



IV EDIZIONE

50 SFUMATURE DI PINOT NOIR

SHOPPING & ELEGANZA DEL GUSTO

14-15-16 OTTOBRE 2023

VOGHERA

PINOT NOIR
POINT

presso
CW

CO-WORKING
settanta

Via Emilia 70



Oltre 50 Pinot Noir da degustare
passeggiando per le vie della città
Finale Concorso Miglior Sommelier d'Italia ASPI 2023
"Degustare l'Umanità" con Carmen Lasorella
Le Opere sul Vino degli artisti Astigiani



50sfumaturedipinotnoir.it

Con il contributo di



SABATO dalle 16 alle 22, **DOMENICA** dalle 11 alle 19
LUNEDÌ dalle 9:30 alle 16:30 (solo preaccredito HO.RE.CA)

INFO tel/wapp 351 8809912 - segreteria@50sfumaturedipinotnoir.it

Con il patrocinio di



In collaborazione con



Con il contributo di





VOGHERA
SOPPINI & ELEGANZA DEL GUSTO
DI PINOT NOIR
50 Sfumature
1a Edizione

INFO tel/wapp 351 8809912
segreteria@50sfumaturedipinotnoir.it



50sfumaturedipinotnoir.it



Con il contributo di
Regione Lombardia
Movimento Turismo del Vino Lombardia



PROGRAMMA MANIFESTAZIONE

SABATO (dalle ore 16 alle 22)

ore 9.30 – 17.30 prove di semifinale Concorso Miglior Sommelier d'Italia ASPI, a porte chiuse, presso Casa Gallini (Via Emilia 7)
Ore 16 Inaugurazione presso **Pinot Noir Point** (Via Emilia 70)
Ore 18.30 "Degustare l'Umanità" Carmen Lasorella presso la Sala Convegni di **Co-Working 70 / Pinot Noir Point** (Via Emilia 70)
Ore 20.30 Cena di Gala ASPI presso Sala Zonca (Piazza Meardi 2) - solo su invito

DOMENICA (dalle ore 11 alle 19)

Ore 11 Visita guidata alle Opere degli Artisti Astigiani del Vino nel Caveau del Vino di **Co-Working 70 / Pinot Noir Point** (Via Emilia 70)
Ore 15 Laboratorio di Pittura con il vino "Le spettinate del vino" nel Caveau del Vino di **Co-Working 70 / Pinot Noir Point** (Via Emilia 70)
Ore 15.30 Finale del Concorso Miglior Sommelier d'Italia ASPI presso Teatro San Rocco (Via Bellocchio)
Ore 19.00 Premiazione Miglior Vetrina a tema

LUNEDÌ

ore 9:30-16:30 CASA GALLINI (Via Emilia 7) - incontri B2B con HO.RE.CA.

PUNTI FOOD

Gelateria tradizionale (1) - Teresito (5) - Savignoni (7) - Pescheria Bagnaschi (13) - San Lorenzo Bistrot (16)
Caseificio Cavanna e ENAIP (17) - Rocchi la cantina del formagè (24) - Caffè Teatro Bistrot (37)
Hamburgeria Gaming (41) - Osteria (43) - Magic Bar (44) - Senza Pensieri di Glutine (46) - La Cappelleria (48) - 10 -58 (51)



PROVOLONE VALPADANA POINT x ritiro FOOD COMPRESO NEL BIGLIETTO in via San Lorenzo 14. PRESSO Scuola Alberghiera ENAIP (in mappa al 17)



KIT DEGUSTAZIONE

€ 25 TASCA CALICE E MAPPA 7 PINOT NOIR ITALIANI + 1 PINOT NOIR INTERNAZIONALE + 1 FOOD AL PROVOLONE VALPADANA POINT in via San Lorenzo 14. PRESSO Scuola Alberghiera ENAIP (in mappa al 17)



DEGUSTAPP



RITIRA E ATTIVA IL TUO CALICE CON LA NUOVISSIMA APP DEDICATA AL PUNTO ACCOGLIENZA PINOT NOIR POINT DI VIA EMILIA 70 (CO-WORKING SETTANTA) POCHI MINUTI PER VIVERE E RIVERE L'EMOZIONANTE VIAGGIO NEL MONDO DEI PINOT NOIR

PARCHEGGI

Piazza Duomo - Cortile Caserma - Autoporto - Piazza San Bovo - Piazza Castello
Piazza Cesare Battisti - Piazza Fratelli Bandiera



