

# Condé Nast Traveller

THE WORLD MADE LOCAL

PRIMAVERA 2023

## THE GOLD LIST

I NOSTRI  
HOTEL PREFERITI  
DI SEMPRE

DOVE  
SPOSARSI  
IN ITALIA

STARE BENE  
DOVE (E COME)  
SI VIVE PIÙ  
A LUNGO

BERGAMO E BRESCIA – BALI – TAIPEI – MAROCCO – MIAMI



SPECIALE CONDÉ NAST TRAVELLER



# VIAGGIO TRA LE VIGNE

DI VALENTINA VERCELLI

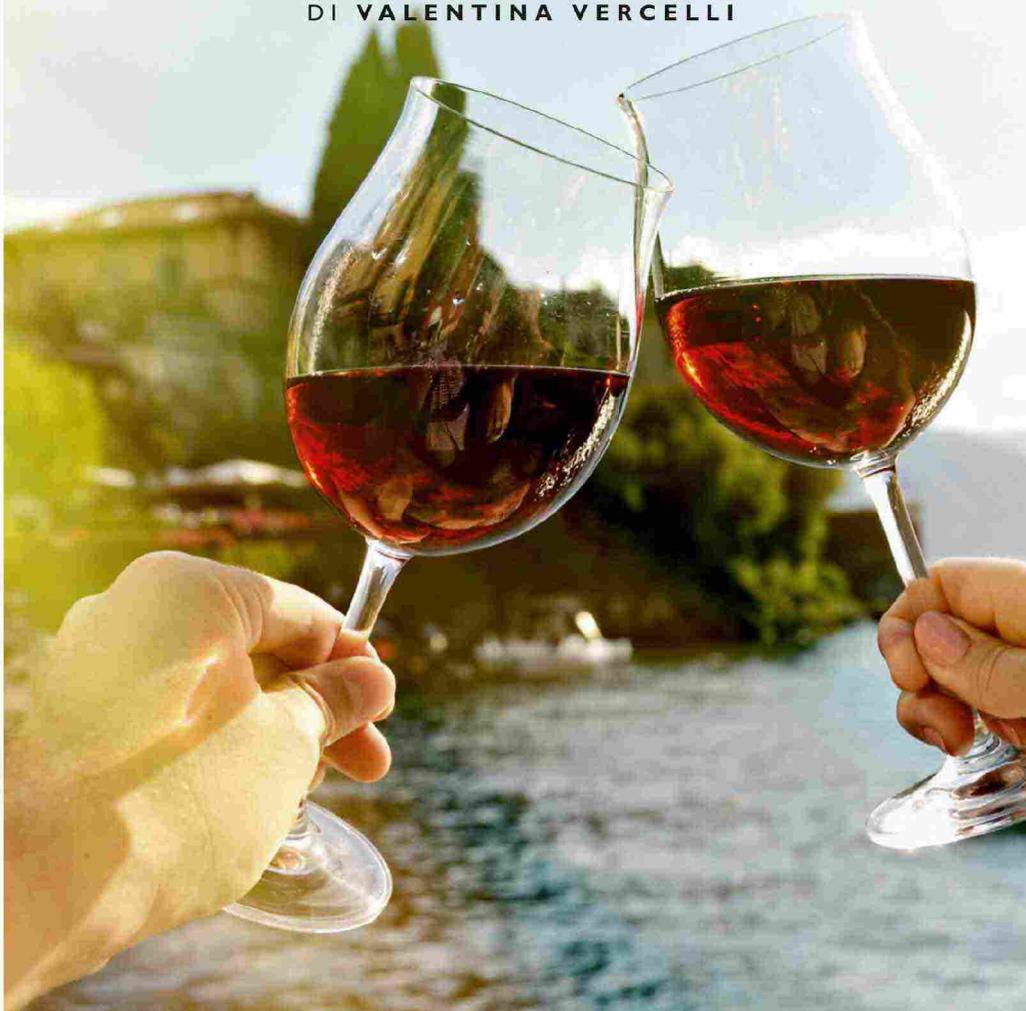


FOTO HAPPYALEX/ADOBE STOCK

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

150458

Wine resort con vista, esperienze speciali, strade a tema e itinerari sorprendenti. Scoprite il meglio che il primo Paese produttore di vino al mondo ha da offrire, più quello di altre zone vocate. Il mezzo di trasporto? Basta un calice!

