



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Giovedì 16 Marzo 2023 - Aggiornato alle 18:18



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



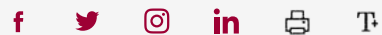
ITALIA
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

I 50 anni delle Doc del Lambrusco al Museo Enzo Ferrari a Modena e non solo: ecco gli eventi

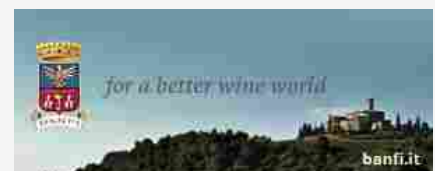
"The future icons of Burgundy & Barolo" a Milano, il Prosecco Docg a Cortina, "Vinifera" e "DiVin Nosiola" a Trento e "Terre di Toscana" in Versilia

MODENA, 16 MARZO 2023, ORE 18:45



Lambrusco & Ferrari al Museo Enzo Ferrari a Modena

1/10



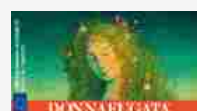
Le più storiche Doc del Lambrusco compiono 50 anni di vita, e il Consorzio Tutela Lambrusco festeggia celebrando l'energia creativa dell'Emilia che è anche quella

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

dell'Italia, unendo i simboli per eccellenza della Food Valley e della Motor Valley italiane, e del nostro saper fare nell'immaginario collettivo, amati soprattutto dai più giovani ma che hanno scritto pagine importanti della storia italiana, attraversando tutte le generazioni: il Lambrusco, il rosso più "pop" e "frizzante" del vino italiano, e la Ferrari, la "rossa" più famosa del made in Italy, con i festeggiamenti che saranno ospitati nel Museo Enzo Ferrari a Modena. **E che è solo uno dei tantissimi eventi segnalati in agenda da WineNews.** Nella quale a Milano, Langosteria ospita il grande evento firmato Fine+Rare "The future icons of Burgundy & Barolo"; a Cortina si degusta ad alta quota il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg nei locali tra le vette della "perla delle Dolomiti"; a pochi passi da Verona inaugura il Muraless Art Hotel, primo e unico interamente dedicato alla Street Art con la quale i writer del momento raffigurano anche il vino; alla Fiera di Padova va in scena la prima edizione di "Padova In Vino", un vero e proprio mercato dei vini italiani; nelle Langhe, a Monforte d'Alba, torna "I grandi terroir del Barolo" con Go Wine; in Trentino, i vini e i cibi dei territori dell'arco alpino si raccontano a "Vinifera" a Trento, e si va alla scoperta della "DiVin Nosiola", il vitigno autoctono Presidio Slow Food da cui nasce il Vino Santo Trentino Doc; nelle baite dell'Alta Badia i migliori vini dell'Alto Adige sono protagonisti di un'edizione speciale di "Sommelier in pista"; a Venezia l'appuntamento per gli amanti dell'alta cucina è all'Aman Venice con lo chef tre stelle Michelin Norbert Niederkofler e il suo progetto "Cook the Lagoon"; Courmayeur accoglie tra le sue vette grandi chef stellati Michelin con "Peak of Taste"; Lido di Camaiore in Versilia è lo sfondo di "Terre di Toscana", con le nuove annate, ma anche vecchie annate, dei vini di tante cantine "fiore all'occhiello" della produzione enologica regionale; in Chianti Classico, atleti di tutto il mondo corrono tra borghi, castelli, vigneti e strade bianche nel "Chianti Ultra Trail"; a Cortona è tempo dell'"Anteprima dei Syrah" d'Italia e del mondo nell'evento "Chianina & Syrah"; e, infine, dopo Milano, arriva a Roma, "Wine Cube - A Great Experience", nuovo format di incontro tra operatori del fuoricasa e produttori di vino per festeggiare i 25 anni del progetto Partesa per il Vino. Il tutto mentre si celebra anche il "Gelato Day", la "Giornata Europea del Gelato Artigianale" nelle gelaterie di tutta Italia.

A Milano, il 23 marzo, [Langosteria](#) ospita un grande evento firmato Fine+Rare: **"The future icons of Burgundy & Barolo"** con Alvina Pernot e Carlotta Rinaldi, un vero e proprio ricevimento con protagonisti lo Champagne e nove portate del celebre locale milanese, accompagnati dai vini di tre griffe iconiche come Domaine Paul Pernot, Alvina Pernot e Giuseppe Rinaldi. Una bottiglia di Domaine de la Romanée-Conti 1969, una rara bottiglia di Chateau Lafite Rothschild 1806, ma anche una bottiglia di Henri Mayer Cros Parantoux Vosne Romanée 1993, una bottiglia di Brunello di Montalcino Riserva 1955 Biondi-Santi, due bottiglie di Masseto 2013, sei bottiglie di Dom Pérignon 1973, e ancora 12 bottiglie di Barolo Bricco Ambrogio 2010 Paolo Scavino, sei bottiglie di Barbaresco Asili 2012 Bruno Giacosa, sei bottiglie di Tignanello 1977, 1979 e 1980 di

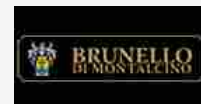
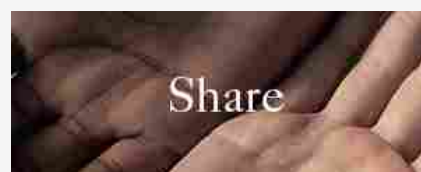


Antinori, tre bottiglie di Solaia 1979 di Antinori, tantissime annate di Sassicaia della Tenuta San Guido: sono invece solo alcuni degli oltre 400 lotti, i più interessanti, che, il 30 marzo, a Milano, finiranno **sotto il martello di Finarte**. AAA super-pizzaioli cercasi: da Milano, ripartono anche le selezioni che puntano a creare il dream team che darà vita a **"La Città della Pizza" 2023**, edizione n. 8, dal 20 al 22 ottobre a Roma. Un tour di cinque tappe che daranno la possibilità a tanti pizzaioli di poter far conoscere la propria arte: da Milano (20 marzo), passando per Firenze (17 aprile), Napoli (22 maggio), Palermo (26 giugno) e Bari (lunedì 3 luglio). Il Consorzio del Monte Veronese porta i prodotti "vulcanici" di **"Heva-Heroes of Europe: Volcanic Agriculture"**, progetto di promozione e valorizzazione finanziato dall'Unione Europea che vede la collaborazione di Italia e Grecia e, più nello specifico, dei Consorzi vinicoli italiani del Soave, del Lessini Durello, del Consorzio greco Union of Santorini Cooperatives - Santo Wines e del Consorzio veneto del formaggio Monte Veronese, a **"TuttoFood"**, dall'8 all'11 maggio a Rho Fiera Milano, nella fiera b2b punto di riferimento per gli operatori dell'intero sistema agroalimentare. Dove, dai prodotti di nicchia al seafood sostenibile, dai nuovi orizzonti della pasta alla frutta conservata "green", passando per il no waste, saranno tra i futuri trend del food & beverage di cui si parlerà. C'era una volta il gin, oggi ci sono "i" gin: centinaia di versioni diverse, semplici o customizzate, ma tutte nel segno dell'eccellenza made in Italy: potremmo sintetizzare così, prendendo ad esempio la punta di diamante del settore, il vero e proprio boom che sta vivendo il mondo dei distillati nel nostro Paese, che vede proliferare, da Nord a Sud, una miriade di piccole realtà artigianali, e dopo "Spirito Autoctono", la Guida dedicata al mondo dei liquori, edita dal Touring Club (esce a marzo 2023), torna, per il secondo anno, **"Distillo Expo"**, la prima fiera italiana delle piccole distillerie, nello Spazio Antologico di East End Studios a Milano, il 16 e 17 maggio. Sempre a Milano, dal 20 al 22 maggio torna **"Best Wine Stars"**, edizione n. 4 dell'evento degustazione di vini e distillati ideato da Prodes Italia srl al Palazzo del Ghiaccio con oltre 200 aziende selezionate, le masterclass, in collaborazione con la sommelier e wine writer Adua Villa (e con cantine come L'Astemia Pentita, Col Vetoraz, Marisa Cuomo e Bulichella, tra le altre), la novità di un'area bio, interamente dedicata alle aziende che hanno fatto della sostenibilità la loro mission, e, come da tradizione, i "Best Wine Stars Awards", e il "Premio Landini" in partnership con il Gruppo Argo Tractors. Ma per la prima volta, "Best Wine Stars" porterà le aziende e i loro prodotti anche nel centro di Milano con il progetto "Best Wine Stars Business Dinner" nell'elegante ed accogliente salotto Dasein Pane & Champagne, per presentare e raccontare a giornalisti e addetti al settore selezionati le eccellenze di ogni singola azienda abbinandole a piatti appositamente pensati per ciascuna etichetta. Spostandosi da Milano alla Franciacorta, sono tornati gli **"Italian Talks"**, il primo talk show promosso dal **Consorzio Franciacorta ed ambientato in Franciacorta che racconta l'eccellenza italiana** su YouTube e in Podcast, nel quale il giornalista Dario Maltese accompagna gli ospiti in un percorso alla scoperta di diversi scenari, con Roberto Palomba (14 aprile), architetto e designer di fama internazionale, Giorgia Surina, attrice e conduttrice radiofonica e televisiva (15 maggio), e Iginio Massari (15 giugno), grande pasticciere e personaggio televisivo e gastronomo italiano, tutti personaggi che rappresentano il



