



WineNews

POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Mercoledì 20 Febbraio 2019 - Aggiornato alle 18:02

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV

ITALIA

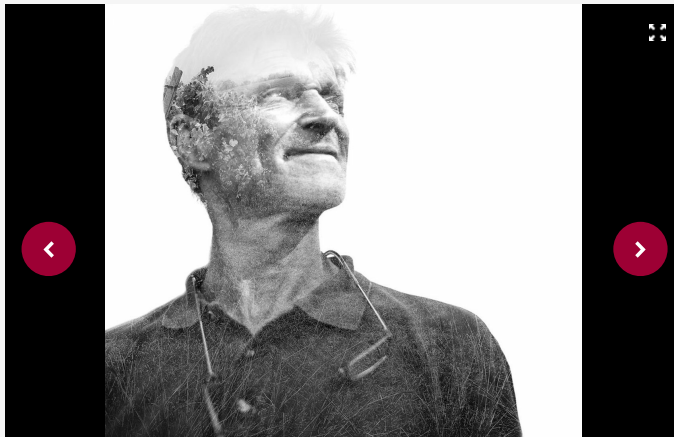
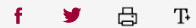
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Da Roma a Milano, tra le etichette di VinNatur e i vini al top delle Guide di "Simply the Best"

Ecco gli eventi. Focus Piemonte: nel Monferrato prosegue Gastronomix firmata Collisions, Torino ospita il Festival del Giornalismo Alimentare

ROMA, 20 FEBBRAIO 2019, ORE 15:34



Assaggi e riflessioni attorno al vino in agenda

< 1 / 3 >

"Sostenibilità ambientale, alla base della viticoltura del futuro": di questo si parlerà a convegno in apertura di **VinNatur**, l'evento promosso dai viticoltori naturali guidati da Angiolino Maule, alle Officine Farneto a Roma (23-24 febbraio), con 90 produttori provenienti da Italia, Francia e Slovenia, protagonisti di un evento che non vuole essere un semplice banco d'assaggio, ma un'occasione per avvicinarsi ad una forma di coltivazione rispettosa della natura e della terra. E da Roma a Milano, **nel calice degli eventi segnalati in agenda da WineNews** ci saranno anche i vini più premiati dalle Guide 2019 di 50 cantine protagoniste di **"Simply the Best - Il Top delle Guide vini 2019"**, il wine tasting della storica rivista **Civiltà del Bere**, il 25 febbraio al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, aperto anche al pubblico degli eno-appassionati. Le griffe nel calice? Da Altemasi, a Marchesi Antinori, da Argiolas a Bellavista, da Guido Berlucchi a Bertani Domains, da Cà Maiol a Cecchi, da Cusumano a Donnafugata, da Ferrari a Frescobaldi, da Gianfranco Fino a Kettmeir, da Le Macchiole a Librandi, da Lungarotti a Marchesi di Barolo, da Masciarelli a Masi Agricola, da Mastroberardino a Monteverro, da Nino Negri a Ornellaia, da Quintodecimo alla Cantina Santadi, da Tasca d'Almerita alla Tenuta San Guido, dalla Tenuta San Leonardo a Tenute Lunelli-Bisol, Tommasi Family Estates, Torrevento, Cantina Tramin, Umani



