

**Argomento: Baglio di Pianetto**[Link alla pagina web](#)

## Da Montalcino alle Marche, da Bolgheri alla Sicilia, nel vivo la stagione dei Festival eno-culturali

Jazz & Wine in Montalcino, il Festival eno-culturale firmato Banfi Dal Billy Hart Quartet ft Joshua Redman, uno degli artisti più acclamati del panorama jazz internazionale, all'omaggio "Around Gershwin" con Giovanni Tommaso, Rita Marcotulli e Alessandro Paternesi, dalla band "In Motion Beat", che raggruppa musicisti di cinque Paesi portando in Europa il meglio del melting pot newyorkese, al gran finale con un'altra



grande star internazionale, Christian McBride's New Jawn, uno dei musicisti più autorevoli e rispettati del mondo musicale contemporaneo, vincitore con il suo contrabbasso di ben cinque Grammy Awards: con i big internazionali del "Jazz & Wine in Montalcino", evento pioniere nello sposare grandi vini alla musica d'autore, tra i vigneti di Brunello fino al 22 luglio, con l'edizione n. 21 firmata dalla griffe Banfi, la famiglia Rubei dell'Alexanderplatz di Roma e dal Comune di Montalcino, nell'agenda degli eventi segnalati da WineNews è entrata nel vivo la tanto attesa stagione dei Festival eno-culturali nei grandi territori del vino italiano, formula ormai consolidata e dal successo tanto crescente dall'arricchirsi ogni anno di nuovi ed interessanti cartelloni in cui il vino incontra la cultura, in un connubio-attrattore che ha davvero pochi eguali. Dal "Festival Monferrato on stage", in programma fino al 25 agosto tra i vigneti del Piemonte con un ricco programma di concerti accompagnati dai grandi vini del Monferrato, Barbera in primis con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, ai "Castelli diVini", evento che coniuga la magia dei manieri del Trentino con eccellenze enogastronomiche locali e suggestivi concerti di musica classica con il Nuovo Ensemble di Trento, il 27 luglio a pochi passi dal Lago di Garda a Castel Drena, e il 24 agosto in Valle di Cembra al Castello di Segonzano, sono tanti gli eventi in cui il vino sposa la musica. Da stasera al 22 luglio a Porretta, per esempio, il cibo di strada "firmato" Streetfood torna a colorare il Porretta Soul Festival, il festival di riferimento del Soul internazionale all'edizione n. 31, con lo speciale "Soul Food" dello Streetfood Village con oltre 50 specialità da tutta Italia e dal mondo. Sulle note di Rossini e Debussy, in Maremma, prosegue la nuova edizione di Amiata Piano Festival, la rassegna dedicata alla grande musica al Forum della Fondazione Bertarelli tra i vigneti della Doc Montecucco, con un

programma di concerti fino a Natale. Restando nel territorio, continua anche il Morellino Classica Festival-Festival Internazionale di Scansano , occasione per ascoltare i grandi nomi del panorama musicale internazionale e i talentuosi giovani che ne rappresentano l'avvenire, tra i vigneti della Denominazione del Consorzio del Morellino di Scansano, in cantine come la Tenuta dell'Ammiraglia dei Marchesi Frescobaldi, con esposizione delle opere dell'artista-vigneron Sandro Chia (28 luglio), la Tenuta Val delle Rose della famiglia Cecchi (4 agosto) ed il Castello di Potentino (14 agosto). Dalla musica al cinema stasera è di scena "Al Cinema con Gusto" sotto le stelle tra i vigneti di Rocca di Montemassi , format ideato dai giornalisti Giovanni Pellicci e Lorenzo Bianciardi, con aperitivo conviviale tra gli ulivi, assaggi dei migliori prodotti locali e la proiezione del film "Soul Kitchen", nell'incantevole giardino dell'azienda di Zonin1821 in un "salotto" di barriques (si prosegue poi il 21 agosto con "Quanto basta", nuovo film del regista toscano Francesco Falaschi, che sarà ospite). Risalendo