

MENU

EN



Scopri i
cinque territori

Wine News
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY
Mercoledì 09 Marzo 2022 - Aggiornato alle 14:08



ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV



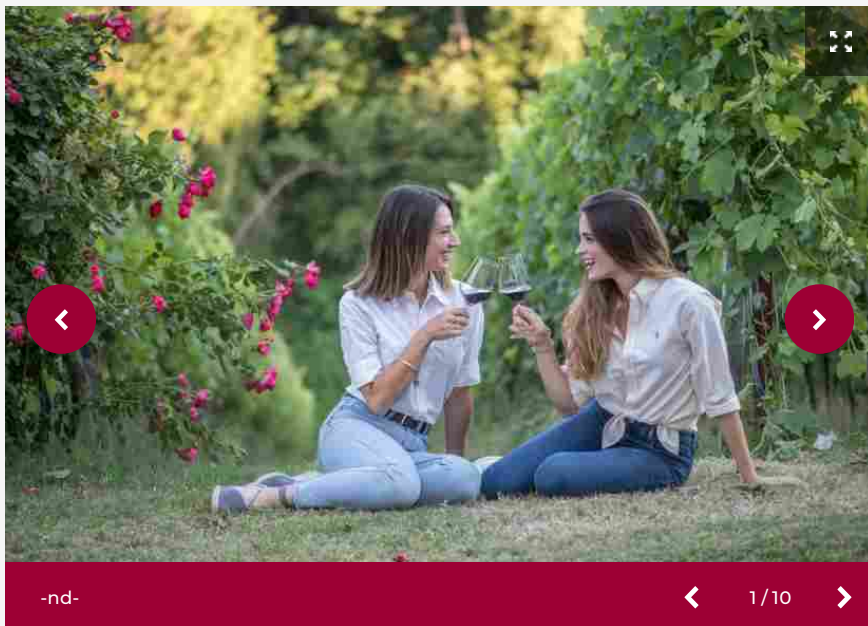
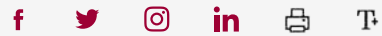
ITALIA
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Con la primavera, tornano i grandi eventi: da "Wine&Siena" a "Sana Slow Wine Fair" a Bologna

Da "Vignaioli di Montagna" al Sigep con l'Asti, da "Happy Cheese" con i vini trentini a "Peak of Taste" a Courmayeur e la "Chianina e Syrah" a Cortona

MILANO, 09 MARZO 2022, ORE 15:00



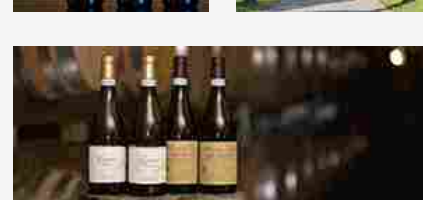
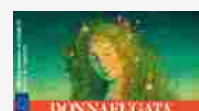
Aspettando il debutto di "Sana Slow Wine Fair" a Bologna, primo incontro della Slow Wine Coalition, l'alleanza internazionale tra produttori, trade e persone per dare inizio



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

079804

alla rivoluzione del mondo del vino, "Wine&Siena-Capolavori del Gusto 2022" nei palazzi storici della città del Palio, "dependance" in Toscana del "Merano WineFestival", dà il via agli eventi del The WineHunter Helmuth Köcher. E se i vignaioli indipendenti del Trentino e dell'Alto Adige, insieme in nome dell'artigianalità, arrivano a Milano per "Vignaioli di Montagna", il Trentodoc e i Vini del Trentino tornano sulle Dolomiti per accompagnare i formaggi di montagna ad "Happy Cheese", e a Courmayeur grandi chef sono i protagonisti della prima edizione di "Peak of Taste", da Norbert Niederkofler a Chicco Cerea, da Paolo Griffa a Matteo Baronetto, passando per Alfredo Russo. Il Prosecco Docg incontra l'arte a Col Vetoraz che diventa una "casa d'artista" di sculture lignee, l'Asti e il Moscato d'Asti accompagnano le dolci creazioni del "Sigep" di Rimini in purezza ma anche in miscelazione, a Cortona è di scena "Chianina e Syrah - Il Festival del Buonvivere" con la prima "Anteprima delle Syrah d'Italia", e Roma accoglie i "Vini Selvaggi" nella Fiera indipendente dei vini naturali. **Sono questi solo alcuni degli eventi in presenza segnalati a WineNews per la nostra agenda, "work in progress" come ci ha abituato la pandemia (consultare sempre website & social indicati prima di partecipare, ndr). Nel calendario delle grandi fiere internazionali**, da Chablis (21 marzo) alla Côte de Nuits (22 marzo), da Mâconnais (23 marzo) alla Côte Chalonnaise (24 marzo), alla Côte de Beaune (25 marzo), tornano, dopo la cancellazione nel 2020 e l'edizione ridotta nel 2021, "Les Grands Jours de Bourgogne", il rendez-vous dei vini di Borgogna nel cuore dei suoi territori, riservato a giornalisti e professionisti del mondo enoico, in un salone a cielo aperto, che porta nei calici le ultime annate prodotte e quelle appena messe in commercio dei vigneron di Borgogna. E si prepara al debutto "**Sana Slow Wine Fair**", nuovo appuntamento di BolognaFiere, con la direzione artistica di Slow Food, in partnership con FederBio e Confcommercio Ascom Bologna, il supporto di Ministero degli Affari Esteri e Ice, e che, dal 27 al 29 marzo a Bologna, sarà il primo incontro della Slow Wine Coalition, l'alleanza internazionale tra produttori, trade e persone per dare inizio alla rivoluzione nel (e dal) mondo del vino, che rappresenta un paradigma del cambiamento di sistema necessario in tutte le agricolture. Un "assaggio" delle masterclass per professionisti ed appassionati? Dalla Champagne alla Côte-de-Nuits, passando da Bordeaux, Montepulciano e dalla Germania, per poi volare Oltreoceano in America Latina e approdare infine in Estremo Oriente con i vini cinesi. Nell'attesa, dal 22 al 24 marzo, ci saranno convegni e sessioni plenarie con personalità di alto profilo come il geologo e divulgatore scientifico Mario Tozzi, Don Luigi Ciotti, sacerdote fondatore della rete di Libera, e il fondatore di Slow Food Carlo Petrini. A seguire sarà la volta della "Barcelona Wine Week" spostata al 4-6 aprile; poi **Vinitaly**, la più importante fiera del vino italiano, confermata nelle sue date del 10-13 aprile a Verona con operatori da tutto il mondo, e, come da tradizione, con "**OperaWine**", la prestigiosa degustazione firmata Veronafiore e "Wine Spectator", con 130 cantine italiane selezionate per l'edizione 2022 di scena il 9 aprile alle Gallerie Mercatali; di



