

Scopri i
cinque territori

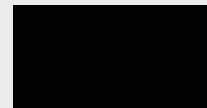
WineNews

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Mercoledì 18 Gennaio 2023 - Aggiornato alle 12:48



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



ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Da "Wine&Siena" a "Identità Golose", ecco gli eventi tra grandi vini e alta cucina

Aspettando "Grandi Langhe", Donnafugata si racconta a Milano e il Lugana a Venezia, e il Franciacorta celebra il made in Italy negli "Italian Talks"

FIRENZE, 18 GENNAIO 2023, ORE 15:00

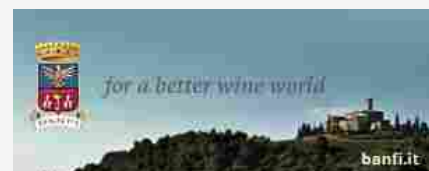
f t i in p T



I più famosi vini italiani a "Wine&Siena" nella città del Palio

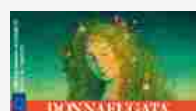
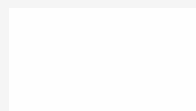
< 1/10 >

Con "Wine&Siena - Capolavori del gusto" a Siena, primo appuntamento del "The WineHunter" Helmuth Köcher, e "Identità Golose" a Milano, il Congresso



internazionale di Cucina d'Autore tra i più prestigiosi al mondo, aspettando le Anteprime che ripartono con "Grandi Langhe" a Torino (per addetti ai lavori), la prestigiosa degustazione dedicata alle Denominazioni di Langhe e Roero firmata dai Consorzi del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e del Roero, i **grandi vini e l'alta cucina sono i protagonisti degli eventi segnalati in agenda da WineNews**. Nella quale Donnafugata si racconta con i suoi vini tra le opere del Museo Bagatti Valsecchi a Milano con "In arte Veritas", con i "Sommelier in pista" si degustano i grandi vini dell'Alto Adige nelle baite dell'Alta Badia tra le Dolomiti Patrimonio Unesco, il Consorzio del Lugana Doc è tra i protagonisti dell'edizione n. 1 di "Wine in Venice", al gelato artigianale è dedicato il "Sigep - The Dolce world Expo" alla Fiera di Rimini, da Eataly Roma c'è il "Cacio & Pepe Festival", ed il mondo dei vini naturali si dà appuntamento a "Evoluzione Naturale" a Grottaglie, la città della ceramica italiana. E nella quale sono tornati anche gli "Italian Talks", il talk show promosso dal Consorzio Franciacorta ed ambientato in Franciacorta che racconta l'eccellenza italiana con personaggi che rappresentano il made in Italy nel mondo.

A Milano, in occasione della mostra "La seduzione del bello. Capolavori segreti tra '600 e '700" al [Museo Bagatti Valsecchi](#) va in scena **"In arte Veritas"**, un ciclo di appuntamenti per un ristretto numero di persone che permette di vivere la Casa Museo come un luogo accogliente e intimo in cui godere gli inediti intrecci culturali tra arte e vino, e di avvicinamento del pubblico al mondo del vino in armonia con la pittura del Sei e Settecento, e dopo i vini di Rocca di Frassinello, è la volta di Donnafugata (25 gennaio) e, a seguire, di Altemasi (1 marzo), con il sommelier e speaker radiofonico Andrea Amadei e il curatore della mostra Antonio D'Amico che condurranno gli appassionati nelle prestigiose sale della dimora milanese con un'inedita degustazione itinerante. Milano dove Alessandro & Enrica Scappini di Podere Il Castellaccio a Bolgheri e Hannes & Judith Rottensteiner di Tenuta Rottensteiner in Alto Adige promuovono il 25 gennaio **un "incontro-confronto" tra due interpretazioni vinicole, da una parte Pignatello e dall'altra Schiava**, che trovano una coniugazione con questi vitigni autoctoni che disegnano un distinguo e una osmosi tra territori diversi, una degustazione comparata guidata da Divina Vitale ed Eros Teboni, affiancata dall'assaggio di Bolgheri Superiore e Lagrein, e un press lunch dallo chef del Ristorante Trussardi By Giancarlo Perbellini (evento riservato, su invito). Le più famose chef-star dell'alta cucina italiana (da Massimo Bottura ad Enrico Bartolini, da Enrico e Roberto Cerea a Carlo Cracco, da Norbert Niederkoflerda a Niko Romito), grandi ospiti internazionali come Alex Atala del D.O.M. di San Paolo in Brasile, Albert Adrià (fratello di Ferran) dell'Enigma di Barcellona, e Fatmata Binta, la chef africana vincitrice del "Basque Culinary World Prize 2022", la finale italiana di S. Pellegrino Young Chef Academy Competition che premia i talenti di domani, i protagonisti dell'universo mixology che sveleranno le tendenze del futuro: questo, e molto altro, è il menu, invece, di **"Identità Golose 2023"**, edizione n. 18 del Congresso

