

ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

Vino, tartufi, funghi, olio e la magia del foliage d'autunno negli eventi del Ponte di Ognissanti

Da "Merano WineFestival" a "Incontri Rotaliani", "Golosaria" a Milano, il Forum sul Pinot Grigio a Verona, "RossoBarbera" e "Frantoi Aperti in Umbria"

MERANO, 01 NOVEMBRE 2023, ORE 10:00



1 / 10

I grandi vini, immancabili ovviamente in ogni stagione, ma anche il tartufo bianco, i funghi, l'olio "novo" e, ancora, dalle castagne alle zucche, e non solo, tutti i prodotti-simbolo dell'autunno sono i protagonisti **dei tantissimi eventi segnalati nell'agenda di WineNews** per il lungo Ponte di Ognissanti immersi nella magia del foliage nei territori del vino e dell'agricoltura italiani. Come in Trentino Alto Adige, dove è tempo del "Merano WineFestival", il "salotto buono" del vino italiano, ma anche di realtà emergenti e nuovi trend, con la regia del "The Wine Hunter" Helmuth Köcher, e degli "Incontri Rotaliani" per promuovere il Teroldego, "principe" dei vini trentini a confronto con i vini dell'Etna Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele all'Adige, e che è tra i tanti appuntamenti che animano le Dolomiti Paganella. Ma si possono vivere anche le esperienze sensoriali a Lana e dintorni dedicate al mondo delle castagne, le "Emozioni in Malga" in Val Pusteria e partecipare ad una degustazione vintage da Pojer e Sandri a San Michele all'Adige guidata da Mario Pojer. A Milano torna "Golosaria" con il meglio dell'agroalimentare italiano all'Allianz MiCo - Milano Congressi, Verona fa da sfondo al Forum "International delle Venezie Doc conference. Between new trends and market revolutions" del Consorzio Doc delle Venezie sul Pinot Grigio. A Torino continuano la "Vendemmia a Torino - Grapes in Town" e "Portici Divini", le più importanti kermesse enoiche della prima capitale d'Italia, e c'è anche "CioccolaTò" con i maestri cioccolatieri e i Consorzi del vino piemontesi, alla Bottega del Vino Dogliani Docg si trascorre l'"Autunno con il Dogliani" in degustazione, e al Castello di Costigliole d'Asti va in scena "RossoBarbera", il più grande banco d'assaggio sul vitigno Barbera. E mentre proseguono la "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" n. 93, con chef stellati e le "alte bollicine piemontesi" Alta Langa Docg come "Official Sparkling Wine", e la "Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna" n. 58, tra alta cucina e "I Magnifici 16", i vini delle 16 Denominazioni dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini - Imt, sta per aprirsi anche la "Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi" n. 37 a San Giovanni d'Asso, sempre con chef stellati e nei calici Brunello di Montalcino e vini Orcia Doc. L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi) è protagonista al "Festival della Scienza" di Genova con il laboratorio "Del maiale non si butta via niente", a Imola prosegue il "Baccanale" con gli "CheftoChef emiliaromagnacuochi" e i vignaioli dell'Emilia Romagna, mentre a Bologna a Fico Eatly World a Bologna apre già il "Christmas Village" e torna "Bologna in Vino" allo Spazio Dumbo. Ma si celebra anche l'olio nuovo, con i "Frantoi Aperti in Umbria", evento simbolo dell'oleoturismo in Italia lungo la Strada dell'Olio Evo Dop Umbria, e in tutta Italia si va nelle "Cantine Aperte a San Martino" del Movimento Turismo

del Vino.

