

Scopri i
cinque territori

Wine News
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Venerdì 13 Maggio 2022 - Aggiornato alle 14:56



ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV



ITALIA

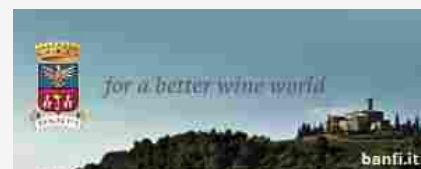
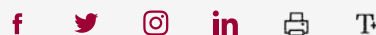
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

L'Asti "in finale" agli Internazionali di tennis a Roma, aspettando "Vini ad Arte" e i "Roero Days"

Eventi: le chef di "Cook for Ukraine" a "Food&Book", "Best Wine Stars" a Milano, il sughero in mostra con Amarin Cork, il ritorno di "VinoVip Cortina"

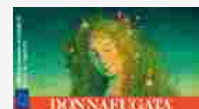
ROMA, 13 MAGGIO 2022, ORE 15:00



Aspettando "Vini ad Arte 2022", l'anteprima delle nuove annate dei grandi vini di Romagna nel territorio e nel Museo delle Ceramiche di Faenza, e i "Roero Days. Il

Roero in Reggia" alla Reggia di Venaria Reale a Torino, nel calendario delle anteprime sono già iniziate le "Taste Alto Piemonte Wine Weeks" verso il debutto dei vini dell'Alto Piemonte al Castello di Novara. Intanto l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti Docg, bollicine ufficiali dell'Atp Tour, sono pronti a brindare al vincitore degli Internazionali Bnl d'Italia di tennis a Roma, e in tutta Italia il prossimo è il "Sabato del Vignaiolo" voluto da Fivi per far conoscere i Vignaioli Indipendenti. A Milano torna "Best Wine Stars" con 250 cantine italiane e non solo, mentre Chieri, la "Città delle 100 torri" celebra "Di Freisa in Freisa" e il vino simbolo di Torino e delle Colline Torinesi, "Vineta Tasting" le eccellenze enoiche del Veneto a Treviso con Ais, a Fico Eataly World è tempo di "Calici di Primavera", e al Wine Bar della storica enoteca Trimani a Roma sono iniziati gli incontri di "Introduzione al vino" guidati dalla famiglia Trimani in persona. Alla Tenuta Canova, a Lazise sul Lago di Garda, c'è l'experience "Masi Green e i sapori della primavera", e se il Mudev, il Museo del vino di Mondodelvino a Priocca ospita il "Concorso Enologico Internazionale Città del Vino", ai vini bianchi del Piemonte è dedicato "Abaccabianca" a Vignale Monferrato, al primo "Albarossa Festival" a Cavatore si degustano le grandi Riserve della Doc, e i produttori di Verduno e San Casciano, i più a Nord del Barolo e del Chianti Classico, si incontrano a "Perché Nord!" in Toscana. Il tutto aspettando anche "Sug_Hero - Metaforme - Le mille vite di uno straordinario dono della natura, il sughero", la mostra di Amorim Cork Italia che racconta l'economia circolare del sughero al "WiMu" a Barolo. E tra gli eventi più prestigiosi, in questi giorni, anche "VinoVip Cortina 2022", la biennale della rivista "Civiltà del bere" ha annunciato il suo ritorno. **Sono solo alcuni degli eventi segnalati a WineNews in un'agenda "monstre" come sempre in questo periodo e per la voglia di ripartire dopo la pandemia, ma per la quale ci vorrebbe il dono dell'ubiquità per poter partecipare ad appuntamenti in contemporanea.** Tra i quali, a Trieste torna "Olio Capitale", il Salone dell'olio extravergine di oliva, e nella Fascia Olivata di Trevi è tempo del "Pic&Nic a Trevi", il più famoso d'Italia, mentre con "Gemme di gusto", la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino celebra la primavera. Ma il messaggio più importante arriva dal Festival "Food&Book" a Montecatini Terme (accompagnata da "Bererosa", la kermesse dedicata ai vini rosati), con ospiti d'onore la chef ucraina Olia Hercules e la chef russa Alissa Timoshkina che hanno dato vita a "Cook for Ukraine", perché anche il cibo è uno strumento di pace.

Nel calendario delle grandi fiere internazionali, è la volta di **"ProWein"** a Düsseldorf con la regia di Messe Düsseldorf dal 15 al 17 maggio; seguiranno la "London Wine Fair" il 7-9 giugno a Londra, e la **"Bordeaux Wine Week"** a Bordeaux (23-26 giugno). **Nel calendario delle "Anteprime" delle Denominazioni più importanti del vino italiano**, invece, dal 22 al 24 maggio tocca a **"Vini ad Arte 2022"**, l'evento firmato da **Consorzio dei Vini di Romagna**, in tante bellissime location del territorio e nel Museo delle Ceramiche di Faenza. E il 22-23 maggio tornano anche i **"Roero Days. Il Roero in Reggia"** con i produttori del Roero Docg nella cornice della Reggia di Venaria Reale