made in Italy nel mondo e che raccontano da prospettive diverse cosa significa essere italiani, facendo emergere quelle idee, relative al proprio lavoro, che si sono rivelate vincenti e hanno consentito di trasformare la propria esperienza personale in una storia di successo. Doppio appuntamento per **"Enovitis in campo"**, evento itinerante di Uiv-Unione Italiana Vini dedicato alle tecnologie per la viticoltura, il 7 e 8 giugno a Polpenazze del Garda da Erian - Cantina Bottenago, e che torna nel 2023, dopo 5 anni, anche con "Enovitis Extrême" con le soluzioni per le zone impervie, con alte pendenze e ristretti spazi di manovra, il 13 luglio nei vigneti della Cantina Valle Isarco - Eisacktal, a Chiusa.

La stagione delle "Anteprime" del vino italiano prosegue, dal 15 al 17 aprile, con **"Taste Alto Piemonte 2023"**, il più grande evento dedicato ai vini dell'Alto Piemonte organizzato dal Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, al Castello di Novara: il tour tra i banchi d'assaggio e le masterclass sono un viaggio alla scoperta dei Nebbioli dell'Alto Piemonte, con l'opportunità di incontrare le oltre 50 aziende vitivinicole presenti e degustare le ultime annate delle 10 Denominazioni Boca Doc, Bramaterra Doc, Colline Novaresi Doc, Coste Della Sesia Doc, Fara Doc, Gattinara Docg, Ghemme Docg, Lessona Doc, Sizzano Doc e Valli Ossolane Doc. L'8 maggio, invece, sarà la volta della **"Prima dell'Alta Langa 2023"** nella settecentesca Galleria Grande della Reggia di Venaria, sfondo della grande degustazione delle alte bollicine piemontesi attualmente presenti sul mercato, all'edizione n. 5, organizzata dal **Consorzio Alta Langa** e riservata a un pubblico di operatori professionali. Intanto, da Torino agli store in tutta Italia, fino al 2 aprile **Eataly dedica un nuovo mese di iniziative ai salumi ed ai formaggi** per raccontare quali sono le caratteristiche che fanno di un alimento quotidiano un prodotto di alta qualità e la profondità di assortimento, unicità e competenze degli specialisti e selezionatori che lavorano dietro ai banchi del brand. Ma, dal 26 marzo, Eataly Lingotto ospita anche il **"Mercato della Terra di Slow Food"**, ogni quarta domenica del mese, con i produttori buoni, puliti e giusti, Presidi, Maestri del Gusto, aderenti al Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino e molto altro, grazie alle attività didattiche, promosse in collaborazione con Eataly, con tante occasioni di approfondimento e scoperta per famiglie, appassionati di cibo e curiosi. Si terrà sempre a Torino, dal 31 marzo al 2 aprile, anche la prima edizione di **"ColtivaTo", il Festival Internazionale dell'Agricoltura**, diffuso in tutta la città, con incontri, conferenze, dibattiti, tavole rotonde, visite guidate, interviste, workshop, spettacoli teatrali, concerti e una rassegna cinematografica, per raccontare l'agricoltura in un grande evento scientifico-divulgativo con cadenza biennale, promosso dall'Associazione Comitato per la organizzazione del Festival Internazionale dell'Agricoltura, fondata nel 2022 da Maria Lodovica Gullino, Mariagrazia Pellerino e Luca Remmert, e nato da un'idea di Antonio Pascale, scrittore e ispettore del Ministero dell'Agricoltura, e di Maria Lodovica Gullino, fitopatologo e imprenditore, che ne sono rispettivamente direttore artistico e responsabile scientifico. Il 25 e il 26 marzo in città torna anche **"Una Mole di Colombe"**, all'Hotel Principi di Piemonte, con oltre 150 colombe tradizionali e creative presentate da 25 maestri pasticceri e fornai del lievito madre tra i migliori d'Italia, espressione di tutte le regioni d'Italia, e pronti a sfidarsi sul tradizionale dolce della Pasqua. Ci saranno anche le "Degustazioni guidate



experience", condotte da un sommelier, un produttore di vino e un maestro pasticciere sul giusto calice di vino in abbinamento alle colombe, e masterclass e wine pairing del Consorzio Vini d'Acqui, che tutela il Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé e l'Acqui Rosso, a Palazzo Madama. **"Il dolce, il rosso, il rosé - alla scoperta dei vini d'Acqui"** è invece il tour con cene degustazione, masterclass e wine tasting che vede per la prima volta insieme il Consorzio di Tutela Vini d'Acqui e Gambero Rosso in un invito alla scoperta del territorio del Monferrato attraverso i suoi vini, e che, dopo Torino fa tappa a Napoli (in aprile) e a Roma (a giugno): protagonisti il Brachetto d'Acqui nella versione dolce, e l'Acqui Rosé, spumante e fermo e Rosso-secco. Nelle Langhe, il 17 marzo, **inaugura l'anno accademico 2022-2023 dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, con la relazione del rettore Bartolomeo Biolatti, la Lectio Magistralis di Frans Timmermans, vice presidente esecutivo della Commissione Europea e responsabile del "Green Deal", e l'intervento del presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche Carlo Petrini. **La Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa promuove incontri formativi rivolti ai produttori** per condividere le esperienze in vigna e in cantina, con la produttrice Donatella Cinelli Colombini, Sandro Minella, comunicatore del vino della Strada, e con il direttore Daniele Manzone (24 marzo, al WiMu-Museo del Vino a Barolo), con la degustazione di Rosso e Brunello di Montalcino. E con **Go Wine** va in scena anche **"I grandi terroir del Barolo"**, edizione n. 14, il 25 e 26 marzo a Monforte d'Alba, al Moda Venue, tra banchi d'assaggio con i produttori (da Anna Maria Abbona a Sordo, da G.D.Vajra a Vietti, tra gli altri), masterclass e visite alle cantine, ma anche il Master del Barolo e il Consorzio Vini Alto Adige ospite, come occasione di approfondimento sul "re dei vini" e sul suo territorio Patrimonio Unesco, valorizzando le distinte Menzioni Geografiche che compongono l'area di produzione. Con **"Sinestesia" alla cantina Diego Morra**, a Verduno, accolti dall'abbraccio naturale di alcuni tra i più vocati Cru di Barolo, sono invece in programma una serie di appuntamenti per una degustazione straordinaria, dove vino, cibo e musica coesistono armoniosamente e si contaminano in un percorso sperimentale e coinvolgente: il primo è in programma il 1 aprile con la musica dal vivo di Monica Agosto (violino) e Gianpiero Gregorio (chitarra), i vini Diego Morra e le preparazioni della chef Clara Aimonetto, e, a seguire, il 17 giugno, il 1 luglio, il 23 settembre e il 21 ottobre. E torna anche **"Collisioni" ad Alba**, il Festival agri-rock sul cui palco l'8 luglio salirà Sfera Ebbasta, nella sua unica data in Piemonte del "Summer Tour", per "Tutto Normale", la giornata dedicata ai giovani. E dal 15 al 18 settembre a Bra, tornerà anche **"Cheese"**, il più grande evento mondiale dedicato ai formaggi a latte crudo di Slow Food e Città di Bra, all'edizione n. 14 con protagonisti caci, tome e tutte le altre forme del latte possibili, con una sola regola: che siano naturali, ottenuti con latte che non ha subito trattamenti termici come la pastorizzazione, che li priva dei fermenti naturali. Nella cittadina piemontese, che da sempre è la casa di Slow Food, si riunirà un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati che vedono nei lattini e nei formaggi molto più di un alimento: un modo di intendere la natura, i prati e i pascoli, l'allevamento, la vita stessa. Protagonista assoluto sarà il mercato, dove espositori provenienti da ogni angolo d'Italia e da tutto il mondo proporranno al pubblico delizie straordinarie che evidenziano come da tre ingredienti - latte, caglio e



