

DOCG Dogliani Dolcetto e Corti (Garantiti)

Dogliani 11-12-13 novembre 2011

I FILM

Venerdì 11 novembre

Cinema Multilanghe

Ore 14.30

Breve benvenuto al pubblico

Ore 14.40

La Géorgie pour l'amour du vin di Pierre Goetschel
(2009, GEORGIA - 53') documentario

La Georgia, antica cantina dell'intero impero sovietico, dove il vino va di pari passo con la storia del paese. Da due anni il Cremlino a Mosca ha decretato l'embargo su quello che è il simbolo stesso dell'identità georgiana. Da questa situazione difficile e attraverso la cronaca di tre cantine, quella di un vecchio contadino, quella di una cooperativa di viticoltori e quella di un'azienda "di ultimo grido", il film tesse la trama di un paese in piena metamorfosi, tra tradizione millenaria, eredità sovietica e passaggio rapido ad una economia di mercato.

Perché qui il vino è profondamente legato alla storia del paese.

Qui non si domanda: "Come sta la famiglia?" ma: "come stanno le vigne"?

Qui "il vino è sacro e rappresenta il nostro bene comune". Qui, il vino, "rappresenta la storia di un popolo che è sopravvissuto grazie alla vigna e per la vigna" ricordano all'unisono i georgiani nei famosi "soupras", i banchetti rituali.

Le "maranis", le cantine dove sono interrate delle giare di terra cotta da 500 litri, sono luoghi considerati sacri. Queste giare rivendicano oggi la discendenza di una tradizione millenaria. Il vino sarebbe stato inventato là, più di 6000 anni fa.

All'epoca della globalizzazione e di una nuova industrializzazione delle sue vigne, come riuscirà, questo piccolo paese ancora molto rurale, che rivendica i natali della vigna, a conservare un'identità e delle tradizioni millenarie?

Ore 15.35

Uno sguardo sul passato: La Vendemmia al nord nel primo dopoguerra
(Cinegiornali Luce - 3')

Tre cinegiornali Luce raccontano la vendemmia in Piemonte, Trentino e Liguria negli anni dell'immediato dopoguerra:

Vendemmia sulle colline dell'Astigiano - 1945 (47 sec)

La vendemmia nel Trentino. Raccolta dell'uva nella Valle del Caldaro - 1950 (1 min)

Vendemmia sul mare. La vendemmia presso le Cinque Terre in Liguria - 1952 (1 min 12 sec)

Ore 15.40

Una vita per la vite

di Mirto Storni

Produzione RSI - Radiotelevisione Svizzera di lingua Italiana
(2004, SVIZZERA - 57') documentario

È il ritratto di quattro coltivatori ticinesi e della loro grande passione per la vigna, ripreso nel corso di un anno, fra una potatura, una vendemmia e una vinificazione. Una delle particolarità più interessanti del mondo vitivinicolo ticinese è la varietà di personaggi dai caratteri forti e originali che governano vigne e cantine: provengono da ambienti diversissimi e hanno le esperienze di vita più disparate, ma vantano una passione comune, quella per l'arte del vino. Volutamente, il regista Mirto Storni ha scelto come protagonisti del suo documentario non i noti titolari di prestigiose case vinicole, bensì persone comuni, che però si muovono con grande competenza tra filari di vigna, tini e damigiane.

Ore 16.40 - 17.10

Intervallo enogastronomico

Ore 17.10

Il vino Immigrante di Paula Prandini
(2008, BRASILE - 46') documentario

Il Brasile è il più giovane dei produttori di vino del Nuovo Mondo, visto che la sua produzione commerciale può vantare soltanto una trentina d'anni. Nel giro di un breve periodo il paese è passato da una produzione rustica e locale, importata dagli immigrati che provenivano dall'Europa, ad ambizioni di industria su larga scala. In poche parole, la ricerca del terroir brasiliano è stata cancellata dalle grandi aziende prima ancora di avere l'opportunità di definirsi. Eppure c'è chi non si è rassegnato all'ineluttabilità delle leggi di mercato: un'incredibile giovane coppia porta avanti una strenua battaglia per l'identità del vino brasiliano, che, a conti fatti, corrisponde anche alla ricerca di un'identità nazionale.

