



## SPECIALE VINITALY, COMITATO GRANDI CRU D'ITALIA :TRIBUTO A PIERO ANTINORI

- APPUNTI DI GUSTO (https://travelwinemagazine.com/category/viaggi-di-gusto/), Vino e dintorni (https://travelwinemagazine.com/category/viaggi-di-gusto/vino-e-dintorni/)
- Aprile 16, 2024 (https://travelwinemagazine.com/2024/04/16/)
- Nessun commento (https://travelwinemagazine.com/speciale-vinitaly-comitato-grandi-cru-ditalia-tributo-a-piero-antinori/#respond)



In occasione di Vinitaly 2024, nel corso del tradizionale evento al Teatro Ristori di Verona, il Comitato Grandi Cru d'Italia ha celebrato Piero Antinori, il suo primo Presidente con un tributo di lodi e riconoscenza per quanto realizzato per tutto il settore del vino italiano

di *Carmen Guerriero*

*"Un grande vino deve, prima di tutto, avere personalità, poi deve saper dare un piacere edonistico ed intellettuale ed, infine, dev'essere capace di invecchiare".*

Con questa definizione il Marchese Piero Antinori ha, di fatto, aperto la splendida serata organizzata, come di consueto, in occasione di Vinitaly, al Teatro Ristori di Verona dal Comitato Grandi Cru d'Italia, Valentina Argiolas, Presidente e Paolo Panerai, vicepresidente esecutivo.

Un appuntamento prestigioso con l'eccellenza enologica italiana, già a partire dal 2007, anno di nascita del Comitato, per onorare i grandi vini dei produttori più rappresentativi dell'eccellenza vinicola del Paese, che da almeno 20 anni producono vini con i più alti rating risultanti dall'incrocio delle principali e più autorevoli guide e riviste italiane e straniere.



la selezione dei vini dei soci del Comitato grandi Cru d'Italia, teatro Ristori, Vinitaly2024@TWM

Focus di questa diciottesima edizione, il tributo di lodi e riconoscenza al Marchese Piero Antinori, tra i più stimati produttori italiani, presidente onorario, ma attivo e presente, nella Marchesi Antinori, guidata dalla figlia Albiera, nonché le sorelle Allegra e Alessia e già primo Presidente del Comitato Grandi Cru d'Italia. Una figura emblematica del mondo del vino, autore di un vero rinascimento nel panorama vinicolo internazionale, nel rispetto delle tradizioni e con lo sguardo sempre rivolto al futuro.

*"Quando ho cominciato l'agricoltura Toscana stava attraversando un decremento della qualità del prodotto. La prima cosa che ho fatto è lavorare sulla qualità, con un professore di Bordeaux. Grazie al contributo dell'enologo Giacomo Tachis, è nato Tignanello, vino controverso, ma che destò curiosità degli opinions leaders ed ha significato, invece, l'inizio di una nuova era".*



Tignanello 2018, Antinori, Vinitaly2024@TWM

Il Tignanello è più di un vino storico: è una pietra miliare nell'enologia italiana, una delle etichette italiane più famose e ricercate dai collezionisti di tutto il mondo. Nato nel 1971 dalla felice intuizione dei fratelli Niccolò e Piero Antinori, è stato il primo vino "single vineyard", solo 4 ettari, Sangiovese affinato in barriques, il primo blend di varietà alloctone (Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc) e tra i primi vini rossi nel cuore del Chianti Classico non prodotto da uve bianche.

Prodotto solo nelle migliori annate, il Tignanello incontrò il favore del grande critico enologico **Luigi Veronelli** (sua, infatti, è la dicitura riportata sull'etichetta del debutto, a firma grafica di Silvio Coppola: "76.682 viti di antica vigna chiantigiana, detta 'Tignanello'").



<https://travelinmagazine.com/speciali/vinitaly-comitato-grandi-cru-ditalia-tributo-a-piero-antintoni/>  
<https://travelinmagazine.com/speciali/vinitaly-comitato-grandi-cru-ditalia-tributo-a-piero-antintoni/>  
<https://travelinmagazine.com/speciali/vinitaly-comitato-grandi-cru-ditalia-tributo-a-piero-antintoni/>  
Valentina Argiolas@TWM Joannie Cho Lee, in collegamento@TWM V.Argiolas, P.Panerai, P.Antinori, le figlie Alberta, Illegna e Ilvona@TWM

Incalzato dalle domande di **Luciano Ferraro**, Vicedirettore, Corriere della Sera; **Jeannie Cho Lee**, Founder, Asian Palate e **Jancis Robinson**, Founder, JancisRobinson.com e Wine Correspondent, Financial Times, il Marchese Antinori ha ripercorso, con grande simpatia ed affabilità, la sua storia professionale dell'azienda, dalla nascita della cantina nel Rinascimento, alla rivoluzione provocata e affrontata negli ultimi decenni del Novecento, allo sbarco in America e alle sfide future.

*"Di questi quasi 56 anni di lavoro, la cosa di cui sono più orgoglioso è la trasformazione della nostra azienda. Oggi siamo diventati un'azienda agricola al 100%. Tutti i nostri vini sono prodotti da uve dei nostri vigneti. È stata una trasformazione molto impegnativa, non solo da un punto di vista finanziario, ma a livello personale e che ha visto coinvolti tutti i nostri collaboratori".*

Interrogato su che consiglio darebbe al suo giovane sé: "Darei il consiglio che mi diede mio padre. Per diventare un buon imprenditore ci vogliono competenza, coraggio e modestia. Aggiungerei una grande passione per quello che si fa e per il prodotto che si produce".

