

Scopri i
cinque territori

WineNews

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Giovedì 02 Febbraio 2023 - Aggiornato alle 17:02



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



ITALIA

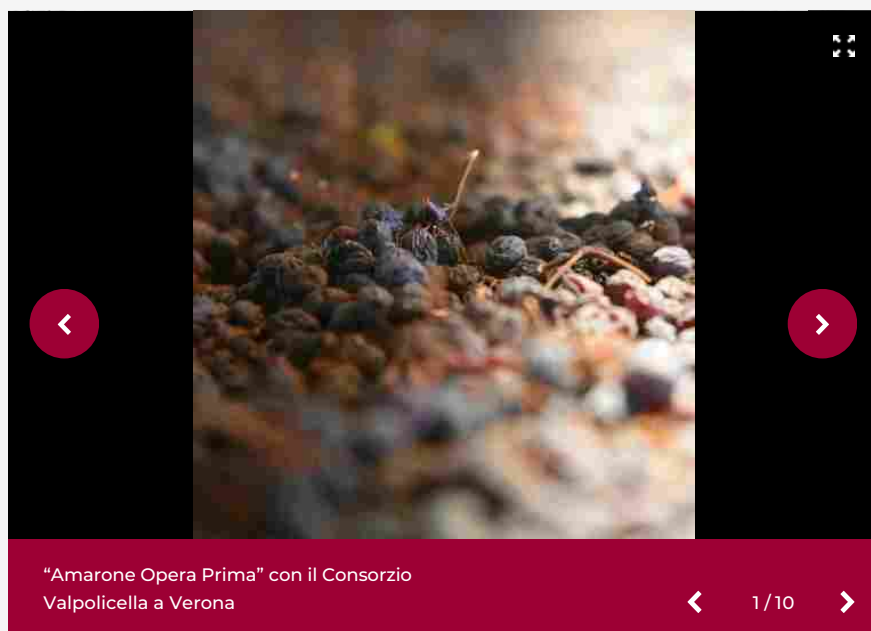
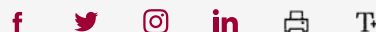
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

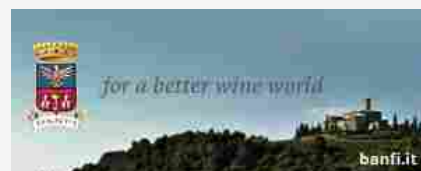
Da "Amarone Opera Prima" a "BuyWine" & la "Settimana delle Antepreme di Toscana", ecco gli eventi

Al via Carnevale, da Venezia a Viareggio, "Vi.Na.Ri." a Milano, il "Trentodoc sulle Dolomiti", la "Birra dell'Anno" a Rimini e "Taste" a Firenze

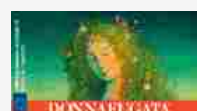
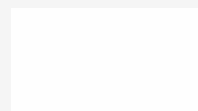
FIRENZE, 02 FEBBRAIO 2023, ORE 16:59



Con "Amarone Opera Prima 2023" a Verona, la prestigiosa "Anteprima" firmata dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella e dedicata al rosso "re" della Valpolicella ed ai grandi