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

“**Marca**” a Bologna riprogrammata per il 12-13 aprile; di “**Cibus**” a Parma dal 3 al 6 maggio; di “**Macfrut**” in calendario a Rimini dal 4 al 6 maggio; la “ProWein” di Düsseldorf riprogramma da Messe Düsseldorf dal 15 al 17 maggio; e la “London Wine Fair” “riposizionata” il 7-9 giugno.

Nel calendario delle “Anteprime” delle Denominazioni più importanti del vino italiano, invece, le “**Anteprime di Toscana**”, con la regia della Regione Toscana, di Avito e dei singoli Consorzi, saranno di scena dal 19 al 25 marzo, tra Firenze ed i territori, da “PrimAnteprima” (giornata inaugurale che fa il punto sull’export e sulla produzione enologica dei grandi vini di Toscana, in programma il 19 marzo tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Vecchio solo per stampa accreditata) a “Chianti Lovers” (20 marzo), dalla “Chianti Classico Collection” (21-22 marzo) all’“Anteprima della Vernaccia di San Gimignano” (22-23 marzo), dall’“**Anteprima Vino Nobile di Montepulciano**” (23-24 marzo, e il 26-28 marzo con la riapertura ai wine lovers nella Fortezza di Montepulciano) al gran finale, quando a raccontarsi sarà “L’Altra Toscana” del vino (Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Valdarno di Sopra) di nuovo a Firenze. Nei Campi Flegrei, dal 29 marzo al 1 aprile, tornerà invece a “**Campania Stories**”; il **Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi**, invece, è alla regia della prima edizione di “**Anteprima Derthona**”, con il Timorasso protagonista di un grande banco di assaggio che consentirà il 1 aprile alla stampa ed agli operatori del settore e il 2 aprile agli appassionati di conoscere in anteprima tutte le nuove annate di questo grande vino bianco autoctono piemontese, grazie anche a momenti di approfondimento e masterclass, nella storica sede del Museo Orsi a Tortona; “**Grandi Langhe**”, del Consorzio del Barolo e del Barbaresco, insieme a quello del Roero, sarà, invece, ad aprile, il 4 ed il 5, a Torino; quindi, dal 30 aprile al 1 maggio il Lago di Garda sarà lo sfondo di “**Corvina Manifesto - L’Anteprima del Chiaretto di Bardolino**” del **Consorzio di Tutela del Chiaretto e Bardolino**, in particolare sulle colline di Bardolino all’Istituto Salesiano Tusini, un centro professionale dedicato alla formazione di giovani operatori specializzati nella gestione della cantina e nella conduzione del vigneto; poi, dal 27 aprile al 1 maggio, ad Erice, nel Centro di Cultura Scientifica Ettore Majorana, toccherà all’edizione 2022 di “**Sicilia en Primeur**” by **Assovini**; mentre dal 22 al 24 maggio sarà la volta di “**Vini ad Arte 2022**”, l’evento firmato da **Consorzio dei Vini di Romagna**, in varie location del territorio e nel Museo delle Ceramiche di Faenza; ed il 25-26 maggio di “**Anteprima Sagrantino**”, a Montefalco, firmata dal **Consorzio di Tutela dei Vini di Montefalco**; a giugno, in date ancora da stabilire, sarà di scena “**Anteprima Amarone**”, evento del **Consorzio dei Vini della Valpolicella**; mentre dal 7 al 10 giugno è in programma l’“**Abruzzo Wine Experience**”, kermesse fissata dal **Consorzio della Tutela Vini d’Abruzzo**.

E se il **Congresso Assoenologi n. 75**, la più longeva organizzazione di categoria del mondo con 130 anni di storia alle spalle, sarà di scena a Verona dal 25 al 27 marzo, “**Terre di Toscana**” giunta all’edizione n. 14 con la regia della testata “L’Acquabuona”, il 20 e 21 marzo porterà all’Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido di Camaiore, 120 tra le più importanti cantine della regione con oltre 600 etichette, per offrire al pubblico una cartolina esaustiva e di altissima qualità della produzione toscana. E a seguire



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

079804

tornerà anche **"Vini d'Autore-Terre d'Italia"** con 80 vignaioli ed oltre 400 etichette tra bollicine, bianchi, rossi e rosati; poi tocca a **"Taste. In viaggio con le diversità del gusto"** alla Fortezza da Basso a Firenze, con la regia di Pitti Immagine, dal 26 al 28 marzo; all'edizione n. 23 di **"Summa"**, il 9 e 10 aprile con la migliore viticoltura sostenibile nel "salotto" della Tenuta Alois Lageder a Magrè sulla Strada del Vino, dove la speciale selezione di cantine italiane ed estere (da Francia, Austria, Italia, Germania, Nuova Zelanda, Repubblica Ceca, Ungheria e Portogallo) pronte a svelare le nuove annate dei loro vini dopo due anni torna ad accogliere tutti gli appassionati, con degustazioni guidate e verticali esclusive, e con parte del ricavato, come sempre, destinato all'associazione umanitaria Casa della Solidarietà (CdS), che da molti anni aiuta persone in difficoltà; al Salone **"Vitignotalia"** a Castel dell'Ovo a Napoli dal 5 al 7 giugno; e a **"Radici del Sud"** al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari dal 10 al 13 giugno.