protagonisti della rassegna ideata dal Consorzio di Tutela del Roero. Il 25-26 maggio tocca ad **"Anteprima Sagrantino"**, a Montefalco, firmata dal Consorzio di Tutela dei Vini di Montefalco. Anche **"Taste Alto Piemonte 2022"** torna in presenza con la regia del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, dal 28 al 30 maggio al Castello di Novara, con oltre 45 produttori che presentano le loro ultime annate, ma con un "Fuori Salone" dal 9 al 29 maggio con "Taste Alto Piemonte Wine Weeks" per degustare su tutto il territorio i vini dell'Alto Piemonte in abbinamento ai prodotti tipici in ristoranti, bar, enoteche e vinerie, e "A cena con i produttori" con Fipe-Concommercio Alto Piemonte per far conoscere i produttori del Consorzio con eventi a tema nei ristoranti più rinomati del territorio. **"Enjoy Collio Experience"** sarà quindi di scena il 29 maggio e 1 giugno con la regia del Consorzio Collio che permetterà ai giornalisti partecipanti al press tour di scoprire il territorio e i suoi vini in una chiave nuova e diversa, dove al centro si ritroveranno i cinque sensi al completo. Di scena il 6 giugno, invece, nel Museo di Italdesign a Moncalieri, tra modelli di auto futuristiche, contemporanee, parte dell'heritage dell'azienda piemontese, **"La Prima dell'Alta Langa"**: 100 cuvée in degustazione per 40 case spumantistiche che racconteranno la veloce crescita e il consolidamento della Denominazione delle "alte bollicine piemontesi", con il vernissage del calice "Terra", il nuovo, iconico calice istituzionale, nato dalla collaborazione con Italdesign del Consorzio Alta Langa. E ancora, dal 7 al 10 giugno, è in programma l'**"Abruzzo Wine Experience"**, kermesse fissata dal [Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo](#), il 8-10 giugno c'è il [Consorzio Garda Doc](#) è alla regia di **"Garda Wine Stories"** alla Dogana Veneta di Lazise sul Lago di Garda alla scoperta delle diverse declinazioni della Doc Garda, una Denominazione il cui territorio si estende attorno al bacino più grande d'Italia e ne è massima espressione, con una conferenza di presentazione della Doc, una masterclass di approfondimento sulle diverse tipologie, l'incontro con i produttori e una vera e propria "Garda experience" a bordo di un veliero, mentre il 19-20 giugno sarà di scena un'edizione peculiare, e fuori dal periodo canonico a cavallo tra gennaio e febbraio, di **"Anteprima Amarone"**, evento del [Consorzio dei Vini della Valpolicella](#). Infine, nei Campi Flegrei è slittata, dal 5 all'8 settembre **"Campania Stories - Special Edition"**, che torna in presenza per svelare le nuove annate dei vini campani a Pozzuoli (Hotel Gli Dei), di fronte l'Isola di Procida, "Capitale Europea della Cultura 2022". Tanti eventi che, attraverso i vini, faranno parlare dei tanti territori che sono il vero patrimonio del Belpaese, enoico e non solo. E tra i più importanti eventi in programma ci sono anche il Salone **"Vitignoltalia"** a Castel dell'Ovo a Napoli dal 5 al 7 giugno, e **"Radici del Sud"** al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari dal 10 al 13 giugno (con l'ultima giornata aperta ai wine lovers), con 130 importanti cantine del Sud Italia, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Calabria, dalla Campania alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, e i migliori vini vincitori del Concorso. Intanto, con l'arrivo della bella stagione, le cantine italiane hanno riaperto le porte con i **"Vigneti Aperti"**, "preludio" alle celebrazioni di 30 anni di storia dell'enoturismo in Italia e di "Cantine Aperte" (28-29 maggio), il più importante evento del [Movimento Turismo del Vino](#), nato nel 1993 con la prima edizione in Toscana. Tre decenni in cui gli enoturisti, oggi tra i viaggiatori più numerosi ed intraprendenti, sono passati dall'essere una nicchia di



appassionati di vino a milioni di persone in tutto il mondo.

Terrazza Gallia a Milano, uno dei luoghi più iconici della città, il rooftop bar e ristorante dell'Excelsior Hotel Gallia del portfolio di Marriott Bonvoy, è pronta per ospitare **"Terrazza & Friends"**, tre cene uniche con il meglio della giovane cucina italiana e della pasticceria al femminile che accompagneranno il pubblico in un vero viaggio gastronomico all'insegna di una cucina sempre in evoluzione e ricca di dialoghi che raccontano di emozioni, di bellezza, di forme, di radici e di genuine ispirazioni. Giovani chef e pasticciere sono ospiti degli executive chef Vincenzo e Antonio Lezano (con la consulenza dei trisellati fratelli Cerea), il 23 maggio con Davide Caranchini di Materia, 1 stella Michelin, e la pastry chef Edvige Simoncelli, fino al 20 giugno con Pasquale Laera di Borgo Sant'Anna e Federico Gallo della Locanda del Pilone, entrambi 1 stella Michelin, e la pasticciere Rita Busalacchi. Sempre a Milano torna **"Best Wine Stars"**, l'evento di degustazione per pubblico e addetti ai lavori all'edizione n. 3 di scena il 14 e 15 maggio al Palazzo del Ghiaccio con 250 cantine italiane, con la novità della presenza anche di realtà internazionali, a partire dalle Maison dello Champagne. Ma ci saranno anche più momenti di approfondimento grazie alle 12 masterclass presiedute dalla celebre sommelier e wine writer Adua Villa, con Livia Belardelli, giornalista di "Puntarella Rossa" che parlerà di "Sapori & Aromi: imparare l'arte dell'abbinamento a tavola", e Francesco Quarna di Radio DeeJay che racconterà "I vini nascono dalla terra: un viaggio fra i diversi territori" e parlerà di "Winetelling: raccontare il vino nel 2022", con l'organizzatore Prodes Italia e il patrocinio del Comune di Milano. L'influencer e sommelier Giulia Sattin racconterà le due giornate dell'evento attraverso contenuti in diretta, e nel quale anche per il 2022 saranno assegnati i "Best Wine Stars Awards" (Best Sparkling Wine, Best White Wine, Best Red Wine, Best Communication Strategy declinato in Best Logo e in Best Label). Le cantine protagoniste? Da Abraxas ad Alberto Massucco Champagne, da **Albino Armani** ad Assuli, da Bulichella a Cantina di La-Vis e Valle di Cembra, da Cantina Santadi a Claudio Quarta Vignaiolo, da Col Vitoraz a ColleMassari, da Casa Vinicola Fazio a Le Vigne di Silvia, da Caprili a Tassi, da Bindella a Cesarini Sforza, da Marisa Cuomo a Masciarelli, da Omina Romana a PuntoZero, dalla Rete del Pinot Bianco nel Collio a Sartori, per citarne solo alcune. Restando a Milano, il 19 maggio, da **e/n enoteca naturale** prende il via la prima tappa del progetto **"Allegri illustratori"**, creato dalla collaborazione con SuperNaturale, realtà romana legata al mondo del vino naturale, e che raduna dieci illustratori (Jessica Aaron, Anna Cosmi, Johnny Cobalto, Oblo Creature + Michael Rotondi, Matteo Giuntini, Rebecca Natalicchio, Fabio Persico, Sofia Romagnolo e Tony Pignatelli) chiedendo loro di lavorare liberamente ad un soggetto qualsiasi e mentre i promotori pensano al cibo e al vino come sanno fare. Alla fine gli artisti avranno prodotto un Artwork originale che diventa l'opera d'arte da esporre e da vendere con parte del ricavato donato ad Emergency, in un format ripropone quello realizzato nelle maggiori enoteche specializzate in vino etico delle più grandi città europee come Bar Brutal di Barcellona, Noble Rot di Londra, Bar Centraal di Amsterdam e Septime a Parigi, e che sarà portato in giro per l'Italia da ottobre 2022 e per l'Europa dalla primavera del 2023. Con Arte del Vino c'è anche il **"Polynesian & Pacific Festival"**, prima edizione dal 12 al 15 maggio in Piazza Città di Lombardia a Milano della kermesse dedicati alla magia