Una manifestazione organizzata da



Con i partners



Con gli sponsor



Con il patrocinio



- VIA CAVOUR**
1. Gelateria Tradizionale • Sorbetto al Pinot Noir
 2. Piazza Affari • MANCINI - Marche - Impero, Impero Brut, Focara Rive - P. Noir Riserva
- VIA BIDONE**
3. Fotografo Gatti • LE FRACCE - F. Bussolera Special Cuvée - Pas Dosé 2018
 4. 0337 Telefonica • LE FRACCE - F. Bussolera Special Cuvée - Brut 2019, Moro - O.P. Doc 2022
 5. Teresito • CORTE FABBRÌ - Elena - O.P. Metodo Classico D.O.C.G. Brut 2020
 6. Libreria Ticinum • CASEO - 470 - Metodo Classico P. Nero, 530 - Metodo Classico P. Nero Rosé
- VIA GABETTA**
7. Savignoni • FIAMBERTI GIULIO - Caristoro - O.P. Metodo Classico D.O.C.G. Rosé, Caristoro - O.P. Metodo Classico D.O.C.G. Bianco, Nero - Pinot Nero Vinificato Rosso
- VIA GARIBALDI**
8. Bersani Bimbi • BARBIER LOUVET - FRANCIA - "L'Heritage" - Champagne Brut Premier Cru con KRUMIRERIA CORINO 1764 di Casale Monferrato
 9. Tesori di pietra • CASA FAVOT - Lib male - Pinot Nero bianco, rosa, rosso, Pinot Nero 2020 vinificato rosso
 10. Celestino Crevani • GUERCI - Sinté Russ Pinot Nero, 222 A.C. O.P. Metodo Classico D.O.C.G. Brut Cuveé, 222 A.C. Zerazerozero O.P. Metodo Classico D.O.C.G. Dosaggio zero
 11. Cafarcho Tendaggi • LA ROCCHETTA DI MONDONONE - Mo Rosa, P. Novis, Suavis Noir
 12. Il Fiore • MONTELIO - 17 Fiorile 1803 - Rosé Spumante Brut Metodo Martinotti 2022
- VIA SAN LORENZO**
13. Pescheria Bagnaschi • BOSCO DEL SASSO - 19 09 - Spumante Extra Dry
 14. Laura C • LA GENISIA - Centodici - Spumante Extra Brut
 15. Jonathan Pieroni • LA GENISIA - Pinot Nero in rosso 2022
 16. San Lorenzo Bistrot Bar • LA GENISIA - O.P. Metodo Classico D.O.C.G.
 17. Caseificio Cavanna c/o ENAIP • LA GENISIA - Nero China - Pinot Nero Chinato
 18. Intimo • DOMAINE BORGOT - FRANCIA - Bourgogne - Pinot Noir
 19. Cifatti • DOMAINE ARNOUX PERE et FILS - FRANCIA - Bourgogne - Pinot Noir 2021, DOMAINE GERMAIN Bourgogne Hautes-Cotes de Beaune - Pinot Noir 2022
- VIA EMILIA (centro)**
20. Ottica Buena Vista • DOMAINE DE CARDON - FRANCIA - Bourgogne Cuvée Margaux
 21. Interno 134 • LOUIS CASTERS - FRANCIA - Champagne Cuvée Selection Brut
 22. Arca Gioielli • ZORZETIG - Friuli V.G. - Pinot Nero - D.O.C. Friuli Colli Orientali
 23. Flottica Brusoni • TENUTA SAN GIAIME - Sicilia - N°18 - Pinot Noir Terre Siciliane IGP
 24. Rocchi la cantina del formagè • MONTELIO - Costarsa - O.P. Pinot Nero Riserva 2019
 25. Vecchi • MONTELIO - Neos - O.P. Pinot Nero Vin Rosso 2021
- VIA PLANA**
26. Mendino • BRUGGIA - O.P. Pinot Nero Rosé DOC
 27. Doctor Phone • SAINT CLAIR - NUOVA ZELANDA - Marlborough Origin Pinot Noir 2022
 28. Acrocetti • ROBERT MONDavi - USA - Private Selection Pinot
- VIA EMILIA centro**
29. F.A.M. Multiservizi • CA DI SASS/OLTRENERO - Cuvée Emme Metodo Classico 2018
 30. Cristiano Arata Fashion Bags • CA DI SASS/OLTRENERO - O.P. Metodo Classico D.O.C.G., Poggio Pelato 2018
 31. Ubik • FRADE - Pinot Nero Igt 2018 - Pinot Nero Igt 2019
 32. Le ragazze del Centro • FRADE - Pinot Nero Igt 2020
 33. Luisa Spagnoli • FRADE - Pinot Nero Igt 2021
 34. Moroni • PESCE/CANTINA MERAN - Trentino A.A. - A.A. Pinot Nero "Festival" PESCE/DERILIPPI - "Maria Cristina" Metodo Classico V.S.Q. Brut
 35. JoMaison Jo • PIETRASANTA - Soňa Rosato V.S.Q.
 36. Galleria Ex Libreria del Teatro • FRANCESCA CARANNANTE - Metodo Classico V.S.Q. Brut Rosé, Metodo Classico V.S.Q. Nature/Pas Dosé
 37. Caffè Teatro Bistrot • DINO TORTI - Pinot Noir I.G.T.
 38. Mum & Daughter • DELLABIANCA - Vigna del Gur - Pinot Nero Riserva D.O.C.
 39. Italian Optic • SAN SALVATORE - Campania - Pinot Nero Pino di Stio 2021
 40. Caldera Gioielli c/o Co-W70 • COLOMBO - Piemonte - Piemonte Pinot Nero "Apertura" DOC 2017, BODEGA DOMAINE BOUSQUET - ARGENTINA - Reserve Pinot Noir
- VIA DEPRETIS**
41. Hamburgeria Gaming • NETTARE DEI SANI - Lombardia - Pinot Nero I.G.T. Mombrione
 42. Ai Civici 27 • VIGNA SOUL - Baci di Bianco Rosé V.S.
- VIA GARELLO**
43. Osteria • QUARARINI - Pinot Nero Brut Metodo Martinotti BIO, "Blau" O.P. Pinot Nero DOC BIO, Crusè Docg Metodo Classico Bio
- VIA EMILIA (dir. Meardi)**
44. Magic Bar • GRAVANAGO - "Iris" Pinot Nero vinificato bianco IGT
 45. Negruzzi • CANTINA DELLA VOLTA - Emilia Romagna - Il Mattaglio Specialist Blanc de Noirs Rosé 2018 V.S.Q., Il Mattaglio Blanc de Noirs Brut V.S.Q. 2017
- VIA GRATTONI**
46. Senza Pensieri di Glutine • ROSSETTI e SCRIVANI - Pinot Nero Metodo Classico Brut Rosé, Pinot Nero Metodo Classico Brut Nature, Pinot Nero Metodo Classico Brut
 47. Glamour • BERTELEGGI - Alexander Magnus - Pinot Nero Metodo Classico con KRUMIRERIA CORINO 1764 di Casale Monferrato
- P.ZZA DUOMO**
48. La Cappelleria • LA CASASIA - 13 Lune Metodo Classico V.S.Q., Una Notte Pinot Nero Vinificato Rosa I.G.T., La Rosa Bianca Pinot Nero Vinificato Bianco I.G.T.
 49. Ottica Bolognesi • KLOSTER EBERBACH - GERMANIA - Pinot Noir 2020
- FUORI CENTRO**
50. Enoteca Ca' di Sass • ELENA WALCH - Trentino A.A. - Pinot Nero "Ludwig" 2020 Alto Adige, Pinot Nero 2022 Alto Adige Doc

