Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Albino Armani**			
32/42	In Viaggio	01/10/2021	*ALLA CORTE DELL'AMARONE (S.Frau)*	3
124/34	La Cucina Italiana	01/10/2021	*IL GIRO DEL PIATTO IN 80 VINI*	13
	Stylelegends.com	29/09/2021	*VINITALY SPECIAL EDITION: DEGUSTAZIONI ALBINO ARMANI*	22
	Agenfood.it	28/09/2021	*ALBINO ARMANI IN DEGUSTAZIONE A VINITALY SPECIAL EDITION*	23
	Enopress.it	28/09/2021	*ALBINO ARMANI A VINITALY SPECIAL EDITION*	24
	Italiaatavola.net	28/09/2021	*ALBINO ARMANI A VINITALY SPECIAL EDITION CON LE NUOVE ANNATE*	26
	EFFERADIO.IT	27/09/2021	*ALBINO ARMANI IN DEGUSTAZIONE A VINITALY SPECIAL EDITION*	27
	Winenews.it	16/09/2021	*I "TOP 100" BY MASSOBRIO & GATTI: PIEMONTE E TOSCANA IN TESTA, EMILIA ROMAGNA AL TERZO POSTO - WINEN*	28
22	L'Arena	15/09/2021	*BREVI - APERITIVO JAZZ E SOUL CON L'ANNEDOTI ACOUSTIC DUO*	33
	Investireoggi.it	14/09/2021	*MIGLIORI OLI EXTRAVERGINE D'OLIVA SECONDO GAMBERO ROSSO*	34
36	Messaggero Veneto - Ed. Pordenone	12/09/2021	*TEATRO E VINO ABBINATI OGGI A PALAZZO FABIANI*	36
	Friulionline.com	11/09/2021	*TEATRO IN FRIULANO A SEQUALS*	37
	Instart.info	10/09/2021	*UN CALICE A TEATRO: TAPPA A SEQUALS CON IL MIEDI PAR FUARZE*	38
	Italiaatavola.net	10/09/2021	*SEI TAPPE WINE&FOOD PER ASSAGGIARE LA VALLAGARINA*	40
32	Messaggero Veneto - Ed. Pordenone	09/09/2021	*BREVI - SEQUALS UNA SERATA FRA TEATRO E VINI DELLA REGIONE*	43
	EFFERADIO.IT	08/09/2021	*UN CALICE A TEATRO 12/9: TAPPA A SEQUALS CON IL MIEDI PAR FUARZE*	44
	IlFriuli.it	08/09/2021	*A SEQUALS L'ARTE INCONTRO IL VINO CON'UN CALICE A TEATRO'*	46
13	Il Gazzettino - Ed. Pordenone	07/09/2021	*UN CALICE A TEATRO E DEGUSTAZIONI: VINO E CULTURA*	48
	Italiaatavola.net	07/09/2021	*ALBINO ARMANI SVELA LANIMA DELLAUTOCTONO*	49
	Trentinoinblu.it	07/09/2021	*A PALAZZO FEDRIGOTTI UN VIAGGIO ENOGASTRONOMICO ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DELLA VALLAGARINA*	51
	Cittadelvino.it	06/09/2021	*LA VALLAGARINA SI DEGUSTA A PALAZZO FEDRIGOTTI*	53
	Comunicati-stampa.net	06/09/2021	*LA VALLAGARINA SI DEGUSTA A PALAZZO FEDRIGOTTI*	55
	WINECOUTURE.IT	06/09/2021	*LA VALLAGARINA SI GUSTA A PALAZZO FEDRIGOTTI DI ISERA*	58
35	L'Arena	05/09/2021	*SULLA CICLADIGE SI PEDALA IN RIMA*	61
	Storiedieccellenza.it	04/09/2021	*LA VALLAGARINA SI DEGUSTA A PALAZZO FEDRIGOTTI*	63
	Vinievino.com	04/09/2021	*VALLAGARINA SI DEGUSTA A PALAZZO*	65
	Enocibario.it	03/09/2021	*LA VALLAGARINA SI DEGUSTA A PALAZZO FEDRIGOTTI*	67
	Ladigetto.it	03/09/2021	*VIAGGIO ENOGASTRONOMICO ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DEL TERRITORIO*	69
	Cittadelvino.it	02/09/2021	*ENOTURISMO FVG: SI PROLUNGA LA STAGIONE ESTIVA CON DUE NUOVI PROGETTI DELLE CITTA' DEL VINO*	71
	Cittadelvino.it	02/09/2021	*SI PROLUNGA LA STAGIONE ESTIVA CON DUE NUOVI PROGETTI DELLE CITTA' DEL VINO*	74
	Friulionline.com	02/09/2021	*VINI GUSTI IN MUSICA E UN CALICE A TEATRO. GLI EVENTI*	76
	IlFriuli.it	02/09/2021	*L'ENOTURISMO PROLUNGA LA STAGIONE ESTIVA*	78
	Instart.info	02/09/2021	*ENOTURISMO FVG PROLUNGA LA STAGIONE ESTIVA*	81
	Udinetoday.it	02/09/2021	*ENOTURISMO FVG: PRESENTATI DUE NUOVI PROGETTI AD AQUILEIA CON LE CITTA' DEL VINO*	85
140/46	Italia A Tavola	01/09/2021	*VERONA E DINTORNI*	87
154/55	Italia A Tavola	01/09/2021	*ALBINO ARMANI SVELA L'ANIMA DELL'AUTOCTONO*	94
12	Gardasee Zeitung	01/08/2021	*ALBINI ARMANI - NATUR, ARCHITEKTUR UND WEIN HERMONISCH VEREINT*	96

inViaggio

Mensile

Data 10-2021
Pagina 32/42
Foglio 1 / 10

Alla corte dell'Amarone

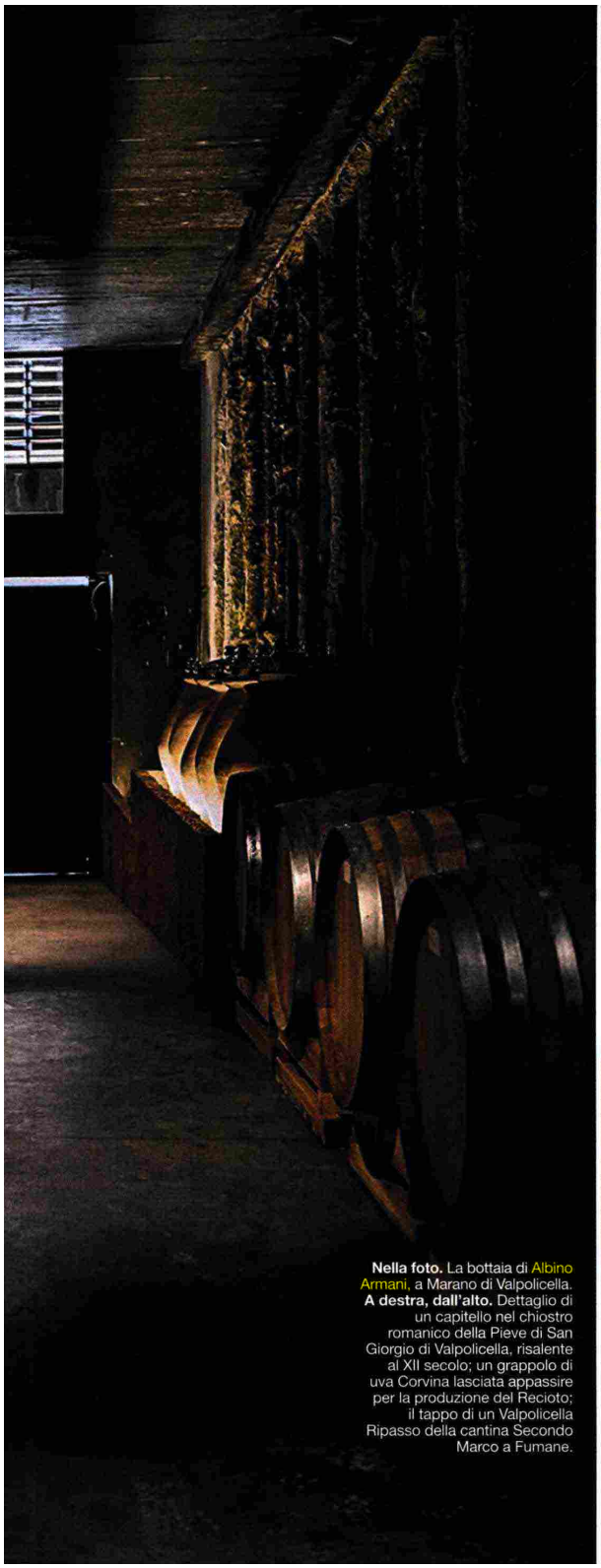
Il prezioso passito secco, ambasciatore nel mondo dell'eccellenza vinicola della Valpolicella, è lo spunto per esplorare borghi, pievi e colline tra il Garda e i Monti Lessini, degustando etichette premiate e passeggiando tra le vigne sulla Strada del Soave

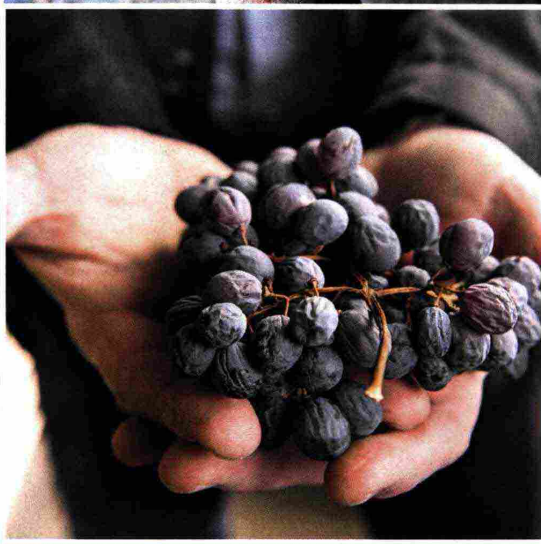
TESTO DI SILVIA FRAU

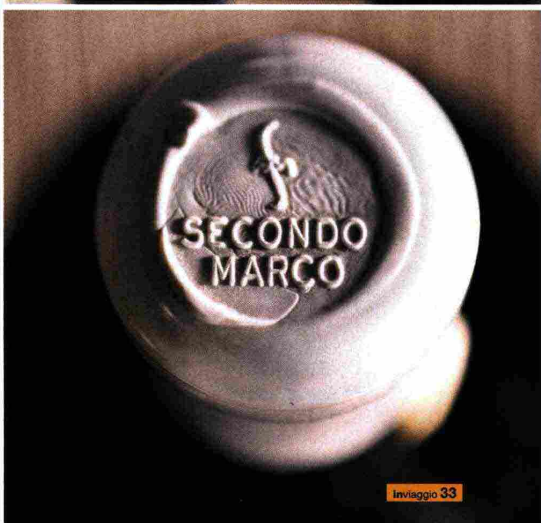
169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani







Nella foto. La bottaia di Albino Armani, a Marano di Valpolicella. **A destra, dall'alto.** Dettaglio di un capitello nel chiostro romanico della Pieve di San Giorgio di Valpolicella, risalente al XII secolo; un grappolo di uva Corvina lasciata appassire per la produzione del Recioto; il tappo di un Valpolicella Ripasso della cantina Secondo Marco a Fumane.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le uve appese ai *picai*, le corde sottili che pendono dalle travi, o stese sulle *arele*, i graticci di canne e di bambù, sono sicuramente le immagini che rimangono più impresse nella memoria dopo un passaggio nella Valpolicella. Insieme alle vedute delle colline disegnate dai filari e dei piccoli borghi rurali in pietra dove scoprire preziose tracce medievali: come la **Pieve di San Giorgio di Valpolicella**, eretta nel 712 su un tempio pagano e poi rifatta in forme romaniche, con il bel chiostro del XII secolo; o, a San Pietro in Cariano, quella di **San Floriano**, dall'austera facciata in tufo, anch'essa eretta nell'XI-XII secolo su un edificio sacro più antico. Grazie alla vicinanza del Lago di Garda, qui il clima mite in autunno inoltrato regala giornate terse, con una nota frizzante per la presenza dei Monti Lessini.

In Valpolicella, fra identità e sperimentazione

Siamo nella Valpolicella Classica, a nordovest di Verona, la zona più antica e vocata alla coltivazione di uve Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara e altri pregiati vitigni autoctoni. Regione nota a livello internazionale grazie all'Amarone, il vino rosso nato negli anni '30 del secolo scorso. Prima di lui la star in cantina era il Recioto – chiamato così da *recia*, orecchia in dialetto, perché del grappolo si sceglieva la parte superiore, più esposta al sole –, un passito dolce che, a causa della svista del cantiniere Adelino Lucchese che lo lasciò fermentare troppo a lungo, diventò "amaro". Anzi, "amarone", secondo l'intuizione di Gaetano Dall'Ora, all'epoca presidente della **Cantina Valpolicella Negrar**. La prima bottiglia etichettata nel 1939 con la dicitura "Amarone Extra della Valpolicella" è custodita nel caveau del museo della cantina, che oggi conta 240 soci e quest'anno, per la quarta volta, è stata insignita dalla rivista enologica tedesca *Weinwirtschaft* della medaglia d'oro tra le cantine cooperative italiane (a esclusione di quelle dell'Alto Adige).
Sempre a **Negrar** merita una sosta il **Giardino di Pojega** di **Villa Rizzardi**, di recente aperto alle visite. Realizzato dall'architetto Luigi Trezza nel 1783, è uno splendido esempio di giardino all'italiana, mentre la villa è una delle tante eleganti dimore fatte costruire da nobili veneti in zona. Alcune ospitano le cantine, che trovano spazio anche in antichi palazzi, corti o edifici contemporanei. Producono le Doc Valpolicella, Valpolicella Superiore e Valpolicella Ripasso, nonché le Docg Amarone della Valpolicella e Recioto della Valpolicella.

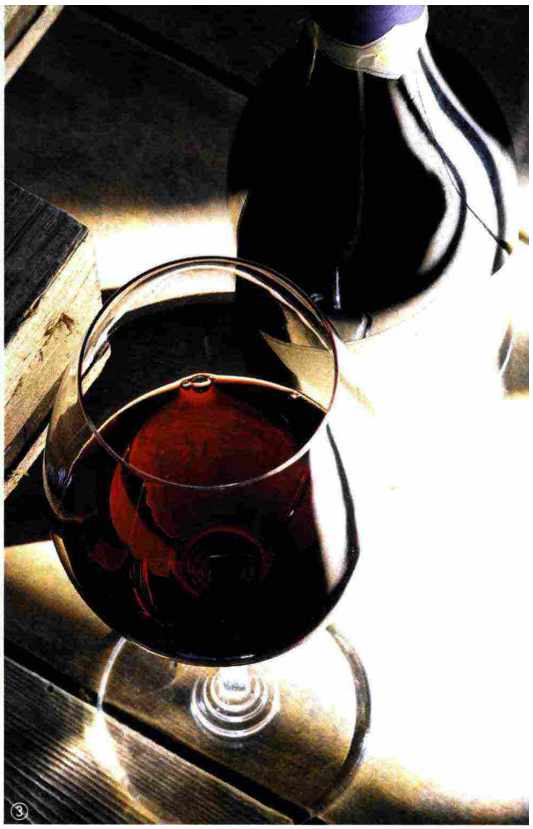
In alto. Il Teatro di Verzura nel Giardino di Pojega di Villa Rizzardi, a Negrar. **1.** Il chiostro della Pieve di San Giorgio di Valpolicella. **2.** Foto di gruppo dei soci della Cantina Valpolicella Negrar. **3.** Un calice di Amarone, il vino rosso passito secco nato per caso negli anni '30 del '900 e oggi eccellenza assoluta della viticoltura italiana. **Pagina accanto, in basso.** La Pieve di San Floriano a San Pietro in Cariano, fra gli edifici romanici meglio conservati di tutto il Veronese.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 5



169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Proseguiamo il nostro itinerario visitando la cantina vincitrice del *Global Best of Wine Tourism Award 2020*, **Albino Armani**. Fondata nel 1607 nella vicina Val d'Adige (la sede principale è a Dolcè), dove ha fatto un importante lavoro sui vitigni autoctoni, ha portato la sua esperienza anche in Valpolicella, a **Marano**, dove oltre ai suoi grandi vini propone picnic, brunch, aperitivi jazz e scorribande tra le vigne in e-bike. I vigneti sono situati tra i 400 e i 600 metri di altitudine, nell'ultima fascia coltivabile prima della montagna, caratteristica che conferisce freschezza e vivacità ai vini, che possono avere invecchiamenti molto lunghi. Sono da provare il Valpolicella Classico Superiore Egle e l'Amarone Cuslanus, che deve il nome a una divinità adorata dagli Arusnati, popolazione presente in Valpolicella al tempo degli Etruschi: è un Riserva con quattro anni di invecchiamento prodotto con uve provenienti da vigneti impiantati a 600 metri di quota.

Ci si sposta di pochi chilometri per raggiungere l'**Azienda Agricola Monte Santoccio** di **Fumane**, nata nel 2008 su progetto della giovane coppia Nicola e Laura Ferrari. Nicola – che ha fatto esperienza presso la Cantina Giuseppe Quintarelli, un nome simbolo per l'Amarone – sperimenta in vigna e in cantina, mentre Laura accoglie i clienti per le degustazioni in una delle più belle terrazze della zona. I loro vini sono nella selezione di Slow Wine: quelli da provare sono l'Amarone Classico e lo Stella Recioto Amandorlato, una chicca.

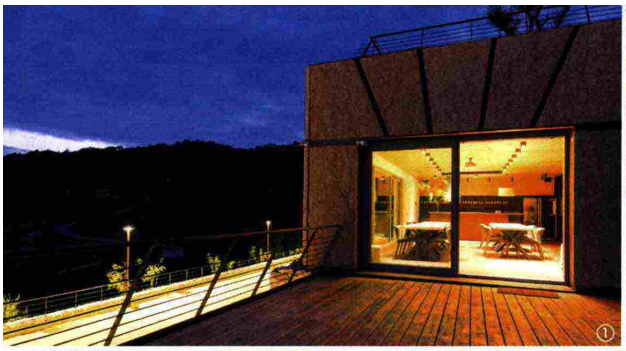
Sempre nel comune di Fumane, l'entusiasta Marco Speri – la sua famiglia è alla quinta generazione in Valpolicella – ha scelto un percorso individuale per la sua azienda, **Secondo Marco**. I suoi vini sono frutto di una sperimentazione che rispetta il territorio, le uve e la tradizione; sono vini con fermentazione spontanea, lenta e invecchiamento in botte grande. Le etichette sono assolutamente accattivanti, come quella dell'Amarone 2008, un vino celebrato da numerose guide.

Si raggiunge poi la moderna cantina **Zýmē**, a **San Pietro in Cariano**. Nata dal recupero di un'antica cava di arenaria dismessa, si sviluppa su tre piani. Il nome, che viene dal greco e significa "lievito", preannuncia la filosofia del titolare, Celestino Gaspari: produrre vini nel segno dell'ecosostenibilità delle pratiche colturali, nel rispetto dei tempi della natura e dell'identità territoriale e al contempo con un occhio costantemente proiettato verso il futuro.

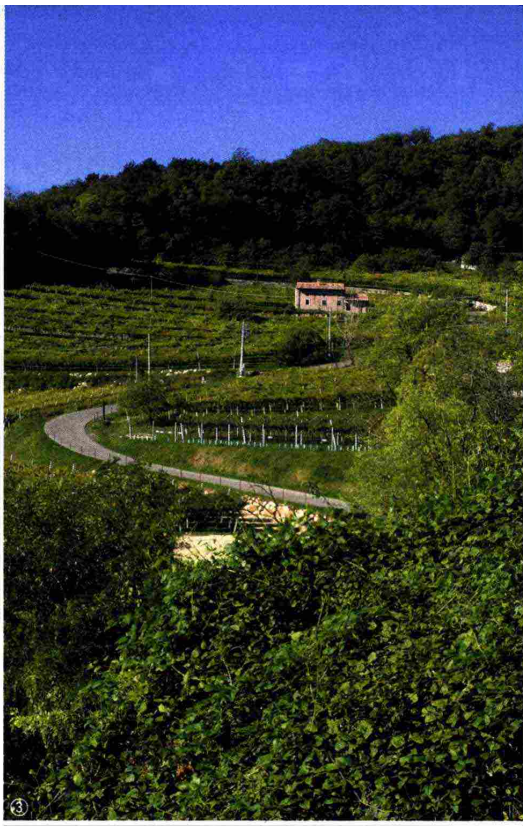
In alto. La Chiesa Parrocchiale di Marano di Valpolicella, sullo sfondo dei vigneti terrazzati di Albino Armani. **1.** La sede della cantina di Albino Armani a Marano. **2.** La famiglia Armani: il patron Albino, la moglie Egle Capilupi, responsabile del marketing, e il figlio Federico. **3.** Scorcio dei vigneti dell'azienda. **4.** L'originale etichetta del pluripremiato Amarone 2008 di Secondo Marco. **5.** Marco Speri degusta un calice del suo Amarone.

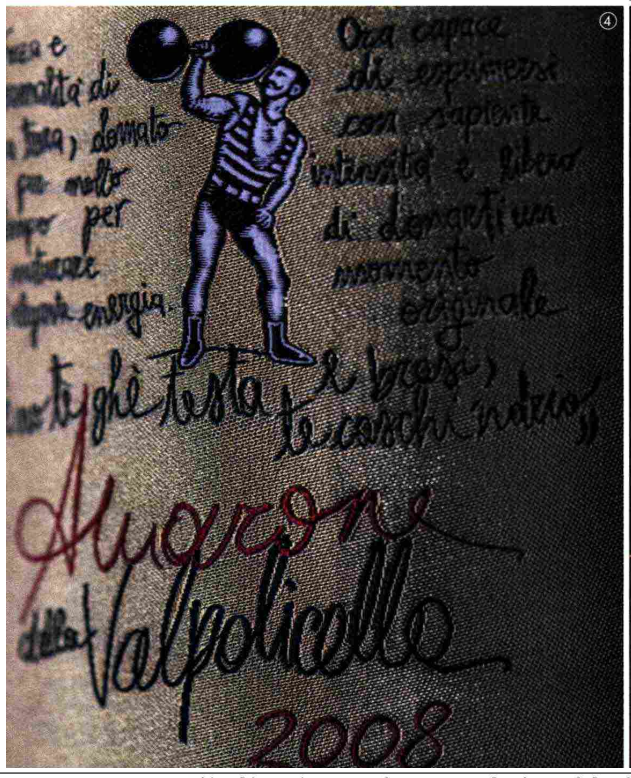
169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

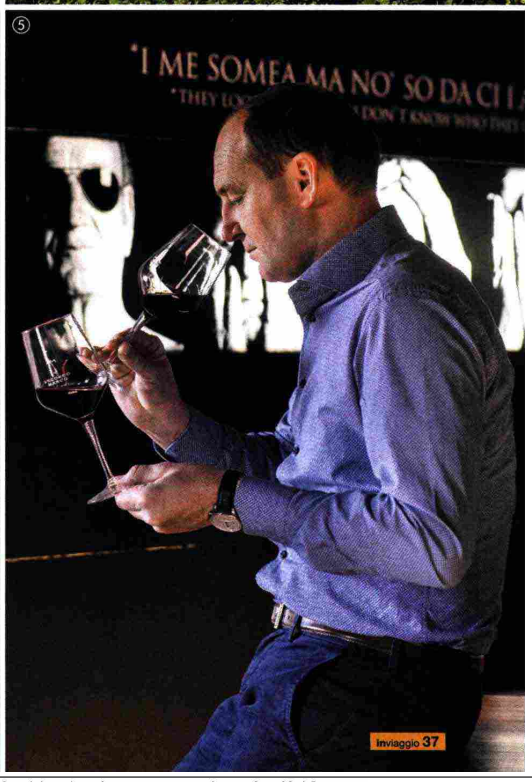

①

②


③



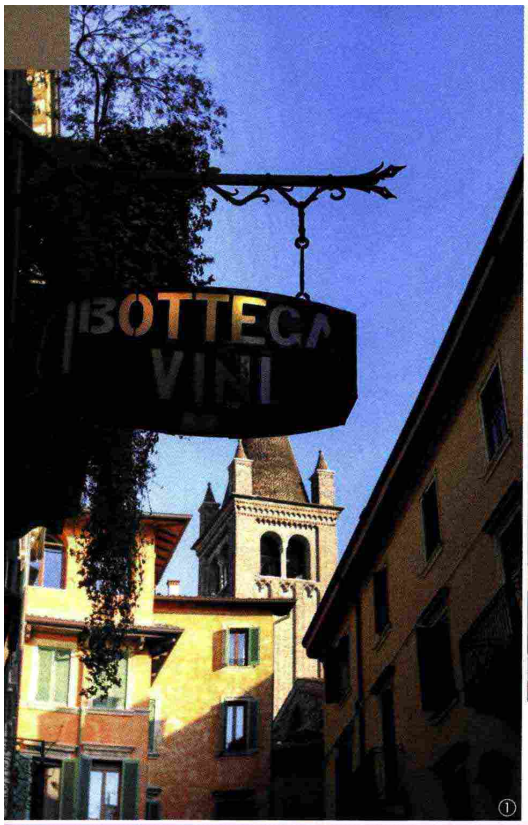
④

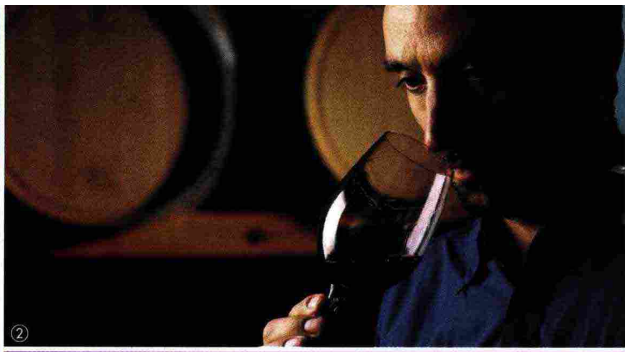


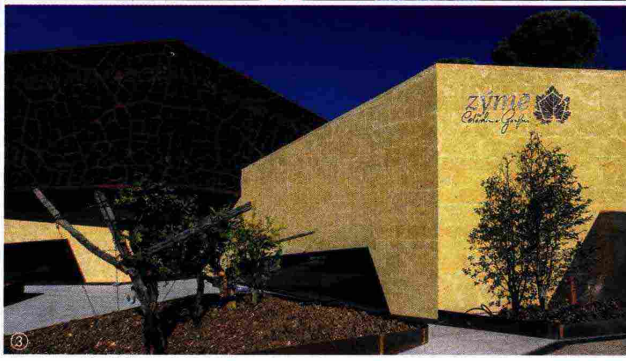
⑤

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.







169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Lasciamo la Valpolicella per ritrovarla a **Verona**: all'**Antica Bottega del Vino**, locale di proprietà delle Famiglie Storiche, l'associazione che riunisce 13 cantine della Valpolicella che condividono storia, valori e artigianalità. La carta dei vini del locale – che esisteva già nel XVI secolo, quando Verona era sotto la Serenissima, ma acquisì la forma attuale a fine Ottocento – è un riferimento a livello internazionale.

Picnic fra i vigneti di Soave

A est di Verona, ai piedi dei Monti Lessini, si estende un'altra zona a vocazione vitivinicola importante, quella di Soave. Un nome che evoca subito la dolcezza del territorio e l'ospitalità della sua gente. Oltre che, ovviamente, il carattere del suo vino, prodotto con uve Garganega e Trebbiano. Seguiamo la **Strada del Vino Soave**, che raggruppa circa 130 soci tra cantine, agriturismi e piccoli produttori e si snoda per una cinquantina di chilometri fra 13 comuni, con tappe dove fermarsi per fare una degustazione in cantina, assaggiare piatti tipici, passeggiare tra le vigne. La prima sosta è nell'**Azienda Agricola Vicentini Agostino**, di **Colognola ai Colli**, ed è anche l'occasione per ammirare le ville che la nobile famiglia Pompei, feudataria della vicina Illasi, costruì tra '600 e '700. Grandi i vini, come Il Casale, un Soave Superiore Docg che con l'annata 2018 ha ottenuto i Tre Bicchieri nella Guida del Gambero Rosso 2021, prestigioso riconoscimento gli è stato tributato dieci volte dal 2008 a oggi. Durante le visite i proprietari portano i loro ospiti nei vigneti, in cantina (se non ci sono lavorazioni in corso) e a degustare i vini. E, fino all'autunno inoltrato, se le giornate lo permettono, tra i vigneti si possono gustare picnic seduti su una coperta o più comodamente a un tavolo imbandito di formaggi e salumi – Monte Veronese fresco o mezzano, soppressa e salame – accompagnati da una giardiniera. Da qui si può proseguire per **Soave** dove, in un palazzo del XVII secolo nascosto tra le vie del centro medievale che un tempo ospitava la cantina, si trova il punto vendita dell'**Azienda Agricola Coffele**, che ha sede nella vicina Castelcerino. Gli ospiti vengono accolti e viene spiegato loro tutto il processo produttivo (oggi in regime biologico), concludendo con la degustazione di alcuni vini. E dopo, per godere di una vista a 360 gradi su questa splendida zona, basta salire sul torrione panoramico del **Castello Scaligero**: la cartolina finale.

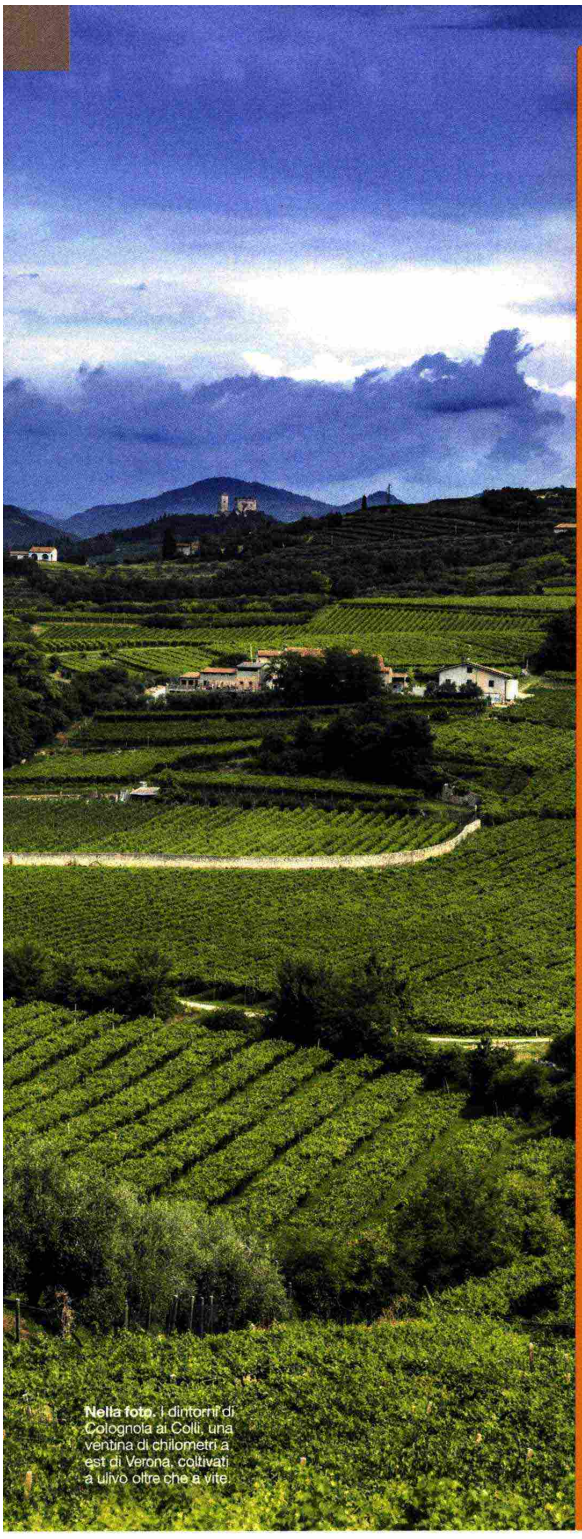
In alto. Piazza delle Erbe di Verona vista dalla Torre dei Lamberti: aperta sull'area del Foro Romano, dal Medioevo ospita il mercato ortofrutticolo. **1.** L'insegna dell'Antica Bottega del Vino, dell'associazione Famiglie Storiche: all'interno ci sono un ristorante e l'enoteca. **2.** Nicola Ferrari, titolare dell'Azienda Agricola Monte Santoccio di Fumane. **3.** La cantina Zýmē, a San Pietro in Cariano. **Pagina accanto, in basso.** L'abitato di Soave, dominato dal Castello Scaligero.

