

WineNews

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

Vino e “stelle” della cucina e dello sport, con la Michelin in Franciacorta e l’Asti alle Atp Finals

Dall’Asta Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba a “L’Eccellenza in Villa” alla Villa Reale di Monza. E “Un Tartufo per la Pace” 2023 a Liliana Segre

BRESCIA, 10 NOVEMBRE 2023, ORE 13:24



1/10

La “Star Revelation Italia”, l’annuncio delle stelle alla ristorazione italiana della Guida Michelin Italia 2024, ancora una volta in Franciacorta, al Teatro Grande di Brescia, territorio simbolo di eccellenza delle bollicine italiane Metodo Classico “Destination Partner” della “Rossa”; il Consorzio dell’Asti Docg, “Official Sparkling Wine” dell’Atp Tour, che brinda a Jannik Sinner alle “Nitto Atp Finals” a Torino, dove si affronteranno i “Magnifici 8” del tennis mondiale; l’Asta Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba, dei grandi vini del Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e dell’ultima barrique di “Barolo en primeur” 2023 al Castello di Grinzane Cavour, nella “Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba” n. 93 dove il “re” dei tuberi sposa le “alte bollicine piemontesi” del Consorzio Alta Langa Docg “Official Sparkling Wine”; e la degustazione dei 100/100, i migliori fine wines italiani per i wine critic mondiali, dal Sassicaia al Masseto, dall’Ornellaia al Solaia, dal Barolo al Brunello di Montalcino, per la prima volta aperta al pubblico, nella prestigiosa cornice della Villa Reale di Monza con “L’Eccellenza in Villa”. **Ecco gli eventi più esclusivi segnalati nell’agenda di WineNews.** Nella quale, a proposito di tartufo, mentre prosegue 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, si apre anche la “Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi” n. 37 a San Giovanni d’Asso, con la consegna di “Un Tartufo per la Pace” 2023 alla senatrice a vita Liliana Segre, e con chef stellati e nei calici Brunello di Montalcino, vini Orcia Doc ma anche Champagne. E il Sassicaia, con le etichette di Gaja, lo Champagne Krug e il Domaine de la Romanée-Conti, è protagonista anche delle “Wine Dinners” a Villa d’Este, iconico Hotel 5 stelle a Cernobbio sul Lago di Como. A Torino continuano la “Vendemmia a Torino - Grapes in Town” e “Portici Divini”, le più importanti kermesse enoiche della prima capitale d’Italia, e l’asta Bolaffi mette sotto il martelletto vini-icona di Borgogna ma anche tanta Italia. A Venezia i vini artigianali e naturali dei piccoli produttori italiani si assaggiano a “Back To The Wine”, Cremona celebra i migliori torrioni d’Italia nella “Festa del Torrione”, a Veronafiere a Verona c’è la storica “Fieracavalli”, a Imola prosegue il “Baccanale” con gli “CheftoChef emiliaromagnacuochi” e i vignaioli dell’Emilia Romagna, mentre a Bologna a Fico Eataly World si può fare la “Fico Wine Experience”. A Firenze fa tappa il tour di “Autoctono si nasce ...”, l’evento di Go Wine dedicato alla valorizzazione dei vitigni autoctoni, le Donne della Vite promuovono un convegno sulla sostenibilità sociale al Castello di Gabbiano in Chianti Classico, e i grandi vini e sapori della costa toscana sono i protagonisti di “MareDiVino” al Terminal Crociere e all’Acquario di Livorno. 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 a Serrapetrona è tempo di "Appassimenti Aperti" nelle cantine della Vernaccia di Serrapetrona Doc. Al Reale Circolo Canottieri Tevere Remo a Roma torna invece il "Wine Day", l'asta solidale di Emergenza Sorrisi con grandi vini italiani. E in tutta Italia si va nelle "Cantine Aperte a San Martino" del Movimento Turismo del Vino, e le Dimore Storiche aprono le porte con la Festa dell'Agricoltura "Coltiviamo la Cultura" promossa dall'Adsi. Dal Sassicaia (miglior vino del mondo 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, i migliori fine wines italiani per i wine critic del mondo](#), va in scena in Villa Reale, a Monza, il 12 novembre, per la prima volta aperta al pubblico, con **"L'Eccellenza in Villa"**, un walk around tasting con i migliori produttori, ai quali andrà l'onore e l'onere di raccontare agli appassionati i segreti di questi gioielli, spesso introvabili, dell'enologia italiana, selezionati dal giornalista e critico enogastronomico di "Decanter" Aldo Fiordelli per l'evento organizzato da Samantha Ceccardi per Visionplus, nella **"Monza Wine Experience" 2023**, rassegna enologica dedicata ai vini di prestigio 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, pioveranno ancora stelle: quelle della ristorazione italiana assegnata dalla **"Guida Michelin Italia" 2024, edizione n. 69** (in diretta streaming su [YouTube](#) e [Facebook](#)) che rinalda 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 Italia" della Rossa più temuta ed autorevole, per capire se ci saranno nuovi ingressi o "cadute" dall'Olimpo della ristorazione italiana, al Teatro Grande di Brescia. 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. Da domani 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 abbini ai tre vini iconici della Maison vitivinicola: Il Classico, il Bianco Reale e il Quota 16.