 VIAGGIO TRA LE VIGNE 



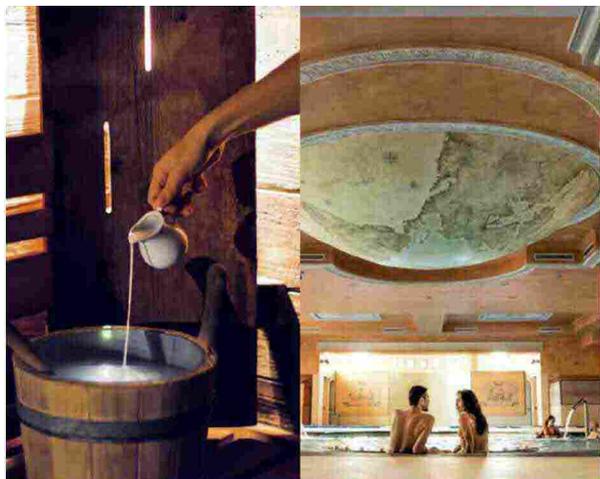
VENETO  
**IL ROSSO,  
L'ACQUA  
E LO CHEF**

Un weekend per veri sibariti a Villa Quaranta. Prima le terme e la vinoterapia (un potentissimo antiage), poi i piatti stellati di Stefano Pace e gli Amaroni storici della Valpolicella

**T**ra le colline della Valpolicella, il lago di Garda e Verona, Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel&SPA è un quattro stelle ospitato in una dimora del XVII secolo circondata da un grande parco, di proprietà della famiglia Tommasi, storici produttori di Amarone e di altri iconici vini del territorio. È il posto giusto per un weekend all'insegna del relax, grazie alla spa che offre trattamenti con l'innovativa linea cosmetica Wine & Thermal Water Lab, in cui le uve rosse locali, ricche di resveratrolo, molecola antiage e antistress, si uniscono all'acqua termale salsobromoiodica, mineralizzata, batteriologicamente pura, con sodio, cloro, calcio, magnesio, solfati e bicarbonati con minerali prevalenti dall'effetto analgesico e antinfiammatorio. Da

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

150458



Sopra, la spa Terme della Valpolicella a Villa Quaranta, 2.500 mq con piscine termali, saune, area fitness e zona per i trattamenti di vinoterapia. Sotto, il filetto all'Amarone di Stefano Pace, chef del ristorante di Villa Quaranta. Pagina accanto, degustazione di Amarone in villa.



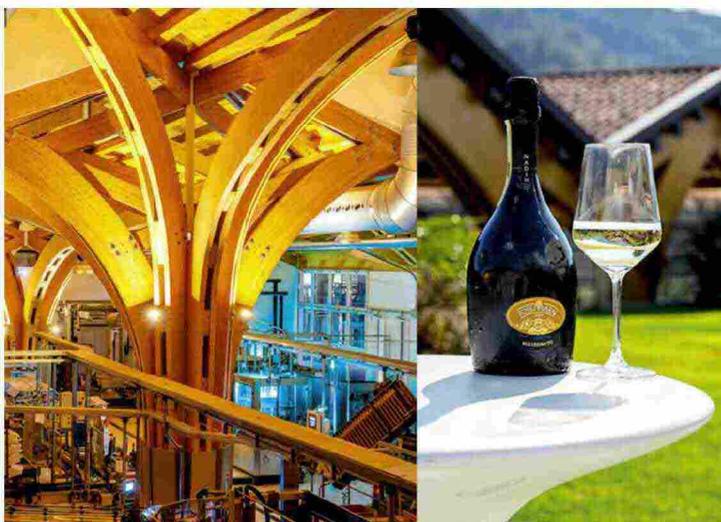
non perdere è anche il ristorante Borgo Antico, con la cucina creativa e stagionale di Stefano Pace e una splendida carta dei vini con oltre 800 etichette, non a caso premiata dalla celebre rivista *Wine Spectator*.