©riproduzione riservata

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani



Nella foto, i dintorni di Colognola ai Colli, una ventina di chilometri a est di Verona, coltivati a ulivo oltre che a vite.

INDIRIZZI

Pieve di San Giorgio di Valpolicella
Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) *Frazione San Giorgio di Valpolicella, Piazza della Pieve 22 ☎ 045 6861098. Orario: invernale 8-17.*

Pieve di San Floriano
San Pietro in Cariano (VR) *Frazione San Floriano, Via della Pieve 49 ☎ 045 7701121. Orario: 7.30-19.*

Cantina Valpolicella Negrar
Negrar (VR) *Via Cà Salgari 2 ☎ 045 6014300; cantinanegrar.it Orario: shop (☎ 045 7502121) lun.-ven. 9-12.30 e 15-19, sab. 9-19; visite e degustazioni su prenotazione (☎ 045 2595925).* ***Prezzi:*** *da 15 €.*

Villa Rizzardi e Giardino di Pojega
Negrar (VR) *Località Pojega, Via Villa Rizzardi 10 ☎ 045 7210028; villarizzardi.it e pojega.it Orario: fino a metà ott. 10-18.* ***Ingresso:*** *7,50 €.*

Albino Armani
Marano di Valpolicella (VR) *Località Camporal ☎ 347 6445101; albinoarmani.com Orario: lun.-ven. 8-12 e 13-17, sab. 8-18.* ***Prezzi:*** *visita con degustazione "Speed Tour" (30 minuti, 2 vini, senza prenotazione) 10 €; "Experience Tour" (90 minuti, su prenotazione) 24 €.*

Azienda Agricola Monte Santoccio
Fumane (VR) *Località Santoccio 6 ☎ 348 3608857; montesantoccio.com Orario: shop 9-12.30 e 13.30-18, chiuso dom.; visite e degustazioni su prenotazione.* ***Prezzi:*** *su richiesta per visita e degustazione in terrazza di 5 vini con formaggi e salumi locali.*

Secondo Marco
Fumane (VR) *Via Campolongo 9 ☎ 045 6800954; secondomarco.it Orario: 8.30-12.30 e 14-18, chiuso sab. pomeriggio e dom.; visite e degustazioni su prenotazione.* ***Prezzi:*** *visita di vigneto e cantina e degustazione di 4 vini con tagliere da 20 €.*

Azienda Agricola Zýmē di Celestino Gaspari
San Pietro in Cariano (VR) *Località Mattonara, Via Cà del Pipa 1 ☎ 045 7701108; zyme.it Orario: shop e cantina 9-12.30 e 14-18, chiuso dom.; visita con degustazione di 8 vini alle 10, 14 e 16 su prenotazione.* ***Prezzi:*** *visita e degustazione lun.-ven. 20 €, con tagliere di salumi e formaggi 35 €, sab. 30 € (solo vini).*

Antica Bottega del Vino
Verona *Via Scudo di Francia 3 ☎ 045 8004535; bottegavini.it e famigliestoriche.it* ***Prezzo medio:*** *al ristorante 50 €, in enoteca vini al calice da 4-5 €, cicchetti da 2 €.*

Strada del Vino Soave
Soave (VR) *Foro Boario 1 ☎ 045 7681407; stradadelvinosoave.com*

Azienda Agricola Vicentini Agostino
Colognola ai Colli (VR) *Frazione San Zeno, Via Battisti 62 ☎ 045 7650539. Orario: 9-18, dom. su prenotazione; visite a vigneto e cantina (se possibile) e degustazioni su prenotazione.* ***Prezzi:*** *da 10 €, picnic nel vigneto (una bottiglia e un tagliere di formaggi e salumi) da 30 € per 2 persone.*

Azienda Agricola Coffele
Soave (VR) *Via Roma 5 ☎ 045 7680007; coffele.it Orario: shop 9-18, sab. 9.30-18.30, dom. 10-19.30 (in inverno chiude un'ora prima); visite e degustazioni su prenotazione.* ***Prezzi:*** *degustazione di 5 vini 11 €, con piccolo tagliere di salumi e formaggi 15 €.*

Castello Scaligero di Soave
Soave (VR) *Via Castello Scaligero ☎ 045 7680036; castellodisoave.it Orario: 9-12 e 15-18, chiuso lun.* ***Ingresso:*** *7 €.*

INFO TURISTICHE
Strada del Vino Valpolicella
San Pietro in Cariano (VR) *Via Ingelheim 7 ☎ 346 3202167; stradadelvinovalpolicella.it*
Soave Turismo
Soave (VR) *Via Giulio Camuzzoni 8 ☎ 045 6190773; soaveturismo.it*

continua

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 11

DOVE DORMIRE

da 80 a 200 euro in camera doppia

Serego Alighieri dal 1353
Si dorme nella Foresteria della storica cantina, dove gli 8 appartamenti hanno vista sul parco, soffitto a cassettoni e mobili rustici. La mattina si fa colazione con confetture e prodotti fatti in casa.
Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) *Località Gargagnago, Via Giare 277*
☎ 045 7703622; seregoalighieri.it
Prezzi: *da 200 € con colazione.*

I Tamasotti
Relais, ristorante e cantina, con 6 camere, piscina a sfioro e spazi interni riscaldati dal camino. La cucina è in mano alla signora Luisa che sceglie i prodotti dall'orto e sorprende gli ospiti con le sue creazioni.
Mezzane di Sotto (VR) *Via dei Ciliegi 10*
☎ 340 2678144; itamasotti.it
Prezzi: *da 150 € con colazione.*

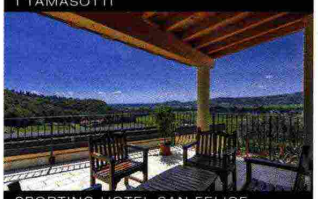
Best Western Plus Hotel de' Capuleti ★★★
A pochi passi dall'Arena, ha interni in stile contemporaneo e 34 camere insonorizzate. Dispone anche di un centro benessere con sauna e idromassaggio.
Verona *Via del Pontiere 26* ☎ *045 8000154; hotelcapuleti.it* ***Prezzi:*** *da 124 € con colazione.*

Trattoria alla Ruota
Più noto per l'elegante ristorante, segnalato dalla guida Michelin, questo rustico del primo '900 con vista sulle colline ha anche 6 camere, perfette per una serata rilassante dopo aver mangiato e bevuto bene.
Negrar (VR) *Località Mazzano, Via Proale 6*
☎ 045 7525605; trattoriaallaruota.com
Prezzi: *da 85 €, colazione 15 €.*

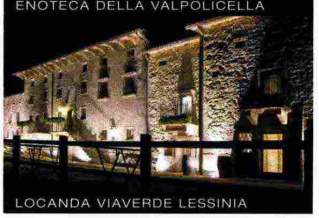
Sporting Hotel San Felice ★★★
Interni rustico-eleganti, 33 camere e 10 appartamenti che guardano alle vigne, così come la terrazza del ristorante che serve piatti della tradizione. Spa e palestra.
Illasi (VR) *Località San Felice 6*
☎ 045 6520586; sportingsanfelice.com
Prezzi: *da 80 € con colazione.*

SEREGO ALIGHIERI DAL 1353

I TAMASOTTI


SPORTING HOTEL SAN FELICE

ENOTECA DELLA VALPOLICELLA


LOCANDA VIAVERDE LESSINIA

DOVE MANGIARE

da 25 a 45 euro vini esclusi

Enoteca della Valpolicella | Veneto Doc
È una cucina legata al territorio quella di Ada Riolfi, la titolare, che cura con estrema attenzione i suoi piatti. La sala è luminosa, la cantina tutta da degustare. Con la figlia Elisa Ferrarini, Ada ha da poco dato il via alla nuova avventura nella gestione dell'Osteria Domini Veneti a Cavaion Veronese.
Fumane (VR) *Via Osan 45*
☎ 045 6839146; enotecadellavalpolicella.it
Prezzo medio: *45 €.*

Antica Osteria Paverno | Tipico
Nelle belle giornate si mangia sotto la pergola, quando fa più fresco davanti al camino. Da anni nella guida Slow Food, utilizza prodotti del territorio, dalle carni ai formaggi, dal radicchio alle lumache.
Marano di Valpolicella (VR) *Località Valgatara, Via Paverno 9* ☎ *045 6837199; anticaosteriapaverno.it* ***Prezzo medio:*** *35 €.*

Trattoria Al Galo | Ottime carni
Ideale per gli amanti della pasta fatta in casa, anche ripiena, per esempio di formaggio Monte Veronese, e per i carnivori: la sua fama è dovuta a tagliate e fiorentine accompagnate da vini importanti. Non è consigliato ai vegetariani.
Colognola ai Colli (VR) *Via Cavour 9*
☎ *045 6151631.* ***Prezzo medio:*** *30 €.*

Locanda Viaverde Lessinia | A km zero
Nato dalla lunga esperienza dei titolari come allevatori e produttori caseari, propone ottima cucina e possibilità di acquistare formaggi (Monte Veronese e Lessinia) e salumi. Ha anche 8 camere.
Velo Veronese (VR) *Località Viaverde*
☎ 045 6519031; viaverdelessinia.com
Prezzo medio: *25 €.*

Agriturismo al Bosco | Verace
Cucina tipica veronese, inclusi i salumi nostrani fatti in casa e gli ottimi vini. È aperto solo su prenotazione, venerdì e sabato a cena, domenica anche a pranzo.
Colognola ai Colli (VR) *Località Bosco 2*
☎ *045 7651635.* ***Prezzo medio:*** *da 25 €.*

COSA FARE

La spesa al mercato di Verona, un assaggio del Nadalin e uscite di turismo slow

Fra bancarelle storiche
Nella colorata **Piazza delle Erbe** di Verona si tiene dall'epoca scaligera il vivace mercato che ha dato il nome al luogo, con i *piassarotti* (i commercianti) che vendono frutta, piante e fiori, ma anche prodotti tipici come l'olio extravergine del Garda e, sotto le feste, il mandorlato e il pandoro.
Info: *orario lun.-sab. 7.30-20.30.*

L'antesignano del pandoro
Il pandoro è il dolce iconico di Verona, ma ha un "antenato" che si chiama Nadalin: una stella a otto punte di pasta lievitata, ricoperta di glassa e pinoli. Ormai pochi pasticcieri lo fanno. Lo si può trovare da **Gianni Tomasi**, la cui pasticceria è aperta dal 1968 vicino al centro (*Corso Milano 16/A* ☎ *045 574017*).

Tour per tutti i gusti
Escursioni in mountain bike o e-bike (anche solo da noleggiare), trekking, passeggiate a cavallo o uscite in quad. E poi gustosi tour enogastronomici. Li propone, a Fumane, **Valpolicella Adventure Travel** (*Via Progni 1* ☎ *345 0058769; valpolicellaadventure.it*).
Prezzi: *nolo bici da 15 €, e-bike da 28 €, tour guidato in bici di 4 ore da 49 €.*

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

LA CUCINA ITALIANA

Mensile

Data 10-2021
Pagina 124/34
Foglio 1 / 9

IL GIRO DEL PIATTO IN 80 VINI

Ottobre, mese di vendemmia e di grandi eventi: Vinitaly Special Edition è in programma dal 17 al 19 e la Milano Wine Week dal 2 al 10. Per l'occasione, abbiamo scelto i piatti italiani più amati abbinando a ciascuno dieci bottiglie. Tra novità e grandi classici, in un crescendo di intensità e gusto, a voi la scelta dell'accostamento preferito

di VALENTINA VERCELLI

FOTO AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CON LA PIZZA

Dimenticate l'abbinamento con la birra. Con il vino, la pizza diventa più digeribile. Scegliete vini leggeri e con un'acidità contenuta, soprattutto se c'è il pomodoro. Vanno bene tutti, ma i rosati sono i più adatti, anche in versione bollicine.

1. Leggero. Anche al super. Chardonnay Frizzante Maschio. 3 euro, *cantinemaschio.com*

2. Di tendenza. Novità. Prosecco Treviso Brut Rosé Tor Sè Millesimato La Tordera. 9 euro, *latordera.it*

3. Per una pizza gourmet. Novità. Franciacorta Brut Grande Cuvée Rosé Alma Bellavista. 37 euro, *bellavistawine.it*

4. Da provare con le pizze di mare. Anche al super. Toscana Vermentino 2020 Leonardo da Vinci. 10 euro, *leonardodavinci.it*

5. Morbido. Lugana Limne 2020 Tenuta Roveglia. 9,50 euro, *tenutaroveglia.com*

6. Sta bene con il basilico. Friuli Colli Orientali Sauvignon 2020 Ermacora. 14 euro, *ermacora.it*

7. Delicato. Rosanoire 2020 Cantrina. 12,50 euro, *cantrina.it*

8. Saporito. Grayasusi Etichetta Rame 2020 Ceraudo. 15 euro, *ceraudo.it*

9. Per la pizza con aggiunta di prosciutto o salsiccia. Fresco di Masi Rosso 2020 Masi. 12 euro, *masi.it*

10. Di tradizione. Penisola Sorrentina Gragnano Ottouve 2020 Salvatore Martusciello. 12 euro, *salvatoremartusciello.it*

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Nel bicchiere

CON LA CARBONARA

Irresistibile da mangiare, non semplice da fare (bene), difficile da abbinare, perché bisogna tenere conto di tanti gusti e consistenze: la dolcezza della pasta, la sapidità di guanciale e pecorino, l'untuosità dell'uovo, la nota speziata del pepe. I vini che funzionano meglio sono i bianchi un po' strutturati e con un sapore deciso. Bene anche le bollicine, che alleggeriscono e rinfrescano, e i rosati delicati. Se preferite il rosso, sceglietene uno giovane e leggero.

1. Minerale ed elegante. Novità. Asolo Prosecco Superiore Brut FM333 Millesimato Montelvini. 14 euro, *montelvini.it*
2. Gustoso e disinvolto. Prosecco Brut Rosé ViaVenti 2020 Masottina. 11 euro, *masottina.it*
3. Aristocratico. Perfetto con il guanciale (anche nel panino). Metodo Classico Brut Rosé Excellor Arunda. 27 euro, *arundavivaldi.it*
4. Di carattere. Frascati Superiore 496 2020 De Sanctis. 10 euro, *frascati-wine.com*
5. Articolato mix di friulano, chardonnay e malvasia. Novità. Collio Riserva Luna di Ponca 2019 Borgo Conventi. 43 euro, *borgoconventi.it*
6. Vulcanico e macerato. Pico 2019 La Biancara. 27 euro, *angiolinomaule.com*
7. Penetrante versione di un vitigno molto in voga. Novità. Trentino Superiore Pinot Grigio Musivum 2016 Mezzacorona. 50 euro, *mezzacorona.it*
8. Uve corvina, trebbiano di Lugana e carménère per un rosato che sa invecchiare. Novità. Y by 11 Minutes 2020 Pasqua. 23 euro, *pasqua.it*
9. Leggiadro e alpino. Valle d'Aosta Gamay 2020 Grosjean. 9,50 euro, *grosjeanvins.it*
10. Pepato e succoso. Cortona Syrah Castagnino 2019 Fabrizio Dionisio. 14 euro, *fabriziodionisio.it*

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 15

CON IL FRITTO MISTO

Irrinunciabili le bollicine, in versione bianca o rosa, a seconda dei tipi di pesce; morbide o secche, a seconda del gusto dei commensali (e della quantità di crostacei). Ma vanno bene anche i bianchi fermi giovani, meglio se un poco aromatici, specie se ci sono verdure dolci come la zucca.

1. Morbido e aromatico. Asti Extra Secco Arione. 14 euro, *arione.it*

2. Col fondo, per un sapore pieno. Conegliano Valdobbiadene Brut Nature Sui Lieviti 2020 Bianca Vigna. 14 euro, *biancavigna.it*

3. Leggero e gastronomico. Novità. Prosecco Rosé Brut Nature Clâr De Lune Piera 1899. 18 euro, *piera1899.com*

4. Chardonnay in purezza, affinato a lungo, per le grandi occasioni. Novità. Franciacorta Extra Brut Franco Ziliani Riserva 2008 Berlucchi. Prezzo su richiesta, *berlucchi.it*

5. Una cuvée con il 90% di pinot nero, un inno alla grandezza dello Champagne. Champagne La Grande Dame 2012 Veuve Clicquot. Prezzo su richiesta, *veuveclicquot.com*

6. Tra i migliori bianchi per i fritti con verdure dolci. Colli Piacentini Malvasia Sorriso di Cielo 2020 La Tosa. 16 euro, *latosa.it*

7. Profumatissimo e fresco. Friuli Traminer 2020 Cantina Puiatti. 13 euro, *puiatti.com*

8. Naturale e saporito. Trebbiano Spoletino Vigna Vecchia 2020 Collecapretta. 20 euro, *collecapretta.it*

9. Vino di montagna capace di dialogare con il pesce di mare. Valle d'Aosta Petite Arvine 2019 Anselmet. 37 euro, *maisonanselmet.it*

10. Eccellente con i gamberi, anche per il colore. Etna Rosato 2020 Barone di Villagrande. 16 euro, *villagrande.it*

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

CON IL BOLLITO

La scelta tradizionale cade sui vini rossi, fermi e di buona struttura, o frizzanti della tradizione piemontese, lombarda ed emiliana. Ma vi proponiamo anche due grandi alternative per stupire gli ospiti con accostamenti meno scontati.

1. Per una cena da applauso. Champagne Rosé Extra Brut Grand Vintage 2013 Moët & Chandon. Prezzo su richiesta, *moet.com*

2. Un macerato per un abbinamento fuori degli schemi. Ribolla 2013 Gravner. 70 euro, *gravner.it*

3. Spumeggiante e rinfrescante. Novità. Lambrusco Ancestrale T.E.R.S. 2018 Venturini Baldini. 20 euro, *venturinibaldini.it*

4. Bonarda frizzante, rustica e conviviale. Da Cima a Fondo 2018 Andrea Picchioni. 17 euro, *picchioniandrea.it*

5. Fresca e corposa, adatta anche ai sapori agrodolci. Barbera d'Asti 2019 Cascina Cerutti 14,5%. 11 euro, *cascinacerutti.it*

6. Per fronteggiare generose aggiunte di salsa verde e rossa. Barbaresco Sanadaive 2018 Marco e Vittorio Adriano. 24 euro, *adrianovini.it*

7. Fedele alla tradizione, consigliato per un invito formale. Barolo Serra 2017 Giovanni Rosso. 75 euro, *giovannirosso.com*

8. Per chi ama i vini morbidi e fruttati. Novità. Amarone della Valpolicella Valpantena 2018 Bertani. 35 euro, *bertani.net*

9. Così gustoso che non teme il confronto con la mostarda. Capriano del Colle 1884 Riserva 2016 San Michele. 19 euro, *sanmichelevini.it*

10. Elegante e complesso. Brunello di Montalcino Ripe al Convento 2015 Castelgiocondo Frescobaldi. 100 euro, *frescobaldi.com*

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 17

Nel bicchiere

CON LE LASAGNE AL RAGÙ

Qui i bianchi non ce la fanno. Serve un vino di media struttura, con una buona tannicità. I rossi sono la scelta migliore, ma chi non li ama può stappare un rosato potente, come quelli del Sud, o provare l'abbinamento con il Lambrusco di Sorbara.

1. Si è aggiudicato il premio Rivelazione vino rosé dell'anno al Concours Mondial de Bruxelles. Cerasuolo d'Abruzzo 2020 Terzini. 11 euro, *cantinaterzini.it*

2. Intrigante e vivace. Lambrusco di Sorbara Metodo Classico Rosé 2016 Cantina della Volta. 21 euro, *cantinadellavolta.com*

3. Gentile e scorrevolissimo. Cerasuolo di Vittoria Classico 2019 Valle dell'Acate. 14 euro, *valledellacate.com*

4. Dall'isola d'Elba, speziato e iodato, da assaggiare a temperatura di cantina. Alicante Rosso Mediterraneo 2019 Tenuta delle Ripalte. 30 euro, *tenutadelleripalte.it*

5. Un Sangiovese sapido e fresco. Bizzarria Rosso 2018 Poggio Torselli. 23 euro, *poggiotorselli.it*

6. Intramontabile per i primi di carne. **Novità.** Chianti Classico Terziere di Tramontano 2019 Geografico Piccini 1882. 26 euro, *piccini1882.it*

7. Con spiccato gusto fruttato, piace anche ai neofiti. Novità. Ruchè di Castagnole Monferrato Castelletto di Montemagno Riserva 2019 Ferraris. 16,50 euro, *ferrarisagricola.com*

8. Molto caratteristico, per gli amanti dei vini morbidi. Valpolicella Ripasso 2019 Albino Armani. 17 euro, *albinoarmani.com*

9. Ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo. Nero d'Avola 2018 Morgante. 9 euro, *morgantevini.it*

10. La più nobile espressione del Sangiovese, per un'occasione speciale. Novità. Brunello di Montalcino Vigna Marrucheto 2016 Banfi. 55 euro, *banfi.it*

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 18

Nel bicchiere

CON L'ORATA AL SALE

La scelta si limita a vini bianchi e bollicine. Per rispettare la delicatezza del piatto, stappateli leggeri, giovani e magari provenienti da territori capaci di donare sapidità e mineralità.

1. La sua amabilità crea un bel contrasto con il gusto marino del pesce. Novità. Prosecco Extra Dry Viebulla. 9 euro, *viebulla.it*

2. Il lungo affinamento sui lieviti lo rende cremoso ed elegante. Novità. Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut La Rivetta 120 Villa Sandi. 16 euro, *villasandi.it*

3. Leggero e tipico. Romagna Trebbiano Bro' 2019 Noelia Ricci. 12,50 euro, *noeliaricci.it*

4. Agrumato e marino. Chardonnay 2019 Kante. 22 euro, *kante.it*

5. Chardonnay, pinot bianco e pinot grigio da suoli vulcanici e agricoltura biologica. Novità. Alto Adige Laven Bianco 2020 Cantina Bolzano. 14 euro, *kellereibozen.com*

6. Agile e fruttato. Langhe Favorita 2020 Marco Porello. 9,50 euro, *porellovini.it*

7. Leggiadro e vulcanico. Soave Monte Carbonare 2019 Suavia. 16 euro, *suavia.it*

8. I fragranti profumi di erbe e fiori regalano qualcosa in più alla ricetta. Novità. Collio Friulano 2020 Conti Formentini. 14 euro, *gruppoitalianovini.it*

9. Da scoprire. Pecorino Terre di Chieti 2018 Il Quercetto. 14 euro, *ilquercetto.it*

10. Potente, senza perdere di eleganza e freschezza. Novità. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Castelfiora 2020 Tombolini. 26,50 euro, *tombolinivini.it*

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Nel bicchiere

CON LA PASTA AL PESCE

Le vongole amano i vini bianchi, le cozze preferiscono quelli rosati, ai crostacei piacciono entrambi, purché siano delicati. Se tra gli ingredienti c'è il pomodoro, privilegiate i vini più morbidi che acidi. Scegliendone uno che nasce vicino al mare non si sbaglia.

1. Fragrante e disinvolto. Novità. Tilio Dosaggio Zero Foss Marai. 15,50 euro, *fossmarai.com*

2. Un mix di inzolia e catarratto, iodato come il mare delle Eolie. Salina Bianco 2020 Cantine Colosi. 10 euro, *cantinecolosi.it*

3. Affina solo in acciaio per mantenere freschezza e semplicità. Anche al super. Chardonnay Libaio 2019 Ruffino. 9,50 euro, *ruffino.it*

4. Riesling, durella e garganega insieme per un vino minerale e coinvolgente. Agnobianco 2019 Masari. 12,50 euro, *masari.it*

5. Macerato del Carso, sa di salsedine e si beve sui 15 °C. Vitovska 2018 Zidarich. 28 euro, *zidarich.it*

6. Ampio, vellutato e persistente. Anche con la pasta al salmone. Pinot bianco Anna 2019 Tiefenbrunner. 16 euro, *tiefenbrunner.com*

7. Un accostamento tra i più classici, con un vino profumato e morbido. Non servitelo troppo freddo (state sui 12 °C). Falanghina del Sannio Sant'Agata dei Goti Vigna Segreta 2018 Mustilli. 19 euro, *mustilli.com*

8. Vermentino sardo, strutturato e di carattere. Non teme l'abbinamento con sarde e bottarga. Novità. Galesa 2019 Cantina Mesa. 32 euro, *cantinamesa.com*

9. Leggero e fruttato. Anche al super. Toscana Maremma Rosato La Mora 2020 Cecchi. 7 euro, *cecchi.net*

10. Dal Salento, ha l'intensità giusta per i condimenti più saporiti. Negroamaro Rosato Rohesia 2020 Cantele. 10 euro, *cantele.it*

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Nel bicchiere

CON IL ROAST-BEEF

A qualcuno piace caldo, anche se la tradizione lo vorrebbe servito freddo. Nel primo caso, vanno bene i rossi di buona struttura, che l'affinamento in legno rende capaci di tenere testa al sapore deciso della carne, nel secondo caso si può scegliere un rosso più leggero e perfino osare l'abbinamento con uno Champagne Rosé.

1. Per un pranzo in perfetto stile royal. Champagne Cuvée Rosé Brut Laurent-Perrier. 80 euro, *cuveerose.com, laurent-perrier.com*

2. Biologico e non filtrato, ha un gusto erbaceo che rende il roast-beef delizioso. Friuli Colli Orientali Cabernet Franc Frank 2019 Marco Sara. 20 euro, *marcosara.com*

3. Esemplare con la carne di manzo. Chianti Classico Riserva 2018 Riecine. 45 euro, *riecine.it*

4. Un grande rosso elegante dal Piemonte meno famoso. Boca 2016 Le Piane. 58 euro, *bocapiane.com*

5. Scelta di classe, con un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo. Oltrepò Pavese Pinot Nero Giorgio Odero 2016 Frecciarossa. 29,50 euro, *frecciarossa.com*

6. Arriva dall'Umbria, ed è stato premiato come il migliore rosso d'Italia. Torgiano Rosso Vigna Monticchio Riserva 2016 Lungarotti. 42 euro, *lungarotti.it*

7. Uno dei vini bordolesi (taglio di merlot e cabernet) più famosi d'Italia, quest'anno festeggia 50 anni. Per una ricorrenza. Fojaneghe 2015 Conti Bossi Fedrigotti. 21 euro, *masi.it*

8. Pieno e intenso, per gli amanti dei rossi senza spigoli. Anche al super. Taurasi 2015 Feudi di San Gregorio. 18,50 euro, *feudi.it*

9. Da un'annata strepitosa, una bottiglia per intenditori. Novità. Brunello di Montalcino Riserva 2015 Carpineto. 77 euro, *carpineto.com*

10. Gran medaglia d'oro e Rivelazione Italia al Concours Mondial de Bruxelles: un rosso da conoscere. Biferno Rosso Riserva Gironia 2013 Cantine Borgo di Colloredo. 21 euro, *borgodicolloredo.com*

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 21

VINITALY SPECIAL EDITION: DEGUSTAZIONI ALBINO ARMANI

Vinitaly Special Edition: degustazioni Albino Armani
Vinitaly Special Edition è alle porte: dal 17 al 19 ottobre 2021, a Veronafiere, andrà in scena l'edizione straordinaria della manifestazione dedicata al mondo del vino e dei distillati. Sarà un momento di ripresa molto importante, un vero e proprio snodo per allontanarsi dalla pandemia e puntare nuovamente i riflettori sulla città scaligera, da sempre un richiamo mondiale per il settore vitivinicolo.
La famiglia di Albino Armani in cantina
Albino Armani, Viticoltori dal 1607, non poteva certo mancare all'appuntamento più significativo a livello nazionale in termini di operazioni commerciali, consolidamento di partnership internazionali e creazione di nuovi network. Al padiglione 6, stand C3, darà nuovamente il benvenuto ad un pubblico di operatori, media e sommelier, che avrà la possibilità di degustare tutte le nuove annate - e non solo - dei vini prodotti nelle cinque tenute della maison, dislocate tra la Vallagarina Trentina, la Valdadige Veneta, la Valpolicella Classica, la Marca Trevigiana e la Grave Friulana. Inoltre, in anteprima e solo per la stampa, proprio la Grave Friulana sarà protagonista di due assaggi speciali. Nella loro complessità ampelografica Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino hanno tutto ciò di cui il vitigno ha bisogno per esprimersi al meglio: zone fresche, ventilate e con rilevanti escursioni termiche; terreni compatibili e, non meno importante, una cultura viticola ed enologica maturata in decenni d'esperienza di contadini e cantinieri. Tutti fattori che concorrono ad esaltare al massimo l'espressività del vitigno. I Pinot grigio di Albino Armani - il cui 100% della produzione è certificata SQNPI - vengono prodotti nelle tenute Trentine, delle Grave friulane (PN) e della Valdadige (VR) e, nelle loro diverse peculiarità organolettiche, sono tutti legati da un unico filo conduttore, ovvero la capacità di restituire nel calice il carattere della loro zona di provenienza.
Un approccio produttivo che mira all'esaltazione del terroir valorizzando ogni vigneto attraverso il concetto del cru. Da qualche anno i Pinot grigio di Albino Armani sono inseriti in un progetto di isolamento e caratterizzazione dei lieviti indigeni: dopo aver condotto due anni di isolamento dei lieviti indigeni del Pinot grigio, in collaborazione con un ente di ricerca, sono stati selezionati e testati i ceppi migliori; questo patrimonio genetico autoctono viene riprodotto ad ogni vendemmia ed utilizzato nelle fermentazioni dei Pinot grigio. Da sempre l'azienda guarda con favore a studi e ricerche legati principalmente al concetto di sviluppo sostenibile, ma anche a un maggior apporto qualitativo del vino, proprio come nel caso del Pinot grigio: i lieviti indigeni, che si sono naturalmente adattati alle condizioni climatiche dei vigneti, hanno contribuito a produrre vini ancor più indissolubilmente legati al territorio, soprattutto in termini di profilo fermentativo e aromatico.
Albino Armani: i vitigni friulani

[VINITALY SPECIAL EDITION: DEGUSTAZIONI ALBINO ARMANI]

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

AGEN FOOD
Agenzia di Stampa

LEVANTE PROF
7° EDIZIONE
Agen Food Media Partner Evento
FIERA DEL LEVANTE - BARI
26-29 SETTEMBRE 2021

BEVANDE EVENTI

Albino Armani in degustazione a Vinitaly Special Edition

SET 28, 2021 vino

(Agen Food) – Verona, 28 set. – Vinitaly Special Edition è alle porte: dal 17 al 19 ottobre 2021, a Veronafiere andrà in scena l'edizione straordinaria della manifestazione dedicata al mondo del vino e dei distillati. Sarà un momento di ripresa molto importante, un vero e proprio snodo per uscire dalla pandemia e puntare nuovamente i riflettori sulla città scaligera, da sempre un richiamo mondiale per il settore vitivinicolo. Albino Armani, viticoltori dal 1607, non poteva certo mancare all'appuntamento più significativo a livello nazionale in termini di operazioni commerciali, consolidamento di partnership internazionali e creazione di nuovi network.

Al padiglione 6, stand C3, Albino Armani darà nuovamente il benvenuto ad un pubblico di operatori, media e wine lover, che avrà la possibilità di degustare tutte le nuove annate – e non solo – dei vini prodotti nelle sue cinque tenute dislocate tra la Vallagarina Trentina, la Valdadige Veneta, la Valpolicella Classica, la Marca Trevigiana e la Grave Friulana.

Inoltre, in anteprima e solo per la stampa, proprio la Grave Friulana sarà protagonista di due assaggi speciali di Sauvignon 2020 e 2021 (prove di botte). Questo prodotto è frutto di una sperimentazione ancora in corso che prevede parte di affinamento in acciaio sui lieviti (60%), un'altra in botte da 25 ettolitri (35%) e il resto in barrique di secondo passaggio. In tutti i casi si effettua un batonnage settimanale. La stampa specializzata potrà quindi fare degustazioni comparate con il Sauvignon Friuli Grave DOC che fa solo acciaio e la "nuova" versione, che presenta di certo una texture più strutturata, morbida e complessa.

#VinitalySpecialEdition #Veronafiere #AlbinoArmani

Post Views: 6

LEVANTE PROF 2021

LEVANTE PROF
7° EDIZIONE
LA FIERA INTERNAZIONALE CHE VALORIZZA IL VERO "MADE IN ITALY" TECNOLOGICO E ENOAGROALIMENTARE
FIERA DEL LEVANTE - BARI
26-29 SETTEMBRE 2021

LE INTERVISTE DI

Intervista Pierantonio Sgambaro – Presidente Pasta Sgambaro (29 giugno 2021)

Intervista Andrea Arizzi – portavoce The Fork Italia (9 giu 2021)

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

THE WINE TIMES Enopress 1970 - 2020 50 years
DAILY ON LINE - INTERNATIONAL NEWS
Direttore Giancarlo Panarella - Loc Cinelli 29 - 01019 Vetralla (VT) - 0039.320.0288495

Enoteche Storiche | Cantine d'eccellenza | Chi siamo | Dove siamo | Case vinicole | Contatti | Cerca | LOGIN

ENTRA NELLE REDAZIONI

Per inviare ARTICOLI - COMUNICATI : 1) Effettuare il LOGIN 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate ad oggi: oltre 2.203.396 Articoli consultabili: oltre 22.871

Seguici su Facebook

Progetto multipiattaforma pensato come strumento informatico al servizio della vitienologia e degli spiriti italiani.