Ore 17.55

Mondovino – La serie: “Et tu Brute”

di Jonathan Nossiter (2004, FRANCIA - 55') documentario

È il nono dei dieci episodi montati con il girato di *Mondovino*, una serie che ha avuto grande successo nel mondo ma che in Italia non è mai stata tradotta e pubblicata. Il titolo riprende la famosa frase pronunciata durante le Idi di Marzo da Cesare, quando si scoprì tradito proprio da Bruto, che lui considerava come un figlio (e che forse lo era davvero). Un titolo quindi non casuale, visto che, in questo episodio, Nossiter si sofferma sui retroscena dell'aristocratica famiglia Antinori e di quello che egli considera un tradimento perpetrato dalla dinastia nei confronti del mondo vitivinicolo italiano a vantaggio dei legami con la famiglia Mondavi.

Ore 18.50 - 19.50

Incontro con Jonathan Nossiter e Paula Prandini. Moderatore Andrea Scanzi

Teatro Sacra Famiglia

Ore 21.00

Uno sguardo sul passato: La Vendemmia al centro e al sud dal Fascismo al dopoguerra
(Cinegiornali Luce - 4')

Tre cinegiornali Luce raccontano la vendemmia in Emilia Romagna, Toscana e Sicilia fra la dominazione fascista e l'inizio degli Anni Sessanta:

- La vendemmia in Emilia - 1938 (1 min 20 sec)
- Uva e vino delle colline toscane - 1954 (1 min 28 sec)
- Buona vendemmia picciotti! - 1960 (1 min 2 sec)

Ore 21.05

La Clef du Terroir di Guillame Bodin
(2011, FRANCIA - 1h 22') documentario

Viviamo in un mondo materialista, dove niente può essere spiegato senza essere dimostrato scientificamente, un "sapere" dell'uomo che si basa fundamentalmente sulle questioni essenziali alla nostra sopravvivenza sulla terra.

Come facciamo ancora a credere che sia stato l'uomo moderno a inventare tutto?

All'inizio del XX secolo un filosofo, Rudolf Steiner, ha fatto delle ipotesi sull'avvenire dell'agricoltura, per lui il sistema in essere era destinato al fallimento. L'agricoltura deve essere pensata come parte integrante di sistemi agricoli complessi, dove ci siano animali e colture diverse e in totale armonia con la natura. Ha chiamato questo sistema: agricoltura biodinamica.

Il mondo del vino ha rapidamente compreso la posta in gioco in questo tipo di agricoltura, la perdita della nozione di "terroir" si è avvertita prima rispetto ad altre produzioni. I viticoltori sono persone molto puntigliose nell'elaborazione dei loro vini, tanto in vigna come in cantina, un mestiere in cui ogni dettaglio è importante. La biodinamica si è sviluppata grazie alla precisione di questi personaggi carismatici, intelligenti che conquistano il consenso degli altri trasmettendo il loro sapere.

Questo documentario "La clef des terroirs" tenta di spiegare la biodinamica attraverso il mondo del vino.