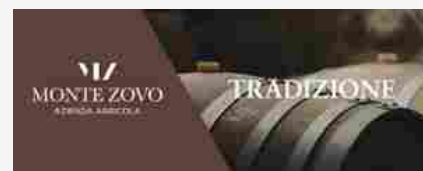


atmosfera delle isole dell'Oceano Pacifico, tra cibi, cocktail e drink, abbigliamento, musiche e balli polinesiani, racconti di viaggio, decorazioni floreali e sport tradizionali. Ancora a Milano per la Fiera **"Distillo"**, prima kermesse dedicata al fenomeno emergente delle micro-distillerie e del craft distilling, la distillazione artigianale, promossa, il 17 e 18 maggio alle Officine del Volo, da Craft Distilling azienda dei guru Claudio Riva e Davide Terziotti. Ci si sposta tra i vigneti della Franciacorta, dove una delle storiche griffe delle amate bollicine italiane, **Monterossa guidata da Emanuele Rabotti, celebra 50 anni e "Il principio, la visione, il futuro"** il 26 maggio nella nuova Cantina a Cazzago San Martino (evento riservato su invito). Intanto ogni terza domenica del mese il **Castello di Padernello, nella Bassa Bresciana, diventa un "Mercato della Terra" di Slow Food**, aprendo le sue porte ad una comunità di piccoli agricoltori, artigiani e consumatori del cibo buono, pulito e giusto, tra ortofrutta, carni, pane, vini, tartufi, agro ittici, formaggi tipici come il bagòss con lo zafferano, Presidio Slow Food, e tante altre specialità, grazie alla collaborazione tra artigiani del cibo, la Fondazione Castello di Padernello e la Condotta Slow Food Bassa Bresciana. E grazie alla collaborazione con i Presidi Slow Food, invece, è possibile trovare anche altre produzioni tipiche italiane tutelate dalla Chiocciola (fino al 18 dicembre). **In Valseriana arriva la prima edizione di "Montagna di gusto"**, la rassegna enogastronomica che fino al 17 giugno mette in scena i prodotti e piatti tipici di questo territorio per promuovere il turismo di qualità, organizzata dal Distretto del Commercio Alta Valle Seriana-Clusone in collaborazione con PromoSerio, tra scarpinocc, Polenta e Picasö, Groc in cola e paruc, salumi della bergamasca, Fojade di grano saraceno e costolette di cinghiale al ginepro tra le prelibatezze proposte nei menu dei ristoranti del territorio. Nell'Oltrepò Pavese, si festeggiano l'anniversario n. 25 della Dop del Salame di Varzi, eccellenza del territorio, e n. 50 del suo Consorzio, il 21 e 22 maggio in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, il Club del Buttafuoco Storico e le Famiglie delle Cantine Storiche, a Varzi nella rassegna **"Che salame! Il Varzi Dop"** diffusa in uno dei Borghi Più Belli d'Italia, con degustazioni e masterclass nelle Cantine Storiche, il convegno "Il Salame di Varzi non è mai stato solo", show cooking di chef come Riccardo Cominardi e Damiano Dorati, e un press tour "Nel girone dei golosi".

I Musei Reali di Torino celebrano l'Anniversario n. 161 dell'Unità d'Italia ripercorrendo le vie della storia che uniscono Torino, prima capitale, a Roma: fino al 17 luglio con **"Splendori della Tavola"**, la Sala da Pranzo del Palazzo Reale ospita un inedito allestimento incentrato sul fastoso corredo da tavola in argento realizzato a Parigi per il Re Carlo Alberto da Charles-Nicolas Odier, commissionato nel 1833 e trasferito al Quirinale tra il 1873 e il 1874 (alle cui collezioni oggi appartiene) e che comprende oggi 1.832 elementi ed è annoverato tra le maggiori committenze delle corti europee dell'epoca. La mise en table del Palazzo Reale di Torino è impreziosita da cristalli e porcellane delle collezioni dei Musei Reali e presenta un allestimento scenografico realizzato in collaborazione con la Fondazione Teatro Regio di Torino. Ai lati della tavola, quattro manichini con abiti da sera maschili e femminili di fine Ottocento - inizio Novecento, allestiti dalla scenografa Claudia Boasso. E oltre alla visita della Sala da Pranzo, inclusa nel normale percorso, è possibile accedere ad altre suggestive



