

Scopri i
cinque territori**Wine News**
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Giovedì 11 Maggio 2023 - Aggiornato alle 19:34

Allegri
ALLEGRI

ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV

WANNENES
WINE & SPIRITS
Web-only
3-15/16 maggio 23**TERRE**
ALLAGOCONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO

vitality

SICILIA DDC
SICILIA DDC
SICILIA DDC

ITALIA

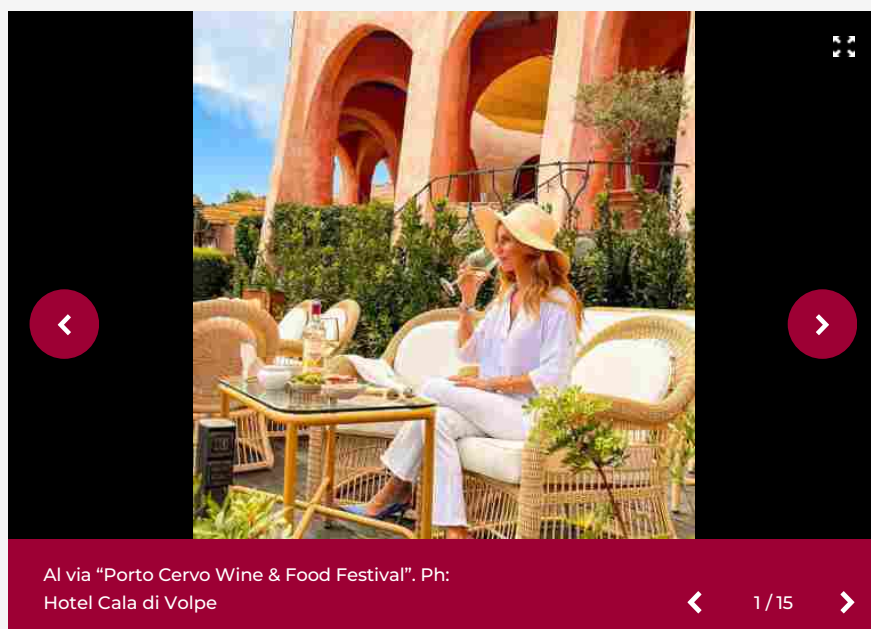
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Da "Sicilia en Primeur" al "Porto Cervo Wine & Food Festival": ecco gli eventi

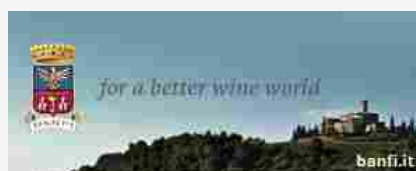
"Magia in Franciacorta" con Neri Marcorè e Camilla Baresani, "Nizza è Barbera" in Monferrato, "Rosso Morellino" a Scansano e "VitignolItalia" a Napoli

FIRENZE, 11 MAGGIO 2023, ORE 19:31

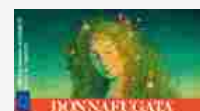
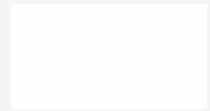


Al via "Porto Cervo Wine & Food Festival". Ph:
Hotel Cala di Volpe

Dalla bellezza delle isole italiane al fascino glamour delle loro mete più iconiche, mentre in Sicilia è nel vivo "Sicilia en Primeur", il più importante appuntamento del

**TASCA**
CONTI D'ALMERITAWINE ENTHUSIAST
WINE STAR
AWARDS
Best European Winery

vino siciliano firmato Assovin Sicilia che riunisce le più celebri griffe e i loro grandi vini nella splendida Taormina ed a Radicepura, uno dei vivai più belli e ricchi al mondo alle pendici dell'Etna, in Sardegna torna il "Porto Cervo Wine & Food Festival", la prestigiosa vetrina voluta dall'Area Costa Smeralda gestita da Marriott International, per conto di Smeralda Holding, con "I magnifici 80", una selezione esclusiva di aziende del territorio, d'Italia e del mondo e un vero e proprio "parterre de roi" di cantine, protagoniste negli hotel, ristoranti e locali della Costa Smeralda. E sono questi solo alcuni **dei tantissimi eventi segnalati in agenda da WineNews**. Nella quale, l'antica Bottega del Vino di Verona e le Famiglie Storiche ospitano gli chefs de cave delle iconiche Maison francesi Château Palmer e Château d'Yquem, e in Valpolicella c'è ancora tempo per ammirare l'installazione di uno degli artisti tra i più quotati al mondo come Anselm Kiefer con "Art Ferment" da Farina Wines. In Franciacorta, ad Erbusco, l'attore Neri Marcorè e la scrittrice Camilla Baresani raccontano in un talk show la "Magia in Franciacorta" con il Consorzio Franciacorta al Teatro Comunale. A Milano, nelle più famose boutique del "Quadrilatero della moda" del Montenapoleone District si rinnova il connubio tra vino e moda con "Rose Rosè", "Friuli Venezia Giulia meets Milano" con il Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Saperi e PromoTurismo Fvg a Palazzo Castiglione, e si scopre l'unicità del terroir valtellinese e dei suoi vini con "Obbiettivo Valtellina" e il Master of Wine italiano Gabriele Gorelli alla Casa degli Artisti, aspettando il "Francia Wine Festival" di Arte del Vino con le produzioni enologiche di nicchia d'Oltrepè in Piazza Città di Lombardia, e "Best Wine Stars", l'evento-degustazione di Prodes Italia al Palazzo del Ghiaccio con vini e distillati italiani ed internazionali. In Monferrato torna "Nizza è Barbera" con l'anteprima della nuova Riserva del Nizza Docg a Nizza Monferrato, e va in scena la prima "Anteprima Grignolino & Co." a Casale Monferrato, mentre alla cantina Mura Mura si rinnova il "Convivio" con un nuovo incontro del circolo culturale creato da Federico Grom e Guido Martinetti con grandi personalità come l'agronomo Claude Bourguignon. A Torino grandi vini italiani e francesi sono in asta da Bolaffi, le cantine della Val d'Ossola aprono le proprie porte con "Ossola in cantina", e a Chieri è tempo di "Di Freisa in Freisa". E se la "Mostra del Teroldego Rotaliano" celebra il "principe" dei vini trentini a Mezzocorona, a Trento si rinnova l'appuntamento con la più longeva rassegna enologica trentina, "Trentino & Wine" firmata dal Consorzio Vini del Trentino. Il ruolo della scienza in agricoltura è al centro del "Food & Science Festival" a Mantova, a Bologna nascono la "Bologna Wine Week" e la prima "Fico Wine Experience" con oltre 1.000 vini da tutta Italia a Fico Eatly World, "Malvasia e ..." è la rassegna gastronomica del Gal del Ducato e Emilia Wine Experience lungo le Strade dei Vini e dei Saperi tra Parma e Piacenza, e con "Wein Tour Cattolica" l'Emilia Romagna del vino è protagonista anche in riva al Mare Adriatico a Cattolica. In Chianti Classico con l'Associazione Viticoltori di Greve in Chianti torna "TastInGreve" a Greve in Chianti, a Montalcino vino, arte ed artigianato si uniscono negli incontri di "InChioistro" al



“Tempio del Brunello”, Montepulciano ospita la soprano Katia Ricciarelli nel ciclo di incontri “Nobili parole” promossi dal Consorzio e dal Comune nella Fortezza, e in Maremma arriva Joe Bastianich per “Rosso Morellino” con il Consorzio del Morellino a Scansano, mentre a Bolgheri è tempo della spettacolare regata di primavera del “Trofeo Poggio al Tesoro”, Il Borro, la storica Tenuta della famiglia Ferragamo, fa da sfondo al “Valdarno di Sopra Day” del Consorzio della Doc Valdarno di Sopra, e, tra i vigneti del Chianti Rufina, la Marchesi Gondi - Tenuta Bossi apre le porte nella “Giornata Nazionale Adsi - Cortili e Giardini Aperti”. A Montefalco da Scacciadiavoli c'è “Drink Pink - i rosé del territorio in mostra”, e a San Terenziano torna “Porchettiamo”, l'amatissimo Festival delle porchette d'Italia. A Roma, l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti sono ancora una volta Official Sparkling Wine degli Internazionali Bnl d'Italia al Foro Italico, e l'eccezionale cornice del Casino dell'Aurora Pallavicini fa da sfondo a “Vino e Arte che passione”, tra grandi vini, cucina stellata e capolavori dell'arte, aspettando i “Roero Days”, per la prima volta nella Capitale a Villa Miani con il Consorzio del Roero. A Napoli, mentre prosegue “Wine&Thecity”, la rassegna diffusa che unisce vino, arte, moda e cultura con degustazioni itineranti in luoghi insoliti e talvolta sconosciuti della città e del suo territorio, il Maschio Angioino è la nuova location di “VitignolItalia”, il Salone del Centro-Sud dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, e salpa anche la nave Msc Grandiosa con le migliori etichette italiane protagoniste del progetto “Wine Sea” di Msc Crociere, Gambero Rosso e Ais- Associazione Italiana Sommelier. La Maison Krug invita tutti gli appassionati di Champagne a “Krug x Puglia” per degustare le migliori Cuvée Krug nei più esclusivi ristoranti, enoteche e lounge bar di Puglia, e alla Casina dell'Ulmo di Sambuca di Sicilia, infine, nasce il nuovo spazio per l'arte contemporanea di Planeta “Versoterra-Earthwards”.

In Franciacorta, il 13 maggio, il Teatro Comunale di Erbusco ospita il talk show **“Magia in Franciacorta”** con il musicista, attore e regista Neri Marcorè e la scrittrice Camilla Baresani, moderati da Christian Rocca, direttore del quotidiano digitale “Linkiesta”, nel palinsesto di “Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023”: un momento aperto al pubblico per raccontare come la Franciacorta sia un luogo ricco di cultura e storia. Camilla Baresani ha scelto la Franciacorta come manifestazione territoriale del concetto di Magia e leggerà alcuni passaggi del suo racconto pubblicato su “K - Volume VI”, dal titolo “Magia in Franciacorta”, e seguirà un brindisi nella sede del Consorzio Franciacorta (il ricavato delle vendite dei biglietti sarà interamente devoluto alla Lega del Filo d'Oro). E proseguono gli **“Italian Talks”**, il **primo talk show promosso dal Consorzio Franciacorta ed ambientato in Franciacorta che racconta l'eccellenza italiana** su YouTube e in Podcast, e nel quale il giornalista Dario Maltese accompagna gli ospiti in un percorso alla scoperta di diversi scenari, con Giorgia Surina, attrice e conduttrice radiofonica e televisiva (15 maggio), e Iginio Massari (15 giugno), grande pasticcere e personaggio televisivo e gastronomo italiano, tutti personaggi che rappresentano il made in Italy nel mondo e che raccontano da prospettive diverse cosa significa essere italiani, facendo emergere quelle idee, relative al proprio lavoro, che si sono rivelate vincenti e hanno consentito di trasformare la propria esperienza personale in una storia di successo. Il **Mosnel** apre le



porte della sua storica tenuta di Camignone tra **picnic d'autore in vigna** con le prelibatezze del ristorante Dispensa Franciacorta accompagnate dal Franciacorta Brut Satén 2018 (11, 18 e 25 giugno), occasioni speciali per degustare en plein air i Franciacorta della cantina e visite guidate. **A Brescia nel Vigneto Pusterla, oggi di proprietà della griffe Monte Rossa, si può invece ammirare l'installazione "Fondamenta del futuro" di Stevan Tesic e Milena Veljkovic**, progetto che nasce come espressione del mecenatismo contemporaneo nella città "Capitale italiana della cultura 2023". Doppio appuntamento per **"Enovitis in campo"**, evento itinerante di Uiv-Unione Italiana Vini dedicato alle tecnologie per la viticoltura, il 7 e 8 giugno a Polpenazze del Garda da Erian - Cantina Bottenago, e che torna nel 2023, dopo 5 anni, anche con "Enovitis Extrême" con le soluzioni per le zone impervie, con alte pendenze e ristretti spazi di manovra, il 13 luglio nei vigneti della Cantina Valle Isarco - Eisacktal, a Chiusa. Intanto a Milano, **MonteNapoleone District**, l'Associazione che riunisce oltre 120 Global Luxury Brand del "Quadrilatero della moda" nelle Vie di MonteNapoleone, Sant'Andrea, Verri, Santo Spirito, Gesù, Bagutta e San Pietro all'Orto, e gli hotel 5 stelle lusso, con il Patrocinio del Comune di Milano, fino al 15 maggio ha lanciato il nuovo evento di primavera **"Rose Rosè"**, in un connubio perfetto tra eleganza, gusto, bellezza e solidarietà: gli appassionati possono passeggiare tra i negozi più belli del mondo, alla scoperta delle ultime tendenze della moda e degustando i migliori vini rosati d'autore selezionati dal Comitato Grandi Cru d'Italia, sostenendo Fondazione Theodora, onlus che offre supporto ai bambini ricoverati in reparti pediatrici di alta complessità di ospedali su tutto il territorio nazionale e alle loro famiglie. E se c'era una volta il gin, oggi ci sono "i" gin, centinaia di versioni diverse, semplici o customizzate, ma tutte nel segno dell'eccellenza made in Italy, per sintetizzare, prendendo ad esempio la punta di diamante del settore, il vero e proprio boom che sta vivendo il mondo dei distillati nel nostro Paese, che vede proliferare, da Nord a Sud, una miriade di piccole realtà artigianali, e che dopo "Spirito Autoctono", la Guida dedicata al mondo dei liquori, edita dal Touring Club (e di cui sarà presentata l'edizione 2023, con la consegna dell'"Ampolla d'Oro" ai prodotti italiani più meritevoli), torna protagonista, per il secondo anno, di **"Distillo Expo"**, la prima fiera italiana delle piccole distillerie, organizzata da Craft Distilling nello Spazio Antologico di East End Studios a Milano, il 16 e 17 maggio. **"Friuli Venezia Giulia meets Milano"** è quindi l'evento organizzato dal **Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**, PromoTurismo Fvg e la Camera di Commercio Pordenone-Udine, dedicato alla stampa e al pubblico Horeca, alla scoperta dei sapori della Regione con i ristoranti tra i migliori del Friuli - Ai Fiori di Trieste, Al Paradiso di Pocenia, Al Ponte di Gradisca D'Isonzo, Costantini di Collalto di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, l'Enoteca di Buttrio, Lokanda Devetak di Savogna e Vitello d'Oro di Udine - che cucineranno in diretta per il pubblico, affiancati da 19 vignaioli e distillatori delle più blasonate aziende vitivinicole - da **Albino Armani** al Castello di Spessa, da Dario Coos a Di Lenardo, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Gradis'ciutta, Jermann, Livon, Marco Felluga Russiz Superiore, Nero Magis, Petrusa, Picech, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica e Vistorta e con la storica distilleria Nonino - e 11 artigiani del gusto, il 15 maggio a Palazzo Castiglioni. Lo stesso giorno, alla Casa degli Artisti ancora a Milano,



