

ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

L'Asti brinda ad un Jannik Sinner da favola e ai più grandi tennisti al mondo alle "Atp Finals"

Ecco gli eventi: dal "Forum Nizza Docg" a "Vini da Terre Estreme", dalla "Fiera dei Vini" a PiacenzaExpo a "Benvenuto Brunello" e "Inycon Menfi"

TORINO, 16 NOVEMBRE 2023, ORE 20:00



1/10

A Torino, mentre il Consorzio dell'Asti Docg, "Official Sparkling Wine" dell'Atp Tour, brinda ad un Jannik Sinner da favola e ai più grandi tennisti al mondo che si stanno sfidando all'ultimo colpo per conquistare un posto in finale alle "Atp Finals", tra i più importanti e prestigiosi eventi sportivi al mondo, il Nizza Docg incontra gli eno-appassionati al Museo Nazionale Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano con il "Forum Nizza Docg", un grande walk around tasting con l'Associazione Produttori del Nizza e i sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier. Intanto, nelle Langhe, alla "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" n. 93, ad Alba, si celebra il "gemellaggio" tra il Barolo e i grandi vini della California, dalla Sonoma alla Napa Valley, da dove una delegazione di produttori arriverà nel territorio Patrimonio Unesco. **Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda di WineNews.** Nella quale, è tempo di anteprime del vino italiano, con "Benvenuto Brunello" a Montalcino e la presentazione delle nuove annate del celebre rosso toscano. E, a proposito di tartufo, è nel vivo anche la "Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi" n. 37 a San Giovanni d'Asso, con chef stellati e nei calici Brunello, vini Orcia Doc ma anche Champagne, mentre a Costigliole d'Asti al Relais Le Marne di Mura Mura si può anche partecipare alla caccia al tartufo bianco. Lo Champagne Krug e Domaine de la Romanée-Conti sono protagonisti delle "Wine Dinners" a Villa d'Este, iconico Hotel 5 stelle a Cernobbio sul Lago di Como, sul Lago Maggiore, invece, nasce "Vino Vegan", kermesse dedicata ai vini bio-vegan nell'elegante Grand Hotel et des Iles Borromées di Stresa. A Milano sta per tornare "La Terra Trema" al Leoncavallo Spazio Pubblico Autogestito, all'Enoteca Regionale della Lombardia di Broni va in scena il "Festival dei Vini e dei Sapori di Lombardia", Cremona celebra i migliori torroni d'Italia nella "Festa del Torrone", Villa Braidà di Mogliano Veneto fa da sfondo a "Vini da Terre Estreme" dove protagonista è la viticoltura eroica, e il "Paganini Congressi" a Parma, ex storico zuccherificio Eridania, dedicata a Niccolò Paganini e firmato da Renzo Piano, ospita la degustazione della "Guida Oro I Vini di Veronelli 2024" per la prima volta aperta al pubblico. E se sarà Brescia, "Capitale Italiana della Cultura" 2023 con Bergamo, il teatro del "Congresso Assoenologi" n. 76, Genova si prepara ad accogliere la "Convention Nazionale Ais" n. 55 con un ricco calendario di appuntamenti per la prima volta aperti al pubblico. Aspettando il "Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" della Fivi a Bolognafiere, Bologna li accoglie con una "Wine City Night" itinerante, mentre a Piacenza Expo nasce la prima "Fiera dei Vini" con cantine da tutta Italia ed estere. A Firenze Le Donne del Vino festeggiano il compleanno n. 35 al



Palazzo degli Affari, e a Poggibonsi allo storico ristorante Alcide torna il "Cacciucco Day". 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, a Serrapetrona è tempo di "Appassimenti Aperti" nelle cantine della Vernaccia di Serrapetrona Doc, e alla Mole Vanvitelliana di Ancora c'è l'"Italian Cheese Awards" con i migliori formaggi italiani. Menfi, "Città Italiana del Vino" 2023, con la storica kermesse "Inycon", è il cuore delle bellezze e delle bontà della Valle del Belice, e a Messina arriva, infine, "Mangia e Cambia", la Festa della cultura agroalimentare di Slow Food.

Nelle Langhe è nel vivo la "[Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba](#)" n. 93 (Alba, fino al 3 dicembre), dove il "re" dei tuberì 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. A Torino, [l'Asti Docg](#) brinda a Jannik Sinner e a i "**Magnifici 8**" del ranking

mondiale alle "Nitto Atp Finals" (fino al 19 novembre, Pala Alpitour), rinnovando il sodalizio con il grande tennis e il suo principale torneo indoor al mondo fino al 2025. 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. 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.