la costa, si arriva a Suvereto dove, tra teatro, musica, arte e degustazioni, Petra , la cantina d'autore del Gruppo Terra Moretti, ha inaugurato l'estate con un cartellone di 5 appuntamenti ideato da Francesca Moretti, alla guida del ramo vinicolo del Gruppo, per la famosa scalinata realizzata dall'Architetto Mario Botta: da Isola Jazz con la voce di Romina Capitani (27 luglio) alla Notte di San Lorenzo (10 agosto), fino al Duo Harp & Hang - Marianne Gubri - arpa e Paolo Borghi - Hang (31 agosto). Il tutto aspettando un altro grande Festival in un territorio del cult, i cui protagonisti sono musica, teatro, danza, arte, natura, relax e i prestigiosi vini toscani: il Bolgheri Festival (28 luglio-16 agosto), con un ricco cartellone di grandi artisti come Riki, Maurizio Battista, Ermal Meta, Francesco Gabbani e Pio Amedeo, spaziando, con la nuova direzione artistica di Charlie Gnocchi, dalla musica pop alla rassegna teatrale, sul palco di Marinarena a Marina di Castagneto Carducci. Ci si sposta a Firenze, dove convivialità, condivisione, le tavolate, il pranzo della domenica, un fiasco di vino da spartire con le persone a cui si vuole ben, sono al centro di "Ruffino Cares" , progetto di sensibilizzazione al bere responsabile promosso dalla griffe del vino toscano insieme al Comune di Firenze, in Piazza dei Tre Re, nel cuore della città, dove ogni mercoledì d'estate si chiacchiera attorno a un calice, di vino ed eros, di rock, delle buchette del vino, di Caterina dei Medici, della Divina Commedia e di tanto altro. Nel segno del tema #verdesperanza, tra la grande musica d'opera sul palcoscenico più lungo d'Europa e brindando con le Doc delle Marche, torna un importante Festival che, dopo il successo dello scorso anno, rinnova la sua partnership con l'Imt-Istituto Marchigiano di Tutela Vini: il Macerata Opera Festival nella cornice unica al mondo dello Sferisterio di Macerata (da domani al 12 agosto), ma con tante proposte legate al territorio e sul territorio, e ai suoi vini, in particolare al Verdicchio dei Castelli di Jesi e all'anniversario n. 50 della Doc (ma anche ai Colli Maceratesi Ribona, Rosso Piceno, Vernaccia di Serrapetrona, Verdicchio di Matelica). E se lo Sferisterio fa da sfondo alle note di opere come "Il flauto magico di Mozart", "L'elisir d'amore di Donizetti" e "La Traviata di Verdi", accompagnati da "Aperitivi in loggione" con le Doc marchigiane e Ais-Associazione Italiana Sommelier nel punto più alto del teatro, da dove si gode un magnifico panorama, dai Monti Sibillini al Mare Adriatico, dove si potranno degustare il bianco Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc e il rosso Colli

Maceratesi Doc, e, dopo l'ultima rappresentazione della Traviata, da "Libiamo e Danziamo", un appuntamento notturno sul palcoscenico con un originale gran ballo ottocentesco in costumi d'epoca ed un brindisi ai 50 anni del Verdicchio, i concerti in cantina saranno sei appuntamenti nelle cantine più suggestive del territorio per promuovere il Verdicchio e gli altri vitigni autoctoni, con degustazione preceduta da concerti da camera tra le botti e i paesaggi più suggestivi dei colli marchigiani. Domani e il 21 luglio l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini festeggia esattamente 51 anni dopo il riconoscimento della Doc al Verdicchio di Matelica, con il "Verdicchio Matelica Festival" a Matelica, con il convegno "Il Matelica: Verdicchio tra scienza e fantascienza" al Teatro Comunale G. Piermarini, con Attilio Scienza, docente di Viticoltura all'Università di Milano, e il giornalista Carlo Cambi, una cena sotto le stelle i Verdicchio è il cooking show degli chef marchigiani Serena D'Alesio (Marchese del Grillo, Fabriano) ed