

# ART & WINE



UN VIAGGIO NEL MONDO DELL' ARTE CONTEMPORANEA  
TRA PITTURA ASTRATTA, POP E VINO.

## ART EXIBITION E DEGUSTAZIONE VINI

L'**Hotel Là di Moret** si trasforma in galleria d'arte e spazio esperienziale per vivere un momento unico dove l'arte contemporanea si fonde con il vino. Artista è colui che esprime attraverso un'opera le proprie passioni, la propria essenza, i propri desideri. Il vino è frutto di un'arte antica, la viticoltura. La viticoltura è l'espressione della natura che si fa vino attraverso le mani sapienti di un enologo, di un produttore. Aiutare la natura a raccontarsi attraverso un calice di vino è quello che faranno alcune produttrici di vino nel presentare alcuni dei loro gioielli con lo scopo di solleticare, stimolare e sorprendere tutti i nostri sensi. Il vino può diventare la guest star di una serata o far da contorno a momenti importanti e **Art & Wine** diventa il connubio tra due mondi apparentemente lontani, ma sensorialmente molto vicini.

Passeggiando per le sale dell'hotel come in un museo possiamo ammirare le opere di **Andrea Carini**. Tracce antagoniste, spezzate e tese percorrono le superficie dando vita a congiunzioni astratte in cui i valori consueti di alto basso, destra e sinistra si capovolgono in continui rovesciamenti. Ogni opera è luogo di un inizio in cui la costruzione segnica si precisa, mentre la coerenza formale si intensifica, suggerendo allo sguardo nuove ed impreviste apparenze. Quasi come se i pensieri venissero tradotti in realtà, quasi come se le altalenanti sfumature si fondessero in una reale sovrapposizione di sensazioni, **ANT**, il metodo classico di **Casa Vinicola Antonutti**, esplose nelle sue raffinate bollicine per far da contorno alle opere di Carini.

Siamo nella sala del "Fogolar" del famoso ristorante dove la superficie e la materia diventano attrici protagoniste non come inerte presenza fisica alla merce' dell'artista, bensì come parte fondamentale, se non addirittura motrice, di tutto il procedimento. **Barbara Colombo** imbeve fogli di carta di riso di colori scuri composti da polveri di ferro, mordenti, bitume e altri pigmenti. Alterna questa miscela ad altri strati di carta e attende che essa increspi il piano fino a un determinato momento. Dopodiché il risultato è montato su una tavola di masonite e solidificato in un forno dove la fragile carta di riso si trasforma in una lastra solidissima sulla quale le increspature diventano paesaggi di buio, forma in cui la luce può indugiare, nascondersi e riemergere diventando attrice a sua volta. Osando e quasi sfidando il convenzionale, nascondendosi tra il noto e l'ignoto, tra ciò che ci si aspetta e ciò che invece avrà modo di svelare è l'ultimo nato di **Tenute Tomasella, Osè**, lo spumante rosato metodo Charmat prodotto da uve Refosco e Verduzzo.

**Gian Piero Gasparini** ci accoglie con le sue insolite interpretazioni di pop art. Lavorando sulla scomposizione dell'immagine realizza ritratti di personaggi famosi del nostro tempo e della storia in un puzzle fatto di pixel naturali, pezzetti di stoffa e quadrati di cotone su enormi pannelli. I colori altalenanti, le sfumature che ironizzano sulla tradizione, l'innovazione che cerca di sovrapporsi finendo con il fondersi con il passato, rendono perfetto l'abbinamento con il **Pinot grigio ramato** di **Tenuta Blasig**.

I ritratti di **Veronica Picelli** attualizzano la pittura riportandola in auge, rendendola del tutto odierna e aggiornata. La tela viene usata come un monitor in cui optical e pixel art si fondono creando un nuovo classico.

Con le sue te tele **Marcella Bonfanti** costruisce un'immagine attraverso la moltiplicazione della stessa in piccoli tasselli che, nel loro montaggio, conformano l'opera. Le opere di questa artista cilena sono frutto di un accurato lavoro di ricerca ottica e concettuale, dove lo spettatore è chiamato a percepirne la forma nella sua interezza per scoprirne il messaggio.

Due artiste, due donne che esprimono la propria arte attraverso modi e stili completamente diversi. Il Pinot bianco della linea **Myo** prodotto da Annalisa Zorzettig titolare dell'azienda **Zorzettig di Zorzettig Giuseppe**, diventa il punto di congiunzione tra le due artiste; l'eleganza, l'innovazione, la linearità delle linee sposano la raffinatezza di un vino che fa sue queste caratteristiche sottolineandole al meglio.

La mostra d'arte rimarrà aperta sino al 28 febbraio 2013. I vini potranno essere degustati in 4 serate durante tutta la durata della mostra: il 7 dicembre Casa Vinicola Antonutti, il 19 dicembre Tenute Tomasella, il 16 gennaio Tenuta Blasig, il 23 gennaio Zorzettig di Zorzettig Giuseppe. Gli chef della cucina La di Moret prepareranno abbinamenti culinari per ogni serata dalle 19 in poi.

#### ART & WINE

Evento curato da mARTina art advisor e Synthesis

Hotel Là Di Moret

Viale Tricesimo 276, 33100 Udine

E.mail: [hotel@ladimoret.it](mailto:hotel@ladimoret.it)

Tel: 0432 545096

Martina Citterio

Mob: 340-2970244 - 335 8228433

E.mail: [martinacitterio@gmail.com](mailto:martinacitterio@gmail.com)

Simona Migliore

Wine consultant

Mob: 338 2075924

E.mail: [s.migliore@synthesis-wineconsulting.com](mailto:s.migliore@synthesis-wineconsulting.com)

Synthesis Via Colugna, 30 Tavagnacco (UD)



BLU MORET

INSOLITO MORET  
AMERICAN BAR & RESTAURANT