Clicca qui WWW.ITALIANWINESANDSPIRITS.COM

Il sistema informatico di ENOPRESS.IT e di ITALIANWINESANDSPIRITS.COM ci consentono di ricevere e pubblicare i comunicati in tutti i loro elementi: testo, foto, immagini, link, video, ecc. Per agevolarne l'inserimento si prega di seguire questi **SUGGERIMENTI**

MENU

- Home
- I VINI DEL MESE
- ENOPRESS WINE SPECIAL
- ENOPRESS TASTINGS
- ALMANACCO DEL BERE
- Attualità e stampa
- Opinioni
- Lazio DOP & DOC
- Temi del giorno
- Notizie per la Stampa
  - Editoriale
  - Prima pagina
  - Il vino in italia
  - Inchieste
  - Vitienologia hightech
  - Il vino nel mondo
  - Olivicoltura hightech
  - Vino e salute
- Economia
- Enomarket
  - Il trade
  - Brindarte
  - Prontovino a Roma
  - La borsa delle grandi annate
  - Vini senza medagliere

ALBINO ARMANI A VINITALY SPECIAL EDITION

Scritto da Redazione
Pubblicato: 27 Settembre 2021

Stampa Email

Valuta valuta 5
Valutazione

IN DEGUSTAZIONE

Dal 17 al 19 ottobre 2021 -- Padiglione 6 stand C3 Veronafiere

Vinitaly Special Edition è alle porte: dal 17 al 19 ottobre 2021, a Veronafiere andrà in scena l'edizione straordinaria della manifestazione dedicata al mondo del vino e dei distillati.

Sarà un momento di ripresa molto importante, un vero e proprio snodo per uscire dalla pandemia e puntare nuovamente i riflettori sulla città scaligera, da sempre un richiamo mondiale per il settore vitivinicolo. Albino Armani, viticoltori dal 1607, non poteva certo mancare all'appuntamento più significativo a livello nazionale in termini di operazioni commerciali, consolidamento di partnership internazionali e creazione di nuovi network.Al padiglione 6, stand C3,

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

- Premio Fiasco d'oro
- Il gotha del gusto
- Media pubblicità & marketing
  - Campagne pubblicitarie
  - Fenomeni e tendenze
  - **Le aziende informano**
  - L'edicola
  - In libreria
- L'arte del bere
  - Vigne e cantine
  - Le terre e le città del vino
  - le grandi famiglie nel mondo
  - Manifestazioni mostre fiere
  - Enogastronomia
  - Il vino in enoteca
  - Il vino delle donne
- Turismo e benessere
- Tribuna Aperta
  - Enospia: tutti i reteoscena..
  - Consorzi Associazioni Enti
- Facce da Curling
- Ecoballe
- Eventi
- Sport & Vino
  - Vino alimentazione e sport
  - Lo sport nelle terre del vino
- Vini naturali, biologici e biodinamici
- INFORMATIVA COOKIES

Albino Armani darà nuovamente il benvenuto ad un pubblico di operatori, media e wine lover, cheavrà la possibilità di degustare tutte le nuove annate - e non solo - dei vini prodotti nelle sue cinque tenute dislocate tra la Vallagarina Trentina, la Valdadige Veneta, la Valpolicella Classica, la Marca Trevigiana e la Grave Friulana.Inoltre, in anteprima e solo per la stampa, proprio la Grave Friulana sarà protagonista di due assaggi speciali di Sauvignon 2020 e 2021 (prove di botte). Questo prodotto è frutto di una sperimentazione ancora in corso che prevede parte di affinamento in acciaio sui lieviti (60%), un'altra in botte da 25 ettolitri (35%) e il resto in *barrique* di secondo passaggio. In tutti i casi si effettua un *batonnage* settimanale. La stampa specializzata potrà quindi fare degustazioni comparate con il Sauvignon Friuli Grave DOC che fa solo acciaio e la "nuova" versione, che presenta di certo una *texture* più strutturata, morbida e complessa.

- Per ulteriori informazioni su Albino Armani visita il sito https://www.albinoarmani.com*Per appuntamenti e interviste:*

-Press: Ufficio stampa Valentina Fraccascia, 24 consulting
ufficio.stampa@24consulting.it | M. +39 349 6225578

Indietro Avanti

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Italia a Tavola
Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 28 Settembre 2021 | aggiornato alle 13:17 | 78211 articoli in archivio

CHECK-IN
APP DOWNLOAD

Albino Armani a Vinitaly special edition con le nuove annate

L'azienda sarà presente a Veronafiere con le etichette prodotte nelle sue cinque tenute dislocate tra la Vallagarina Trentina, la Valdadige Veneta, la Valpolicella Classica, la Marca Trevigiana e la Grave Friulana

28 settembre 2021 | 13:02

Vinitaly Special Edition è alle porte: dal 17 al 19 ottobre 2021, a Veronafiere andrà in scena l'edizione straordinaria della manifestazione dedicata al mondo del **vino** e dei **distillati**. Sarà un momento di ripresa molto importante, un vero e proprio snodo per uscire dalla pandemia e puntare nuovamente i riflettori sulla città scaligera, da sempre un richiamo mondiale per il settore vitivinicolo. **Albino Armani**, viticoltori dal 1607, non poteva certo mancare all'appuntamento più significativo a livello nazionale in termini di operazioni commerciali, consolidamento di partnership internazionali e creazione di nuovi **network**.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

EFFE RADIO

ENOGASTRONOMIA

ALBINO ARMANI IN DEGUSTAZIONE A VINITALY SPECIAL EDITION

SCRITTO DA DAVIDE MACOR IL 27/09/2021

Vinitaly Special Edition è alle porte: dal 17 al 19 ottobre 2021, a Veronafiere andrà in scena l'edizione straordinaria della manifestazione dedicata al mondo del vino e dei distillati. Sarà un momento di ripresa molto importante, un vero e proprio snodo per uscire dalla pandemia e puntare nuovamente i riflettori sulla città scaligera, da sempre un richiamo mondiale per il settore vitivinicolo. Albino Armani, viticoltori dal 1607, non poteva certo mancare all'appuntamento più significativo a livello nazionale in termini di operazioni commerciali, consolidamento di partnership internazionali e creazione di nuovi network.

Al padiglione 6, stand C3, Albino Armani darà nuovamente il benvenuto ad un pubblico di operatori, media e wine lover, che avrà la possibilità di degustare tutte le nuove annate – e non solo – dei vini prodotti nelle sue cinque tenute dislocate tra la Vallagarina Trentina, la Valdadige Veneta, la Valpolicella Classica, la Marca Trevigiana e la Grave Friulana.

Inoltre, **in anteprima e solo per la stampa**, proprio la **Grave Friulana** sarà protagonista di due assaggi speciali di **Sauvignon 2020 e 2021 (prove di botte)**. Questo prodotto è frutto di una sperimentazione ancora in corso che prevede parte di affinamento in acciaio sui lieviti (60%), un'altra in botte da 25 ettolitri (35%) e il resto in *barrique* di secondo passaggio. In tutti i casi si effettua un *batonnage* settimanale. La stampa specializzata potrà quindi fare degustazioni comparate con il Sauvignon Friuli Grave DOC che fa solo acciaio e la "nuova" versione, che presenta di certo una *texture* più strutturata, morbida e complessa.

Per ulteriori informazioni su Albino Armani visita il sito www.albinoarmani.com

AUTORE
DAVIDE MACOR

ARCHIVIO DI QUESTO AUTORE

ULTIME NOTIZIE

ALBINO ARMANI IN DEGUSTAZI... SPECIAL EDITION

Domani esce "Tutto mio" di Franco Micalizzi feat. PIOTTA

Il Monte Veronese DOP vince a Caseus Veneti

PREMIO TENCO 2021 / PRES... DE SCALZI e PERE CAMPS

BARCOLANA 53 PRESENTED BY GENERALI: TRE GIORNI ... TERRA

ULTIME DAL BLOG

Gli italiani viaggiano anche in

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

I "TOP 100" BY MASSOBRIO & GATTI: PIEMONTE E TOSCANA IN TESTA, EMILIA ROMAGNA AL TERZO POSTO - WINEN

I "Top 100" by Massobrio & Gatti: Piemonte e Toscana in testa, Emilia Romagna al terzo posto
Il riconoscimento, in via eccezionale, a 140 vini. A Golosaria (Milano, 6-8 novembre), la degustazione
Milano,
0
Marco Gatti e Paolo Massobrio, alla guida de Il Golosario
Il Sardegna Superiore Semidano 2016 Costa J Vacca di Muxurida di Samatzai (Cagliari) per i vini bianchi, il Bergamasca Cabernet Franc Biologico Vento Forte 2018 de Le Corne di Grumello del Monte (Bergamo) per i vini rossi, il Lazio Rosato Ramatico 2018 di Pacchiarotti di Grotte di Castro (Viterbo) per i vini rosati, il Brut Metodo Classico Bàsura Obscura di Durin di Ortovero (Savona) per gli spumanti e il Terre Siciliane Zibibbo Passito Zhabib 2018 di Hibiscus di Ustica (Palermo) per i passiti: sono i "Top dei Top" della "Top Hundred" by Papillon (Paolo Massobrio e Marco Gatti), selezione che, da 20 anni, individua e premia 100 cantine mai premiate prima, protagoniste nell'evento "Golosaria", a Milano, dal 6 all'8 novembre. La selezione 2021, però, si è allungata a 140 etichette. "Sono 100 più 20 che stanno a rappresentare gli anni della nostra iniziativa e altri 20 che rappresentano i prossimi anni a venire", spiegano Paolo Massobrio e Marco Gatti.
I vini premiati vedono primeggiare il Piemonte (31 etichette), la Toscana (23) e, a sorpresa, l'Emilia Romagna (14), che precede il Veneto (11), grazie all'affermazione dei Sangiovese di Romagna e Albana, dei Lambrusco e delle Doc fino adesso considerati minori come Ravenna e Rubicone. Continua poi l'affermazione della Calabria e della Sardegna. Il 7 settembre, a Milano, verrà presentato il libro "L'emozione del vino" (Comunica Edizioni) con il racconto delle 2.000 cantine che si sono distinte nei 20 anni della selezione di Massobrio e Gatti, ma anche le indicazioni relative a ristoro, degustazioni, pernottamento e particolari attività che contraddistinguono l'enoturismo.
Focus - La "Top Hundred" by Papillon (Paolo Massobrio e Marco Gatti)
Valle d'Aosta
Aosta - Les Petits Riens - Petit Bout de Lune 2018
Arvier - Thomain - Vallée d'Aoste Enfer d'Arvier 2019
Piemonte
Gavi - Broglia - Gavi del Comune di Gavi Bruno Broglia 2018
Spigno Monferrato - Cascina Bertolotto - Dolcetto d'Acqui La Muïëtte 2018
Casale Monferrato - Cascina Faletta - Grignolino del Monferrato Casalese Baudolino 2019
Gavi - Castellari Bergaglio - Gavi del Comune di Gavi Rolona 2020
Cella Monte - Cinque Quinti - Grignolino Del Monferrato Casalese "Solista Bricco San Pietro" 2019
Bosio - Ghio Roberto - Vigneti Piemontemare - Gavi del Comune di Bosio Pian Lazzarino 2020
Lerma - La Casanella - Spumante Metodo Classico Blanc De Noirs Pas Dosé Millesimato Giulia Contea 2016
Incisa Scapaccino - Cascina Giuspin - Barbera d'Asti Chino 2018
Castagnole Monferrato - Esse Erre - Ruché Di Castagnole Monferrato 2020
Canelli - Gancia - Gancia Cuvée 60 mesi Riserva Alta Langa Metodo Classico Brut 2011
Loazzolo - Pianbello - Alta Langa Brut Metodo Classico Pianbé 2015
Nizza Monferrato - Sette - Barbera d'Asti 2019
Lessona - Cassina Pietro - Lessona Pidrin 2015

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Diano d'Alba - Camparo - Diano d'Alba Sorì Bric Camparo 2020
Priocca d'Alba - Cascina Val del Prete - Roero Bricco Medica 2018
Dogliani - Chionetti Quinto e figlio di Nicola Chionetti - Dogliani San Luigi 2020
Monforte d'Alba - Conterno Fantino - Barolo Ginestra Vigna Sorì Ginestra 2017
Vezza d'Alba - Fabrizio Battaglino - Roero Colla 2018
Serravalle Langhe - Fenoglio Matteo - Spumante Brut Metodo Classico Riserva Zero Parej
Govone - I Parcellari - Barbera d'Asti Superiore Parcella 563 2019
Barge - L'Autin - Passi di Giò (Ps - Malvasia Moscata) 2017 (Top dei Top Passiti)
Serralunga d'Alba - Luigi Vico - Barolo Prapò 2017
Alba - Piazzo Armando - Barbaresco 2018
Monforte d'Alba - Ruggeri Corsini - Barolo Bricco San Pietro 2017
Sizzano - Comero - Sizzano 2017
Fara Novarese - I Dof Mati - Colline Novaresi Vespolina Bona 2019
Romagnano Sesia - Ioppa - Ghemme Santa Fè 2015
Grignasco - Tenute Guardasole - Boca 2017
Pieve Vergonte - Ca' da l'Era - Valli Ossolane Nebbiolo Superiore PrüNent 2018
Gattinara - Cantina Delsignore - Gattinara "Il Putto Vendemmiatore" 2017
Roasio - La Palazzina - Bramaterra Balmi Bioti 2016
Liguria
Pornassio - Fontanacota - Riviera ligure di Ponente Pigato 2019
Dolceacqua - Mauro Zino Az. agr. - Rossese di Dolceacqua Superiore 2018
Andora - Cascina Praiè - Riviera ligure di Ponente Granaccia Sciurbì 2019
Lombardia
Desenzano del Garda - Cavaliere del Garda - Riviera del Garda Classico Valtenesi Chiaretto 2020
Botticino - Emilio Franzoni Az. vinicola - Botticino Foja 2016
Pozzolengo - Feliciana - San Martino della Battaglia Torfel 2020
Erbusco - Mantì - Franciacorta Extra Brut
Gussago - Nicola Gatta - Spumante Nature 36 Lune 7.17
Puegnago del Garda - Sergio Delai - Garda Bresciano Chiaretto Notterosa 2020
Volta Mantovana - Reale - Alto Mincio Sauvignon Crestale 2019
Montalto Pavese - Finigeto - Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Pas Dosè 2005
Canneto Pavese - Giorgi dei fratelli Giorgi Antonio, Fabiano ed Eleonora - Oltrepò Pavese Gran Cuvèe Storica Metodo Classico Giorgi 1870 2016
Cigognola - Monterucco - Oltrepò Pavese Bonarda Vivace Vigna Il Modello 2020
Veneto
Pramaggiore - Borgo Stajnbech - Lison Classico 150 2019
Fossalta di Portogruaro - Santa Margherita - Alto Adige Pinot Grigio Impronta del Fondatore 2020
Romano d'Ezzelino - Cà Apollonio - Veneto Bianco Souvignier Gris 3/6/9 2019
Valdagno - Terre di Cerealto - Veneto Bianco Cerealto (Johanniter e Bronner) 2018
Dolcè - Albino Armani - Friuli Grave Pinot Grigio 2019
Verona - La Giuva - Valpolicella Superiore Il Rientro 2018
Negrar di Valpolicella - Sartori Casa Vinicola - Valpolicella Classico Superiore Montegradella 2017
Caprino Veronese - Tenuta La Presa - Bardolino 2019
San Pietro in Cariano - Tommasi Viticoltori - Amarone Brigantina 2016
Sommacampagna - Villa Medici - Custoza Superiore 2018
Roncà - Zambon Vulcano Wines - Soave Vulcano 2018
Trentino
Aldeno - Revì - Trentodoc Extra Brut Biologico Riserva Paladino 2015 (Top dei Top Bollicine)

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Predaia - Levide - Trentodoc Extra Brut Millesimato Cime Di Altilia 2015
Alto Adige
Chiusa - Cantina Produttori Valle Isarco - Alto Adige Valle Isarco Kerner 2020
Salorno - Salurnis - Alto Adige Lagrein Fateni 2019
Cortaccia sulla strada del vino - Tiefenbrunner - Alto Adige Müller Thurgau Feldmarschall Von Fenner 2017
Friuli Venezia Giulia
Farra d'Isonzo - Colmello di Grotta - Collio Sauvignon 2018
Dolegna del Collio - Tenuta La Ponca - Collio Malvasia 2019
Pordenone - Terre di Ger - Trevenezie Refosco dal Peduncolo Rosso 2019
Ontagnano di Gonars - Di Lenardo - Spumante Brut Metodo Classico Ribolla Gialla 2019
Emilia Romagna
Valsamoggia - Tenuta La Riva - Colli Bolognesi Pignoletto Metodo Classico Pinus Laetus
Bertinoro - Colombina - Romagna Sangiovese Bertinoro Riserva Anfore Romane 2017
Forlì - La Collina del Tesoro - Sangiovese di Romagna Predappio Nature 2019
Savignano sul Rubicone - Spalletti Colonna di Paliano - Albana di Romagna Montemar 2019
Castelvetro di Modena - Fattoria Moretto - Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Monovitigno 2020
Castelfranco Emilia - La Battagliola - Lambrusco dell'Emilia Vino Spumante Dry Dosage 30 Millesimato 2019
Campogalliano - Tenute Campana - Lambrusco di Sorbara dei Tenori 2020
Medolla - Ventiventi - Lambrusco Rosato di Modena Metodo Classico Rosé
San Prospero - Zucchi - Lambrusco di Modena Marascone 2020
Brisighella - Ca' Di Sopra - Romagna Sangiovese Marzeno 2018
Faenza - La Sabbiona - Ravenna Centesimino 2019
Casola Valsenio - Tozzi - Terra Dei Gessi - Romagna Albana Secco Tantalilli 2019
Reggio Emilia - Ca' de' Medici - Colli di Scandiano e Canossa Lambrusco Grasparossa Remigio 100 2020
Rimini - Pian Dei Venti - Rubicone Rosso Stciupteda 2020
Toscana
Arezzo - Buccia Nera - Chianti Superiore 2018
Pontassieve - Castello del Trebbio - Chianti Rufina Riserva Lastricato 2017
San Casciano in Val di Pesa - La Querce Seconda - Chianti Classico 2019
San Casciano in Val di Pesa - Podere La Villa - Toscana Rosso Giacomo (Merlot) 2018
Capalbio - Il Ponte - Costa dell'Argentario T-Lex (Ansonica) 2020
Grosseto - Motta Alberto - Morellino di Scansano 2020
Seggiano - Podere Montale - Montecucco Sangiovese 2016
Pitigliano - Poggio al Tufo - Toscana Cabernet Sauvignon 2019
Bibbona - Sette Cieli - Indaco (R - Malbech, Cabernet S., Merlot) 2017
Massa - L'Aurora di Francesco - Candia dei Colli Apuani Vermentino nero Riflesso 2019 (Top dei Top Rossi)
Massa - Cantine Ramarro - Candia dei Colli Apuani Vermentino Cuore Di Candia 2019
Riparbella - Pakravan-Papi - Toscana Sangiovese Gabbriccio 2013
San Miniato - Torre Matilde - Chianti Bio A.D. 780 2019
Montalcino - Agostina Pieri - Brunello di Montalcino 2016
Castellina in Chianti - Bibbiano - Chianti Classico 2019
Montalcino - Biondi Santi - Brunello di Montalcino Riserva 2012
San Gimignano - Cesani - Vernaccia di San Gimignano 2020
Montepulciano - Gattavecchi - Vino Nobile di Montepulciano 2018
San Gimignano - Il Palagione - Vernaccia di San Gimignano Hydra 2020

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Chiusi - Nenci - Passito della Croce (Trebbiano, Malvasia, Grechetto, Moscato)
Montalcino - Palazzo - Brunello di Montalcino 2016
Castelnuovo Berardenga - Tenuta di Arceno - Chianti Classico 2019
Montepulciano - Vecchia Cantina di Montepulciano - Vino Nobile di Montepulciano 2018
Marche
Jesi - Montecappone - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Ergo Sum 2016
Grottammare - Carminucci - Vinicola del Tosino - Offida Pecorino Belato 2019
Montefiore dell'Aso - Centanni - Marche Rosso Primo Delia (Cultivar Locali) 2017
San Benedetto del Tronto - Costadoro - Piceno Superiore 2017
Montegiorgio - Officina del Sole - Falerio Pecorino Franco Franco 2018
Civitanova Marche - Fontezoppa - Serrapetrona Morò 2016
Colmurano - Saputi - Colli Maceratesi Ribona 2019
Umbria
Castiglione del Lago - Podere Marella - Umbria Vermentino Fiammetta 2020
Castel Viscardo - Feudi Spada - Umbria Rosso Orazio (Alicante) 2018
Aprilia - Artico - Lazio Rosso Ossidiana (Merlot) 2018
Abruzzo
Ortona - Codice Vino - Abruzzo Pecorino Superiore Tegèo 2018
Atessa - Terra d'Aligi - Terre di Chieti Bianco Cococciola 2020
Penne - Colle Trotta - Montepulciano d'Abruzzo Riserva Q500 2010
Molise
Campobasso - Cantina Herero - Tintilia del Molise Primaclasse 2018
Ururi - Salvatore Pasquale - Tintilia del Molise Rutilia 2017
Campania
Salza Irpina - Di Meo - Fiano di Avellino 2019
Montefalcione - Donnachiara - Irpinia Aglianico Averno 2018
Montefalcione - Raffaele Noviello - Aroma Fine Wines - Irpinia Campi Taurasini 1980 2018
Carinola - Nugnes - Falerno del Massico Rosso Riserva Caleno (R - Aglianico, Piedirosso) 2012
Puglia
Turi (Ba) - Giuliani - Gioia del Colle Primitivo Riserva "Baronaggio" 2015
Brindisi - Pandora - Puglia Primitivo del Salento 71 2019
Manduria (Ta) - Masseria Surani - Primitivo di Manduria Riserva "Dionysos" 2015
Basilicata
Matera - Dragone - Spumante Metodo Classico Brut Cento Santi 2018
Venosa - Re Manfredi - Terre degli Svevi - Aglianico del Vulture Taglio Del Trancio 2019
Calabria
Altomonte - Farneto del Principe - Vino rosso bio Calabrese 2018
Crotone - Val di Neto - Az. Agr. Carla Liguori - Calabria Rosso Neaithos (Gaglioppo, Cabernet S., Merlot) 2020
Ciminà- Aspromonte - Mantonico Bianco 2020
Nicotera - Casa Comerci - Calabria Magliocco Canino Rosato GranàTu 2020
Ricadi - Mario Alberto Romano - Orgine&Identità - Zibibbo Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero
Sicilia
Barcellona Pozzo di Gotto - Vigna Nica - Mamertino Rosso 2016
Partinico - Cusumano - Terre Siciliane Angimbè (B - Inzolia, Chardonnay) 2020
Camporeale - Tenute Rapitalà - Sicilia Hugonis (R - Cabernet S., Nero D'Avola) 2018
Vittoria - Feudo Santa Tresa - Terre Siciliane Frappato Rina Russa 2019
Sardegna
Baunei - Pusole - Cannonau di Sardegna 2018

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Usini (Ss) - Binza 'e su Re - Isola dei Nuraghi Cagnulari Pinta 2019
Trinità d'Agultu e Vignola - Francesco Lepori - Colli del Limbara Zilvara (Vermentino di Gallura, Galoppo) 2019 (Top dei Top Bianchi)
Palau - La Contralta - Vermentino di Gallura Superiore "Fiore Del Sasso" 2019
Copyright © 2000/2021
Seguici anche su Twitter: @WineNewsIt
Seguici anche su Facebook: @winenewsit
Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2021

[I "TOP 100" BY MASSOBRIO & GATTI: PIEMONTE E TOSCANA IN TESTA, EMILIA ROMAGNA AL TERZO POSTO - WINEN]

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'Arena
Quotidiano

Data 15-09-2021
Pagina 22
Foglio 1

MARANO

Aperitivo jazz e soul con l'AnnEdoti Acoustic Duo

Domani, a partire dalle 19, all'azienda agricola Albino Armani in località Camporal di Marano, aperitivo jazz e soul con l'AnnEdoti Acoustic Duo, showcooking della trattoria Caprini di Torbe e cena. La degustazione sarà preceduta dalla visita guidata alla cantina. Evento a pagamento, 39 euro. Info e prenotazioni: bit.ly/3BJlnKZ. C.M.

I medici migrano a Pozzo
Il centro resta sguarnito
Pfas, a Vicenza le richieste dei manager
E-Bike in Valle
La promozione corre su due ruote
Festa della donazione con tre sezioni Avis

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Migliori oli extravergine d'oliva secondo Gambero Rosso

Ecco i migliori oli extravergine d'oliva per Gambero Rosso dal miglior produttore, ai migliori frantoi passando per i fruttati ed i bio.

di *Alessandra Di Bartolomeo* , pubblicato il **14 Settembre 2021** alle ore **13:03**

Quali sono i **migliori oli extravergine d'oliva?** Questa è una delle domande che si pongono in tanti anche perché il consumo mondiale di tale prodotto ha registrato un'impennata nel 2020. Dall'analisi della Coldiretti sui dati del consiglio **Oleicolo Internazionale** si evidenzia un consumo di 3,1 miliardi di chili. Le esportazioni dall'Italia di oli di oliva è passata da 40 a 62 milioni di euro negli ultimi cinque anni con un aumento quindi del 55%. In Italia, poi, sono 9 su 10 le famiglie che consumano oli extravergine di oliva prediligendo la qualità. **Gambero Rosso** ha quindi analizzato diversi oli extravergine da 544 aziende e stilato la **classifica dei migliori del 2021**.

Gambero Rosso: ecco i migliori oli extravergine d'oliva

Il riconoscimento dell'anno ai **produttori** per i **migliori oli extravergine** va a Frantoio di Santa Téa, Reggello (Firenze) e a Frantoio Muraglia, Andria (Bari). Per il **miglior frantoio** dell'anno il premio va al Frantoio di Riva, Riva del Garda (Trento) ed ai Colli Etruschi, Blera (Viterbo).
Il premio come migliore **olivicoltore** va al Trappeto di Caprafico, Casoli (Chieti) mentre la

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

novità dell'anno **Olio Evo** va a La Gramigna, Pontassieve (Firenze) e ad Albino Armani, Dolcè (Verona). **Per olio Evo**, ricordiamo si intende l'olio extravergine d'oliva ottenuto con la sola spremitura delle olive sane. Sono tre i fattori che aiutano a riconoscere il vero olio Evo: la vista, il gusto e l'olfatto. Nel primo caso il verde (se non ci sono contraffazioni) indica che l'olio viene da olive poco mature, il giallo che viene da olive mature ed il giallo trasparente/irrancidito che viene da olive di scarsa qualità. Per quanto riguarda il gusto, un buon olio Evo deve essere leggermente amaro e un pochino piccante, inoltre deve avere una lieve percezione di fruttato.

Infine deve avere il classico odore delle olive fresche, se non ha odore significa che è vecchio o contraffatto.

Il migliore olio extravergine 2021

Tornando agli oli, il **migliore fruttato leggero** per **Gambero Rosso** è quello di Olearia San Giorgio, San Giorgio Morgeto (Reggio Calabria) mentre il **miglior olio medio fruttato** è l' Olio Decimi, Bettona (Perugia) nonché quello Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (Livorno). Come migliori **oli fruttati intensi** ci sono l'Olio Ciccolella, Molfetta (Bari) e l' Oro di Giano, Giano dell'Umbria (Perugia) mentre i **migliori bio** sono quello dell' Osteria e Azienda Agricola Sàgona (Loro Ciuffenna, Arezzo) e l' Olio De Carlo, Bitritto (Bari).
Per la categoria **Monocultivar** c'è l Olio Intini, Alberobello (Bari) e F.A.M. Oleificio, Venticano (Avellino) mentre per il miglior **blend extravergine** vincono La Selvotta, Vasto (Chieti) ed Emozioneolio, Serrungarina (Pesaro-Urbino). Infine i **migliori Evo Dop** sono il Titone Olio, Trapani e quello dell' Azienda Agricola Giacomo Grassi, Greve in Chianti (Firenze) mentre i migliori Igp quello Terenzi, Scansano (Grosseto) e Fattoria di Volmiano, Calenzano (Firenze). Dulcis in fundo i **migliori oli per qualità prezzo** per Gambero Rosso sono quello della San Bartolomeo, Viterbo (Viterbo) e l' Olio Flaminio, Trevi (Perugia).
Leggi anche: Classifica migliore pasta 2021 per sicurezza, qualità e prezzo secondo Altroconsumo

alessandra.dibartolomeo@investireoggi.it

Argomenti: **Alimentazione**, Notizie

SULLO STESSO TEMA

Classifica migliore pasta 2021 per sicurezza, qualità e prezzo secondo Altroconsumo

Migliori caffè in capsule secondo Altroconsumo, ecco la classifica

Cracker richiamato dal Ministero della Salute per rischio corpi estranei: ecco la marca interessata

GUIDA: **Alimentazione**

01. Migliori cereali per fare colazione, la classifica di Altroconsumo

02. Queste due note marche di gelato sono state ritirate dai supermercati per grave rischio di salute

03. Diabete tipo 2: la migliore acqua per abbassare la glicemia naturalmente, un rimedio che in pochi conoscono

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Messaggero Veneto Pordenone
GIORNALE DEL FRIULI
Quotidiano
Data 12-09-2021
Pagina 36
Foglio 1

SEQUALS

Teatro e vino abbinati oggi a palazzo Fabiani

SEQUALS

L'incontro tra arte e vino prolunga la stagione turistica regionale: il coordinamento del Friuli Venezia Giulia delle Città del vino presenta il progetto culturale "Un calice a teatro", spettacoli nelle cantine per sorsi di cultura e divertimento, rassegna teatrale itinerante che nasce da un'idea di Sonia Paolone e che è organizzata assieme al gruppo teatrale El Tendon di Corno di Rosazzo e all'Associazione teatrale friulana con il coordinamento di Luigino Zucco. Sarà il Comune di Sequals a ospitare oggi, alle 20.30, nella corte di palazzo Fabiani, l'opera in friulano "Il miedi par fuarze". Al termine dello spettacolo ci sarà un brindisi con i vini delle aziende vitivinicole Tenuta Fernanda Cappello, Albino Armani e La Ghiaia. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria nel rispetto delle norme sanitarie vigenti, chiamando lo 0427-789111 oppure 329-8477341 —

G.Z.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Facebook Twitter Google + RSS

friulionline®
le notizie della tua regione a portata di mouse

36116 articoli pubblicati

Articoli Redazione Contatti

Sei in: HOME › TEATRO IN FRIULANO A SEQUALS

11 Settembre 2021

Teatro in friulano a Sequals

SEQUALS. L'incontro tra arte e vino prolunga la stagione turistica regionale: il Coordinamento del Friuli Venezia Giulia delle Città del Vino presenta il progetto culturale Un Calice a Teatro – spettacoli nelle cantine per sorsi di cultura e divertimento. Sarà il Comune di Sequals a ospitare la tappa di domenica 12 settembre alle 20.30 nella Corte di Palazzo Fabiani con l'opera in friulano Il Miedi par Fuarze della Compagnia "El Tendon" di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini delle aziende vitivinicole Tenuta Fernanda Cappello, Albino Armani e La Ghiaia. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti. Prenotazioni chiamando 0427789111 oppure 3298477341.

Un Calice a Teatro è una rassegna teatrale itinerante che nasce da un'idea di Sonia Paolone e che è organizzata insieme al Gruppo teatrale El Tendon di Corno di Rosazzo e all'Associazione Teatrale Friulana con il coordinamento di Luigino Zucco. Il progetto è sostenuto da BancaTer, PromoturismoFVG e Strada Vino e Sapori Friuli Venezia Giulia. Al termine degli spettacoli ci sarà un brindisi con i vini delle aziende locali aderenti.

Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti.

Argomenti correlati: CALICE A TEATRO | COMPAGNIA EL TENDON | SEQUALS

Condividi questo articolo!

