Rassegna stampa
Gourmet's International
gennaio-luglio 2025

THE WINE HUNTER

Merano WineFestival
since 1992

smstudio

PRINT

THE WINE HUNTER

Merano WineFestival
since 1992

smstudio

GASTRO

DAS FACHMAGAZIN

Ausgabe 6-7/2025

Pasta e Pizza! (Seite 22)

NACHHALTIG & REGIONAL

BELEBUNG DES ORTSKERNS:

TONI MÖRWALD KOCHT IN FEUERSBRUNN

Sprudel mit Stil (Seite 55)

Grapos SOFT DRINKS

GASTROTECHNIK mayway www.mayway.eu 60 JAHRE JUBILÄUM 0810 100 180

FOOD & BEVERAGE F&B MANAGER CLUB AUSTRIA

METRO IHR ERFOLG IST UNSER BUSINESS

Super Sommerhits! EDNA QUALITÄT ist unsere MISSION

Ausgabe 6-7, Juni bis Juli 2025, 42. Jahrgang, Österreichische Post AG, GZ 02Z033305 M, H1 Medien & Gastro Verlag GmbH, Gersthofer Straße 87, 1180 Wien,
Coverfotos: Mörwald (großes Foto), Anasallimages/stock.adobe.com (Sektgläser), Andrea Jungwirth (Teller)

Kolumne

Nachhaltigkeit braucht einen Rahmen

Nachhaltigkeit im betrieblichen Umweltschutz bedeutet, ökologische Verantwortung fest in alle Unternehmensprozesse zu integrieren – von der Ressourcennutzung bis zur Produktgestaltung. Sie schafft langfristige Vorteile durch Effizienz, Kosteneinsparung und ein positives Unternehmensimage. Gleichzeitig leistet sie einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz und stärkt die Wettbewerbsfähigkeit in einer zunehmend umweltbewussten Wirtschaft.

Damit Unternehmen nicht das Rad neu erfinden müssen, wurde vor über 30 Jahren das Österreichische Umweltzeichen ins Leben gerufen. Dieses staatliche Gütesiegel bietet einen Rahmen für die Umsetzung nachhaltiger Maßnahmen in verschiedenen Bereichen wie Tourismus, Bildung, Dienstleistungen und Produkte: Es basiert auf klaren Kriterien, bietet Beratungsangebote und sorgt für eine verbesserte Sichtbarkeit von Umweltaktivitäten. Es ist ein Wegweiser für verantwortungsvolles, nachhaltiges Handeln – und eine Einladung an alle Betriebe, Teil der Lösung sowie ein Garant für einen hohen Qualitätsstandard zu sein. Für Konsument:innen dient das Österreichische Umweltzeichen als Orientierungshilfe und zeigt an, dass ein Betrieb Umwelt- und Sozialstandards erfüllt.

Gernot Müller, MA
Österreichisches Umweltzeichen
www.umweltzeichen.at

Foto: Privat

Goals sind weltweit angelegte Strategien zur Erreichung nachhaltigen Agierens. Ausgelegt auf alle Bereiche, zählen auch die Förderung nachhaltigen Friedens und Wohlstands dazu, und natürlich der Schutz unseres Planeten.

Sustainable Tourism ist die Vorgabe im Tourismus und definiert konkrete Lösungsvorgaben für eine nachhaltigere Tourismuszukunft. Best Practices sind dabei die Vorbilder, wie es funktionieren kann. . Im „Plan T – Masterplan für Tourismus“, der seit 2019 Richtschnur für die österreichische Tourismuspolitik ist, wurde das Ziel, zu den nachhaltigsten Tourismusdestinationen der Welt zu gehören, verankert und seither Nachhaltigkeit systematisch in alle Maßnahmen“, so Ulrike Rauch-Keschmann, Sektionschefin für Tourismus im BMWET.

Zudem sind intakte Landschaften ja nicht nur für den Tourismus die Grundlage, sondern für unser aller Wohl. Denn sie garantieren gesunde Lebensmittel, sorgen für eine bessere Umwelt und ein Umfeld, das lebenswert ist. Hierzulande gibt es bereits elf mit dem Umweltzeichen zertifizierte Destinationen.

Konzepte von der Österreich Werbung

Die Österreich Werbung hat ein Konzept für die Etablierung eines Nachhaltigkeits-Managementsystems in einer Destination erarbeitet, das es der Destination ermöglicht, einen ganzheitlichen Ansatz für ihre nachhaltige Entwicklung zu verfolgen und unterstützt die Integration von ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Aspekten.

Die Einbindung der Stakeholder ist dabei ein wesentlicher Punkt. Ein strukturiertes Nachhaltigkeits-Managementsystem legt klare Verantwortlichkeiten fest und ermöglicht eine transparente Berichterstattung über die Fortschritte.

Ein Auftrag an die Touristiker, denn immerhin denkt gut die Hälfte aller Urlauber bei ihrer Planung über nachhaltiges Reisen nach. Die Buchungslage selbst zeigt dann aber ein anderes Bild.

Grund genug also, die Nachhaltigkeitsagenden mundgerecht und verständlich zu kommunizieren. Niederschwellig, nennt die Politik das gerne, und manchmal hat sie doch Recht!

Kalabriens verborgene Schätze

Das Merano WineFestival gastierte erstmals im Süden Italiens. In Cirò und Cirò Marina präsentierten regionale Produzenten ihre besten Tropfen. Auch GASTRO war vor Ort, um das bunte Geschehen einzufangen.

Kalabrien hat eine jahrhundertealte Weinbautradition, ist auf österreichischen Weinkarten jedoch selten vertreten. Dabei gedeihen hier rund 300 Rebsorten, meist autochthon, in einem vom Meer und Bergen geprägten Terroir. Das Ergebnis sind vor allem frische, mineralische Rotweine – insbesondere aus der Sorte Gaglioppo, die ein Viertel der Rebflächen bedeckt und die Basis des bekannten Cirò-Weins bildet.

Foto: Merano WineFestival

Der Festivalauftakt im historischen Zentrum von Cirò setzte direkt den Ton: Verkostungsstationen enthüllten die Vielfalt kalabrischer Weine, während Musik und Kulinarik mit regionalen Spezialitäten für gute Stimmung sorgten. In den Folgetagen zog das Festival ins elegante Borgo Saverona in Cirò Marina um. Dort präsentierten über 150 Produzenten ihre Weine, Spirituosen und Spezialitäten – spürbar mit Herzblut und Leidenschaft. Für die kulinarischen Untermalung sorgten kalabrische Michelin-Sterneköche. Mit dieser Premiere hat Kalabrien gezeigt, warum es höchste Zeit ist, dieser Region mehr Aufmerksamkeit auf unseren Weinkarten zu schenken.

calabria.meranowinefestival.com

NAHRUNGSMITTEL- UND VERPACKUNGSTECHNIK
Besser präzise.
GRAMILLER
gramiller.at

Hof&Markt

Die Zeitung für Direktvermarkter, Fleischer, Heurige und Winzer — Ausgabe 6-7/2025

fleischerverband seit 1935
PARTNER DER GILDE
Insect-O-Cutor F2
Art. Nr. 32034
Spannungsgitter Gerät, 2x11 Watt
Synergetic-Grünlicht (splitterfrei)
Dualwellenlänge: 368 & 540nm
Wirkungsbereich: ca. 80m Metall, polyesterbeschichtet, weiß
Montage: Wand-, Decken- oder Standgerät 390x120x310mm
-47%*
TOPPREIS
180.-/Stk.
Netto: 150.-/UVP 341,76
*Preis gültig bis 30.7.2025. Alle Angaben sind freibleibend, solange der Vorrat reicht. *vom UVP! Fleischerverband e. Gen. - Dr. Hans-Lechner-Straße 1 - 5071 Wals/Siezenheim
ONLINE BESTELLEN: hausschlachter.at

Foto: pixabay

Ernst GmbH & Co. KG
Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie
www.ernst-kamen.de
www.oxxischaum.de

TECH FORUM®
Service . Beratung . Leidenschaft
Unser Anspruch: absolute Kundenzufriedenheit.
Wengstraße 58 . 4643 Pettenbach
T: +43 7586 60445-54
F: +43 7586 60455-50
contact@techforum.at
www.techforum.at

S Strasser
FOOD PROCESSING MACHINERY
www.strasser.co.at

FAIE DIREKTVERMARKTUNG
Destillator Mini für Privatgebrauch
komplett ausgestattet mit Brennblase, Kessel, Kühler und Spiritusbrenner
Füllmenge ca. 1 Liter
Material: Kupfer
Best. Nr. 128191
nur € 285,-
faie.at
07672/716-0
info@faie.at

Inhalt

Hof&Markt
Aktuelles ..... S 3-6
Bio-Schafmilch pur! ..... S 11
Marillen sind nicht nur zum Naschen ..... S 12
Thymian: der Sonnenanbeter ..... S 13
Fleisch&Markt
Metzgerhandwerk 2.0 ..... S 17
Schlank und sauber ..... S 20
Frisch. Sicher. Grün ..... S 24
Snackwürste ..... S 26
Hof&Gast
Tamara Kögl im Winzer-Talk ..... S 7
Sauer macht lustig ..... Seite 10

Grüner Genuss mit gutem Gewissen

Nachhaltigkeit und Tierwohl als Erfolgskonzepte für Direktvermarktung und Fleischwirtschaft.

Von Kurt Heinz

Regionale Produkte gewinnen (nicht nur) in Österreich stark an Bedeutung. Immer mehr Kunden wünschen sich nachvollziehbare Herkunft, umweltbewusste Erzeugung und artgerechte Tierhaltung. Für Direktvermarkter, Landwirte, Metzger und Verarbeitungsbetriebe eröffnen sich damit eine Fülle an neuen Chancen – zugleich steigen aber die Anforderungen und Erwartungen der Kunden. Hier ist ein praxisorientierter Überblick über zentrale Verbände und Gütesiegel, konkrete Umsetzungstipps sowie ein Ausblick auf künftige Vorschriften.

Gründe für mehr Nachhaltigkeit und Tierwohl

Kundenwunsch: Konsumenten legen Wert auf transparente Produktion, artgerechte Haltung und kurze Wege.

Marktvorteil: Betriebe, die glaubwürdig umweltfreundlich arbeiten und Tierwohl sicherstellen, heben sich deutlich vom Wettbewerb ab.

Effizienzsteigerung: Höhere Haltungsstandards

Fleisch&Markt ab Seite 17

mayer & geyer
FRUCHT ZUBEREITUNGEN
für die Direktvermarktung
in 5, 10 & 25 kg Bag-in-Boxen
www.mayergeyer.at

Fleischerei-Maschinen
Schon
www.schoen-gmbh.at

BIOLOGISCH.AT Die Bio-Community
Bio-Branchenverzeichnis mit Map & News
Zur Förderung von Ökologie, Gesundheit, Fairness & Regionalität
Einfach gratis eintragen!
www.biologisch.at

Retouren an Postfach 555, 1008 Wien

Österreichische Post AG, GZ 21Z042245 M, H1 Medien & GASTRO Verlag GmbH, Gersthofer Straße 87, 1180 Wien

Foto: Weingut Kögl

Für die Winzerin ist der Buschenschank ein Brückenbauer.

nismen im Boden und mit Tieren am Hof. Die Weingärten werden auf jeden Fall mit den biodynamischen Präparaten gestärkt. Dabei geht es unter anderem darum das Wurzelwachstum zu fördern und die Reben zu stärken. Aus meiner persönlichen Sicht geht es auch darum die Energieströme der Pflanzen im Fluss zu halten und so die Selbstheilungskräfte aktiv wirken zu lassen. Aber darüber könnte man Stunden diskutieren. Wir arbeiten auch mit Tees und nach Möglichkeit mit den Mondphasen. Biodynamie ist einfach ganzheitliche Landwirtschaft.

Wird im Weingarten und Keller auch hin und wieder experimentiert?

...immer. Wenn man sich entwickeln möchte, dann ist ausprobieren ganz wertvoll.

Was macht einen traditionellen Buschenschank aus? Mit welchen Köstlichkeiten verwöhnen Sie Ihre Gäste? Gibt es No-Goes für einen Buschenschank?

Einen Buschenschank darf nur ein Landwirt betreiben. Er serviert vornehmlich hausgemachte Jausen und nur eigene Weine. Das ist wichtig, viele wissen das nicht. Und wir servieren nur kalte, hausgemachte Speisen und Getränke. Wenn man also nach einem Bier, einem Kaffee oder einer warmen Suppe sucht, darf man sich einige Meter weiter bewegen, zu einem unserer tollen Wirtshäuser in der Nachbarschaft.

Wie wichtig ist der Buschenschank für Ihren Betrieb?

Der Buschenschank ist ein Brückenbauer. Er ist die Plattform, wo Menschen zusammen kommen, unkompliziert Weine kosten können und sich in einer gemütlichen, entspannten Atmosphäre austauschen. Für mich ist er Brückenbauer, weil es leider so viele Vorurteile dem biologischen und biodynamischen Wein gegenüber in der Gesellschaft gibt. Biodynamischer Wein muss nicht trüb sein, er muss nicht orange sein und er verdient definitiv eine zusätzliche Chance bei Menschen, die ihn bereits vor 20 Jahren abgestempelt haben. Aus meiner Sicht gibt es nicht den konventionellen, den biologischen und den biodynamischen Geschmack in einem Wein. Wein darf einfach Wein sein, schmecken und Freude bereiten – und dass er biologisch und biodynamisch produziert ist, ist die Krone oben drauf. Dann macht's wirklich Freude.

Info

Weingut Kögl
Ratsch 59
A-8461 Ratsch an der Weinstraße
Tel.: +43 3453 4314
welcome@weingut-koegl.com
www.weingut-koegl.com

Foto: Merano WineFestival(1)

Neues Terrain für das Merano WineFestival

Wenn das Merano WineFestival ruft, blicken Weinliebhaber traditionell nach Südtirol. Doch diesmal führte das Festival unter dem Titel Merano WineFestival Calabria – Essence of the South in Italiens tiefem Süden – nach Cirò und Cirò Marina. Auch GASTRO war vor Ort, um diesen besonderen Auftakt mitzuerleben. Eine Region, die in der internationalen Weinwelt bislang eher im Schatten stand, aber genau das ändern möchte.

Jahrtausendealte Weintradition

Das Festival machte Station inmitten mediterraner Landschaften, zwischen Weinbergen, Olivenhainen und dem Ionischen Meer. Der Auftakt im historischen Zentrum von Cirò war ebenso elegant wie entspannt: offene Verkostungen, Musik in den Gassen, lokale Spezialitäten. Über 1.200 Gäste tauchten ein in die Vielfalt südlicher Rebsorten, darunter auch Weine aus Sizilien, Kampanien oder Apulien. Schon hier wurde spürbar: Kalabrien will seine ganze Kultur erlebbar machen.

Dabei ist die Region keineswegs ein unbeschriebenes Blatt. Der Weinbau hat hier tiefe Wurzeln, so kultivierten bereits die antiken Griechen Reben an diesen Hängen. Heute wachsen rund 300 Rebsorten in Kalabrien, der Großteil davon autochthon. Besonders charakteristisch ist Gaglioppo, eine kraftvolle Rotweinsorte, die zur Identität des bekannten Cirò-Weins gehört. Die Weine sind oft frisch, mineralisch und tragen die rau-schöne Landschaft im Geschmack.

Gesichter des Südens

Der zweite Teil des Festivals fand im eleganten Landgut Borgo Saverona in Cirò Marina statt. Über 150 Produzenten aus Kalabrien und ganz Süditalien präsentierten hier ihre Weine, Spirituosen und kulinarischen Spezialitäten – handverlesen von The WineHunter-Guide. Nicht nur der Wein überzeugte, sondern auch die Menschen dahinter. Ihre Geschichten machten deutlich, dass diese Tropfen aus Überzeugung entstehen, getragen von Leidenschaft und Familientradition. Zwischen Degustation und Dialog wurde schnell klar: Es ist höchste Zeit, Kalabrien auf dem Weinradar zu behalten.

meranowinefestival.com

L'ECCELLENZA È UN'ATTITUDINE

Tre sorsi freschi per brindare all'estate

di HELMUTH KÖCHER

Quando l'estate entra nel vivo e le temperature iniziano a salire, anche la scelta del vino cambia. Si cercano calici freschi, leggeri, aromatici, capaci di accompagnare momenti rilassati, spuntini veloci e piatti semplici, ma gustosi. L'Italia, con la sua straordinaria varietà territoriale e vitivinicola, offre moltissime etichette ideali per la stagione calda.

Tra queste, tre vini si distinguono per carattere, origine e versatilità: la Malvasia Collio Doc 2022 di La Ponca, il rosato Gioia Rosa Igt Puglia di Terrecarsiche 1939 e il Magarìa prodotto dall'azienda Spadafora 1915. Tre interpretazioni diverse dell'estate, che raccontano il Nord e il Sud della nostra Penisola, con tutte le loro sfumature, delicate ma intense.

Partiamo dal Friuli Venezia Giulia, nel cuore del Collio. Qui, su suoli di marne e arenarie chiamate "ponca", nasce La Ponca, azienda biologica che lavora nel pieno rispetto del territorio. La sua Malvasia, affinata tra acciaio, botti di rovere e barrique, si distingue per equilibrio, struttura e finezza. È un vino che profuma di fiori bianchi, con accenti minerali e un sorso pieno e persistente. Ideale con tartare di tonno, carpacci di pesce o una focaccia con burrata e pomodorini.

Dal Friuli voliamo in Puglia, dove l'intensità del sole e il calcare dei suoli regalano al vino un'identità inconfondibile. Terrecarsiche 1939 è una storica cantina che valorizza il patrimonio locale con uno stile elegante e contemporaneo. Il suo Gioia Rosa, blend di Primitivo (80%) e Aleatico (20%), è un rosato brillante, dal profilo aromatico floreale e fruttato. Al palato è sapido, morbido, perfetto da gustare a 10°C accanto a una burrata pugliese, gamberi grigliati o un'insalata di riso al profumo di basilico.

Chiude la selezione Magarìa, prodotto da Spadafora 1915 in Calabria. Questo bianco nasce da un vitigno a bacca nera, il Magliocco Dolce, varietà autoctona dal grande potenziale, in grado di regalare ai wine lover un sorso mediterraneo, sapido, fresco e leggermente amarognolo. Fresco e agile, si abbina a piatti vegetariani, cous cous di pesce, ma anche a una semplice e profumata caponata.

Tre vini, tre territori, da Nord a Sud, un'unica idea: brindare all'estate con gusto, leggerezza e identità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

L'ECCELLENZA È UN'ATTITUDINE

Con piatti chic nel bicchiere serve emozione

di HELMUTH KÖCHER

C'è un vino per ogni portata. E poi ci sono vini pensati per elevarla. In questa selezione d'eccellenza, scopriamo tre interpretazioni enologiche che dialogano perfettamente con una cucina elegante e raffinata, tra territorio, tradizione e maestria produttiva.

Dal cuore dell'Alto Adige, a Cornaiano, nasce LR Alto Adige Bianco Doc dell'azienda Colterenzio, un vino-icona che porta la firma visionaria di Luis Raifer: una cuvée elegante e complessa di Chardonnay (70%), Pinot Bianco (25%) e Sauvignon (5%). Dopo l'affinamento sui lieviti e la maturazione in legno, questo bianco luminoso si presenta con riflessi dorati intensi, profumi esotici e un sorso strutturato, fresco, di raffinata eleganza. Le uve provengono da vigneti d'altura compresi tra i 400 e i 550 metri sul mare, coltivati a guyot su suoli morenici, sabbiosi e ghiaiosi, con un'età media di 25 anni. Un vino perfetto per accompagnare foie gras scottato, crudo di capesante o uno spaghettone all'astice.

Ci spostiamo poi nel cuore pulsante del Chianti Classico, a Panzano in Chianti, dove l'azienda agricola Fontodi dà vita al suo Supertuscan: Flaccianello della Pieve, un Sangiovese in purezza capace di coniugare potenza e grazia. Matura in barrique di rovere francese, sviluppando profondità e ampiezza, con tannini vellutati e un finale armonioso e avvolgente. Le vigne, coltivate in biologico su suoli argilloscistosi e calcarei, hanno un'età media di 35 anni e regalano un vino ideale per piatti come il piccione, il filetto di manzo al tartufo nero o le preparazioni con fondi bruni e riduzioni.

Infine, ci lasciamo incantare dalla bellezza verticale delle Cinque Terre, a Riomaggiore, dove l'azienda Possa produce lo straordinario Sciacchetrà Cinque Terre Dop Under Water Wine: un vino dolce ottenuto da 80% Bosco e 20% Rossese Bianca. Le uve, coltivate su ripidi terrazzamenti a pergola bassa su pietrisco di arenaria, da vigne di 45 anni, vengono appassite, pigiate a piedi e lasciate fermentare con lunga macerazione. Dopo un anno in caratelli di ciliegio e pero e nove mesi di affinamento inabissato a 52 metri di profondità, nasce un vino teso e ricchissimo, dalla dolcezza equilibrata. Straordinario con formaggi erborinati, foie gras in torchon o dessert agrumati e alle mandorle.

Tre territori, tre emozioni. Un unico filo conduttore: l'eccellenza che incontra la grande cucina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

HELMUTH KÖCHER
Presidente e fondatore di Merano WineFestival, unico amministratore di Gourmet's International e The WineHunter. Critico enogastronomico

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

Dalla parte del gusto

GAMBERO ROSSO

Anno 34 · numero 401
mensile giugno 2025
€ 6,50
gamberorosso.it

IN EDICOLA IL 28 MAGGIO 2025. | POSTE ITALIANE S.P.A. SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 AUT. N. MBPA/CRM 145/2018 AUSTRIA, GERMANIA E OLANDA € 12,80; BELGIO, FRANCIA, GRECIA, LUSSEMBURGO, PORTOGALLO (CONT.) E SPAGNA € 11,20; PRINCIPATO DI MONACO € 13,50; SVIZZERA CHF 15,50; SVIZZERA CANTON TICINO CHF 14,50; GRAN BRETAGNA £ 12,80.

LEONI O GATTOPARDI

I MIGLIORI POMODORI PELATI

LA LIBERTÀ DEL BANCONE

Vekkio a chi?

Il falso mito (e il business) della cucina della nonna

9 771582 856009 50401

Confidenze

N. 22 · 27 Maggio 2025

12 STORIE VERE

C'ERO ANCH'IO SUL "TRENO DEI BAMBINI"

ITALIA-CINA INSEGUENDO UN SOGNO

MODA ESTATE

BASTA UNA T-SHIRT (BEN SCELTA)

LA DIETA PIÙ FACILE

IL SEGRETO SONO I PICCOLI PASSI

A TUTTA NATURA

IN FINLANDIA, SUL LAGO

1 romanzo d'autore

FRANCESCA BARRA

La mia è una famiglia allegra, rumorosa, dove ci si nutre d'amore. È quella che sognavo

in Italia € 1,80

Mens Sana Edizioni

52522

9 771120 497032

ANNO LXXIX - SETTIMANALE - Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Belgio 4,70 euro - MC, Côte d'Azur, Corsica 4,60 euro - Germania 5,90 euro - Lussemburgo 5,30 euro - Portogallo 4,50 euro - Svizzera Francese 5,80 CHF - Svizzera C.T. 5,50 CHF - Svizzera Tedesca 5,80 CHF

Confidenze

diffusione:38881
tiratura:78864

ENOLOGIA

Tra brindisi e archeologia

Novità per un importante evento enologico, che quest'anno approda al sud. Dal 7 al 9 giugno, infatti, è in programma la prima edizione del *Merano Wine Festival Calabria*. Che offre due allettanti opportunità: scoprire l'eccellenza vinicola di questa regione. Ma anche il territorio che è stato la culla della Magna Grecia.

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

ELLE
ITALIA
elle.it
Weekly
ATTUALITÀ
PERCHÉ PARLIAMO ANCORA DI MAFIA
MODA
CORPO LIBERO
SPECIALE
VIAGGI PER SENTIRSI ALTROVE
JULIA PACHA
BELLEZZA
THE MAKEUP PLAYLIST
N. 19/20 - 06/06/2025 SETTIMANALE ELLE - IN EDICOLA DAL 22/05/2025

ELLE

diffusione:116015
tiratura:149118

↑ **NO NEWS, NO SHOES**
È il mantra con cui verrete battezzati all'arrivo nell'atollo di Ari Sud alle Maldive: a mente e corpo liberi, per tuffarvi nelle acque dell'incontaminato reef o sdraiarvi sulle spiagge dove il Constance Moofushi vi inizierà ai piaceri di una vacanza carbon&stress free. *constancehotels.com*

A vele spiegate verso rotte segnate *(e sognate)*

Dall'isola paradiso al castello incantato, dal meditation retreat all'archeoflight. 10 viaggi imperdibili (e indimenticabili) da prenotare subito.

di **ALESSANDRA PON**

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ELLE

diffusione:116015
tiratura:149118

← *IS THIS LOVE?*
Pare proprio di sì...perché la Giamaica di Bob Marley è stata premiata come migliore destinazione per famiglie agli ultimi World Travel Awards. Amata da tutti, e per tutti: oltre al classico snorkeling o paddleboard in riva al mare, l'interno dell'isola è tutto da scoprire con i percorsi su ponti sospesi e zipline nel parco di Mystic Mountain o la discesa su zattera del Martha Brae River. E, magica, la notte al Glistening Lagoon, laguna bioluminescente unica al mondo. *visitjamaica.com*

↑ MYKONOS SEGRETA
Possibile che sull'isola Queen of the Night delle Cicladi vi sia ancora un luogo che si ammanti di discrezione oltre che di bellezza? È il genius loci di Collini Suite & Villas, 29 hot spot vista Egeo sulla collina di Fanari, la zona del faro. Cocccolati dai trattamenti divini - è il caso di dirlo - della Spa Deus e dai piatti celesti del resident chef de Il Segreto. Da tenere solo per voi... sales@collinivillas.com

↑ IN VOLO CON LE FATE *Librarsi su millenni di storia, dalle moschee e suk di Istanbul ai* paesaggi lunari *dei camini delle fate nel parco patrimonio Unesco di Göreme (sopra). Grazie alla preziosa guida di un'archeologa dedicata. gattinonitravel.it*

Rae Caspar

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ELLE

diffusione:116015
tiratura:149118

↓ L'IMPERO DEI SENSI

Non occorre andare all'altro capo del mondo per raggiungere un'oasi. Su una terrazza naturale affacciata sul Lago di Garda soffusa di fragranze agrumate, il Cape of Senses è un eden di quiet luxury *dove ritrovare non solo un senso, ma tutti e cinque. Ospitalità five star con spa altrettanto stellare, a cui affidarsi in versione indoor e nella propria sky suite o, ancor più rigenerante, in outdoor tra ulivi e specchi d'acqua (sotto, l'infinity pool). capeofsenses.com/it*

← ONDA SU ONDA

Avrete la sensazione di essere ancora sul ponte della nave, a dominare il mare e respirare i profumi portati dalla brezza, perché il Mangia's Pollina Resort spunta proprio sul promontorio di Cefalù che guarda le isole Eolie. Circondato da un parco naturale di oltre venti ettari, è la destinazione privilegiata che vi aspetta in Sicilia con la rotta della *Cruise Ausonia* (a sinistra) per Grimaldi Lines. Imbarco a Napoli e sbarco a Palermo, la formula comprende il viaggio a/r con veicolo al seguito incluso, 7 notti in doppia più colazione al Mangia's Pollina Resort e la tessera del neonato Grimaldi Club, il programma fedeltà per sconti su servizi a bordo (spa) e nuovi viaggi. *touroperator@grimaldi.napoli.it*

Alex Moling

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ELLE

diffusione:116015
tiratura:149118

↓ LA DAMA DEL LAGO

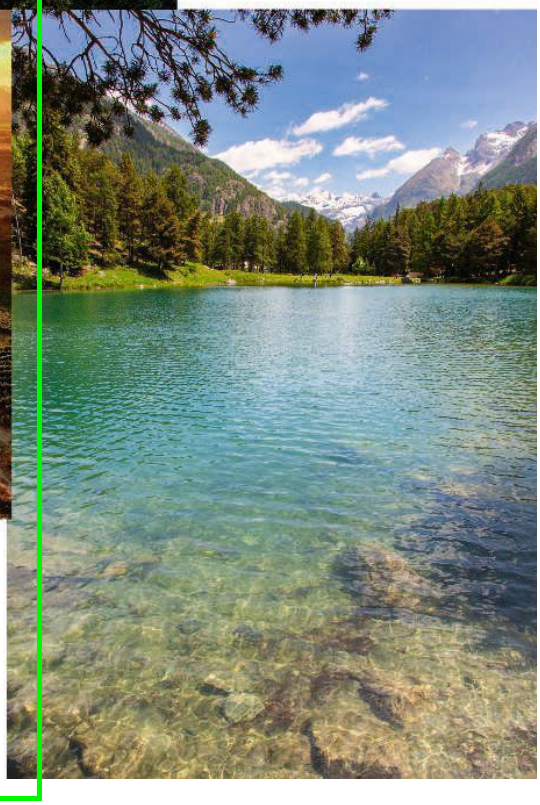
Non è solo quella del Re Artù... Ne esiste un'altra, che non protegge spade ma innamorati e regna sul castello più antico della Slovenia, quasi sospeso su un'isola al centro del lago di Bled (sotto). Separata dal suo amato, gli volle dedicare una campana tutta d'oro che però, durante il viaggio, sparì sotto le acque e ancora viene cercata. Eletto luogo più romantico del Paese, nasconde anche splendidi affreschi e un ristorante gourmet. slovenia.it

↓ PICNIC C'EST CHIC

Dimenticate girovagare con estenuanti languorini senza trovar meta: la Valle d'Aosta si promuove regina del picnic e ha stilato una lista (consultabile online) di ben 30 aree in location suggestive, en plein air e "servite", ovvero dotate di servizi, acqua, legna e griglia per il barbecue: nei boschi, in riva al lago (sotto, il Lago di Lexert, a Bionaz) o su un prato con vista panoramica, come quello di Lo Crou, ad Avise, *en face* della catena del Monte Bianco. Perfetto per una caccia alle farfalle? Senza prenderle, ovviamente, potrete inseguirne quasi cento varietà al Pont-d'Ael, all'ombra del ponte-acquedotto romano. *lovevda.it*

↑ BENVENUTI AL SUD CHE SA DI NORD

Il Nord più Nord - l'Alto Adige - e il Sud più Sud - la Calabria - si incontrano e celebrano un curioso gemellaggio: inaspettato ma davvero di gran gusto perché si tratta della prima edizione del *Merano Wine-Festival Calabria-Essenza del Sud*. Una "trasferta" che si tradurrà in una 3 giorni (dal 7 al 9 giugno), da Cirò - cittadina omonima del vino Doc - a Borgo Saverona (sopra), dove si raccoglieranno 130 espositori e anche i maestri della cucina calabrese per il primo *Chef on the Table* aperto a tutti. *calabria.meranowinefestival.com*



Jost Gandar / Regione Autonoma Valle d'Aosta

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

il Quotidiano del Sud
Edizione CASAMICCIOLA LAMEZIA e CROTONE

diffusione:9817
tiratura:28902

L'EVENTO

Identità del sud al "Merano wine festival Calabria"

Dal 7 al 9 giugno per celebrare identità enogastronomica e biodiversità della regione

IL "Merano wine festival" approda al Sud Italia con la prima edizione di «Merano wine festival Calabria -Essenza del Sud», in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (Crotone). Un'opportunità unica per celebrare l'eccellenza vinicola calabrese e il meraviglioso territorio che fu culla della Magna Grecia. La manifestazione nasce dalla partnership con l'assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda regionale per lo sviluppo dell'agricoltura calabrese e il Consorzio di tutela vini Doc Cirò e Melissa.

Il festival prende il via sabato 7 giugno alle 17 nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un'immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del nostro Mezzogiorno. «Il centro storico ospiterà nove banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l'Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di cinque regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un'esperienza sensoriale completa», spiegano gli organizzatori in una nota.

Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il «Merano wine festival Calabria» si trasferisce a Borgo Saverona a Cirò Marina. Qui oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, show cooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei "Wine hunter award Calabria" 2025 alle migliori eccellenze selezionate.

Degustazione di vini

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Il Quotidiano del Sud - Cosenza

diffusione:9817
tiratura:28902

L´EVENTO

Identità del sud al "Merano wine festival Calabria"

Dal 7 al 9 giugno per celebrare identità enogastronomica e biodiversità della regione

IL "Merano wine festival" approda al Sud Italia con la prima edizione di «Merano wine festival Calabria -Essenza del Sud», in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (Crotone). Un'opportunità unica per celebrare l'eccellenza vinicola calabrese e il meraviglioso territorio che fu culla della Magna Grecia. La manifestazione nasce dalla partnership con l'assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda regionale per lo sviluppo dell'agricoltura calabrese e il Consorzio di tutela vini Doc Cirò e Melissa.

Il festival prende il via sabato 7 giugno alle 17 nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un'immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del nostro Mezzogiorno. «Il centro storico ospiterà nove banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l'Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di cinque regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un'esperienza sensoriale completa», spiegano gli organizzatori in una nota.

Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il «Merano wine festival Calabria» si trasferisce a Borgo Saverona a Cirò Marina. Qui oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, show cooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei "Wine hunter award Calabria" 2025 alle migliori eccellenze selezionate.

Degustazione di vini

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

L'ECCELLENZA È UN'ATTITUDINE

Tre etichette per esaltare i piatti di pesce

di HELMUTH KÖCHER

Con l'arrivo della bella stagione, cresce il desiderio di piatti leggeri, freschi e ricchi di sapore, a base di pesce. Che si tratti di un crudo raffinato, di un primo delicato o di un secondo alla griglia, il vino bianco giusto è in grado di esaltare ogni sfumatura del piatto, creando un connubio perfetto tra mare e calice. E allora ecco tre etichette ideali per accompagnare ricette a base di pesce nei mesi più caldi: uno Chardonnay elegante dalla Valle d'Aosta, un Pinot Bianco raffinato dell'Alto Adige e un Verdicchio fresco e sapido dai Castelli di Jesi, nelle Marche.

Siamo in Valle d'Aosta, nelle zone di Thuvex e Saint-Christophe, dove ha sede l'azienda Rosset Terroir, fondata nei primi anni 2000 dalla famiglia Rosset. Tra i vini spicca lo Chardonnay 770 Valle d'Aosta Doc 2022: uve coltivate a Guyot, da vigneti con un'età media di 30 anni. La fermentazione, spontanea, avviene per il 70% in barrique di rovere francese. Alla vista si presenta cristallino, con un giallo paglierino di buona intensità. Al naso note di agrumi canditi e frutta esotica a polpa gialla, accompagnate da sentori floreali. Al palato domina la mineralità, ben bilanciata da una morbidezza che dona equilibrio e persistenza. Ideale con piatti di pesce.

Ci spostiamo in Alto Adige, a Colterenzio, nella Tenuta Haselhof dell'azienda Josef Brigl, fondata nel 1500. Qui il suolo, ricco di scheletro a matrice porfirica, conferisce al vino una marcata nota minerale e una piacevole acidità. Il Pinot Bianco 2022 è un Alto Adige/Südtirol Dop, 100% Pinot bianco coltivato a Guyot, da vigneti con un'età massima di 30 anni. La fermentazione avviene in parte in acciaio e in parte in botti di rovere francese da 5 ettolitri. Alla vista si presenta giallo paglierino brillante. Al naso vaniglia e frutta a polpa bianca. In bocca è morbido, fresco e con buon potenziale di maturazione. Ottimo abbinato a pesce di lago, come tartare di trota o di salmerino.

Infine, nelle Marche, nell'azienda Fratelli Bucci, fondata nel 1930, degustiamo il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Docg 2023. Il territorio è caratterizzato da suoli calcarei, mentre le vigne – di 50 anni – sono coltivate a doppio Guyot, da agricoltura biologica. La fermentazione avviene in acciaio, seguita da un affinamento di sei mesi in grandi botti di rovere. Giallo paglierino brillante, al naso spiccano note floreali, di mela, mandorla e frutta esotica. Al palato colpisce per la sapidità e la freschezza, accompagnate da aromi fruttati che regalano una piacevole persistenza. Perfetto con risotti a base di pesce di mare e crostacei.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

Ristorazione & Ospitalità

A. M. I. R. A.
Organo ufficiale dell'AMIRA
Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi

Anno 49 - Numero 5
Maggio 2025

"Speciale Vinitaly 2025"

©VERONAFIERE-ENNEVIFOTO

All'interno il "Grazie" del nostro Don Beppe a Papa Francesco

Il Vinitaly è anche questo…

di Veronica Gatta

Foto Veronafiere -Ennevi

Come ogni anno a Verona Fiere, in occasione del Vinitaly, oltre a tutti gli immensi padiglioni suddivisi per regioni e aree vitivinicole, ci sono state altre iniziative e aree tematiche. Di seguito quelle più interessanti e importanti:

- Vinitaly Bio, si è tenuto nel padiglione C, a partecipare ci sono state 101 aziende. Nell'interessante spazio c'era una sala degustazioni con un calendario organizzato da Federbio, oltre a un matching b2b con buyer esteri profilati su questo segmento dell'offerta. Mentre l'Enoteca Bio, lo spazio per scoprire in un'unica area vini di aziende espositrici in altri padiglioni di Vinitaly, contava 30 etichette.

- Amphora Revolution, padiglione 8, è stata l'offerta esclusiva dei vini prodotti e affinati in anfore e giare di terracotta. Al Vinitaly 2025 c'erano 22 aziende. Un'iniziativa che nasce dalla collaborazione tra Merano WineFestival, The WineHunter Helmut Koecher e Veronafiere. Una tecnica antica, nata in Georgia 8.000 anni fa, che oggi sta vivendo una rinascita a livello internazionale.

- Raw Wine, si è tenuto nella Sala Argento al 1° piano del Palaexpo con vini naturali, organici e biodinamici. I Raw Wine hanno trovato casa al Vinitaly 2025 con circa 140 produttori da 10 Paesi (Italia, Francia, Spagna, Svizzera, Austria, Repubblica Ceca, Georgia, Germania, Giappone e Slovenia). L'iniziativa rientra nell'ambito dell'accordo Veronafiere-Raw Wine, la comunità globale di produttori di vino naturale, biologico, biodinamico e a basso intervento.

- Xcellent Beers (Hall I), questo format, cui hanno partecipato 25 aziende, è stato dedicato alle produzioni brassicole nazionali e internazionali. In programma ci sono stati tasting e abbinamenti food & beer per buyer esteri e operatori del settore. In calendario ci sono stati 2 convegni: "Fra low alcol e zero alcol nuove tendenze" e "Opportunità e rischi per il settore brassicolo (e non solo)".

- 26° Enolitech (Pad. F), si è trattato di un focus sulle novità tecnologiche applicate alla filiera del vino, alla birra e al beverage. L'Enolitech si svolge da 26 anni in contemporanea al Vinitaly. Sono stati 150 gli espositori presenti per un'offerta che abbraccia le soluzioni tecniche, hi-tech e digital dalla vigna alla cantina. Un percorso espositivo completo che comprende anche arredi, accessori, strumenti e og-

gettistica in vetro per enoteche, ristorazione e per le stesse cantine.

- Vinitaly's Gourmet Experience, 1° piano Palaexpo, vino, cibo e... sport. È il trinomio che quest'anno ha caratterizzato il tradizionale Ristorante d'autore di Veronafiere che ha voluto raccontare la connessione tra il mondo dello sport e quello del vino, compagno insostituibile nelle più importanti celebrazioni e vittorie sportive dei migliori campioni. Gestito da Infront, azienda leader nella gestione di grandi eventi, il Ristorante d'autore ha ospitato nel corso della rassegna anche alcuni vertici delle principali Federazioni e Leghe sportive così come leggende e atleti. Tra gli eventi c'è stata anche una mostra di opere realizzate per Vinitaly 2025 dall'artista Alessandro Paglia.

- Ristorante Al Massimo, (Pad. 1 Emila Romagna). Il tristellato Massimo Bottura ha portato a Vinitaly, nel padiglione dell'Emilia-Romagna, i piatti della Francescana Family e ha celebrato, anche a Verona, i 30 anni della sua Osteria Francescana.

Foto Veronafiere -Ennevi

***

Per concludere qualche dato sulla 57ª edizione di Vinitaly 2025: ha chiuso con 97.000 presenze complessive e con un'incidenza degli operatori esteri che è salita al 33% del totale: oltre 32.000 da oltre 130 nazioni, con un incremento in assoluto del 7% rispetto all'edizione precedente. In particolare, sono aumentati i buyer dai primi tre mercati target per il vino italiano: Stati Uniti (+5%), Germania (+5%) e Regno Unito, che ha compiuto un balzo in avanti del 30%, mentre si è registrata una flessione dalla Cina (-20%). In Europa, ci sono stati riscontri molto positivi anche da Francia (+30%), Belgio (+20%) e Olanda (+20%). Bene anche Svizzera (+10%) e Giappone (+10%). Stabili gli arrivi da Canada e Brasile. Un risultato che acquista ancora più valore in un contesto reso complesso dall'inasprimento dei dazi dagli USA e dalle tensioni geopolitiche. Per quanto riguarda Vinitaly and the City, il fuori-salone dedicato ai wine lover centro storico di Verona, sono stati superati i 50.000 tagliandi-degustazione venduti, la stessa cifra del 2024, ma con una giornata di evento in meno. Vinitaly 2025 si è chiuso, dunque, come un appuntamento ancora più internazionale, sempre più business e strategico: un asset centrale per il futuro del vino italiano e una piattaforma di dialogo e confronto tra oltre 4.000 aziende del settore, associazioni di categoria, istituzioni nazionali ed europee.
La prossima edizione di Vinitaly è in programma dal 12 al 15 aprile 2026.

L'ECCELLENZA È UN'ATTITUDINE

Dealcolati, il futuro tra export e turismo

di HELMUTH KÖCHER

Oggi, i vini dealcolati e alcol-free rappresentano una nicchia in crescita nel panorama enologico italiano. Se da un lato il nostro Paese ha una forte tradizione legata al vino, dall'altro si assiste a una crescente attenzione verso il benessere, la salute e i consumi consapevoli. Per i wine lover, questi prodotti possono rappresentare un'opzione per momenti in cui si desidera un'alternativa al vino tradizionale senza rinunciare a una certa esperienza sensoriale. Per i consumatori più giovani e per chi si avvicina al mondo del vino con una mentalità più aperta, possono essere una soluzione interessante e funzionale, specialmente in contesti in cui il consumo di alcol è limitato o sconsigliato.

Le prospettive di crescita in Italia sono ancora limitate rispetto ad altri mercati, proprio per la forte identità culturale del vino. Tuttavia, i cambiamenti nelle abitudini di consumo e l'attenzione alla salute possono favorire una maggiore apertura. Il pubblico giovane, più sensibile alle nuove tendenze e più attento al benessere, potrebbe essere il motore di questa evoluzione. Inoltre, il turismo enogastronomico potrebbe contribuire a una maggiore diffusione di queste alternative, soprattutto tra i visitatori stranieri.

Credo che nel futuro nel Paese ci sarà spazio sia per i dealcolati sia per i vini senza alcol (in cui la fermentazione viene bloccata durante la vinificazione), ma la scelta dipenderà da due fattori principali: il gusto e la qualità percepita. I vini a cui viene bloccata la fermentazione possono mantenere alcune caratteristiche aromatiche dell'uva, ma spesso risultano più simili a succhi d'uva strutturati. I vini dealcolati, se prodotti con tecniche avanzate, possono conservare una maggiore complessità aromatica e struttura, risultando più affini al concetto tradizionale di vino. La ricerca sta facendo passi avanti significativi. Nuove tecnologie di dealcolazione come l'osmosi inversa e la distillazione sottovuoto permettono di mantenere meglio le componenti aromatiche del vino. Ci sono già produttori che stanno investendo in questa direzione e il risultato sono vini dealcolati con maggiore complessità e profondità gustativa. In futuro, mi aspetto un miglioramento ulteriore.

I vini low alcol, dal canto loro, hanno prospettive più interessanti rispetto ai completamente dealcolati perché riescono a mantenere parte dell'esperienza gustativa del vino tradizionale. La tendenza verso consumi moderati e responsabili può favorire l'interesse per questa categoria, che può trovare un pubblico tra i consumatori più attenti alla salute, senza rinunciare all'esperienza del vino. I mercati nordeuropei e anglosassoni stanno già dimostrando un interesse. Una domanda da porsi è certamente se i NoLo possano essere considerati alternative per chi ama il vino o se siano bevande del tutto a parte. Be', dipende dalla qualità del prodotto e dall'aspettativa del consumatore.

Per chi ama il vino tradizionale e cerca complessità, struttura e persistenza aromatica, difficilmente un vino no o low alcool potrà sostituire una grande etichetta. Tuttavia, possono rappresentare una valida alternativa in determinate occasioni: a pranzo, in contesti lavorativi o per chi opta per un consumo moderato senza rinunciare alla convivialità. È vero che molte versioni attuali di questi vini soffrono di mancanza di corpo e di profondità aromatica, ma questo è un limite che la ricerca tecnologica sta cercando di superare. Le tecniche di dealcolazione stanno migliorando, permettendo di preservare sempre meglio gli aromi varietali e la struttura. La sfida è trovare il giusto equilibrio tra la rimozione dell'alcol e la conservazione dell'identità del vino..

E poi c'è la questione etica: in tanti criticano il fatto che con la dealcolazione il vino venga snaturato e che ci sia un dispendio energetico. È un dibattito interessante. Il vino, per definizione, nasce dalla fermentazione alcolica, quindi quando interveniamo per modificarne la struttura stiamo in un certo senso alterando la sua natura. Tuttavia, la tecnologia è parte dell'evoluzione enologica e se questi trattamenti sono effettuati in modo sostenibile e con l'obiettivo di offrire nuove opzioni di consumo, possono essere giustificati. Resta comunque fondamentale mantenere un approccio etico e sostenibile.

Inoltre, i dealcolati per l'Italia potranno rappresentare uno sbocco positivo per l'export. Paesi come Germania, Stati Uniti e Regno Unito sono molto più ricettivi nei confronti dei vini dealcolati e low alcol. Le loro culture di consumo sono più aperte alla sperimentazione e c'è una domanda crescente per alternative alcol-free. Per l'Italia, questo segmento può rappresentare un'opportunità interessante, sfruttando il prestigio del Made in Italy enologico per proporre prodotti di alta qualità in questa categoria emergente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PROSPETTIVA ROVESCIATA

Non togliere l'alcol al vino e nemmeno bloccare la fermentazione alcolica.
Ma applicare al mosto dei lieviti in grado di risolvere il problema alla radice, non sviluppando alcol durante i processi di fermentazione. Già sperimentata nel passato in aziende tedesche, oggi questa tecnica è in fase di studio da imprese italiane. Il vantaggio più grande che offre è il mantenimento della complessità aromatica dell'uva. Ricerche in corso

1 Trend mondiale
La "febbre" dell'alcol free si sta diffondendo in tutto il mondo. Un'occasione per avvicinare al vino chi non beve alcolici

La tecnologia è parte dell'evoluzione enologica
La sfida è trovare il giusto equilibrio tra la rimozione dell'alcol e la conservazione dell'identità del vino

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

diffusione:76393
tiratura:139805

MONDO VINO

LE BOTTIGLIE DA PROVARE

LOMBARDIA

BELLAVISTA
SATEN
Franciacorta
Metodo Classico
€ 45

LOMBARDIA

MURATORI
MILLÈ RISERVA
Franciacorta Brut
€ 40

TRENTINO

FERRARI
ROSÉ
Trentodoc
Brut
€ 27

Vinitaly I nostri consigli

Regione per regione, gli assaggi da non perdere da domani al 9, a Verona. E fuori dalla Fiera, gli eventi "and the City"

testo di
GIOVANNI GERBI

Da domani fino a mercoledì 9 aprile, il Vinitaly di Verona sarà la più grande enoteca del mondo. Succede così da oltre mezzo secolo, visto che siamo all'edizione numero 57. Ma negli anni l'evento più importante della stagione di Verona Fiere è diventato sempre più grande. Nei 100mila metri quadri di esposizione, ci saranno oltre 4mila cantine di tutto il mondo che offriranno assaggi a oltre 100mila *winelover*, ma anche agli operatori e ai *top buyer* che non possono mancare all'appuntamento veronese. Sarà il Vinitaly della grande paura dei superdazi americani che potrebbero complicare terribilmente le nostre esportazioni, ma sarà anche l'occasione per riscoprire alcuni territori che sono molto al di sotto delle loro effettive potenzialità. Luca Gardini, il campione del mondo 2010 dei sommelier, ne ha individuati almeno tre in una recente intervista sulla *Gazzetta dello Sport*. Gardini ritiene che questo sarà il Vinitaly

VENETO

SERENA 1881
PROSECCO
Valdobbiadene
Brut
€ 7,90

VENETO

PONTE
PROSECCO
Treviso Doc
Extra Dry
€ 7,55

VENETO

PIZZOLATO
M-USE
Prosecco Doc
Brut
€ 9,80

VENETO

MASOTTINA
CALMAGGIORE
Prosecco Doc
Treviso
€ 12

VENETO

TEDESCHI
MATERNIGO
Amarone
della Valpolicella
€ 110

FRIULI VENEZIA GIULIA

AGANIS
FLÔR
Malvasia
Colli Orientali
€ 15

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

SW SPORTWEEK

diffusione:76393
tiratura:139805

della riscoperta di vini della Rimini doc, come la Rebula o il Sangiovese. Ma anche del Chianti Rufina che, per certe bottiglie e certi produttori, non ha nulla da invidiare al Chianti Classico. E sarà la Fiera del riscatto dei vini sardi, dal Vermentino, con la sua spettacolare sapidità, fino al Cagnulari, perché quest'isola ha straordinari vitigni autoctoni sempre a un passo dal decollo. In questa doppia pagina di Speciale Vinitaly, potete trovare alcune scelte di vini che abbiamo assaggiato per voi e che potrete degustare nei padiglioni, divisi per regioni, della Fiera veronese. E intanto crescono le iniziative collaterali di "Vinitaly and the City" con masterclass, degustazioni e visite guidate in giro per Verona. Vi segnaliamo il Wine Talk "Marisa Cuomo, vini che raccontano il sole, il vento e la roccia della Costiera Amalfitana" (stasera, alle 20.45, nel Cortile del Mercato Vecchio). E la degustazione speciale con Joe Bastianich, domani alle 18 da Signorvino, in Corso di Porta Nuova 2.

Amphora Revolution

Tra gli appuntamenti più importanti di questo Vinitaly c'è "Amphora Revolution". Si tratta di un'iniziativa che unisce le forze della Fiera di Verona e del Merano Wine Festival, altra grande realtà del vino. Sarà una sorta di grande anteprima del grande evento, dedicato ai vini che evolvono in grandi botti di terracotta (come avveniva anticamente) che si terrà poi il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Verona.

TOSCANA

LE MACCHIOLE
SCRIO
Syrah in purezza
€ 160

TOSCANA

LE POTAZZINE
BRUNELLO DI MONTALCINO
€ 95

TOSCANA

JACOPO BIONDI SANTI
SASSOALLORO
€ 22

LIGURIA

LUNAE
COLLI DI LUNI
Vermentino
Etichetta grigia
€ 13,50

ALTO ADIGE

HOFSTTATER
GEWURZTRAMINER JOSEPH
€ 16

PIEMONTE

DAMILANO
BAROLO CANNUBI
€ 95

PIEMONTE

PIO CESARE
BARBARESCO
Da uve di Nebbiolo
€ 60

SARDEGNA

ARGIOLAS
IS ARGIOLAS DEL VINO
Vermentino
€ 15

SICILIA

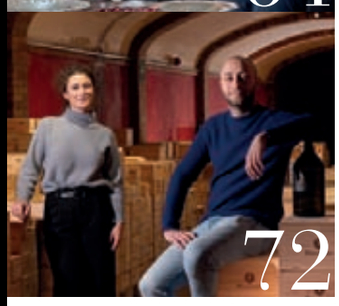
ANIMA ETNEA
ANIMA VULCANO
Etna Rosso
€ 20

VINCENZO PINTO

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

OINOS

Effigi



EVENTI

100 anni della casa d'aste Pandolfini 8
Chianti Classico Collection 2025 nel segno della sostenibilità 10
XXXIII Merano WineFestival 12
Marisa Cuomo, la Miglior Cantina d'Italia per L'Espresso 14
Il vino Nobile di Montepulciano Pieve al suo esordio 15
Verticale di Coevo all'Enoteca Pinchiorri di Firenze 16
Il 2021 di Sergio Manetti al Four Seasons di Firenze 18
Pitigliano tra tradizione e innovazione 20
Le donne nell'arte del flambé 2025 21

COPERTINA

Lot.1 Brunello di Montalcino 2019 22

PRODUTTORI

Campogiovanni presenta il Brunello di Montalcino P#327 32
Beatesca: grandi vini, eleganti gioielli e tessuti artigianali 38
Il IX Cielo del Paradiso di Cacuci nel segno del terroir 42
Il Castello di Bolgheri presenta il Cabernet Franc Barinca 45
Bell'Aja presenta il Cabernet franc Bolgheri Superiore Merìa 52
Sassicaia: la bandiera italiana nel mondo del vino 54
Villa Vallacchio, piccolo mondo antico nel Chianti Classico 57
Colline San Biagio festeggia i risultati e si proietta al futuro 64
La Vernaccia di San Gimignano secondo Montenidoli 70
Tre generazioni di Carletti al Poliziano 72
La wine farm Rocca di Montemassi 85
Champagne Encry: vent'anni di identità e maestria 92
Tenuta Sant'Antonio, 30 anni di vini per i fratelli Castagnedi 96
Cantina Santadi nel segno del terroir Sulcis 98
L'intrigante Cannonau Blue Zone di Marco Bacci 116
Cantine Torrevento: ambasciatore dei vini di Puglia nel mondo 122

CONSORZI

Il convegno del Consorzio Pro.vi.di. Sicilia al Vinitaly 124
Doc Maremma Toscana: il Vermentino traina la denominazione 132
Il Consorzio Prosecco Doc leader dei vini spumanti 134
Consorzio Chianti Colli Senesi: uno sguardo fiducioso al 2025 136

XXXIII MERANO WINEFESTIVAL

paolo baracchino
fine wine critic
info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Che bellissimo appuntamento è quello del Winefestival che si svolge a Merano. Sono circa 25 anni che vado a questa piacevole manifestazione insieme all'amico Sergio Antonini. Come di consueto alloggiamo presso l'hotel Patrizia a Tirolo, dove la gentilezza del personale e degli ospiti non mancano mai. Sono mancato per qualche anno a Merano perché ci sono state delle restrizioni sull'invito ai giornalisti.

Quest'anno per fortuna sia io che Sergio Antonini abbiamo avuto l'accredito e siamo andati nella splendida città di Merano. All'apertura della mostra, abbiamo incontrato la simpatica e bella Stefania Naive Mafalda e, senza bicchiere, siamo andati a vedere chi erano gli espositori presenti, rilevando che c'erano anche nuove aziende rispetto al passato, abbiamo salutato gli espositori che conoscevamo e ci siamo iscritti a un paio di masterclass, una dell'azienda Lis Neris e la seconda della Tenuta Nicosia, azienda con vigneti anche sull'Etna. Amo molto i vini prodotti sull'Etna, perché in genere li trovo molto minerali e sapidi. Ho fatto numerosi assaggi di vini conosciuti e che non conoscevo, sia italiani che stranieri. La mostra è ben organizzata e i vini serviti avevano una temperatura perfetta. Sono andato a trovare Enrico Baldin per sentire i suoi Champagnes "Encry" e sono rimasto particolarmente colpito dall'Extra Brut, che aveva un'incredibile mineralità sia olfattiva che gustativa. Molteplici erano le aziende presenti sia nel salone al piano terreno che nelle altre sale. Interessante è stato anche il settore "Culinaria", nel quale erano presenti molteplici aziende del settore alimentare. Ma veniamo alle 2 masterclasses alle quali ho partecipato. La prima è stata quella dell'azienda friulana Lis Neris che si trova a San Lorenzo Isontino, in provincia di Gorizia. I vini in degustazione sono stati 4 bianchi, il Pinot grigio nelle annate 2022, 2018, 2013 e 2009. La 2022 rispecchia l'annata calda che è stata, infatti al naso il vino ha profumi di frutta un pò matura, mela, pera coscia, frutta tropicale (mango e papaya), pino e anice stellato. Al palato è burroso, sapido e minerale. Ha corpo medio e l'equilibrio tra alcol e freschezza è un pochino altalenante. Il 2018 al naso l'ho trovato molto minerale con spiccata grafite ed affumicatura del minerale. Al palato è ben equilibrato con corpo medio, sapore d'ananas un pò maturo e mela cotogna. 2018 superiore al 2022. La 2013 ha profumi di pietra focaia, vaniglia, pera, mela, grafite e mandorla (colla Coccoina). Al palato è sapido e minerale con corpo medio sufficiente e un buon equilibrio tra alcol e freschezza. Infine la 2009 ha profumi di pera coscia, vaniglia e lievi di cuoio biondo. Al palato è un pò burroso, sapido, minerale, ma con equilibrio tra alcol e freschezza un pò altalenante, come nella 2022. È stata una verticale interessante e piacevole. Passando poi alla masterclass dei vini della siciliana Tenuta Nicosia, azienda che non conoscevo, abbiamo iniziato con una bollicina per poi proseguire con altri 6 vini, come meglio descritti in appresso. La masterclass era intitolata "Il versante sud-est dell'Etna. Il Metodo Classico e Le Contrade Monte Gorna e San Nicolò". A me piacciono molto i vini dell'Etna perché in generale sono molto minerali e sapidi. Veniamo adesso a descrivere i vini di questa Masterclass, che non sono vini da punteggi alti, ma sono vini semplici e piacevoli.

Paolo Baracchino e Lara Khariton

TENUTA NICOSIA – SOSTA TRE SANTI
CARRICANTE BRUT 2020

Pas Dosè degorgiato nel marzo 2024. Color giallo oro lucente con bollicine abbastanza fini e abbastanza numerose. Mix olfattivo con profumi di chinotto, amaretto di Saronno, buccia di cedro, pan brioche, fiori bianchi, iodio, pietra focaia per terminare con soffi di lievito di birra. Al palato le bollicine sono un pò evidenti. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. Sapori di limone intenso e di chinotto. Lunga è la sua persistenza, anche se il corpo si assottiglia abbastanza velocemente. **(88/100)**

TENUTA NICOSIA – CONTRADA MONTE SAN NICOLÒ 2020
ETNA BIANCO D.O.C. (BIO)

(uvaggio: 95% Carricante, 5 % Minnella)

Veste giallo paglierino. Dal bicchiere s'innalzano profumi di melone estivo, menta, cenere del camino, iodio, gesso per terminare con ricordi di fiori gialli. All'esame gustativo ha corpo medio ed è sapido. Vino equilibrato con la freschezza che copre la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(88/100)**

TENUTA NICOSIA – CONTRADA MONTE GORNA 2022
ETNA BIANCO D.O.C. (BIO)

(uvaggio: 90% Carricante, 10% Catarratto)

Traspare giallo paglierino con riflessi oro. L'esordio olfattivo ricorda il profumo minerale di kerosene, iodio, frutta tropicale, gesso, grafite per finire con ricordi del vino Pineau des Charentes. Morso piacevole, saporito di frutta tropicale. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(90/100)**

TENUTA NICOSIA – SOSTA TRE SANTI SESSANTAMESI 2016
ETNA D.O.C. BRUT PAS DOSÉ

(uvaggio: 100% Nerello mascalese)

Giallo oro chiaro con bollicine fini e numerose. Al naso si scandiscono profumi di pietra focaia, banana matura, limone, vaniglia per terminare con soffi di lieve zabaione. Al gusto ha bollicine fini e sapore intenso di limone. Il corpo è medio, ma tende un pò ad assottigliarsi, lasciando nella sua scia di persistenza il sapore di limone e di tè al limone. Vino sapido e ben equilibrato con la freschezza e la sapidità che rendono impercettibile la massa alcolica. **(89/100)**

TENUTA NICOSIA – CONTRADA MONTE SAN NICOLÒ 2020
ETNA ROSSO D.O.C. (BIO)

(uvaggio: 100% Nerello mascalese)

Rosso rubino chiarissimo con flash granato. Bouquet composto da profumi d'erbe medicinali, lievi di geranio, ciliegia, rosmarino, chiodi di garofano, cera per mobili per terminare con pizzicotti d'acido acetico. Il corpo è medio, l'acidità è spiccata e si sente un pò di nota verde. I tannini sono dolci, vellutati e abbastanza larghi (5/6). Lunga è la sua persistenza gustativa, grazie alla freschezza. **(87/100)**

TENUTA NICOSIA – CONTRADA MONTE GORNA 2020
ETNA ROSSO D.O.C. (BIO)

(uvaggio: 90% Nerello mascalese e 10% Nerello cappuccio)

Rosso rubino chiaro. Profumi di ciliegia matura, anice stellato e bacca di ginepro. Al gusto si sente un corpo medio e il vino ha la freschezza che copre la massa alcolica, rendendolo equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. **(89/100)**

TENUTA NICOSIA – CONTRADA MONTE GORNA
VECCHIE VITI 2015
ETNA ROSSO RISERVA D.O.C.

(uvaggio: 100% Nerello mascalese)

Manto rosso rubino. Lo scrigno olfattivo s'apre a profumi di gesso, vaniglia, grafite e banana matura. All'assaggio immediatamente ha una beva piacevole, un corpo medio e un buon equilibrio tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(89/100)**

Queste sono state le due Mastercass alle quali ho partecipato, il resto del mio tempo l'ho dedicato ad assaggiare vini di aziende presenti e parlare con produttori, appassionati e addetti del settore vino. Come sempre a Merano il tempo corre veloce e, andando via, facendo ritorno verso casa, il pensiero va all'appuntamento dell'anno successivo.

IL CORRIERE VINICOLO INSIEME A UIV VI ASPETTANO A VINITALY
Galleria delle Erbe, Pad. tra 4 e 5, stand 9-10-11

Il Corriere Vinicolo e Unione Italiana Vini saranno presenti a Vinitaly presso il proprio stand istituzionale, dove sarà possibile conoscere e approfondire le novità e i servizi delle diverse Business Unit di UIV.
Ma non solo. In calendario, nei giorni della manifestazione, due appuntamenti dedicati ai dealcolati (vedi pag.4)

Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

IL CORRIERE VINICOLO

ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA GENERALE DELLE ATTIVITÀ DEL CICLO ECONOMICO DEL SETTORE VITIVINICOLO

EDITRICE UNIONE ITALIANA VINI Sede: 20123 Milano, via San Vittore al Teatro 3, tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26
Abbonamenti per l'Italia (Iva assolta): cartaceo 140,00 euro; digitale 120,00; cartaceo+digitale 220,00.
Una copia 5,00 euro, arretrati 6,50 euro. **Area internet: www.corrierevinicolo.com**
Registrazione Tribunale di Milano n. 1132 del 10/02/1949 Tariffa R.O.C.: Poste italiane spa, spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano
Stampa: Sigraf, Treviglio (Bergamo) - Associato all'Uspi, Unione Stampa Periodica Italiana.

vinitaly

PRESENTATA LA 57ª EDIZIONE TRA OTTIMISMO, ATTENZIONE A POLITICA, MERCATI E RICERCA DI NUOVI ORIZZONTI DI SVILUPPO

Obiettivo Vinitaly: diversificare e riorientare la crescita

4.000 espositori, decine di eventi, nuovi format espositivi dall'enoturismo alla mixology, ai dealcolati: la fiera del vino di Verona spinge sulla diversificazione senza cedere ad autocelebrazioni sui record dell'export né al terrorismo sui dazi Usa. "Temiamo ogni aggravio che possa creare condizioni più difficili ai nostri vini ma non siamo terrorizzati" ha detto il ministro Francesco Lollobrigida. Per Paolo Castelletti, segretario generale di UIV, "è un momento molto difficile, siamo in recessione dalla fine del 2023 e bisogna mettere le aziende nelle condizioni di poter reagire". La fiera potrà giocare un ruolo prezioso: "Oggi Vinitaly rappresenta l'aggregatore del vino italiano sui principali mercati per ampliare la promozione a supporto della competitività del settore" ha dichiarato Federico Bricolo, presidente di Veronafiere

DA PAGINA 3

CON VINITALY TOURISM IL BUSINESS SI ALLARGA ALL'ENOTURISMO

NUOVI FORMAT E UN PROGRAMMA AMPLIATO

La guerra dei dazi tra Ue e Usa
Successo della missione diplomatica di UIV
A pagina 5

L'INDAGINE DELL'OSSERVATORIO UIV-VINITALY

Consumi di vino, traino giovani. Gli under 44 spendono di più
A pagina 7

Marzia Varvaglione neo presidente del Ceev

È DONNA, GIOVANE E ITALIANA: IL NUOVO VOLTO DELL'EUROPA DEL VINO

"Di fronte abbiamo anni di grande cambiamento", dichiara. E già inizia la piccola rivoluzione

13

cantine sostenibili

COME GESTIRE L'EFFICIENTAMENTO ENERGETICO
Con piccoli interventi si possono ottenere grandi risultati

19

ANFORMAPE

"SITUAZIONE IN PEGGIORAMENTO, MA È L'INCERTEZZA IL VERO NEMICO"

Parla Marzio Dal Cin: "Il 2024 è stato un anno difficile per la filiera delle forniture enologiche"

25

130 ANNI DI UIV visti dai vagoni di un treno

Corre, corre la locomotiva...