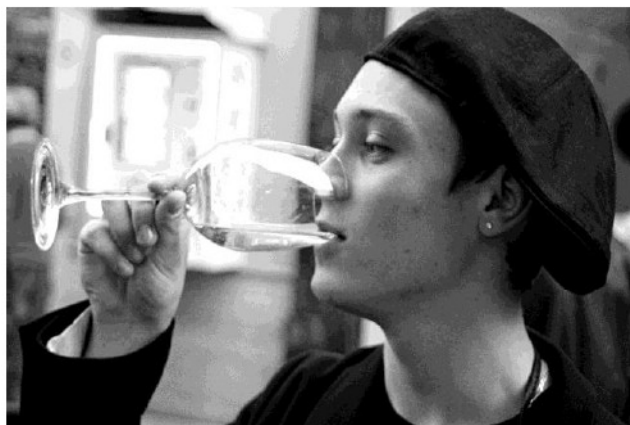


RITRATTO DI 50 SFUMATURE DI PINOT NOIR

di Cristina Viggé

Pensieri, pennellate e parole

Pinot nero. Pinot noir. Blauburgunder. Vitigno versatile, volitivo, poliedrico e polifonico. Esuberante e serissimo. Colto e poliglotta. Che sa parlare locale, nella sua intrinseca attitudine internazionale. Un vitigno antico per un vino sempre attuale e contemporaneo. Protagonista assoluto di una manifestazione giunta alla sua quarta edizione: 50 Sfumature di Pinot Noir. Fortemente voluta da Lucilla Ortani e messa a segno in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino Lombardia. Dove? Nel cuore dell'Oltrepò Pavese, in una Voghera sempre più dinamica e vivace, ormai assurta a Capitale Nazionale del Pinot Noir. Perché capace di narrare il vino in maniera non convenzionale. Mettendo in connessione tessuto urbano e rurale, passato e futuro, Italia e Francia, Napa Valley e Nuova Zelanda, piccole e grandi maison. E facendo dialogare i viticoltori con i ristoratori e i consumatori. In una filiera virtuosa e circolare, senza confini, senza barriere e senza schemi. Risultato? Un evento cresciuto nel tempo. Che ora si fa addirittura in tre: tre giornate esclusive - 14, 15 e 16 ottobre - dal carattere inclusivo e interattivo. Perché il vino si diffonde, fra strade e boutique. Perché il vino sa essere reale e virtuale, analogico e digitale, grazie a una nuova app. Perché il vino si versa e si racconta. Perché il vino incontra: anche l'arte, la moda, la letteratura, la cucina. Perché il vino diviene occasione di sfida, dialogo e confronto. Grazie al Concorso Miglior Sommelier d'Italia Aspi 2023, firmato dall'Associazione Sommelier Professionale Italiana e di scena in due luoghi iconici della città: Casa Gallini e il Teatro San Rocco. Perché il vino è cultura, umanità e sensibilità.



Ph. Elettra Cannarozzi



IV EDIZIONE 14-15-16 OTTOBRE 2023

50 SFUMATURE DI PINOT NOIR

SHOPPING & ELEGANZA DEL GUSTO

edizione 4

Voghera, 14-15-16 Ottobre

www.50sfumaturedipinotnoir.it

Ad uno dei vitigni più famosi al mondo, il PINOT NOIR è dedicato questo Festival del gusto e dell'olfatto che si svolge nella capitale storica dell'Oltrepò Pavese: Voghera, il centro abitato più grande delle "Quattro Province" nonché punto d'incontro di due arterie stradali importanti del Nord - Milano/Genova e Torino/Piacenza - nonché città sul 45° Parallelo.

Un format vincente ed elegante per armonizza le esigenze di vignaioli, realtà commerciali della città e winelovers, fortemente atteso dal primo al terzo anno e, con sempre più interesse di aziende fuori regione che si sono garantite la partecipazione a questa quarta edizione. Questo significa permettere a Voghera di essere raggiunta non solo dai winelovers provenienti dal Nord - Centro Italia ma anche da addetti ai lavori provenienti da tutta Italia, portando un indotto economico nel comparto della ricettività turistica

Cinquanta punti di degustazione, oltre cinquanta etichette diverse e differenti lavorazioni

Si celebra il versatile vitigno all'interno dei negozi cittadini, nei locali e nei ristoranti, in un percorso itinerante alla scoperta dei mille modi in cui può essere vinificato.

Un raffinato shopping a giro di calice senza assembramenti.

TICKET € 25

VALIDO PER:

7 PINOT NOIR ITALIANI

1 PINOT NOIR INTERNAZIONALE

1 FOOD

(AL PROVOLONE VALPADANA POINT)



RITIRA E ATTIVA IL TUO CALICE CON LA NUOVISSIMA APP DEDICATA AL PUNTO ACCOGLIENZA

POCHI MINUTI PER VIVERE E RIVERE L'EMOZIONANTE VIAGGIO NEL MONDO DEI PINOT NOIR

PRE ACQUISTI E PRE REGISTRATI ON LINE O NEI 10 PUNTI VENDITA IN CITTA': RISPARMI TEMPO E DEGUSTI DI PIÙ (+ 2 DEGUSTAZIONI)!

E SE PORTI IL VECCHIO CALICE E LA TASCA ORIGINALE "50 SFUMATURE DI PINOT NOIR" delle precedenti edizioni ti regaliamo altre due degustazioni per premiare la tua fedeltà e per essere "green"

Edizione 2023

FINALE CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA ASPI 2023

In arrivo a Voghera i 10 semifinalisti che si contenderanno il titolo.

Sabato 14 ottobre presso lo storico palazzo Casa Gallini si svolgeranno le prove di semifinale, a porte chiuse.

Domenica sarà il Teatro San Rocco ad ospitare la Finale del Concorso.

Alle 16, in apertura, verranno annunciati i nomi dei 3 finalisti che, a sorteggio sull'ordine di uscita per sostenere le varie prove, si confronteranno davanti al pubblico su degustazione, riconoscimento alla cieca, servizio, decantazione e abbinamento vini ad un menù. Non mancheranno le prove a sorpresa.

DEGUSTARE L'UMANITA'

Tra gli Ospiti Vip di quest'anno Carmen Lasorella, nota giornalista e conduttrice Tv. Fu per 10 anni inviata di guerra; nominata nel 1996 responsabile delle relazioni esterne della RAI nonché vicedirettore, autrice e conduttrice di programmi tv su Raiuno e Raidue, dall'agosto 1999 al luglio 2003 è responsabile e corrispondente della sede RAI di Berlino con competenza sui paesi dell'Europa dell'est.

Sabato alle ore 18.30 nella Sala Convegni di Co-Working 70, quartier generale dell'evento, sede del PinotNoirPoint presenterà il suo ultimo libro VERA. Carmen Lasorella sarà anche Membro di Giuria Aspi (per la parte non tecnica) nella giornata di domenica 15.

DEGUSTAPP: UN TOCCO DI VINO

4D Sistemi Informatici lancia Degustapp: la prima applicazione computerless pensata per i grandi eventi enogastronomici. Una tecnologia che non ha precedenti nel settore! Pochi minuti per vivere e rivivere le emozioni di 50 Sfumature di Pinot Noir

LUNEDI' 16 OTTOBRE: SPAZIO E TEMPO RICHIESTO E DEDICATO AL COMPARTO HO.RE.CA.