Dal Sassicaia (miglior vino del mondo 2015 per "Wine Spectator") al Brunello di Montalcino Il Marroneto (due volte 100/100 per "The Wine Advocate" di Robert Parker), dal Barbaresco Roagna (due volte 100/100 per "Decanter") al Barolo Monvigliero Burlotto (100/100 per Robert Parker), da Tenuta di Trinoro (100/100 per Robert Parker) al Montevertine, passando per Solaia, Ornellaia e Masseto: [la degustazione dei 100/100](#) va in scena in Villa Reale, a Monza, il 12 novembre, per la prima volta aperta al pubblico, con **"L'Eccellenza in Villa"**. L'evento è la vera novità della **"Monza Wine Experience" 2023**, rassegna enologica dedicata ai vini di prestigioso presentati dagli stessi produttori. A Villa d'Este, invece, iconico Hotel 5 stelle a Cernobbio sul Lago di Como, parte di Villa d'Este Hotels, punto di riferimento nell'hôtellerie di lusso internazionale e membro di The Leading Hotels of the World, sono tornate invece le **"Wine Dinners"**, esperienze d'eccellenza dove icone della produzione vitivinicola incontreranno la raffinatezza dell'alta cucina italiana, con una selezione di grandi bottiglie e vecchie annate, studiata dal Wine Manager Alex Bartoli, valorizzata ed esaltata dalle creazioni culinarie del Group Executive Chef Michele Zambanini, dai rinomati vini piemontesi Gaja (14 novembre) allo Champagne Krug (22 novembre), dal mito Sassicaia della Tenuta San Guido (6 dicembre) al gotha del vino mondiale Domaine de la Romanée-Conti (18 dicembre). Con il Consorzio Franciacorta proseguono gli **"Italian Talks", il primo talk show ambientato in Franciacorta** che racconta l'eccellenza e il "saper fare" italiani - con 1 milione di visualizzazioni [sul canale ufficiale Youtube Franciacorta e in podcast](#) - attraverso incontri tra il giornalista Dario Maltese con celebri personaggi che spiegano da prospettive diverse cosa significa essere italiani, facendo emergere idee e fatti che si sono rivelati vincenti e hanno consentito loro di trasformare la propria esperienza personale in una storia di successo: da Nicoletta Romanazzi, mental coach che ha affiancato atleti come Marcell Jacobs, Luigi Busà e Viviana Bottero (24 novembre), alla food blogger Chiara Maci (22 dicembre). E il 14 novembre, in Franciacorta, poveranno ancora stelle: quelle della ristorazione italiana assegnata dalla **"Guida Michelin Italia" n. 69**, che rinsalda ancora di più il rapporto ormai storico con il territorio lombardo, simbolo di eccellenza delle bollicine Metodo Classico italiano. Sarà ancora una volta una location del territorio che, da anni, è "destination partner" della Michelin, e che ora, grazie al Consorzio del Franciacorta, guidato da Silvano Brescianini, firmerà anche il "Best Italian Sommelier Award", ad ospitare la "Star Revelation" della "Rossa", per capire se ci saranno nuovi ingressi o "cadute" dall'Olimpo della ristorazione italiana. E se è vero come è vero che il vino, in Italia, è parte integrante della cultura nazionale e dello stile di vita, l'abbinamento con Brescia, "Capitale della Cultura" 2023 insieme a Bergamo, è teatro perfetto per il **Congresso n. 76 di Assoenologi**, il cui claim è "Diamo vero valore al vino ed ai suoi territori", che sarà di scena nella città lombarda il 24 e 25 novembre. [Al centro il mercato del vino](#), con un focus sugli Usa, ma anche i territori, da quelli vicini e radicati nella Lombardia, dalla Franciacorta all'Oltrepò Pavese, dalla Valtellina al Lugana, ma anche quelli più importanti del mondo, dalla Borgogna alla California, dalla Valle del Reno al Washington State, con, tra gli altri, le riflessioni di Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, Luciano Ferraro, vicedirettore "Corriere della Sera", Renzo Cotarella, ad Marchesi Antinori, Ettore Nicoletto, presidente e ad Angelini Wines & Estates, Luca Rigotti, coordinatore vino Alleanza Cooperative Agroalimentari e guida di Mezzacorona, Sandro Sartor, ad Ruffino, e Marco Giuri dello Studio Giuri di Firenze. Dall'11 al 19 novembre, Cremona celebra, invece, la **"Festa del Torrone"**, con i migliori torrioni d'Italia in una grande kermesse. Il **"Festival dei Vini e dei Sapori di Lombardia"**, il 19 novembre, sarà di scena, quindi, all'[Enoteca Regionale della Lombardia di Broni](#), organizzato dalla Federazione delle Strade del Vino di Lombardia, per conoscere e per assaggiare i prodotti identitari delle zone rappresentate dalle Strade presenti, dalla Valtellina alla Valcalepio, dalla Franciacorta alla Terra di Stradivari, dai Colli dei Longobardi al Garda, dal Mantova all'Oltrepò Pavese, fino a San Colombano. A Milano, i vini Lungoparma diventano protagonisti delle migliori tavole del capoluogo meneghino grazie al progetto **"Lungoparma in tavola"**, format ideato da Ilona Shekatur, brand manager di Lungoparma, fino al 29 novembre, e che prevede in ogni location la realizzazione di un menù ad hoc che si abbinano ai tre vini iconici della Maison vitivinicola: Il Classico, il Bianco Reale e il Quota 16. E Milano dove, dal 4 al 6 novembre torna **"Golosaria"** n. 18, con il meglio

dell'agroalimentare italiano, tra produttori storici e start-up innovative, con Paolo Massobrio e Marco Gatti, all'Allianz MiCo - Milano Congressi. **Francesco Mascheroni, executive chef di Armani-Ristorante, sempre a Milano, e Moreno Cedroni, chef de La Madonnina del Pescatore di Senigallia, 2 stelle Michelin, saranno i protagonisti di una cena a quattro mani**" nell'elegante cornice di Armani-Ristorante, il 9 novembre.