Con i "carri vinari" inizia nel 1900 una storia di trasporti del vino che unisce per la prima volta le grandi regioni del Paese. E arriva fino ad oggi, rilanciandosi in un futuro di sostenibilità e competitività

A pagina 14

DAL MEZZOGIORNO ALL'EUROPA: IL VIAGGIO DEL VINO SUI VAGONI CISTERNA
A pagina 16

INCHIESTA SU CHEF E PAIRING NEL FINE-DINING

IL CALICE ESCLUSIVO. SOLO VINO PER L'ALTA CUCINA

Aperti alle mode e ai trend, gli chef Daniel Canzian, Giancarlo Morelli, Enrico Crippa ed Errico Recanati convergono sulla ricerca di abbinamenti esclusivi che solo la vigna è in grado di regalare. Cosa sta cambiando nel food e beverage dell'alta ristorazione

A pagina 28

42 LA PAGINA DI MED&A

LO SFUSO SI DIMOSTRA RESILIENTE E REATTIVO

ALL'INTERNO

MONDO & SCAGLIONE
PACKAGING MACHINES AND ROBOTICS

NUOVI FORMAT E UN PROGRAMMA AMPLIATO vinitaly 2025 IN PILLOLE

Nella 57ª edizione di Vinitaly si respirerà un'aria ancor più internazionale rispetto al passato, anche nel confronto con altre produzioni oltre quelle italiane. Tra le novità più interessanti c'è infatti l'impegno, imponente, a coinvolgere il mondo dell'informazione globale, ma anche tanti Master of Wine ed esperti provenienti da diverse parti del mondo. Sono più di 80 gli appuntamenti previsti per quello che è stato presentato come un "mappamondo delle degustazioni" firmato Vinitaly, composto dai Grand Tasting al Palaexpo e i Tasting Ex... Press guidati dalle principali riviste di settore internazionali. Non mancheranno il Vinitaly Tasting – The Doctor Wine Selection curato da Daniele Cernilli (Padiglione 10), lo spazio dedicato alle produzioni tricolori di nicchia ma di altissima qualità di MicroMega Wines (Padiglione C) e le sessioni di Young to Young. Affacciatasi nelle precedenti edizioni diventa ormai stabile anche l'area dedicata alla Mixology, che si allarga al fenomeno dei vini a basso o nullo contenuto alcolico e registra un numero doppio di espositori. Grazie alla collaborazione con Bartenders Group Italia, nella Hall C apriranno sia il "Cocktail Bar Mixology" sia lo "0 Alcohol Cocktail Bar", con proposte interamente dedicate alla miscelazione alcohol-free, mentre saranno 35 gli espositori presenti con interessanti presenze straniere, Olanda e Canada in particolare, ad arricchire un programma che vede in calendario anche masterclass e workshop. Il tema dei NoLo, ovvero i vini totalmente o parzialmente dealcolati, sarà anche al centro dei due approfondimenti organizzati da Unione Italiana Vini *(vedi box)* che vedranno protagonisti la produzione e i fornitori delle tecnologie per realizzare, bene, questi prodotti.

Come detto in altra parte del giornale un altro focus importante di Vinitaly 2025 sarà quello dedicato all'enoturismo, mentre – sebbene già ampiamente presente anche in passato – un'importanza del tutto nuova sarà assegnata alla cucina italiana, in particolare quella di alta qualità, chiamata a diventare parte organica di una strategia di promozione dell'intero settore. Tra i format presentati a Roma dal management di Veronafiere c'è infatti anche quello delle "Fine Dining Experiences" che rientra nel più ampio piano Vinitaly's Gourmet Experience. Star indiscussa di questa nuova formula sarà Massimo Bottura, in collegamento video durante la conferenza stampa romana insieme all'altrettanto famoso Carlo Cracco, che nel padiglione della "sua" Emilia Romagna festeggerà i 30 anni del ristorante che l'ha reso famoso nel mondo, quella "Osteria Francescana" da molti considerato un luogo di culto dell'alta cucina tricolore. "La sala vale il 50% dell'esperienza in un ristorante, una quota che comprende anche il vino che viene servito in abbinamento ai piatti" ha detto **Massimo Bottura** durante la conferenza stampa, spostando l'attenzione spesso troppo concentrata solo sugli chef, spiegando poi che dalle cucine allestite a Verona (Ristorante "Al Massimo" – Pad. 1) uscirà "ogni giorno un menu diverso, con un focus sull'Emilia Romagna e sui prodotti Dop e Igp della regione. L'Italia ha un potenziale unico – ha concluso lo chef tristellato -, bisogna fare sistema ed essere uniti nella promozione, i grandi vini italiani ma anche quelli meno noti devono essere nelle carte dei migliori ristoranti del mondo".

Confermata anche l'attenzione verso il mondo della sostenibilità e delle produzioni artigianali, allo spazio storico di Vinitaly Bio (Pad. C) si affianca infatti il format "Raw Wines" previsto nella sala Argento del Palaexpo nelle giornate del 6 e 7 aprile, dedicato alle produzioni naturali, organiche e biodinamiche. Presenti 140 produttori da 10 Paesi (Italia, Francia, Spagna, Svizzera, Austria, Repubblica Ceca, Georgia, Germania, Giappone e Slovenia) e previsti due appuntamenti, una masterclass guidata da Isabelle Legeron (MW) domenica e un tasting full immersion con i produttori in programma lunedì. Spazio anche ad "Amphora Revolution" (Pad. 8 – A8/A9), in questo caso il format – realizzato dalla ormai stabile collaborazione tra Merano WineFestival, The WineHunter Helmut Koecher e Veronafiere - è evidentemente dedicato ai vini prodotti e affinati in anfore e giare di terracotta, e accoglierà 22 aziende espositrici oltre a dare spazio all'Enoteca Amphora, realizzata da Gourmet's International in collaborazione con Vinitaly. Infine spazio ai tradizionali premi, a cominciare dal Vinitaly Design Awards i cui vincitori, scelti tra gli 8 finalisti di ciascuna categoria già selezionati, saranno svelati il prossimo 5 aprile al teatro Ristori di Verona.

Un progetto che dimostra ottima salute, come evidenzia il numero di progetti proposti, che quest'anno ha toccato quota 400, 65 in più della scorsa edizione. Già nota invece l'assegnazione del premio alla carriera, che andrà a Gavino Sanna, indiscussa figura di riferimento della comunicazione pubblicitaria e del design italiano.

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

L'ECCELLENZA È UN'ATTITUDINE

Vini senza alcol così si evolve l'arte enologica

di HELMUTH KÖCHER

Il mercato dei vini senza alcol sta vivendo una crescita significativa, con il 50% della popolazione adulta mondiale che non consuma bevande alcoliche per motivi religiosi, di salute o personali. Nei principali Paesi consumatori di alcol, si registra una diminuzione del consumo pro capite: -3,2% in Italia, -1,8% nel Regno Unito, -1,4% in Francia e Paesi Bassi, -1% in Germania. Il mondo dei vini senza alcol rappresenta quindi una nuova frontiera dell'enologia, dove l'innovazione gioca un ruolo fondamentale per offrire un'esperienza gustativa unica e accessibile a chiunque, soprattutto per i giovani tra i 20 e i 30 anni, principali protagonisti di questo trend. Molti produttori di vino stanno adattando le loro offerte per includere opzioni senza alcol, con una particolare attenzione ai vini bianchi e spumanti, che rappresentano circa il 60% della categoria no-low alcol.

Un esempio eccellente di vino dealcolato è quello dell'azienda Vinucci, il 2023 Allegro Superiore Riesling, dalla Mosella in Germania. Ottenuto attraverso l'evaporazione sottovuoto, questo vino frizzante 100% Riesling si distingue per note floreali, esotiche al primo impatto, accompagnate da bollicine vivaci. Al palato, intensità e una freschezza fruttata che richiama l'uva fresca, con acidità fine e una leggera dolcezza, offrendo una piacevolezza sorprendente. Interessante anche il Mazzalùa, spumante unico prodotto tra il Friuli e la Slovenia. Realizzato con una base di mosto d'uva concentrato di Trebbiano e una piccola percentuale di Chardonnay trasformato in aceto invecchiato tra i 25 e i 50 anni, secondo un'antica ricetta, questo vino frizzante senza alcol naturale è un'esplosione di sapori. La vivacità delle bolle si unisce a una leggera dolcezza, un'acidità marcata e aromi di lamponi e fragole, con intriganti note di aceto nobile. Il risultato è un vino gioioso, che gioca abilmente tra acidità e dolcezza.

Infine, il Flein, Sauvignon Blanc prodotto nella Cantina di Cortaccia in Alto Adige e delicatamente pastorizzato, incarna eleganza e freschezza. Le sue note spaziano dalla mela verde agli agrumi, con un tocco speziato di paprica verde. Questo vino sorprende per la sua armonia tra acidità e dolcezza, offrendo un profilo gustativo equilibrato e raffinato, perfetto per chi cerca un'esperienza sensoriale distintiva. Il vino senza alcol non è solo una scelta, ma una dimostrazione di come l'arte enologica possa evolversi, mantenendo il rispetto per le radici culturali e aprendo nuovi orizzonti di piacere per tutti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

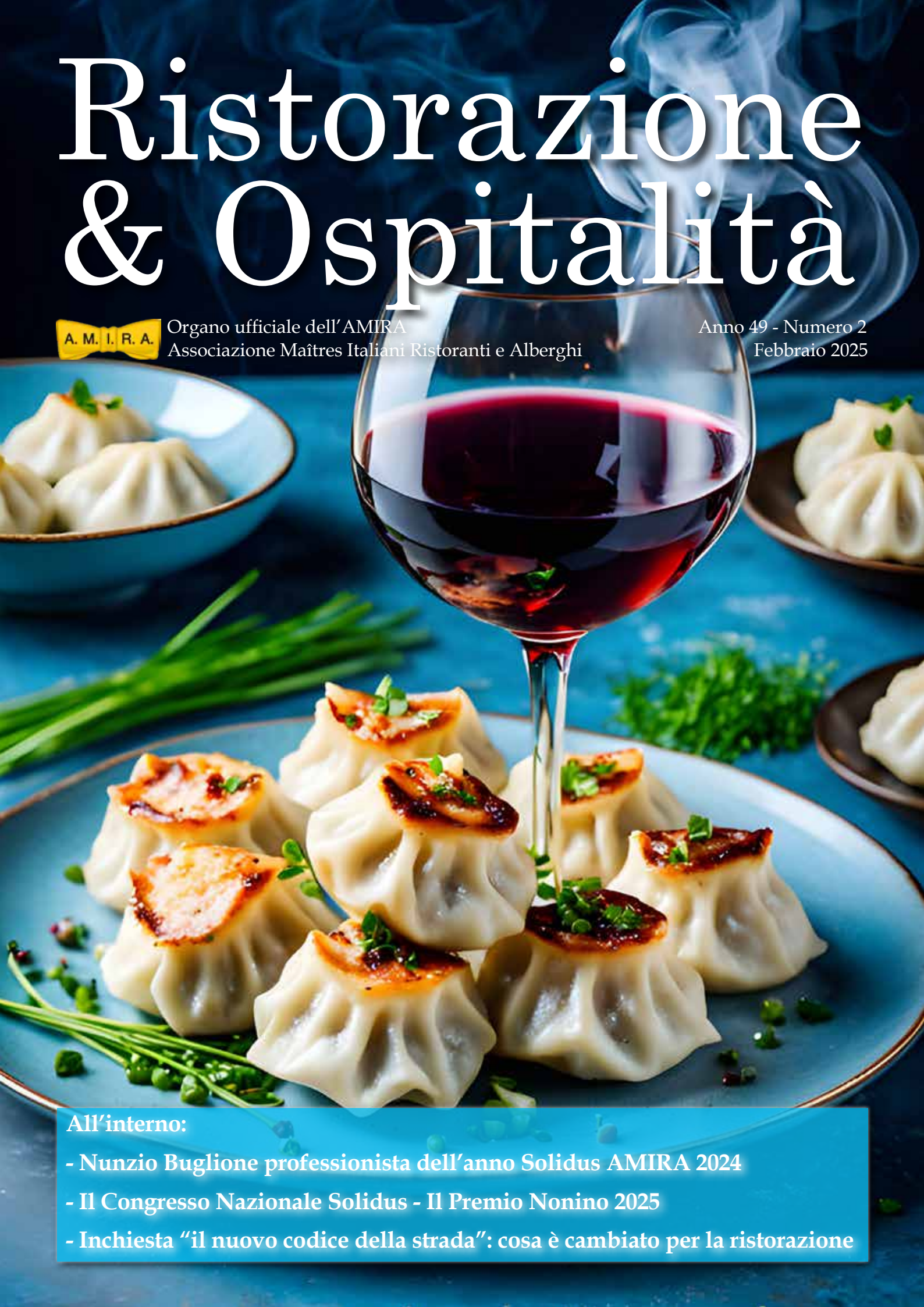
HELMUTH KÖCHER
Presidente e fondatore di Merano WineFestival, unico amministratore di Gourmet's International e The WineHunter. Critico enogastronomico

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

Ristorazione & Ospitalità

A. M. I. R. A.
Organo ufficiale dell'AMIRA
Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi

Anno 49 - Numero 2
Febbraio 2025



All'interno:

- **Nunzio Buglione professionista dell'anno Solidus AMIRA 2024**
- **Il Congresso Nazionale Solidus - Il Premio Nonino 2025**
- **Inchiesta "il nuovo codice della strada": cosa è cambiato per la ristorazione**

10ª edizione di "Wine&Siena - Capolavori del Gusto"

a cura di Adriano Guerri
Sezione AMIRA Toscana Felix

Al cancelletto di partenza degli eventi organizzati dal Wine Hunter e Presidente del Merano WineFestival Helmut Köcher, si è presentato con grande stile Wine&Siena - Capolavori del Gusto. Quest'appassionante kermesse, giunta alla sua decima edizione, si è svolta, dal 25 al 27 gennaio 2025, nei magnifici saloni del Complesso Museale Santa Maria della Scala e Palazzo Squarcialupi a Siena. Evento ideato da Helmut Köcher, da Stefano Bernardini, Presidente di Confcommercio Siena, dal compianto senese doc Andrea Vanni e da Gianpaolo Betti di Enotempora. In questa edizione vi erano presenti oltre 130 produttori di vino, provenienti da molte regioni del Belpaese, con una buona selezione di aziende toscane. Inoltre, vi erano anche espositori di birra, food e spirits. In programma varie masterclass che hanno avuto luogo nella Sala del Gusto a Palazzo Squarcialupi. Tre giorni per assaporare un elevato numero di etichette, di cui l'ultimo è riservato esclusivamente agli operatori professionali. Siena è un'ambita meta turistica, molto visitata nel periodo che va da inizio aprile a fine ottobre. In questi giorni, Siena è stata popolata da numerosi wine lovers, molti dei quali, oltre a partecipare a quest'atteso evento, hanno colto l'occasione per visitare alcune magnificenze della città del Palio. Ho avuto il piacere di presentarmi al banco d'assaggio di molti produttori. In tanti aderiscono alla kermesse sin dai suoi albori e, pertanto, se non mi vedono, si preoccupano. Ecco alcuni vini che mi piacerebbe avere in cantina: Furore Fiorduva 2022 Costa d'Amalfi Riserva Bianco DOC - **Marisa Cuomo** / Burgum Novum 2021 Alto Adige, Südtirol Riserva Pinot Nero DOC - **Castelfeder** / "V Years" 2016 Alto Adige Riserva DOC 100% Pinot Bianco - **Kellerei Meran** / Vigneto Storico 2022 Friuli Colli Orientali Ris. Friulano DOC - **Gigante Adriano** / Boschedor 2019 Franciacorta Millesimato Extra Brut DOCG - **Bosio** / Millesimato 2020 Arcadia Franciacorta Extra Brut DOCG - **Lantieri** / Nobile 2021 Vino Nobile di Montepulciano DOCG - **Salcheto** / Vigneto Campaccio 2018 Vino Nobile di Montepulciano Ris. DOCG - **Tiberini** / Mercatale Brunello di Montalcino Riserva 2019 DOCG - **Ridolfi** / Corale 2022 Toscana IGT - **Poggio alle Monache** / Vernaccia di San Gimignano Crocus 2020 - **Casa alle Vacche** / Vigna Nel Bosco 2020 Toscana IGT - **Vecchie Terre di Montefili** / Garnellen 2020 VDT **Tröpfltalhof** / Friuli Colli Orientali Schioppettino di Prepotto 2021 DOC - **Petrussa**. Tanti vini non sono presenti in questa lista, semplicemente per ragioni di tempo.

DIGITAL EDITION

DICEMBRE / GENNAIO 2025 · ANNO XXXIX · N. 324

Italia a Tavola

SIGEP 2025
Tendenze e novità alla fiera di Rimini

bindi 1946
MAESTRI DEL DESSERT®

L'ECCELLENZA DEL GELATO PER LA RISTORAZIONE
Bindi presenterà la nuovissima collezione 2025
al Sigep di Rimini - Hall B5-D5 stand 001

FOOD SERVICE · RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · TURISMO

EDIZIONI CONTATTO

Italia a Tavola

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WINE

GIRI DI VITE

AMPHORA EXPERIENCE
Una degustazione di 8 etichette italiane

di ***Giuseppe De Biasi***

Una masterclass davvero interessante quella dedicata ai **vini affinati in anfora,** inserita nell'ampio cartellone della **33ª edizione del Merano Wine Festival**. La passione (e competenza) del patron della manifestazione, **Helmut Köcher**, in relazione alla millenaria tecnica georgiana di fermentazione e affinamento del vino è risaputa quanto attestata, tanto che lo scorso giugno aveva dato vita alle Gallerie Mercatali di Veronafiere, in tandem con Vinitaly, ad una due giorni espressamente dedicata al mondo delle anfore vinarie.

Una tecnica che, dopo decenni di oblio, **sta facendo registrare un periodo di forte rinascita in tutto il mondo**, con notevoli diversità di forme, materiali e modalità di applicazione. Eterogeneità di tempi e di processo che hanno confermato le 8 referenze italiche, selezionate e presentate da Helmut Köcher insieme alla sempre brillante e competente **Simona Geri**. Un viaggio esperenziale che ha visto sfilare (in ordine di degustazione):

- il **Planties 2021** di St. Quirinus;
- il **Milleesettantotto 2022** di Usiglian del Vescovo;
- il **Pecorino Tullum Docg InAnfora 2022** di Feudo Antico;
- il **Sangiovese 2021** di Le Anfore di Elena Casadei;
- l'**Offrot Gemischeter Satz 2023** di Widum Baumann;
- il **Canavese Doc Nebbiolo Maura Nen 2021** di Luca Leggero;
- il **Pignolo Amphora 2015** e il **Torcolato di Breganze Doc 2018**, in versione anfora, di Transit Farm.

Senza addentrarsi troppo nelle specifiche tecniche si è potuto notare come l'anfora, tranne in pochi casi, viene ancora utilizzata come elemento aggiuntivo, di parziale affinamento o con esperimenti misti miranti ad esaltare, grazie alla sua lenta micro-ossigenazione, il frutto varietale.

Volendo stilare un podio, la palma va a **Le Anfore di Elena Casadei**, che ha dimostrato, con l'elegante e schietta pulizia gustativa del suo Sangiovese 2021, 100% in anfora, come il suo stile sia frutto di un lungo percorso di ricerca sullo "strumento" della tradizione georgiana.

A seguire, il **Pecorino InAnfora 2022 di Feudo Antico**, dove la spiccata acidità del vitigno in anfora si ammanta di struttura e finezza, quasi da rosso vinificato in bianco.

Infine, l'eroico **Widum Baumann** con il tradizionale uvaggio di ben 11 varietà del suo **Offrot Gemischeter Satz 2023**, rosso di bella beva ed originali tratti olfattivi, frutto dei vigneti posti ad oltre mille metri del maso di San Genesio Atesino.

Cenno a parte merita anche l'equilibrato **Torcolato 2018** di Transit Farm (la creatura vinicola di Andrea Cozza) che, nella versione in anfora, "veste" di delicate nuances pastello l'autoctona Vespaiola passita di Breganze. cod 109690

SALUMI
&CONSUMI

ANNO 18 - NUMERO 1 - GENNAIO 2025
DIRETTORE RESPONSABILE:
ANGELO FRIGERIO

©CALAB.it

l'idea che avvolge
l'idea che avvolge
l'idea che avvolge
l'idea che avvolge
l'idea che avvolge
l'idea che avvolge

CHE IDEA, MA QUALE IDEA?

esseoquattro.it

ESSEOQUATTRO
L'IDEA CHE AVVOLGE

marca by BolognaFiere
15-16 gennaio 2025
Pad. 36 - Stand A18

Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo di Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39.0362.600616 - e-mail: info@tespi.net - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008 -
Poste Italiane SpA - Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 - Conv. in L. 46/2004 Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

SERMEDIA
POWER OF IMMAGINATION

FIERE NEL M

IL CALENDARIO DEGLI EVEI

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1
GENNAIO	M 1	G 2	V 3	S 4	D 5	L 6	M 7	M 8	G 9	V 10	S 11	D 12	L 13	M 14	M 1
													WINE PROFESSIONAL (AMSTERDAM) www.wine-pr		
FEBBRAIO	S 1	D 2	L 3	M 4	M 5	G 6	V 7	S 8	D 9	L 10	M 11	M 12	G 13	V 14	S 15
		ISM (COLONIA) www.ism-cologne.com				FRUIT LOGISTICA (BERLINO) www.fruitlogistica.com		TASTE (FIRENZE) https://taste.pittimmagine.com				PROPAK PHILIPPINES (MANILA) www.propakphilippines.com			
		PRO SWEETS (COLONIA) www.prosweets.com								WINE PARIS (PARIGI) https://winepariis.com					
			HOSPITALITY (RIVA DEL GARDA) https://hospitalityriva.it								BIOFACH (NORIMBERGA) www.biofach.de				
			PRODEXPO (MOSCA) www.prod-expo.ru									FOOD PACK ASIA (BANGKOK) https://foodp			
MARZO	S 1	D 2	L 3	M 4	M 5	G 6	V 7	S 8	D 9	L 10	M 11	M 12	G 13	V 14	S 15
				NATURAL PRODUCTS EXPO WEST (ANAHEIM)			www.expowest.com	FOOD EXPO GREECE (ATENE)		https://foodexpo.gr	FOODEX JAPAN (TOKYO) www.jma.or.jp/foodex				
				GFIA (RENNES)	https://rennes.cfiaexpo.com/en				EUROVINO (KARLSRUHE) www.eurovino.info		PROPAK AFRICA (JOHANNESBURG) www.propakafrica.co.za				
		SOL VERONA (VERONA) https://solverona.com								PACK EXPO SOUTHEST (ATLANTA) www.packexpo southeast.com					
APRILE	M 1	M 2	G 3	V 4	S 5	D 6	L 7	M 8	M 9	G 10	V 11	S 12	D 13	L 14	M 1
	www.hotelex.cn						DJAZAGRO (ALGERI) www.djazagro.com						SAUDI FOOD MANUFACTURING (RIYADH) www.saudifoodmanufa		
		MARCA POLAND (POZNAN) https://marcapoland.com					FOOD&DRINK EXPO (BIRMINGHAM) www.foodanddrinkexpo.co.uk	ANUGA SELECT BRAZIL (SAN PAOLO) https://anuga-brazil.com.br		EMF EXHIBITION (MERSIN) https://dogualdenizgidafuari.com					PROW
								FHA FOOD&BEVERAGE (SINGAPORE) https://fhafnb.com							
							RC SHOW (TORONTO) www.rcshow.com	WORLDFOOD POLAND (VARSAVIA) www.worldfood.pl							ISM J
						VINITALY (VERONA) www.vinitaly.com									
MAGGIO	G 1	V 2	S 3	D 4	L 5	M 6	M 7	G 8	V 9	S 10	D 11	L 12	M 13	M 14	G 15
https://sialcanada.com			IFFA (FRANCOFORTE) https://ffa.messefrankfurt.com						WINE TO ASIA (SHENZHEN)		www.wine2asia.net		INTERFOOD (AZERBAIJAN)		
							WINEXPO AMERICA (MIAMI) www.winexpo-america.com					HOFEX SINGAPORE (SINGAPORE)			
						SEAFOOD EXPO GLOBAL (BARCELLONA)	www.seafoodexpo.com/global					THE SAUDIFOOD SHOW (RIYAHD)	www.thesaudifoodshow.com		
					TUTTOFOOD (MILANO)		www.tuttofood.it							PROWINE HONG KONG (HK	
						MACFRUT (RIMINI)	www.macfrut.com						SWEET&SNACK EXPO (INDIANAPOLIS)		https://sweetsa
													SPS ITALIA (PARMA)		
GIUGNO	D 1	L 2	M 3	M 4	G 5	V 6	S 7	D 8	L 9	M 10	M 11	G 12	V 13	S 14	D 15
		BIOFACH AMERICA (ATLANTA)		www.biofach-america.com							PROPAK ASIA (BANGKOK)		www.propakasia.com		
											BIOFACH CHINA (SHANGHAI)		www.biofach.de		
IDDBA (NEW ORLEANS)			www.iddba.org							EXPO PACK (GUADALAJARA)	www.expopackguadalajara.com.mx				
https://goodfoodshow.com.au										SEOUL FOOD & HOTEL (SEOUL)		www.seoulfoodnhotel.com			
											BIO BRAZIL FAIR - BIOFACH (SAN PAOLO)			https://biobrazilfair.com.br	
LUGLIO	M 1	M 2	G 3	V 4	S 5	D 6	L 7	M 8	M 9	G 10	V 11	S 12	D 13	L 14	M 1
www.specialtyfood.com									JFEX SUMMER (TOKYO)		www.jfex.jp		IFT FIRST (CHICAGO)		
FOOD & DRINK MALAYSIA BY SIAL (KUALA LAMPUR)			www.fooddrinksmalaysia.com												
AGOSTO	V 1	S 2	D 3	L 4	M 5	M 6	G 7	V 8	S 9	D 10	L 11	M 12	M 13	G 14	V 15
INDIA FOODEX (BANGALORE)			https://indiafoodex.com											HKTDC FOOD EXPO (H	
https://mifb.com.my															
SETTEMBRE	L 1	M 2	M 3	G 4	V 5	S 6	D 7	L 8	M 9	M 10	G 11	V 12	S 13	D 14	L 15
SIAL CHINA (SHENZHEN)			www.sialchina.com	RIGA FOOD (RIGA)		www.btl.lv/rigafood			SPECIALITY FINE FOOD FAIR (LONDRA) www.specialityandfinefoodfairs.co.uk						DRINK
		WORLDFOOD (ISTANBUL)			https://worldfood-istanbul.com					AMERICA F&B SHOW (MIAMI) www.americasfoodandbeverage.com					
										SEAFOOD EXPO ASIA (SINGAPORE)	www.seafoodexpo.com				ISM M
								FINE FOOD AUSTRALIA (SYDNEY)		https://finefoodaustralia.com.au					
OTTOBRE	M 1	G 2	V 3	S 4	D 5	L 6	M 7	M 8	G 9	V 10	S 11	D 12	L 13	M 14	M 1
https://prowinesaopaulo.com				ANUGA (COLONIA)				www.anuga.com							
www.packexpolasvegas.com				MILANO WINE WEEK (MILANO)							https://milanowineweek.com				
www.agrogrodmash-expo.ru															
www.ifema.es/en/fruit-attraction					VINITALY USA (CHICAGO) www.vinitalyusa.com										
NOVEMBRE	S 1	D 2	L 3	M 4	M 5	G 6	V 7	S 8	D 9	L 10	M 11	M 12	G 13	V 14	S 15
www.prowine.in				WINE2WINE (VERONA)* https://wine2wine.net								PLANT BASED WORLD EXPO LONDON (LONDRA) https://plantbasedworldeurope.com			
							MERANO WINE FESTIVAL (MERANO)			https://merano winefestival.com		NORDIC ORGANIC FOOD FAIR (STOCOLMA) www.nordicorganicexpo.com			
				ANDINA PACK (BOGOTÀ)		https://andinapack.com						PROWINE SHANGHAI (SHANGHAI)	www.prowine-shanghai.com		
				GULFOOD MANUFACTURING (DUBAI) www.gulfoodmanufacturing.com								FHC CHINA (SHANGHAI)	www.fhc-china.com		
												SIAL INTERFOOD (JAKARTA)			https://sial
DICEMBRE	L 1	M 2	M 3	G 4	V 5	S 6	D 7	L 8	M 9	M 10	G 11	V 12	S 13	D 14	L 15
	https://natexpo.com														
		FI EUROPE (PARIGI) www.figlobal.com/europe/en/home.html							FOOD AFRICA & PACPROCESS MEA (IL CAIRO) www.foodafrica-expo.com - www.pacprocess-mea.com						
OMAN AGROFOOD (MUSCAT) www.omanagrofood.com															

FOOD & BEVERAGE | BIO | VINO | TECNOLOGIE

ALIMENTANDO
WWW.ALIMENTANDO.INFO

SERMEDIA

PROGETTAZIONE ED

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

*aggiornato al 7 gennaio 2025

ONDO 2025

NTI IN ITALIA E ALL'ESTERO

Sede legale: Via Pini, 57/a - 43126 Parma (PR) • tel. +39 0521 940053 - fax +39 0521 980599
Sede operativa: Via Nebulina, 43 - 28047 Oleggio (NO) • tel. +39 0321 93366 - fax. +39 0321 93356
Sermedia USA: 70W. Madison Street 3500 Three First National Plaza Chicago, Illinois - USA 60602
www.sermedia.com • info@sermedia.com

5	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
5	G 16	V 17	S 18	D 19	L 20	M 21	M 22	G 23	V 24	S 25	D 26	L 27	M 28	M 29	G 30	V 31
RGA (BOLOGNA) www.marca.bolognafiere.it				WINTER FANCY FOOD SHOW (LAS VEGAS) www.specialtyfood.com								MILLÈSIME BIO (MONTPELLIER) www.millesime-bio.com				
			SIGEP (RIMINI) www.sigep.it										ANFAS FOOD PRODUCT (ANTALYA) www.anfasfoodproduct.com			
/fessional.nl						DAIRY TECH (MOSCA) https://dairytech-expo.ru							IPPE (ATLANTA) www.ippexpo.org			
								SIRHA (LIONE) www.sirha-lyon.com					PARIS PACKAGING WEEK www.parispackagingweek.com			
	D 16	L 17	M 18	M 19	G 20	V 21	S 22	D 23	L 24	M 25	M 26	G 27	V 28			
	BBTECH (RIMINI) www.bbtechexpo.com							SLOW WINE FAIR (BOLOGNA) https://slowinefair.slowfood.it								
		GULFOOD (DUBAI) www.gulfood.com						SANA FOOD (BOLOGNA) www.sana.it								
							IDENTITÀ GOLOSE (MILANO) www.identitagolose.it			SPS GUANGZHOU (GUANGZHOU) https://spsinchina.cn.messefrankfurt.com/guangzhou/en						
ckasia.com										SALIMA (BRNO) www.bvv.cz/en/salima						
	D 16	L 17	M 18	M 19	G 20	V 21	S 22	D 23	L 24	M 25	M 26	G 27	V 28	S 29	D 30	L 31
	SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA (BOSTON) www.seafoodexpo.com					VINITALY CHINA (CHENGDU)			www.vinitaly.com	EXPO ANTAD (GUADALAJARA)		https://expoantad.com.mx			HOTELEX (SHANGHAI)	
	PROWEIN (DÜSSELDORF) www.prowein.de							IMEAT (MODENA)		www.imeat.it						
		IFE (LONDRA) www.ife.co.uk								CHINA FOOD AND DRINKS FAIR (CFDF (CHENGDU)		www.qgtjh.org.cn				
5	M 16	G 17	V 18	S 19	D 20	L 21	M 22	M 23	G 24	V 25	S 26	D 27	L 28	M 29	M 30	
cturing.com								VINORUS.VINOTECH (KRASNODAR)		www.vinorus.ru				SIAL CANADA (TORONTO)		
NE TOKYO (TOKYO)	https://prowine-tokyo.com							FOODTECH (KRASNODAR)		www.foodtech-krasnodar.ru						
PAN (TOKYO)	www.ismjapan.com					SAUDI HORECA (JEDDAH)	www.saudihoreca.com		ANUGA SELECT CHINA (SHENZHEN)		www.anuga-cn.com					
	V 16	S 17	D 18	L 19	M 20	M 21	G 22	V 23	S 24	D 25	L 26	M 27	M 28	G 29	V 30	S 31
https://interfood.az				LONDON WINE FAIR (LONDRA)	www.londonwinefair.com							IPACK-IMA (MILANO)	www.packima.com			
www.hofex.com				SIAL CHINA (SHANGHAI)	www.sialchina.com							FISPAL (SAN PAOLO)	www.fispaltecnologia.com.br			
SIAL INDIA (MUMBAI)*	www.sialindia.com				EASTPACK (NEW YORK)	www.mengineeringeast.com						THAIFEX ANUGA ASIA (BANGKOK)			https://thaifex-anuga.com	
www.prowine-hongkong.com					PLMA (AMSTERDAM)	www.plmainternational.com						VINEXPO ASIA (SINGAPORE)	https://vinexpoasia.com		GOOD FOOD & WINE SHOW (MELBOURNE)	
dsnacks.com					WARSAW FOOD EXPO (VARSAVIA)	https://warsawfoodexpo.pl										
w.spatalia.it			IBA (DÜSSELDORF)			www.iba-tradefair.com										
	L 16	M 17	M 18	G 19	V 20	S 21	D 22	L 23	M 24	M 25	G 26	V 27	S 28	D 29	L 30	
					GOOD FOOD & WINE SHOW (SYDNEY)	https://goodfoodshow.com.au								SUMMER FANCY FOOD SHOW (NEW YORK)		
				SENEFOOD (DAKAR)	www.senefoodexpo.com											
5	M 16	G 17	V 18	S 19	D 20	L 21	M 22	M 23	G 24	V 25	S 26	D 27	L 28	M 29	M 30	G 31
www.iftevent.org			GOOD FOOD & WINE (PERTH)		https://goodfoodshow.com.au/perth									IBWSS USA (SAN FRANCISCO)	https://ibwsshow.com	
	HKTDC WORLD OF SNACKS (HONG KONG)					www.hktdc.com/event/worldofsnacks/en									MIFB (KUALA LUMPUR)	
							FOOD & HOSPITALITY INDONESIA (JAKARTA)			www.foodhospitalityindonesia.com						
	S 16	D 17	L 18	M 19	M 20	G 21	V 22	S 23	D 24	L 25	M 26	M 27	G 28	V 29	S 30	D 31
ONG KONG)		hwww.hktdc.com/event/hkfoodexpo/en			FHT THAILAND (BANGKOK)			www.fhtevent.com								
					ANUGA FOODTEC INDIA (MUMBAI)		https://anugafoodtec-india.com									
	M 16	M 17	G 18	V 19	S 20	D 21	L 22	M 23	M 24	G 25	V 26	S 27	D 28	L 29	M 30	
TEC (MONACO)				www.drinktec.com				POWTECH (NORIMBERGA)	www.powtech-technopharm.com						PROWINE SÃO PAULO (SAN PAOLO)	
SPS (ATLANTA)			www.messefrankfurt.it						PLANT BASED WORLD EXPO (NEW YORK)	www.plantbasedworldexpo.com				PACK EXPO (LAS VEGAS)		
DDLE EAST (DUBAI)		www.ism-me.com	SIAL INDIA (NEW DELHI)*		www.sialindia.com									AGROPRODMASH (MOSCA)		
															FRUIT ATTRACTION (MADRID)	
5	G 16	V 17	S 18	D 19	L 20	M 21	M 22	G 23	V 24	S 25	D 26	L 27	M 28	M 29	G 30	V 31
		HOST (MILANO)				https://host.fieramilano.it							CIBUSTEC FORUM (PARMA)	www.cibustecforum.it		PROWINE MUMBAI (MUMBAI)
							EURASIA PACKAGING (ISTANBUL)		https://packagingfair.com							
									GOOD FOOD & WINE SHOW (BRISBANE)		https://goodfoodshow.com.au/brisbane		EATS (CHICAGO)		https://theeatsshow.us.messefrankfurt.com	
	D 16	L 17	M 18	M 19	G 20	V 21	S 22	D 23	L 24	M 25	M 26	G 27	V 28	S 29	D 30	
							WINE VISION (BELGRADO)		https://fair.openbalkan.com		JFEX WINTER (CHIBA)	www.jfex.jp			NATEXPO (PARIGI)	
			IBWSS UK (LONDRA)	https://ibwsshowuk.com					WBWE (AMSTERDAM)	www.worldbulkwine.com						
nterfood.com									AGRO PACK FOOD IRAQ (ERBIL)		www.iraq-agrofood.com					
	M 16	M 17	G 18	V 19	S 20	D 21	L 22	M 23	M 24	G 25	V 26	S 27	D 28	L 29	M 30	M 31

TECH4FOOD ITALIAN FOOD BUYER'S · GUIDE

LUXURY FOOD & BEVERAGE Magazine

EDIZIONI TURBO by TESI mediagroup

ALLESTIMENTO DI SPAZI TEMPORANEI

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

AGENZIE DI STAMPA

THE WINE HUNTER

Merano WineFestival
since 1992

smstudio

ADN 7 CRO 0 DNA CRO RCL NAZ

Vino: 3mila presenze per la 1a edizione di 'Merano WineFestival Calabria-Essenza del Sud'

Buona la prima per 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud': debutto riuscito per l'evento enogastronomico fondato da Helmuth Köcher nel 1992, che varca i confini dell'Alto Adige per approdare in Calabria. Sfiorate le 3.000 presenze complessive nelle tre giornate, da sabato 7 a lunedì 9 giugno, che hanno visto i paesi di Cirò e Cirò Marina protagonisti di una manifestazione che ha celebrato in grande stile i prodotti enogastronomici d'eccellenza della Calabria e del Sud Italia.

La prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud' ha preso il via sabato 7 giugno alle ore 18.00, nel centro storico di Cirò, con la partecipatissima cerimonia del taglio del nastro, alla presenza del patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher, dell'assessore regionale all'Agricoltura, Gianluca Gallo, del sindaco di Cirò, Mario Sculco e del sindaco di Cirò Marina e presidente della provincia di Crotone, Sergio Ferrari. Oltre 1.200 presenze tra i vicoli e le piazze del centro storico di Cirò, per un'immersione completa nel mondo enologico del Sud Italia: 3 banchi di degustazione dedicati alla Calabria tra vini bianchi, vini rossi e le diverse interpretazioni del Gaglioppo, nonché 5 banchi dedicati alle migliori espressioni dei vitigni autoctoni di Campania, Sicilia, Sardegna, Puglia e Basilicata. Tre isole food animate da chef del territorio hanno raccontato la Calabria attraverso i suoi piatti tipici, mentre le visite libere al Museo Luigi Lilio e la musica dal vivo sul palco hanno completato la serata inaugurale.

Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, oltre 150 produttori wine, food, spirits e beer selezionati dalla Guida The WineHunter sono stati protagonisti nella cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Due giornate di degustazioni e showcooking stellati, accompagnate da approfondimenti alla scoperta della biodiversità vitivinicola calabrese, che hanno visto la partecipazione di oltre 1.300 persone in 2 giorni, tra wine lovers, operatori e stampa di settore.

(segue)

Vino: 3mila presenze per la 1a edizione di 'Merano WineFestival Calabria-Essenza del Sud' (2)

Dopo la sciabolata inaugurale alla presenza delle autorità locali, il patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher, e il giornalista Andrea Radic, in rappresentanza delle commissioni della guida The WineHunter, hanno annunciato in anteprima alcune delle aziende calabresi premiate nell'edizione 2025 della guida, che sarà ufficialmente pubblicata ad agosto: 3spirits, Antiche Vigne Pironti, Antichi Vigneti F.lli Sculco, Arcuri Espedito Vincenzo, Az. Agr. Grutteria Niccolò, Az. Agr. Francesca De Leo Alberti, Az. Agr. Granata, Az. Vinicola Ceratti Pasquale, Az. Vinicola Manna, Barone G.R. Macrì, Benvenuto Giovanni Celeste, Birra Cala, Brancati Filippo, Bruni Mario, Cantina Campana, Cantina Malena, Cantina Russo & Longo, Cantine Caccamo, Cantine De Mare, Cantine F.lli Lavorata, Cantine Greco, Cantine Lento, Cantine Piacentini, Caparra & Siciliani, Capoano, Casa Vinicola Criserà, Ceraudo Roberto, Colacino Wines, Dell'Aera Vigneti e Cantina, Farneto Del Principe, Fattoria San Francesco, Fattoria Santa Maria, Ferrocinto, Feudo Della Sagitta, Fezzigna Vignaioli, Ippolito 1845, Kalabria Wines, La Pizzuta Del Principe, Librandi, Mimmo Vinci, Rocco Pirito Vini Cirò, San Vincenzo, Senatore Vini, Sgambelluri - gli Artigiani Del Torrone, Soc. Agricola Zito & F.lli, Spadafora 1915, Statti, Tenuta Del Castello, Tenuta Del Travale, Tenuta Diecimani, Tenuta Iuzzolini, Tenuta Santa Venere - Akra Vini Di Calabria, Tenuta Santoro, Tenuta Sposato, Termine Grosso, Tramontana, Vigneti Ferraro, Vigneti Vumbaca.

Nell'area food 'Chef on the Table' sono stati protagonisti i piatti di alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese stellata: gli chef Luca Abbruzzino (Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Hyle), Caterina Ceraudo (Dattilo) e Nino Rossi (Qafiz), e i pizzaioli Daniele Campana (Campana Pizza in Teglia) e Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi).

Nella Sala Camino, al primo piano, sono andati in scena talk e masterclass dedicati alla biodiversità calabrese, tra i quali una masterclass dedicata alla ricchezza varietale meno conosciuta della Calabria, alla scoperta delle potenzialità da valorizzare, un approfondimento esclusivo sulla crescita qualitativa e istituzionale del Cirò alla luce dell'imminente passaggio a Docg e il talk di alto profilo scientifico sulla tutela genetica dei vitigni autoctoni calabresi a cura del professor Attilio Scienza e della dottoressa Saveria Sesto. Nell'atmosfera rilassata e creativa del Social Garden, a bordo piscina, si sono susseguiti momenti di confronto che hanno visto protagonisti alcuni produttori del territorio per una narrazione storica e contemporanea del territorio, che ha intrecciato i vissuti personali dei viticoltori all'ambizioso percorso collettivo verso la Docg. Tra gli approfondimenti, anche l'intervento di Simona Geri e di Helmuth Köcher sul futuro del vino, a partire da sfide centrali come il cambiamento climatico, i nuovi stili di consumo, le nuove categorie no-low alcol e la riscoperta della vinificazione in anfora.

(Tri/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222
16-Jun-2025 17:11

RADIO E TV

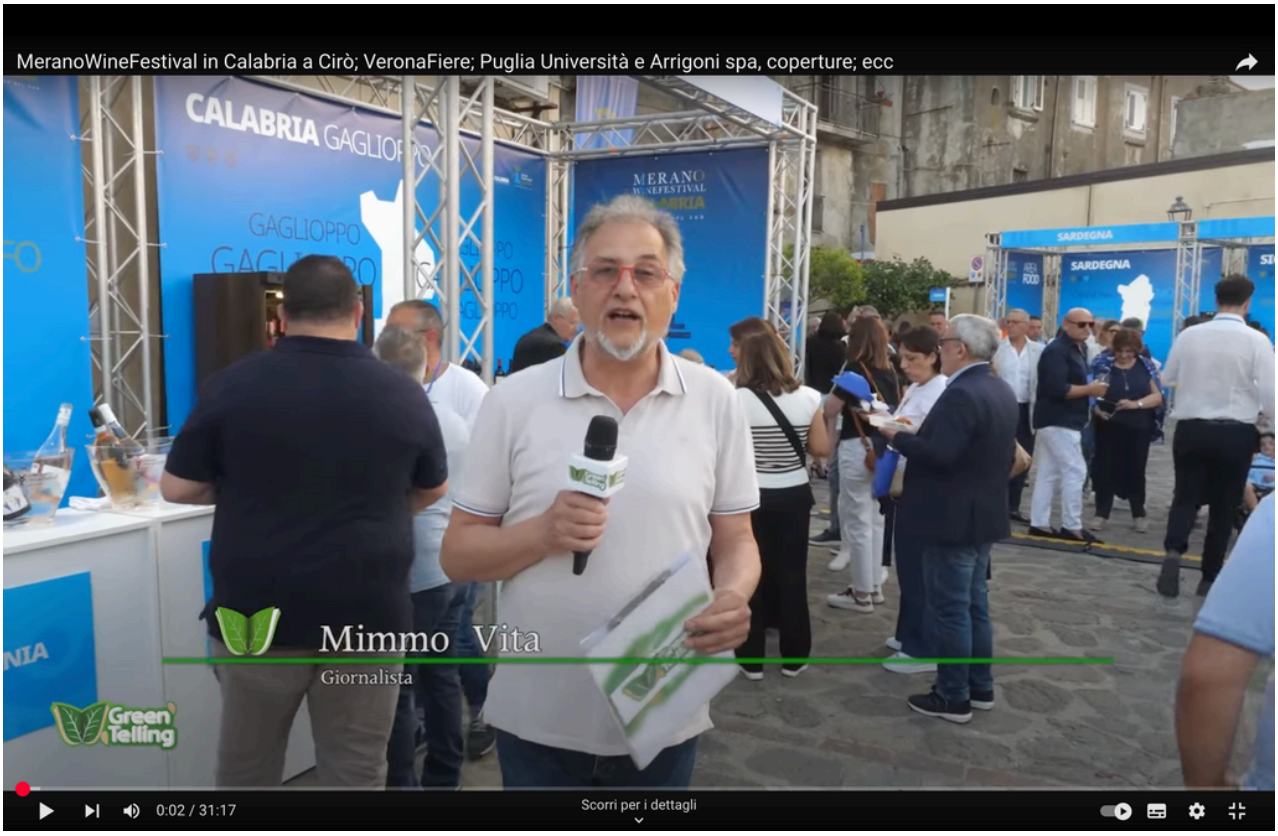
THE WINE HUNTER

Merano WineFestival
since 1992

smstudio

Green Telling - Canale Italia

19/06/2025



Wining - Youtube

14/04/2025

TGR Rai Alto Adige-Südtirol

08/04/2025

WEB

THE WINE HUNTER

Merano WineFestival
since 1992

smstudio

INVESTMENT

Italian investors seek the next resort

By **Isobel Lee**

Jul 21, 2025 8:00am

R&R 25 | JLL | Southern Europe | Investment

(Borgo Saverona)

It might be a stretch to say that Rome has fallen out of fashion this year, but negative publicity around overcrowding – with millions of pilgrims expected in the Vatican's Jubilee year – has definitely made some tourists hit pause on the Italian capital. "Visitor numbers to the capital are expected to soften this year in the light of some negative hype, although overtourism isn't really seen as a problem in Italy," says Luca Cerretani, head of Italy at PKF. "Venice is the exception, as a city with some unique challenges, particularly around volumes of day-trippers."

For investors, too, Rome has shades of being a victim of its own success. With a significant pipeline of luxury hotels still to open – including the Nobu, Four Seasons, Mandarin Oriental and Corinthia – in the wake of launches including the new Orient Express – the top end of the market is starting to look saturated. Milan and Florence too are about to see a glut of luxury hotels, dampening the appetite for core trades.

However, there are still swathes of deals happening in other areas of hospitality, led in particular by private equity, seeking value-add opportunities. "Serviced apartment companies are rushing to get anything they can in the big cities, and student housing is also on everyone's mind," Cerretani notes. "Student accommodation is slightly less profitable than hotels but also includes a social component, and massive undersupply in Italy is driving hospitality investors to scrutinise the sector."

Accessing deals

Savvy funds, too, are starting to look beyond the traditional city hotspots, safe in the knowledge that Italy's hidden gems don't stay hidden for long. "Wherever foreign tourists go in Italy, investors will follow," says Andrea Mancini, lead director for Italy hotel transactions at JLL. "Lake Como is a consolidated destination from an operator perspective, but the lakes of Garda and Maggiore are higher on hit lists than ever before. Then ski resorts, from Cortina to South Tyrol and Courmayeur, are also interesting for their luxury potential."

International brands keen to expand in Italy are prepared to adapt their brand standards to expand into historic downtowns and to occupy heritage buildings, Cerretani adds. "In 2021 and 2022 respectively, we brought Hilton brands Conrad and Curio to Chia Laguna in Sardinia, as well as bringing Marriott's Autograph Collection to Tuscany," he notes. As part of this tangible shift, Accor has successfully launched lifestyle brands Mama Shelter and 25 Hours in Rome and Florence. "IHG also acquired lifestyle brand Ruby hotels to continue its European push," he adds.

In this vein, Cala Ponte, a Tribute Portfolio Hotel by Marriott, launched just weeks ago in Puglia's Polignano al Mare. Also opening next month in Puglia, the four star Mövenpick Hotel Bari will continue this trend of brands embarking in new locations.

“With two airports in Bari and Brindisi, and plenty of coast in between, Puglia is really attracting interest,” Mancini adds. “Meanwhile, in Campania, eschewing the typical appeal of the Amalfi Coast, Rocco Forte and W have decided to open in Naples. Rocco Forte will also launch in Noto, Sicily, after its success in Palermo and with its Verdura resort, again seeking first mover advantage.”

Southern appeal

Indeed, from Campania to Puglia, Sicily to Salento, the up-and-coming south seems to be resonating more and more with investors and operators. And while international investors usually reach the deal table with financing tied up, regional public funds for hospitality refurbishment and development are helping local investors bring new hotels to market.

Calabria, Italy’s ‘big toe’, is one such region determined to revolutionise its fortunes through tourism. Combatting the dual challenges of high youth unemployment and the tendrils of the local mafia, the ‘Ndrangheta, recent public tenders have offered incentives to hotel owners or would-be developers which avoid mafia connections and renovate hotels to international standards.

For the town of Crotone, wine tourism is a growing trend, thanks to an agrarian revolution in Calabria. The region is winning more and more awards for its wines, and regional versions of northern Italy wine festivals – such as the Merano Wine Festival and Vinitaly – are placing it on the map for gastronomic tourists. In turn, vineyards with rooms and country house hotels are tempting guests south via Ryanair-served Lamezia Terme airport.

Investment records

All this activity suggests that Italy is in line for another record year of hospitality deals. In 2024, some €2.1 billion of hotels changed hands, according to EY data – a remarkable 30 percent growth on the previous year. And while Rome, Venice and Milan continued to dominate deals, responsible for €465 million, €353 million and €173 million in trades respectively, deals in resorts and lesser-known regions made up 40 percent of total volumes.

Mancini notes that the first quarter of 2025 has already see €670 million of deals, with the end of June likely to push volumes to €1.2 billion, setting the country up for a fresh record, bearing in mind that most trades tend to happen in the final quarter of the year.

What remains interesting is the complexity of Italy’s capital markets, with its rich tapestry of domestic and international investors. “While international capital is responsible for about 80 percent of trades in terms of deal volume, there are still more Italian players in the market,” Mancini explains. “Last year, out of 65 trades, around 40 were executed by domestic players.”

He sees an opportunity for local players to partner with international capital to drive dealmaking further. “The more that private family owners can collaborate with international flags, for example, the more their assets will be worth,” he notes. “And there is huge potential here – still only 7 percent of Italy’s hotels are branded, with 93 percent run independently.”

For international investors, too, partnering with local experts often means access to trophy assets in a market bound by bureaucracy. Take Abu Dhabi developer Eagle Properties, which is investing in Venetian icon Grand Hôtel des Bains – the filming location for *Death in Venice*, on the island of Venice Lido – through a tie-up with Milan-headquartered Coima. The two companies are investing €200 million to refurbish the property via the jointly launched Coima Des Bains fund. The vehicle has cleared the hotel’s considerable debts of €54 million and is set to restore the 180-room property to its former glory. “This is more than a restoration – it is a revival of European legacy,” says Mohamed Alabbar, chairman and founder of Eagle Hills, which is making its first investment in Italy.

R&R 25 | JLL | Southern Europe | Investment

ATTEND EVENTS

17-19 SEP — **International Hospitality Investment Forum Asia**
Hong Kong

29-30 SEP — **The Annual Hospitality Conference**
Manchester, UK

26-28 OCT — **The Hospitality Show**
Denver, CO

Questex

©2025 Questex LLC All rights reserved.

I vini calabresi raccontati da Forbes, un'identità che parla al mondo

▶ Listen

"La Calabria non è più un segreto. Tra vigneti che guardano il mare, tradizioni antiche e vini dal carattere unico, questa terra sta conquistando i riflettori internazionali — e stavolta a dirlo è Forbes". Con queste parole, affidate ai propri canali social, il presidente della Regione Calabria, **Roberto Occhiuto** ha rilanciato l'articolo pubblicato nei giorni scorsi dalla rivista statunitense, firmato dalla giornalista **Rebecca Ann Hughes** e interamente **dedicato a Cirò e alla sua identità vinicola**.

Il servizio descrive un territorio che ha saputo trasformare una lunga tradizione in una prospettiva concreta di sviluppo culturale, produttivo e turistico. Al centro, la storica area di **Cirò Marina e Cirò Superiore**, che affaccia sul mar Ionio e ospita alcune delle cantine più rappresentative della viticoltura calabrese. Ma intorno al vino si muove un intero ecosistema di luoghi, storie, comunità, paesaggi.

Forbes racconta una Calabria diversa da quella spesso semplificata o trascurata nel racconto nazionale. **Una Calabria che investe sulla propria autenticità e che inizia a raccogliere l'interesse di un pubblico più ampio**. Un'attenzione che non nasce per caso, ma come esito di un percorso costruito da viticoltori, istituzioni, operatori culturali e realtà produttive che hanno saputo lavorare per sostenere la propria tradizione vitivinicola nelle dinamiche del mercato contemporaneo.

Forbes

Italy's Secret Southern Wine Region Ready To Steal The Spotlight

Cirò, a historic area of vineyards in the region of Calabria, draws a predominantly Italian tourist crowd that arrives here for summer holidays by the sea.

L'articolo riporta della prima edizione del **Merano WineFestival Calabria**, che si è svolta proprio a Cirò nel giugno scorso. Una vetrina internazionale nata dalla collaborazione tra il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria, con il supporto operativo di ARSAC, e il *Merano WineFestival*, lo storico evento fondato da **Helmuth Köcher** nel 1992. Insieme al Consorzio di Tutela e Valorizzazione dei vini DOC Cirò e Melissa, il progetto ha portato in Calabria lo spirito e l'eleganza del format altoatesino, adattandolo a un contesto ricco di peculiarità.

Oltre a essere evento di promozione, il *Merano WineFestival Calabria* ha voluto anche **affermare il valore culturale e produttivo della viticoltura del Sud**, riconoscendone l'eccellenza, la biodiversità e la centralità in una narrazione più ampia del Paese.

L'articolo ripercorre le tappe fondamentali di questa evoluzione, dai primi passi di valorizzazione compiuti da alcune famiglie di viticoltori fino all'attuale rilancio, supportato da un'offerta turistica in crescita. Vengono citate esperienze come quella della cantina **Librandi**, che porta avanti un lavoro di ricerca sui vitigni autoctoni e sulla sperimentazione enologica, e strutture di ospitalità come *Borgo Saverona*, esempio di riuso intelligente e turismo diffuso.

Tra mare e colline, tra ristoranti sul lungomare e musei dedicati al vino, tra oleandri, ginestre, castelli e terrazze panoramiche, l'articolo descrive un mosaico che mostra come, in un angolo del sud fino a poco tempo fa ignorato dalle grandi guide internazionali, si stia costruendo un modello di sviluppo basato sulla qualità e sulla permanenza.

Dalle parole del presidente Occhiuto e dalle righe di *Forbes* passa la certezza che la Calabria ha molto da dire, e lo fa con la forza di un lavoro costruito con sacrificio, rivolgendosi con credibilità al pubblico internazionale.

(Da.Ma.) *info@meraviglieedicalabria.it*

TAG CORRELATI

BORGO SAVERONA | CALABRIA | CANTINA LIBRANDI | CIRÒ | DOC CIRÒ | DOC MELISSA | ENOTURISMO | FORBES | HELMUT KÖCHER | IDENTITÀ | MERANO WINEFESTIVAL CALABRIA | REGIONE CALABRIA | TERRITORIO | TRADIZIONE VITIVINICOLA | TURISMO SOSTENIBILE | VINI DEL SUD ITALIA | VINI ITALIANI | VINO CALABRESE | VITICOLTURA

CONDIVIDI

Ultimi arrivi sul catalogo

La Calabria incanta Forbes: Cirò è la nuova “star” del turismo enogastronomico

Tra vigneti millenari, eventi di prestigio e sapori autentici, Cirò è la rivelazione italiana segnalata da Forbes per un turismo esperienziale, sostenibile e profondamente radicato

Angelica Losi
CONTENT WRITER & TRAVEL EXPERT

Pubblicato: 14 Luglio 2025 11:23

Il borgo di Cirò e la frazione Punta Alice

Forbes l’ha detto chiaro e tondo: la **prossima destinazione enogastronomica** da tenere d’occhio è **Cirò**, perla nascosta della **Calabria**. Non si parla più solo di Toscana o Piemonte: oggi i riflettori internazionali si accendono sul profondo Sud italiano, tra il blu dello Ionio e le colline dove nascono vini dalla storia millenaria. Per anni questa terra è rimasta fuori dai radar del turismo globale ma ora le cose stanno cambiando, e a dirlo è uno dei più autorevoli giornali del panorama economico e culturale mondiale.

Indice

1. Dove si trova e come arrivare a Cirò
2. Cosa fare a Cirò
3. Perché Forbes consiglia proprio Cirò

Dove si trova e come arrivare a Cirò

Cirò si trova lungo la **costa ionica della Calabria** e fa parte della provincia di Crotone. Si divide tra Cirò Marina e il borgo storico Cirò Superiore. Con collegamenti comodi **da Crotone o Lamezia Terme**, e nuove attenzioni mediatiche

da tutto il mondo, Cirò si prepara a diventare una destinazione simbolo per chi cerca autenticità, qualità e identità. Una scoperta che sa di riscatto e di cui *Forbes* ha scritto il primo capitolo.

Cosa fare a Cirò

Cirò è un territorio che non ha bisogno di filtri e che ha saputo incantare gli **Stati Uniti** grazie al suo fascino autentico tanto che *Forbes* gli ha dedicato un intero approfondimento.

Cirò Marina

Cirò Marina è una zona balneare molto amata della Calabria e tra le zone più ambite c'è la frazione di **Punta Alice** dove è possibile visitare, sul relativo promontorio, gliantichi mercati saraceni settecenteschi e godersi una vista incantevole sul litorale. Da non perdere la strada lungomare per **Torre Melissa** che si inerpica ma dà modo di visitare la costruzione aragonese che dà il nome alla località.

Cirò Superiore

Più in alto, **Cirò Superiore** custodisce borghi antichi, castelli e musei dedicati a un passato che risale all'epoca greca. Qui, ogni calice racconta una storia: il terreno, il vento dal mare, i vitigni autoctoni coltivati con pazienza. Il **vitigno Gaglioppo** risale all'**epoca della Magna Grecia:** un patrimonio custodito da generazioni di vignaioli che oggi uniscono innovazione e tradizione.

Con le sue piazze raccolte, le serate a base di musica e vino, i ristoranti dove la cucina calabrese trova la sua espressione più autentica; da provare i peperoni dolci in olio, le sardelle piccanti e i vini rossi che sanno di terra e vento.

A sancire questo momento d'oro è stato il debutto del **Merano WineFestival Calabria**, versione meridionale dello storico evento enologico altoatesino. Un segnale forte: la **Calabria** non vuole solo restare al passo, ma guidare un nuovo corso del turismo del vino, lontano dalle rotte scontate.

Tra i protagonisti, produttori che servono i **vini DOC sotto tettoie di canne di bambù**, accanto a salumi artigianali e formaggi locali. Il tutto con lo **Ionio** a pochi passi e un clima che per quattro mesi resta stabile, fresco, perfetto per le vigne.

Cirò, il borgo calabrese conosciuto per la produzione vinicola

Saverona

Per chi vuole vivere l'esperienza fino in fondo, c'è **Saverona**: un antico paese trasformato in hotel diffuso con camere eleganti immerse nel silenzio delle campagne. Un'esperienza immersiva tra piscine, uliveti e vigneti che fa ritrovare pace e benessere anche solo in pochi giorni.

Le strade dei vini

Percorrendo una straordinaria strada panoramica si passa dal **mare cristallino di Punta Alice**, ideale per un tuffo o un pranzo di pesce crudo, alle **colline ricoperte di vigne**. Le strade sono tranquille, i panorami cambiano in continuazione.

Le cantine locali hanno a cuore il benessere del territorio e stanno provando a valorizzare la sua biodiversità viticola con ricerca e cura; basti pensare che in questa zona crescono oltre 200 varietà autoctone alcune coltivate in un **vigneto a spirale.**

Perché Forbes consiglia proprio Cirò

Forbes ha scelto di puntare i riflettori su **Cirò** perché incarna una delle tendenze più attuali del turismo: l'autenticità. **Lontana dall'overtourism** italiano, **questa zona della Calabria** dimostra essere una perla rara **lontana dal turismo di massa**. Il vino è un pilastro culturale, basti pensare che la tradizione viene tramandata di generazione in generazione risalendo all'epoca della Magna Grecia.

A colpire *Forbes* è stata la combinazione vincente tra tradizione e rinascita: un territorio che valorizza il proprio passato con eventi di respiro internazionale, come il **Merano WineFestival Calabria**, ma che guarda avanti con ospitalità diffusa, cantine innovative e un'identità forte.

Calabria | Turismo enogastronomico | Viaggi Relax | Italia

Leggi anche

10 destinazioni top per il turismo enogastronomico: una è in Italia

Un viaggio tra storia e sapori, nel cuore della Basilicata

Le più belle spiagge di sabbia in Calabria, dal Tirreno allo Ionio

Ciclovia dei Parchi: in bici per scoprire la Calabria più autentica

Sagre ed eventi del weekend 21-22 giugno: vino, musica e cultura in tutta Italia

Italy's Secret Southern Wine Region Ready To Steal The Spotlight

Cirò, a historic area of vineyards in the region of Calabria, draws a predominantly Italian tourist crowd that arrives here for summer holidays by the sea.

By Rebecca Ann Hughes, Contributor. Rebecca Ann Hughes covers travel...

Follow Author

Published Jul 12, 2025, 06:56am EDT

Share Save Comment 1

TNow, the coastal town of Cirò Marina and its hilltop, historic counterpart Cirò Superiore, are moving to shine the spotlight on both the area's prestigious wine culture and its archaeological and natural attractions.
MERANO WINEFESTIVAL CALABRIA

Under a canopy of bamboo canes, vintner Paolo Ippolito pours glasses of his Mare Chiaro DOC and Pecorello IGT wines to taste along with local cheese and fennel flavored salami. A fresh breeze arrives from the nearby Ionian Sea. "From now on, for four months, the weather will remain like this," he says.

This is the secret to the wine of Cirò, a historic area of vineyards in the region of Calabria, Italy's deep south. It is also a draw for the predominantly Italian tourism that arrives here for summer holidays by the sea.

Now, the coastal town of Cirò Marina and its hilltop, historic counterpart Cirò Superiore, are moving to shine the spotlight on both the area's prestigious wine culture and its archaeological and natural attractions.

The hilltop village of Cirò Superiore.
MERANO WINEFESTIVAL CALABRIA

This year, the town hosted the first edition of the Calabria version of Merano WineFestival, an event founded by Helmuth Köcher that has been held in the northern Italian town of Merano since 1992. The Calabrian sister festival hopes to become an annual fixture, highlighting both the push within the wine sector to valorize local products and the territory in general to bring international visitors to the area.

With a clear, calm sea and waterside restaurants, Cirò Marina satisfies beachgoers while Cirò Superiore is an old-world, lively town crowned by a castle and encircled by picturesque wineries. Here's how to spend a weekend in Italy's up-and-coming wine tourism destination.

A wine region on the rise

Until roughly 20 years ago, Calabrian wine received little recognition from other Italian regions, and even less internationally. But recently, forward-thinking generations of vintners have pushed to put the region's wine on the map by highlighting in particular its idiosyncrasies.

When the ancient Greeks arrived at this point of the Italian peninsula, they brought with them grape varieties and christened the area Enotria, meaning land of wine.