Enrico Mazzaroni (Il Tiglio in Vita, Porto Recanati), gli abbinamenti proposti ad hoc nei ristoranti e la musica di Sergio Muniz & Band e il dj set di Faiz. "Vino è Musica", dal 24 al 28 luglio nel Salento, tra Oria e Grottaglie, è invece il Festival che celebra il vino e la bellezza dell'arte, della cultura, della musica, della gastronomia e dell'artigianato nelle declinazioni che appartengono al Sud Italia, con serate a tema, laboratori e percorsi on the road dedicati ai più grandi vitigni autoctoni del Meridione con 50 produttori di Puglia, Basilicata e Campania, nella seicentesca Masseria Palombara tra Manduria e Oria (dove giornalisti, tecnici e buyer, provenienti da tutto il mondo valuteranno in un Blind Tasting 150 etichette che incarnano meglio le tipicità del vitigno che rappresentano, tra cui Primitivo, Negroamaro ed Aglianico, per il Premio Enologico Vino è Musica, e 5 chef si contenderanno la corona della prima edizione del premio dedicato alle preparazioni culinarie abbinare ai vini), e, on the road, nella suggestiva gravina di San Giorgio sede dell'antico quartiere delle ceramiche di Grottaglie (sfondo anche di Laboratori sulle terrazze, i giardini e le case nobiliari del quartiere condotti da Ais e Slow Wine). E si arriva fino in Sicilia, alle pendici dell'Etna, per una nuova affascinante ed interessante edizione, da stasera, dello Sciaranuova Festival, il Festival nel Teatro in Vigna della Tenuta di Planeta a Passopisciaro, diretto Paola Pace, con aperitivo con i vini della griffe e un più ricco cartellone, che unisce al teatro musica e passeggiate filosofiche nel palmento della Tenuta A Barunissa: si parte con il concerto per contrabbasso solo di Fred Casadei "Rosa" dedicato a Rosa Balistreri, e si prosegue domani con il regista-attore Valter Malosti con il suo spassoso "Venere e Adon" e per voce sola; il 21 luglio è la volta di "Aiace" da Ghiannis Ritsos interpretato da Viola Graziosi e diretto da Graziano Piazza; il 22 luglio passeggiata filosofica guidata dalla psicanalista e filosofa Andrèe Bella, autrice di "Socrate in giardino"; il 26 luglio ci sarà il concerto per chitarra e voce di Marcello Savona "Anima gitana", con canzoni struggenti mediterranee, dall'Andalusia alla Sicilia; il 27 luglio ci sarà Fabrizio Falco in "Fuori di chiave", poesie di Luigi Pirandello; il 28 luglio arriva dal teatro di ricerca "Lenòr" con Nunzia Antonino diretta da Carlo Bruni; infine, il 29 luglio un'esperienza "Dendrosifica" capitanata da Tiziano Fratus, poeta e drammaturgo, ma anche esperto di alberi, giardini storici e paesaggi, una passeggiata con meditazione che si concluderà con un picnic all'interno del bosco della riserva naturale del Parco dell'Etna. Ma il progetto Planeta Cultura per il Territorio prosegue anche con "Santa

Cecilia in Musica”, alla Cantina Buonivini a Noto e alla Tenuta Ulmo a Sambuca di Sicilia (21-24 agosto). Aspettando infine, restando sull’isola, il Divino Festival a Castelbuono (3-5 agosto), il Festival internazionale che celebra la cultura enogastronomica d’eccellenza e “l’Arte dell’Incontro”: si comincia il 3 agosto con l’inaugurazione della mostra “Dalla vigna alla vignetta” del grande fumettista Sergio Staino al Centro Polis; si prosegue con l’incontro tra i salumi toscani di papà Paolo e l’Etna Rosso di Terre Nere al Ristorante Palazzaccio, e tra il Sigaro Toscano e i grandi distillati con Terry Nesti ed il presidente del Premio DiVino, il sommelier Campione del mondo Luca Martini, nell’androne delle Badie e nella Sala delle Capriate; Piazza Castello ospiterà invece la proiezione del film “The Duel of Wine” con l’ecclettico sommelier americano Charles Arturaola, ed i grandi Musici di