Naturalmente, c'è la possibilità di visitare la storica cantina Tommasi, nel cuore della Valpolicella, con il fruttai, dove appassiscono le uve per l'Amarone, e i locali di affinamento, dove c'è anche Magnifica, la botte più grande al mondo. [villaquaranta.com](http://villaquaranta.com)

## VENETO PROSECCO, MON AMOUR

Da Foss Marai per scoprire tutto il bello e il buono della denominazione Conegliano e Valdobbiadene, patrimonio Unesco

**L**e colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono tutelate dall'Unesco come Patrimonio dell'Umanità dal 2019, grazie a un territorio che ha saputo mantenere intatta tutta la sua suggestione. Sono tanti i motivi che suggeriscono di ritagliarsi un weekend di relax e di scoperta in questa zona: borghi e cittadine ricchi di storia, vigneti ripidissimi dove la viticoltura viene definita eroica per le impegnative condizioni di lavoro, una cucina che mescola abilmente i sapori della campagna con quelli del vicino mare Adriatico e, naturalmente, tantissime cantine dove scoprire le bollicine italiane più famose del mondo. Come Foss Marai, una winery gioiello dove ogni dettaglio è all'insegna del gusto. Fondata a Guida di Valdobbiadene dalla famiglia Biasiotto nel 1986, l'azienda offre diverse proposte di visita alla cantina e di degustazione vini, compreso il Cartizze, che nasce nella collina più vocata della denominazione. Il souvenir da mettere in valigia? Uno degli spumanti nella bottiglia Millerighe, ispirata all'arte vetraria di Murano e premiata con l'etichetta d'oro alla International Packaging Competition. [fossmarai.com](http://fossmarai.com)



Sopra da sinistra, la cantina di Foss Marai a Strada di Guida; una bottiglia di Nadin, il Valdobbiadene Millesimato Dry di Foss Marai. Grazie al residuo zuccherino, si abbina con pasticceria secca e dessert ma è da provare anche con stuzzichini salati per l'aperitivo.



Sopra da sinistra, un manifesto vintage di Fratelli Gancia, storica cantina di Canelli; vigneti di Asti negli anni Cinquanta. Sotto, le cattedrali sotterranee di Canelli che si diramano per oltre 20 chilometri.



## PIEMONTE I GIOIELLI DI CANELLI

Le bottiglie di Asti Spumante e Moscato d'Asti, tra i beni più preziosi della zona, invecchiano in sotterranee che si diramano per oltre 20 chilometri sotto la città

**L**a vera bellezza, a volte, non è immediatamente visibile. È il caso delle cattedrali sotterranee di Canelli, chilometri di tunnel e di gallerie, scavati direttamente nel tufo tra il XVI e il XIX secolo, che si snodano sotto tutta la cittadina piemontese. Chiamate così per il silenzio e l'atmosfera che vi regna, simili a quello delle grandi e antiche chiese, sono tanto suggestive che proprio da qui è partito il progetto che ha portato i paesaggi vitivinicoli piemontesi a diventare Patrimonio dell'Umanità protetto dall'Unesco. Quattro di queste cattedrali, dove grazie alle particolari caratteristiche di temperatura e umidità costanti ancora oggi affinano le bottiglie di Asti Spumante e Moscato d'Asti, sono visitabili e appartengono a storiche aziende vinicole: Bosca, Contratto, Coppo e Gancia. Dopo la visita, si passa alla degustazione dei vini: perfetti con i dolci, sono da provare in abbinamento alla classica merenda sinoira, per scoprire quanto stanno bene anche con i cibi salati. [astidocg.it](http://astidocg.it)

## LOMBARDIA PERCORSI INEBRIANTI

Non solo bollicine. In Franciacorta si scoprono anche piccoli produttori di prelibatezze, si visitano musei e si fa il picnic tra i vigneti