Ronchi, Velenosi, Venica & Venica, Villa Sandi, Zenato e Zymè, per citarne solo alcune. Spostandosi nel Canavese e Monferrato, tra Asti, Ivrea e Vercelli, fino al 23 febbraio prosegue **Gastronomix**, evento promosso dal Consorzio Vini Docg Caluso, Carema e Canavese in collaborazione con il Consorzio Barbera D'Asti e Vini del Monferrato e il Consorzio Riso di Baraggia, **Ideato dal Progetto Wine & Food del Festival Collisioni di Barolo** diretto da Ian D'Agata, ed in cui si parla di vino con grandi sommelier, giornalisti e influencer, ma anche di cucina creando vere e proprie "collisioni" culinarie tra chef piemontesi e chef provenienti da tutta Europa, in un ricco programma di degustazioni di vini e prodotti del territorio, tavole rotonde di confronto, laboratori di cucina e cene tematiche. Restando in Piemonte, a Torino, l'esigenza di fare un'informazione di qualità è l'argomento sul tavolo del **Festival del Giornalismo Alimentare 2019** (Torino Incontra, da domani al 23 febbraio), edizione n. 4 dell'**appuntamento di riferimento e riflessione sulla comunicazione del wine & food** che riunisce un panel internazionale di professionisti, giornalisti, blogger, aziende, funzionari di amministrazioni pubbliche, professionisti della sicurezza alimentare, uffici stampa e rappresentanti di associazioni con i loro interventi, i loro spunti e le loro testimonianze, di interesse anche per il pubblico: da Vytenis Andriukaitis, Commissario europeo alla Salute e Sicurezza Alimentare, a Gian Marco Centinaio, Ministro delle Politiche Agricole e Alimentari e del Turismo, da Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, a Giancarlo Caselli, presidente dell'Osservatorio Agromafie, dalla professoressa Elsa Fornero agli chef Pietro Leemann, Simone Salvini e Cristina Bowerman, accanto alla blogger Benedetta Rossi, in testa alle classifiche tra le influencer nel food. E fino al 24 febbraio prosegue un nuovo evento nato in città: la prima **Torino Wine Week**, un festival diffuso firmato Bonobo Events e Spiriti Indipendenti, le due realtà alla regia dei più importanti eventi in città legati alla mixology, dedicato agli eno-appassionati con un ricco programma di incontri, conferenze, cene, masterclass, workshop e, ovviamente, degustazioni, nei locali del Salotto d'Italia e con il clou a Palazzo Carignano, sede del primo Parlamento italiano, che si trasformerà in una suggestiva cantina per ospitare un Salone del Vino con più di 30 produttori ed i prodotti dei Maestri del Gusto. Tornando, nelle Langhe, infine, **"Stelle & Calici"**, evento promosso da **Vite in Riviera**, con una serie di cene di chef stellati con i migliori prodotti liguri di stagione e Presidi Slow Food, in abbinamento ai vini Dop e Igp della Riviera Ligure di Ponente, prosegue con lo chef Gianpiero Vivalda all'Antica Corona Reale a La Morra (28 febbraio), e poi con Marco Sacco al Piccolo Lago a Verbania (28 marzo).

Scorrendo l'agenda degli eventi con WineNews

Dal Trentino Alto Adige al Veneto

Per gli amanti dello sci e delle vette ancora innevate, c'è **"Trentodoc sulle Dolomiti**, kermesse diffusa dedicata alle bollicine di montagna, a Madonna di Campiglio e nei Comuni della Val di Fassa, tra degustazioni in enoteche, Spa, rifugi, golf club e ristoranti, con oltre 150 etichette Trentodoc prodotte dalle 52 cantine dell'**Istituto Trentodoc**, servite come aperitivo e in abbinamento a pizza gourmet o ai menu proposti dagli chef stellati Sabino Fortunato del Gallo Cedrone, Giovanni D'Alitta di Stube Hermitage (Stella Michelin 2019), Davide Rangoni del Dolomieu, Paolo Donei di Malga Panna e Stefano Ghetta del Chimpl da Tamion. Il 23 febbraio **Alois Lageder** nello storico Palazzo Casòn Hirschprunn a Magrè celebra l'edizione n. 10 del progetto **VIN-OTON** e ospita compositori di musica classica contemporanea e poeti provenienti dall'Alto Adige e dalla Germania - da Eduard Demetz a Roberta Dapunt - che, ispirati all'approccio olistico della griffe, creano meravigliose composizioni e poesie.