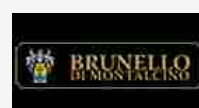
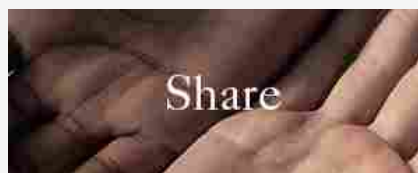
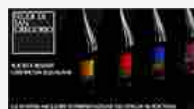


internazionale di Cucina d'Autore tra i più prestigiosi al mondo, ideato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni, che torna dal 28 al 30 gennaio a Milano al Mi.Co. (Milano Congressi). Novità, è **"Golosi di Identità"**, un nuovo appuntamento ideato dalla Fondazione Cotarella il 29 gennaio dove si parlerà di territorio, salute, formazione e disturbi alimentari. Il 28 gennaio, invece, con il Consorzio del Parmigiano Reggiano è in programma **"Parmigiano Reggiano goes to Scotland"**, una degustazione di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano Dop in abbinamento a una selezione di Scotch Whisky d'eccellenza delle distillerie Glasgow 1770 Distillery e The Glenturret Distillery, con Roberto D'Alessandro, spirits specialist di Gruppo Meregalli, e in collaborazione con l'agenzia governativa Scottish Development International. Intanto, 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: dopo la ristorazione con l'imprenditore Francesco Panella, parola a Rudy Zerbi (15 febbraio), conduttore radiofonico e televisivo, Cathy La Torre (15 marzo), avvocato di successo, 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 pasticcere 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. A Milano dal 9 al 13 febbraio si presenta anche **"Avvinamenti"**, progetto di valorizzazione vinicola ideato dal sommelier Daniele Sottile, proseguimento della sua esperienza editoriale dalla quale è nato l'omonimo libro, e che vede protagonisti produttori di tutta Italia per incontrare appassionati e addetti ai lavori, tr cocktail, brunch, cene e masterclass, in via Tortona 31, nel cuore del distretto milanese del design, nello spazio contemporaneo nato dal recupero di un ex opificio con al suo interno bistrot, cucine e infrastrutture digitali di ultimissima generazione e che diventerà la casa del progetto, continuando a proporre momenti di intrattenimento e cultura sempre legati ai vini delle cantine partner.

A Torino torna **"Grandi Langhe 2023"**, all'edizione n. 7 promossa dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e dal Consorzio di Tutela Roero, con il supporto di Regione Piemonte e Intesa San Paolo, preparandosi ad accogliere i professionisti del mondo del vino e buyer da tutto il mondo il 30 e 31 gennaio alle Ogr-Officine Grandi Riparazioni, con la grande degustazione dedicata alle Denominazioni di Langhe e Roero. Più di 240 cantine presenteranno le proprie etichette, con la novità della partecipazione attraverso un grande banco d'assaggio del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte. E in apertura ci sarà anche l'edizione n. 2 di **"Changes"**, con un focus sull'etica del mondo del lavoro, in vigna e in agricoltura in generale. Il 25 febbraio, anche **la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa** fa ritorno a Torino con **"Il Barolo a Palazzo Barolo"**, una delle più importanti dimore nobiliari barocche della città, che fu la residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert, alla cui lungimiranza e modernità è dovuta gran parte della