vini della Denominazione, aspettando "BuyWine 2023", la vetrina internazionale b2b del vino made in Tuscany, e la "Settimana delle **Anteprime di Toscana 2023**", promosse sotto un'unica regia regionale da Firenze ai territori delle Denominazioni di punta, **nell'agenda degli eventi di WineNews prosegue la lunga stagione del debutto sulla scena delle nuove annate dei più grandi vini italiani**. Ma ci sono anche "Vi.Na.Ri." a Milano, ideato e organizzato insieme da VinNatur e Vi.Te per raccontare il mondo dei vini naturali, "Trentodoc sulle Dolomiti", che unisce la passione per le bollicine e l'amore per la neve e lo sci nello scenario del sito Unesco, i "Sommelier in pista", per degustare i migliori vini dell'Alto Adige nelle baite dell'Alta Badia, "Birra dell'Anno 2023", il Concorso brassicolo più longevo d'Italia firmato da Unionbirrai alla Fiera di Rimini, "Taste 2023. In viaggio con le diversità del gusto" a Firenze, il Salone dedicato alle eccellenze del gusto, e "Torgiano Winter", la rassegna culturale promossa dalla Fondazione Lungarotti, mentre da Eataly è il "Mese del pane". E se è tempo di Carnevale, da Venezia che dal Canal Grande sbarca nel metaverso ai 150 anni della sfilata sui Viali a Mare di Viareggio, tra maschere e carri allegorici, banchetti e grandi vini, il 5 febbraio è anche la "Giornata nazionale contro lo spreco alimentare". A Milano sta per arrivare **"Vi.Na.Ri."**, l'evento sul vino naturale il 12 e il 13 febbraio, ideato e organizzato da VinNatur e Vi.Te. allo Studio Novanta, e che vede insieme le associazioni in un confronto a tutto tondo sul futuro della tipologia con i presidenti Angiolino Maule e Gabriele Da Prato riservato alla stampa, e con masterclass pensate per capire da vicino il panorama enoico naturale, "O2 - Il rapporto con l'ossigeno", per spiegare come il contatto con l'aria possa nobilitare i vini buoni in una degustazione in parallelo di tre etichette che hanno affrontato un diverso percorso con l'aria, prima di arrivare nel calice, e "SO2 - Il nodo dei solfiti", un'occasione per approfondire se e in quale modo l'anidride solforosa incida nella percezione dei sapori e profumi di un vino e se questa possa dare diverse sfaccettature espressive e organolettiche, in una blind tasting di tre vini prodotti e imbottigliati, con e senza solfiti aggiunti. A moderare gli incontri, Samuel Cogliati Gorlier, giornalista e divulgatore italo-francese, fondatore di Possibilia Editore e membro della redazione e del comitato di degustazione della rivista francese "LeRouge&leBlanc". Un evento che riunirà 150 vignaioli naturali che arriveranno da tutta Italia e dall'estero, con alcuni produttori provenienti dall'Argentina, da Bordeaux e dalla Slovenia. E 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, tra 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. Restando in



città, a **"ChocoLove"** i grandi maestri e gli esperti del cioccolato, dal [Master Chocolatier Davide Comaschi](#) ai Maestri Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana, guidati da Iginio Massari, sono protagonisti con le loro creazioni della kermesse dedicata alla cultura e all'amore per "Il cibo degli dèi", dal 10 al 12 febbraio a Palazzo Bovara.

Un'occasione per scoprire anche le migliori proposte di praline e dolci confezionati delle pasticcerie milanesi studiati ad hoc per la festa di San Valentino, e ammirare le creazioni dei finalisti del contest "ChocoLove: un dolce per San Valentino, il cui vincitore sarà premiato il 14 febbraio dal maestro Iginio Massari. Sempre 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 e Donnafugata, sarà la volta 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. Ancora 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, 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. Spostandosi da Milano, invece, il 4 febbraio si può fare **un viaggio in Borgogna all'Enoteca Longo** di Legnano, con André Goichot che, da tre generazioni, produce grandi vini nel territorio più antico e prestigioso del mondo, con Alissa Ottolini, brand ambassador della Maison. E dal 24 al 26 febbraio al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni, torna anche l'**"Italian Taste Summit"**, edizione n. 7 del

format 100% improntato all'export, tra tasting, masterclass, workshop e serata di gala riservati a operatori e stampa di settore attorno al tema della formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace. Le cantine? Da Firriato a Badia a Coltibuono, dalla Tenuta Trinoro alla Cantina di Negrar, da La Collina dei Ciliegi a Ronco del Gelso, da Pietro Cassina a Surrau e Stefania Pepe. Nell'attesa, in occasione della "Giornata nazionale contro lo spreco alimentare" n. 10 del 5 febbraio, dal convegno "Alimentiamoci di futuro a spreco zero" il 3 febbraio allo Spazio Zero degli

