

Daniele Cernilli “Cosa vuol dire vino”



Dialoghi di Pistoia

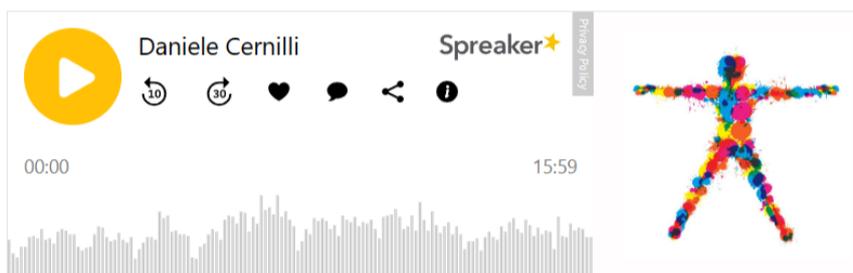
Daniele Cernilli
“Cosa vuol dire vino”
Dialoghi di Pistoia
www.dialoghidipistoia.it

Daniele Cernilli
Cosa vuol dire vino
sabato 25 maggio 2024, ore 10:00
Teatro Bolognini, Pistoia
<https://www.vivaticket.com/it/tour/dialoghi/605>

Un tempo il termine, che deriva da Voinos, Óinos, Vinum, identificava le bevande fermentate e alcoliche, prodotte non solo dall’uva, ma anche da miele, mele, fichi, persino dall’amido di riso e dal lattosio. Poi, in epoca greca, il vino è diventato qualcosa di simile a quello che conosciamo, Platone parla del vino come bevanda “spirituale” e non solo alcolica, utilizzato per “rischiare la mente” prima che i saggi si occupassero dei problemi della polis. Ma il vino moderno nasce a Bordeaux, nel Settecento, grazie alla emergente classe borghese, soprattutto inglese, che ambisce

Pagina 2 di 3

agli stessi consumi dei nobili. La letteratura moderna del vino, ovvero il racconto del vino, viene dunque dalla Gran Bretagna alla Francia e infine l'Italia, con Veronelli e Soldati fra i primi. Per questo, per il suo valore evocativo e simbolico, il vino non è solo alcol, ma è un'espressione di pratiche colturali e culturali, contribuisce ai paesaggi, diventa nel tempo una risorsa anche economica di primaria importanza; i suoi produttori sono veri custodi del territorio. Daniele Cernilli, uno dei maggiori critici ed esperti di enologia ci racconta come il vino è cambiato e cosa sarà. Da sola la Natura non fa vino. Il vino, i vini, sono fatti da uomini e donne per uomini e donne. Alla Natura non serve il vino, serve a noi.



Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente. Mangiare, cucinare e produrre cibo sono esperienze sociali e culturali, frutto di scambi, che sono alla base del nostro vivere comune. Sono attività legate all'ecologia della Terra, ma influenzate dalle mode e dalla comunicazione. I Dialoghi di Pistoia quest'anno parleranno del nostro rapporto con il cibo, di sostenibilità, di prevenzione, di come gli alimenti hanno viaggiato e come cambieranno in futuro.
Giulia Cogoli, direttrice del festival

Daniele Cernilli, giornalista e critico enologico, è stato tra i fondatori e direttore del Gambero Rosso, dopo avere collaborato con altre riviste di settore, come Vini & liquori, Il Vino, Le Pagine del Vino. Curatore della guida Vini d'Italia dal 1987 al 2011. Ha ideato la classificazione dei vini in bicchieri da uno a tre e l'omonimo premio. È stato fra gli autori e direttore del canale tematico Gambero Rosso Channel. Socio Onorario dell'Associazione Italiana Sommelier, di cui ha il diploma di sommelier e di relatore ai corsi di degustazione. Nel 2011 apre il sito web www.doctorwine.it. Nel 2013 ha ricevuto il titolo di Maestro Assaggiatore Onorario dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini, di cui dal 2015 è nel direttivo e della quale è anche

Pagina 3 di 3

relatore in lezioni del II livello. È “consultant editor” della rivista Spirito di Vino. Ha scritto: Memorie di un assaggiatore di vini (2006) e I racconti (e i consigli) di Doctor Wine (2014) per Einaudi; Guida Essenziale ai Vini d’Italia (Mondadori e successivamente pubblicata da DoctorWine). Dall’aprile 2016 è direttore responsabile della rivista trimestrale L’Assaggiatore. È giudice internazionale di vini e ha partecipato alle commissioni d’assaggio dei concorsi Decanter World Wine Award, Best Italian Wine Award e del Concours Mondial de Bruxelles. Dal 2019 è Chairman di 5StarsWines – the Book concorso organizzato da Vinitaly International.