonte** porterà a Collisioni non solo i suoi vini, ma i suoi progetti di cooperazione e internazionalizzazione. Si conferma anche quest’anno la partecipazione dell’azienda **G.D. Vajra**, che aprirà le sue cantine agli esperti ospiti del festival, la giovane realtà **Réva**, di Monforte d’Alba, e l’azienda agricola **Viberti**, e la sua tradizione vinicola di quasi un secolo. **Ceretto Aziende Vitivinicole** tornano a partecipare al festival: *“Collisioni, con il suo spirito innovatore, gioioso, dinamico e un po’ controcorrente ci ha interessati fin dalle prime edizioni e quindi abbiamo da sempre condiviso iniziative soprattutto legate ai giovani. Ora abbiamo indirizzato la nostra scelta sul **Progetto Vino** perché crediamo fortemente nell’idea e nell’organizzazione creata da **Ian D’Agata** per creare momenti di approfondimento sui grandi vini di questo territorio.”* Anche nuove realtà decidono di aderire con i loro prodotti d’eccellenza, come **Indigenous Langa**, con i vini Langhe Nascetta, dal 2010 nuova DOC piemontese.

Sempre più numerose anche le aziende e i consorzi che da tutta Italia inaugurano o rinnovano la loro partecipazione al Progetto Vino con degustazioni dedicate al vino e non solo: *“Collisioni è per noi una vetrina importante a livello internazionale: è un festival giovane ma che è cresciuto in termini di visibilità e di importanza anche nel Progetto Vino e ciò è testimoniato da critici, buyer, stampa che arriva da ogni parte del mondo. Si calcoli che il nostro prodotto viene per lo più esportato, abbiamo il 70% di Chianti che viene venduto all’estero dove i principali paesi sono Usa, Germania e Giappone; abbiamo poi i nuovi mercati come il Sud America e tutto il Sud Est Asiatico dove il Consorzio si sta impegnando già da qualche anno con attività come fiere, seminari di degustazione, eventi al fine di poter aprire nuovi orizzonti commerciali per i nostri vini: l’essere presenti oggi non può che giovare alla nostra denominazione”* così sottolinea il Presidente del **Consorzio Vino Chianti, Giovanni Busi**. Il **Consorzio di Tutela Primitivo di Manduria** porterà a Collisioni *“la qualità, la diversità, la genuinità e la capacità innovativa di una delle eccellenze della produzione vitivinicola pugliese e simbolo del made in Italy”* e l’associazione **Le Famiglie dell’Amarone d’Arte** sottolineano con la loro presenza che *“fare sinergia è sempre importante nel comunicare il Paese Italia nel mondo”*. Confermata anche la partecipazione di due grandi realtà siciliane: il **Consorzio Etna Doc**: *“siamo orgogliosi di partecipare per la prima volta a Collisioni, evento organizzato in un’area vitivinicola di consolidata fama mondiale che consentirà ai nostri produttori di condividere una vetrina di tale levatura”* e **Assovini Sicilia**, già protagonista dell’evento Sicilia en Primeur. E ancora, l’azienda emiliana **Medici Ermete** con le sue Doc Reggiano e Colli di Scandiano e Canossa, ma anche la friulana **Nonino** con una degustazione delle loro pregiate grappe e aziende vinicole e non solo da tutta la penisola.

### Gli esperti internazionali del Progetto Vino di Collisioni 2016:

**Gurvinder Bhatia** (Canada), *Quench Magazine, Global TV Edmonton* **Tushar Borah** (UAE) *Burj Al Arab, Dubai* **Alfonso Cevola** (USA) *Blog: Writing between the vines* **Levi Dalton** (USA), *blog l’Il Drink to That* **Henry Davar** (USA) *Breakthru Beverage Nevada* **Brie Dema** (Canada) *Langdon Hall* **Laura DePasquale** (USA) *MS, Artisanal Fine Wine & Spirits, Southern Wine&Spirits Florida* **Jeremy Ennis** (Canada) *Savoury, Westin Harbour Castle* **Keith Goldston** (USA), *MS,*

PROGETTO  
*Vino*

# COLLISIONI

## II Festival AgriRock

2016



Capella Hotel Washington DC **Eric Guido** (USA), *Morrell Fine Wine Group* di New York e *V.I.P. Table* **Lisa Haley** (Canada) *L'Abattoir* **Chris Horn** (USA) *Purple Café* Seattle **Jay Hutchinson** (USA), *Ai Fiori*, New York **Terry Kandylis** (UK) *67 Pall Mall di Londra*, UK Sommelier of the year 2016 **Robin Kick** (Svizzera) MW **Kurtis Kolt** (Canada) *Georgia Straight* **Katherine Larsen** (UK) MS, UK Sommelier of the Year 2014 **Pascal Leonetti** (Francia) *L'auberge del l'ill*, Illhaursen, 3 stelle Michelin **Laura Maniec** (USA), MS *Corkbuzz Wine Studio* New York **Bryant Mao** (Canada), *Hawksworth*, miglior Sommelier British Columbia 2015 **Roberto Dante Martella** (Canada), *Grano* Toronto **Elin McCoy** (USA), *Bloomberg Markets* **Michaela Morris** (Canada) *VIA expert & Wine Ambassador Italian Wine* **Guillaume Muller** (Francia), *Garance*, una stella Michelin, Parigi **Nicola Munari** (France) *Les Caves de Taillevent* Parigi **Hiromi Nakayama** (Giappone) *La Trota* due stelle Michelin **Jeremy Parzen** (USA) Blog *Do Bianchi* **Gianpaolo Paterlini** (USA), *Acquarello*, due stelle Michelin San Francisco **Kirk Peterson** (USA) *B&B Burger & Beer, Bastianich&Batali Group* **Jeffrey Porter** (USA), Wine Director *Batali& Bastianich US* **Will Predhomme** (Canada), *Predhomme Consulting* **Alessandro Regoli** (Italia) *WineNews* **Clemént Robert** (UK) Moet UK Sommelier of the Year 2013 **Anna Rönngren** (Svezia), *Frantzén* **Iris Rowlee** (USA) *A16 Restaurant* San Francisco **Ruben Sanz Ramiro** (Svezia) *PM & Vänner Restaurant & Hotel Vaxjo* **Barry Scholfield** (Sud Africa) *Rust en Vrede Wine Estate & Restauarant a Stellenbosch* **Leonid Sternik** (Russia), miglior sommelier russo 2006, *Vincent* **Dorian Tang** (Cina), National Education Manager, *ASC Fine Wines* **Carla Trimani** (Italia) **Wine Bar** e *Enoteca Trimani* di Roma **Massimo Troiani** (Italia), *Il Convivio Troiani* Roma **Ricardo Vieira** (Brasile), *Emiliano* Sao Paulo **Monty Waldin** (UK) *Decanter* **Jason Yamasaki** (Canada) Wine Director *Chambar*; Best Sommelier British Columbia 2014 ... e molti altri.