“Obbiettivo Valtellina” è l'evento dedicato alla scoperta della straordinaria bellezza e unicità del terroir valtellinese attraverso i suoi vini, con le masterclass sul Nebbiolo delle Alpi e sullo Sforzato condotte dal Master of Wine Gabriele Gorelli, e con la presenza di 20 produttori del Consorzio di Tutela dei Vini Valtellina (evento riservato, su invito). **Terrammare**, il ristorante 100% siciliano nel cuore di Brera, nato da un'idea di Stefania Lattuca, ospita il 19 maggio lo chef Filippo La Mantia per una cena a quattro mani **“Tra la terra il mare”** con la giovanissima chef del ristorante Giada Botarelli, in abbinamento ai vini di Donnafugata. Sempre a Milano, dal 20 al 22 maggio torna anche **“Best Wine Stars”**, edizione n. 4 dell'evento degustazione di vini e distillati ideato da Prodes Italia srl al Palazzo del Ghiaccio con oltre 200 aziende internazionali selezionate (e “collettive” come quelle dell'Imt-Istituto Marchigiano di Tutela Vini, del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria, di Assovini Sicilia e del Consorzio Terre di Reggio Calabria), le masterclass in collaborazione con la sommelier e wine writer Adua Villa (e con cantine come Varvaglione, L'Astemia Pentita, Col Vetoraz, Marisa Cuomo e Bulichella, tra le altre, ed esperti come Valentina Vercelli, Stefania Vinciguerra, Alessandra Piubello e lo speaker e vignaiolo di Radio DeeJay, Francesco Quarna), la novità di un'area bio interamente dedicata alle aziende che hanno fatto della sostenibilità la loro mission, e, come da tradizione, con i “Best Wine Stars Awards” e il “Premio Landini” in partnership con il Gruppo Argo Tractors. Novità sono anche la Tasting Room “Bitter is Better” di Bartales, guidata da Fabio Bacchi, e dedicata al mondo dei distillati, e i talk che vedranno il coinvolgimento del giornalista Edoardo Raspelli che attraverso un'intervista racconterà la sua lunghissima esperienza nel settore enogastronomico, della giornalista de “Il Sole 24 Ore” Barbara Sgarzi che approfondirà il ruolo delle donne nel mondo del vino, di Paola Longo, proprietaria di Enoteca Longo, nel cuore di Legnano, che si concentrerà su “L'arte di regalare food&wine”, di Marco Boldrini, sommelier, proprietario di diversi ristoranti italiani in Olanda e consulente per una società giapponese che importa eccellenze dell'enologia italiana, che indagherà lo stretto rapporto tra vini e ristorazione, e di Antonietta Tummolo, “Best Wine Stars Ambassador” che presenterà in prima assoluta il Progetto “Venere e Bacco - I Miti del Vino” con la Regione Basilicata. Ma per la prima volta, “Best Wine Stars” porterà le aziende e i loro prodotti anche nel centro di Milano con il progetto “Best Wine Stars Business Dinner” nell'elegante ed accogliente salotto Dasein Pane & Champagne, per presentare e raccontare a giornalisti e addetti ai lavori selezionati le eccellenze di ogni singola azienda abbinandole a piatti appositamente pensati per ciascuna etichetta. Saranno presenti alla manifestazione delegazioni di importanti buyer e importatori stranieri provenienti da Austria, Belgio, Danimarca, Germania, Inghilterra, Olanda, Polonia, Repubblica Ceca e Svezia. Un sorso di Francia si può assaggiare sempre a Milano, dal 19 al 21 maggio in Piazza Città di Lombardia, con la prima edizione di **“Francia Wine Festival”**, mostra-mercato dedicata esclusivamente alle produzioni enologiche di nicchia d'Oltralpe con una comune filosofia: far bere bene al giusto prezzo. Protagonisti, oltre 70 vini tra degustazioni e masterclass - dalla fredda costa atlantica della Bretagna e della Normandia, al caldo clima mediterraneo della Costa Azzurra e dell'Occitania, senza dimenticare le iconiche Borgogna, Alsazia, Champagne, Loira e Bordeaux, e i classici, come Chablis,

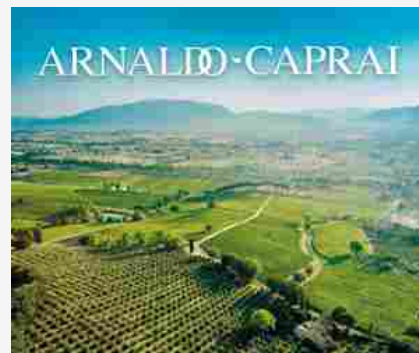


Champagne e Pinot Noir, ma anche vitigni autoctoni meno conosciuti di piccole cantine emergenti - con la regia di [Arte del Vino](#) e PetitVigneron, distributore specializzato in vini francesi. Si resta a Milano, anche per la presentazione, il 20 maggio all'Hotel Principe di Savoia, di **"Vini per l'Estate" nuova guida estiva di Daniele Cernilli e del team "DoctorWine"**, che propone una selezione di 350 vini perfetti per la stagione calda, i brindisi estivi e gli abbinamenti con la cucina più leggera e fresca. Il ruolo della scienza, sempre più fondamentale, in agricoltura e per il futuro del cibo, ed i "Confini", tema 2023, intesi come quelli dei territori che rappresentano l'identità dei prodotti che mangiamo e che portiamo in tavola ogni giorno, che vanno rispettati, ma anche per la necessità di superarli, per affrontare questioni che accomunano tutto il pianeta, come il cambiamento climatico, la custodia della biodiversità, la sostenibilità e l'accesso al cibo, saranno al centro del **"Food & Science Festival"** n. 7 a Mantova (19-21 maggio), promosso da Confagricoltura Mantova, ideato da Frame-Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola con il Ministero dell'Agricoltura, e che porterà attualità, ambiente, produzione e consumo alimentare a dialogare tra loro attraverso voci, esperienze e testimonianze di alcuni dei protagonisti del mondo della scienza e dell'innovazione. Con Mantova che ospiterà anche il **"Seminario Estivo di Symbola"** n. 21, dal 22 al 24 giugno, dedicato, dalla Fondazione delle Qualità Italiane con Unioncamere e Comune di Mantova, alla "Coesione è competizione. La forza dei territori nella transizione verde".

In Monferrato, il 13 e il 14 maggio a Nizza Monferrato, torna **"Nizza è Barbera"**, l'evento promosso da Comune di Nizza Monferrato ed Enoteca Regionale di Nizza con il Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino, dedicato alla Barbera d'Asti Docg e al Nizza Docg del quale per la prima volta si assaggerà in anteprima in una masterclass la Riserva proveniente dalle 6 macroaree del territorio di produzione, nell'ex Chiesa della Santissima Trinità, in una degustazione guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e degli stessi produttori (14 maggio). Protagonisti dell'evento, 70 produttori con 400 etichette in degustazione al Barbera Forum, al Foro Boario, ma anche delle degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera a Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza e del Museo del Gusto, del pranzo e della cena con banco d'assaggio dei vini all'Osteria Vineria La Signora in Rosso, di un seminario di degustazione del Gorgonzola Dop con la Barbera e il Nizza e i Consorzi del Formaggio Gorgonzola e del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato, della "Notte bianca" con i negozi aperti e i "Wine Point" con una selezione di etichette di Barbera e Nizza, e di un percorso in bici nelle vigne del Nizza alla scoperta dei suoi Cru. E un nuovo main-event arricchisce il calendario del [Consorzio di Tutela Vini Colline del Monferrato Casalese](#): **"Anteprima Grignolino & Co."**, il 13 e il 14 maggio al Castello Paleologo di Casale Monferrato, dedicata al Grignolino del Monferrato Casalese Doc, oltre che alla Barbera del Monferrato Superiore Docg, al Rubino di Cantavenna Doc e al Gabiano Doc, tra degustazioni con 28 vigneroni e 75 etichette, food a cura dell'Enoteca Regionale del Monferrato, il convegno "Progettazione di Vitigni Sostenibili, Portinnesti di nuova generazione e Climate Change" con l'esperta Costanza Fregoni, la responsabile del Vcr Vivaio Rauscedo Research Center Elisa De



Luca e il docente del Politecnico di Torino Daniele Trinchero, una blind masterclass tecnica a cura dell'enologo Mario Ronco, sui campioni di Grignolino vendemmia 2022, una trasversale dal titolo "Questo Monferrato: una narrazione di virtuosismi enoici tra passato, presente e futuro" guidata da Mauro Carosso, presidente Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte, e visite guidate al Centro di Documentazione delle Doc Paolo Desana. **"Rocchetta Grand Jeté"** è invece un gran galà di danza tra le vigne del Monferrato con i ballerini del Royal Ballet di Londra, il 13 maggio alle **Cantine dei Marchesi Incisa della Rocchetta** a Rocchetta Tanaro. Sulle colline di Costigliole d'Asti, **alla cantina Mura Mura va in scena un nuovo evento di "Convivio", il circolo culturale creato da Federico Grom e Guido Martinetti** (evento riservato, su invito), fondatori dell'azienda e del celebre marchio Grom, che riunisce personalità straordinarie provenienti da tutto il mondo, che metteranno a disposizione le loro passioni e conoscenze, il 19 maggio, sul tema "Agricoltura 2023: biodinamica, biologica o ...", con Claude Bourguignon, tra i più qualificati ingegneri agronomi al mondo con la moglie Lydia e il Laboratoire d'Analyses Microbiologiques des Sols, ndr, che aprirà il dibattito tra i rappresentanti di grandi cantine che spiegheranno la loro esperienza nel territorio in cui si trovano, ma non solo: da Giulio Bruni (Tenuta Tascante e Tasca d'Almerita, Sicilia) ad Alessandro Ceretto (Ceretto Winery, Alba), da Danilo Guerrini (Relais&Châteaux) ad Elisabetta Foradori (Foradori, Trentino), da Giancarlo Gariglio ("Slow Wine", Slow Food) a Mateia Gravner (Gravner, Friuli Venezia Giulia), da Pierre Larmandier (Larmandier Bernier, Champagne) a Christian Magliola (Valoritalia), da Francesco Minetti (Wellcom) a Bernard Zito (Zito, Bourgogne), introdotti da Guido Martinetti. A seguire vi sarà la degustazione dei vini delle cantine ospitate, le quali porteranno sui banchi d'assaggio un interessante confronto tra due annate di uno stesso vino, molto diverse tra loro per andamento stagionale, e una raffinata cena a Radici, il Ristorante della Tenuta guidato dallo chef Marco Massaia. E, al Castello di Uviglie di Rosignano Monferrato, torna anche **"Ricami Di Vini"**, appuntamento dedicato all'arte del ricamo con il tema "Dolci Trame al castello" che arricchirà la kermesse facendo della pasticceria elemento chiave e nuovo spunto creativo per caratterizzare le creazioni degli artisti coinvolti, accanto ad un corner dedicato alle eccellenze gastronomiche locali a partire dai vini che affinano nei sotterranei Infernot, Patrimonio Unesco. Il 17 maggio nella Cantina della Scuola Enologica di Alba si terrà **la cerimonia di consegna dell'assegno alla Scuola Enologica di Alba frutto delle risorse dei lotti comunali di "Barolo En Primeur 2022"**, con Ezio Raviola, presidente Fondazione Crc, Matteo Ascheri, presidente Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, Giuliano Viglioni, presidente Fondazione CRC Donare, e Antonella Gelmini, preside della Scuola Enologica, moderati dal giornalista de "La Stampa" Roberto Fiori. Durante l'evento verranno date anche le prime informazioni sulla prossima edizione di "Barolo En Primeur 2023". Con **"Sinestesie" alla cantina Diego Morra**, a Verduno, accolti dall'abbraccio naturale di alcuni tra i più vocati Cru di



