

MENU

EN

Q



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Giovedì 16 Gennaio 2025 - Aggiornato alle 10:11



ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV

NONINO
Ancora oggi
1° Spirit italiano
e unica Grappa

Bologna Fiere
23-25
Febbraio
2025

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PAROSCO ARDENNA 2024
A chi sa cogliere
emozioni vere
Bevi responsabilmente

*Stagioni
con wine!*

SICILIA DOP
14-15-16 FEBBRAIO 2025



ITALIA

IL CALENDARIO ENOICO

HOME » ITALIA

2025, partenza sprint per gli eventi del vino, tra Piemonte, Veneto e Toscana, passando per Parigi

Da Grandi Langhe (27-28 gennaio) a Amarone Opera Prima (31 gennaio-2 febbraio), da Wine Paris (10-12 febbraio) a [Anteprime di Toscana](#) (14-21 febbraio)

FIRENZE, 16 GENNAIO 2025, ORE 10:00



Il Piemonte, la Valpolicella, Parigi e la Toscana aprono il "wine tour" 2025

Dal Piemonte delle Langhe di Barolo e Barbaresco, ma anche del Roero e non solo, al Veneto, con la sua Valpolicella, alla Toscana, con molte delle sue denominazioni più celebri, dal Chianti Classico al Vino Nobile di Montepulciano, dal Chianti al Morellino di Scansano, arrivando all'Altra Toscana, e passando per Parigi, parte a ritmi serratissimi il 2025 degli eventi istituzionali e internazionali per il vino italiano, alla prese con un mercato, nazionale e mondiale, ancora in difficoltà e tutto da



TASCA
CONTI D'ALMERITA

Certificazione
B
Corporation



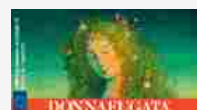
GRUPPO
for a better wine world



Vino, Champagne e distillati
per noi sono passione e lavoro
dal 1856.

interpretare. Scorrendo il calendario, il primo grande evento sarà “Grandi Langhe (e il Piemonte del vino)”, organizzato dal Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani, guidato da Ettore Germano, e dal Consorzio del Roero, presieduto da Massimo Damonte, in collaborazione con Piemonte Land Of Wine, che vede al vertice Francesco Monchiero, **il 27 e il 28 gennaio, alle Officine Grandi Riparazioni (Ogr), a Torino**, con oltre 500 cantine da tutta la Regione. E dove, se sotto i riflettori ci saranno soprattutto le ultime annate di Barolo, Barbaresco e Roero, non mancheranno aziende che metteranno in assaggio diverse declinazioni di Barbera (d'Asti, del Monferrato o di Alba, per esempio), Alta Langa, Moscato d'Asti, Grignolino, Arneis, Gavi, Dolcetto ma non solo, raccontando nel bicchiere il ricchissimo mosaico enoico piemontese.

Giusto il tempo di un respiro, e si farà rotta sulla **Valpolicella, per “Amarone Opera Prima”,** l'evento del Consorzio Vini Valpolicella dedicato al vino più blasonato del territorio, che **al Palazzo della Gran Guardia, dal 31 gennaio al 2 febbraio**, riunirà oltre 70 cantine del territorio, i cui vini saranno assaggiati da giornalisti provenienti da oltre 25 Paesi del mondo, dall'Argentina agli Emirati Arabi Uniti, dal Giappone agli Usa, dalla Polonia alla Cina, da Singapore all'Uk, in una kermesse che segnerà anche l'avvio delle celebrazioni per i 100 anni del Consorzio, oggi guidato da Christian Marchesini. Protagonista ai banchi di assaggio e nelle sessioni di degustazioni tecniche, l'Amarone 2020 che debutta ufficialmente sul mercato, mentre sul palco dell'auditorium i riflettori si accendono sul celebre attore e regista teatrale Andrea Pennacchi che firma “Amarone, epopea in Valpolicella”, il monologo ideato per il centenario del Consorzio. “In questa speciale edizione, “Amarone Opera Prima” guarda al futuro e, in particolare, ai nuovi margini di potenziale crescita della denominazione in uno scenario evolutivo accelerato, che ci impone un cambio di paradigma fondato su strategie e approcci rinnovati. Un impegno che ci vede sempre più attivi sul fronte della promozione e che le aziende stanno premiando sia in termini di partecipazione record all'evento che di adesioni al Consorzio, con 51 nuovi associati nel 2024”, spiega il presidente Marchesini. Tra le curiosità in programma, il 31 gennaio (con un programma riservato esclusivamente alla stampa nazionale e internazionale specializzata, su invito), due masterclass, “Amarone: iconic of fine dining in the world's 50” guidata dall'esperto JC Viens e dedicata alla degustazione di una selezione di Amarone presenti nella carta vini dei migliori 50 ristoranti al mondo secondo la classifica annuale stilata dal mensile britannico “Restaurant”, e “La memoria del tempo, un viaggio tra le annate storiche di Amarone”, guidata dal Master of Wine Andrea Lonardi, entrambe al Palazzo della Gran Guardia, con il piacevole intermezzo “gourmet”, con il pranzo firmato dallo chef veronese Giancarlo Perbellini, fresco di terza stella Michelin con il suo Casa Perbellini - 12 Apostoli, apparecchiato al Teatro Filarmonico di Verona. Il 1 febbraio, sotto, i riflettori ci sarà il focus “Valpolicella: 100 anni tra passato e futuro della denominazione”, con gli interventi dei vertici del Consorzio e di Carlo Flamini, responsabile dell'Osservatorio del Vino di Unione Italiana Vini - Uiv, con una giornata che si chiuderà con il monologo teatrale di Andrea Pennacchi. Poi, via agli assaggi, riservati agli addetti ai lavori (fino alle ore 16), e quindi aperti anche agli appassionati (e anche il 2 febbraio), con l'aperitivo di chiusura “Valpolicella: freschezza e creatività nel calice” a cura del Gruppo Giovani del Consorzio.