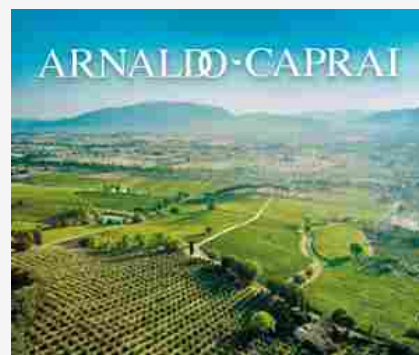
sale - si possono ottenere migliaia di prodotti unici. Per uno spuntino veloce tra una conferenza e l'altra, i food truck serviranno le specialità italiane del cibo da strada e i birrifici artigianali. E poi i Laboratori del Gusto, per avventurarsi tra sapori e abbinamenti più o meno noti, e gli Appuntamenti a tavola. Nell'attesa, a **Radici**, il ristorante in vigna sulle colline di Costigliole d'Asti, guidato dal giovane chef torinese Marco Massaia e parte del Relais Le Marne e dell'azienda agricola Mura Mura, di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom, fondatori del celebre marchio Grom, si incontrano il meglio della produzione vitivinicola e la raffinatezza dell'alta cucina, con il ciclo di cene **"I Grandissimi"**, il 24 marzo con i vini Bordeaux (Domaine de Chevalier 2015, Château Margaux 2011, Château Haut Brion 2007 e Château d'Yquem 2014), il 21 aprile con i vini della Côtes du Rhône (con Ermitage Ex Voto, Côte Rotie La Mouline, Côte Rotie La Turque e Ofelia Mura Mura), il 25 maggio con i vini della Borgogna, e il 30 giugno con i vini dell'Alsazia. Ogni "Grandissimo" sarà affiancato da un vino Mura Mura, Derthona Timorasso Colli Tortonesi 2021 (In anteprima), Piemonte Rosso Doc Romeo 2019, Barbaresco Staderi 2019, e Moscato Passito Ofelia 2019, voci narranti di due territori unici e complementari: le Langhe e il Monferrato. Ospiti d'eccezione condurranno questi viaggi nel gusto, come il critico del Gambero Rosso Gianni Fabrizio che guiderà il primo appuntamento. Nel cuore delle Alpi piemontesi, il 13 maggio, torna **"Ossola in cantina"**, nelle cantine della Val d'Ossola che aprono le proprie porte per un tour di degustazione, tra calici e golosità a km 0, con [l'Associazione Produttori Agricoli Ossolani](#).

Dal Piemonte alla Liguria, sempre con Slow Food e con la Regione Liguria, **"Slow Fish"** animerà il Porto Antico, Piazza Caricamento e Piazza De Ferrari a Genova (1-4 giugno), con l'edizione n. 11 dell'evento dedicato a tutti gli ecosistemi legati all'acqua e ai loro abitanti. Il claim sarà "Coast to Coast", un modo per sottolineare che mari, oceani e acque interne non sono ecosistemi a sé stanti rispetto a quelli dove si svolge la vita umana: gli ambienti acquatici e la terraferma sono strettamente correlati e interconnessi, influenzandosi vicendevolmente. Parlare di coast to coast significa quindi ragionare su buone pratiche, diffuse in giro per il mondo, che riguardano la pesca sostenibile ma anche tutta una serie di attività costiere, a partire dal ruolo di primo piano che svolgono le città, in quanto luoghi di scambio per eccellenza fra popolazioni, culture, merci. Mercato, conferenze, Laboratori del Gusto, Appuntamenti a tavola, attività educative per le famiglie: elencare tutto ciò che ci sarà è impossibile, ma quel che è certo è che Genova sarà la casa di "Slow Fish", delle sue attività e dei suoi progetti, dai Presidi all'Arca del Gusto, dall'Alleanza dei Cuochi a Slow Food Travel. E ci sarà tanto spazio per divertirsi, mangiare e bere bene, con l'area show cooking, l'enoteca, i food truck e i birrifici artigianali che accoglieranno i visitatori per una pausa ristoratrice. E da Sanremo, arriva il lancio di **"Calicis - Wine Is All Around"**, dal 21 al 23 ottobre nell'ottocentesca Villa Ormond nella "città dei fiori", un viaggio "Into the wine", immersivo tra sensorialità, tecnologia, wine-community e prospettive di mercato nel vino italiano, con cantine da tutta Italia ed esperti del settore, coordinati da Marco Gallo, sommelier e fondatore di Decantico Srl, realtà che opera nel campo della formazione e distribuzione food&beverage. In Valle d'Aosta, sarà una primavera gourmet sulle vette più alte d'Italia con **"Peak of Taste 2023"** che riprende quota



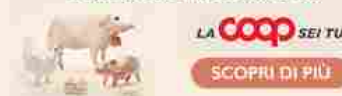
ospitando a Courmayeur chef stellati Michelin, con le loro creazioni inedite e sperimentazioni culinarie basate sui prodotti del territorio, oggi e il 19 marzo quando lo chef Francesco Colantonio del ristorante gourmet LM38 dell'Hotel Le Massif apre la cucina ai clienti che potranno cucinare con lui, in contemporanea con le cene firmate Mountain Gourmet Ski Experience con Heston Blumenthal, lo chef canadese Jonny Lake e Isa Bal, vincitrice del premio "Michelin Sommelier 2022" del ristorante Trivet di Londra, e lo chef Jean Philippe Blondet, dell'Alain Ducasse Dorchester, 3 stelle di Londra, al Grand Hotel Royal e Golf, e il clou il 25 marzo con una cena creativa sulle vette di Skyway Monte Bianco con Davide Scabin e Ana Roš, in collaborazione con "Buonissima", la rassegna di alta gastronomia di Torino con la Direzione artistica di Luca Iaccarino, Stefano Cavallito e Matteo Baronetto.

"Summa 2023", la rassegna delle eccellenze enologiche biologiche e biodinamiche, va in scena con l'edizione n. 24, l'1 e 2 aprile nell'affascinante e storica ambientazione di Casòn Hirschprunn & Tòr Löwengang della Tenuta Alois Lageder, che ha ideato ed organizza la kermesse, a Magrè sulla Strada del Vino. La mostra, diventata il punto di incontro qualificato di professionisti, giornalisti specializzati e wine lovers alla ricerca di etichette non solo sostenibili ma caratterizzate da interi progetti in armonia con l'ambiente, propone degustazioni guidate, verticali, prove di botte e walk around tasting con i racconti dei produttori - da Anselmi a Lodovico Antinori, da Billercart Salmon alla Tenuta di Biserno, da Boscarelli a Braida, da Caiarossa a Badia a Coltibuono, da Conti Costanti a Duemani, da Foradori a Franz Haas, da Geyerhof alla Tenuta di Ghizzano, da Giulia Negri a Gravner, dalle Tenute Cisa Asinari dei Marchesi Gresy a Maso Martis, da Monteverro a Nino Franco, da Nittardi a Occhipinti, da Petrolo a Pian dell'Orino, da Poggio Cagnano a Tenuta Prima Pietra, da Salicutti a Sassotondo, dalla Tenuta delle Terre Nere alla Tenuta di Valgiano, da Vistorta a Ampeleia, da Dirupi a Marchesi Mazzei, da Passopisciaro a Toscani, tra le tante griffe protagoniste - che arricchiscono l'evento. La varietà di vini proposti sarà come sempre ampia, con bottiglie provenienti dai principali Paesi produttori, con un respiro sempre più internazionale grazie anche alla partecipazione di realtà biologico-dinamiche spesso certificate Demeter. Un appuntamento in cui gli appassionati del genere potranno trovare vini da Italia, Germania, Nuova Zelanda, Austria, Portogallo, Svizzera e Francia e, per la prima volta, dalla Grecia. E "Summa" sostiene con una parte della quota d'ingresso il dormizil, un dormitorio per persone senz'atetto a Bolzano. Dal 26 al 28 giugno, il prestigioso design-hotel Vigilius Mountain Resort a Lana ospiterà **l'edizione n. 20 del "Trofeo Schiava Alto Adige"** (con WineNews nella commissione tecnica), promosso da Ulrich Ladurner, Othmar Kiem e Günther Hölzl, e dove esperti dall'Italia, dalla Germania, la Svizzera e dall'Austria sceglieranno i migliori vini Schiava dell'anno e che interpretano nel miglior modo le diverse Doc a base di Schiava (Lago di Caldaro, Santa Maddalena, Meranese e AA Schiava). Nelle baite dell'**Alta Badia** sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, con **"Sommelier in pista"** si degustano i migliori vini dell'Alto





IL NOSTRO IMPEGNO
PER IL BENESSERE ANIMALE
NON È SOLO SULLA CARTA.