Nella prestigiosa cornice di CASA GALLINI è allestita la sala degustazione dedicata alla ristorazione locale e non volta a soddisfare l'importante richiesta dell'intero mercato del nord ovest Italia che vede in un raggio di poco più di 150 km ben 13 milioni di abitanti ed oltre 70.000 attività legate al settore della ristorazione e dell'ospitalità. Ingresso con pre-accredito direttamente sul sito.

LE OPERE SUL VINO DEGLI ARTISTI ASTIGIANI

Ospitati nel Caveau del Vino, altro inedito spazio di Co-Working 70 l'artigiano orafo Andrea Caldera con altri artisti di Asti con pezzi unici dedicate al vino.

15 FOOD POINT IN CITTA': proposte gastronomiche di eccelsa qualità sia in versione "streetfood" sia al tavolo per chi vuole una pausa rilassante.

L'evento è comunicato all'interno del Temporary InLombardia nella Galleria delle Carrozze della Stazione Centrale di Milano in collaborazione con Regione Lombardia

2020: 1.300 presenze - 2021: 2.400 presenze - 2022: quasi 4.000 presenze

CINQUANTA SFUMATURE DI PINOT NOIR

SHOPPING & ELEGANZA DEL GUSTO



OLTREPO PAVESE
ITALIA
MONDO

Vini in degustazione 2023 ed. 4

AZIENDA	ETICHETTA	TIPOLOGIA	POSIZIONE
1. ARNOUX P&F Francia	SOUS LA MUREE	Rosso fermo	OLFATTI (19)
2. BARBIER-LOUVET Francia	HERITAGE BRUT PREMIER CRU	Champagne	BERSANI BIMBI (8)
3. BERTELEGGNI	ALEXANDER MAGNUS	Spumante	GLAMOUR (47)
4. BODEGA BOUSQUET Argentina	RESERVE PINOT NOIR – Argentina	Rosso fermo riserva	CALDERA GIOELLI C/O CO-W70 (40)
5. BORGEOIT DOMAINE Francia	BOURGOGNE	Rosso fermo	INTINO E' (18)
6. BOSCO DEL SASSO	19 09	Spumante	PESCHERIA BAGNASCHI (13)
7. BRUGGIA	PINOT NERO ROSE' D.O.C.	Rosato frizzante	MENDINO (26)
8. CANTINA DELLA VOLTA Emilia Romagna	IL MATTAGLIO SPECIALIST	Spumante Rosé	NEGRUZZI (45)
9. CANTINA DELLA VOLTA Emilia Romagna	IL MATTAGLIO	Spumante	NEGRUZZI (45)
10. CARANNANTE FRANCESCA	METODO CLASSICO ROSE'	Spumante Rosé	GALLERIA EX LIBRERIA TEATRO (36)
11. CARANNANTE FRANCESCA	METODO CLASSICO NATURE	Spumante	GALLERIA EX LIBRERIA TEATRO (36)
12. CASA FAVOT	PINOT NERO	Rosso fermo	TESORI DI PIETRA (9)
13. CASA FAVOT	L'E' MA L'E'	Rosato frizzante	TESORI DI PIETRA (9)
14. CASA FAVOT	L'E' MA L'E'	Bianco frizzante	TESORI DI PIETRA (9)
15. CASEO	470	Spumante	LIBRERIA TICINUM (6)
15. CASEO	530	Spumante Rosé	LIBRERIA TICINUM (6)
16. CORTE FABBRI	ELENA	Spumante	TERESITO (5)
17. COLOMBO Piemonte	APERTURA 2017	Rosso fermo Riserva	CALDERA GIOELLI C/O CO-W70 (40)
18. DE CARDON DOMAINE Francia	BOURGOGNE CUVÉE MARGAUX	Rosso fermo	OTTICA BUENA VISTA (20)
19. DEFILIPPI	MARIA CRISTINA	Spumante	MORONI (34)
20. DELLABIANCA ANTONIO	VIGNA DEL GUR	Rosso fermo riserva	MUM & DAUGHTER (38)
21. FIAMBERTI	CARISTORO EXTRA BRUT	Spumante	SAVIGNONI (7)
22. FIAMBERTI	CARISTORO ROSE' BRUT	Spumante Rosé	SAVIGNONI (7)
23. FIAMBERTI	NERO	Rosso Fermo	SAVIGNONI (7)
24. FRADE'	PINOT NERO IGT 2018	Rosso Fermo	UBIK (31)
25. FRADE'	PINOT NERO IGT 2019	Rosso Fermo	UBIK (31)
26. FRADE'	PINOT NERO IGT 2020	Rosso Fermo	LE RAGAZZE DEL CENTRO (32)
27. FRADE'	PINOT NERO IGT 2021	Rosso Fermo	LUISA SPAGNOLI (33)
28. GERMAIN DOMAINE Francia	BOURGOGNE HAUTES COTE DE BEAUNE	Rosso fermo	OLFATTI (19)
29. GRAVANAGO	IRIS	Bianco fermo	MAGIC BAR (44)
30. GUERCI	222 ZEROZEROZERO	Spumante	CELESTINO CREVANI (10)
31. GUERCI	222 A.C. - BRUT	Spumante	CELESTINO CREVANI (10)
32. GUERCI	SINTE' RUSS	Rosso Fermo riserva	CELESTINO CREVANI (10)
33. KLOSTER EBERBACH Germania	SPATBURGUNDER	Rosso fermo	OTTICA BOLOGNESI (49)