Still today, Calabria's wine production is based on hyperlocal, ancient varieties, making it completely unique. The characteristics of the land are also hugely influential, from the marine terraces that give wines an intense minerality to the steep hillside buffeted by breezes that ensure freshness and acidity.

Winery hopping from the sea to the hills

These landscapes also mean a weekend wending your way between wineries is a great pleasure. Start your day with a dip in the clear, cobalt Ionian Sea at Punta Alice. There's a vast pebbled beach and clubs that rent sun loungers.

If you want to spend an extended time at the sea, head to Aquarama in Cirò Marina and grab a table for lunch, during which waiters bring platters of crunchy fried calamari rings, delicate squid salad and zingy pickled anchovies. That's followed by a seafood soup with a rich tomato sauce and little strands of spaghetti.

Head to the beach clubs at Punta Alice for tasty seafood.
REBECCA ANN HUGHES

From there, head inland along untrafficked roads lined with blooming oleander, passing vineyards, olive groves and gorse-covered hillsides.

Head to the Librandi winery, where you can learn about their scientific research into the ancient grape varieties of the region, 200 of which grow in a special spiral-shaped vineyard. You can then take a tour of the winery, followed by a tasting of their wines. Alongside excellent Cirò DOC and Melissa DOC whites, Librandi produces a delightfully fresh Rosaneti Brut Rosé using the Charmant method.

Visit the ancient village of Cirò Superiore

The opening night of the Calabrian Merano WineFestival was held in the hillside village of Cirò Superiore, the ribbon strung across the narrow arched entrance gate. The pocket-sized piazzas were filled with wine stands and a stage with a DJ.

Find history and culture in Cirò Superiore.
REBECCA ANN HUGHES

Visitors can seek out wine history at the idiosyncratic museum in the town. It combines three exhibitions: rooms showcasing traditional home interiors and agriculture and winemaking tools; an exhibit dedicated to the Cirò-born inventor of the Gregorian calendar Aloysius Lilius; and a wine museum.

Don't miss a dinner at Borgo Antico restaurant, where you sit on a terrace overlooking the hillside strung with fairy lights. You can sample flavor-packed local dishes like sardelle—sardines with red pepper paste—and oil-drenched sweet green peppers.

Sleep in a historic borgo transformed into a scattered hotel

To end the day in style, head to Borgo Saverona for the evening. Originally a village, it has been transformed into an events space and scattered hotel where Puglia-esque creamy stone buildings are arranged around a square.

The 16 rooms and three suites are elegant and light-filled, with typically terracotta flooring and cream wood furnishings. There is a swimming pool, and the whole property is encircled by 20 hectares of vineyards and ancient olive trees.

How to get to Cirò

The nearest airports to Cirò are Crotone and Lamezia Terme. International flights from destinations in Europe and further afield fly here.

If you are coming to Cirò from another Italian destination, you can also take the train. As Italian booking sites can be difficult to navigate if you don't know the language, try using Omio instead. The multi-modal travel booking platform combines thousands of travel partners and four modes of transportation: trains, buses, ferries, and planes

With the Omio app, travellers have all their tickets in one place. Other benefits include 24/7 customer support, Seat Maps and live updates.

Editorial Standards | Reprints & Permissions

By Rebecca Ann Hughes . Rebecca Ann Hughes is an Italy-based writer who has been covering European travel news, trends, hotels and

Follow Author

Gusto Il Sud che fermenta: in Calabria tra i vini autoctoni e per il debutto del Merano WineFestival

Nel cuore della Magna Grecia, la Calabria si racconta attraverso Gaglioppo, biodiversità e storie familiari - Protagoniste cantine storiche come Ippolito 1845 e Librandi, tra sostenibilità, innovazione e un legame con la Svizzera

MATTIA SACCHI
03.07.2025 14:33

Ci sono parole che, nel tempo, si sono logorate. Altre, invece, riescono ancora a tenere insieme un luogo, una storia, un destino. «Ritorno» è una di queste. Ritorno alla terra, alle radici, al tempo lungo della vigna. In Calabria, dove la vite cresce da tremila anni, il ritorno non è nostalgia: è visione. Lo si percepisce nitidamente tra i filari assolati di Cirò, durante la prima edizione del Merano WineFestival Calabria — Essenza del Sud, andata in scena dal 6 al 9 giugno 2025. Un evento che ha riunito oltre 150 produttori del Sud Italia, con più di 2.800 presenze nei tre giorni di incontri, degustazioni, masterclass e visite in cantina.

Un Sud che fermenta davvero, che non si limita a resistere ma insiste, reinventa, sperimenta. Un Sud che si affida al vino non come strumento di folklore, ma come chiave per restituire dignità, vocazione e bellezza a un territorio spesso raccontato solo attraverso la distanza. E che oggi guarda sempre più alla Svizzera come partner commerciale, culturale e turistico.

Tra mare e memoria: il terroir del Cirò

C'è un senso di sospensione mentre si sale verso Cirò Superiore. I tornanti disegnano arabeschi tra le colline, il mare Ionio in lontananza è una lama di luce, e tutt'attorno si dispiegano vigneti che sembrano scolpiti nel paesaggio. Qui il terreno è argilloso, calcareo, duro da lavorare ma generoso nella resa. Il clima è mediterraneo, ma i venti marini mitigano le escursioni termiche, regalando uve dalla maturazione lenta e complessa.

Cataldo Calabretta

E qui domina lui: il Gaglioppo. Vitigno autoctono per eccellenza, difficile, ruvido, tannico, ma capace di regalare vini dalla struttura imponente, con aromi di spezie, terra, frutti rossi e macchia mediterranea. È un vitigno che non si piega, come la sua terra. «Il Gaglioppo è un vitigno che ha bisogno di essere capito, non domato», spiega Cataldo Calabretta, vignaiolo indipendente e tra i protagonisti della nuova generazione del vino calabrese con la sua azienda L'Arciglione. «Ha una rusticità che può essere un valore aggiunto se lo si lascia esprimere, invece di mascherarlo con legni inutili o vinificazioni standardizzate. È una voce che merita di essere ascoltata per quella che è, senza paura».

Ippolito 1845: tradizione e precisione

È il caso della cantina Ippolito 1845, la più antica della regione, con 170 anni di storia e cinque generazioni alle spalle. Paolo Ippolito guida oggi un'azienda che produce oltre 800.000 bottiglie all'anno, distribuite in più di 20 paesi, con una forte presenza nel mercato svizzero: «Il Ticino è da sempre un territorio attento alla qualità e alla tipicità. Siamo presenti in numerose carte dei ristoranti, e collaboriamo con partner storici che condividono la nostra visione».

Paolo Ippolito

Ippolito è anche sinonimo di innovazione. L'azienda ha recentemente avviato un progetto di viticoltura di precisione insieme a Deloitte e Soft Strategy, che prevede l'utilizzo di sensori in vigna, analisi geochimiche e gestione integrata delle risorse idriche. «Sostenibilità non è solo un'etichetta, ma un percorso concreto: oggi siamo in grado di mappare ogni micro-parcella e intervenire con la massima efficienza».

Tra i vini di punta spicca oggi il Pescanera, Calabria IGT Rosato da Greco Nero, che ha ricevuto il premio come Miglior Rosato d'Italia dalla Guida ai 1000 Vini d'Italia 2025 a cura di Luca Gardini. Colore rosa pesca, naso fruttato con agrumi, fragoline di bosco e fiori bianchi, e in bocca freschezza, mineralità e una finezza marina tipica dei vigneti affacciati sullo Ionio: un rosé che racconta il Sud con eleganza e precisione.

Librandi: la spirale della biodiversità

Se Ippolito incarna la tradizione industriale illuminata, i Librandi rappresentano il cuore intellettuale del vino calabrese. Nella loro Tenuta Rosaneti, tra Cirò e il mare, hanno realizzato un vero e proprio giardino varietale che raccoglie oltre 200 vitigni autoctoni del Sud Italia. Disposti in una spirale, secondo un disegno ispirato alla sezione aurea, questi filari raccontano una biodiversità che resiste, nonostante tutto.

«Abbiamo catalogato 77 varietà che non esistono altrove. Le custodiamo, le vinifichiamo in microvinificazioni e condividiamo i risultati con l'intera comunità scientifica e produttiva», spiega Paolo Librandi. «È un lavoro silenzioso ma fondamentale, che vuole dare un futuro al passato agricolo della nostra terra».

Anna Schneider assieme agli agronomi Davide De Santis e Angelo Sforza

Anna Schneider, genetista ed esperta di vitigni rari che collabora da anni con i Librandi nel progetto della spirale, ha sottolineato: «La Calabria ha un patrimonio genetico unico che può rappresentare una risorsa per tutta l'Europa. La sfida è proteggerlo prima che scompaia, valorizzando la ricerca e la collaborazione tra cantine, agronomi e università».

Davide De Santis, responsabile tecnico della tenuta e premiato come miglior agronomo italiano del 2024, ha aggiunto: «Ogni anno microvinifichiamo una decina di varietà, alcune delle quali si pensavano estinte. Lavorare su scala ridotta ci permette di comprendere il potenziale di questi vitigni e trasmetterne il valore a chi verrà dopo di noi».

Tra i vini degustati durante la visita, spicca il Duca Sanfelice, Cirò Riserva da vecchie vigne di Gaglioppo, simbolo della classicità reinterpretata con coerenza e profondità. Un rosso che parla di tempo, di territorio, di generazioni.

Le voci e (i gusti) del festival

Tra le realtà incontrate durante il festival, Statti ha colpito per la sua struttura multifunzionale. Con oltre 500 ettari, di cui 100 a vigneto, 300 a uliveto e 50 dedicati all'allevamento, l'azienda rappresenta un modello di agricoltura integrata.

Alessandro Barberio

Alessandro Barberio, responsabile commerciale di Statti, ha raccontato: «Il nostro approccio è olistico: ogni elemento è parte di un sistema che deve funzionare in armonia. Produciamo 500.000 bottiglie all'anno da 16 etichette, tutte basate su vitigni autoctoni, oltre a olio e latte. Il Greco Nero 2024 ha vinto la Grande Medaglia d'Oro al Concours Mondial de Bruxelles, un risultato che ci riempie d'orgoglio e che ripaga la fatica della vigna e della cantina». Il riconoscimento è stato celebrato anche dall'Assessore regionale Gianluca Gallo.

Chiara Russo assieme alla sommelier Arianna Minervini

Russo & Longo, a Strongoli, è una cantina familiare che lavora su piccola scala ma con grande attenzione ai vitigni autoctoni. "Vogliamo portare il vino calabrese oltre gli stereotipi. Manteniamo le tecniche della tradizione, ma con uno sguardo internazionale", spiega Chiara Russo, nuova generazione dell'azienda. La quale prosegue: "L'obiettivo è farci conoscere e raccontare il nostro territorio attraverso vini autentici, identitari».

Francesca De Luca, di Farneto del Principe, ha parlato di «un progetto di rigenerazione agricola e sociale: il vino è solo il punto di partenza».

Tenuta Iuzzolini, invece, ha colpito per l'ospitalità e la solidità. Tra i vini, spicca Donna Giovanna, rosso da Magliocco dedicato alla madre dei fondatori, elegante, speziato e strutturato, simbolo del legame tra famiglia, terra e visione.

Da Sud a Sud, anche Terre della Costa Viola, affacciata sul mare tra Scilla e Bagnara, testimonia la potenza evocativa dei vitigni estremi: "Coltiviamo vigne in terrazze, in condizioni difficili, ma è proprio questa fatica che restituisce unicità ai nostri vini", dice il fondatore Stefano Quaranta.

Biodiversità, masterclass, territorio

Il Merano WineFestival Calabria ha saputo coniugare racconto territoriale e approfondimento tecnico. Molto partecipate le masterclass condotte dal fondatore e presidente Helmuth Köcher. "Il Sud è la nuova frontiera del vino europeo", ha affermato Köcher. "Qui si lavora con passione, in territori spesso marginali, ma con un'identità che può ispirare tutta la filiera del vino di qualità". Gennaro Convertini, presidente dell'Enoteca Regionale Calabrese, ha aggiunto: "Abbiamo bisogno di occasioni come questa per costruire alleanze, condividere buone pratiche e rafforzare la rete tra produttori. La biodiversità non è un concetto astratto: è il nostro capitale più concreto".

Helmuth Köcher

Le location hanno contribuito al fascino dell'evento: Borgo Saverona, tenuta rurale riconvertita in spazio eventi, e il centro storico di Cirò Superiore, dove tra i vicoli si sono svolte degustazioni aperte al pubblico, spettacoli musicali e talk su turismo enogastronomico, export e formazione.

La Svizzera, un ponte ancora da rafforzare

In più occasioni, durante il press tour, è emerso il legame storico tra la Calabria e la Svizzera, in particolare il Ticino. Non solo per l'emigrazione del dopoguerra, ma anche per la crescente attenzione del pubblico elvetico verso i vini autentici, sostenibili e dal buon rapporto qualità-prezzo.

«Ci sono margini enormi per crescere in questo mercato», ha osservato Paolo Ippolito. «Ma serve un sistema Calabria coeso, con una comunicazione efficace e strutture pronte ad accogliere il turista del vino».

Il tempo del Sud

La Calabria non è solo un luogo: è un tempo. Un tempo diverso, più lento, più profondo, più radicato. In un mondo che consuma tutto troppo in fretta, qui il vino è ancora attesa, relazione, ascolto. E proprio per questo, è anche futuro. Un futuro che si costruisce una vendemmia dopo l'altra. E se oggi il Gaglioppo torna a parlare con voce piena, se il Magliocco smette di essere un nome esotico e diventa identità, se le famiglie restano, tornano o scommettono di nuovo: allora sì, qualcosa sta davvero cambiando.

HEINER SIEGER

Merano Winefestival Kalabrien: Auf der Spur antiker Weinkultur

Das „Merano WineFestival Kalabrien – Essenza del Sud“ markierte im Juni 2025 einen Meilenstein in der italienischen Weinkultur. Erstmals verließ das renommierte Festival, 1992 von Helmuth Köcher ins Leben gerufen, Südtirol und zelebrierte in Kalabrien eine gelungene Premiere.

Schon der Name klingt vielversprechend: „Merano WineFestival Kalabrien – Essenza del Sud“. Wer jemals das Merano WineFestival besucht hat, konnte in Cirò und Cirò Marina, im Herzen der kalabrischen Weinkultur, drei Tage lang so etwas wie eine kleine Schwester des etablierten Weinfestivals entdecken, aber eben auf süditalienisch: Sträuße von Weinflaschen in silberfarbenen Eiskühlern, klingende Gläser, antike Gemäuer, lachende Gesichter, sommerliche Temperaturen, glasklare Luft, berührende Ausblicke über die Landschaft bis zur Küste – Lebensfreude pur. Und die Essenz kalabrischer Weinbaukultur noch obendrauf.

Eine Reise zu den Ursprüngen des Weinbaus

Dabei war die Veranstaltung, die fast 3.000 Besucher in ihren Bann zog, weit mehr als ein Weinfestival: nämlich eine Hommage an die jahrtausendealte Geschichte Kalabriens. Deren Wurzeln reichen bis in die Magna Graecia. Cirò, das Zentrum der Veranstaltung, erhebt sich auf den Überresten der antiken Stadt Krimisa, einer bedeutenden Siedlung der griechischen Kolonisten. Schon vor mehr als 2.500 Jahren wurde hier Weinbau betrieben – eine Tradition, die bis heute das Rückgrat der kalabrischen Weinkultur bildet.

AUCH INTERESSANT

Advent, Advent – der Ski, der rennt!

„Der Wein hat in Kalabrien viel Geschichte: Der Ursprung der Weinkultur geht auf 700 vor Christus zurück. Schon Pythagoras setzte hier ein Zeichen. Der Wein war damals für die Griechen schon ein ganz besonderer Bezug“, erzählt Helmuth Köcher, Gründer des Merano WineFestival und Initiator des Ablegers in Kalabrien, anlässlich der Eröffnung.

> „Es steckt viel Wein in der DNA der Kalabresen. Und Kalabrien hat höchste Qualität an Weinsorten, die außerhalb Kalabriens niemand kennt, sehr erfrischend und trinkfreudig. Da kann Kalabrien anderen Regionen auf viele Jahre hinaus Paroli bieten.“

Helmuth Köcher, Initiator des Merano Winefestival Kalabrien und Gianluca Gallo (r.), Regionalminister für Landwirtschaft der Region Kalabrien.

Merano Winefestival Kalabrien: Augen schließen und genießen

Helmuth Köchers Empfehlung an die Gäste des Merano WineFestivals Kalabrien: „Augen schließen, 2.500 Jahre zurückgehen und die Zeit des Ursprungs des Weinbaus hier bei einem guten Glas Wein genießen.“ Für ihn, der als „Winehunter“ jährlich rund 8000 Weine testet – also weiß, wovon er spricht – ist Wein schon immer ein Botschafter der Tradition, Kultur und Geschichte Italiens.

„Die Weinregion Kalabrien ist eine Entdeckungsreise: Vor allem Vielfalt und Biodiversität gibt es zu entdecken, sowohl beim Wein als auch in der Gastronomie. Die vielen autochthonen Rebsorten der Region haben es verdient, bekannter zu werden“, begründet er seine Idee zu diesem Festival. „Bei meinen vielen Reisen habe ich erlebt, dass die Weine aus dem Süden unterrepräsentiert sind. Dabei gibt es hier unten in vielen Restaurants Weine um 15-25 Euro, die exzellent sind. Da macht es noch Spaß die Weinkarte anzuschauen, wenn ich dann einen sehr guten Wein auf qualitativ hohem Niveau trinken kann für 19 Euro. Ich hoffe, dass sich dieses Preisleistungsverhältnis noch lange hält. Im Norden Italiens wurden die Preise leider übermäßig in die Höhe getrieben.“

Gute Weine zu bezahlbaren Preisen sind Helmuth Köcher ein persönliches Anliegen: „Wir brauchen wieder mehr Trinkfreude an Weinen wie in Kalabrien, wo sie zum Glück noch sehr gut und unverkünstelt sind. Kalabrien hat aber noch nicht die Wertschätzung, die ihm als Weinanbau-Gebiet gebührt. Das wollen wir mit dem Merano Winefestival Kalabrien ändern. Wichtig ist, dass bei allem die Authentizität erhalten bleibt.“

Kalabrien – eine Weinregion mit Geschichte und Authentizität

In der Tat ist die Weinregion Kalabrien einzigartig und authentisch. Denn sie hat eine außergewöhnliche Vielfalt an autochthonen Rebsorten bewahrt, die in kaum einer anderen Region Italiens in dieser Fülle und Ursprünglichkeit erhalten geblieben sind. Zu den wichtigsten Rebsorten zählen Gaglioppo, Magliocco und Greco, wobei Gaglioppo für kräftige, charaktervolle Rotweine steht und insbesondere im berühmten Anbaugebiet Cirò angebaut wird.

Wer mit Herz und Auge dabei ist, kommt in Kalabrien schnell der erwähnten, Jahrtausende alten Weintradition auf die Spur. Die reicht zurück bis in die Zeit der griechischen Kolonien – schon damals wurde die Region als „Oinotria“ (Land des Weines) bezeichnet. Das mediterrane Klima mit heißen, sonnigen Sommern, kühlen Wintern, mineralreichen Böden bietet ideale Bedingungen für charakterstarke Weine mit viel Terroir-Ausdruck im Glas.

Winzer Sergio Cerminara kredenzt in Cirò ein Glas seines Rosé. Foto: Heiner Sieger

Die immer noch ursprüngliche Landschaft ist geprägt von fruchtbaren Tälern, bis zu 2000 Meter hohen Bergen und spektakulären Küsten am Tyrrhenischen und Ionischen Meer – eine Vielfalt, die sich auch im Geschmack der Weine widerspiegelt. So werden neben den kräftigen Rotweinen auch frische, aromatische Weißweine wie Pecorello, Greco Bianco und Mantonico süffige Rosés sowie süße Spezialitäten wie der Moscato di Saracena produziert.

Die Eröffnung des Merano Winefestival Kalabrien: Cirò im Festrausch

Am Samstag, den 7. Juni, startete das Festival mit einer feierlichen Eröffnung im historischen Zentrum von Cirò. Mehr als 1.200 Besucher bevölkerten die historischen Gassen und Plätze, spazierten zu Verkostungen von Weiß- und Rotweinen und genossen verschiedene Interpretationen des Gaglioppo – der typischen kalabrischen Rebsorte.

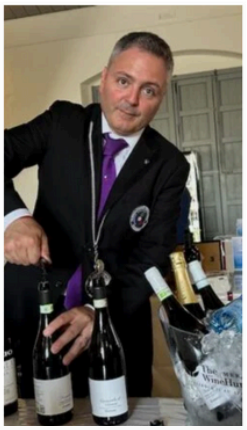
Fünf weitere Stände mit Weinen der großen Weingüter Ippolito und Librandi, aber auch zahlreiche kleine Weingüter wie Cataldo Calabretto, dem Gründer, der „Ciro Revolution Boys“ – einer Gruppe von zehn kleineren Winzern – präsentierten die besten authochtonen Weine aus Kalabrien, aber auch aus weiteren süditalienischen Regionen wie Kampanien, Sizilien, Sardinien, Apulien und Basilikata. An den drei Food-Inseln, belebt von regionalen Köchen, warteten die Gäste geduldig auf die Teller mit typisch kalabrischen Gerichten, wie ’Nduja – pikante, streichfähige Salami aus Schweinefleisch und Chili, die als Brotaufstrich oder in Pastasaucen verwendet wird, Fileja – eine handgerollte Pasta-Spezialität, traditionell mit kräftigen Saucen wie Ziegenragout serviert sowie Melanzane ripiene – gefüllte Auberginen und Lagane e cicciari – breite Bandnudeln mit Kichererbsen.

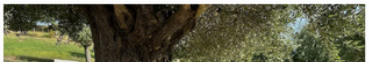
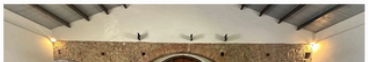
Für entsprechende Festival-Stimmung bei 29 Grad bis spät in die Nacht sorgten mehrere Live-Bands und DJs. Und auch die Einheimischen freuten sich über so viel buntes Treiben in ihrem ansonsten eher beschaulichen Ort: Jacobi, der junge Besitzer der Bar Ypsicron, hatte sogar zur Erfrischung speziell für das Weinfest eine leckere Eis-Granita mit Gaglioppo entwickelt.

Die Essenz im Borgo Saverona: Kulinarische Exzellenz im Mittelpunkt

Am Sonntag, den 8. Juni, zelebrierte das Merano WineFestival Kalabrien seinen Höhepunkt im eleganten Borgo Saverona in Cirò Marina. In den alten Gemäuern erwartete die Gäste ein exklusives, stilvolles Ambiente, das die Exzellenz der Region perfekt inszenierte. Und eben die Essenz der besten kalabrischen Weine: Mehr als 150 sorgfältig von The WineHunter-Guide ausgewählte Produzenten von Wein, Food, Spirituosen und Bier präsentierten ihre Erzeugnisse – darunter zahlreiche kalabrische Spezialitäten, die sonst nur selten außerhalb der Region zu finden sind.

Der Abend begann einigermaßen fulminant und mit einem festlichen Akt: Zuerst köpften Helmuth Köcher und Gianluca Gallo, Regionalminister für Landwirtschaft der Region Kalabrien, Gianluca Gallo schwungvoll eine Sektflasche mittels Säbel. Und dann folgte die Verleihung des “WineHunter Award Calabria 2025” an die besten Produkte – ein Höhepunkt für die Aussteller und ein Zeichen der Wertschätzung für die kalabrische Wein- und Kulinarikszene.



An Verkostungsständen kochten renommierte kalabrische Köche, wie Luca Abbruzino, Antonio Biafora, Caterina Ceraudo und Danile Campana in der Abenddämmerung ihre kulinarischen Spezialitäten. Showcooking-Events und Culinary Shows boten den Besuchern die Möglichkeit, die regionale Küche in kreativen Interpretationen zu erleben und mit den Köchen ins Gespräch zu kommen.

Nachhaltigkeit und Zukunft

Parallel zum Festival fand der wissenschaftliche Kongress „Atem und Schrei der Erde“ statt, der sich der Biodiversität und nachhaltigen Entwicklung im Weinbau widmete. Das Merano WineFestival Kalabrien war somit nicht nur ein Genusserlebnis, sondern auch ein Impulsgeber für die Zukunft des kalabrischen Weinbaus.

Zusammengefasst: Die erste Auflage des Merano WineFestival Kalabrien war insgesamt ein Fest für alle, die authentische Weine, regionale Küche und die facettenreiche Geschichte Kalabriens erleben möchten. Und eine Einladung, die Seele einer Region zu entdecken, in der zum einen Weinbau und Kultur seit Jahrtausenden untrennbar verbunden sind, und die zum anderen abseits des touristischen Mainstreams viele verborgene Schätze bereithält. Man darf sich schon auf die Fortsetzung im nächsten Jahr freuen.

Am Hafen von Ciró Marina.

Was Sie sonst noch zum Merano Winefestival Kalabrien wissen sollten:

- **Offizielle Webseite und Informationen:**
  Aktuelle Informationen zu Terminen, Programm, Ausstellern und Ticketverkauf finden Sie auf der offiziellen Webseite des Merano Winefestival:
  www.meranowinefestival.com
  (Hinweis: Für den Kalabrien-Ableger gibt es oft eine eigene Unterseite oder aktuelle Hinweise auf der Startseite.)
- **Anreise:**
  Cirò und Cirò Marina liegen an der ionischen Küste Kalabriens.
  - **Mit dem Flugzeug:** Die nächstgelegenen Flughäfen sind Lamezia Terme (ca. 2 Stunden Fahrt) und Crotone (ca. 45 Minuten Fahrt).
  - **Mit dem Zug:** Es bestehen Bahnverbindungen nach Crotone und Cirò Marina von größeren Städten wie Lamezia Terme oder Catanzaro.

    - **Mit dem Auto:** Die Region ist gut über die Autobahn A2 (Salerno–Reggio Calabria) und die Küstenstraßen erreichbar. Ein Mietwagen empfiehlt sich, um flexibel zwischen den Veranstaltungsorten und Weingütern zu pendeln.
- **Unterkunft:**
  In Cirò, Cirò Marina und Umgebung gibt es zahlreiche Hotels, Agriturismi und Bed & Breakfasts. Frühzeitige Buchung wird empfohlen, da das Festival zunehmend beliebter wird. Empfehlung der Redaktion: Grand Hotel Balestrieri, direkt am Strand
- **Tickets & Akkreditierung:**
  Tickets können im Vorverkauf online über die Festival-Webseite erworben werden. Für Fachbesucher und Presse gibt es eigene Akkreditierungsverfahren, die ebenfalls online abgewickelt werden.
- **Festival-Sprache:**
  Die Hauptsprache ist Italienisch, viele Aussteller und Organisatoren sprechen aber auch Englisch.
- **Dresscode & Atmosphäre:**
  Das Festival ist stilvoll, aber entspannt. Leichte, sommerliche Kleidung und bequeme Schuhe sind empfehlenswert, da viele Veranstaltungen im Freien und auf historischen Pflastersteinen stattfinden.
- **Kulinarische Tipps:**
  Nutzen Sie die Gelegenheit, an Verkostungen und Showcookings teilzunehmen und regionale Spezialitäten wie ’ Nduja, Fileja, Melanzane ripiene und Lagane e cicciari zu probieren.
- **Erkundung der Region:**
  Kombinieren Sie den Festivalbesuch mit Ausflügen zu Weingütern, an die Küste oder ins Hinterland – Kalabrien bietet zahlreiche kulturelle, landschaftliche und kulinarische Highlights abseits des Mainstreams.

HEINER SIEGER

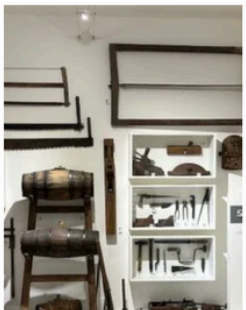
Kalabriens verborgene Schatzkammer: Weingut Librandi und die Renaissance alter Reben

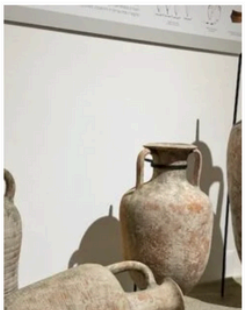
Im Herzen Kalabriens bewahrt das Weingut Librandi nicht nur die Schönheit der Landschaft, sondern auch die Vielfalt fast vergessener Rebsorten. Bei Cirò, wo das Ionische Meer auf die Hügel Kalabriens trifft, wächst mehr als nur Wein. Winzer Paolo Librandi und Weinforscherin Dr. Anna Schneider erwecken hier alte Sorten zu neuem Leben – und zeigen, wie Wissenschaft und Tradition zu einzigartigen Weinen verschmelzen.

Im sanften Licht des frühen Abends, wenn die Schatten über den langgezogenen Rebzeilen von Cirò Marina länger werden und ein Hauch von Lavendel durch die Luft zieht, zeigt sich das Weingut Librandi in Kalabrien von seiner schönsten Seite. Hier, im Hinterland des Ionischen Meeres, wo die Hügel sanft zum Wasser abfallen und die Landschaft von Olivenbäumen, Zypressen und uralten Weinbergen geprägt ist, schlägt das Herz Kalabriens. Es ist ein Ort, an dem Geschichte, Leidenschaft und Innovation zu einem einzigartigen Weinuniversum verschmelzen.

Willkommenesplakat des Weinguts Librandi am Flughafen in Lamezia Terme; Foto: Heiner Sieger

Im Weinkeller führt Paolo, mit der Abfüllung von zwei Millionen Flaschen einer der größten Winzer der Region, seine erlesenen Weine vor. Im Showroom mit angeschlossenem Museum, das sein Vater, Professor Nicolo Librandi aufgebaut hatte, erfahren die Besucher viel Wissenswertes über Geschichte und Tradition des Weinbaues der Region.





AUCH INTERESSANT

Advent, Advent – der Ski, der rennt!

Jetzt Highlights in Ihrer Region

Jetzt Highlights in Ihrer Region entdecken!

Ihr Geschäft auf Reise-Stories? Jetzt dabei sein!

Jetzt Highlights in Ihrer Region

„Wein war hier in Kalabrien immer Nahrungsmittel und viele Familien haben ihren eigenen Wein produziert, sehr süß und mit mehr Alkohol als heute“, so der Winzer. Im angeschlossenen Restaurant verwöhnen anschließend heimische Köche die Gäste mit kalabrischen Köstlichkeiten – die im weitläufigen Garten besonders gut munden.

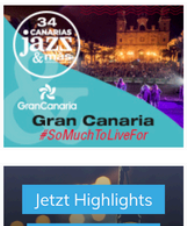
Die Seele Kalabriens im Glas

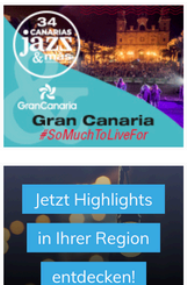
Seit mehr als 70 Jahren führt die Familie Librandi das Weingut mit Hingabe und Weitblick. Paolo Librandi, der das Haus gemeinsam mit seinem Bruder Raffaele und seinen Cousins in vierter Generation leitet, ist sich der Verantwortung bewusst, die dieses Erbe mit sich bringt.

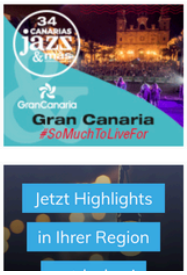
Die Weine von Librandi sind geprägt von der außergewöhnlichen Biodiversität der Region: Von den salzigen Brisen des Meeres bis zu den kühlen Höhenlagen der Sila-Berge, wo der Camigliatello auf 2300 Metern über dem Meeresspiegel liegt, erstrecken sich die Weingärten. „Das ist eines unserer größten Assets“, betont Paolo Librandi, „und und das andere ist die große historische Varianz.“ Heute entstehen bei Librandi moderne, mineralische Weine, die sowohl zum Essen als auch zum puren Genuss passen – „komplex, modern und harmonisch“, wie Paolo es beschreibt.

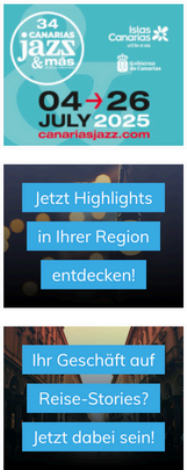
Forschung als Leidenschaft: Die Zusammenarbeit mit Dr. Anna Schneider

Doch Librandi ist weit mehr als nur ein traditionsreiches Weingut. Es ist ein Ort der Forschung und Innovation. Seit mehr als 20 Jahren arbeitet Paolo Librandi eng mit Dr. Anna Schneider zusammen, einer der renommiertesten Ampelografinnen Italiens. Schneider lehrte über 34 Jahre Ampelografie an der Universität Turin und war Gastdozentin für internationale Weinstudiengänge. Sie ist bekannt für ihre Leidenschaft, komplexe Familienbäume von Rebsorten aufzudecken und hat sich der Identifikation, Katalogisierung und genetischen Analyse autochthoner Rebsorten verschrieben.









Paolo Librandi; Foto: Heiner Sieger

Durch die Wiederentdeckung und Erforschung alter, oft robuster Rebsorten schafft Dr. Anna Schneider die wissenschaftliche Basis für die Entwicklung von Rebsorten, die mit den Herausforderungen des Klimawandels – wie Hitze, Trockenheit und neue Krankheiten – besser umgehen können. Ihre Arbeit hilft Winzern, ihr Sortiment zukunftssicher zu machen und die Weinvielfalt Europas zu erhalten. Der Gaglioppo etwa, das Flaggschiff der Weine Kalabriens, wird hier seit mindestens 1500 Jahren angebaut und ist daher sehr widerstandsfähig gegen klimatische Schwankungen und Unwetter.

„Wir haben hier in unserem wissenschaftlichen Weingarten 2700 Weinpflanzen mit mehr als 200 verschiedenen Varietäten“, erzählt Paolo stolz. Die Vielfalt ist nicht nur ein Schatz, von dem nur wenige wissen, sondern auch ein Versprechen für die Zukunft – und natürlich ein Spiegel der kalabrischen Identität.

So kamen in Kalabrien alte Rebsorten zurück in die Weinberge

Gemeinsam mit Dr.Anna Schneider hat Paolo Librandi zahlreichen, fast vergessenen Rebsorten wie Mantonico und Magliocco zur Renaissance verholfen, sprich intensiv erforscht und zurück in die Weinberge gebracht. „Wir wollen vergessene Reben zu neuem Leben erwecken“, sagt Paolo Librandi. Dank klassischer Ampelografie und moderner DNA-Analysen konnten sie belegen, welche Sorten einzigartig sind und welche das Potenzial haben, den Herausforderungen des Klimawandels zu trotzen. Die Reben Mantonico und Malliocco, die waren fast ausgestorben, weil sie weniger ergiebig waren“, erzählt Paolo Librandi. „Wir haben dann andere, hochwertigere Weine, auch Süßweine, daraus produziert, die eine bessere Wirtschaftlichkeit hatten. Wir investieren hier also in die Zukunftsfähigkeit unsere Weine und der gesamten Region.“

34 Canarias Jazz & más
SANTACRUZ
Jetzt Highlights in Ihrer Region entdecken!
Islas Canarias
04→26 JULY 2025
canariasjazz.com

Advent, Advent – der Ski, der rennt!

Schneider hat zahlreiche, teils obskure Rebsorten identifiziert und deren genetische Beziehungen entschlüsselt. So konnte sie etwa nachweisen, dass Rossese aus Ligurien mit dem französischen Tibouren identisch ist, oder dass Mantonico Bianco aus Kalabrien nicht mit Mantonico Bianco aus anderen Regionen Italiens verwandt ist. Ihre Forschung hat auch zur Klärung von Sortenverwandtschaften beigetragen, etwa bei Nebbiolo und Nebbiolo Rosé, die lange für eine Sorte gehalten wurden, tatsächlich aber genetisch unterschiedlich sind – ein Beispiel für die Komplexität und Individualität der kalabrischen Reben.

Dr. Schneider betont, wie wichtig es ist, sowohl klassische Methoden – das genaue Beobachten von Blattform, Trieben und Trauben – als auch moderne Genetik zu nutzen, um die wahre Identität der Sorten zu entschlüsseln. Ihre Leidenschaft für die Vielfalt der Rebe und ihre Fähigkeit, wissenschaftliche Erkenntnisse anschaulich zu vermitteln, machen sie zu einer Schlüsselfigur in der internationalen Weinforschung. Auch nach ihrem offiziellen Ruhestand ist sie für Librandi aktiv und präsentiert ihre Ergebnisse regelmäßig auf internationalen Kongressen.

Tradition, Innovation und Nachhaltigkeit in Kalabrien

Das Weingut Librandi verbindet Tradition und Innovation auf einzigartige Weise. Es war das erste kalabrische Weingut, das von der renommierten Weinführung Gambero Rosso mit „Tre Bicchieri“ ausgezeichnet wurde – ein Symbol für Spitzenqualität. Die Familie Librandi setzt auf nachhaltige Anbaumethoden und modernste Technik, ohne die Wurzeln im regionalen Terroir zu verlieren – ein seltener Dreiklang, der die Weine besonders authentisch macht.

Die Weine sind international in mehr als 20 Ländern gefragt, rund zwei Millionen Flaschen pro Jahr verlassen die Kellerei, 20 Prozent davon gehen nach Deutschland – ein Markt, der Paolo Librandi besonders am Herzen liegt, weil sein Vater die Liebe zu deutscher Kultur und Lebensart schon in den 1970er Jahren entdeckte. Trotz der eher kleinen Region Kalabrien genießen Librandi-Weine weltweit Anerkennung und sind in vielen Spitzenrestaurants und Weinshops zu finden. Paolo Librandi ist auch gemeinsam mit ARSAC, der regionalen Agentur für die Entwicklung der Landwirtschaft in Kalabrien, Förderer des Merano Winefestival Kalabrien.

Librandi – ein Erlebnis für alle Sinne

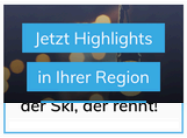
Ein Besuch bei Librandi ist denn auch mehr als eine Weinprobe – es ist ein Eintauchen in die Seele Kalabriens. Neben den Weinen werden regionale Spezialitäten serviert, die perfekt auf die Charaktere der Weine abgestimmt sind. Die Gäste erleben hier hautnah, wie eng Wein, Landschaft und Küche miteinander verwoben sind – und wie viel Geschichte und Zukunft in jedem Glas Librandi steckt.

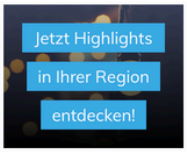
Weingut Librandi in Kalabrien, Foto: Heiner Sieger

Das Weingut Librandi ist ein Ort, an dem die Vergangenheit bewahrt, die Zukunft gestaltet und gleichzeitig das Jetzt mit allen Sinnen genossen wird. Dank der Zusammenarbeit mit Dr. Anna Schneider und der Leidenschaft der Familie Librandi lebt die Vielfalt Kalabriens im Glas weiter – und schenkt Weinliebhabern weltweit ein Stück authentischer italienischer Genusskultur.

Weitere Informationen über das Weingut Librandi und Kalabrien:

https://www.librandi.it





Calabria, a Cirò Marina si è svolta una grande kermesse enologica

www.turismoitinerante.com/site/calabria-a-ciro-marina-si-e-svolta-una-grande-kermesse-enologica/

24 giugno 2025

Di Franca e Giovanni Scotti

Dal 7 al 9 giugno l'evento ha omaggiato la storia millenaria di una terra che affonda le sue radici nella Magna Grecia e che ha fatto del vino una cultura e un'identità

Da sabato 7 a lunedì 9 giugno a Cirò (KR), nel cuore dell'enologia calabrese, si è svolto il "***Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud***", un viaggio alle radici della viticoltura mediterranea, tra storia, mito e identità.

Helmut Kocher, patron del Merano Wine Festival, ha dichiarato: *La Calabria è uno dei luoghi che custodiscono l'anima più autentica dell'Italia enologica*.

Gianluca Gallo, assessore all'Agricoltura Regione Calabria, ha detto: *Con questa prima edizione la Calabria accoglie uno degli appuntamenti più autorevoli del panorama enogastronomico nazionale.*

Fulvia Caligiuri, Direttore Generale dell'ARSAC, ha aggiunto: *Essere parte di questo percorso significa contribuire, con le nostre competenze tecniche e con una presenza concreta, al servizio dello sviluppo del comparto agricolo e conferma il ruolo attivo e propositivo che ARSAC svolge al fianco dei territori, delle imprese e delle istituzioni.*

L'evento, promosso da Merano WineFestival e dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese (ARSAC) e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa, dunque, è nato per valorizzare **l'antica Krimisa come terra di eccellenze enogastronomiche**.

Cirò sorge, infatti, sui resti dell'antica Krimisa, insediamento della Magna Grecia, culla della civiltà classica in Italia meridionale: città come l'odierna Crotone rappresentavano centri di sapere e cultura, capaci di attrarre pensatori come Pitagora, che qui fondò la sua scuola, nel 530 A.C., lasciando un'impronta indelebile sul pensiero filosofico e scientifico dell'Occidente.

Non solo: si narra, infatti, che, grazie ai successi atletici di Milone di Crotone nelle antiche Olimpiadi, **il gaglioppo, vitigno autoctono calabrese che dà origine al Cirò DOC e al Melissa DOC**, ottenne notevole fama, tanto da dare il via alla lunga tradizione di offrire questo vino ai vincitori delle Olimpiadi dell'antica Grecia. Il suo legame con lo sport e l'epica greca si è rinnovato anche in epoca moderna: nel 1968, infatti, durante le Olimpiadi di Città del Messico, il gaglioppo fu celebrato come Vino delle Olimpiadi, riconfermando il valore simbolico e culturale di un vino che attraversa i secoli. E anche nel 2000 le Olimpiadi di Sydney lo hanno incluso tra le eccellenze da omaggiare.

Il Greco Bianco, l'anima ionica della Calabria, è uno dei vitigni più antichi portato in Italia dai coloni greci, che già nel VIII secolo a. C. selezionavano le migliori uve per la produzione di vini sacri e da cerimonia.

Un vitigno autoctono che viene considerato anche la madre dell'evoluzione delle malvasie in Italia, e che dà vita sia al Cirò DOC Bianco, un vino bianco secco, sia al Greco di Bianco DOC, interessante vino passito dalle sfumature ambrate, più complesso, vellutato e persistente, che racconta il sole, il mare e le colline della Calabria.

Su queste premesse, dunque, è nato il ***Merano WineFestival Calabria***, l'evento che ha valorizzato **Cirò e l'intera regione come destinazione d'eccellenza per il turismo del vino**: **l'evento non è stato solo un festival enologico, ma un'esperienza immersiva tra storia, cultura, gastronomia e identità.**

In ogni calice servito a **Cirò**, infatti, si è percepita l'anima di una terra antica, abitata da filosofi, atleti e scienziati, e simbolo di eccellenza millenaria. **Merano WineFestival Calabria** è stata un'occasione imperdibile per immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità.

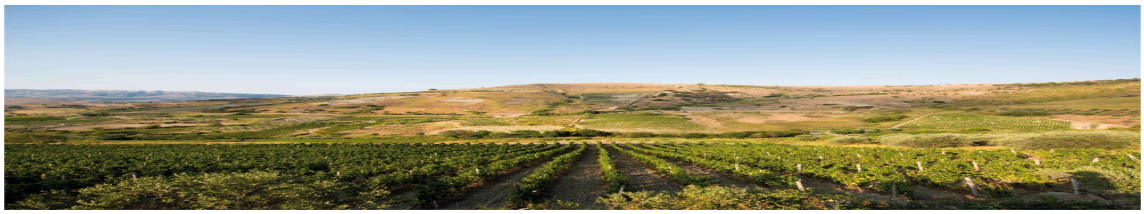
Il 6 giugno, nel centro storico di **Cirò**, l'evento ha aperto le porte ad un viaggio sensoriale tra vino, cibo, cultura e musica. Si sono presentati i produttori dei vini bianchi e rossi di cinque regioni: Calabria, Sicilia, Campania, Puglia e Basilicata. Qui è stato possibile visitare non solo il Museo di Luigi Lilio, il medico di Cirò che ideò la riforma del calendario, promulgata nel 1582 da Papa Gregorio XIII (nel museo astronomico, che occupa il piano superiore dell'ex Palazzo Zito, si possono ammirare una riproduzione del Lunario, vale a dire uno dei primi calendari stampati dopo la Riforma, ed una riproduzione del Compandium, vale a dire una sintesi dei calcoli di Lilio) ma anche, sullo stesso piano, il Museo dell'Alchimia, con le riproduzioni di alambicchi antichissimi, affreschi, pannelli e dipinti che illustrano la storia dell'alchimia.

Poi, nei giorni successivi, **il festival si è spostato nel Borgo Saverona**, dove c'è stata l'inaugurazione, si sono svolte le masterclass, e si sono presentati oltre 150 produttori wine, food, spirits e beer selezionati dalla Guida The WineHunter.

Non solo vari produttori di vino (Cantine Piacentine, Brigante Vigneti&Cantina, Cantine Spadafora), ma anche alcuni produttori di cibo (Sgambelluti, gli artigiani del torrone, San Vincenzo di Fernando Rota, produttore di salumi, le Tenute Librandi Pasquale, con olio e marmellate, l'azienda Agricola Francesca De Leo Alberti, il Salumificio Nostrum di Costera Francesca)

Tra i talk e gli approfondimenti sul mondo del vino, molto interessante
quello sulla crescita qualitativa e istituzionale del Cirò alla luce dell'imminente passaggio a DOCG.

Una visita all'azienda Librandi Antonio e Niccodemo, nella Tenuta Rosaneti, ha permesso di scoprire il "Giardino Varietale" una collezione di vitigni autoctoni che accoglie circa 200 varietà recuperate su tutto il territorio regionale, disposte in un vigneto dalla caratteristica forma a spirale.



Vigneto Librandi

Dove Dormire:

Grand Hotel Balestrieri (Litorale Nord, Torre Melissa)

Aperto tutto l'anno, il Grand Hotel Balestrieri, gestito dalla Famiglia Balestrieri, si propone con la massima attenzione alle esigenze della clientela. Offre all'ospite il clima di familiarità e calore umano che ha lasciato nella sua casa. L'ambiente è accogliente, confortevole e rilassante, il luogo ideale, quindi, sia per un tranquillo soggiorno di lavoro sia per una piacevole vacanza al mare, in un'area ricca di attrazioni naturalistiche e storico archeologiche.

https://calabria.meranowinefestival.com/

24 giugno 2025 - A Ciro una grande kermesse enologica

LINK: https://www.ambienteeuropa.info/articolo.php?id=12116

24 giugno 2025 - A Cirò una grande kermesse enologica Dal 7 al 9 giugno l'evento ha omaggiato la storia millenaria di una terra che affonda le sue radici nella Magna Grecia e che ha fatto del vino una cultura e un'identità Da sabato 7 a lunedì 9 giugno a Cirò (KR), nel cuore dell'enologia calabrese, si è svolto il 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', un viaggio alle radici della viticoltura mediterranea, tra storia, mito e identità. Helmut Kocher, patron del Merano Wine Festival, ha dichiarato: La Calabria è uno dei luoghi che custodiscono l'anima più autentica dell'Italia enologica. Gianluca Gallo, assessore all'Agricoltura Regione Calabria, ha detto: Con questa prima edizione la Calabria accoglie uno degli appuntamenti più autorevoli del panorama enogastronomico nazionale. Fulvia Caligiuri, Direttore Generale dell'ARSAC, ha aggiunto: Essere parte di questo percorso significa contribuire, con le nostre competenze tecniche e con una presenza concreta, al servizio dello sviluppo del comparto agricolo e conferma il ruolo attivo e propositivo che ARSAC svolge al fianco dei territori, delle imprese e delle istituzioni. L'evento, promosso da Merano WineFestival e dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese (ARSAC) e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa, dunque, è nato per valorizzare l'antica Krimisa come terra di eccellenze enogastronomiche. Cirò sorge, infatti, sui resti dell'antica Krimisa, insediamento della Magna Grecia, culla della civiltà classica in Italia meridionale: città come l'odierna Crotone rappresentavano centri di sapere e cultura, capaci di attrarre pensatori come Pitagora, che qui fondò la sua scuola, nel 530 A.C., lasciando un'impronta indelebile sul pensiero filosofico e scientifico dell'Occidente. Non solo: si narra, infatti, che, grazie ai successi atletici di Milone di Crotone nelle antiche Olimpiadi, il gaglioppo, vitigno autoctono calabrese che dà origine al Cirò DOC e al Melissa DOC, ottenne notevole fama, tanto da dare il via alla lunga tradizione di offrire questo vino ai vincitori delle Olimpiadi dell'antica Grecia. Il suo legame con lo sport e l'epica greca si è rinnovato anche in epoca moderna: nel 1968, infatti, durante le Olimpiadi di Città del Messico, il gaglioppo fu celebrato come Vino delle Olimpiadi, riconfermando il valore simbolico e culturale di un vino che attraversa i secoli. E anche nel 2000 le Olimpiadi di Sydney lo hanno incluso tra le eccellenze da omaggiare. Il Greco Bianco, l'anima ionica della Calabria, è uno dei vitigni più antichi portato in Italia dai coloni greci, che già nel VIII secolo a. C. selezionavano le migliori

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

uve per la produzione di vini sacri e da cerimonia. Un vitigno autoctono che viene considerato anche la madre dell'evoluzione delle malvasie in Italia, e che dà vita sia al Cirò DOC Bianco, un vino bianco secco, sia al Greco di Bianco DOC, interessante vino passito dalle sfumature ambrate, più complesso, vellutato e persistente, che racconta il sole, il mare e le colline della Calabria. Su queste premesse, dunque, è nato il Merano WineFestival Calabria, l'evento che ha valorizzato Cirò e l'intera regione come destinazione d'eccellenza per il turismo del vino: l'evento non è stato solo un festival enologico, ma un'esperienza immersiva tra storia, cultura, gastronomia e identità. In ogni calice servito a Cirò, infatti, si è percepita l'anima di una terra antica, abitata da filosofi, atleti e scienziati, e simbolo di eccellenza millenaria. Merano WineFestival Calabria è stata un'occasione imperdibile per immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità. Il 6 giugno, nel centro storico di Cirò, l'evento ha aperto le porte ad un viaggio sensoriale tra vino, cibo, cultura e musica. Si sono presentati i produttori dei vini bianchi e rossi di cinque regioni: Calabria, Sicilia, Campania, Puglia e Basilicata. Qui è stato possibile visitare non solo il Museo di Luigi Lilio, il medico di Cirò che ideò la riforma del calendario, promulgata nel 1582 da Papa Gregorio XIII (nel museo astronomico, che occupa il piano superiore dell'ex Palazzo Zito, si possono ammirare una riproduzione del Lunario, vale a dire uno dei primi calendari stampati dopo la Riforma, ed una riproduzione del Compandium, vale a dire una sintesi dei calcoli di Lilio) ma anche, sullo stesso piano, il Museo dell'Alchimia, con le riproduzioni di alambicchi antichissimi, affreschi, pannelli e dipinti che illustrano la storia dell'alchimia. Poi, nei giorni successivi, il festival si è spostato nel Borgo Saverona, dove c'è stata l'inaugurazione, si sono svolte le masterclass, e si sono presentati oltre 150 produttori wine, food, spirits e beer selezionati dalla Guida The WineHunter. Non solo vari produttori di vino (Cantine Piacentine, Brigante Vigneti&Cantina, Cantine Spadafora), ma anche alcuni produttori di cibo (Sgambelluti, gli artigiani del torrone, San Vincenzo di Fernando Rota, produttore di salumi, le Tenute Librandi Pasquale, con olio e marmellate, l'azienda Agricola Francesca De Leo Alberti, il Salumificio Nostrum di Costera Francesca) Tra i talk e gli approfondimenti sul mondo del vino, molto interessante quello sulla crescita qualitativa e istituzionale del Cirò alla luce dell'imminente passaggio a DOCG. Una visita all'azienda Librandi Antonio e Niccodemo, nella Tenuta Rosaneti, ha permesso di scoprire il 'Giardino Varietale' una collezione di vitigni autoctoni che accoglie circa 200 varietà recuperate su tutto il territorio regionale, disposte in un vigneto dalla caratteristica forma a spirale. Dove Dormire: Grand Hotel Balestrieri (Litorale Nord, Torre Melissa) Aperto tutto l'anno, il Grand Hotel Balestrieri, gestito dalla Famiglia Balestrieri, si propone con la massima attenzione alle esigenze della clientela. Offre all'ospite il clima di familiarità e calore umano che ha lasciato nella sua casa. L'ambiente è accogliente, confortevole e rilassante, il luogo ideale, quindi, sia per un tranquillo soggiorno di lavoro sia per una piacevole vacanza al mare, in un'area ricca di attrazioni naturalistiche e storico archeologiche. https://calabria.meranowinefestival.com/ Franca e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Giovanni Scotti Versione stampabileTorna

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

SAPORI NEWS.COM

Merano WineFestival Calabria incanta: in migliaia a Ciro

LINK: https://www.saporinews.com/2025/06/merano-winefestival-calabria-incanta-in-migliaia-a-ciro/

Merano WineFestival Calabria incanta: in migliaia a Cirò Michele La prima edizione di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud, svoltasi dal 7 al 9 giugno a Cirò e Cirò Marina, si è chiusa con un successo straordinario: quasi 3.000 visitatori hanno applaudito la ricchezza della biodiversità vitivinicola calabrese, a conferma della capacità della regione di stupire e valorizzare eccellenze dai tratti unici nel panorama enologico italiano. Venerdì 7 giugno: esordio nel borgo di Cirò tra vitigni autoctoni e sapori autentici L'anteprima ha preso vita sabato 7 giugno, alle 18:00, nelle suggestive piazze e vicoli del centro storico di Cirò, con la cerimonia di apertura cui hanno partecipato il patron Helmuth Köcher, l'Assessore all'Agricoltura della Calabria Gianluca Gallo, il Sindaco di Cirò Mario Sculco e il Sindaco di Cirò Marina Sergio Ferrari. Con oltre 1.200 presenze, l'evento ha messo al centro i vitigni autoctoni del Sud Italia: i tre banchi di degustazione dedicati alla Calabria hanno permesso di gustare vini bianchi, rossi e le molteplici sfumature del Gaglioppo, affiancati da ulteriori postazioni enologiche di Campania, Sicilia, Sardegna, Puglia e Basilicata. Tre isole di cucina regionale hanno raccontato la Calabria attraverso ingredienti locali e ricette tipiche, lasciando agli ospiti l'opportunità di lasciarsi trasportare dai sapori autentici. Il Museo Luigi Lilio ha accolto visite libere. La cornice sonora di musica dal vivo ha reso la serata inaugurale un mix perfetto fra cultura, arte e sapori autentici. Domenica 8 e lunedì 9: Borgo Saverona protagonista di degustazioni e showcooking Nei due giorni successivi, Borgo Saverona a Cirò Marina ha ospitato oltre 150 espositori - tra wine, food, spirits e beer - selezionati dalla guida The WineHunter. Più di 1.300 persone, tra appassionati, operatori del settore e stampa, hanno partecipato a degustazioni, incontri e show cooking condotti da chef stellati. Durante l'inaugurazione ufficiale, con una sciabolata celebrativa, è stata svelata la lista delle aziende calabresi premiate nella Guida The WineHunter 2025. Tra i nomi spiccano: Librandi, Ippolito 1845, Cantine Greco, San Vincenzo, Kalabria Wines e molte altre realtà d'eccellenza. L'alta cucina e i sapori del territorio al Merano WineFestival Calabria L'area 'Chef on the Table' ha proposto un percorso gourmet, con la partecipazione dei grandi chef calabresi: Luca Abbruzzino (Abbruzzino Oltre) Antonio Biafora (Hyle) Caterina Ceraudo (Dattilo) Nino Rossi (Qafiz) Ai pizzaioli Daniele Campana e Roberto Davanzo il compito di offrire reinterpretazioni contemporanee di un classico popolare. Il risultato? Esperienze gastronomiche le più varie, fra tradizione e sperimentazione: agli ospiti

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

la possibilità di lasciarsi sorprendere. Il Merano WineFestival Calabria fra talk, masterclass e biodiversità vitivinicola La Sala Camino ha ospitato talk approfonditi e masterclass dedicate al patrimonio enologico calabrese: Storia e potenzialità dei vitigni locali meno noti Approfondimento sul percorso DOCG del Cirò Tutela genetica dei vigneti autoctoni, con interventi del professor Attilio Scienza e della dottoressa Saveria Sesto Sul Social Garden, a bordo piscina, produttori e giornalisti hanno discusso di vino e identità del territorio, lasciando spazio a discussioni appassionate e a scambi di idee che lasciano il segno. Tra gli interventi, anche la riflessione di Simona Geri e di Helmuth Köcher sul futuro del vino: cambio climatico, consumi consapevoli, tendenze 'no-low alcol' e riscoperta della vinificazione in anfora. Merano WineFestival Calabria: partnership e visione strategica L'evento è stato reso possibile grazie alla collaborazione tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, con il supporto di ARSAC (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese) e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. Un evento che ha saputo coniugare valorizzazione del territorio, eccellenza enogastronomica e fruizione culturale, lasciando ai partecipanti la possibilità di lasciarsi coinvolgere completamente. La biodiversità vitivinicola calabrese è una delle essenze più autentiche e riconosciute del panorama vinicolo nazionale, un'eredità duratura per il futuro.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Agenda Viaggi

Buona la prima per Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud

Grande successo per la prima edizione di Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud, l'attesa kermesse è andata in scena a Cirò e Cirò Marina da sabato 7 a lunedì 9 giugno. Migliaia i visitatori presenti che hanno potuto scoprire oltre 150 realtà d'eccellenza dell'enogastronomia calabrese e del Sud Italia, celebrando la storia e l'identità della regione che fu culla della Magna Grecia.

Milano, Italia.

La biodiversità vitivinicola della Calabria stupisce e incanta migliaia di visitatori

Buona la prima per **Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud**: debutto riuscito per l'evento enogastronomico più glamour d'Italia, fondato da Helmuth Köcher nel 1992, che varca i confini dell'Alto Adige per approdare in Calabria. **Sfiorate le 3000 presenze complessive nelle tre giornate**, da sabato 7 a lunedì 9 giugno, che hanno visto i paesi di Cirò e Cirò Marina protagonisti di una manifestazione che ha **celebrato in grande stile i prodotti enogastronomici d'eccellenza della Calabria e del Sud Italia**.

Sabato 7 giugno, anteprima a cirò: protagonisti i vitigni autoctoni del sud italia

La prima edizione di *Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud* ha preso il via **sabato 7 giugno alle ore 18.00, nel centro storico di Cirò, con la partecipatissima cerimonia del taglio del nastro**, alla presenza del patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher, dell'Assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo, del sindaco di Cirò Mario Sculco e del sindaco di Cirò Marina e presidente della provincia di Crotone Sergio Ferrari.

Oltre 1200 presenze tra i vicoli e le piazze del centro storico di Cirò, per un'immersione completa nel mondo enologico del Sud Italia: 3 banchi di degustazione dedicati alla Calabria tra vini bianchi, vini rossi e le diverse interpretazioni del Gaglioppo, nonché 5 banchi dedicati alle migliori espressioni dei vitigni autoctoni di Campania, Sicilia, Sardegna, Puglia e Basilicata. Tre isole food animate da chef del territorio hanno raccontato la Calabria attraverso i suoi piatti tipici, mentre le visite libere al Museo Luigi Lilio e la musica dal vivo sul palco hanno completato la serata inaugurale.

Domenica 8 e 9 giugno a Borgo Saverona, le eccellenze del gusto selezionate da The Winehunter

Nelle giornate di **domenica 8 e lunedì 9 giugno**, oltre 150 produttori wine, food, spirits e beer selezionati dalla Guida The WineHunter sono stati protagonisti nell'elegante cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Due giornate di degustazioni e showcooking stellati, accompagnate da

Saverona a Cirò Marina. Due giornate di degustazioni e showcooking stellati, accompagnate da approfondimenti alla scoperta della biodiversità vitivinicola calabrese, che hanno visto la partecipazione di oltre 1300 persone in 2 giorni, tra wine lovers, operatori e stampa di settore.

Dopo la sciabolata inaugurale alla presenza delle autorità locali, il patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e il giornalista Andrea Radic, in rappresentanza delle commissioni della guida The WineHunter, hanno **annunciato in anteprima alcune delle aziende calabresi premiate nell'edizione 2025 della guida**, che sarà ufficialmente pubblicata ad agosto: 3spirits, Antiche Vigne Pironti, Antichi Vigneti F.lli Sculco, Arcuri Espedito Vincenzo, Az. Agr. Grutteria Niccolò, Az. Agr. Francesca De Leo Alberti, Az. Agr. Granata, Az. Vinicola Ceratti Pasquale, Az. Vinicola Manna, Barone G.R. Macrì, Benvenuto Giovanni Celeste, Birra Cala, Brancati Filippo, Bruni Mario, Cantina Campana, Cantina Malena, Cantina Russo & Longo, Cantine Caccamo, Cantine De Mare, Cantine F.lli Lavorata, Cantine Greco, Cantine Lento, Cantine Piacentini, Caparra & Siciliani, Capoano, Casa Vinicola Criserà, Ceraudo Roberto, Colacino Wines, Dell'Aera Vigneti e Cantina, Farneto Del Principe, Fattoria San Francesco, Fattoria Santa Maria, Ferrocinto, Feudo Della Sagitta, Fezzigna Vignaioli, Ippolito 1845, Kalabria Wines, La Pizzuta Del Principe, Librandi, Mimmo Vinci, Rocco Pirito Vini Cirò, San Vincenzo, Senatore Vini, Sgambelluri – gli Artigiani Del Torrone, Soc. Agricola Zito & F.lli, Spadafora 1915, Statti, Tenuta Del Castello, Tenuta Del Travale, Tenuta Diecimani, Tenuta Iuzzolini, Tenuta Santa Venere – Akra Vini Di Calabria, Tenuta Santoro, Tenuta Sposato, Termine Grosso, Tramontana, Vigneti Ferraro, Vigneti Vumbaca.

Nell'area food **"Chef on the Table"** sono stati protagonisti i piatti di alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese stellata: gli chef **Luca Abbruzzino** (Abbruzzino Oltre), **Antonio Biafora** (Hyle), **Caterina Ceraudo** (Dattilo) e **Nino Rossi** (Qafiz), e i pizzaioli **Daniele Campana** (Campana Pizza in Teglia) e **Roberto Davanzo** (Bob Alchimia a Spicchi).

Talk e Masterclass: gli approfondimenti sul mondo del vino

Nella Sala Camino, al primo piano, sono andati in scena talk e masterclass dedicati alla biodiversità calabrese, tra i quali una **masterclass dedicata alla ricchezza varietale meno conosciuta della Calabria**, alla scoperta delle potenzialità da valorizzare, un approfondimento esclusivo **sulla crescita qualitativa e istituzionale del Cirò alla luce dell'imminente passaggio a DOCG** e il **talk di alto profilo scientifico sulla tutela genetica dei vitigni autoctoni calabresi** a cura del professor **Attilio Scienza** e della dottoressa **Saveria Sesto**.

Nell'atmosfera rilassata e creativa del Social Garden, a bordo piscina, si sono susseguiti momenti di confronto che hanno visto protagonisti alcuni produttori del territorio per una **narrazione storica e contemporanea del territorio, che ha intrecciato i vissuti personali dei viticoltori all'ambizioso percorso collettivo verso la DOCG**. Tra gli approfondimenti, anche l'intervento di Simona Geri e di Helmuth Köcher sul futuro del vino, a partire da sfide centrali come il cambiamento climatico, i nuovi stili di consumo, le nuove categorie no-low alcol e la riscoperta della vinificazione in anfora.

La manifestazione nasce dalla **partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa**.

Photo courtesy of smstudio

A triumphant debut for Merano WineFestival Calabria

www.livetsgoda.se/a-triumphant-debut-for-merano-winefestival-calabria/

Livets Goda 17 juni 2025

A successful debut for *Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud*: the most glamorous food and wine event in Italy, founded by Helmuth Köcher in 1992, crossed the borders of South Tyrol to make its debut in Calabria. Nearly 3,000 visitors attended the three-day event, held from Saturday, June 7 to Monday, June 9, which saw the towns of Cirò and Cirò Marina at the center of a grand celebration of Calabria and Southern Italy's top-quality food and wine products.

SATURDAY, JUNE 7: OPENING IN CIRÒ FEATURING SOUTHERN ITALY'S INDIGENOUS GRAPES

The inaugural edition of *Merano WineFestival Calabria – Essence of the South* kicked off on Saturday,

June 7 at 6:00 PM in the historic center of Cirò, with a highly attended ribbon-cutting ceremony in the presence of Merano WineFestival's founder Helmuth Köcher, Calabria's Regional Minister of Agriculture Gianluca Gallo, Cirò Mayor Mario Sculco, and Cirò Marina Mayor and President of the Province of Crotone Sergio Ferrari. **Over 1,200 attendees filled the streets and squares of Cirò's historic center for a full immersion into Southern Italy's winemaking world**: 3 tasting stations dedicated to Calabria featured white wines, red wines, and various interpretations of Gaglioppo, alongside 5 stations showcasing the finest indigenous varietals of Campania, Sicily, Sardinia, Puglia, and Basilicata. Three food islands, curated by local chefs, told the story of Calabria through its traditional dishes, while open visits to the Luigi Lilio Museum and live music completed the inaugural evening.