**I**l lago di Iseo a nord, il Monte Orfano a sud, il fiume Oglio a ovest e la città di Brescia a est segnano i confini della Franciacorta, territorio a un'ora di auto da Milano, celebre per la produzione degli omonimi spumanti Metodo Classico. Nel corso degli anni, le cantine della zona hanno messo a punto un'offerta turistica vitivinicola che ha pochi uguali nel resto d'Italia e, oltre alle degustazioni e alle visite nei vigneti, qui tutti troveranno l'attività più giusta per loro. I buongustai possono visitare piccoli produttori di salumi, formaggi e grappe, prendere parte a un picnic in vigna o partecipare a un corso di cucina o a un laboratorio sulla produzione del formaggio; gli amanti della natura possono scoprire gli scorci più belli della zona a piedi o in bici, a cavallo, con gli asini, in carrozza e quad, mentre chi ha un amico a quattro zampe lo può portare con sé per un trekking tra i filari. Non manca la possibilità di visitare monasteri, dimore d'epoca, musei e collezioni d'arte o di praticare il golf o lo yoga in vigna. Divertente è anche la degustazione bendata, per lasciarsi totalmente conquistare dal vino nel calice. [franciacorta.wine](http://franciacorta.wine)



Sopra, picnic in una vigna di Franciacorta. Il pregiato vino si può produrre con uve chardonnay, pinot nero e pinot bianco; dal 1967 è tutelato con la Doc e dal 1995 con la Docg. Oggi il consorzio comprende circa 200 soci.



VIAGGIO TRA LE VIGNE



## ALTO ADIGE UNA BELLA STORIA DA RACCONTARE

Tra le montagne del Sud Tirolo, si degustano gli spumanti della cantina Kettmeir nati per l'imperatore d'Austria

**L**a Strada del vino dell'Alto Adige, con i suoi borghi pittoreschi immersi tra le vigne, è una delle più suggestive d'Italia; parte da Nalles, passa per il capoluogo Bolzano e si snoda lungo l'Oltradige e la Bassa Atesina, fino a Salorno. Tappa immancabile dell'itinerario è Caldaro con il suo lago e la cantina da visitare è la storica Kettmeir, inaugurata nel 1919 e celebre soprattutto per i suoi spumanti Metodo Classico. Anche se la storia spumantistica altoatesina non è così famosa, è di lunga tradizione. Nella seconda metà dell'Ottocento, infatti, l'imperatore Francesco Giuseppe trascorrevva le vacanze estive a Merano e al passo della Mendola con sua moglie Sissi. Ai tempi il Tirolo del Sud era parte dell'impero austroungarico che riforniva con ortaggi e frutta. Mancava però una bollicina che non facesse rimpiangere all'imperatore le bottiglie che aveva a disposizione

Sopra, il lago di Caldaro in Alto Adige. Qui ha sede la cantina Kettmeir (foto sotto) premiata con il Best Italian Sparkling Wine per l'Alto Adige Metodo Classico Athesis Brut, e incoronata astro nascente all'edizione 2022 di Champagne & Sparkling Wine World Championships, il mondiale delle bollicine.



a Vienna. Così nacque il Tiroler Gold, capostipite di una storia che, dopo la battuta d'arresto dovuta alle guerre mondiali, è proseguita con successo anche grazie all'enologo Giuseppe Kettmeir che nel 1965 presentò alla Mostra dei Vini di Bolzano una bollicina di pinot bianco. Oggi parte del gruppo Santa Margherita, Kettmeir affianca la produzione di Metodo Classico con quella dei vini fermi tradizionali della zona ed è aperta a visite e degustazioni. Spesso organizza eventi speciali. Il calendario aggiornato si trova sul sito [kettmeir.com](http://kettmeir.com)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

150458

VIAGGIO TRA LE VIGNE



TOSCANA  
**SAPORI  
DI CASA**

Un giro in bici, la raccolta delle erbe spontanee, la degustazione insieme a bruschette, olio buono e salumi del territorio. Benvenuti alla Tenuta Sanoner, tra le colline della Val d'Orcia

A sinistra e sotto, la Tenuta Sanoner a Bagno Vignoni, in Val d'Orcia. La loro linea di vini si chiama Aetos, che in greco antico significa aquila, come il tedesco «adler»: è l'animale simbolo delle aziende di famiglia.