Sollecitato sulle esperienze fuori dall'Italia: "Da molto tempo sono convinto che poter avere un'esperienza diretta, fuori dall'Italia, dia un valore aggiunto all'azienda, un vantaggio competitivo e consenta di capire meglio la realtà internazionale e i mercati. In Napa Valley abbiamo iniziato a operare nel 1985, acquisendone la totalità negli anni. Siamo l'unica azienda vinicola italiana in quella zona, ormai considerata tra le migliori del mondo per produrre grandi vini. Questo ci dà una responsabilità, ma è anche un motivo per noi di grande orgoglio".

"Il sogno di emulare i grandi Domaine du Château della Borgogna si è realizzato", ha, poi, aggiunto, visibilmente commosso.

Ironico e sagace, alla domanda sul suo stile, sul filo dell'equivoco tra abbigliamento e vino, il Marchese Antinori ha risposto: "Il mio stile? Classico ma non formale".

Standing ovation del Teatro, in piedi (foto copertina@TWM) quando il Presidente **Valentina Argiolas** e **Paolo Panerai**, a nome di tutti i Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia hanno consegnato al Marchese Antinori il Premio Grandi Cru d'Italia, in segno di stima e gratitudine per l'ispirazione e l'esempio dato a tutto il comparto vinicolo italiano.



mise en place, Teatro Ristori, Verona@TWM

A seguire, la cena con una selezione di vini dei soci del Comitato in abbinamento a piatti a cura del ristorante trisstellato bergamasco **Da Vittorio** della famiglia Cerea, tra i ristoranti di eccellenza assoluta nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza.



<https://travelinmagazine.com/speciali/vinitaly-comitato-grandi-cru-ditalia-tributo-a-piero-antintoni/>  
<https://travelinmagazine.com/speciali/vinitaly-comitato-grandi-cru-ditalia-tributo-a-piero-antintoni/>  
<https://travelinmagazine.com/speciali/vinitaly-comitato-grandi-cru-ditalia-tributo-a-piero-antintoni/>  
giovacchi di ricetta, con piselli, pesto e anguilla, Da Vittorio, Teatro Ristori@TWM guancia in olio su crema di cipolla fumè, Da Vittorio, Teatro Ristori@TWM dessert "Gin and Tonic", Da Vittorio, Teatro Ristori@TWM

#### Il Comitato Grandi Cru d'Italia

Nato nel 2007 per tutelare e sviluppare il prestigio delle aziende vitivinicole, che da almeno 20 anni producono grandi vini con rating ai massimi livelli. Come in Francia dove la classificazione dei Grandi Cru fu fatta per legge nel 1855, per cru italiano si intende un vino prodotto sul suolo nazionale e ottenuto dalla vinificazione di uve autoctone italiane o internazionali, che sia stato insignito dei massimi riconoscimenti sulle pubblicazioni e le guide più autorevoli italiane ed estere. Le aziende socie sono state pertanto selezionate sulla scorta di rigidi criteri qualitativi, tenendo conto della storia e della tradizione di ciascuna nel settore vitivinicolo, al fine di garantire che abbiano avuto nel tempo un alto grado di affidabilità nel produrre vini di altissimo livello.

L'elenco comprende il nucleo delle case vinicole più prestigiose del Paese, rappresentativo della massima capacità di esprimere i valori culturali e qualitativi dei territori più vocati alla produzione di grandi vini. E così anche i produttori più piccoli ma di altissima qualità, caratteristica che contraddistingue l'Italia. L'attuale situazione concreta dello scopo sociale si fonda attorno ad alcuni punti programmatici fondamentali. In primo luogo, è ritenuto imprescindibile diffondere presso il pubblico un'adeguata conoscenza della specifica identità delle aziende produttrici di Grand Cru, attraverso la pubblicazione di libri, l'organizzazione di eventi e la creazione di un sito che illustri le caratteristiche peculiari di ciascuna di esse.

(In copertina, la standing ovation del Teatro Ristori per il tributo al Marchese Piero Antinori@TWM)

[www.grandicruditalia.it](http://www.grandicruditalia.it) (<https://eu-west-1-protection.sophos.com/?d=grandicruditalia.it&u=ahR0cDovL3d3dy5ncmFuZGJcnVkaXRhbGhlLm0l.w==&e=c3Njb3R0aUJjBGFzcyspdA==&h=7f7221d5251464d94c7572634319959&l=MU95eHp1n1M3S3RmY04YjktUg2ZElhRGtialyNlhtwVjkdS>)

Attualità

I nostri sponsor



(<http://www.tenutapepe.it>)



(<https://tenutasantantonio.it/>)

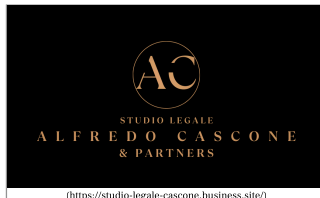


(<https://www.facebook.com/people/Portobello-Restaurant-rivadestra/100040379155918/>)



(<http://www.marmaraki.com/>)

### I nostri partner



(<https://studio-legale-cascone.business.site/>)



(<http://www.pmiinternational.org/>)

Seguici sui social!



# travel & wine

Non perderti le ultime notizie. Iscriviti subito alla nostra Newsletter.

Dichiamo di aver preso visione della Cookie Policy ([travelwinemagazine.com/privacy-policy/](https://travelwinemagazine.com/privacy-policy/)) e della Privacy Policy ([travelwinemagazine.com/privacy-policy/](https://travelwinemagazine.com/privacy-policy/)), e acconsento al trattamento dei miei dati

**Iscriviti ora**

### Informazioni

- > [Cookie & Privacy Policy](https://travelwinemagazine.com/privacy-policy/)
- > [Advertisement Policy](https://travelwinemagazine.com/advertisement-policy/)
- > [Note Legali](https://travelwinemagazine.com/termini-condizioni/)