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Barolo, sono invece in programma una serie di appuntamenti per una degustazione straordinaria, dove vino, cibo e musica coesistono armoniosamente e si contaminano in un percorso sperimentale e coinvolgente, il 17 giugno, il 1 luglio, il 23 settembre e il 21 ottobre. E torna anche **"Collisioni" ad Alba**, il Festival agri-rock sul cui palco saliranno il 7 luglio Ernia, nel "Tutti hanno paura - Summer Tour", l'8 luglio Sfera Ebbasta, nella sua unica data in Piemonte del "Summer Tour", e Diodato il 30 luglio, sempre nella sua unica data piemontese del "Così speciale Tour". E dal 15 al 18 settembre a Bra, nuova edizione, la n. 14, anche per **"Cheese"**, il più grande evento mondiale dedicato ai formaggi a latte crudo di Slow Food e Città di Bra, con protagonisti caci, tome e tutte le altre forme del latte possibili, con una sola regola: che siano naturali, ottenuti con latte che non ha subito trattamenti termici come la pastorizzazione, che li priva dei fermenti naturali. Nella cittadina piemontese, che da sempre è la casa di Slow Food, si riunirà un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati che vedono nei latti e nei formaggi molto più di un alimento: un modo di intendere la natura, i prati e i pascoli, l'allevamento, la vita stessa. Protagonista assoluto sarà il mercato, dove espositori provenienti da ogni angolo d'Italia e da tutto il mondo proporranno al pubblico delizie straordinarie che evidenziano come da tre ingredienti - latte, caglio e sale - si possono ottenere migliaia di prodotti unici. Per uno spuntino veloce tra una conferenza e l'altra, i food truck serviranno le specialità italiane del cibo da strada e i birrifici artigianali. E poi i Laboratori del Gusto, per avventurarsi tra sapori e abbinamenti più o meno noti, e gli Appuntamenti a tavola. **La Fondazione La Raia - arte cultura territorio celebra i suoi primi 10 anni inaugurando la nuova opera "Inventory" dell'artista boliviano Tami Izko**, che interpreta il tema del paesaggio in modo inaspettato, invitando a guardare da vicino, vicinissimo, la meraviglia della biodiversità, il 27 maggio a Novi Ligure (evento riservato, su invito). Idee in Fuga e l'Istituto di Pena "Cantiello e Gaeta" si uniscono per far conoscere **"il buono che viene da dentro"** in collaborazione con Lions Club Alessandria Cittadella, nella **cena sotto il cielo nel Luppoletto "Fuga di Sapori" del Carcere di San Michele di Alessandria**, il 24 giugno, anticipata il 23 giugno da "Nessuno escluso", cena organizzata nel carcere per gli oltre 300 detenuti, con la partecipazione speciale della brigata dei concorrenti di "MasterChef Italia 2022" Lia, Mime, Bruno e Pietro che cucineranno per entrambe le cene. Romanée Conti Grand Cru Monopole 2015 di Domaine de la Romanée-Conti, Richebourg 1985 di Henri Mayer, Château Lafite Rothschild 2010, Barolo Monfortino Riserva 2014 di Giacomo Conterno, Bruno Lunelli Ferrari Riserva 2006, Le Pergole Torte 2019 di Monteverdine, Brunello di Montalcino Riserva 1991 Case Basse Gianfranco Soldera, Barbaresco Sori Tildin 1983 di Gaja, Barolo Monprivato Ca' d' Morissio Riserva 2010 di Giuseppe Mascarello & Figlio, Sassicaia di Tenuta San Guido, Barolo 2015 di Bartolo Mascarello, Masseto 1999 di Frescobaldi, Barbaresco Asili Etichetta Rossa Riserva 2004 Falletto di Bruno Giacosa, Ornellaia 2015



di Frescobaldi e Tignanello 2015 di Antinori, sono i lotti più interessanti, per quotazioni e non solo, tra gli oltre mille che, il 17 e 18 maggio, a Torino, finiranno sotto il martello dell'**asta da Bolaffi**. Sempre a Torino, **Eataly Lingotto ospita alcuni appuntamenti "Off" del "Salone Internazionale del Libro"**: il 18 maggio Sandro Boscaini, presidente Masi Agricola, presenta il suo libro "Amarone e oltre" (Edizioni Egea); il 19 maggio c'è "Slow News: la lentezza può cambiare il mondo" dedicato alla rivista che è anche una filosofia, un editore che sperimenta nuovi linguaggi per raccontare il mondo; il 20 maggio Sara Papa presenta il libro "Buono sano naturale" (Edizioni Gribaudo). Al Salone, invece, sempre il 20 maggio, il fondatore di Eataly Oscar Farinetti e lo scrittore Mauro Corona presentano i libri "È nata prima la gallina ... forse" (Slow Food Editore) e "Le cinque porte" (Edizioni Mondadori) insieme alla giornalista Bianca Berlinguer. Ma nello store prosegue anche un nuovo ciclo di appuntamenti, fino al 10 luglio, con **"Music Mixology"**: un viaggio attraverso la storia di alcuni dei più famosi generi musicali e il mondo dei cocktail, con abbinamenti a tema, da un'idea di Compagnia dei Caraibi e Eataly Lingotto. Fino al 14 giugno è poi la **"Settimana della cucina romana"**, e da Torino agli store di tutta Italia, **Eataly prosegue anche il viaggio attraverso i pilastri del made in Italy agroalimentare**, dedicando fino all'11 giugno, eventi che celebrano la pasta e l'olio extra vergine d'oliva, ospitando grandi nomi della cucina italiana che portano in degustazione alcuni dei loro cavalli di battaglia in cui la pasta è protagonista, e attraverso mercato, ristorazione e didattica. Dal 19 al 21 maggio anche Chieri torna protagonista con **"Di Freisa in Freisa"**, l'evento del Comune di Chieri e del Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese per rendere omaggio al vino di Torino e della sua Collina che nel 2023 festeggia 50 anni di Doc, e per promuovere le eccellenze gastronomiche e culturali di un territorio ricco di tesori attraverso degustazioni con i produttori nella Freisa Lounge, abbinamenti enogastronomici, spettacoli e iniziative per un pubblico di ogni età. Nel cuore delle Alpi piemontesi, il 13 maggio, torna invece **"Ossola in cantina"**, nelle cantine della Val d'Ossola che aprono le proprie porte per un tour di degustazione, tra calici e golosità a km 0, con l'**Associazione Produttori Agricoli Ossolani**.

La piccola pesca sta soffrendo, a tutte le latitudini e lungo tutte le coste: le sfide sono tante, dal ricambio generazionale alla riduzione dei margini di guadagno (situazione peggiorata dai problemi strutturali e dal rincaro dei carburanti), fino alla crisi climatica. Una cultura che rischia di scomparire nel giro di poche generazioni, alla quale sarà dedicato **"Slow Fish" 2023**, edizione n. 11, dal 1 al 4 giugno attorno al tema "Coast to Coast", al Porto Antico di Genova. Organizzato sempre da Slow Food e Regione Liguria, l'evento vanta un programma ricchissimo: dalle attività di educazione (insieme all'Acquario di Genova) agli approfondimenti, con le conferenze internazionali e i forum "La parola ai pescatori". E, come sempre, negli eventi Slow Food, non manca il piacere della degustazione, con i Laboratori del Gusto, dedicati a interi territori, dall'isola del Giglio al Trasimeno, dal Carso al brindisino e al Conero, dagli oli della "Guida agli Extravergini" ai vini della Slow Wine Coalition e della guida "Slow Wine"; gli Aperitivi Quotidiani, con i vini eroici delle Riviere del Ponente e del Levante ligure, quelli dei trabocchi abruzzesi incontrano, i vini della Laguna di Venezia e dell'Isola di Mozia e quelli delle vigne dei Campi Flegrei; l'area dei Food truck, le

La felicità è
una combinazione
di ingredienti



Cucine di Strada, le birre artigianali della "Guida alle Birre d'Italia", e l'Enoteca sul Porto Antico, con 300 etichette selezionate dalla Banca del Vino e da Slow Wine. Ma ci sono anche il Mercato, che, con le sue bancarelle, espone il meglio dei prodotti della pesca e dell'agricoltura costiera, e i Presidi Slow Food, che tutelano la ricchezza di biodiversità dell'ecosistema. Ed ancora le cene che hanno per protagonisti gli ecosistemi costieri, e le lezioni di cucina con i cuochi dell'Alleanza Slow Food e della guida alle "Osterie d'Italia". E con Acquario di Genova e UniCredit, nelle attività di educazione alla Città dei bambini e dei ragazzi, sarà lanciato un sos per il gambero di fiume. **Genova è anche la città scelta dall'Associazione Italiana Sommelier (Ais) per il Congresso n. 55**, che quest'anno diventa Convention: dal 24 al 26 novembre il capoluogo ligure sarà al centro di un ricco calendario di appuntamenti, per la prima volta aperti al pubblico, legati al tema del paesaggio, oltre alla finale del concorso "Miglior Sommelier d'Italia Premio Trentodoc". **L'energia di un jazz club e l'eleganza di Cantine Cattaneo si uniscono**, invece, il 12 maggio, quando il ristorante di Sestri Levante ospiterà il quartetto jazz formato da Giampaolo Casati, Marco Borella, Aldo Zunino e Giorgio Griffa, per una cena studiata per l'occasione dallo chef Enrico Bo. A Sanremo, il 20 maggio, va in scena il primo **"The Grapest Award"**, kermesse ideata da Marco Gallo di "Decantico", con protagoniste ai banchi di assaggio, di fronte ad una giuria di esperti, le aziende che intendono entrare in un circuito creato dai professionisti per i professionisti, e che entreranno a far parte della guida "The Grapest Award 2024" (ottobre 2023). E sempre da Sanremo, arriva il lancio di **"Calicis - Wine Is All Around"**, dal 21 al 23 ottobre nell'ottocentesca Villa Ormond nella "città dei fiori", un viaggio "Into the wine", immersivo tra sensorialità, tecnologia, wine-community e prospettive di mercato del vino italiano, con cantine da tutta Italia ed esperti del settore, coordinati da Marco Gallo, sommelier e fondatore di Decantico Srl, realtà che opera nel campo della formazione e distribuzione food&beverage.

Il territorio di Lana e dintorni ha scelto di dedicare un lungo intervallo di tempo, dalla fine della primavera all'inizio dell'autunno, ad un patrimonio naturale di cui dispone e che spesso viene sottovalutato: le erbe selvatiche e le piante medicinali. In questo periodo, infatti, una serie di eventi avranno come protagonisti questi tesori naturali, deliziosi in cucina, utili come rimedi per la salute e portentosi per il benessere. Dal 26 al 28 giugno, il prestigioso design-hotel Vigilius Mountain Resort sempre a Lana ospiterà invece **l'edizione n. 20 del "Trofeo Schiava Alto Adige"** (con WineNews nella commissione tecnica), promosso da Ulrich Ladurner, Othmar Kiem e Günther Hölzl, e dove esperti da Italia, Germania, Svizzera e Austria sceglieranno i migliori vini Schiava dell'anno e che interpretano nel miglior modo le diverse Doc a base di Schiava (Lago di Caldaro, Santa Maddalena, Meranese e AA Schiava). Piacevoli passeggiate, vini bianchi eccellenti come Sylvaner, Kerner, Riesling e Gewürztraminer presentati nel centro storico del borgo il 27 maggio nel **"Festival del Vino Bianco in Valle Isarco - Sabiona23"** con un Wine Lounge in Piazza Tinne, e piatti tipici delle malghe, sono gli ingredienti giusti da mixare insieme per un'estate d'eccellenza tra le montagne di Chiusa (Klausen) e dei suoi dintorni, la "città degli artisti" nel cuore dell'Alto Adige - Südtirol, da sempre regione di piaceri e di sapori fuori dalle rotte classiche. Anche il **"Merano WineFestival"**, con la regia del "The Wine Hunter"



Helmuth Köcher, ha annunciato le date dell'edizione 2023, dal 3 al 7 novembre a Merano nel format classico con "Naturae et Purae", "Bio & Dynamica" con focus su vini biologici, biodinamici, organici e orange, le eccellenze "The WineHunter" al Kurhaus, "Catwalk Champagne" e la Gourmet Arena con il ritorno dei migliori prodotti food, spirits e beer insieme agli showcooking. Nuovi highlights al Kurhaus con "International", lo spazio dedicato ai prodotti internazionali, "The Festival", con le menzioni speciali Platinum, Iconic e Unique, e "Next Platinum", con le "promesse" del futuro nelle diverse categorie. Di scena anche il Summit "Respiro e Grido della Terra", che ambisce ad essere portavoce e contenitore di un'emergenza che non può più passare inosservata. Sono oltre 600, complessivamente, le aziende previste al Festival, suddivise tra culinaria, vino e Champagne. Nell'attesa, i prossimi appuntamenti di "The WineHunter" sono a Castiglione D'Asti dal 18 al 21 maggio con il "Monferrato WineFestival - Monferrato Identity", a Monza nel suggestivo contesto della Villa Reale di Monza con il "Tasting More Time" il 27 e 28 maggio, e un evento internazionale in Georgia, dal 6 all'11 giugno, per promuovere lo speciale mondo e la storia dei vini georgiani, sempre più coinvolti anche nel Festival meranese. La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, a maggio, celebra la bella stagione con il ricco calendario di eventi all'aria aperta di **"Gemme di Gusto"**, tra pic-nic in vigna a Mas dei Chini e passeggiate tra i vigneti del Marzemino ad Isera, dall'arte di fare il vino raccontata da Vivallis, la cantina di Fortunato Depero, a "Suono Di-Vino", in cui il jazz internazionale si incontra con una degustazione di vini e prodotti della Vallagarina, nel piano nobile di Palazzo de Probizer a Isera, dal brunch di primavera a Maso Martis alla scoperta del Doss Paion e dei vigneti dell'Azienda Agricola Maso Franch, dai "Sentieri del Gusto" a Riva del Garda (13 maggio) a "Vino tra le mura - Autoctoni al castello ad Avio" (14 maggio), con i vini trentini più storici e rappresentativi, fino all'aperitivo perfetto, per celebrare il "World Aperitivo Day" (26 maggio) da Cenci Trentino. Dal 19 al 21 maggio tornerà quindi la **"Mostra del Teroldego Rotaliano" n. 32**, che accenderà i riflettori sul "principe" dei vini trentini, in un evento dedicato alla prima Doc varietale, che riunirà a Mezzocorona wine lovers e addetti ai lavori per assaggiare le molte interpretazioni dell'autoctono rosso trentino e, novità di quest'anno, con l'anteprima dell'annata 2022, con degustazioni delle produzioni già imbottigliate e con l'opportunità di effettuare assaggi di botte di quelle destinate a diventare delle Riserve. In programma anche masterclass a Palazzo Martini, ed occasioni per conoscere il territorio e le sue specialità gastronomiche, con le proposte culinarie nei ristoranti e i tour guidati in bicicletta lungo il "Giro del Vino 50", promosse dalla [Pro Loco di Mezzocorona](#) con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nelle #trentinowinefest, e la collaborazione di Consorzio Vini del Trentino e Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg. A Trento si rinnova anche l'appuntamento con la più longeva rassegna enologica trentina (dal 1925): **"Trentino & Wine"** firmata dal [Consorzio Vini del Trentino](#), che accende i riflettori sulla vocazione vitivinicola del territorio e sui vini più rappresentativi - Teroldego, Marzemino, Müller Thurgau, Nosiola e Trentodoc - con un programma di eventi a partire dalla degustazione "Wine & Me" a Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca provinciale del Trentino, e nelle principali dimore storiche della città con il percorso degustazione "Wine & History", da oggi al 14 maggio. Nuovo appuntamento anche con il **Festival**



Nazionale "Spumantitalia", unico evento culturale dedicato alle bollicine italiane targato Bubble's Italia, dal 4 al 6 giugno nella meravigliosa cornice del Lago di Garda, nelle location del PalaVela e della Spiaggia Olivi di Riva del Garda, tra degustazioni nell'Enoteca Bubble's Club, masterclass, talk show e show cooking.