34. LA CASAIA	13 LUNE – METODO CLASSICO	Metodo Classico	LA CAPPELLERIA
35. LA CASAIA	UNA NOTTE	Rosato frizzante	LA CAPPELLERIA
36. LA CASAIA	LA ROSA BIANCA	Bianco	LA CAPPELLERIA
37. LA GENISIA	PINOT NERO ROSSO 2022	Rosso fermo	JONATHAN PIERONI (15)
38. LA GENISIA	OP METODO CLASSICO	Spumante	SAN LORENZO BISTROT BAR (16)
39. LA GENISIA	CENTODIECI	Spumante	LAURA C. (14)
40. LA GENISIA	NERO CHINO	Rosso Chinato	CASEIFICIO CAVANNA /ENAIP(17)
41. LA ROCCHETTA DI MONDON.	MO ROSA	Rosato frizzante	CAFARCHIO TENDAGGI (11)
42. LA ROCCHETTA DI MONDON.	PNOVIS	Rosso fermo	CAFARCHIO TENDAGGI (11)
43. LA ROCCHETTA DI MONDON.	SUAVIS NOIR	Rosso fermo riserva	CAFARCHIO TENDAGGI (11)
44. LE FRACCE	FERNANDO BUSSOLERA PAS DOSE'	Spumante	FOTOGRAFO GATTI (3)
45. LE FRACCE	FERNANDO BUSSOLERA BRUT	Spumante	0337 TELEFONIA (4)
46. LE FRACCE	MORO PUNOT NERO O.P. DOC 2022	Rosso fermo	0337 TELEFONIA (4)
47. LOUIS CASTERS Francia	BRUT SELECTION PINOT NOIR	Champagne	INTERNO 134 (21)
48. MANCINI Marche	IMPERO	Bianco fermo	PIAZZA AFFARI (2)
49. MANCINI Marche	IMPERO BRUT	Spumanti	PIAZZA AFFARI (2)
50. MANCINI Marche	FOCARA RIVE	Rosso fermo riserva	PIAZZA AFFARI (2)
51. MERAN Trentino Alto Adige	FESTIVAL	Rosso fermo	MORONI (34)
52. MONDAVI Stati Uniti d'America	PINOT NOIR PRIVATE SELECTION	Rosso fermo	ACROCETTI (28)
53. MONTELIO	17 FIORILE 1803	Spumante Rosè	IL FIORE (12)
54. MONTELIO	COSTARSA 2019	Rosso fermo riserva	LA CANTINA DEL FURMAGE' (24)
55. MONTELIO	NEOS 2021	Rosso fermo	VECCHI (25)
56. OLTRENERO	EMME	Spumante	FAAM MULTISVC (29)
57. OLTRENERO	OP METODO CLASSICO	Spumante	CRISTIANA ARATA FASHION BAGS(30)
58. OLTRENERO	POGGIO PELATO	Rosso fermo	CRISTIANA ARATA FASHION BAGS(30)
59. PIETRASANTA	SOFIA	Spumante rosè	JO MAISON JO (35)
60. NETTARE DEI SANTI Lombardia	MOMBRIONE	Rosso fermo	HUMBURGERIA GAMING (41)
61. QUAQUARINI	PINOT NERO MET MARTINOTTI BRUT	Spumante	OSTERIA (43)
62. QUAQUARINI	"CRUASE'" DOCG	Spumante Rosè	OSTERIA (43)
63. QUAQUARINI	BLAU	Rosso fermo	OSTERIA (43)
64. ROSSETTI E SCRIVANI	PINOT NERO MET. CLASSICO NATURE	Spumante	SENZA PENSIERI DI GLUTINE (46)
65. ROSSETTI E SCRIVANI	PINOT NERO MET. BRUT ROSE'	Spumante Rosè	SENZA PENSIERI DI GLUTINE (46)
66. ROSSETTI E SCRIVANI	PINOT NERO MET. BRUT	Spumante	SENZA PENSIERI DI GLUTINE (46)
67. SAINT CLAIR FAMILY ESTATE Nuova Zelanda	Pinot Noir	Rosso fermo	DOCTOR PHONE (27)
68. SAN SALVATORE 1988 Campania	PINO DI STIO 2021	Rosso fermo	ITALIAN OPTIC (39)
69. TENUTA SAN GIAIME Sicilia	N'18	Rosso fermo	FILOTTICA BRUSONI (23)
70. TORTI	PINOT NOIR IGT	Rosso fermo	CAFFE' TEATRO BISTROT (37)
71. VIGNA SOUL	BACI DI BIANCO ROSE'	Spumante Rosé	AL CIVICO 27 (42)
72. WALCH ELENA Trentino Alto Adige	LUDWIG 2020	Rosso fermo	ENOTECA CA DI SASS (50)
73. WALCH ELENA Trentino Alto Adige	PINOT NERO	Rosso fermo	ENOTECA CA DI SASS (50)
74. ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	PINOT NERO	Rosso fermo	ARTECA (22)
75. ZORZETTIG Friuli Venezia Giulia	PINOT NERO	Rosso fermo	ARTECA (22)



CITTA' DI VOGHERA

Sindaco Paola Garlaschelli

“Accogliamo con estremo piacere la quarta edizione di un evento che in questi tre anni è cresciuto sino a posizionarsi nei calendari nazionali delle manifestazioni dedicate al vino, permettendo alla nostra città, capitale storica dell’Oltrepo’ Pavese, di essere meta enoturistica e di sviluppare la sua identità territoriale e la sua vitalità culturale”.

Assessore al Commercio Maria Cristina Malvicini

“Nel percorso di consolidamento del ruolo di capitale naturale dell’Oltrepo’, Voghera è il contesto ideale per esaltare tutte le potenzialità del Pinot Noir. In quest’ottica la sua promozione, attraverso iniziative in grado di coinvolgere tutta la città, rappresenta un volano, anche dal punto di vista economico e turistico, con il quale Voghera può rivolgersi ad un bacino ampio di persone che vogliono scoprire ed apprezzare da vicino l’arte e la bellezza della nostra città.

Anche quest’anno la rassegna andrà ad integrarsi con il tessuto commerciale cittadino, punto imprescindibile che vedrà animatori proprio i nostri commercianti, parte integrante ed attiva del programma, ancora una volta protagonisti di un evento che coinvolge la città tutta”.



CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA ASPI 2023

Milano, 20 settembre 2023 - Il Concorso Miglior Sommelier d'Italia ASPI 2023 si terrà a Voghera nel contesto di 50 Sfumature di Pinot Noir, l'evento voluto ed organizzato da Movimento Turismo del Vino Lombardia, giunto alla sua quarta edizione.

Saranno 10 i semifinalisti che si contenderanno il titolo di Miglior Sommelier d'Italia. Sabato 14 ottobre si svolgeranno le prove di semifinale, a porte chiuse, presso Casa Gallini mentre la domenica sarà il Teatro San Rocco ad ospitare la Finale del Concorso.

Alle 15.30, in apertura, verranno annunciati i nomi dei 3 finalisti che, a sorteggio sull'ordine di uscita per sostenere le varie prove, si confronteranno davanti al pubblico su degustazione, riconoscimento alla cieca, servizio, decantazione e abbinamento vini ad un menù.