SUNDAY AND MONDAY, JUNE 8-9, AT BORGO SAVERONA: THE WINEHUNTER'S SELECTION OF GASTRONOMIC EXCELLENCE

On Sunday, June 8 and Monday, June 9, over 150 wine, food, spirits, and beer producers selected by The WineHunter Guide were showcased in the elegant setting of Borgo Saverona in Cirò Marina. Two days of tastings and starred show-cooking sessions were enriched by in-depth explorations of Calabria's wine biodiversity, drawing over 1,300 participants over two days, including wine lovers, industry professionals, and media. After the ceremonial sabrage with local authorities, Merano WineFestival's Helmuth Köcher and journalist Andrea Radic, representing The WineHunter Guide's commissions, **announced a preview of Calabria's award-winning producers for the 2025 edition of the Guide** (official release in August), including: 3spirits, Antiche Vigne Pironti, Antichi Vigneti F.lli Sculco, Arcuri Espedito Vincenzo, Az. Agr. Grutteria Niccolò, Az. Agr. Francesca De Leo Alberti, Az. Agr. Granata, Az. Vinicola Ceratti Pasquale, Az. Vinicola Manna, Barone G.R. Macrì, Benvenuto Giovanni Celeste, Birra Cala, Brancati Filippo, Bruni Mario, Cantina Campana, Cantina Malena, Cantina Russo & Longo, Cantine Caccamo, Cantine De Mare, Cantine F.lli Lavorata, Cantine Greco, Cantine Lento, Cantine Piacentini, Caparra & Siciliani, Capoano, Casa Vinicola Criserà, Ceraudo Roberto, Colacino Wines, Dell'Aera Vigneti e Cantina, Farneto Del Principe, Fattoria San Francesco, Fattoria Santa Maria, Ferrocinto, Feudo Della Sagitta, Fezzigna Vignaioli, Ippolito 1845, Kalabria Wines, La Pizzuta Del Principe, Librandi, Mimmo Vinci, Rocco Pirito Vini Cirò, San Vincenzo, Senatore Vini, Sgambelluri – gli Artigiani Del Torrone, Soc. Agricola Zito & F.lli, Spadafora 1915, Statti, Tenuta Del Castello, Tenuta Del Travale, Tenuta Diecimani, Tenuta Iuzzolini, Tenuta Santa Venere – Akra Vini Di Calabria, Tenuta Santoro, Tenuta Sposato, Termine Grosso, Tramontana, Vigneti Ferraro, Vigneti Vumbaca. In the "Chef on the Table" area, dishes from some of Calabria's most celebrated Michelin-starred chefs were showcased: **Luca Abbruzzino** (Abbruzzino Oltre), **Antonio Biafora** (Hyle), **Caterina Ceraudo** (Dattilo), and **Nino Rossi** (Qafiz), alongside master pizza makers **Daniele Campana** (Campana Pizza in Teglia) and **Roberto Davanzo** (Bob Alchimia a Spicchi).

TALKS AND MASTERCLASSES: INSIGHTS INTO THE WORLD OF WINE

In the Sala Camino, located on the first floor, a series of talks and masterclasses focused on Calabria's wine biodiversity took place. Among them, **a masterclass explored Calabria's lesser-known varietal wealth and its untapped potential**; an exclusive panel discussed the **qualitative and institutional growth of Cirò in light of its upcoming elevation to DOCG status**; and a **high-level scientific talk addressed the genetic protection of Calabria's indigenous grape varieties**, led by Professor **Attilio Scienza** and Dr. **Saveria Sesto**. In the relaxed and creative setting of the Social Garden by the pool, several discussions took place featuring local producers, offering both **historical and contemporary narratives of the region that intertwined personal stories of winemakers with Calabria's collective journey towards DOCG recognition**. Additional talks included contributions from Simona Geri and Helmuth Köcher on the future of wine, focusing on key challenges such as climate change, evolving consumption patterns, emerging no-low alcohol categories, and the rediscovery of amphora winemaking.

The event was made possible thanks to the **partnership between Merano WineFestival and Calabria's Regional Ministry of Agriculture, in collaboration with Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese and Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa.**

Geheimtipp Kalabrien

von wein-abc | 17.Juni.2025 | wein-abc on tour

Geheimtipp Kalabrien: unterwegs im Land des Gaglioppo

Im äußersten Süden des italienischen Festlands liegt Kalabrien, auf der einen Seite umfließt das Thyrrenische Meer die karge Natur, auf der anderen das Ionische Meer. Während die Strände der thyrrenischen Seite einschließlich der *Costa Viola* durchaus Touristenmagnete sind (von Vorteil: die Nähe zum kleinen Flughafen Lamezia Terme), liegen die ionische Küste und das Weinanbaugebiet Cirò ziemlich ab vom Schuss. Kein Wunder, dass man die längst Zeit von „Le Calabrie“ sprach, von den (verschiedenen) Kalabrien… Dass sich die ca. zweistündige Fahrt von Lamezia nach Cirò aber mehr als lohnt, haben wir bei unserem kürzlichen Besuch anlässlich des Merano WineFestival Calabria „Essenza del Sud“ gelernt.

Table of Contents

- Merano WeinFestival goes Calabria
- Kalabrien und der Wein – ein Liebesgeschichte mit antiken Wurzeln
- Gaglioppo ist Trumpf. Die autochthonen Sorten Kalabriens.
- Rosato? In Kalabrien mehr als ein Modegetränk
- Cirò DOC wird DOCG. Eine Appellation im Umbruch.
- Galioppo in purezza: die Cirò Revolution
- Cirò Rosso DOCG

MERANO WEINFESTIVAL GOES CALABRIA

Zum ersten Mal machte Anfang Juni das renommierte Merano WineFestival in Kalabrien Station. Cirò und Borgo Saverona waren die Schauplätze des beeindruckenden Gastspiels unter dem Motto „Essenza del Sud“, das WineFestival-Gründer „The WineHunter“ Helmut Köcher gemeinsam mit lokalen Protagonisten organisiert hatte. Mit im Boot: das Landwirtschaftskammer der Region Kalabriens, die Winzer der Appellationen Melissa DOC und Cirò DOC, immerhin eine der ältesten ganz Italiens (gegründet 1969) sowie einige Spitzenköche der Region. Warum sich das Merano WineFestival nach 20 Jahren erfolgreichen Jahren in Südtirol nun (auch) nach Süden orientiert? Man feiere, so Initiator und unermüdlicher Weinimpresario Köcher, *„die kulinarische Identität und Biodiversität Kalabriens“*. Und rückt damit das bemerkenswerte önokulturelle und kulinarische Erbe dieser uralten Kulturlandschaft wieder ins Rampenlicht. Aktuell ist der kalabresische Wein, sieht man wenigen Global Playern wie Librandi oder auch Ippolito ab, allenfalls eine Fußnote im Gegüge des Weltweinmarkts. Dies liegt zum einen sicher an der Abgeschiedenheit sowie an der Kleinteiligkeit der Weinbaubetriebe, primär aber sicher den hier erzeugten Kleinstmengen: ganz Kalabrien produziert weniger als 1 Prozent des italienischen Weins… Dennoch: die hier aus traditionellen Rebsorten gekelterten Weine haben Potenzial und seit immer mehr der kleinen Weinbaubetriebe auf das Potenzial ihrer Rebsorten und des einzigartigen, sehr vielseitigen Terroirs setzen und umtriebige Winzern wie etwa die sog. „Cirò Boys“ virtuos die Herkunftskarte spielen, tut sich ganz schön was da unten zwischen Thyrrenischem und Ionischem Meer. Aber nicht nur Weine weiß man hier zu machen, auch Feiern und Genießen steht hoch im Kurs. Das Merano WineFestival Essenza del Sud wurde begeistert angenommen, die Altstadt von Cirò und der heute als Eventlocation umgewidmete Weiler Borgo Saverona verwandelten sich an den beiden Festivaltagen zur quirligen Piazza, auf der über 300 Besucher tanzten und die lokalen Weine und kulinarischen Spezialitäten genossen.

Helmut Köcher bei der Eröffnung des Merano WineFestival Calabria am 7. Jun 2025 in Cirò.

Über 3000 Besucher feiern die „Essenza del Sud“ bis spät in die Nacht in Cirò und Borgo Saverona

Immer mit dabei: der Rosato aus der lokalen Rebsorte Galioppo – ein Cirò Rosato DOC.

KALABRIEN UND DER WEIN – EIN LIEBESGESCHICHTE MIT ANTIKEN WURZELN

Heute ist Kalabrien nur noch spärlich besiedelt, es gibt wenig Arbeit, das Pro-Kopf-BIP ist das niedrigste Italiens. Viele Kalabresen verließen die Region, gingen in den italienischen Norden oder wanderten aus. Die Bevölkerung von Cirò etwa halbierte sich seit den 1950er Jahren auf heute gerade noch gut 2500 Einwohner, der Ort wirkt (wenn nicht gerade das Merano WineFestival für Rummel sorgt) wie im Dornröschenschlaf, verwittertes Schloss inklusive. Dass der italienische „Stiefelabsatz“ einst ein blühender Kultur- und Wirtschaftsraum war, fällt angesichts dem aktuellen Status Quo schwer sich vorzustellen. Dennoch: vom 8. bis 3. Jahrhundert v. Chr. zählte Kalabrien zur **Magna Graecia**, dem antiken Großgriechenland. Ein Erbe, das bis in die heutige Zeit Spuren hinterlassen hat: nicht nur Artefakte blieben erhalten (einige beim Anlagen von Weinbergen gefundene Scherben und Figürchen sind im Museum der Familie Librandi zu sehen), in einigen Landesteilen bewahrte der lokale Dialekt sogar bis heute griechische Ausdrucksweisen. Auch die Tradition des Weinbaus geht auf die griechische Antike zurück. Der Wein von Cirò, das in antiker Zeit als Krimisa bekannt war, soll, so erzählt man sich, antiken Helden und Olympioniken wie etwa Milon von Kroton geradezu magische Kräfte verliehen haben. Milon (den man sich, liest man die ihm zugeschriebenen Wundertaten, als eine Art Chuck Norris der Antike vorstellen muss und der mit einer Tochter des berühmten Mathematikers Pythagoras verheiratet war) lebte im 6. Jahrhundert vor Christus im heuten Crotone, das knapp 40 Kilometer südlich von Cirò Marina ebenfalls an der ionischen Küste liegt.

GAGLIOPPO IST TRUMPF. DIE AUTOCHTHONEN SORTEN KALABRIENS.

Ob der Milon kredenzte „Zaubertrank“ bereits aus der heute allgegenwärtigen Rebsorte Gaglioppo gekeltert war, ist indes nicht mit Sicherheit zu sagen. Zu groß ist die Vielfalt der hier traditionell heimischen, autochthonen Sorten. Eine Bandbreite, die selbst für **Professor Anna Schneider**, die über 40 Jahre Ampelographie (Rebsortenkunde) an der Universität von Turin lehrte und deren Wissen um Morphologie und Unterscheidungskriterien einzelner Rebsorten mit Fug und Recht als einzigartig bezeichnet werden darf. Auch im Ruhestand begleitet sie noch einige Forschungsprojekte, auch der im Weingut Librandi vor gut 20 Jahren von ihr angelegte „Giardino Varietale“ steht bis heute unter ihrer Obhut. Mehr als 200 verschiedene Sorten sind in diesem spiralförmig angelegten Forschungsweinberg zu finden – manche unterscheiden sich sichtbar voneinander, bei anderen wiederum hilft nur eine DNA-Analyse, um ihrer Herkunft auf die Spur zu kommen. Ein anderes Problem sind die Namen der Rebsorten, viele tragen lokale Namen, viele zu sind zu ungenau, (Names-) Verwechslungen konnten hier ebenso aufgedeckt werden wie die spontane Kreuzung verschiedener Sorten identifiziert werden konnten. Warum man diesen Aufwand betreibt? Um die Herkunft zu verstehen, sagt Schneider. Auch um das Terroir Kalabriens zu schärfen und zu sehen welche Sorten sich im heißten, extrem trockenen Klima Süditaliens am besten bewähren. Und nicht nur das: die Rebforschung brachte zutage, das zum Beispiel Mantonico, eine der kalabresischen Leitsorten, ein Elternteil der Sorten Cataratto , Negroamaro und auch Nerello Mascalese ist. Kurzum, Schneider nennt Kalabrien einen perfekten „Playground“ für Önologen: die traditionellen Sorten Gaglioppo, Magliocco und Mantonico sind einzigartig und authentisch, dabei aber durchaus modern und zugänglich in ihrem Geschmacksprofil. Und gerade die ältesten Sorten erweisen sich auch in Zeiten des Klimawandels als extrem stressresistent, wie sich im knochentrockenen Jahr 2024 zeigte. Das aktuell noch unterbewertete Weinland Kalabrien bringt also vieles mit, um sich zu einer angesagten Destination zu mausern. Dass hier ein neues, Bolgheri inspiriertes Investorenmekka entstehen könnten, sei dennoch nicht zu befürchten, so Anna Schneider. Internationale Rebsorten kommen mit dem hiesigen Klima und Terroir nur schwer zu recht. Was man übrigens auch im Hause Librandi gemerkt hat und den vor einigen Jahren begonnenen Schwenk auf bekannte internationale Sorten schnell wieder zugunsten der lokalen Rebstars aufgegeben hat.

Ampelographin bei der Arbeit: Anna Schneider erklärt, an welchen Merkmalen die einzelnen Rebsorten unterscheidbar sind.

Autochthoner Schatz. Über 200 Sorten wachsen im experimentellen Weinberg der Librandis. Angelegt wurde er vor gut 20 Jahren.

In Kalabrien werden die Rebstöcke bevorzugt in der sog. Alberello-Erziehung (Buschreben) kultiviert – ideal im heißen, trockenen Klima der Region.

ROSATO? IN KALABRIEN MEHR ALS EIN MODEGETRÄNK

Während Weißwein in Kalabrien tatsächlich erst seit ein, zwei Jahrzehnten ein Thema ist, spielt Rosato seit Alters her ein bedeutende Rolle. Er wird aus Gaglioppo gekeltert, früher erfolgte die Pressung und Gärung des Mostes direkt im Weinberg in den charakteristischen kleinen Hütten, den sog. Palmenti. In Stein- oder Betonbecken wurden frisch geernteten Trauben direkt mit den Füßen gestampft. Der Most lief über einfach Rinnen in offene Gärbecken. Oft wurden die Pressen auch durch Eseln oder Pferden angetrieben. Ein auf diese Weise „al palmento“ erzeugter Rosé war immer charakteristisch farbstark – eine Stilistik, die man bis heute in Kalabrien findet. Die kräftige Farbe und das leichte, dem längeren Schalenkontakt zu verdankende Tannin erinnern an die französischen Rosés aus Tavel oder auch an Cerasuolo d’Abruzzo. Inzwischen gibt es freilich auch hier zart rosafarbene Weine nach internationalem Vorbild. Eines aber hat sich nicht verändert: Rosat ist hier an der ionischen Küste die erste Wahl zu den traditionellen Fischgerichten, wie etwa der aus Kleinstsardellen, Fenchelsamen und Paprika (Rezepte gibt es dafür so viele wie Nonnas in ganz Süditalien) zubereiteten *Sardela*.

CIRÒ DOC WIRD DOCG. EINE APPELLATION IM UMBRUCH.

In ganz Kalabrien gibt es aktuell neun DOC-Gebiete, dazu acht IGP-Zonen. Cirò DOC hingegen war die erste ausgewiesene Qualitätsweinappellation der Region, sie wurde bereits im Jahr 1969 bestätigt. Die DOC umfasst Bianco (mind. 80% Greco Bianco), Rosato (mind. 80% Gaglioppo) und Rosso (mind. 80% Galioppo). Bie letzterem werden verschiedenen Qualitätsstufen unterschieden: Rosso, Superiore, Superiore Riserva, dazu dann auch noch Classico, Classico Superiore sowie Classico Superiore Riserva.

Mit der Cirò DOCG, auf die seit 2019 hingearbeitet wurde und die soeben offiziell bestätigt wurde, schlägt das 9000 Hektar umfassende Weinanbaugebiet von Cirò und Cirò Marina nun ein neues Kapitel auf. Die Herkunft und auch die Stilistik wird enger definiert, Terroir, Biodiversität und die Bedeutung autochthoner Rebsorten rücken in den Fokus. DOCG wird für alle Weine ab Jahrgang 2025 gelten, inwieweit die neue Appellation auch rückwirkend auf den Labels genannt werden darf, ist aktuell noch in der Diskussion. *„Diese Anerkennung ist das Ergebnis einer gemeinschaftlichen Arbeit, an der Winzer, Fachleute, Institutionen und das gesamte lokale Weinbaugefüge beteiligt waren“*, betont Raffaele Librandi, Präsident des Consorzio die Tutela Vini D.O.C. Cirò e Melissa. *„Wir waren von Anfang an überzeugt, dass der Cirò Rosso Riserva alle Eigenschaften besitzt, um zu einem nationalen und internationalen Referenzpunkt zu werden. Mit dem Schritt zur DOCG und der neuen Bezeichnung ‚Cirò Classico‘ möchten wir seine Position weiter festigen und seine Identität mit noch größerer Strahlkraft vermitteln.“*

GALIOPPO IN PUREZZA: DIE CIRÒ REVOLUTION

Einen anderen, kompromisslosen Weg haben die sog. Cirò Boys (zu denen, nebenbei bemerkt auch zwei Cirò Girls zählen) eingeschlagen. Als man vor 20 Jahren die DOC-Regularien überarbeitete und bis zu 20 Prozent internationaler Rebsorten zuließ, regt sich bei mehr und mehr Winzern Widerstand. Nach und nach formierte sich eine Winzergemeinschaft, die zu 100 Prozent auf Gaglioppo setzt, die auf moderne Kellertechnik und den Ausbau in Barrique verzichtet, naturnah arbeitet und in hohem Maße für Biodiversität einsteht. Seit etwas 2010 kennt man sie als Cirò Boys und insbesondere im (mehr Naturwein affinen) UK sorgten zahlreiche Berichte über die Cirò Revolution für ein kleines Beben in der Weinwelt. Dass man bis heute nur vereinzelte Weine dieser kompromisslosen Winzer außerhalb der Region sieht, liegt an den produzierten Kleinstmengen. Die Qualität ist beeindruckend – es lohnt sich also, nach diesen Weinen Ausschau zu halten!

Die Cirò Boys (and Girls), Bild: Huw Prichard

CIRÒ ROSSO DOCG

9000 Hektar | über 300 Winzer | 71 Weingüter

Der Cirò Classico DOCG besteht zu mindestens 80 Prozent aus Gaglioppo. Er ist charakteristisch rubinrot mit granatroten Reflexen, sein intensiver, komplexer Duft lebt von roten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen ist er vollmundig, harmonisch und anhaltend, mit einer Entwicklung, die ihn mit der Zeit zunehmend geschmeidiger werden lässt. Diese sensorische Ausgewogenheit entspringt der Synergie von Rebsorte und Terroir: Der Gaglioppo ist seit Jahrhunderten tief im Gebiet von Cirò verwurzelt, wo er von skelettreichen, mineralhaltigen Sedimentböden sowie einem einzigartigen Mikroklima profitiert – beeinflusst vom Ionischen Meer im Osten und den Höhenzügen der Sila im Westen.

Auch wenn ganz Kalabrien weniger als 1 Prozent des italienischen Weins erzeugt: die authentischen Gaglioppo-Weine treffen in einer Weinwelt, die den Herkunftsgedanken immer mehr in den Mittelpunkt stellt, absolut ins Schwarze. Ob die neuen DOCG-Weine oder die Weine der Cirò Revolutionäre – die Bandbreite an Weinen ist so groß wie bemerkenswert. Lassen wir uns also überraschen, wo der Weg hingeht und wie sich der Wein von Cirò im Spannungsfeld zwischen Herkunft, Rebsorten und Terroir in den kommenden Jahre entwickeln wird.

*Dieser Artikel entstand im Rahmen einer Pressereise. Er spiegelt allein unserer redaktionelle Meinung wider. Der Dank geht an das Merano WineFestival Essenza del Sud, **smstudio** sowie Alessandro Marino von der **Italcam München** für die Einladung zu dieser Entdeckungsreise.*

Wenn dir dieser Text gefallen hat, dann lies doch auch mal einen anderen unserer Reiseberichte. Wie wäre es mit Toskana, Churfranken, Apulien oder Georgien?

Privatsphäre-Einstellungen ändern Einwilligungen widerrufen

© 1997-2025 WEIN-ABC

A Triumphant Debut for Merano WineFestival Calabria

wineindustryadvisor.com/2025/06/17/a-triumphant-debut-for-merano-winefestival-calabria/

Press Release June 17, 2025

Essence of the South: Calabria's Wine and Food Biodiversity Captivates Thousands of Visitors

June 17, 2025 (Merano & Cirò, Italy) — A successful debut for ***Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud***: the most glamorous food and wine event in Italy, founded by Helmuth Köcher in 1992, crossed the borders of South Tyrol to make its debut in Calabria. Nearly 3,000 visitors attended the three-day event, held from Saturday, June 7 to Monday, June 9, which saw the towns of Cirò and Cirò Marina at the center of a grand celebration of Calabria and Southern Italy's top-quality food and wine products.

Saturday, June 7: Opening in Cirò Featuring Southern Italy's Indigenous Grapes

The inaugural edition of *Merano WineFestival Calabria – Essence of the South* kicked off on Saturday, June 7 at 6:00 PM in the historic center of Cirò, with a highly attended ribbon-cutting ceremony in the presence of Merano WineFestival's founder Helmuth Köcher, Calabria's Regional Minister of Agriculture Gianluca Gallo, Cirò Mayor Mario Sculco, and Cirò Marina Mayor and President of the Province of Crotone Sergio Ferrari. **Over 1,200 attendees filled the streets and squares of Cirò's historic center for a full immersion into Southern Italy's winemaking world**: 3 tasting stations dedicated to Calabria featured white wines, red wines, and various interpretations of Gaglioppo, alongside 5 stations showcasing the finest indigenous varietals of Campania, Sicily, Sardinia, Puglia, and Basilicata. Three food islands, curated by local chefs, told the story of Calabria through its traditional dishes, while open visits to the Luigi Lilio Museum and live music completed the inaugural evening.

Sunday and Monday, June 8-9, at Borgo Saverona: The Winehunter's Selection of Gastronomic Excellence

On Sunday, June 8 and Monday, June 9, over 150 wine, food, spirits, and beer producers selected by The WineHunter Guide were showcased in the elegant setting of Borgo Saverona in Cirò Marina. Two days of tastings and starred show-cooking sessions were enriched by in-depth explorations of Calabria's wine biodiversity, drawing over 1,300 participants over two days, including wine lovers, industry professionals, and media. After the ceremonial sabrage with local authorities, Merano WineFestival's Helmuth Köcher and journalist Andrea Radic, representing The WineHunter Guide's commissions, **announced a preview**

of Calabria's award-winning producers for the 2025 edition of the Guide (official release in August), including: 3spirits, Antiche Vigne Pironti, Antichi Vigneti F.lli Sculco, Arcuri Espedito Vincenzo, Az. Agr. Grutteria Niccolò, Az. Agr. Francesca De Leo Alberti, Az. Agr. Granata, Az. Vinicola Ceratti Pasquale, Az. Vinicola Manna, Barone G.R. Macrì, Benvenuto Giovanni Celeste, Birra Cala, Brancati Filippo, Bruni Mario, Cantina Campana, Cantina Malena, Cantina Russo & Longo, Cantine Caccamo, Cantine De Mare, Cantine F.lli Lavorata, Cantine Greco, Cantine Lento, Cantine Piacentini, Caparra & Siciliani, Capoano, Casa Vinicola Criserà, Ceraudo Roberto, Colacino Wines, Dell'Aera Vigneti e Cantina, Farneto Del Principe, Fattoria San Francesco, Fattoria Santa Maria, Ferrocinto, Feudo Della Sagitta, Fezzigna Vignaioli, Ippolito 1845, Kalabria Wines, La Pizzuta Del Principe, Librandi, Mimmo Vinci, Rocco Pirito Vini Cirò, San Vincenzo, Senatore Vini, Sgambelluri – gli Artigiani Del Torrone, Soc. Agricola Zito & F.lli, Spadafora 1915, Statti, Tenuta Del Castello, Tenuta Del Travale, Tenuta Diecimani, Tenuta Iuzzolini, Tenuta Santa Venere – Akra Vini Di Calabria, Tenuta Santoro, Tenuta Sposato, Termine Grosso, Tramontana, Vigneti Ferraro, Vigneti Vumbaca. In the "Chef on the Table" area, dishes from some of Calabria's most celebrated Michelin-starred chefs were showcased: **Luca Abbruzzino** (Abbruzzino Oltre), **Antonio Biafora** (Hyle), **Caterina Ceraudo** (Dattilo), and **Nino Rossi** (Qafiz), alongside master pizza makers **Daniele Campana** (Campana Pizza in Teglia) and **Roberto Davanzo** (Bob Alchimia a Spicchi).

Talks and Masterclasses: Insights Into the World of Wine

In the Sala Camino, located on the first floor, a series of talks and masterclasses focused on Calabria's wine biodiversity took place. Among them, **a masterclass explored Calabria's lesser-known varietal wealth and its untapped potential**; an exclusive panel discussed the **qualitative and institutional growth of Cirò in light of its upcoming elevation to DOCG status**; and a **high-level scientific talk addressed the genetic protection of Calabria's indigenous grape varieties**, led by Professor **Attilio Scienza** and Dr. **Saveria Sesto**. In the relaxed and creative setting of the Social Garden by the pool, several discussions took place featuring local producers, offering both **historical and contemporary narratives of the region that intertwined personal stories of winemakers with Calabria's collective journey towards DOCG recognition**. Additional talks included contributions from Simona Geri and Helmuth Köcher on the future of wine, focusing on key challenges such as climate change, evolving consumption patterns, emerging no-low alcohol categories, and the rediscovery of amphora winemaking.

The event was made possible thanks to the **partnership between Merano WineFestival and Calabria's Regional Ministry of Agriculture, in collaboration with Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese and Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa.**

Il Merano Wine Festival in Calabria: vini di mare

LINK: https://www.winemeridian.com/approfondimenti/calabria-del-vino-merano-wine-festival-giugno-2025/

Il Merano Wine Festival in Calabria: vini di mare Il progetto del Merano Wine Festival svela la Calabria del vino: biodiversità genetica, sfide climatiche e l'urgenza di un vero sistema enoturistico. Di Stefano Montibeller Il Merano Wine Festival accende i riflettori sulla viticoltura calabrese, esaltandone la straordinaria biodiversità genetica, la storia millenaria e le sfide climatiche. Dal Gaglioppo al patrimonio di oltre 200 varietà autoctone, la Calabria punta a diventare un modello di innovazione enologica e sviluppo enoturistico sostenibile. In Italia ci sono migliaia di ponti: stradali, ferroviari, antichi, monumentali. Eppure, nessuno di questi supera i 1168 chilometri che oggi uniscono idealmente Merano e Cirò. Non è un ponte normale: è un lungo filare di viti, un ponte di biodiversità e visione tracciato da Helmut Kocher e dal Merano Wine Festival per unire due regioni opposte. "È una cosa tutta da scoprire", racconta Kocher con l'entusiasmo di chi intravede opportunità ancora inesplorate. "Vi consiglio di scoprire anche i vini rosati, tutti a base di Gaglioppo." Ma l'idea che lo muove va ben oltre il piacere del bicchiere: l'iniziativa calabrese del Merano Wine Festival si propone come progetto culturale, economico e identitario, capace di accendere finalmente i riflettori su un patrimonio che, troppo spesso, la grande narrazione enologica nazionale ha lasciato ai margini. Non è un caso che gli antichi Greci la definissero Oenotria, la terra del vino, un nome che ne consacrava la vocazione già millenni fa. Il viaggio comincia tra le colline argillose del Marchesato di Crotone, che digradano fino al Mar Ionio. "Le vigne arrivano fino al mare, sembrano terrazze marine", spiega Cataldo Calabretta, vignaiolo e testimone della vocazione storica di Cirò. Questa conformazione naturale definisce non solo il paesaggio, ma anche il carattere dei vini. Le brezze costanti, il suolo giovane e l'altitudine moderata conferiscono ai grappoli una freschezza sorprendente, nonostante la latitudine. È qui che la Calabria vitivinicola trova una delle sue prime identità distintive. A guidare la scoperta delle diverse aree produttive è stata Barbara Fasano, guida preziosa che ci ha accompagnato lungo l'itinerario calabrese offrendo preziosi spunti storici e geografici. "Questa regione, oggi percepita come periferica nei grandi flussi commerciali, era un tempo centrale nei traffici mediterranei. La Calabria è stata per secoli un crocevia di popoli e culture, e questa stratificazione si riflette ancora oggi nella sua straordinaria biodiversità agricola e viticola", ha spiegato Fasano, sottolineando come la storia di questa terra continui a giocare un ruolo fondamentale nell'identità vitivinicola calabrese. Oggi Cirò rappresenta circa il

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

40% dell'intera superficie vitata della regione, con oltre 1500 ettari distribuiti su quattro comuni: Cirò, Cirò Marina, Melissa e Crucoli. Una concentrazione notevole in una regione che, nel complesso, conta appena 10.000 ettari di vigneto. "Qui il vitigno principe è il Gaglioppo, che rappresenta circa l'80% degli impianti", precisa ancora Calabretta. Una vera monocultura storica che, per secoli, ha segnato l'identità produttiva locale. Ma la Calabria, a dispetto di questa apparenza, nasconde una ricchezza ben più complessa. Il vero tesoro calabrese non si esaurisce nel Gaglioppo. "La Calabria è terra di biodiversità. Questo è il nostro messaggio, non è marketing: è la realtà", sottolinea Paolo Librandi, testimone di un lungo percorso di ricerca ampelografica. Magliocco Dolce, Magliocco Canino, Greco Nero, Calabrese (Nero d'Avola), Nerelli, Pecorello, Guardavalle, Mantonico, Guarnaccia Bianca, Zibibbo in versione secca: l'elenco delle varietà autoctone sembra non finire mai. E non è folklore locale, ma una potenziale miniera genetica per la viticoltura europea del futuro. Decisivo in questo senso è stato l'intervento di Anna Schneider, storica ampelografa, che da oltre vent'anni lavora per mettere ordine nell'intricata genealogia delle varietà calabresi. "Quando ho iniziato, c'erano oltre 200 nomi diversi, spesso per indicare la stessa varietà", racconta Schneider. "Oggi sappiamo, ad esempio, che il Gaglioppo è figlio di Sangiovese e Mantonico Bianco." Scoperte che ribaltano le certezze, arrivando a suggerire che la culla dello stesso Sangiovese possa trovarsi proprio nell'Italia meridionale, dove peraltro è conosciuto anche con il sinonimo di "Calabrese". Emblema di questa ricerca continua è il campo sperimentale a spirale creato dalla famiglia Librandi. "Qui custodiamo oltre 200 varietà studiate e genotipizzate. Non solo conservazione, ma anche ricerca applicata: valutiamo produttività, acidità, resistenza al caldo e alle malattie", spiega la Schneider. Visto dall'alto, questo vigneto assume la forma di un'enorme impronta digitale incisa nel cuore della Calabria: un simbolo perfetto di identità e innovazione, dove scienza e tradizione si incontrano. Questa biodiversità non è soltanto orgoglio identitario, ma una possibile risposta concreta alle sfide poste dal cambiamento climatico. "Fra 20 o 30 anni molte varietà oggi coltivate potrebbero non essere più adatte al nuovo clima europeo", avverte ancora Paolo Ippolito. "La Calabria può diventare una banca genetica per la viticoltura di domani." Intanto, anche la gestione agronomica evolve in chiave rigenerativa. "Usiamo il caolino per proteggere i grappoli dal sole estremo, facciamo sovesci per arricchire il suolo e monitoriamo costantemente i microrganismi grazie al protocollo Biopass", prosegue Ippolito. Un lavoro scientifico di lungo periodo, che parte dalla qualità del suolo per arrivare alla qualità del vino. I dati lo confermano: la Calabria detiene un record nazionale per incidenza di coltivazioni biologiche, con una superficie vitata bio che rappresenta il 4% del totale italiano, quasi il triplo della media nazionale. "Il cervello della pianta è la radice. Se il suolo sta bene, la vite dura di più e si difende meglio", sintetizza con pragmatismo. Accanto alla produzione, prende forma anche una timida ma promettente attività enoturistica. "Siamo indietro sull'accoglienza", ammette Ippolito, "ma ci stiamo attrezzando con piccoli progetti ricettivi di qualità. Il turismo enogastronomico è strategico per far conoscere

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

il nostro territorio." Qui l'approccio è ancora pionieristico: visite guidate, piccoli musei aziendali, degustazioni su prenotazione. Ma l'offerta alberghiera vera e propria resta limitata. "Stiamo ragionando su boutique hotel da poche camere, strutture piccole e curate", spiegano i produttori. Un modello di accoglienza coerente con il carattere artigianale e ancora intimo della viticoltura calabrese. Ma i limiti non mancano. A partire dalle infrastrutture logistiche: "Le strade non sono delle migliori e così i tempi di consegna si allungano rispetto ai colleghi del Nord", racconta ironicamente Ippolito. La Calabria resta una regione che, anche dal punto di vista socioeconomico, cerca ancora il proprio pieno riscatto. "Negli ultimi 150 anni questa terra è stata spesso bastonata dalla storia", ricorda con lucidità uno dei produttori. Ma oggi si percepisce una nuova maturità imprenditoriale, politica e culturale pronta a giocare finalmente la partita su scala nazionale e internazionale. Il Merano Wine Festival a Cirò ha dunque acceso i riflettori su una viticoltura calabrese che, pur ancora lontana dai numeri di Toscana, Piemonte o Sicilia, custodisce un patrimonio genetico, agronomico e culturale unico in Europa. Eppure, il rischio è quello di fermarsi un passo prima della piena valorizzazione. La biodiversità da sola non basta. Serve formazione, infrastrutture, strategie di marketing internazionale, alleanze forti con il mondo universitario e scientifico, una governance imprenditoriale moderna. La materia prima c'è. Le competenze stanno crescendo. Ora occorre costruire un "sistema Calabria del vino" che sia riconoscibile e competitivo sui mercati globali. Altrimenti, il rischio è che questo straordinario giacimento di biodiversità resti un patrimonio bellissimo, ma confinato nella narrazione locale. L'invito, dunque, è quello di percorrere davvero questi 1168 chilometri, non solo fisicamente, ma anche mentalmente: unire cultura, ricerca, impresa e visione strategica. Solo così la Calabria del vino potrà compiere quel salto di qualità che le permetterà di essere non più solo una promessa, ma un riferimento enologico internazionale a pieno titolo. Punti chiave: Biodiversità unica: oltre 200 varietà autoctone vitivinicole studiate e genotipizzate. Gaglioppo dominante: rappresenta l'80% dei vitigni coltivati nella zona di Cirò. Ricerca genetica avanzata: scoperte ampelografiche legano Gaglioppo a Sangiovese e Mantonico Bianco. Sfide climatiche: la Calabria può diventare una banca genetica per la viticoltura europea futura. Enoturismo in crescita: sviluppo di boutique hotel e visite guidate, nonostante limiti infrastrutturali.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Italia a Tavola

Merano WineFestival sbarca in Calabria tra vitigni autoctoni e alta cucina

LINK: https://www.italiaatavola.net//wine/2025/6/17/merano-winefestival-sbarca-calabria-vitigni-autoctoni-alta-cucina/112975/

Merano WineFestival sbarca in Calabria tra vitigni autoctoni e alta cucina Il Merano WineFestival arriva in Calabria con 'Essenza del Sud', celebrando l'autenticità dei vitigni autoctoni e il lavoro di custodia della biodiversità locale. Cirò diventa il nuovo epicentro del vino italiano di Giulia De Sanctis 17 giugno 2025 | 18:02 Merano WineFestival sbarca in Calabria tra vitigni autoctoni e alta cucina Il Merano WineFestival arriva in Calabria con 'Essenza del Sud', celebrando l'autenticità dei vitigni autoctoni e il lavoro di custodia della biodiversità locale. Cirò diventa il nuovo epicentro del vino italiano di Giulia De Sanctis 17 giugno 2025 | 18:02 Le cartoline dai vigneti toscani continuano a dominare Instagram, ma chi cerca un'esperienza più sincera e autentica dovrebbe fare rotta verso Sud. È in Calabria che la viticoltura diventa racconto epico: un intreccio di uve antiche, di mare e di memoria. Lo ha dimostrato la prima edizione del Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud che, per la prima volta, ha varcato i confini dell'Alto Adige, portando l'evento enogastronomico più glamour d'Italia fondato da Helmuth Köcher nel 1992 nel cuore del Mediterraneo. Così Cirò (Kr) e Cirò Marina (Kr) si sono animate con degustazioni, talk, cucina d'autore e oltre 150 realtà selezionate dalla guida The WineHunter. Il Merano WineFestival è sbarcato in Calabria Merano WineFestival Calabria: l'edizione zero è già un successo Un'edizione zero che ha attirato più di 3.000 persone, confermando la voglia crescente di scoprire territori meno raccontati ma autenticamente vocati al vino. Il debutto è avvenuto tra le luci sospese del centro storico di Cirò, dove i vicoli si sono trasformati in un mosaico di sapori. Tre banchi d'assaggio dedicati alla Calabria, cinque per il Sud Italia intero, e un tripudio di vitigni autoctoni come il Gaglioppo, il Magliocco e il Greco Bianco. Vini decisi, ruvidi, profondi. Uve resilienti, capaci di resistere alle estati più feroci, e dodici varietà principali che raccontano la biodiversità unica di questa terra incastonata tra Tirreno e Ionio. Il Merano WineFestival Calabria ha attirato più di 3mila persone Il cuore pulsante del festival si è poi spostato a Borgo Saverona, a Cirò Marina: qui la Calabria si è fatta palcoscenico per showcooking stellati, masterclass e momenti di confronto tra produttori, esperti e pubblico. Tra i protagonisti, chef del calibro di Caterina Ceraudo, Luca Abbruzzino, Antonio Biafora e Nino Rossi, affiancati dai pizzaioli Daniele Campana e Roberto Davanzo. Il tutto accompagnato da musica, cocktail, e perfino una pista da ballo a bordo piscina: perché il vino, qui, non è solo cultura, ma anche

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Italia a Tavola

festa. Tra i tanti temi emersi nei talk, dal futuro del Cirò verso la DOCG alla viticoltura in anfora, passando per la sfida del climate change, a colpire è stata soprattutto l'energia collettiva di un territorio che vuole evolversi senza perdere identità. Custodire per evolvere: il metodo Librandi Ciò che resta del Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud non è solo il ricordo di un evento riuscito, ma anche l'incontro con produttori visionari come Paolo Librandi, erede di una delle famiglie simbolo del Cirò. A lui si deve un progetto esemplare, nato dal desiderio di tutelare e valorizzare il patrimonio vitivinicolo calabrese: la "vigna a spirale", realizzata in collaborazione con la ampelografa Anna Schneider. Un campo sperimentale che oggi è diventato modello di sostenibilità, ricerca e memoria agricola. Ma quel disegno visibile dall'alto, una spirale perfetta, simile a un'impronta digitale, è solo la superficie di un lavoro profondo. Negli anni, l'azienda ha raccolto e studiato oltre 200 varietà calabresi: un patrimonio genetico che rischiava di andare perduto tra sinonimi confusi, nomi duplicati e tradizioni orali. Una masterclass del Merano WineFestival Calabria Quel campo sperimentale, curato come un giardino, è oggi un autentico archivio viticolo vivente, tra i più importanti d'Italia. Serve a conservare, confrontare e far conoscere i vitigni del territorio, offrendo strumenti concreti per capire che cosa significa davvero, oggi, parlare di uva "autoctona". Non è un lavoro da vetrina, ma da archivio vivo: osservazione morfologica, analisi del dna, schede tecniche, prove di campo. Un lavoro lento, ma decisivo. Perché da qui potrebbero nascere i vitigni del domani più resistenti, più adatti ai nuovi gusti, o semplicemente più fedeli a un'identità calabrese che ha ancora molto da raccontare. Un talk durante il Merano WineFestival Calabria In fondo, è questo il senso di un festival come Merano Wine Festival Calabria - Essenza del Sud: dimostrare che esistono angoli d'Italia dove il vino non è solo prodotto, ma racconto vivo. E che, se si cerca davvero l'autenticità, la Calabria non è un'alternativa. È una destinazione. © Riproduzione riservata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Italia a Tavola

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ALIMENTANDO
IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

Chiude con 3mila presenze la prima edizione di Merano WineFestival Calabria

LINK: https://www.alimentando.info/chiude-con-3mila-presenze-la-prima-edizione-di-merano-winefestival-calabria/

Chiude con 3mila presenze la prima edizione di Merano WineFestival Calabria federica Cirò (Kr) - L'evento enogastronomico fondato da Helmuth Köcher nel 199 ha varcato i confini dell'Alto Adige per approdare in Calabria, e in particolare a Cirò, dove da sabato 7 a lunedì 9 giugno si è tenuta la prima edizione di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud. Sfiorate le 3mila presenze complessive nelle tre giornate, con oltre 150 realtà dell'enogastronomia calabrese e del Sud Italia presenti all'evento. La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini Doc Cirò e Melissa. WhatsApp Facebook Twitter LinkedIn

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud' ha celebrato a Cirò e Cirò Marina l'eccellenza vitivinicola della Calabria

LINK: https://www.cronacheturistiche.it/2025/06/16/merano-winefestival-calabria-essenza-del-sud-ha-celebrato-a-ciro-e-ciro-marina-leccellenza-viti...

'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud' ha celebrato a Cirò e Cirò Marina l'eccellenza vitivinicola della Calabria Cronache Turistiche Giugno 16, 2025 Giugno 16, 2025 La prima edizione di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud ha portato migliaia di visitatori a scoprire oltre 150 realtà d'eccellenza dell'enogastronomia calabrese e del Sud Italia, celebrando la storia e l'identità della regione che fu culla della Magna Grecia. Buona la prima , si direbbe con il linguaggio del cinema, per il debutto riuscito dell'evento enogastronomico più glamour d'Italia, fondato da Helmuth Köcher nel 1992, che varca i confini dell'Alto Adige per approdare in Calabria. Sfiorate le 3000 presenze complessive nelle tre giornate, da sabato 7 a lunedì 9 giugno, che hanno visto i paesi di Cirò e Cirò Marina protagonisti di una manifestazione che ha celebrato in grande stile i prodotti enogastronomici d'eccellenza della Calabria e del Sud Italia. La prima edizione di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud ha preso il via sabato 7 giugno alle ore 18.00, nel centro storico di Cirò, con la partecipatissima cerimonia del taglio del nastro, alla presenza del patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher, dell'Assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo, del sindaco di Cirò Mario Sculco e del sindaco di Cirò Marina e presidente della provincia di Crotone Sergio Ferrari. Oltre 1200 presenze tra i vicoli e le piazze del centro storico di Cirò, per un'immersione completa nel mondo enologico del Sud Italia: 3 banchi di degustazione dedicati alla Calabria tra vini bianchi, vini rossi e le diverse interpretazioni del Gaglioppo, nonché 5 banchi dedicati alle migliori espressioni dei vitigni autoctoni di Campania, Sicilia, Sardegna, Puglia e Basilicata. Tre isole food animate da chef del territorio hanno raccontato la Calabria attraverso i suoi piatti tipici, mentre le visite libere al Museo Luigi Lilio e la musica dal vivo sul palco hanno completato la serata inaugurale. Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, oltre 150 produttori wine, food, spirits e beer selezionati dalla Guida The WineHunter sono stati protagonisti nell'elegante cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Due giornate di degustazioni e showcooking stellati, accompagnate da approfondimenti alla scoperta della biodiversità vitivinicola calabrese, che hanno visto la partecipazione di oltre 1300 persone in 2 giorni, tra wine lovers, operatori e stampa di settore. Dopo la sciabolata inaugurale alla presenza delle autorità locali, il patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e il giornalista

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Andrea Radic, in rappresentanza delle commissioni della guida The WineHunter, hanno annunciato in anteprima alcune delle aziende calabresi premiate nell'edizione 2025 della guida, che sarà ufficialmente pubblicata ad agosto: 3spirits, Antiche Vigne Pironti, Antichi Vigneti F.lli Sculco, Arcuri Espedito Vincenzo, Az. Agr. Grutteria Niccolò, Az. Agr. Francesca De Leo Alberti, Az. Agr. Granata, Az. Vinicola Ceratti Pasquale, Az. Vinicola Manna, Barone G.R. Macrì, Benvenuto Giovanni Celeste, Birra Cala, Brancati Filippo, Bruni Mario, Cantina Campana, Cantina Malena, Cantina Russo & Longo, Cantine Caccamo, Cantine De Mare, Cantine F.lli Lavorata, Cantine Greco, Cantine Lento, Cantine Piacentini, Caparra & Siciliani, Capoano, Casa Vinicola Criserà, Ceraudo Roberto, Colacino Wines, Dell'Aera Vigneti e Cantina, Farneto Del Principe, Fattoria San Francesco, Fattoria Santa Maria, Ferrocinto, Feudo Della Sagitta, Fezzigna Vignaioli, Ippolito 1845, Kalabria Wines, La Pizzuta Del Principe, Librandi, Mimmo Vinci, Rocco Pirito Vini Cirò, San Vincenzo, Senatore Vini, Sgambelluri - gli Artigiani Del Torrone, Soc. Agricola Zito & F.lli, Spadafora 1915, Statti, Tenuta Del Castello, Tenuta Del Travale, Tenuta Diecimani, Tenuta Iuzzolini, Tenuta Santa Venere - Akra Vini Di Calabria, Tenuta Santoro, Tenuta Sposato, Termine Grosso, Tramontana, Vigneti Ferraro, Vigneti Vumbaca. Nell'area food 'Chef on the Table' sono stati protagonisti i piatti di alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese stellata: gli chef Luca Abbruzzino (Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Hyle), Caterina Ceraudo (Dattilo) e Nino Rossi (Qafiz), e i pizzaioli Daniele Campana (Campana Pizza in Teglia) e Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi). Talk e masterclass: gli approfondimenti sul mondo del vino Nella Sala Camino, al primo piano, sono andati in scena talk e masterclass dedicati alla biodiversità calabrese, tra i quali una masterclass dedicata alla ricchezza varietale meno conosciuta della Calabria, alla scoperta delle potenzialità da valorizzare, un approfondimento esclusivo sulla crescita qualitativa e istituzionale del Cirò alla luce dell'imminente passaggio a DOCG e il talk di alto profilo scientifico sulla tutela genetica dei vitigni autoctoni calabresi a cura del professor Attilio Scienza e della dottoressa Saveria Sesto. Nell'atmosfera rilassata e creativa del Social Garden, a bordo piscina, si sono susseguiti momenti di confronto che hanno visto protagonisti alcuni produttori del territorio per una narrazione storica e contemporanea del territorio, che ha intrecciato i vissuti personali dei viticoltori all'ambizioso percorso collettivo verso la DOCG. Tra gli approfondimenti, anche l'intervento di Simona Geri e di Helmuth Köcher sul futuro del vino, a partire da sfide centrali come il cambiamento climatico, i nuovi stili di consumo, le nuove categorie no-low alcol e la riscoperta della vinificazione in anfora. La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. Enogastronomia Eventi e cultura Notizie

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Gianfranco Cimbalo

16 giugno 2025

VINO
ENOTURISMO
MERANO WINE FESTIVAL
CALABRIA
CIRÒ
WINELOVERS

La Calabria del vino conquista tutti: cronaca della prima edizione del Merano WineFestival – Essenza del Sud

Tre giorni tra grandi vini, masterclass e chef stellati: la Calabria conquista wine lovers e operatori al debutto del Merano WineFestival al Sud

Gianfranco Cimbalo

Vuoi di più?

Iscriviti alla newsletter settimanale di Cibovagare

Sono nato e cresciuto tra i filari del Gaglioppo. E mai come in questi tre giorni ho visto la mia terra brillare agli occhi di chi è venuto da fuori. Dal 7 al 9 giugno, **Cirò e Cirò Marina** sono stati il palcoscenico della **prima edizione del Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud**. Un evento che ha portato in riva allo Ionio l'eleganza del celebre festival altoatesino, unendola all'anima vera del Sud vitivinicolo.

E non è solo il cuore a dirlo, ma anche i numeri: **quasi 3000 presenze complessive**, oltre **150 produttori selezionati da The WineHunter**, decine di **chef stellati e pizzaioli d'autore**, e il **vino**… protagonista assoluto.

Un taglio del nastro che profuma di storia

Sabato 7 giugno il centro storico di Cirò – il mio paese – ha accolto oltre 1200 persone tra i vicoli accesi di musica e profumi. Sul palco, insieme a **Helmuth Köcher**, patron del Merano WineFestival, c'erano volti noti della nostra regione: l'assessore Gianluca Gallo, i sindaci Mario Sculco e Sergio Ferrari.

L'emozione è salita quando abbiamo iniziato a versare i calici: banchi dedicati ai **vini bianchi e rossi calabresi**, con interpretazioni moderne e tradizionali del nostro amato **Gaglioppo**, ma anche assaggi rari da **Campania**, **Puglia**, **Sicilia**, **Basilicata** e **Sardegna**.

Tra i piatti tipici preparati dagli **chef** locali – *morzello, alici in saor, parmigiana calabrese* – e il ritmo vivace della musica, sembrava che Cirò non dormisse mai.

Borgo Saverona, la culla dell'eccellenza

Domenica e lunedì, il festival si è spostato a **Borgo Saverona**, un angolo elegante e rurale immerso nei vigneti di Cirò Marina. Qui, sotto il sole e tra gli ulivi, abbiamo accolto produttori, enologi, buyer e tantissimi **wine lovers**.

Più di 150 realtà tra **vini, birre artigianali, distillati e specialità alimentari**: un percorso sensoriale lungo l'**Italia** del Sud. In molti hanno assaggiato per la prima volta le nuove etichette della **Guida The WineHunter 2025**, con aziende come **Ippolito 1845, Librandi, Ferrocinto, Caparra & Siciliani** e tante piccole perle come **3spirits o cantine Greco**.

Momento spettacolare? Senza dubbio gli **showcooking firmati da grandi chef calabresi**: **Luca Abbruzzino, Antonio Biafora, Caterina Ceraudo e Nino Rossi**, con piatti da stella Michelin che raccontano il nostro territorio con eleganza e orgoglio. E le pizze d'autore di **Daniele Campana e Roberto Davanzo** hanno conquistato anche i palati più esigenti.

Parole che fanno crescere: talk e masterclass

Accanto al vino, la cultura. Nella **Sala Camino**, si è parlato di **Cirò e del suo futuro come DOCG**, con contributi importanti di **Attilio Scienza e Saveria Sesto**, che hanno illustrato lo stato della genetica viticola calabrese e l'enorme valore della biodiversità.

Interessantissima anche la **masterclass dedicata ai vitigni rari calabresi**: abbiamo assaggiato vini quasi introvabili, con storie familiari e rurali da ascoltare, più che da leggere in etichetta.

Nel giardino esterno, momenti di dialogo tra produttori e pubblico hanno creato ponti tra passato e futuro: la **vinificazione in anfora**, le sfide climatiche, il futuro delle categorie low e no-alcol, tutto visto con lo sguardo autentico di chi la terra la lavora davvero.

Una scommessa vinta

Se qualcuno, prima del 7 giugno, aveva ancora dei dubbi su quanto **la Calabria potesse parlare il linguaggio del vino contemporaneo**, oggi ha cambiato idea. Questa prima edizione del Merano WineFestival Calabria è stata **un successo pieno**, nato dalla collaborazione tra il festival altoatesino, la **Regione Calabria**, l'**ARSAC** e il **Consorzio dei Vini Cirò e Melissa**.

Da calabrese, da ciròtano, e da appassionato di vino, posso dire che **abbiamo mostrato il nostro volto migliore**. Quello fatto di accoglienza, territorio, orgoglio contadino e visione.

Questa **non è solo una festa del vino**, è un **manifesto identitario**: la Calabria può parlare al mondo, calice alla mano. E farlo con stile, sapore e sostanza.

The ITALIAN INSIDER

Calabrian wines ought to be the latest obsession in Italy's vinificio scene

OPHELIA GREGORY | 10 JUNE 2025

CIRÒ – When travelling in Italy there is, of course, an abundance of regions and vineyards to visit and more often than not *aesthetic* photos of Tuscan wine tastings are foisted upon us, plastered all over our Facebook and Instagram feeds, but for a true gastronomic experience one absolutely must visit Calabria.

This weekend Cirò, an ancient region of Calabria which is gently lapped by the clear waters of the Ionian Sea, became the host of this year's Merano Wine Festival. The event saw a joint collaboration between the municipalities of Cirò and Cirò Marina, with the quaint little town of Cirò, hosting the first night. The medieval borgo was lit up with string lights and wine vendors coming from across Calabria. The second and third nights were hosted at Cirò Marina in the sophisticated Borgo Saverona, which was full of stalls from all of Calabria's best winemakers, along with master classes, expert talks, master-chefs and a rather fetching dance floor for when people had sampled enough wines.

The thing that makes Calabrian wines so distinctive is a combination of the geography of the region, which is flanked by both the Mediterranean and Ionian seas, the distinctive grape varieties and the specific culture and traditions of the Calabrian people.

The Magliocco and Gaglioppo, grape varieties are among those native to the area and used since ancient times these produce strong and full-bodied wines, which age well, and even cope in particularly dry seasons. There are twelve common varieties of grape throughout Calabria, including those brought over by the ancient Greeks, the kind that would produce wine potent enough for Odysseus to knock-out the 30 ft cyclops, Polyphemus, as noted in the Odyssey. With more modern techniques, however, these same grapes are capable of producing both rich and full-bodied wines, as well as some incredibly light and delicate sparkling ones.

One particular vineyard that stood out amongst the rest was *Librandi* in Cirò, a third-generation, family-run business with a simultaneously traditional and experimental approach to wine-making. As Paolo Librandi recalled, his grandfather, Raffaele was a type of proto-professor in the science of grafting and wine-making, a true craftsman and expert, who often shared his expertise with other people. He was someone who believed in innovation and that is what lead his son and his family to collaborate with scientist Dr. Anna Schneider on the spiral vineyard, which sits in the centre of the complex and allows for those at *Librandi* to not only produce wines of entirely superior quality but also contribute greatly to the field of wine and biological sciences.

The winery is situated in a beautiful location, that offers not just excellent wines but also a perfectly-paired aperitivo, as no detail is left out. Calabria is a region that offers not only the usual and delectable southern Italian cuisine but also the kick of hot peppers, fresh seafood and sweet onion. The contrast of hot, spicy, Sardella on a crostino with a crisp glass of local wine is something entirely singular.

If one's object is to truly experience Italy's food and wine culture, then one must travel regionally and Calabria should certainly not be left off the list. Each bottle is representative of thousands of years of tradition and while the Calabrians may no longer crush grapes underfoot or submit to the two-glass minimum over lunch or dinner, their ability to create excellent wine has held strong.

White wines:

Cirò Bianco DOC – Romano e Adamo (10.50 €) Made with 100 percent Greco Bianco this wine is soft and lightly floral, very fresh and comes highly recommend by me (if one is inclined to take suggestions from a Brit). It is best served with fresh seafood, nothing too fatty or heavy but this is also a wine that can be enjoyed entirely by itself.

Balbino IGT Calabria – *Farneto del Principe* (16 €) This organic wine produced with 100 percent Montonico grapes, has a fresh and slightly sweet flavour. It is certainly richer than the Cirò Bianco and has slightly yoghurt taste. It is best paired with fish and soft cheeses.

Rosé wines:

Greco Nero IGT Calabria – Statti (11.90 €) Made with 100 percent Greco Nero, this wine can only be describe as the most rosé of rosé wines. It is an excellent balance between freshness and softness, and richness a real delight. It would be best enjoyed by itself or with fresh seafood, summer salads, an authentic margherita pizza.

Rosaspina Greco Nero Calabria IGP – Spadafora (14.85€) 100 percent Greco Nero, this wine is fresh and delicious with a very delicate taste. For those who are not a fan of the rich slightly yoghurt-ish flavour that rosé wines tend to have, this would be the perfect rosé for you. The colour is a very delicate pink which matches its flavour profile. It would best be enjoyed with something fresh or perhaps even something with Calabrian chilly peppers.

Red wines:

Zero Rosso IGT Calabria – Brigante (23 €) This 100 percent Gaglioppo wine produced in Cirò is not only unfiltered (vegan) and without sulphates, it is truly sensational. This may be a divisive recommendation for some but for those who do not enjoy a dry red that claws at the top of the mouth this is the most un-dry red that I have ever tasted. This is not to say that it is sweet and syrupy, it absolutely isn't. It is both fruity, floral and well-bodied with a fresh taste. It would be best enjoyed with less fatty cuts of meat, red soups and sauces and fresh cheese.

Fervore – Terre di Balbia (25€) 100 percent Magliocco dolce, as the name would suggest this wine is absolutely *pazzesco*, as the Italians say. There are many nuances in the flavour. It is complex and full-bodied yet soft, clean and light. Delectable and best enjoyed with the usual suspects for red wine.

Sparking:

Rosaneti Brut Rosé – Librandi (16€) Librandi knows how to produce a good wine but this one was particularly good, so good in fact even some sommeliers were spotted drinking it as opposed to merely sampling it, as is the respected convention at wine tastings. This 100 percent Gaglioppo sparkling rosé is incredibly fresh, a good structure with a clean lightly fruity flavour. It is best enjoyed with an aperitivo, fish, pizza or even something rich, as this is a clean, fresh wine that absolutely must be tried.

Thus, a trip to Calabria is imperative, not just for the gorgeous beaches and spiced culinary offerings but for the vineyards and the wines. *US Catanzaro* may not have surpassed *Seria B* but Calabria's wines would certainly be in *Seria A*.

*prices may vary based on vendor

og

Dr. Anna Scheider explaining the differences in grape varieties in the region, as well as the experimental nature of the vineyard

Crowds gather for the official opening of the Merano Festa del Vino 2025

© COPYRIGHT ITALIAN INSIDER
UNAUTHORISED REPRODUCTION FORBIDDEN

TRAVEL ITALY BUSINESS

Merano WineFestival mette un piede in Calabria, per tre giorni l'enologia del Sud protagonista a Cirò

LINK: https://www.virtuquotidiane.it/enogastronomia/mwf/merano-winefestival-mette-un-piede-in-calabria-per-tre-giorni-lenologia-del-sud-protagonis...

Merano WineFestival mette un piede in Calabria, per tre giorni l'enologia del Sud protagonista a Cirò CIRÒ - Buona la prima per Merano WineFestival Calabria-Essenza del Sud: debutto riuscito per lo spinoff dell'evento enogastronomico più glamour d'Italia, fondato da Helmuth Köcher nel 1992, che ha così varcato i confini dell'Alto Adige per approdare in Calabria. Sfiorate le 3mila presenze complessive nelle tre giornate, da sabato 7 a lunedì 9 giugno, che hanno visto i paesi di Cirò e Cirò Marina (Crotone) protagonisti di una manifestazione che ha celebrato in grande stile i prodotti enogastronomici d'eccellenza della Calabria e del Sud Italia. La prima edizione di Merano WineFestival Calabria-Essenza del Sud ha preso il via sabato nel centro storico di Cirò, con la partecipatissima cerimonia del taglio del nastro, alla presenza del patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher, dell'assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo, del sindaco di Cirò Mario Sculco e del sindaco di Cirò Marina e presidente della provincia di Crotone Sergio Ferrari. Oltre 1.200 presenze tra i vicoli e le piazze del centro storico di Cirò, per un'immersione completa nel mondo enologico del Sud Italia: 3 banchi di degustazione dedicati alla Calabria tra vini bianchi, vini rossi e le diverse interpretazioni del Gaglioppo, nonché 5 banchi dedicati alle migliori espressioni dei vitigni autoctoni di Campania, Sicilia, Sardegna, Puglia e Basilicata. Tre isole food animate da chef del territorio hanno raccontato la Calabria attraverso i suoi piatti tipici, mentre le visite libere al Museo Luigi Lilio e la musica dal vivo sul palco hanno completato la serata inaugurale. Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, oltre 150 produttori wine, food, spirits e beer selezionati dalla Guida The WineHunter sono stati protagonisti nell'elegante cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Due giornate di degustazioni e showcooking stellati, accompagnate da approfondimenti alla scoperta della biodiversità vitivinicola calabrese, che hanno visto la partecipazione di oltre 1.300 persone in 2 giorni, tra wine lovers, operatori e stampa di settore. Dopo la sciabolata inaugurale alla presenza delle autorità locali, il patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e il giornalista Andrea Radic, in rappresentanza delle commissioni della guida The WineHunter, hanno annunciato in anteprima alcune delle aziende calabresi premiate nell'edizione 2025 della guida, che sarà ufficialmente pubblicata ad agosto: 3spirits, Antiche Vigne Pironti, Antichi Vigneti F.lli Sculco, Arcuri Espedito Vincenzo, Az. Agr. Grutteria Niccolò, Az. Agr.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Francesca De Leo Alberti, Az. Agr. Granata, Az. Vinicola Ceratti Pasquale, Az. Vinicola Manna, Barone G.R. Macrì, Benvenuto Giovanni Celeste, Birra Cala, Brancati Filippo, Bruni Mario, Cantina Campana, Cantina Malena, Cantina Russo & Longo, Cantine Caccamo, Cantine De Mare, Cantine F.lli Lavorata, Cantine Greco, Cantine Lento, Cantine Piacentini, Caparra & Siciliani, Capoano, Casa Vinicola Criserà, Ceraudo Roberto, Colacino Wines, Dell'Aera Vigneti e Cantina, Farneto Del Principe, Fattoria San Francesco, Fattoria Santa Maria, Ferrocinto, Feudo Della Sagitta, Fezzigna Vignaioli, Ippolito 1845, Kalabria Wines, La Pizzuta Del Principe, Librandi, Mimmo Vinci, Rocco Pirito Vini Cirò, San Vincenzo, Senatore Vini, Sgambelluri - gli Artigiani Del Torrone, Soc. Agricola Zito & F.lli, Spadafora 1915, Statti, Tenuta Del Castello, Tenuta Del Travale, Tenuta Diecimani, Tenuta Iuzzolini, Tenuta Santa Venere - Akra Vini Di Calabria, Tenuta Santoro, Tenuta Sposato, Termine Grosso, Tramontana, Vigneti Ferraro, Vigneti Vumbaca. Nell'area food 'Chef on the Table' sono stati protagonisti i piatti di alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese stellata: gli chef Luca Abbruzzino (Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Hyle), Caterina Ceraudo (Dattilo) e Nino Rossi (Qafiz), e i pizzaioli Daniele Campana (Campana Pizza in Teglia) e Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi). Nella Sala Camino, al primo piano, sono andati in scena talk e masterclass dedicati alla biodiversità calabrese, tra i quali una masterclass dedicata alla ricchezza varietale meno conosciuta della Calabria, alla scoperta delle potenzialità da valorizzare, un approfondimento esclusivo sulla crescita qualitativa e istituzionale del Cirò alla luce dell'imminente passaggio a Docg e il talk di alto profilo scientifico sulla tutela genetica dei vitigni autoctoni calabresi a cura del professor Attilio Scienza e della dottoressa Saveria Sesto. Nell'atmosfera rilassata e creativa del Social Garden, a bordo piscina, si sono susseguiti momenti di confronto che hanno visto protagonisti alcuni produttori del territorio per una narrazione storica e contemporanea del territorio, che ha intrecciato i vissuti personali dei viticoltori all'ambizioso percorso collettivo verso la Docg. Tra gli approfondimenti, anche l'intervento di Simona Geri e di Helmuth Köcher sul futuro del vino, a partire da sfide centrali come il cambiamento climatico, i nuovi stili di consumo, le nuove categorie no-low alcol e la riscoperta della vinificazione in anfora. La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini Doc Cirò e Melissa.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud: 3000 presenze

LINK: https://www.igrandivini.com/news/merano-winefestival-calabria-essenza-del-sud-3000-presenze/

Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud: 3000 presenze News By Francesco Carrubba 16 Giugno 2025 I vini della prima edizione di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud incantano migliaia di visitatori Grande successo per la prima edizione di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud. La biodiversità vitivinicola della regione stupisce e incanta migliaia di visitatori. Hanno potuto scoprire oltre 150 realtà d'eccellenza dell'enogastronomia calabrese e del Sud Italia. La storia e l'identità del territorio che fu culla della Magna Grecia sono state celebrate. Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud: buona la prima Il debutto è assolutamente riuscito per l'evento enogastronomico più glamour d'Italia, fondato da Helmuth Köcher nel 1992. Ora ha varcato i confini dell'Alto Adige per approdare in Calabria. Sfiorate le 3000 presenze complessive nelle tre giornate, da sabato 7 a lunedì 9 giugno. I paesi di Cirò e Cirò Marina sono diventati protagonisti di una manifestazione che ha celebrato in grande stile i prodotti enogastronomici d'eccellenza della Calabria e del Sud Italia. L'anteprima: protagonisti i vitigni autoctoni del Sud Per cominciare, la prima edizione di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud ha preso il via sabato 7 giugno alle 18.00 nel centro storico di Cirò. La partecipatissima cerimonia del taglio del nastro è avvenuta alla presenza del patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher, dell'Assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo, del sindaco di Cirò Mario Sculco e del sindaco di Cirò Marina e presidente della provincia di Crotone Sergio Ferrari. Oltre 1200 presenze tra i vicoli e le piazze del centro storico di Cirò, per un'immersione completa nel mondo enologico del Sud Italia. Tre banchi di degustazione dedicati alla Calabria tra vini bianchi, vini rossi e le diverse interpretazioni del Gaglioppo, nonché 5 banchi dedicati alle migliori espressioni dei vitigni autoctoni di Campania, Sicilia, Sardegna, Puglia e Basilicata. Tre isole food animate da chef del territorio hanno raccontato la Calabria attraverso i suoi piatti tipici. Nel frattempo le visite libere al Museo Luigi Lilio e la musica dal vivo sul palco hanno completato la serata inaugurale. Le eccellenze del gusto Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, oltre 150 produttori wine, food, spirits e beer selezionati dalla Guida The WineHunter sono stati protagonisti nell'elegante cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Due giornate di degustazioni e showcooking stellati, accompagnate da approfondimenti alla scoperta della biodiversità vitivinicola calabrese. Hanno partecipato oltre

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

1300 persone in 2 giorni tra wine lovers, operatori e stampa di settore. Le aziende premiate Quindi, dopo la sciabolata inaugurale alla presenza delle autorità locali, il patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e il giornalista Andrea Radic, in rappresentanza delle commissioni della guida The WineHunter, hanno annunciato in anteprima alcune delle aziende calabresi premiate nell'edizione 2025 della guida, che sarà ufficialmente pubblicata ad agosto. Si tratta di: 3spirits, Antiche Vigne Pironti, Antichi Vigneti F.lli Sculco, Arcuri Espedito Vincenzo, Az. Agr. Grutteria Niccolò, Az. Agr. Francesca De Leo Alberti, Az. Agr. Granata, Az. Vinicola Ceratti Pasquale, Az. Vinicola Manna, Barone G.R. Macrì, Benvenuto Giovanni Celeste, Birra Cala, Brancati Filippo, Bruni Mario, Cantina Campana, Cantina Malena, Cantina Russo & Longo, Cantine Caccamo, Cantine De Mare, Cantine F.lli Lavorata, Cantine Greco, Cantine Lento, Cantine Piacentini, Caparra & Siciliani, Capoano, Casa Vinicola Criserà, Ceraudo Roberto, Colacino Wines, Dell'Aera Vigneti e Cantina, Farneto Del Principe, Fattoria San Francesco, Fattoria Santa Maria, Ferrocinto, Feudo Della Sagitta, Fezzigna Vignaioli, Ippolito 1845, Kalabria Wines. E poi ancora: La Pizzuta Del Principe, Librandi, Mimmo Vinci, Rocco Pirito Vini Cirò, San Vincenzo, Senatore Vini, Sgambelluri - gli Artigiani Del Torrone, Soc. Agricola Zito & F.lli, Spadafora 1915, Statti, Tenuta Del Castello, Tenuta Del Travale, Tenuta Diecimani, Tenuta Iuzzolini, Tenuta Santa Venere - Akra Vini Di Calabria, Tenuta Santoro, Tenuta Sposato, Termine Grosso, Tramontana, Vigneti Ferraro, Vigneti Vumbaca. Nell'area food "Chef on the Table" sono stati protagonisti i piatti di alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese stellata: gli chef Luca Abbruzzino (Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Hyle), Caterina Ceraudo (Dattilo) e Nino Rossi (Qafiz), e i pizzaioli Daniele Campana (Campana Pizza in Teglia) e Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi). Talk e Masterclass: gli approfondimenti sul vino Inoltre nella Sala Camino, al primo piano, sono andati in scena talk e masterclass dedicati alla biodiversità calabrese. Tra queste una masterclass dedicata alla ricchezza varietale meno conosciuta della Calabria, alla scoperta delle potenzialità da valorizzare, un approfondimento esclusivo sulla crescita qualitativa e istituzionale del Cirò alla luce dell'imminente passaggio a DOCG e il talk di alto profilo scientifico sulla tutela genetica dei vitigni autoctoni calabresi a cura del professor Attilio Scienza e della dottoressa Saveria Sesto. Così nell'atmosfera rilassata e creativa del Social Garden, a bordo piscina, si sono susseguiti momenti di confronto che hanno visto protagonisti alcuni produttori del territorio. La narrazione storica e contemporanea del territorio ha intrecciato i vissuti personali dei viticoltori all'ambizioso percorso collettivo verso la DOCG. Tra gli approfondimenti, anche l'intervento di Simona Geri e di Helmuth Köcher sul futuro del vino, a partire da sfide centrali come il cambiamento climatico, i nuovi stili di consumo, le nuove categorie no-low alcol e la riscoperta della vinificazione in anfora. La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria. È in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Grande successo per la 1^ edizione di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud: i vini del Sud incantano migliaia di visitatori

LINK: https://cloudwine9.com/2025/06/16/grande-successo-per-la-1-edizione-di-merano-winefestival-calabria-essenza-del-sud-i-vini-del-sud-incantano...