Ore 22.30

La Clef du Terroir di Guillame Bodin
(2011, FRANCIA - 1h 22') documentario

Sabato 12 novembre

Teatro Sacra Famiglia

ore 9.30

Numanthia di Vincent Guyottot
(2008, SPAGNA - 13') documentario

Nel nome è già racchiuso tutto: Numancia era un'antica città, i cui abitanti resistettero eroicamente all'invasione romana e preferirono morire piuttosto che sottomettersi. Legato a questo epico precedente, Numancia ha nella sua anima tenacia e resistenza, due delle caratteristiche fondamentali dei vigneti del Toro, che resistettero e resistono a condizioni climatiche estreme e all'attacco della fillossera. Queste vigne, vecchie 120 anni, danno origine al vino simbolo di questa terra: il Termanthia. La combinazione tra un terroir unico, un eccezionale vitigno e un'espressività fuori dal comune, rendono Numanthia una delle più importanti e celebrate regioni enoiche della Spagna: i suoi vini regalano intense e vibranti emozioni. Numanthia è il simbolo della denominazione Toro, che è situata nel nord-est della Spagna, nella regione di Castiglia e Leon, vicino al confine portoghese e attraversata dal fiume Duero. Territorio segnato da colline e altipiani collocati tra i 650 e gli 850 mt, si trovano vigneti che possono resistere a condizioni estreme grazie un terreno connotato da strati di argilla posti al di sotto di una superficie di rocce sabbiose. Il Tinta de Toro, appartenente alla famiglia del Tempranillo, è il vitigno utilizzato in tutta la regione. Raccolto a maturazione ottimale, frutto di vigne vecchie con bassa resa, è un vino dove frutto e concentrazione la fanno da padrone. Venite a scoprire il tesoro del Toro!

Ore 9.45

Uno sguardo sul passato: Vini della Sardegna
Filmato dall'Archivio Storico dell'Istituto Luce
(1964, ITALIA - 8')

Filmato dall'Archivio Storico dell'Istituto Luce sulla produzione vitivinicola in Sardegna all'inizio degli Anni Sessanta.

Ore 9.55

The Scent of Black di Mark Ryan
(2010, USA - 12') documentario

Il "vino nero" e i tartufi neri sono due dei principali prodotti del sud-ovest della Francia. Questa pellicola è un racconto di quei luoghi, attraverso i volti delle persone che portano avanti tradizioni e una cultura radicata.

Ore 10.10

Un año en pago de los Capellanes di Javier Rodero
(2010, SPAGNA - 13') documentario

La vigna è esposta al flusso naturale delle cose. Trae beneficio dal buon clima e patisce le sue inclemenze. Tuttavia cresce. L'ambiente forgia il carattere della vigna, lasciando la sua impronta anche nel vino. Nel film "Un año en pago de los Capellanes" ci si concentra sulla vigna e il suo habitat. La Ribera del Duero (la riva del Duero). Con lo scorrere delle stagioni, la pianta e il suo frutto evolvono, dal riposo invernale fino alla maturazione che viene raggiunta in autunno. Un anno di silenzio, di acqua, di ghiaccio, di vento, di calma, di furia, di terra, di calore, di colore, di cambiamento. Tutto cambia con il trascorrere del tempo. Uno sguardo proiettato su un paesaggio che seduce i nostri sensi in ogni istante.

Ore 10.25

Lingo Vino di Daniel Texter
(2009, OLANDA - 35') fiction

Due vecchi produttori di vino discutono da 40 anni su chi dei due produca il vino migliore fino al giorno in cui una lettera giunta dall'America modificherà questo rituale...

Ore 11.00 - 11.30

Intervallo enogastronomico

Ore 11.30

Vino di Pietro Contadini
(1998, ITALIA - 11') cortometraggio

In dieci minuti Pietro Contadini racconta la propria passione per il vino, ricercandone le radici nel passato della famiglia e ricostruendo, con maestria e poesia, il filo conduttore che accomuna lui al proprio bisnonno attraverso le generazioni: il tempo passa, le tradizioni cambiano, ma quando si ha nel sangue l'amore per la viticoltura, poco si può fare per opporsi.

Ore 11.45

La dernier goutte di Raphael Bruggey
(2009, FRANCIA - 5') cortometraggio

È un film sulla condivisione e sui trattori. Sui cappelli e sul cabernet-sauvignon. È un film sulla vinificazione e sugli amici. Sull'attesa, la vendemmia, la musica e le donne. Tutto ciò in quattro minuti. Si tratta soprattutto di una breve favola contemporanea che risponde a questa domanda importante: come fa un vignaiolo che non ha più vino a finire il suo spuntino?