Facebook Twitter Google+ LinkedIn Pinterest

Potrebbero interessarti anche..

friulionline

I tre Esordi da pubblicare nell'ebook di poesie

Lunedì il secondo concerto dedicato a Max Reger

friulionline

Il Museo Prefilatelico Friulano si inaugura allo Scriptorium

‹ Articolo precedente

In Friuli Venezia Giulia

Notizie | Friulani illustri | Storia Friulana

Motori

Guide Pratiche | Notizie | Test drive | Saloni

Cultura & Spettacoli

Agenda

Ultime Notizie

11 SETTEMBRE 2021
Teatro in friulano a Sequals
SEQUALS. L'incontro tra arte e vino prolunga la stagione turistica regionale: il Coordinamento del Friuli Venezia Giulia delle Città del […]

11 SETTEMBRE 2021
Valery Gergiev dirige al Teatro Nuovo la Mariinsky Orchestra
UDINE. Fine estate all'insegna della grande musica classica per il Teatro Nuovo Giovanni da Udine che propone una serie di […]

11 SETTEMBRE 2021
Che accade nel Giardino del Doge Manin? C'è la mostra...
CODROIPO. A Passariano, nel parco di Villa Manin, il più importante giardino storico del Friuli Venezia Giulia, un'oasi di quasi […]

11 SETTEMBRE 2021
In\Visible Cities gran finale
GRADISCA. Gran finale per In\Visible Cities nel segno di "arti, relazioni, scienze"! Nella serata di domenica 12 settembre a Gradisca […]

11 SETTEMBRE 2021
Mattinate musicali a Trieste
TRIESTE. Prende avvio domenica 12 settembre alle 11 la XXI edizione delle Mattinate Musicali Internazionali firmate dal Direttore stabile della […]

friulionline
Testata Giornalistica registrata presso il Tribunale di Udine n.31 del 13 dicembre 1996 - Direttore responsabile: Andrea di Varmo - Indirizzo: *via Visintin, 15 - 33100 Udine* - Tel. 0432 477 026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Un Calice a Teatro: tappa a Sequals con “Il miedi par fuarze”

da Comunicato Stampa | Set 10, 2021

SEQUALS UN CALICE A TEATRO 12/9 NELLA CORTE DI PALAZZO FABIANI IL MIEDI PAR FUARZE CON LA COMPAGNIA EL TENDON

L’incontro tra arte e vino prolunga la stagione turistica regionale: il Coordinamento del Friuli Venezia Giulia delle Città del Vino presenta il progetto culturale Un Calice a Teatro – spettacoli nelle cantine per sorsi di cultura e divertimento.

Sarà il Comune di Sequals a ospitare la tappa di domenica 12 settembre alle 20.30 nella Corte di Palazzo Fabiani con l’opera in friulano Il Miedi par Fuarze della Compagnia “El Tendon” di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini delle aziende vitivinicole Tenuta Fernanda Cappello, Albino Armani e La Ghiaia. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti. Prenotazioni chiamando 0427789111 oppure 3298477341.

Un Calice a Teatro è una rassegna teatrale itinerante che nasce da un’idea di Sonia Paolone e che è organizzata insieme al Gruppo teatrale El Tendon di Corno di Rosazzo e all’Associazione Teatrale Friulana con il coordinamento di Luigino Zucco. Il progetto è sostenuto da BancaTer, PromoturismoFVG e Strada Vino e Sapori Friuli Venezia Giulia. Al termine degli spettacoli ci sarà un brindisi con i vini delle aziende locali aderenti. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti.

LO SPETTACOLO

Un esilarante meccanismo teatrale, in cui la comicità sgorga quasi spontaneamente dalle situazioni, dalle azioni e dalle battute dei personaggi. Due atti densi di umorismo e ironia che si susseguono a ritmo incalzante in cui la piacevolezza e il riso appagano lo spettatore. Ad aumentare il tasso comico contribuisce l’adattamento in lingua friulana del classico di Molière che ben si presta ad esaltare la vivacità dei dialoghi.

Cerca

Articoli recenti

Al Teatrino Franca e Franco Basaglia Idi va in scena La Bottega della Buonanotte

Teatro Verdi di Trieste, ripartenza all’insegna di un nuovo slancio

Il favoloso viaggio nella pietra d’Aurisina, gli eventi da sabato 11 a lunedì 13 settembre

Un Calice a Teatro: tappa a Sequals con “Il miedi par fuarze”

È in arrivo il palinsesto 2021 della PNlegge web TV

Categorie

inAscolto
inCurioso
inEventi
inFilm
inJazz di LdA
inLibri
inMostra
inMusica
inScena
inStaffetta
inTervista

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

"A settembre – ha dichiarato il coordinatore delle Città del Vino del Friuli Venezia Giulia Tiziano Venturini, assessore alle attività produttive e turismo del Comune di Buttrio – proseguono le nostre proposte per regalare ai winelover e agli amanti del teatro delle serate emozionanti accompagnate dai vini delle cantine del territorio. Sarà un modo di prolungare un'estate già molto positiva grazie al successo di Calici di stelle, che ad agosto ha dimostrato come l'offerta vinicola di qualità, quale è quella del Friuli Venezia Giulia, unita a proposte d'intrattenimento, abbia sempre un grande richiamo sul pubblico"
.

Comunicato stampa

inVista
magazine
Senza categoria

Archivi
Settembre 2021
Agosto 2021
Luglio 2021
Giugno 2021
Maggio 2021
Aprile 2021
Marzo 2021
Febbraio 2021
Gennaio 2021
Dicembre 2020
Novembre 2020
Ottobre 2020
Settembre 2020
Agosto 2020
Luglio 2020
Giugno 2020
Maggio 2020
Aprile 2020
Marzo 2020
Febbraio 2020
Gennaio 2020
Dicembre 2019
Novembre 2019
Ottobre 2019
Settembre 2019
Agosto 2019
Luglio 2019
Giugno 2019
Maggio 2019
Aprile 2019
Marzo 2019
Febbraio 2019
Gennaio 2019
Dicembre 2018
Novembre 2018
Ottobre 2018
Settembre 2018

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKWARE MADE IN ITALY

#NONTOCCATEMILAPADELLA

Digital Marketing Turismo
I libri per gli operatori del turismo che vogliono acquisire competenze di digital marketing.
SCOPRI LA COLLANA HOEPLI

SAPORI TIPICI

Sei tappe wine&food per assaggiare la Vallagarina

Appuntamento il 10 settembre, dalle 19 alle 24, a Palazzo Fedrigotti ad Isera. Un viaggio a tappe fatto di 12 degustazioni, che accompagneranno l'ospite dall'antipasto al dolce

10 settembre 2021 | 16:53

Sei tappe wine&food per un totale di 12 degustazioni, in compagnia di produttori e ristoratori lagarini a disposizione per approfondimenti, accompagnate dalle note dell'intrattenimento musicale dei Banda Storta: questa la ricetta della serata proposta venerdì 10 settembre dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino all'interno de La Vigna Eccellente...ed è subito Isera** (Tn).

Vallagarina

sky business
Scopri l'offerta

NOMACORC
Una soluzione di chiusura circolare con materie prime riciclate e certificate

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Di cucina in cantina

Vallagarina, di cucina in cantina: questo il nome scelto per presentare al pubblico l'iniziativa che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con il Comune di Isera e Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori vino) - Sezione di Trento, ha inserito all'interno del programma di eventi de La Vigna Eccellente…ed è subito Isera, **la manifestazione enologica dedicata al Marzemino** in programma da giovedì 9 a domenica 12 settembre.

Sei tappe wine&food

L'appuntamento è per venerdì 10 settembre, dalle 19 alle 24, a Palazzo Fedrigotti ad Isera, sede del Municipio, per intraprendere u**n viaggio enogastronomico alla scoperta delle eccellenze del territorio**. Sei, in particolare, le tappe wine&food previste, **per un totale di 12 degustazioni, che accompagneranno l'ospite dall'antipasto al dolce**.

Si parte con un Benvenuto croccante e verdure "in dispensa" a cura di Panificio Moderno e Biodebiasi di Isera, seguito da Salumi in quartetto!, selezione di salumi artigianali proposti da Macelleria Moschini di Ala. Il primo è invece affidato alla Casa del Vino della Vallagarina di Isera con la Lasagnetta al ragù sfumato al Marzemino, mentre il secondo al ristorante BocconDiVino di Mori, che proporrà una Terrina di selvaggina. Spazio anche ai formaggi con la Verticale di Vezzena del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Lavarone e dolce conclusione con la Cheesecake al mosto cotto di Marzemino della Locanda delle Tre Chiavi di Isera.

In abbinamento vini e distillati

In abbinamento, a scelta libera dei partecipanti, una selezione di vini e distillati di Albino Armani Viticoltori dal 1607, Antica Erboristeria Dott. Cappelletti, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola La Cadalora, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento, Distilleria Marzadro, Letrari Società Agricola, Revì Trentodoc, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

Per consentire agli interessati di approfondire la conoscenza delle caratteristiche dei prodotti in degustazione, servizio e mescita sono affidati agli stessi produttori e ristoratori. Ad impreziosire la serata, inoltre, **la musica "eclettica e rocambolesca" dei Banda Storta**.

Green pass e prenotazione obbligatoria

«Si tratta di un'esperienza che abbiamo voluto replicare quest'anno – commenta **Sergio Valentini**, presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – visto l'ottimo successo che aveva ottenuto nel 2019, anno in cui l'avevamo proposta per la prima volta. Un appuntamento che certamente arricchisce ulteriormente di qualità il ricco programma che abbiamo creato per La Vigna Eccellente…ed è subito Isera, in occasione della sua XX edizione».

La quota di partecipazione è di 30 euro in prevendita fino a martedì 7 settembre, 35 euro i giorni successivi o il giorno dell'evento. Chi non volesse accedere alla proposta completa "Grappolo" da sei abbinamenti, può scegliere la versione "Racimolo", con tre abbinamenti food&wine proposti a 20 euro, o la "Acino", con degustazione di 5 vini e una grappa a 15 euro. **La partecipazione è consentita solo ai possessori di Green Pass**. Per evitare assembramenti, il numero di posti a disposizione è limitato per cui è fortemente consigliata la prenotazione contattando il numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.co.

A tutto Marzemino

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Oltre a far parte de "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" – evento organizzato dal Comune di Isera con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e con la collaborazione con APT Rovereto e Vallagarina – l'appuntamento, che vede il supporto della Comunità della Vallagarina, fa parte della rassegna A tutto Marzemino, in programma fino al 12 settembre: un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, visite in cantine e nei vigneti in programma su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra Vallagarina, Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Val Rendena, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e, ovviamente, Trento.

© Riproduzione riservata

EVENTI MANIFESTAZIONI MARZEMINO TRENTO TRENTINO VALLAGARINA
STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO PRODOTTI TIPICI SERGIO VALENTINI

SCRIVI UN COMMENTO

Guarda Anche

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

Cosa sarebbe successo se aveste investito $1K in Ethereum un anno fa?
eToro

Fabbricato in Svizzera: 24 ore e solo 1 lancetta. L'orologio "slow" ti aiuta a vivere nel…
Slow

Ecco come difendere la tua casa dai ladri con Verisure. Promo Settembre -50%
Antifurto Verisure

Ti ricordi le gemelle più belle del mondo? Guardale oggi
Rest Wow

Nissan MICRA. Scopri l'offerta con ecoincentivi.
Nissan

Milan - SUV invendute, vendute per una frazione del loro valore
SUV | Ricerca annunci

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Messaggero Veneto Pordenone
GIORNALE DEL FRIULI
Quotidiano
Data 09-09-2021
Pagina 32
Foglio 1

Sequals

Una serata fra teatro e vini della regione

Il Coordinamento del Friuli Vg delle Città del Vino presenta il progetto culturale "Un calice a teatro – spettacoli nelle cantine per sorsi di cultura e divertimento". Sarà il Comune di Sequals a ospitare la tappa di domenica, alle 20.30, nella corte di palazzo Fabiani con l'opera in friulano "Il miedi par fuarze" della Compagnia El Tendon di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini delle aziende vitivinicole Tenuta Fernanda Cappello, Albino Armani e La Ghiaia. Ingresso libero con posti limitati: si prenota ai numeri 0427 789111 e 329 8477341.

"Dimenticati" nella grotta Li salvano tre preti stranieri

Mostra del cinema, vetrina per "Le giornate della luce"

«Il periodico della valle manifesto vivi i rapporti con i nostri emigranti»

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

EFFE RADIO

TEATRO

UN CALICE A TEATRO 12/9: TAPPA A SEQUALS CON IL MIEDI PAR FUARZE

SCRITTO DA DAVIDE MACOR IL 08/09/2021

L'incontro tra arte e vino prolunga la stagione turistica regionale: il Coordinamento del Friuli Venezia Giulia delle Città del Vino presenta il progetto culturale Un Calice a Teatro – spettacoli nelle cantine per sorsi di cultura e divertimento.

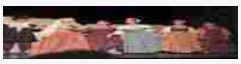
Sarà il Comune di Sequals a ospitare la tappa di domenica 12 settembre alle 20.30 nella Corte di Palazzo Fabiani con l'opera in friulano Il Miedi par Fuarze della Compagnia "El Tendon" di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini delle aziende vitivinicole Tenuta Fernanda Cappello, Albino Armani e La Ghiaia. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti. Prenotazioni chiamando 0427789111 oppure 3298477341.

Un Calice a Teatro è una rassegna teatrale itinerante che nasce da un'idea di Sonia Paolone e che è organizzata insieme al Gruppo teatrale El Tendon di Corno di Rosazzo e all'Associazione Teatrale Friulana con il coordinamento di Luigino Zucco. Il progetto è sostenuto da BancaTer, PromoturismoFVG e Strada Vino e Sapori Friuli Venezia Giulia. Al termine degli spettacoli ci sarà un brindisi con i vini delle aziende locali aderenti. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti.

LO SPETTACOLO
Un esilarante meccanismo teatrale, in cui la comicità sgorga quasi spontaneamente dalle situazioni, dalle azioni e dalle battute dei personaggi. Due atti densi di umorismo e ironia che si susseguono a ritmo incalzante in cui la piacevolezza e il riso appagano lo spettatore. Ad aumentare il tasso comico contribuisce l'adattamento in lingua friulana del classico di Molière che ben si presta ad esaltare la vivacità dei dialoghi.

"A settembre – ha dichiarato il coordinatore delle Città del Vino del Friuli

ULTIME NOTIZIE


UN CALICE A TEATRO 12/9: TAPPA A S... MIEDI PAR FUARZE

Pordenone Music Festival a Sesto... danza con il duo Fassetta

ASS. LALUNA: IL 26 SETTEMBRE 16ESIMA EDIZIONE DELL... BIMBI

ARLeF: spettacolo su Sgorlon a Friuli Doc

Nasce a Udine MH2A – Mad Hip Hop Academy, per gli... età

ULTIME DAL BLOG

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Venezia Giulia Tiziano Venturini, assessore alle attività produttive e turismo del Comune di Buttrio – proseguono le nostre proposte per regalare ai winelover e agli amanti del teatro delle serate emozionanti accompagnate dai vini delle cantine del territorio. Sarà un modo di prolungare un'estate già molto positiva grazie al successo di Calici di stelle, che ad agosto ha dimostrato come l'offerta vinicola di qualità, quale è quella del Friuli Venezia Giulia, unita a proposte d'intrattenimento, abbia sempre un grande richiamo sul pubblico".

AUTORE
DAVIDE MACOR

ARCHIVIO DI QUESTO AUTORE

INSTAGRAMMABLE ITALY SUMM... il flusso turistico in Italia

Back to school: 6 serie di documentari ... tornare a scuola

Emancipazione femminile e comunicazione non ... Giovanetti

Lo smart working diventa workation: cam... agili in vacanza

Stabilimenti balneari, Spiagge.it: boo... 70% delle località balneari

FACEBOOK

CONTINUA A LEGGERE

POST PRECEDENTE

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

mediafriuli

NEWSLETTER ACCEDI

Liceo Scientifico Paritario Don L.Milani

il FRIULI.it

Latteria d'Aviano Visita il nostro sito CLICCA QUI

mercoledì, 08 settembre 2021 - ore 12:01

seguici su:

telefriuli | UDINESEBLOG

Cerca

HOME | CRONACA | POLITICA | ECONOMIA | CULTURA E SPETTACOLI | COSTUME E SOCIETÀ | SPORT | EDICOLA | GALLERY

ULTIME NEWS 11.50 / Interventi all'avanguardia alla Clinica Oculistica di Trieste

case ursella la cultura del costruire

0

A Sequals l'arte incontro il vino con 'Un calice a teatro'

Domenica 12 settembre, nella Corte di Palazzo Fabiani, in scena l'opera in friulano 'Il Miedi par Fuarze' della Compagnia El Tendon di Corno di Rosazzo

0

08 settembre 2021

L'incontro tra arte e vino prolunga la stagione turistica regionale: il Coordinamento del Friuli Venezia Giulia delle Città del Vino presenta il progetto culturale Un Calice a Teatro - spettacoli nelle cantine per sorsi di cultura e divertimento.

CRONACA

Al volante ubriaco, denunciato

Nel mirino dei Carabinieri un uomo di 57 anni, fermato per un controllo a Moggio Udinese

Commenta

Raffica di controlli sul trasporto dei rifiuti

Ieri pomeriggio operazione dei Carabinieri e della Forestale di Udine. Nessuna irregolarità riscontrata

Commenta

Sparatoria di Trieste, anche gli aggrediti erano armati

Convalidati i primi due fermi, i due fuggitivi fermati al Lisert, con custodia in carcere

Commenta

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sarà il Comune di Sequals a ospitare la tappa di domenica 12 settembre alle 20.30 nella Corte di Palazzo Fabiani con l'opera in friulano Il Miedi par Fuarze della Compagnia "El Tendon" di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini delle aziende vitivinicole Tenuta Fernanda Cappello, Albino Armani e La Ghiaia. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti. Prenotazioni chiamando 0427789111 oppure 3298477341.

Un Calice a Teatro è una rassegna teatrale itinerante che nasce da un'idea di Sonia Paolone e che è organizzata insieme al Gruppo teatrale El Tendon di Corno di Rosazzo e all'Associazione Teatrale Friulana con il coordinamento di Luigino Zucco. Il progetto è sostenuto da BancaTer, PromoturismoFVG e Strada Vino e Sapori Friuli Venezia Giulia. Al termine degli spettacoli ci sarà un brindisi con i vini delle aziende locali aderenti. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti.

LO SPETTACOLO - Un esilarante meccanismo teatrale, in cui la comicità sgorga quasi spontaneamente dalle situazioni, dalle azioni e dalle battute dei personaggi. Due atti densi di umorismo e ironia che si susseguono a ritmo incalzante in cui la piacevolezza e il riso appagano lo spettatore. Ad aumentare il tasso comico contribuisce l'adattamento in lingua friulana del classico di Molière che ben si presta ad esaltare la vivacità dei dialoghi.

"A settembre – ha dichiarato il coordinatore delle Città del Vino del Friuli Venezia Giulia Tiziano Venturini, assessore alle attività produttive e turismo del Comune di Buttrio - proseguono le nostre proposte per regalare ai winelover e agli amanti del teatro delle serate emozionanti accompagnate dai vini delle cantine del territorio. Sarà un modo di prolungare un'estate già molto positiva grazie al successo di Calici di stelle, che ad agosto ha dimostrato come l'offerta vinicola di qualità, quale è quella del Friuli Venezia Giulia, unita a proposte d'intrattenimento, abbia sempre un grande richiamo sul pubblico".

0 COMMENTI

B I U | ☺

INVIA

ECONOMIA

Ogs, cooperazione strategica Italia - Tunisia

Al via le iscrizioni per l'evento del 21 settembre per potenziare la sinergia tra i cluster marittimi

Commenta

La pandemia non ferma gli spin-off universitari

Ancrel: l'ateneo friulano conta più società (44), ma il miglior tasso di sopravvivenza lo vanta la Sissa

Commenta

Riapre, finalmente, il 'cantiere pensioni'

A cento giorni dalla fine di 'quota cento' torna in agenda la questione della riforma

Commenta

POLITICA

Gran finale per la Summer School di Aiccre

Il corso di programmazione europea per amministratori locali al rush finale a Gradisca d'Isonzo

Commenta

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Pordenone
IL GAZZETTINO

Quotidiano

Data 07-09-2021
Pagina 13
Foglio 1

Un calice a teatro e degustazioni: vino e cultura

▶Proseguono le serata dedicate ai winelover con le cantine locali

SEQUALS

L'incontro tra arte e vino prolunga la stagione turistica regionale: il Coordinamento del Friuli Venezia Giulia delle Città del vino presenta il progetto culturale Un Calice a Teatro - spettacoli nelle cantine per sorsi di cultura e divertimento. Sarà il Comune di Sequals a ospitare la tappa di domenica alle 20.30 nella Corte di Palazzo Fabiani con l'opera in friulano Il Miedi par Fuarze della Compagnia "El Tendon" di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini delle aziende vitivinicole Tenuta Fernanda Cappello, Albino Armani e La Ghiaia. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti.

Prenotazioni chiamando 0427789111 oppure 3298477341. Un Calice a Teatro è una rassegna teatrale itinerante che nasce da un'idea di Sonia Paolone e che è organizzata insieme al Gruppo teatrale El Tendon di Corno di Rosazzo e all'Associazione teatrale friulana con il coordinamento di Luigino Zucco. Il progetto è sostenuto da BancaTer, PromoturismoFvg e Strada Vino e Sapori Friuli Venezia Giulia.

Un esilarante meccanismo teatrale, in cui la comicità sgorga quasi spontaneamente dalle situazioni, dalle azioni e dalle battute dei personaggi. Due atti densi di umorismo e ironia che si susseguono a ritmo incalzante in cui la piacevolezza e il riso appagano lo spettatore. Ad aumentare il tasso comico contribuisce l'adattamento in lingua friulana del classico di Molière che ben si presta ad esaltare la vivacità dei dialoghi.

«A settembre – ha dichiarato il coordinatore delle Città del Vino del Friuli Venezia Giulia Tiziano Venturini, assessore alle attività produttive e turismo del Comune di Buttrio - proseguono le nostre proposte per regalare ai winelover e agli amanti del teatro delle serate emozionanti accompagnate dai vini delle cantine del territorio. Sarà un modo di prolungare un'estate già molto positiva grazie al successo di Calici di stelle, che ad agosto ha dimostrato come l'offerta vinicola di qualità, quale quella del Friuli Venezia Giulia, unita a proposte d'intrattenimento, abbia sempre un grande richiamo».

Non è affatto casuale la scelta di Sequals per questo tipo di evento; negli anni il comune che ha dato i natali a Primo Carnera ha progressivamente ampliato la propria produzione vinicola, puntando sulla qualità del vigneto, che ha dato significativi risultati anche per l'assunzione di manodopera qualificata, oltre alla consueta quota di stagionali che vengono impiegati in alcune fasi della lavorazione e della vendemmia.

L.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Maniago
Sequals
Bioman chiede di aumentare di un quarto la quantità di rifiuti
Un calice a teatro e degustazioni: vino e cultura

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Italia a Tavola
Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 07 Settembre 2021 | aggiornato alle 10:24 | 77681 articoli in archivio

CHECK-IN
APP DOWNLOAD

TERRA DEI FORTI

Albino Armani svela l'anima dell'autoctono

Dall'antica tradizione della Terra dei Forti, nella Valle dell'Adige, ecco il Foja Tonda e la Nera dei Baisi, vini della tradizione locale provenienti da sole uve autoctone

07 settembre 2021 | 09:30

Siamo nella Valle dell'Adige, precisamente nel paese di Dolcè (Vr) e nel cuore della Terra dei Forti, antica valle di collegamento tra il mondo mediterraneo e quello alpino ed europeo, così chiamata per la ricchezza di castelli medievali che ne disegnano il panorama (i "Forti"). Nato nella Vallagarina trentina, **Albino Armani** è cresciuto proprio qui, nella parte più meridionale di questo territorio - quella veronese - luogo in cui ha scoperto la sua grande vocazione viticola: «Questa è la mia valle», ama sottolineare. Con alle spalle **oltre 400 anni di storia**, oggi l'azienda "**Albino Armani Viticoltori dal 1607**" è un racconto che parla di appartenenza e di una famiglia che ha scelto di rimettere in bottiglia le **eccellenze autoctone** di questa valle, mossa dalla voglia di restituirle un'identità forte e di sperimentare nuovi stili.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Casetta

E chi più di Albino può sentire nel cuore il desiderio di preservare questa terra e tutto ciò che concorre a renderla unica e distinguibile? Una passione che, oltre trent'anni fa, si trasforma in un lavoro lungo e caparbio - così come, bisogna dirlo, impone la sua vera natura di trentino "doc" - di recupero delle varietà autoctone ancestrali della valle, tradizionalmente usate nei tagli e che tra gli anni '60 e '80 sono state progressivamente abbandonate rischiando l'estinzione, a causa della forte domanda di vitigni più produttivi e redditizi - quelli "internazionali" - che presero sempre più piede portando a un vero e proprio cambiamento del territorio.

Grazie a questo lavoro magistrale e coraggioso di "ritorno alle origini", oggi possiamo apprezzare in purezza vini della tradizione locale, provenienti da sole uve indigene - come il **Casetta**, "**Foja Tonda**" in dialetto (riconosciuto dal 2007 Doc Valdadige Terradeiforti), o, ancora, il **Nera dei Baisi** - che Armani alleva nella sua "**Conservatoria**", un vigneto che costeggia la cantina di Dolcè. Qui è raccolta una collezione di 13 "vitigni reliquia" appartenuti al patrimonio ampelografico della Vallagarina trentina e veneta e sulle quali, grazie alla collaborazione della Fondazione Mach di San Michele all'Adige, ogni anno vengono portati avanti studi, ricerche, selezioni e sperimentazioni di micro-vinificazione.

E proprio l'amore e il rispetto per il suo territorio portano coerentemente all'**approccio sostenibile** di tutta la produzione a marchio Albino Armani: dal 2019 tutti i vigneti di proprietà - e non solo - sono certificati **Sqnpi (Sistema di qualità nazionale produzione integrata)**.

Conservatoria

Foja Tonda Casetta Valdadige Terradeiforti Doc

Allevato a pergola trentina e guyot, in antichi vigneti della Vallagarina (da viti vecchie spesso ancora a piede franco) e suoli morenici/alluvionali, ricchi di scheletro e di media fertilità, il Foja Tonda racconta la grande passione per la tradizione enoica di questa valle. Proprio come la sua gente, il vino presenta una spiccata personalità, a tratti indomita: inizialmente si presenta "ruvido", ma basta lasciargli un attimo che si ammorbidisce, restituendo tutta la bontà e la genuinità del proprio animo. Riconoscibili i sentori di prugna secca e marasca, cannella e tabacco e soprattutto di muschio che ne sottolinea l'origine selvatica. In bocca l'acidità spiccata è ammorbidita con fermentazioni malolattiche complete. Vino che trova **notevole complessità nell'invecchiamento**: dopo alcuni anni evolve splendidamente in aromi terziari. Se bevuto giovane, si sposa a brasati e carni al sugo come a primi piatti ricchi; dopo alcuni anni di maturazione si abbina alla cacciagione e agli

sky business
Scopri l'offerta
>

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VALLAGARINA

A palazzo Fedrigotti un viaggio enogastronomico alla scoperta dei sapori della Vallagarina

Uno scatto dell'edizione 2019 di "Vallagarina, di cucina in cantina"

7 Settembre 2021

Vallagarina, di cucina in cantina: questo il nome scelto per presentare al pubblico l'iniziativa che la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, in collaborazione con il **Comune di Isera** e ONAV – Sezione di Trento, ha inserito all'interno del programma di eventi de **La Vigna Eccellente…ed è subito Isera**, la manifestazione enologica dedicata al **Marzemino** in programma **da giovedì 9 a domenica 12 settembre**.

L'appuntamento è per **venerdì 10 settembre**, **dalle 19.00 alle 24.00**, presso **Palazzo Fedrigotti** ad Isera, sede del Municipio, per intraprendere un viaggio enogastronomico alla scoperta delle eccellenze del territorio. Sei, in particolare, le tappe wine&food previste, per un totale di **12 degustazioni**, che accompagneranno l'ospite dall'antipasto al dolce. Si parte con un benvenuto croccante e verdure "in dispensa" a cura di **Panificio Moderno** e **Biodebiasi** di Isera, seguito da Salumi in quartetto!, selezione di salumi artigianali proposti da **Macelleria Moschini** di Ala. Il primo è invece affidato alla **Casa del Vino della Vallagarina** di Isera con la Lasagnetta al ragù sfumato al Marzemino, mentre il secondo al **ristorante BocconDiVino** di Mori, che proporrà una Terrina di

Potrebbero interessarti

VALLAGARINA

Il concorso "La Vigna Eccellente" dedicato al…

Il Covid non ferma, neanche quest'anno, l'originale concorso ideato nel 2001 dal Comune di Isera, Città del Vino della Vallagarina, con il lungimirante obiettivo di premiare il lavoro svolto in vigna nel…

VALLAGARINA

Dal 9 all'11 ottobre Marzemino protagonista a…

Nato per premiare il più bel vigneto di Marzemino e, quindi, il viticoltore che l'ha saputo coltivare al meglio, l'appuntamento è via via diventato un catalizzatore di iniziative legate a doppio filo al…

VALLAGARINA

A Isera si premia la "Vigna eccellente"

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

selvaggina. Spazio anche ai formaggi con la Verticale di Vezzena del **Caseificio degli Altipiani** e del Vezzena di Lavarone e dolce conclusione con la Cheesecake al mosto cotto di Marzemino della **Locanda delle Tre Chiavi** di Isera.

In abbinamento, a scelta libera dei partecipanti, una **selezione di vini e distillati** di Albino Armani Viticoltori dal 1607, Antica Erboristeria Dott. Cappelletti, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola La Cadalora, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento, Distilleria Marzadro, Letrari Società Agricola, Revì Trentodoc, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

"Si tratta di un'esperienza che abbiamo voluto replicare quest'anno visto l'**ottimo successo che aveva ottenuto nel 2019**, anno in cui l'avevamo proposta per la prima volta", commenta **Sergio Valentini**, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. "Un appuntamento che certamente arricchisce ulteriormente di qualità il ricco programma che abbiamo creato per La Vigna Eccellente…ed è subito Isera, in occasione della sua XX edizione".

La quota di partecipazione è di **35 euro**. Chi non volesse accedere alla proposta completa "Grappolo" da sei abbinamenti, può scegliere la versione "Racimolo", con tre abbinamenti food&wine proposti a **20 euro**, o la "Acino", con degustazione di 5 vini e una grappa a **15 euro**. Per partecipare è obbligatorio il **Green pass**. Il numero di posti a disposizione è limitato perciò è **fortemente consigliata la prenotazione** telefonando al numero **0461 921863** o scrivendo a **info@stradavinotrentino.com**.

di redazione VT

#MARZEMINO #STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO #VALLAGARINA #VINO

È giunto alla 19° edizione il concorso "La Vigna Eccellente", ideato nel 2001 dal Comune di Isera, Città del Vino della Destra Adige, con il lungimirante obiettivo di premiare il lavoro svolto…

VALLAGARINA

La nuova Apt Rovereto Vallagarina e Monte Baldo…

Al Teatro Zandonai di Rovereto si è svolta ieri, martedì 13 luglio, l'Assemblea che ha dato vita all'unanimità all'Apt Rovereto Vallagarina e Monte Baldo che sarà una società consortile a…

169343

Trento-Bondone, gara anacronistica o patrimonio da

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

info@cittadelvino.com

LA VALLAGARINA SI DEGUSTA A PALAZZO

Un viaggio enogastronomico alla scoperta dei sapori tipici del territorio
LA VALLAGARINA SI DEGUSTA A PALAZZO FEDRIGOTTI

6 tappe wine&food per un totale di 12 degustazioni, in compagnia di produttori e ristoratori lagarini a disposizione per approfondimenti, accompagnate dalle note dell'intrattenimento musicale dei Banda Storta: questa la ricetta della serata proposta venerdì 10 settembre dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino all'interno de La Vigna Eccellente…ed è subito Isera.

Vallagarina, di cucina in cantina (link): questo il nome scelto per presentare al pubblico l'iniziativa che la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, in collaborazione con il **Comune di Isera** e **ONAV-Sezione di Trento**, ha inserito all'interno del programma di eventi de ***La Vigna Eccellente…ed è subito Isera***, la manifestazione enologica dedicata al Marzemino in programma da giovedì 9 a domenica 12 settembre.

L'appuntamento è per **venerdì 10 settembre**, **dalle 19.00 alle 24.00**, presso **Palazzo Fedrigotti ad Isera**, sede del Municipio, per intraprendere un **viaggio enogastronomico** alla scoperta delle eccellenze del territorio. **Sei**, in particolare, le **tappe wine&food** previste, per un totale di **12 degustazioni**, che accompagneranno l'ospite dall'antipasto al dolce.