Non mancheranno le prove a sorpresa.

Le prove e tutti gli aspetti tecnici del Concorso sono gestiti da Giuseppe Vaccarini, che nel 1978 è stato insignito del titolo di Miglior Sommelier del Mondo ASI. Attualmente ricopre la carica di Presidente ASPI ed è Direttore della Commissione Esami & Educazione per ASI, l'Association de la Sommellerie Internationale. Inoltre, può contare sulla collaborazione di Salvatore Castano, che è stato Miglior Sommelier d'Europa & Africa nel 2021.

"E' un concorso che va oltre la mera competizione; agisce come catalizzatore per l'evoluzione del settore enogastronomico italiano. Rappresenta un'opportunità imperdibile per i giovani sommelier, aprendo la strada al successo professionale e contribuendo ad elevare l'intera professione a livello globale. Il vincitore del concorso Miglior Sommelier d'Italia ASPI 2023, come tutti i vincitori dei concorsi nazionali ASPI, avrà la possibilità di partecipare alle selezioni per le competizioni internazionali di ASI (Association de la Sommellerie Internationale)" commenta il Presidente Vaccarini.

Ebbene, sì. L'opportunità di partecipare ai contesti internazionali è un privilegio riservato unicamente ai vincitori dei concorsi organizzati dall'ASPI, poiché essa è la rappresentante italiana di ASI. Nessun'altra associazione è in grado di offrire questa straordinaria possibilità ai propri membri.

Per scoprire e iniziare a conoscere la professione di Sommelier non vi resta che mettere in agenda questo speciale appuntamento di domenica 15 ottobre. Vi aspettiamo a 50 Sfumature di Pinot Noir e al Teatro San Rocco per condividere e vivere insieme la passione per il mondo del vino.

ASPI
ASSOCIAZIONE SOMMELLERIE PROFESSIONALE ITALIANA

Via Simone D'Orsenigo, 1 – 20135 Milano
Tel. +39 02 87 38 38 31 – www.aspi.it – info@aspi.it



ARRIVA DEGUSTAPP, L'APP PER GLI EVENTI ENOGASTRONOMICI

4D Sistemi Informatici presenta Degustapp: la nuova App progettata in occasione dell'evento 50 Sfumature di Pinot Noir in programma a Voghera (PV) dal 14 al 16 ottobre 2023

- 4D Sistemi Informatici, in collaborazione con Movimento Turismo del Vino Lombardo, lancia Degustapp: la prima applicazione computerless pensata per gli eventi fieristici enogastronomici. Una tecnologia che non ha precedenti nel settore!
- Degustapp non necessita di rete informatica ed è stata sviluppata per migliorare l'esperienza dei visitatori, facilitare gli organizzatori nella raccolta di statistiche certificate e permettere agli espositori di recuperare parte dei costi sostenuti.
- Degustapp è sicura e rispetta la normativa vigente sulla privacy in quanto tutti i dati raccolti sono salvati su cloud in area protetta.

Voghera, 25 settembre 2023 - 4D Sistemi Informatici, attiva dal 1997 nel settore della Digital Technology, presenta la nuova applicazione Degustapp in occasione dell'evento 50 Sfumature di Pinot Noir, in programma a Voghera (PV) dal 14 al 16 ottobre 2023.

Degustapp è frutto di una solida partnership costituita con il **Movimento Turismo del Vino Lombardo** e nasce con l'obiettivo di approfondire l'esperienza dei visitatori, ottimizzare il lavoro degli organizzatori e, non da ultimo, garantire un ritorno (non solo economico) ai singoli esercenti. Una modalità di fruizione dell'evento che ad oggi non ha eguali nel panorama fieristico di settore.

Come fare?

Il cliente acquista il ticket d'ingresso, online su www.50sfumaturedipinotnoir.it oppure in loco presso la biglietteria. In Accettazione riceverà dunque un calice dotato di QR Code, associato alla propria identità.

E poi?

Nell'area dell'evento sono previste le postazioni con QR Code utile a scaricare Degustapp. Al cliente sarà sufficiente inquadrarle con il proprio smartphone per eseguire un rapido download e, una volta fatto, associare l'applicazione al proprio calice tramite scansione. Ora

Degustapp è pronta ad accompagnarlo nel proprio percorso.

Come funziona?

Non ci sono tagliandi di carta, gettoni o surrogati. Sarà Degustapp a registrare ogni singola degustazione tramite scansione del calice da parte dell'espositore. In questo modo il visitatore potrà visualizzare nella propria area riservata l'elenco delle degustazioni, le schede relative ai vini, mettere un like ai prodotti preferiti e rilasciare un feedback alle singole esperienze: location, qualità del servizio e del prodotto.

Quali sono i vantaggi di Degustapp?

I visitatori hanno modo di tracciare il percorso degustativo dei singoli prodotti, salvare le proprie preferenze e, con un semplice click, essere reindirizzati all'e-commerce 50spn.it per poter acquistare le etichette della selezione presentata in fiera.

Al contempo, gli organizzatori hanno l'opportunità di visualizzare i dati massivi dell'evento in tempo reale (numero di accessi, numero di degustazioni suddivise per etichette, feedback dei visitatori) e creare statistiche strutturate, utili al miglioramento del servizio.

Gli esercenti possono visualizzare le proprie statistiche personali, ricevere i feedback dei visitatori (protetti da nickname), descrivere al meglio la propria offerta tramite le schede prodotto e, non da ultimo, ricevere uno storno di 0,30€ a titolo di rimborso forfettario per ogni degustazione erogata. Oltre a godere, naturalmente, del vantaggio di un e-commerce già strutturato e gestito dall'organizzatore.

Venite a provare in esclusiva Degustapp per vivere un'esperienza del gusto del tutto nuova, partecipando a 50 Sfumature di Pinot Noir dal 14 al 16 ottobre 2023 a Voghera.

Vi aspettiamo!

Rif. Matteo Para para@4dsistemi.it

Carmen Lasorella

Vera

e gli schiavi del terzo millennio

- *Diritti umani*
- *Migranti*
- *Inchiesta*

È un romanzo che senti con i cinque sensi. Fa pensare, ma emoziona. Vive sentimenti e diritti nell'era informatica. In primo piano, una donna, il suo mondo e il calvario dei migranti, vulnerabili e invisibili nella loro umanità. La trama è avvincente. Si moltiplicano le voci, si avvicinano le generazioni, ci sono alleati e nemici a latitudini diverse, si intersecano complicità e narrazioni distorte. Arriverà la verità? L'epilogo sarà travolgente, anzi, più che un epilogo un nuovo inizio, nel segno dell'amore.