Adige, per valorizzare il connubio tra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio. L'appuntamento, il 4 aprile, prevede favolose sciate sulle piste, abbinata alla degustazione di alcuni tra i più pregiati vini altoatesini accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista, in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige e l'Ais-Associazione Sommelier Alto Adige. Ma c'è anche un'edizione speciale, in programma il 21 marzo nei rifugi Club Moritzino e Ütia I Tablá, con i vini dell'Alto Adige in abbinamento a quattro piatti. **"Vinifera 2023"**, la Mostra Mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino, è in programma a Trento Fiere il 25 e il 26 marzo, arricchendosi con "Pro.Sit. - Tasting Ideas in a Professional Situation", un evento pensato per i professionisti del vino, il 27 marzo al Muse-Museo delle Scienze di Trento, e come occasione per confronti e assaggi con oltre 100 vignaioli artigiani dall'Italia e dal mondo, e l'Etna come territorio ospite con una rosa selezionata di sproduttori che con i loro vini saranno protagonisti anche di una masterclass dedicata. A seguire, dal 30 marzo all'8 aprile, torna **"DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo"**, l'evento che, promosso dal Consorzio Turistico Valle dei Laghi e dall'associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc, con Trentino Marketing, Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nelle #trentinowinefest, Apt Garda Dolomiti e Consorzio Vini del Trentino, tra gli altri, ogni anno anima la Valle dei Laghi, nel Garda Trentino, e Trento per rendere omaggio al Nosiola, vitigno autoctono trentino, al Vino Santo Trentino Doc che ne deriva, esclusivo vino da meditazione, Presidio Slow Food, nonché al patrimonio di tradizioni legate alla lavorazione di quest'uva, che è parte integrante dell'identità della Valle dei Laghi, tra degustazioni e assaggi nelle cantine e a Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino a Trento, trekking tra i vigneti e proposte culturali, oltre, ovviamente, alla possibilità di assistere al "Rito della Spremitura", visitare il Museo enologico "Casa Caveau Vino Santo", prendere parte all'appuntamento "Storie di Vini: il Vino Santo ospita 4 Vini Presidi Slow Food del mondo", aderire al laboratorio "La Nosiola: un grappolo e tanti vini" e addentrarsi tra i vigneti con una suggestiva passeggiata nel "Sentiero Etnografico della Nosiola, dove il Vino si fa Santo". Aspettando a Verona l'appuntamento con **"Vinitaly 2023"**, l'evento di riferimento internazionale del mondo del vino italiano, a Veronafiere dal 2 al 5 aprile, che, come ormai da tradizione, avrà come prologo **"OperaWine 2023"**, la prestigiosa degustazione firmata Vinitaly e "Wine Spectator", la più importante rivista americana di settore, con protagonisti 130 produttori e altrettanti vini icona a rappresentare il meglio del made in Italy enologico, il 1 aprile alle Gallerie Mercatali, dal 31 marzo al 3 aprile torna **"Vinitaly and the City"**, il fuori salone dedicato agli appassionati con un mosaico di appuntamenti tra contaminazioni culturali, artistiche, musicali e geografiche, per un mix di degustazioni, masterclass, talk, incontri e visite guidate, tutto all'insegna dell'eccellenza enologica tricolore. Quartier generale sarà il triangolo tra Piazza dei Signori (Loggia di Fra Giocondo con la grande Enoteca di Vivite-Allianza



delle Cooperative, Loggia Antica con la mixology di Bartenders Group Italia, Nespresso, Molinari, Italian Wine Brands, The Organics by Red Bull, Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti Docg, Campari e Acqua delle Stelle by Pernigo, e Torre dei Lamberti con i brindisi del Consorzio Tutela Lugana Doc a 84 metri di altezza, mentre la Lounge di Banca Passadore & C. illuminerà le architetture della Corte della Signoria degli Scaligeri), Cortile Mercato Vecchio, con le ambasciate dal Lago di Garda, il Consorzio di Tutela Charetto e Bardolino, dalla provincia di Treviso, con il Consorzio Vini Asolo Montello, fino alla punta dello stivale con la Regione Calabria, ed i Wine Talk condotti dall'enologa e wine writer Sissi Baratella, e Cortile del Tribunale, con una rassegna di istantanee dal panorama vinicolo di tutto il Paese con la Guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso e la Regione Lazio, all'ombra di Dante. Tra le novità, il lancio della wine guitar di "Vinitaly and the City" in legno di botte di castagno realizzata da Fabrizio Paoletti, il liutaio che ha firmato le chitarre di star come Bruce Springsteen, Keith Richards e Joe Walsh. Non mancano gli appuntamenti letterari, in collaborazione con la libreria Feltrinelli di Verona, il 2 aprile con Roberto Valbuzzi (figlio d'arte e chef del ristorante Crotto Valtellina, oltre che noto volto televisivo) che parlerà del suo "Cuoco, ristorante, contadino", edito da Gribaudo, e con Joe Bastianich che presenterà il libro "Il grande racconto del vino italiano", scritto con Tiziano Gaia per Mondadori Electa. E il 23 marzo, a pochi passi da Verona ed a pochi giorni da "Vinitaly 2023", **inaugura il Muraless Art Hotel, primo e unico interamente dedicato alla Street Art**, nel quale writers di fama mondiale interpretano il genio del made in Italy in tutte le sue forme, come il vino. Ad accogliere gli appassionati di vino e arte, è la facciata firmata da Mr Brainwash, prima opera muraria in Italia di uno degli street artist più quotati al mondo (che parteciperà all'evento "firmando" l'"hotel-opera d'arte", ndr). E torna anche **"ViniVeri, Vini secondo natura"** n. 18, dal 31 marzo al 2 aprile nell'Area Exp di Cerea, con oltre 100 produttori del Consorzio ViniVeri provenienti da tutta Italia, ma anche da Francia, Slovenia, Spagna, Austria e, per la prima volta, Svizzera che porteranno in degustazione le loro ultime produzioni frutto del lavoro rispettoso dei cicli naturali, espressioni genuine e identitarie dei territori d'origine, e con la novità di due vignaioli d'oltralpe apprezzati in tutto il mondo dagli appassionati di vino naturale, e non solo: l'iconico produttore dello Champagne Vouette & Sorbée, Bertrand Gautherot, e il giapponese Kenjiro Kagami che in pochi anni, grazie al vigneto di 3 ettari acquistato nel 2011 a Grusse, ha fatto diventare i vini della sua "Domaine des Miroirs" uno dei punti di riferimento dello Jura. Il tutto con incontri esclusivi e il dopo salone con eventi gastronomici dove si declinerà la cucina creativa con il vino secondo natura, come l'approfondimento dedicato alle nuove regole per l'etichettatura del vino che entreranno in vigore l'8 dicembre 2023, la proiezione, in anteprima per l'Italia, del documentario di Élie Séonnet "Le Champagne a rendez-vous avec la Lune" dedicato vignaiolo dello Champagne Bertrand Gautherot, la degustazione guidata da Stefano Berzi, "Miglior Sommelier d'Italia 2021", e cene con il talentuoso chef di origine russe Nikita Sergeev del ristorante "L'Arcade" di Porto San Giorgio, e con l'eccellente chef Fabio Groppi. Senza dimenticare l'Enoteca ViniVeri, la **vetrina-bottega** dove sarà possibile acquistare molte delle selezionate etichette dei tanti vignaioli presenti. Anche i Vignaioli Artigiani Naturali tornano a Verona per il