A Villa d'Este, 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, dallo Champagne Krug (22 novembre) al 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 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. Fino al 19 novembre, Cremona celebra, invece, la **"Festa del Torrone"**, con i migliori torroni 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. Dal 24 al 26 novembre al Leoncavallo Spazio Pubblico Autogestito torna **"La Terra Trema - Fiera feroce di vini, cibi, relazioni"**, per ribadire la sua sostanza proteiforme, innaturale, la sua materia fecciosa, racaille, e celebrare l'incontro dei molteplici volti e delle numerose voci della produzione agricola e vinicola di questa nazione e non solo. Sempre 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.

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.

Villa Braida di Mogliano Veneto ospita l'edizione n. 12 di ["Vini da Terre Estreme"](#), il 19 e il 20 novembre, dove protagonista è 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 7 gennaio, a [Fico Eataly World](#) a Bologna 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 alcune delle 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, per oltre 200 aziende italiane ed estere, con una partecipazione importante di realtà biologiche, [tra la mostra-mercato, i banchi d'assaggio e le masterclass](#). Ma ci saranno anche appuntamenti fuori fiera, come il percorso alla scoperta delle tracce della vite e del vino nelle bellezze di Piacenza, come la Cupola del Guercino e nelle miniature del "Libro del Maestro". Intanto,



lungo [la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena](#), il prossimo appuntamento è il 25 novembre con "Scollinando", una camminata e degustazione dal Frantoio Turchi, lungo le vecchie carraie di Longiano, tra filari e vedute autunnali.

Da domani 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). Il 18-19 novembre prosegue la ["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, 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 c'è anche **"DiVinOrcia"**, il 22 novembre, al Castello, la degustazione dei vini della Orcia Doc promossa dal [Consorzio di Tutela](#). 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. 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. Allo storico [ristorante Alcide](#) a Poggibonsi si celebra l'edizione n. 15 del **"Cacciucco Day"**, dedicato alle più famose zuppe di pesce italiane e dove arriva per la prima volta il "Cacciucco all'Elbana", con ospite d'onore il ristorante "Da Giacomino" di Viticcio a Portoferraio con la chef Antonietta Lupi, con in degustazione vini dell'Acquabona dell'Isola d'Elba, l'olio nuovo Evo del Frantoio Pruneti, il panettone al babà di Opera Waiting con i gelati di Buikke, e una parte del ricavato sarà devoluto al Comune di Montemurlo tra i più colpiti dall'alluvione dello scorso 2 novembre. A Firenze, **Le Donne del Vino celebrano il compleanno n. 35**, il 20 novembre al Palazzo degli Affari, con la presentazione di "Donne vino e salvaguardia dell'identità culturale dei territori del vino", indagine condotta da Marta Galli, direttore operativo dell'Osservatorio Sustainable Wine Business and Enogastronomic Tourism dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano. Restando in città, 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, torna l'edizione n. 2 dell'"Expo" del [Consorzio Chianti Colli Fiorentini](#), all'Istituto degli Innocenti il 1 dicembre per media e wine lovers, per far conoscere le specificità del "Vino di Firenze" con degustazioni, occasioni di incontro e scambio con i singoli produttori e approfondimenti specifici. Sempre 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 GINegner". E dalla visita all'Abbazia di San Galgano e all'Eremo di Montesièpi 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 19 novembre.

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 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](#)" prosegue 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.

Il 25 e il 26 novembre nella Capitale nasce la prima edizione del "[Dolce Roma Fest - The World of Pastry](#)", con pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari pronti a incontrare il pubblico di appassionati al Palazzo dei Congressi, dalla cioccolateria al gelato, dalla pasticceria secca al cake design. 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. Torna anche l'"[Anteprima Vitignotalia](#)", il classico trailer del Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani (che tornerà dal 2 al 4 giugno), all'Hotel Excelsior di Napoli con un vero e proprio viaggio nell'Italia del vino, di scena il 27 novembre, con oltre 100 cantine e 500 etichette e



Consorzi pronti a incontrare trade e wine lovers. 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, vendemmiati 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.

Da domani al 19 novembre Menfi, eletta "Città Italiana 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. 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. Infine, 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