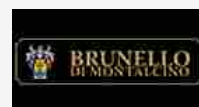
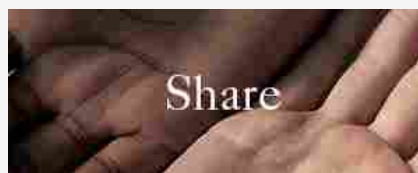
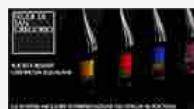
Horti del Collegio Borromeo a Pavia, parte **"Pasto sospeso"**, il programma di "sostenibilità partecipata" ideato da Planeat, startup benefit che rivoluziona la spesa combattendo lo spreco, attraverso la piattaforma di [Planeat.eco](#) dove comparirà l'opzione "lascia un pasto sospeso" per i bisognosi. Il 14 marzo, invece, il Palafeste di Grumello del Monte, ospita 11 cantine - Caminella, Tenuta Castello di Grumello, Cornasella, Tenuta Iris, Eligio Magri, La Collina, Le Corne, Pecis, Tenuta Casa Virginia, Tosca e Valba Vini - per conoscere in anteprima i vini, tutti di taglio bordolese della

Doc Valcalepio, Doc Colleoni e Igt Terre Bergamasche, e il loro territorio, a **"Vino En**



Primeur Bergamo (evento riservato, su invito), dove ci sarà anche una masterclass condotta dal wine educator e giornalista Filippo Bartolotta per scoprire più da vicino le peculiarità ambientali, climatiche e vitivinicole del territorio. 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 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.

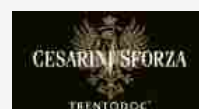
A Torino, **Eataly** compie 16 anni dall'apertura del primo punto vendita all'ex opificio **Carpano al Lingotto**, e celebra il meglio dell'enogastronomia italiana con tanti appuntamenti per festeggiare insieme, fino al 4 febbraio. Ma, dal 13 al 20 febbraio, **festeggia anche gli innamorati, con proposte per celebrare San Valentino anche a tavola**, come cene gourmet da Giù da Guido, il bistrot torinese dello chef stellato Ugo Alciati, speciali a menu nelle cucine del mercato e una dinner box da asporto per chi preferisce godersi una cena speciale nella comodità di casa. E dal 6 febbraio al 5 marzo **Eataly dedica anche al pane un mese di iniziative** per raccontare quali sono le caratteristiche che fanno di un alimento quotidiano un prodotto di alta qualità. 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. Tornando nelle Langhe, sempre **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 Matteo Monchiero, professore al corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia del Disafa dell'Università di Torino e consulente aziendale (6 febbraio), Tino Colla, produttore e testimone della storia enoica di Langa (Poderi Colla, 13 febbraio), e con la produttrice



Donatella Cinelli Colombini, Sandro Minella, comunicatore del vino della Strada, e con il direttore Daniele Manzone (24 marzo), nelle cantine e con la degustazione dei Nebbioli da Barolo della vendemmia 2022 (direttamente dalla vasca) e di vini altri territori di eccellenza, quali Borgogna e Brunello di Montalcino, e la visita al "WiMu-Museo del Vino". E 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.

"Vino, Sostantivo Femminile" è invece l'evento sul Lago Maggiore "vetrina" per 100 produttrici di vino che si raccontano al pubblico in banchi di degustazione, masterclass ed esperienze sensoriali nelle eleganti sale del Grand Hotel des Iles Borromées, il 5 marzo a Stresa, organizzato da Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte. E da Sanremo, 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 ottobre nella "città dei fiori".

"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 & Tòr 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. Intanto, 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 aggiunge 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. **"Trentodoc sulle Dolomiti"** è invece la kermesse invernale dedicata al Metodo Classico del Trentino, che torna, fino al 5 febbraio, sempre nelle Dolomiti ma in Val di Fiemme, tra Cavalese, Varena, Predazzo e Tesero, con appuntamenti in alta quota, tra sport e degustazioni enogastronomiche. Diffusa tra rifugi, hotel, ristoranti