La felicità è
una combinazione
di ingredienti



TORREVENTO
vini di un'alt(r)a puglia



MASO MARTIS
TRENTO DOC



“Van Italy 2023”, la fiera dedicata al vino naturale, con protagonista tutta la panoramica dei vitigni autoctoni e internazionali e “perle rare” con l’opportunità di farne ascoltare la storia attraverso i racconti in prima persona dei produttori che seguono amorevolmente la nascita dei loro vini, dalla terra all’imbottigliamento, nella cornice della barchessa di Villa Bongiovanni, a San Bonifacio, il 2 e 3 aprile, tra banchi di assaggio e vendita del vino, ma anche una cena collettiva e festosa nella quale si potranno gustare le prelibatezze cucinate dallo chef del Ristorante Trattoria La Stazione di Castel d’Ario e godere dell’accompagnamento musicale stile DJset curato dai vignaioli stessi. **Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg sale in quota tra le vette di Cortina, la “perla delle Dolomiti”**, dove le aziende del [Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg](#) (Andreola, Bellenda, Bernardi Pietro, Borgoluce, F.lli Bortolin, Bortolomiol, [Bottega](#), Ca’ dal Molin, Ca’ di Rajo, Colli del Soligo, Conte Collalto, Duca di Dolle, Fasol Menin, Francesco Follador, Frassinelli, Gemin, Gli Allori, Le Colture, Le Manzane, Le Vigne di Alice, Mani Sagge, Leonardo Ronfini, Santa Margherita, Serena Wines, Sorelle Bronca e Val d’Oca), in un progetto in sodalizio con il Lagazuoi Expo Dolomiti, per un anno intero si alternano in degustazioni a 2.730 metri al Lagazuoi Terrace Bar e al Bar Caffè La Suite e il Bar Pasticceria Embassy. A Treviso, fino al 1 aprile, Casa Robegan ospita **la mostra “Note di Pranzi. I Menu nella Storia”**, ideata e curata da Alessia Cipolla, con 350 menu esposti dal 1850 ad oggi, testimoni delle epoche storiche e della storia della cucina, del vino, della degustazione, della stampa, e dell’umanità che si è stata fatta a tavola. Fino a giugno, **Col Vektor a Valdobbiadene espone “InDivenire - La metamorfosi del sughero”**, la collezione di opere di Silvia Canton in un’esperienza immersiva tra vino e arte. **Un binomio indissolubile che anche Monte del Frà celebra** con un calendario di appuntamenti dedicati, in collaborazione con 6499 Milano, Hub di Arte e Design, diventandone spazio espositivo ufficiale, nel nuovo progetto “Art-Winery”, con un’esposizione permanente nella barricaia a Sommacampagna con le opere di alcuni artisti del panorama nazionale e internazionale e con la visita accompagnata da un calice di Custoza Doc, e con le mostre temporanee di Sabrina Ferrari dal 14 aprile al 14 maggio, dal 23 giugno al 23 luglio di Meriem Delacroix, e dal 15 settembre al 15 ottobre di Claudio Rolfi. E dal 30 marzo Monte del Frà propone anche “Vino e arte”, con l’abbinamento dei vini ai quadri che, secondo i partecipanti, rispecchiano gli assaggi. Prima edizione, invece, per **“Padova In Vino”**, dal 24 al 26 marzo alla Fiera di Padova che ospiterà un vero e proprio mercato dei vini italiani, organizzato da Arte del Vino, con il meglio della produzione enologica italiana di più 50 aziende per oltre 300 etichette - in degustazione e in vendita - e masterclass guidate da Onav-Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino dedicate alle cantine che hanno fatto la storia, da Marchesi Antinori e Masi per i grandi rossi a Donnafugata e Contini per i bianchi, e a Bellavista e Ferrari per le bollicine. **“Formaggio in Villa 2023”**, la rassegna nazionale dei migliori formaggi, sarà quindi di scena a Cittadella dal 14 al 17 aprile, con anche il “Salone dell’Alta Salumeria”, masterclass, laboratori di degustazione guidati e il Premio “Italian Cheese Awards 2023”. A Venezia, fino al 2 aprile, le Sale Monumentali della [Biblioteca Nazionale Marciana](#), ospitano **la mostra “Giardini e virtù medicinali, salute e bellezza tra passato e presente”** a cura di Sabrina Minuzzi e frutto della



collaborazione tra il Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università Ca' Foscari Venezia e la Biblioteca, dedicata a erbari manoscritti ed essiccati, erbari a stampa postillati dai lettori, ricettari compilati ad uso personale, lettere, nonché creazioni contemporanee ispirate alle virtù medicinali delle piante. Ma anche con l'esposizione per la prima volta al pubblico dei "Cinque libri di piante" compilati da Pietro Antonio Michiel (1510-1576), in cui le caratteristiche e le virtù di 1.028 tra piante ed erbe sono corredate da altrettante illustrazioni dipinte. E Venezia dove torna il calendario di appuntamenti per gli amanti dell'alta cucina all'[Aman Venice](#), uno dei più iconici hotel della Serenissima, che quest'anno celebra l'anniversario n. 10 con un viaggio alla scoperta del patrimonio gastronomico della Laguna, grazie ad una serie di cene con la guida dello chef tre stelle Michelin Norbert Niederkofler con il suo progetto **"Cook the Lagoon"**, dal 22 marzo al 26 ottobre. Dedicata ai "wine lovers" e agli "addetti ai lavori", la kermesse **"Bollicine in Villa"** sarà un'occasione unica per incontrare, l'1 e 2 aprile in una splendida location veneta come "Villa Farsetti" a Santa Maria di Sala, il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea, accompagnata anche da una selezione di prodotti gastronomici d'eccellenza provenienti dal territorio: un viaggio nei terroir più interessanti e più importanti per gli spumanti in Italia (dal Trentino all'Oltrepò Pavese, dalla Franciacorta al Piemonte e Valdobbiadene, dalla Sicilia, Sardegna, Abruzzo, Toscana, Marche, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia all'Alto Adige), Francia, Spagna, Slovenia e Austria, tra vini frizzanti, Metodo Classico, Ancestrale, Rifermentati o Martinotti italiani, Champagne e Crémant Francesi, Cava Spagnoli e non solo. Tra le Maison dello Champagne, Salon, Dom Perignon, Louis Roederer con Cristal, Krug, Armand de Brignac, Charles Heidsieck, Ruinart, Gosset e Bollinger e poi Bernard Robert, Lepreux- Penet, Gaiffe Brun, R. Gabriel - Pagin Fils e Arnaud De Cheurlin con gli Champagne Premier Crù, Bourbier Louviet con i Grand Crù. Sempre dalla Francia i Crémant d'Alsace del vigneron independant Mauler, Eric Rominger con il Crémant d'Alsace Brut de Brut, Calmel & Joseph con il Crémant Rosé Brut, Vignoble Boudon con il Crémant de Bordeaux Bourdieu Brut, dall'Austria Gangl Wines con il particolarissimo Roter Sekt méthode traditionnelle e i nuovissimi Weisser Sekt e Rosè Sekt ottenuti con il méthode traditionnelle, e dalla Slovenia Erzetic Wines con lo spumante Sentio ottenuto con il méthode traditionnelle da uve Rebula e Chardonnay. Tra le masterclass, "I Perlè di casa Ferrari" con Ruben Larentis, enologo di casa Ferrari. E con la regia dei fratelli Ezio e Vanni Berna, con la loro Enoteca Le Cantine Dei Dogi a Mirano. Il 31 marzo il **Consorzio Tutela Lambrusco firma un grande evento per celebrare il raggiungimento dei 50 anni di vita delle più storiche Doc del Lambrusco e l'energia creativa dell'Emilia** (riservato, su invito), in un contesto unico nel suo genere: sarà infatti il Museo Enzo Ferrari a Modena, dedicato alla vita e al lavoro di Enzo Ferrari, il fondatore della casa automobilistica Ferrari, ad ospitare i festeggiamenti con i produttori e chef di primo piano di Modena e Reggio Emilia. A **"Fico Eatly World"** a Bologna, città culla della cucina **"come una volta"**, la **tradizione sfiderà l'innovazione in un duello culinario**, che annuncerà la partnership tra il Parco e l'ente formativo Italian Food Academy che farà di Fico anche una scuola di Alta Cucina con corsi professionalizzanti per futuri chef e professionisti del settore della ristorazione e del food management: il 25 marzo di fronte al pubblico e alla giuria si confronteranno due stili di cucina differenti, da un lato la cucina tradizionale e



dall'altro la cucina molecolare, rappresentate rispettivamente dagli chef Davide Damiano e Mirko Ronzoni che prepareranno due ricette create ad hoc per la "chef battle" moderata da Roberta Schira. E in una BolognaFiere che diventa sempre più "hub fieristico" dei piccoli produttori e degli artigiani del vino, sarà proprio Bologna ad accogliere il **"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" della Fivi** dal 2023 (dal 25 al 27 novembre). A Cremona dal 24 al 26 marzo torna **"Formaggi & Sorrisi, cheese & friends festival"**, l'evento dedicato esclusivamente a un'eccellenza del territorio come i formaggi, ed alla scoperta dei prodotti caseari italiani e tutti i derivati del latte, promosso dal Consorzio Tutela Grana Padano e dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana, e con i volti di vip come Chiara Ferragni e Mina, da Ugo Tognazzi ad Antonio Stradivari che diventano opere d'arte su forme di Grana Padano Dop. Lungo **la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena**, i prossimi appuntamenti sono con "La felicità ha il sapore della salute", un ciclo di lezioni teoriche e laboratori pratici con degustazioni guidate dedicate a cereali e legumi (23 marzo), con ortaggi, insalate, erbe e frutti di stagione (6 aprile) e il pesce dell'Adriatico e i suoi rapporti in cucina con olio e condimenti (27 aprile) promossi dall'Arca dei Sapori, che li ospita a Pievesestina di Cesena, e Slow Food. "Il maiale cucinato" è invece una cena con degustazione dedicata al maiale che in Romagna è da sempre un'istituzione con i vini di Fattoria Ca' Rossa, che ospita l'evento il 31 marzo. Le erbe aromatiche nella cucina circolare, un Concorso di cucina per appassionati e non solo, la cena con uno chef stellato e una serie di masterclass aperte al pubblico sono gli ingredienti della rassegna gastronomica **"Il Piatto Verde"** nel cuore dell'Emilia-Romagna, dal 22 al 24 marzo a Riolo Terme, fulcro dell'evento, e in diverse location sparse nei comprensori di **Imola e Faenza**. Il tutto aspettando **"Cibus Connecting Italy"**, il Salone Internazionale di riferimento dell'alimentazione italiana che torna il 29 e 30 marzo a Fiere di Parma, con focus sul canale del fuoricasa, gli approfondimenti sulla distribuzione moderna, nuove aree espositive come quelle dell'ortofrutta e del gelato artigianale, il mondo dell'alimentazione funzionale e integrativa, il tema della sostenibilità nell'agroalimentare, l'innovazione portata dalle start up di settore, i nuovi prodotti e molto altro. E **"Vini ad Arte 2023"**, con cui anche la Romagna del vino si presenta in Anteprima dal 28 al 30 maggio nell'appuntamento di riferimento del Consorzio Vini di Romagna per stampa ed operatori al Mic-Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, Patrimonio Unesco, per presentare le anteprime dei Romagna Sangiovese Riserva Doc 2020 e Romagna Albana Docg Secco 2022 di oltre 50 produttori e le multiformi ricchezze di un territorio in continua evoluzione, grazie ad un ricco programma di visite a vigneti e cantine, tra le sue bellezze naturali, storiche, culturali e gastronomiche. Un'occasione per presentare alla stampa internazionale anche "Rocche di Romagna", il marchio collettivo europeo nato per valorizzare i Romagna Sangiovese prodotti nelle 16 sottozone. Mantova ospiterà invece il **"Seminario Estivo di Symbola"** n. 21, dal 22 al 24 giugno, dedicato dalla Fondazione delle Qualità Italiane con Unioncamere e Comune di Mantova alla "Coesione è competizione. La forza dei territori nella transizione verde". **Piacenza Expo** ha quindi annunciato che dal 18 al 20 novembre organizzerà la **"Fiera dei Vini"**, una mostra mercato pensata per far scoprire ad un pubblico di appassionati wine lovers nuove