fama e della fortuna del vino Barolo, e dove i produttori guidano i wine lovers in un viaggio alla scoperta del "Re dei Vini", proponendo in degustazione Cru e annate differenti, accompagnati dalle eccellenze agroalimentari delle Langhe, e si raccontano nei salotti-degustazione condotti dal sommelier Sandro Minella e dal giornalista Danilo Poggio. Ma nella prima Capitale d'Italia, nasce anche il nuovo **"Salone del vino di Torino"**, interamente dedicato ai vini piemontesi per pubblico e addetti ai lavori, promosso dalla Camera di commercio di Torino dal 4 al 6 marzo, con la città che diventa una grande cantina con i produttori piemontesi, con più di 100 eventi diffusi per un calendario "Off" in cui diventano protagonisti i grandi ristoranti, le piole e le enoteche, artisti e scrittori, tra masterclass, cene, degustazioni e spettacoli. Nelle Langhe, con **Go Wine** va in scena invece **"I grandi terroir del Barolo"**, edizione n. 14, il 25 e 26 marzo a Monforte d'Alba, al Moda Venue, un'occasione di approfondimento sul Barolo e sul suo territorio, valorizzando le distinte Menzioni Geografiche che compongono l'area di produzione, con banchi d'assaggio, incontro con le cantine, masterclass e visite in cantina. 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 da Sanremo, dove aspettando il "Festival di Sanremo n. 73", arriva il lancio di **"The Grapest Award"**, riconoscimento aperto a tutte le aziende vitivinicole italiane che intendono entrare in un circuito creato dai professionisti per i professionisti, sottoposte a commissioni di assaggio, con le premiazioni di scena il 20 maggio, e i vini vincitori protagonisti di "Calicis - Wine Is All Around", dal 21 al 23 a Sanremo. Anche **"Summa 2023"**, la rassegna delle eccellenze enologiche biologiche e biodinamiche, ha annunciato le nuove date dell'edizione n. 24, l'1 e 2 aprile nell'affascinante e storica ambientazione di Casòn Hirschprunn & Tör Löwengang della Tenuta Alois Lageder, 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 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. Nelle baite dell'**Alta Badia** sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, con **"Sommelier in pista"** si degustano i migliori vini dell'Alto Adige, per valorizzare il connubio tra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio. Gli appuntamenti (7 e 14 febbraio, 7 marzo e 4 aprile) prevedono favolose sciate sulle piste, abbinate 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. A questi appuntamenti si aggiungono due edizioni speciali, in programma il 24 gennaio nei rifugi Club Moritzino e Ütia de Bioch, e il 21 marzo nei rifugi Club Moritzino e Ütia I Tablá, con i vini dell'Alto Adige in abbinamento a quattro piatti. A Verona c'è attesa per il grande ritorno di **"Amarone Opera Prima"**, l'evento per stampa e trade voluto dal **Consorzio Tutela Vini Valpolicella** e interamente dedicato al