Si parte con un *Benvenuto croccante e verdure "in dispensa"* a cura di Panificio Moderno e Biodebiasi di Isera, seguito da *Salumi in quartetto!*, selezione di salumi artigianali proposti da Macelleria Moschini di Ala. Il primo è invece affidato alla Casa del Vino della Vallagarina di Isera con la *Lasagnetta al ragù sfumato al Marzemino*, mentre il secondo al ristorante BocconDiVino di Mori, che proporrà una *Terrina di selvaggina*. Spazio anche ai formaggi con la *Verticale di Vezzena* del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Lavarone e dolce conclusione con la *Cheesecake al mosto cotto di Marzemino* della Locanda delle Tre Chiavi di Isera.

In abbinamento, a scelta libera dei partecipanti, una selezione di vini e distillati di

ULTIME NEWS INSERITE

Vendemmia didattica in Langhe Monferrato Roero
2021-09-06 07:23:23

AL VIA LA VENDEMMIA DIDATTICA IN LANGHE MONFERRATO ROERO Da inizio settembre a metà ottobre si potrà sperimen ...
continua »

La Vallagarina si degusta a Palazzo
2021-09-06 07:13:19

Un viaggio enogastronomico alla scoperta dei sapori tipici del territorio LA VALLAGARINA SI DEGUSTA A PALAZZO FEDRIGOTTI 6 ...
continua »

ViniMilo 2021
2021-09-03 10:44:09

ETNA/Vinimilo: Brunelli (Cia), impegno ad approccio plurale ai mercati stranieri Ieri primo convegno su Identità territori ...
continua »

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani Viticoltori dal 1607, Antica Erboristeria Dott. Cappelletti, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola La Cadalora, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento, Distilleria Marzadro, Letrari Società Agricola, Revì Trentodoc, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

Per consentire agli interessati di approfondire la conoscenza delle caratteristiche dei prodotti in degustazione, servizio e mescita sono affidati agli stessi produttori e ristoratori.

Ad impreziosire la serata, inoltre, la musica "eclettica e rocambolesca" dei *Banda Storta*.

"*Si tratta di un'esperienza che abbiamo voluto replicare quest'anno* – commenta **Sergio Valentini, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** – *visto l'ottimo successo che aveva ottenuto nel 2019, anno in cui l'avevamo proposta per la prima volta. Un appuntamento* – prosegue – *che certamente arricchisce ulteriormente di qualità il ricco programma che abbiamo creato per La Vigna Eccellente…ed è subito Isera, in occasione della sua XX edizione*".

La quota di partecipazione è di **30 euro in prevendita** fino a martedì 7 settembre, 35 euro i giorni successivi o il giorno dell'evento. Chi non volesse accedere alla proposta completa "Grappolo" da sei abbinamenti, può scegliere la versione "Racimolo", con tre abbinamenti food&wine proposti a 20 euro, o la "Acino", con degustazione di 5 vini e una grappa a 15 euro. La partecipazione è consentita solo ai possessori di Green Pass. Per evitare assembramenti, il numero di posti a disposizione è limitato per cui è fortemente consigliata la prenotazione contattando il numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com.

Oltre a far parte de "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" – evento organizzato dal Comune di Isera con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e con la collaborazione con APT Rovereto e Vallagarina – l'appuntamento, che vede il supporto della Comunità della Vallagarina, fa parte della rassegna ***A tutto Marzemino*** (link), in programma dal 2 al 12 settembre: un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, visite in cantine e nei vigneti in programma su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra Vallagarina, Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Val Rendena, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e, ovviamente, Trento.

COMUNICA CON NOI

Associazione Nazionale Città del Vino
Strada Massetana Romana 58/B - 53100 Siena

Tel. (+39) 0577 353144 - Fax 0577 627003
info@cittadelvino.com
segreteria@pec.cittadelvino.com

CI.VIN. s.r.l. Società di servizi dell'Associazione Città del Vino
Tel. (+39) 0577 353144 - Fax 0577 627003
civin@pec.cittadelvino.com
amministrazione@cittadelvino.com
amministrazione@pec.cittadelvino.com

INFO

- Chi Siamo
- Servizi
- Aziende
- Articoli
- Registrazione
- Editoria/Pubblicazioni
- Siti Amici

SEGUICI SU

- Twitter
- Facebook
- You Tube
- Iscriviti alla Newsletter

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

UTENTI REGISTRATI: 49841 TESTI PUBBLICATI: 347762 LOGIN

HOME TECH INTRATTENIMENTO BUSINESS ATTUALITÀ RASSEGNA STAMPA CERCHI LAVORO? PUBBLICA GRATIS ENTRA

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione dalla fonte ufficiale

TURISMO

La Vallagarina si degusta a Palazzo Fedrigotti

Un viaggio enogastronomico alla scoperta dei sapori tipici del territorio

September 6 2021

Mariella Belloni
Marketing Journal

Scheda utente
Altri testi utente
RSS utente

6 tappe wine&food per un totale di 12 degustazioni, in compagnia di produttori e ristoratori lagarini a disposizione per approfondimenti, accompagnate dalle note dell'intrattenimento musicale dei Banda Storta: questa la ricetta della serata proposta venerdì 10 settembre dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino all'interno de La Vigna Eccellente...ed è subito Isera.

Vallagarina, di cucina in cantina (link): questo il nome scelto per presentare al pubblico l'iniziativa che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con il Comune di Isera e ONAV-Sezione di Trento, ha inserito all'interno del programma di eventi de La Vigna Eccellente...ed è subito Isera, la manifestazione enologica dedicata al Marzemino in programma da giovedì 9 a domenica 12 settembre.

L'appuntamento è per venerdì 10 settembre, dalle 19.00 alle 24.00, presso Palazzo Fedrigotti ad Isera, sede del Municipio, per intraprendere un viaggio enogastronomico alla scoperta delle eccellenze del territorio. Sei, in particolare, le tappe wine&food previste, per un totale di 12 degustazioni, che accompagneranno l'ospite dall'antipasto al dolce.

Si parte con un Benvenuto croccante e verdure "in dispensa" a cura di Panificio Moderno e Biodebiasi di Isera, seguito da Salumi in quartetto!, selezione di salumi artigianali proposti da Macelleria Moschini di Ala. Il primo è invece affidato alla

ULTIME NEWS

TURISMO
SAA torna a volare! La data del primo volo è fissata per il 23 settembre 2021

TURISMO
Monoï: attraverso il tempo e gli oceani, i segreti di bellezza arrivano fino a noi

TURISMO
HI-MACS® per l'Hotel Moxy di Lisbona

VEDI TUTTI

ULTIMI ARTICOLI

TURISMO
Macedonia del Nord: Ohrid, il lago e i monasteri

TURISMO
Viaggi a prova di Covid 19: ecco le mete

TURISMO
Quali sono state le mete italiane preferite dagli stranieri?

VEDI TUTTI

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Casa del Vino della Vallagarina di Isera con la Lasagnetta al ragù sfumato al Marzemino, mentre il secondo al ristorante BocconDiVino di Mori, che proporrà una Terrina di selvaggina. Spazio anche ai formaggi con la Verticale di Vezzena del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Lavarone e dolce conclusione con la Cheesecake al mosto cotto di Marzemino della Locanda delle Tre Chiavi di Isera.

In abbinamento, a scelta libera dei partecipanti, una selezione di vini e distillati di Albino Armani Viticoltori dal 1607, Antica Erboristeria Dott. Cappelletti, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola La Cadalora, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento, Distilleria Marzadro, Letrari Società Agricola, Revì Trentodoc, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

Per consentire agli interessati di approfondire la conoscenza delle caratteristiche dei prodotti in degustazione, servizio e mescita sono affidati agli stessi produttori e ristoratori.

Ad impreziosire la serata, inoltre, la musica "eclettica e rocambolesca" dei Banda Storta.

"Si tratta di un'esperienza che abbiamo voluto replicare quest'anno – commenta Sergio Valentini, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – visto l'ottimo successo che aveva ottenuto nel 2019, anno in cui l'avevamo proposta per la prima volta. Un appuntamento – prosegue – che certamente arricchisce ulteriormente di qualità il ricco programma che abbiamo creato per La Vigna Eccellente...ed è subito Isera, in occasione della sua XX edizione".

La quota di partecipazione è di 30 euro in prevendita fino a martedì 7 settembre, 35 euro i giorni successivi o il giorno dell'evento. Chi non volesse accedere alla proposta completa "Grappolo" da sei abbinamenti, può scegliere la versione "Racimolo", con tre abbinamenti food&wine proposti a 20 euro, o la "Acino", con degustazione di 5 vini e una grappa a 15 euro. La partecipazione è consentita solo ai possessori di Green Pass. Per evitare assembramenti, il numero di posti a disposizione è limitato per cui è fortemente consigliata la prenotazione contattando il numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com.

Oltre a far parte de "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" – evento organizzato dal Comune di Isera con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e con la collaborazione con APT Rovereto e Vallagarina – l'appuntamento, che vede il supporto della Comunità della Vallagarina, fa parte della rassegna A tutto

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Marzemino (link), in programma dal 2 al 12 settembre: un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, visite in cantine e nei vigneti in programma su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra Vallagarina, Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Val Rendena, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e, ovviamente, Trento.

Licenza di distribuzione: (cc) BY-NC

Mariella Belloni
Vicecaporedattore - Marketing Journal

Vedi la scheda di questo utente
Vedi altre pubblicazioni dell'utente
RSS di questo utente

© Pensi che questo testo violi qualche norma sul copyright, contenga abusi di qualche tipo?
Leggi come procedere

SALVA COME PDF STAMPA

ID: 347712

puntoweb

COMUNICATI-STAMPA.NET
è un sito d'informazione. Se sei un operatore di settore, registrati gratis e pubblica i tuoi testi. Noi ci occuperemo di divulgarli.

PuntoWeb.Net sas è una Web Agency specializzata in editoria online e soluzioni per le aziende. Con sede a Pisa in via Mezzanina 12.
P.IVA IT01545110502

INFORMAZIONI

Chi Siamo
Il Network di CS
Regolamento del servizio
Pubblicita sul sito
News Tickers per Webmaster
Privacy e Cookies

SOCIAL

Segui YouTube

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

WINEcouture

EVENTI

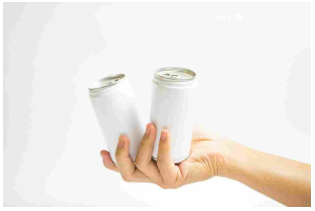
La Vallagarina si gusta a Palazzo Fedrigotti di Isera

14 MINUTI FA TEMPO DI LETTURA: 2 MINUTI DI RICCARDO COLLETTI

Sei tappe wine&food per un totale di 12 degustazioni, in compagnia di produttori e ristoratori lagarini a disposizione per approfondimenti, accompagnate dalle note dell'intrattenimento musicale dei Banda Storta: questa la ricetta della serata proposta venerdì 10 settembre dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino all'interno de "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera".

SPONSORED BY

COVER STORY | VINO IN LATTINA: UNA RIVOLUZIONE CHE RITORNA



MEETS | MISS VICKY WINE – "VI SPIEGO LA RIVOLUZIONE FRANCESE DEL MIO VINO IN LATTINA"

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Vallagarina, un percorso del gusto

Per presentare al pubblico l'iniziativa che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha inserito all'interno del programma di eventi della manifestazione enologica dedicata al Marzemino in programma fino al 12 settembre, è stato scelto il claim **"Vallagarina, di cucina in cantina". L'appuntamento è per venerdì 10 settembre, dalle 19 alle 24, presso Palazzo Fedrigotti ad Isera**, sede del municipio, per un viaggio enogastronomico alla scoperta delle eccellenze del territorio. Sei le tappe wine&food previste, per un totale di 12 degustazioni dall'antipasto al dolce. Si parte con un Benvenuto croccante e verdure "in dispensa" a cura di Panificio Moderno e Biodebiasi di Isera, seguito da Salumi in quartetto!, selezione di salumi artigianali proposti da Macelleria Moschini di Ala. Il primo è invece affidato alla Casa del Vino della Vallagarina di Isera con la Lasagnetta al ragù sfumato al Marzemino, mentre il secondo al ristorante BocconDiVino di Mori, che proporrà una Terrina di selvaggina. Spazio anche ai formaggi con la Verticale di Vezzena del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Lavarone e dolce conclusione con la Cheesecake al mosto cotto di Marzemino della Locanda delle Tre Chiavi di Isera.

Vini in abbinamento libero

In abbinamento, a scelta libera dei partecipanti, una selezione di vini e distillati di Albino Armani Viticoltori dal 1607, Antica Erboristeria Dott. Cappelletti, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola La Cadalora, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento, Distilleria Marzadro, Letrari Società Agricola, Revì Trentodoc, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis. Per consentire agli interessati di approfondire la conoscenza delle caratteristiche dei prodotti in degustazione, servizio e mescita sono affidati agli stessi produttori e ristoratori.

Come partecipare e prenotarsi

Ad impreziosire la serata, inoltre, la musica "eclettica e rocambolesca" dei Banda Storta. **La quota di partecipazione è di 30 euro in prevendita fino a martedì 7 settembre, 35 euro i giorni successivi o il giorno dell'evento**. Chi non volesse accedere alla proposta completa "Grappolo" da sei abbinamenti, può scegliere la versione "Racimolo", con tre abbinamenti food&wine proposti a 20 euro, o la "Acino", con degustazione di 5 vini e una grappa a 15 euro. La partecipazione è consentita solo ai possessori di Green Pass. Per evitare assembramenti, il numero di posti a disposizione è limitato per cui è fortemente consigliata la prenotazione contattando il numero 0461/ 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com.

ϟ Strada del Vino ϟ Vallagarina

COLLECTION | ILE ROSE – ATLANTIS BERCHIDDA

FOCUS | BOLLICINE: QUALCHE CONSIGLIO DI WINECOUTURE PER L'ESTATE

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ARTICOLO PRECEDENTE

La vendemmia spiegata ai bambini con Dante in Toscana

Leggi anche:

La vendemmia spiegata ai bambini con Dante in Toscana

1 ORA FA

Autochtona 2021 si farà: con Green Pass ai banco d'assaggio dei migliori vitigni autoctoni italiani

21 ORE FA

Vinòforum diventa grande, dal 10 al 19 settembre al Parco Tor di Quinto di Roma

2 GIORNI FA

Premio Campiello 2021: brindisi con il Prosecco Superiore

3 GIORNI FA

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

WINECOUTURE N. 5 / 6 – 2021: SFOGLIA IL NUOVO NUMERO DEL MAGAZINE B2B

SPECIALI | AMARONE 2021: TUTTI I SEGRETI DELLE NUOVE ANNATE RACCONTATI DAI PRODUTTORI

VENDEMMIA 2021 IN FRANCIACORTA, CHE ANNATA SARÀ: SIMONE MAIOLINI, MAJOLINI

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file: https://youtu.be/Gi_RBSgQ4IE?_=1

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'Arena

Quotidiano

Data 05-09-2021
Pagina 35
Foglio 1 / 2

DOLCÈ Il poeta dotòr della Valdadige è stato per 53 anni prima medico condotto e poi di base con ambulatorio in ogni paese del comune

Sulla CiclAdige si pedala in rima

Le poesie di Bepi Sartori protagoniste dei pannelli installati lungo la ciclabile: alla cerimonia politici locali e regionali, banda, coro e molte persone

Camilla Madinelli

A Dolcè e alla sua gente ha dato tutto, Bepi Sartori.

Poeta dotòr della Valdadige, per 53 anni è stato prima medico condotto e poi medico di base con ambulatorio in ogni paese del comune. È andato spesso anche nelle case dei pazienti, con la borsa per le visite, l'inconfondibile sorriso e la passione di chi ama il proprio mestiere. Tant'è che, dopo il pensionamento, ha continuato a rendersi disponibile per sostituzioni di colleghi, ricette, consulti. Rispondendo a ogni chiamata degli ex assistiti.

Ora la comunità di Dolcè, grazie all'impegno dei volontari dell'associazione di Volargne «La Cavalara-Vivere il territorio» capitanata dal presidente Giuseppe Simeoni, ha voluto pareggiare un po' i conti e sdebitarsi con il «so dotòr» oggi ottantacinquenne. Come? Organizzando una grande festa, un omaggio a chi si è preso cura per decenni della salute di tutti coltivando nel contempo e con successo la passione per la scrittura. E dedicando alle sue poesie un percorso speciale sulla ciclopista CiclAdige lungo il fiume e in Terradeiforti, arricchita di diciotto pannelli poetici, descrittivi e fotografici.

La cerimonia dedicata a Sartori, con tanto di banda comunale di Dolcè e di coro La Chiusa, si è tenuta a Volargne alla partenza della ciclopista vicino alla chiesa alla presenza del sindaco di Dolcè Massimiliano Adamoli e dei suoi omologhi di Rivoli Giuliana Zocca e di Sant'Ambrogio di Valpolicella Roberto Zorzi, della vice presidente della Regione Elisa De Berti e del consigliere regionale Marco Andreoli, del parroco don Damiano Fiorio, di varie associazioni con in testa la Fondazione Valentini e il gruppo culturale «El Casteleto». E di tante persone che, in oltre mezzo secolo di attività medica, del Bepi - come lui ama farsi chiamare - hanno apprezzato le qualità professionali e umane.

Commosso Sartori, ospite d'onore della giornata, ricoperto di parole affettuose, complimenti e applausi. Per la Fondazione Valentini «è un esempio per tutti», per «La Cavalara» «ha donato un pezzo di cuore a ognuno, esprimendo valori come semplicità, sincerità e umiltà», per il coro e la banda è stato non solo uno dei fondatori ma anche un valente componente e un instancabile promotore. Nella targa inaugurata per l'occasione l'associazione di Volargne ha riassunto tutto e lasciato Sartori quasi senza parole.

«Che momento straordinario, un'emozione continua», ha affermato lui. «Non potete immaginare cosa mi passa per il cuore, grazie a tutti».

Un ricordo, durante l'evento, è andato anche al socio e segretario della «Cavalara» Claudio Bonvicini, morto lo scorso gennaio, alla cui memoria è stato piantato un ulivo nell'area verde a fianco della chiesa di Volargne.

Le emozioni a fior di pelle che hanno «attraversato» la cerimonia non sono sfuggite alla De Berti, intercettata in tenuta sportiva mentre passava dalla ciclabile per raggiungere Brentino. «Sartori ha raccontato tante emozioni, che oggi sentiamo forti insieme al valore dei volontari, un patrimonio inestimabile», ha detto. Poeta dell'anima e medico per vocazione, Sartori è uno dei massimi poeti dialettali veronesi: in oltre 60 anni di carriera ha scritto e pubblicato moltissime liriche, vincendo numerosi premi anche nazionali.

Ora nove delle sue poesie più famose sono riportate su altrettanti pannelli posizionati lungo il primo tratto tra Volargne e Ceraino della CiclAdige. Sempre in questo tratto si trovano altri due pannelli con un brano della celebre «L'Adese» di Tolo Da Re e «Un'ora della mia giovinezza» del poeta Aleardo Aleardi e dedicata a Caterina Cavalleri, morta nel 1829 cadendo dalla rupe della Chiusa di Ceraino. Infine tra Volargne e Ossenigo fanno bella mostra sette pannelli fotografici e descrittivi dei luoghi attraversati pedalando lungo la ciclopista, dalla Dogana Veneta della Chiusa al forte di Rivoli e alle fortificazioni della Valdadige.

I volontari della «Cavalara» hanno lavorato con dedizione per due anni, a questo progetto, seguendo i suggerimenti culturali degli esperti del «Casteleto».

Il Comune ha collaborato per il posizionamento e l'iter burocratico, la cantina Albino Armani ha finanziato il tutto confermando la sua attenzione per la valorizzazione del territorio. Un contributo è arrivato anche dalla Fondazione Valentini di Volargne. «Finalmente questo giorno è arrivato», ha concluso il sindaco Adamoli. «Il lavoro è stato impegnativo, ma ora la nostra bella ciclabile ha un tocco in più».

GARDA - BALDO

Sulla CiclAdige si pedala in rima

Il Comune vicino alle aziende in difficoltà

169343

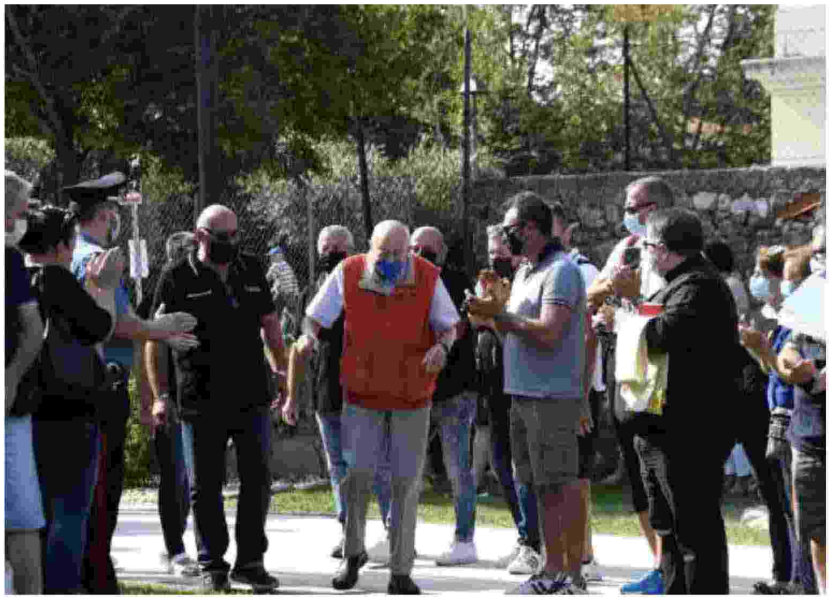
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'Arena

Quotidiano

Data 05-09-2021
Pagina 35
Foglio 2 / 2

La cerimonia *di presentazione dei pannelli lungo la ciclabile* FOTO PECORA



Bepi Sartori *viene accolto dall'applauso dei presenti*

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

NEWS

LA VALLAGARINA SI DEGUSTA A PALAZZO FEDRIGOTTI

Redazione 4 Settembre 2021 0 Comments

6 tappe wine&food per un totale di 12 degustazioni, in compagnia di produttori e ristoratori lagarini a disposizione per approfondimenti, accompagnate dalle note dell'intrattenimento musicale dei Banda Storta: questa la ricetta della serata proposta venerdì 10 settembre dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino all'interno de La Vigna Eccellente…ed è subito Isera.

Vallagarina, di cucina in cantina (link): questo il nome scelto per presentare al pubblico l'iniziativa che la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, in collaborazione con il **Comune di Isera** e **ONAV-Sezione di Trento**, ha inserito all'interno del programma di eventi de ***La Vigna Eccellente…ed è subito Isera***, la manifestazione enologica dedicata al Marzemino in programma da giovedì 9 a domenica 12 settembre.

L'appuntamento è per **venerdì 10 settembre**, **dalle 19.00 alle 24.00**, presso **Palazzo Fedrigotti ad Isera**, sede del Municipio, per intraprendere un **viaggio enogastronomico** alla scoperta delle eccellenze del territorio. **Sei**, in particolare, le **tappe wine&food** previste, per un totale di **12 degustazioni**, che accompagneranno l'ospite dall'antipasto al dolce.

Si parte con un *Benvenuto croccante e verdure "in dispensa"* a cura di Panificio Moderno e Biodebiasi di Isera, seguito da *Salumi in quartetto!*, selezione di salumi artigianali proposti da Macelleria Moschini di Ala. Il primo è invece affidato alla Casa del Vino della Vallagarina di Isera con la *Lasagnetta al ragù sfumato al Marzemino*, mentre il secondo al ristorante BocconDiVino di Mori, che proporrà una *Terrina di selvaggina*. Spazio anche ai formaggi con

Enter keyword...

BLOG

Ecco le nostre storie di eccellenza
Di Mauro Pigozzo

I PIÙ LETTI DEL GIORNO

I migliori smartphone compatti del 2021, ecco quali scegliere
LE RIUNIONI PREVENDEMMIALI CONSORZIO DI TUTELA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG
BOTTEGA CINI presenta gli appuntamenti di settembre dedicati all'arte e alla cultura. Il primo sarà dedicato alle opere del grande maestro Safet Zec.
LA (VERA) STORIA DI LUCIO BATTISTI. "IL GRANDE INGANNO", di ANDREA BARBACANE, EDIZIONI DIVINAFOLLIA
DARIO BREVI Vs RUSSOLO ALL'ART AGENCY AIAP DI PORTOGRUARO

I PIÙ LETTI DEL MESE

Bufera maltempo 16 agosto Castelfranco Veneto, Treviso, Verona: raffiche di vento

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la *Verticale di Vezzena* del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Lavarone e dolce conclusione con la *Cheesecake al mosto cotto di Marzemino* della Locanda delle Tre Chiavi di Isera.

In abbinamento, a scelta libera dei partecipanti, una selezione di vini e distillati di Albino Armani Viticoltori dal 1607, Antica Erboristeria Dott. Cappelletti, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola La Cadalora, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento, Distilleria Marzadro, Letrari Società Agricola, Revì Trentodoc, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

Per consentire agli interessati di approfondire la conoscenza delle caratteristiche dei prodotti in degustazione, servizio e mescita sono affidati agli stessi produttori e ristoratori.

Ad impreziosire la serata, inoltre, la musica "eclettica e rocambolesca" dei *Banda Storta*.

"*Si tratta di un'esperienza che abbiamo voluto replicare quest'anno* – commenta **Sergio Valentini, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** – *visto l'ottimo successo che aveva ottenuto nel 2019, anno in cui l'avevamo proposta per la prima volta. Un appuntamento* – prosegue – *che certamente arricchisce ulteriormente di qualità il ricco programma che abbiamo creato per La Vigna Eccellente…ed è subito Isera, in occasione della sua XX edizione*".

La quota di partecipazione è di **30 euro in prevendita** fino a martedì 7 settembre, 35 euro i giorni successivi o il giorno dell'evento. Chi non volesse accedere alla proposta completa "Grappolo" da sei abbinamenti, può scegliere la versione "Racimolo", con tre abbinamenti food&wine proposti a 20 euro, o la "Acino", con degustazione di 5 vini e una grappa a 15 euro. La partecipazione è consentita solo ai possessori di Green Pass. Per evitare assembramenti, il numero di posti a disposizione è limitato per cui è fortemente consigliata la prenotazione contattando il numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com.

Oltre a far parte de "La Vigna Eccellente…ed è subito Isera" – evento organizzato dal Comune di Isera con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e con la collaborazione con APT Rovereto e Vallagarina – l'appuntamento, che vede il supporto della Comunità della Vallagarina, fa parte della rassegna ***A tutto Marzemino*** (link), in programma dal 2 al 12 settembre: un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, visite in cantine e nei vigneti in programma su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra Vallagarina, Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Val Rendena, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e, ovviamente, Trento.

Share this article:

Redazione

fino a 150 chilometri orari
M3 KNITWEAR, LA MAGLIERIA TREVIGIANA DIVENTA MODA IN FRANCIA E BELGIO
I migliori smartphone compatti del 2021, ecco quali scegliere
Incendio Padova | foto. A fuoco officina a Sacro Cuore
POSTALMARKET, AL VIA IL PRE-ORDINE DEL CATALOGO CON UN'OFFERTA PER I FAN

I PIÙ LETTI DELLA SETTIMANA

Incendio Padova | foto. A fuoco officina a Sacro Cuore
Dolce Autunno fra i vigneti della provincia di Brescia alla scoperta di Franciacorta, Garda, Colli dei Longobardi e Valle Camonica
VENDEMMIA 2021, TUTTI I DATI IN VENETO
DARIO BREVI Vs RUSSOLO ALL'ART AGENCY AIAP DI PORTOGRUARO
MOSTRA DEL CINEMA, DOMENICA LA CONSEGNA DEI DRAGHI D'ORO DI SIDE ACADEMY

FOLLOW US!

COMMENTI RECENTI

Marta su SKET SYSTEM: LA START UP DELLA FINANZA FAI DA TE. DUE FRATELLI BREVETTANO UN METODO DI INVESTIMENTO GRAZIE AI SOCIAL. NEL LOCKDOWN IL MASSIMO DEL RENDIMENTO
Sten68 su SKET SYSTEM: LA START UP DELLA FINANZA FAI DA TE. DUE FRATELLI

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

vinivino
IL PORTALE PER GLI AMANTI DEL VINO

CONTATTA VINIEVINO
RESTA INFORMATO SU VINIEVINO
AREA PROFESSIONAL
AREA RISERVATA

CANTINE | RISTORANTI | CONSORZI | DISTILLERIE | OLEIFICI | ENOLOGI | SOMMELIER | AGRONOMI | ALBERGHI | ATTREZZATURE ENOLOGICHE

PARLIAMO DI VINO | NEWS&EVENTI SUL VINO | COMMUNITY DEL VINO | VINI ITALIANI | OLIO | GEOWINE | WINE STORE

HOME > PARLIAMO DI VINO > TURISMO DEL VINO > VALLAGARINA SI DEGUSTA A PALAZZO

Condividi:
Vallagarina si degusta a Palazzo

Redattore:
COMMENTI
Stampa

VALLAGARINA SI DEGUSTA A PALAZZO

6 tappe wine&food per un totale di 12 degustazioni, in compagnia di produttori e ristoratori lagarini a disposizione per approfondimenti, accompagnate dalle note dell'intrattenimento musicale dei Banda Storta: questa la ricetta della serata proposta venerdì 10 settembre dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino all'interno de La Vigna Eccellente…ed è subito Isera.

Un viaggio enogastronomico alla scoperta dei sapori tipici del territorio

Vallagarina, di cucina in cantina: questo il nome scelto per presentare al pubblico l'iniziativa che la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, in collaborazione con il **Comune di Isera** e **ONAV-Sezione di Trento**, ha inserito all'interno del programma di eventi de ***La Vigna Eccellente…ed è subito Isera***, la manifestazione enologica dedicata al Marzemino in programma da giovedì 9 a domenica 12 settembre.

L'appuntamento è per **venerdì 10 settembre**, **dalle 19.00 alle 24.00**, presso **Palazzo Fedrigotti ad Isera**, sede del Municipio, per intraprendere un **viaggio enogastronomico** alla scoperta delle eccellenze del territorio. **Sei**, in particolare, le **tappe wine&food** previste, per un totale di **12 degustazioni**, che accompagneranno l'ospite dall'antipasto al dolce.

Si parte con un *Benvenuto croccante e verdure "in dispensa"* a cura di Panificio Moderno e Biodebiasi di Isera, seguito da *Salumi in quartetto!*, selezione di salumi artigianali proposti da Macelleria Moschini di Ala. Il primo è invece affidato alla Casa del Vino della Vallagarina di Isera con la *Lasagnetta al ragù sfumato al Marzemino*, mentre il secondo al ristorante BocconDiVino di Mori, che proporrà una *Terrina di selvaggina*. Spazio anche ai formaggi con la *Verticale di Vezzena* del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Lavarone e dolce conclusione con la *Cheesecake al mosto cotto di Marzemino* della Locanda delle Tre Chiavi di Isera.

In abbinamento, a scelta libera dei partecipanti, una selezione di vini e distillati di Albino Armani Viticoltori dal 1607, Antica Erboristeria Dott. Cappelletti, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola La Cadalora, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento, Distilleria Marzadro, Letrari Società Agricola, Revì Trentodoc, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Per consentire agli interessati di approfondire la conoscenza delle caratteristiche dei prodotti in degustazione, servizio e mescita sono affidati agli stessi produttori e ristoratori.

Ad impreziosire la serata, inoltre, la musica "eclettica e rocambolesca" dei *Banda Storta*.

"*Si tratta di un'esperienza che abbiamo voluto replicare quest'anno* – commenta **Sergio Valentini, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** – *visto l'ottimo successo che aveva ottenuto nel 2019, anno in cui l'avevamo proposta per la prima volta. Un appuntamento* – prosegue – *che certamente arricchisce ulteriormente di qualità il ricco programma che abbiamo creato per La Vigna Eccellente...ed è subito Isera, in occasione della sua XX edizione*".

La quota di partecipazione è di **30 euro in prevendita** fino a martedì 7 settembre, 35 euro i giorni successivi o il giorno dell'evento. Chi non volesse accedere alla proposta completa "Grappolo" da sei abbinamenti, può scegliere la versione "Racimolo", con tre abbinamenti food&wine proposti a 20 euro, o la "Acino", con degustazione di 5 vini e una grappa a 15 euro. La partecipazione è consentita solo ai possessori di Green Pass. Per evitare assembramenti, il numero di posti a disposizione è limitato per cui è fortemente consigliata la prenotazione contattando il numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Oltre a far parte de "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" – evento organizzato dal Comune di Isera con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e con la collaborazione con APT Rovereto e Vallagarina – l'appuntamento, che vede il supporto della Comunità della Vallagarina, fa parte della rassegna ***A tutto Marzemino***, in programma dal 2 al 12 settembre: un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, visite in cantine e nei vigneti in programma su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra Vallagarina, Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Val Rendena, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e, ovviamente, Trento.