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013



aziende e nuovi territori, attraverso un percorso di visita comodo e funzionale che mette al centro l'esperienza del visitatore.

Nuova edizione anche per **"Terre di Toscana"**, la n. 15, il 26 e 27 marzo all'Una Hotel Esperienze Versilia Lido a Lido Di Camaiore, l'evento-degustazione organizzato dalla testata "L'Acquabuona", che riunisce in Versilia 146 cantine fiorite all'occhiello della produzione enologica regionale, offrendo ad appassionati, giornalisti e operatori del settore la possibilità di conoscere produttori celebri, nomi storici di fama internazionale, vignaioli emergenti e realtà di nicchia e di assaggiare le ultime annate in commercio dei loro vini, ma anche alcune vecchie annate, accanto a produttori di prelibatezze gastronomiche. Protagoniste cantine come Argiano e Avignonesi, Badia a Coltibuono e Boscarelli, da Cafaggio a Caiarossa, da Campo alla Sughera a Canalicchio di Sopra, dal Castello del Terriccio al Castello di Ama, da Cesani al Gruppo ColleMassari, da Dei a Duemani, da Fattoria del Cerro-La Poderina, da Fèlsina a Fontodi, da Il Marroneto a Le Chiuse, da Marchesi Mazzei a Mastrojanni, da Michele Satta a Monteverro, da Orma a Petra, da Petrolo a Pietroso, da Podere Le Ripi a Poggio al Tesoro, da Poggioargentera a Ricasoli, da Rocca delle Macie a Ruffino, da Col d'Orcia alla Tenuta di Biserno, dalla Tenuta di Trinoro alla Tenuta San Guido, dalla Tenuta Sette Ponti alle Tenute della famiglia Cecchi, da Teruzzi a Tiezzi, da Toscani a Tua Rita, e a Val di Suga-Tenuta Trerose, per citarne solo alcune. Prima però, dal 17 al 19 marzo, a Cortona torna l'**"Anteprima dei Syrah di Cortona e del resto d'Italia - Che Syrah sarà" nell'evento "Chianina & Syrah" 2023** di Terretrusche Events, con protagoniste le migliori espressioni di Syrah del territorio, italiane ma anche estere, in un contesto di degustazioni, presentazioni ed approfondimenti tecnico-scientifici, promosse dal Consorzio Vini Cortona, coinvolgendo università, il mondo della ricerca e della consulenza e tutti gli addetti ai lavori e gli appassionati che amano e lavorano con questo vitigno, nell'ex Convento di Sant'Agostino, annesso alla chiesa omonima, un autentico capolavoro. In apertura, il simposio internazionale "Cortona Terra di Syrah" 2023. Da Silvia Baracchi a Iside De Cesare, da Giuseppe Aversa ad Alessandro Ferrarini, da Cristiano Tomei a Marcello Corrado, da Umberto De Martino a Enrico Mazzaroni, gli chef stellati protagonisti degli showcooking. In Chianti Classico, oltre 2.000 atleti, come ogni anno, si sfideranno tra i borghi, i castelli, i vigneti e le strade bianche del Chianti Storico nel **"Chianti Ultra Trail"**, un appuntamento attesissimo dai runner e dagli appassionati del Gallo Nero di tutto il mondo che qui si ritroveranno dal 24 al 26 marzo per cogliere l'occasione unica di correre immersi in uno dei territori più affascinanti e conosciuti d'Italia, con tanti eventi firmati Casa Chianti Classico, come quelli che abbinano un calice di Chianti Classico al trail running: il "Chianti Walk & Taste", la passeggiata enogastronomica, e l'"Ultra Wine", visite e degustazioni alle cantine del Chianti Classico. **Nel programma di incontri di "InChioistro" promosso dal progetto "L'Oro di Montalcino" al "Tempio del Brunello" a Montalcino**, il 25 marzo in occasione del "Dantedi", con "Con gli occhi di Dante" sarà presentato il progetto "La Divina Commedia Vr: l'Inferno, un viaggio immersivo", un cortometraggio in realtà virtuale per vivere a 360 gradi l'Inferno dantesco attraverso le terzine dell'opera (visibile nei visori di realtà virtuale del Tempio), realizzato da Ett Spa e distribuito da Rai Cinema, con il responsabile scientifico del progetto Alessandro Cavallaro e il



professor Dario Pisano, scrittore e dantista, e con un aperitivo all'Enoteca Bistrot. Il 12 maggio, invece, la storica dell'arte Maddalena Sanfilippo intervverrà con "... che i fili non si perdono nel vento ... Odissea. 19, 143", da Penelope al mito di Aracne, donne tessitrici dell'antichità, mentre Chiara Franceschelli parlerà della tradizione della tessitura a Montalcino, con aperitivo all'Enoteca Bistrot. E sempre a Montalcino, fino al 31 dicembre, **una mostra nella storica cantina della Fattoria dei Barbi, dove riposano le vecchie Riserve del Brunello, ricorda la figura di Francesca Colombini Cinelli**, con memorie e opere d'arte, frammenti di vita privata e colonne di tabloid americani che hanno segnato un'epoca. Da Jacky Rigaux ad Aubert De Villaine, che è stato coproprietario (fino al 2022) del mito Domaine Romanee Conti, da Thibault Liger Belair a Bruno Clavelier, da Alessandro Ceretto (Ceretto) a Silvaine Pataille (Domaine Marsannay), da Giovanni Neri (Casanova di Neri) a Frederic Lafarge, da Calogero Portannese (Passopisciaro) a Loic Pasquet (Liber Pater), da Raffaele Pagano (Joaquin) a Elena Mascarello (Bartolo Mascarello), da Alexander Chartogne a Patrick Arnaud (Jiae), da Francesco Ripaccioli (Canalicchio di Sopra) a Federico Radi (Biondi-Santi), da Tristan Lelay (Domaine Chappaz) a Sabine Eichbauer (Salicutti), da Stella Viola di Campalto (Azienda Agricola San Giuseppe) a Domaine Amiot, a Jean Pierre Giraud (Tonnellerie Taransaud): sono solo alcuni dei produttori e degli enologi chiamati "a corte" da Pasquale Forte a Podere Forte, nel cuore della Val d'Orcia, Patrimonio Unesco, per l'edizione 2023 di **"Reincontrare Giulio Gambelli"**, di scena il 24 marzo (evento riservato, su invito). Per degustare vini e confrontarsi in memoria dell'enologo Giulio Gambelli, personaggio che più di altri ha segnato la storia moderna del Sangiovese in Toscana, e riconosciuto "maestro del Sangiovese", attorno al tema "La pratica vinicola dell'elevage come esaltazione del gusto del luogo". Il 29 e il 30 marzo a **Il Borro, Ferruccio Ferragamo e i figli Salvatore e Vittoria, festeggiano 30 anni dall'acquisizione della Tenuta, inaugurando una nuova mostra alla Galleria "Vino & Arte"**, per ripercorrere insieme la storia della famiglia e della Tenuta (evento riservato, su invito). A Firenze, il meglio dell'enogastronomia incontra le eccellenze artigiane a **"Il Gusto Toscano"**, il 18 e 19 marzo al Conventino fuori le Mura, evento gratuito organizzato da **Artex** e dedicato "al buono al bello e al fatto bene" di quasi 30 aziende tra cantine, produttori di specialità culinarie tradizionali e particolari, e idee regalo "no stress" a km zero, tra degustazioni guidate da esperti come Leonardo Romanelli e Paolo Bini, masterclass, show cooking e presentazioni. Sempre a Firenze dal 17 al 23 aprile, torna la **"Florence Cocktail Week"**, la kermesse dedicata al bere consapevole e di qualità con una settimana di eventi diffusi cocktail bar selezionati, tra masterclass, presentazioni di prodotti e di libri, guest con ospiti di fama italiana e internazionale, dall'aperitivo di mezzogiorno alle "Night Shift" con una "drink list" di cocktail esclusivi, e accompagnata dalla "Tuscany Cocktail Week", che si svolgerà in 10 province toscane dal 10 al 16 aprile.