prodotto di punta della Valpolicella, in programma il 4 e il 5 febbraio al Palazzo della Gran Guardia, con la conferenza inaugurale con presentazione dello stato dell'arte della Denominazione e l'apertura dei banchi d'assaggio dei produttori e del millesimo 2018. A seguire, l'appuntamento con **"Vinitaly 2023"**, l'evento di riferimento internazionale del mondo del vino italiano, è a Veronafiere a Verona dal 2 al 5 aprile, e 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. A Venezia il **Consorzio del Lugana Doc** è tra i protagonisti dell'edizione n. 1 di **"Wine in Venice"** (28-30 gennaio). In particolare, la Doc del Lago di Garda si racconta nelle masterclass "Sensazioni di Lugana" con Alberto Ugolini e "Alla scoperta del Lugana" con Chiara Giovoni, e nel walk around tasting "Armonie senza tempo" nello storico palazzo della Scuola Grande della Misericordia. Nell'evento, venti cantine rappresentano la loro regione in un "red carpet" tra la Scuola Grande della Misericordia e Cà Vendramin Calergi, e si parla anche di sostenibilità, etica ed innovazione in un Wine Talk su "Il Vino del Futuro". E con TheFork nasce un progetto rivoluzionario "365 days of Wine in Venice", un anno di esperienze con i vini premiati dalla kermesse con una "Wine Selection" nei ristoranti della App. Il gelato artigianale è il protagonista al **"Sigep - The Dolce world Expo"**, l'evento organizzato da Italian Exhibition Group dal 21 al 25 gennaio alla Fiera di Rimini, dedicato al Gelato Artigianale e all'Arte del Dolce con la partecipazione dei migliori professionisti a livello mondiale. Il gelato sarà il trait d'union tra le filiere presenti, con eventi nell'evento che vedranno protagonisti i gelatieri creare assieme ai pasticceri. Un'occasione di formazione d'eccellenza per vedere i maestri all'opera e per scoprire in anteprima prodotti e tecnologie utilizzati nella lavorazione. Spazio anche ai trend di settore, grazie alla presenza di tutte le principali associazioni di riferimento, ed alle grandi competizioni internazionali. Il vino e la crisi climatica, le Denominazioni ed il loro ruolo nella viticoltura di oggi, la viticoltura biologica ed i suoi benefici: è intorno a questi tre grandi tematiche, **che animeranno altrettante conferenze online, nelle settimane che la precedono**, che ruota invece la **"Slow Wine Fair 2023"**, la Fiera del vino buono, pulito e giusto, organizzata da BolognaFiere e "Sana" (Salone Internazionale del Biologico e del Naturale), con la direzione artistica di Slow Food (ed una commissione di assaggio che selezionerà le cantine), di scena dal 26 al 28 febbraio a Bologna, e che punta forte sui vini frutto di un'agricoltura sostenibile, che hanno come parole d'ordine la biodiversità, la tutela del paesaggio agricolo, l'uso ponderato delle sue risorse, la crescita culturale e sociale delle comunità contadine, oltre a una sempre maggiore consapevolezza dei consumatori. Con **"Vini ad Arte 2023"**, 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,

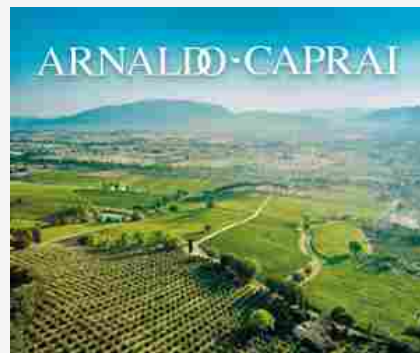


culturali e gastronomiche. Un'occasione per presentare alla stampa internazionale anche "Rocche di Romagna", il marchio collettivo europeo nato per valorizzare i Romagna Sangiovese prodotti nelle 16 sottozone. Le erbe aromatiche nella cucina circolare, un Concorso di cucina per appassionati e non solo, 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](#).