**A** Bagno Vignoni, tra le splendide colline della Val d'Orcia, Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco, Tenuta Sanoner è di proprietà dell'omonima famiglia originaria della Val Gardena, albergatori da sette generazioni con resort in Alto Adige, Sicilia e Toscana. La piccola realtà agricola, dal 2020, produce vino e olio con certificazione biodinamica, a cui si aggiungono aceto balsamico e distillati.

La modernissima cantina ipogea, costruita per condividere con i visitatori i processi di lavorazione delle uve e del vino, è perfettamente integrata nel paesaggio. Qui nascono i sei vini Actos di Tenuta Sanoner, bianchi, rosati, rossi e spumanti, tutti a base di uva sangiovese, tranne il bianco, fatto con greco e chardonnay. Si assaggiano in abbinamento ai prodotti eccellenti del territorio, come le bruschettine con l'olio extravergine dei Sanoner, i salumi di cinto senese e il pecorino di Pienza stagionato nelle vinacce dell'azienda e accompagnato dal balsamico di produzione propria. Su richiesta, si scoprono i dintorni con escursioni a piedi o in bicicletta e si fanno passeggiate alla ricerca delle erbe spontanee, per poi portarle in cucina e trasformarle tutti insieme in un menù ricco di sapori del territorio. *tenuta-sanoner.it*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

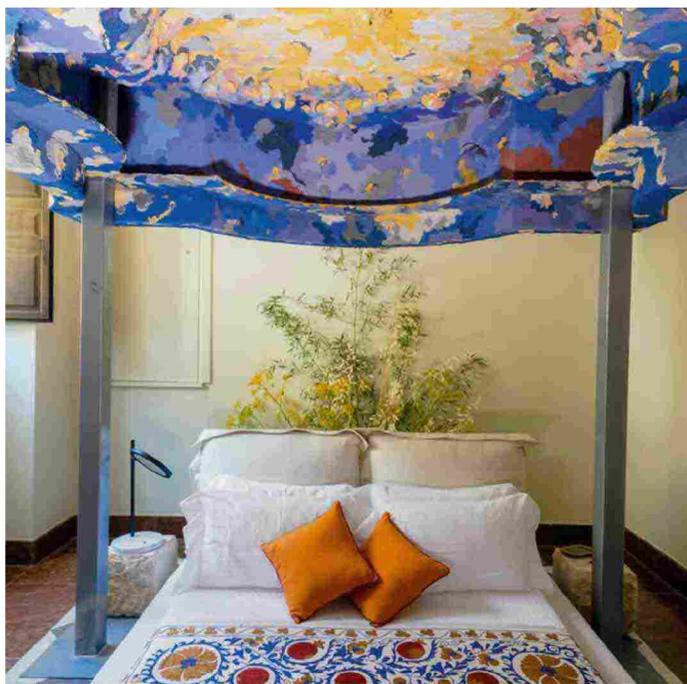
150458

SICILIA

## IL BELLO E IL BUONO

Casa Panitteri, nel cuore di Sambuca di Sicilia, amplia l'ospitalità dei Planeta nel segno dell'arte

**P**laneta, tra le più importanti realtà del vino siciliano, è stata pioniera anche per quanto riguarda l'enoturismo. Da qualche anno, alla ricca proposta di ospitalità, si è unita anche Casa Panitteri, nel centro di Sambuca di Sicilia, annoverato tra i Borghi più belli d'Italia. Nello stesso palazzo che ospita il museo archeologico, è una casa d'artista intima e accogliente, con pezzi di design in dialogo con pavimenti originali e dettagli in ferro battuto. Vero cuore della casa è l'affresco di Edoardo Piermattei sul soffitto della zona giorno, ripreso poi nello splendido letto a baldacchino. A pochi minuti d'auto c'è Ulmo con il baglio del '500, la più antica tenuta dei Planeta, dove si può visitare il museo Iter Vitis, circondato da un campo-collezione di vitigni siciliani e georgiani. Dalla cantina parte anche il sentiero La Segreta, tra vigneti e panorami inediti sul lago Arancio. Si possono prenotare anche degustazioni tematiche, lezioni di cucina e tour in bici elettrica. [planeta.it](http://planeta.it), [casapanitteri.it](http://casapanitteri.it)



Sopra, il letto a baldacchino opera di Edoardo Piermattei, ispirata al Rinascimento italiano. Dormendo a Casa Panitteri si contribuisce a finanziare progetti culturali per la comunità: parte del ricavato è destinata al comune di Sambuca di Sicilia.