A Torgiano, il 24 marzo, si conclude la prima edizione di **"Torgiano Winter"**, evento culturale promosso dalla Fondazione Lungarotti, con il critico d'arte Carlo Vanoni che presenta il suo nuovo libro nella Sala Sant'Antonio. Il Consorzio Tutela Vini Montefalco si prepara invece alla presentazione alla stampa specializzata nazionale e internazionale delle nuove annate delle Denominazioni dei territori di Montefalco e



Spoletto, tra cui spicca l'annata 2019 di Montefalco Sagrantino Docg, con l'**"Anteprima Sagrantino 2023"**, in programma il 19 e 20 aprile. **"Porchettiamo"**, il Festival delle porchette d'Italia edizione n. 13, torna quindi dal 19 al 21 maggio a San Terenziano di Gualdo Cattaneo, con le migliori produzioni italiane dalle Regioni più rappresentative della "regina" del cibo di strada, insieme ai panini gourmet degli chef, i vini del territorio, le migliori birre artigianali e la novità foodtruck.

E con oltre 400 vini di 67 cantine da Italia e Europa, 57 banchi d'assaggio e 6 masterclass esclusive e incontri con produttori, ristoratori, esperti e opinion leader del vino italiano e internazionale, per elevare al cubo l'esperienza del vino tra degustazione, formazione e comunicazione, dopo il successo a Milano, arriva a Roma, il 20 e il 21 marzo al Salone delle Fontane, **"Wine Cube - A Great Experience"**, il grande evento di Partesa, azienda leader in Italia nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca, che festeggia 25 anni del progetto Partesa per il Vino con un format tutto nuovo, ideato per creare occasioni di condivisione, dialogo, incontro e di business tra gli operatori del fuoricasa e i produttori vinicoli. Tra le masterclass, "Lettura della vinificazione in bianco", con cantine come Umani Ronchi, San Salvatore 1988, Bovio, Eric Taillet, Drappier guidata da "Doctor Wine" Daniele Cernilli, "Le grandi denominazioni italiane", condotta dal wine expert Charlie Arturaola, "Annata 2016. Orizzontale sulle sfumature di nebbiolo", con Matteo Zappile, restaurant manager e sommelier del ristorante due stelle Michelin Il Pagliaccio di Roma, "Sparkling: Italia e Francia", guidata da Vania Valentini, degustatrice Ais-Associazione Italiana Sommelier e vice-curatore per la Guida "Grandi Champagne", la "Verticale Domäne Wachau: Riesling e Grüner Veltliner", condotta da Eros Teboni "Best Sommelier of the World Wsa 2018", e la "Verticale Château de Fargues: la storia del Sauternes" con l'esperto internazionale Costantino Antonio Gabardi. Il 22 marzo sempre a Roma, appuntamento invece con **la Conferenza stampa di presentazione di "Vinitaly 2023", edizione n. 55, e di "Sol&Agrifood - Enolitech"**, con il rapporto "Filiera vino: un capitale strategico per il made in Italy" a cura dell'Osservatorio Uiv-Vinitaly e Prometeia, al Centro congressi Fontana di Trevi. **"I - impressioni dall'arte"** è invece l'originalissima mostra dedicata alle Uova di Pasqua 2023 realizzate da Walter Musco e dal suo laboratorio di Pasticceria, dal 24 marzo all'8 aprile alla **Pasticceria Walter Musco Bompiani** sempre nella Capitale, per rendere omaggio all'arte contemporanea e agli artisti viventi che più si avvicinano alla sensibilità ed urgenza comunicativa del maestro pasticcere.

Il 20 marzo all'Enoteca Belledonne a Napoli, nuovo appuntamento con "L'Orca del Tellus", un calendario di aperitivi solidali, pensati dalla **Fondazione Cotarella** di Dominga, Enrica e Marta Cotarella per incontrarsi, fare rete, conoscersi, scambiare pensieri e opinioni in un clima informale sul tema dei Disturbi del Comportamento Alimentare. Tellus è il nome del vino, un Syrah 2020 brandizzato con il Focchetto Lilla, che Famiglia Cotarella ha voluto dedicare al sostegno delle attività per contrastare questa tipologia di disturbi, con la Fondazione Cotarella e le associazioni "Animenta" e "Mi Nutro di Vita". Il 18 marzo, la Fondazione parteciperà invece a Binario 15, l'incontro di informazione, condivisione e confronto organizzato dall'Associazione Animenta per ricordare a chi affronta un disturbo alimentare e a chi gli è vicino che non si è soli e che si può sempre ricominciare al Binario F a Roma Termini, mentre il 25 marzo alla



Rocca dei Papi a Montefiascone ci sarà il convegno "I disturbi dell'alimentazione nell'attuale scenario post-pandemico: caratteristiche cliniche, livelli di trattamento e ruolo di famiglia, scuola e società". Restando in Campania, nascono i "Cilento Tastes" per dar voce al "brand Cilento", patria della Dieta Mediterranea Patrimonio Unesco, con i suoi piccoli artigiani del gusto, dal 22 al 25 aprile a Next "Nuova Esposizione Ex Tabacchificio" a Capaccio Paestum, con Comune di Capaccio - Paestum e "Terra Cilenti" che ha selezionato 100 produttori "CilentoPerCento", protagonisti di degustazioni, laboratori di cultura mediterranea, cooking show ed eventi per bambini. Ci saranno Giovanna Voria, la chef contadina ambasciatrice della Dieta Mediterranea nel mondo, i salumi cilentani, l'olio extravergine di oliva Cilento Dop, i vini Dop e Igp del territorio, la Mozzarella di Bufala Dop ed altri formaggi tipici del Cilento, la cipolla di Vatolla e i "Fusilli di Felitto". Ma l'evento porterà all'attenzione di operatori del settore, chef, ristoratori, giornalisti, blogger e opinion leader, le eccellenze presentate dai piccoli artigiani attraverso incontro b2b. "Wine&Thecity in Viaggio: l'ebbrezza di una Puglia insolita e segreta" è invece un itinerario esclusivo pensato per viaggiatori curiosi, wine lover, amanti del bello e del buono alla scoperta dell'Alta Murgia in Puglia, targato "Wine&Thecity" e Talea Collection, il gruppo alberghiero leader in Puglia nel segmento luxury, dal 26 al 28 maggio, con partenza da Napoli, e tappe a Gravina, con visita al suo mondo sotterraneo fatto di cunicoli, cantine, chiese rupestri, granai e forni seicenteschi, nella Valle d'Itria tra antiche masserie e uliveti, nel centro storico di Monopoli e poi di Lecce, fino a giungere ad Otranto, nelle terre del Salento, con soste, incontri, degustazioni ed esperienze che raccontano il territorio, e con l'antica masseria Il Melograno, Small Luxury Hotels of the World, come dimora per l'intero weekend.

E si arriva in Sicilia, dove, da Menfi a Verona, Mandrarossa il 28 marzo inaugura la prima edizione del suo tour di promozione del vino siciliano on the roads dopo una open call dedicata agli appassionati sui suoi canali digitali: 1 minivan, 9 posti, 1.500 chilometri da percorrere, 4 tappe in 4 città (Messina, Salerno, Roma e Verona), in cui la cantina ha instaurato legami importanti e dove saranno organizzati eventi dedicati alla Sicilia che non ti aspetti e ai vini del Menfishire, sono, in particolare, i numeri del "Mandraroads", il progetto che porterà le etichette siciliane e 4 social wine lovers "Mandrabbassador" al "Vinitaly 2023", per valorizzare gli incontri, la scoperta, la meraviglia e la condivisione attraverso un viaggio sulla strada con vecchi e nuovi amici. I profili selezionati saranno ospiti speciali della cantina nel giorno di apertura di "Vinitaly" (2 aprile) e diventeranno ambasciatori e storyteller di questo progetto, unendosi al tour che ripercorrerà lo stivale verso Nord. **Un anno di eventi è in programma anche a Menfi "Capitale Italiana del Vino 2023" e nelle Terre Sicane**, per wine lovers, viaggiatori ed amanti del vino e del turismo di qualità, con in prima linea la comunità degli agricoltori, le cantine del territorio, i ristoratori e gli albergatori. Degustazioni, corsi e convegni come quello del 19 marzo dell'Uiv-Unione Italiana Vini su "Il vino alla sfida del cambiamento"; dal 28 al 30 aprile un'Overture anticipa invece "Inycon" (che torna dal 23 al 25 giugno), in maggio arriva il "Concorso Enologico Internazionale Città del Vino 2023", ma tanti sono anche gli eventi nelle Città del Vino partner del progetto come Sambuca di Sicilia, Santa Margherita, Sciacca, Caltabellotta e Contessa Entellina.