A Verona, fino al 28 marzo, **nella storica Bottega del Vino prosegue la rassegna "Versi in Bottega"**, con un nuovo format e con la voglia di raccontare, anche in maniera canzonatoria e informale, diversi temi nel cuore degli organizzatori, nella speranza di appassionare e suscitare la curiosità del pubblico, dall'oste della Bottega Luca Nicolis all'attore teatrale di Casa Shakespeare Solimano Pontarollo: il 28 febbraio sarà la volta



di un personaggio controverso, geniale, di cui forse si conosce poco, come Nikola Tesla, e il 28 marzo di un omaggio a Peppino Impastato: un uomo che non dovremmo dimenticare mai. E dopo la prima edizione torna il **Premio Maculan**, la sfida, ideata da Fausto Maculan insieme alle figlie Angela e Maria Vittoria, con presidente di giuria Nicola Portinari, chef del ristorante due stelle Michelin La Peca di Lonigo, lanciata fino al 28 febbraio a chef di tutte le età, professionisti e non, per creare il miglior abbinamento di un vino dolce ad un piatto salato, che sarà svelato alla Cantina Maculan a Breganze il 25 marzo con l'assegnazione del Premio Maculan, un'opera realizzata dall'artista friulano Giulio Menossi, celebre per i suoi mosaici.

A Milano

Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano con le loro nuove annate, ma anche le grandi, domani all'Hotel Michelangelo con **Go Wine**, di cantine come Mauro Veglio, G.D. Vajra, Giovanni Sordo, Prunotto, Poderi Luigi Einaudi, Poderi Gianni Gagliardo, Negro Angelo e Figli **Montalbera**, Marchesi di Gresy, Bruna Grimaldi, Bricco Maiolica, Gianfranco Bovio, Batasiolo e Anna Maria Abbona, per citarne solo alcune. Anche il **Milano Gin & White Spirits Festival** torna a solleticare i palati degli appassionati del buon bere: il 23 e 24 febbraio all'Hotel Marriott, la squadra del Milano Whisky Festival presenta una nuova edizione della kermesse dedicata esclusivamente agli spirits bianchi, con oltre 2.000 etichette di gin, mezcal, tequila e vodka. L'Hotel Principe di Savoia ospita invece l'edizione n. 15 di **"Tastin'France"** la degustazione professionale alla scoperta dei vini francesi di qualità alla ricerca di distributori in Italia con 15 Domaines provenienti da 5 regioni della Francia, dalla Champagne all'Alsazia, dalla Borgogna a Bordeaux, alla Valle della Loira, e la regia di **Business France**. E in città sono ripartiti anche **gli eventi alla Cantina Urbana**, la prima cantina in pieno centro a Milano aperta da Michele Rimpici, sul Naviglio Pavese, con serate settimanali di Wtf - Wine Tasting Friends tra vino, food e dj set (ogni mercoledì), gli appuntamenti del Wine Collective, che vedranno protagonisti produttori di vino e di eccellenze gastronomiche regionali insieme alle loro storie di successo (il 28 febbraio con "Il Trippaio di Gavinana. Leonardo Torrini" da Firenze, il 7 marzo con il produttore siciliano Filippo Mangione, il 21 marzo con Chiara Onida del caseificio Il Boscasso dall'Oltrepò Pavese, il 4 aprile con Giuliano luorio e il progetto Langa Style, il 18 aprile con Gentile Thogan dell'omonimo salumificio di Varzi in Oltrepò), e gli esclusivi percorsi di degustazione "Tour & Tasting" e "Crea il tuo Blend". Sempre a Milano, prosegue anche un evento particolare: il vino e la cucina sono legati non solo al piacere, quanto anche agli affari e al modo in cui la tavola può diventarne mediatrice e luogo ideale, nasce così **"Vino e cucina. Dal piacere agli affari"**, format-evento innovativo di incontri esclusivi al Neff Collection Brand Store c/o DesignElementi a Milano con cooking class a cura della Joia Academy tenute dal direttore didattico Sauro Ricci, e chef executive del ristorante stellato Joia di Milano, alla scoperta della Sicilia attraverso i piatti del ristorante e i vini di **Planeta** accompagnati dai racconti di Francesca Planeta e Antonio di Mora, direttore e sommelier del ristorante. Ogni lezione di cucina, a cui i partecipanti (non più di 14 alla volta) prendono parte attivamente, ha un tema diverso legato alla Sicilia e all'incontro tra le etichette della storica azienda siciliana e l'alta cucina vegetariana stellata del ristorante e della scuola di cucina fondati dalle chef Pietro Leemann, e si conclude con una cena per condividere i piatti preparati insieme e accompagnati dai vini e dall'olio di Planeta (19 marzo). L'hub della gastronomia **Identità Golose Milano**, invece, fino al 23 febbraio ospita Antonio Guida, chef del Mandarin Oriental Milano (e due stelle Michelin con il Ristorante Seta) e Vincenzo Guarino, che tra poche settimane si insedierà come chef del nuovissimo Mandarin Oriental Lago di Como, a Blevio.