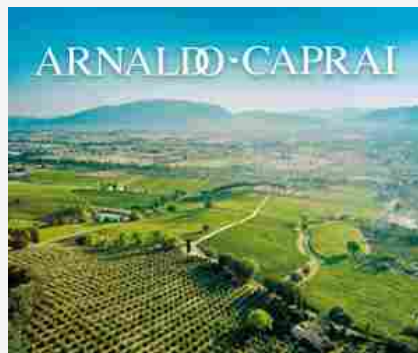


stellati, osterie ed enoteche, la prima tappa dell'evento prevede 14 occasioni per scoprire le 67 case spumantistiche, grandi e piccole realtà, dell'[Istituto Trento Doc](#): dagli aperitivi al Ristorante La Stua di Cavalese, l'Hotel La Roccia e l'Hotel Al Cervo, al "Marendöl (brunch)" dell'Hotel Orso Grigio, ai pranzi e alle cene a base di cucina del territorio a La Cantinetta di Varena, al Ristorante Le Migole e al Ristorante El Calderon. E, arrivando in alta quota a Lo Chalet (a Cavalese-SkiArea Cermis) e allo Chalet44 Alpine Lounge (Località Morea, a Predazzo) è possibile degustare le etichette Trentodoc godendosi il paesaggio d'inverno nella suggestiva area di Bellamonte e Alpe di Lusia. I due locali che partecipano per la prima volta a questa kermesse saranno In.Treska, ristorante panoramico a 2.000 metri di altezza nel cuore dello Ski Center del Latemar, e Beauty & Vital Hotel Maria, che sorge nel centro medievale di Carano. Completa il palinsesto l'esperienza stellata al Ristorante El Molin in cui lo chef Alessandro Gilmozzi nell'evento "La sostenibilità di Montagna e Trentodoc" propone in abbinamento alle etichette Trentodoc una menù experience. E aspettando la seconda tappa, in Val di Fassa (9-12 febbraio). E ["Vinifera 2023"](#), la Mostra Mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino, ha già annunciato che sarà 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. Come di consueto, ad anticiparla sarà il "Forum Vinifera" con eventi, degustazioni, conferenze e visite guidate su tutto il territorio trentino, dalla Valle dell'Adige alla Val di Non, dal 24 febbraio alla cantina Bellaveder. Nell'attesa, a Sappada, Sauris, Resia, Trieste e Muggia, ma anche in Carnia, nelle Valli del Natisone, in Carso e a Monfalcone, **il Carnevale in Friuli Venezia Giulia** affonda le radici nella storia, nelle strade dei suoi borghi e delle sue città, dal mare alla montagna, dove si respira uno spirito gioioso e dissacrante. Festeggiamenti dal sapore antico in un'atmosfera di allegria e genuinità, maschere di legno intagliate e dipinte, sfilate di carri allegorici, appuntamenti musicali e danzanti, per non parlare dei coriandoli, la cui invenzione è rivendicata proprio dalla città di Trieste. Ma è a tavola che si può continuare a scoprire la vera essenza del Carnevale, con i piatti e i dolci più originali del Friuli Venezia Giulia, in tanti eventi con ["Io sono Friuli Venezia Giulia"](#) (5-22 febbraio).

A Verona "una sfilata di 64 aziende" è pronta a celebrare il millesimo 2018 del "re" dei vini della Valpolicella ad ["Amarone Opera Prima 2023"](#), l'evento di punta della Denominazione organizzato dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella al Palazzo della Gran Guardia, all'ombra dell'Arena, il 4 e il 5 febbraio. In apertura, ci sarà la conferenza stampa inaugurale (4 febbraio, Auditorium Gran Guardia) con la presentazione dei dati di mercato della Denominazione, il valore del ricambio generazionale e le prospettive dell'enoturismo in Valpolicella a cura del presidente del Consorzio, Christian Marchesini, e dell'annata viticola 2018 introdotta da Giambattista Tornielli, professore associato di Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di Verona. A seguire riflettori puntati sull'ultimo step della candidatura della Tecnica