Grande successo per la 1^ edizione di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud: i vini del Sud incantano migliaia di visitatori 16 giugno 2025 Gentian Maloku Grande successo per la prima edizione di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud: la biodiversità vitivinicola della Calabria stupisce e incanta migliaia di visitatori. Da sabato 7 a lunedì 9 giugno, a Cirò e Cirò Marina si è tenuta la prima edizione di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud: migliaia di visitatori hanno potuto scoprire oltre 150 realtà d'eccellenza dell'enogastronomia calabrese e del Sud Italia, celebrando la storia e l'identità della regione che fu culla della Magna Grecia. Merano (BZ) - Cirò (KR), 16 giugno 2025 - Buona la prima per Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud: debutto riuscito per l'evento enogastronomico più glamour d'Italia, fondato da Helmuth Köcher nel 1992, che varca i confini dell'Alto Adige per approdare in Calabria. Sfiorate le 3000 presenze complessive nelle tre giornate, da sabato 7 a lunedì 9 giugno, che hanno visto i paesi di Cirò e Cirò Marina protagonisti di una manifestazione che ha celebrato in grande stile i prodotti enogastronomici d'eccellenza della Calabria e del Sud Italia. SABATO 7 GIUGNO, ANTEPRIMA A CIRÒ: PROTAGONISTI I VITIGNI AUTOCTONI DEL SUD ITALIA La prima edizione di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud ha preso il via sabato 7 giugno alle ore 18.00, nel centro storico di Cirò, con la partecipatissima cerimonia del taglio del nastro, alla presenza del patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher, dell'Assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo, del sindaco di Cirò Mario Sculco e del sindaco di Cirò Marina e presidente della provincia di Crotone Sergio Ferrari. Oltre 1200 presenze tra i vicoli e le piazze del centro storico di Cirò, per un'immersione completa nel mondo enologico del Sud Italia: 3 banchi di degustazione dedicati alla Calabria tra vini bianchi, vini rossi e le diverse interpretazioni del Gaglioppo, nonché 5 banchi dedicati alle migliori espressioni dei vitigni autoctoni di Campania, Sicilia, Sardegna, Puglia e Basilicata. Tre isole food animate da chef del territorio hanno raccontato la Calabria attraverso i suoi piatti tipici, mentre le visite libere al Museo Luigi Lilio e la musica dal vivo sul palco hanno completato la serata inaugurale. DOMENICA 8 E 9 GIUGNO A BORGO SAVERONA, LE ECCELLENZE DEL GUSTO SELEZIONATE DA THE WINEHUNTER Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, oltre 150 produttori wine, food,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

spirits e beer selezionati dalla Guida The WineHunter sono stati protagonisti nell'elegante cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Due giornate di degustazioni e showcooking stellati, accompagnate da approfondimenti alla scoperta della biodiversità vitivinicola calabrese, che hanno visto la partecipazione di oltre 1300 persone in 2 giorni, tra wine lovers, operatori e stampa di settore. Dopo la sciabolata inaugurale alla presenza delle autorità locali, il patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e il giornalista Andrea Radic, in rappresentanza delle commissioni della guida The WineHunter, hanno annunciato in anteprima alcune delle aziende calabresi premiate nell'edizione 2025 della guida, che sarà ufficialmente pubblicata ad agosto: 3spirits, Antiche Vigne Pironti, Antichi Vigneti F.lli Sculco, Arcuri Espedito Vincenzo, Az. Agr. Grutteria Niccolò, Az. Agr. Francesca De Leo Alberti, Az. Agr. Granata, Az. Vinicola Ceratti Pasquale, Az. Vinicola Manna, Barone G.R. Macrì, Benvenuto Giovanni Celeste, Birra Cala, Brancati Filippo, Bruni Mario, Cantina Campana, Cantina Malena, Cantina Russo & Longo, Cantine Caccamo, Cantine De Mare, Cantine F.lli Lavorata, Cantine Greco, Cantine Lento, Cantine Piacentini, Caparra & Siciliani, Capoano, Casa Vinicola Criserà, Ceraudo Roberto, Colacino Wines, Dell'Aera Vigneti e Cantina, Farneto Del Principe, Fattoria San Francesco, Fattoria Santa Maria, Ferrocinto, Feudo Della Sagitta, Fezzigna Vignaioli, Ippolito 1845, Kalabria Wines, La Pizzuta Del Principe, Librandi, Mimmo Vinci, Rocco Pirito Vini Cirò, San Vincenzo, Senatore Vini, Sgambelluri - gli Artigiani Del Torrone, Soc. Agricola Zito & F.lli, Spadafora 1915, Statti, Tenuta Del Castello, Tenuta Del Travale, Tenuta Diecimani, Tenuta Iuzzolini, Tenuta Santa Venere - Akra Vini Di Calabria, Tenuta Santoro, Tenuta Sposato, Termine Grosso, Tramontana, Vigneti Ferraro, Vigneti Vumbaca. Nell'area food 'Chef on the Table' sono stati protagonisti i piatti di alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese stellata: gli chef Luca Abbruzzino (Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Hyle), Caterina Ceraudo (Dattilo) e Nino Rossi (Qafiz), e i pizzaioli Daniele Campana (Campana Pizza in Teglia) e Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi). TALK E MASTERCLASS: GLI APPROFONDIMENTI SUL MONDO DEL VINO Nella Sala Camino, al primo piano, sono andati in scena talk e masterclass dedicati alla biodiversità calabrese, tra i quali una masterclass dedicata alla ricchezza varietale meno conosciuta della Calabria, alla scoperta delle potenzialità da valorizzare, un approfondimento esclusivo sulla crescita qualitativa e istituzionale del Cirò alla luce dell'imminente passaggio a DOCG e il talk di alto profilo scientifico sulla tutela genetica dei vitigni autoctoni calabresi a cura del professor Attilio Scienza e della dottoressa Saveria Sesto. Nell'atmosfera rilassata e creativa del Social Garden, a bordo piscina, si sono susseguiti momenti di confronto che hanno visto protagonisti alcuni produttori del territorio per una narrazione storica e contemporanea del territorio, che ha intrecciato i vissuti personali dei viticoltori all'ambizioso percorso collettivo verso la DOCG. Tra gli approfondimenti, anche l'intervento di Simona Geri e di Helmuth Köcher sul futuro del vino, a partire da sfide centrali come il cambiamento climatico, i nuovi stili di consumo, le nuove categorie no-low alcol e la riscoperta della

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

vinificazione in anfora. La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. https://www.smstudiopr.it/it/news/dettagli/grande-successo-per-la-1-edizione-di-merano-winefestival-calabria-migliaia-di-visitatori-a-ciro-e.html Fonte: PR & Media Relations: smstudio Alessia Telese M. +39 324 8 9 4 0 6 4 1 alessia.telese@smstudiopr.it

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Eventi

Merano WineFestival Calabria: un viaggio sensoriale con 3000 visitatori entusiasti

Redazione Vinamundi 16 Giugno 2025

Merano WineFestival Calabria: un viaggio sensoriale con 3000 visitatori entusiasti

La prima edizione del **Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud** ha avuto un successo straordinario, attirando quasi **3000 visitatori** nel cuore della Calabria. Questo evento, tenutosi dal 7 al 9 giugno, ha messo in evidenza la **biodiversità vitivinicola calabrese** e celebrato l'identità enogastronomica di una regione storicamente significativa, nota per essere stata la culla della Magna Grecia.

Fondato nel 1992 da **Helmuth Köcher**, il Merano WineFestival è uno degli eventi enogastronomici più prestigiosi d'Italia. Quest'anno, ha varcato i confini dell'Alto Adige per approdare a **Cirò** e **Cirò Marina**, due località che hanno ospitato una manifestazione di grande spessore, capace di attrarre appassionati di vino, esperti del settore e semplici curiosi desiderosi di scoprire i tesori enologici del **Sud Italia**.

un evento di grande richiamo

L'inaugurazione dell'evento si è svolta sabato 7 giugno alle 18.00, con una cerimonia di apertura che ha visto la presenza di figure di spicco, tra cui l'**Assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo** e i sindaci di Cirò e Cirò Marina, **Mario Sculco** e **Sergio Ferrari**. La cerimonia del taglio del nastro ha dato il via a tre giorni di degustazioni, incontri e attività culturali che hanno animato le strade affascinanti del centro storico di Cirò. Con oltre **1200 partecipanti** alla serata inaugurale, i visitatori sono stati immersi in un'esperienza sensoriale unica, che ha abbinato i vini locali a piatti tipici preparati da chef del territorio.

degustazioni e premi

La manifestazione ha offerto tre banchi di degustazione esclusivamente dedicati ai **vini calabresi**, comprendendo una selezione di vini bianchi e rossi e diverse interpretazioni del vitigno autoctono **Gaglioppo**. Inoltre, sono stati allestiti cinque banchi dedicati alle migliori espressioni di vitigni provenienti da altre regioni del Sud Italia, come **Campania**, **Sicilia**, **Sardegna**, **Puglia** e **Basilicata**. Questo approccio ha creato un ponte tra le diverse tradizioni vitivinicole, sottolineando l'importanza della biodiversità e delle pratiche agricole sostenibili.

Le giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno hanno visto un afflusso di oltre **1300 persone**, tra wine lovers, operatori del settore e rappresentanti della stampa. L'elegante cornice di **Borgo Saverona** a Cirò Marina ha ospitato oltre **150 produttori di vino**, cibo, spirits e birre, tutti selezionati dalla Guida **The WineHunter**. Le degustazioni si sono alternate a showcooking condotti da chef stellati, che hanno deliziato il pubblico con piatti innovativi e tradizionali, rendendo omaggio alla ricca gastronomia calabrese.

Un momento culminante della manifestazione è stato l'annuncio delle aziende calabresi premiate per l'edizione 2025 della guida **The WineHunter**, che sarà ufficialmente pubblicata ad agosto. Tra le aziende premiate si annoverano nomi illustri come **Antiche Vigne Pironti**, **Cantina Campana**, **Librandi** e **Ferrocinto**, che rappresentano solo una parte dell'ampia varietà di produttori presenti in Calabria. Queste aziende si sono distinte per la qualità dei loro prodotti e per l'impegno nella valorizzazione del territorio.

un focus sulla gastronomia calabrese

L'area dedicata al food, **"Chef on the Table"**, ha visto la partecipazione di alcuni tra i più noti chef calabresi, come **Luca Abbruzzino** e **Caterina Ceraudo**, che hanno presentato piatti innovativi e reinterpretazioni delle ricette tradizionali. I pizzaioli **Daniele Campana** e **Roberto Davanzo** hanno aggiunto il loro tocco di creatività, rendendo omaggio alla tradizione della pizza calabrese.

Non sono mancati momenti di approfondimento e discussione, con talk e masterclass dedicate alla **biodiversità vitivinicola** della Calabria. Tra queste, una masterclass ha esplorato le varietà meno conosciute della regione, mentre un altro talk ha trattato l'importante passaggio del **Cirò a DOCG**, previsto per il prossimo futuro. Il professor **Attilio Scienza** e la dottoressa **Saveria Sesto** hanno guidato una discussione sulla tutela genetica dei vitigni autoctoni, evidenziando l'importanza di preservare la ricchezza varietale della regione.

L'atmosfera rilassata e creativa del **Social Garden** ha favorito momenti di confronto tra produttori e visitatori, permettendo di discutere non solo delle sfide del settore vitivinicolo, come il cambiamento climatico e l'evoluzione delle preferenze dei consumatori, ma anche delle opportunità offerte dall'innovazione e dalla riscoperta di tecniche tradizionali come la vinificazione in anfora.

Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud è frutto di una sinergia tra **Merano WineFestival** e l'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria**, in collaborazione con l'**Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese** e il **Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa**. Questa partnership ha dimostrato quanto sia forte l'impegno per la valorizzazione del patrimonio enogastronomico calabrese e del Sud Italia, ponendo le basi per future edizioni di questo evento che promette di crescere e di attrarre sempre più appassionati del buon bere e del buon mangiare.

Grande successo per la prima edizione di "Merano WineFestival Calabria-Essenza del Sud": la biodiversità vitivinicola della Calabria stupisce e incanta migliaia di visitatori

LINK: https://ildispaccio.it/agora/2025/06/16/grande-successo-per-la-prima-edizione-di-merano-winefestival-calabria-essenza-del-sud-la-biodiversit...

Grande successo per la prima edizione di "Merano WineFestival Calabria-Essenza del Sud": la biodiversità vitivinicola della Calabria stupisce e incanta migliaia di visitatori 16/06/2025, 15:58 Buona la prima per Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud: debutto riuscito per l'evento enogastronomico più glamour d'Italia, fondato da Helmuth Köcher nel 1992, che varca i confini dell'Alto Adige per approdare in Calabria. Sfiorate le 3000 presenze complessive nelle tre giornate, da sabato 7 a lunedì 9 giugno, che hanno visto i paesi di Cirò e Cirò Marina protagonisti di una manifestazione che ha celebrato in grande stile i prodotti enogastronomici d'eccellenza della Calabria e del Sud Italia. SABATO 7 GIUGNO, ANTEPRIMA A CIRÒ: PROTAGONISTI I VITIGNI AUTOCTONI DEL SUD ITALIA La prima edizione di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud ha preso il via sabato 7 giugno alle ore 18.00, nel centro storico di Cirò, con la partecipatissima cerimonia del taglio del nastro, alla presenza del patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher, dell'Assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo, del sindaco di Cirò Mario Sculco e del sindaco di Cirò Marina e presidente della provincia di Crotone Sergio Ferrari. Oltre 1200 presenze tra i vicoli e le piazze del centro storico di Cirò, per un'immersione completa nel mondo enologico del Sud Italia: 3 banchi di degustazione dedicati alla Calabria tra vini bianchi, vini rossi e le diverse interpretazioni del Gaglioppo, nonché 5 banchi dedicati alle migliori espressioni dei vitigni autoctoni di Campania, Sicilia, Sardegna, Puglia e Basilicata. Tre isole food animate da chef del territorio hanno raccontato la Calabria attraverso i suoi piatti tipici, mentre le visite libere al Museo Luigi Lilio e la musica dal vivo sul palco hanno completato la serata inaugurale. DOMENICA 8 E 9 GIUGNO A BORGO SAVERONA, LE ECCELLENZE DEL GUSTO SELEZIONATE DA THE WINEHUNTER Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, oltre 150 produttori wine, food, spirits e beer selezionati dalla Guida The WineHunter sono stati protagonisti nell'elegante cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Due giornate di degustazioni e showcooking stellati, accompagnate da approfondimenti alla scoperta della biodiversità vitivinicola calabrese, che hanno visto la partecipazione di oltre 1300 persone in 2 giorni, tra wine lovers, operatori e stampa di settore. Dopo la sciabolata inaugurale alla presenza delle autorità locali, il patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e il giornalista Andrea Radic, in rappresentanza delle commissioni della guida The WineHunter, hanno annunciato in anteprima alcune delle aziende calabresi premiate nell'edizione 2025 della guida, che sarà ufficialmente pubblicata ad agosto: 3spirits, Antiche Vigne Pironti, Antichi Vigneti F.lli Sculco, Arcuri Espedito Vincenzo, Az. Agr. Grutteria Niccolò, Az. Agr. Francesca De Leo Alberti, Az. Agr. Granata, Az. Vinicola Ceratti Pasquale, Az. Vinicola Manna, Barone G.R. Macrì, Benvenuto Giovanni Celeste, Birra

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Cala, Brancati Filippo, Bruni Mario, Cantina Campana, Cantina Malena, Cantina Russo & Longo, Cantine Caccamo, Cantine De Mare, Cantine F.lli Lavorata, Cantine Greco, Cantine Lento, Cantine Piacentini, Caparra & Siciliani, Capoano, Casa Vinicola Criserà, Ceraudo Roberto, Colacino Wines, Dell'Aera Vigneti e Cantina, Farneto Del Principe, Fattoria San Francesco, Fattoria Santa Maria, Ferrocinto, Feudo Della Sagitta, Fezzigna Vignaioli, Ippolito 1845, Kalabria Wines, La Pizzuta Del Principe, Librandi, Mimmo Vinci, Rocco Pirito Vini Cirò, San Vincenzo, Senatore Vini, Sgambelluri - gli Artigiani Del Torrone, Soc. Agricola Zito & F.lli, Spadafora 1915, Statti, Tenuta Del Castello, Tenuta Del Travale, Tenuta Diecimani, Tenuta Iuzzolini, Tenuta Santa Venere - Akra Vini Di Calabria, Tenuta Santoro, Tenuta Sposato, Termine Grosso, Tramontana, Vigneti Ferraro, Vigneti Vumbaca. Nell'area food "Chef on the Table" sono stati protagonisti i piatti di alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese stellata: gli chef Luca Abbruzzino (Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Hyle), Caterina Ceraudo (Dattilo) e Nino Rossi (Qafiz), e i pizzaioli Daniele Campana (Campana Pizza in Teglia) e Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi). TALK E MASTERCLASS: GLI APPROFONDIMENTI SUL MONDO DEL VINO Nella Sala Camino, al primo piano, sono andati in scena talk e masterclass dedicati alla biodiversità calabrese, tra i quali una masterclass dedicata alla ricchezza varietale meno conosciuta della Calabria, alla scoperta delle potenzialità da valorizzare, un approfondimento esclusivo sulla crescita qualitativa e istituzionale del Cirò alla luce dell'imminente passaggio a DOCG e il talk di alto profilo scientifico sulla tutela genetica dei vitigni autoctoni calabresi a cura del professor Attilio Scienza e della dottoressa Saveria Sesto. Nell'atmosfera rilassata e creativa del Social Garden, a bordo piscina, si sono susseguiti momenti di confronto che hanno visto protagonisti alcuni produttori del territorio per una narrazione storica e contemporanea del territorio, che ha intrecciato i vissuti personali dei viticoltori all'ambizioso percorso collettivo verso la DOCG. Tra gli approfondimenti, anche l'intervento di Simona Geri e di Helmuth Köcher sul futuro del vino, a partire da sfide centrali come il cambiamento climatico, i nuovi stili di consumo, le nuove categorie no-low alcol e la riscoperta della vinificazione in anfora. La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

© SM Studio

MERANO WINEFESTIVAL CALABRIA: IL RISVEGLIO DEL VINO AUTENTICO DEL SUD

Vino Calabria

MANUEL CAMPION
Redattore

Di più da Manuel Campion

Dal 7 al 9 giugno Cirò e Borgo Saverona hanno raccontato l'identità enoica della Calabria tra vitigni autoctoni, biodiversità e giovani vignaioli. Una regione in fermento che guarda al futuro restando fedele alle sue radici millenarie.

È una Calabria che ti guarda negli occhi, quella che dal 7 al 9 giugno 2025 ha ospitato la prima edizione del **Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud**. Più che una semplice celebrazione del vino, la tappa è stata l'occasione per affrontare un percorso di valorizzazione territoriale, per raccontare la propria identità, per rendere giustizia alla propria terra.

Il festival, parte di una serie di manifestazioni legate al vino locale e volte a valorizzare il territorio, ha trasmesso un **messaggio di coesione**. La sinergia tra l'*Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria*, *ARSAC*, il *Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa* e i produttori di tutta la regione testimonia la volontà comune di riportare alla luce un'identità enoica autentica.

Nei vicoli di **Cirò**, durante la serata inaugurale, tra i banchi d'assaggio dedicati ai vitigni autoctoni del Sud Italia, si è respirata l'**aria di una nuova Calabria**. Un'identità che si è rafforzata nelle due serate successive a **Borgo Saverona**, tra degustazioni guidate, momenti di approfondimento e incontri con i vignaioli calabresi. A impreziosire il racconto, alcuni dei protagonisti della ristorazione regionale, che con i loro piatti hanno descritto una Calabria **consapevole**, **contemporanea** e **profondamente legata alle sue radici**.

LA BIODIVERSITÀ COME PATRIMONIO, IDENTITÀ E RISORSA

Il cuore della manifestazione è stata la **biodiversità vitivinicola calabrese**. Su poco più di **10.000 ettari vitati**, la regione custodisce un patrimonio genetico di immenso valore. **Nessun'altra regione italiana vanta una biodiversità così ricca** e legata alla propria storia millenaria.

Questa ricchezza è una risorsa concreta per il futuro della viticoltura europea. Ne è esempio il progetto della cantina *Librandi*, avviato oltre 25 anni fa con la dott.ssa **Anna Schneider**, ricercatrice del **CNR di Torino**: un vigneto sperimentale a Cirò che raccoglie circa **200 varietà autoctone**, alcune risalenti all'epoca della Magna Grecia. Un lavoro di tutela e studio a sostegno per il futuro, non solo della Calabria.

Secondo il professor **Attilio Scienza**, intervenuto al festival a fianco della dott.ssa Schneider, **la Calabria rappresenta una banca genetica della viticoltura mediterranea**. Un patrimonio che potrà rivelarsi essenziale nei prossimi decenni, quando molte varietà europee non saranno più adatte alle nuove condizioni climatiche. Diverse varietà calabresi, infatti, mostrano un'**ottima resistenza alla siccità e al caldo** e potrebbero offrire soluzioni per il futuro della viticoltura.

Ogni calice racconta una storia antica. Il *Gaglioppo*, vitigno simbolo della regione, è protagonista dei **rosati tradizionali**. In un clima caldo e in cantine prive di ambienti freschi per lunghe macerazioni, la pressatura rapida è stata la pratica più diffusa. Questi vini accompagnavano i pasti e il lavoro nei campi, in un tempo in cui il vino era considerato soprattutto un alimento. Accanto al Gaglioppo, varietà come il **Magliocco Dolce**, il **Greco Nero**, il **Pecorello**, il **Greco Bianco** e il **Mantonico** – genitore genetico del Gaglioppo e del **Nerello Mascalese** – compongono un mosaico ampelografico straordinario. Ciascuno con un'identità distinta, oggi al centro di una nuova narrazione che guarda al futuro senza dimenticare le radici.

Scommettere sugli autoctoni, come ha fatto tra i primi la famiglia *Ippolito* con il Pecorello, non è solo una scelta produttiva: è una dichiarazione d'identità. In un mondo spesso attratto dall'omologazione, la Calabria riconosce il valore dell'autenticità.

UNITI PER RACCONTARE LA CALABRIA

Non si tratta solo di eventi o di visibilità. È la sensazione che stia **nascendo un movimento condiviso**. Una presa di coscienza, frutti nuovi da radici antiche. Un movimento spinto da produttori giovani e preparati, istituzioni presenti, chef e sommelier determinati a raccontare un territorio che ha ritrovato fiducia nella sua identità.

A Cirò e Borgo Saverona, la Calabria ha parlato di sé attraverso il vino e continuerà a farlo. È la conferma di come l'**enoturismo** sia oggi una chiave d'accesso alla storia, al paesaggio, alla comunità, capace di dar voce a una terra che vuole essere ascoltata.

La Calabria non vuole più restare in silenzio e quando a parlare è chi custodisce tante storie, non si può fare altro che fermarsi ad ascoltare. Con un calice in mano.

Il vino ritorna alle sue origini: a Cirò, Merano WineFestival Calabria celebra la rinascita della Calabria enologica.

LINK: https://www.consulentedelgusto.it/2025/06/07/il-vino-ritorna-alle-sue-origini-a-ciro-merano-winefestival-calabria-celebra-la-rinascita-della...

Il vino ritorna alle sue origini: a Cirò, Merano WineFestival Calabria celebra la rinascita della Calabria enologica. D-Raffaele 7 June 2025 Da sabato 7 a lunedì 9 giugno, 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud' omaggia la storia millenaria di una terra che affonda le sue radici nella Magna Grecia e che ha fatto del vino una cultura e un'identità. Merano (BZ), 5 giugno 2025 - Un viaggio alle radici della viticoltura mediterranea, tra storia, mito e identità. È questo lo spirito che anima 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (KR), nel cuore dell'enologia calabrese. Promosso da Merano WineFestival e dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa, Merano WineFestival Calabria nasce con l'obiettivo di valorizzare l'antica Krimisa come terra di eccellenze enogastronomiche.

GAGLIOPPO, DALLA MAGNA GRECIA AI GIORNI NOSTRI Cirò sorge, infatti, sui resti dell'antica Krimisa, insediamento della Magna Grecia, culla della civiltà classica in Italia meridionale: città come l'odierna Crotone rappresentavano centri di sapere e cultura, capaci di attrarre pensatori come Pitagora, che qui fondò la sua scuola nel 530 a.C., lasciando un'impronta indelebile sul pensiero filosofico e scientifico dell'Occidente. Non solo: si narra che grazie ai successi atletici di Milone di Crotone nelle antiche Olimpiadi, il gaglioppo - vitigno autoctonocalabrese che dà origine al Cirò DOC e al Melissa DOC - ottenne notevole fama, tanto da dare il via alla lunga tradizione di offrire questo vino ai vincitori delle Olimpiadi dell'antica Grecia. Il suo legame con lo sport e l'epica greca si è rinnovato anche in epoca moderna: nel 1968, infatti, durante le Olimpiadi di Città del Messico, il gaglioppo fu celebrato come Vino delle Olimpiadi, riconfermando il valore simbolico e culturale di un vino che attraversa i secoli. E anche nel 2000 le Olimpiadi di Sydney lo hanno incluso tra le eccellenze da omaggiare.

GRECO BIANCO, L'ANIMA ANTICA DEI VINI CALABRESI Il Greco Bianco, l'anima ionica della Calabria, è uno dei vitigni più antichi portato in Italia dai coloni greci, che già nel VIII secolo a.C. selezionavano le migliori uve per la produzione di vini sacri e da cerimonia. Un vitigno autoctono che viene considerato anche la madre dell'evoluzione delle malvasie in Italia, e che dà vita sia al Cirò DOC Bianco un vino bianco secco, sia al Greco di Bianco DOC, interessante vino passito dalle sfumature ambrate, più complesso, vellutato e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

persistente, che racconta il sole, il mare e le colline della Calabria. OLTRE 100 ECCELLENZE CALABRESI IN MOSTRA AL MERANO WINEFESTIVAL CALABRIA Su queste premesse nasce il Merano WineFestival Calabria, evento che punta a valorizzare Cirò e l'intera regione come destinazione d'eccellenza per il turismo del vino. Non si tratta soltanto di un festival enologico, ma di un'esperienza immersiva tra storia, cultura, gastronomia e identità. In ogni calice servito a Cirò si percepisce l'anima di una terra antica, abitata da filosofi, atleti e scienziati, e simbolo di eccellenza millenaria. Merano WineFestival Calabria è un'occasione imperdibile per immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità. Ultime ore per l'acquisto dei tickets online e per le procedure di accredito per la stampa e gli operatori del settore.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Da oggi al 9 giugno a Cirò il Merano WineFestival Calabria

LINK: https://www.ilcirotano.it/2025/06/07/da-oggi-al-9-giugno-a-ciro-il-merano-winefestival-calabria/

Da oggi al 9 giugno a Cirò il Merano WineFestival Calabria by La Redazione - ilCirotano.it 7 Giugno 2025 Alle radici della storia del vino: a Cirò, Merano WineFestival Calabria celebra la rinascita della Calabria enologica Da sabato 7 a lunedì 9 giugno, 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud' omaggia la storia millenaria di una terra che affonda le sue radici nella Magna Grecia e che ha fatto del vino una cultura e un'identità. Merano (BZ), 5 giugno 2025 - Un viaggio alle radici della viticoltura mediterranea, tra storia, mito e identità. È questo lo spirito che anima 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (KR), nel cuore dell'enologia calabrese. Promosso da Merano WineFestival e dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa, Merano WineFestival Calabria nasce con l'obiettivo di valorizzare l'antica Krimisa come terra di eccellenze enogastronomiche. [vc_column_text] [/vc_column_text] GAGLIOPPO, DALLA MAGNA GRECIA AI GIORNI NOSTRI Cirò sorge, infatti, sui resti dell'antica Krimisa, insediamento della Magna Grecia, culla della civiltà classica in Italia meridionale: città come l'odierna Crotone rappresentavano centri di sapere e cultura, capaci di attrarre pensatori come Pitagora, che fondò la sua scuola nel 530 a.C., lasciando un'impronta indelebile sul pensiero filosofico e scientifico dell'Occidente. Non solo: si narra che grazie ai successi atletici di Milone di Crotone nelle antiche Olimpiadi, il gaglioppo - vitigno autoctono calabrese che dà origine al Cirò DOC e al Melissa DOC - ottenne notevole fama, tanto da dare il via alla lunga tradizione di offrire questo vino ai vincitori delle Olimpiadi dell'antica Grecia. Il suo legame con lo sport e l'epica greca si è rinnovato anche in epoca moderna: nel 1968, infatti, durante le Olimpiadi di Città del Messico, il gaglioppo fu celebrato come Vino delle Olimpiadi, riconfermando il valore simbolico e culturale di un vino che attraversa i secoli. E anche nel 2000 le Olimpiadi di Sydney lo hanno incluso tra le eccellenze da omaggiare. GRECO BIANCO, L'ANIMA ANTICA DEI VINI CALABRESI Il Greco Bianco, l'anima ionica della Calabria, è uno dei vitigni più antichi portati in Italia dai coloni greci, che già nel VIII secolo a.C. selezionavano le migliori uve per la produzione di vini sacri e da cerimonia. Un vitigno autoctono che viene considerato anche la madre dell'evoluzione delle malvasie in Italia, e che dà vita sia al Cirò DOC Bianco con un vino bianco secco, sia al Greco di Bianco DOC, interessante vino passito

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

dalle sfumature ambrate, più complesso, vellutato e persistente, che racconta il sole, il mare e le colline della Calabria. OLTRE 100 ECCELLENZE CALABRESI IN MOSTRA AL MERANO WINEFESTIVAL CALABRIA Su queste premesse nasce il Merano WineFestival Calabria, evento che punta a valorizzare Cirò e l'intera regione come destinazione d'eccellenza per il turismo del vino. Non si tratta soltanto di un festival enologico, ma di un'esperienza immersiva tra storia, cultura, gastronomia e identità. Un palinsesto ricco di eventi che intreccia e persegue l'anima di una terra antica, abitata da filosofi, atleti e scienziati, e simbolo di eccellenza millenaria. Merano WineFestival Calabria è un'occasione imperdibile per immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità. Programma: https://calabria.meranowinefestival.com/

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

fanpage.it

Festival, sagre e mostre nel weekend dal 6 all'8 giugno: cosa fare regione per regione

LINK: https://www.fanpage.it/stile-e-trend/viaggi/festival-sagre-e-mostre-nel-weekend-dal-6-all8-giugno-cosa-fare-regione-per-regione/

Festival, sagre e mostre nel weekend dal 6 all'8 giugno: cosa fare regione per regione Il sole e il caldo sono un ottimo incentivo a uscire, stare all'aperto, distrarsi fuori casa, scoprire nuovi posti. È tempo di gite fuori porta, feste e passeggiate e il weekend è il momento giusto per godere di questi momenti preziosi di pausa e relax, in solitaria o con gli amici. Gli eventi non mancano da nord a sud: ecco cosa propongono le città regione per regione. Un po' di Shanghai a Milano nel weekend dal 6 all'8 giugno "Shanghai in my Mind" è l'evento che vuole promuovere il patrimonio culturale, l'energia urbana e lo spirito innovativo di Shanghai attraverso lo sguardo di designer e creativi internazionali. La mostra è il risultato di una open call che ha coinvolto 17 artisti da Cina, Italia, Francia, Giappone, Nuova Zelanda, Stati Uniti e altri Paesi: ciascuno ha raccontato a modo suo la città, producendo un totale di 40 opere. Venerdì 6 giugno dalle ore 16.00 alle 18.30 alla Rotonda della Besana è in programma la cerimonia di apertura, con visita guidata alla mostra ed esibizione musicale. L'esposizione resterà poi aperta sabato 7 e domenica 8 giugno 2025, dalle 10.00 alle 19.00. Le fotografie di Albert Watson in mostra a Roma Palazzo Esposizioni a Roma ha appena inaugurato "Roma Codex", la più grande mostra fotografica mai realizzata in Italia dedicata al fotografo Albert Watson, uno dei più influenti e prolifici si sempre. Alcune sue opere sono in mostra nei principali musei del mondo e le sue fotografie sono comparse su oltre cento copertine di Vogue oltre che in campagne per Chanel, Prada, Levi's. L'esposizione presenta 200 fotografie, sia in bianco e nero che a colori, posizionate nelle prime tre principali sale secondo una logica istintiva, non tematica né cronologica, proprio per riflettere una fruizione libera e contemporanea. Tra i luoghi fotografati posti iconici come il Colosseo, la Fontana di Trevi, ma anche luoghi meno convenzionali come Cinecittà Studios, la Cripta dei Cappuccini, Porta Portese. Ci sono poi i ritratti: Paolo Sorrentino, Isabella Ferrari, Kasia Smutniak, Roberto Bolle e tanti altri. Torna il Festival ArtiJanus/ArtiJanas a Sassari Il "Festival ArtiJanus/ArtiJanas" è un progetto sperimentale dedicato al dialogo tra artigianato, design e nuove generazioni, giunto quest'anno alla terza edizione. Il tema stavolta è "Alterità. Elogio della differenza": in programma ci sono tre giorni di incontri, mostre, workshop, spettacoli e performance tutti negli spazi rinnovati dell'Ex-Ma.ter, sede dell'Accademia di Belle Arti Mario Sironi di Sassari. Tanti gli ospiti che prenderanno parte all'evento e i visitatori

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

fanpage.it

potranno approfittarne anche per godersi le mostre e gli allestimenti presso gli spazi. Il Festival dei colori in provincia di Vicenza nel fine settimana Holi è un'antichissima festa indù tipica della stagione primaverile che coinvolge India, Bangladesh, Nepal e Pakistan. È nota anche come Festa dei colori: si va avanti per giorni nei villaggi, in un clima di grande allegria e puro divertimento, dove tutti scherzano, cantano e ballano insieme. Sabato 7 giugno la festa arriva a Villa Negri di Romano d'Ezzelino. Il festival è una formula di successo consolidata: ha già incantato oltre 900.000 persone in tutta Italia negli ultimi 11 anni, tappa dopo tappa. Questa del 7 giugno è la seconda tappa del tour 2025. L'event manager e ideatore del festival, il trevigiano Fabio Lazzari, ha previsto un programma ricchissimo di attività gratuite durante la mattinata. Il cuore della giornata è ovviamente quello del lancio di polveri colorate, dalle 17:00 alle 20. A seguire dalle 20:00 alle 23:00 after party con dj set e stand gastronomici. La Sagra della Polpetta a Limatola Al via la "Sagra della Polpetta di Limatola" in provincia di Benevento, che andrà avanti presso gli spazi nella piazza di San Biagio nel weekend del 6,7,8 giugno. Grande protagonista è uno dei piatti più amati della tradizionale gastronomia campana e napoletana, che saranno il piatto principale della lunga festa. Cibo sì, ma non solo: non mancheranno animazione e musica live. I murales della Biennale di Street Art colorano Padova e provincia La quarta edizione di "Super Walls", la Biennale di Street Art che ha coinvolto Padova e provincia, si è ormai conclusa. Il tema di quest'anno, "Il Sogno", ha ispirato la realizzazione di 38 murales, che sono però diventati patrimonio della città e degli altri comuni coinvolti. I muri si sono trasformati in narrazioni visive potenti e poetiche. Ci sono le vignette che riflettono sul senso dell'esistenza di Jace, c'è la maestosa opera di JDL che raffigura due figure femminili legate e sospese in un gesto di sollevamento, una riflessione su fragilità e sostegno. All'interno della Torre Archimede dell'Università degli Studi di Padova, Orion ha firmato un intervento site-specific geometrico e percettivo. C'è poi l'opera della leggenda newyorkese dei graffiti Cope2, che ha firmato il suo pezzo al Liceo Artistico Modigliani, coinvolgendo nella realizzazione anche un gruppo di studenti dell'ultimo anno. Spostandosi di poco al di fuori di Padova si possono trovare antri murales ad Albignasego, Montegrotto Terme, Limena, Saonara, Piove di Sacco e molti altri paesi. "BANKSY & FRIENDS. Storie di artisti ribelli" a Pontedera Il percorso si snoda attraversa linguaggi irriverenti e visioni controcorrente, coinvolgendo Banksy e altri protagonisti dell'arte contemporanea, tutti impegnati a interrogare e raccontare la complessità del presente. Il PALP - Palazzo Pretorio di Pontedera (Siena) apre le sue porte dal 7 giugno al 9 novembre: in mostra ci sono una settantina di opere. Tra gli artisti coinvolti: Andy Warhol, Damien Hirst, David LaChapelle, Takashi Murakami, Sara Pope, Giuseppe Veneziano, Patrizia Casagranda, Petrucci, Likissas, Lo Giudice, Pau, Mapo e molti altri. Significativa la presenza di artisti legati al territorio e alla scena artistica contemporanea italiana. Per fare alcuni nomi: Francesco Barbieri, Nico Löpez Bruchi, Cristina Gardumi, Enrico Pantani, Valentina Restivo e Aleandro Roncarà. In Calabria la prima edizione di "Merano WineFestival" nel weekend 6-8 giugno Dal 7 al 9 giugno arriva la prima edizione di "Merano

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

fanpage.it

WineFestival Calabria - Essenza del Sud", evento dedicato all'enogastronomia locale: tre giorni di degustazioni e approfondimenti in programma. Si comincia sabato 7 giugno alle ore 17.00 nel centro storico di Cirò. Il centro storico ospiterà 9 banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l'Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di 5 regioni ospiti. Nei due giorni successivi ci si sposta nella raffinata cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Merano WineFestival Calabria: radici antiche, rinascita moderna

LINK: https://www.mangiaebevi.it/merano-winefestival-calabria/

Merano WineFestival Calabria: radici antiche, rinascita moderna di Giuseppe Puppo 6 Giugno 2025 6 Giugno 2025 A Cirò il Merano WineFestival Calabria dal 7 al 9 giugno celebra storia greca e identità mediterranea tra vitigni di gran spessore. Cirò accoglie "Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud" dal 7 al 9 giugno 2025, nel cuore dell'enologia regionale. L'evento, promosso da Merano WineFestival e Regione Calabria con ARSAC e Consorzio Vini DOC Cirò e Melissa, valorizza l'eredità dell'antica Krimisa. Tuttavia, non si tratta di una semplice degustazione: è un viaggio immersivo tra mito, cultura e paesaggio, con oltre 100 eccellenze calabresi in mostra. Gaglioppo: epopea tra olimpiadi antiche e moderne L'odierna Cirò sorge sui resti di Krimisa, insediamento magno-greco dove Pitagora fondò la sua scuola nel 530 a.C. Parallelamente, il Gaglioppo - vitigno autoctono alla base dei Cirò DOC e Melissa DOC - lega la sua fama alle gesta di Milone di Crotone. D'altro canto, la tradizione di offrirlo ai vincitori olimpici si rinnova nel 1968, quando diventa Vino delle Olimpiadi a Città del Messico, e nel 2000 a Sydney. Conseguentemente, ogni sorso racconta secoli di storia, unendo sport ed enologia in un dialogo senza tempo. Perciò, questo rosso strutturato incarna la resilienza di una terra che ha trasformato le radici classiche in identità contemporanea, mantenendo intatto il legame con l'epica mediterranea. A maggior ragione, la sua presenza al festival ne sottolinea il ruolo di ambasciatore culturale, testimoniando come la Calabria enoica abbia attraversato i millenni senza perdere autenticità. Greco bianco: l'anima ionica in calice Portato in Italia dai coloni greci nell'VIII secolo a.C., il Greco Bianco rappresenta l'altra anima vitivinicola calabra. Contemporaneamente, è considerato progenitore delle malvasie italiane e dà vita a due espressioni distinte: il Cirò DOC Bianco, secco e vibrante, e il Greco di Bianco DOC, passito ambrato. Analogamente, quest'ultimo unisce complessità e persistenza, riflettendo il sole, il mare e le colline della regione. Inoltre, le uve selezionate per vini sacri nell'antichità oggi interpretano terroir unici, dove mineralità e sapidità riecheggiano la vicinanza allo Ionio. Pertanto, il vitigno fonde sacralità storica e modernità enologica, dimostrando come la tradizione cerimoniale magno-greca sopravviva nelle odierne pratiche di vinificazione. Dopodiché, la sua versatilità permette abbinamenti inediti con la gastronomia locale, trasformando ogni degustazione in un'esperienza sensoriale stratificata. Merano

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineFestival Calabria e turismo d'eccellenza Il festival nasce per posizionare Cirò come destinazione di turismo enoico d'eccellenza, superando la dimensione puramente degustativa. Contemporaneamente, l'immersione tra storia e cultura coinvolge visitatori attraverso percorsi che uniscono archeologia, filosofia e paesaggio. Tuttavia, il cuore pulsante resta la celebrazione di oltre 100 produttori regionali, ambasciatori di una rinascita qualitativa. Conseguentemente, l'iniziativa funge da catalizzatore per un territorio che guarda al futuro senza dimenticare Milone, Pitagora e le navi greche cariche di vitigni. Perciò, ogni calice servito diventa mappa sensoriale di una terra abitata da pensatori e atleti, dove l'enologia è atto identitario prima che produttivo. In definitiva, il Merano WineFestival Calabria non esalta semplicemente vini, ma trasforma le radici in progetti, dimostrando come la Magna Grecia possa ispirare nuove rotte del gusto. Come anfore destinate a Olimpia, i vini di Cirò custodiscono il sole ionico in ogni goccia. Oggi, quelle colline accolgono viaggiatori in cerca di verità antiche, dove la persistenza del Greco Bianco e la struttura del Gaglioppo raccontano secoli di storia mediterranea. Cirò (KR), 7-9 giugno 2025. Sito | Instagram

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

SAPORI NEWS.COM

Merano WineFestival Calabria celebra il vino a Ciro

LINK: https://www.saporinews.com/2025/06/merano-winefestival-calabria-celebra-il-vino-a-ciro/

Merano WineFestival Calabria celebra il vino a Cirò Massimiliano Micelli Da sabato 7 a lunedì 9 giugno, Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud rende omaggio alla storia millenaria di una terra che affonda le sue radici nella Magna Grecia e che ha fatto del vino una cultura e un'identità. Un vero e proprio viaggio alle origini della viticoltura mediterranea, tra storia, mito e identità: è questo lo spirito che anima Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud, in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò, nel cuore della viticoltura calabrese. L'evento è promosso dal Merano WineFestival in collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. L'obiettivo? Valorizzare l'antica Krimisa come terra di eccellenze enogastronomiche e destinazione d'elezione per il turismo del vino. Gaglioppo, il vitigno simbolo della Calabria dalle origini olimpiche Cirò sorge sui resti dell'antica Krimisa, un insediamento della Magna Grecia che ha rappresentato un punto di riferimento per la civiltà classica in Italia meridionale. Città come l'odierna Crotone erano veri centri di sapere, capaci di attrarre pensatori come Pitagora, che proprio qui fondò la sua scuola nel 530 a.C., lasciando un'impronta duratura nella storia della filosofia e della scienza occidentale. Non a caso, è proprio in questo contesto che si è affermato il Gaglioppo, vitigno autoctono calabrese alla base delle denominazioni Cirò DOC e Melissa DOC. Si narra che, grazie ai successi olimpici di Milone di Crotone, questo vino fosse offerto ai vincitori dei giochi dell'antica Grecia. Il legame del Gaglioppo con l'epica sportiva è proseguito anche in tempi moderni: nel 1968, in occasione delle Olimpiadi di Città del Messico, fu celebrato come Vino delle Olimpiadi, un tributo rinnovato anche nel 2000 durante i Giochi di Sydney. Un riconoscimento che ne conferma il valore simbolico e culturale attraverso i secoli. Greco Bianco, l'anima antica dei vini calabresi Altro vitigno simbolo della Calabria è il Greco Bianco, che racconta l'anima ionica della regione. Introdotto in Italia dai coloni greci già nell'VIII secolo a.C., veniva utilizzato per produrre vini destinati a riti sacri e cerimonie. Vitigno autoctono per eccellenza, il Greco Bianco è considerato la madre delle Malvasie italiane e dà vita a due grandi interpretazioni: il Cirò DOC Bianco, vino secco e minerale, e il Greco di Bianco DOC, prezioso vino passito dalle tonalità ambrate, complesso e persistente, che esprime al meglio il territorio calabrese con le sue colline, il mare e il sole generoso. Oltre 100 eccellenze calabresi protagoniste del Merano WineFestival Calabria Con

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

queste premesse nasce Merano WineFestival Calabria, un evento che non si limita a valorizzare il territorio di Cirò, ma che si propone di promuovere l'intera regione come meta privilegiata per gli amanti del vino e del turismo enogastronomico. Non solo un festival, ma un'esperienza immersiva tra vini d'autore, cultura millenaria e sapori autentici: in ogni calice servito a Cirò si respira l'anima di una terra che ha dato i natali a filosofi, atleti e pensatori, divenendo simbolo di eccellenza nel tempo. Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud rappresenta un'occasione unica per scoprire la ricchezza vitivinicola e gastronomica della Calabria, tra degustazioni, incontri e momenti di approfondimento: ultime ore per l'acquisto dei tickets online e per le procedure di accredito per la stampa e gli operatori del settore.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Merano Wine Festival Calabria: prima edizione a Cirò

LINK: https://corrieredelvino.it/primopiano/eventi/merano-wine-festival-calabria-prima-edizione-a-ciro/

Merano Wine Festival Calabria: prima edizione a Cirò Di Andrea Radic - 6 Giugno 2025 Facebook Twitter Pinterest WhatsApp Merano Wine Festival Calabria. Ciro? marina Dove tutto è cominciato, nel cuore dell'Enotria, come i greci chiamavano la Calabria e parte del meraviglioso Sud Italia. Nella storia della Magna Grecia sono le radici profonde della cultura e dell'identità vinicola ed enologica che la Calabria sta sviluppando con una crescita importante in termini di qualità, promozione e conoscenza. Ed ecco che la sinergia e la fattiva collaborazione tra la Regione Calabria e il Merano Wine Festival hanno dato vita alla prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud' che avrà luogo dal 7 al 9 giugno nei comuni di Cirò e Cirò Marina, in provincia di Crotone, principale territorio nella geografia enologica della Calabria. Merano Wine Festival Calabria. Da sx: Sergio Ferrari presidente provincia Crotone, Gianluca Gallo assessore regionale all'agricoltura, Helmuth Köcher fondatore Merano Wine Festival, Raffaele Librandi presidente consorzio di tutela Vino DOC Cirò e Melissa, Fulvia Caligiuri, direttore generale di Arsac, Andrea Radic Merito della lungimiranza e del dialogo avviato nelle passate due edizioni del Merano Wine Festival tra Gianluca Gallo, assessore all'Agricoltura e ai Trasporti della Regione e Helmuth Köcher, fondatore della manifestazione vinicola meranese viva e in crescita da oltre trent'anni. Congiuntamente ad Arsac, l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e al Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa, i tre giorni di programma prevedono numerosi momenti di degustazione, incontro, masterclass e banchi di assaggio, con la presenza delle eccellenze agroalimentari calabresi e alla possibilità di incontrare le cucine stellate degli chef della Regione. Non mancheranno cantine di altre regioni che hanno voluto essere presenti a questa prima edizione del 'salotto buono del vino'. Merano Wine Festival Calabria. Vigneti Confermata anche la presenza di primarie aziende calabresi di birra, distillati e amari amari. Il principio meritocratico del Merano Wine Festival, infatti, anima anche la tre giorni calabrese. Solo i premiati con i 'Wine Hunter Awards' possono partecipare, quindi solo il meglio. Vitigni che raccontano la storia Il tutto immersi nella storia e nella cultura. Cirò sorge, infatti, sui resti dell'antica Krimisa, insediamento della Magna Grecia, culla della civiltà classica in Italia meridionale: città come l'odierna Crotone rappresentavano centri di sapere e cultura, capaci di attrarre pensatori come Pitagora, che qui fondò la sua scuola nel 530 a.C., lasciando un'impronta

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

indelebile sul pensiero filosofico e scientifico dell'Occidente. Non solo: si narra che grazie ai successi atletici di Milone di Crotone nelle antiche Olimpiadi, il gaglioppo - vitigno autoctono calabrese che dà origine al Cirò DOC e al Melissa DOC - ottenne notevole fama, tanto da dare il via alla lunga tradizione di offrire questo vino ai vincitori delle Olimpiadi dell'antica Grecia. Merano Wine Festival Calabria Vini che hanno mantenuto il legame olimpico, durante le Olimpiadi di Città del Messico, del 1968, fu ancora il gaglioppo a celebrare come Vino delle Olimpiadi, così come nel 2000 ai Giochi Olimpici di Sydney. Protagonista anche il Greco Bianco, l'anima ionica della Calabria, è uno dei vitigni più antichi portato in Italia dai coloni greci, che già nel VIII secolo a.C. selezionavano le migliori uve per la produzione di vini sacri e da cerimonia. Un vitigno autoctono che viene considerato anche la madre dell'evoluzione delle malvasie in Italia, e che dà vita sia al Cirò DOC Bianco, sia al Greco di Bianco DOC, interessante vino passito dalle sfumature ambrate, più complesso, vellutato e persistente, che racconta il sole, il mare e le colline della Calabria. Merano Wine Festival Calabria. Ciro?, una vista dall'alto Il Merano WineFestival Calabria, punta a valorizzare Cirò e l'intera regione come destinazione d'eccellenza per il turismo del vino. Non si tratta soltanto di un festival enologico, ma di un'esperienza immersiva tra storia, cultura, gastronomia e identità. A questo link il programma e tutte le informazioni per partecipare: https://calabria.meranowinefestival.com Andrea Radic

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

In Calabria arriva il Merano Wine Festival: 3 giorni per scoprire l'essenza del Sud

LINK: https://www.ilgusto.it/2025/06/06/news/calabria_ciro_arriva_merano_wine_festival-424652056/

In Calabria arriva il Merano Wine Festival: 3 giorni per scoprire l'essenza del Sud di Lara De Luna La storica manifestazione vinicola creata da Helmuth Köcher sbarca a Cirò, in provincia di Crotone, tra degustazioni, masterclass e show cooking 06 Giugno 2025 alle 11:00 1 minuti di lettura Cosa succede quando il salotto buono del vino italiano scende fin nel cuore antico della Magna Grecia? Succede che l'eleganza del Merano WineFestival si mescola con la forza arcaica e solare della Calabria, in un dialogo che attraversa secoli e territori. E che Cirò si appresta, così, ad accogliere Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud. Dal 7 al 9 giugno 2025, questo angolo della provincia crotonese - che fu già Krimisa e patria di atleti, filosofi e vignaioli - diventa palcoscenico di un evento che è molto più di una rassegna enologica: è una stretta di mano tra due anime del vino italiano. Da un lato l'esperienza di Helmuth Köcher, fondatore del Merano Wine Festival, che da oltre trent'anni seleziona e racconta l'eccellenza vinicola come fatto culturale; dall'altro una terra che sta ritrovando la voce (forte) della sua identità vitivinicola, troppo a lungo relegata ai margini del racconto nazionale. Cirò è la culla del Gaglioppo, vino che fu dono olimpico in epoca greca e che oggi torna a parlare di territorio, di fatica e di orgoglio. Qui, tra il mare e le colline, si coltiva anche il Greco Bianco, vitigno ancestrale che i coloni ellenici portarono con sé. E proprio qui, oggi, la Calabria enologica rialza la testa. Lo fa con oltre cento etichette in mostra, con degustazioni, incontri e riflessioni che non parlano solo di vino, ma di identità, riscatto e visione. Il programma della tre giorni - promossa dal Merano Wine Festival insieme all'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, Arsac il Consorzio Vini Doc Cirò e Melissa - prevede un fitto calendario di appuntamenti dedicati non solo agli addetti ai lavori, ma anche a winelover, giornalisti, enoturisti e curiosi. A guidare il racconto saranno i produttori stessi. Il castello di Cirò Le degustazioni si terranno nelle sale e nei cortili storici della cittadina jonica, affiancate da masterclass, talk tematici, show cooking con i sapori della tradizione e momenti di approfondimento culturale. Tra le masterclass da appuntare sul taccuino e non perdere, c'è senza dubbio 'Magna Grecia Metodo Classico. Nuovi scenari organolettici dagli spumanti autoctoni del Sud' prevista l'8 giugno 2025 alle ore 20, con la conduzione di Helmut Köcher. Uno spunto di riflessione parte di un programma vasto e interessante. A rendere tutto ancora più significativo, la presenza dei grandi interpreti del vino

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

calabrese, chiamati a raccontare non solo le loro etichette, ma la trasformazione di un'intera regione che ha deciso di investire sul proprio valore enologico come leva di sviluppo. In ogni calice servito a Cirò ci sarà la voglia di ritrovare il carattere di una terra antica, che oggi sceglie di raccontarsi con voce nuova. Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud è l'occasione per ascoltarla davvero.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

L'HUFFINGTON POST

In Calabria arriva il Merano Wine Festival: 3 giorni per scoprire l'essenza del Sud

LINK: https://www.huffingtonpost.it/il-gusto/2025/06/06/news/calabria_ciro_arriva_merano_wine_festival-424652056/

In Calabria arriva il Merano Wine Festival: 3 giorni per scoprire l'essenza del Sud Di Lara De Luna Cosa succede quando il salotto buono del vino italiano scende fin nel cuore antico della Magna Grecia? Succede che l'eleganza del Merano WineFestival si mescola con la forza arcaica e solare della Calabria, in un dialogo che attraversa secoli e territori. E che Cirò si appresta, così, ad accogliere Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud. Dal 7 al 9 giugno 2025, questo angolo della provincia crotonese - che fu già Krimisa e patria di atleti, filosofi e vignaioli - diventa palcoscenico di un evento che è molto più di una rassegna enologica: è una stretta di mano tra due anime del vino italiano. Da un lato l'esperienza di Helmuth Köcher, fondatore del Merano Wine Festival, che da oltre trent'anni seleziona e racconta l'eccellenza vinicola come fatto culturale; dall'altro una terra che sta ritrovando la voce (forte) della sua identità vitivinicola, troppo a lungo relegata ai margini del racconto nazionale. Cirò è la culla del Gaglioppo, vino che fu dono olimpico in epoca greca e che oggi torna a parlare di territorio, di fatica e di orgoglio. Qui, tra il mare e le colline, si coltiva anche il Greco Bianco, vitigno ancestrale che i coloni ellenici portarono con sé. E proprio qui, oggi, la Calabria enologica rialza la testa. Lo fa con oltre cento etichette in mostra, con degustazioni, incontri e riflessioni che non parlano solo di vino, ma di identità, riscatto e visione. Il programma della tre giorni - promossa dal Merano Wine Festival insieme all'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, Arsac il Consorzio Vini Doc Cirò e Melissa - prevede un fitto calendario di appuntamenti dedicati non solo agli addetti ai lavori, ma anche a winelover, giornalisti, enoturisti e curiosi. A guidare il racconto saranno i produttori stessi. Le degustazioni si terranno nelle sale e nei cortili storici della cittadina jonica, affiancate da masterclass, talk tematici, show cooking con i sapori della tradizione e momenti di approfondimento culturale. Tra le masterclass da appuntare sul taccuino e non perdere, c'è senza dubbio 'Magna Grecia Metodo Classico. Nuovi scenari organolettici dagli spumanti autoctoni del Sud' prevista l'8 giugno 2025 alle ore 20, con la conduzione di Helmut Köcher. Uno spunto di riflessione parte di un programma vasto e interessante. A rendere tutto ancora più significativo, la presenza dei grandi interpreti del vino calabrese, chiamati a raccontare non solo le loro etichette, ma la trasformazione di un'intera regione che ha deciso di investire sul proprio valore enologico come leva di sviluppo. In ogni calice servito a Cirò ci sarà la

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

L'HUFFINGTON POST

voglia di ritrovare il carattere di una terra antica, che oggi sceglie di raccontarsi con voce nuova. Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud è l'occasione per ascoltarla davvero.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

la Repubblica.it
Il mondo in diretta 24 ore su 24

In Calabria arriva il Merano Wine Festival: 3 giorni per scoprire l'essenza del Sud

LINK: https://www.repubblica.it/il-gusto/2025/06/06/news/calabria_ciro_arriva_merano_wine_festival-424652056/

In Calabria arriva il Merano Wine Festival: 3 giorni per scoprire l'essenza del Sud di Lara De Luna La storica manifestazione vinicola creata da Helmuth Köcher sbarca a Cirò, in provincia di Crotone, tra degustazioni, masterclass e show cooking 06 Giugno 2025 alle 11:00 1 minuti di lettura Cosa succede quando il salotto buono del vino italiano scende fin nel cuore antico della Magna Grecia? Succede che l'eleganza del Merano WineFestival si mescola con la forza arcaica e solare della Calabria, in un dialogo che attraversa secoli e territori. E che Cirò si appresta, così, ad accogliere Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud. Dal 7 al 9 giugno 2025, questo angolo della provincia crotonese - che fu già Krimisa e patria di atleti, filosofi e vignaioli - diventa palcoscenico di un evento che è molto più di una rassegna enologica: è una stretta di mano tra due anime del vino italiano. Da un lato l'esperienza di Helmuth Köcher, fondatore del Merano Wine Festival, che da oltre trent'anni seleziona e racconta l'eccellenza vinicola come fatto culturale; dall'altro una terra che sta ritrovando la voce (forte) della sua identità vitivinicola, troppo a lungo relegata ai margini del racconto nazionale. Cirò è la culla del Gaglioppo, vino che fu dono olimpico in epoca greca e che oggi torna a parlare di territorio, di fatica e di orgoglio. Qui, tra il mare e le colline, si coltiva anche il Greco Bianco, vitigno ancestrale che i coloni ellenici portarono con sé. E proprio qui, oggi, la Calabria enologica rialza la testa. Lo fa con oltre cento etichette in mostra, con degustazioni, incontri e riflessioni che non parlano solo di vino, ma di identità, riscatto e visione. Il programma della tre giorni - promossa dal Merano Wine Festival insieme all'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, Arsac il Consorzio Vini Doc Cirò e Melissa - prevede un fitto calendario di appuntamenti dedicati non solo agli addetti ai lavori, ma anche a winelover, giornalisti, enoturisti e curiosi. A guidare il racconto saranno i produttori stessi. Il castello di Cirò Le degustazioni si terranno nelle sale e nei cortili storici della cittadina jonica, affiancate da masterclass, talk tematici, show cooking con i sapori della tradizione e momenti di approfondimento culturale. Tra le masterclass da appuntare sul taccuino e non perdere, c'è senza dubbio 'Magna Grecia Metodo Classico. Nuovi scenari organolettici dagli spumanti autoctoni del Sud' prevista l'8 giugno 2025 alle ore 20, con la conduzione di Helmut Köcher. Uno spunto di riflessione parte di un programma vasto e interessante. A rendere tutto ancora più significativo, la presenza dei grandi interpreti del vino

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

calabrese, chiamati a raccontare non solo le loro etichette, ma la trasformazione di un'intera regione che ha deciso di investire sul proprio valore enologico come leva di sviluppo. In ogni calice servito a Cirò ci sarà la voglia di ritrovare il carattere di una terra antica, che oggi sceglie di raccontarsi con voce nuova. Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud è l'occasione per ascoltarla davvero. Argomenti Eventi Vini e spiriti Cantine e vini Leggi anche Il Moscato a tutto pasto che affina 10 anni nella sabbia Tra il monte Massico e il vulcano di Roccamonfina la cantina nata dalla passione per gli uccelli Bartolommei, nuovo presidente del Consorzio del Brunello: 'Più prestigio per i vini e nuovi mercati' Il Gusto "Ecco come si mangia una banana": la lezione di galateo scatena i social In Calabria arriva il Merano Wine Festival: 3 giorni per scoprire l'essenza del Sud di Lara De Luna L'Antidoto, il ristorante nel cuore di Trastevere amato dai grandi chef di Andrea Petrini Pol Roger e Winston Churchill, quell'incontro che diede vita allo Champagne del mito di Manuela Zennaro leggi tutte le notizie di Il Gusto > © Riproduzione riservata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LA STAMPA

In Calabria arriva il Merano Wine Festival: 3 giorni per scoprire l'essenza del Sud

LINK: https://www.lastampa.it/il-gusto/2025/06/06/news/calabria_ciro_arriva_merano_wine_festival-424652056/

C'è + Gusto 2024: il dossier Le Storie Vini e Spiriti Viaggi di Gusto Chi siamo L'appuntamento In Calabria arriva il Merano Wine Festival: 3 giorni per scoprire l'essenza del Sud di Lara De Luna La storica manifestazione vinicola creata da Helmuth Köcher sbarca a Cirò, in provincia di Crotone, tra degustazioni, masterclass e show cooking 06 Giugno 2025 alle 11:00 1 minuti di lettura Cosa succede quando il salotto buono del vino italiano scende fin nel cuore antico della Magna Grecia? Succede che l'eleganza del Merano WineFestival si mescola con la forza arcaica e solare della Calabria, in un dialogo che attraversa secoli e territori. E che Cirò si appresta, così, ad accogliere Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud. Dal 7 al 9 giugno 2025, questo angolo della provincia crotonese - che fu già Krimisa e patria di atleti, filosofi e vignaioli - diventa palcoscenico di un evento che è molto più di una rassegna enologica: è una stretta di mano tra due anime del vino italiano. Da un lato l'esperienza di Helmuth Köcher, fondatore del Merano Wine Festival, che da oltre trent'anni seleziona e racconta l'eccellenza vinicola come fatto culturale; dall'altro una terra che sta ritrovando la voce (forte) della sua identità vitivinicola, troppo a lungo relegata ai margini del racconto nazionale. Cirò è la culla del Gaglioppo, vino che fu dono olimpico in epoca greca e che oggi torna a parlare di territorio, di fatica e di orgoglio. Qui, tra il mare e le colline, si coltiva anche il Greco Bianco, vitigno ancestrale che i coloni ellenici portarono con sé. E proprio qui, oggi, la Calabria enologica rialza la testa. Lo fa con oltre cento etichette in mostra, con degustazioni, incontri e riflessioni che non parlano solo di vino, ma di identità, riscatto e visione. Il programma della tre giorni - promossa dal Merano Wine Festival insieme all'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, Arsac il Consorzio Vini Doc Cirò e Melissa - prevede un fitto calendario di appuntamenti dedicati non solo agli addetti ai lavori, ma anche a winelover, giornalisti, enoturisti e curiosi. A guidare il racconto saranno i produttori stessi. Il castello di Cirò Le degustazioni si terranno nelle sale e nei cortili storici della cittadina jonica, affiancate da masterclass, talk tematici, show cooking con i sapori della tradizione e momenti di approfondimento culturale. Tra le masterclass da appuntare sul taccuino e non perdere, c'è senza dubbio 'Magna Grecia Metodo Classico. Nuovi scenari organolettici dagli spumanti autoctoni del Sud' prevista l'8 giugno 2025 alle ore 20, con la conduzione di Helmut Köcher. Uno spunto di riflessione parte di un programma vasto e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LA STAMPA

interessante. A rendere tutto ancora più significativo, la presenza dei grandi interpreti del vino calabrese, chiamati a raccontare non solo le loro etichette, ma la trasformazione di un'intera regione che ha deciso di investire sul proprio valore enologico come leva di sviluppo. In ogni calice servito a Cirò ci sarà la voglia di ritrovare il carattere di una terra antica, che oggi sceglie di raccontarsi con voce nuova. Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud è l'occasione per ascoltarla davvero. Il Gusto L'esperto di galateo: "Ecco come si mangia una banana". E i social si scatenano In Calabria arriva il Merano Wine Festival: 3 giorni per scoprire l'essenza del Sud di Lara De Luna L'Antidoto, il ristorante nel cuore di Trastevere amato dai grandi chef di Andrea Petrini Pol Roger e Winston Churchill, quell'incontro che diede vita allo Champagne del mito di Manuela Zennaro leggi tutte le notizie di Il Gusto > © Riproduzione riservata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Italia Calabria Rubriche Tipicità Eventi Weekendario

Calabria protagonista al Merano WineFestival: Cirò celebra le radici del vino italiano

Dal 7 al 9 giugno, Cirò ospita il Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud: un viaggio tra storia, mito e vitigni autoctoni che raccontano l'identità millenaria della regione

Di Redazione - 5 Giugno 2025

Facebook Twitter Pinterest WhatsApp Linkedin +

Dal 7 al 9 giugno 2025, la città di Cirò (KR) ospita la prima edizione del Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud, un evento che fonde vino, storia e cultura in un'esperienza immersiva. Organizzato da Merano WineFestival con il supporto dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, ARSAC e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa, il festival vuole essere un omaggio all'identità profonda della regione, culla della viticoltura mediterranea fin dai tempi della Magna Grecia.