Spostandosi in Friuli, edizione n. 7 per **"Borderwine"**, **il Salone Transfrontaliero del Vino Naturale del Friuli Venezia Giulia**, il 18 e il 19 giugno, nel parco della settecentesca Villa Manin di Passariano, che ospiterà un vero e proprio tour enologico e gastronomico che, oltre al meglio del vino naturale friulano, abbraccerà i confini del Nord-Est e oltre, con 70 cantine e produttori provenienti da Italia, Austria, Slovenia e ancora più lontano, attorno al tema "Borderless", senza confini. Ci saranno degustazioni condotte da esperti enologi e dedicate alla Malvasia, sui vini di Denis Montanar, e alle etichette francesi a cura di Vini Volanti. E dal 30 giugno al 3 luglio, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele e la Città di San Daniele del Friuli firmano l'edizione n. 37 di **"Aria di Festa"**, la kermesse enogastronomica per celebrare il profondo legame che unisce il **Prosciutto di San Daniele** al suo territorio di origine, tra live cooking show, talk tematici con ospiti di spicco, masterclass e laboratori sensoriali dedicati al Prosciutto di San Daniele. E con i prosciuttifici che apriranno le porte degli stabilimenti di produzione proponendo visite guidate alla scoperta della lavorazione del San Daniele Dop, ma non mancheranno anche eventi dedicati alle altre eccellenze regionali, a partire dai grandi vini del Friuli, e alla convivialità.

Stasera a Verona, **l'antica Bottega del Vino e le Famiglie Storiche ospitano gli chefs de cave delle iconiche Maison francesi Chateau Palmer e Chateau d'Yquem**, con una cena accompagnata dai vini con i vini Yquem 2020, Y 2021, Palmer Bianco 2021, Alter Ego 2014 e 2015, Palmer 2008 e 2009, e Yquem 1987 (3 litri). **Vino e arte si incontrano e dialogano con "Art Ferment" da Farina Wines** anche a Pedemonte nella Valpolicella Classica, grazie alla collaborazione di Artericambi Gallery di Verona con la realizzazione di tre esposizioni di opere da artisti contemporanei di rilievo internazionale, dall'artista argentino Mariano Sardón all'artista tedesco Anselm Kiefer, tra i più quotati al mondo (fino al 14 maggio), e poi fino al 15 dicembre, e in occasione di "ArtVerona" (Veronafiere, 13-15 ottobre), all'interno degli ambienti minimalisti della cantina della famiglia Farina che propone wine experience dedicate, con visita alle opere e tasting dei suoi vini guidati da esperti di arte e di vino. **Un binomio indissolubile quello tra vino & arte che anche Monte del Frà celebra con un calendario di appuntamenti dedicati**, in collaborazione con 6499 Milano, Hub di Arte e Design, diventandone spazio espositivo ufficiale, nel nuovo progetto "Art-Winery", con un'esposizione permanente nella barricaia a Sommacampagna con le opere di alcuni artisti del panorama nazionale e internazionale, e con un calice di Custoza Doc che accompagna la visita alle mostre temporanee di Sabrina Ferrari fino al 14 maggio, dal 23 giugno al 23 luglio di Meriem Delacroix, e dal 15 settembre al 15 ottobre di Claudio Rolfi. Fino a fine maggio, invece, **Col Vitoraz a Valdobbiadene espone "InDivenire - La metamorfosi del sughero"**, la collezione di opere di Silvia Canton in un'esperienza immersiva tra vino e arte. **"Garda Wine Stories"** è invece un viaggio stampa promosso, dal 7 a 9 giugno a Peschiera del Garda, dal Consorzio del Garda Doc per raccontare la ricchezza dei vini prodotti lungo le rive del lago più esteso d'Italia, dai varietali alle



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013



bollicine, e scoprire gli itinerari e le proposte legate al mondo del vino che questa meta affascinante ha da offrire, tra masterclass a bordo della Motonave Zanardelli a ruote e risalente al 1903, degustazioni, visite al territorio e ad attrazioni di interesse turistico a partire dal Vittoriale degli Italiani e dal suo vigneto. Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg supporta Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto nel **"Trofeo Nazionale del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2023"**, il concorso dedicato alla Denominazione che mette alla prova le abilità dei suoi futuri comunicatori, dal 13 al 15 maggio nella sede del Consorzio di Villa Brandolini a Solighetto. Coniugare, con grande eleganza, l'eterna bellezza delle Ville Venete, Patrimonio Unesco, con degustazioni guidate di vini pregiati - dalle etichette del Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, alle cantine Sartori, La Cappuccina, Collalto, Monte Zovo - Famiglia Cottini e Tedeschi, con i sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto - ed eccellenze gastronomiche del territorio, facendole rivivere in chiave di convivialità e cultura contemporanea, con intensi e divertenti momenti di dialogo con personalità di spicco come Michele Serra, Serena Dandini, Oscar Farinetti, Dario Vergassola, Luca Telese e Luca Sofri. Lo farà **"Sorsi d'Autore 2023"**, tra i più importanti e longevi Festival culturali e "di territorio" in Italia, firmato [Fondazione Aida ets](#), con Regione del Veneto, Irvv Istituto Regionale Ville Venete e Associazione Ville Venete, che torna dal 28 maggio al 1 luglio nella cinquecentesca Villa Cà Vendri, a Villa Cordellina Lombardi affrescata dal Tiepolo, Villa Brandolini D'Adda, capolavoro settecentesco, e nel gioiello Rococò di Villa Widmann Rezzonico Foscari. A Venezia è tornato il calendario di appuntamenti per gli amanti dell'alta cucina dell'[Aman Venice](#), uno dei più iconici hotel della Serenissima, che quest'anno celebra l'anniversario n. 10 con un viaggio alla scoperta del patrimonio gastronomico della Laguna, grazie ad una serie di cene con la guida dello chef tre stelle Michelin Norbert Niederkofer con il suo progetto **"Cook the Lagoon"**, fino al 26 ottobre. Sempre a Venezia, **"Fame - arte e tradizione"**, sono invece le serate-evento di Venice Underground Artist e No Title Gallery con menù speciali studiati per unire il sapore della tradizione alle suggestioni e sperimentazioni dell'arte contemporanea dei dipinti di volte celesti di Andrea Mario Bert, di scena il 19 maggio, all'[Hostaria Bacanera](#) dello chef Sebastiano Bollani e il 20 maggio al ristorante [Vittoria 1938](#) dello chef Nicolò Trento.

In una BolognaFiere che diventa sempre più "hub fieristico" dei piccoli produttori e degli artigiani del vino, sarà proprio Bologna ad accogliere il **"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" della Fivi** dal 2023 (dal 25 al 27 novembre). Ma nasce anche la **prima "Fico Wine Experience"**, il 13 e 14 maggio a [Fico Eataly World](#), con degustazioni di oltre 1.000 vini da tutta Italia, tra la bottiglia alta più di 5 metri e la "Strada del Vino" decorata da luci e grappoli scintillanti, nel ristorante di Fontanafredda e tra i filari del vigneto di Fico, e con la possibilità di partecipare a masterclass di avvicinamento al mondo del vino tenute da professionisti del settore o al corso del vino tenuto dagli esperti di Fontanafredda nella Bottaia di Fico. E nasce anche la **"Bologna Wine Week"** in Piazza Minghetti a Bologna, dal 19 al 21 maggio, con 30 cantine vitivinicole italiane, emiliano-romagnolo in primis (Alma Wines, Assirelli, Bonzara, Cantina Sociale Forlì Predappio, Goretti, Gualtieri, I Brè, I Due Aironi, Jako, La Piemontina, Le Rive,



Marramiero, Merlotta, Montevercchio Isolani, Nativ, Oinoe vini, Opera 02, Podere Santa Lucia, Quistello, San Valentino, Sparici Landini, Ugolini, Vitevis e Rinaldi distribuzione), una food court e un palco per concerti del "Bologna Jazz Festival" e conferenze attorno ai temi più attuali del mondo del vino con professori, professionisti, giornalisti ed esperti del settore. A dare il via, il 17 maggio, la prima "Bologna Wine Night", con degustazione di vini nei locali della città. **"Malvasia e ..."** è invece la rassegna enogastronomica promossa da Gal del Ducato, con il contributo di Emilia Wine Experience, nei diversi territori del gusto tra Parma e Piacenza, con protagonista la Malvasia, un vino dagli ampi orizzonti e con tante potenzialità da esprimere, che si differenzia da altri per la lunga e secolare storia, in ristoranti, cantine, agriturismo e nei laboratori delle Strade Vini e Sapori di Emilia. Gli appuntamenti? "Malvasia e Sregolatezza" con Giacomo Casanova (13-14 maggio e 3-4 giugno in Val di Taro sulla Strada del Fungo Porcino), "Malvasia e Genio" con Leonardo da Vinci (19-21 maggio e 9-11 giugno lungo la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini), "Malvasia e Ardimento" con Giuseppe Garibaldi (20-21 maggio e 17-18 giugno lungo la Strada del Prosciutto di Parma), e "Malvasia e Bellezza" con Maria Luigia, amata Duchessa di Parma e Piacenza (in autunno). **Piacenza Expo** ha annunciato che dal 18 al 20 novembre organizzerà la **"Fiera dei Vini"**, una mostra mercato pensata per far scoprire ad un pubblico di appassionati wine lovers nuove aziende e nuovi territori, attraverso un percorso di visita comodo e funzionale che mette al centro l'esperienza del visitatore. Lungo **la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena**, e con Slow Food, i prossimi appuntamenti sono con "I pomeriggi in Zardin" il 13 e il 14 maggio a Forlì, tra "Segreti di Ninfe" per riscoprire ricette semplici e vecchi rimedi popolari a base di erbe aromatiche, e "Olfattivamente", un viaggio evocativo ed educativo per allenare questo senso ad esaltare il piacere nel riconoscimento degli odori, e con "Rosa di Rosa", il 21 maggio, una passeggiata negli antichi roseti Vittori a Forlimpopoli con i vini di Casadei e gli assaggi della Cesarina Sabrina, imparando come degustare, cucinare e indossare i petali. Italia contro Francia? E se per una volta non fosse una gara, ma si sedessero insieme intorno al tavolo del sapore e del piacere? **La cena "Fine wines" dell'Exé Restaurant dell'Executive Spa Hotel di Fiorano Modenese**, dove, il 17 maggio, chef Paolo Balboni cucinerà a quattro mani col Wine Club Guido Bucciardi, vuole essere un derby senza né padroni né vincitori, ma solo gaudenti, grazie ai grandi vini francesi e storici italiani che accompagneranno le proposte della tradizione, rivisitate in chiave moderna: il Domaine Leflaive - Puligny Montrachet 1er Cru Les Combettes 2016 a confronto con una chicca di un vitigno antichissimo dello Jura, Grands Teppes Vieilles Vignes 2016 di Jean Francois Ganevat, ancora Jura e Borgogna con il Batard Montrachet 2016 di Ramonet e lo Chardonnay Arbois Pupillin di Overnoy sempre nell'annata 2016, l'Echezeaux 2015 di Rouget, il Barolo Brunate 2013 di Giuseppe Rinaldi e il leggendario Monfortino di Giacomo Conterno, Gianfranco Soldera Case Basse 2013, Miani Buri Merlot 2013 e Château Cheval Blanc - St. Emilion 1er Grand Cru Classe A 1995. **"Wein Tour Cattolica"**, dal 19 al 21 maggio a Cattolica, è invece l'evento con il quale l'Emilia Romagna del vino sarà protagonista in riva al Mare Adriatico, con il meglio della sua produzione vitivinicola e agroalimentare in degustazioni, e seminari con relatori del settore ed esperti. E con **"Vini ad Arte 2023"**, anche la Romagna del vino si presenterà in anteprima dal 28 al 30 maggio



nell'appuntamento di riferimento del Consorzio Vini di Romagna per stampa ed operatori, al Mic-Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, Patrimonio Unesco, presentando le nuove annate dei Romagna Sangiovese Riserva Doc 2020 e Romagna Albana Docg Secco 2022 di oltre 50 produttori, e le multiformi ricchezze di un territorio in continua evoluzione, grazie ad un ricco programma di visite a vigneti e cantine, tra le sue bellezze naturali, storiche, culturali e gastronomiche. Un'occasione per presentare alla stampa internazionale anche "Rocche di Romagna", il marchio collettivo europeo nato per valorizzare i Romagna Sangiovese prodotti nelle 16 sottozone.