Francesco Guccini; ancora Martini il 4 agosto all’Osteria Kilometrozero con una verticale di Cabreo di Folonari e al Ristorante Nangalarruni, una verticale di vini di Tenuta Gatti; in Piazza Margherita ci sarà invece il convegno moderato dal direttore artistico del Festival, Daniele Lucca “Turismo Enogastronomico per la crescita di un territorio, quando il vino è Buono, Pulito e Giusto” con Carlo Petrini, fondatore Slow food, Sergio Staino, Martini, Dario Cartabellotta, dirigente regionale, la giornalista Marisa Fumagalli, il maestro pasticciere Nicola Fiasconaro, e il sindaco di Castelbuono Mario Cicero; infine si torna in Piazza Castello per la cerimonia del Premio Internazionale Gusto DiVino/Premio Fiasconaro a Petrini, Staino e Arturaola, con chef stellati, grandi firme del giornalismo enogastronomico e sommelier, e lo spettacolo del comico siciliano Roberto Lipari; il 5 agosto è la volta della “Colazione dei Campioni” Barolo vs. Brunello di Montalcino abbinati a “Pani ca meusa del Ristorante Nangalarruni e le polpette di alici del Ristorante Arrhais” e del “Salone del Festival”, il wine tasting nel Chiostro di San Francesco con 200 cantine italiane e non solo, dal Consorzio del Brunello di Montalcino a **Baglio di Pianetto**, da Baglio del Cristo di Campobello a Rapitalà, da Tasca D’Almerita a Borgogno, Fontanafredda e Mirafiore, da Lungarotti a Bellavista e Contadi Castaldi, da Marchesi di Barolo a Gaja, da Tommasi a Petra, dalla Tenuta di Casisano a Teruzzi, da Sella & Mosca a Il Poggione, dalle eccellenze internazionali di Gaja Distribuzione alla Borgogna con Louis Jadot, dagli Châteaux di Bordeaux ad Israele con Jarden all’Austria con Domaine Wachau, dalla Spagna con Torre Oria allo Champagne Palmer & Co, dalla Loira con Domaine du Haut Perron alla Germania con Horst Sauer, per citarne solo alcune. Focus - Tutti gli eventi dal Nord al Sud del Belpaese segnalati da WineNews Dall’Alto Adige al Veneto “Sommelier in Rifugio” , l’evento, dedicato ai migliori vini dell’Alto Adige, torna, da domani al rifugio Ütia de Bioch in Alta Badia: oltre a degustare una vasta gamma di vini a 2.000 metri in compagnia di un esperto sommelier, si parla anche di in quale bicchiere servire le diverse tipologie di vino, la temperatura ideale del vino, quale vino abbinare a determinati piatti, oppure come gustare al meglio il vino usando la vista, l’olfatto e il gusto (il 20 luglio al rifugio Club Moritzino, il 3 agosto al rifugio Piz Arlara, il 10 agosto al rifugio Pralongiá e il 17 agosto al rifugio I Tablá). Ma c’è anche “Showcooking tra le Vette” , nei rifugi Piz Arlara (19 luglio), Ütia de Bioch (2 agosto) e Club Moritzino (23 agosto), dove sarà possibile per la prima volta partecipare ad uno show-cooking outdoor immersi nel panorama dolomitico a 360°: ogni partecipante avrà una propria postazione e potrà cucinare i vari piatti insieme allo

chef, che spiegherà nel dettaglio ogni passaggio. In Veneto, fino al 9 settembre è tornata “L’Estate di Signorvino” , nello store Valpolicella a Verona dell’enocatenata del gruppo Calzedonia, dalla degustazione Wine Experience del giovedì sera, all’Aperitivo in Vigna, un inno al divertimento e al piacere dello stare insieme, dall’Apericena Divino, cena a buffet con gli abbinamenti studiati dal Food Specialist, assaggi e pietanze preparate con materie prime di assoluta qualità brindando con vini 100% italiani, alla Cena in Vigna, incontro nello splendido giardino dello store su tavoli “social”, seduti accanto a sconosciuti, sicuri di agevolare la conoscenza, l’interazione, il divertimento, mentre tutti i sabati lo store apre le proprie porte a chi ha voglia concedersi un PicNic in Vigna, un’evasione dai ritmi