Dal 27 al 30 gennaio Siena celebra le eccellenze wine & food premiate da "The WineHunter Award" con l'edizione n. 8 di **"Wine&Siena - Capolavori del gusto"**, primo evento dell'anno del vino in Toscana e degli appuntamenti siglati "The WineHunter", voluto dal patron di "Merano WineFestival" Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini, e dedicato agli appassionati, ed operatori del settore e stampa (30 gennaio), con un percorso degustazione al Santa Maria della Scala, che ospita anche la Small Plates Dinner a Palazzo Squarcialupi, preceduti dal taglio del nastro al Palazzo Comunale. In degustazione, 600 etichette, dall'Alta Langa all'Oltrepo Pavese, dal Franciacorta al Prosecco Docg, dai vini dell'Alto Adige a quelli del Collio friulano, dalle etichette della Costa Amalfitana alla Vernaccia di San Gimignano, Fiano e Greco, i vini dell'Etna e il Timorasso, e poi Lambrusco, Sagrantino di Montefalco, Barolo e Barbera, Chianti e Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano e Brunello di Montalcino, Montecucco, i vini di Bolgheri, Carmignano e le etichette del Valdarno Superiore, ma anche i siciliani Nero d'Avola e Syrah e, tra le curiosità, il Pelaverga, E, dall'Alta Langa ai bianchi friulani, dallo Champagne al Riesling Renano della Mosella, anche le masterclass vedono una sfilata di grandi bianchi al Grand Hotel Continental Siena - Starhotels Collezione, ma con spazio anche per le microzone a confronto del Chianti Classico e per i "rossi purosangue" Docg di diverse Regioni italiane. Ma ci sono anche l'Idromele, la bevanda fermentata più antica del mondo, i bicchieri ad hoc per il vino e il vino giusto per i dolci senesi con i loro segreti. Dalla città del Palio alla "culla" del Rinascimento, il 22 e 23 gennaio, le Ex scuderie delle Cascine a Firenze ospitano **"Vini Migranti"**, evento che nasce dal progetto di distribuzione vini Tanta Roba di Teseo Geri e dal sogno di riunire una serie di visionari produttori di vino provenienti un po' da tutto il mondo, dalla Toscana alle Langhe, dal Friuli all'Etna, dalla Puglia al Libano, da Mendoza a Tenerife e alla Champagne, oltre 50 piccole ed uniche realtà che si fanno portavoce di un messaggio originale, ribelle e culturale che nel momento storico decisamente complicato in cui siamo, può essere una voce da ascoltare con attenzione. Il 21 gennaio Geri guiderà gli appassionati in un giro del mondo di bollicine provenienti da differenti Paesi e Leonardo Romanelli presenterà una verticale di Chianti Classico "Grosso Sanese" della Fattoria Poggerino al Parc Bistrot con cena a tema. Sempre a Firenze va in scena anche l'edizione n. 16 di **"Taste 2023. In viaggio con le diversità del gusto"**, il Salone dedicato alle eccellenze del gusto ideato dal "Gastronauta" Davide Paolini, con 500 aziende ed oltre 80 new entry protagonisti dal 4 al 6 febbraio alla Fortezza da Basso, in continuità con le edizioni invernali di Pitti Immagine Uomo, Pitti Immagine Bimbo, Pitti Immagine Filati con la regia di Pitti Immagine e con "La Pasta" come tema. Precedute



dall'edizione n. 13 di **"BuyWine Toscana 2023"**, l'evento B2B organizzato da Regione Toscana e Camera di Commercio per far incontrare le aziende toscane con i buyer di tutto il mondo, che torna il 10 e 11 febbraio alla Fortezza da Basso a Firenze, le Anteprime proseguono in Toscana con **la Settimana delle "Anteprime di Toscana"** (11-17 febbraio), inaugurata come di consueto da "PrimAnteprima", l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, in programma l'11 febbraio al Cinema La Compagnia nella "culla" del Rinascimento. Si continua poi con le degustazioni per stampa, operatori ed appassionati alla presenza dei produttori di oltre 400 vini di più di 120 aziende del Chianti e del Morellino di Scansano, di cui la metà nuove annate con il Chianti 2022 e il Chianti Riserva 2020 e le tipologie Annata 2022 e Riserva 2020 del Morellino, a **"Chianti Lovers & Rosso Morellino - Anteprima 2023"** alla Fortezza da Basso, che vede ancora una volta insieme il **Consorzio Vino Chianti** e il Consorzio Morellino di Scansano Docg con l'Ascot-Associazione Consorzi Toscani; il Chianti Classico si presenta quindi alla "Chianti Classico Collection" alla Stazione Leopolda sempre a Firenze (13 e 14 febbraio); il Nobile, prima Docg d'Italia, è protagonista a seguire con le nuove annate 2020 e Riserva 2019 di oltre 40 produttori in presenza nell'**"Anteprima Vino Nobile di Montepulciano"** nella Fortezza e nell'Enoliteca della città del Poliziano, il 15 febbraio per la stampa (già sold out), e dal 18 al 20 febbraio per operatori e wine lovers, e dove il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano presenta anche gli aggiornamenti sul progetto Pieve e tutte le attività legate a Montepulciano "distretto del vino sostenibile", mentre la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuove itinerari per scoprire il territorio; la Vernaccia, infine, si presenta nell'**"Anteprima Vernaccia di San Gimignano"** nella "New York del Medioevo" (15-16 febbraio). L'edizione n. 2 de "L'Altra Toscana" chiuderà la "Settimana delle Anteprime" sempre a Firenze il 17 febbraio al Palazzo degli Affari, con la compagine dei vini delle 12 Dop e Igp Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Suvereto e Val di Cornia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Toscana e Valdarno di Sopra che, con i loro Consorzi e l'Associazione L'Altra Toscana, presenteranno insieme a giornalisti e operatori del settore le nuove annate raccontando quella Toscana del vino diversa che arricchisce la proposta vinicola della Regione. **"Reincontrare Giulio Gambelli"** è invece l'evento culturale unico nel suo genere voluto da Pasquale Forte, patron di Podere Forte, con l'amico Jacky Rigaux, sullo sfondo della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, e che, ispirato ai "Rencontres Henry Jayer" che ricordano in Borgogna la personalità di Henry Jayer, "patriarca" del Pinot Nero, celebra la persona e l'operato del "Maestro del Sangiovese", facendo incontrare come avviene in Francia produttori e personalità del mondo del vino italiano, francese e internazionale nel borgo medievale di Rocca d'Orcia tra le sacre mura della Chiesa di S. Simeone, dove, con il tema "La pratica vinicola dell'elevage come esaltazione del gusto del luogo", torna il 24 marzo (evento riservato, su invito). Nuova edizione anche