Nel cuore del Chianti Classico, con l'Associazione Viticoltori di Greve in Chianti, il 13 e 14 maggio, torna l'edizione n. 2 di **"TastInGreve"**, con la possibilità di degustare nella piazza Matteotti di Greve in Chianti i Chianti Classico di oltre 20 aziende, da Agricola Ottomani alla Tenuta di Nozzole di Folonari Tenute, da Altiero a Podere Campriano, da Leonardo Manetti a Richiari Porciglia, da Ca' di Pesa al Castello di Querceto, dal Castello Vicchiomaggio a La Presura, Fattoria Santo Stefano, Pieve di San Cresci, Savignola Paolin, Antico Borgo di Sugame, Terreno, Terre di Baccio, Terre di Melazzano, Torracchia di Presura, Vignamaggio, Villa Calcinaia e Vini Triacca con Tenuta La Madonnina, accanto a Querciabella, Lanciola e Montefioralle Winery. Il 20 e il 21 maggio 2023 a Radda in Chianti è tempo di **"Radda nel Bicchiero"**, edizione n. 26 del tradizionale evento promosso dalla Proloco con banchi di assaggio con i produttori per le vie del borgo, e le degustazioni "Radda Nord Sud Ovest Est - Esploriamo le sfumature del territorio raddese attraverso i vini delle annate meno celebrate" guidata dal giornalista e scrittore Ernesto Gentili e "Radda Vintage" con le vecchie annate del Chianti Classico nel Palazzo Comunale, accanto al concorso "Degustazione alla cieca", mentre i ristoranti del territorio propongono menu speciali. Con l'Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti l'appuntamento più importante dell'anno sarà, invece, la **"Pentecoste a Castellina in Chianti"**, dedicato alle eccellenze vitivinicole locali e alla riscoperta di questo splendido borgo medievale del Chianti Classico, il 26 maggio, inaugurato dalla tradizionale cena sotto la Via delle Volte, suggestivo camminamento a ridosso delle mura medievali che attraversa il cuore del centro storico, con i Chianti Classico delle aziende che fanno parte dell'Associazione (Antico Podere Casanova di Bucciarelli, Antiche Terre Belvedere di San Leonino, Bibbiano, Buondonno, Casale dello Sparviero/Campoperi, Casina Di Cornia, Castagnoli, Castellare di Castellina, Castello di Fonterutoli - Marchesi Mazzei, Castello La Leccia, Cecchi, Cennino, Concadoro, Fattoria Di Vegi, Gagliole, Il Caggio/Ipsus, La Croce dei Fratelli Zari, La Mirandola nel Chianti, Lornano, Marchesi Antinori a Castellina in Chianti, Mazza, Nardi Viticoltori, Nittardi, Piemaggio, Podere La Piaggia, Pomona, Querceto Di Castellina, Rocca Delle Macie, Rocca di Cispiano, Rodano, Ruffino, San Donatino, San Fabiano Calcinaia, Setriolo, Tenuta Canale, Tenuta di Lilliano, Tenute Squarcialupi La Castellina, Tregole e Villa Trasqua), e il 27 maggio i banchi d'assaggio sempre in Via delle Volte. Per i wine lovers che amano le sfide, il 27 maggio alla Casa dei Progetti, ci sarà anche "Castellina in Gioco", un divertente seminario-indagine, condotto da Armando Castagno, professionista del mondo del vino e profondo conoscitore del territorio, che guiderà una degustazione alla cieca sfidando i



partecipanti ad individuare i vini di Castellina. E il 28 maggio ai banchi d'assaggio ci sarà anche una delegazione delle Uga-Unità Geografiche Aggiuntive del Chianti Classico. La grande novità voluta dal [Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano](#) e dai suoi produttori sarà, quindi, **la prima edizione di "Regina Ribelle - Vernaccia di San Gimignano Wine Fest"**, il primo Festival dedicato alla Vernaccia di San Gimignano nel suo territorio, per consentire a wine lovers e operatori di settore di assaggiare, all'inizio della stagione estiva, la Vernaccia di San Gimignano nei luoghi in cui la sua storia secolare è iniziata, il 3 e il 4 giugno itinerante in tutta la città di San Gimignano e con il coinvolgimento di tutte le sue realtà, tra degustazioni con i vigneroni in Piazza della Cisterna e in Piazza delle Erbe e wine tasting guidati alla Rocca di Montestaffoli, sede della "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience", ma anche di spettacoli e happening per i più giovani come l'aperitivo con dj set alla Rocca. Ci saranno anche momenti istituzionali e riservati alla stampa, a partire il 3 giugno dal convegno di apertura in Sala Dante "Amor che de la vite cola", in cui verranno affrontati i temi della sostenibilità, salute, territorio e cultura con relatori Fulvio Ursini, Giovanni De Gaetano, Fulvio Mattivi e Giovanni Bigot, seguito dalla cena di gala nel suggestivo Chiostro di Sant'Agostino, con un menu dedicato alla Vernaccia a cura dello chef stellato Vito Mollica del ristorante "Chic Nonna" di Firenze, e il 4 giugno dal tour di degustazione "Orizzonte Vernaccia". E per tutto l'evento i ristoratori della "New York del Medioevo" proporranno il "Menu della Vernaccia di San Gimignano" con un abbinamento appositamente studiato tra cibo e vino, mentre le enoteche resteranno aperte per gli acquisti. **Nel programma di incontri di "InChioistro" promosso dal progetto "L'Oro di Montalcino" al "Tempio del Brunello" a Montalcino**, il 12 maggio, la storica dell'arte Maddalena Sanfilippo parlerà di "... che i fili non si perdono nel vento ... Odissea. 19, 143", da Penelope al mito di Aracne, donne tessitrici dell'antichità, mentre Chiara Franceschelli racconterà la tradizione della tessitura a Montalcino, con aperitivo all'Enoteca Bistrot; e tra presentazioni di libri accompagnate da musica classica ed aperitivi all'Enoteca Bistrot, il 9 giugno in occasione di "Archivissima 2023. Il Festival e la Notte degli Archivi" ci sarà un'apertura straordinaria con visite guidate allo Scrittoio dell'Antico Spedale di Santa Maria della Croce affrescato da Vincenzo Tamagni, e il 16 giugno si parlerà di "Il vino degli Etruschi" con il professor Luigi Donati dell'Università di Firenze, la produttrice Donatella Cinelli Colombini e gli studenti dell'Istituto Professionale Agrario di Montalcino "Bettino Ricasoli". Sempre a Montalcino, fino al 31 dicembre, **una mostra nella storica cantina della Fattoria dei Barbi, dove riposano le vecchie Riserve del Brunello, ricorda la figura di Francesca Colombini Cinelli**, con memorie e opere d'arte, frammenti di vita privata e colonne di tabloid americani che hanno segnato un'epoca. E migliaia di ciclisti con la maglia di lana in sella a vecchie biciclette d'acciaio sono pronti pedalare tra polvere e fatica lungo le strade bianche tra i vigneti di Brunello, il 28 maggio, in una nuova **"Eroica Montalcino"**, "L'Eroica" di



primavera, con i suoi percorsi nella Val d'Orcia Patrimonio Unesco, tutti con partenza e arrivo a Montalcino: dal più lungo "Eroico" di 153 km e che corrisponde al Percorso Permanente di Eroica Montalcino con il tratto più difficile che è la salita di Castiglion del Bosco, affrontata in passato anche dai corridori del "Giro d'Italia"; i percorsi medi Val d'Orcia di 96 km e Crete Senesi di 70 km; e il percorso del Brunello da Montalcino di 27 km. **"Nobili parole"** è invece un ciclo di incontri nell'Antica Fortezza di Montepulciano con grandi ospiti per "abbinare" il Vino Nobile di Montepulciano alla cultura italiana, lanciati dal [Consorzio](#) in collaborazione con il Comune, e tra i quali sarà la volta della soprano Katia Ricciarelli protagonista di "Libiamo nei lieti calici" (23 maggio), e al quale seguiranno "In vino Veritas" con Cesare Capitani, attore e autore (8 giugno), il calciatore Enzo Gambaro interverrà a "La sottile linea rossa" (22 giugno), "Vino, genialità e follia" con la scrittrice Romana Petri (14 settembre), "Vite, vino e ambiente" con la presenza dell'agronomo Alessio Capezzuoli (28 settembre), e, infine, con Beppe Convertini, conduttore Rai di "Linea Verde" e "Azzurro- storie di mare" con "Il vero viaggio di scoperta non è visitare nuove terre ma avere nuovi occhi" (12 ottobre). **Il primo corner dedicato esclusivamente ai vini Doc e Docg Montecucco nel punto vendita della storica cooperativa Colline Amiatine "Le Delizie delle Colline Amiatine" a Borgo Santa Rita a Cinigiano, ospita quindi le cantine** per accrescere il dialogo tra il [Consorzio](#) e il consumatore locale e fidelizzare sempre di più il mercato domestico e in particolare quello di prossimità, a partire dal 6 maggio e fino a luglio. Edizione n. 5, invece, per **"Rosso Morellino"**, l'evento "in house" della Denominazione con la regia del [Consorzio Morellino di Scansano](#) che si svolgerà il 14 maggio con un grande banco d'assaggio con la novità dell'apertura al pubblico con oltre 40 produttori, food truck con i prodotti del territorio e il concerto di Joe Bastianich & La Terza Classe all'Aeroporto Militare Corrado Baccarini a Grosseto, e il 15 maggio per gli addetti ai lavori alle Ex Scuole Elementari di Scansano, dove i produttori saranno protagonisti di un importante banco d'assaggio, di una degustazione alla cieca condotta da Andrea Gori e Leonardo Romanelli, con la partecipazione di Bastianich, e di una masterclass di approfondimento guidata sempre dagli esperti, ma anche con un tour in e-bike dal Castello di Montepò a Terenzi. E con **"Maremma Tasting" al Parco Termale delle Terme di Saturnia** il benessere incontra il gusto dei sapori tipici del territorio, grazie ad una serie di appuntamenti con produttori locali: il 20 maggio con i Vignaioli del Morellino, il 3 giugno con la Cantina Sassotondo, il 1 luglio con la Tenuta Il Radichino, il 15 luglio con il Caseificio Sociale di Manciano, il 13 agosto con Il Ghiacciaio e il 14 agosto con La Grada. A Massa Marittima, **Podere La Pace**, la più piccola azienda vitivinicola registrata come "società benefit" in Italia, fondata da Simone Maggioni, apre le porte agli amanti della natura, interessati a visitare i vigneti, conoscere le procedure biologiche con le quali sono coltivate le uve e prodotti i vini di punta. Il mondo dello sport incontra quello del vino a Bolgheri, con l'edizione n. 2 della regata di primavera **"Trofeo Poggio al Tesoro"**, il 13 e 14 maggio, organizzata dallo Yacht Club Marina di Salivoli, su delega della Federazione Italiana Vela, e con unico sponsor Poggio al Tesoro, la cantina bolgherese di Allegrini, che conferma ancora una volta il grande legame con il territorio di appartenenza ed il desiderio di promuoverne, insieme alla comunità, la produzione vitivinicola. Protagoniste della regata saranno le bellezze dell'Arcipelago Toscano: il campo di regata includerà l'area di mare di fronte a



Piazza Bovio a Piombino, con gli isolotti di Cerboli e Palmaiola, la costa est dell'Elba ed il golfo Baratti. Ad accompagnarla, un'asta di beneficenza dei vini di Poggio al Tesoro per l'Aisla Onlus (Associazione Italiana Sclerosi laterale Amiotrofica). Il 29 maggio il **Castello del Terriccio ospita "100Vini in Cantina di Visconti43"**, una selezione di referenze presentate direttamente dai produttori delle cantine distribuite dall'ultima nata in casa Meregalli (Tenute Mft-Sansteva&Poggio dei Gorleri, Giulia Negri, Borgo Maragliano, Boroli, 1701 Franciacorta, Selva Capuzza, Collina Dei Ciliegi, Weingut Niklas, Deseo, Ronc Dal Diaul, Castello di Rubbia, Melegari, Nittardi, Castello Del Terriccio, Campo alla Sughera, Le Ragnaie, Tenuta Delle Ripalte, Podere 414, Poderi Mattioli, Masseria Frattasi, Joaquin, Cantine Carpentiere, Terrazze Dell'Etna, Gulfi, Maison Champy, Ken Forrester, Champagne Bonnaire, Paul Clouet, Apollonis, Pfaffli, Le Domaine d'Henri, Domaine Sylvain Gaudron e Famille Bréchet), accanto ad una selezione dedicata ai distillati di Meregalli Spirits e una sorprendente anteprima del listino Visconti43, e con le degustazioni su "Attualità e longevità dei vini di Castello del Terriccio" con i vini Gian Annibale 2018, Lupicaia 2005, 2008 e 2011, Castello del Terriccio 2006 e 2010, guidate dal giornalista Aldo Fiordelli di "Decanter", Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana, alla guida del Castello del Terriccio, e dall'enologo Carlo Ferrini. I protagonisti dell'enologia italiana si danno appuntamento anche in Versilia, nell'edizione n. 2 di **"VinoVip al Forte"**, il 25 e il 26 giugno a Villa Bertelli a Forte dei Marmi, dove la biennale della rivista "Civiltà del bere" porterà sul litorale toscano 50 aziende vitivinicole provenienti da tutta Italia coinvolte in talk show, degustazioni e due appuntamenti d'eccezione, come il Grand Tasting e il Vermentino Show, un focus dedicato a questo vitigno che si sta facendo amare sempre di più da esperti e consumatori. Il Consorzio della Doc Valdarno di Sopra lancia il **"Valdarno di Sopra Day"**, il 16 maggio a Il Borro (evento a numero chiuso), la storica tenuta della famiglia Ferragamo, con un confronto con ospiti italiani e internazionali sul territorio, i suoi vini, la sua salvaguardia e la relazione con il biologico, una masterclass sui vini del Valdarno di Sopra e una degustazione con i produttori nel borgo. A Firenze, torna **"Tavola Latina"**, l'unico festival cultural-gastronomico in Italia dedicato alle cucine sudamericane, dal 22 al 24 maggio, con focus sulla carna nella città della "ciccia" per eccellenza: tra gli appuntamenti, l'opening party del 22 maggio al The Lodge e l'asado del 23 maggio all'Harry's Bar The Garden (dove i camerieri saranno vestiti con le maglie dell'Argentina campione del mondo e il n. 10 di Diego Armando Maradona in omaggio allo scudetto del Napoli). Sempre a Firenze, il 24 maggio, il Boulevard Park Bistrò nel Piazzale delle Cascine, ospita la prima edizione di **"Morellino del Cuore"** dal tema "Morellino anche in estate" con il **Consorzio Tutela Morellino di Scansano Docg** e da un'idea dei giornalisti Roberta Perna ed Antonio Stelli, con 10 etichette di Morellino (per il Morellino Annata: Santa Lucia Morellino di Scansano Docg A' Luciano 2022, Tenuta Agostinetto Morellino di Scansano Docg La Madonnina 2022, Mantellassi Morellino di Scansano Docg Mago di O3 2022 e Le Rogaie Morellino di Scansano Docg Forteto 2021; per l'"Intermedio", tra Annata e Riserva: Boschetto di Montiano Morellino di Scansano Docg Io&Te 2021, Cantina Vignaioli di Scansano Morellino di Scansano Docg Vigna Benefizio 2021 e Podere 414 Morellino di Scansano Docg 2020; per la Riserva: Roccapesta Morellino di Scansano Docg Roccapesta Riserva 2020, Morisfarms Morellino di Scansano Docg Riserva 2019 e Terenzi Morellino di Scansano Docg Riserva Madrechiesa 2019), selezionate da una giuria di esperti (Richard Baudains di "Decanter", Antonio Boco di "Tipicamente, Food and Wine", William Pregentelli della Guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso, Andrea Gori di "Intravino" e "Business