A Milano, **Cantina Urbana**, la urban winery ideata da Michele Rimpici, la prima in Italia a fare "vino in città", inaugura due nuove aperture, con mescita e vendita dei vini prodotti nelle nuove Rivendite di quartiere, le prime di un progetto di crescita nella città e in tutta Italia: a febbraio ha aperto Porta Romana, nel vivace quartiere "vecchia" Milano tanto amato da cantautori e artisti e rinomato per la sua proposta gastronomica; mentre, a marzo, è la volta di Rivendita Ravizza, in De Angeli, altra storica zona milanese, residenziale ma sempre più meta d'interesse per i foodies. **"La Milano degli Sforza & Wine Party"** con degustazione del Vino di Leonardo dalla Vigna di Leonardo, di scena il 9 marzo, è invece un suggestivo viaggio nella Milano rinascimentale tra storia, cultura dell'epoca, intrighi di palazzo e la complessa politica europea del Quattrocento, all'**Home Restaurant Chez Sylvie**. Anche i Vignaioli Indipendenti del Trentino, i Vignaioli Indipendenti dell'Alto Adige e il Trento Film Festival saranno protagonisti il 13 e il 14 marzo negli spazi di Base, centro culturale e creativo attivo in zona Tortona, con **"Vignaioli di Montagna"** che vede uniti "fuori-regione" i vignaioli delle due Province Autonome di Trento e Bolzano nel nome dell'artigianalità, della sostenibilità e della valorizzazione dei territori e delle produzioni di montagna. La primavera a Milano ha insomma i colori del vino, grazie anche a **"Milano in Vino"**, dal 18 al 20 marzo in Piazza Città di Lombardia, vetrina dedicata alle realtà enologiche più interessanti del nostro Paese, promossa da Arte del Vino. Quindi, sarà la volta anche del **Premio Gavi "La Buona Italia 2022 - Italiana wine worldwide. La comunicazione web internazionale dei Consorzi di Tutela del Vino Italiani"**, il 21 marzo sempre a Milano, promosso all'Hotel Westin Palace dal **Consorzio Tutela del Gavi** con The Round Table (e con in giuria anche WineNews), accompagnato da un talk sull'internazionalizzazione dei Consorzi a cui parteciperanno Gian Marco Centinaio, sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole, Laura Cantoni, fondatrice di Astarea che presenterà la ricerca "Comunicare il vino italiano all'estero via web. Il ruolo dei Consorzi di Tutela", Federdoc, Giulio Somma, direttore de "Il Corriere Vinicolo", e Maurizio Montobbio, presidente Consorzio del Gavi, moderati dalla giornalista del Tg1 Anna Scafuri. Intanto, ogni terza domenica del mese **il Castello di Padernello, nella Bassa Bresciana, diventa un "Mercato della Terra" di Slow Food**, aprendo le sue porte ad una comunità di piccoli agricoltori, artigiani e



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

079804

consumatori del cibo buono, pulito e giusto, tra ortofrutta, carni, pane, vini, tartufi, agro ittici, formaggi tipici come il bagòss con lo zafferano, Presidio Slow Food, e tante altre specialità, grazie alla collaborazione tra artigiani del cibo, la Fondazione Castello di Padernello e la Condotta Slow Food Bassa Bresciana. E grazie alla collaborazione con i Presidi Slow Food, invece, è possibile trovare anche altre produzioni tipiche italiane tutelate dalla Chiocciola (fino al 18 dicembre).