Dopo le barrique della Vigna Gustava, appartenuta a Camillo Benso Conte di Cavour battute nei giorni scorsi a **"Barolo en primeur" 2023**, la grande asta solidale al Castello di Grinzane Cavour promossa da Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo e da Fondazione Crc Donare Ets, in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, l'ultimo lotto sarà battuto nell'**"Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba"** n. 24, con il Tartufo Bianco d'Alba e i grandi vini di Langhe, Roero e Monferrato del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, promossa in favore di progetti solidali il 12 novembre dall'Enoteca Regionale Piemontese Cavour sempre al **Castello** - con gli attori Andrea Bosca, Anna Foglietta e Vittoria Belvedere, il giornalista Massimo Mauro, Alessandro Buongiorno, capitano e bandiera del Torino, e Clara Mondonico, figlia dell'indimenticato allenatore Emiliano Mondonico, ospiti vip, e con Caterina Balivo, Paolo Vizzari e Enzo Iachetti come conduttori - e in live streaming con Hong Kong, Singapore, Vienna e per la prima volta Francoforte. E che è tra gli eventi clou della **"Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" n. 93** (Alba, fino al 3 dicembre), dove il "re" dei tuberi è protagonista nei piatti di tantissimi chef stellati e sposa **le "alte bollicine piemontesi" del Consorzio Alta Langa Docg "Official Sparkling Wine"** della Fiera e i grandi vini del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. Con **"Autunno con il Dogliani"** la Bottega del Vino Dogliani Docg nelle cantine di un antico convento cinquecentesco a Dogliani, ospita una grande degustazione dei vini del Dogliani Docg, guidata dagli stessi vignaioli che li producono, fino al 4 novembre, in abbinamento a un piatto preparato da ristoranti locali. Nelle stesse date **la Cantina Comunale di La Morra** fa da sfondo ad una degustazione di vini alla presenza dei produttori di La Morra. **"Rosso Barbera"**, il più grande banco d'assaggio sul vitigno Barbera, è di scena, quindi, dal 3 al 6 novembre al Castello di Costigliole d'Asti con 200 aziende e più di 300 vini in degustazione, promosso dal Comune con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e l'Associazione produttori "Noi di Costigliole". Sempre a Costigliole, anche **il Relais Le Marne**, boutique hotel che sorge all'interno dell'azienda Agricola Mura Mura di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom, dà il benvenuto all'autunno con un'esperienza tailor-made per far conoscere e apprezzare il protagonista assoluto della stagione piemontese: il tartufo bianco. Fino a inizio dicembre, il soggiorno al Relais include **caccia al tartufo bianco**, analisi sensoriale e il menù speciale di Radici, il ristorante in vigna guidato dallo chef torinese Marco Massaia. Restando in Monferrato, ha aperto le porte il nuovo **"Museo del Ruchè"** a Castagnole Monferrato, il progetto ideato dal vigneron Luca Ferraris, alla guida dell'azienda di famiglia Ferraris Agricola, con il contributo di Regione Piemonte, dedicato alla storia e alla conoscenza del Ruchè attraverso un percorso multimediale e esperienziale, di approfondimento, tra passato e futuro. A Torino, proseguono le kermesse dedicate al patrimonio vitivinicolo del Piemonte, più importanti del capoluogo, **"Vendemmia a Torino - Grapes in Town"** e **"Portici Divini"**, fino al 12 novembre, la prima ideata da Eventum con il supporto di Regione Piemonte, e la seconda organizzata dalla Fondazione Contrada Onlus con il sostegno della Camera di Commercio di Torino e con il patrocinio della Città di Torino, tra talk, cene per la città, degustazioni guidate e wine experience nei locali ed enoteche. Ma c'è anche il cioccolato, accompagnato con i migliori vini piemontesi in un concerto di sapori da gustare nella più grande cioccolateria a cielo aperto italiana: **"CioccolaTò"**, fino al 5 novembre con i maestri cioccolatieri come Guido Gobino e Nicola Vella, e i Consorzi del vino piemontesi, dalla Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ai Produttori del Vino Biologico del Piemonte, dall'Asti Docg al Brachetto d'Acqui Docg, dal Vermouth di Torino alla Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, a Casa Cioccolatò in Piazza San Carlo. **L'Asti Docg brinda anche al successo di Jannik Sinner, che si è assicurato il pass per le Nitto Atp Finals** sempre a Torino, dove si affronteranno i "Magnifici 8" del ranking mondiale, da Novak Djokovic a Carlos Alcaraz e Daniil Medvedev (12-19 novembre, Pala Alpitour), e lo fa annunciando il rinnovo del sodalizio (fino al 2025), con il grande tennis e il suo principale torneo indoor al mondo. L'accordo di

partnership globale del Consorzio con l'Atp Tour vede protagonista le bollicine piemontesi come "Official Sparkling Wine" e "Silver Partner" delle Finals torinesi e di alcuni tra i più importanti tornei internazionali, a partire dal Master 1000 di Roma. E il 25 e il 26 novembre all'Hotel Principi di Piemonte, tornerà anche **["Una Mole di Panettoni"](#)**, la vetrina d'eccellenza che riunisce e premia nella città-salotto d'Italia i migliori lievisti della pasticceria italiana.

A Genova, fino al 28 gennaio, il Palazzo della Meridiana ospita la mostra **["Itadakimasu. Piccole Storie Nascoste nella Cucina degli Anime"](#)**, un viaggio nel mondo del cibo giapponese, attraverso riproduzioni fedelissime di piatti, illustrazioni ispirate ai cartoni animati più famosi e video che, in forma di tutorial, racconteranno aneddoti e ricette, ideata e prodotta da Vertigo Syndrome e curata dal food influencer Sam Nazionale di @pranzoakonoha e da Silvia Casini, autrice del libro "La Cucina Incantata", che raccoglie le ricette rese famose dai film di Miyazaki. **L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi) è invece protagonista al "Festival della Scienza"** nel laboratorio permanente "Del maiale non si butta via niente" in Piazza delle Feste, fino al 5 novembre. **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". Ma dove tornerà anche **"VinNatur Genova"**, la rassegna dedicata ai vini naturali organizzata da [VinNatur](#), l'Associazione Viticoltori Naturali, il 21 e 22 gennaio 2024 nei Magazzini del Cotone al Porto Antico, con banchi d'assaggio con 90 produttori da Italia, Austria, Spagna, Francia e Ungheria, masterclass e un'ampia area food.