People", Riccardo Margheri della Guida "Vini Buoni d'Italia" del Touring Club, e Stefania Vinciguerra di "Doctorwine"), protagoniste di una degustazione guidata da Stelli, riservata alla stampa ed a un numero ristretto di ospiti, seguita da una cena aperta al pubblico in abbinamento ai vini. L'evento, si svolgerà poi anche al ristorante Lo Scoglietto a Rosignano Solvay il 22 giugno e al ristorante Canapone a Grosseto il 12 luglio. Tornando a Firenze, il 10 giugno **la Spa di Four Seasons Hotel Firenze celebra il "Global Wellness Day"** con appuntamenti per riequilibrare corpo e spirito e per conoscere l'Eco-nutrizione a tavola e insieme alla dottoressa Lucia Bacciottini, biologa nutrizionista, specializzata in Scienza dell'alimentazione e Dottore di ricerca in fisiopatologia applicate. A Pontassieve, tra i vigneti del Chianti Rufina, **la Marchesi Condi - Tenuta Bossi apre le porte nella "Giornata Nazionale Adsi - Cortili e Giardini Aperti"**, il 21 maggio con la possibilità di visitare il Parco Monumentale, la cantina e degustare i suoi vini come il Chianti Rufina San Giuliano 2021, e il Museo di Arte contadina dove saranno esposte le opere dell'Associazione Levante Fiorentino e di Bianco Bianchi, mentre in cantina sarà allestito un percorso fotografico con le foto del territorio del Chianti Rufina di Immagine Riflesse e la Villa, con ingresso riservato, farà da sfondo all'eno-concerto "Il Chianti Rufina di Cosimo III de' Medici" a cura di Chiave di Vino, in favore di File.

Scacciadiavoli, storica azienda vitivinicola di Montefalco, il 12 maggio fa da sfondo a **"Drink Pink - i rosé del territorio in mostra"**, evento realizzato in collaborazione con le cantine del territorio (Benincasa, Briziarelli, Cesarini Sartori, Col Cimino, Colle Ciocco, Di Filippo, Eraldo Dentici, Fongoli, Goretti, La Fonte, La Veranda, Le Cimate, Mevante, Perticaia, Terre de La Custodia e Terre de' Trinci) per assaggiare i loro rosé accompagnati da street food. **"Porchettiamo"**, il Festival delle porchette d'Italia edizione n. 13, torna dal 19 al 21 maggio a San Terenziano di Gualdo Cattaneo, con le migliori produzioni italiane dalle Regioni più rappresentative della "regina" del cibo di strada, insieme ai panini gourmet degli chef, i vini del territorio, le migliori birre artigianali e la novità foodtruck. Non mancherà anche un gemellaggio internazionale all'insegna del gusto che quest'anno raddoppia: dopo la conferma del Messico c'è la novità del Giappone, per una doppia sinergia all'insegna della carne di maiale. Sarà una stagione enoturistica frizzante, cosmopolita e ricca di appuntamenti quella di **Lungarotti**, a Torgiano, per assaporare la **"Lungarotti Experience"**: dal 27 e 28 maggio con "Cantine Aperte" nelle cantine di Torgiano e Montefalco nel segno dell'educazione al bere consapevole, tra wine tour, picnic, laboratori didattici e tante altre esperienze in cantina e all'aria aperta, a il 18 e 19 giugno con "Bolle a Torgiano", nuovo evento dedicato agli appassionati di bollicine sotto il portico della cantina dove in degustazione ci saranno Champagne di alcuni produttori di nicchia, alla presenza dei vigneroni, che Lungarotti ha scelto di distribuire, oltre ai suoi Brut; il 21 giugno l'Osteria del Museo a due passi dal Museo dell'Olio e dell'Olio di Torgiano darà il via ad un ciclo di cene etniche accompagnate dai vini di Lungarotti, a partire dalla cucina greca e poi esplorando le pietanze tradizionali dei Paesi mediterranei e non solo, in un viaggio tra le culture che ricalca il percorso del Museo del Vino della Fondazione Lungarotti.

Un salto delle Marche è d'obbligo per il **"BrodettoFest"** di Fano, il Festival internazionale del Brodetto e delle zuppe di pesce, in un'edizione straordinaria per celebrare il piatto simbolo del Mar Adriatico, promossa dall'1 al 4 giugno da Confesercenti, Comune di Fano, Regione Marche, Camera di Commercio delle Marche e dal Ministero dell'Agricoltura, anticipando la kermesse per dare il via all'estate della

“città della Fortuna”. Capitano di questa avventura sarà il conduttore Rai Federico Quaranta, che assumerà la direzione artistica dell'edizione n. 21 e porterà un contributo di innovazione al Festival, con l'obiettivo di favorire la contaminazione con altre importanti realtà italiane appassionate di zuppa di pesce. Novità sarà, infatti, la “Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce”, sfida italiana tra sei regioni e i rispettivi piatti marinari tra cui il ciuppin ligure, il cacciucco toscano, il brodetto alla fanese, il broetto veneto, il ciambotto pugliese, abbinati a grandi vini italiane (nella giuria, Paolo Marchi, ideatore e curatore “Identità Golose”, Alberto Lupini, direttore “Italia a Tavola”, e il giornalista Luciano Pignataro). A condurre la gara sarà Andrea Amadei, che con Fede conduce su RadioRai2 la storica trasmissione “Decanter”. Ma debutta anche il “Brodetto&Wine” con i migliori vini del territorio e un focus di Doc e Docg delle Marche. Il Brodetto alla fanese, grande protagonista della kermesse, si potrà gustare nella Cucina dei Pescatori - Spazio Bro, sempre tra le novità, ci sarà anche l’“Angolo delle Vongole” con momenti di informazione e di assaggio, e torneranno i cooking show al PalaBrodetto con chef stellati e cuochi della tv (e che farà da sfondo anche al “BrodettoLab”), mentre il “Palco Centrale - Brodetto Time” ospiterà scrittori, artisti, pittori, musicisti, attori, scienziati e divulgatori su temi di attualità, si potrà uscire in mare con la “BrodettoBoat”, la motonave Queen Elisabeth alla scoperta della pesca alle vongole, e il Lungomare Simonetti farà da sfondo allo “Street Food Bro”. Il futuro del mare e della pesca locale sarà oggetto di momenti riservati all'approfondimento, e saranno tante e preziose anche le collaborazioni con le associazioni ambientaliste nazionali e locali per proporre attività e laboratori, per focalizzare l'attenzione sull'inquinamento marino e sull'impatto antropico che ne modifica sensibilmente l'ecosistema.

Bollicine e grande tennis, un doppio vincente, per il secondo anno consecutivo, con **I'Asti Spumante e il Moscato d'Asti che ancora una volta sono Official Sparkling Wine degli Internazionali Bnl d'Italia**, dall'8 al 21 maggio al Foro Italico a Roma, dove accompagnano le vittorie dei grandi campioni del tennis mondiale. L'Atp Masters 1000 che si gioca nella Capitale rappresenta uno degli appuntamenti più prestigiosi del circuito internazionale in calendario sulla terra battuta, e per l'edizione n. 80, che per la prima volta si svolge su 12 giorni, sono previsti due tabelloni che comprendono oltre 300 partite e il doppio dei player rispetto allo scorso anno. Il 14 maggio nella bellissima location del Casino dell'Aurora Pallavicini torna anche **“Vino e Arte che passione”**, evento ideato da Ct Consulting Events che, tra affreschi, ritratti e collezioni, unisce l'eccellenza della produzione enologica di oltre 50 aziende - dalle griffe dell'Istituto Trento Doc, come Altemasi, Cesarini Sforza, Conti Bossi Fedrigotti, Ferrari, Fondazione Edmund Mach, Letrari, Maso Martis, Moser e Rotari, a Casa E. Mirafiori e Fontanafredda, dal Castello del Terriccio al Pollenza, da Kurtatsch a Masi, da Mazzei a Paolo e Noemia d'Amico, da Petrolo a Principe Pallavicini, da Rivera a Serego Alighieri, dalla Tenuta San Leonardo a Zaccagnini, per citarne solo alcune - con l'alta cucina dello chef stellato Cristiano Tomei del ristorante Terraforte del Castello del Terriccio e le suggestioni dell'arte in una delle più antiche dimore private barocche ubicate nel cuore della Capitale. Dove, il 22 maggio, i bellissimi spazi di Villa Miani ospitano 50 produttori di Roero Docg, come Malvirà, Matteo Correggia, dalla Tenuta Carretta a Bric Castelvej, da Careglio a Cascina Lanza, tra le altre, con 300 vini in degustazione nei **“Roero Days”** che arrivano per la prima volta a Roma con il **Consorzio Tutela Roero**, protagonisti di fronte a operatori del settore ed appassionati anche di verticali dedicate al Roero Bianco e al Roero Rosso, una mostra fotografica che racconta in 50

scatti un territorio tra i più vocati d'Italia e Patrimonio Unesco, e la presentazione del volume "Roero, la civiltà dell'Arneis e del Nebbiolo". **"AlsaceRocks"** è invece l'evento organizzato dal Conseil Interprofessionnel Vins d'Alsace, sempre il 22 maggio all'Una Hotel Trastevere a Roma (riservato su invito), con una masterclass tenuta dal wine expert Filippo Bartolotta con i vini più rappresentativi della regione francese, e un momento in cui discutere direttamente con i produttori alsaziani partecipanti e degustare i loro vini. **Pallini**, storica azienda liquoristica romana guidata e gestita in prevalenza da donne, ha deciso di portare in scena al **"Bar Show 2023"**, il più importante appuntamento italiano di settore che si terrà al Palazzo dei Congressi a Roma il 29 e 30 maggio, la sfida **"Women Do it better. Or Not? Shake it up with Pallini to find the answer"** per far emergere la creatività e l'arte di innovare tutta al femminile nel settore della mixology, con le bartender di ShakHer, collettivo di donne che lavorano dietro al bancone nato. La Capitale farà da sfondo anche all'**evento finale del Concorso "Miglior Enotecario d'Italia 2023" dell'Aepi-Associazione Italiana Enotecari Professionisti** nella cornice di Borgo Pallavicini Mori il 29 maggio, nel quale verranno annunciati i vincitori dell'edizione n. 2 e dei Premi Speciali under 30 ed estero, con i vertici dei Consorzi partner (Friuli Colli Orientali, Collio, Venezia, Chianti Classico, Trentino e Toscana Igt) insieme al direttore di Bureau Italia del Comité Champagne Domenico Avolio (evento riservato, su invito). E alla tappa di **"Il dolce, il rosso, il rosé - alla scoperta dei vini d'Acqui"**, il tour con cene degustazione, masterclass e wine tasting che vede per la prima volta insieme il Consorzio di Tutela Vini d'Acqui e Gambero Rosso in un invito alla scoperta del territorio del Monferrato attraverso i suoi vini, il 21 giugno alla Gambero Rosso Academy, con protagonisti il Brachetto d'Acqui nella versione dolce, e l'Acqui Rosé, spumante e fermo e Rosso-secco. Lo straordinario scenario dell'Abbazia di Fossanova, il più antico esempio d'arte gotico-cistercense in Italia, a Priverno, dal 2 al 4 giugno, ospiterà l'edizione n- 2 di **"Vini d'Abbazia"**, l'evento ideato per ricordare il ruolo che, sin dal Medioevo, le abbazie hanno avuto non solo nella produzione del vino ma anche nella preservazione di vitigni che altrimenti sarebbero andati perduti, con oltre 30 cantine e, per la prima volta, alcune importanti abbazie francesi dell'Associazione Les Vins D'Abbayes, accanto anche ai vini prodotti dalle cantine della Strada del Vino di Latina, della Strada del Cesanese del Piglio e del Consorzio dei Vini di Atina, con una speciale sezione gastronomia curata da Slow Food. I banchi d'assaggio con wine maker e frati "maestri di vigna" al servizio dei monasteri del vino, saranno allestiti nell'antico Chiostro dell'Abbazia, mentre nel Refettorio si svolgeranno masterclass dedicate alle produzioni delle diverse abbazie, e il 4 giugno, nell'evento di chiusura, l'Infermeria del Borgo di Fossanova ospiterà l'incontro con Carlo Petrini, fondatore Slow Food, dedicato al contributo delle abbazie alla salvaguardia del vino, con il conduttore di "Linea Verde Life" Marcello Masi. Tra le masterclass, il 2 giugno si parlerà de "I vini autoctoni della provincia di Latina", alla scoperta di Nero Buono, Bellone, Malvasia Puntinata e Moscato Terracina, e dell'Abbazia di Novacella, che produce vino dal XII secolo in Alto Adige, con la degustazione guidata dall'Head of Sales & Marketing Werner Waldbboth, mentre Marco Caprai, alla guida della cantina Arnaldo Caprai, e Antonio Capaldo, presidente di Feudi di San Gregorio, per la prima volta insieme, racconteranno i loro vini con il vicedirettore del "Corriere della Sera" Luciano Ferraro. Il 3 giugno, spazio alla "Strada del Cesanese" e al "vino dei Papi" con i suoi produttori più importanti, alla Cantina Valle Isarco con il dg Armin Gratl che guiderà la degustazione dei vini prodotti nell'Abbazia di Sabiona, ed ai "Vini d'Abbazia francesi"

con l'Associazione Les Vins D'Abbayes, mentre il 4 giugno si va dal Consorzio Atina Cabernet Dop, che racconterà la rinascita di un territorio nel cuore della Ciociaria dove il Cabernet Sauvignon ha trovato il suo habitat ideale già da fine Ottocento, ai vini del Monastero Trappiste di Vitorchiano raccontati da Giampiero Bea, tra i più influenti interpreti del vino secondo natura. **"Benvenuto Orvieto diVino"** tornerà invece dal 9 all'11 giugno, con il [Consorzio Tutela Vini di Orvieto](#) che organizzerà il suo tradizionale appuntamento nella settimana più importante per la città di Orvieto, quella in cui si celebra il Corpus Domini. Il 10 giugno, in particolare, si terranno una masterclass unica per la Denominazione del territorio con protagoniste "Le grandi annate dell'Orvieto", con due relatori di eccezione come il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella e la wine critic Kerin O'Keefe, e il convegno "Vino, Mercati ed Educazione alimentare: nuove strategie di marketing e comunicazione", una tavola rotonda con i massimi esperti del settore in cui verranno approfonditi temi di grande attualità come vino e salute e si analizzeranno nuove strategie di crescita e sviluppo. Il 9 giugno sarà invece dedicato agli Ambasciatori del vino di Orvieto, e l'11 giugno ci sarà un momento speciale dedicato al corteo del Corpus Domini.