SICILIA

## SPIRITO MEDITERRANEO

Sull'isola di Salina, Capofaro Locanda & Malvasia per scoprire l'anima green delle Eolie e il suo passito



Sopra, il faro che dà il nome alla tenuta di Capofaro Locanda & Malvasia. Ne ha scritto nel suo diario di viaggio Luigi Salvatore d'Asburgo, avventuroso esploratore di questo angolo di Mediterraneo, al quale Hugo Pratt si è probabilmente ispirato per il personaggio di Corto Maltese.

**T**ra i luoghi da sindrome di Stendhal c'è l'isola di Salina, il volto agricolo delle Eolie, dove la coltivazione di uva e capperi fa da cornice a vedute spettacolari, con Panarea e Stromboli sullo sfondo. Qui il vitigno principe è la Malvasia, che oggi viene declinata anche in bianchi secchi, ma che la tradizione vuole passita. È un'uva così intrinsecamente legata a Salina che la famiglia Tasca d'Almerita ha pensato di chiamare Capofaro Locanda & Malvasia il suo resort tra i vigneti a picco sul mare. È un angolo di paradiso, dove le costruzioni bianche in stile eoliano fanno da cornice al faro ottocentesco che oggi ospita alcune suite. Gli orti forniscono la maggior parte delle verdure al giovane chef Gabriele Camiolo che prepara piatti in cui si fondono abilmente i sapori locali con le ricette della tradizione aristocratica della famiglia Tasca d'Almerita, da abbinare a uno dei tanti vini in carta al ristorante (nel 2022 la carta dei vini ha vinto il premio «The most original wine list in the world», dell'autorevole testata *The World of Fine Wine*). Oltre alle visite della tenuta e alle degustazioni, si può prendere parte a corsi di cucina per imparare a trattare al meglio gli ingredienti mediterranei e si possono organizzare tour per conoscere i piccoli produttori e i pescatori. [capofaro.it](http://capofaro.it)



VIAGGIO TRA LE VIGNE



## SARDEGNA CAMERE CON VISTA

Vicino alle spiagge e al centro di Alghero, Sella & Mosca è da oltre un secolo una delle aziende più all'avanguardia dell'isola. Ora, grazie alla recente apertura di una foresteria, è anche un buen retiro per amanti del vino

**F**ondata nel 1899 ad Alghero dall'ingegnere Sella, nipote del celebre statista Quintino, e dall'avvocato Mosca che bonificarono i terreni per dare vita a un'impresa vivaistica, oggi l'azienda è di proprietà del gruppo Terra Moretti, che ne ha valorizzato l'importante patrimonio storico. Il vecchio centro aziendale è stato recuperato anche da un punto di vista architettonico e oggi si possono visitare le suggestive cantine del 1903, la chiesetta dedicata alla Madonna dell'Uva e il piccolo museo che accoglie anche reperti e informazioni sull'adiacente necropoli di Anghelu Rujù; al centro dell'azienda, una vecchia abitazione padronale è stata ristrutturata per ospitare 13 camere di charme affacciate sui vigneti (Sella & Mosca possiede uno dei vigneti a corpo unico più grandi d'Europa). A Casa Villamarina si può sp-

Sopra, la cantina Sella & Mosca. Dalla collaborazione con Antonio Marras sono nati quattro vini prodotti con le uve più rappresentative del territorio; le etichette sono state disegnate dallo stilista di Alghero. Sotto, il Vermentino di Sardegna Ambat.



rimentare un'ospitalità sarda raffinata, vicino al mare e allo splendido centro storico di Alghero (non perdetevi la prima colazione con tanti prodotti locali sia dolci sia salati).