Alle radici del vino: Cirò capitale dell'enologia calabrese

La città sorge sull'antica Krimisa, città che ha visto nascere il pensiero di filosofi come Pitagora e l'epica degli atleti come Milone di Crotone. Non è un caso se il vino, qui, è da sempre simbolo di civiltà e rito. E tra le etichette protagoniste, spicca il Gaglioppo, vitigno autoctono che ha attraversato i secoli e che – si narra – veniva offerto ai vincitori delle Olimpiadi dell'antica Grecia. La sua fama è arrivata fino al XX secolo, quando venne celebrato come "Vino delle Olimpiadi" anche a Città del Messico 1968 e a Sydney 2000.

Helmuth Köcher, patron del Merano Wine Festival

Mercati Saraceni a Cirò Marina

Greco Bianco e Gaglioppo: l'anima della Calabria nel calice

Accanto al Gaglioppo, trova spazio anche il Greco Bianco, vitigno portato in Calabria dai coloni greci e considerato uno dei padri fondatori delle malvasie italiane. Le sue due principali declinazioni – il Cirò Bianco DOC e il Greco di Bianco DOC, nella versione passita – sono espressione di un territorio solare, marino e collinare. Un vino che parla di sacralità, riti antichi e qualità artigianale, da scoprire o riscoprire nei banchi d'assaggio del festival.

Con oltre 100 etichette e produttori calabresi in esposizione, il Merano WineFestival Calabria celebra l'identità di un luogo che sta sempre più valorizzando il territorio in chiave turistica e culturale. Tra calici, storie e sapori, Cirò si propone come nuova destinazione d'eccellenza per gli appassionati del buon vino e del buon vivere.

Itinerari

Lago Maggiore: emozioni autentiche tra natura, gusto e creatività
15 Luglio 2025

Svizzera a tutto tifo (e relax): viaggio nelle città degli Europei...
2 Luglio 2025

Futurismo in Sicilia: arte e avanguardia tra mito e territorio
1 Luglio 2025

News

Nuovo anno, nuove rotte
31 Dicembre 2023

Val di Fassa: l'inverno delle meraviglie
8 Novembre 2023

Un weekend tra colline e spumante Valdobbiadene DOCG, tra casoni di...
3 Novembre 2023

Merano WineFestival Calabria-Essenza del Sud: alle radici della storia del vino, dalla Magna Grecia a oggi

LINK: https://www.virtuquotidiane.it/eventi-fiere-ed-appuntamenti/merano-winefestival-calabria-essenza-del-sud-alle-radici-della-storia-del-vino-d...

Merano WineFestival Calabria-Essenza del Sud: alle radici della storia del vino, dalla Magna Grecia a oggi Helmut Kocher CIRÒ - Un viaggio alle radici della viticoltura mediterranea, tra storia, mito e identità. È questo lo spirito che anima 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', in programma dal 7 al 9 giugno a Cirò (Crotone), nel cuore dell'enologia calabrese. Promosso da Merano WineFestival e dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini Doc Cirò e Melissa, Merano WineFestival Calabria nasce con l'obiettivo di valorizzare l'antica Krimisa come terra di eccellenze enogastronomiche. Gaglioppo, dalla Magna Grecia ai giorni nostri Cirò sorge, infatti, sui resti dell'antica Krimisa, insediamento della Magna Grecia, culla della civiltà classica in Italia meridionale: città come l'odierna Crotone rappresentavano centri di sapere e cultura, capaci di attrarre pensatori come Pitagora, che qui fondò la sua scuola nel 530 a.C., lasciando un'impronta indelebile sul pensiero filosofico e scientifico dell'Occidente. Non solo: si narra che grazie ai successi atletici di Milone di Crotone nelle antiche Olimpiadi, il gaglioppo - vitigno autoctono calabrese che dà origine al Cirò Doc e al Melissa Doc - ottenne notevole fama, tanto da dare il via alla lunga tradizione di offrire questo vino ai vincitori delle Olimpiadi dell'antica Grecia. Il suo legame con lo sport e l'epica greca si è rinnovato anche in epoca moderna: nel 1968, infatti, durante le Olimpiadi di Città del Messico, il gaglioppo fu celebrato come Vino delle Olimpiadi, riconfermando il valore simbolico e culturale di un vino che attraversa i secoli. E anche nel 2000 le Olimpiadi di Sydney lo hanno incluso tra le eccellenze da omaggiare. Greco bianco, l'anima antica dei vini calabresi Il Greco Bianco, l'anima ionica della Calabria, è uno dei vitigni più antichi portato in Italia dai coloni greci, che già nel VIII secolo a.C. selezionavano le migliori uve per la produzione di vini sacri e da cerimonia. Un vitigno autoctono che viene considerato anche la madre dell'evoluzione delle malvasie in Italia, e che dà vita sia al Cirò Doc Bianco un vino bianco secco, sia al Greco di Bianco Doc, interessante vino passito dalle sfumature ambrate, più complesso, vellutato e persistente, che racconta il sole, il mare e le colline della Calabria. Oltre 100 eccellenze in mostra Su queste premesse nasce il Merano WineFestival Calabria, evento che punta a valorizzare Cirò e l'intera regione come destinazione d'eccellenza per il turismo del vino. Non si tratta soltanto di un festival

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

enologico, ma di un'esperienza immersiva tra storia, cultura, gastronomia e identità. In ogni calice servito a Cirò si percepisce l'anima di una terra antica, abitata da filosofi, atleti e scienziati, e simbolo di eccellenza millenaria. Merano WineFestival Calabria è un'occasione imperdibile per immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità. Ultime ore per l'acquisto dei tickets online e per le procedure di accredito per la stampa e gli operatori del settore.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Alle radici della storia del vino

Un viaggio alle radici della viticoltura mediterranea, tra storia, mito e identità. È questo lo spirito che anima ...

A Cirò, Merano WineFestival Calabria celebra la rinascita della Calabria enologica.

Da sabato 7 a lunedì 9 giugno, "Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud" omaggia la storia millenaria di una terra che affonda le sue radici nella Magna Grecia e che ha fatto del vino una cultura e un'identità.

Merano (BZ), 5 giugno 2025 – Un viaggio alle radici della viticoltura mediterranea, tra storia, mito e identità. È questo lo spirito che anima "Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud", in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (KR), nel cuore dell'enologia calabrese. Promosso da Merano WineFestival e dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa, Merano WineFestival Calabria nasce con l'obiettivo di valorizzare l'antica Krimisa come terra di eccellenze enogastronomiche.

GAGLIOPPO, DALLA MAGNA GRECIA AI GIORNI NOSTRI

Cirò sorge, infatti, sui resti dell'antica Krimisa, insediamento della Magna Grecia, culla della civiltà classica in Italia meridionale: città come l'odierna Crotone rappresentavano centri di sapere e cultura, capaci di attrarre pensatori come Pitagora, che qui fondò la sua scuola nel 530 a.C., lasciando un'impronta indelebile sul pensiero filosofico e scientifico dell'Occidente. Non solo: si narra che grazie ai successi atletici di Milone di Crotone nelle antiche Olimpiadi, il gaglioppo – vitigno autoctono calabrese che dà origine al Cirò DOC e al Melissa DOC – ottenne notevole fama, tanto da dare il via alla lunga tradizione di offrire questo vino ai vincitori delle Olimpiadi dell'antica Grecia. Il suo legame con lo sport e l'epica greca si è rinnovato anche in epoca moderna: nel 1968, infatti, durante le Olimpiadi di Città del Messico, il gaglioppo fu celebrato come Vino delle Olimpiadi, riconfermando il valore simbolico e culturale di un vino che attraversa i secoli. E anche nel 2000 le Olimpiadi di Sydney lo hanno incluso tra le eccellenze da omaggiare.

GRECO BIANCO, L'ANIMA ANTICA DEI VINI CALABRESI

Il Greco Bianco, l'anima ionica della Calabria, è uno dei vitigni più antichi portato in Italia dai coloni greci, che già nel VIII secolo a.C. selezionavano le migliori uve per la produzione di vini sacri e da cerimonia. Un vitigno autoctono che viene considerato anche la madre dell'evoluzione delle malvasie in Italia, e che dà vita sia al Cirò DOC Bianco un vino bianco secco, sia al Greco di Bianco DOC, interessante vino passito dalle sfumature ambrate, più complesso, vellutato e persistente, che racconta il sole, il mare e le colline della Calabria.

OLTRE 100 ECCELLENZE CALABRESI IN MOSTRA AL MERANO WINEFESTIVAL CALABRIA

Su queste premesse nasce il Merano WineFestival Calabria, evento che punta a valorizzare Cirò e l'intera regione come destinazione d'eccellenza per il turismo del vino. Non si tratta soltanto di un festival enologico, ma di un'esperienza immersiva tra storia, cultura, gastronomia e identità. In ogni calice servito a Cirò si percepisce l'anima di una terra antica, abitata da filosofi, atleti e scienziati, e simbolo di eccellenza millenaria. Merano WineFestival Calabria è un'occasione imperdibile per immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità. Ultime ore per l'acquisto dei tickets online e per le procedure di accredito per la stampa e gli operatori del settore.

Condividi...

Merano Wine Festival Calabria-Essenza del Sud, al via la prima edizione dal 7 al 9 giugno

LINK: https://www.beverfood.com/merano-winefestival-calabria-essenza-sud-7-9-giugno/

Merano Wine Festival Calabria-Essenza del Sud, al via la prima edizione dal 7 al 9 giugno Redazione Tutto pronto per 'Merano Wine Festival Calabria-Essenza del Sud', la prima edizione dell'evento che celebra e valorizza l'identità enogastronomica e la biodiversità della Calabria. Da Merano a Cirò, un viaggio di tre giorni alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche calabresi, tra degustazioni e approfondimenti, in programma dal 7 al 9 giugno 2025. Occasione unica per celebrare l'eccellenza vinicola calabrese e il territorio culla della Magna Grecia. La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. Il via della kermesse sabato 7 giugno alle ore 17.00 nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un'immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del Sud Italia. Il centro storico ospiterà 9 banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l'Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di 5 regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un'esperienza sensoriale completa. Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il Merano Wine Festival Calabria si trasferisce a Borgo Saverona a Cirò Marina. Oltre130 espositori del mondo wine &food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei Wine Hunter Award Calabria 2025 alle migliori eccellenze selezionate. Dalle 18.00 alle 24.00 si alterneranno i banchi di degustazione, le creazioni culinarie, musica dal vivo e lounge a bordo piscina. Dalle19.30 alle 22.00, il format 'Chef on the Table' vedrà protagonisti alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese: Luca Abbruzzino (Ristorante Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Ristorante Hyle) e Caterina Ceraudo (Ristorante Dattilo), insieme al pizzaiolo Daniele Campana (Campana12). Lunedì 9 giugno, sempre dalle 19.30 alle 22.00, si alterneranno ai fornelli Nino Rossi (Ristorante Qafiz) e Riccardo Sculli (Ristorante Gambero Rosso). Il protagonista della pizza

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

sarà Roberto Davanzo(Bob Alchimia a Spicchi), con una proposta creativa ispirata agli ingredienti del territorio. Elemento distintivo sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per connettere produttori, giornalisti, influencer e wine lovers in un'atmosfera rilassata e creativa. Talk, interviste live. musica, aperitivi e mixology d'autore animeranno le serate. Spazio anche al convegno scientifico 'Respiro e Grido della Terra', curato dal professor Attilio Scienza e dalla dott.ssa Anna Schneider, dedicato alla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e ai futuri scenari legati alla sostenibilità del comparto agricolo. Il festival si concluderà alle ore 23.30 con 'Magna Grecia Metodo Classico', un brindisi a bordo piscina per celebrare l'eccellenza delle bollicine calabresi. Un appuntamento da non mancare, per appassionati, professionisti del settore e turisti desiderosi di scoprire le eccellenze del Sud Italia e immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Dal 7 al 9 giugno a Cirò (KZ) “Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud”

www.turismoitinerante.com/site/dal-7-al-9-giugno-a-ciro-kz-merano-winefestival-calabria-essenza-del-sud/

5 giugno 2025

Un viaggio alle radici della viticoltura mediterranea, tra storia, mito e identità. È questo lo spirito che anima “***Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud”***, in programma **dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (KR)**, nel cuore dell’enologia calabrese. Promosso da Merano WineFestival e dall’Assessorato all’Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l’Azienda Regionale per lo Sviluppo dell’Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa, **Merano WineFestival Calabria nasce con l’obiettivo di valorizzare l’antica Krimisa come terra di eccellenze enogastronomiche**.

GAGLIOPPO, DALLA MAGNA GRECIA AI GIORNI NOSTRI

Cirò sorge, infatti, sui resti dell’**antica Krimisa, insediamento della Magna Grecia**, culla della civiltà classica in Italia meridionale: città come l’odierna Crotone rappresentavano **centri di sapere e cultura, capaci di attrarre pensatori come Pitagora**, che qui fondò la sua scuola nel 530 a.C., lasciando un’impronta indelebile sul pensiero filosofico e scientifico dell’Occidente. Non solo: si narra che grazie ai successi atletici di Milone di Crotone nelle antiche Olimpiadi, il **gaglioppo – vitigno autoctono calabrese** che dà origine al Cirò DOC e al Melissa DOC – ottenne notevole fama, tanto da dare il via alla lunga tradizione di offrire questo vino ai vincitori delle Olimpiadi dell’antica Grecia. Il suo legame con lo sport e l’epica greca si è rinnovato anche in epoca moderna: nel 1968, infatti, durante le Olimpiadi di Città del Messico, il gaglioppo fu celebrato come Vino delle Olimpiadi, riconfermando il valore simbolico e culturale di un vino che attraversa i secoli. E anche nel 2000 le Olimpiadi di Sydney lo hanno incluso tra le eccellenze da omaggiare.

GRECO BIANCO, L’ANIMA ANTICA DEI VINI CALABRESI

Il Greco Bianco, l’anima ionica della Calabria, è **uno dei vitigni più antichi portato in Italia dai coloni greci, che già nel VIII secolo a.C. selezionavano le migliori uve per la produzione di vini sacri e da cerimonia**. Un vitigno autoctono che viene considerato anche la madre dell’evoluzione delle malvasie in Italia, e che dà vita sia al Cirò DOC Bianco un vino bianco secco, sia al Greco di Bianco DOC, interessante vino passito dalle sfumature ambrate, più complesso, vellutato e persistente, che racconta il sole, il mare e le colline della Calabria.

OLTRE 100 ECCELLENZE CALABRESI IN MOSTRA AL MERANO WINEFESTIVAL CALABRIA

Su queste premesse nasce il Merano WineFestival Calabria, evento che punta a valorizzare Cirò e l’intera regione come destinazione d’eccellenza per il turismo del vino. Non si tratta soltanto di un festival enologico, ma di **un’esperienza immersiva tra storia, cultura, gastronomia e identità**. In ogni calice servito a Cirò si percepisce l’anima di una terra antica, abitata da filosofi, atleti e scienziati, e simbolo di eccellenza millenaria. Merano WineFestival Calabria è un’occasione imperdibile per **immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità**. Ultime ore per l’acquisto dei tickets online e per le procedure di accredito per la stampa e gli operatori del settore.

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Vino & mare dalla Versilia alla Riviera Romagnola con 'VinoVip al Forte' e 'Festival Franciacorta'

LINK: https://winenews.it/it/vino-mare-dalla-versilia-alla-riviera-romagnola-con-vinovip-al-forte-e-festival-franciacorta_559667/

Vino & mare dalla Versilia alla Riviera Romagnola con 'VinoVip al Forte' e 'Festival Franciacorta' Eventi: il Consorzio Doc Delle Venezie al 'Nastro Rosa Tour', 'Trofeo Vernatsch Alto Adige' a Lana, il Lugana e il Collio a Roma e la 'Festa a Vico' Forte dei Marmi, 05 Giugno 2025, ore 20:51 Vino & mare dalla Versilia alla Riviera Romagnola con "VinoVip al Forte" e "Festival Franciacorta" 05 Giugno 2025 Come da tradizione, è il 'Festival Franciacorta' a dare il via ad un'estate di vino & mare, quest'anno da Milano Marittima e Ravenna "> Vino & mare dalla Versilia alla Riviera Romagnola con "VinoVip al Forte" e "Festival Franciacorta" 05 Giugno 2025 Un 'parterre de roi' di cantine italiane a 'VinoVip al Forte' a Forte dei Marmi con 'Civiltà del bere' in Versilia "> Vino & mare dalla Versilia alla Riviera Romagnola con "VinoVip al Forte" e "Festival Franciacorta" 05 Giugno 2025 Il 'Trofeo Vernatsch Alto Adige' a Lana elegge i migliori vini Schiava dell'anno, "> Vino & mare dalla Versilia alla Riviera Romagnola con "VinoVip al Forte" e "Festival Franciacorta" 05 Giugno 2025 Da Venezia a Genova, il Consorzio Doc Delle Venezie è salpato al fianco della Marina Militare nel 'Nastro Rosa Tour - Giro dell'Italia in Vela' 2025 "> Vino & mare dalla Versilia alla Riviera Romagnola con "VinoVip al Forte" e "Festival Franciacorta" 05 Giugno 2025 Le produttrici di Langa si fanno portavoce di 'R-Women' Afghanistan di Sapori Reclusi con una mostra fotografica ad Alba "> Vino & mare dalla Versilia alla Riviera Romagnola con "VinoVip al Forte" e "Festival Franciacorta" 05 Giugno 2025 'Bevo Castellina' con l'Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti nel Chianti Classico "> Vino & mare dalla Versilia alla Riviera Romagnola con "VinoVip al Forte" e "Festival Franciacorta" 05 Giugno 2025 Con 'Enjoy Collio Doc' il Consorzio Vini Collio brinda ai nuovi sommelier ospite di Ais Lazio nella chiusura dell'anno "> Vino & mare dalla Versilia alla Riviera Romagnola con "VinoVip al Forte" e "Festival Franciacorta" 05 Giugno 2025 'Lugana Armonie Senza Tempo' a Palazzo Brancaccio a Roma con la regia del Consorzio Lugana Doc "> Vino & mare dalla Versilia alla Riviera Romagnola con "VinoVip al Forte" e "Festival Franciacorta" 05 Giugno 2025 'Vini d'Abbazia' all'Abbazia di Fossanova a Priverno con i vini dei monasteri d'Italia e non solo (ph: Marchesi Antinori - Badia a Passignano) "> Vino & mare dalla Versilia alla Riviera Romagnola con "VinoVip al Forte" e "Festival Franciacorta" 05 Giugno 2025 La 'Festa a Vico' a Vico Equense, con i più grandi chef chiamati a raccolta da Gennaro Esposito per celebrare la cucina italiana "> Vino &

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

mare, è da ora in avanti, il must della stagione dal Mediterraneo all'Adriatico, dalla Versilia, dove un vero e proprio 'parterre de roi' dell'enologia italiana è protagonista di 'VinoVip al Forte' a Forte dei Marmi con 'Civiltà del bere', alla Riviera Romagnola, dove arriva il Consorzio Franciacorta con il 'Festival Franciacorta', e una sua speciale anteprima, tra Milano Marittima e Ravenna, tra arte e bollicine, regine dell'estate italiana. E il tutto mentre il Consorzio Doc Delle Venezie e il Pinot Grigio sono salpati al fianco della Marina Militare nel 'Nastro Rosa Tour - Giro dell'Italia in Vela', la regata velica tra le forze armate italiane che fa tappa nelle più affascinanti località costiere italiane, da Venezia a Genova. Amanti della montagna? Il 'Trofeo Vernatsch Alto Adige' a Lana elegge i migliori vini Schiava dell'anno, nelle 'Malghe in Fiore' i grandi vini ed i sapori altoatesini riempiono i cestini nei pic nic nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, la buona cucina e i vini friulani salgono in quota grazie a 'In rifugio c'è più gusto' nei rifugi delle Dolomiti e delle Alpi Carniche e Giulie con PromoturismoFvg, e nel cuore del Parco Nazionale del Gran Paradiso è tempo di 'Cantine Gourmet' a Cogne con il Consorzio Vini Valle d'Aosta. Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews. Nella quale si va dal Seminario Estivo di Symbola-Fondazione per le Qualità italiane a Mantova, dove si parlerà di 'Se l'Italia fa l'Italia. Sostenibilità, Europa, futuro, alla mostra fotografica 'R-Women' Afghanistan ad Alba dell'Associazione Culturale Sapori Reclusi sostenuta dalle produttrici di Langa; dall''Aperitivo Made in Lombardia' a Milano con i vini Ascovilo-Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi e il Grana Padano Dop, a Roma dove vanno scena 'Enjoy Collio Doc' con il Consorzio Vini Collio ospite di Ais-Associazione Italiana Sommelier Lazio, 'Lugana Armonie Senza Tempo' con la regia del Consorzio Lugana Doc, e 'Vinòforum Class' con una selezione prestigiosa di etichette nazionali e internazionali; da 'Vini d'Abbazia' all'Abbazia di Fossanova a Priverno con i vini prodotti nei monasteri d'Italia e non solo, alla 'Festa a Vico' a Vico Equense, con i più grandi chef italiani chiamati a raccolta da Gennaro Esposito per celebrare la cucina italiana candidata all'Unesco; da 'Radici del Sud' a Gioia del Colle, il Salone che racconta la produzione di vino e olio del Meridione d'Italia, alla prima edizione del 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud' a Cirò, con i vini della Magna Grecia. E, ancora, da 'Terroir Dogliani' a Mondovì, che racconta la nuova identità del Dogliani Docg, al 'Dolcetto Summer Fest' a Rodello, con il Dolcetto in tutte le sue denominazioni, nelle Langhe; da 'Chic Nic @ Golden Hour', un pic nic al tramonto alla Tenuta Poggio Casciano di Ruffino a Bagno a Ripoli, ad 'Agrofutura' a Firenze, il Festival firmato 'Qn Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino e La Nazione' con le Regioni Emilia-Romagna e Toscana per dar voce a chi crea valore ogni giorno nell'agroalimentare; da 'Bevo Castellina' con l'Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti nel Chianti Classico, al 'Red Line Film Festival' a Montalcino, nella terra del Brunello; da 'La Valle del Gigante Bianco' che, a Bettolle in Valdichiana, con gli Amici della Chianina e il Consorzio del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp, e le 'Stalle di Chianina aperte', celebra una delle razze bovine più prestigiose, a 'Vin in Caldana' nelle cantine ipogee delle Colline Metallifere in Maremma, fino alla 'Grande Bellezza' a Napoli, un walk around

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

tasting dedicata all'élite del vino italiano di WinesCritic.com. In Piemonte, aspettando 'The World's 50 Best Restaurants' a Torino E 23 produttrici di Langa - di cantine come Domenico Clerico e Sandrone Luciano, da Poderi e Cantine Oddero a Conterno Fantino, Albino Rocca, Ettore Germano, Rizzi, Lalù, Adriano Marco e Vittorio, Gaudio, Francesco Rinaldi & Figli, Sottimano, Elio Altare, Giuseppe Cortese, Tibaldi, Virna Borgogno, Tenuta Carretta, Anna Maria Abbona, Giuseppe Rinaldi, Paola Sordo, Castello di Verduno, Poderi Colla e Poderi Marcarini - presentano la mostra fotografica 'R-Women' Afghanistan al Palazzo Banca d'Alba, ad Alba, facendosi portavoce del progetto ideato dall'Associazione Culturale Sapori Reclusi, diretto da Davide Dutto e coordinato da Rossella Baudena che, attraverso l'obiettivo di 12 fotografi internazionali, tra cui il Premio Pulitzer Massoud Hosseini, squarcia il velo sulle vite resilienti e indomite delle donne afghane, e che sarà inaugurata il 7 giugno, con un Opening Talk, un momento di riflessione con testimonianze dirette, al 9 luglio, e con eventi collaterali come un 'Social Wine Tasting' con la partecipazione delle cantine a La Terrazza da Renza a Castiglione Falletto in favore di Sapori Reclusi. Michele Chiarlo, storica griffe delle Langhe, del Barolo, del Barbaresco e del Nizza, rinnova il suo impegno nella valorizzazione del legame tra arte e vino - del quale è pioniera con l'Art Park La Court con opere di Emanuele Luzzati, Ugo Nespolo, Giancarlo Ferraris (autore anche delle etichette) e Chris Bangle, ma anche con il Cannubi Path, concepito da Nespolo per creare un dialogo tra natura e creatività - ospitando la rassegna fotografica 'ALdiLà' di Davide Barzaghi, una narrazione visiva che esplora la bellezza nascosta nella quotidianità, attraverso lo sguardo di un autore che ha trasformato la fotografia in un linguaggio intimo ed essenziale, nella cantina di Calamandrana e nel resort Palás Cerequio a La Morra (fino al 23 dicembre). Restando nel cuore delle Langhe, al Castello di Perno, che fu sede della storica casa editrice Einaudi, a Monforte d'Alba, dove si riunivano le menti più brillanti e che oggi è una cantina, la letteratura torna a casa, fino al 3 dicembre, con il ciclo di incontri 'I Mercoledì al Castello di Perno' per rendere omaggio a Italo Calvino a 40 anni dalla scomparsa, a cura di Francesca Rotta Gentile. Il 'Dolcetto Summer Fest Rodello', il Festival del Dolcetto in tutte le sue denominazioni, è in programma, invece, il 7 e l'8 giugno a Diano d'Alba, di concerto col Comune di Rodello, Comune di Diano e Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, tra degustazioni e una tavola rotonda, al Teatro Chiesa dei Battuti, su 'I Vini del Futuro: opportunità per il Dolcetto', moderata dall'enologo Luigi Bertini, con il professor Vincenzo Gerbi dell'Università di Torino, Alberto Marchisio, dg Cadis 1898, Sergio Germano, presidente Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, Barbara Pagnutti, direttrice Marketing e Comunicazione Tonutti Grafiche Spa Udine, Andrea Tote presidente Wine Tech Club Polimi graduate school of management, Lorenzo Olivero, presidente Strada del Barolo, e Daniele Oddone, presidente Consorzio Ovada Docg. 'Terroir Dogliani' è di scena l'8 e il 9 giugno a Palazzo Fauzone Relais di Mondovì, per raccontare la nuova identità del Dogliani Docg, tra degustazioni e masterclass con le nuove annate del Dogliani Superiore 2023 e Classico 2024, aperte ai wine lovers,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

a cura della Bottega del Vino di Dogliani, accanto alla possibilità di passeggiare tra vigne e colline alla scoperta del territorio. Il 27 giugno è tempo della degustazione tecnica di 'Barolo en primeur' 2025, organizzata da Fondazione Crc Donare con il Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, guidato da Sergio Germano, al Centro di Ricerche Enosis Meraviglia a Fubine (su invito), dove l'enologo Donato Lanati - che cura la vinificazione delle barrique di Nebbiolo della Vigna Gustava, appartenuta al Conte di Cavour ai piedi del Castello di Grinzane Cavour dove va in scena una delle aste benefiche più prestigiose e importanti d'Italia - guiderà una vera e propria Lectio Magistralis sul Nebbiolo, vitigno che studia e interpreta da oltre 50 anni, a partire dagli assaggi della nuova annata 2024 di Barolo Gustava, in un confronto tanto verticale quanto orizzontale: la degustazione sarà, infatti, trasversale, perché verranno analizzate le annate dal 2020 al 2024 e, in ciascuna annata, si confronteranno le diverse espressioni della Vigna Gustava, in quanto suddivisa in parcelle vinificate separatamente per esprimere così le caratteristiche di ogni micro-zona, definite dalla posizione nella vigna (alta, media o bassa) e dall'età delle viti. Tanti appuntamenti anche per il Consorzio del Roccaverano Dop, dalla Fiera Carrettesca a Roccaverano (28-29 giugno) alle domeniche del Roccaverano (6 luglio e 7 settembre), momenti di scoperta e degustazione direttamente a 'casa' dei produttori. E dall'11 luglio al 10 settembre ci sarà 'Attraverso Festival', un'esperienza culturale diffusa ed un viaggio nell'anima del Piemonte e nelle Langhe, Roero e Monferrato da 10 anni nella Unesco World Heritage List - e, infatti, il tema sarà #dieci, tante quante anche le edizioni del progetto di Associazione Culturale Hiroshima Mon Amour Ets e Produzioni Fuorivia, con la direzione artistica di Paola Farinetti e Simona Ressico - tra Alessandria, Asti e Cuneo che si trasformano in un palcoscenico a cielo aperto per oltre 40 eventi con personaggi come Goran Bregovi? e The Wedding And Funeral Band, Paolo Fresu e Omar Sosa, Elio, Neri Marcorè, Serse Cosmi e Giovanni Guidi, Corrado Nuzzo e Maria Di Biase, Andrea Pennacchi, Alessandro Bergonzoni, Isabella Ragonese e Rodrigo D'Erasmo, Maurizio Lastrico, Francesco Costa, Stefano Massini, Pablo Trincia, Umberto Galimberti, Alessandro Barbero, Franco Cardini, Matteo Saudino, Mammadimerda, Antonella Questa, Turbopaolo, Stefano Rapone, Arianna Porcelli Safonov, Gianrico Carofiglio, Fabio Geda, Wuming4, Raffaella Romagnolo, Franco Arminio e altre sorprese. E Torino, il 19 giugno, ospiterà la cerimonia di premiazione dei 'The World's 50 Best Restaurants', tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terra? in Italia, grazie alla Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalita?, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. In Valle d'Aosta, dove il vino 'scala' il Monte Bianco Nel Parco Nazionale del Gran Paradiso, da domani all'8 giugno, è tempo delle 'Cantine Gourmet' a Cogne, tra natura incontaminata, cultura alpina e sapori autentici valdostani, con un ricco programma di esperienze da vivere in lentezza, tra degustazioni e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

incontri con i produttori del Consorzio Vini Valle d'Aosta, musica e folklore locale (c'è anche un trenino Wine Express) e l'attesissimo Safari Enogastronomico: una cena itinerante tra le vie del centro storico di Cogne e il villaggio di Crétaz i cui partecipanti possono degustare le migliori etichette Doc della Valle d'Aosta, abbinate a piatti della tradizione locale, salumi e formaggi d'alpeggio nelle tappe ospitate dagli chef nei loro locali tipici. Il Consorzio del Lambrusco, guidato da Claudio Biondi, il 21 giugno, insieme all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, rilancia il suo evento 'World Lambrusco Day - Italian edition', con il quale la freschezza delle bollicine emiliane toccherà le vette più alte: per festeggiare la giornata tradizionalmente dedicata ai vini Lambrusco si salirà, infatti, sul tetto d'Europa, fino a Punta Helbronner a 3.466 metri sul Monte Bianco, un'occasione per avvicinarsi alle aziende, ai vini e alle caratteristiche del Lambrusco da un'altra prospettiva, sotto la guida del Master of Wine Gabriele Gorelli, e per confrontarsi con protagonisti di primo piano del fine dining sulle potenzialità di abbinamento delle bollicine emiliane a tavola con gli chef stellati Heinz Beck e Paolo Griffa. In programma anche, e soprattutto, una degustazione aperta al pubblico lungo il tragitto della funivia Skyway Monte Bianco, dove operatori, turisti e appassionati potranno incontrare i produttori e gustare le bollicine emiliane in tutta la loro freschezza e varietà. In Lombardia, con i prodotti 'made in' e il futuro del made in Italy Nei locali di Milano si può fare l''Aperitivo Made in Lombardia', nuovo progetto di Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) con il Grana Padano Dop per scoprire i vini delle 13 denominazioni della regione, dall'Oltrepò Pavese al Lugana, dai Vini di Valtellina al Garda Doc, dalla Valtenesi alla Valcalepio, dalla Valcamonica ai Vini Mantovani, da Montenetto al Moscato di Scanzo, dal Botticino al San Colombano e Terre Lariane, in abbinamento a diverse stagionature del celebre formaggio Dop (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi), fino al 30 giugno. Dal 13 al 15 giugno, 'Elementi - For Pizza & Music Lovers' trasforma Mare Culturale Urbano alla Cascina Torrette a Milano in un grande laboratorio a cielo aperto, dove si racconta la pizza attraverso innovazione, contaminazione, sperimentazione e, soprattutto, la musica, in un format curato e prodotto da Wla, nato da un'idea di Molino Vigevano, e che vedrà alternarsi ai forni maestri pizzaioli da tutta Italia. A Cascina Caremma, a Morimondo, un ciclo di incontri è dedicato al 'Riso, il dono degli dèi', un'esperienza unica che fonde natura, cultura e gastronomia, immersi nello spettacolare scenario del Parco del Ticino (tutti i giovedì fino a fine giugno), tra degustazioni, racconti, sostenibilità e sapori autentici, a bordo di un van per ammirare l'intera rotazione delle colture e la bellezza del Parco, un agripercorso che termina al tramonto con un aperitivo sulle rive delle risaie, seguito da una cena interamente dedicata al riso e ai suoi infiniti impieghi in cucina. Symbola, la Fondazione per le Qualità italiane, guidata da Ermete Realacci, lancia il Seminario Estivo annuale, nella straordinaria e molto italiana sede del Teatro Scientifico del Bibiena a Mantova (12-14 giugno), dove si parlerà di 'Se l'Italia fa l'Italia. Sostenibilità, Europa, futuro'. Un appuntamento importante per ragionare su quanto fatto, sul presente e soprattutto sull'idea di futuro che da 20 anni, che

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

saranno celebrati nella 'città di Virgilio e dei Gonzaga', muovono Symbola, movimento culturale nato nel 2005 che promuove e aggrega le 'Qualità Italiane' in un''agorà' fatta, oggi, di oltre 150 'menti' del Paese, imprese che fanno qualità o che investono per farla, trovando nuove strade per aumentare la competitività del made in Italy, tra le quali c'è anche WineNews. Tra gli interventi, da Paolo Gentiloni, co presidente Task Force sul debito Onu, al Ministro degli Affari Esteri e vice Premier Antonio Tajani, dal Ministro dell'Ambiente Gilberto Pichetto Fratin al Ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso, dal Ministro per le Pari Opportunità e la Famiglia Eugenia Roccella, da Matteo Maria Zuppi, presidente Cei, ad Enzo Fortunato, direttore della Sala Stampa del Sacro Convento di Assisi, e Stefano Zamagni, presidente emerito Pontificia Accademia delle Scienze Sociali, da Andrea Prete, presidente Unioncamere, a Massimiliano Ghizzi, presidente Gruppo Tea, da Mattia Palazzi, sindaco di Mantavo, ad Attilio Fontana, sindaco di Milano, da Nando Pagnoncelli, chief executive Ipsos, a Donatella Sciuto, Rettrice Politecnico di Milano, da Dario Costantini, presidente Cna, a Marco Granelli, presidente Confartigianato, da Marco Manfredi, sindaco di Napoli, presidente Anci, da Marcello Lunelli, vicepresidente Ferrari F.lli Lunelli, a Letizia Magaldi, vicepresidente Magaldi Green Energy, da Stefano Ciafani, presidente Legambiente, da Francesco Starace, partner Eqt Group, da Gian Domenico Auricchio, presidente Camera di Commercio Cremona-Mantova-Pavia, a Maria Porro, presidente Salone del Mobile, da Nicola Lanzetta, direttore Italia Gruppo Enel, ad Edoardo Garrone, presidente Erg, dalla conduttrice Tessa Gelisio a Elisabetta Soglio, direttrice Buone Notizie 'Corriere della Sera'. Tra i momenti centrali, la presentazione del Rapporto 'Coesione è competizione', ma anche una cena in una bellissima piazza di Mantova. In Trentino-Alto Adige, tra malghe e vitigni autoctoni In Alto Adige, il 'Trofeo Vernatsch Alto Adige', edizione n. 22, ideato da Ulrich Ladurner, Othmar Kiem e Günther Hölzl, si svolgerà, invece, dal 9 al 11 giugno nel prestigioso design hotel Vigilius Mountain Resort a Lana, e vedrà una commissione di tecnici e giornalisti locali selezionare le Vernatsch che aderiscono al concorso (più di 100 vini) per essere ammesse alla finale, dove esperti dall'Italia (tra cui WineNews), dalla Germania, la Svizzera e dall'Austria sceglieranno i migliori vini Schiava dell'anno e che interpretano nel miglior modo le varie Doc a base di Vernatsch (Lago di Caldaro, Santa Maddalena, Meranese, AA Vernatsch). Ma prosegue anche 'Malghe in Fiore', fino al 21 giugno, nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, per celebrare la primavera tra escursioni nella natura ed eventi gastronomici con i grandi vini e sapori dell'Alto Adige. In Trentino, 'Enovitis extrême', 'clone' biennale di 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv), dedicata alle tecnologie per la viticoltura eroica, si terrà l'8 luglio a Cembra Lisignago nei vigneti di Cembra Cantina di Montagna. In Friuli Venezia Giulia, tra enogastronomia e cultura Gorizia e Nova Gorica, prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con 'Go! 2025', in cui anche l'enogastronomia è protagonista, con 'Le Giornate delle Cantine Aperte' tra i vigneti di Brda, il Collio Sloveno (14-15 giugno), 'Su pietra e terra', evento teatrale-musicale dedicato alle eccellenze del Carso, a Gradina (27

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

giugno), e lo storico 'Gusti di Frontiera, Gusti senza frontiere' a Gorizia, ma anche nel vicino versante sloveno, perché per l'occasione i cibi saranno declinati in chiave transfrontaliera (26-28 settembre). E PromoTursimoFvg organizza per tutto l'anno visite guidate per vivere ed esplorare il territorio in modo unico ed esclusivo: la prima, 'Atmosfere goriziane - Tour classico', per godere di Gorizia, del Collio, del Brda, del fiume Isonzo simbolo della Prima Guerra Mondiale e dei tre rilievi su cui si sono svolte alcune delle battaglie più importanti della Grande Guerra in Italia, Calvario, Sabotino e San Michele, mentre gli eleganti palazzi e i monumenti della città sono invece i testimoni tangibili di un passato glorioso all'interno di quello che fu l'Impero Asburgico; la seconda experience, 'Gorizia - Una storia di frontiera' porta direttamente nella travagliata storia della città nel Novecento, avvicinandosi al confine dove si riverbera ancora il ricordo dello strazio di tante famiglie, e dove si potrà imparare cos'è la prepustnica, i sotterfugi dei contrabbandieri e cosa accadde in una curiosa domenica d'agosto. E sempre PromoTurismoFvg ha lanciato nuovi itinerari cicloturistici per far scoprire a famiglie, cicloturisti esperti, amanti della natura e del turismo lento, tra proposte culturali, enogastronomiche e sportive, territori come il Collio tra vigneti e panorami mozzafiato, il confine che attraversa Gorizia e Nova Gorica, che sono stati teatro della Grande Guerra, la Valle dell'Isonzo, quello che va dalle Alpi di Tarvisio ai vigneti dello Schioppettino e della Ribolla Gialla a Gorizia, o lungo la Ciclovia Pedemontana, tra gli altri. E ancora, con PromoturismoFvg, la buona cucina del Friuli sale anche in quota con 'In rifugio c'è più gusto', 10 tappe, fino al 26 luglio, nei rifugi delle Dolomiti e Alpi Carniche e Giulie per assaporare il territorio tra attività, laboratori con gli artigiani del gusto e ricette per conoscere i prodotti della regione tra natura e sostenibilità. In Veneto, tra le Ville Venete e le Colline di Conegliano e Valdobbiadene Il mondo affascinante delle Ville Venete, ogni anno, torna alla sua 'epoca d'oro' con 'Sorsi d'Autore', la rassegna promossa dalla Fondazione Aida Ets in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier - Ais Veneto, dal 20 al 28 giugno, con personalità di spicco del panorama giornalistico e dello spettacolo nazionale ospiti nelle ville con calici dei grandi vini veneti: il calendario dell'edizione 2025 - organizzata in collaborazione con Regione Veneto, Istituto Regionale per le Ville Venete e Associazione Ville Venete - si aprirà il 20 giugno a Villa Widmann Rezzonico Foscari a Mira, a Venezia, con l'intervento di Giovanna Botteri, giornalista e corrispondente Rai, intervistata da Luca Telese, accompagnati da Marco Aldegheri, vice presidente nazionale Ais e dai vini Tedeschi; il 22 giugno sarà la volta di Villa Molin a Padova, dove protagonista sarà Michele Bravi, cantautore vincitore di 'X Factor' e volto noto del panorama musicale e dello spettacolo italiano, con Elene Gris, degustatrice Ais, ed una selezione di vini Bottega; il 27 giugno, Villa Cordellina Lombardi di Montecchio Maggiore, a Vicenza, ospiterà Malika Ayane, cantante di grande talento, personaggio televisivo e attrice protagonista del musical 'Evita Peròn', intervistata da Dario Vergassola, con il presidente Ais Veneto Breda e i vini di Casa Paladin; infine, il 28 giugno, a Villa Piva detta dei Cedri di Valdobbiadene, a Treviso, ci sarà l'incontro tra Federico Buffa, giornalista, telecronista e storyteller

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

sportivo di fama nazionale, e Wladimiro Gobbo, sommelier Ais Treviso, moderati da Dario Vergassola e accompagnati da un percorso degustazione con i vini del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. E sulle Colline di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio Unesco si avvia al gran finale la 'Primavera del Prosecco', che con le sue mostre ha celebrato l'edizione 30, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le operose cantine che hanno reso celebre il vino del territorio: gastronomia, storia e cultura diventano un unico percorso, un viaggio nella bellezza alla scoperta dei luoghi in cui è nata l'arte enologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dove al 'saper fare' si coniuga la valorizzazione di un ambiente Patrimonio dell'Umanità Unesco. Mostre che si concludono a San Pietro di Feletto (fino all'8 giugno). Ma per gli amanti delle bollicine venete continua 'Visit Cantina' (fino al 30 marzo 2026), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. In Emilia Romagna, tra Lambrusco, Franciacorta e Champagne
In occasione della stagione n. 99 del MarePineta Resort a Milano Marittima, l'arte incontra l'eccellenza enologica italiana: la mostra 'Formas Eternas' dello scultore uruguaiano Pablo Atchugarry, ospitata nei raffinati spazi del resort, inaugurata il 7 giugno con un'anteprima (su invito) del 'Festival Franciacorta', firmato dal Consorzio Franciacorta, guidato dal neo presidente Emanuele Rabotti, che poi sarà in programma il 9 giugno al Museo Mar di Ravenna, con le bollicine di 38 cantine (da Antica Fratta a Barone Pizzini, da Bellavista a Berlucchi Franciacorta, da Bosio a Ca' del Bosco, da Camossi a Cantina Chiara Ziliani, da Castel Faglia a Caruna, da Centinari a Clarabella, da Colline della Stella a Contadi Castaldi, da Corte Aura a Faccoli, da Ferghettina a Freccianera, da I Barisèi a Il Dosso, da La Torre a Lantieri, da Majolini a Marchesi Antinori Tenuta Montenisa, da Mirabella a Montina, da Monzio Compagnoni a Mosnel, da Ricci Curbastro a Romantica, da Santa Lucia a Santus, da Tenuta Ambrosini a Tenuta Martinelli, Tenuta Montedelma, Terre D'Aenor, Uberti e Villa Franciacorta), protagoniste in degustazione e anche delle masterclass 'Franciacorta: questione di vitigno' (riservata a stampa e operatori) e 'Franciacorta: questione di annata' (aperta al pubblico). Un invito ad esplorare con lentezza le meraviglie di uno dei territori più belli d'Italia: è quello, invece, di 'Festina Lente', il progetto che nel 2025 celebra Ferrara e il Delta del Po per due anniversari di straordinaria importanza, i 30 anni dal riconoscimento Unesco della città come esempio perfetto di urbanistica rinascimentale, e i 10 anni del Delta del Po come Riserva della Biosfera Mab Unesco, tra itinerari tematici e un ricco calendario di eventi che celebra arte, gastronomia e tradizioni. La 'Champagne Experience', il più importante evento dedicato alle bollicine francesi in Italia firmato da Excellence Sidi - che, guidata da Luca Cuzziol, riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza (Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini, Pellegrini, Balan,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philarmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca e Ceretto Terroirs) - dalla sua edizione n. 8, sarà di scena non più a Modena, ma a Bologna, il 5 e il 6 ottobre a BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo le partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi). In Toscana, dalla Versilia al Chianti Classico Un vero e proprio 'parterre de roi' dell'enologia italiana - da Marchesi Antinori ad Argiolas, da Berlucchi Franciacorta a Nicola Biasi, da Bortolomiol a Félsina, da Tenute Folonari a Fontanafredda, da Fonzone ad Herita Marzotto Wine Estates, da Cantine Lunae a Masciarelli, da Masi Agricola a Mezzacorona, da Nino Franco a Pasqua Vini, da Pio Cesare a Poggio al Tesoro (Marilisa Allegrini), da Quintodecimo a San Michele Appiano, da Sartori di Verona a Torre Rosazza, da Umani Ronchi a Velenosi, da Venica & Venica a Zorzettig - è protagonista di 'VinoVip al Forte', a Forte dei Marmi in Versilia (8-9 giugno), by 'Civiltà del bere', la storica rivista guidata da Alessandro Torcoli, affiancato dal comunicatore Gianni Mercatali e dal giornalista e critico enogastronomico Aldo Fiordelli, e dedicato ad operatori e al pubblico, con un focus dedicato ai fine wines bianchi italiani e del mondo, il talk-show 'Il mondo del vino raccontato da chi lo farà' con giovani e giovanissimi che disegneranno le nuove forme dell'enologia italiana, il Premio Pino Khail 'per la valorizzazione del vino italiano' intitolato al fondatore di 'Civiltà del Bere', e un wine tasting con i grandi nomi dell'enologia nazionale nell'ottocentesca Villa Bertelli e nel suo giardino. Con 'Vini bagnanti', il 21 giugno, invece, il vino torna in riva al mare, con 50 cantine - dall'Italia, dal Piemonte alla Sicilia, alla Champagne, dalla Spagna all'Ungheria, passando per la Grecia, da Toscani a Vigneti Massa, da Principe Corsini a Giodo, da Petrolo ad Ampeleia, da Michele Satta a Campo alle Comete, per citarne solo alcune - sulla spiaggia privata del Resort Riva degli Etruschi, a San Vincenzo sempre sulla costa toscana (dove, insieme all'Università di Firenze, si coltivano ortaggi e grani antichi, come il Carciofo Violetto della Val di Cornia, Presìdio Slow Food, l'olio Evo della Tenuta Biliotto, i vini bianchi e rossi Marittimo con Michele Satta, uno dei più importanti produttori di Bolgheri, e i distillati creati con Nannoni Grappe), tra degustazioni, laboratori e gastronomia in collaborazione con 'Vini Migranti', Slow Food, e in particolare la condotta Costa degli Etruschi, Slow Wine e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. E fino al 15 novembre, a Bolgheri, Caccia al Piano, una delle cantine più dinamiche della 'nuova Bolgheri' di proprietà della famiglia Ziliani (alla guida della griffe Guido Berlucchi, custode della storia del Franciacorta), ospita la mostra della fotografa ed artista visuale americana Gabrielle Saveri 'Italian cowboys - An american eye on the heart of Maremma', una 'cavalcata diffusa' attraverso suggestive e coinvolgenti immagini, curate da Sarah Leen, past-director della sezione Fotografia del 'National Geographic Magazine', in una lettura vis-à-vis tra due culture: quella dell'Ovest americano caro all'artista e della Maremma, sua nuova terra di elezione, che hanno storicamente il cavallo quale elemento centrale della propria narrazione mantenuto vivo grazie ai butteri, i cowboys italiani, appunto. Cibo di qualità e prodotti Dop e Igp, agro-

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

turismo e promozione del territorio, innovazione e agricoltura 4.0, imprenditoria femminile e nuove generazioni, salute, sostenibilità e sicurezza alimentare: sono i cinque assi portanti di 'Agrofutura' n. 1, Festival firmato da 'Qn Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino e La Nazione' realizzato in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna e la Regione Toscana che, dopo la tappa a Bologna, il 10 e l'11 giugno va in scena a Firenze, per un festival che si presenta come un percorso multicanale che unisce informazione, divulgazione e partecipazione attiva, con l'obiettivo di dare voce a chi crea valore ogni giorno nel settore agroalimentare, ovvero agricoltori, imprenditori, istituzioni, banche, scienziati, startupper, chef, giovani e comunità locali. Restando a Firenze, nel cuore dell'Oltrarno fiorentino, prosegue 'Delitti nell'Orto', il nuovo appuntamento teatrale in programma a Orto San Frediano, a cura de La Compagnia delle Seggiole, ispirato ai celebri 'Radiogialli' di Ellery Queen, e che trasforma il giardino urbano in un palcoscenico immersivo dove il pubblico è protagonista, con la formula del dopocena con delitto, il 19 giugno con 'L'avventura della donna in nero' e l'11 luglio con 'L'avventura degli uomini dimenticati'. La Fondazione Giuseppe Olmo, guidata da Annabella Pascale, il 24 giugno, promuove il seminario nazionale 'La svolta tecnoculturale. Intelligenza artificiale, viticoltura, enologia e nuove culture del vino', per approfondire il ruolo dell'innovazione nel futuro del settore vitivinicolo, nella Villa Medicea La Ferdinanda ad Artimino, Patrimonio Unesco e cuore della storica Tenuta vitivinicola della famiglia Olmo. 'OrobyRuffino - The Art of Connection' è la collezione d arte permanente che è ora possibile visitare alla Tenuta Poggio Casciano di Ruffino a Bagno a Ripoli, nel progetto ispirato all'iconico Riserva Ducale Oro Chianti Classico Gran Selezione e all'eccellenza del design italiano, e dove il 12 e 26 giugno e il 10 e 24 luglio c'è 'Chic Nic @ Golden Hour', un pic nic al tramonto nella campagna toscana, e il 15 giugno e il 13 luglio 'Lazy Sunday', un'esperienza con deliziose proposte dolci e salate dei classici della colazione firmate dal Ristorante Tre Rane della griffe. In Chianti Classico è tempo di 'Bevo Castellina', il 7 e l'8 giugno nella celebre Via delle Volte del Brunelleschi a Castellina in Chianti, con i banchi di assaggio di oltre 100 vini dell'Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti di nuove e vecchie annate non più in commercio (solo il 7 giugno), e postazioni gourmet di artigiani del gusto e ristoranti del territorio, in un'esperienza culinaria itinerante. Ma anche di 'A Cena con i Vignaioli' che presentano in anteprima il '53017 - Vino dei Vignaioli di Radda', ovvero 25 sfumature di Sangiovese, annata 2021, il 14 giugno a Radda in Chianti, con una cena firmata da Osteria Le Logge di Siena accompagnata dai vini dei 25 vignaioli, da Arillo in Terrabianca a Borgo la Stella, da Borgo Salcetino a Brancaia, da Caparsa a Castello di Albola (Zonin1821), da Castello di Monterinaldi al Castello di Radda, dal Castello di Volpaia a Castelvecchi, da Colle Bereto a Cortedomina, dalla Fattoria di Montemaggio a Istine, L'Erta di Radda, Montevertine, Podere Capaccia, Podere Ferrale, Podere Terreno, Poggerino, Pruneto, Tenuta di Carleone, Tenute Selvolini, Val delle Corti e Vignavecchia. In attesa di 'Montefioralle Divino', in settembre, invece, il 15 giugno, si può fare un 'Picnic Gourmet tra i vigneti di Montefioralle', con una degustazione illimitata dei migliori Chianti Classico dell'Associazione Viticoltori

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

di Montefioralle e le creazioni dello chef stellato Niccolò Palumbo del Paca di Prato. Vallepicciola amplia la sua offerta enoturistica con la 'Pinot Noir Experience', un viaggio sensoriale tra i filari e gli spazi iconici della cantina, dedicato all'eleganza del Pinot Nero, e il 'Sunset pic-nic', per godere in compagnia di tramonti mozzafiato immersi nelle colline del Gallo Nero, accanto ai già consolidati Wine Safari e Collectors Experience. Il tutto aspettando 'L'Eroica' per eccellenza, a Gaiole in Chianti, tra i filari del Chianti Classico dove è nata, il 4 ed il 5 ottobre. Il 'Concorso Enologico Internazionale delle Città del Vino' prosegue, fino all'8 giugno, a Siena, nell'Enoteca Italiana alla Fortezza Medicea, dove si tenne la prima edizione, con 1.500 vini dall'Italia e dal mondo, e con il 'Grappa Award', riservato al distillato italiano, degustati da 70 commissari internazionali, tra enologi, buyer, importatori, tecnici e giornalisti, con il patrocinio dell'Oiv-Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino. A Montalcino, Rosewood Castiglion del Bosco, prestigioso wine relais tra i vigneti del Brunello in Val d'Orcia, invita i gourmand ad 'Amici in Cucina', con l'executive chef stellato Matteo Temperini che ospita chef italiani ed internazionali, interpreti della cucina stellata, per cene a quattro mani, al Ristorante Campo del Drago, 2 stelle Michelin: da Massimiliano Mascia del San Domenico di Imola (22 luglio), a Carlo Cracco e Mattia Pecis del Ristorante Cracco di Milano e del Cracco Portofino (26 agosto), fino a Peter Brunel del ristorante che ne porta il nome di Arco (6 settembre). E Montalcino dove, dall'11 al 15 giugno, torna il 'Red Line Film Festival', rassegna internazionale dedicata al cinema indipendente e ai nuovi linguaggi visivi, che vuole essere un punto di incontro tra arte, territorio e sostenibilità, e sostiene la cultura e la creatività in Val d'Orcia. Il tutto aspettando uno degli eventi più attesi: 'Jazz & Wine' 2025, tra i più longevi Festival del panorama musicale internazionale, e il più storico ed importante 'festival aziendale' del vino italiano firmato Banfi, azienda leader del Brunello, a Montalcino, con big del calibro di 'Legend of Jazz Kenny Barron Trio' e 'Enrico Pieranunzi Trio', rispettivamente il 22 e il 23 luglio nella cornice di Castello Banfi, immerso tra i vigneti; e, spostandosi, nella Fortezza di Montalcino, Malika Ayane, il 24 luglio, e Nicola Piovani con la Nicola Piovani Orchestra, il 25 luglio, in un concerto in collaborazione con WineNews che ha fortemente voluto Piovani a 'Jazz & Wine'; e, ancora, sempre nello scenario della Fortezza, sul palco saliranno nome come Javier Girotto e Fabrizio Bosso, il 26 luglio, e l'Avishai Cohen Quartet, il 27 luglio. Da domani all'8 giugno, a Bettolle prosegue 'La Valle del Gigante Bianco', evento dedicato alla razza bovina Chianina, promosso dall'associazione Amici della Chianina con il Consorzio del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp, tra degustazioni e incontri su una delle razze bovine più prestigiose allevate nel cuore della Valdichiana, ma anche con 'Stalle di Chianina aperte', un'occasione unica per visitare gli allevamenti locali. Il 7 e l'8 giugno Caldana, a Gavorrano, ospita la prima edizione di 'Vin in Caldana', evento che celebra la crescente importanza del vino prodotto nelle cantine ipogee in questa porzione di Maremma a contatto con le Colline Metallifere, con oltre 20 aziende presenti nei banchi d'assaggio con più di 100 etichette in degustazione: da Ampeleia a Cacciagrande, da Campi all'Omona a Cigli, da

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Fertuna a Girasasso, da La Faretra a La Magia, da La Pierotta a Le Botrelle, Marchesi della Rocca, Maremmalta, Montebelli, Moraia, Muralia, Podere San Cristoforo, Il Rigoloccio, Rocca di Frassinello, Santa Clorinda, Sequerciani, Tenuta 12 e a Vini di Maremma. Dall'Umbria, terra del Sagrantino, all'Abruzzo, terra anche di spumanti A Montefalco, 'Anteprima Sagrantino' dedicata alle nuove annate dei vini dei territori di Montefalco e Spoleto, organizzata dal Consorzio dei Vini di Montefalco, sarà di scena il 17 e il 18 giugno. E Montefalco dove la storica cantina Scacciadiavoli, guidata dalla famiglia Pambuffetti, lancia l'edizione n. 1 del 'Nose Art Festival - Naf', il 21 e il 22 giugno, un evento interamente dedicato all'olfatto come linguaggio culturale e strumento di conoscenza, per stimolare l'immaginazione e comunicare emozioni, attraverso un programma che intreccia discipline diverse, tra cui neuroscienze, arte ed enogastronomia, e coinvolge scienziati, artisti, performers e ricercatori, in collaborazione con lo storico e prestigioso 'Festival dei Due Mondi Spoleto'. Pianta, invece, la sua prima bandierina in Abruzzo 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv) dedicata alle tecnologie per la viticoltura, il 18 e il 19 giugno tra i vigneti del Montepulciano della Cantina Marramiero a Rosciano. Masterclass sugli Champagne, grazie alla partnership con Excellence Sidi Srl - la società di importatori e distributori che organizza ogni anno la 'Champagne Experience' - condotte da Antonio Paolini, accanto a quelle dedicate alle bolle rosa da Nord a Sud della Penisola a cura di Massimo Di Cintio e al mondo della spumantistica a 360 gradi condotta da Massimo Iafrate, e una giornata interamente dedicata ai ristoratori e aziende vinicole da ogni parte d'Italia, sono le principali novità di 'Abruzzo in Bolla', evento dedicato agli spumanti, edizione n. 3 dal 21 al 23 giugno a Palazzo dell'Emiciclo a L'Aquila, organizzata da Virtù Quotidiane col patrocinio del Consorzio dei Vini d'Abruzzo i cui spumanti sono riuniti nel marchio Trabocco Doc. E nel quale ci saranno anche i talk 'Franciacorta ieri, oggi e domani. La nascita di un mito, il futuro delle bolle italiane' con Silvio Brescianini, giù presidente del Consorzio Franciacorta, Angela Sini di Cantina della Volta e Valentina Di Camillo de I Fauri) condotta da Paolini; 'Il vino alla prova del nuovo Codice della Strada e della crisi globale' con Nuccia De Angelis, presidente Qualità Abruzzo, Nicola D'Auria, presidente Movimento Turismo Vino, Angelo Radica, presidente Città del Vino, e Arianna Di Pietro, avvocato diritto vitivinicolo, condotto da Marcella Pace; e quello 'Vini dealcolati: sfida, opportunità o insidia?' con Marzia Varvaglione, presidente Ceev, Gianni Sinesi, sommelier stellato del Reale Casadonna, e Alessandro Nicodemi, alla guida del Consorzio Vini d'Abruzzo, condotto da Serena Leo. Nel Lazio, il vino è bellezza tra la Città Eterna e antiche abbazie Il Consorzio Vini Collio sarà l'ospite protagonista, invece, dell'evento di chiusura dell'anno di Ais-Associazione Italiana Sommelier Lazio, in programma l'8 giugno all'A Roma Lifestyle Hotel portando 'Enjoy Collio Doc' a Roma, e che celebra la consegna dei diplomi ai nuovi sommelier e offre un'importante occasione di confronto enologico, con un banco d'assaggio che coinvolgerà oltre 90 etichette di 31 aziende (da Sturm ad Angoris, da Paraschos a Zorzon , La Ginestra, Borgo Savaian, Russian, Marco Felluga Russiz Superiore, Collavini, Kren, Draga, Pascolo, Livon,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Battistuta Gabriele, Ascevi Luwa, Castello di Spessa, Colmello di Grotta, Cantina Produttori Cormòns, Gradis'ciutta, Scolaris, Tenuta Villanova, Due del monte, Humar, Bolzicco, Venica&Venica, Toros, Ronco Blanchis a Raccaro), e la masterclass 'Iconico e longevo: il Friulano Doc Collio', condotta da Emanuela Di Palma con il presidente del Consorzio Luca Raccaro. Sempre a Roma, la storica dimora di Palazzo Brancaccio diventa scenario di un viaggio sensoriale che parte dalle sponde del Lago di Garda per raccontare l'anima di uno dei bianchi italiani più identitari e longevi: il Lugana Doc, protagonista, il 10 giugno, di 'Lugana Armonie Senza Tempo', con oltre 40 cantine e più di 100 etichette, in una grande degustazione aperta al pubblico nei giardini monumentali, con la regia del Consorzio guidato da Fabio Zenato. 'Vinòforum Class' 2025, appuntamento unico, riservato agli addetti ai lavori, per esplorare una selezione prestigiosa di etichette nazionali e internazionali in una location mozzafiato, aspettando 'Vinòforum' in settembre per la prima volta in Piazza di Siena, a Villa Borghese (8-14 settembre), torna, invece, il 9 giugno, in Terrazza Caffarelli ai Musei Capitolini, sempre a Roma, con 99 etichette selezionate e 5 prestigiosi distillati, 23 vini eccellenti del Lazio, 57 grandi bollicine, bianchi, rossi e rosé, e 19 vini della prestigiosa selezione 'Vini Buoni d'Italia' del Touring Club. Accostamenti insoliti tra tradizione e sperimentazione, tra mineralità e freschezza, saranno al centro di una cena didattica unica: il 13 giugno la Scuola di Eataly Ostiense, in collaborazione con Convi, presenta la 'Cena degustazione: Vini Vulcanici e Coquillage', con i vini nati da suoli vulcanici abbinati a piatti a base di molluschi, guidata da Alessandra Mariani, chef della didattica di Eataly, e Alessandro Brizi, sommelier Onav-Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino. Il 16 giugno torna nella Capitale anche 'Alta Langa Roma', evento b2b riservato agli addetti ai lavori e dedicato alle Alte Bollicine Piemontesi allo Spazio Field a Palazzo Brancaccio, con oltre 30 produttori del Consorzio, guidato dal neo presidente Giovanni Minetti, che presentano una selezione delle loro cuvée del Metodo Classico attualmente in commercio, in tutto oltre 70 etichette suddivise tra bianchi, rosati e Riserve, nella tipologia Brut e Pas Dosé. Previste anche masterclass (su invito) condotte da Marco Reitano, sommelier del ristorante tristellato La Pergola dello chef Heinz Beck del Rome Cavalieri - The Waldorf Astoria. Le cantine? Agricola Tt, Banfi, Bera, Bosca, Bricco Maiolica, Cavallero, Cantina Clavesana, Cascina Bretta Rossa, Colombo, Contratto, Coppo, Cuvage, Deltetto, Enrico Serafino, Ettore Germano, Ferraris Agricola, Fontanafredda, Gancia, Ghione, Giulio Cocchi, La Torre di Castel Rocchero, Marcalberto, Marco Capra, Mauro Sebaste, Piazzo Comm. Armando, Podere Gagliassi, Rapalino F.lli, San Biagio, Tenuta Carretta, Tenuta Langasco, Tenuta Rocca, Terre del Barolo, Tosti1820 e Vite Colte. Ma con 'Alta Langa Docg incontra Roma' dieci rinomati locali della Capitale (Mirabelle, Follie del Villa Agrippina a Gran Meliá Hotel, L'Arcangelo, Armando al Pantheon, Sushisen, Romané di Stefano Callegari, Baccano, Idylio by Apreda del The Pantheon Iconic Rome Hotel, Ai Piani e Osteria Chiari), aspettando l'evento, sono protagonisti di un servizio fotografico che porta l'allure dell'Alta Langa nella Città Eterna dove incontra la ristorazione romana (con gli scatti pubblicati sui canali social del Consorzio). Ma fa il suo esordio anche 'Onde': un'installazione che