03/09/2021

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.
Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.
Approvo

ARTICOLI

LA VALLAGARINA SI DEGUSTA A PALAZZO FEDRIGOTTI

6 tappe wine&food per un totale di 12 degustazioni, in compagnia di produttori e ristoratori lagarini a disposizione per approfondimenti, accompagnate dalle note dell'intrattenimento musicale dei Banda Storta: questa la ricetta della serata proposta venerdì 10 settembre dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino all'interno de La Vigna Eccellente…ed è subito Isera.

Vallagarina, di cucina in cantina (**link**): questo il nome scelto per presentare al pubblico l'iniziativa che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con il Comune di Isera e ONAV-Sezione di Trento, ha inserito all'interno del programma di eventi de *La Vigna Eccellente…ed è subito Isera*, la manifestazione enologica dedicata al Marzemino in programma da giovedì 9 a domenica 12 settembre.

L'appuntamento è per venerdì 10 settembre, dalle 19.00 alle 24.00, presso Palazzo Fedrigotti ad Isera, sede del Municipio, per intraprendere un viaggio enogastronomico alla scoperta delle eccellenze del territorio. Sei, in particolare, le tappe wine&food previste, per un totale di 12 degustazioni, che accompagneranno l'ospite dall'antipasto al dolce.

Si parte con un *Benvenuto croccante e verdure "in dispensa"* a cura di Panificio Moderno e Biodebiasi di Isera, seguito da *Salumi in quartetto!*, selezione di salumi artigianali proposti da Macelleria Moschini di Ala. Il primo è invece affidato alla Casa del Vino della Vallagarina di Isera con la *Lasagnetta al ragù sfumato al Marzemino*, mentre il secondo al ristorante BocconDiVino di Mori, che proporrà una *Terrina di selvaggina*. Spazio anche ai formaggi con la *Verticale di Vezzena* del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Lavarone e dolce conclusione con la *Cheesecake al mosto cotto di Marzemino* della Locanda delle Tre Chiavi di Isera.

In abbinamento, a scelta libera dei partecipanti, una selezione di vini e distillati di Albino Armani Viticoltori dal 1607, Antica Erboristeria Dott. Cappelletti, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola La Cadalora, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento, Distilleria Marzadro, Letrari Società Agricola, Revì Trentodoc, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

Per consentire agli interessati di approfondire la conoscenza delle caratteristiche dei prodotti in degustazione, servizio e mescita sono affidati agli stessi produttori e ristoratori. Ad impreziosire la serata, inoltre, la musica "eclettica e rocambolesca" dei *Banda Storta*.

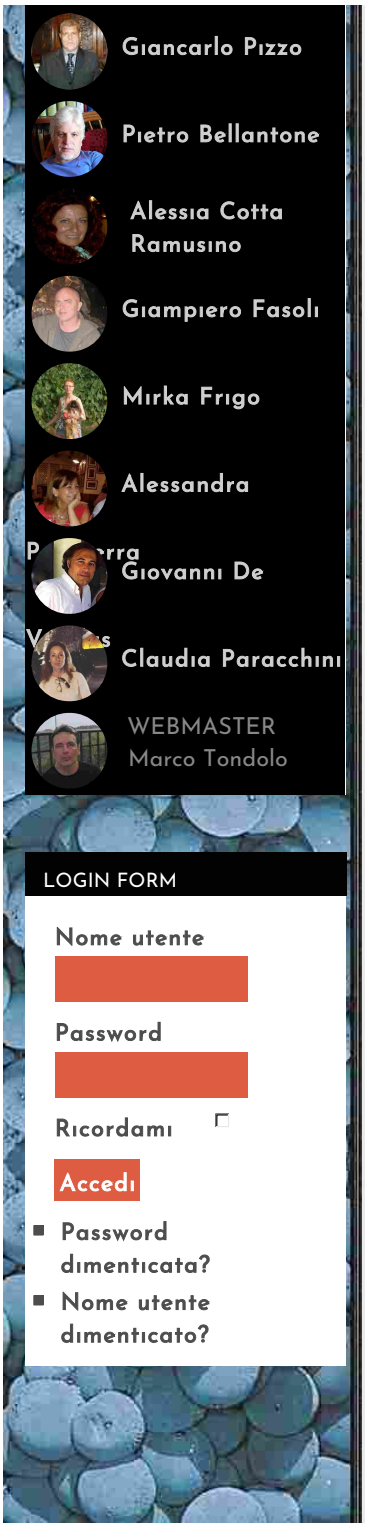
"*Si tratta di un'esperienza che abbiamo voluto replicare quest'anno* – commenta Sergio Valentini, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – *visto l'ottimo successo che aveva ottenuto nel 2019, anno in cui l'avevamo proposta per la prima volta. Un appuntamento* – prosegue – *che certamente arricchisce ulteriormente di qualità il ricco programma che abbiamo creato per La Vigna Eccellente…ed è subito Isera, in occasione della sua XX edizione*".

La quota di partecipazione è di 30 euro in prevendita fino a martedì 7 settembre, 35 euro i giorni successivi o il giorno dell'evento. Chi non volesse accedere alla proposta completa "Grappolo" da sei abbinamenti, può scegliere la versione "Racimolo", con tre abbinamenti food&wine proposti a 20 euro, o la "Acino", con degustazione di 5 vini e una grappa a 15 euro. La partecipazione è consentita solo ai possessori di Green Pass.

Per evitare assembramenti, il numero di posti a disposizione è limitato per cui è fortemente consigliata la prenotazione contattando il numero 0461 921863 o scrivendo a **info@stradavinotrentino.com**.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Oltre a far parte de "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" – evento organizzato dal Comune di Isera con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e con la collaborazione con APT Rovereto e Vallagarina – l'appuntamento, che vede il supporto della Comunità della Vallagarina, fa parte della rassegna *A tutto Marzemino* (**link**), in programma dal 2 al 12 settembre: un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, visite in cantine e nei vigneti in programma su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra Vallagarina, Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Val Rendena, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e, ovviamente, Trento.

Stefania Casagranda
press@stradavinotrentino.com | 388 7216228

2021 © Enocibario P.I. 01074300094

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'Adigetto.it
Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

www.bontadi.it 1790

Home | Interno | Coronavirus | Bolzano | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia & Finanza | Festival Economia | Miss | Sapori | Golf | Sport | Foto | Satira | Eventi

Cerca | Ricerca avanzata

Home | Sapori | Viaggio enogastronomico alla scoperta dei sapori del territorio

Invia ad un amico
Versione stampabile
Versione solo testo

Viaggio enogastronomico alla scoperta dei sapori del territorio

03/09/2021

L'appuntamento è per venerdì 10 settembre, dalle 19.00 alle 24.00, presso Palazzo Fedrigotti a Isera

Vallagarina, di cucina in cantina: questo il nome scelto per presentare al pubblico l'iniziativa che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con il Comune di Isera e ONAV-Sezione di Trento, ha inserito all'interno del programma di eventi de La Vigna Eccellente… ed è subito Isera, la manifestazione enologica dedicata al Marzemino in programma da giovedì 9 a domenica 12 settembre.

L'appuntamento è per venerdì 10 settembre, dalle 19.00 alle 24.00, presso Palazzo Fedrigotti a Isera, sede del Municipio, per intraprendere un viaggio enogastronomico alla scoperta delle eccellenze del territorio. Sei, in particolare, le tappe wine&food previste, per un totale di 12 degustazioni, che accompagneranno l'ospite dall'antipasto al dolce.

Farmacie di turno TN

Meteo Trentino

Stasera in TV

Farmacie di turno BZ

Meteo Alto Adige

Film a Bolzano

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Monti Trentini
Formaggi & Tradizione

Film in Trentino

Scegli bene, mangia meglio.
QUALITÀ TRENTINO
trentinoqualita.it

WINPIX.it
Stampa digitale on-line

Centro Servizi Culturali Santa Chiara

One site. All jobs
LAVORO TRENTINO ALTO ADIGE
jooble

Si parte con un Benvenuto croccante e verdure «in dispensa» a cura di Panificio Moderno e Biodebiasi di Isera, seguito da «Salumi in quartetto!», selezione di salumi artigianali proposti da Macelleria Moschini di Ala.

Il primo è invece affidato alla Casa del Vino della Vallagarina di Isera con la Lasagnetta al ragù sfumato al Marzemino, mentre il secondo al ristorante BocconDiVino di Mori, che proporrà una Terrina di selvaggina.
Spazio anche ai formaggi con la Verticale di Vezzena del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Lavarone e dolce conclusione con la Cheesecake al mosto cotto di Marzemino della Locanda delle Tre Chiavi di Isera.
In abbinamento, a scelta libera dei partecipanti, una selezione di vini e distillati di Albino Armani Viticoltori dal 1607, Antica Erboristeria Dott. Cappelletti, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola La Cadalora, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento, Distilleria Marzadro, Letrari Società Agricola, Revì Trentodoc, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

Per consentire agli interessati di approfondire la conoscenza delle caratteristiche dei prodotti in degustazione, servizio e mescita sono affidati agli stessi produttori e ristoratori.
Ad impreziosire la serata, inoltre, la musica «eclettica e rocambolesca» dei Banda Storta.
«Si tratta di un'esperienza che abbiamo voluto replicare quest'anno – commenta Sergio Valentini, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – visto l'ottimo successo che aveva ottenuto nel 2019, anno in cui l'avevamo proposta per la prima volta.
«Un appuntamento – prosegue – che certamente arricchisce ulteriormente di qualità il ricco programma che abbiamo creato per La Vigna Eccellente… ed è subito Isera, in occasione della sua XX edizione.»

La quota di partecipazione è di 30 euro in prevendita fino a martedì 7 settembre, 35 euro i giorni successivi o il giorno dell'evento. Chi non volesse accedere alla proposta completa «Grappolo» da sei abbinamenti, può scegliere la versione «Racimolo», con tre abbinamenti food&wine proposti a 20 euro, o la «Acino», con degustazione di 5 vini e una grappa a 15 euro. La partecipazione è consentita solo ai possessori di Green Pass. Per evitare assembramenti, il numero di posti a disposizione è limitato per cui è fortemente consigliata la prenotazione contattando il numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com.

Oltre a far parte de «La Vigna Eccellente... ed è subito Isera» – evento organizzato dal Comune di Isera con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e con la collaborazione con APT Rovereto e Vallagarina – l'appuntamento, che vede il supporto della Comunità della Vallagarina, fa parte della rassegna A tutto Marzemino, in programma dal 2 al 12 settembre: un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, visite in cantine e nei vigneti in programma su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra Vallagarina, Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Val Rendena, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e, ovviamente, Trento.

© Riproduzione riservata

Condividi con: Facebook Twitter

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

Pagine Gialle

PER LA TUA PUBBLICITÀ
tandem PUBBLICITÀ
www.tandempubblicita.it

Le Rubriche

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

info@cittadelvino.com

FRIULI VG: VINI E MUSICA, UN FESTIVAL!

ENOTURISMO FVG: SI PROLUNGA LA STAGIONE ESTIVA CON DUE NUOVI PROGETTI DELLE CITTÀ DEL VINO

PRESENTATI AD AQUILEIA FESTIVAL VINI GUSTI IN MUSICA E UN CALICE A TEATRO

L'incontro tra arte e vino prolunga la stagione turistica regionale: il **Coordinamento del Friuli Venezia Giulia delle Città del Vino** ha presentato ad **Aquileia**, ospite dell'amministrazione comunale e della famiglia Clementin nella sua azienda vitivinicola Brojli, **due nuovi progetti enoturistici** che a settembre 2021 permetteranno di esplorare ulteriormente le zone Doc e le cantine del territorio, assistendo a spettacoli culturali di qualità.

Si tratta del **Festival Vini Gusti in musica** - musica classica nelle cantine con concerti di suoni e sapori - e **Un Calice a Teatro** - spettacoli nelle cantine per sorsi di cultura e divertimento. Un totale di **8 appuntamenti** dal 3 al 25 settembre, grazie alla collaborazione con le **Città del Vino di Aquileia** (che ospiterà entrambe le manifestazioni), **Duino Aurisina - Devin Nabrežina**, **Cividale del Friuli** e **Latisana** per la musica; **Casarsa della Delizia**, **Sequals** e **Manzano** per il teatro. Ognuno dei due progetti culturali coinvolge diversi partner ed entrambi sono sostenuti da BancaTer, PromoturismoFVG e Strada Vino e Sapori Friuli Venezia Giulia.

ULTIME NEWS INSERITE

Friuli VG: vini e musica, un Festival!
2021-09-02 10:26:14

ENOTURISMO FVG: SI PROLUNGA LA STAGIONE ESTIVA CON DUE NUOVI PROGETTI DELLE CITTÀ DEL VINO PRESENTATI AD AQUILEIA FESTIVAL ...
continua »

"Coltivare Energia": Marchesi Ginori Lisci di Ponteginori (PI)
2021-09-02 07:56:58

"La terra deve vivere e per vivere deve essere inserita nel sistema economico, un sistema che oggi vede tra le materie prime ...
continua »

Le Armonie senza Tempo del Lugana tornano a Milano
2021-09-02 07:47:45

Le Armonie senza Tempo del Lugana tornano a Milano Venerdì 17 settembre il Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia ...
continua »

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Programmi e info per la prenotazione obbligatoria su www.fvginmusica.com per il Festival e www.cittadelvinofvg.it per il Teatro. Si parte con il primo evento di Un Calice a teatro: venerdì 3 settembre alle 20.30 la Città di Casarsa della Delizia nell'Antico Frutteto di Palazzo Burovich de Zmajevich (ingresso da via Segluzza) la commedia in friulano Altri che Fulminanz con la Compagnia "Teatri di Pais" di Madonna di Buja. In collaborazione con la Pro Loco Casarsa della Delizia saranno degustati i vini della Selezione Filari di Bolle.
"A settembre – ha dichiarato il **coordinatore delle Città del Vino del Friuli Venezia Giulia Tiziano Venturini**, assessore alle attività produttive e turismo del Comune di Buttrio - raddoppiamo le nostre proposte per regalare ai winelover e agli amanti della musica classica e del teatro delle serate emozionanti accompagnate dai vini delle cantine del territorio. Sarà un modo di prolungare un'estate già molto positiva grazie al successo di Calici di stelle, che ad agosto ha dimostrato come l'offerta vinicola di qualità, quale è quella del Friuli Venezia Giulia, unita a proposte d'intrattenimento, abbia sempre un grande richiamo sul pubblico".

"Questo lavoro di squadra – ha sottolineato nel dare il benvenuto ai presenti il **sindaco di Aquileia Emanuele Zorino** – delle Città del Vino regionali permette di raggiungere grandi traguardi. L'allungamento della stagione è una cosa richiesta dai turisti ed è già una realtà, a partire dalla nostra Aquileia, anche grazie a questi eventi".

Portando il saluto dell'**assessore regionale al turismo e attività produttive Sergio Emidio Bini**, il **consigliere regionale Mauro Di Bert** ha rimarcato "la vicinanza della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia a questi progetti che unendo musica, teatro, cultura e socialità raggiungono grandi risultati". **Daniela Pallotta sindaco di Duino Aurisina** - Devin Nabrežina, nel ricordare che il proprio evento del Festival (già quasi sold out) organizzato insieme alla Pro Loco Mitreo fa parte del progetto "Duino Aurisina Città del Sapori", ha ufficializzato che il suo Comune concorrerà per il titolo di **"capitale" italiana delle Città del Vino per il 2022** con una proposta che coinvolgerà anche gli altri centri vitivinicoli regionali.

Luca Occhialini presidente di BancaTer ha rimarcato il clima di fiducia che si sta tornando a respirare sia a livello economico che sociale ricordando "la vicinanza della nostra banca a questi progetti che promuovono il territorio in cui operiamo", invitando anche i presenti a visitare la nuova ecofiliale, dedicata al mondo del vino, di **Corno di Rosazzo. Presente per questa comunità anche il vicesindaco Maurizio D'Osualdo**, che è vicecoordinatore regionale delle Città del Vino. Per BancaTer presente anche il direttore generale Sandro Paravano.

Il **Festival Vini Gusti in musica** è stato presentato da Alfredo Blessano e Paola Camponovo, che ne sono gli ideatori e i direttori artistici. Ogni concerto è dedicato alla musica da camera e nelle cantine si concluderà con il brindisi dei vini da esse prodotti. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti. Info e prenotazioni www.fvginmusica.com – fvginmusica@gmail.com – +39 3315214898.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questi gli appuntamenti.
Mercoledì 8 settembre alle 20.30 il Comune di Duino Aurisina - Devin Nabrežina al Cardo Boutique & Wine Resort (del quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Vansìsiem Lied Duo & Marco Masini (Paola Camponovo, soprano; Marco Masini, clarinetto; Alfredo Blessano, pianoforte). Con la collaborazione della Pro Loco Mitreo.

Giovedì 9 settembre alle 20.30 il Comune di Cividale del Friuli a Il Roncal Wine & Resort (del quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Amadeus Piano Duo (Valentina Fornari e Alberto Nosè, pianoforte a quattro mani).

Sabato 11 settembre alle 20.30 il Comune di Aquileia alle Cantine Ca' Tullio (delle quali saranno degustati i vini alla fine) propone: Dancing on Bach (Federico Toffano, violoncello; Elena Ajani, coreografa e danzatrice; Mauro Masiero, storico della musica).

Giovedì 16 settembre alle 20.30 il Comune di Latisana nell'azienda agricola Battista II (della quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Vagues Saxophone Trio (Francesco Ronzio, Mattia Quirico, Andrea Mocci). Con la collaborazione della Pro Loco Latisana.

Un **Calice a Teatro** è una **rassegna teatrale itinerante** che nasce da un'idea di **Sonia Paolone, assessore istruzione e cultura di Corno di Rosazzo**, e che è organizzata insieme al Gruppo teatrale El Tendon di Corno di Rosazzo e all'Associazione Teatrale Friulana con il coordinamento di Luigino Zucco,che ne ha presentato gli eventi. Al termine degli spettacoli ci sarà un brindisi con i vini delle aziende locali aderenti. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti. Info e prenotazioni www.cittadelvinofvg.it.

Questi gli appuntamenti.

Venerdì 3 settembre alle 20.30 la Città di Casarsa della Delizia nell'Antico Frutteto di Palazzo Burovich de Zmajevich (ingresso da via Segluzza) propone: Altri che Fulminanz con la Compagnia "Teatri di Pais" di Madonna di Buja. In collaborazione con la Pro Loco Casarsa della Delizia saranno degustati i vini della Selezione Filari di Bolle.

Domenica 12 settembre alle 20.30 il Comune di Sequals nella Corte di Palazzo Fabiani propone: Il Miedi par Fuarze con la Compagnia "El Tendon" di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini delle aziende vitivinicole Tenuta Fernanda Cappello, Albino Armani e La Ghiaia.

Sabato 18 settembre alle 20.30 il Comune di Manzano nella Corte interna della sede Municipale propone: Vino Vin? con la Compagnia "Trigeminus" di Manzano. Saranno degustati i vini dell'azienda vitivinicola Ronchi di Manzano.

Sabato 25 settembre alle 20.30 il Comune di Aquileia all'azienda Vini Brojli propone: Il Miedi par Fuarze con la Compagnia "El Tendon" di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini dell'azienda vitivinicola Vini Brojli.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SI PROLUNGA LA STAGIONE ESTIVA CON DUE NUOVI PROGETTI DELLE CITTA' DEL VINO

ENOTURISMO FVG: SI PROLUNGA LA STAGIONE ESTIVA CON DUE NUOVI PROGETTI DELLE CITTÀ DEL VINO PRESENTATI AD AQUILEIA FESTIVAL VINI GUSTI IN MUSICA E UN CALICE A TEATRO (CHE PARTE IL 3 SETTEMBRE A CASARSA) L'incontro tra arte e vino prolunga la stagione turistica regionale: il Coordinamento del Friuli Venezia Giulia delle Città del Vino ha presentato ad Aquileia, ospite dell'amministrazione comunale e della famiglia Clementin nella sua azienda vitivinicola Brojli, due nuovi progetti enoturistici che a settembre 2021 permetteranno di esplorare ulteriormente le zone Doc e le cantine del territorio, assistendo a spettacoli culturali di qualità. Si tratta del Festival Vini Gusti in musica - musica classica nelle cantine con concerti di suoni e sapori - e Un Calice a Teatro - spettacoli nelle cantine per sorsi di cultura e divertimento. Un totale di 8 appuntamenti dal 3 al 25 settembre, grazie alla collaborazione con le Città del Vino di Aquileia (che ospiterà entrambe le manifestazioni), Duino Aurisina - Devin Nabrežina, Cividale del Friuli e Latisana per la musica; Casarsa della Delizia, Sequals e Manzano per il teatro. Ognuno dei due progetti culturali coinvolge diversi partner ed entrambi sono sostenuti da BancaTer, PromoturismoFVG e Strada Vino e Sapori Friuli Venezia Giulia. Programmi e info per la prenotazione obbligatoria su www.fvginmusica.com per il Festival e www.cittadelvinofvg.it per il Teatro. Si parte con il primo evento di Un Calice a teatro: venerdì 3 settembre alle 20.30 la Città di Casarsa della Delizia nell'Antico Frutteto di Palazzo Burovich de Zmajevich (ingresso da via Segluzza) la commedia in friulano Altri che Fulminanz con la Compagnia "Teatri di Pais" di Madonna di Buja. In collaborazione con la Pro Loco Casarsa della Delizia saranno degustati i vini della Selezione Filari di Bolle. "A settembre – ha dichiarato il coordinatore delle Città del Vino del Friuli Venezia Giulia Tiziano Venturini, assessore alle attività produttive e turismo del Comune di Buttrio - raddoppiamo le nostre proposte per regalare ai winelover e agli amanti della musica classica e del teatro delle serate emozionanti accompagnate dai vini delle cantine del territorio. Sarà un modo di prolungare un'estate già molto positiva grazie al successo di Calici di stelle, che ad agosto ha dimostrato come l'offerta vinicola di qualità, quale è quella del Friuli Venezia Giulia, unita a proposte d'intrattenimento, abbia sempre un grande richiamo sul pubblico". "Questo lavoro di squadra – ha sottolineato nel dare il benvenuto ai presenti il sindaco di Aquileia Emanuele Zorino – delle Città del Vino regionali permette di raggiungere grandi traguardi. L'allungamento della stagione è una cosa richiesta dai turisti ed è già una realtà, a partire dalla nostra Aquileia, anche grazie a questi eventi". Portando il saluto dell'assessore regionale al turismo e attività produttive Sergio Emidio Bini, il consigliere regionale Mauro Di Bert ha rimcarcato "la vicinanza della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia a questi progetti che unendo musica, teatro, cultura e socialità raggiungono grandi risultati". Daniela Pallotta sindaco di Duino Aurisina - - Devin Nabrežina, nel ricordare che il proprio evento del Festival (già quasi sold out) organizzato insieme alla Pro Loco Mitreo fa parte del progetto "Duino Aurisina Città del Sapori", ha ufficializzato che il suo Comune concorrerà per il titolo di "capitale" italiana delle Città del Vino per il 2022 con una proposta che coinvolgerà anche gli altri centri vitivinicoli regionali. Luca Occhialini presidente di BancaTer ha rimarcato il clima di fiducia che si sta tornando a respirare sia a livello economico che sociale ricordando "la vicinanza della nostra banca a questi progetti che promuovono il territorio in cui operiamo", invitando anche i presenti a visitare la nuova ecofiliale, dedicata al mondo del vino, di Corno di Rosazzo. Presente per questa comunità anche il vicesindaco Maurizio D'Osualdo, che è vicecoordinatore regionale delle Città del Vino. Per BancaTer presente anche il direttore generale Sandro Paravano. Spazio poi ai programmi dei due progetti. Festival Vini Gusti in musica è stato presentato da Alfredo

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Blessano e Paola Camponovo, che ne sono gli ideatori e i direttori artistici. Ogni concerto è dedicato alla musica da camera e nelle cantine si concluderà con il brindisi dei vini da esse prodotti. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti. Info e prenotazioni www.fvginmusica. com - fvginmusica@gmail.com - +39 3315214898. Questi gli appuntamenti. Mercoledì 8 settembre alle 20.30 il Comune di Duino Aurisina - Devin Nabrežina al Cardo Boutique & Wine Resort (del quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Vansìsiem Lied Duo & Marco Masini (Paola Camponovo, soprano; Marco Masini, clarinetto; Alfredo Blessano, pianoforte). Con la collaborazione della Pro Loco Mitreo. Giovedì 9 settembre alle 20.30 il Comune di Cividale del Friuli a Il Roncal Wine & Resort (del quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Amadeus Piano Duo (Valentina Fornari e Alberto Nosè, pianoforte a quattro mani). Sabato 11 settembre alle 20.30 il Comune di Aquileia alle Cantine Ca' Tullio (delle quali saranno degustati i vini alla fine) propone: Dancing on Bach (Federico Toffano, violoncello; Elena Ajani, coreografa e danzatrice; Mauro Masiero, storico della musica). Giovedì 16 settembre alle 20.30 il Comune di Latisana nell'azienda agricola Battista Il (della quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Vagues Saxophone Trio (Francesco Ronzio, Mattia Quirico, Andrea Mocci). Con la collaborazione della Pro Loco Latisana. Un Calice a Teatro è una rassegna teatrale itinerante che nasce da un'idea di Sonia Paolone, assessore istruzione e cultura di Corno di Rosazzo, e che è organizzata insieme al Gruppo teatrale El Tendon di Corno di Rosazzo e all'Associazione Teatrale Friulana con il coordinamento di Luigino Zucco,che ne ha presentato gli eventi. Al termine degli spettacoli ci sarà un brindisi con i vini delle aziende locali aderenti. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti. Info e prenotazioni www. cittadelvinofvg.it. Questi gli appuntamenti. Venerdì 3 settembre alle 20.30 la Città di Casarsa della Delizia nell'Antico Frutteto di Palazzo Burovich de Zmajevich (ingresso da via Segluzza) propone: Altri che Fulminanz con la Compagnia "Teatri di Pais" di Madonna di Buja. In collaborazione con la Pro Loco Casarsa della Delizia saranno degustati i vini della Selezione Filari di Bolle. Domenica 12 settembre alle 20.30 il Comune di Sequals nella Corte di Palazzo Fabiani propone: Il Miedi par Fuarze con la Compagnia "El Tendon" di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini delle aziende vitivinicole Tenuta Fernanda Cappello, Albino Armani e La Ghiaia. Sabato 18 settembre alle 20.30 il Comune di Manzano nella Corte interna della sede Municipale propone: Vino Vin? con la Compagnia "Trigeminus" di Manzano. Saranno degustati i vini dell'azienda vitivinicola Ronchi di Manzano. Sabato 25 settembre alle 20.30 il Comune di Aquileia all'azienda Vini Brojli propone: Il Miedi par Fuarze con la Compagnia "El Tendon" di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini dell'azienda vitivinicola Vini Brojli.

[SI PROLUNGA LA STAGIONE ESTIVA CON DUE NUOVI PROGETTI DELLE CITTA' DEL VINO]

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Facebook Twitter Google + RSS

friulionline®
le notizie della tua regione a portata di mouse

35949 articoli pubblicati

Articoli Redazione Contatti

Sei in: HOME › VINI GUSTI IN MUSICA E UN CALICE A TEATRO. GLI EVENTI

2 Settembre 2021

Vini Gusti in Musica e Un Calice a Teatro. Gli eventi

Da sinistra, Di Bert, Venturini e Zorino

AQUILEIA. L'incontro tra arte e vino prolunga la stagione turistica regionale: il Coordinamento del Friuli Venezia Giulia delle Città del Vino ha presentato ad Aquileia, ospite dell'amministrazione comunale e della famiglia Clementin nella sua azienda vitivinicola Brojli, due nuovi progetti enoturistici che a settembre permetteranno di esplorare ulteriormente le zone Doc e le cantine del territorio, assistendo a spettacoli culturali di qualità.

Si tratta del Festival Vini Gusti in musica – musica classica nelle cantine con concerti di suoni e sapori – e Un Calice a Teatro – spettacoli nelle cantine per sorsi di cultura e divertimento. Un totale di 8 appuntamenti dal 3 al 25 settembre, grazie alla collaborazione con le Città del Vino di Aquileia (che ospiterà entrambe le manifestazioni), Duino Aurisina – Devin Nabrežina, Cividale e Latisana per la musica; Casarsa, Sequals e Manzano per il teatro. Ognuno dei due progetti culturali coinvolge diversi partner ed entrambi sono sostenuti da BancaTer, PromoturismoFvg e Strada Vino e Sapori Friuli Venezia Giulia.

Programmi e info per la prenotazione obbligatoria su www.fvginmusica.com per il Festival e www.cittadelvinofvg.it per il Teatro.

Si parte con il primo evento di Un Calice a teatro: venerdì 3 settembre alle 20.30 a Casarsa nell'Antico Frutteto di Palazzo Burovich de Zmajevich (ingresso da via Segluzza) la commedia in friulano Altri che Fulminanz con la Compagnia "Teatri di Pais" di Madonna di Buja. In collaborazione con la Pro Loco Casarsa saranno degustati i vini della Selezione Filari di Bolle.

Festival Vini Gusti in musica è stato presentato da Alfredo Blessano e Paola Camponovo, che ne sono gli ideatori e i direttori artistici. Ogni concerto è dedicato alla musica da camera e nelle cantine si concluderà con il brindisi dei vini da esse prodotti. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti.

Info e prenotazioni www.fvginmusica.com – fvginmusica@gmail.com – +39 3315214898.

Questi gli appuntamenti.

Mercoledì 8 settembre alle 20.30 il Comune di Duino Aurisina – Devin Nabrežina al Cardo Boutique & Wine Resort (del quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Vansìsiem Lied Duo & Marco Masini (Paola Camponovo, soprano; Marco Masini, clarinetto; Alfredo Blessano, pianoforte). Con la collaborazione della Pro Loco Mitreo.

Giovedì 9 settembre alle 20.30 il Comune di Cividale a Il Roncal Wine & Resort (del quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Amadeus Piano Duo (Valentina Fornari e Alberto Nosè, pianoforte a quattro mani).

Sabato 11 settembre alle 20.30 il Comune di Aquileia alle Cantine Ca' Tullio (delle quali saranno degustati i vini alla fine) propone: Dancing on Bach (Federico Toffano, violoncello; Elena Ajani, coreografa e danzatrice; Mauro Masiero, storico della musica).

In Friuli Venezia Giulia
Notizie Friulani illustri Storia Friulana

Motori
Guide Pratiche Notizie Test drive Saloni

Cultura & Spettacoli
Agenda

Ultime Notizie

2 SETTEMBRE 2021
Vini Gusti in Musica e Un Calice a Teatro. Gli eventi
AQUILEIA. L'incontro tra arte e vino prolunga la stagione turistica regionale: il Coordinamento del Friuli Venezia Giulia delle Città del […]

2 SETTEMBRE 2021
Ancora il "gioco dei numeri" nelle terapie intensive
TRIESTE. Sinistra Italiana Friuli – Venezia Giulia raccoglie la denuncia dei medici anestesisti del sindacato Aaroi Emac Fvg: il conteggio […]

2 SETTEMBRE 2021
Il Puppet Festival si conclude con due giornate di spettacoli
GORIZIA. Chiusura con i fuochi d'artificio, con due giorni densi di incontri e spettacoli, per l'Alpe Adria Puppet Festival che […]

2 SETTEMBRE 2021
Concerto domani a Villesse dell'orchestra Blu Strings
VILLESSE. Primo appuntamento in musica per la sessione autunnale del Festival itinerante del Giornalismo e della Conoscenza "dialoghi". Venerdì 3 […]

1 SETTEMBRE 2021
Sessant'anni con le Frecce Mostra fotografica a Udine
UDINE. La Pattuglia Acrobatica Nazionale (Pan), Frecce Tricolori, nasce nel 1961 a Rivolto con una formazione di dieci aerei, la […]

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Giovedì 16 settembre alle 20.30 il Comune di Latisana nell'azienda agricola Battista II (della quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Vagues Saxophone Trio (Francesco Ronzio, Mattia Quirico, Andrea Mocci). Con la collaborazione della Pro Loco Latisana.

