

Il nostro sito non utilizza cookies per la profilazione dei visitatori ma è possibile che ciò sia effettuato da plugin in applicazioni di terze parti necessario al loro funzionamento. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera [Sito Garante privacy](#)

Accetto

[Redazione](#) [Store](#) [Abbonamenti](#) [Newsletter](#) [Privacy](#)


[HOME](#)
[CITY](#)
[TREND](#)
[CARTELLONE](#)
[EVENTI IN](#)
[TOSCANA](#)
[WINE](#)
[NEWS](#)
[INTERVIEW](#)
[ENGLISH](#)
[TEXT](#)
[LIBRI](#)
[CORSI](#)

COSA FARE

Falaschi fa 100!

[Home](#) > [Wine News](#) > [Un Mese Di... Vino: le Anteprima dei consorzi toscani](#)

# Un Mese Di... Vino: le Anteprima dei consorzi toscani

E poi God Save The Wine da Hard Rock Cafe e altri eventi...

- DATA 29/01/2025



SCOPRI QUI TUTTI GLI ALTRI EVENTI DEL

SHOP ONLINE



Sconti, Omaggi & Promozioni  
per concerti, teatri, eventi, ristoranti, wellness



## FINE SETTIMANA

## SCOPRI QUI GLI SPETTACOLI NEI TEATRI E I CONCERTI

**Febbraio** è cerchiato in rosso sui calendari di ogni appassionato di vino, giornalista e/o operatore di settore. In **Toscana** infatti è da sempre il mese delle **Anteprime**. Appuntamenti da non perdere attraverso i quali i Consorzi presentano le nuove annate pronte a entrare in commercio. Il taglio del nastro si tiene a cura della Regione Toscana, gran patron delle Anteprime, **venerdì 14 febbraio con PrimAnteprima**, una mattinata, a partire dalle 10.30, nella Sala Luca Giordano di Palazzo Medici Riccardi a Firenze nella quale si tiene il workshop d'inaugurazione a cui segue un light lunch. Evento su invito.

**Poi gli eventi organizzati dai vari consorzi:** il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano (da ven 14 a dom 16), il Chianti Classico (lun 17 e mar 18), il **Consorzio Vino Chianti** insieme a quello del Morellino (mer 19), L'Altra Toscana che raccoglie gli altri consorzi (gio 20) e infine il Valdarno di Sopra Day (ven 21).

## La Vernaccia in una Serra

**Lunedì 3 febbraio** - Il primo appuntamento del mese è a Firenze alle Serre Torrigiani: un evento riservato agli operatori del settore ho.re.ca, giornalisti e addetti ai lavori, del Consorzio della Vernaccia di San Gimignano. Dalle 14 alle 19 ai banchi d'assaggio le differenti espressioni di Vernaccia di San Gimignano presentate dai produttori, che evidenziano l'antico legame di questo vitigno con il suo territorio. Un'iniziativa realizzata dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano e da Firenze Spettacolo, ingresso gratuito su registrazione [info@vernaccia.it](mailto:info@vernaccia.it) - [info@firenzespettacolo.it](mailto:info@firenzespettacolo.it)

## Weekend con il Nobile

**Domenica 2 e lunedì 3 febbraio** - Altro momento da segnare in agenda, e questa volta è per tutti l'Anteprima del Vino Nobile Montepulciano. La città si trasforma in un palcoscenico d'eccezione per celebrare il suo Vino Nobile, che vanta il prestigioso riconoscimento DOCG dal 1980, con la prima fascetta rilasciata in Italia. L'evento, organizzato dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, si svolge nella suggestiva cornice della Fortezza di Montepulciano, un luogo che combina storia e innovazione, grazie agli spazi moderni dedicati alla degustazione e agli incontri. Protagoniste le nuove annate del Vino Nobile 2022 e della Riserva 2021, insieme al Rosso di Montepulciano, altra gemma del territorio. I partecipanti hanno l'opportunità di degustare centinaia di etichette, dialogare con i produttori e approfondire il legame tra il vino e il territorio, caratterizzato da una viticoltura sostenibile e da un'attenzione crescente alla biodiversità. Il programma prevede masterclass, conferenze e visite alle cantine, per scoprire da vicino i segreti di una tradizione che si rinnova nel rispetto della qualità.