tavole apparecchiate con visite guidate su prenotazione. E da Torino, dove fino al 1 maggio da Eataly Lingotto c'è la Festa per la Terra tra cene, degustazioni, appuntamenti per famiglie, brunch e aperitivi contadini, al resto d'Italia, fino al 22 maggio **Eataly celebra il "Mese della Terra"**, con il mercato e la ristorazione che accendono i riflettori su prodotti nuovi da metodi agricoli sostenibili e allevamenti rispettosi di animali e ambiente che potranno entrare sempre di più nelle abitudini di acquisto dei consumatori. Sarà fortemente legata alla natura e ai suoi tesori da tutelare anche di **"Di Freisa in Freisa"**, la rassegna del Comune di Chieri e del **Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese** che annualmente celebra il vino simbolo di Torino e delle Colline Torinesi, in programma a Chieri, la "Città delle 100 Torri", da oggi al 15 maggio. Nelle Langhe gli **e-bike tour tra i vigneti del Barolo**, sono la proposta "verde" del **Villaggio Narrante in Fontanafredda & Casa E. di Mirafiore** per scoprire il territorio Patrimonio Mondiale dell'Unesco su due ruote in un tour guidato tra i vigneti bio che danno vita ai Barolo "La Rosa", "Lazzarito" e "Paiaallo", con visita alle cantine storiche. La decortica, la storia e l'utilizzo del sughero, dall'antichità ad oggi, passando da un focus sui tappi e sulla raccolta di quelli usati che, grazie ai volontari e le onlus protagonisti del progetto "Etico" e al loro riciclo per la linea "Suber", diventano oggetti di arredamento di lusso e interior design creati con l'uso della granina: è l'economia circolare messa in moto dal sughero, e dalla sua capacità di generare valore economico, raccontata nella mostra **"Sug_Hero - Metaforme - Le mille vite di uno straordinario dono della natura, il sughero"** da Amorim Cork Italia, in arrivo al **"WiMu" a Barolo** (Castello Falletti, 22 maggio-31 luglio). Con **"Abaccabianca 2022"**, invece, vini bianchi del Piemonte sono nei calici, invece, a Vignale Monferrato, il 14 e 15 maggio l'evento itinerante dei sommelier di **Ais-Associazione Italiana Sommelier Asti** a Palazzo Callori, con in degustazione 180 etichette dal Gavi al Timorasso, dall'Alta Langa al Moscato d'Asti, dall'Erbaluce all'Arneis fino ai vitigni antichi e rari come il Baratuciat e il Caricalasino, e Vermouth bianchi. Il vino ospite? Il Verdicchio, mentre un banco di assaggio speciale è dedicato al terroir del Moscato d'Asti Docg con la collaborazione del Consorzio dell'Asti. Il giornalista Edoardo Raspelli, il presidente Ais-Associazione Italiana Sommelier Antonello Maietta, e Filippo Mobrì, presidente del Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, sono tra i premiati alla prima edizione dell'**"Albarossa Festival"**, il 14 e 15 maggio nel borgo in pietra di Cavatore, nel cui centro storico le cantine della cinquecentesca "Casa Felicità" diventeranno "il Caveaux dell'Albarossa", luogo ideale per affinare le grandi Riserve della Doc piemontese, in assaggio con **l'Associazione Produttori Albarossa**. Il **"Concorso Enologico Internazionale Città del Vino" n. 20** (progetto nato nel 2001 con il nome di "Selezione del Sindaco"), si svolgerà quindi nelle terre del Roero a Priocca al Mudev, il Museo del vino di Mondodelvino, dal 19 al 22 maggio. Corpi di donne e uomini creati con un materiale alimentare di uso quotidiano, il pane, sono i soggetti delle originali sculture dell'artista Matteo Lucca in mostra dal 21 maggio al 12 giugno nella terra della Barbera, all'**Antica Tenuta Scarpa** di Nizza Monferrato, per una nuova tappa di un percorso culturale tra enogastronomia e arte contemporanea dal titolo **"Brotraum", la stanza del pane**, e con un'opera di pane che sarà esposta anche a Palazzo Crova a Nizza Monferrato. A seguire, il 22 maggio ad Alba c'è la **"Festa del Vini**



Autoctoni del Piemonte di [Go Wine](#), appuntamento di degustazione dedicato alla valorizzazione del grande patrimonio di vitigni autoctoni della Regione, alla presenza diretta dei loro produttori.

In Liguria, l'eccellenza del vino va in scena invece a Marina di Ventimiglia oggi e domani con la prima edizione di **"Ventimiglia Wine Masterclass"** in occasione di ["Oltre il Cibo"](#), rassegna culturale ed enogastronomica, con i tasting della wine educator Cristina Mercuri DipWset al ristorante Bucaniere a Ventimiglia, dedicate agli "Sparkling Wines" con una speciale selezione delle bollicine più rinomate al mondo, dall'Italia alla Francia, passando per la Spagna e il Sudafrica (Trentodoc Balter Riserva, Champagne Pierre Peters Vintage, Franciacorta Barone Pizzini Bagnadore Riserva, Champagne Philipponnat Clos de Goisses, Corpinnat Recaredo Vintage e Cap Classique Simonsig), ed ai "Rossi anche d'estate", un viaggio tutto italiano con bottiglie di Sanct Valentin Pinot Noir di San Michele Appiano, Barbera Dodicidodici del Castello di Cigognola, Nebbiolo Roccheri di Marchesi Di Barolo, Rosso di Montalcino della Madonna Nera, Contrada Santo Spirito Pt 464 Palmento Costanzo di e Hierà di Hauner. E dopo lo stop dovuto alla pandemia, anche a Recco, Riviera ligure di Levante, prevale il desiderio, ormai condiviso da tutti, di porre fine alle rinunce e tornare alle normali abitudini di vita, con il ritorno della [Festa della Focaccia di Recco](#), il 22 maggio con la regia del Consorzio.