["Merano WineFestival"](#), con la regia del "The Wine Hunter" Helmuth Köcher, torna nell'edizione 2023, la n. 32, dal 3 al 7 novembre a Merano con il 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 nuove menzioni speciali oltre l'eccellenza Platinum, Iconic, Unique e "Next Platinum", con le "promesse" del futuro nelle diverse categorie. Di scena anche masterclass nella cornice del Castello Principesco, da "La Storia di Masseto", con Robert Camuto e Lamberto Frescobaldi, a "Le Vite Parallele di Tignanello & Sassicaia" con Albiera Antinori, Priscilla Incisa della Rocchetta e Oscar Farinetti, e il Summit "Respiro e Grido della Terra" al Teatro Puccini, che ambisce ad essere portavoce e contenitore di un'emergenza che non può più passare inosservata. **[E molto altro ancora](#)**. Sono oltre 600, complessivamente, le aziende previste al Festival, suddivise tra culinaria, vino e Champagne per oltre 1.500 etichette in degustazione. Tanti anche gli eventi collaterali dislocati tra il "Fuori Salone" e l'Hotel Therme Merano. E attraverso molteplici esperienze sensoriali, **[nella regione di Lana e dintorni si apprende tutto ciò che ruota attorno al mondo del castagno e delle castagne](#)**, Törggelen compreso, l'antica usanza in Alto Adige, che va da ottobre a fine novembre, in cui nelle cantine e nei Buschenschank, le tipiche osterie contadine, si gustano le specialità della cucina locale, e le caldarroste servite ancora calde con burro e accompagnate da vino novello. **["Emozioni in Malga"](#)**, fino al 4 novembre, porta alla scoperta di tradizioni e colori dell'autunno nell'area vacanze sci & malghe Rio Pusteria, offrendo un'esperienza immersiva per assaporare il lato più genuino di questo territorio dell'Alto Adige in una stagione ricca di fascino e di cambiamenti, con un programma che si snoda tra diverse località del territorio e si compone di attività variegata e adatte a tutti, tra cucina e vini altoatesini passeggiate, e molto altro. Tra Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele all'Adige, invece, il 5 e il 6 novembre, è tempo di **["Incontri Rotaliani" 2023](#)**, evento biennale all'edizione n. 3 organizzato dal Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg, con l'associazione culturale Alteritas Trentino - Interazione tra i popoli e la regia di Alessandro Torcoli, direttore della storica rivista "Civiltà del Bere", per promuovere il Teroldego, "principe" dei vini trentini e le sue peculiarità tramite il confronto con altre zone viticole d'eccellenza, e che ospiterà nella Piana Rotaliana i vini dell'Etna, per uno scambio costruttivo di esperienze, approfondimenti (al Teatro San Pietro di Mezzolombardo si parlerà di territori del vino e saranno presenti

anche ospiti dalla Borgogna, alla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige una squadra di relatori d'alto livello, tra produttori, professori ed esperti in varie discipline, si confronterà su caratteristiche pedologiche, viticoltura ed enologia, instaurando un dialogo tra i due territori), masterclass (alla Cantina Martinelli con l'anteprima della Riserva 2021 di Teroldego Rotaliano con Stefania Vinciguerra di DoctorWine, e con la wine educator Cristina Mercuri che parlerà di "Geometrie variabili: la Piana Rotaliana incontra A Muntagna", e alla Biblioteca intercomunale di Mezzolombardo con la sommelier e wine writer Adua Villa e i vincitori del "Concorso Vini Territorio" della Fondazione Edmund Mach, con Alessandro Torcoli che racconterà le contrade dell'Etna con la collaborazione del Consorzio Etna Doc, e con il giornalista Aldo Fiorerlli in un confronto tra vini dell'annata 2020 delle due zone), e assaggi aperti al pubblico con oltre 50 etichette (alla Cantina Martinelli di Mezzocorona e alla Biblioteca Intercomunale di Mezzolombardo) di due viticolture e territori di montagna. Le cantine protagoniste? Breccia, De Vescovi Ulzbach, De Vigili, Marco Donati, Dorigati, Endrizzi, Endrizzi Elio e F.lli, Cipriano Fedrizzi, Foradori, Martinelli, Mezzacorona, Redondel, Rotaliana e Roberto Zeni, con le distillerie Bertagnolli, Trentine e Villa de Varda per la Piana Rotaliana, e Barone di Villagrande, Benanti, Graci, Masseria Setteporte, Passopisciaro - Vini Franchetti, Girolamo Russo e Terre Nere con la Distilleria Russo per l'Etna. Ed è questo solo uno dei **tanti eventi che animano le [Dolomiti Paganella](#)**, l'altopiano ai piedi delle Dolomiti di Brenta, con la Piana Rotaliana Königsberg, dedicate a prelibatezze come la ciuiga, Presidio Slow Food, i funghi, e le grappe e le mele tipiche del Trentino. Il 4 novembre **una degustazione vintage va in scena da [Pojer e Sandri](#)**, a San Michele all'Adige, guidata da Mario Pojer, Francesco Bonomi e Francesco Mastrosimone, stappando tre iconiche annate di Rosso Faye, 2007, 2000 e la primissima 1989 non uscita in commercio, a confronto con altre bottiglie degli stessi anni, Castello del Terriccio Lupicaia 2007, Château Brane-Cantenac 2000 e Ca'del Bosco Maurizio Zanella 1990, per valorizzare il tema "Evoluzione" e sensibilizzare su un approccio degustativo non sempre di facile comprensione per il pubblico e gli appassionati. Dal 7 al 10 dicembre lo splendido borgo di Santa Massenza di Vallelaghi, "capitale" della grappa artigianale trentina, ospita l'originale spettacolo della compagnia teatrale Koinè nelle cinque distillerie del Paese (Casimiro, Francesco, Giovanni Poli, Giulio & Mauro e Maxentia), con gli attori, guidati dalla voce narrante di Patrizio Roversi, che accompagneranno i visitatori alla scoperta di un prodotto intimamente legato alla storia e alla cultura trentina, nella celebre **"[La Notte degli alambicchi accesi](#)".**

Per visitare il Friuli in occasione degli eventi più importanti un mezzo sono anche **[i treni storici con carrozze d'epoca](#)**, fino al 17 dicembre, grazie alla rinnovata collaborazione tra Regione, Fondazione FS e PromoTurismoFvg.