Speri



per **"Terre di Toscana"**, la n. 15, il 26 e 27 marzo all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido Di Camaiore, con l'evento-degustazione organizzato dalla testata "L'Acquabuona" riunisce in Versilia 130 cantine fiorì 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. Dal pranzo nell'antico maniero del Castello di Gargonza con i prodotti del territorio, al tour alla scoperta di Castiglioncello, simbolo di un'epoca fatta di cinema e "Dolce vita", dalla scoperta delle antiche spezierie di Siena, alla passeggiata enogastronomica nei chiostrì delle chiese di Prato, dalla street art allo street food per le strade di Livorno, dalla scoperta del "foliage" nel parco delle Foreste Casentinesi, a quella del Liberty a Montecatini, sono solo alcune delle tappe di un viaggio che porta alla scoperta della Toscana enogastronomica con il ricco calendario di oltre 150 eventi territoriali di **"Vetrina Toscana"** (fino a marzo 2023).

A Torgiano, fino al 24 marzo, prosegue la prima edizione di **"Torgiano Winter"**, evento culturale con reading teatrali, presentazioni di libri, concerti jazz e di lirica, promosso dalla Fondazione Lungarotti, con il sostegno della Fondazione Perugia e del Gruppo Lungarotti e la collaborazione del Comune di Torgiano: il 20 gennaio la Sala Sant'Antonio ospita il concerto jazz del Pietro Paris "Underneath" Trio con Pietro Paris, Manuel Magrini e Lorenzo Brilli; il 10 febbraio Mario Tozzi, primo ricercatore Cnr e divulgatore scientifico, presenta il libro "Mediterraneo inaspettato. La storia del Mare nostrum raccontata dai suoi abitanti" (Mondadori Editore) sempre nella Sala Sant'Antonio; il 24 febbraio il giornalista Enrico Casarini presenta il libro "Il duetto Mina Battisti. Teatro 10, 1972" (Casa Editrice Minerva) con la proiezione della loro storica performance che si tenne il 23 aprile 1972 nel varietà televisivo "Teatro 10" della Rai, ancora nella Sala Sant'Antonio; il 10 marzo ancora la Sala Sant'Antonio ospita anche la presentazione del libro del manager Roberto Racca "Me la ricordo come una giornata felice. Pagine di vite e di vino" (Allemandi Editore) con il giornalista Antonio Boco; infine il 24 marzo il critico d'arte Carlo Vanoni presenta il suo nuovo libro nella stessa Sala. Sono rappresentative di tutto il ricco universo enologico regionale le 58 aziende vitivinicole umbre protagoniste, per un totale di 162 vini in gara, dell'edizione n. 2 del Concorso enologico regionale **"L'Umbria del Vino"**, promosso dalla [Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura dell'Umbria](#), l'unico nella Regione autorizzato nel 2021 dal Ministero dell'Agricoltura. Il capo panel della giuria che esaminerà i vini sarà Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, che guiderà le sedute di assaggio dal 24 al 26 gennaio a Perugia.