Ore 11.50

Uno sguardo sul passato: Il vino negli Anni Trenta

(Cinegiornali Luce - 4')

Quattro brevi cinegiornali Luce parlano della produzione e del consumo di vino nell'Italia fascista degli Anni Trenta:

Roma. L'autotreno del vino - 1935 (36 sec)

Padova. Una sosta dell'autotreno del vino - 1934 (26 sec)

La coltivazione dell'uva e la produzione del vino nella tenuta di Brolio nel Chianti - 1936 (1 min 36 sec)

Siena. III mostra mercato dei vini tipici italiani - 1937 (1 min)

Ore 11.55

Fil rouge di Luc Plissonneau

(2008, FRANCIA - 17') fiction

Achille Lambert, viticoltore per tradizione familiare nella zona di Bordeaux, è un uomo anziano, al crepuscolo della sua vita. Quella sera, sua figlia Roxane gli porta quattro bottiglie di vino che lui degusterà alla cieca.

I ricordi evocati dagli aromi e dal gusto dei vini rimettono in gioco certe scelte di gioventù rimaste segrete nel tempo, mai svelate da nessuno. Grazie a questo cerimoniale dei sensi e ai suoi ricordi legati al vino, troverà finalmente la pace del corpo e dello spirito.

Ore 12.15

The key to reserva di Martin Scorsese

(2007, SPAGNA - 9') spot promozionale

Ogni Natale, in Spagna, Freixenet Carta Nevada esce con l'unico messaggio pubblicitario dell'anno sulle TV commerciali. Attesissimo, è più di un semplice spot ed ogni anno coinvolge personaggi celebri. Nel 2007, dopo più di 30 anni, era necessario un cambiamento: l'intenzione era quella di spostare l'attenzione dalle TV commerciali verso una forma di espressione nuova, mantenendo comunque il fascino e le aspettative generate dall'evento. E quindi la risposta più "naturale" fu quella di creare un piccolo pezzo cinematografico. Si scelse Martin Scorsese per supervisionare il progetto, soprattutto per avere un prodotto di alta qualità. Il risultato fu piccolo film di circa 10 minuti, poco più lungo degli spot creati in passato ma con il valore aggiunto di essere un evento non solo legato al vino, dove comunque la bottiglia di Freixenet resta il soggetto centrale, ma soprattutto cinematografico, dove lo spettatore resta affascinato e coinvolto per tutto il tempo della pellicola.

Cinema Multilanghe

Ore 14.00

Uno sguardo sul passato: Osterie Venete

Filmato dall'Archivio Storico dell'Istituto Luce
(1954, ITALIA – 8')

Un divertente documentario che racconta la vita e il consumo di vino nelle osterie del Veneto negli Anni Cinquanta.

Ore 14.10

L'homme qui transforme l'eau en vin di Jean Paul Mudry

(2006, SVIZZERA - 28')

documentario

La passione per il vino di Bernois Donald Hess affonda le sue radici nel cantone svizzero di Vaud. Ma è nel cosiddetto "Nuovo Mondo" che questo imprenditore e avventuriero, fuori dal comune, appaga la sua sete di spazi sconfinati.

Benoit Aymon e Jean Paul Mudry l'hanno incontrato a nord dell'Argentina, a Estancia Colomé, dove possiede una vigna situata all'altitudine più elevata del mondo.

Per quest'uomo ricchissimo, gli affari vanno di pari passo con il suo impegno a favore delle persone e della natura, un impegno di cui beneficiano tutti i 400 autoctoni che vivono sulla sua proprietà. Devoto alla biodinamica, Donald Hess e tutti i suoi co-avventurieri (uomini e donne) riescono a vivere in totale autarchia in questo angolo di mondo sperduto, situato a 5 ore di strada dalla città più vicina.

Ore 14.40

Le bois du vin di Romain Guélat

(2007, FRANCIA - 23')

documentario

Intimamente legate, la vigna e la "tonnellerie" (la bottega del bottaio) esaltano la creatività e la genialità dell'uomo.