sfrenati della città, accanto a Wine and Bbq. A Merano invece fino al 12 settembre il mercoledì è Signorvino Friends, una serata con tanta buona musica nel cuore dei portici di Merano, alla scoperta del giardino estivo dello store. “Wine Experience - Il veliero del Garda Doc” , è invece l’evento promosso per l’estate 2018, fino al 30 settembre dal Consorzio Garda Doc, che personalizza con il proprio marchio Siora Veronica, storico veliero del Lago di Garda, offrendo al pubblico privato l’occasione di trascorrere qualche ora a bordo degustando i vini delle cantine del territorio, navigando tra Malcesine-Torri, Torri-Bardolino e ritorno, garantendo quindi la possibilità a 4 gruppi di circa 20 persone ciascuno di godere dell’esperienza. Chiaretto&Pizza è invece l’aperitivo gourmet di scena domani alla Tenuta Caprino Veronese (Verona) dell’azienda Monte Zovo in cui la freschezza del Chiaretto incontra la pizza contemporanea di Renato Bosco nella terrazza estiva. Per gli amanti del barbecue, l’appuntamento è invece il 21 luglio con Griglie Roventi in Piazza Torino a Jesolo, la gara di cuochi al barbecue rigorosamente non professionisti, in una Carnival Edition. Da Milano al Piemonte Dalla Sicilia a Milano, Donnafugata ripercorre la sua storia, quella della famiglia Rallo e del vino siciliano, nella mostra multisensoriale “Inseguendo Donnafugata” , a Villa Necchi Campiglio (fino al 22 luglio), con le opere dell’illustratore Stefano Vitale che hanno dato vita alle sue etichette, e celebrando il legame con il Fai, con la raffigurazione del Giardino Pantesco Donnafugata donato al Fondo Ambiente Italiano, il tutto accompagnato dalle note delle raccolte Music & Wine della griffe e dalla degustazione dei suoi vini. Ma c’è anche la mostra “Luxus. Lo stupore della bellezza”, un percorso di educazione estetica per comprendere la storia e il concetto di lusso dove i vini Masi Agricola rappresenteranno il lusso nel mondo del vino, a Palazzo Reale fino al 30 settembre, promossa dal Comune di Milano, da Palazzo Reale e dalla Fondazione Stefano Zecchi. Infine, restando in città, Tannico ha inaugurato per tutta l’estate il Double Decker Summer Edition al Base Milano, con il suo Wine & Cocktail Bar. In Piemonte invece il Castello di Serralunga d’Alba ospita “Prosit! Il Barolo. I castelli. I cru.” , una visita al maniero che ha segnato la storia di Langa con brindisi dedicati al Barolo, in eventi di racconti e degustazioni, che proseguono con Azelia il 20 luglio, Rivetto il 17 agosto e Bruna Grimaldi il 21 settembre. E torna anche “Che Grana ... il Grignolino” , il grande banco d’assaggio del Grignolino a Grana (Asti), con Go Wine. Dall’Emilia Romagna alla Toscana In Emilia Romagna, appuntamento a Fico Eataty World , dove fino al 22 luglio, il gelato sarà protagonista con la collaborazione del Gelato Museum Carpigiani e della Carpigiani Gelato University, con laboratori del Gelato Museum

Carpigiani, gusti gastronomici in collaborazione con i ristoranti del parco e due corsi gratuiti della Carpigiani Gelato University. Il 23 luglio a Parma Città Creativa per la Gastronomia Unesco torna invece la “Notte dei Maestri del Lievito Madre”, dedicata alla degustazione di prodotti lievitati artigianali sotto i Portici del Grano di Piazza Garibaldi, da un’idea del pasticciere Claudio Gatti di Pasticceria Tabiano a Tabiano Terme, famoso proprio per i segreti del suo lievito madre, con cui produce la Focaccia di Tabiano, il suo dolce simbolo, organizzato da Video Type di Parma, e con ospite d’eccezione e premiato con il titolo “Maestro dei Maestri del Lievito Madre” Iginio Massari. In Toscana, il tour “E state con Leonia”, il metodo Classico firmato Frescobaldi, che tocca 