Il 3 e il 4 novembre a Verona, il Consorzio Doc delle Venezie organizza un grande evento internazionale dedicato ad aziende, stampa internazionale, Consorzi del territorio, operatori, opinion leader, con il Forum **"International delle Venezie Doc conference. Between new trends and market revolutions"**, sui valori del Pinot Grigio, vino-bandiera del Nord-Est italiano (4 novembre, Teatro Ristori), con, tra gli altri, il presidente del Consorzio Albino Armani, Luca Rigotti, presidente Gruppo Mezzacorona, Coordinatore Settore Vitivinicolo di Alleanza delle Cooperative e presidente del Gruppo di Lavoro Vino del Copa Cogeca, Herbert Dorfmann, europarlamentare Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale, Sandro Sartor, presidente e ad Ruffino e presidente Wine in Moderation, Riccardo Velasco, direttore Crea, Lulie Halstead, founder Wine Intelligence, Kristi Paris, head of Global Partnership Vivino, David Gluzman, ceo Wine Folly e Felicity Carter, co founder Business of Drinks. A Venezia, il 12 e il 13 novembre, per la prima volta, tra la storia secolare della Serenissima legata al commercio di vino e l'incrocio di civiltà e di culture, è di scena **"[Back To The Wine](#)".** l'evento dedicato ai vini artigianali e naturali di piccoli e piccolissimi produttori di tutta Italia, oltre 140, organizzato da Andrea Marchetti e da Blu Nautilus, al Terminal 103- Stazione Marittima. La decisione di arrivare a Venezia dopo Faenza e Bologna non è casuale: caratteristiche che, unite al fascino e alla bellezza, rendono questa città ideale. A Valdobbiadene prosegue il **"[Valdobbiadenejazz](#)".** il Festival nelle Colline del Prosecco Docg, fino al 10 novembre.

Fino al 12 novembre, a Imola prosegue il **"[Baccanale](#)".** la rassegna culturale ed

enogastronomica organizzata dal Comune di Imola, con il patrocinio del Ministero della Cultura e della Regione Emilia-Romagna, con un calendario ricco di eventi ispirati al tema dell'anno: Mediterraneo. Tra gli eventi nell'evento, il Museo Checco Costa dell'Autodromo Internazionale Enzo e Dino Ferrari ospita la mostra "Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050", a cura del professor Massimo Montanari dell'Università di Bologna, tra i massimi esperti mondiali di storia dell'alimentazione, e della giornalista e scrittrice Laura Lazzaroni. E ci sono anche gli "CheftoChef emiliaromagnacuochi" insieme ai vignaioli dell'Emilia Romagna, protagonisti di una serie di incontri e iniziative dedicate a "I pesci dell'Alto Adriatico". "La cucina di pace delle donne" sono invece laboratori di cucina, in serate musicali, a cura di Laura Giorgi e Micaela Mazzoli, dal cous cous alla panificazione, il 4 e l'11 novembre all'[Associazione TramadiTerre](#). Con una bottiglia alta più di 5 metri, una Strada del Vino decorata da luci e grappoli scintillanti e un'esposizione di oltre 100 etichette, tra degustazioni, masterclass, musica e gli artisti del Cirque du Soleil, Fico, il Parco tematico dedicato al cibo, a Bologna, organizza l'edizione n. 2 della "[Fico Wine Experience](#)", l'11 e il 12 novembre. Intanto il 4 novembre, fino al 7 gennaio, nel [Parco](#) apre il "[Christmas Village](#)" per scoprire, gustare e acquistare specialità culinarie tipiche del Natale da ogni parte d'Italia. Ma c'è anche "[Bologna in Vino](#)", evento di degustazione di vino e street food, promosso da Arte del Vino, il 3 e il 5 novembre a Spazio Dumbo, con il meglio della produzione vitivinicola italiana, dalle bollicine del Nord-Est, ai profumati bianchi del Sud, passando per i rossi strutturati e importanti di Veneto e Toscana, in un viaggio che attraverserà tutta la Penisola. E 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](#), all'edizione n. 12 [con oltre 1.000 vignaioli e vignaioli di tutta Italia](#) (dal 25 al 27 novembre), ma anche la gastronomia, con proposte della tradizione locale e di altri territori italiani. Nel programma del Mercato anche quattro masterclass dedicate ad altrettanti importanti vitigni autoctoni, realizzate in collaborazione con Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana: dal Fiano di Avellino al Pigato, dall'Aglianico del Vulture al Lambrusco, attraverso i vini e il racconto dei vignaioli, il pubblico potrà conoscere quattro eccellenze dell'enologia italiana. Saranno poi comunicati i vincitori del Premio "Leonildo Pieropan" 2023, in memoria di uno dei pionieri della Fivi, e del nuovo Premio "Vignaiolo come noi". Inoltre, grazie alla collaborazione con Confcommercio Ascom Bologna e con Amo - Associazione Mescitori Organizzati, nella tre giorni del Mercato dei Vini, molti locali della città di Bologna saranno coinvolti in eventi con protagonisti i vini e i vignaioli: il 23 novembre, per entrare nel giusto clima, di scena una "Wine City Night" itinerante. Il meglio del meglio dei 508 "Super Tre Stelle", i vini migliori (con almeno 94 punti) secondo [la "Guida Oro I Vini di Veronelli 2024"](#), assegnati a 508 etichette tra i 15.786 vini selezionati, i 10 "Sole" e i "Migliori Assaggi 2024", per la prima volta, saranno in degustazione aperta al pubblico il 20 novembre a Parma al "Paganini Congressi", l'imponente opera di riconversione dell'area dello storico zuccherificio Eridania, dedicata al grande Niccolò Paganini e realizzata dall'architetto Renzo Piano, che l'ha trasformata in massimo esempio di architettura industriale. Dalla griffe della Valpolicella, Zymè, a Gianfranco Fino Viticoltore, tra i riferimenti del vino di Puglia, da Fenech, simbolo della Malvasia delle Lipari, in Sicilia, a Maculan, che nei Colli Vicentini ha segnato la storia del Torcolato, da Eugenio Collavini, tra i nomi più celebri del Collio, in Friuli Venezia Giulia, da Vigneti Villabella, cantina che tocca tutte le Denominazioni più importanti del Veneto (dalla Valpolicella a Soave, da Custoza al Lugana, a Bardolino), da Bulichella, immersa nella campagna Toscana a Suvereto, a UvaMatris, tra le colline del Monferrato, de Boasso, dalla Langhe, a Gigante, ancora dal Collio: sono solo pochissime cantine che saranno protagoniste della "[Fiera dei Vini](#)" edizione n. 1, appuntamento dedicato ai wine lovers ed operatori horeca, di scena a Piacenza Expo dal 18 al 20 novembre. Sono già oltre 200 le cantine italiane ed estere, con una partecipazione importante di realtà biologiche, [protagoniste della mostra-mercato, ai banchi d'assaggio e di masterclass](#). Intanto, lungo [la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena e con Slow Food](#), il prossimo appuntamento è l'8 novembre con "Storie di farina", laboratori, racconti e degustazioni per bambini alla Biblioteca Comunale di Meldola, in un viaggio che passa dalla storia della farina all'identità culturale dei pani nel mondo con degustazioni guidate.