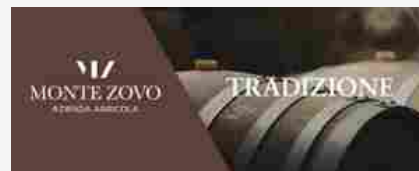
Il 26 e 27 marzo torna invece **"Vinifera"**, la Mostra mercato dedicata ai vini dell'arco alpino della Fiera di Trento, con oltre 100 artigiani del vino, produttori, ristoratori e artisti provenienti da tutte le regioni cisalpine e da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia, e, come ospite, l'associazione francese Vignerons de Nature, presente ai banchi d'assaggio con i vini biodinamici dei soci produttori. Si parlerà di "Piwi Doc: i vini resistenti nelle denominazioni di origine", un dibattito sull'evoluzione normativa che prevede l'utilizzo dei vitigni resistenti all'interno delle denominazioni di origine e sulle opportunità che ne derivano moderata dal giornalista Maurizio Gily, ci saranno la degustazione condotta da Matteo Gallelo "Olttralpe: suggestioni biodinamiche da oltreconfine" dedicata ai produttori dell'associazione francese "Vignerons de Nature", e il laboratorio di analisi gusto-olfattiva "Bee The Future - mieli, erbe, pane", ma anche "Tra 0 e 1", la presentazione della rivista "Verticale" dedicata alle verticali del vino con Jacopo Cossater, Gallelo e Nelson Pari con degustazione. Nell'attesa, per conoscere i vini di montagna ed il loro territorio tornano anche gli appuntamenti del **"Forum di Vinifera"**, con mostre e degustazioni a Trento e dintorni. Sulle piste dell'**Alta Badia** tra le Dolomiti Patrimonio Unesco prosegue **"Sommelier in pista"**, con la degustazione nelle baite di una selezione dei migliori vini dell'Alto Adige, ammirando le Dolomiti, promossa con lo scopo di valorizzare il connubio tra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio (fino al 5 aprile), e con un'edizione speciale il 29 marzo (Rifugio Ütia de Bioch) in cui ai vini altoatesini saranno abbinati grandi piatti, con la collaborazione del Consorzio Vini Alto Adige e l'Ais-Associazione Sommelier Alto Adige. E **sapori e tintarella sono anche gli ingredienti dei migliori sky tour tra i rifugi delle Dolomiti** per un ottimo finale di stagione, e dove la creatività degli chef elabora proposte raffinate ed esclusive e dalle ampie terrazze si ammirano le bellissime vette. Lungo la Strada dei Formaggi delle Dolomiti torna invece **"Happy Cheese"**, fino al 26 marzo, con aperitivi tra Val di Fassa, Val di Fiemme, San Martino di Castrozza e Primiero, con le ultime chicche e novità casearie delle Dolomiti, una selezione di vini del Trentino dall'anima green, le bollicine di montagna Trentodoc e le etichette del Consorzio Vini del Trentino (di cantine come Ferrari, Cavit, Cantine Monfort, Villa Corniole, Cembra Cantina di Montagna e Pisoni), la birra artigianale locale e le mele La Trentina, tra le piste del Dolomiti Superski e i panorami mozzafiato delle Dolomiti, nelle baite, nei rifugi e con vere e proprie "cheese experience" nei caseifici. **Giovani cuochi di talento e cucina eccellente sono gli ingredienti delle food experience nei Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol** in Alto Adige alla scoperta di una terra vocata all'accoglienza e pronta a valorizzare le grandi specialità enogastronomiche che rappresentano l'economia della Regione: rispetto della stagionalità, alimenti genuini, abbinamenti innovativi e cucina sapiente degli chef che qui hanno trovato la propria migliore dimensione. Sorbo degli uccellatori, pera, peperoncino, bacche di ginepro,



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

albicocca, lampone, mela: sono invece solo alcuni degli ingredienti per creare distillati d'autore, e il **Kufsteinerland, la splendida regione del Tirolo, invita ad assaggiare (ma anche a partecipare a corsi di distillazione) buonissime grappe, liquori, acqueviti.** Una vera tradizione tramandata di generazione in generazione, che va indietro nel tempo: 2.500 delle 4.000 distillerie tirolesi hanno il diritto di distillare dai tempi di Maria Teresa d'Austria. Spostandosi a **Courmayeur si toccano le vette del gusto anche con la prima edizione di "Peak of Taste"** ed i migliori interpreti della cucina di montagna protagonisti di cene in quota, degustazioni, aperitivi e momenti dedicati al gusto. Primi protagonisti saranno Tom Kerridge, Paul Ainsworth e lo chef ambasciatore di Courmayeur Paolo Griffa del Petit Royal, con cene gourmet in quota il 17 marzo al Rifugio Monte Bianco, il 18 marzo a La Chaumière e il 19 marzo a Grand Hotel Royal e Golf, per la cena a sei mani. Il 20 marzo si terrà un aperitivo con stuzzichini preparati direttamente dagli chef inglesi allo Chalet de l'Ange, da gustare in abbinamento a tre cocktail speciali realizzati dai bartender de La Bouche, Le Grand Dahu e del Bar del Gigante di Le Massif; il 26 marzo sarà l'apice della rassegna con otto stelle Michelin che daranno vita a un evento unico in cui l'alta cucina incontrerà l'alta montagna alla Stazione Punta Helbronner di Skyway con "Bollicine@3.466", l'aperitivo più alto d'Europa, che all'ora del tramonto porterà gli ospiti a due passi dal cielo per degustare prodotti d'eccellenza in una selezione curata dallo chef stellato Matteo Baronetto dello storico ristorante Del Cambio di Torino; a seguire si scende a 2.173 metri alla stazione intermedia del Pavillon per "Il cielo e le stelle", una cena con i più grandi interpreti della cucina di montagna, come i tristellati Norbert Niederkofler, del ristorante St. Hubertus di San Cassiano, e Chicco Cerea, del ristorante da Vittorio a Brusaporto, tre stelle Michelin, e Da Vittorio St. Moritz, due stelle Michelin, e ancora Baronetto e Griffa, ed i cui proventi saranno devoluti in beneficenza. E se il 27 marzo la giornata sarà dedicata alla dolcezza con l'appuntamento realizzato in collaborazione con Guido Gobino al Plan Chécrouit dove un maestro cioccolatiere servirà cioccolata calda artigianale per accompagnare biscotteria d'eccellenza, la kermesse sarà anche l'occasione per provare "LM38", il nuovo ristorante dell'hotel Le Massif Courmayeur, il cui menù è firmato dallo chef stellato Alfredo Russo.