10 località italiane per eventi glamour all’insegna dell’eleganza e dello stile, torna il 21 luglio al Marina Club a Scarlino, per poi proseguire il 27 luglio al Mo.Wa ancora a Marina di Ravenna, fino al 28 luglio da Mr. Charlie a Lignano Sabbiadoro. Lo Champagne Perrier-Jouët anima invece l’estate in Versilia, con Becoming, un giardino di anemoni digitali realizzato da Luftwerk, duo di artisti di Chicago, fino al 28 agosto a Villa Bertelli a Forte dei Marmi, accompagnando i concerti di Vinicio Capossela (28 luglio), Antonello Venditti (18 agosto) e Massimo Ranieri (21 agosto), e portando le sue bollicine nei luoghi più cool della città. E, ogni venerdì fino alla fine di luglio, il vino incontra anche l’acqua termale a San Giovanni Terme Rapolano, nel cuore delle crete senesi, con “Str Wine-Cantine Aperte Str Acqua e Vino” promosso dal Movimento Turismo del Vino Toscana: tra degustazioni e cene, domani è protagonista il Chianti di Borgo Santinovo ed il 27 luglio il Brunello e gli altri vini di Col d’Orcia. Fino al 25 luglio è ripartito anche il ciclo di incontri de “I Mercoledì del Nobile” promosso dal Consorzio del Vino Nobile in collaborazione con la Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese, nella suggestiva Enoliteca del Consorzio nella Fortezza di Montepulciano, dove gli appassionati di vino possono scoprire storia, filosofia produttiva e caratteristiche dei vini di Montepulciano in abbinamento ad alcuni dei migliori prodotti gastronomici locali presentati a loro volta dalle aziende o dai ristoranti del territorio. A Lucca invece, è tempo della sessione estiva di “ExtraLucca Summer Edition”, l’annuale Forum sull’olio extravergine di qualità che vede protagoniste le migliori aziende olivicole nazionali, al Loggiato Pretorio nell’antico foro romano, fino al 31 luglio. Da Roma alla Campania Il 23 luglio Roma ospita la seconda edizione di “Excellence Football Cup 2018”, nell’esclusivo circolo sportivo Orange FutbolClub, quadrangolare di calcio a 5 per dedicato alla memoria dello chef Alessandro Narducci: saranno 4 gli chef-capitani, Angelo Troiani (Convivio Troiani, Roma), Stefano Marzetti (Mirabelle, Roma), Daniele Usai (Il Tino, Fiumicino) e Giuseppe Di Iorio (Aroma, Roma), ed altrettanti gli allenatori d’eccezione, tra cui Arcangelo Dandini (L’Arcangelo, Roma) e Alessandro Pipero (Pipero, Roma), ma anche ex calciatori di fama come Bruno Giordano (ex S.S. Lazio) e Stefano Desideri (ex A.S. Roma). In Campania, è iniziata la magica “Notte delle lampare”, appuntamento ogni mercoledì d’estate nelle principali località della Costiera Amalfitana con i pescatori e le cooperative della rete di Confcooperative FedAgriPesca Campania: da Salerno sarà possibile salire a bordo dei caratteristici gozzi dei pescatori per raggiungere le lampare che al calar del sole diventeranno sempre più luccicanti, tra Amalfi e Positano, per assistere alla battuta di pesca con la

tecnica a circuizione, con il pescato che sarà poi portato sulla spiaggia di Conca dei Marini dove i ristoratori offriranno una degustazione del freschissimo prodotto ittico al suono della musica popolare napoletana. Un evento solidale Le bollicine dell'Asti incontrano i piatti tipici dei ristoranti italiani segnalati da "Slow Food Planet", ed il risultato è un programma di solidarietà per il territorio di Amatrice, sotto il claim "L'Asti d'estate" , con cui fino al 30 settembre, per ogni piatto (e quindi ogni calice) degli "Osti del Moscato d'Asti e Asti Docg" verrà devoluto un euro al progetto Laudato si', finalizzato alla costituzione del centro studi internazionale "Casa Futuro-Centro Studi Laudato si'", dedicato alle tematiche ambientali e alle loro ricadute sociali.