secolare della messa a riposo delle uve della Valpolicella, l'appassimento, a Patrimonio Immateriale dell'Unesco, con i contributi di Pier Luigi Petrillo, professore e direttore della cattedra Unesco sui Patrimoni Culturali Immateriali dell'Università Unitelma Sapienza di Roma, e di Elisabetta Moro, professoressa ordinaria di Antropologia Culturale dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. Al talk show intervengono Patrizio La Pietra, Sottosegretario al Ministero dell'Agricoltura, Gianmarco Mazzi, Sottosegretario al Ministero della Cultura, Luca Zaia, Presidente della Regione Veneto e Damiano Tommasi, sindaco di Verona. Tornando alle degustazioni, il 4 febbraio saranno riservate prima alla stampa nazionale e internazionale e poi apriranno anche agli operatori e ai wine lovers che potranno replicare i tasting anche il 5 febbraio. A seguire, l'appuntamento con **"Vinitaly 2023"**, l'evento di riferimento internazionale del mondo del vino italiano, è a Veronafiere 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. E torna anche **"Corvina Manifesto - L'Anteprima del Chiaretto di Bardolino"**, riservata alla stampa e in programma il 2 e 3 marzo a Bardolino con la regia del [Consorzio di Tutela del Chiaretto e del Bardolino](#) all'Hotel Caesius Thermae & Spa, con il debutto della nuova annata del Chiaretto di Bardolino, il vino rosa della sponda veronese del Lago di Garda da uve Corvina, tra masterclass e walk around tasting. Intanto, dal 1 febbraio e fino a giugno, [Col Vetoraz a Valdobbiadene ospita "InDivenire - La metamorfosi del sughero"](#), la collezione di opere di Silvia Canton in un'esperienza immersiva tra vino e arte. L'appuntamento per scoprire le eccellenze enoiche del Veneto selezionate dai degustatori della guida "Vineta.it", è invece l'11 e 12 marzo a Treviso con **"Vineta Tasting - Il Veneto nel calice"**, edizione n. 2 dell'evento di [Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto](#) alla Camera di Commercio di Treviso e Belluno, con un walk around tasting con i produttori presenti nella guida e le masterclass dedicate agli approfondimenti dei vini italiani. L'Anteprima, l'11 marzo, si terrà invece nella Loggia dei Cavalieri, uno dei luoghi più rappresentativi e amati della città. Il 12 marzo, a Palazzo dei Trecento, si terrà poi la conferenza "La grammatica del gusto: l'evoluzione del menù e della carta vini", dedicata alle origini del menù e della carta vini, la loro evoluzione nel corso del tempo e come è cambiato il gusto e il nostro modo di stare a tavola nella storia, con gli interventi di Alessandro Scorsone, cerimoniere di Palazzo Chigi, Alessia Cipolla, curatrice della mostra "Note di Pranzi", in programma a Casa Robegan di Treviso dal 4 marzo al 1 aprile, Marco Colognese, food writer e critico enogastronomico, e Gianpaolo Breda, presidente Ais Veneto. Un'occasione anche per scoprire la città attraverso visite guidate, ed i sigari Italico in abbinamento ai distillati della Distilleria Bonaventura Maschio. **"Formaggio in Villa 2023"**, la rassegna nazionale dei migliori formaggi, sarà invece 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". Intanto a [Venezia il 4 febbraio è tempo dell'“Opening Parade” del più famoso Carnevale al mondo](#), nel quale anche i grandi vini e la gastronomia tipica sono da sempre protagonisti. A partire da “Original Sinners”, il Dinner Show & Ball ufficiale a Ca' Vendramin Calergi, ancora una volta firmato dalla stilista Antonia Sautter, l'11 e 12 febbraio e dal 16 al 21 febbraio, dove, tra abiti sontuosi e performance artistiche indimenticabili, i “peccatori” si daranno appuntamento nelle magnifiche sale affacciate sul Canal Grande per trasgredire a tavola con il ricco menù preparato dalle sapienti mani degli chef del Ristorante Wagner, e, per una notte, dare spazio ai desideri più reconditi. Ma anche con il “Carnevale del Gusto”, con VeneziaEventi il 4 febbraio, nei ristoranti, bàcari e hotel che presenteranno un piatto, un cicchetto un cocktail, ispirato al tema del Carnevale 2023: il metaverso.