[anteprimavinonobile.it](http://anteprimavinonobile.it) - [biglietti in promozione su firenzespettacolo.it/store](http://biglietti.inpromozione.su.firenzespettacolo.it/store)

## La Settimana delle Anteprime

## PrimAnteprima

**Venerdì 14 febbraio** - Evento inaugurale, solo su invito. Nella sala Luca Giordano di Palazzo Medici Riccardi vanno in scena gli Stati Generali del



## NEWSLETTER

Aggiornamenti settimanali  
eventi in città e non solo...

email

ISCRIVITI

## ARTICOLI PIÙ LETTI



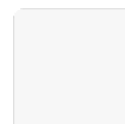
## OGGI a FIRENZE e in TOSCANA

La nostra agenda settimanale: i principali spettacoli, eventi, curiosità ...



## La Settimana dello Spettacolo a Firenze e in Toscana

Il meglio di musica, danza, teatro e oltre...



## WEEKEND a Firenze e in Toscana

A Gennaio tra mercatini, rassegne speciali, festival e oltre...



## RISTORANTI: Mangiare Fuoriporta

Campagna d'inverno: nel verde c'è più... gusto!

## VIDEO &amp; INTERVISTE

vino toscano durante uno workshop dove si presenta la settimana con protagonisti e relatori dalle istituzioni politiche, economiche e di settore. Nell'occasione assegnato da ASET, l'associazione della stampa enogastronomia alimentare toscana il premio giornalistico 2024 dedicato alla memoria del collega Kyle Phillips. Segue light lunch – dalle 10.30.

## Anteprima Vino Nobile di Montepulciano

**Da venerdì 14 a domenica 16 febbraio** – Nella Fortezza di Montepulciano in scena l'anteprima del Vino Nobile riservata alla stampa e agli operatori di settore. nella suggestiva cornice protagoniste le nuove annate del Vino Nobile 2022 e della Riserva 2021, insieme al Rosso di Montepulciano, altra gemma del territorio.

## Chianti Classico Collection

**Lunedì 17 e martedì 18 febbraio** – Alla Stazione Leopolda di Firenze due giorni in cui i produttori del Chianti Classico (218) presentano le nuove annate. Nel salone principale della Stazione Leopolda un grande banco di degustazione dove scoprire i vini del Gallo Nero pronti a essere immessi sul mercato. Il lunedì è riservato agli operatori e alla stampa, mentre il martedì è aperto al pubblico con i biglietti al prezzo intero di 30 euro, 15 euro per membri di associazioni di settore e studenti universitari, dalle 10 alle 19 (ultimo ingresso ore 18). La mattina di martedì 18 ore 11 il convegno in occasione dei 100 anni dalla nascita di Giulio Gambelli, che onora la memoria del grande maestro assaggiatore, promosso dal Consorzio del Chianti Classico in collaborazione con ASET, Associazione della Stampa Enogastronomia Alimentare Toscana. In apertura la consegna del XIII Premio Gambelli che ASET dedica ogni anno al giovane enologo italiano under 40 che "più si sia mostrato vicino all'idea di fare vino" di Giulio Gambelli".

## Chianti Lovers & Rosso Morellino

**Mercoledì 19 febbraio** - In Fortezza da Basso il **Consorzio Vino Chianti** e quello del **Morellino di Scansano** presentano in anteprima le nuove annate con la novità di un evento rivolto esclusivamente alla stampa con un'area unica dedicata con servizio sommelier alla carta al Padiglione Arsenale. Dalle 9 alle 18 degustazioni delle nuove annate Chianti D.O.C.G. Annata 2024, Superiore 2023 e Riserva 2022, in uscita nel 2025 e Morellino di Scansano D.O.C.G. Annata 2024 e Riserva 2022, in uscita nel 2025. Ingresso da Porta Soccorso alla Campagna, viale Filippo Strozzi 1.

## L'Altra Toscana

**Giovedì 20** - A Palazzo degli Affari a Firenze si presentano in un unico evento tutti gli altri consorzi della regione. In **degustazione i vini delle DOP e IGP**: Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Orcia, Cortona, 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.