Un Calice a Teatro è una rassegna teatrale itinerante che nasce da un'idea di Sonia Paolone, assessore istruzione e cultura di Corno di Rosazzo, e che è organizzata insieme al Gruppo teatrale El Tendon di Corno di Rosazzo e all'Associazione Teatrale Friulana con il coordinamento di Luigino Zucco,che ne ha presentato gli eventi. Al termine degli spettacoli ci sarà un brindisi con i vini delle aziende locali aderenti.

Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti. Info e prenotazioni www.cittadelvinofvg.it.

Questi gli appuntamenti.

Venerdì 3 settembre alle 20.30 a Casarsa nell'Antico Frutteto di Palazzo Burovich de Zmajevich (ingresso da via Segluzza) propone: Altri che Fulminanz con la Compagnia "Teatri di Pais" di Madonna di Buja. In collaborazione con la Pro Loco Casarsa saranno degustati i vini della Selezione Filari di Bolle.

Domenica 12 settembre alle 20.30 il Comune di Sequals nella Corte di Palazzo Fabiani propone: Il Miedi par Fuarze con la Compagnia "El Tendon" di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini delle aziende vitivinicole Tenuta Fernanda Cappello, Albino Armani e La Ghiaia.

Sabato 18 settembre alle 20.30 il Comune di Manzano nella Corte interna della sede Municipale propone: Vino Vin? con la Compagnia "Trigeminus" di Manzano. Saranno degustati i vini dell'azienda vitivinicola Ronchi di Manzano.

Sabato 25 settembre alle 20.30 il Comune di Aquileia all'azienda Vini Brojli propone: Il Miedi par Fuarze con la Compagnia "El Tendon" di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini dell'azienda vitivinicola Vini Brojli.

Argomenti correlati: AQUILEIA | CALICE A TEATRO | CITTÀ DEL VINO | VINI GUSTI MUSICA

Condividi questo articolo!

Facebook Twitter Google+ LinkedIn Pinterest

Potrebbero interessarti anche..

Da Berlinguer a Renzi, un libro su fallimenti e delusioni

L'odore in letteratura

Il caffè di Dioniso a teatro per gli studenti di Udine e Trieste

‹ Articolo precedente

friulionline
Testata Giornalistica registrata presso il Tribunale di Udine n.31 del 13 dicembre 1996 - Direttore responsabile: Andrea di Varmo - Indirizzo: *via Visintin, 15 - 33100 Udine* - Tel. 0432 477 026

Questo sito utilizza cookie e strumenti analoghi per erogare il servizio e trattare i tuoi dati. Utilizzando i nostri servizi, chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, l'utente accetta le nostre modalita' d'uso dei cookie. Informativa sulla privacy Accetto

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

mediafriuli

NEWSLETTER ACCEDI

Offerta Pubblica di Acquisto per il 100% delle azioni Crédit Agricole FriulAdria

il FRIULI.it

Latteria d'Aviano Visita il nostro sito CLICCA QUI

giovedì, 02 settembre 2021 - ore 10:52

seguici su:

telefriuli | UDINESEBLOG

Cerca

HOME | CRONACA | POLITICA | ECONOMIA | CULTURA E SPETTACOLI | COSTUME E SOCIETÀ | SPORT | EDICOLA | GALLERY

ULTIME NEWS 10.16 / L'enoturismo prolunga la stagione estiva

Rebitalia Cosmetici tricologici - Manzano (UD) rebitalia.it

0

L'enoturismo prolunga la stagione estiva

Due nuovi progetti delle Città del vino presentati ad Aquileia: si tratta del 'Festival vini gusti in musica' e di 'Un calice a teatro' che parte il 3 settembre a Casarsa

0

GALLERIA FOTO

02 settembre 2021

L'incontro tra arte e vino prolunga la stagione turistica regionale: il **Coordinamento del Friuli Venezia Giulia delle Città del Vino** ha presentato ad **Aquileia**, ospite dell'amministrazione comunale e della famiglia Clementin nella sua azienda vitivinicola Brojli, due nuovi progetti enoturistici che a settembre 2021 permetteranno di esplorare ulteriormente le zone Doc e le cantine del territorio, assistendo a spettacoli culturali di qualità.

Si tratta del **Festival Vini Gusti in musica** - musica classica nelle cantine con concerti di suoni e sapori - e **Un Calice a Teatro** - spettacoli nelle cantine per sorsi di cultura e divertimento. Un totale di 8 appuntamenti dal 3 al 25 settembre, grazie alla collaborazione con le Città del Vino di Aquileia (che ospiterà entrambe

The media could not be loaded, either because the server or network failed or because the format is not supported.

CRONACA

Principio d'incendio in un salone di parrucchiere

Allarme alle 3 della notte a Trieste. A fuoco un macchinario

Commenta

Azienda pordenonese che produce droni militari finisce in mani cinesi

Sono sei le persone denunciate per violazione della legge sugli armamenti

Commenta

Auto divorata dalle fiamme a Santa Maria la Longa

Illeso il conducente che è riuscito ad accostare e si è letteralmente 'lanciato' fuori dall'abitacolo

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

le manifestazioni), Duino Aurisina - Devin Nabrežina, Cividale del Friuli e Latisana per la musica; Casarsa della Delizia, Sequals e Manzano per il teatro. Ognuno dei due progetti culturali coinvolge diversi partner ed entrambi sono sostenuti da BancaTer, PromoturismoFVG e Strada Vino e Sapori Friuli Venezia Giulia.

Programmi e info per la prenotazione obbligatoria su www.fvginmusica.com per il Festival e www.cittadelvinofvg.it per il Teatro. Si parte con il primo evento di Un Calice a teatro: venerdì 3 settembre alle 20.30 la Città di Casarsa della Delizia nell'Antico Frutteto di Palazzo Burovich de Zmajevich (ingresso da via Segluzza) la commedia in friulano Altri che Fulminanz con la Compagnia "Teatri di Pais" di Madonna di Buja. In collaborazione con la Pro Loco Casarsa della Delizia saranno degustati i vini della Selezione Filari di Bolle.

"A settembre – ha dichiarato il coordinatore delle Città del Vino del Friuli Venezia Giulia **Tiziano Venturini**, assessore alle attività produttive e turismo del Comune di Buttrio - raddoppiamo le nostre proposte per regalare ai winelover e agli amanti della musica classica e del teatro delle serate emozionanti accompagnate dai vini delle cantine del territorio. Sarà un modo di prolungare un'estate già molto positiva grazie al successo di Calici di stelle, che ad agosto ha dimostrato come l'offerta vinicola di qualità, quale è quella del Friuli Venezia Giulia, unita a proposte d'intrattenimento, abbia sempre un grande richiamo sul pubblico".

"Questo lavoro di squadra – ha sottolineato nel dare il benvenuto ai presenti il sindaco di Aquileia **Emanuele Zorino** – delle Città del Vino regionali permette di raggiungere grandi traguardi. L'allungamento della stagione è una cosa richiesta dai turisti ed è già una realtà, a partire dalla nostra Aquileia, anche grazie a questi eventi".

Portando il saluto dell'assessore regionale al turismo e attività produttive Sergio Emidio Bini, il consigliere regionale **Mauro Di Bert** ha rimarcato "la vicinanza della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia a questi progetti che unendo musica, teatro, cultura e socialità raggiungono grandi risultati". **Daniela Pallotta** sindaco di Duino Aurisina - Devin Nabrežina, nel ricordare che il proprio evento del Festival (già quasi sold out) organizzato insieme alla Pro Loco Mitreo fa parte del progetto "Duino Aurisina Città del Sapori", ha ufficializzato che il suo Comune concorre per il titolo di "capitale" italiana delle Città del Vino per il 2022 con una proposta che coinvolgerà anche gli altri centri vitivinicoli regionali.

Luca Occhialini presidente di BancaTer ha rimarcato il clima di fiducia che si sta tornando a respirare sia a livello economico che sociale ricordando "la vicinanza della nostra banca a questi progetti che promuovono il territorio in cui operiamo", invitando anche i presenti a visitare la nuova ecofiliale, dedicata al mondo del vino, di Corno di Rosazzo. Presente per questa comunità il vicesindaco **Maurizio D'Osualdo**, che è vicecoordinatore regionale delle Città del Vino. Per BancaTer presente pure il direttore generale **Sandro Paravano**.

Spazio poi ai programmi dei due progetti.

Festival Vini Gusti in musica è stato presentato da **Alfredo Blessano** e **Paola Camponovo**, che ne sono gli ideatori e i direttori artistici. Ogni concerto è dedicato alla musica da camera e nelle cantine si concluderà con il brindisi dei vini da esse prodotti. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti. Info e prenotazioni www.fvginmusica.com – fvginmusica@gmail.com – +39 3315214898.

Questi gli appuntamenti.

Mercoledì 8 settembre alle 20.30 il Comune di Duino Aurisina - Devin Nabrežina al Cardo Boutique & Wine Resort (del quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Vansìsiem Lied Duo & Marco Masini (Paola Camponovo, soprano; Marco Masini, clarinetto; Alfredo Blessano, pianoforte). Con la collaborazione della Pro Loco Mitreo.

Giovedì 9 settembre alle 20.30 il Comune di Cividale del Friuli a Il Roncal Wine & Resort (del quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Amadeus Piano Duo (Valentina Fornari e Alberto Nosè, pianoforte a quattro mani).

Sabato 11 settembre alle 20.30 il Comune di Aquileia alle Cantine Ca' Tullio (delle quali saranno degustati i vini alla fine) propone: Dancing on Bach (Federico Toffano, violoncello; Elena Ajani, coreografa e danzatrice; Mauro Masiero, storico della musica).

Giovedì 16 settembre alle 20.30 il Comune di Latisana nell'azienda agricola Battista Il (della quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Vagues Saxophone Trio (Francesco Ronzio, Mattia Quirico, Andrea Mocci). Con la collaborazione della Pro Loco Latisana.

Un Calice a Teatro è una rassegna teatrale itinerante che nasce da un'idea di

Commenta

ECONOMIA

Sindacati e confindustria ancora insieme nella lotta al Covid

Vertice a palazzo Torriani tra Mareschi Danieli e i segretari di Cisl, Cgil e Uil

Commenta

A Nordest cresce l'occupazione nella vendita diretta

Secondo Avedisco, l'impiego nel settore tra 2019 e 2020 è aumentato di 10mila unità

Commenta

Marianna Di Prinzio nuovo Ad di Banca Mediocredito Fvg

Nel cda per il triennio 2021-2023, assume il ruolo di vertice dell'azienda subentrando ad Arturo Miotto

Commenta

POLITICA

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sonia Paolone, assessore istruzione e cultura di Corno di Rosazzo, e che è organizzata insieme al Gruppo teatrale El Tendon di Corno di Rosazzo e all'Associazione Teatrale Friulana con il coordinamento di **Luigino Zucco**, che ne ha presentato gli eventi. Al termine degli spettacoli ci sarà un brindisi con i vini delle aziende locali aderenti. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti. Info e prenotazioni www.cittadelvinofvg.it.

Questi gli appuntamenti.
Venerdì 3 settembre alle 20.30 la Città di Casarsa della Delizia nell'Antico Frutteto di Palazzo Burovich de Zmajevich (ingresso da via Segluzza) propone: Altri che Fulminanz con la Compagnia "Teatri di Pais" di Madonna di Buja. In collaborazione con la Pro Loco Casarsa della Delizia saranno degustati i vini della Selezione Filari di Bolle.
Domenica 12 settembre alle 20.30 il Comune di Sequals nella Corte di Palazzo Fabiani propone: Il Miedi par Fuarze con la Compagnia "El Tendon" di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini delle aziende vitivinicole Tenuta Fernanda Cappello, Albino Armani e La Ghiaia.
Sabato 18 settembre alle 20.30 il Comune di Manzano nella Corte interna della sede Municipale propone: Vino Vin? con la Compagnia "Trigeminus" di Manzano. Saranno degustati i vini dell'azienda vitivinicola Ronchi di Manzano.
Sabato 25 settembre alle 20.30 il Comune di Aquileia all'azienda Vini Brojli propone: Il Miedi par Fuarze con la Compagnia "El Tendon" di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini dell'azienda vitivinicola Vini Brojli.

0 COMMENTI

B I U | ☺

INVIA

A Link focus sull'emergenza Afghanistan

Ne parleranno, tra gli altri, il portavoce Unicef Iacomini e il presidente Ispi Massolo

Commenta

Anno scolastico ai blocchi di partenza, massima attenzione ai più piccoli

Il sindaco di Udine Fontanini ha effettuato un sopralluogo all'asilo nido Sacheburache

Commenta

SPETTACOLI

Perle Musicali in Villa a Sappada con un concerto vocale al femminile

Sabato 4 settembre sarà protagonista il gruppo Vocalia Ensemble

Commenta

SPORT NEWS

Giro d'Italia di Ciclocross, c'è anche la Buja-Osoppo

Pronta la 13esima edizione con otto tappe in programma dal 26 settembre al 2 gennaio 2022

Commenta

Paralimpiadi, Katia Aere medaglia di bronzo

A 50 anni, la campionessa di Spilimbergo sale sul terzo gradino del podio nella prova su strada

1 Commenti

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Enoturismo FVG prolunga la Stagione Estiva

da Comunicato Stampa | Set 2, 2021

Cerca

Articoli recenti

Enoturismo FVG prolunga la Stagione Estiva

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'incontro tra arte e vino prolunga la stagione turistica regionale: il Coordinamento del Friuli Venezia Giulia delle Città del Vino ha presentato ad Aquileia, ospite dell'amministrazione comunale e della famiglia Clementin nella sua azienda vitivinicola Brojli, due nuovi progetti enoturistici che a settembre 2021 permetteranno di esplorare ulteriormente le zone Doc e le cantine del territorio, assistendo a spettacoli culturali di qualità.

Si tratta del Festival Vini Gusti in musica – musica classica nelle cantine con concerti di suoni e sapori – e Un Calice a Teatro – spettacoli nelle cantine per sorsi di cultura e divertimento. Un totale di 8 appuntamenti dal 3 al 25 settembre, grazie alla collaborazione con le Città del Vino di Aquileia (che ospiterà entrambe le manifestazioni), Duino Aurisina – Devin Nabrežina, Cividale del Friuli e Latisana per la musica; Casarsa della Delizia, Sequals e Manzano per il teatro. Ognuno dei due progetti culturali coinvolge diversi partner ed entrambi sono sostenuti da BancaTer, PromoturismoFVG e Strada Vino e Sapori Friuli Venezia Giulia.

30 anni di Alpe Adria Puppet Festival, ultimi due giorni fra Gorizia e Nova Gorica

La Mostra dei 60 anni con le Frecce Tricolori dal 2 settembre al 10 ottobre 2021 nella Chiesa di San Francesco a Udine

"Fiume 1850-2018. La filatelia fiumana fra mito, storia ed economia 1918-1924"

Il 2 e il 4 settembre il concerto narrato "Donne ch'avete intelletto d'amore" dell'Orchestra giovanile Filarmonici Friulani con Angelo Floramo

Categorie

inAscolto
inCurioso
inEventi
inFilm
inJazz di LdA
inLibri
inMostra
inMusica
inScena
inStaffetta
inTervista
inVista
magazine
Senza categoria

Archivi

Settembre 2021
Agosto 2021
Luglio 2021

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Programmi e info per la prenotazione obbligatoria su www.fvginmusica.com per il Festival e www.cittadelvinofvg.it per il Teatro. Si parte con il primo evento di Un Calice a teatro: venerdì 3 settembre alle 20.30 la Città di Casarsa della Delizia nell'Antico Frutteto di
Palazzo Burovich de Zmajevich (ingresso da via Segluzza) la commedia in friulano Altri che Fulminanz con la Compagnia "Teatri di Pais" di Madonna di Buja. In collaborazione con la Pro Loco Casarsa della Delizia saranno degustati i vini della Selezione Filari di Bolle.

"A settembre – ha dichiarato il coordinatore delle Città del Vino del Friuli Venezia Giulia Tiziano Venturini, assessore alle attività produttive e turismo del Comune di Buttrio – raddoppiamo le nostre proposte per regalare ai winelover e agli amanti della musica classica e del teatro delle serate emozionanti accompagnate dai vini delle cantine del territorio. Sarà un modo di prolungare un'estate già molto positiva grazie al successo di Calici di stelle, che ad agosto ha dimostrato come l'offerta vinicola di qualità, quale è quella del Friuli Venezia Giulia, unita a proposte d'intrattenimento, abbia sempre un grande richiamo sul pubblico".

"Questo lavoro di squadra – ha sottolineato nel dare il benvenuto ai presenti il sindaco di Aquileia Emanuele Zorino – delle Città del Vino regionali permette di raggiungere grandi traguardi. L'allungamento della stagione è una cosa richiesta dai turisti ed è già una realtà, a partire dalla nostra Aquileia, anche grazie a questi eventi".

Portando il saluto dell'assessore regionale al turismo e attività produttive Sergio Emidio Bini, il consigliere regionale Mauro Di Bert ha rimacarcato "la vicinanza della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia a questi progetti che unendo musica, teatro, cultura e socialità raggiungono grandi risultati". Daniela Pallotta sindaco di Duino Aurisina – Devin Nabrežina, nel ricordare che il proprio evento del Festival (già quasi sold out) organizzato insieme alla Pro Loco Mitreo fa parte del progetto "Duino Aurisina Città del Sapori", ha ufficializzato che il suo Comune concorre per il titolo di "capitale" italiana delle Città del Vino per il 2022 con una proposta che coinvolgerà anche gli altri centri vitivinicoli regionali.

Luca Occhialini presidente di BancaTer ha rimarcato il clima di fiducia che si sta tornando a respirare sia a livello economico che sociale ricordando "la vicinanza della nostra banca a questi progetti che promuovono il territorio in cui operiamo", invitando anche i presenti a visitare la nuova ecofiliale, dedicata al mondo del vino, di Corno di Rosazzo. Presente per questa comunità il vicesindaco Maurizio D'Osualdo, che è vicecoordinatore regionale delle Città del Vino. Per BancaTer presente pure il direttore generale Sandro Paravano.

Spazio poi ai programmi dei due progetti.

Festival Vini Gusti in musica è stato presentato da Alfredo Blessano e Paola Camponovo, che ne sono gli ideatori e i direttori artistici. Ogni concerto è dedicato alla musica da camera e nelle cantine si concluderà con il brindisi dei vini da esse prodotti. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria

Giugno 2021
Maggio 2021
Aprile 2021
Marzo 2021
Febbraio 2021
Gennaio 2021
Dicembre 2020
Novembre 2020
Ottobre 2020
Settembre 2020
Agosto 2020
Luglio 2020
Giugno 2020
Maggio 2020
Aprile 2020
Marzo 2020
Febbraio 2020
Gennaio 2020
Dicembre 2019
Novembre 2019
Ottobre 2019
Settembre 2019
Agosto 2019
Luglio 2019
Giugno 2019
Maggio 2019
Aprile 2019
Marzo 2019
Febbraio 2019
Gennaio 2019
Dicembre 2018
Novembre 2018
Ottobre 2018
Settembre 2018
Agosto 2018
Luglio 2018
Giugno 2018
Maggio 2018
Aprile 2018
Marzo 2018
Febbraio 2018

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti. Info e prenotazioni www.fvginmusica.com – fvginmusica@gmail.com – +39 3315214898.

Questi gli appuntamenti.

Mercoledì 8 settembre alle 20.30 il Comune di Duino Aurisina – Devin Nabrežina al Cardo Boutique & Wine Resort (del quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Vansìsiem Lied Duo & Marco Masini (Paola Camponovo, soprano; Marco Masini, clarinetto; Alfredo Blessano, pianoforte). Con la collaborazione della Pro Loco Mitreo.

Giovedì 9 settembre alle 20.30 il Comune di Cividale del Friuli a Il Roncal Wine & Resort (del quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Amadeus Piano Duo (Valentina Fornari e Alberto Nosè, pianoforte a quattro mani).

Sabato 11 settembre alle 20.30 il Comune di Aquileia alle Cantine Ca' Tullio (delle quali saranno degustati i vini alla fine) propone: Dancing on Bach (Federico Toffano, violoncello; Elena Ajani, coreografa e danzatrice; Mauro Masiero, storico della musica).

Giovedì 16 settembre alle 20.30 il Comune di Latisana nell'azienda agricola Battista Il (della quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Vagues Saxophone Trio (Francesco Ronzio, Mattia Quirico, Andrea Mocci). Con la collaborazione della Pro Loco Latisana.

Un Calice a Teatro è una rassegna teatrale itinerante che nasce da un'idea di Sonia Paolone, assessore istruzione e cultura di Corno di Rosazzo, e che è organizzata insieme al Gruppo teatrale El Tendon di Corno di Rosazzo e all'Associazione Teatrale Friulana con il coordinamento di Luigino Zucco,che ne ha presentato gli eventi. Al termine degli spettacoli ci sarà un brindisi con i vini delle aziende locali aderenti. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti. Info e prenotazioni www.cittadelvinofvg.it.

Questi gli appuntamenti.

Venerdì 3 settembre alle 20.30 la Città di Casarsa della Delizia nell'Antico Frutteto di
Palazzo Burovich de Zmajevich (ingresso da via Segluzza) propone: Altri che Fulminanz con la Compagnia "Teatri di Pais" di Madonna di Buja. In collaborazione con la Pro Loco Casarsa della Delizia saranno degustati i vini della Selezione Filari di Bolle.

Domenica 12 settembre alle 20.30 il Comune di Sequals nella Corte di Palazzo Fabiani propone: Il Miedi par Fuarze con la Compagnia "El Tendon" di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini delle aziende vitivinicole Tenuta Fernanda Cappello, Albino Armani e La Ghiaia.

Sabato 18 settembre alle 20.30 il Comune di Manzano nella Corte interna della sede Municipale propone: Vino Vin? con la Compagnia "Trigeminus" di Manzano. Saranno degustati i vini dell'azienda vitivinicola Ronchi di Manzano.

Sabato 25 settembre alle 20.30 il Comune di Aquileia all'azienda Vini Brojli propone: Il Miedi par Fuarze con la Compagnia "El Tendon" di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini dell'azienda vitivinicola Vini Brojli.

Comunicato stampa

Gennaio 2018

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Enoturismo FVG: presentati due nuovi progetti ad Aquileia con le Città del Vino

uffstampa
02 settembre 2021 09:11

L'incontro tra arte e vino prolunga la stagione turistica regionale: il Coordinamento del Friuli Venezia Giulia delle Città del Vino ha presentato ad Aquileia, ospite dell'amministrazione comunale e della famiglia Clementin nella sua azienda vitivinicola Brojli, due nuovi progetti enoturistici che a settembre 2021 permetteranno di esplorare ulteriormente le zone Doc e le cantine del territorio, assistendo a spettacoli culturali di qualità. Si tratta del Festival Vini Gusti in musica - musica classica nelle cantine con concerti di suoni e sapori - e Un Calice a Teatro - spettacoli nelle cantine per sorsi di cultura e divertimento. Un totale di 8 appuntamenti dal 3 al 25 settembre, grazie alla collaborazione con le Città del Vino di Aquileia (che ospiterà entrambe le manifestazioni), Duino Aurisina - Devin Nabrežina, Cividale del Friuli e Latisana per la musica; Casarsa della Delizia, Sequals e Manzano per il teatro. Ognuno dei due progetti culturali coinvolge diversi partner ed entrambi sono sostenuti da BancaTer, PromoturismoFVG e Strada Vino e Sapori Friuli Venezia Giulia. Programmi e info per la prenotazione obbligatoria su www.fvginmusica.com per il Festival e www.cittadelvinofvg.it per il Teatro. Si parte con il primo evento di Un

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Calice a teatro: venerdì 3 settembre alle 20.30 la Città di Casarsa della Delizia nell'Antico Frutteto di Palazzo Burovich de Zmajevich (ingresso da via Segluzza) la commedia in friulano Altri che Fulminanz con la Compagnia “Teatri di Pais” di Madonna di Buja. In collaborazione con la Pro Loco Casarsa della Delizia saranno degustati i vini della Selezione Filari di Bolle. "A settembre – ha dichiarato il coordinatore delle Città del Vino del Friuli Venezia Giulia Tiziano Venturini, assessore alle attività produttive e turismo del Comune di Buttrio - raddoppiamo le nostre proposte per regalare ai winelover e agli amanti della musica classica e del teatro delle serate emozionanti accompagnate dai vini delle cantine del territorio. Sarà un modo di prolungare un'estate già molto positiva grazie al successo di Calici di stelle, che ad agosto ha dimostrato come l'offerta vinicola di qualità, quale è quella del Friuli Venezia Giulia, unita a proposte d'intrattenimento, abbia sempre un grande richiamo sul pubblico". “Questo lavoro di squadra – ha sottolineato nel dare il benvenuto ai presenti il sindaco di Aquileia Emanuele Zorino – delle Città del Vino regionali permette di raggiungere grandi traguardi. L'allungamento della stagione è una cosa richiesta dai turisti ed è già una realtà, a partire dalla nostra Aquileia, anche grazie a questi eventi”. Portando il saluto dell'assessore regionale al turismo e attività produttive Sergio Emidio Bini, il consigliere regionale Mauro Di Bert ha rimacarcato “la vicinanza della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia a questi progetti che unendo musica, teatro, cultura e socialità raggiungono grandi risultati”. Daniela Pallotta sindaco di Duino Aurisina - Devin Nabrežina, nel ricordare che il proprio evento del Festival (già quasi sold out) organizzato insieme alla Pro Loco Mitreo fa parte del progetto “Duino Aurisina Città del Sapori”, ha ufficializzato che il suo Comune concorre per il titolo di “capitale” italiana delle Città del Vino per il 2022 con una proposta che coinvolgerà anche gli altri centri vitivinicoli regionali. Luca Occhialini presidente di BancaTer ha rimarcato il clima di fiducia che si sta tornando a respirare sia a livello economico che sociale ricordando “la vicinanza della nostra banca a questi progetti che promuovono il territorio in cui operiamo”, invitando anche i presenti a visitare la nuova ecofiliale, dedicata al mondo del vino, di Corno di Rosazzo. Presente per questa comunità il vicesindaco Maurizio D'Osualdo, che è vicecoordinatore regionale delle Città del Vino. Per BancaTer presente pure il direttore generale Sandro Paravano. Spazio poi ai programmi dei due progetti. Festival Vini Gusti in musica è stato presentato da Alfredo Blessano e Paola Camponovo, che ne sono gli ideatori e i direttori artistici. Ogni concerto è dedicato alla musica da camera e nelle cantine si concluderà con il brindisi dei vini da esse prodotti. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti. Info e prenotazioni www.fvginmusica.com − fvginmusica@gmail.com − +39 3315214898. Questi gli appuntamenti. Mercoledì 8 settembre alle 20.30 il Comune di Duino Aurisina - Devin Nabrežina al Cardo Boutique & Wine Resort (del quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Vansìsiem Lied Duo & Marco Masini (Paola Camponovo, soprano; Marco Masini, clarinetto; Alfredo Blessano, pianoforte). Con la collaborazione della Pro Loco Mitreo. Giovedì 9 settembre alle 20.30 il Comune di Cividale del Friuli a Il Roncal Wine & Resort (del quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Amadeus Piano Duo (Valentina Fornari e Alberto Nosè, pianoforte a quattro mani). Sabato 11 settembre alle 20.30 il Comune di Aquileia alle Cantine Ca’ Tullio (delle quali saranno degustati i vini alla fine) propone: Dancing on Bach (Federico Toffano, violoncello; Elena Ajani, coreografa e danzatrice; Mauro Masiero, storico della musica). Giovedì 16 settembre alle 20.30 il Comune di Latisana nell'azienda agricola Battista II (della quale saranno degustati i vini alla fine) propone: Vagues Saxophone Trio (Francesco Ronzio, Mattia Quirico, Andrea Mocci). Con la collaborazione della Pro Loco Latisana. Un Calice a Teatro è una rassegna teatrale itinerante che nasce da un'idea di Sonia Paolone, assessore istruzione e cultura di Corno di Rosazzo, e che è organizzata insieme al Gruppo teatrale El Tendon di Corno di Rosazzo e all'Associazione Teatrale Friulana con il coordinamento di Luigino Zucco,che ne ha presentato gli eventi. Al termine degli spettacoli ci sarà un brindisi con i vini delle aziende locali aderenti. Ingresso libero con posti limitati: prenotazione obbligatoria e saranno rispettate le norme sanitarie vigenti. Info e prenotazioni www.cittadelvinofvg.it. Questi gli appuntamenti. Venerdì 3 settembre alle 20.30 la Città di Casarsa della Delizia nell'Antico Frutteto di Palazzo Burovich de Zmajevich (ingresso da via Segluzza) propone: Altri che Fulminanz con la Compagnia “Teatri di Pais” di Madonna di Buja. In collaborazione con la Pro Loco Casarsa della Delizia saranno degustati i vini della Selezione Filari di Bolle. Domenica 12 settembre alle 20.30 il Comune di Sequals nella Corte di Palazzo Fabiani propone: Il Miedi par Fuarze con la Compagnia “El Tendon” di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini delle aziende vitivinicole Tenuta Fernanda Cappello, Albino Armani e La Ghiaia. Sabato 18 settembre alle 20.30 il Comune di Manzano nella Corte interna della sede Municipale propone: Vino Vin? con la Compagnia “Trigeminus” di Manzano. Saranno degustati i vini dell'azienda vitivinicola Ronchi di Manzano. Sabato 25 settembre alle 20.30 il Comune di Aquileia all'azienda Vini Brojli propone: Il Miedi par Fuarze con la Compagnia “El Tendon” di Corno di Rosazzo. Saranno degustati i vini dell'azienda vitivinicola Vini Brojli.

I più letti

1. SEGNALAZIONI
Enoturismo FVG: presentati due nuovi progetti ad Aquileia con le Città del Vino

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Italia a Tavola

Mensile

Data 09-2021
Pagina 140/46
Foglio 1 / 7

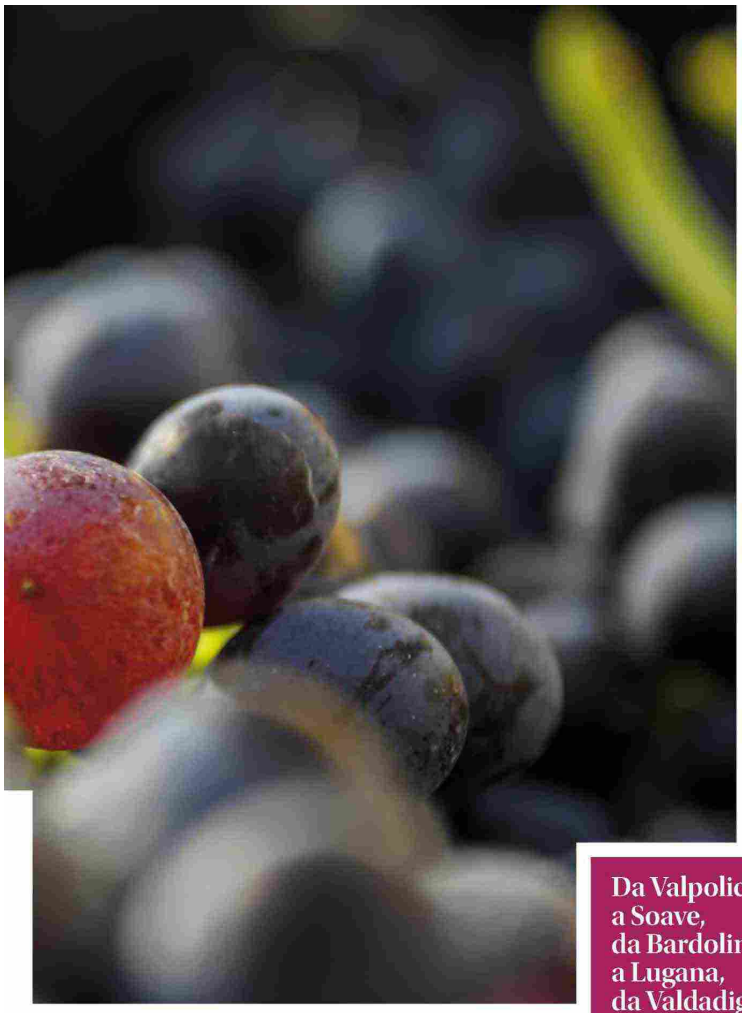
VERONA E DINTORNI

TERRE DI GRANDI VINI ROSSI E RICCA BIODIVERSITÀ

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Italia a Tavola
Mensile
Data 09-2021
Pagina 140/46
Foglio 2 / 7



La Valpolicella

Si tratta di un'ampia fascia collinare situata a nord del capoluogo veronese tra la sponda sinistra dell'Adige e la Val d'Ilasi e si divide in tre aree: la Valpolicella classica, la zona più antica dove è nata la denominazione; la Valpantena, la prima valle ad est della città di Verona; e la Valpolicella orientale, la zona più ad est, dove si trovano alcune delle cantine più innovative. Il paesaggio vitato è dominato da un susseguirsi di colline caratterizzate da vigneti delimitati e sostenuti da muretti a secco (marogne), un paesaggio composto da una ricca biodiversità: vigneto, olivo, cipresso, ciliegio. I vini sono accomunati dall'impiego per la loro produzione delle principali varietà locali: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta. Otto comuni su 240 km di colline.