Sarà un'edizione da record **“Birra dell'Anno 2023”**, concorso brassicolo più longevo d'Italia, all'edizione n. 18, organizzata da [Unionbirrai](#) che premia le migliori birre artigianali e incorona il miglior birrifico artigianale italiano dell'anno tra oltre 2.000 birre di più di 300 produttori, il 19 febbraio alla Fiera di Rimini, che ospita anche “Beer&Food Attraction” (19-22 febbraio). 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, nei giorni che la precedono](#), che ruota 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. Tra le masterclass da non perdere con la Slow Wine Coalition, si va dai vini di confine della Valle del Caucaso, “culla” della viticoltura mondiale, tra Georgia, Armenia e Turchia, ai prestigiosi Champagne della Maison Lombard, dai grandi vini rossi e bianchi di Francia importati in esclusiva da Tannico, alla possibilità di ripercorrere con la Banca del Vino di Pollenzo annate importanti per la storia del vino italiano, come quella del 2010 la “vendemmia perfetta”, attraverso rinomate etichette di Barolo, Amarone della Valpolicella e Brunello di Montalcino, ma anche di scoprire l'affascinante mondo degli amari, grande novità di questa seconda edizione che dà spazio a prodotti artigianali che esaltano i Presidi Slow Food e le materie prime del territorio. Bologna dove, dal 24 al 26 febbraio, nasce anche [il primo Festival in Europa di Medicina Culinaria](#), con congressi, laboratori, corsi pratici e teorici, ed assaggi di piatti golosi cucinati in modo salutare, con ospiti provenienti dall'Harvard Medical School di Boston, dall'Istituto



Superiore di Sanità e dall'Università di Bologna, con la direzione della dottoressa Chiara Manzi e del professor Michele Rubbini. 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**. Intanto, **gli appuntamenti con la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena** sono il 5 febbraio al Podere Carlo Fantini con "Coccole di macchia invernale", per scoprire usi, virtù e curiosità delle bacche di rosa canina, e l'11 febbraio a Vision Studio a Cesena con "Baci al cacao", un viaggio nella storia del bacio nell'arte, nella letteratura e nel cinema accompagnati da praline e cioccolatini che vogliono celebrare l'amore.

A Firenze torna 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. In particolare, Paolini condurrà i Taste Ring "Dove si approvvigionano di prodotti di qualità i grandi hotel?", un confronto tra Food&Beverage manager dell'hotellerie e artigiani del cibo sulle possibilità di collaborazione, con Gabriele Fedeli, corporate F&B director Lungarno Collection, Alessio Anedda, corporate F&B director Four Seasons, Martino De Rosa, ceo At Carmen, Andrea Porro di Giò Porro e Giordano Palazzo di Coda Nera (4 febbraio), e "La rivincita della pasta secca" sul perché la cucina stellata per anni non ha utilizzato la pasta secca, poi all'improvviso il boom di spaghetti al pomodoro e alla cacio e pepe, con Andrea Cavaliere del Pastificio Cavaliere, Alberto Zampino del Pastificio Gentile di Gragnano, Igles Corelli, chef e direttore Comitato Scientifico del Gambero Rosso, Fulvio Pierangelini, direttore creativo food per la compagnia Rocco Forte Hotel, e lo chef stellato Vito Mollica (5 febbraio); e i Taste Talk "L'origine della materia prima in etichetta: un must da difendere", con Giovanni Fiori di Guffanti Formaggi, Savino Muraglia di Olio Muraglia), Luigi Scordamaglia, consigliere delegato di Filiera Italia, e Ettore Prandini, presidente Coldiretti (4 febbraio), e "Italian sounding: un danno economico e qualitativo al made in Italy" con Beatrice Ughi, presidente Gustiamo, Fabrizio Filippi, alla guida del Consorzio Olio Toscano Igp, e David Granieri, presidente Unaprol-Consorzio Olivicolo Italiano (6 febbraio). Ad accompagnare la kermesse, come sempre, è il programma di