L'Abbazia di Novacella apre le sue porte a enoturisti e visitatori per celebrare nel 2022, tra arte, cultura e vino, un importante traguardo: gli 880 anni di storia. Lo fa con [un ricco calendario di eventi e mostre per immergersi tra le bellezze artistiche e i luoghi sacri di un'Abbazia](#) fondata nel 1142, visitare una delle più antiche cantine attive al mondo, passeggiare tra i filari dei vigneti che custodiscono un patrimonio di grande valore enologico e paesaggistico. Ma anche per assaggiare il Sylvaner "Cor unum et anima una", l'etichetta celebrativa in vendita esclusivamente all'interno del negozio dell'Abbazia, ha dato il via a un periodo di festeggiamenti, ricco di moltissime iniziative". In particolare, il 14 maggio nel Museo dell'Abbazia si potrà ammirare il più grande dipinto barocco del Tirolo, in occasione dell'anniversario n. 400 della nascita del pittore brissinese Stephan Kessler. E fino al 22 maggio la rassegna "Water Light Novacella" mette in mostra a Castel Sant'Angelo le opere di Brigitte Kowanz, Keith Sonnier e James Turrell, mentre la sera sono previste passeggiate nel complesso abbaziale all'interno di un percorso che consente di incontrare l'acqua nella sua diversità e la luce come fonte di vita. Dal 28 maggio al 3 settembre una mostra celebra il fondatore dell'Abbazia di Novacella, Artmanno di Bressanone, e contemporaneamente verranno esposti i dipinti del prevosto emerito Chrysostomus Giner. Sempre il 28 maggio, si esibirà il coro di San Floriano, uno dei più antichi e tradizionali del mondo, e per tutto il mese si può ammirare anche il giardino storico dell'Abbazia, luogo di meditazione, incontro e rigenerazione per i Canonici. Quindi, dal 1 agosto al 6 settembre, sempre a Castel Sant'Angelo, verrà presentato il "fiat lux" di



Albert Mellauner e del Gruppo Artistico Ladino. Dal 17 settembre, infine, una particolare mostra dedicata ai giochi e passatempi nel monastero arricchirà ancora una volta l'offerta del Museo abbaziale. E tra visite all'antica cantina e degustazioni dei suoi vini, nell'accogliente e tipica Stiftskeller è possibile infine degustare i vini dell'Abbazia in abbinamento a tipicità tirolesi. **E la primavera è sbocciata in Alto Adige anche tra natura, sport, gastronomia e sostenibilità con un ricco calendario di appuntamenti da Merano a Bolzano**, con tanti Festival dedicati agli asparagi come a Terlano o ai vini Lago di Caldaro "Kalterersee" a Caldaro, tra i mercatini dedicati ai "sapori di maso" e i numerosi ristoranti stellati, passeggiate nella natura con assaggi di prelibatezze locali e percorsi enodidattici tra i vigneti dell'Alto Adige a piedi o in bici con tappe nelle cantine, senza dimenticare la bellezza dei sentieri dei meleti in fiore della Val Venosta. **Con il giungere della bella stagione sono in arrivo anche gli appuntamenti estivi con le erbe selvatiche, per ristabilire il contatto con la natura, e Lana e dintorni**, dalla fine della primavera all'inizio dell'autunno, faranno da palco ad una serie di appuntamenti con protagoniste le erbe selvatiche, le "erbacce" che anticamente venivano utilizzate in diversi ambiti per i loro effetti benefici, da conoscere con la guida di esperti, il 16 giugno, 14 luglio, 11 agosto e 8 settembre, in una passeggiata fino al Maso Roachhof si potranno conoscere diverse varietà colorate di piante ed erbe selvatiche e le proprietà, il loro utilizzo in cucina e la produzione di piccoli rimedi curativi per la farmacia in casa. In Trentino, tra degustazioni in vigna, aperitivi al tramonto, trekking enogastronomici guidati, tasting in musica e rilassanti pic nic tra i vigneti, tra Valsugana, Val di Cembra, Valle dei Laghi, Vallagarina e Lago di Garda, prosegue **"Gemme di gusto"**, la rassegna con cui la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino celebra la primavera.

E con la primavera anche in Friuli Venezia Giulia sono ripartite le passeggiate in mezzo alla natura alla ricerca delle erbe spontanee, dallo Sclopit al radic di mont, dai bruscandoli al tarassaco, senza dimenticare gli asparagi selvatici: dai monti alla laguna attraversando Carso, prati stabili, pianura e lungo i fiumi occasioni alternative per immergersi e conoscere il territorio, con la guida di PromoturismoFvg. E poiché 100 anni fa nasceva Pier Paolo Pasolini, scrittore, poeta, sceneggiatore e regista, intellettuale complesso che contribuì ad arricchire la cultura italiana, e friulana, del Novecento. Casarsa della Delizia, luogo d'origine della madre in cui Pasolini trascorse molte vacanze, e il Friuli Venezia Giulia, sempre presenti nei suoi ricordi, nel legame con la madre, nella lingua, assieme a **PromoTurismoFvg** e il Centro Studi PP Pasolini, rendono omaggio al grande intellettuale attraverso un percorso culturale di iniziative per tutto l'anno, con il fulcro proprio a Casarsa, in cui è sepolto e che ospita il Centro Studi. E che è anche il punto di partenza dell'itinerario e delle visite guidate messe a punto da PromoTurismoFvg, in collaborazione con le guide turistiche della Regione, **"Sui luoghi di Pasolini a Casarsa"**, ogni domenica e il 2 novembre, giorno della morte



dello scrittore. **"Olio Capitale"**, il Salone dell'olio extravergine di oliva della Camera di Commercio Venezia Giulia è invece in programma da oggi al 15 maggio a Trieste.