Non è forse sul fondo delle botti che giacciono i più grandi segreti del vino?

In un bellissimo reportage impregnato di poesia, Roman Guélat ci invita a condividere la passione dei bottai che ha incontrato in Borgogna e nel cantone svizzero di Neuchatel.

Nel cuore di questa zona incontriamo Franz, uno degli ultimi bottai della Svizzera francofona, che ci spiega come il vino respira attraverso il legno e perché il suo mestiere è soprattutto una storia di acqua e di fuoco. Finezza, forza, abilità sono le qualità che coltiva Frédéric.

La "tonnellerie" di famiglia che lui dirige a St-Romain, in Borgogna, fornisce di botti aziende vinicole di tutto il mondo.

"Ogni bottaio ha il suo tocco inconfondibile, afferma Frédéric. Un qualche cosa di unico che ritroviamo in ogni sorso di vino che beviamo..."

Ore 15.15

Senza Trucco di Giulia Graglia
(2011, ITALIA - 1h 18')
documentario

Quattro donne, quattro stagioni, una vendemmia. Quattro produttrici di vino naturale che lavorano in vigna e lavorando raccontano le loro storie. Ognuna di loro è ripresa in una stagione diversa e in un diverso periodo dei lavori annuali in vigna e in cantina. Sono i momenti migliori per conoscerle da vicino, perché sono spesso da sole, a tu per tu con la campagna, o con giusto i figli e le persone più care a dar loro una mano. Poi, per tutte, viene il momento della vendemmia: le corse in vigna per cogliere i grappoli alla giusta maturazione; il va e vieni dei trattori e dei lavoratori; l'odore dell'uva appena spremuta che già annuncia il mosto e il vino che verrà.

Ore 16.35 - 17.05

Intervallo enogastronomico

Ore 17.05

Archevitis di Nereo Pederzoli
(2011, ITALIA - 32')
documentario

Il documentario diretto da Nereo Pederzoli e prodotto da Sirio Film è un viaggio alle radici della vite, nei luoghi del Caucaso dove la *vitis vinifera* ha dato il via a tutte le moderne varietà. È l'incontro con una realtà antica, un territorio che ha dovuto proteggere la qualità dei vini durante la dominazione sovietica per poi trovare una nuova strada a partire dagli anni novanta. In questa regione si lavora ancora in grosse anfore di terracotta interrate e i contadini vendemmiano arrampicati su lunghe scale a pioli, come un tempo: è così che si può ricostruire il percorso della vite, e in particolare dell'uva Marzemino, attraverso documentazione storica e scientifica, nelle tappe da Tbilisi a Isera.

Ore 17.40

Uno sguardo sul passato: Il vino raccontato dalla Settimana Incom
(Cinegiornali Luce - 4')

Tre filmati della Settimana Incom parlano del vino in Italia dal primo dopoguerra agli Anni Sessanta:

Tradizioni italiane. La fiera del vino ad Asti - 1946 (1 min 7 sec)

Così nasce il vino. La popolazione della Sardegna resta ancorata agli antichi metodi per la produzione del vino - 1963 (1 min 44 sec)

Vino in Archivio. I controlli della qualità del vino prima dell'imbottigliamento - 1963 (1 min 6 sec)

Ore 17.45

Langhe Doc di Paolo Casalis
(2011, ITALIA - 52') documentario

Un pastore, un produttore di pasta artigianale, una produttrice di vino. Tre personaggi, tre eretici perché pensano e agiscono in modo diverso, tre storie per raccontare il degrado sociale, culturale e paesaggistico della nostra penisola, l'Italia dei capannoni, secondo la definizione data nel film da Giorgio Bocca. Quelle di Maria Teresa Mascarello, Silvio Pistone e Mauro Musso sono storie di chi ha intravisto un futuro che non gli piaceva e lo ha rifiutato. Piccole sfide in cui tuttavia è possibile intravedere una dimensione ben più ampia. Sfide ancora aperte, non ancora del tutto vinte e che forse non lo saranno mai: loro si muovono in una direzione, il mondo in un'altra, del tutto opposta.