CECI
CANTINE DAL 1938



Protagoniste le cantine del territorio (Barbera, Planeta, Settesoli, Serra Ferdinandea, Feudi del Pisciotto, Tenuta Stoccatello e Masseria del Carboj) e la Doc di riferimento, nata nel 1995 su spinta di Diego Planeta e oggi considerata tra le più interessanti del panorama enologico siciliano. **“Le Contrade dell’Etna”**, l’evento dedicato ai vini del vulcano più alto d’Europa, ritorna dal 15 al 17 aprile nel Picciolo Etna Golf Resort, a Rovittello a Castiglione di Sicilia, dedicato a wine lovers (16 aprile) e addetti ai lavori, con, ad oggi, oltre 90 cantine protagoniste: da Alcantara a Alta Mora Cusumano, da Baglio di Pianetto a De Bartoli-Etna, da Donnafugata a Duca di Salaparuta, da Federico Curtaz a Firriato, da Girolamo Russo a Graci, da Gulfi a Palmento Costanzo, da Passopisciaro Vini Franchetti a Planeta, da Tasca d’Almerita a Tenuta di Fessina, da Terrafusa a Terrazze dell’Etna, da Tornatore a Vini Calcagno, per citarne solo alcune. E per la prima volta, il 15 aprile ci sarà anche lo studio “Analisi delle strutture dei prezzi medi dei vini dell’Etna” dedicato al valore dei vini del territorio ed affidato all’Università Palermo con un’autorità in materia di Economia Aziendale come il professore Sebastiano Torcivia; a seguire masterclass sui vini vulcanici e la degustazione dei giornalisti specializzati per i “Vini En Primeur”. E **Assovini Sicilia** ha annunciato che **“Sicilia en Primeur 2023”** si terrà nella splendida Taormina, pronta ad accogliere la stampa nazionale ed internazionale dal 9 al 13 maggio, seguita, il 14 maggio, da un appuntamento dedicato alla Fondazione SOSTain. In Sardegna, atteso ritorno per il **“Porto Cervo Wine & Food Festival”**, l’evento dedicato al vino e al cibo organizzato da Marriott International, che gestisce per conto di Smeralda Holding gli alberghi della Costa Smeralda (Hotel Cala di Volpe, Hotel Romazzino, Hotel Pitrizza, Cervo Hotel, Pevero Golf Club e vari bar e ristoranti), ospitato nel Cervo Conference Center a Porto Cervo dall’11 (giornata riservata a professionisti del settore) al 14 maggio con il coordinamento scientifico di Alessandro Torcoli, direttore di “Civiltà del Bere”, attorno ai temi de “I cambiamenti climatici: evoluzione enogastronomica e vino e cibo del futuro” ed “E-commerce e nuove tecnologie a sostegno della vendita”, con il “Premio Pcwff Award” ai migliori vini regionali (rossi, bianchi, rosé e bollicine), nazionali (rossi, bianchi, rosé e bollicine), internazionali e agli spirits, incontri con i buyers nazionali ed internazionali, talk-show con esperti e giornalisti di settore, ed appuntamenti “Fuori-Fiera”, dove il vino e il cibo si mescoleranno alla musica, all’arte e alla natura. Tra le novità ci sarà il “Pcwff Wall”, con la realizzazione di uno spazio espositivo dedicato ai partner del Festival in uno dei ristoranti del Villaggio di Porto Cervo, che rimarrà presente per tutta la stagione. Ci sarà poi l’opportunità per le cantine di presentare “Il vino del domani”, un taglio speciale realizzato dall’azienda vitivinicola ipotizzando il vino del futuro o il lancio di una nuova linea.

Signorvino, la catena di enoteche con cucina in Italia lanciata da Sandro Veronesi (Gruppo Calzedonia), diviene sempre più “Family friendly” celebrando la Festa del Papà con menu gratis per i bambini dal 17 al 19 marzo, e un mese ricco di novità dedicate alla famiglia, per regalare piacevoli momenti all’insegna dei buoni sapori e dei migliori vini italiani. Sempre in tutta Italia, organizzata da “Cronache di Birra”, web magazine e testata giornalistica, dal 20 al 26 marzo, è la **“Italy Beer Week”**, che invita pub, birrifici e ristoranti di tutta la Penisola a promuovere appuntamenti e promozioni dedicati alla birra artigianale, a partire dall’evento inaugurale, il 18 e il 19 marzo da Open Baladin a Roma e Torino, del “Ballo delle Debuttanti” con la presentazione in anteprima assoluta di 13 birre inedite. Sempre a marzo, con **“Salumerie Aperte”**, 66 salumerie di tutta Italia aprono le loro porte per accogliere i consumatori cui proporre informazioni, consigli e un esclusivo ricettario sui salumi e la carne suina, un’iniziativa



del progetto **"Trust Your Taste, Choose European Quality"** promosso da Assica (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi aderente a Confindustria). Ma anche la stagione 2023 del gelato artigianale è ufficialmente aperta, ed entrerà nel clou con appuntamenti promossi da Artglace - Confederazione delle Associazioni dei Gelatieri Artigiani della Comunità Europea, Associazione Italiana Gelatieri, Comitato Nazionale per la difesa e la diffusione del gelato artigianale e di produzione propria e Comitato Gelatieri Campani, come l'edizione n. 35 di "Gelato a Primavera", l'evento che ogni anno dal 1986 vede per i gelatieri di tutta Italia offrire un gelato agli alunni delle scuole per promuovere uno dei prodotti di eccellenza del made in Italy (dal 18 al 22 aprile), e la "Giornata Europea del Gelato Artigianale" del 24 marzo, anticipata dalla sua presentazione a cura dell'europarlamentare Simona Baldassarre il 22 marzo al Parlamento Europeo a Bruxelles. In particolare, nel **"Gelato Day"**, il "Gusto dell'Anno" scelto dall'Austria sarà offerto in tutte le gelaterie aderenti in Italia e in Europa, nella sua ricetta originale o in creative varianti, e, tra queste, anche le eccellenze premiate dalla Guida "Gelaterie d'Italia 2023" del Gambero Rosso. E dal 13 al 20 maggio prenderà il largo tra Napoli, Genova, Marsiglia, Barcellona e Tunisi la lussuosa nave Msc Grandiosa equipaggiata con i migliori vini italiani, grazie al progetto **"Wine Sea"**, creato in collaborazione con Msc Crociere, Gambero Rosso e Ais-Associazione Italiana Sommelier, per far conoscere il vino italiano nel mondo tramite le navi da crociera e raggiungere, oltre all'importante pubblico b2b, anche i consumatori appassionati di vino che, durante la loro vacanza, potranno assaggiare esclusive referenze ascoltandone la storia e le proprietà direttamente dai produttori ed esprimere le loro preferenze. Ci sarà anche l'Università Iulm con il suo Centro di Ricerca di Neuromarketing, che promuoverà, durante il viaggio, corsi gratuiti su temi volti alla promozione del made in Italy, per una settimana in cui produttori, enologi, sommelier, giornalisti, appassionati e studiosi navigheranno insieme tra degustazioni, party esclusivi, masterclass e momenti di formazione.

Copyright © 2000/2023

TAG: **CHIANTI CLASSICO, CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG, CONSORZIO TUTELA LAMBRUSCO, DIVIN NOSIOLA, FINE+RARE, GELATO DAY, I GRANDI TERROIR DEL BAROLO, MURALESS ART HOTEL, MUSEO ENZO FERRARI, NORBERT NIEDERKOFER, PADOVA IN VINO, PARTESA, PEAK OF TASTE, SOMMELIER IN PISTA, SYRAH, TERRE DI TOSCANA, VINIFERA**

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Il Chiaretto di Bardolino verso la (seconda) rivoluzione, quella della longevità

16 Marzo 2023



ITALIA

Lollobrigida: "momentaneamente allontanato l'allarme per gli health warning in etichetta del vino"

16 Marzo 2023