La felicità è
una combinazione
di ingredienti



TORREVENTO
vini di un'alt(r)a puglia



eventi off "FuoriDiTaste" promossi con le aziende di "Taste" nei locali storici e nei nuovi indirizzi gourmet di Firenze, tra novità enogastronomiche, abbinamenti inediti, degustazioni, incontri con esperti e menù speciali. E a Firenze arriva l'edizione n. 13 di **"BuyWine 2023"**, la vetrina internazionale del vino made in Tuscany e l'evento business to business organizzato da Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze e realizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, per far incontrare le aziende toscane - 230, con oltre 1.400 etichette di 47 Denominazioni - con 160 buyer di 39 Paesi del mondo, dagli Usa al Canada, dai Paesi Scandinavi alla Svizzera, dall'Uk a Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia, ma anche da Argentina, Messico, Colombia e Brasile, e che torna il 10 e 11 febbraio alla Fortezza da Basso. A seguire, ad inaugurare **la "Settimana delle Anteprime di Toscana"** (11-17 febbraio), promossa sotto un'unica regia regionale, sarà inaugurata come di consueto da "PrimAnteprima" in programma l'11 febbraio al Cinema La Compagnia nella "culla" del Rinascimento, con una tavola rotonda, dove istituzioni, Consorzi ed esperti del settore, coglieranno l'occasione per fare il punto sull'andamento, trend ed export del settore in Toscana e sullo sviluppo dell'enoturismo, presentando i dati alla stampa italiana ed estera. Il testimonial della Toscana del vino? L'ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona ed oggi produttore di vino (CantinaDainelli a Cerreto Guidi). Ma "PrimAnteprima" si arricchisce anche di due appuntamenti ospitati sempre l'11 febbraio a Palazzo Medici Riccardi: il vernissage per la stampa della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura di **"Casabella"**, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (11-19 febbraio), e sempre in collaborazione con la storica rivista, il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo", con la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (con il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti Ppc Toscani, Ordine degli Architetti Ppc di Firenze e Inarch/Toscana). Si continua poi con le degustazioni prima per la stampa e gli operatori e quindi per gli 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"** il 12 febbraio 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 presenta quindi le nuove annate di più di 700 etichette di Chianti Classico Annata, Riserva e Gran Selezione (insieme al Vin Santo del Chianti Classico e l'Olio Dop Chianti Classico) di oltre 200 aziende che, con i loro produttori, stanno facendo grande il Gallo Nero, e le nuove Unità Geografiche Aggiuntive alla **"Chianti Classico Collection"** alla Stazione Leopolda sempre a Firenze, il 13 e il 14 febbraio a stampa ed operatori, ed il 14 febbraio anche ai wine lovers. Il Nobile, prima Docg d'Italia, è protagonista a seguire con la nuova Annata 2020 a "5 Stelle" e la 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 nazionale ed internazionale (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 Pievi e tutte le attività legate a Montepulciano "distretto del vino sostenibile". L'"Anteprima" per tanti appassionati sarà infatti la possibilità di scoprire una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà itinerari per scoprire il territorio. La Vernaccia, quindi, presenta i vini dell'ultima vendemmia, la 2022, e l'annata 2021 per la tipologia Riserva, con 96 etichette di 41 aziende del Consorzio, nell'"[Anteprima Vernaccia di San Gimignano Docg](#)" a San Gimignano, la "New York del Medioevo", il 16 febbraio al Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada. In apertura, nella Sala Dante del Palazzo Comunale, si terrà la masterclass riservata alla stampa italiana ed internazionale "Timeless Vernaccia di San Gimignano", una verticale di annate vintage condotta dal primo Master of Wine italiano, Gabriele Gorelli, che si concentrerà sulla potenzialità e sulla capacità evolutiva della Vernaccia con il trascorrere del tempo: in assaggio 12 Vernaccia di annate comprese tra il 1997 e il 2018, per raccontare un vino bianco italiano d'eccellenza. E quest'anno ritorna anche la formula tradizionale dell'apertura agli operatori di settore e ai wine lovers, che potranno accedere gratuitamente e incontrare i produttori ai banchi di assaggio. Ma non solo perché nei weekend del 18-20 e 25-27 febbraio si svolgerà anche il consueto appuntamento alla Rocca di Montestaffoli, sede della "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience", dove operatori e appassionati potranno degustare le nuove annate. 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. Intanto, Bacco ci sarà, nei panni di "Re Carnevale" in trionfo tra i giganti in cartapesta sui carri allegorici più grandi al mondo che sfileranno sui Viali a Mare, anche per festeggiare i 150 anni di storia del "[Carnevale di Viareggio 2023](#)" (4-25 febbraio). E dal 5 febbraio al 5 marzo si celebra anche il "[Carnevale di Foiano della Chiana 2023](#)", il più antico d'Italia, con ben 484 edizioni con tante iniziative collaterali, per grandi e piccoli, dalla musica all'enogastronomia, passando per l'arte, accanto alla sfilata dei giganteschi carri allegorici. "**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 Mayer" che ricordano in Borgogna la personalità di Henry Mayer, "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). Anche "[Anteprima Vini della Costa Toscana 2023](#)" ha annunciato la nuova