In Toscana

"God Save The Wine", il festival promosso da Firenze Spettacolo e PromoWine con la direzione artistica di Andrea Gori torna domani all'Hard Rock Cafe Firenze, dove una



selezione di vini è accompagnata dal meglio della cucina americana unita ai tipici manicaretti toscani, dalla scelta di burgers classici Hard Rock passando per i tradizionali crostini ai fegatini alla toscana, ai funghi e tartufo, sulle note degli indimenticabili anni Ottanta con gli 80'S Rock Ballads. Dal 24 al 27 febbraio a Carrara Fiere torna invece **Tirreno Ct**, edizione n. 39 dell'evento di riferimento dedicato all'ospitalità italiana, con un ricco programma di incontri e appuntamenti con i grandi marchi del food&beverage italiano e l'ospitalità al mare di Balnearia. Accanto alle degustazioni guidate di vino, birra e tè, **a fare il punto sulla professione di sommelier sarà l'Aspi-Associazione della Sommellerie Professionale Italiana** il 25 febbraio con il convegno "Professione Sommelier". Ci si sposta a Livorno, dove il 28 febbraio al Circolo Ufficiali M.M. F. Mimbelli, l'Associazione Armonia, Associazione promozione della Cultura e dell'Arte Onlus, in collaborazione con l'Associazione Atlante Famiglia Onlus di Firenze organizzano **la conferenza "Vino, poesia della terra: vedi il calor del sol, che si fa vino, giunto all'omor che de la vite cola"**, con il medico Fabio Cerboni, l'enologo Claudio Gori e il bio agricoltore Carlo Lucchesi, a confronto sugli aspetti agronomici e salutistici del vino e dell'agricoltura biologica (ore 16,30).

Eventi in tutta Italia

In tutta Italia, cucina gourmet, territorialità e prezzi pop sono gli ingredienti dell'iniziativa che per il settimo anno consecutivo si propone di valorizzare il moderno ristorante e il territorio, strizzando l'occhio alla clientela più giovane o timorosa: è quella firmata **InGruppo**, il progetto che vede 22 chef e patron - per 14 stelle - di alcuni dei più importanti ristoranti italiani far conoscere le meraviglie della cucina di qualità e promuovere il "Piacere a tavola" **fino al 30 aprile offrendo menu, vini compresi, al costo prestabilito di 60 euro a persona (con il "Diritto di tappo", grazie al quale è possibile portare le proprie bottiglie con un costo extra di 10 euro per il servizio), 120 euro dagli stellati A'Anteprima dello chef Daniel Facen, allo storico trisstellato Da Vittorio dei fratelli Cerea, al Mudec dello chef superstellato Enrico Bartolini e dallo stellato Sadler dello chef Claudio Sadler**. E il 28 febbraio, nella Giornata Internazionale delle Malattie Rare, i ristoranti devolveranno 15 euro per ogni menu all'Istituto Mario Negri, da oltre 20 anni impegnato nella loro ricerca.

E fino al 12 marzo è possibile partecipare al Concorso letterario nazionale **"Bere il Territorio. Raccontare il vino attraverso il viaggio"**, all'edizione n. 18 promosso da **Go Wine** inviando un testo-racconto in forma libera che abbia per tema un viaggio in un territorio del vino italiano.