La Toscana protagonista assoluta, e poi Piemonte, Bordeaux, Champagne, Rodano, Loira e Borgogna, ma anche i territori di nicchia del Belpaese e del resto del mondo, sono quindi gli ingredienti de ["La raffinatezza della complessità"](#), [l'asta Pandolfini](#), di scena il 9 e 10 novembre a Firenze, [con più di 600 lotti](#), aperta da un light lunch firmato dall'Enoteca Pinchiorri, tre stelle Michelin e tra le cantine più prestigiose del Belpaese. Restando a Firenze, il 10 novembre nel **"Creekwineday" 2023**, si terrà la più completa degustazione mai organizzata in Italia sul vino greco, all'Hotel Together Florence Inn a Bagno a Ripoli, con la presenza di ben 18 cantine e più di 70 vini di una terra spesso sconosciuta all'appassionato italiano, [con i sommelier Fisar](#) e il patrocinio del Consolato Onorario della Grecia a Firenze. Sempre a Firenze, il ristorante Il Caminetto ospita il ciclo di incontri dedicati all'abbinamento cibo-vino di [VinoPeople](#) **"Uguali ma Diversi"**, alla presenza dei produttori, da "Il Chianti Classico d'altura" con Podere Capaccia, Podere Castellinuzza e Rocca di Castagnoli (9 novembre) a "Rossi fuori dal coro" con Marzocco di Poppiano, Poggio alle Monache e Monastero dei Frati Bianchi (23 novembre), fino a "La contemporaneità nel Brunello" con Sanlorenzo, San Guglielmo e Querce Bettina (14 dicembre). Ancora a Firenze, il 3 e il 4 dicembre, le "nuove" cantine, giovani realtà emergenti dell'enologia con le etichette più recenti che diventeranno cult nei prossimi anni, tornano protagoniste di **"Saranno Famosi nel Vino"** alla Stazione Leopolda, evento che mette insieme i migliori vini italiani creati nelle ultime cinque vendemmie e le migliori cantine sorte negli ultimi dieci anni, come un vero e proprio talent show del vino italiano, tra degustazioni di vino e di eccellenze gastronomiche, esperienze, incontri, premiazioni, corsi e cene con i vini delle cantine che, per la prima volta con "Wine & Florence", coinvolgono i ristoranti della città. Ma per la prima volta l'evento ospiterà anche il gin, dedicando all'antico e dinamico distillato una parte da protagonista con l'iniziativa "Saranno Famosi nel Gin" con produttori e gin italiani che ambiscono a diventare un cult nei prossimi anni selezionati da "Il GINGegnere". Fino a dicembre, il [Castello di Albola](#) a Radda in Chianti, la Tenuta del Gruppo Zonin1821 nel cuore del Chianti Classico, ospita **"Dialoghi Parelleli"**, l'esposizione delle opere degli artisti Fabio Calvetti e Armando Xhomo, in un dialogo fondato sul confronto tra due personalità che hanno in comune un'idea di pittura saldamente ancorata ai valori formali ed espressivi della figurazione. L'[Enoteca Falorni](#) di Greve in Chianti, il 5 novembre, promuove **una giornata di beneficenza e scoperta del gusto con i migliori prosciutti del mondo e i vini dei Viticoltori di Greve**, il cui ricavato andrà alla cooperativa sociale La Stadera, per il progetto "Oggi a lavoro", dedicato all'inserimento lavorativo di ragazzi disabili o con disturbi specifici all'interno del Bar Sociale PostAzione. Solo un fatto di certificazione o anche un doveroso impegno per la comunità? Il cosiddetto terzo pilastro della sostenibilità, ovvero quello sociale, che si affianca da sempre a quello ambientale e a quello economico, sta assumendo un valore progressivamente crescente per le aziende vitivinicole: sia per l'accesso a fondi pubblici, sia per il completamento di percorsi di certificazione sia, infine, per la sua importanza nella comunicazione e nella costruzione della brand reputation. Se ne parlerà in un **convegno, promosso dalle Donne della Vite**, in programma il 15 novembre al Castello di Gabbiano, a Mercatale Val di Pesa, sempre in Chianti Classico. Fino al 31 dicembre a Montalcino, **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 con la cantina che apre anche il suo caseificio in occasione del "Caseifici Open Day" in tutta Italia). L'11-12 e il 18-19 novembre, è tempo della **"Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi"** n. 37 a San Giovanni d'Asso, sempre a Montalcino, tra le più antiche d'Italia in uno dei territori più vocati al "Diamante Bianco" di tutto il territorio nazionale, tra le cene di gala con chef stellati e l'abbinamento con il Brunello di Montalcino e i vini della Doc Orcia nel Castello, la "Square Food", la "Cerca del tartufo" insieme ai tartufai senesi e i loro cani e il "Treno Natura", antico treno a vapore che, partendo da Grosseto e da Siena, porta attraverso una ferrovia non più in servizio fino al Castello di San Giovanni, ma anche visite al Museo del Tartufo, cantine, frantoi e caseifici, trekking fra boschi e campagne, e i ristoranti che propongono piatti e menù a base di tartufo. Ristoranti e aziende vitivinicole del territorio di Siena fanno incontrare i loro piatti e i loro vini nei diversi borghi con il progetto **"Tra Borghi e Cantine. Dove la tradizione**