edizione, la n. 22, in programma il 12 e il 13 marzo al Real Collegio di Lucca, promossa dall'Associazione Grandi Cru della Costa Toscana, con oltre 600 etichette in degustazione per un viaggio attraverso la Costa Toscana, dalla Lunigiana, tra Vermentini bianchi e neri e sfumature di antichi vitigni, alle Colline Lucchesi, dalle Terre di Pisa a Bolgheri, "culla" del Sassicaia, arrivando in Maremma fino a Capalbio, senza dimenticare le isole dell'Arcipelago Toscano e il corridoio di terra che dai Colli di Luni si spinge fino alle Cinque Terre. Nuova edizione anche per **"Terre di Toscana"**, la n. 15, il 26 e 27 marzo all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido Di Camaiore, l'evento-degustazione organizzato dalla testata "L'Acquabuona", che riunisce in Versilia 140 cantine fiori 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 chiostri 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).

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 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. **"Porchettiamo"**, il Festival delle porchette d'Italia edizione n. 13, torna invece 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. In Abruzzo, dall'1 al 3 marzo a Teramo, ci sarà l'**"Anteprima Colline Teramane"**, dedicata alla stampa, per assaggiare le Denominazioni del **Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Docg**: Colli Aprutini Igt, Controguerra Doc e Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg.

"Agricoltura al centro" è il titolo della Conferenza economica n. 9 organizzata da Cia-Agricoltori Italiani, che si terrà l'8 e 9 febbraio a Roma, al Palazzo dei Congressi.



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



Reddito, clima, aree rurali e infrastrutture le parole chiave della due giorni di lavori che vedrà la partecipazione delle massime cariche istituzionali, con panel di approfondimento con politici, mondo delle imprese e della ricerca, insieme agli agricoltori Cia provenienti da tutta Italia. Sempre a Roma, il 17 febbraio all'Hotel Rome Cavalieri torna il **"Banfi Day"** in collaborazione con la Fondazione Italiana Sommelier (Fis): per la prima volta in degustazione ci saranno la prima e l'ultima delle vendemmie prodotte di Poggio all'Oro, il Brunello di Montalcino Riserva prodotto da singolo vigneto, esclusivamente nelle grandi annate, dalla 1985 fino alla 2016, una verticale con 10 assaggi, per raccontare un vino che ha fatto la storia del Brunello e del vino italiano nel mondo, mentre ai Banchi d'Assaggio ci saranno oltre 30 etichette, dalla Toscana al Piemonte, alla presenza di Cristina Mariani-May, proprietaria e alla guida delle griffe (evento sold out). A seguire, **per festeggiare i suoi 20 anni anche l'Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti si racconta a Roma**, il 22 febbraio al Beef Baazar, in occasione della presentazione del volume "Castellina in Chianti - Territorio, vino, persone" di Armando Castagno con le storie dei produttori di questo Comune del Chianti Classico rinomato per le sue realtà vitivinicole, con un walk around tasting alla scoperta delle migliori etichette di 37 produttori (evento riservato, su invito). Sempre nella Capitale, nasce **la prima edizione del progetto "Arte a San Leonardo"**, presentato da Anselmo e Ilaria Guerrieri Gonzaga con il "Libro d'Artista" e l'"Etichetta d'Artista" creati da Simone Berti e a cura di Giovanna Amadasi, il 1 marzo a Palazzo Taverna (evento riservato, su invito).

Infine, dal 13 al 20 maggio prenderà il largo tra Napoli, Genova, Marsiglia, Barcellona e Tunisi la lussuosa nave Msc Grandiosa, pronta ed 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. E 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: **ALTA BADIA, AMARONE OPERA PRIMA, ANTEPRIME DI TOSCANA, BIRRA DELL'ANNO, BUY WINE, CARNEVALE DI VENEZIA, CARNEVALE DI VIAREGGIO, EATALY, FONDAZIONE LUNGAROTTI, GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE, TASTE, TRENTODOC, VI. TE, VINNATUR**

ALTRI ARTICOLI