Ore 18.40 - 19.40

Dibattito con i registi Paolo Casalis, Giulia Graglia e Nereo Pederzoli. Moderatore Andrea Scanzi

Teatro Sacra Famiglia

Ore 21.00

Uno sguardo sul passato: L'isola del vino - La Sicilia nel dopoguerra
(Cinegiornali Luce - 4')

Tre cinegiornali Luce raccontano la produzione vitivinicola in Sicilia all'inizio degli Anni Sessanta:

Tradizione e innovazione nella produzione del vino in Sicilia; il problema della sofisticazione del vino - 1959 (1 min 22)

Un brindisi all'italiana. Sicilia: raccolta dell'uva e produzione industriale di vino nei pressi di Trapani - 1962 (55 sec)

I viaggiatori che guardano. Sicilia: raccolta dell'uva e produzione dello spumante - 1962 (1 min 7 sec)

Ore 21.05

A sens of place di Alex Porter
(2010, NUOVA ZELANDA - 15') docu-fiction

A Sense of Place è una visione del vino di qualità e dell'arte. Ambientato in Nuova Zelanda, la pellicola è incentrata su vino pluripremiato. Con una certa attenzione alle tematiche del "terroir", il film esplora storia e territorio attraverso un montaggio particolare e dando voce a più soggetti, raccontando le origini della viticoltura in Nuova Zelanda. A Sense of Place è un esperimento di stile, in cui diversi generi cinematografici (documentario, commedia, drammatico e sperimentale) si mischiano a quelli che sono i primordi della cinematografia europea. Il film si basa sulla narrazione della storia della bottiglia più famosa della famiglia Porter, il Bellbird Spring Home Block White 2008. Il nome di questa bottiglia (Bellbird Spring) è ispirato al volatile che popolava i boschi che circondano i vigneti di quella zona.

Ore 21.20

Crush di Bret Lyman
(2007, U.S.A. - 14') reportage

Crush è una pellicola in cui si racconta il viaggio del produttore Richard Bruno della Don Sebastiani & Sons attraverso la California. Un racconto sulla bellezza di quella terra e sulle persone che con passione seguirono la vendemmia del 2006.

Ore 21.35

Quatre saisons de la Romanée-Conti di Thomas Maza
Una produzione della Cie des Phares & Balisies
(2009, FRANCIA - 52') documentario

“Quando si sorseggia un Romanée - Conti non si gusta solo un vino eccezionale, ma anche la geografia, la storia e, soprattutto, la mitologia” Bernard Pivot.

Il vino della Romanée Conti è il più raro e il più ambito al mondo. Per la prima volta, una telecamera entra e filma, per un anno intero, quest'azienda vinicola così segreta. Il film riprende le gesta delle persone che ci lavorano, il loro impegno costante nel continuare a migliorarne la qualità.

Ci svela anche il fascino esercitato da questo vino, attraverso le interviste a professionisti e appassionati conoscitori.

Ore 22.30

REPLICA

Quatre saisons de la Romanée-Conti di Thomas Maza.
Una produzione della Cie des Phares & Balisies (2009, FRANCIA - 52') documentario

Domenica 13 novembre

Cinema Multilanghe

Ore 9.30

Le Rupi del Vino di Ermanno Olmi
(2009, ITALIA - 54') documentario

In questo documentario Ermanno Olmi racconta le vigne della Valtellina: dalla costruzione dei muri a secco per i terrazzamenti ai tempi lunghi della preparazione delle viti, della maturazione dei grappoli, del raccolto che porterà alla produzione di vini pregiati. Il percorso delle immagini è contrappuntato da due "voci" singolari: il Mario Soldati autore dello splendido L'Avventura in Valtellina e Pietro Ligari, settecentesco pittore e architetto, che considerava l'agricoltura come "superiore ad ogni altr'arte, niuna riservata". Ermanno Olmi rende omaggio a una viticoltura eroica, esempio vivo di rapporto positivo con l'ambiente, di sapienza agricola, di capacità produttiva, di una vera cultura del vino e di valorizzazione di un patrimonio naturale.