Prima della partenza è d'obbligo un salto nello shop aziendale per fare scorta di bottiglie: noi vi consigliamo i vini a base dell'uva autoctona torbato, che è stata valorizzata dalla famiglia Moretti e si assaggia sia in versione bianco fermo, sia come spumante, bianco o rosé. [sellaemosca.com](http://sellaemosca.com), [casavillamarina.com](http://casavillamarina.com)



VIAGGIO TRA LE VIGNE



FRANCIA

## ROSA DEL DESIDERIO

In Provenza, alla scoperta di Château d'Esclans, dove nascono i vini rosati più famosi del mondo

**I**l palazzo che ospita Château d'Esclans è stato costruito nel XIX secolo su modello delle ville toscane, ma le persiane azzurre alle finestre, insieme al frinire delle cicale, non lasciano spazio a dubbi. Siamo in Provenza, nel cuore del Var, a nord-est di Saint-Tropez. Qui, Sacha Lichine ha trovato il posto giusto per realizzare il suo sogno, quello di produrre i migliori vini rosati del mondo. Acquistata la proprietà nel 2006, un totale di 427 ettari, di cui 140 coltivati a vigna con le varietà grenache, rollo (il nostro vermentino) e poi cinsault, merlot, mourvèdre, syrah e tibouren, e si mette al lavoro, guadagnando ben presto il favore della critica e degli appassionati grazie a due segreti: le vigne molto vecchie, che regalano uve con una maggiore concentrazione di aromi, e la loro vinificazione in cantina che si avvale delle tecnologie più all'avanguardia.

La visita al domaine comprende la degustazione delle bottiglie e delle annate più significative di vini come Whispering Angel o Château d'Esclans e se siete fortunati vi capiterà di assaggiare anche Garrus, prodotto con le vigne storiche e giudicato tra i migliori rosati al mondo dai critici. [esclans.com](http://esclans.com)

## ETICHETTE SUPERSTAR

Gira il mondo alla ricerca di piccole cantine sconosciute che producono vini in posti straordinari, poi racconta i suoi viaggi e vende le bottiglie di cui si è innamorato sul sito La versione di Gunter. Con la formula abbonamento si può diventare un «explorer» e scoprire in anteprima i vini che più hanno incantato Gunter. Noi ce ne siamo fatti consigliare tre, tutti presenti nell'e-commerce: l'Arinto dos Açores Sur Lies

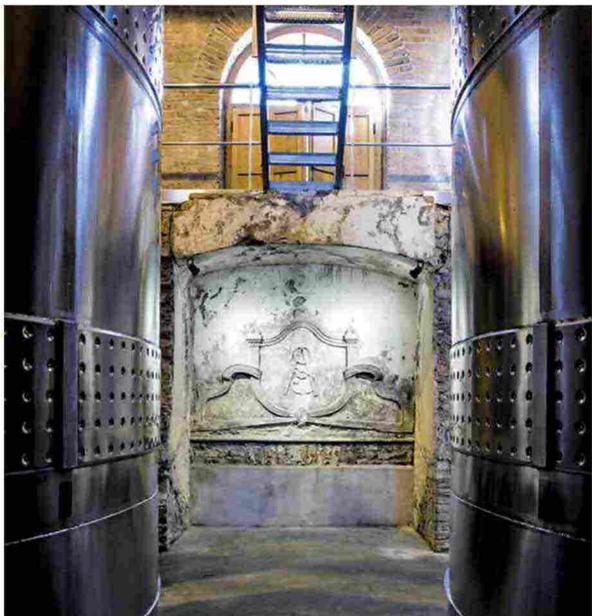
SPAGNA

## FORTE COME UN TORO

Nella regione vinicola celebre per le temperature torride e l'aridità dei suoli, Bodega Numanthia produce rossi gagliardi come la terra in cui nascono