incontra il gusto" di Confcommercio Siena, tutti i giovedì fino al 23 novembre. Dai Presidi Slow Food ai vitigni "dimenticati", accanto ai grandi vini di Bolgheri e della Val di Cornia, ma anche dell'area limitrofa di Montescudaio e di Riparbella, delle zone del Terratico di Bibbona e delle Isole d'Elba e Capraia, e i vini della Maremma, sarà una vera e propria immersione "vista mare" nei profumi e nei sapori della Toscana, **"MareDiVino"**, dall'11 al 13 novembre al Terminal Crociere e all'Acquario di Livorno, promosso da Fisar-Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori Livorno con Slow Food Toscana e la Condotta di Livorno, Regione Toscana e Vetrina Toscana, e il gemellaggio con la Fivi-Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Tra gli ospiti, il climatologo e divulgatore scientifico Luca Mercalli, tra le presentazioni quella della "Slow Wine Coalition. Insieme per il futuro della vitivinicoltura". E con "Aspettando MareDiVino", ci saranno eventi in tutta la città e la visita alle cantine storiche che anticamente accoglievano merci di ogni sorta. E dalla visita all'Abbazia di San Galgano e all'Eremo di Montesiepi con le loro storie ammantate di leggende, al percorso attraverso i castelli e le pievi del Casentino, dal tour alla volta di una Livorno insolita a bordo di un bus, alla scoperta dei misteri dell'arte visitando la Madonna del Parto di Monterchi, da un "risveglio da favola" con pilates a colazione in un'incantevole villa a Pistoia, all'inoltrarsi in luoghi insoliti come l'acquedotto Leopoldino o il quadrilatero dei Monasteri a Prato, dal concedersi un menù da stella del cinema a Lucca con performance teatrale dedicata ai film in programma, agli "assaggi di Futuro" a Siena, che riportano i ristoranti e i locali al loro ruolo di protagonisti della vita sociale come luogo di incontro e di scambio di opinioni, dalle attività esperienziali sui pescherecci in cui i visitatori incontrano direttamente i pescatori, alle iniziative per i bambini sulla conoscenza del territorio e dei suoi prodotti, fino a marzo 2024, sono oltre 250 gli eventi di **Vetrina Toscana**, il progetto che promuove il turismo enogastronomico della Regione, con più di 700 ristoranti e botteghe e 250 produttori coinvolti, oltre ai Consorzi dei prodotti a Denominazione, ai produttori biologici, ai Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali toscani), a Slow Food Toscana, alle Strade del Vino dell'Olio e dei Sapori di Toscana, e più di 100 piatti della tradizione da riscoprire.