Dal Veneto, tutti in Toscana, ma non prima di una deviazione su Parigi. Dal 10 al 12 febbraio, infatti, va in scena la prima e sempre più importante fiera internazionale del vino dell'anno, "Wine Paris", firmata da Vinexposium a Porte de Versailles, dove è sempre più forte la presenza dei produttori italiani, visto che l'Italia è il Paese più presente dopo la Francia, con un padiglione tutto suo (più grande che in passato, con 600 espositori e uno spazio quasi raddoppiato), grazie alla grande presenza della collettiva firmata da Ita - Italian Trade Agency, ma anche con nuove partecipazioni di nomi importanti come "Santa Margherita Donnafugata, Lamborghini e Mack & Schühle Italia, ma anche Unioncamere Puglia per la Regione Puglia. Questa edizione registra anche il ritorno di protagonisti come Piccini 1882, Zonin1821, Fantini Group e Planeta, senza dimenticare le partecipazioni del Piemonte", [come sottolineato dalla stessa Vinexposium](#).

Giusto il tempo di tornare in patria, ed ecco le **"Anteprime di Toscana"**, che saranno di scena dal 14 al 21 febbraio, con le degustazioni delle ultime annate dei vini del Nobile di Montepulciano (15-16 febbraio nell'Anteprima alla Fortezza di Montepulciano riservata alla stampa, con focus sulle Pieve ed il rating dell'annata 2022, mentre il 2-3 febbraio l'evento del [Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano](#) aprirà le porte ad appassionati ed operatori), del Chianti Classico (**17-18 febbraio, nella Chianti Classico Collection** alla Stazione Leopolda a Firenze, con la regia del Consorzio del Chianti Classico), di Chianti e Morellino (**il 19 febbraio a Chianti Lovers & Rosso Morellino**, alla Fortezza da Basso, sempre a Firenze, evento congiunto del [Consorzio Vino Chianti](#) e del [Consorzio del Morellino di Scansano](#)), de **"L'Altra Toscana"** (**20 febbraio al Palazzo degli Affari, ancora a Firenze**) e del Valdarno di Sopra (**21 febbraio nel "Valdarno di Sopra Day" a Il Borro, il Relais & Châteaux della famiglia Ferragamo a San Giustino Valdarno**). Ad inaugurarle, come da tradizione, sarà **"PrimAnteprima" a Firenze (14 febbraio), con la "regia" della Regione Toscana**. In particolare, "L'Altra Toscana", all'edizione n. 4 voluta dall'Associazione L'Altra Toscana guidata da Francesco Mazzei, presidente del [Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana](#), e firmata Scaramuzzi Team, racconterà un volto diverso della Toscana enologica, presentando in degustazione le nuove annate di 13 Dop e Igp, con i rispettivi Consorzi, tutti assieme: Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Cortona, Chianti Rufina, Terre di Casole, Suvereto, Val di Cornia e Rosso della Val di Cornia, Carmignano, Barco Reale di Carmignano e Vin Santo di Carmignano e Igt Toscana. Denominazioni piccole o ancora poco conosciute che arricchiscono, con punte di qualità sempre più alte, l'offerta vinicola della regione, di cui rappresentano il 40% della produzione, in territori, dalle colline al mare, dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici tutta la forza e l'identità degli stessi terroir.

Un primo giro di anteprime importanti, visto che coinvolgono denominazioni delle tre regioni che, Veneto in testa, guidano, il mercato del vino italiano, per celebrità e blasone, ma anche e soprattutto in termini economici, e che nel 2023 hanno messo insieme il 66,4% delle esportazioni enoiche made in Italy totali (4,1 miliardi di euro sui 7,7 dell'Italia nel complesso), confermando lo stesso "peso" nei primi 9 mesi 2024, con 3,9 miliardi di euro su 5,9 dell'Italia. Tre regioni che, insieme, crescono del +6,6% in valore (con il Veneto a +8,2%, per 2,1 miliardi di euro, la Toscana a +10,2%, per 909,6 milioni di euro, ed il Piemonte praticamente stabile, a -0,4%, per 847,9 milioni di



euro), meglio del +5,9% della media nazionale, nei primi 9 mesi 2024 sullo stesso periodo 2023 (secondo i dati Istat analizzati da WineNews).

Copyright © 2000/2025

TAG: AMARONE OPERA PRIMA, ANTEPRIME, ANTEPRIME DI TOSCANA, CONSORZI, DENOMINAZIONI, EVENTI, EXPORT, FIERE, GRANDI LANGHE, PIEMONTE, TOSCANA, VENETO, WINE PARIS

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

L'americano Michael L. Cioffi è il nuovo proprietario di Valdiplatta, griffe di Montepulciano

15 Gennaio 2025



ITALIA

Vinicio Marchioni: "un uomo non è mai se stesso se prima non beve due bicchieri di vino"

15 Gennaio 2025



ITALIA

Torna il Giro d'Italia, che insieme alle imprese dei campioni, narra i territori del vino italiano

14 Gennaio 2025



ITALIA

Ci sono 56,9 milioni di ettolitri di vino nelle cantine italiane a dicembre 2024. -3,9% sul 2023

14 Gennaio 2025