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 dal 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. E dove **il Barolo incontra anche i vini di California**, in un'iniziativa di rilievo internazionale con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, Barolo & Castle Foundation, l'Enoteca del Barolo e il Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani, dal 24 al 26 novembre, quando una delegazione di istituzioni e viticoltori di Sonoma e Napa Valley arriverà nelle Langhe per prendere parte ad una serie di attività per rafforzare la conoscenza e la collaborazione tra i due celebri territori, famosi in tutto il mondo per la produzione di vini di altissima qualità. A Costigliole d'Asti, 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. La Regione Piemonte e Visit Piemonte presentano la **“Città Europea del Vino 2024 Alto Piemonte e Gran Monferrato2**, oggi al Movicentro ad Acqui Terme e domani al Castello di Uviglie e al Castello di Tagliolo, con gli interventi, tra gli altri, di Roberta Garibaldi, vice presidente Comitato Turismo Ocse, e il giornalista Paolo Massobrio. **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 e dedicata alle eccellenze vitivinicole inserite nella Guida “Torino Doc” della Denominazioni di origine dei vini del torinese, tra talk, cene per la città, degustazioni guidate e wine experience nei locali ed enoteche. **L'Asti Docg brinda 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 (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. Tra le iniziative collaterali con l’Asti Docg si brinda, domani, nel Welcome Cocktail di apertura delle Finals a Palazzo Reale, e nell’Atp Tournament Welcome Dinner a Palazzo Madama, la cena riservata ai direttori di gara, ma anche nel Charity Brunch, l’evento di beneficenza, il 14 novembre al Museo del Cinema, con in palio alcuni memorabilia di tennisti nazionali e internazionali tra cui una racchetta di Lorenzo Sonego, brand ambassador della Denominazione offerta dal Consorzio, in favore dell’Istituto di Candiolo e del trattamento delle patologie oncologiche. Una bottiglia di La Tâche Grand Cru Monopole 1995 dal Domaine de la Romanée-Conti (base d’asta 8.500 euro), una bottiglia di Musigny Grand Cru 1988 di Domaine G. Roumier (si parte da 6.500 euro) e, ancora, sempre dalla Francia, un prezioso Vosne-Romanée Premier Cru Cros-Parantoux Réserve 1999 di Henri Jayer (base d’asta 6.000 euro), [sono invece i lotti più prestigiosi dell’asta da Bolaffi](#) che, il 16 e il 17 novembre a Torino, porterà sotto il martello ben 1.520 lotti tra vini francesi ed esteri, con una ricca presenza di vini italiani da cantine selezionate senza dimenticare i distillati ed i vini fortificati. Il 20 novembre arriva in città anche l’Associazione Produttori del Nizza per il [“Forum Nizza Docg”](#), in collaborazione con Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte-Torino e la Guida “I Cento” di Torino, per scoprire la Denominazione nelle bellissime sale di Palazzo Carignano, il Museo Nazionale Risorgimento Italiano, in un evento che, aperto a operatori di settore, stampa e pubblico, prevede un walk around tasting con oltre 60 produttori e masterclass guidate da sommelier Ais. 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 lieviti della pasticceria italiana. La delegazione [Ais-Associazione Italiana Sommelier Verbania](#) con Ais Piemonte e InVinoVegan propone, organizza, invece, [“Vino Vegan”](#), prima edizione di un evento inedito dedicato ai vini Bio-Vegan, il 21 novembre nell’elegante cornice del Grand Hotel et des Iles Borromées di Stresa sul Lago Maggiore, con un convegno di esperti e banchi d’assaggio con oltre 30 cantine rappresentative dell’universo vitivinicolo vegan.