Il 5 marzo di 100 anni fa nasceva Pier Paolo Pasolini, scrittore, poeta, sceneggiatore e regista, intellettuale complesso che contribuì ad arricchire la cultura italiana, e friulana, del Novecento. Casarsa della Delizia, luogo d'origine della madre in cui Pasolini trascorse molte vacanze, e il Friuli Venezia Giulia, sempre presenti nei suoi ricordi, nel legame con la madre, nella lingua, assieme a [PromoTurismoFvg](#) e il Centro Studi PP Pasolini, rendono omaggio al grande intellettuale attraverso un percorso culturale di iniziative a partire dal 6 marzo e che proseguirà per tutto l'anno, con il fulcro proprio a Casarsa, in cui è sepolto e che ospita il Centro Studi. E che sarà anche il punto di partenza dell'itinerario e delle visite guidate messe a punto da PromoTurismoFvg, in collaborazione con le guide turistiche della Regione, **"Sui luoghi di Pasolini a Casarsa"**, ogni domenica e il 2 novembre, giorno della morte dello scrittore. A Venezia, all'Aman Venice, [un calendario di appuntamenti imperdibili](#) per gli amanti dell'alta cucina vede una serie di cene organizzate sotto la guida dello chef tre stelle Michelin Norbert Niederkofler, del ristorante St Hubertus, dell'hotel Rosa

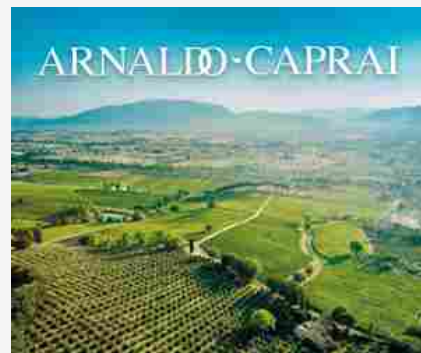


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

079804

Alpina di San Cassiano, partner Aman, con l'executive chef dell'hotel veneziano Dario Ossola, protagonisti di **"Cook the Lagoon"** con i piatti a base degli ingredienti tipici della Laguna, fino al 1 maggio. Nonostante una produzione nazionale 2021 nettamente inferiore alle aspettative, con un raccolto di 315.000 tonnellate per la campagna 2021-2022, **l'olio di oliva italiano guarda ai mercati esteri in una due giorni voluta dal Consiglio Regionale del Veneto** con [Aipo-Associazione Interregionale dei Produttori Olivicoli](#) e Mediterranean Diet Roundtable, per l'internazionalizzazione dell'industria olearia sul mercato Usa, di scena l'11 e il 12 marzo a Villa Maffei a Mezzane di Sotto, con esperti e player del settore per una full immersion di strategie, strumenti e soluzioni per l'export dell'olio extra vergine negli Stati Uniti. **Il Consorzio di Tutela della Doc Prosecco con le sue pregiate bollicine va in scena anche come Partner e Official Sparkling Wine del kolossal "Casanova Opera Pop"**, il grandioso spettacolo concepito, composto e prodotto da Red Canzian e tratto dal best-seller di Matteo Strukul "Giacomo Casanova - la sonata dei cuori infranti", e dopo le prime bottiglie con etichetta dedicata stappate nello storico teatro Malibràn a Venezia, il Prosecco Doc accompagna il cast nel tour a Torino (8-13 marzo). Intanto con **"Visit Cantina 2022"** le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitate Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartize Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomio, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vettoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Ma **il Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg incontra anche l'arte**, a [Col Vettoraz](#) a Santo Stefano di Valdobbiadene, che, fino a settembre, diventa la casa delle sculturee lignee (in legno di Pino Cembro) dell'artista pordenonese Arianna Gasperina, in arte Arya, un'occasione in più per raggiungere il punto più alto tra le colline del Cartize, e l'inizio di un percorso che vedrà la cantina ospitare ogni volta un artista diverso. E dopo il successo della prima edizione, il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg rilancia **"Conegliano Valdobbiadene at Home"**, [le virtual tasting online](#) organizzate per gli appassionati, in programma fino al 6 aprile, per scoprire tutto sulle prestigiose bollicine venete, con un'immersione virtuale nel territorio, attraverso le degustazioni guidate da giornalisti e critici enogastronomici, che si alterneranno nella moderazione di esperti e viticoltori, ricevendo il kit completo di bottiglie, indicazioni per il servizio e consumo, e materiali utili ad intraprendere insieme questa esperienza di degustazione.

Nel cuore delle Langhe, tornano **"I grandi terroir del Barolo"**, evento di Go Wine di scena a Monforte d'Alba il 19 e 20 marzo al Moda Venue, con banchi d'assaggio con le cantine - da Bricco Maiolica ad Anna Maria Abbona, da Fratelli Monchiero a Oddero



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Poderi e Cantine, da Sordo a Vietti - masterclass dedicate al Barolo e visite in cantina. Un anarchico: così, con una delle definizioni più belle per un vino, Veronelli descriveva il Grignolino e, rafforzando il concetto, lo indicava come un "testa balorda e individualista" che nasce da un vitigno autoctono piemontese ma che, in barba al Monferrato dei vini robusti e strutturati, dà vini "rossi chiari" che "vogliono essere bevuti giovani", ma "capaci in certe annate di andare avanti" ma "a dispetto", che "si fanno color rosso-rubino" e "si smorzano nell'aristocrazia" ma solo "se ne han voglia". Ad un carattere così serviva una voce, e Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte ha deciso di dargliela con **"Grignolino, il Nobile Ribelle"**, edizione n. 1 a Grazzano Badoglio con i Consorzi Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Colline del Monferrato Casalese, e i Produttori di Grignolino d'Asti Doc-Piemonte Doc Grignolino e Monferace (26-27 marzo). E fino al 2 maggio [sono aperte anche le iscrizioni](#) al **"Concorso Enologico Internazionale Città del Vino" n. 20** (progetto nato nel 2001 con il nome di "Selezione del Sindaco"), che si svolgerà nelle terre del Roero a Priocca negli spazi della cantina Mondodelvino, dal 19 al 22 maggio. Ma prosegue anche **"I Vini del Piemonte On Tour in Italia"**, con tappa all'Hotel Relais Bellaria a Bologna con il sommelier informatico Andrea Gori per professionisti (2 maggio).