Il vino italiano brinda anche alla Biennale di Venezia, la 59. Esposizione Internazionale d'Arte, aperta al pubblico fino al 27 novembre, con le bollicine ufficiali dell'Oltrepò Pavese, con il Blanc de Noir Brut BellusSi, con i bianchi altoatesini della Linea Lido 1932, dedicata alla Mostra Internazionale d'Arte Cinematografia di Venezia, e con i rossi di Belpoggio, la Tenuta a Montalcino della famiglia Martellozzo dove si producono Brunello e Rosso, tutti firmati **Bellussi**, la cantina di Valdobbiadene da 15 anni fornitore ufficiale della Biennale. Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del quotidiano, tra forme e dettagli, attenzioni di design, tecniche di realizzazione, diverse tipologie e un materiale di elezione, il vetro, in un tributo ad un "piccolo" oggetto e alle sue tante, possibili e affascinanti declinazioni, è invece il protagonista delle **"Forme del bere"** alle quali **InGalleria/Punta Conterrie Art Gallery** a Murano dedica una mostra originale a cura di Elisa Testori (fino al 31 dicembre), con progetti di designer internazionali e di produttori italiani, muranesi ed europei che hanno saputo declinare al meglio design e sapienza nella sua realizzazione. A Venezia Mestre fino al 25 settembre è di scena invece la mostra **"Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050"**, a cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni, al "M9 - Museo del '900": un viaggio lungo ottant'anni nella gastronomia italiana, attraverso oggetti, immagini e attività esperienziali, che ha come obiettivo la narrazione della simbiotica relazione tra gli italiani e il cibo, una connessione radicalmente trasformata negli ultimi decenni che, nelle intenzioni dei curatori, disegna una traiettoria per indagare passato e presente e immaginare cosa può riservare il futuro. Con **"Visit Cantina 2022"** le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitate Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartizze Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomiol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vettoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Ma **il Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg incontra anche l'arte**, a **Col Vettoraz** a Santo Stefano di Valdobbiadene, che, fino a settembre, diventa la casa delle sculturee lignee (in legno di Pino Cembro) dell'artista pordenonese Arianna Gasperina, in arte Arya, un'occasione in più per raggiungere il punto più alto tra le colline del Cartizze, e l'inizio di un percorso che vedrà la cantina ospitare ogni volta un artista diverso. E c'è anche **"Vineta Tasting"**, il 14 e 15 maggio a Treviso, evento diffuso nella città per scoprire le eccellenze enoiche del Veneto e con la consegna del premio di **Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto** intitolato a Dino Marchi per valorizzare le competenze di giovani talenti della narrativa per diffondere la cultura del vino e del cibo attraverso la proposta di spazi di attrazione turistica nel territorio veneto. Ritorna anche **"Chiarretto di Bardolino in Cantina"**, evento dedicato al celebre vino rosa del Lago di Garda veronese, da trascorrere nelle cantine che lo producono e la Strada del Vino Bardolino in collaborazione con il

La felicità è
una combinazione
di ingredienti



Consorzio di Tutela del Charetto di Bardolino e con il sostegno della Fondazione Bardolino Top, il 21 e 22 maggio, con cantine come Bergamini e Cà Bottura, Costadoro e Guerrieri Rizzardi, Monte del Frà e Monte Zovo, per citarne solo alcune. Intanto Masi ha lanciato invece il calendario 2022 della **"Masi Wine Experience"** il progetto di ospitalità e cultura, che oggi conta ben otto location aperte agli enoturisti in Italia e all'estero, dalla primavera fino alla vendemmia, a partire dalle Possessioni Serego Alighieri, in Valpolicella, con una "Cena sotto le stelle" (29 luglio); cene degustazione anche alla Tenuta Canova, a Lazise sul Lago di Garda, con "Masi Green e i sapori della primavera" (15 maggio), "Sparkling night" (15 giugno), un percorso di degustazione con focus sulle bollicine di Masi, il "Fresco di Masi" in abbinamento alla pizza (13 luglio), e un esclusivo "Masi White party" (31 agosto); da Canevel, nel cuore di Valdobbiadene, ci sarà "Canevel incontra l'arte del sushi" (26 giugno) nella rassegna "Conegliano Valdobbiadene Experience" promossa da La Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, e la "Festa della Vendemmia" (17 settembre). E tra gli eventi più prestigiosi, in questi giorni, anche **"VinoVip Cortina 2022"**, la biennale della rivista "Civiltà del bere" con il patrocinio del Comune di Cortina d'Ampezzo, ha annunciato il suo ritorno con le più importanti griffe del vino italiano che si danno appuntamento il 10 e 11 luglio nella "perla delle Dolomiti" Patrimonio Unesco, per incontrare stampa e professionisti del settore, ma anche i wine lovers, assaggiare i loro vini e riflettere sul futuro del vino. Ma si parlerà anche di cultura e mercati con ospiti come lo storico Alexander Girardi Hall, mentre il tradizionale talk show verterà sul tema delle "nuove competenze", ovvero il patrimonio di conoscenze indispensabili a chi opera a livello professionale nel mondo del vino, sia nell'ambito della produzione sia per la comunicazione e i servizi, con tra i relatori Vinitaly, Foragri, Della Toffola e Vivai Cooperativi Rauscedo. Quindi, il Grand Tasting VinoVip Cortina 2022 nella Club House del Golf Club Cortina, ai piedi dei Monti Faloria e Cristallo, dove ogni cantina presenterà tre etichette d'alta gamma (tra classici e novità).

Il 15 maggio lungo la **Strada dei Vini e dei Sapori di Forlì e Cesena** si va **"Alla scoperta delle erbe spontanee officinali"**, buone da mangiare, con al termine della passeggiata un aperitivo a tema in mezzo ai vigneti di Tenuta Villa Rovere con i vini della cantina.

"Calici di Primavera" è invece l'evento di scena a **Fico Eatly World** a Bologna il 14 e 15 maggio, con degustazioni itinerante con tante cantine provenienti da tutta Italia, da Caviro con Drink Now ad Assuli, dalle Tenute Orestiadri a Fontanafredda, accanto alla Birra Baladin e ai prodotti delle botteghe dell'Osteria del Culatello e dei Consorzi della Mortadella, Parmigiano Reggiano e Prosciutto San Daniele, tra gli altri. E torna anche

"Back to the Wine", la rassegna dedicata agli artigiani del vino ed ai vini artigianali, il 22 e il 23 maggio a Bologna, in una cornice tutta nuova, nello Spazio Bianco di DumboSpace, lo spazio di rigenerazione urbana.