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. **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.

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. Ma sono **tanti gli eventi che animano anche 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. 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.

A Verona si è aperta [“Fieracavalli”](#), lo storico e più importante Salone internazionale dedicato al mondo equestre all'edizione n. 125, fino al 12 novembre, a Veronafiere: tra gli eventi nell'evento, “Sapori di Razza”, contest nato con l'obiettivo di esaltare le specialità culinarie influenzate dalla cultura equestre di tutto il mondo, i cui food truck saranno valutati da una giuria esperta e, ancora una volta, da un “giudice d'eccezione”, l'amatissimo ed istrionico chef Alessandro Borghese. Mercati consolidati del vino di cui capire le nuove dinamiche, come Usa e Uk, ma anche emergenti e da esplorare, come quelli asiatici, raccontati da chi li vive ogni giorno; focus sui cambiamenti negli stili di consumo tanto delle nuove generazioni che di quelle più mature, ma anche sui trend della comunicazione del vino; e, ovviamente, il disvelamento delle oltre 100 cantine (130 nel 2023, ndr) di “Opera Wine 2024”, la grande degustazione, unica organizzata da “Wine Spectator” fuori dagli Stati Uniti, di scena il 13 aprile 2024, a Verona, ormai tradizionale anteprima di Vinitaly (dal 14 al 17 aprile 2024): ecco, invece, il [“Wine2Wine Business Forum”](#) n. 10, l'evento sempre a Veronafiere che, il 13 e 14 novembre, [metterà esperti di mercato, comunicazione e manager di aziende che sono case history di successo planetario, a tu per tu con i professionisti del vino italiano](#). 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. Villa Braida di Mogliano Veneto, ospita invece l'edizione n. 12 di [“Vini da Terre Estreme”](#), il 19 e il 20 novembre, dove protagonista sarà la “viticoltura eroica” costruita nel corso dei secoli da sconosciuti contadini, che per necessità hanno dovuto e saputo interpretare territori inospitali in condizioni estremamente difficili e che è rimasta tale nel tempo, tramandata di generazione in generazione.

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” è invece un laboratorio di cucina, in serate musicali, a cura di Laura Giorgi e Micaela Mazzoli, dal cous cous alla panificazione, domani 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”](#), domani e il 12 novembre. Intanto, fino al 7 gennaio, nel [Parco](#) ha aperto il [“Christmas Village”](#) per scoprire, gustare e acquistare specialità culinarie tipiche del Natale da ogni parte d'Italia. 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 vignaiole 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. Sempre a BolognaFiere, nel 2024, tornerà anche la [“Slow Wine Fair”](#) n. 3, dal 25 al 27 febbraio, organizzata da BolognaFiere e Sana (Salone Internazionale del Biologico e del Naturale), con la direzione artistica di Slow Food, il cui focus sarà “il diritto ad un suolo sano per un vino sano”, e con già 400 cantine accreditate (anche da Austria, Francia, Germania, Spagna, Argentina e Cile, Georgia e Turchia, oltre che Australia e Cina) e la prospettiva di superare le 800, [sotto l’egida della “Slow Wine Coalition”](#). Il 27 novembre allo Spazio DumBO di Bologna, nuova edizione di