Fino al 26 novembre è di scena l'edizione n. 26 di **"Frantoi Aperti in Umbria"**, evento simbolo dell'oleoturismo in Italia, organizzato dalla Strada dell'Olio Evo Dop Umbria, in collaborazione con la Regione Umbria, che celebrerà l'arrivo del nuovo olio extravergine di oliva nel periodo della raccolta e frangitura delle olive, proponendo esperienze in frantoio, tra gli olivi, all'aria aperta e nelle piazze dei borghi medievali e delle città d'arte, legate al mondo dell'olio e.v.o. di qualità umbro. Nell'occasione, Campello sul Clitunno, al centro della Fascia Olivata Assisi-Spoleto, festeggia il periodo della raccolta e frangitura delle olive e l'arrivo dell'olio nuovo con la **"Festa dei Frantoi e dei Castelli"**, evento oleo-gastronomico dell'eccellenza di scena il 12 e 19 novembre. **Ad Acqualagna si è aperta la "Fiera Nazionale Del Tartufo Bianco"** n. 58, che prosegue fino al 12 novembre, con la novità del "Tartufo Award", Gara Nazionale delle Città del Tartufo, in collaborazione con Pasta Luciana Mosconi, una sfida in cucina tra le principali città testimonial del tartufo in Italia e nel mondo, con presidente di giuria il giornalista Edoardo Raspelli. E con il mercato, cooking show di chef stellati - da Fabio Pisani a Silvia Baracchi e Caterina Ceraudo, ma anche l'amatissimo Giorgione - presentazioni, incontri, talk show, spettacoli, concerti, laboratori per famiglie e bambini, ricerca del tartufo e visite guidate. Ma anche le Masterclass "I Magnifici 16" con i vini delle 16 Denominazioni tutelate dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini - Imt. Sarà Clemente Mimun, direttore del Tg5, a ricevere il "Premio Ruscella d'Oro" 2023, mentre tra gli ospiti ci sarà anche il patron di Eataly Oscar Farinetti, e tra gli eventi il "Premio Mattei L'Uomo e L'imprenditore" dedicato a Enrico Mattei, fondatore e primo presidente di Eni, nato ad Acqualagna. La Fiera è promossa dal Comune di Acqualagna in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura e Regione Marche. Conto alla rovescia per la finale del Premio dedicato alle eccellenze casearie italiane, con i formaggi protagonisti sul "red carpet" dell'**"Italian Cheese Awards" 2023**, alla Mole Vanvitelliana di Ancona, dove i casari finalisti che racconteranno i formaggi e la loro storia, il 19 novembre, con la degustazione di tutti i prodotti finalisti, organizzata da Guru Comunicazione. L'edizione n. 16 di **"Appassimenti Aperti"** tornerà, invece, il 12 e il 19 novembre a Serrapetrona, per conoscere la Vernaccia di Serrapetrona Doc e visitare le caratteristiche cantine con le uve appese, organizzato

dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini - Imt per valorizzare il vitigno autoctono Vernaccia Nera e dal Comune di Serrapetrona.

Roma si "scalda" con la nuova suggestiva trilogia di **"Erotic Lunch"** e le cene-spettacolo al Teatro Arciliuto, il 18 novembre con "I frutti proibiti", e il 16 dicembre con "Afrodisia".

"Fuoriprogramma" è l'anteprima del **"Paestum Wine Fest" 2024** (23-25 marzo, Next-Nuova Esposizione Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum), che apre il più grande Salone del vino del Centro e del Sud d'Italia, il 27 novembre, con esclusive masterclass guidate da Eros Teboni, "Best Sommelier of the World Wsa" 2018, e Vania Valentini, Champagne Expert e Officier de l'Ordre des Coteaux de Champagne, e con oltre 50 cantine italiane in degustazione nella suggestiva residenza storica Eliceto Resort a Buccino.

Fino al 12 novembre **"Yeast Photo Festival"** è un evento diffuso tra il borgo salentino di Matino e la città di Lecce che ospitano questo Festival internazionale che unisce fotografia, cibo e arti visive per ripensare il rapporto tra uomo e ambiente, tra mostre, dibattiti, workshop e tavole rotonde attorno al tema "Soulfood. And Beyond", e con tra gli ospiti anche lo chef Alessandro Borghese.

A Messina arriva **"Mangia e Cambia"**, la Festa della cultura agroalimentare slow dal 17 al 19 novembre, con appuntamenti enogastronomici, tavole rotonde, incontri, forum e laboratori del gusto promossi da Messina Food Policy, Slow Food Messina e Slow Food Italia in occasione dell'Assemblea Nazionale di Slow Food Italia, che ha scelto la città dello stretto per incontrarsi, verrà presentata alla cittadinanza la rete costruita per innescare, attraverso il cibo, un processo concreto di rigenerazione urbana.

E novembre ed è tempo anche di **"Cantine Aperte a San Martino"** in tutta Italia con tante esperienze enoturistiche da vivere lungo tutta la Penisola nelle aziende del Movimento Turismo del Vino, a partire dall'**Abruzzo**, dove le cantine aprono le porte già dal 5 novembre, e fino al 12 novembre, da Dora Sarchese a Ortona a Faraone Vini a Giulianova, da Cantine Maligni a Chieti e Tenuta Ferrante a Lanciano, fino a Feudo Antico a Tollo. Fino al 5 novembre, **Fataly**, neovincitore del premio "Carta Vini Retail" 2023 della "Milano Wine Week", celebra il **"Mese del vino"**, tra esperienze, didattica e degustazioni alla scoperta dei terroir italiani, negli store di tutta Italia. E per andare al supermercato e mettere nel carrello qualcosa in più, per le persone meno fortunate, un piccolo gesto di solidarietà alla portata di tutti, infine, basta segnarsi la data: il 18 novembre, quando tornerà la **"Giornata Nazionale della Colletta Alimentare"**, edizione n. 27, in più di 11.000 supermercati di tutta Italia, dove oltre 140.000 volontari di **Banco Alimentare**, riconoscibili dalla pettorina arancione, inviteranno ad acquistare prodotti a lunga conservazione come olio, verdure o legumi in scatola, polpa o passata di pomodoro, tonno o carne in scatola e alimenti per l'infanzia.

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](https://www.facebook.com/winenewsit)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2023