Il **Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti Docg** è tra i protagonisti dell'edizione n. 43 del **"Sigep"**, l'appuntamento professionale più importante al mondo dedicato al Gelato Artigianale e all'Arte del Dolce, in programma dal 12 al 16 marzo nel Quartiere Fieristico di Rimini, affiancando i Maestri Pasticceri Italiani e le loro dolci creazioni, dall'ora del brunch a quella dell'aperitivo, in purezza ma anche in miscelazione con il flair bartender Giorgio Facchinetti, l'atteso special guest Ambassador della Denominazione piemontese, artefice dell'iconico Asti Signature, di O'Babà con Rum chiaro e acqua dei tradizionali babà napoletani e Beesweet con caffè e Moscato d'Asti. **Tra gli eventi in programma a Fico Eataly World a Bologna**, grande protagonista sarà il Parmigiano Reggiano, il 19 marzo, nel rito dell'apertura in diretta di una forma da parte del Consorzio, che potrà essere assaggiata e apprezzata da tutti i presenti nel Parco; il 20 marzo è la data da fissare in calendario per un goloso concorso di Tiramisù, che coinvolgerà pasticceri amatoriali provenienti da tutta Italia e che permetterà loro di sfidarsi e di allenarsi in attesa della "Tiramisù World Cup" del prossimo autunno; e il 26 e 27 marzo torna con l'edizione n. 2 "Bologna in Vino", l'evento di degustazione con più di 300 etichette di vino provenienti da tutta Italia, e chi vi parteciperà, grazie alla collaborazione tra Fico e Bologna Fiere, avrà anche l'opportunità di visitare "Sana Slow Wine Fair" con una navetta gratuita che collegherà il Parco del cibo con Bologna Fiere. Al **Mic-Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza** prosegue invece la mostra **"Gioia di ber. Ceramiche da vino e da acqua in Italia"** dedicata alle ceramiche dall'antichità classica al design del XX-XXI secolo, dal mondo greco, etrusco e romano fino agli sviluppi del design



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

contemporaneo, analizzando il loro impiego nella convivialità della tavola e legando l'uso delle ceramiche da vino e da acqua ai contesti sociali sviluppati da ogni epoca per coglierne gli elementi di originalità e quelli di continuità (fino al 30 aprile).

A Siena, l'evento **"Wine&Siena-Capolavori del Gusto 2022"**, voluto dal patron di "Merano WineFestival" Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini, è stato posticipato nell'edizione n. 7 che dopo quella online del 2021 torna in presenza dal 12 al 14 marzo (giornata, questa, per stampa ed operatori), aprendo il calendario degli eventi in Toscana e quelli di The WineHunter, dal Santa Maria delle Scala e Palazzo Squarcialupi, sfondo della Small Plates Dinner con 12 ristoratori e 12 diversi abbinamenti e dei percorsi enogastronomici con i produttori di Wine, Food & Spirits (ma anche della Winehunter Area bio&dynamica), e nei palazzi storici della città del Palio, dal Palazzo Comunale che ospiterà l'opening, a Palazzo Sansedoni, con visite guidate nelle stanze settecentesche dove è conservata la collezione della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, fino alle masterclass al Grand Hotel Continental Siena-Starhotels Collezione, con protagoniste le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Sei le masterclass, dal Timorasso ai vini del Friuli (con le cantine Petrusa e Komjanc), dai SuperTuscan (della Tenuta di Trinoro) a "I Vini di Andrea Vanni", dai vini in anfora (di Il Borro, Castello Poggiarello, Montalbera, Chateau Mukhrani e Monastery Qvevri Saperavi) ai vini de Il Borro in una verticale guidata da Salvatore Ferragamo. Tante occasioni di approfondimento, il convegno sulla nutraceutica in collaborazione con Università degli Studi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena, 460 vini e 129 produttori da scoprire, con il patrocinio della Regione Toscana. Nell'attesa tornano i "Digital Talk di Wine&Siena", quattro appuntamenti con i protagonisti del mondo vitivinicolo italiano dedicati a "Vino Italiano, l'anno che verrà" (il giovedì fino al 10 marzo, in streaming su Facebook di The WineHunter, "Merano WineFestival, e Confcommercio Siena e non solo). A Montalcino, il 25 marzo, **l'Enoteca La Fortezza** fa da sfondo alla **presentazione del volume "Enzo Tiezzi. Maestro di Vita e di Vino"**, con gli autori Enzo Tiezzi e Dario Pettinelli ed una masterclass con i vini della cantina e la Magnum di Brunello di Montalcino Poggio Cerrino 2015 presentata insieme al libro, guidata da Enzo e Monica Tiezzi. Spostandosi in Chianti Classico, tornerà il **"Chianti Ultra Wine Trail"**, una delle gare di endurance più affascinanti in Italia, tra sport e gusto alla scoperta di uno dei territori del vino più famosi al mondo, dal 25 al 27 marzo, occasione per un tour tra i vigneti e le cantine del Gallo Nero - dal Castello d'Albola alle Cantine Arillo in Terrabianca, passando per Dievole - grazie ad un programma in collaborazione con Casa Chianti Classico con degustazioni alle storiche cantine, percorsi sensoriali e museali, introduzioni all'arte del sommelier e cene a buffet all'aperto, per conoscere i segreti del Chianti Classico, e con la prima edizione del "Chianti Walk Taste" (27 marzo), la passeggiata enogastronomica per perdersi tra i sapori e i colori del territorio, con tappe al Castello di Meleto, per assaggiare il vino prodotto in questa storica fortezza e cantina immersa tra le colline toscane, all'azienda agricola Verdimonti, per un assaggio ribollita accompagnata a un calice di vino, e all'arrivo a Gaiole in Chianti dove ad attendere atleti e appassionati ci saranno cantucci e Vin Santo. A Firenze, invece, la Villa Medicea della Petraia fino al 21 giugno fa da sfondo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