Fino al 13 maggio a Napoli prosegue **"Wine&Thecity"** n. 15, la rassegna diffusa, nata da un'idea di Donatella Bernabò Silorata, che unisce arte, vino, moda e cultura con degustazioni itineranti in luoghi insoliti e talvolta sconosciuti. Protagonisti, i vini delle migliori cantine italiane abbinati al piacere della scoperta di nuovi itinerari urbani tra siti storici, spazi privati, atelier di artisti e designer, boutique, giardini e cortili. Un appuntamento speciale è al Rione Sanità, oggi e domani, dove "Wine&Thecity" porta i vini in degustazione nel sottosuolo di Napoli, nell'Ipogeo dei Cristallini, alla scoperta dell'antica Neapolis greca. Domani, La Stufa dei Fiori Tisaneria-Bistrot, petit café nato dal recupero architettonico dell'antica serra ottocentesca dei Borbone nel Real Bosco di Capodimonte, apre le porte per un esclusivo aperitivo in giardino, tra prati ed alberi monumentali. Il 13 maggio, gran finale nella Vigna metropolitana di San Martino sulla collina del Vomero, dal 2010 dichiarata Monumento Nazionale dal Ministero per i Beni Culturali, con una passeggiata guidata tra i filari con picnic contadino. Ma non solo, perché il 20 maggio con "Off City", la rassegna approderà in Costa d'Amalfi con un walk around tasting nei Giardini del Fuenti con i vini del Consorzio Vita Salernum Vites e la cucina contemporanea dell'executive chef Michele De Blasio. L'8 giugno sarà la volta di Capua al Museo Campano e del piccolo borgo Foresta nel Parco Regionale di Roccamonfina. Infine, il 28 e il 29 settembre, La Reggia Designer Outlet del Gruppo McArthurGlen ospiterà "Fall in wine". Tornando a Napoli, il 14 e il 15 maggio, l'Italia del vino sarà protagonista nella nuova location del Maschio Angioino per **"VitignolItalia 2023"**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani n. 17 con 250 aziende (e Consorzi come Friuli Doc, Roma Doc e Vesuvio Doc), oltre 1.500 etichette e 20 buyer da 15 Paesi in partnership con Ice, tra degustazioni, convegni e approfondimenti nel più importante evento di settore del Centro-Sud. In particolare le masterclass approfondiranno la conoscenza su territori vocati come la Campania, la Sicilia (presente con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e il Friuli Venezia Giulia, e di degustare le etichette più importanti di storiche cantine: dal Barolo di Bersano al Phigaia Bianco di Vidotti, dallo Chardonnay della famiglia Lunelli all'Aglianico del Vulture di Fucci, dal Sangiovese di Carpineto fino a un'imperdibile incursione nel magico mondo dello Champagne con il Grand Vintage 2015 di Moët&Chandon. Sempre a Napoli, il 22 maggio, faranno tappa anche le selezioni che puntano a creare il dream team che darà vita a **"La Città della Pizza" 2023**, edizione n. 8, dal 20 al 22

ottobre a Roma, con un tour nel quale tanti pizzaioli possono far conoscere la propria arte, e che proseguirà a Palermo (26 giugno) e Bari (3 luglio). E dopo tre anni di assenza, dall'11 al 13 giugno a Vico Equense, ritorna la **"Festa a Vico"** ideata da Gennarino Esposito, chef due stelle Michelin del ristorante Torre del Saracino, che trasforma il centro della costiera sorrentina in un enorme ristorante a cielo aperto, con cuochi in arrivo da tutta Italia per far trionfare i prodotti del made in Italy e del made in Campania.

La **Maison Krug** invita tutti i Krug Lovers e gli appassionati di Champagne a **"Krug x Puglia"**: una serie di Krug Experiences, tra degustazioni, aperitivi e cene per tutto maggio nei più esclusivi ristoranti, enoteche e lounge bar di Puglia, nei quali è possibile degustare la pienezza degli aromi e la freschezza delle fragranze delle migliori Cuvée Krug, per un'esperienza assolutamente indimenticabile. In particolare, il 20 maggio Carlo Vallarino Gancia, Brand Manager Krug, conduce una masterclass all'Enoteca Fedele a Brindisi, con la degustazione di Krug Grande Cuvée 171 édition, Krug Grande Cuvée 170 édition e Krug Rosé 27 édition; il 22 maggio Thibault Renard, Business Development Manager della Maison Krug sarà presente ad un aperitivo con l'emblema della Maison, Krug Grande Cuvée 171 édition, al ristorante Ognissanti con una cena a quattro mani con gli chef di Casa Sgarra e Quintessenza, entrambi una stella Michelin, con il pairing: Krug Grande Cuvée 171 édition, Krug Rosé 27 édition e Krug Grande Cuvée 161 édition in formato Jéroboam; il 27 maggio gran finale a Cala Masciola al Beach Club di Borgo Egnazia, con una masterclass dedicata a Krug Grande Cuvée e Krug Rosé in differenti edizioni e formati, ed una cena "Krug x Lemon" a cura dello chef Domenico Schingaro, una stella Michelin e le nuove edizioni di Krug Grande Cuvée e Krug Rosé. La Maison presenterà anche il "Single Ingredient" dell'anno, un agrume vibrante, simbolo di generosità e vitalità: il limone.

"Wine&Thecity in Viaggio: l'ebbrezza di una Puglia insolita e segreta" è invece un itinerario esclusivo pensato per viaggiatori curiosi, wine lovers, amanti del bello e del buono alla scoperta dell'Alta Murgia in Puglia, targato sempre **"Wine&Thecity"** e Talea Collection, il gruppo alberghiero leader in Puglia nel segmento luxury, dal 26 al 28 maggio, con partenza da Napoli, e tappe a Gravina, con visita al suo mondo sotterraneo fatto di cunicoli, cantine, chiese rupestri, granai e forni seicenteschi, nella Valle d'Itria tra antiche masserie e uliveti, nel centro storico di Monopoli e poi di Lecce, fino a giungere ad Otranto, nelle terre del Salento, con soste, incontri, degustazioni ed esperienze che raccontano il territorio, e con l'antica masseria Il Melograno, Small Luxury Hotels of the World, come dimora per l'intero weekend. Il 29 maggio **Leone de Castris celebra "80 anni di Five Roses. Storia, traguardi e obiettivi futuri del primo rosato imbottigliato in Italia"** al Museo del Vino Piero e Salvatore Leone de Castris a Salice Salentino, con il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella, il presidente della Regione Puglia Michele Emiliano, Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura, Cosimo Leuzzi, sindaco Salice Salentino, Nicola Delle Donne, presidente di Confindustria Lecce, Mario Valdrucci, vice presidente Unioncamere, e Piernicola Leone de Castris, moderati dal direttore del "Nuovo Quotidiano di Puglia" Rosario Tornesello (evento riservato, su invito). Dall'8 al 12 giugno (con l'apertura al pubblico il 12 giugno) al Castello di Sannicandro di Bari, tornerà quindi **"Radici del Sud 2023"**, edizione n. 18 del Salone dei Vini e degli Oli del Sud Italia per addetti ai lavori ed appassionati, con protagoniste, ad oggi oltre 130 aziende di Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sardegna e Sicilia: da Fattoria Teatina alla Cantina del Vulture, da Cantine del Notaio alla Cantina di Venosa, dalla Tenuta I Gelsi a

Librandi, da Claudia Quarta Vignaiolo a Marisa Cuomo, da Cavasete a San Salvatore 1988, dalle Cantine due Palme alle Cantine Paolo Leo, da Masseria Cuturi a Palamà, da Rivera a Torrevento, da Varvaglione 1921 alla Cantina Dorgali, da Baglio del Cristo di Campobello a Le Vigne di Sammarco, tra le altre. Il 12 giugno, giorno dell'apertura al pubblico del Salone, verranno premiati i vini selezionati dalle giurie del Concorso e ci sarà un incontro tra esperti su temi di attualità che riguardano il mondo del vino.

Con [Assovin Sicilia](#), fino al 13 maggio, è nel vivo **"Sicilia en Primeur 2023"**, il più importante appuntamento del vino siciliano, nella splendida Taormina, ed a Radicepura, uno dei vivai più belli e grandi del mondo (di proprietà della famiglia Faro), con oltre 80 giornalisti della stampa nazionale ed internazionale, oltre alla partecipazione di Master of Wine e professionisti a guidare seminari tecnici e masterclass, ma ai quali sono dedicati anche ben 9 enotur alla scoperta dei territori della Sicilia del vino e delle loro bellissime cantine. Protagoniste 60 cantine con i loro grandi vini, da Baglio del Cristo di Campobello a Baglio di Pianetto, da Benanti a Cantine Settesoli, da Cos a Cottanera, da Cusumano a Donnafugata, dal Gruppo Duca di Salaparuta a Feudo Arancio, da Feudo Maccari a Graci, da Le Casematte a Maugeri, da Arianna Occhipinti a Palari, da Pietradolce a Planeta, da Principi di Butera a Girolamo Russo, da Serafica a Tasca d'Almerita, dalle Tenute Bosco alle Tenute Rapitalà, da Torre Mora a Zisola, per citarne solo alcune. Domani a Taormina, degustazione tecnica e masterclass riservate ai giornalisti, su "Questione di stile/Icone del vino siciliano: 11 etichette che hanno fatto storia", "L'Etna secondo Assovin Sicilia, versanti, contrade e stili" e "Declinazioni della luce: 12 vini della Sicilia che non ti aspetti. Tre segmenti: Light Red, eleganza senza peso; Energia luminosa, rossi dell'isola-continente; Fare luce, bianchi alla prova del tempo" con i giornalisti Fabio Rizzari e Giampaolo Gravina, e su "Sparkling and fizzy wines. The new Sicilian frontier" e "Sicilia en Rosé" con la Master of Wine Elizabeth Gabay. Il 13 maggio a Giarre, il "Radicepura - Horticultural Park", accanto ai banchi d'assaggio con i produttori ospita il convegno "Sicilia: top wine, film e tourism destination", attorno al tema dell'edizione 2023 dedicata al vino come complesso fattore culturale, all'enoturismo nelle sue molteplici declinazioni, ma soprattutto al ruolo delle cantine di Assovin Sicilia come custodi di cultura e territorio, e al vino come ambasciatore del turismo siciliano, con gli interventi di Laurent Bernard de la Gatinais, presidente Assovin Sicilia, della professoressa Roberta Garibaldi, autrice del "Rapporto sul Turismo Enogastronomico in Italia" e vice presidente della Commissione Turismo Ocse, Lorenzo Maraviglia, general manager del San Domenico Palace-Four Seasons Hotel, Benedetto Puglisi, co-founder e direttore scientifico Master Them in Tourism Hospitality & Event Management di BeAcademy, Mattia Filippi di Uva sapiens, Antonio Rallo, presidente Consorzio Doc Sicilia, e Alberto Tasca, presidente Fondazione SOStain, moderati dal giornalista de "Il Sole 24 Ore" Nino Amadore. Il 14 maggio alla Casina dell'Ulmo di Sambuca di Sicilia nasce **il nuovo spazio per l'arte contemporanea di Planeta "Versoterra-Earthwards"**, con l'installazione ambientale "Corpo fragile" di Ignazio Mortellaro sul problema della desertificazione, visitabile fino al 30 settembre, nell'antico edificio rurale riconvertito in spazio culturale per stimolare, attraverso lo sguardo creativo degli artisti, una riflessione sugli effetti del cambiamento climatico nei luoghi dove esso si manifesta e influenza il rapporto tra l'uomo e la natura nel progetto di "Planeta Cultura per il Territorio" in collaborazione con Radiceterna, e inserito nell'itinerario Iter Vitis "Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa" in occasione del riconoscimento di "Menfi Città Italiana del Vino 2023". Menfi dove, la

Tenuta Dispensa ospiterà gli incontri di approfondimento, realizzati in collaborazione con la rivista "Suq Magazine-Unconventional Sicily" e la Fondazione Merz, a partire dal primo in cui si parlerà di desertificazione con Giuseppe Barbera, scrittore e professore emerito di Colture Arboree all'Università di Palermo. Sambuca di Sicilia ospita anche il **"Concorso Enologico Internazionale Città del Vino"** n. 21, le cui selezioni si svolgeranno dal 12 al 14 maggio nel cuore della Valle del Belice sempre nel programma di "Menfi Città Italiana del Vino 2023" e con la novità della collaborazione con Assoenologi, tra 1.400 vini in concorso dall'Italia e da 10 Paesi del mondo, la cui premiazione si terrà a Roma in Campidoglio il 7 luglio. A Palermo, dal 19 al 21 maggio a Villa Filippina, ritorna **"DeGusti Arte"**, kermesse dedicata alle eccellenze enogastronomiche siciliane tra cantine, distillerie, caseifici, olivicoltori e produttori di piccoli e grandi bontà rigorosamente made in Sicily. A seguire, dal 29 al 31 maggio, tra Milo e Calatabiano, nasce la prima edizione di **"Lavica"**, evento di fine dining dell'Etna, voluto e ospitato dallo charming hotel **Castello di San Marco** e dall'azienda Barone di Villagrande, in collaborazione con les Collectionneurs, l'associazione di albergatori, ristoratori e viaggiatori che vanta come Brand President Alain Ducasse, e che segue idealmente il percorso che compie la lava del vulcano, per raccontare, attraverso le mani di chef appartenenti a les Collectionneurs e degli chef siciliani l'anima di un territorio, quello etneo, appunto, estremamente vocato all'eccellenza enogastronomica, protagonisti nei locali del territorio, sostenendo l'Associazione "Il Faro - famiglie oltre la disabilità" e il progetto "Impara giocando".