«**N**ove mesi d'inverno e tre d'inferno» è la descrizione che i locali fanno del clima estremo nella regione vinicola di Toro, tra Valdepinos, Castiglia e León, nel nord-ovest della Spagna. Qui ha sede Bodega Numanthia, che deve il proprio nome alla strenua resistenza che la città di Numancia oppose all'assedio dei Romani guidati da Scipione nel 134 a.C. Una tenacia che oggi sfoderano i vigneti centenari della cantina (alcune piante sono tra le più vecchie del mondo), che affondano le radici in un suolo sabbioso e roccioso, combattendo per la sopravvivenza contro il caldo e la siccità. L'uva autoctona tinta de Toro che ne nasce dà vita a rossi aromatici e corposi, da assaggiare durante l'esperienza gastronomica di mezza giornata: dopo la visita dei vigneti e della cantina, si pranza alla Esquina de Colas, un ristorante tipico che offre piatti regionali, perfetti in abbinamento con i vini Termes, Numanthia e Termanthia. [numanthia.com](http://numanthia.com)





## ARGENTINA AVVENTURA LATINA

Da Terrazas de los Andes, ai piedi della catena montuosa più lunga del mondo, per imparare a cucinare i piatti tipici e abbinarli ai grandi rossi locali

**S**ugli aspri altipiani terrazzati delle Ande, il clima è fresco, la natura maestosa e incontaminata: qui nascono i vini di Terrazas de los Andes, caratterizzati da un'eleganza che è difficile trovare negli altri vini argentini. La tenuta si sviluppa in due diverse zone della regione di Mendoza, Luján de Cuyo e la Valle de Uco, per un totale di oltre 500 ettari. Ospitale e appassionato, il personale della tenuta organizza visite per scoprire ogni segreto della vinificazione, ma l'esperienza da non mancare è la cooking class con lo chef di Terrazas de los Andes per imparare a cucinare i piatti della cucina tradizionale argentina e poi abbinarli al meglio ai vini. C'è anche una guest house tra alberi secolari e vigne con sei camere decorate in uno stile ispirato ai vitigni coltivati qui, malbec, cabernet sauvignon, syrah, merlot, petit manseng e torrontés. [terrazasdelosandes.com](http://terrazasdelosandes.com)

D.O. Pico 2020 di Azores Wine Company è un bianco agrumato e minerale capace di trasportarti sull'oceano al primo sorso; il Moscatel Morisco 2018 della cantina andalusa Antigua Real Fábrica de Hojalata è un Muscat Blanc che sa di frutta tropicale e cheesecake; il Garrafeira 2019 di Herdade Aldeia de Cima è un blend di Antão Vaz, Arinto e Alvarinho, piantati in quota e temperati dai venti atlantici dell'Alentejo. [laversionedigunter.com](http://laversionedigunter.com)

## NUOVA ZELANDA DAL MARE E DAL CIELO

Tour in elicottero ed escursioni in barca a vela sono il modo più originale per scoprire i vini di Cloudy Bay

**N**ata nel 1985 grazie all'intuizione dell'australiano David Hohnen, Cloudy Bay è la cantina più celebre della Nuova Zelanda e i suoi Sauvignon blanc della Valle di Marlborough sono ricercati dagli intenditori di tutto il mondo. La tenuta deve il nome alla baia all'estremità orientale della valle del fiume Wairau, battezzata Cloudy Bay dal capitano Cook, nel 1770. Un territorio straordinario che si può scoprire grazie alle esperienze messe a punto dalla cantina per i propri visitatori, come il tour dei vigneti in elicottero, che permette di godersi dall'alto le viste maestose della Wairau Valley e delle vicine sub-aree delle Valleys meridionali e della Awatere Valley, fino ai Marlborough Sounds, una delle regioni veliche più amate della Nuova Zelanda e dell'Oceano Pacifico. E, a proposito di barca a vela, Cloudy Bay organizza anche un giro di mezza giornata verso i Marlborough Sounds, per scoprire insenature e scorci mozzafiato: si può anche prendere parte attiva alla navigazione in attesa del pranzo, servito a bordo insieme ai vini della tenuta. [cloudybay.com](http://cloudybay.com)