Spostandosi in Toscana, è da segnare in agenda anche il Festival **"Food&Book, la Cultura del cibo, il cibo nella cultura"**, da oggi al 15 maggio alle Terme Tettuccio a Montecatini Terme, con tantissimi appuntamenti in programma con scrittori, chef, attori e non solo che daranno vita a presentazioni di libri, performance gastronomiche, "Cene con lo scrittore" e "Piatto con lo Chef" nei migliori ristoranti e hotel, accanto a **"Bererosa"**, la kermesse dedicata ai vini rosati ideata da "Cucina &



Vini" con oltre 150 etichette italiane di cantine come Barone Pizzini e Bortolomiol, Cantina Tramin e Carpenè Malvolti, Castello di Montepò e Cesarini Sforza, Conte Collalto e d'Arapi, Il Borro e La Scolca, Le Manzane a Lunae Bosoni, da Marisa Cuomo a Mionetto, da Muri Gries a Rivera, da Ruffino alla Tenuta di Artimino, dalla Tenuta Monteti a Torrevento, da Varvaglione a Zaccagnini, per citarne alcune. **E che vede ospiti d'onore la chef ucraina Olia Hercules e la chef russa Alissa Timoshkina**, che hanno recentemente ottenuto da "The World Best 50 Restaurants" il prestigioso riconoscimento "Champions of Change" assegnato ogni anno ai protagonisti della gastronomia che guidano il cambiamento positivo della società, e, a pochi giorni dallo scoppio della guerra in Ucraina, hanno dato vita a "Cook for Ukraine", lanciando un appello a tutto il mondo della ristorazione per unirsi ad invocare la fine del conflitto, nella Cena di gala del Festival stasera al Castello la Querceta, sede dell'Istituto alberghiero di Montecatini Terme, con i piatti preparati in loro onore dalle chef Silvia Baracchi del ristorante stellato Il Falconiere di Cortona e Federica Continanza dell'Home Restaurant Casa Grazia di San Gimignano, e domani al Festival per raccontare la loro iniziativa. Con la regia della testata "L'Acquabuona", all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido di Camaiore, tornerà invece **"Vini d'Autore-Terre d'Italia"** con 80 vignaioli ed oltre 400 etichette tra bollicine, bianchi, rossi e rosati, il 22 e 23 maggio. Le cantine? Da Bulichella a Ca' dei Frati, dalla Cantina Produttori San Michele Appiano al Castello di Volpaia, da Cesani a Conte Vistarino, dalla Fattoria dei Barbi a Firriato, da Lis Neris a Nals Margreid, da Paltrinieri a Petrolo, da San Leonardo a Zorzettig, tra le altre. Il 22 maggio i **Marchesi Gondi aprono le porte della Tenuta Bossi tra i vigneti del Chianti Rufina nella "Giornata Nazionale Adsi - Cortili e Giardini Aperti"**, con la possibilità di visitare il Parco Monumentale, la cantina, il Museo di arte contadina e degustare vini, come il Chianti Rufina San Giuliano 2020 e tante altre novità. Intanto l'**Associazione San Casciano Classico** che riunisce i produttori di Chianti Classico della zona di San Casciano firma la degustazione **"Perché Nord!"**, il 19 maggio a Villa Le Corti dei Principe Corsini a San Casciano in Val di Pesa (evento riservato, su invito), con ospiti i produttori di un'altra zona di produzione che, come San Casciano, è nella parte più a Nord della propria Denominazione, ovvero Verduno con Fratelli Alessandria, Castello di Verduno e Comm. G.B. Burlotto, protagonisti insieme di una masterclass guidata da Alessandro Masnaghetti. Con l'occasione, sarà presentata anche "La bottiglia del territorio", la bottiglia personalizzata dell'Associazione realizzata dalla vetreria Etrusca e che sarà utilizzata dai produttori per i propri vini a partire da ottobre. Sempre nel cuore del Chianti Classico **Castello di Fonterutoli, di proprietà della famiglia Mazzei dal 1435, offre invece un'ampia gamma di "Wine&Food Experiences"**, tra wine tour e degustazioni esclusive per neofiti o per grandi appassionati, visite alla cantina d'autore firmata dall'architetto Agnese Mazzei e che fa parte del progetto Toscana Wine Architecture, tour in fuoristrada e in bici nelle strade bianche tra i vigneti, lezioni di cucina e visite ai borghi circostanti di Gaiole,



Castellina, Radda e Greve e alle loro botteghe artigiane. **Da Vallepiciola, invece, si va dal trekking tra i filari alla musica dal vivo, dalle cene vista vigneti alle degustazioni sotto le stelle di vini e prodotti del territorio del Gallo Nero**, fino al 31 agosto. E fino al 30 maggio, al Santa Chiara Lab a Siena, in collaborazione con la Fondazione Territoriale Brunello di Montalcino, prende il via un **"Percorso di formazione sulla sostenibilità: opportunità e strumenti per le imprese"**. Il tutto aspettando di rindossare le maglie di lana e tornare a salire in sella alle biciclette d'epoca, il 29 maggio sulle strade bianche tra i vigneti di Brunello, la Val d'Orcia e le Crete Senesi, per una nuova **"Eroica Montalcino"** animata dal "Festival Eroica" per il popolo sempre più grande dei cultori del genere.

In Umbria tornano finalmente ad animarsi gli oliveti della Fascia Olivata di Trevi con il **"Pic&Nic a Trevi"**, il più famoso d'Italia, il 14 e 15 maggio dopo lo stop forzato a causa della pandemia, per festeggiare l'arrivo della primavera e la fioritura degli ulivi, tra arte, musica e merende tra gli ulivi. Per premiare la capacità di narrare di tanti giornalisti che vi hanno trovato l'occasione per parlare di una terra bellissima come l'Abruzzo, patria del grande Montepulciano d'Abruzzo, ma anche di un vino rosa molto amato come il Cerasuolo d'Abruzzo, di un raffinato vino bianco come il Trebbiano d'Abruzzo, che quest'anno celebra i 50 anni della sua Denominazione, e di "piccole grandi", eccellenze come il Pecorino e la Passerina, il Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo ha lanciato l'edizione n. 6, del **Premio giornalistico internazionale "Words of Wine - Parole di vino"**, per il quale è possibile inviare le candidature entro il 31 maggio, (e l'8 giugno sarà di scena la cerimonia di premiazione).

