

Slow Food il prossimo appuntamento è con "Umami, il quinto sapore", tra assaggi e degustazioni il 22 febbraio a La Riserva Ristorante a Magliano, per scoprire cos'è e quali sono i cibi che lo contengono, accompagnati da calici di vino del territorio. Dal 18 al 20 febbraio, alla Fiera di Rimini, c'è **"Beer&Food Attraction"**, l'evento che ospita la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per l'out of home. Dall'8 al 10 maggio, sempre alla Fiera di Rimini, tornerà anche **"Macfrut" 2024**, il Fruit & Vegan Professional Show, e il cui prodotto simbolo sarà l'uva da tavola sotto i riflettori del "Macfrut Table Grape Symposium".

E arrivano le **"Anteprime di Toscana" 2024**, la "wine week" nella quale i Consorzi dei vini toscani presentano le nuove annate e guidano gli operatori alla scoperta dei loro territori, aperta come da consuetudine da **"PrimAnteprima"**, giornata-evento organizzata da Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze insieme a PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, il 14 febbraio nell'auditorium della Camera di Commercio di Firenze a Firenze. La "culla del Rinascimento" ospiterà anche la **"Chianti Classico Collection"**, in una special edition per i 100 anni del Consorzio Chianti Classico, il 15 e il 16 febbraio (giornata aperta ai wine lovers) alla Stazione Leopolda, mentre il 17 febbraio si va a Montepulciano, la "perla" del Rinascimento, per l'assegnazione delle stelle alla vendemmia 2021 in commercio da quest'anno nei 30 anni dell'**"Anteprima del Vino Nobile"** nella Fortezza e nell'Enoliteca (dal 10 al 12 febbraio aperta al pubblico con degustazione e, per la prima volta, masterclass guidate). Il 18 febbraio si torna, invece, alla Fortezza da Basso a Firenze, con **"Chianti Lovers & Rosso Morellino"**, che vedrà, ancora una volta insieme, il **Consorzio Vino Chianti** e il Consorzio Morellino di Scansano Docg (con oltre 200 etichette di Chianti e Morellino di cui la metà saranno nuove annate offerte in anteprima ai Chianti Lovers da oltre 100 aziende, grazie all'apertura al pubblico), mentre il 19 febbraio, sempre a Firenze al Palazzo degli Affari, l'edizione n. 3 de "L'Altra Toscana", promossa dall'Associazione L'Altra Toscana che raggruppa 14 Consorzi, riservata a stampa ed operatori, chiuderà la "Settimana delle Anteprime" e per la prima volta includerà anche i vini del nuovo Consorzio Vino Igt Toscana, che abbraccia il ricco universo delle Igt, accanto alle 18 Denominazioni che porteranno in degustazione le nuove annate raccontando un volto diverso della Toscana enologica: Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Orcia, Cortona, Valdarno di Sopra, Terre di Pisa, Chianti Rufina, Terre di Casole, Grance Senesi, Montescudaio, Suvereto, Val di Cornia e Rosso della Val di Cornia, Carmignano, Barco Reale di Carmignano e Vin Santo di Carmignano e Toscana (con la regia di Scaramuzzi Team). E non più prima ma a seguire, eccezionalmente solo per quest'anno, ci sarà **"BuyWine Toscana" 2024**, la vetrina b2b dei vini di Toscana che ha annunciato le nuove date, diverse da come eravamo abituati, il 10 e l'11 aprile a Firenze alla Fortezza da Basso. Anche il Consorzio della Vernaccia di San Gimignano propone dal 2024 il nuovo format di presentazione delle nuove annate alla stampa, che si terrà dal 16 al 19 maggio, in una degustazione