In Sardegna, è tornato da oggi (giornata riservata agli addetti ai lavori) al 14 maggio (con le giornate dedicate agli appassionati) il **"Porto Cervo Wine & Food Festival"**, l'evento, all'edizione n. 12, voluto dall'Area Costa Smeralda gestita da Marriott International, per conto di Smeralda Holding (che annovera oltre venti ristoranti e bar, i quattro hotel di lusso Cala di Volpe, Romazzino, Pitrizza e Cervo, il Conference Center e il Pevero Golf Club, di proprietà di Qatar Investment Authority), con il coordinamento scientifico di Alessandro Torcoli, direttore della storica rivista "Civiltà del Bere". Protagonisti delle degustazioni al Cervo Conference Center, "I magnifici 80", una selezione esclusiva di aziende sarde, nazionali e internazionali, con un vero e proprio "parterre de roi" di 60 cantine - da Marchesi Frescobaldi, con Luce della Vite e Ornellaia, a Banfi, da Ruffino ai Domini Castellare di Castellina, da Allegrini a Zenato, da Masciarelli a San Marzano, da Donnafugata a Ca' del Bosco, da Bellavista a Ferghettina, da Villa a Corte Aura, da Bisol ad Astoria, da Foss Marai a Deutz, da Argiolas ad AgriPunica, da Cantina Santadi a Cantina Mesa, da Capichera a La Contralta, da Sella & Mosca a Santa Margherita, e new entry come Inama, Umberto Cesari e Broglia - per una vetrina internazionale per operatori del settore e wine lovers che offre ai propri espositori opportunità di visibilità sia all'estero che all'interno degli hotel, ristoranti e bar più prestigiosi della Costa Smeralda che vuole essere, così come altre destinazioni di rilievo regionali, ambasciatrice e allo stesso tempo promotrice delle eccellenze enogastronomiche prodotte in Sardegna, nella Penisola e nel mondo. Con l'opportunità per le cantine di presentare "Il vino del domani", un taglio speciale realizzato ipotizzando il vino del futuro o il lancio di una nuova linea. Accanto a tre stelle, a partire dalla madrina Elisa Maino, giovane scrittrice e influencer che domani taglierà il nastro, e con Simona Molinari, superstar della musica pop-jazz italiana, e Nesli, cantautore e autore di successo, che si esibiranno il 13 maggio nella cena di gala all'Hotel Cala di Volpe. A La Pergola in Giardino, nella piazzetta di Porto Cervo, domani svolgerà il primo talk show "Cambiamenti climatici: evoluzione

enogastronomica - il cibo e il vino del futuro. Come si stanno adeguando i viticoltori, i produttori al cambiamento climatico in atto?" con gli interventi di Luca Mercenaro, docente di Viticoltura dell'Università degli Studi di Sassari, Andrea Pala, miglior giovane enologo 2021 per Vinoway Italia, Davide Sordi, area manager del Nord Ovest Italia e Sardegna dei Vivaî Cooperativi Rauscedo, e Lavinia Furlani e Fabio Piccoli, presidente e direttore della testata specializzata Wine Meridian; a seguire, il 13 maggio, si parlerà di "E-commerce: nuove tecnologie a sostegno della vendita - I nuovi mezzi di comunicazione e la vendita del vino: un rapporto giovane da comprendere e sviluppare", nel quale Alessandro Torcoli coordinerà gli interventi di Galliano Cocco, docente in Strategia della comunicazione aziendale dell'Università "G. D'Annunzio" di Chieti-Pescara, Maurizio Mattucci, assistente alla cattedra di Strategia della comunicazione aziendale nell'Università "G.D'Annunzio" di Chieti-Pescara, Antonio Prati, senior buyer di Tannico, Francesco Magro, fondatore di "Winelivery", e di Alessandro Regoli, direttore WineNews; il 14 maggio a La Pergola in Giardino, nella piazzetta di Porto Cervo, ci sarà invece un workshop tenuto dal sessuologo clinico professor Marcello Acciari e dal cardiologo dottor Giuseppe Sabino, che sveleranno i segreti del vino legati alla salute e all'eros. Ma ci sarà anche il "Premio Pcwff Award" ai migliori vini regionali (rossi, bianchi, rosé e bollicine), nazionali (rossi, bianchi, rosé e bollicine), internazionali e agli spirits, valutati da una giuria di esperti in una degustazione alla cieca organizzata in collaborazione con i sommelier dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier Sardegna, ed i cui vincitori entreranno a far parte di "Taste of Sardinia", l'iniziativa con la quale la Costa Smeralda presenta le eccellenze italiane nel mondo. Tra le novità, il "Pcwff Wall", con la realizzazione di uno spazio espositivo dedicato ai partner del Festival in uno dei ristoranti del Villaggio di Porto Cervo, che rimarrà presente per tutta la stagione, e le cantine partecipanti saranno

MENU

EN

Pescatore in collaborazione con Martini e il Pomodoro con la Distilleria Bonaventura Maschio, tra cocktail d'autore e dj-set. Prima edizione invece per **"Cannonau Likeness International"**, dal 20 al 22 maggio ad Oliena e all'Hotel "Su Gologone", da un'idea di [Vinoway Italia](#), per valorizzare il vitigno principe della Sardegna, a confronto con i vitigni simili prodotti in Italia, quali Gamay del Trasimeno, Alicante, Tai Rosso, Granaccia e Grenache marchigiano, ma anche con il Grenache francese ed il Garnacha spagnolo. Tra banchi d'assaggio, convegni e masterclass, con personaggi come Riccardo Cotarella, presidente mondiale degli enologi, Stevie Kim, Managing Director Vinitaly International, Frédéric Galtier, coordinatore del Concorso "Grenache du Monde", Alessandro Rossi, Wine Manager Partesa for Wine-Deep Red stories, il celebre sommelier Charlie Arturaola, Christian Scrinzi, direttore enologico e di produzione Giv-Gruppo Italiano Vini, Gioacchino Bonsignore, caporedattore Tg5 Mediaset e curatore della rubrica "Gusto", Mariano Murru, enologo Argiolas e neo presidente Assoenologi Sardegna, Vincenzo Russo, professore di Neuromarketing Iulm Milano, Dario Stefàno, promotore della Legge sull'Enoturismo, Dominga Cotarella, fondatrice di Intrecci Accademia Alta Formazione di Sala, la designer Giovanna Palimodde, Maria Ida Avallone, proprietaria di Villa Matilde, l'enogastronomo Angelo Concas, Franco Fronteddu dell'Agenzia Laore, il regista Pietro Mereu, Nina Puddu, Antonella Usai, presidente Museo del Vino ed Enoteca Regionale della Sardegna, Roberta Porceddu, presidente Movimento Turismo del Vino Sardegna, e Giovanni Antonio Secchi, coordinatore Città del Vino Sardegna, tra gli altri.

In tutta Italia, si torna nei **"Vigneti Aperti"**, primo appuntamento con cui il **Movimento Turismo del Vino** festeggia 30 anni, e che nasce dal desiderio di far vivere un'esperienza nel vino italiano, immersi tra i vigneti, per scoprire le ricchezze dei tanti territori della Penisola, in una sorta di viaggio caratterizzato dall'inconfondibile ospitalità delle cantine, con tante attività in programma tutti i weekend fino ad ottobre: degustazioni, laboratori sensoriali, escursioni in bici, passeggiate a cavallo, picnic e cene al tramonto. Si proseguirà poi con "Cantine Aperte" (27-28 maggio), "Calici di Stelle" (28 luglio-20 agosto), "Cantine Aperte in Vendemmia" (settembre-ottobre), "Cantine Aperte a San Martino" (4-12 novembre) e "Cantine Aperte a Natale".

E fino al 31 maggio in 17 Regioni, c'è anche **la "Merenda nell'Oliveta" in 100 Città dell'Olio italiane** dove a "parlare" sono gli ulivi, raccontandoci la loro storia millenaria attraverso gli olivicoltori che ne sono i custodi. L'iniziativa è promossa dalle Città dell'Olio e prevede corsi di assaggio, laboratori didattici, incontri con olivicoltori, reading di poesie a tema olio, e musica dal vivo all'ombra degli ulivi al tramonto.

Anche **"Borgo diVino in tour"**, l'evento itinerante dedicato alla promozione turistica e alle degustazioni delle migliori etichette enologiche territoriali e nazionali nel circuito dei "Borghi più belli d'Italia" promuove appuntamenti in tutta Italia, da Neive (Piemonte, 12-14 maggio) a San Giorgio di Valpolicella (Veneto, 19-21 maggio), da Città Sant'Angelo (Abruzzo, 2-4 giugno) a Montaiione (Toscana, 9-11 giugno), da Altomonte (Calabria, 23-25 giugno) a Cisternino (Puglia, 30 giugno-2 luglio), Borgo Santa Caterina (Lombardia, 7-9 luglio), Grottammare (Marche, 21-23 luglio), Albori-Vietri sul Mare (Campania, 28-30 luglio), Oratino (Molise, 1-3 settembre), Nemi (Lazio, 8-10 settembre), Brisighella (Emilia Romagna, 6-8 ottobre) e infine Spello (Umbria, 13-15 ottobre), in un viaggio all'insegna del gusto e della bellezza tra i gioielli della cosiddetta "Italia nascosta", promosso dall'Associazione "I Borghi più belli d'Italia" e organizzato da Valica e Consorzio Ecce Italia. Intanto **Signorvino, la "Grande cantina italiana" del Gruppo Calzedonia nelle sue enoteche in tutta Italia, ha lanciato il ricco programma 2023 di corsi di degustazione, cene con i produttori e social dinner**, fino al 31 maggio.

Dal 13 al 20 maggio prenderà il largo tra Napoli, Genova, Marsiglia, Barcellona e Tunisi la lussuosa nave Msc Grandiosa equipaggiata con i migliori vini italiani, grazie al progetto **"Wine Sea"**, creato in collaborazione con Msc Crociere, Gambero Rosso e Ais-Associazione Italiana Sommelier, per far conoscere il vino italiano nel mondo tramite le navi da crociera e raggiungere, oltre all'importante pubblico b2b, anche i consumatori appassionati di vino che, durante la loro vacanza, potranno assaggiare esclusive referenze ascoltandone la storia e le proprietà direttamente dai produttori ed esprimere le loro preferenze. Ci sarà anche l'Università Iulm con il suo Centro di Ricerca di Neuromarketing, che promuoverà, durante il viaggio, corsi gratuiti su temi volti alla promozione del made in Italy, per una settimana in cui produttori, enologi, sommelier, giornalisti, appassionati e studiosi navigheranno insieme tra degustazioni, party esclusivi, masterclass e momenti di formazione. Infine, mentre a Lecce (15 maggio), Napoli (29 maggio) e Roma (5 giugno), fa tappa il tour di masterclass e wine tasting **"Tutte le sfumature del Lambrusco Doc"** con il Gambero Rosso (con cantine come Cavicchioli e Cleto Chiarli, Giacobazzi e Ermete Medici & Figli, Paltrinieri e Venturini Baldini), dando uno sguardo anche agli eventi oltreconfine, il Consorzio Tutela Lambrusco Doc celebrerà 50 anni delle storiche Doc del Lambrusco - Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Lambrusco Salamino di Santa Croce e Reggiano - incontrando un ristretto gruppo di giornalisti e degustatori in un evento internazionale in programma il 21 giugno per il **"World Lambrusco Day"**

nel Salon Gustave Eiffel Lounge sulla Tour Eiffel a Parigi, dopo aver festeggiato al Museo Enzo Ferrari a Modena. Ad accompagnare le bollicine rosse dell'Emilia ci sarà anche un'altra eccellenza del territorio emiliano, il Parmigiano Reggiano, partner dell'appuntamento. Il contenuto tecnico dell'evento sarà una componente centrale: una masterclass guidata dall'unico Master of Wine italiano, Gabriele Gorelli, presenterà infatti una selezione di vini Lambrusco accuratamente studiata, per raccontare in 12 assaggi il "nuovo corso" dei vini Lambrusco. E proseguirà con una cena al ristorante Le Jules Verne della Tour Eiffel, con lo chef Frédéric Anton che accoglierà Philip Rachinger, giovane prodigio austriaco, e un binomio nippo-argentino: Chiho Kanzaki & Marcelo Di Giacomo.

Copyright © 2000/2023

TAG: ARTE DEL VINO, ASSOCIAZIONE VITICOLTORI DI GREVE IN CHIANTI, ASTI DOCG, BEST WINE STARS, BOTTEGA DEL VINO, FARINA WINES, FICO EATALY WORLD, FRANCIACORTA, IL BORRO, LE FAMIGLIE STORICHE, MARCHESI GONDI, MONTENAPOLEONE DISTRICT, MURA MURA, NIZZA DOCG, NOBILE DI MONTEPULCIANO, PLANETA, POGGIO AL TESORO, PORTO CERVO WINE & FOOD FESTIVAL, PROMOTURISMOFVG, ROERO, ROSSO MORELLINO, SICILIA EN PRIMEUR, TEMPIO DEL BRUNELLO, TEROLDEGO, VALDARNO DI SOPRA, VITIGNO ITALIA, WINE&THECITY

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Vino ed eccedenze, le Cooperative: "serve una strategia, ma non escludiamo la distillazione"

11 Maggio 2023



ITALIA

La Sicilia del vino punta sull'enoturismo di alta gamma, nel segno dell'autenticità e della scoperta

11 Maggio 2023



ITALIA

Wine & food e ristorazione, il turismo record alza sentiment e aspettative per il 2023

11 Maggio 2023



ITALIA

Sono Grlan, Elena Walch e Erste+Neue la "Top 3" del Concorso Nazionale del Pinot Nero

11 Maggio 2023