Fino al 22 gennaio a [Eataly Roma](#) è la settimana dedicata ad uno dei più famosi piatti romani ed ad ai suoi iconici ingredienti, che culmina nel weekend con un vero e proprio **"Cacio & Pepe Festival"**, e con corsi, degustazioni, presentazioni di libri, menu



speciali e tanti ospiti per degustarlo in tante versioni. Anche la Sardegna è protagonista a Roma, con oltre 170 etichette di 40 cantine, nell'edizione n. 1 de **"La Sardegna di Vinodabere"**, il 21 e 22 gennaio all'Hotel Belsaty, tra banchi d'assaggio e masterclass per operatori, stampa ed appassionati. **"I 33 d'Italia"**, evento (riservato) che si tiene da quasi 20 anni, riunisce invece 33 cantine (e 33 famiglie del mondo del vino) di tutta Italia, in maniera itinerante, suggellando ogni anno un'amicizia trasversale e ultradecennale: il 23 gennaio tocca alla Campania, dove ad ospitarlo è la famiglia Alois della Vini Alois, e dove dal Piemonte sono presenti le cantine Nicola Bergaglio, Paolo Conterno, Giovanni Viberti, Paolo Manzone, Enrico Serafino, Giacomo Bologna e Villa Sparina, dalla Lombardia Ferghettina, dal Veneto Zenato, Tenuta Sant'Antonio, Le Monde e Cavalchina, dal Trentino Ferrari, dal Friuli La Tunella e Livio Felluga, dall'Emilia Romagna San Patrignano, dalle Marche Andrea Felici, dalla Toscana Cantine Dei, dal Lazio Sergio Mottura e Casale Del Gigli, dalla Campania Alois, I Cacciagalli, Marisa Cuomo, Abbazia di Crapolla, San Salvatore 19.88, Donnachiaro, Trabucco, Colli Di Lapio, Masseria Piccirillo e Caggiano, dalla Puglia Feline, dalla Basilicata Elena Fucci, dalla Sicilia Ciro Biondi e I Custodi, ma anche chef dell'Alta Campania. In Puglia, il 22 e 23 gennaio a Grottaglie, la città della ceramica, nella cornice della storica Masseria Lella, torna anche **"Evoluzione Naturale"**, la rassegna dedicata al mondo dei vini naturali, per scoprire etichette e vignaioli provenienti da diverse Regioni italiane e dall'estero uniti dall'attenzione all'ambiente e dalla sostenibilità delle pratiche adottate in vigna e in cantina. Il 20 e 21 gennaio il Museo Archeologico Regionale di Agrigento ospita infine **un Convegno di ampelografia e di studio sul futuro del vigneto italiano e siciliano** in particolare, in occasione dei "Blues & Wine Awards" legati all'edizione n. 20 del **"Blues & Wine Soul Festival"**. Tra i relatori, il professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura al mondo, Manna Crespan, ricercatrice del Centro di Ricerca di Viteicoltura ed Enologia di Conegliano, Rosario Lentini, esperto di Economia Agraria e del Vino, Andrea Zanfi, editore della rivista media partner "Bubble's Italia", e Gori Sparacino, direttore della Federazione Italiana Strade del Vino (evento su invito/accredito).

Copyright © 2000/2023

TAG: **CONSORZIO VINI ALTO ADIGE, DONNAFUGATA, EATALY ROMA, FRANCIACORTA, GRANDI LANGHE, IDENTITA GOLOSE, LUGANA, SIGEP, WINE&SIENA**

La felicità è
una combinazione
di ingredienti