L'etichetta più conosciuta è sicuramente l'Amarone della Valpolicella, ma il primo vino da ricordare è il Recioto, prodotto già al tempo dei Romani quando nel territorio vivevano i Reti, antica popolazione di origine celtica che popolava la zona prealpina del veronese e le montagne del Trentino Alto Adige. Un vino passito, dolce ed amabile, il cui nome deriva dalle parti più esterne del grappolo, quelle maggiormente esposte al sole (in dialetto veneto "recia", l'orecchia). Richiede attenzione nella selezione dei grappoli in vendemmia e un'accurata lavorazione. I grappoli vengono conservati in fruttaio per concentrare zuccheri, profumi e sapori. Non un semplice passito, ma un vino poliedrico che sa esprimersi in maniera diversa a seconda delle tipologie, dallo spumante al liquoroso.

Da Valpolicella a Soave, da Bardolino a Lugana, da Valdadige a Monti Lessini: viaggio alla scoperta di un territorio in cui tecniche antiche si sposano con l'innovazione per la produzione di grandi vini rossi

di ***Piera Genta***

Cuore storico della viticoltura veneta, con oltre 28mila ettari (pari al 35% della superficie del Veneto) Verona si attesta come seconda provincia regionale per superficie vitata e rappresenta la zona più significativa per qualità e numero di denominazioni. Sono otto le zone di produzione (Valpolicella, Soave, Bardolino, Lugana, Custoza, Monti Lessini Durello, Valdadige Terra dei Forti, Arcole) che compongono il "sistema Verona": 11 denominazioni Doc e 5 Docg (Amarone Valpolicella, Bardolino superiore, Recioto della Valpolicella, Recioto di Soave, Soave superiore).

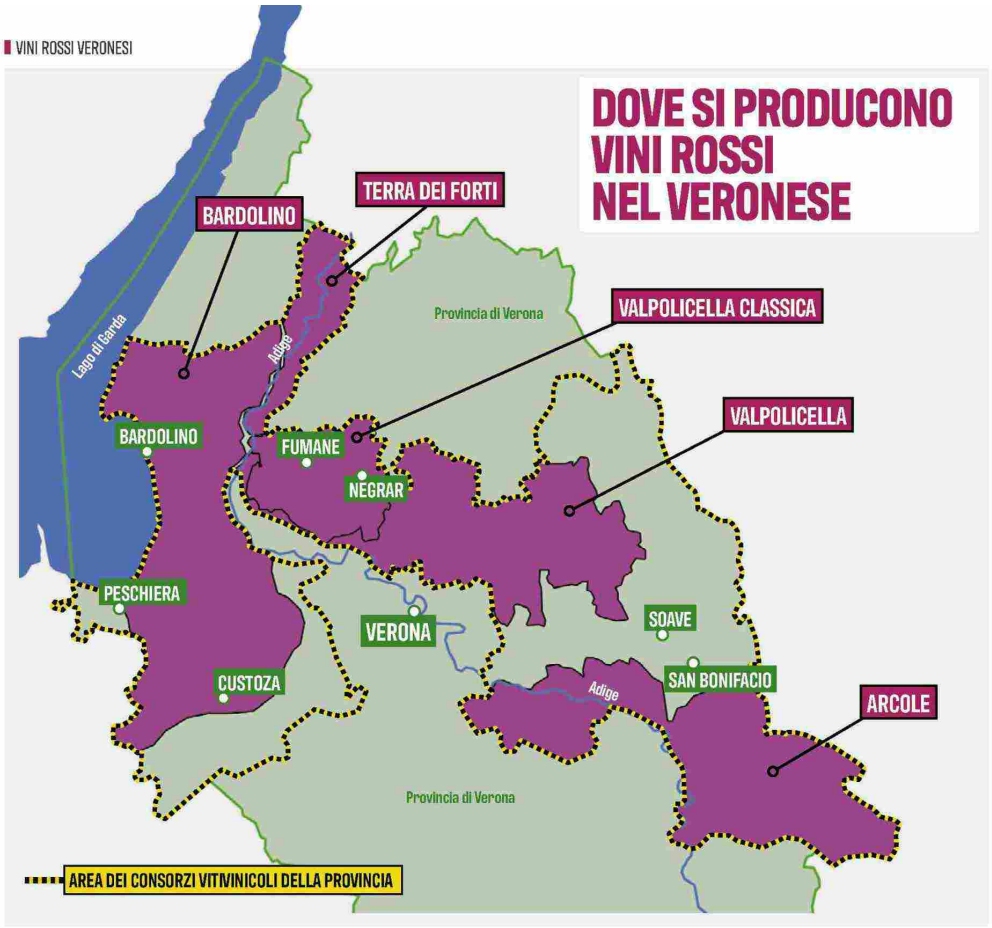
Ci sono dei vini che diventano talmente famosi da rappresentare delle vere e proprie icone di un territorio. È il caso della provincia di Verona con la zona della Valpolicella, che ci porta a tre vini emblematici: Recioto, Amarone e Ripasso, due Docg e una Doc, tre vini strettamente legati tra loro dalle caratteristiche uniche e inconfondibili che si incontrano nel corso dei processi produttivi.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 88



Dal Recioto all'Amarone

Il Recioto può considerarsi il capostipite degli altri due vini, l'Amarone è nato solo settant'anni fa e le sue origini sono attribuite ad un errore, insomma una "serendipity" citata nel libro di Oscar Farinetti in una conversazione con Marilisa Allegrini in un capitolo dedicato. Questo vino veniva chiamato recioto "scapà", ovvero "scappato" al controllo del cantiniere. La differenza nel procedimento di produzione sta proprio nella parte finale: nell'Amarone tutta la parte zuccherina contenuta nel mosto viene trasformata in alcol. La sua peculiarità: le uve vengono sottoposte a disidratazione per circa tre o quattro mesi, posizionate su "arele", tipici graticci di bambù, o plateaux in legno, in fruttati tecnologici dove sistemi automatizzati regolano l'umidità, temperatura e ventilazione prima di essere pigiate.

I primi esemplari di vino Amarone imbottigliato risalgono all'inizio del Novecento, ma la vera commercializzazione avviene nel secondo dopoguerra. Oggi si beve in tutto il mondo, ne vengono prodotte 15 milioni di bottiglie (più o meno come il Barolo). Nel 2020 il 67% della produzione della Dop Amarone è stata destinata all'estero: Usa (14%), Svizzera (12%), Regno Unito (11%), Germania e Canada (10%) i principali Paesi di destinazione. Seguono Svezia (8%), Danimarca (7%), Norvegia e Paesi Bassi (6%). Cina e Giappone pesano congiuntamente circa il 3%, sebbene il valore dell'export in questi due Paesi sia cresciuto notevolmente nell'ultimo quinquennio.

Valpolicella Ripasso

L'ultimo vino di questo terzetto è il Valpolicella Ripasso, la cui produzione è strettamente legata a quella dell'Amarone. Il Ripasso infatti si chiama così perché per produrlo viene utilizzato il Valpolicella d'annata e "ripassato" prima di essere affinato in botte sulle vinacce appassite dell'Amarone per un totale di 15-20 giorni, durante i quali avviene una seconda fermentazione alcolica. Un passaggio che rafforza la struttura del vino, conferendogli delle note tipiche dell'Amarone. In origine il ripasso consisteva

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 89

Italia a Tavola
Mensile
Data 09-2021
Pagina 140/46
Foglio 4 / 7

in un veloce passaggio del Valpolicella d'annata sulle vinacce del Recioto: nessuna sosta sulle bucce, nessuna lunga macerazione. In seguito, si capì che un contatto prolungato con le vinacce ancora piene di succo, zuccheri e lieviti dei vini rossi appassiti portava all'innesco di una seconda fermentazione, e quindi ad un arricchimento del vino in colore, struttura, tannini, glicerina, profumi. Così oggi ogni produttore ha la sua formula, che si compone di quattro variabili principali: la scelta delle vinacce su cui effettuare il ripasso; il tempo di contatto sulle vinacce; la percentuale di uve da ripassare; la scelta se aggiungere o no anche una piccola quantità di uve totalmente appassite.

La Valpolicella classica e quella orientale

La zona classica è composta da 5 vallate con clima più mite e poco rilevanti le escursioni termiche. Qui troviamo aziende gestite dalla stessa famiglia da molte generazioni. La zona orientale presenta temperature calde durante il giorno e correnti più fresche la sera. Cambiano anche i metodi di allevamento, la pergola veronese nella zona classica, mentre in quella orientale prevale la spalliera, si tratta di un'area valorizzata in tempi più recenti da realtà che molto spesso non hanno un legame profondo con la viticoltura storica. In generale i vini della zona classica sono più leggeri e profumati; più strutturati in quella orientale. Questo vino, in cui la tecnica produttiva è fondamentale, è profondamente legato al suo territorio, al modo di pensare dell'azienda, ai vitigni che sceglie (l'ossatura è rappresentata da Corvina, Corvinone e Rondinella), ma ci sono produttori che utilizzano altri vitigni autoctoni, come Oseleta, Dindarella, Negrara...

Corvina e Corvinone, i due principali vitigni nella composizione, sono

CONSORZIO DEI VINI VALPOLICELLA

Attivo da oltre 90 anni (9 febbraio 1925), il Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella rappresenta, secondo il primo report annuale, 322 aziende di imbottigliatori e trasformatori della Dop del veronese, per una filiera che conta 6 cantine cooperative e 2.271 aziende agricole produttrici di uva. Oltre a garantire il servizio di salvaguardia e tutela della denominazione, il Consorzio si occupa della valorizzazione e promozione sul mercato nazionale ed estero dei vini Valpolicella: Amarone della Valpolicella Docg, Recioto della Valpolicella Docg, Valpolicella Ripasso Doc e Valpolicella Doc. La Valpolicella è la prima Dop di vino rosso in Veneto e tra le più importanti in Italia. A livello regionale è seconda solo al Prosecco. Cresce il vigneto e con esso il potenziale produttivo. Negli ultimi 20 anni è raddoppiato il terreno rivendicato a Valpolicella, che ha raggiunto gli 8.398 ettari di estensione nel 2020. Sono quasi 64 milioni le bottiglie delle denominazioni (Valpolicella, Amarone, Recioto e Valpolicella Ripasso) prodotte nel 2020, per un giro d'affari complessivo di 600 milioni di euro annui. Nella vendemmia 2020 sono stati prodotti 772.000 quintali di uva, di cui 275.740 messi a riposo per Amarone e Recioto.

L'impegno del Consorzio per raggiungere l'eccellenza in vigna passa anche dalla sostenibilità e dal benessere per il territorio. In questa direzione va la certificazione "RRR - Riduci, Risparmia, Rispetta", che promuove la tutela ambientale da parte delle aziende grazie all'adozione di tecniche innovative in vigneto, ma anche la sostenibilità sociale e la tutela del paesaggio. Il Protocollo RRR iniziato lo scorso anno coinvolge 1.210 ettari di vigneti.

Nel 2018 è nato il Valpolicella Education Program (VEP), un progetto educativo completo sui vini e il territorio della Valpolicella, strutturato in tre livelli progressivi di studio con programmi standardizzati, che vengono offerti tramite un network di educatori certificati VEP in vari Paesi del mondo, sotto la sorveglianza e il coordinamento del Consorzio che ne garantisce l'alto livello di competenza.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 90

Italia a Tavola
Mensile
Data 09-2021
Pagina 140/46
Foglio 5 / 7

entrambi dotati di una carica cromatica non molto elevata, dal punto di vista aromatico troviamo frutti a bacca rossa, come ciliegia matura e visciola e l'aspetto olfattivo è giocato anche su note floreali e speziate che rimandano al pepe, bianco nella Corvina e nero nel Corvinone. La Rondinella, un vitigno dalla produzione costante, facile da gestire, risulta non di grande interesse per la produzione del vino. Fondamentale nel processo produttivo è l'appassimento delle uve, che devono essere raccolte a maturazione ottimale. Fino alla fine degli anni Novanta l'appassimento tradizionale veniva effettuato in locali ventialti, in zona collinare, dove le uve si disidratavano seguendo il ritmo delle stagioni; oggi si utilizzano i fruttai posti all'interno di grandi strutture con il controllo dell'umidità e della ventilazione che consente un processo di disidratazione lineare e continuo evitando il formarsi di muffe indesiderate. Passati 80-90 giorni si procede alla pigiatura.

Le tecniche agronomiche poi influiscono sulle caratteristiche finali dei vini, evidenziando vantaggi e svantaggi dei vari sistemi d'allevamento utilizzati e la loro evoluzione nel tempo. La pergola è il sistema di allevamento tradizionale nella zona classica. In passato spesso criticata a causa della sua produzione elevata e della difficoltà di maturazione delle uve in alcune annate. La rivalutazione della pergola oggi è causata del cambiamento climatico. Il guyot è il sistema che ha preso più piede nei nuovi impianti della Valpolicella allargata poiché dà ottimi risultati in quanto a maturazione delle uve e per la sua maggior facilità di gestione. Sempre a causa del cambiamento climatico questo sistema d'allevamento va gestito in maniera diversa, soprattutto per quanto riguarda la defogliazione onde evitare la scottatura delle uve. Il cordone speronato è un sistema che non ha avuto successo, poiché non adatto ai principali vitigni locali, Corvina e Corvinone, a causa della loro scarsa fertilità delle gemme basali che richiede quindi sistemi a potatura medio-lunga.

L'Amarone moderno

In questi ultimi 30 anni, fatta salva la tecnica produttiva, molti sono stati i cambiamenti che hanno influito sulle caratteristiche degli Amaroni moderni: minor residuo zuccherino, struttura meno importante, maggior freschezza, bevibilità e abbinamenti con molte ricette. Il cambiamento climatico ha portato ad avere vendemmie sempre più anticipate, a valorizzare le zone collinari, al cambio dei sesti di impianto, al ripensamento come sistema di allevamento della pergola più

FAMIGLIE STORICHE

Associazione nata nel giugno 2009 dall'unione di dieci storiche cantine della Valpolicella da un'idea di Sandro Boscaini (presidente di Masi) con l'obiettivo di raccontare e valorizzare l'Amarone, l'arte nel produrlo e il suo territorio vocato. Oggi i soci sono 13 e precisamente Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre d'Orti, Venturini e Zenato e rappresentano nel loro insieme il 15% della produzione totale di Amarone e circa il 23% del fatturato. Attuale quarto presidente è Alberto Zenato.

In questo periodo di pandemia hanno organizzato un percorso di conoscenza dell'Amarone in quattro masterclass, condotte da Nicola Frasson con interventi dei rappresentanti delle singole cantine coinvolte nella degustazione degli Amarone scelti con l'obiettivo di far conoscere le singole identità aziendali e di valorizzare al massimo la qualità dei loro vini. Una serie di incontri che ha permesso di comprendere i grandi cambiamenti nel gusto dell'Amarone evidenziando le differenze che ci sono tra la zona classica e la zona orientale, più estesa.

A settembre, dopo un anno di lavoro, l'associazione ha presentato il docufilm "Le Famiglie Storiche - Un racconto sull'Amarone", del giovane regista Michael Gasparini. Una pellicola sulla dimensione e sulla forza umana di queste 13 imprese del vino durante il primo lockdown.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 91

contenuta e la comparsa, soprattutto nella zona orientale, della spalliera. L'incidenza dell'annata sull'appassimento non risulta rilevante come in passato, perché questa fase avviene oggi in ambienti sempre più termocontrollati, un appassimento che deve accompagnare lentamente l'uva per avere un buon risultato e sono diventati meno rilevanti nella composizione del vino vitigni come Rondinella e Molinara. E ancora fondamentali il rinnovamento dei legni di affinamento in cantina e il passaggio parziale per alcune aziende a contenitori di minori dimensioni.

Valpolicella classico e superiore

Nel primo articolo del disciplinare di produzione dei vini Doc Valpolicella si legge che la Doc si esprime in due tipologie designabili con i riferimenti "Classico" e Valpantena e Valpolicella "Superiore", che fa riferimento ad un maggior contenuto in alcol del prodotto. Il successo dell'Amarone negli anni ha messo in secondo piano questa denominazione di vino espressiva del territorio, il Valpolicella Superiore. Una denominazione più antica, ma anche la più giovane sotto il profilo commerciale. Il Consorzio dei vini della Valpolicella ha presentato lo scorso giugno un'indagine condotta tra gli associati e presentata in occasione dell'evento digitale "Valpolicella Superiore - A Territory Opportunity". Per il 93% dei produttori è proprio il Valpolicella Superiore il prodotto su cui puntare e sei imprese su dieci non intendono fare appassimento, mentre i rimanenti preferiscono soltanto un breve passaggio. Sempre secondo il punto di vista dei produttori, i principali punti di forza sono il profilo organolettico e la versatilità di abbinamento, mentre tra quelli di debolezza sotto il profilo commerciale nel mercato domestico troviamo il peso della molteplicità di stili all'interno della tipologia, della concorrenza di altri vini della Valpolicella come il Ripasso e la mancanza di un segmento commerciale definito. Nasce quindi il bisogno di chiarire i confini tra le diverse tipologie di vino, un percorso che verrà definito nei prossimi anni per intercettare nuovi trend di consumo riportando l'attenzione sulla piramide qualitativa dei vini.

Valpolicella turistica

Il paesaggio delle colline terrazzate della Valpolicella classica è stato iscritto nel registro nazionale dei paesaggi rurali storici a seguito della presentazione del dossier di candidatura portato avanti dalla Cantina Valpolicella Negrar, assieme ai Comuni di Negrar, Marano, Fumane, San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio, il dipartimento di Economia aziendale dell'Università di Verona e il Gal Baldo Lessinia.

Il caso Tedeschi

Dopo quattro anni di ricerca con il prof. Maurizio Ugliano in collaborazione con il dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona, l'azienda Tedeschi di Pedemonte (Vr) ha presentato i risultati dello studio sui caratteri aromatici delle uve e dei vini da singoli vigneti e sui principali fattori coinvolti nella loro espressione. Il focus è in particolare sull'Amarone dei cru Monte Olmi, La Fabriseria e della tenuta di Maternigo (con i vigneti Anfiteatro, Bàrila e Impervio). L'obiettivo dello studio era quello di capire se nei vini prodotti con uve raccolte nei singoli vigneti ci fosse un'impronta aromatica caratteristica che potesse fungere da vero e proprio elemento identificativo di un luogo e di un terroir con un'identità geografica ben definita. «Non dobbiamo aspettarci sempre gli stessi risultati di vinificazione perché si deve fare i conti con la natura - ha spiegato **Riccardo Tedeschi** - ma si può pensare alla valorizzazione di singoli elementi identificativi: il risultato sarà sempre come una sorta di firma dell'azienda. È un messaggio che si traduce in un codice identificativo legato ad una zona e a un'identità geografica, la Valpolicella, che, come un filo rosso, racconta il senso del luogo attraverso la storia della nostra azienda e dei nostri vini». E intanto la ricerca continua.

VINI ROSSI VERONESI

ALBINO ARMANI

Viticoltore e proprietario di alcune realtà vinicole in tre regioni (Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia), è altresì ideatore della Conservatoria, un piccolo vigneto sperimentale impiantato nel 2003 proprio di fronte all'ingresso della Corte del Foja Tonda, a Dolcè, dove sono custodite 13 varietà di vite autoctone appartenuti al patrimonio ampelografico della Vallagarina trentina e veneta e sulle quali, grazie alla collaborazione della Fondazione Mach di San Michele all'Adige, ogni anno vengono portati avanti studi, ricerche, selezioni e sperimentazioni di micro-vinificazione.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 92

Italia a Tavola
Mensile
Data 09-2021
Pagina 140/46
Foglio 7 / 7

Vini veronesi del lago di Garda

Si tratta dell'area più occidentale compresa tra le pendici del Monte Baldo e le colline moreniche a sud del lago. La presenza della vite risale all'età del bronzo, lo testimoniano i ritrovamenti di vinaccioli in siti preistorici, la coltivazione continua in epoca romana a partire dal I secolo a.C., a seguire nel Medioevo nei monasteri che sorgono attorno al lago. L'ambiente è caratterizzato dalla presenza del lago, la cui influenza si fa sentire sul clima e sulla natura morenica dei suoli. Il modello viticolo era rappresentato dalla pergola, alla quale negli ultimi anni si è affiancata la conduzione a filare. Il Bardolino è sicuramente il vino più rappresentativo, prodotto con uve Corvina, Rondinella e Molinara. Le prime due sono quelle che determinano maggiormente le caratteristiche sensoriali del vino. Il Bardolino presenta un profilo aromatico interessante, spesso apprezzato per la sua leggerezza. Le note odorose più facilmente riconoscibili sono quelle di ciliegia e frutti di bosco.

I vini della Valdadige e la Doc Terra dei Forti

Parallela al lago di Garda corre la valle del fiume Adige, zona di produzione della Doc Terra dei Forti, una denominazione interregionale che si estende su zone appartenenti sia al Trentino Alto Adige (Valdadige) e sia in territorio veneto (Terra dei Forti). Comprende l'area collinare dei comuni di Rivoli Veronese, Brentino Belluno, Dolcè e Avio per oltre 1.300 ettari di superficie vitata. La denominazione Terradeiforti-Valdadige tutela e promuove le tipologie Enantio e Casetta, vini rossi autoctoni, insieme a varietà a bacca bianca che coprono la maggior parte del territorio vitato. I viticoltori sono circa 700, una cantina sociale e 11 cantine aziendali associate al Consorzio tutela

vini Terradeiforti. L'origine del nome è legata alla vallata nella quale scorre il fiume Adige caratterizzata da una serie di castelli medievali.

La Terra dei Forti si lega a doppio filo alla viticoltura fin dai tempi antichi: nel I sec d.C., Plinio il Vecchio nella sua "Naturalis historia", parlando di viti selvatiche e coltivate a nord di Verona, scriveva: «Una vite selvatica chiamata Enantio». Altre tracce dell'Enantio si trovano nel Cinquecento nella "Storia naturale dei vini" del Bacci. L'Enantio fino a qualche anno fa si utilizzava come varietà miglioratrice di vini quotidiani per la sua pienezza di colore e consistenza di corpo e che oggi si propone in purezza con quel suo carattere selvatico, bene espresso soprattutto nella riserva. Molti ceppi di Enantio, alcuni ultracentenari, sono sopravvissuti perfino alla fillossera grazie ai terreni sabbiosi della valle, perché la componente silicea a scaglie taglienti lo difende dal parassita. Altra varietà autoctona della Terra dei Forti, che si fregia della Doc, è il Casetta, recuperato da Albino Armani con il nome popolare di Foja tonda.

Marzemino

La Vallagarina si è dimostrata la patria elettiva del Marzemino dove trova la sua maggiore diffusione e la sua migliore espressione nelle aree vocate tra Isera e Volano, che rappresentano l'areale della Doc Trentino Marzemino. Con il nome Marzemino sono stati riconosciuti, nei secoli, molti vitigni che spesso si mostravano assolutamente diversi tra loro, come riportato da alcuni celebri ampelografi del passato come Acerbi (1825) e Di Rovasenda (1877) oltre che da altri studiosi più recenti tra cui Molon (1906) e Dalmasso (1937). Viene citato da Wolfgang Amadeus Mozart nel "Don Giovanni": il protagonista si rivolge al servo Leporello cantando: «...versa vino, eccellente Marzemino!». Il vino si presenta di un colore rosso rubino intenso e un bagaglio olfattivo concentrato sulle fragranze di viola mammola, prugna e piccoli frutti rossi; in bocca ha una buona freschezza, una giusta corposità legata a una fine tannicità e un contenuto grado alcolico. È capace di reggere un breve invecchiamento. cod 79489

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 93

Italia a Tavola
Mensile
Data 09-2021
Pagina 154/55
Foglio 1 / 2

VINI ROSSI VERONESI

ALBINO ARMANI SVELA L'ANIMA DELL'AUTOCTONO

Siamo nella Valle dell'Adige, precisamente nel paese di Dolcè (Vr) e nel cuore della Terra dei Forti, antica valle di collegamento tra il mondo mediterraneo e quello alpino ed europeo, così chiamata per la ricchezza di castelli medievali che ne disegnano il panorama (i "Forti"). Nato nella Vallagarina trentina, **Albino Armani** è cresciuto proprio qui, nella parte più meridionale di questo territorio - quella veronese - luogo in cui ha scoperto la sua grande vocazione viticola: «Questa è la mia valle», ama sottolineare. Con alle spalle oltre 400 anni di storia, oggi l'azienda "Albino Armani Viticoltori dal 1607" è un racconto che parla di appartenenza e di una famiglia che ha scelto di rimettere in bottiglia le eccellenze autoctone di questa valle, mossa dalla voglia di restituirle un'identità forte e di sperimentare nuovi stili.

E chi più di Albino può sentire nel cuore il desiderio di preservare questa terra e tutto ciò che concorre a renderla unica e distinguibile? Una passione che, oltre trent'anni fa, si trasforma in un lavoro lungo e caparbio - così come, bisogna dirlo, impone la sua vera natura di trentino "doc" - di recupero delle varietà autoctone ancestrali della valle, tradizionalmente usate nei tagli e che tra gli

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

anni '60 e '80 sono state progressivamente abbandonate rischiando l'estinzione, a causa della forte domanda di vitigni più produttivi e redditizi - quelli "internazionali" - che presero sempre più piede portando a un vero e proprio cambiamento del territorio.

Grazie a questo lavoro magistrale e coraggioso di "ritorno alle origini", oggi possiamo apprezzare in purezza vini della tradizione locale, provenienti da sole uve indigene - come il Casetta, "Foja Tonda" in dialetto (riconosciuto dal 2007 Doc Valdadige Terradeiforti), o, ancora, il Nera dei Baisi - che Armani alleva nella sua "Conservatoria", un vigneto che costeggia la cantina di Dolcè. Qui è raccolta una collezione di 13 "vitigni reliquia" appartenuti al patrimonio ampelografico della Vallagarina trentina e veneta e sulle quali, grazie alla collaborazione della Fondazione Mach di San Michele all'Adige, ogni anno vengono portati avanti studi, ricerche, selezioni e sperimentazioni di micro-vinificazione.

E proprio l'amore e il rispetto per il suo territorio portano coerentemente all'approccio sostenibile di tutta la produzione a marchio Albino Armani: dal 2019 tutti i vigneti di proprietà - e non solo - sono certificati Sqnpi (Sistema di qualità nazionale produzione integrata).

Foja Tonda

Allevato a pergola trentina e guyot, in antichi vigneti della Vallagarina (da viti vecchie spesso ancora a piede franco) e suoli morenici/alluvionali, ricchi di scheletro e di media fertilità, il Foja Tonda racconta la grande passione per la tradizione enoica di questa valle. Proprio come la sua gente, il vino presenta una spiccata personalità, a tratti indomita: inizialmente si presenta "ruvido", ma basta lasciargli un attimo che si ammorbidisce, restituendo tutta la bontà e la genuinità del proprio animo. Riconoscibili i sentori di prugna secca e marasca, cannella e tabacco e soprattutto di muschio che ne sottolinea l'origine selvatica. In bocca l'acidità spiccata è ammorbidita con fermentazioni malolattiche complete. Vino che trova notevole complessità nell'invecchiamento: dopo alcuni anni evolve splendidamente in aromi terziari. Abbinamento ideale con formaggi di media stagionatura non erborinati.

Nera dei Baisi

Mezzo ettaro per coltivare questo gioiello del patrimonio viticolo della Vallagarina, su terreno alluvionale, proprio sulle sponde dell'Adige. La vendemmia è manuale, nella seconda metà di settembre, con rigorosa selezione in vigna. La Nera dei Baisi è un vino antico e davvero molto particolare. Già il colore rosso rubino brillante ammalia il degustatore, andando in un certo senso ad anticipare quella freschezza che si andrà a percepire con tutti i sensi. I profumi sono intensi e decisi, di piccoli frutti rossi maturi, lamponi, more, fragola; in bocca è fragrante e regala un perfetto intreccio di acidità e morbidezza, senza traccia di trama tannica. Un vino di grande beva, con alcolicità misurata. Proprio per queste caratteristiche, l'abbinamento è molto versatile. È di certo un vino a tutto pasto. cod 79277

Albino Armani con la moglie Egle Capilupi e il figlio Federico

Albino Armani
via Ceradello 401 - 37020 Dolcè (Vr)
Tel 045 7290033
www.albinoarmani.com

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GARDASEE ZEITUNG

Data 01-08-2021
Pagina 12
Foglio 1

Albino Armani - Natur, Architektur und Wein harmonisch vereint

Seit vielen Generationen, exakt seit 1607, ist die Familie Armani im Weinbau tätig, früher vorwiegend im Veneto und Trentino. Heute führt die Geschicke dieser Traditions-Weinbaufamilie der engagierte Albino Armani. Hauptsitz ist das stilvoll renovierte und auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Weingut in Dolcè in der Terradeiforte, dem ehemaligen Valadige. Dort bewirtschaftet er mit seinem Team teils im Trentino, teils im Veneto, 130 Hektar Weingärten, viele entlang der Etsch, geschützt vom Monte Baldo. Außerdem betreibt der Tausendsassa im Weinbau ein Weingut mit 76 Hektar in Friaul, in der DOC Grave, wo er neben Sauvignon und den typischen Friauler Rebsorten auch finessenreiche Prosecchi vinifiziert. Die große Leidenschaft seiner Ehefrau Egle waren jedoch immer die Rotweine der Valpolicella. Als Hommage an seine Frau entstand in einer der schönsten Lagen in der Valpolicella classico, über Marano, das Weingut Egle, ein kleines, feines und besuchenswertes Kleinod.

Die Planung für dieses Weingut begann bereits 2012, fertiggestellt wurde der wunderbar in die Landschaft integrierte Keller erst 2016. Die Arbeiten waren deshalb so aufwendig, weil der Keller direkt in den vulkanischen Felsen errichtet wurde. Eine Augenweide zum Ansehen, aber um diese Arbeit zu bewerkstelligen, mussten Pfähle aus Zement in die Ausgrabungen angebracht werden um die umliegenden felsigen Hügeln nicht zu gefährden und vor allem um das natürliche Gleichgewicht optimal zu erhalten. Eine Meisterleistung des Architekten Renato Comerlati, der bereits die ebenfalls sehenswerte Kellerei in Dolcè so grandios gestaltet hat.

Albino und seiner aparten Ehefrau Egle war es wichtig, dass ihr Weingut harmonisch in die Landschaft integriert ist und dass ausschließlich Materialen aus der näheren Umgebung verwendet wurden. Die verwendeten Steine kommen aus Prun und aus Valdadige. Für die Fasslagerung wurde das natürliche Klima der vulkanischen Felsen genutzt, das für eine optimale Temperatur und Feuchtigkeit sorgt, wichtig für die Alterung der Weine. Der Keller, der auf Anfrage natürlich besucht werden kann, ist eine harmonische Mischung aus Modernität und Tradition und spiegelt vor allem den Respekt vor der Natur wider, der für Albino so wesentlich für alle seine Arbeiten ist. Dass Egle einen ausgeprägten Sinn für schönes Design hat, sieht man auch am einladenden Verkaufsshop. Auf 50 Quadratmetern kann man in einem heimeligen Ambiente alle Weine von Albino Armani – übersichtlich aufgeteilt nach seinen Weingütern - rasch zuordnen. Neben den klassischen Weinen der Valpolicella mit großartigen Amarone und finessenreichen Recioto gibt es auch die Weine aus der Terradeiforti, allen voran Pinot grigio und Foja Tonda Casetta, eine rote autochthone Rebsorte der kleinen Weinregion an der Etsch, sowie frisch-fruchtige Sauvignons und Prosecchi aus dem Friaul. Die Auswahl ist groß und hinter allem steht die Leidenschaft von Albino Armani, der bestrebt ist, jeweils die Charaktere der jeweiligen Weinberge des Weinguts, ist nach Anmeldung – siehe Website - möglich und für Weinliebhaber und diejenigen die es werden möchten, ein spannendes Urlaubserlebnis. Mit eingeschlossen ist natürlich eine anschließende Weinverkostung. Das Weingut Egle von Albino Armani in Marano ist ein begeisterndes Beispiel wie sich Natur, Architektur und Wein harmonisch vereinen lassen.

Region in die Flasche zu bringen. Ein Ausflug in die Valpolicella, wenn Sie möchten auch mit Führung in die

ALBINO ARMANI
Loc. Comporal – Marano di Valpolicella **www.albinoarmani.com**

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.