L'Asti e il Moscato d'Asti Docg consolidano il legame con il mondo del tennis professionistico, e tornano a scendere in campo come bollicine ufficiali del torneo Atp Masters 1000 Internazionali Bnl d'Italia a Roma, dopo aver celebrato, in qualità di "Official Sparkling Wine and Silver Partner", il tedesco Alexander Zverev, n. 3 della classifica Atp e campione olimpico in carica, vincitore delle Nitto Atp Finals per la prima volta in Italia a Torino lo scorso novembre, in veste di global partner dell'Atp Tour, accompagnando fino al 15 maggio le vittorie dei grandi campioni e i momenti conviviali fuori e dentro la terra rossa del Foro Italico. E in occasione della finale, ci sarà "Asti Vibe in Rome", un evento celebrativo con degustazioni di Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg in purezza e miscelazione a Villa Miani. Roma dove ha preso il via **"The Road to Terra Madre"**, il ricco programma di eventi organizzati da Slow Food che attraversa l'Italia e culmina a "Terra Madre Salone del Gusto", a Torino dal 22 al 26 settembre, con l'"Anteprima di Terra Madre" a Villa Borghese con la "Festa dei Piccoli Comuni del Lazio" (da oggi al 15 maggio). **Appuntamento anche al Wine Bar della storica enoteca Trimani a Roma per "Introduzione al vino"**, calendario di appuntamenti dedicati a chi vuole saperne di più per scegliere con precisione i vini giusti in occasione guidati dai Trimani e senza tralasciare la tavola con gli abbinamenti di Carla Trimani (fino al 7 giugno). Si resta nella Capitale anche per incontrare realtà come Assovin Sicilia a **"Beviamoci Sud"**, il Festival dell'agenzia Riserva Grande, in collaborazione con Andrea Petrini, blogger di "Percorsi di Vino", e con il giornalista Luciano Pignataro, che promuove i vini del Sud Italia, nel quale Gabriele Gorelli, primo Master of Wine italiano, terrà due seminari tematici dedicati alle aziende siciliane, dai



rossi dell'Est ai bianchi dell'Ovest dell'isola (14-15 maggio, Hotel Villa Pamphili), con Barone di Villagrande, Baglio del Cristo di Campobello, Cantine Nicosia, Donnafugata, Gorgi Tondi, Masseria del Feudo, Rapitalà, Tasca d'Almerita, Tenuta Santo Spirito, Terra Costantino, Tenute Bosco, Torre Mora, Valle dell'Acate, e Zisola-Feudo Mazzei.

"Formaticum", domani e il 15 maggio, è invece il Salone dedicato al formaggio e alle rarità casearie made in Italy, nella cornice di Palazzo Wegil. Anche il [Consorzio Vini Valpolicella](#) arriva a Roma per **"Amarone in Capitale"**, il 22 e 23 maggio all'Hotel Hassler in Piazza Trinità dei Monti, evento esclusivo che porta i due vini principali della Denominazione veneta - l'Amarone e il Valpolicella Superiore - nel cuore della "dolce vita" (evento riservato, su invito). E aspettando il ritorno dal 3 al 6 luglio a Napoli delle **"Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana"**, l'Avpn-[Associazione Verace Pizza Napoletana](#) ha lanciato le selezioni a Los Angeles, San Paolo, Granada, Poznan, Gifu, Parigi, Atlanta, Istanbul, Il Cairo e Londra, oltre che a Milano, e non solo. Prosegue, invece, **"DeGustiArte"**, evento che vede l'incontro tra vino, cibo e arte della Sicilia a Palermo a Villa Filippina da oggi al 15 maggio.

Infine, il 14 maggio in tutta Italia sarà il **"Sabato del Vignaiolo"**, la giornata pensata dalla [Fivi-Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti](#) per raccontare al pubblico e agli appassionati le sue 1.400 realtà territoriali ed i suoi vignaioli, tra banchi d'assaggio, degustazioni guidate e abbinamenti gastronomici, dal Piemonte alla Franciacorta, dal Trentino a Treviso, dai Colli Berici e Euganei al Friuli, da Alessandria all'Oltrepò Pavese, da Modena e Reggio Emilia alla Romagna, da Piacenza al Chianti Classico e San Gimignano, dalle Marche al Lazio, dalla Campania alla Calabria, dalla Sicilia Orientale alla Puglia. Il tutto aspettando, la prima edizione del **"World Aperitivo Day"** (26 maggio), la Giornata mondiale dedicata a uno dei più antichi e iconici rituali dell'italianità rivolta, da un'idea di Mww Group guidata da Federico Gordini, a tutti i consumatori e attori del mondo della somministrazione e legata ai valori fondanti del "Manifesto dell'Aperitivo", un decalogo pensato e sottoscritto per l'occasione insieme alle Istituzioni, al centro di un evento fisico e sui canali social, attraverso i quali, usando l'hashtag #WorldAperitivoDay, il pubblico è invitato a raccontare la propria interpretazione dell'aperitivo ideale, realizzato secondo i principi del Manifesto.

Copyright © 2000/2022

TAG: AMORIN CORK, ASTI DOCG, BEST WINE STARS, COOK FOR UKRAINE, FIVI, FOOD&BOOK, FREISA, L'AGENDA DI WINENEWS, MASI WINE EXPERIENCE, MONDODELVINO, ROERO DAYS, TASTE ALTO PIEMONTE, TRIMANI WINE BAR, VINI AD ARTE, VINOVIP, WIMU

ALTRI ARTICOLI