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

racconta in modo innovativo il territorio d'origine riprendendo fedelmente le curve di livello dell'areale dell'Alta Langa. Il 'World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream', uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) torna il 6 e il 7 novembre, sempre a Roma, all'Hotel Roma. Da domani all'8 giugno, l'Abbazia di Fossanova a Priverno, accoglierà una nuova edizione di 'Vini d'Abbazia', l'evento che celebra la tradizione enologica monastica attraverso storia, cultura e degustazioni d'eccellenza, ideato dal giornalista Rocco Tolfa, e associato quest'anno al progetto 'Le vie del Giubileo' di Regione Lazio e Arsial il cui claim è 'Coltiviamo qualità, camminiamo nella speranza', con banchi d'assaggio, masterclass (da 'Il Cesanese: vino dei papi', guidata da Andrea Amadei, sommelier e voce di Decanter su Rai Radio 2, a 'La Gioia delle bollicine', a cura della giornalista Chiara Giovoni, Ambassadeur du Champagne per l'Italia, da 'Il vino dei Romani, il nettare della storia' con la wine educator Cristina Mercuri, DipWset, e Federica Colaiacomo, archeologa e direttrice scientifica del Museo Lavinium, ad 'Amphora' in collaborazione con 'Amphora Revolution' di 'Merano WineFestival' e Vinitaly con Helmuth Köcher, fondatore 'Merano WineFestival', e Simona Geri, a 'Il Viaggio', dedicata all'enoturismo e alla bellezza dei paesaggi vitati italiani, con Chiara Giorleo, capo panel per l'Italia 'World's Best Vineyards', e Fabio Sironi, caporedattore 'Dove', e a 'Emozioni di donne, emozioni di vino', con la giornalista Manuela Zennaro), Presìdi Slow Food e conferenze. Nelle quali si parlerà di 'Custodi della Vite: i monaci e la cultura del vino', con Monsignor Mariano Crociata, Vescovo di Latina-Terracina-Sezze-Priverno, Don Stefano Visintin dell'Abbazia di Praglia, Don Andrea Santus del Monastero di Monteoliveto Maggiore, Werner Waldboth dell'Abbazia di Novacella, Fratel Michele Badino del Monastero di San Masseo - Fraternità di Bose, e Padre Andrea David dell'Abbazia di Fossanova, moderati dal giornalista Rai Marcello Masi; 'Cooperazione per il Turismo e l'Enoturismo Sostenibile' e 'Giubileo, Turismo e Imprese: Strategie per una Crescita Integrata del Territorio', con la partecipazione di Padre Pablo Scaloni dell'Abbazia di Fossanova, il professor Ernesto Di Renzo dell'Università di Tor Vergata, Marco Caprai, alla guida di Caprai ed imprenditore di Confagricoltura, e Giancarlo Righini, Assessore all'Agricoltura Regione Lazio, tra gli altri, moderati dalla giornalista Rai Roberta Ammendola; e, infine, di 'Radici antiche e idee innovative: il vino secondo le donne'. Le cantine? Da Abbazia di Novacella ad Arnaldo Caprai, da Badia a Passignano (Marchesi Antinori) all'Abbazia del Goleto (Feudi di San Gregorio), dall' Abbazia di Monte Oliveto Maggiore alla Cantina Convento Muri-Gries, dall'Abbazia di Rosazzo (Livio Felluga) al Convento dell'Annunciata di Rovato (Bellavista), dal Monastero delle Suore Trappiste di Vitorchiano al Monastero di Sabiona (Cantina Valle Isarco), dal Monastero di Alaverdi - Badagoni, cuore della cristianità ortodossa in Georgia e custode di una delle più antiche tradizioni vitivinicole del mondo, alla Rete delle Abbazie Francesi Les Vins d'Abbayes (con realtà come l'Abbaye de Cîteaux in Borgogna, l'Abbaye de Villers in Vallonia, in Belgio, e Château de la Tour - Clos de Vougeot in Borgogna), ed ai Consorzi ed alle realtà

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

territoriali del Lazio, tra gli altri, come le Strade del Vino di Latina e del Cesanese, ed i Consorzi del Cesanese del Piglio Docg e del Cabernet di Atina Doc, tra le oltre 30 cantine da abbazie italiane e internazionali, produttori laici legati a luoghi monastici e consorzi. In Campania, tra grandi vini, alta cucina e il mare La 'Grande Bellezza', il 9 giugno, fa tappa a Napoli, all'Hotel De Bonart affacciato sul Golfo, che ospita un walk around tasting, ma anche masterclass (da 'Fattoria Le Pupille nel Tempo' a 'Chianti Classico speziato dal ventaglio di colori variegato'), con una selezione di 70 vini di 24 tra i produttori che fanno parte dell'élite del mondo del vino italiano - da Argiano a Fuligni, da Giodo a La Rasina, da Michele Satta a Paradiso di Cacuci, da Pian delle Querci a Pietradolce, da Poderi Gianni Gagliardo a San Salvatore 1988, passando per Tenuta Sette Ponti, tra gli altri - scelti dall'enologo e critico Raffaele Vecchione per l'evento organizzato da WinesCritic.com, per addetti ai lavori e wine lovers a cui sono dedicati contest con bottiglie in palio. L'invito della 'Festa a Vico' 2025 e del suo ideatore, il grande chef Gennaro Esposito? 'È tempo di ... rallentare, assaporare e fare del bene': dal 9 all'11 giugno, Vico Equense celebra la cucina come esperienza di emozione e solidarietà, riunendo da oltre 20 anni i grandi nomi della cucina, oltre 300 chef ed oltre 100 eccellenze enogastronomiche, protagonisti di eventi diffusi, e con un'intera comunità che si trasforma in ristorante a cielo aperto sulla Costiera Sorrentina, tra la 'Repubblica del Cibo' e 'Il Cammino di Seiano', La Cena delle Stelle e Quell'abbinamento a Vico, e molto altro. E dove, accanto a 'Bites of Italy', la cena organizzata con 'La Cucina Italiana' per promuovere la candidatura della cucina italiana a Patrimonio Unesco con un menù realizzato da chef di tutto il mondo, ci sarà anche la novità del Premio 'Sostanza', in collaborazione con 'Forbes', dedicato ad artigiani e piccoli produttori di tutta Italia. E, come ogni anno, l'intero incasso sarà devoluto a sostegno di Fondazione Umberto Veronesi Ets, Alts Italia Ets Odv-Associazione per la Lotta ai Tumori del Seno, San Patrignano, Fondazione Sostenitori Ospedale Santobono e Fondazione Luna Blu. Verde, sostenibile e biodiversità sono gli 'ingredienti' che, direttamente dall'orto al servizio della cucin, tra colture, filari di limoni e il mare della Costiera Amalfitana, sono i più serviti a Il Flauto di Pan, il ristorante stellato guidato dallo chef-agricoltore Lorenzo Montoro e incastonato sulla punta estrema del promontorio di Ravello che da secoli ospita Villa Cimbrone, un tempo dimora privata meta del Grand Tour amata da Virginia Woolf, e da 50 anni albergo di fascino della famiglia Vuilleumier, dove, il 14 giugno, il 22 luglio, l'8 agosto e il 4 settembre, tornano 'Le Cene nell'Orto', un calendario di appuntamenti pensati per vivere un'esperienza unica di gusto e atmosfera immersi nella bellezza. Nei calici il vino con le percoche, a ricordare i pasti estivi di una volta (in alternativa è possibile abbinare alla cena un percorso degustazione a cura del sommelier della casa). Dalla Puglia alla Calabria, celebrando i prodotti del Mediterraneo La rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, invece, l'edizione n. 20 di 'Radici del Sud' 2025, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni, tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno. Dal 13 al 15 giugno, Taranto fa da sfondo ad una nuova edizione di 'Mediterraneo Slow', l'evento Slow Food Italia che celebra l'unicità della cultura mediterranea a partire dal cibo, promosso con Regione Puglia e Ministero dell'Agricoltura, con la partnership dell'Istituto Centrale per il patrimonio immateriale, tra conferenze e spettacoli, show cooking con i cuochi dell'Alleanza Slow Food, l'Enoteca, attività ludico-didattiche per bambini ed esperienze con pescatori e mitilicoltori, un Mercato della Terra e del Mare con Presìdi Slow Food e produttori dalla Puglia e da regioni e Paesi che si affacciamo sul Mare Nostrum, birrifici artigianali e food truck. Ma la Chiocciola celebrerà anche la civiltà dell'olivo con una vera e propria Oleoteca, e nei 25 anni di storia della 'Guida agli Extravergini' di Slow Food Italia. E nasce la prima edizione del 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', dal 7 al 9 giugno, a Cirò, promosso da 'Merano WineFestival' e dal The WineHunter Helmuth Köcher, con Regione Calabria e Consorzio dei Vini Doc Cirò e Melissa, con degustazioni e masterclass dedicate ad oltre 100 vini della Magna Grecia, da vitigni autoctono come il Gaglioppo ed il Greco Bianco, e in anfora (180 le etichette selezionate), buona tavola e alta cucina (con chef come Luca Abruzzino e Caterina Ceraudo), i WineHunter Award Calabria 2025, e incontri con esperti del settore come il professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura ed enologia, e la dottoressa Anna Schneider (a confronto sulla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e sul suo futuro), sullo sfondo di un territorio dalle radici antiche e dallo straordinario potenziale, capace oggi di affacciarsi con orgoglio sul panorama internazionale del vino. In Sicilia 'European Region of Gastronomy' 2025 Il 'Radicepura Garden Festival', la Biennale del giardino mediterraneo è di scena al Parco Botanico Radicepura a Giarre, creato da Venerando Faro e custodito dalla Fondazione Radicepura, fino al 7 dicembre, con il tema 'Chaos (and) order in the garden', interpretato da paesaggisti under 36 di tutto il mondo, con guest star, la pluripremiata paesaggista Sarah Eberle, autrice del giardino che va ad arricchire la collezione di progetti d'autore del Parco, che vanta contributi di François Abéllanet, James Basson, Paolo Pejrone, Michael Péna, Antonio Perazzi, Andy Sturgeon, Kamelia Bin Zaal, Alfio Bonanno, Emilio Isgrò e Adrian Paci. E con tanti eventi collaterali per tutti. 'Sicily on Wine' è, invece, un nuovo appuntamento che si terrà dal 15 al 17 giugno a Chiusa Sclafani, nel cuore della Strada del Vino del Territorio Sicano, un b2b con press tour (riservati) promosso da Sicindustria, partner della rete Enterprise Europe Network, con la collaborazione di WonderFood Communication e dei partner internazionali del Sector Group Agrifood, per raccontare la Sicilia enologica attraverso le sue realtà produttive più autentiche: cantine medio-piccole che non superano le 100.000 bottiglie l'anno, spesso a conduzione familiare e fortemente radicate nel territorio, e che puntano sulla qualità, sui vitigni autoctoni e su un approccio sostenibile, ma che, proprio per le loro dimensioni, faticano ad accedere ai circuiti internazionali o a sostenere i costi di partecipazione alle grandi fiere di settore. In

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

tutta Italia 'Distinti Salumi', la kermesse di Cagli organizzata da Slow Food con la Regione Marche, ha lanciato la campagna 'Allevare rispettando gli animali e la terra si può' che coinvolge la rete dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, le Condotte e le Comunità Slow Food per far conoscere gli allevatori virtuosi, custodi di biodiversità e di territori attraverso un ricco calendario di eventi in programma fino al 30 giugno in tutta Italia. Fino ad ottobre, c'è anche anche 'Vigneti Aperti', primo appuntamento del Movimento Turismo del Vino, con una nuova formula che unisce alla visita delle cantine gli itinerari all'aria aperta, una proposta pensata per gli amanti della natura, per i giovani e per le famiglie, ma anche per i curiosi che desiderano scoprire i territori dove si produce il vino, attraverso 'Wine trekking - i paesaggi del vino' proposti dalle cantine di tutta Italia. Infine, tornando al binomio vino & mare, da Venezia a Cattolica, il Consorzio Doc Delle Venezie, guidato dal neo presidente Luca Rigotti, è salpato al fianco della Marina Militare nella regata velica tra gli equipaggi velici delle forze armate italiane 'Nastro Rosa Tour - Giro dell'Italia in Vela' 2025, che in nove tappe attracca nelle più affascinanti località costiere italiane (dove si brinda con il Pinot Grigio in primis nei race village e nelle aree hospitality dell'evento), unendo mare, vela, enogastronomia e valori territoriali condivisi, per raccontare la bellezza dell'Italia, e che prosegue a Vieste, Brindisi, Catanzaro, Siracusa, Trapani, Cagliari e La Maddalena, e si conclude il 13 luglio a Genova. Copyright © 2000/2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Il Merano WineFestival approda in Calabria

Giuseppe De Biasi 5 Giugno 2025 News Calabria, Cirò, Gaglioppo, Greco Bianco, Helmut Köcher, Merano WineFestival

Alle radici della storia del vino: a Cirò, Merano WineFestival Calabria celebra la rinascita della Calabria enologica.

Un viaggio alle radici della viticoltura mediterranea, tra storia, mito e identità. È questo lo spirito che anima **Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud,** in programma **dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (KR)**, nel cuore dell'enologia calabrese. Promosso da Merano WineFestival e dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa, **Merano WineFestival Calabria** nasce con l'obiettivo di valorizzare l'antica Krimisa come terra di eccellenze enogastronomiche.

Il Gaglioppo, l'autoctono venuto dalla Magna Grecia.
Cirò sorge, infatti, sui resti dell'**antica Krimisa, insediamento della Magna Grecia**, culla della civiltà classica in Italia meridionale: città come l'odierna Crotone rappresentavano centri di sapere e cultura, capaci di attrarre pensatori come Pitagora, che qui fondò la sua scuola nel 530 a.C., lasciando un'impronta indelebile sul pensiero filosofico e scientifico dell'Occidente. Non solo: si narra che grazie ai successi atletici di Milone di Crotone nelle antiche Olimpiadi, il **gaglioppo** – vitigno autoctono calabrese che dà origine al Cirò DOC e al Melissa DOC – ottenne notevole fama, tanto da dare il via alla lunga tradizione di offrire questo vino ai vincitori delle Olimpiadi dell'antica Grecia. Il suo legame con lo sport e l'epica greca si è rinnovato anche in epoca moderna: nel 1968, infatti, durante le Olimpiadi di Città del Messico, il gaglioppo fu celebrato come Vino delle Olimpiadi, riconfermando il valore simbolico e culturale di un vino che attraversa i secoli. E anche nel 2000 le Olimpiadi di Sydney lo hanno incluso tra le eccellenze da omaggiare.

Il Greco Bianco, un'icona dei vini calabresi.
Il Greco Bianco, l'anima ionica della Calabria, è uno dei vitigni più antichi portato in Italia dai coloni greci, che già nel VIII secolo a.C. selezionavano le migliori uve per la produzione di vini sacri e da cerimonia. Un vitigno autoctono che viene considerato anche la madre dell'evoluzione delle malvasie in Italia, e che dà vita sia al **Cirò DOC Bianco** un vino bianco secco, sia al **Greco di Bianco DOC**, interessante vino passito dalle sfumature ambrate, più complesso, vellutato e persistente, che racconta il sole, il mare e le colline della Calabria.

Oltre 100 eccellenze calabresi di scena al Merano WineFestival Calabria.

Nelle intenzioni del "WineHunter" Helmut Köcher, il Merano WineFestival Calabria, nasce per valorizzare Cirò e l'intera regione come destinazione d'eccellenza per il turismo del vino.
Non si tratta soltanto di un festival enologico, ma di un'esperienza immersiva tra storia, cultura, gastronomia e identità.
In ogni calice servito a Cirò si percepisce l'anima di una terra antica, abitata da filosofi, atleti e scienziati, e simbolo di eccellenza millenaria.
Merano WineFestival Calabria è un'occasione imperdibile per immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità.
A questi link potete acquistare i tickets online o, per i colleghi, attivare le procedure di accredito per la stampa e per gli operatori del settore.

calabria.meranowinefestival.com

Agenda vino: Merano WineFestival in Calabria, prosegue il tour di Borgo diVino

LINK: https://vinonews24.it/2025/06/04/agenda-vino-merano-winefestival-in-calabria-prosegue-il-tour-di-borgo-divino/

Agenda vino: Merano WineFestival in Calabria, prosegue il tour di Borgo diVino di Antonio Tosi | 4 Giugno 2025 Tra gli altri eventi, Dolcetto Summer Fest a Rodello, VinoVip a Forte dei Marmi, Montefili Vibes in Toscana, Wine&Yoga alla tenuta Serego Alighieri in Valpolicella, Viña Escondida a Ca' di Rajo a San Polo di Piave, Dialoghi a Col Brià alla cantina La Farra di Farra di Soligo. Dal 7 al 9 giugno prima edizione di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud, l'evento che celebra e valorizza l'identità enogastronomica e la biodiversità della Calabria. Tre giorni alla scoperta delle eccellenze calabresi, tra degustazioni e approfondimenti. Sabato 7 giugno, nel centro storico di Cirò, un'immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del sud Italia con 9 banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono per un totale di circa 180 etichette, e tre isole gastronomiche. Domenica 8 e lunedì 9 giugno, il Merano WineFestival Calabria si trasferisce nella cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina, dove oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico con degustazioni, showcooking e momenti di intrattenimento. Talk e interviste live animeranno le serate, tra musica, aperitivi e mixology, oltre a incontri e convegni. Proseguono gli appuntamenti di Borgo diVino in tour, la kermesse dedicata al vino che copre tutto il territorio nazionale, con centinaia di etichette in degustazione. Quest'anno il tour toccherà 20 località certificate tra I Borghi più belli d'Italia (una per regione) a cui si aggiungeranno due tappe estere finora inedite: San Marino e Le Castellet. In ogni appuntamento la degustazione dei vini si accompagna a specialità gastronomiche, musica, incontri didattici e intrattenimento. Ogni evento è una tre-giorni, dal venerdì alla domenica, in cui i visitatori avranno l'occasione di degustare centinaia di etichette territoriali e nazionali. Prossime tappe a Cividale del Friuli (UD), 6-8 giugno; Le Castellet (Francia), 13-15 giugno; Celle Ligure (SV), 20-22 giugno; Tempio Pausania (SS), 27-29 giugno. Sabato 7 giugno è in programma la terza edizione di Dolcetto Summer Fest, l' evento di degustazione che porterà nel centro storico di Rodello (CN) circa 40 produttori di Dolcetto da diverse aree del Piemonte, street food, musica, incontri e tavole rotonde per celebrare uno dei vitigni più rappresentativi della regione e scoprire il borgo. Negli stand gastronomici sarà possibile gustare i prodotti del territorio sperimentando abbinamenti wine&food. L'8 e il 9 giugno a Villa Bertelli a Forte dei Marmi i protagonisti

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

dell'enologia italiana incontrano professionisti e appassionati in due giornate all'insegna del bere di alta qualità. Questo e altro è VinoVip al Forte, l'evento che ogni due anni riunisce alcune delle più importanti firme del vino per un confronto su tendenze, stili e prospettive del settore. Due giorni di incontri e degustazioni aperti al pubblico assieme a conferenze, tavole rotonde e masterclass dedicate ai fine wines bianchi, con un focus sulle nuove tendenze dell'enologia italiana. Il grand tasting conclusivo offrirà la possibilità di conoscere e degustare una selezione di etichette rappresentative del panorama vitivinicolo nazionale. Il 6 giugno, il Belvedere di Col Brià - sede dell'ospitalità della cantina La Farra, nel cuore della denominazione Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - ospita Far-sì paesaggio: poesie, colori, immagini nel vigneto, la prima iniziativa del ciclo di eventi Dialoghi a Col Brià, che si protrarranno per tutto il mese di giugno con protagoniste poesia, musica, passeggiate e degustazioni, che offriranno l'opportunità di immergersi nel paesaggio vitivinicolo di Farra di Soligo, tra le colline UNESCO di Conegliano Valdobbiadene, per scoprirne le sfumature e le suggestioni. il Belvedere La Farra Ogni giovedì di giugno va in scena Montefili Vibes, la nuova rassegna estiva firmata Vecchie Terre di Montefili, quattro serate sotto le stelle nelle vigne della cantina di Panzano in Chianti tra vinili, calici d'autore e suoni analogici, pensate per celebrare il ritmo lento dell'estate e l'incontro tra musica e territorio. Ogni serata ospiterà un diverso DJ set in vinile con degustazioni al calice di Chianti Classico Docg e Chardonnay IGT Toscana accompagnate da finger food stagionale preparato con ingredienti locali. Torna anche quest'anno Viña Escondida, il summer festival tra le campagne della Marca Trevigiana che accende l'estate di Ca' di Rajo con tre venerdì sera all'insegna dell'enogastronomia e della musica sotto le stelle. Appuntamento il 6 giugno, 4 luglio e 1 agosto, tra i filari dei vigneti a Bellussera, nella tenuta di San Polo di Piave (TV). Ogni sera dalle ore 20.00 cena tra le vigne per poi proseguire fino a tarda notte con cocktail, musica e balli all'aria aperta. Immaginate di iniziare la giornata tra i filari della tenuta Serego Alighieri, immersi nel verde della Valpolicella, lasciandovi guidare in un viaggio di presenza, respiro e gusto. È questo lo spirito di Wine&Yoga, l'esperienza che fonde la pratica dello yoga con la degustazione consapevole del vino , alla scoperta dei prodotti di Serego Alighieri, tra cui l'Amarone Vaio Armaron, in un percorso sensoriale che coinvolge olfatto, gusto, tatto, vista e udito, per concludersi con una visita alle cantine e al fruttaio per l'appassimento delle uve. Al Mestre BookFest appuntamento il 10 giugno all'Hanky Panky con il giornalista e scrittore Maurizio Maestrelli che presenterà al pubblico il suo ultimo libro edito da Gribaudo La Grammatica dei Cocktail, un volume che svela i segreti della mixology e l'arte di fare i cocktail, un processo creativo più che un semplice lavoro. il Chianti Classico Docg protagonista di Montefili Vibes Lunedì 9 giugno La Grande Bellezza va in scena a Napoli: l'Hotel De Bonart Naples Curio Collection by Hilton ospiterà una selezione di alcuni tra i migliori produttori italiani scelti dall'enologo e critico Raffaele Vecchione. Giunto all'ottava edizione, l'evento è dedicato ai professionisti del mondo del vino e agli appassionati alla ricerca di etichette di prestigio. In degustazione circa 70 referenze di 24 produttori. Prosegue fino al 22 giugno Echos, il festival che con il

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ciclo I luoghi del vino celebra il GranMonferrato attraverso concerti ambientati in cantine e in luoghi legati all'antica cultura vitivinicola del territorio. Il cartellone prevede anche degustazioni, eventi collaterali e visite guidate alla scoperta dei tesori artistici del territorio. Prossimo appuntamento il 7 giugno (ore 17.30) all'azienda agricola C. Fasò di Bistagno (AL) con le note del complesso italo-americano The Silberschlag Collective. EVENTIItalia

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Agenda (https://vdgmagazine.it/category/agenda/) | **Giugno 3, 2025(https://vdgmagazine.it/2025/06/03/)**

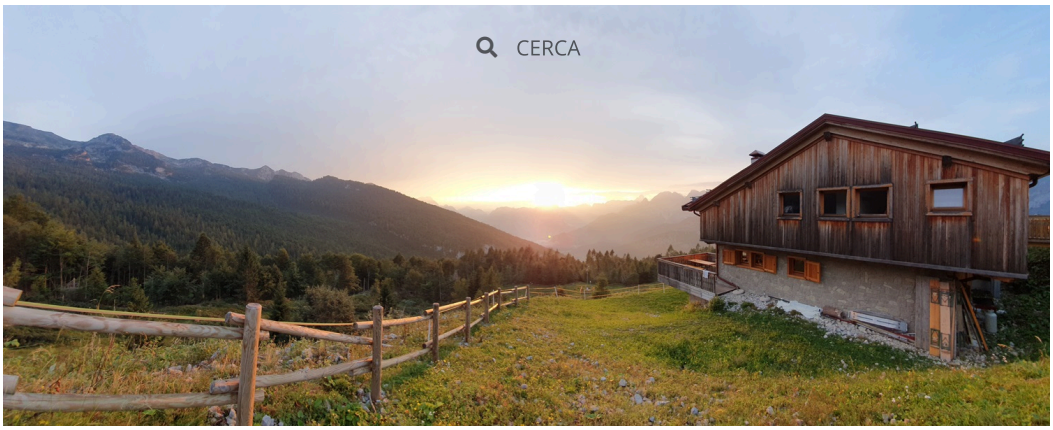
Giugno: una festa di eventi enogastronomici!

Marzia Dal Piai(https://vdgmagazine.it/author/marzia/) 7,239
No Comments(https://vdgmagazine.it/giugno-una-festa-di-eventi-enogastronomici/#respond)
Giugno 3, 2025(https://vdgmagazine.it/2025/06/03/)

Giugno è uno dei mesi più belli ed intensi nel panorama degli appuntamenti enogastronomici: fa caldo ma non troppo, le giornate si allungano e si ha voglia di stare di più all'aperto dopo l'inverno. Per cui vi aggiorniamo sulle tante cose da non perdere.

In rifugio c'è più gusto – dal 25 maggio al 26 luglio

La cucina della tradizione e i prodotti del territorio salgono in alta quota per uno degli eventi più attesi della bella stagione: un calendario di appuntamenti con i sapori tipici tra attività, laboratori e prelibatezze da assaggiare in una location d'eccezione, la montagna del Friuli Venezia Giulia. Dalle Dolomiti friulane, patrimonio naturale dell'Unesco, alle Alpi e Prealpi Giulie e Carniche, la montagna regionale è un territorio ricchissimo di biodiversità. Protagonisti, ancora una volta, i rifugi: ogni laboratorio sarà dedicato ad un prodotto di cui ne verranno illustrate caratteristiche e segreti, mentre il rifugio si occuperà della preparazione del menu. Domenica 1° giugno al rifugio Pussa Claut, ci sarà il laboratorio con oli essenziali e sale aromatizzato, e si scoprirà l'arte della distillazione e della degustazione olfattiva degli olii. Sabato 7 giugno ci si sposta in Val Pesarina e protagonisti saranno i dolci al rifugio De Gasperi di Prato Carnico. Sarà poi il rifugio Pian dei Ciclamini a Lusevera ad ospitare l'incontro di sabato 14 giugno per scoprire le tecniche di produzione e raccolta dell'"oro rosso", lo zafferano, in un laboratorio didattico di mosaico. Sabato 21 giugno al rifugio Fornas Tolmezzo, si potrà scoprire il magico mondo delle api e del miele attraverso un laboratorio in cui imparare come realizzare delle "bombe di semi" con la carta riciclata, che una volta lanciate serviranno a dare vita a nuovi fiori, utili per gli impollinatori. A chiudere gli eventi di giugno, domenica 29, il rifugio Tolazzi Forni Avoltri, alle pendici del monte Coglians, si parlerà di miele e di apicoltura sostenibile, tra estrazione e spillatura del miele, si prepareranno anche cera per le candele. www.turismofvg.it/it/in-rifugio-c-e-piu-gusto (http://www.turismofvg.it/it/in-rifugio-c-e-piu-gusto)



Malghe in Fiore – dal 31 maggio al 21 giugno

L'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria si trasforma in un intreccio di sfumature, aromi e sensazioni: escursioni, degustazioni e attività all'insegna del benessere, per scoprire i tesori dell'Alto Adige attraverso i suoi prodotti locali. Sono oltre 50 le malghe e i rifugi protagonisti di questo evento e tutti proporranno piatti del loro menu preparati con ingredienti freschi locali. Sabato 7 giugno l'escursione all'Alpe di Rodengo-Luson, un'esplorazione che invita a rallentare e immergersi nella natura, tra boschi e prati fioriti. Si prosegue nelle domeniche del 1, 8 e 15 giugno con Bike & Cheese da Rio Pusteria a Brunico attraversando Vandoies e Chienes, con visita al caseificio Capriz per un viaggio nei sapori con degustazione di formaggi. Lunedì 2, 9 e 16 giugno sarà la volta di Bike & Yoga per un'esperienza tra sport e benessere, in e-bike si raggiunge l'Alpe di Rodengo-Luson, per proseguire poi a piedi fino alla croce di vetta della Cima Lasta a più di 2.000 m. Martedì 3 e 10 giugno tour guidato ai laghi alpini della Val di Fundres con una gita alla scoperta del lago Weitenberg e dei laghi Grindlberg. Mercoledì 4 e 11 giugno camminata mattutina con colazione in montagna a Terento, un itinerario con 900 m di dislivello fino al rifugio lago di Pausa. Giovedì 5, 12 e 19 giugno spazio al benessere con le esperienze di forest bathing alla cascata di Vandoies di Sopra. Venerdì 6 giugno è in programma il percorso alla conoscenza delle erbe locali a Maranza, un cammino attraverso la Valle d'Altafossa, guidati da una guida esperta di erbe selvatiche per imparare a riconoscerle e a utilizzarle in cucina o per realizzare unguenti. Infine, i venerdì del 6 – 13 e 20 giugno le escursioni guidate ai meleti di Naz, alla scoperta del frutto simbolo dell'altopiano con un percorso didattico tra i meleti e degustazioni.

Cantine Gourmet – dal 6 all'8 giugno

Nel cuore del Parco Nazionale Gran Paradiso, arriva il weekend enogastronomico che celebra l'eccellenza vitivinicola e culinaria valdostana. L'evento, in programma a Cogne è dedicato a tutti gli appassionati del buon vino e del cibo genuino, tra i sapori della Valle d'Aosta. In programma esperienze da vivere in lentezza, tra degustazioni, incontri con i produttori, musica e folklore locale. Il weekend si apre venerdì con il consueto Safari Enogastronomico: una cena itinerante tra le vie del

centro storico di Cogne e il villaggio di Crétaz, durante il quale i partecipanti potranno degustare le migliori etichette DOC della Valle d'Aosta, abbinate a piatti della tradizione locale, salumi e formaggi d'alpeggio. Le varie tappe sono ospitate all'interno di locali tipici e curate da chef e ristoratori del territorio. Per spostarsi lungo il percorso, si potrà scegliere una passeggiata panoramica con vista sul Gran Paradiso oppure salire a bordo del trenino "Wine Express". Sabato sarà la giornata dedicata al Tour delle aziende agricole del territorio: spostandosi in e-bike oppure a piedi, i visitatori potranno scoprire da vicino il lavoro degli allevatori locali e degustare i loro prodotti caseari, abbinati alle birre artigianali valdostane. Domenica, spazio alla cucina creativa con l'evento "Segreti Stellati e biodiversità in cucina": un omaggio alla stagionalità e alla filiera corta, con piatti che raccontano il territorio attraverso accostamenti originali e ingredienti genuini. Nelle giornate di sabato e domenica, i ristoranti aderenti all'iniziativa proporranno menu tematici ideati ad hoc per l'evento, con abbinamenti tra piatti tipici e vini locali. www.visitcogne.it (http://www.visitcogne.it)

La Festa del Rinascimento – dal 7 al 22 giugno

Ad Acquasparta (Tr), in Umbria, torna sotto i riflettori la grande stagione rinascimentale, tema dell'edizione di quest'anno sarà "Eretiche visioni". La terra intorno al sole o l'universo intorno a Dio: il rapporto complicato fra scienza e fede con focus sull'invenzione del cannocchiale galileiano e sul processo intentato contro Galileo Galilei. Tra sfilate in abiti storici e gare tra le contrade, l'evento sarà anche l'occasione per conoscere il territorio, tra borghi medievali, percorsi naturalistici e tradizioni enogastronomiche. Come da tradizione, il "Grande Corteo delle Contrade" aprirà la

manifestazione con il coinvolgimento delle tre contrade del borgo – San Cristoforo, Porta Vecchia e Il Ghetto – che, nei quindici giorni della Festa, saranno impegnate nel contendersi le “chiavi” della città, sfidandosi in una serie di gare, cui il pubblico potrà assistere. Tra queste, la Gara Gastronomica, con la preparazione dal vivo di una ricetta della cucina rinascimentale; la Gara dei Tamburini; il Grande Gioco dell’Oca; le Gare di Teatro; i Giochi delle Dame. www.ilrinascimentoadacquasparta.it (http://www.ilrinascimentoadacquasparta.it/)

Merano WineFestival Calabria – dal 7 al 9 giugno

Arriva la prima edizione dell’evento che celebra e valorizza l’identità enogastronomica e la biodiversità della Calabria, tre giorni alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche calabresi, tra degustazioni e approfondimenti. Un’opportunità per celebrare l’eccellenza vinicola calabrese e il territorio che fu culla della Magna Grecia. Il festival prende il via sabato 7 giugno nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un’immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del Sud Italia. Oltre ai banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, saranno organizzate tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, che racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l’Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di 5 regioni ospiti. Nelle giornate di domenica e lunedì, nella cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento.

Sagre e feste di paese a giugno 2025: 20 appuntamenti, per ogni regione

LINK: https://www.lacucinaitaliana.it/article/sagre-feste-di-paese-giugno-2025-20-regione-italia/

Sagre e feste di paese a giugno 2025: 20 appuntamenti, per ogni regione Fabiana Salsi Comincia l'estate, la voglia di stare fuori a divertirsi è tanta, e le sagre e feste di paese a giugno 2025 sono un'ottima occasione per prendere e partire o semplicemente organizzare una gita fuori porta alla scoperta di ricette e prodotti fantastici. Per esempio, sapevate che in Sicilia c'è una sagra dedicata al tartufo o che alle porte di Genova c'è un piccolo e meraviglioso borgo che organizza una festa dedicata alle trofie al pesto che richiama visitatori da tutta la Liguria? In Umbria, invece, a giugno è particolarmente famosa la âstramaialataâ: una scorpacciata di piatti a base del pregiato maiale del lago Trasimeno. E poi ci sono anche tantissimi appuntamenti dedicati ai più delicati tra i frutti di stagione, cominciando dalle ciliegie. Ecco la nostra selezione: una sagra per ogni regione d'Italia per tutto il mese di giugno, per assaggiare specialitò e divertirsi con musica, giostre e giochi. Sagre e feste di paese a giugno 2025 Valle d'Aosta - Cantine Gourmet, Cogne Cantine Gourmet è l'appuntamento che anche quest'anno a Cogne invita a scoprire le meraviglie del Gran Paradiso in modo molto particolare. Dal 6 all'8 giugno si fanno tour di degustazione a piedi o con il trenino âWine-expressâ tra locali tipici, aziende agricole e ristoranti gourmet. www.lovevda.it Piemonte - Sagra dell'amarena di Trofarello (Torino) Ha quasi trent'anni la Sagra dellâAmarena di Trofarello ma non perde smalto: quest'anno torna dal 5 al 9 giugno con stand pieni di amarene e specialitò a base di amarene, e ogni sera un menù diverso tra agnolotti, porchetta, fassona, frittura di pesce. In sottofondo immancabile musica popolare. www.facebook.com/photo Liguria - Sagra delle trofie di Sori (Genova) Tra le più famose sagre dedicate alle trofie c'è di quella di Sori, piccolo borgo in provincia di Genova. Un appuntamento che va avanti dal 1980 con la stessa magica formula: al pomeriggio si partecipa a un laboratorio di pasta fresca in piazza, e poi si mangiano trofie al pesto e focaccette al formaggio fino a tarda sera. lamialiguria.it Lombardia - Sagra della Luganega di Briosco (Monza) La Luganega di Monza è un Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat) della Lombardia: una specialitò che nel piccolo paese di Briosco da tre anni si festeggia con una sagra organizzata dalla Proloco sempre molto partecipata: tre giorni - dal 13 al 15 giugno - da trascorrere mangiando e divertendosi con musica dal vivo e dj set. www.facebook.com/events Veneto - Festa del pesce e baccalò alla vicentina a Costabissara (Vicenza)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Bellissima anche la Festa del Pesce e del baccalò alla vicentina che si tiene dal 6 al 9 giugno a Costabissara. Si mangiano tutti i piatti tipici, dalle capesante gratinate agli spaghetti all'Adriatico, pesce alla griglia e fritto e ovviamente ottimo baccalò . Ogni sera musica diversa, dal country ai balli latini. www.facebook.com/events Trentino Alto Adige - Notte di Bacco a Faedo (Trento) A Faedo, tra le Dolomiti del Brenta, il 20 giugno c'è la Notte di Bacco e il paese si anima con tutte le cantine dei dintorni che portano le migliori etichette e produttori di formaggi e salumi trentini. In sottofondo ottima musica e l'atmosfera di questo bel borgo montano. www.visittrentino.info Friuli Venezia Giulia - Sagra di San Marco a Trieste Altra affascinante tradizione è quella della Sagra di San Marco a Trieste che si tiene fino al 2 giugno a Villa della Rinascita. Ha una storia lunga 40 anni, e ogni anno è speciale: un'occasione per ritrovarsi mangiando i piatti di questa terra di confine. Assaggerete ÄevapÄiÄi (carne speziata), polenta, ombolo (un salume tradizionale istriano), calamari fritti e tante altre specialitò . sagra.parrocchiasanmarco.trieste.it Emilia Romagna - Festa delle Ciliegie di Villanova sull'Arda (Piacenza) L'Emilia è anche la terra di ottimi frutti, come le ciliegie. Quelle di Villanova sull'Arda, cuore della pianura piacentina, sono una specialitò che si festeggia nei weekend fino all'8 giugno, mentre il paesino è tutto un fiorire. Ci si diverte con musica, spettacoli, giri in bici e in trenino e si mangiano specialitò a base di ciliegie e non solo: tra i cult (ovviamente) non manca la torta fritta. visitpiacenza.it/events/festa-delle-ciliegie Toscana - Sagra dell'ortica a Sambuca Val di Pesa (Firenze) Se la tocchi ti fai male, ma se la mangi l'ortica è buonissima. Così buona che a Sambuca Val di Pesa, frazione di Barberino Tavarnelle, le dedicano una sagra storica (quest'anno dal 20 al 22 giugno). Si assaggia nelle lasagne, nei ravioli, con le carni, ed è freschissima perché i boschi nei dintorni del borgo ne sono pieni. Extra cibo (e ottimo Chianti) ci si diverte con spettacoli e musica. www.facebook.com/proloco.sambucavaldipesa Umbria - Stramaialata â Sagra del mangiar bene a Castiglione del Lago (Perugia) Si chiama "Stramalaiata" perché per gli organizzatori è un modo per indicare âquel mangiar bene come una voltaâ. Ovviamente il grande protagonista è il maiale, quello allevato sulle sponde del Trasimeno che per l'occasione è cucinato in ogni modo possibile. Una festa molto goliardica, dove ci sono anche figuranti travestiti da maiale e persino i balli di gruppo sono a tema. Insomma, decisamente divertente. stramaialata.it Marche - Festa dei Vincisgrassi a Osimo (Ancona) Come resistere ai vincisgrassi? Sono tra i piatti tipici marchigiani per eccellenza, da non confondere mai con le lasagne, anche se le ricordano nell'aspetto, perché il ragù è molto più ricco fatto con rigaglie di pollo, anatra, coniglio, maiale, con ricette diverse a seconda della provincia. A Osimo ai vincisgrassi dedicano una bellissima festa dal 26 al 29 giugno, in cui si assaggiano accompagnati dai grandi vini locali. www.comune.osimo.an.it Abruzzo - Sagra del formaggio pecorino di Bugnara (L'Aquila) Il pecorino di Bugnara è una grande specialitò , e ogni anno la festa che lo celebra è un'occasione in più per scoprire questo meraviglioso borgo medioevale che fa parte del circuito dei "più belli d'Italia". Quest'anno l'appuntamento è il 21 e il 22 giugno, e come sempre il menù sarò ricchissimo di piatti tipici - dalla pasta alla

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Pecorara agli arrosticini - impreziositi dall'olio del locale, caltra prelibatezza. www.facebook.com/prolocobugnara Lazio - Sagra del Raviolo Cameratano di Camerata Nuova (Roma) Molto particolare anche la tradizione del Raviolo Cameratano di Camerata Nuova, nel cuore del Parco Naturale dei Monti Simbruini. ò una specialitò antica preparata con ricotta di pecora protagonista di una sagra sempre molto partecipata che quest'anno si tiene il 15 giugno. Una bella occasione per una gita fuori porta in cui divertirsi e rilassarsi anche con musica e passeggiate. www.facebook.com/events Basilicata - Sant'Antonio e Sagra dell'Abete di Rotonda (Matera) Molto suggestiva la festa che dal'8 al 13 giugno a Rotonda celebra Sant'Antonio Abate. Si snoda intorno all'antico rituale dell'unione di un faggio e di un abete, trasportati in spalla e da buoi dai boschi del Pollino fino al centro del paese. Si celebra mangiando piatti tipici, dai firzuli (pasta fresca locale) ai peperoni cruschi, e tra i grandi protagonisti ci sono i prodotti Dop del borgo: il fagiolo bianco e la melanzana rossa di Rotonda. www.facebook.com/RotondaEventi Molise - Sagra delle Sagnitelle a Castellino del Biferno (Molise) Decisamente particolare anche la festa che il 12 giugno nel piccolo borgo di Castellino celebra Sant'Antonio e la tradizione culinaria popolare. Il più atteso è il momento in cui per le vie del paese sfilano piramidi umane formate da tredici persone (tante quante le grazie del Santo). Dopo la sfilata si mangiano le âsagnitelleâ, tipica pasta fresca condita con il "brodo bugiardo", ovvero un sugo in cui al posto della carne ci sono polpette di cacio e uova. turismoinmolise.com Campania - Festa della fragolina di Petina (Salerno) Una vera chicca la festa della Fragolina di Petina, delizioso borgo antico in provincia di Salerno che ogni all'inizio dell'estate celebra questo frutto che cresce copioso nei suoi boschi. Momento clou è il pranzo della domenica sotto gli abeti, ma il programma è ricchissimo di occasioni per tutti: dai trekking nei boschi alla musica popolare, e poi spettacoli, musica, e un'accoglienza unica. www.facebook.com/festadellafragolina Puglia - Fiera di San Giovanni di Zollino (Lecce) Zollino, piccolo paese della Grecìa Salentina, festeggia San Giovanni, il 23 e il 24 giugno, con riti antichi, musica, tavolate in cui spiccano i suoi prodotti tipici e le sue specialitò : tra le tante la âsceblastiâ (pane condito saporitissimo il cui nome vuol dire letteralmente "senza forma") e legumi (su tutti il fagiolo bianco o il pisello ânanoâ). Il motto della festa è "to kalò fai", che vuol dire proprio "buon cibo". https://www.facebook.com/Fiera.San.Giovanni.Zollino Calabria - Merano Wine Festival Calabria â âCirò: Essenza del Sudâ a Cirò (Crotone) Non è una sagra tradizionale, ma per gli appassionati di enogastronomia il Merano Wine Festival Calabria â âCirò: Essenza del Sudâ è un evento da non perdere. Si tiene dal 7 al 9 giugno tra le colline di Cirò e il mare di Cirò Marina e accoglie oltre 130 tra produttori di vino, eccellenze gastronomiche e grandi chef. calabria.meranowinefestival.com Sicilia - Sagra del Tartufo di Sambuca (Agrigento) Sapevate che tra i tanti meravigliosi prodotti della Sicilia c'è anche il tartufo nero pregiato? Quello della Valle del Belice è tra i più noti agli appassionati e il piccolo borgo di Sambuca lo celebra con una sagra che quest'anno sarò dal 20 al 22 giugno: un'occasione per assaggiarlo ma anche per scoprirlo da vicino attraverso degustazioni, laboratori e show cooking.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

www.instagram.com/comunesanbucadisicilia Sardegna - Girotonno a Carloforte Girotonno resta uno degli appuntamenti food più attesi dell'estate. ò l'evento che ogni anno a Carloforte riunisce chef da tutto il mondo che partecipano alla World tuna competition e a spettacolari cooking show. Cuore della manifestazione il Tuna Food Village, dove si possono assaggiare ricette a base di tonno di ogni tipo: dal pasticcio alla carlofortina all'insalata di cous cous fino tonno in umido. Da segnalare, tra i tanti eventi nell'evento, il party con Marvin & Andrea Prezioso di domenica 1 giugno. girotonno.it

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

'Essenza del Sud': il Merano WineFestival approda a Cirò dal 7 al 9 giugno

LINK: https://www.crotoneok.it/essenza-del-sud-il-merano-winefestival-approda-a-ciro-dal-7-al-9-giugno/

'Essenza del Sud': il Merano WineFestival approda a Cirò dal 7 al 9 giugno Ultimo aggiornamento: 29 Maggio 2025 - 18:54 CrotoneOK Redazione 29 Maggio 2025 2 minuti di Lettura Per la prima volta in Calabria, il Merano WineFestival presenta la speciale edizione 'Essenza del Sud', in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò e Cirò Marina. Un viaggio sensoriale tra le eccellenze enogastronomiche regionali, con un'attenzione particolare ai vitigni autoctoni, alla biodiversità e alla cultura del territorio. L'evento è promosso in collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, ARSAC e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. Sabato 7 giugno Centro Storico di Cirò (KR) A partire dalle ore 17:00, si terrà la cerimonia di apertura, seguita da un percorso tra nove banchi di assaggio con 180 etichette selezionate, tre isole gastronomiche curate da dieci chef calabresi, una focus area sulla biodiversità con cinque regioni ospiti, musica dal vivo e visite guidate al Museo Luigi Lilio. Domenica 8 e lunedì 9 giugno Borgo Saverona, Cirò Marina (KR) - dalle ore 18:00 alle 24:00 Oltre 130 espositori tra vino e gastronomia animeranno le due serate. In programma degustazioni illimitate, showcooking con chef stellati, musica dal vivo, lounge, piscina e un Social Garden dedicato a talk, interviste e mixology. Domenica 8 si svolgerà la premiazione dei WineHunter Award Calabria 2025 e la sciabolata inaugurale, seguiti dall'evento 'Chef on the Table' (ore 19:30 - 22:00) con Luca Abbruzzino, Antonio Biafora, Caterina Ceraudo e Daniele Campana. Lunedì 9, sempre alle 19:30, saranno protagonisti Nino Rossi, Riccardo Sculli e Roberto Davanzo, mentre alle 23:30 è previsto il brindisi finale con il metodo classico 'Magna Grecia'. La manifestazione si rivolge ad appassionati, operatori del settore e viaggiatori in cerca di esperienze autentiche, in un territorio simbolo della tradizione vitivinicola del Sud Italia.

CrotoneOK è anche su Facebook! Metti "mi piace" alla nostra pagina. CrotoneOK è anche su WhatsApp! Iscriviti per essere sempre aggiornato. CrotoneOK è anche su Telegram! Iscriviti per essere sempre aggiornato.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Dalle 'vacanze romane' dell''Amarone in Capitale' alle gite fuoriporta nei territori italiani

LINK: https://winenews.it/it/dalle-vacanze-romane-dellamarone-in-capitale-alle-gite-fuoriporta-nei-territori-italiani_559078/

Dalle 'vacanze romane' dell''Amarone in Capitale' alle gite fuoriporta nei territori italiani Eventi: il 'PicNic dei Vignaioli del Trentino', 'Barolo è Serralunga', 'Scollinando' in Oltrepò, il 'BrodettoFest' a Fano e 'Radici del Sud' in Puglia Roma, 29 Maggio 2025, ore 20:36 Dalle "vacanze romane" dell'"Amarone in Capitale" alle gite fuoriporta nei territori italiani 29 Maggio 2025 'Amarone in Capitale', firmato dal Consorzio Vini Valpolicella, ed accompagnato dal Parmigiano Reggiano Dop a Roma "> Dalle "vacanze romane" dell'"Amarone in Capitale" alle gite fuoriporta nei territori italiani 29 Maggio 2025 Il 'PicNic dei Vignaioli del Trentino' tra i vigneti dell'azienda Taczal a Marano di Isera "> Dalle "vacanze romane" dell'"Amarone in Capitale" alle gite fuoriporta nei territori italiani 29 Maggio 2025 Le 'Cantine Gourmet' a Cogne, nel Parco Nazionale del Gran Paradiso "> Dalle "vacanze romane" dell'"Amarone in Capitale" alle gite fuoriporta nei territori italiani 29 Maggio 2025 Una 'Caccia al Tesoro nel Monferrato degli Infernot' Patrimonio Unesco "> Dalle "vacanze romane" dell'"Amarone in Capitale" alle gite fuoriporta nei territori italiani 29 Maggio 2025 'Barolo è Serralunga' per assaggiare il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba nelle Langhe "> Dalle "vacanze romane" dell'"Amarone in Capitale" alle gite fuoriporta nei territori italiani 29 Maggio 2025 La 'Valtellina. Il Senso del Vino' a Palazzo Besta a Teglio, racconta il legame tra il vino e il territorio "> Dalle "vacanze romane" dell'"Amarone in Capitale" alle gite fuoriporta nei territori italiani 29 Maggio 2025 In Oltrepò Pavese, 'Scollinando' tra i vigneti con il Club del Buttafuoco Storico "> Dalle "vacanze romane" dell'"Amarone in Capitale" alle gite fuoriporta nei territori italiani 29 Maggio 2025 Il Consorzio Vini Bardolino è protagonista del 'Palio del Chiaretto' tra Bardolino e Lazise sul Lago di Garda "> Dalle "vacanze romane" dell'"Amarone in Capitale" alle gite fuoriporta nei territori italiani 29 Maggio 2025 Il 'BrodettoFest', il Festival nazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce, a Fano "> Dalle "vacanze romane" dell'"Amarone in Capitale" alle gite fuoriporta nei territori italiani 29 Maggio 2025 'Radici del Sud', il Salone dedicato alla produzione di vino e olio del Meridione d'Italia a Gioia del Colle "> Mentre il grande rosso della principale denominazione rossista del Veneto si concede, come ormai da tradizione, le sue 'vacanze romane' con 'Amarone in Capitale', firmato dal Consorzio Vini Valpolicella, ed accompagnato dal Parmigiano Reggiano, all'Acquario di Roma, sono tante le occasioni per fare una gita fuoriporta seguendo l'agenda degli

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

eventi segnalati da WineNews. Dall'Alto Adige, i cui vini ed i cui sapori riempiono i cestini da pic nic nelle 'Malghe in Fiore' nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, al Trentino, per fare, invece, il 'PicNic dei Vignaioli del Trentino' organizzato dal Consorzio tra i vigneti di Taczal a Marano di Isera; dal Friuli, dove la buona cucina sale in quota grazie a PromoturismoFvg e 'In rifugio c'è più gusto' nei rifugi delle Dolomiti e delle Alpi Carniche e Giulie, alla Valpolicella, dove apre le porte agli eno-appassionati Monteleone21, nuovo polo produttivo-enoturistico-esperienziale di Masi Agricola a Gargagnago; dal Lago di Garda, dove il Consorzio Vini Bardolino è protagonista del 'Palio del Chiaretto' tra Bardolino e Lazise, all'Oltrepò Pavese, 'Scollinando' tra i vigneti con il Club del Buttafuoco Storico; dalla Valtellina, per visitare la mostra 'Valtellina. Il Senso del Vino' che racconta il legame 'eroico' tra il vino e questo territorio a Palazzo Besta a Teglio, al Parco Nazionale del Gran Paradiso, dove è tempo delle 'Cantine Gourmet' a Cogne con il Consorzio Vini Valle d'Aosta; dal Monferrato, dove si può fare una 'Caccia al Tesoro nel Monferrato degli Infernot', alle Langhe, per assaggiare il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba con 'Barolo è Serralunga' a Serralunga Casa Mia; dalla campagna toscana, dove si apre la mostra 'OrobyRuffino - The Art of Connection' alla Tenuta Poggio Casciano di Ruffino, a Siena, dove l'Enoteca Italiana fa da sfondo al 'Concorso Enologico Internazionale delle Città del Vino' con vini da tutto il mondo, dalla Val d'Orcia, con grandi chef 'Amici in Cucina' dello chef stellato Matteo Temperini al ristorante stellato Campo del Drago del wine relais Rosewood Castiglion del Bosco tra i vigneti del Brunello a Montalcino, alla Valdichiana, 'La Valle del Gigante Bianco' che, da Bettolle, con gli Amici della Chianina e il Consorzio del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp, e le 'Stalle di Chianina aperte', celebra una delle razze bovine più prestigiose; dalle Marche, in occasione del 'BrodettoFest', il Festival nazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce a Fano, al Vesuvio, le cui cantine si raccontano con 'Wine Spot - Vini Senza Barriere' a Villa Campolieto ad Ercolano; dal Cilento, dove Capaccio-Paestum ospita il 'DMed - Salone della Dieta Mediterranea', alla Puglia, dove è tempo di 'Radici del Sud', il Salone che racconta la produzione di vino e olio del Meridione d'Italia a Gioia del Colle, ma anche di 'La Vieste en Rose', kermesse dedicata al vino rosato a Vieste, fino in Sardegna, dove Carloforte celebra il tonno rosso di corsa con 'Girotonno'. In Piemonte, aspettando 'The World's 50 Best Restaurants' a Torino Michele Chiarlo, storica griffe delle Langhe, del Barolo, del Barbaresco e del Nizza, rinnova il suo impegno nella valorizzazione del legame tra arte e vino - del quale è pioniera con l'Art Park La Court con opere di Emanuele Luzzati, Ugo Nespolo, Giancarlo Ferraris (autore anche delle etichette) e Chris Bangle, ma anche con il Cannubi Path, concepito da Nespolo per creare un dialogo tra natura e creatività - ospitando la rassegna fotografica 'ALdiLà' di Davide Barzaghi, una narrazione visiva che esplora la bellezza nascosta nella quotidianità, attraverso lo sguardo di un autore che ha trasformato la fotografia in un linguaggio intimo ed essenziale, nella cantina di Calamandrana e nel resort Palás Cerequio a La Morra (fino al 23 dicembre). Ma torna anche 'Barolo è Serralunga', l'evento con protagonista il Barolo di Serralunga d'Alba con le

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

case vinicole che producono il Barolo del Comune di Serralunga coinvolte nel banco d'assaggio dall'annata 2016 alla 2021, dal 31 maggio al 2 giugno sulla terrazza di Serralunga Casa Mia, con la regia de La Compagnia del Calice e i produttori di Serralunga d'Alba. Restando nel cuore delle Langhe, al Castello di Perno, che fu sede della storica casa editrice Einaudi, a Monforte d'Alba, dove si riunivano le menti più brillanti e che oggi è una cantina, la letteratura torna a casa, fino al 3 dicembre, con il ciclo di incontri 'I Mercoledì al Castello di Perno' per rendere omaggio a Italo Calvino a 40 anni dalla scomparsa, a cura di Francesca Rotta Gentile. Il 'Dolcetto Summer Fest Rodello', il Festival del Dolcetto in tutte le sue denominazioni, è in programma, invece, il 7 e l'8 giugno a Diano d'Alba, di concerto col Comune di Rodello, Comune di Diano e Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, tra degustazioni e una tavola rotonda, al Teatro Chiesa dei Battuti, su 'I Vini del Futuro: opportunità per il Dolcetto', moderata dall'enologo Luigi Bertini, con il professor Vincenzo Gerbi dell'Università di Torino, Alberto Marchisio, dg Cadis 1898, Sergio Germano, presidente Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, Barbara Pagnutti, direttrice Marketing e Comunicazione Tonutti Grafiche Spa Udine, Andrea Tote presidente Wine Tech Club Polimi graduate school of management, Lorenzo Olivero, presidente Strada del Barolo, e Daniele Oddone, presidente Consorzio Ovada Docg. 'Terroir Dogliani' è di scena l'8 e il 9 giugno a Palazzo Fauzone Relais di Mondovì, per raccontare la nuova identità del Dogliani Docg, tra degustazioni e masterclass con le nuove annate del Dogliani Superiore 2023 e Classico 2024, aperte ai wine lovers, a cura della Bottega del Vino di Dogliani, accanto alla possibilità di passeggiare tra vigne e colline alla scoperta del territorio. Il 1 giugno è tempo di fare una 'Caccia al Tesoro nel Monferrato degli Infernot' dei borghi di Altavilla Monferrato, Fubine Monferrato, Casorzo Monferrato e Ottiglio, sfondo di una vera e propria avventura nelle cantine scavate nella pietra, musei, chiese, panorami mozzafiato e tappe golose dedicate alle eccellenze enogastronomiche del territorio Patrimonio Unesco, promossa dai Comuni dell'Unione del Monferrato degli Infernot e Associazione Turismo in Langa. Tanti appuntamenti per il Consorzio del Roccaverano Dop, dalla Fiera Carrettesca a Roccaverano (28-29 giugno) alle domeniche del Roccaverano (6 luglio e 7 settembre), momenti di scoperta e degustazione direttamente a 'casa' dei produttori. E dall'11 luglio al 10 settembre ci sarà anche 'Attraverso Festival', un'esperienza culturale diffusa ed un viaggio nell'anima del Piemonte e nelle Langhe, Roero e Monferrato da 10 anni nella Unesco World Heritage List - e, infatti, il tema sarà #dieci, tante quante anche le edizioni del progetto di Associazione Culturale Hiroshima Mon Amour Ets e Produzioni Fuorivia, con la direzione artistica di Paola Farinetti e Simona Ressico - tra Alessandria, Asti e Cuneo che si trasformano in un palcoscenico a cielo aperto per oltre 40 eventi con personaggi come Goran Bregovi? e The Wedding And Funeral Band, Paolo Fresu e Omar Sosa, Elio, Neri Marcorè, Serse Cosmi e Giovanni Guidi, Corrado Nuzzo e Maria Di Biase, Andrea Pennacchi, Alessandro Bergonzoni, Isabella Ragonese e Rodrigo D'Erasmo, Maurizio Lastrico, Francesco Costa, Stefano Massini, Pablo Trincia, Umberto Galimberti, Alessandro Barbero, Franco Cardini,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Matteo Saudino, Mammadimerda, Antonella Questa, Turbopaolo, Stefano Rapone, Arianna Porcelli Safonov, Gianrico Carofiglio, Fabio Geda, Wuming4, Raffaella Romagnolo, Franco Arminio e altre sorprese. Torino, il 19 giugno, ospiterà la cerimonia di premiazione dei 'The World's 50 Best Restaurants', tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terra? in Italia, grazie alla Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalita?, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. In Valle d'Aosta, dove il vino 'scala' il Monte Bianco Nel Parco Nazionale del Gran Paradiso, dal 6 all'8 giugno, è tempo delle 'Cantine Gourmet' a Cogne, tra natura incontaminata, cultura alpina e sapori autentici valdostani, con un ricco programma di esperienze da vivere in lentezza, tra degustazioni e incontri con i produttori del Consorzio Vini Valle d'Aosta, musica e folklore locale (c'è anche un trenino Wine Express) e l'attesissimo Safari Enogastronomico: una cena itinerante tra le vie del centro storico di Cogne e il villaggio di Crétaz i cui partecipanti possono degustare le migliori etichette Doc della Valle d'Aosta, abbinate a piatti della tradizione locale, salumi e formaggi d'alpeggio nelle tappe ospitate dagli chef nei loro locali tipici. Il Consorzio del Lambrusco, guidato da Claudio Biondi, il 21 giugno, insieme all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, rilancia il suo evento 'World Lambrusco Day - Italian edition', con il quale la freschezza delle bollicine emiliane toccherà le vette più alte: per festeggiare la giornata tradizionalmente dedicata ai vini Lambrusco si salirà, infatti, sul tetto d'Europa, fino a Punta Helbronner a 3.466 metri sul Monte Bianco, un'occasione per avvicinarsi alle aziende, ai vini e alle caratteristiche del Lambrusco da un'altra prospettiva, sotto la guida del Master of Wine Gabriele Gorelli, e per confrontarsi con protagonisti di primo piano del fine dining sulle potenzialità di abbinamento delle bollicine emiliane a tavola con gli chef stellati Heinz Beck e Paolo Griffa. In programma anche, e soprattutto, una degustazione aperta al pubblico lungo il tragitto della funivia Skyway Monte Bianco, dove operatori, turisti e appassionati potranno incontrare i produttori e gustare le bollicine emiliane in tutta la loro freschezza e varietà. In Lombardia, con i prodotti 'made in' e il futuro del made in Italy Nei locali di Milano si può fare l''Aperitivo Made in Lombardia', nuovo progetto di Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) con il Grana Padano Dop per scoprire i vini delle 13 denominazioni della regione, dall'Oltrepò Pavese al Lugana, dai Vini di Valtellina al Garda Doc, dalla Valtenesi alla Valcalepio, dalla Valcamonica ai Vini Mantovani, da Montenetto al Moscato di Scanzo, dal Botticino al San Colombano e Terre Lariane, in abbinamento a diverse stagionature del celebre formaggio Dop (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi), fino al 30 giugno. A Cascina Caremma, a Morimondo, un ciclo di incontri è dedicato al 'Riso, il dono degli dèi', un'esperienza unica che fonde natura, cultura e gastronomia, immersi nello spettacolare scenario del Parco del Ticino (tutti i giovedì fino a fine giugno), tra degustazioni, racconti, sostenibilità e sapori autentici, a bordo di un van