La stagione delle Anteprime fa una pausa. Torna Terre di Toscana. L'evento internazionale: Bellavita Expo fa tappa a Toronto

Le Langhe del Barolo & Co., la Valpolicella dell'Amarone, la Toscana con i suoi grandi vini, e dopo l'Umbria del Sagrantino e l'Emilia Romagna del Sangiovese, la stagione delle Anteprime del vino italiano fa una pausa. Ma il 3 e il 4 marzo l'appuntamento è con **Terre di Toscana**, evento per operatori, stampa ed appassionati all'edizione n. 12 all'Una Hotel Versilia a Lido di Camaiore, con 130 grandi vignaioli toscani ed oltre 600 vini - con tante vecchie annate - rappresentativi di tutta la Toscana, promosso dalla testata acquabuona.it, che celebra 20 anni con la novità di due degustazioni guidate "Sangiovese & Co" con alcuni dei suoi più fedeli alleati, e "La Nuova Tradizione" dedicata ai vitigni internazionali, con i giornalisti Fernando Pardini ed Ernesto Gentili. Evento nell'evento ci sarà anche Colosizia (4 marzo), con i cooking show di celebri chef toscani.

Con l'arrivo della primavera, torna l'**Anteprima del Chiacchetto** a Lazise (Dogana Veneta, 10 e 11 marzo) organizzata dal Consorzio di Tutela del Chiacchetto e del Bardolino, in collaborazione con il Consorzio Valtènesi, con l'annata 2018 di oltre 120 vini di 60 cantine delle Doc in rosa della riviera veronese e bresciana del Lago di Garda. **"I grandi terroir del Barolo"**, evento ideato da **Go Wine** all'edizione n. 10, sarà di scena invece a Monforte d'Alba (Ristorante Moda Venue, 23-24 marzo) con banchi



d'assaggio, degustazioni guidate, ma anche visite in cantina, con protagoniste le nuove annate di Barolo. Si prosegue poi con **Campania Stories**, con il meglio della produzione della terra dell'Aglianico, del Taurasi, della Falanghina e dei vini del Sannio a Napoli (28-31 marzo), e con tre appuntamenti ancora con i grandi vini piemontesi:

Taste Alto Piemonte, il più importante evento dedicato alle eccellenze vinicole e gastronomiche, dei territori delle 4 Province di Novara, Biella, Vercelli e Verbano Cusio Ossola promosso dal [Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte](#) al Castello Visconteo Sforzesco di Novara (30-31 marzo e 1 aprile), con walk-around tasting e seminari tecnici di approfondimento sulle Denominazioni per operatori ed appassionati; e i **Roero Days**, la rassegna itinerante del [Consorzio di Tutela del Roero](#) dedicata ai grandi vini della Denominazione Roero, di scena quest'anno a Bologna (Palazzo Re Enzo, 31 marzo-1 aprile), con le prime bottiglie di 60 cantine uscite in commercio che riportano in etichetta i nomi delle diverse Mga, le Menzioni Geografiche Aggiuntive; quindi **La Prima dell'Alta Langa**, l'evento organizzato dal [Consorzio Alta Langa](#) per operatori, ristoratori, enotecari e giornalisti al Castello di Grinzane Cavour (1 aprile), con 24 produttori e tutte le rispettive cuvée per oltre 40 etichette tra bollicine di Alta Langa bianche, rosate, Riserve e grandi formati, in degustazione. È tempo poi di **Sicilia en Primeur**, con le tante declinazioni enoiche dell'isola-continente con la regia di [Assovini](#), dell'**Anteprima dei vini della Costa Toscana** con "I Grandi Cru della Costa Toscana" a Lucca (Real Collegio, 4-5 maggio), e, sempre a maggio, del gran finale con la **Soave Preview** firmata dal [Consorzio di Tutela del Soave](#).

Infine, nel calendario dei grandi eventi internazionali, dal 24 al 26 febbraio è di scena il **Bellavita Expo Toronto**, all'Enercare Centre a Toronto, l'evento promosso da Bellavita, società inglese specializzata nelle fiere dell'agroalimentare made in Italy (nel cui capitale al 50% c'è la new.co tra Veronafiere e Fiera di Parma, VPE, ndr).

Copyright © 2000/2018

TAG: **AGENDA, CIVILTÀ DEL BERE, COLLISIONI, FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE, VINNATUR**