079804

invece alla mostra **“La stanza dei modelli. Sculture restaurate dal Museo Ginori”**: il made in Italy della Manifattura di porcellane Ginori è stato ambasciatore di arte e bellezza nel mondo fin dal Settecento, non solo con gli splendidi serviti che decoravano le mense dei palazzi reali e delle casate più illustri, ma anche con straordinarie riproduzioni di capolavori, diventate preziosi e ricercatissimi souvenir del Grand Tour, ora tornate a nuovo splendore. E dall'11 al 13 marzo a Cortona, è di scena **“Chianina e Syrah - Il Festival del Buonvivere”**, evento dedicato a tutti i produttori, i professionisti, la stampa e gli appassionati che amano e lavorano con questo vitigno, con la regia di TerretruscheEvents con il Consorzio Vini Cortona ed un Comitato Scientifico, e con un Simposio internazionale “Cortona Città della Syrah” (con un'introduzione del professor Attilio Scienza alle origini della Syrah, e con studiosi come Olivier Geffroy dell'École d'Ingénieurs de Purpan di Tolouse, Silvia Carlin della Fondazione Mach di San Michele all'Adige, Annita Toffanin dell'Università di Pisa, l'enologo Federico Staderini e Paolo Michaut, rappresentante in Italia della maison Chapoutier, storico produttore di Syrah a Tain-l'Hermitage culla in di questo vitigno), la prima “Anteprima delle Syrah d'Italia” con degustazioni di Syrah, il Premio internazionale “Cortona Syrah 2022”, una conferenza dedicata alla “Chianina Patrimonio Mondiale”, banchi degustazione e piatti pensati da grandi chef a base della pregiata Chianina (da Paolo Gramaglia a Luca Marchini, da Salvatore Bianco ad Alessandro Ferrarini, da Silvia Baracchi a Cristiano Tomei, da Maria Probst a Sergio Mei, passando per il maestro pasticciere Gianluca Fusto per citarne solo alcuni), ma anche wine & food experience e masterclass, tra Palazzo Ferretti, il Centro Convegni Sant'Agostino e lo storico Teatro Signorelli. L'evento, all'edizione n. 5, unisce in un importante sodalizio gastronomico due eccellenze del territorio toscano: i grandi vini della Cortona Doc e la Chianina Igp, con la novità dei produttori di Syrah provenienti da altre Regioni d'Italia e dall'Europa.

Fino a Pasquetta, il lunedì 18 aprile, in Umbria a Vallo di Nera, c'è **“Sentieri, Vicoli e Racconti”**, una serie di esperienze naturalistico-culturali per scoprire camminando il ricco patrimonio culturale di questo borgo, con escursioni a piedi, corredate da visite e racconti della tradizione fatti dagli abitanti, da attori o da musicisti, che termineranno con un momento di assaggio dei prodotti di eccellenza locali. A Roma **“The Court”**, il cocktail bar di Palazzo Manfredi con vista Colosseo nei “World's 50 Best Bar” alla posizione n. 64, presenta **“Women First”**, un calendario di appuntamenti al femminile per valorizzare la figura della donna nel mondo dell'ospitalità voluto dal bar manager Matteo Zed e che riunisce le barlady da tutto il mondo: da Elpida dell'Antonopoulou - Barro Negro di Atene (21 marzo), a Melanie De Conceição Bonilla e Wilke Miriam Rebecca del Salmon Guru di Madrid (28 marzo), da Arina Nikolskaya (11 aprile), a Lozada Sanchez del Brujas di Mexico City (25 aprile), passando per Giulia Cuccurullo dell'Artesian Bar di Londra (9 maggio), accanto a Federica Ticconi e Martina Proietti del “The Court”. Nella Capitale arriva anche la seconda edizione di **“Vini Selvaggi”**, la Fiera indipendente dei vini naturali, il 13 e 14 marzo da Spazio Novecento, nel cuore dell'Eur, con degustazioni e laboratori con più di 80 produttori e oltre 600 etichette provenienti da Italia, Spagna, Francia, Slovenia, Slovacchia, Repubblica Ceca, Germania, Danimarca ed Ucraina, accanto a sidrerie artigianali, birrifici, distillerie e