CARMEN LASORELLA giornalista, anchor-woman al Tg2, cronista di guerra, autrice di reportage, conduttrice di programmi di successo in Radio e in Tv per le reti Rai. Opinionista. Saggista. Ha raccontato le principali crisi internazionali a cavallo tra il XX e il XXI secolo. Corrispondente da Berlino. DG alla Tv di San Marino. Da sempre, in viaggio.

focus

L'intreccio narrativo si sviluppa tra vicende private e l'impegno per arrivare alla giustizia. La narrazione si dipana alle diverse latitudini del lavoro dell'attivista con presenze improvvise e un epilogo sorprendente.



AUTORE: Carmen Lasorella
TITOLO: Vera
SOTTOTITOLO: e gli schiavi del terzo millennio
COLLANA: Vera
FORMATO: 140x210
LEGATURA: Brossura con alette
PAGINE: 350
PREZZO: € ***
ISBN: ***
IN LIBRERIA: luglio 2023

LUGLIO 2023



Vini e liquori pregiati
Gastronomia tipica
Confezioni natalizie

Come enoteca e distributore ho notato un rallentamento nelle vendite, e questo coinvolge tutti i settori: GDO, horeca e dettaglio. I motivi sono noti: l'inflazione, la guerra e gli aumenti (non sempre giustificati) di tutti i componenti che permettono di vendere una bottiglia di vino.

In questo contesto, è necessario secondo me fare un piccolo distinguo in particolare per gli spumanti del nostro Oltrepò, che non solo tengono il colpo ma rivaleggiano a pieno con i più importanti produttori nazionali e internazionali.

Spero proprio che questa manifestazione, che pone Voghera al centro del movimento del vino in Oltrepò, sia da sprono per tutti i produttori a continuare in questa direzione e che possa portare l'Oltrepò a essere conosciuta come la terra da pinot nero qual è.

Cà di Sass Srl

Paolo Negri

“CA’ DI SASS” S.r.l.

sede Legale: Via Plana , 46 – 27058 Voghera (PV)

Uffici e Negozio: Via F.lli Rosselli, 115 – 27058 Voghera (PV)

Tel. 338/8722121 – Fax 0383/365542

Codice Fiscale e partita iva 01505680189 – Iscr. Registro Imprese PV n. 4974

<http://www.cadisass.it> – e-mail: info@cadisass.it



Carlo Giovanni Pietrasanta

50 Sfumature di Pinot Noir, quarta edizione.

“Se torno con la mente all’estate del 2020, a quando ci è stato chiesto di inventare qualcosa per ripartire tra il primo e il secondo lockdown oggi direi che siamo stati dei persone “folli lungimiranti”! Nel 2020 la sera della chiusura della manifestazione ci comunicavano le forti limitazioni della rinnovata chiusura. Abbiamo avuto una fortuna: l’Amministrazione Comunale appena eletta ha approvato appoggiato e soprattutto ha supportato questa iniziativa soprattutto dal punto di vista del dover far rispettare le regole anti Covid in modo severo ed elegante dando modo di tornare “a vivere” alla cittadinanza e al tessuto commerciale. L’abbiamo organizzata coinvolgendo le cantine locali invitando amici e conoscenti, cercando di portare un po’ di vini della zona. Da qui si è cresciuti: nel 2021 abbiamo allargato alla Lombardia e poi all’Italia, a seguire nel 2022 all’Europa e al mondo, perché, il pinot nero è un vitigno “all over the world”.

L’Oltrepo Pavese, di cui Voghera è il centro abitato più grande, è la terza regione vitivinicola più coltivata a Pinot Nero e lo era del mondo fino a qualche anno fa, superati dagli americani nei numeri ma noi rimaniamo forti della qualità

Ringrazio le aziende che ci seguono sin dalla prima edizione, ringrazio gli operatori del mondo del vino in città, Paolo Negri e Macs Tana che ci hanno aiutato a coinvolgere vignaioli locali e vignaioli italiani in questa bellissima manifestazione.

Anche quest’anno degusteremo Pinot Neri di varie regioni italiane: Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Emilia-Romagna, Marche, Campania sino alla Sicilia (precisamente dalla Madonie Avio un Pinot Nero che viene coltivato a quasi 1000 mt d’altezza praticamente in montagna)

Credo personalmente nel mondo del vino e nel far conoscere al consumatore finale ciò che tutte le sere si mette in tavola o si ordina al ristorante; bere vino deve significare apprezzare, conoscere e il consumatore/winelovers attraverso questi eventi può aumentare la sua formazione e il suo bagaglio culturale nel mondo del vino. E tutto ciò, credo sia il più grande “passa parola”

Abbiamo aggiunto un’altra giornata per dar modo alla ristorazione locale, impegnata nel week end, di degustare e conoscere e perché è giusto che i vignaioli possano incontrare l’Ho.Re.Ca. in un ambiente più dedicato. E’ un onore essere la cornice del prestigioso Concorso Nazionale “Miglior Sommelier d’Italia” di Aspi, unica associazione italiana legata alla sommelierie internazionale. a Non ultimo, 50 Sfumature di Pinot Noir è motivo di visita a Voghera di importanti personaggi che non mancheranno neanche quest’anno: sarà ospite e anche membro di una delle giornaliste più importanti in Italia: Carmen Lasorella.”



Consorzio Tutela Provolone Valpadana

D.M. N. 303550 del 12/06/2023

Il Provolone Valpadana DOP, partecipa all'attesissima 4^a edizione dell'evento 50 sfumature di Pinot Noir che si svolgerà a Voghera dal 14 al 16 ottobre

Cremona, 4 ottobre 2023 - Il Provolone Valpadana diventa protagonista della IV edizione di 50 sfumature di Pinot Noir, che si terrà a Voghera dal **14 al 16 ottobre 2023**.

Agli oltre 50 Pinot Noir che si potranno assaggiare passeggiando per le vie della città, il pubblico potrà degustare, in abbinamento, un ricco piatto a base di Provolone Valpadana, che sarà preparato dagli studenti della Scuola Alberghiera ENAIP.

Il Consorzio sarà presente, quindi, con un proprio spazio dedicato e, all'interno del pacchetto degustazione fornito a coloro che acquisteranno il previsto ticket, sarà proposta una gustosa crepe al **Provolone Valpadana DOP** nella sua versione dolce.