Ore 10.25

Un millésime d'exception di Laurent Maillèfer
(2007, FRANCIA - 52') documentario

I vini che produce Jean François Coche-Dury, definito dal critico Robert Parker come "l'Einstein della Borgogna", sono tra i vini bianchi più conosciuti e ricercati dagli appassionati di tutto il mondo.

"Un'annata eccezionale per la Francia" è un film che segue per 19 mesi, dalla vendemmia 2005 all'imbottigliamento effettuato nell'aprile 2007, l'intero ciclo di vinificazione effettuato da questo produttore che usa metodi "tradizionali".

Il lavoro, l'eccellenza, il suo rapporto con le tecnologie moderne, la storia di una cantina della Borgogna, soldi e speculazione nel mondo del vino, sono i temi trasversali, affrontati in questo primo episodio che documenta i primi sei mesi dalla nascita di un'annata eccezionale.

Ore 11.20

Uno sguardo sul passato: Il vino del boom economico - Gli Anni Sessanta e Settanta
(Cinegiornali Luce - 4')

Tre cinegiornali Luce dipingono il rapporto degli Italiani con il vino negli anni del boom economico, con la straordinaria testimonianza di un giovane Luigi Veronelli:

Italia. Vini pregiati in passerella - 1968 (1 min 32 sec)

Obiettivo sulla cronaca. Pavia: il vino di Lombardia - 1974 (1 min 40 sec)

Obiettivo sulla cronaca. Bergamo: la guerra del vino - 1975 (1 min 46 sec)

Ore 11.25

Mondovino di Jonathan Nossiter
(2004, FRANCIA - 1h 15') documentario

Protagonista di questo film è il vino. Protagonisti sono i produttori "contadini, artisti e imprenditori". Produttori planetari come i Mondavi, cento milioni di bottiglie l'anno, o i piccoli proprietari come i Columbu, un ettaro e mezzo di vitigno a Bosa, Sardegna. I Frescobaldi e gli Antinori, otto secoli di tradizione e i nuovi rampanti come Bill Harlan, California. Protagonista è Michel Rolland, il più famoso e pagato enologo del mondo, che crea (o manipola?) i vini per quattrocento etichette in dodici paesi. Mondovino racconta di una lotta spietata tra chi vuole difendere l'identità millenaria del vino e chi rincorre il mercato mondiale. Indaga, viaggiando per tre continenti, il destino di una bevanda che è stata simbolo della civiltà occidentale, su cui persino Coca-Cola ha investito miliardi.

Teatro Sacra Famiglia

Ore 14.30

Dogliani, Dolcetto e Sogni di Francesca Ciancio
(ITALIA, 2011 - 18') documentario

Il piacere di un bicchiere di vino. Di un buon vino rosso. Chi non lo ha mai provato? E quanto dura? Pochi minuti, un pasto. Un ricordo. Ma pensare a chi c'è dietro, quale territorio ha dato vita a quel liquido, quanta fatica c'è in una sola bottiglia è come entrare in un altro mondo.

"Dogliani. Dolcetto e sogni" prova a raccontare questo.

Ci sono le facce innanzitutto. Poi le chiacchiere, le risate, i dubbi, le paure che la propria fatica non sia apprezzata, che gli investimenti economici e l'impegno non siano ricompensati. C'è quell'altra Langa, quella meno nota, quella del Doglianese dove il Dolcetto è sempre stato il vino quotidiano e, per questo, erroneamente, considerato più facile. Ci sono le vigne, ma anche i boschi. C'è un gruppo di produttori che ci crede, che si da' forza facendo leva sull'unione pur riconoscendo le differenze. Ci sono i seniors che sentono la responsabilità di far bene il proprio lavoro, ci sono i juniors che non possono prescindere dal passato e dall'appartenenza a una terra che li tiene legati a doppio filo. C'è la voglia di divertirsi pur tra le difficoltà. Soprattutto c'è il desiderio di dire a tutti che il Dolcetto di Dogliani è proprio buono e che è un peccato non berlo.