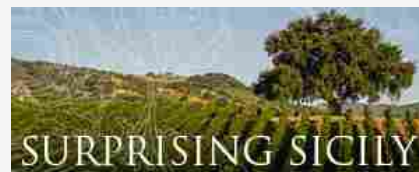


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

079804

produttori di alimenti biologici, protagonisti dell'evento promosso da Solovino Enoteca Naturale e da Francesco Testa, esperto selezionatore di vini spagnoli, che produce vino in Galizia con la sua cantina Pequena Adegna Romana, ed il cui nome ricorda la vinificazione naturale basata sulle fermentazioni spontanee attivate da lieviti indigeni, altrimenti detti "lieviti selvaggi", senza ricorso a manipolazioni, aggiunta di additivi, fatta eccezione per trascurabili quantità di solforosa, e a nessuna delle tecniche usate nell'enologia convenzionale. I laboratori, presentati da Matteo Gallelo, divulgatore e narratore, saranno una "Doppia verticale: il Rosso e il Brunello di Marino Colleoni" (Podere Sante Marie), e "I Colli piacentini: dialogo con Elena Pantaleoni" (La Stoppa). E il 12 marzo al Borromini Study center gestito da Gustolab.com in collaborazione con Ypr Illinois University (Urbana Champagne) and Hobart and Smith Colleges (New York State), ci sarà una preview nella quale vignaioli e vignaioli appartenenti a due generazioni si confronteranno su argomenti fondamentali, dall'agricoltura alla sostenibilità dell'azienda, considerando i cambiamenti economici, ecologici e di costume che si sono susseguiti nel tempo, da Colleoni e Pantaleoni a Theo Zierock di Foradori, da Giampiero Ventura de Le Quattro Volte a Silvia Tezza de Il Rocolo di Monticelli. Sempre nella Capitale dopo lo stop torna anche **["lo Vino - Selezione da Vitigno Autoctono"](#)**, il 13 marzo all'Ergife Palace Hotel, per presentare e far conoscere una selezione di vitigni autoctoni tra Marche e Campania, con degustazioni e seminari organizzati dall'Associazione lo Vino: ai banchi d'assaggio, Fiano, Piediroso, Verdicchio, Lacrima di Morro d'Alba e poi Passerina, Pecorino, Taurasi, Asprinio, Aglianico, Coda di Volpe e tanti altri vitigni autoctoni lavorati in purezza o in blend, raccontati dagli stessi produttori di 90 cantine e la partecipazione di "Vino in Garage" che mette insieme 12 diversi produttori e di aziende anche da Calabria, Liguria, Puglia, Piemonte e Toscana. E dopo gli appuntamenti enogastronomici a Palestrina (Zi Rico) e Valmontone (Antica Cantina-Elle Et Lui), e quello culturale a Piglio (Marco Paoli - Casale Verde Luna), il 19 marzo torna anche **["Arte da Bere - Le Dimore del Vino"](#)** con un viaggio alla scoperta di **[Palazzo Doria Pamphili di Valmontone](#)**, nel progetto, finanziato dalla Regione Lazio, che promuove il territorio che va da Valmontone a Piglio scoprendo le eccellenze enogastronomiche e quelle culturali, con degustazioni e visite guidate.

Ci si sposta a Bari dove l'11 marzo alla "Fiera del Levante" sarà di scena anche il convegno a cura delle **[Donne della Vite](#)** **"Un giro di vite. Il cambiamento come opportunità: ripensare la gestione del vigneto per preservare la qualità delle uve in un clima che evolve"**, con la presidente Valeria Fasoli, Marcello Salvestrini, responsabile comunicazione Volentieri Pellen, Vittorino Novello dell'Università degli Studi di Torino, Aaron Fait della Ben Gurion University del Negev (Israele), Antonio Carlomagno di Agriproject Group, e Gianmarco Navarini dell'Università Bicocca di Milano. Trenta aziende si mettono insieme per raccontarsi e incontrare l'horeca con la prima edizione di **"Viaggi di Gusto"**, evento di **["I viaggi di Marco Paolo"](#)** di scena il 15



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

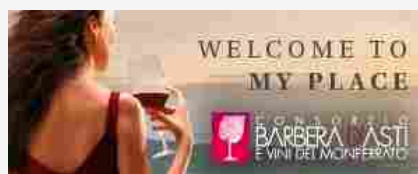
marzo al Resort Pietre Nere tra Modica e Ispica, dove uno spazio speciale sarà dedicato alle bollicine più famose d'Italia con il Gruppo Lunelli che porterà in esposizione Ferrari e Bisol, insieme all'acqua Surgiva, i vini di Tenute Lunelli e la famosa cedrata Tassoni. Sarà presente anche Vino & Design con Tenuta Castellaro, Tenuta delle Terre Nere, Tenute Paolo Caciorgna, Intorcia e importanti vini nazionali ed esteri. Il viaggio proseguirà in Sicilia con una selezione di vini naturali di Campisi e la storica azienda di famiglia Carlo Pellegrino, per poi andare verso Nord con San Michele Appiano e l'eccellenza dei suoi vini dell'alto Adige e il Franciacorta di Lantieri De Paratico. E per chiudere l'esperienza ci saranno gli anche gli Champagne Palmer e Laurent-Perrier. La sfida più golosa? È quella tra i maestri del gelato di tutta Europa protagonisti del videocontest del **"Gelato Day"** (24 marzo), dedicato al Gusto dell'Anno 2022, "Dolce sinfonia", secondo la ricetta ufficiale firmata da Silvia Chirico, a base di cioccolato, nocciole, ricotta fresca e fichi sciropati al rum. Avpn (Associazione Verace Pizza Napoletana) ha lanciato invece fino al 24 marzo il **"Vera Pizza Contest"**, il Campionato mondiale della pizza fatta in casa aperto a tutti, i cui primi classificati saranno direttamente qualificati alle finali delle "Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana", in programma a Napoli dal 3 al 6 luglio, che sarà la prima competizione a vedere concorrere insieme professionista e amatori. Infine un'iniziativa solidale: il 15 marzo Associazione Mercurio e Vinhood organizzano il **wine show digitale "Il gusto dell'emozione-La wine experience con il cuore"**, partecipando alla quale, oltre a divertirsi e scoprire tante cose nuove sul vino e su come degustarlo guidati da esperti enologi e sommelier e grazie ad una wine box che arriva direttamente a casa con il Nosiola Vigneti delle Dolomiti Igt per Cantina Toblino e Shymer Terre Siciliane Igt per Baglio di Pianetto, si può sostenere il progetto "I colori delle emozioni" grazie al quale i bambini delle Scuole Primarie di Milano e della Lombardia vengono aiutati ad esprimere il proprio mondo interiore e affrontare fragilità e paure amplificate durante la pandemia.

Copyright © 2000/2022

TAG: **ASTI DOCG, CHIANINA, COL VETORAZ, CONSORZIO I VINI DEL TRENTO, CORTONA, COURMAYEUR, HAPPY CHEESE, PEAK OF TASTE, PROSECCO DOCG, SANA SLOW WINE FAIR, SIGEP, SYRAH, VIGNAIOLI DI MONTAGNA, VINI NATURALI, WINE&SIENA**



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1306/2013



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.