“MySpirits”, il grande evento Partesa per i professionisti Ho.Re.Ca. dedicato alla categoria sempre più strategica degli spirits, tra grandi brand, nuove proposte e tendenze emergenti. 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 il 12 novembre con “Sapori agresti e riti di passaggio”, una merenda contadina romagnola nella rustica cornice della cantina Fattoria Nicolucci a Predappio, festeggiando San Martino.

Il tour di **“Autoctono si nasce ...”**, l’evento di [Go Wine](#) dedicato alla valorizzazione dei vitigni autoctoni, sarà per la prima volta a Firenze il 15 novembre allo Starhotels Michelangelo, con 45 cantine - da Alessandro di Camporeale al Castello di Spessa, da Zymé a Contucci, da Marisa Cuomo a Di Majo Norante, da Lunae Bosoni alla Tenuta Bossi Marchesi Gondi, dalla Tenuta di Artimino alla Tenuta Sant’Antonio, tra le altre - e oltre 70 varietà rappresentate. 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 “Rossi fuori dal coro” con Marzocco di Poppiano, Poggio alle Monache e Monastero dei Frati Bianchi (23 novembre), 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. 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. Dal 17 al 28 novembre a Montalcino, è tempo di **“Benvenuto Brunello”**, l’anteprima autunnale del Consorzio del Brunello di Montalcino riservata a media, Master of Wine ed operatori e con porte aperte ai wine lovers dal 25 al 27 novembre, e dedicata alle nuove annate di Brunello 2019 e Riserva 2018, accanto al Rosso 2022 (oltre a Moscadello e Sant’Antimo), con 119 cantine e 310 etichette in degustazione nel Chiostro Sant’Agostino, ma anche a Londra, il 21 novembre, e il 28 novembre in contemporanea a New York, Dallas, Miami, Toronto, Vancouver, Zurigo, Shangai e Tokyo nel “Brunello Day”, preceduto, il 18 novembre, dalla presentazione dell’annata 2023 e della formella celebrativa. Fino al 31 dicembre sempre 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). Domani e il 12 novembre 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 - da Iside De Cesare del ristorante La Parolina di Trevinano a Nicola Gronchi di Romano di Viareggio e Francesco Nunziata del Castello di Fighine - e l’abbinamento con il Brunello di Montalcino e i vini della Doc Orcia nel Castello, ma anche con lo Champagne, 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. E, **[come anticipato da WineNews](#)**, va alla senatrice a vita Liliana Segre, voce e memoria della più grande tragedia dell’Umanità, l’Olocausto, che ha vissuto ed a cui è sopravvissuta, tenendo per tutta la vita alta l’attenzione sul capitolo più buio della storia del Novecento, il Premio Internazionale “Un Tartufo per la Pace 2023” (12 novembre). 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.

E fino al 12 novembre, c’è anche **“[AgrieTour](#)”**, il Salone Nazionale dell’Agriturismo e dell’Agricoltura multifunzionale ad Arezzo Fiere e Congressi. 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](#)”**, da domani 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 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. E, ancora, 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, 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 Varvitelliana 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. A sposare l’evento è anche [“Tipicità”](#), in collaborazione con Anci Marche, con Serrapetrona che sarà tappa del “Grand Tour delle Marche” 2023.

La prima tappa di [“MarsicaLand”](#), il **Festival Diffuso dell’Agroalimentare**, sarà Avezzano, domani e il 12 novembre, all’insegna del gusto e della conoscenza di tutte le tipicità agroalimentari d’Abruzzo e di questo prezioso territorio, dalla famosa patata di Avezzano ai celebri ortaggi, da gustosi insaccati alle birre artigianali, dallo zafferano alle marmellate e confetture, dai legumi a semi antichi, senza ovviamente dimenticare vini e olio extravergine.