## Valdarno di Sopra Day

**Venerdì 21** - Novità che chiude la settimana a **Il Borro a San Giustino Valdarno** (Arezzo), una giornata riservata a stampa e operatori di settore dedicata ai vini di questa denominazione. Due panel in mattinata e a mezzogiorno degustazione guidata dalla Master of Wine Susan Hulme. Segue light lunch e subito dopo presentazione e valutazione delle annate 2021 e 2022, del territorio e delle caratteristiche dei vini in degustazione. Dalle 15 via alla degustazione vera e propria.

*altri eventi...*



## Lo SHOCK di FIRENZE: La Vera Pandemia di una Città e 4 "vaccini" + 1 per affrontarla

In libreria, nelle edicole e sui siti online. Analisi e proposte controcorrente di Franco Camarlinghi (la "profezia" dell'86), Marcello Mancini, Stefano Fabbri, Massimo T. Mazza, Leonardo Tozzi



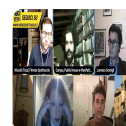
## VIDEO: 40 anni di Firenze Spettacolo

Il videomaker milanese Oscar Covini ci ha chiesto, in occasione dei nostri primi 40 anni di storia, di raccontare il nostro cammino.



## Mezzogiorno di Fuoco: Teatri Chiusi, ora Basta!

Le video interviste di Firenze Spettacolo con i protagonisti del mondo dello spettacolo, della ristorazione, del vino, degli eventi, del turismo, della moda.



## Mezzogiorno di Fuoco - I Giovani e la Pandemia: vittime o colpevoli?

Ne parliamo con: MARIA ANTONIETTA GULINO, LORENZO SOMIGLI, DAVIDE CAMPAGNOLO e GIULIO MUGNAI.



## Rock The Wine!

**Giovedì 20 - God Save The Wine** torna a Hard Rock Café Firenze per infrangere, come di consueto, le regole della degustazione classica. Ribelle come il rock, il festival itinerante promosso da Firenze Spettacolo con la direzione artistica di **Andrea Gori** e il supporto logistico di **PromoWine** porta nei locali di Hard Rock Cafe una serata all'insegna dell'incontro-scontro tra i vini italiani e stranieri con la gastronomia americana: burgers, involtini, Texas e Southern Comfort Food. La missione è sempre la stessa: portare lo spirito del rock nel mondo del vino!

*Hard Rock Cafe - Piazza della Repubblica - degustazione vini illimitati, cena a buffet, concerto live della cover band 80Voglia - 35 euro tutto compreso - dalle ore 19,30 - prenot info@firenzespettacolo.it - info 055 212911*

## Romanelli a Villa Olmi

**Martedì 25 - A Villa Olmi** degustazione guidata da **Leonardo Romanelli** dedicata al **Chianti Colli Fiorentini**, aziende molto prossime a Firenze o disseminate sulle colline della provincia. Vini dal corpo mai eccessivo, con uso del legno moderato se non inesistente nella tipologia annata, colori brillanti, profumi freschi e grande equilibrio, interessante scovare le differenze delle singole zone, diversità dei terreni, microclimi e la personale interpretazione di ogni azienda. Dopo la degustazione, durante la cena si conoscono e assaggiano altri vini di ciascuna delle aziende partecipanti.

*Info e prenot 055 637710 - degustazione e cena 39 euro, soci Fisar 34 euro*

## Bologna Slow Wine

Da domenica 23 a martedì 25 febbraio a Bologna Fiere oltre 1000 realtà presenti nella fiera dedicata al mondo delle cantine biologiche e biodinamiche. La parola chiave, ca va sans dire, è sostenibilità. Un catalogo di produttori selezionati per offrire a pubblico, buyer e professionisti del settore un panorama vasto che vede oltre 5000 etichette sui banchi di assaggio. Per la prima volta si svolge in contemporanea a SANA Food, il format di Bologna Fiere sulla sana alimentazione nei consumi fuori casa. Dom aperta al pubblico, lun e mar professionisti di settore.

*Bologna Fiere - dom ore 11-19, lun ore 10-18, mar 10-17 - ingresso 39 euro, professionisti 20 euro*

**TAGS:** COSA FARE A FIRENZE EVENTI A FIRENZE EVENTI VINO  
COSA FARE IN TOSCANA CHIANTI CLASSICO WEEKEND A FIRENZE

## ARTICOLI COLLEGATI



### Mezzogiorno di Fuoco | FORZA TEATRO!

Intervista con Franco d'Ippolito (Teatro Metastasio) e Gianluca Balestra (Cantiere Florida).