Una occasione che il Consorzio ha colto per ribadire quanto il nostro formaggio si presti ad essere utilizzato in cucina e si sposi bene con i vini di alta qualità.

“Il Provolone Valpadana DOP – **dichiara il Presidente del Consorzio, dott. Giovanni Guarneri** – grazie alle sue due tipologie di dolce e piccante, è in grado di assecondare il gusto di qualunque consumatore e, grazie all'elevata duttilità, può essere utilizzato in cucina per qualunque preparazione alimentare”.

Presso il point dedicato al poliedrico formaggio, sarà possibile, grazie alla presenza degli studenti della scuola alberghiera, degustare anche il prodotto in purezza. Le occasioni di degustazione non si fermeranno qui: infatti, sarà possibile scoprire le innumerevoli e sorprendenti opportunità di abbinamento del Provolone Valpadana DOP con il vino durante gli aperitivi proposti.

Il Provolone Valpadana DOP sarà protagonista anche durante la premiazione del miglior sommelier d'Italia ASPI 2023, che vedrà la premiazione del sommelier che si è saputo distinguere fra i migliori 10 finalisti.

Maggiori informazioni a cura del Consorzio di Tutela, si possono trovare sul **sito ufficiale** <https://www.provolonevalpadana.it/> che può essere seguito anche su Facebook: <https://www.facebook.com/provolonevalpadana/> e Instagram <https://www.instagram.com/provolonevalpadana/>

il **Consorzio Tutela Provolone Valpadana** è l'organismo che associa 11 caseifici produttori e circa 700 aziende agricole certificate ed autorizzate a conferire latte. Nel 2022 sono state oltre 70.000 le tonnellate di latte trasformato per un totale di oltre 7.000 tonnellate di Provolone Valpadana DOP e 590.000 forme. Al 31/08/2023 sono state prodotte circa 400.000 forme pari ad oltre 4.900 tonnellate di Provolone Valpadana DOP, **in lieve incremento rispetto all'anno precedente**. Oltre all'attività di tutela, il Consorzio svolge attività di informazione e ricerca per promuovere il consumo e la conoscenza del Provolone Valpadana DOP e sostiene diverse attività legate alla sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Piazza Marconi, 3 - 26100 CREMONA

Telefono +39 0372 30598; +39 0372 26433 - Fax +39 0372 457078

P.IVA 00870400199 – C.F. 80008350334 – Rea di CR 100170

www.provolonevalpadana.it - E-mail: segreteria@provolonevalpadana.it



IV EDIZIONE 14-15-16 OTTOBRE 2023

50 SFUMATURE DI PINOT NOIR

SHOPPING & ELEGANZA DEL GUSTO



PRESSO IL CAVEAU DEL VINO

CW
CO-WORKING
 settanta
 FIERI DI ESSERE USATI
 VOGHERA (PV)



Andrea & Stefania Caldera

Andrea e Stefania, siamo artigiani orafi, designer del gioiello, e trasformiamo le idee in emozioni da indossare. L'amore per Asti, il palio e la Douja sono per noi fonte di ispirazione e il nostro scopo è essere un valore aggiunto agli elementi che caratterizzano il territorio.

Artigiani Orafì



Giorgia Sanlorenzo

Monferrato d.o.c. Vivo a Casorzo M.to dove, nell'officina paterna, creo e realizzo le mie sculture in ferro. Laureata in Scultura all'accademia Albertina di Torino. In seguito alla mia tesi nasce il progetto TerrEmerse. Nel mio lavoro amo unire creatività e aspetti concreti come lo studio e la promozione territoriale.

Scultrice

Giulia Allasio

Laureata in architettura ho poi intrapreso la formazione come designer del gioiello presso la scuola orafa Ghirardi di Torino. Uno dei miei interessi più sentiti è quello di imparare sempre nuove tecniche legate al mondo orafa. Nei miei lavori la natura è spesso presente. Qui nell'Astigiano ho imparato a lasciarmi trasportare, dalle colline e dai cieli aperti, dalla terra arsa dal sole e dal lavoro dell'uomo.



Designer del gioiello



Purpleryta

Ebbene sì, dipingo con il vino. La mia identità artistica coincide con la tecnica che uso: versare il vino sulla carta. Dalla macchia prende vita il processo creativo che da origine all'opera d'arte finale. Questa tecnica rispetta appieno la natura del vino e ne evidenzia la ricchezza espressiva del colore.

Pittrice



MODA VINO DESIGN

Anche quest'anno partner di "50 Sfumature di Pinot Noir" una realtà di professionisti che condivide principi, conoscenze, competenze, talento, risorse, con un obiettivo comune nel quale cuore e passione sono i veri strumenti di lavoro: Maria Santovito, Soulemane Keita, Ivan Turra, Massimo Cairati, Elvys Guevara. Insieme per dare un nuovo slancio alla creatività attraverso un format che sposa due eccellenze italiane: Vino e Moda - Fashion & Wine Kermesse (FWK), promuovendo nel contempo territori, turismo ed ecosostenibilità.

Per l'occasione, durante la Manifestazione sarà esposto un outfit in pura seta firmato SK&MS Design, studiato appositamente per il mood, il colore ed il sapore dello "Spumante Rosato Sofia" della Cantina Pietrasanta in San Colombano al Lambro.

Dulcis in fundo, dal 28 Settembre '23 al 14 Ottobre '23, " 50 Sfumature di Pinot Noir" e "Fashion & Wine Kermesse" saranno ospiti presso il "Temporary Stazione Centrale" di InLombardia - Regione Lombardia nella rinomata Galleria delle Carrozze. Il sodalizio Vino e Moda sarà suggellato dalla proiezione sul grande schermo di un video a cura del Regista Ivan Turra e foto di Manuela G. Milani ed Elettra Cannarozzi, nel quale Voghera celebrerà la sua magnificenza attraverso le 50 sfumature del suo Pinot Noir mentre Fashion & Wine Kermesse tradurrà in immagini, tra fantasia e realtà, le punte di diamante della nostra tradizione con il cortometraggio omonimo per la regia di Ivan Turra, stimolando la curiosità dei viaggiatori.



LUCILLA ORTANI — Creazione e direzione evento



CARLO PIETRASANTA
Presidente MTV Lombardia



GIUSEPPE VACCARINI
Momento di premiazione Concorso Miglior Sommelier d'Italia 2022