Restituire il sorriso a tutti quei bambini che lo hanno perduto è l’obiettivo del **“Wine Day”**, edizione n. 17, stasera, a Roma, dove torna l’asta solidale organizzata dalla onlus [Emergenza Sorrisi Ets](#) al Reale Circolo Canottieri Tevere Remo con il sostegno delle più importanti aziende vitivinicole d’Italia, [che hanno donato le proprie bottiglie a scopo benefico](#), da Argiano a Joe Bastianich, da Feudi San Gregorio a Castelgiocondo, da La Tognazza alla Tenuta Setteponti, da Bortolomiol a Cantine del Notaio, da Domenico Clerico a Les Cretes, da Librandi a Lunae, da Rocca delle Macie a San Felice, da San Leonardo a Settesoli, tra le altre. E 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. E dopo oltre un secolo, **alla Reggia di Caserta è rinata la Vigna del Re**, 1,2 ettari di Pallagrello, il vino più amato dai Borbone, nel Bosco di San Silvestro, vendemmiate per la prima volta nel 2021, e dopo l’OroRe Pallagrello Bianco Igt, ora arriva anche un rosso, l’OroRe Pallagrello Nero Igt, prodotto da Tenuta Fontana, e che **sarà presentato e degustato per la prima volta** il 29 novembre nella residenza reale, Patrimonio Unesco nella “Campania Felix” che sta valorizzando le sue bellezze puntando sempre più sul legame tra enogastronomia e cultura che rende unica l’Italia.

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. Dal 17 al 19 novembre Menfi, eletta “Città del Vino” 2023, con la storica kermesse **“Inycon”**, sarà il cuore delle bellezze e delle bontà della Valle del Belice e dei suoi Comuni, riunitisi nella Rete dei Borghi Valle del Belice e Gal, con al centro i territori, i prodotti e le comunità di questo incantevole pezzo di Sicilia, si parlerà di sostenibilità dell’agricoltura nelle aree mediterranee con un convegno dedicato, si approfondirà il tema del bere responsabile con Le Donne del Vino e si ricorderà la figura emblematica di un grande signore del vino quale è stato Diego Planeta, nel convegno **“Da Menfi la rivoluzione della viticoltura siciliana: la visione di Diego Planeta”** (Centro Civico, 18 novembre), con Vito Antonio Clemente, sindaco Menfi, Angelo Radica, presidente Città del Vino, Attilio Scienza, professore ordinario all’Università degli Studi di Milano, Dario Cartabellotta, dirigente Dipartimento Agricoltura Regione Siciliana, Antonio Rallo, presidente Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia, Roberta Urso, responsabile Pubbliche relazioni Cantine Settesoli, Vincenzo Lotà, già Sindaco di Menfi, e Alessio e Francesca Planeta, alla guida di Planeta, moderati da Felice Cavallaro, firma del “Corriere della Sera” e con l’intervento di Luca Sammartino, Assessore dell’Agricoltura della Regione Siciliana. E poi visite a frantoi, caseifici, degustazioni dei vini del territorio, feste in piazza per chiudere l’anno di Menfi con questo riconoscimento. Ma 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. Patrimonio turistico di rara bellezza e perno di un’economia circolare per i borghi su cui insistono, per celebrare lo stretto legame tra le ricchezze architettoniche e le eccellenze agricole del nostro Paese, il 12 novembre **le Dimore Storiche italiane aprono le porte con la Festa dell’Agricoltura “Coltiviamo la Cultura”**, evento promosso da Adsi (Associazione Dimore Storiche Italiane) e Confagricoltura, 13 strutture, insieme a 40 aziende agricole, in 8 Regioni (Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Calabria e Sicilia). E per andare al supermercato e mettere nel carrello qualcosa in più per le persone meno fortunate, infine, 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