Ore 14.50

Il vino Immigrante di Paula Prandini
(2008, BRASILE - 46') documentario

Il Brasile è il più giovane dei produttori di vino del Nuovo Mondo, visto che la sua produzione commerciale può vantare soltanto una trentina d'anni. Nel giro di un breve periodo il paese è passato da una produzione rustica e locale, importata dagli immigrati che provenivano dall'Europa, ad ambizioni di industria su larga scala. In poche parole, la ricerca del terroir brasiliano è stata cancellata dalle grandi aziende prima ancora di avere l'opportunità di definirsi. Eppure c'è chi non si è rassegnato all'ineluttabilità delle leggi di mercato: un'incredibile giovane coppia porta avanti una strenua battaglia per l'identità del vino brasiliano, che, a conti fatti, corrisponde anche alla ricerca di un'identità nazionale.

Ore 15.35

Mondovino - La serie: "Et tu Brute" di Jonathan Nossiter
(2004, FRANCIA - 55') documentario

È il nono dei dieci episodi montati con il girato di Mondovino, una serie che ha avuto grande successo nel mondo ma che in Italia non è mai stata tradotta e pubblicata. Il titolo riprende la famosa frase pronunciata durante le Idi di Marzo da Cesare, quando si scoprì tradito proprio da Bruto, che lui considerava come un figlio (e che forse lo era davvero). Un titolo quindi non casuale, visto che, in questo episodio, Nossiter si sofferma sui retroscena dell'aristocratica famiglia Antinori e di quello che egli considera un tradimento perpetrato dalla dinastia nei confronti del mondo vitivinicolo italiano a vantaggio dei legami con la famiglia Mondavi.

Ore 16.30 - 17.00

Intervallo enogastronomico

Ore 17.00

Sideways – In viaggio con Jack di Alexander Payne
(2004, U.S.A. - 2h 4') commedia

In questa inebriante e intelligente commedia, nominata a 5 Academy Awards, Alexander Payne, regista di uno dei film meglio recensiti dell'anno, esplora non solo alti e bassi di quel viaggio che è la vita, ma ce ne descrive anche gli imprevisti.

Una vacanza tra i vigneti della California Centrale prende una piega inaspettata quando Miles (Paul Giamatti) e Jack (Thomas Haden Church), due amici trentenni non cresciuti, tra una degustazione e l'altra raggiungono la maturità. In una buffa cornice, la male assortita ma divertente coppia, si ritroverà presto ad affogare nel vino e...nelle donne!

DOCG 2011
DOGLIANI.
DOLCETTO E CORTI
(GARANTITI)



Nel 2012, il 19° Festival Internazionale Oenovideo si svolgerà in Svizzera.

Il 19° Festival Internazionale sulla vigna e il vino, Oenovideo e la 7a Mostra Internazionale della Fotografia sulla vigna e il vino *Terroirs d'images* si svolgeranno in Svizzera nel cantone di Vaud. Durante quattro giorni, da giovedì 31 maggio a domenica 3 giugno 2012, la città di Aigle e il Castello di Aigle impressionante fortezza medioevale, permetteranno ai partecipanti al festival di scoprire, nel cuore dei vigneti del Vadois, film e fotografie provenienti da tutto il mondo.

Registi, produttori e fotografi possono, fin d'ora, presentare i loro film e fotografie. Tema *Terroirs d'images 2012* "Tutti i colori dalla vigna al vino".

Iscrizioni 2012 : www.oenovideo.oeno.tm.fr - oenovideo@mail.oeno.tm.fr

http://www.oenovideo.oeno.tm.fr/fr/2_Festival/7_Fest_Particip/index.fr.html