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

per ammirare l'intera rotazione delle colture e la bellezza del Parco, un agripercorso che termina al tramonto con un aperitivo sulle rive delle risaie, seguito da una cena interamente dedicata al riso e ai suoi infiniti impieghi in cucina. In Valtellina è di scena la mostra 'Valtellina. Il Senso del Vino', dal 31 maggio al 6 gennaio 2026 Palazzo Besta a Teglio, uno dei 13 poli museali sotto la gestione della Direzione Regionale Musei Nazionali Lombardia, ideata da Sara Missaglia e Giusi Di Gangi e realizzata con la direzione di Silvia Anna Biagi, e che racconta attraverso esperienze multisensoriali il profondo legame tra il vino e il territorio valtellinese, in un percorso dedicato a tutte le generazioni. Il 1 giugno, il Club del Buttafuoco Storico rilancia una nuova edizione di 'Scollinando', l'esperienza enogastronomica itinerante tra le vigne del Buttafuoco Storico: dall'Enoteca del Club a Canneto Pavese, i partecipanti passeggiano in collina con soste gustose tra i filari delle vigne Rogolino, Bricco in Versira e Pianlong, in un percorso per tutta la famiglia tra i vigneti dell'Oltrepò Pavese. Symbola, la Fondazione per le Qualità italiane, lancia il Seminario Estivo annuale, nella straordinaria e molto italiana sede del Teatro Scientifico del Bibiena a Mantova (12-14 giugno), dove si parlerà di 'Se l'Italia fa l'Italia. Sostenibilità, Europa, futuro'. Un appuntamento importante per ragionare su quanto fatto, sul presente e soprattutto sull'idea di futuro che da 20 anni, che saranno celebrati nella 'città di Virgilio e dei Gonzaga', muovono Symbola, movimento culturale nato nel 2005 che promuove e aggrega le 'Qualità Italiane' in un''agorà' fatta, oggi, di oltre 150 'menti' del Paese, imprese che fanno qualità o che investono per farla, trovando nuove strade per aumentare la competitività del made in Italy, tra le quali c'è anche WineNews. Tra gli interventi, da Paolo Gentiloni, co presidente Task Force sul debito Onu, al Ministro degli Affari Esteri e vice Premier Antonio Tajani, dal Ministro dell'Ambiente Gilberto Pichetto Fratin al Ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso, dal Ministro per le Pari Opportunità e la Famiglia Eugenia Roccella, da Matteo Maria Zuppi, presidente Cei, ad Enzo Fortunato, direttore della Sala Stampa del Sacro Convento di Assisi, e Stefano Zamagni, presidente emerito Pontificia Accademia delle Scienze Sociali, da Andrea Prete, presidente Unioncamere, a Massimiliano Ghizzi, presidente Gruppo Tea, da Mattia Palazzi, sindaco di Mantavo, ad Attilio Fontana, sindaco di Milano, da Nando Pagnoncelli, chief executive Ipsos, a Donatella Sciuto, Rettrice Politecnico di Milano, da Dario Costantini, presidente Cna, a Marco Granelli, presidente Confartigianato, da Marco Manfredi, sindaco di Napoli, presidente Anci, da Marcello Lunelli, vicepresidente Ferrari F.lli Lunelli, a Letizia Magaldi, vicepresidente Magaldi Green Energy, da Stefano Ciafani, presidente Legambiente, da Francesco Starace, partner Eqt Group, da Gian Domenico Auricchio, presidente Camera di Commercio Cremona-Mantova-Pavia, a Maria Porro, presidente Salone del Mobile, da Nicola Lanzetta, direttore Italia Gruppo Enel, ad Edoardo Garrone, presidente Erg, dalla conduttrice Tessa Gelisio a Elisabetta Soglio, direttrice Buone Notizie 'Corriere della Sera'. Tra i momenti centrali, la presentazione del Rapporto 'Coesione è competizione', ma anche una cena in una bellissima piazza di Mantova. In Trentino-Alto Adige, tra malghe e vigneti In Alto Adige arriva anche 'Malghe in Fiore', dal 31 maggio al 21 giugno, nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, per

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

celebrare la primavera tra escursioni nella natura ed eventi gastronomici con i grandi vini e sapori dell'Alto Adige. Il 'Trofeo Vernatsch Alto Adige', edizione n. 22, ideato da Ulrich Ladurner, Othmar Kiem e Günther Hölzl, si svolgerà, invece, dal 9 al 11 giugno nel prestigioso design hotel Vigilius Mountain Resort a Lana, e vedrà una commissione di tecnici e giornalisti locali selezionare le Vernatsch che aderiscono al concorso (più di 100 vini) per essere ammesse alla finale, dove esperti dall'Italia (tra cui WineNews), dalla Germania, la Svizzera e dall'Austria sceglieranno i migliori vini Schiava dell'anno e che interpretano nel miglior modo le varie Doc a base di Vernatsch (Lago di Caldaro, Santa Maddalena, Meranese, AA Vernatsch). Ed è tempo anche del 'PicNic dei Vignaioli del Trentino' organizzato dal Consorzio Vignaioli del Trentino ed in programma il 1 giugno nel parco storico dell'azienda Taczal, a Marano di Isera, con oltre 100 vini in degustazione, buon cibo e musica per ballare a piedi nudi nei vigneti. 'Enovitis extrême', 'clone' biennale di 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv), dedicata alle tecnologie per la viticoltura eroica, si terrà l'8 luglio a Cembra Lisignago nei vigneti di Cembra Cantina di Montagna. In Friuli Venezia Giulia, tra enogastronomia e cultura Gorizia e Nova Gorica, prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con 'Go! 2025', in cui anche l'enogastronomia è protagonista, con 'Le Giornate delle Cantine Aperte' tra i vigneti di Brda, il Collio Sloveno (14-15 giugno), 'Su pietra e terra', evento teatrale-musicale dedicato alle eccellenze del Carso, a Gradina (27 giugno), e lo storico 'Gusti di Frontiera, Gusti senza frontiere' a Gorizia, ma anche nel vicino versante sloveno, perché per l'occasione i cibi saranno declinati in chiave transfrontaliera (26-28 settembre). E PromoTursimoFvg organizza per tutto l'anno visite guidate per vivere ed esplorare il territorio in modo unico ed esclusivo: la prima, 'Atmosfere goriziane - Tour classico', per godere di Gorizia, del Collio, del Brda, del fiume Isonzo simbolo della Prima Guerra Mondiale e dei tre rilievi su cui si sono svolte alcune delle battaglie più importanti della Grande Guerra in Italia, Calvario, Sabotino e San Michele, mentre gli eleganti palazzi e i monumenti della città sono invece i testimoni tangibili di un passato glorioso all'interno di quello che fu l'Impero Asburgico; la seconda experience, 'Gorizia - Una storia di frontiera' porta direttamente nella travagliata storia della città nel Novecento, avvicinandosi al confine dove si riverbera ancora il ricordo dello strazio di tante famiglie, e dove si potrà imparare cos'è la prepustnica, i sotterfugi dei contrabbandieri e cosa accadde in una curiosa domenica d'agosto. E sempre PromoTurismoFvg ha lanciato nuovi itinerari cicloturistici per far scoprire a famiglie, cicloturisti esperti, amanti della natura e del turismo lento, tra proposte culturali, enogastronomiche e sportive, territori come il Collio tra vigneti e panorami mozzafiato, il confine che attraversa Gorizia e Nova Gorica, che sono stati teatro della Grande Guerra, la Valle dell'Isonzo, quello che va dalle Alpi di Tarvisio ai vigneti dello Schioppettino e della Ribolla Gialla a Gorizia, o lungo la Ciclovia Pedemontana, tra gli altri. E ancora, con PromoturismoFvg, la buona cucina del Friuli sale anche in quota con 'In rifugio c'è più gusto', 10 tappe, fino al 26 luglio, nei rifugi delle Dolomiti e Alpi Carniche e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Giulie per assaporare il territorio tra attività, laboratori con gli artigiani del gusto e ricette per conoscere i prodotti della regione tra natura e sostenibilità. In Veneto, dalla Valpolicella alle Colline di Conegliano e Valdobbiadene A Gargagnago, nel cuore della Valpolicella Classica, tra Verona e il Lago di Garda, domani apre al pubblico Monteleone21, nuovo polo produttivo-enoturistico-esperienziale di Masi Agricola dedicato ai propri vini, Amarone in primis, alla valorizzazione del brand, all'enocultura e al turismo del vino e del paesaggio, con un ricco programma per gli eno-appassionati di esperienze ed eventi con tour guidati e degustazioni caratteristiche dell'offerta della Masi Wine Experience, così come nell'ampia 'Enoteca Masi', dove assaggiare tutti i vini del Gruppo - dalle rarità della Cantina Privata Boscaini alle etichette della tenuta in Argentina - ma anche tra l'Agorà, uno spazio di incontro e accoglienza, il Fruttaio di Appassimento, un Auditorium multimediale, e la 'Locanda Costasera'. Il Consorzio Vini Bardolino, guidato da Fabio Dei Micheli, è protagonista nei calici dell'edizione n. 20 del 'Palio del Chiaretto', l'evento organizzato dalla Fondazione Bardolino Top e dai Comuni di Bardolino e Lazise per promuovere il vino Chiaretto di Bardolino, il vino rosato più venduto in Italia, da domani al 2 giugno non solo a Bardolino, ma anche a Lazise, raggiungendo in questo modo una maggiore rappresentatività consortile, con il patrocinio della Regione Veneto e in collaborazione anche con la Strada del Vino Bardolino. In programma, degustazioni tematiche, che metteranno in luce le molteplici sfumature del Chiaretto di Bardolino, guidate dal wine expert Costantino Gabardi. Sulle Colline di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio Unesco prosegue, invece, la 'Primavera del Prosecco', che con le sue mostre celebra l'edizione 30, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le operose cantine che hanno reso celebre il vino del territorio: gastronomia, storia e cultura diventano un unico percorso, un viaggio nella bellezza alla scoperta dei luoghi in cui è nata l'arte enologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dove al 'saper fare' si coniuga la valorizzazione di un ambiente Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le mostre del vino continuano a Corbanese (fino al 2 giugno) e Vittorio Veneto (fino al 2 giugno), e si concludono a San Pietro di Feletto (fino all'8 giugno). E per gli amanti delle bollicine venete continua anche 'Visit Cantina' (fino al 30 marzo 2026), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. Fino al 1 giugno Palazzo Corner Mocenigo a Venezia ospita la mostra fotografica 'Ai Confini dell'Iconografia' promossa da Zenato Academy, con il patrocinio del Comune di Venezia, e che racconta i cambiamenti formali nella fotografia di oggi ed esplora una nuova estetica e le nuove frontiere aperte dall'arte contemporanea, attraverso le opere fotografiche e i video di 13 artisti provenienti da varie nazioni, realizzati negli scorsi anni per il laboratorio di studio e sperimentazione artistica fondato nel 2019 da Zenato, storica griffe veneta del Lugana e della Valpolicella. Il mondo affascinante delle Ville Venete, ogni anno, torna

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

alla sua 'epoca d'oro' con 'Sorsi d'Autore', la rassegna promossa dalla Fondazione Aida Ets in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier - Ais Veneto, dal 20 al 28 giugno, con personalità di spicco del panorama giornalistico e dello spettacolo nazionale ospiti nelle ville con calici dei grandi vini veneti: il calendario dell'edizione 2025 - organizzata in collaborazione con Regione Veneto, Istituto Regionale per le Ville Venete e Associazione Ville Venete - si aprirà il 20 giugno a Villa Widmann Rezzonico Foscari a Mira, a Venezia, con l'intervento di Giovanna Botteri, giornalista e corrispondente Rai, intervistata da Luca Telese, accompagnati da Marco Aldegheri, vice presidente nazionale Ais e dai vini Tedeschi; il 22 giugno sarà la volta di Villa Molin a Padova, dove protagonista sarà Michele Bravi, cantautore vincitore di 'X Factor' e volto noto del panorama musicale e dello spettacolo italiano, con Elene Gris, degustatrice Ais, ed una selezione di vini Bottega; il 27 giugno, Villa Cordellina Lombardi di Montecchio Maggiore, a Vicenza, ospiterà Malika Ayane, cantante di grande talento, personaggio televisivo e attrice protagonista del musical 'Evita Peròn', intervistata da Dario Vergassola, con il presidente Ais Veneto Breda e i vini di Casa Paladin; infine, il 28 giugno, a Villa Piva detta dei Cedri di Valdobbiadene, a Treviso, ci sarà l'incontro tra Federico Buffa, giornalista, telecronista e storyteller sportivo di fama nazionale, e Wladimiro Gobbo, sommelier Ais Treviso, moderati da Dario Vergassola e accompagnati da un percorso degustazione con i vini del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. In Emilia Romagna, lungo il Delta del Po Un invito ad esplorare con lentezza le meraviglie di uno dei territori più belli d'Italia: è quello di 'Festina Lente', il progetto che nel 2025 celebra Ferrara e il Delta del Po per due anniversari di straordinaria importanza, i 30 anni dal riconoscimento Unesco della città come esempio perfetto di urbanistica rinascimentale, e i 10 anni del Delta del Po come Riserva della Biosfera Mab Unesco, tra itinerari tematici e un ricco calendario di eventi che celebra arte, gastronomia e tradizioni. La 'Champagne Experience', il più importante evento dedicato alle bollicine francesi in Italia firmato da Excellence Sidi - che, guidata da Luca Cuzziol, riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza (Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philarmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca e Ceretto Terroirs) - dalla sua edizione n. 8, sarà di scena non più a Modena, ma a Bologna, il 5 e il 6 ottobre a BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo le partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi). In Toscana, dal Chianti Classico a Bolgheri Domani, la Fondazione Giuseppe Olmo ospita uno degli appuntamenti culturali de 'La Milanesiana', ideata e diretta da Elisabetta Sgarbi, accogliendola nella Villa Medicea La Ferdinanda ad Artimino, Patrimonio Unesco e cuore della storica Tenuta della famiglia Olmo, con l'evento 'L'infinito tra matematica e letteratura', con Annabella Pascale, presidente della Fondazione, letture di Paolo Zellini, matematico e saggista, e Abdulrazak Gurnah, Premio Nobel per la Letteratura 2021, la musica di Paolo Fresu e Pierpaolo Vacca, introdotti

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

da Elisabetta Sgarbi (ingresso gratuito). Tra i prossimi appuntamenti della Fondazione, a seguire, il 24 giugno, ci sarà il seminario nazionale 'La svolta tecnoculturale. Intelligenza artificiale, viticoltura, enologia e nuove culture del vino', che approfondirà il ruolo dell'innovazione nel futuro del settore vitivinicolo. Cibo di qualità e prodotti Dop e Igp, agro-turismo e promozione del territorio, innovazione e agricoltura 4.0, imprenditoria femminile e nuove generazioni, salute, sostenibilità e sicurezza alimentare: sono i cinque assi portanti di 'Agrofutura' n. 1, Festival firmato da 'Qn Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino e La Nazione' realizzato in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna e la Regione Toscana che, dopo la tappa a Bologna, il 10 e l'11 giugno va in scena a Firenze, per un festival che si presenta come un percorso multicanale che unisce informazione, divulgazione e partecipazione attiva, con l'obiettivo di dare voce a chi crea valore ogni giorno nel settore agroalimentare: agricoltori, imprenditori, istituzioni, banche, scienziati, startupper, chef, giovani e comunità locali. Restando a Firenze, nel cuore dell'Oltrarno fiorentino, prosegue 'Delitti nell'Orto', il nuovo appuntamento teatrale in programma a Orto San Frediano, a cura de La Compagnia delle Seggiole, ispirato ai celebri 'Radiogialli' di Ellery Queen, e che trasforma il giardino urbano in un palcoscenico immersivo dove il pubblico è protagonista, con la formula del dopocena con delitto, il 19 giugno con 'L'avventura della donna in nero' e l'11 luglio con 'L'avventura degli uomini dimenticati'. Il 5 giugno si apre la mostra 'OrobyRuffino - The Art of Connection' alla Tenuta Poggio Casciano, il progetto ispirato all'iconico Riserva Ducale Oro Chianti Classico Gran Selezione e all'eccellenza del design italiano, in un'edizione n. 2 che ha messo in dialogo arte, vino e creatività in un percorso che dopo la prestigiosa cornice di Triennale Milano prosegue nella casa di Ruffino, a Bagno a Ripoli, in Toscana. Borgo Scopeto Wine & Country Relais, gioiello a 5 stelle incastonato, ancora, tra le colline del Chianti Classico, di proprietà della famiglia Gnudi Angelini, ospita la mostra fotografica 'Inside Home' di Fabio Giamello, aperta al pubblico fino al 31 maggio, un nuovo tassello del programma artistico 2025 del Relais, che si arricchisce con il progetto fotografico del giovane artista senese, noto per la sua capacità di ridare vita attraverso l'obiettivo a luoghi abbandonati e dimenticati. Sempre in Chianti Classico, Vallepicciola amplia la sua offerta enoturistica con la 'Pinot Noir Experience', un viaggio sensoriale tra i filari e gli spazi iconici della cantina, dedicato all'eleganza del Pinot Nero, e il 'Sunset pic-nic', per godere in compagnia di tramonti mozzafiato immersi nelle colline del Gallo Nero, accanto ai già consolidati Wine Safari e Collectors Experience. Il tutto aspettando 'L'Eroica' per eccellenza, a Gaiole in Chianti, tra i filari del Chianti Classico dove è nata, il 4 ed il 5 ottobre. Il 'Concorso Enologico Internazionale delle Città del Vino' si svolgerà, invece dal 5 all'8 giugno, a Siena, nell'Enoteca Italiana alla Fortezza Medicea, dove si tenne la prima edizione, con 1.500 vini dall'Italia e dal mondo, e con il 'Grappa Award', riservato al distillato italiano, degustati da 70 commissari internazionali, tra enologi, buyer, importatori, tecnici e giornalisti, con il patrocinio dell'Oiv-Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino. A Montalcino, Rosewood Castiglion del Bosco, prestigioso wine relais tra i

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

vigneti del Brunello in Val d'Orcia, invita i gourmand ad 'Amici in Cucina', con l'executive chef stellato Matteo Temperini che ospita chef italiani ed internazionali, interpreti della cucina stellata, per cene a quattro mani, al Ristorante Campo del Drago, 2 stelle Michelin: dallo chef Philip Chronopoulos del Palais Royal Restaurant Venezia del Nolinski (3 giugno), a Massimiliano Mascia del San Domenico (22 luglio), da Carlo Cracco e Mattia Pecis del Ristorante Cracco di Milano e Cracco Portofino (26 agosto), a Peter Brunel del ristorante che ne porta il nome di Arco (6 settembre). Da domani al 1 giugno e dal 6 giugno all'8 giugno, a Bettolle c'è 'La Valle del Gigante Bianco', evento dedicato alla razza bovina Chianina, promosso dall'associazione Amici della Chianina con il Consorzio del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp, tra degustazioni e incontri su una delle razze bovine più prestigiose allevate nel cuore della Valdichiana, ma anche con 'Stalle di Chianina aperte', un'occasione unica per visitare gli allevamenti locali. Fino al 15 novembre, a Bolgheri, Caccia al Piano, una delle cantine più dinamiche della 'nuova Bolgheri' di proprietà della famiglia Ziliani (alla guida della griffe Guido Berlucchi, custode della storia del Franciacorta), ospita la mostra della fotografa ed artista visuale americana Gabrielle Saveri 'Italian cowboys - An american eye on the heart of Maremma', una 'cavalcata diffusa' attraverso suggestive e coinvolgenti immagini, curate da Sarah Leen, past-director della sezione Fotografia del 'National Geographic Magazine', in una lettura vis-à-vis tra due culture: quella dell'Ovest americano caro all'artista e della Maremma, sua nuova terra di elezione, che hanno storicamente il cavallo quale elemento centrale della propria narrazione mantenuto vivo grazie ai butteri, i cowboys italiani, appunto. E un vero e proprio 'parterre de roi' dell'enologia italiana - da Marchesi Antinori ad Argiolas, da Berlucchi Franciacorta a Nicola Biasi, da Bortolomiol a Félsina, da Tenute Folonari a Fontanafredda, da Fonzone ad Herita Marzotto Wine Estates, da Cantine Lunae a Masciarelli, da Masi Agricola a Mezzacorona, da Nino Franco a Pasqua Vini, da Pio Cesare a Poggio al Tesoro (Marilisa Allegrini), da Quintodecimo a San Michele Appiano, da Sartori di Verona a Torre Rosazza, da Umani Ronchi a Velenosi, da Venica & Venica a Zorzettig - è protagonista di 'VinoVip al Forte', a Forte dei Marmi in Versilia (8-9 giugno), by 'Civiltà del bere', la storica rivista guidata da Alessandro Torcoli, affiancato dal comunicatore Gianni Mercatali e dal giornalista e critico enogastronomico Aldo Fiordelli, e dedicato ad operatori e al pubblico, con un focus dedicato ai fine wines bianchi italiani e del mondo, il talk-show 'Il mondo del vino raccontato da chi lo farà' con giovani e giovanissimi che disegneranno le nuove forme dell'enologia italiana, il Premio Pino Khail 'per la valorizzazione del vino italiano' intitolato al fondatore di 'Civiltà del Bere', e un wine tasting con i grandi nomi dell'enologia nazionale nell'ottocentesca Villa Bertelli e nel suo giardino. Con 'Vini bagnanti', il 21 giugno, il vino torna in riva al mare, con 50 cantine - dall'Italia, dal Piemonte alla Sicilia, alla Champagne, dalla Spagna all'Ungheria, passando per la Grecia, da Toscani a Vigneti Massa, da Principe Corsini a Giodo, da Petrolo ad Ampeleia, da Michele Satta a Campo alle Comete, per citarne solo alcune - sulla spiaggia privata del Resort Riva degli Etruschi, a San Vincenzo sempre sulla costa toscana (dove, insieme all'Università di Firenze, si coltivano ortaggi e grani antichi,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

come il Carciofo Violetto della Val di Cornia, Presìdio Slow Food, l'olio Evo della Tenuta Biliotto, i vini bianchi e rossi Marittimo con Michele Satta, uno dei più importanti produttori di Bolgheri, e i distillati creati con Nannoni Grappe), tra degustazioni, laboratori e gastronomia in collaborazione con 'Vini Migranti', Slow Food, e in particolare la condotta Costa degli Etruschi, Slow Wine e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. In Umbria, tra vino e olio Si avvia al finale il format di esperienze di oleoturismo firmato Strada dell'Olio Evo Dop Umbria: le 'Passeggiate & buon gusto di primavera 2025 tra borghi, ulivi e fattorie', con la tappa del 31 maggio a Foligno. A Montefalco, 'Anteprima Sagrantino' dedicata alle nuove annate dei vini dei territori di Montefalco e Spoleto, organizzata dal Consorzio dei Vini di Montefalco, sarà di scena il 17 e il 18 giugno. E Montefalco dove la storica cantina Scacciadiavoli, guidata dalla famiglia Pambuffetti, lancia l'edizione n. 1 del 'Nose Art Festival - Naf', il 21 e il 22 giugno, un evento interamente dedicato all'olfatto come linguaggio culturale e strumento di conoscenza, per stimolare l'immaginazione e comunicare emozioni, attraverso un programma che intreccia discipline diverse, tra cui neuroscienze, arte ed enogastronomia, e coinvolge scienziati, artisti, performers e ricercatori, in collaborazione con lo storico e prestigioso 'Festival dei Due Mondi Spoleto'. Dalle Marche all'Abruzzo, nel segno del mix vino-cibo-territorio La 'Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce' è la sfida italiana a colpi di padelle e cucchiai tra chef professionisti, freelance e personal chef che ambiscono al titolo di Campione italiano dei brodetti e delle zuppe di pesce, mettendo nel piatto anche una ricetta inedita, puntando alla finale che li vedrà protagonisti il 31 maggio e il 1 giugno a Fano nell'edizione n. 23 di 'BrodettoFest', il Festival nazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce. E pianta la sua prima bandierina in Abruzzo 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv) dedicata alle tecnologie per la viticoltura, il 18 e il 19 giugno tra i vigneti del Montepulciano della Cantina Marramiero a Rosciano. Nel Lazio, il vino è bellezza tra la Città Eterna e antiche abbazie Il grande rosso della principale denominazione rossista del Veneto che nel tempo ha conquistato estimatori in tutto il mondo e famosi palati, da Ernest Hemingway a Jay McInerney, passando per George Clooney, si concede le ormai tradizionali 'vacanze romane': il 4 giugno la bellezza della Città Eterna fa da sfondo ad 'Amarone in Capitale', l'evento gratuito del Consorzio Vini Valpolicella, guidato da Christian Marchesini, dedicato ai wine lovers e ai turisti italiani e internazionali, con banchi d'assaggio alla presenza dei produttori (da Domini Veneti a Pasqua Vini, da Rubinelli Vajol a Secondo Marco, passando per Zymè di Celestino Gaspari), la masterclass 'Amarone Riserva: tempo e idee che plasmano l'eccellenza' a cura di Ais-Associazione Italiana Sommelier Lazio, 'Rosso su Ghiaccio', un aperitivo scenografico a base di Valpolicella Doc, e l'abbinamento con il Parmigiano Reggiano Dop, partner ufficiale del progetto all'Acquario Romano di Roma, e che fa parte del piano triennale 'Quality Heritage of Europe', promosso dai Consorzi Vini Valpolicella e Parmigiano Reggiano, e cofinanziato dall'Ue, per la realizzazione di attività specifiche in Italia e di partecipazioni fieristiche in Francia e Germania per aumentare la consapevolezza dei consumatori europei sui

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

benefici dei prodotti agroalimentari di qualità, in particolare quelli a marchio Dop e Igp. 'Vinòforum Class' 2025, appuntamento unico, riservato agli addetti ai lavori, per esplorare una selezione prestigiosa di etichette nazionali e internazionali in una location mozzafiato, aspettando 'Vinòforum' in settembre per la prima volta in Piazza di Siena, a Villa Borghese (8-14 settembre), torna il 9 giugno, in Terrazza Caffarelli ai Musei Capitolini, sempre a Roma, con 99 etichette selezionate e 5 prestigiosi distillati, 23 vini eccellenti del Lazio, 57 grandi bollicine, bianchi, rossi e rosé, e 19 vini della prestigiosa selezione 'Vini Buoni d'Italia' del Touring Club. Restando nella Capitale, la storica dimora di Palazzo Brancaccio diventa scenario, invece, di un viaggio sensoriale che parte dalle sponde del Lago di Garda per raccontare l'anima di uno dei bianchi italiani più identitari e longevi: il Lugana Doc, protagonista di 'Lugana Armonie Senza Tempo', con oltre 40 cantine e più di 100 etichette, in una grande degustazione aperta al pubblico nei giardini monumentali, con la regia del Consorzio guidato da Fabio Zenato. Il 'World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream', uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) torna il 6 e il 7 novembre, sempre a Roma, all'Hotel Roma. Dal 6 all'8 giugno, l'Abbazia di Fossanova a Priverno, accoglierà una nuova edizione di 'Vini d'Abbazia', l'evento che celebra la tradizione enologica monastica attraverso storia, cultura e degustazioni d'eccellenza, ideato dal giornalista Rocco Tolfa, e associato quest'anno al progetto 'Le vie del Giubileo' di Regione Lazio e Arsial il cui claim è 'Coltiviamo qualità, camminiamo nella speranza', con banchi d'assaggio, masterclass (da 'Il Cesanese: vino dei papi', guidata da Andrea Amadei, sommelier e voce di Decanter su Rai Radio 2, a 'La Gioia delle bollicine', a cura della giornalista Chiara Giovoni, Ambassadeur du Champagne per l'Italia, da 'Il vino dei Romani, il nettare della storia' con la wine educator Cristina Mercuri, DipWset, e Federica Colaiacomo, archeologa e direttrice scientifica del Museo Lavinium, ad 'Amphora' in collaborazione con 'Amphora Revolution' di 'Merano WineFestival' e Vinitaly con Helmuth Köcher, fondatore 'Merano WineFestival', e Simona Geri, a 'Il Viaggio', dedicata all'enoturismo e alla bellezza dei paesaggi vitati italiani, con Chiara Giorleo, capo panel per l'Italia 'World's Best Vineyards', e Fabio Sironi, caporedattore 'Dove', e a 'Emozioni di donne, emozioni di vino', con la giornalista Manuela Zennaro), Presìdi Slow Food e conferenze. Nelle quali si parlerà di 'Custodi della Vite: i monaci e la cultura del vino', con Monsignor Mariano Crociata, Vescovo di Latina-Terracina-Sezze-Priverno, Don Stefano Visintin dell'Abbazia di Praglia, Don Andrea Santus del Monastero di Monteoliveto Maggiore, Werner Waldboth dell'Abbazia di Novacella, Fratel Michele Badino del Monastero di San Masseo - Fraternità di Bose, e Padre Andrea David dell'Abbazia di Fossanova, moderati dal giornalista Rai Marcello Masi; 'Cooperazione per il Turismo e l'Enoturismo Sostenibile' e 'Giubileo, Turismo e Imprese: Strategie per una Crescita Integrata del Territorio', con la partecipazione di Padre Pablo Scaloni dell'Abbazia di Fossanova, il professor Ernesto Di Renzo dell'Università di Tor Vergata, Marco Caprai, alla guida di Caprai ed imprenditore di

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Confagricoltura, e Giancarlo Righini, Assessore all'Agricoltura Regione Lazio, tra gli altri, moderati dalla giornalista Rai Roberta Ammendola; e, infine, di 'Radici antiche e idee innovative: il vino secondo le donne'. Le cantine? Da Abbazia di Novacella ad Arnaldo Caprai, da Badia a Passignano (Marchesi Antinori) all'Abbazia del Goleto (Feudi di San Gregorio), dall' Abbazia di Monte Oliveto Maggiore alla Cantina Convento Muri-Gries, dall'Abbazia di Rosazzo (Livio Felluga) al Convento dell'Annunciata di Rovato (Bellavista), dal Monastero delle Suore Trappiste di Vitorchiano al Monastero di Sabiona (Cantina Valle Isarco), dal Monastero di Alaverdi - Badagoni, cuore della cristianità ortodossa in Georgia e custode di una delle più antiche tradizioni vitivinicole del mondo, alla Rete delle Abbazie Francesi Les Vins d'Abbayes (con realtà come l'Abbaye de Cîteaux in Borgogna, l'Abbaye de Villers in Vallonia, in Belgio, e Château de la Tour - Clos de Vougeot in Borgogna), ed ai Consorzi ed alle realtà territoriali del Lazio, tra gli altri, come le Strade del Vino di Latina e del Cesanese, ed i Consorzi del Cesanese del Piglio Docg e del Cabernet di Atina Doc, tra le oltre 30 cantine da abbazie italiane e internazionali, produttori laici legati a luoghi monastici e consorzi. In Campania, dal Cilento al Vesuvio Il Next di Capaccio-Paestum ospita il 'Campionato della Pasta Fresca Fatta a Mano', l'unica competizione al mondo dedicata alla straordinaria arte della pasta fatta a mano, da domani al 1 giugno, in occasione del 'DMed - Salone della Dieta Mediterranea'. Il Vesuvio si racconta il 31 maggio a Villa Campolieto ad Ercolano con 'Wine Spot - Vini Senza Barriere', alla scoperta del territorio, con una particolare attenzione all'inclusione sociale, e con 13 cantine del vulcano ai banchi di assaggio, in una degustazione arricchita dalla mostra 'Dall'Uovo alle Mele', un excursus dall'antica Roma al Settecento. La 'Grande Bellezza', il 9 giugno, fa tappa a Napoli, all'Hotel De Bonart affacciato sul Golfo, che ospiterà un walk around tasting, ma anche masterclass (da 'Fattoria Le Pupille nel Tempo' a 'Chianti Classico speziato dal ventaglio di colori variegato'), con una selezione di 70 vini di 24 tra i produttori che fanno parte dell'élite del mondo del vino italiano - da Argiano a Fuligni, da Giodo a La Rasina, da Michele Satta a Paradiso di Cacuci, da Pian delle Querci a Pietradolce, da Poderi Gianni Gagliardo a San Salvatore 1988, passando per Tenuta Sette Ponti, tra gli altri - scelti dall'enologo e critico Raffaele Vecchione per l'evento organizzato da WinesCritic.com, per addetti ai lavori e wine lovers a cui sono dedicati contest con bottiglie in palio. L'invito della 'Festa a Vico' 2025 e del suo ideatore, il grande chef Gennaro Esposito? 'È tempo di ... rallentare, assaporare e fare del bene': dal 9 all'11 giugno, Vico Equense celebra la cucina come esperienza di emozione e solidarietà, riunendo da oltre 20 anni i grandi nomi della cucina, oltre 300 chef ed oltre 100 eccellenze enogastronomiche, protagonisti di eventi diffusi, e con un'intera comunità che si trasforma in ristorante a cielo aperto sulla Costiera Sorrentina, tra la 'Repubblica del Cibo' e 'Il Cammino di Seiano', La Cena delle Stelle e Quell'abbinamento a Vico, e molto altro. E dove, accanto a 'Bites of Italy', la cena organizzata con 'La Cucina Italiana' per promuovere la candidatura della cucina italiana a Patrimonio Unesco con un menù realizzato da chef di tutto il mondo, ci sarà anche la novità del Premio 'Sostanza', in collaborazione

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

con 'Forbes', dedicato ad artigiani e piccoli produttori di tutta Italia. E, come ogni anno, l'intero incasso sarà devoluto a sostegno di Fondazione Umberto Veronesi Ets, Alts Italia Ets Odv-Associazione per la Lotta ai Tumori del Seno, San Patrignano, Fondazione Sostenitori Ospedale Santobono e Fondazione Luna Blu. In Puglia, la 'vie en rose' del Sud Italia Il 1 giugno torna 'La Vieste en Rose', kermesse dedicata al vino rosato e per scoprire le meraviglie che ci riserva un territorio unico come la Puglia e in particolare il Gargano e Vieste, ormai mete riconosciute e apprezzate a livello turistico in tutto il mondo. Ad anticiparla, un meeting tecnico-enologico dal 29 maggio al 1 giugno, con esperti a confronto su progetti del vino rosato, tra passato, presente e futuro. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, invece, l'edizione n. 20 di 'Radici del Sud' 2025, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni, tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno. In Calabria, sulle tracce di Enotria Nasce la prima edizione del 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', dal 7 al 9 giugno tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona, promosso da 'Merano WineFestival' e dal The WineHunter Helmuth Köcher, con il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria ed il Consorzio dei Vini Doc Cirò e Melissa, tra gli altri, con degustazioni e masterclass dedicate ai vini della Magna Grecia e in anfora (180 le etichette selezionate), buona tavola e alta cucina (con chef come Luca Abruzzino e Caterina Ceraudo), i WineHunter Award Calabria 2025, e incontri con esperti del settore come il professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura ed enologia, e la dottoressa Anna Schneider (a confronto sulla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e sul suo futuro), sullo sfondo di un territorio dalle radici antiche e dallo straordinario potenziale, capace oggi di affacciarsi con orgoglio sul panorama internazionale del vino. In Sicilia 'European Region of Gastronomy' 2025 Il 'Radicepura Garden Festival', la Biennale del giardino mediterraneo è di scena al Parco Botanico Radicepura a Giarre, creato da Venerando Faro e custodito dalla Fondazione Radicepura, fino al 7 dicembre, con il tema 'Chaos (and) order in the garden', interpretato da paesaggisti under 36 di tutto il mondo, con guest star, la pluripremiata paesaggista Sarah Eberle, autrice del giardino che va ad arricchire la collezione di progetti d'autore del Parco, che vanta contributi di François Abéllanet, James Basson, Paolo Pejrone, Michael Péna, Antonio Perazzi, Andy Sturgeon, Kamelia Bin Zaal, Alfio Bonanno, Emilio Isgrò e Adrian Paci. E con tanti eventi collaterali per tutti. In Sardegna, sull'isola del tonno rosso di corsa Sono otto i Paesi partecipanti al 'World Tuna Competition', la gara gastronomica internazionale che è il cuore del 'Girotonno', l'evento che celebra il tonno rosso di corsa con una festa che abbraccia il mondo in programma, a Carloforte, sull'Isola di San Pietro, fino al 2 giugno. Quest'anno a sfidarsi in cucina proponendo ricette a base di tonno rosso del Mediterraneo saranno chef provenienti da Italia (che schiera gli chef Abele Fois e Luigi Senes), Filippine,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Francia, Giappone, Italia, Marocco, Spagna, Perù e Portogallo, valutati da una giuria popolare, e una tecnica, guidata dal giornalista Roberto Giacobbo. Protagonisti dei live cooking, gli chef Cristiano Tomei, una stella Michelin, Diana Beltran, Stefano De Gregorio, Pino Silano, Marco Ambrosino, Fulvio Marino, Clelia Bandini e Luigi Pomata, il maestro carlofortino della cucina del tonno, mentre sul palco saliranno il comico Dario Vergassola, i The Kolors, la speaker Renèe La Bulgara, e non solo. In tutta Italia, nei 'Vigneti Aperti' 'Distinti Salumi', la kermesse di Cagli organizzata da Slow Food con la Regione Marche, ha lanciato la campagna 'Allevare rispettando gli animali e la terra si può' che coinvolge la rete dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, le Condotte e le Comunità Slow Food per far conoscere gli allevatori virtuosi, custodi di biodiversità e di territori attraverso un ricco calendario di eventi in programma fino al 30 giugno in tutta Italia. Fino ad ottobre, infine, c'è anche 'Vigneti Aperti', primo appuntamento del Movimento Turismo del Vino, con una nuova formula che unisce alla visita delle cantine gli itinerari all'aria aperta, una proposta pensata per gli amanti della natura, per i giovani e per le famiglie, ma anche per i curiosi che desiderano scoprire i territori dove si produce il vino, attraverso 'Wine trekking - i paesaggi del vino' proposti dalle cantine di tutta Italia. Copyright © 2000/2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

EVENTS

Merano WineFestival Heads South: Calabria Hosts Three-Day Celebration of Taste, Terroir, and Tradition

Italy

Author: Victoria Makarova

Calabria gears up for the first-ever regional **Merano WineFestival — Essence of the South** (June 7–9). From Cirò's historic center to the elegant Borgo Saverona, the inaugural edition of Merano WineFestival Calabria is ready to pour out the soul of Southern Italy — one glass at a time. Those will be three days dedicated to discovering the food and wine excellence of Calabria, with tastings and in-depth studies.

Merano WineFestival, one of Europe's most iconic wine events, is venturing into Southern Italy for the very first time. Mark your calendars: from **June 7 to 9, 2025**, the picturesque town of Cirò in Calabria (KR) will host **Merano WineFestival Calabria – Essence of the South**, a bold new format that fuses native grapes, fine cuisine, culture, and forward-looking sustainability conversations.

Organized in partnership with the Calabria Region's Department of Agriculture, the Regional Agency for the Development of Calabrian Agriculture, and the Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa, the festival is a tribute to Calabria's unique biodiversity and deep winemaking heritage of the region which was once the beating heart of Magna Graecia.

Saturday, June 7 – Cirò's historic center becomes a living wine museum

The festivities begin at 5:00 PM on Saturday, June 7, in the atmospheric streets of Cirò's old town, where the opening ceremony will set the tone for three days of immersive discovery. Wine lovers can roam among 9 tasting stations, each dedicated to a different native grape variety, showcasing around 180 labels handpicked and poured by expert sommeliers.

Culinary storytelling comes alive through three themed food islands, animated by 10 local chefs who will reinterpret Calabria's traditional dishes with modern flair. Add to that the Cirò Wine Library, regional biodiversity exhibits featuring five guest regions, a visit to the Luigi Lilio Museum, and live music, and you've got yourself a full-sensory dive into Calabrian culture.

Sunday & Monday, June 8–9: fine wines, star chefs, and poolside vibes in Cirò Marina

Privacy - Termini

The action then shifts to Borgo Saverona, a refined estate in Cirò Marina, where over 130 wine and food exhibitors will take center stage across Sunday and Monday.

Sunday, June 8 kicks off with a bang — the ceremonial sabrage of sparkling wines and the official WineHunter Award Calabria 2025 presentation, spotlighting top products selected for their quality and originality.

From 6:00 PM until midnight, guests can indulge in tastings, chef demos, live music, and culinary creations in a lively setting complete with a poolside lounge. The much-anticipated "Chef on the Table" dinners begin at 7:30 PM, featuring star talents — Calabria's most acclaimed chefs: Luca Abbruzzino (Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Hyle), Caterina Ceraudo (Dattilo), and pizza maestro Daniele Campana (Campana 12), technical partner of Moretti Forni.

On Monday evening, from 7:30 PM to 10:00 PM, chefs Nino Rossi (Qafiz) and Riccardo Sculli (Gambero Rosso Restaurant) will helm the kitchen. The featured pizza-chef will be Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi), offering a creative proposal inspired by local ingredients.

Talks, tastings & the Social Garden

Between tastings and toasts, don't miss the "Breath and Cry of the Earth" conference, led by leading viticulture experts Professor Attilio Scienza and Dr. Anna Schneider. This scientific deep dive will explore the biodiversity of Southern Italian vineyards and envision sustainable futures for regional agriculture.

A standout innovation this year is the Social Garden — a relaxed networking hub bringing together winemakers, journalists, influencers, and wine lovers for informal talks, live interviews, and creative conversation, paired with aperitifs and high-end mixology. A new kind of agora, rooted in Calabrian hospitality and curiosity.

Final toast – Calabrian sparkling wine takes the Spotlight

As the festival winds down on Monday, June 9, a final toast titled "Magna Graecia Metodo Classico" will honor Calabria's growing reputation in the world of sparkling wines, with glasses raised poolside under the stars at 11:30 PM.

Whether you're an industry professional, wine aficionado, or simply curious about Southern Italy's vinous treasures, **Merano WineFestival Calabria – Essence of the South** offers an unforgettable deep dive into the region's flavors, stories, and future.

Online ticket sales are now open, and press/industry accreditation is available.

For more info please **check the website**.

Press Contact:

Alessia Telese | smstudio | pr & communication
Тел. +39 324 8940641
Email: alessia.telese@smstudiopr.it

Stay connected with Wine Travel Awards:

- Facebook: https://www.facebook.com/WineTravelAwards/
- Instagram: https://www.instagram.com/winetravelawards
- LinkedIn: https://www.linkedin.com/company/winetravelawards/

Copyright © 2025 Wine Travel Awards. All Rights Reserved • Privacy Policy
Made by rexit

MERANO WINEFESTIVAL ВИРУШАЄ НА ПІВДЕНЬ: КАЛАБРІЯ ПРИЙМАЄ ТРИДЕННЕ СВЯТО СМАКУ, ТЕРУАРУ Й ТРАДИЦІЙ

27.05.2025, Новини Автор: Вікторія Макарова

Калабрія готується до першого в історії регіонального Merano WineFestival — Essence of the South, що відбудеться з 7 по 9 червня. Від історичного центру Чіро до витонченого Борго Саверона дебютна версія Merano WineFestival Calabria готова розкрити душу Південної Італії — келих за келихом. Це будуть три дні, присвячені знайомству з гастрономічними та винними особливостями Калабрії — з дегустаціями й тематичними дослідженнями.

Merano WineFestival, один з найвідоміших винних заходів Європи, вперше вирушає на Південь Італії. Відзначте в календарі: з 7 по 9 червня 2025 року мальовниче містечко Чіро у Калабрії стане місцем проведення *Merano WineFestival Calabria – Essence of the South* — амбітного нового формату, який презентує автохтонні сорти винограду, локальне виноробство, вишукану кухню, культуру регіону та ініціює діалог про його сталий розвиток.

Фестиваль організовано у співпраці з Департаментом сільського господарства Регіону Калабрія, Регіональним агентством розвитку сільського господарства Калабрії та Консорціумом захисту вин DOC Cirò e Melissa. Його мета — підкреслити унікальність виноробної культури Калабрії та її екосистеми.

Субота, 7 червня – історичний центр Чіро перетвориться на справжній «винний музей»

Святкування розпочнеться о 17:00 у суботу, 7 червня, в атмосферних вуличках старого міста Чіро. Урочиста церемонія відкриття задасть тон трьом дням глибокого занурення у винну та кулінарну культуру регіону. Любителі вина зможуть відвідати 9 дегустаційних станцій, кожна з яких присвячена окремому автохтонному сорту винограду. Буде представлено близько 180 ретельно відібраних вин, які презентуватимуть професійні сомельє.

Кулінарна історія оживе на трьох гастрономічних острівцях, де 10 місцевих шефів креативно інтерпретують традиційні страви Калабрії. Також на гостей чекатимуть Cirò Wine Library, експозиції з біорізноманіття за участі п'яти регіонів-гостей, Музей Луїджі Ліліо та жива музика — справжнє сенсорне занурення в культуру Калабрії.

Неділя та понеділок, 8–9 червня – витончені вина, зіркові шефи та лаунж біля басейну в Чіро Марина

У неділю й понеділок фестиваль переміститься до Борго Саверона, вишуканої садиби в Чіро Марина, де понад 130 винних і гастрономічних виробників представлять свою продукцію.

Неділя, 8 червня, розпочнеться з ефектного церемоніального сабражу ігристих вин та вручення премії WineHunter Award Calabria 2025, яка відзначає найкращі продукти за якістю та оригінальністю.

Вечір обіцяє бути яскравим: з 18:00 до опівночі — дегустації, шоу від шефів, жива музика та лаунж на березі басейну.

Поціновувачів вишуканої гастрономії чекає новий формат «Chef on the Table»: починаючи з 19:30, свої гастрономічні шедеври представлятимуть зіркові шефи Калабрії: Лука Аббруцціно (Abbruzzino Oltre), Антоніо Б'афора (Hyle), Катеріна Чераудо (Dattilo) та піца-шеф Даніеле Кампана (Campana 12), технічний партнер Moretti Forni.

У понеділок, 9 червня, з 19:30 до 22:00, естафету на кухні переймуть Ніно Россі (Qafiz) та Ріккардо Скуллі (ресторан Gambero Rosso). А піца-шеф Роберто Даванцо (Bob Alchimia a Spicchi) запропонує креативну інтерпретацію піци на основі локальних інгредієнтів.

КАЛЕНДАР

ЛИПЕНЬ, 2025

11 - 14 ЛИП. TAICHUNG WINE & SPIRITS FESTIVAL-2025
9:20:37 Залишилось часу

25 ЛИП. - 03 СЕРП. FOIRE AUX VINS D'ALSACE-2025

DRINKS+ РЕКОМЕНДУЄ

ДОЛИНА ЛІВЕРМОР РОБИТЬ СТАВКУ НА КАБЕРНЕ ФРАН

WINE&SPIRITS UKRAINE – НОВА ЛОКАЦІЯ

ОРГАНІЗАТОРИ WINE PARIS ОГОЛОСИЛИ ПРО СТАРТ ПРИЙОМУ ЗАЯВОК НА V D'OR AWARDS 2026

ФРАНЦІЯ П'Є МЕНШЕ ВИНА – АЛЕ БІЛІ СОРТИ НАБИРАЮТЬ ПОПУЛЯРНОСТІ

ІТАЛІЯ ПРИЗУПИНЯЄ ДОЗВІЛ НА ПОСАДКУ НОВИХ ВИНОГРАДНИКІВ

ТЕЙСТИНГ В ЛАВАХ ЗСУ: ВОЮЄМО І ДЕГУСТУЄМО

НА ВАС ЧЕКАЄ ЛІТНІЙ MUNDUS VINI 2025!

Лекції, дегустації та Social Garden

Між тостами й дегустаціями не пропустіть наукову конференцію «Дихання та крик землі» ("Breath and Cry of the Earth"), яку проведуть провідні експерти з виноградарства — професор Аттіліо Ш'єнца та докторка Анна Шнайдер. Вони розкажуть про біорізноманіття південних виноградників та сценарії сталого розвитку сільського господарства регіону.

Одна з цьогорічних інновацій — Social Garden: розслаблена нетворкінг-зона для виноробів, журналістів, інфлюенсерів і винолюбів, які зможуть спілкуватися у неформальній атмосфері з токами, живими інтерв'ю, авторськими коктейлями й аперитивами.

Фінальний тост: ігристі вина Калабрії у центрі уваги

Останній акорд фестивалю — тост "Magna Graecia Metodo Classico", що пролунає о 23:30 у понеділок, 9 червня, й відзначить Калабрію як нову зірку на мапі ігристих вин. Келихи під зорями — за майбутнє регіону.

Виноробам, сомельє, експертам, журналістам і всім, хто закоханий у вина Південної Італії, **Merano WineFestival Calabria – Essence of the South** обіцяє яскраве занурення у смакову палітру, винну культуру та майбутнє Калабрії.

Квитки вже доступні онлайн, також відкрита акредитація для преси та професіоналів галузі.

MERANO WINEFESTIVAL HEADS SOUTH: CALABRIA HOSTS THREE-DAY CELEBRATION OF TASTE, TERROIR, AND TRADITION

27.05.2025, News Автор: Victoria Makarova

*Calabria gears up for the first-ever regional **Merano WineFestival — Essence of the South** (June 7–9). From Cirò's historic center to the elegant Borgo Saverona, the inaugural edition of Merano WineFestival Calabria is ready to pour out the soul of Southern Italy — one glass at a time. Those will be three days dedicated to discovering the food and wine excellence of Calabria, with tastings and in-depth studies.*

Merano WineFestival, one of Europe's most iconic wine events, is venturing into Southern Italy for the very first time. Mark your calendars: from **June 7 to 9, 2025**, the picturesque town of Cirò in Calabria (KR) will host **Merano WineFestival Calabria – Essence of the South**, a bold new format that fuses native grapes, fine cuisine, culture, and forward-looking sustainability conversations.

Organized in partnership with the Calabria Region's Department of Agriculture, the Regional Agency for the Development of Calabrian Agriculture, and the Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa, the festival is a tribute to Calabria's unique biodiversity and deep winemaking heritage of the region which was once the beating heart of Magna Graecia.

Saturday, June 7 – Cirò's historic center becomes a living wine museum

The festivities begin at 5:00 PM on Saturday, June 7, in the atmospheric streets of Cirò's old town, where the opening ceremony will set the tone for three days of immersive discovery. Wine lovers can roam among 9 tasting stations, each dedicated to a different native grape variety, showcasing around 180 labels handpicked and poured by expert sommeliers.

Culinary storytelling comes alive through three themed food islands, animated by 10 local chefs who will reinterpret Calabria's traditional dishes with modern flair. Add to that the Cirò Wine Library, regional biodiversity exhibits featuring five guest regions, a visit to the Luigi Lilio Museum, and live music, and you've got yourself a full-sensory dive into Calabrian culture.

Sunday & Monday, June 8–9: fine wines, star chefs, and poolside vibes in Cirò Marina

The action then shifts to Borgo Saverona, a refined estate in Cirò Marina, where over 130 wine and food exhibitors will take center stage across Sunday and Monday.

Sunday, June 8 kicks off with a bang — the ceremonial sabrage of sparkling wines and the official WineHunter Award Calabria 2025 presentation, spotlighting top products selected for their quality and originality.

From 6:00 PM until midnight, guests can indulge in tastings, chef demos, live music, and culinary creations in a lively setting complete with a poolside lounge. The much-anticipated "Chef on the Table" dinners begin at 7:30 PM, featuring star talents — Calabria's most acclaimed chefs: Luca Abbruzzino (Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Hyle), Caterina Ceraudo (Dattilo), and pizza maestro Daniele Campana (Campana 12), technical partner of Moretti Forni.

On Monday evening, from 7:30 PM to 10:00 PM, chefs Nino Rossi (Qafiz) and Riccardo Sculli (Gambero Rosso Restaurant) will helm the kitchen. The featured pizza-chef will be Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi), offering a creative proposal inspired by local ingredients.

КАЛЕНДАР

ЛИПЕНЬ, 2025

11 - 14 лип. TAICHUNG WINE & SPIRITS FESTIVAL-2025
9:28:43 Залишилось часу

25 лип. - 03 серп. FOIRE AUX VINS D'ALSACE-2025

DRINKS+ РЕКОМЕНДУЄ

ДОЛИНА ЛІВЕРМОР РОБИТЬ СТАВКУ НА КАБЕРНЕ ФРАН
WINE&SPIRITS UKRAINE – НОВА ЛОКАЦІЯ
ОРГАНІЗАТОРИ WINE PARIS ОГОЛОСИЛИ ПРО СТАРТ ПРИЙОМУ ЗАЯВОК НА V D'OR AWARDS 2026
ФРАНЦІЯ П'Є МЕНШЕ ВИНА – АЛЕ БІЛІ СОРТИ НАБИРАЮТЬ ПОПУЛЯРНОСТІ
ІТАЛІЯ ПРИЗУПИНЯЄ ДОЗВІЛ НА ПОСАДКУ НОВИХ ВИНОГРАДНИКІВ
ТЕЙСТИНГ В ЛАВАХ ЗСУ: ВОЮЄМО І ДЕГУСТУЄМО
НА ВАС ЧЕКАЄ ЛІТНІЙ MUNDUS VINI 2025!

Talks, tastings & the Social Garden

Between tastings and toasts, don't miss the "Breath and Cry of the Earth" conference, led by leading viticulture experts Professor Attilio Scienza and Dr. Anna Schneider. This scientific deep dive will explore the biodiversity of Southern Italian vineyards and envision sustainable futures for regional agriculture.

A standout innovation this year is the Social Garden — a relaxed networking hub bringing together winemakers, journalists, influencers, and wine lovers for informal talks, live interviews, and creative conversation, paired with aperitifs and high-end mixology. A new kind of agora, rooted in Calabrian hospitality and curiosity.

Final toast – Calabrian sparkling wine takes the Spotlight

As the festival winds down on Monday, June 9, a final toast titled "Magna Graecia Metodo Classico" will honor Calabria's growing reputation in the world of sparkling wines, with glasses raised poolside under the stars at 11:30 PM.

Whether you're an industry professional, wine aficionado, or simply curious about Southern Italy's vinous treasures, **Merano WineFestival Calabria – Essence of the South** offers an unforgettable deep dive into the region's flavors, stories, and future.

Online ticket sales are now open, and press/industry accreditation is available.

Sorsi di bellezza: risveglia i sensi nei Wine Relais d'Italia

LINK: https://www.beautytudine.com/gusto/beverage/wine/wine-relais/

Sorsi di bellezza: risveglia i sensi nei Wine Relais d'Italia beautytudine Maggio 23, 2025 Wine Relais oasi di charme tra i vigneti, per un'estate di assaggi d'eccezione ©Johny Goerend - Unsplash Giugno ti aspetta con un calendario fitto di appuntamenti enologici. Abbina i festival del vino a weekend di puro relax in dimore storiche, castelli e casali che profumano d'uva. Dal Piemonte al Veneto, ti guideremo tra i Wine Relais più affascinanti Vino protagonista per l'estate 2025 che al nettare di Bacco dedica festival ed iniziative che inebriano i sensi. Fitto il calendario di appuntamenti lungo tutto lo Stivale pronti a guidare anche i neofiti alla scoperta di una delle eccellenze produttive del Bel Paese. Qualche suggerimento per brindare dal Friuli alla Sicilia. BorgoDiVino (6-8 giugno) a Cividale del Friuli, Friuli-Venezia Giulia: l'evento è dedicato sia alla degustazione di etichette di pregio di Friuli Grave DOC (Friulano, Chardonnay, Riesling e Pinot bianco), sia alla scoperta di luoghi di rara bellezza come il Ponte del Diavolo e il Palazzo dei Provveditori Veneti. Vini D'Abbazia (6-8 giugno) a Priverno, Lazio: un evento che racconta le tradizioni vitivinicole e i riti contadini delle Abbazie d'Italia con banchi d'assaggio, master class e dibattiti. Dolcetto Summer Fest (7 giugno) a Rodello, Piemonte: organizzata da "La Strada del Barolo e grandi vini di Langa" e il Comune di Rodello vede sfilare 30 produttori di Dolcetto provenienti da diverse aree del Piemonte. Vinin Fest (7 giugno) a Podenzano, Emilia-Romagna: fiera del vino naturale. ReWine (7 giugno) a Costermano sul Garda, Veneto: Villa Pellegrini Cipolla si apre alle degustazioni. Merano Wine Festival Calabria-Cirò: Essenza del Sud (7-9 giugno) a Cirò, Calabria: la prima edizione che, per tre giorni, trasforma Cirò in teatro per assaggi, incontri e masterclass con esperti, produttori e sommelier di fama internazionale. Festa a Vico (9-11 giugno) a Vico Equense, Campania: food and wine festival ideato e guidato dallo chef stellato Gennaro Esposito, con una dimensione internazionale. Quatar Pass nel Derthona Timurass (14-15 giugno) nelle Colline Tortonesi, Piemonte: tredicesima edizione per la rassegna che vede 48 produttori aprire le loro cantine. Abruzzo in Bolla (21-23 giugno) a L'Aquila, Abruzzo: evento interamente dedicata all'assaggio di spumanti italiani e champagne. Divino Festival (27-30 giugno) a Castelbuono, Sicilia: si concentra sulle produzioni anche locali questo Festival che si svolge in un borgo medievale situato nel cuore del Parco delle Madonie, noto per il maestoso Castello dei Ventimiglia. Vigneti Aperti (fino a ottobre) in diverse cantine d'Italia: Wine festival del

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Movimento Turismo del Vino, c'è tempo sino a ottobre per organizzare un weekend enologico. FranciacortaLuoghi del relax dove anche gli astemi si aprono all'assaggio Franciacorta, Langhe, Monferrato, Valpolicella, Valdobbiadene: benvenuti in alcune delle terre di produzione di vini che hanno saputo conquistare anche i palati più difficili, divenendo interpreti di un "savoir faire" tipicamente italiano, fortemente riconoscibile e identitario. Uno stile che ha saputo evolversi, affiancando a prestigiose cantine, dove processioni di botti raccontano storie di famiglie di vignaioli di lungo corso, relais di charme persi tra i vigneti. Luoghi suggestivi dove il benessere parla la lingua dell'immersione nel territorio, della degustazione di pregevoli etichette e di piatti tesi alla valorizzazione di ingredienti locali, e del coinvolgimento in esperienze che attivano il corpo e accendono la curiosità. I Wine Relais, ospitati in ville d'epoca o in casali di charme, in castelli o palazzi storici, sono il must be place dove trascorrere fine settimana lontani dal rumore della città, riconnettendosi con la natura e riscoprendo il piacere di dedicarsi tempo di qualità. In questi resort, che delle stelle hanno fatto un personale firmamento, tutto sembra ruotare attorno al nettare di Bacco, interprete principale o ispiratore di esperienze che, dopo aver rapidamente conquistato i wine lovers, hanno convinto anche gli esordienti della bollicina e gli astemi. L'opportunità di "vivere" da vicino il mondo del vino, assaporando un'ospitalità che va oltre il tasting, ha sedotto infatti anche chi con le annate ha poca dimestichezza, ma non esclude di sperimentare. Sperimentazione che strizza l'occhio non solo all'assaggio alcolico e alla ristorazione, ma anche al wellness (Spa e piscine) e allo sport (ebike, golf, passeggiate). Il risultato sono luoghi di relax assoluto, dove le atmosfere calde e accoglienti di camere e spazi comuni convivono con panorami suggestivi. Come quelli che fanno capolino affacciandosi a una delle terrazze dell'Almaranto, relais di fascino nel cuore del Monferrato che dell'immersività fa la sua essenza. Tre relais al sapore di vino (e non solo) Almaranto Almaranto Almaranto Almaranto Calamandrana, nella regione vinicola del Nizza DOCG in Piemonte, è il luogo che non ti aspetti. Sarà per le colline riconosciute patrimonio dell'Unesco che si rincorrono placide cullando lo sguardo. Sarà per il mercato di prodotti locali che ogni sabato mattina dà appuntamento ai suoi abitanti e ai turisti, invitandoli all'assaggio. Sarà per quel Relais Almaranto (www.almaranto.it) immerso tra vigneti e noccioleti che naturalmente invita al relax. In questo Boutique Hotel tutto parla di benessere, dagli spazi dedicati alla ristorazione - "Anima Bistrot" dove protagonisti sono i piatti della tradizione piemontese e italiana preparati con ingredienti locali, e "Adagio", ristorante gourmet che della cucina slow-food fa il suo fiore all'occhiello - sino ai luoghi dedicati al riposo. Le 19 camere e le 4 suite Nocciola, Giardino, Terrazza e Almaranto, tutte personalizzate, sono una felice contaminazione tra elementi di arredo design, atmosfere di charme, dettagli ricercati e immersione nella natura grazie a terrazze private e ampi giardini che invitano alla distensione. A promuovere la riconnessione con se stessi e il recupero della pace interiore ci pensa anche la lezione di yoga mattutina con panorama sulle vigne. Albereta Albereta Aurum Albereta Albereta suite Cabriolet Vigne in cui è

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

immerso anche l'Albereta Relais & Châteaux (www.albereta.it), residenza rinascimentale certificata Dream&Charme nel cuore della Franciacorta in Lombardia. Esperienzialità e sensorialità sono i cardini dell'ospitalità che contraddistingue questo luogo, dove i percorsi beauty&wellness della Spa si alternano ai circuiti soft active e a pause gourmet che convincono. Qui tutto è sapore, come suggeriscono le proposte del Ristorante fine dining "L'Aurum" o del "Leone Felice", le pizze de "La Filiale", i piatti informali di "Stanza 54" quelli healthy del "Ristorante Benessere" e il menù della braceria "Il Quintale". Il "gusto" dei dettagli all'Albereta va però oltre la ristorazione e approda nelle suite che, customizzate, non cedono a compromessi per ricercatezza dei particolari, come confermano i sofisticati tessuti d'arredo dalle nuance avvolgenti o i decori e gli affreschi alle pareti. Villa Cordevigo Villa Cordevigo Villa Cordevigo Villa Cordevigo chiesa Arte in primo piano anche a Villa Cordevigo (www.villacordevigo.com), antica villa veneta dal 2017 parte dell'associazione Relais & Châteaux. A farne una meta eletta anche per un solo week end, oltre alle 40 camere&suite in cui lo stile del 19esimo secolo si mixa al design moderno, alla "Spa Essentia" e al "Ristorante Oseleta" - dal 2013 insignito di una stella Michelin - sono le iniziative pensate per coinvolgere gli ospiti. Le più apprezzate? Gli itinerari a piedi o bicicletta alla scoperta dei vigneti grazie alla presenza di un esperto di vini chiamato a raccontarne i segreti, le "verticali" nella saletta degustazione del Relais, le passeggiate nel suo giardino all'italiana o nel vasto parco di alberi secolari, la visita alle due barchesse, alla fontana, alla cappella gentilizia rinascimentale e ai saloni della Villa Padronale, scrigno di affreschi e opere uniche. Con l'estate che si accende e il calendario di giugno che fiorisce con eventi da Cividale a Cirò, non resta che partire. l'Italia invita a weekend di gusto senza eguali nel segno del vino, protagonista di festival e rassegne e ispirazione per nuove formule di ospitalità. I Wine Relais sono il santuario dove l'anima del vino incontra il benessere, seducendo ogni senso. Non resta che lasciarsi incantare concedendosi esperienze che van ben oltre la degustazione. Raffaella Borea

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Amphora Revolution al Vinitaly. Helmut Köcher e la sua rivoluzione...in anfora

LINK: https://www.virtuquotidiane.it/enogastronomia/mwf/amphora-revolution-al-vinitaly-helmut-kocher-e-la-sua-rivoluzionein-anfora.html

Amphora Revolution al Vinitaly. Helmut Köcher e la sua rivoluzione...in anfora Helmut Kocher intervistato da Giuseppe De Biasi di Giuseppe De Biasi* VERONA - Helmut Köcher, alias The WineHunter, è un personaggio iconico del mondo del vino italiano. L'ideatore del Merano Wine Festival e delle sue mille declinazioni, è anche un profondo estimatore e conoscitore dei vini georgiani e della tecnica dell'affinamento in anfora. Da oltre un decennio rappresenta una delle persone più attive nella diffusione della conoscenza e delle potenzialità di questo antichissimo strumento vinario. Già lo scorso anno aveva iniziato la collaborazione con Vinitaly per il progetto Amphora Revolution e, dopo le masterclass al Merano Wine Festival, in quest'edizione 2025 della fiera veronese ha presentato una ampia selezione di produttori, sparsi lungo tutta la penisola, che utilizzano anfore e giare nella produzione dei propri vini. Gli abbiamo chiesto un suo personale bilancio su questa recente passione italica per l'anfora vinaria. "Innanzitutto se pensiamo al concetto di vino di anfora dobbiamo pensare da dove arriva come tradizione. Un ritorno al passato, che seguendo le tracce a ritroso dall'Impero Romano ci porta fino alla Georgia, regione che della vinificazione in anfora è la massima espressione al mondo e dove con molta probabilità ha avuto origine la viticoltura circa 8.000 anni fa", dice. "In Italia se si esclude qualche produttore che ne sperimentava l'utilizzo, spesso acquistando le anfore all'estero, fino ad una decina di anni fa non esistevano ditte specializzate in produzione di anfore vinarie", ricorda Kocher. "Dal 2015, invece, hanno cominciato a nascere piccole aziende che hanno creduto in questo strumento, realizzando anfore con differenti tecniche produttive, a partire da quelle di pura terracotta, con impasti di argilla provenienti da diverse aree, con Impruneta che, per tradizione secolare, identifica una delle zone più vocate". "Ogni anfora di terracotta è un oggetto unico, non replicabile e quindi anche il vino che contiene lo sarà. Poi ci sono quelle in cocciopesto dove i cocci vengono rielaborati creando un impasto che porta alla creazione di una giara di terracotta e infine il gres porcellanato, che è un discorso a sé, perché è una terracotta lavorata ad una temperatura diversa che produce un materiale con una micro-ossigenazione molto inferiore rispetto ad un'anfora di terracotta di Impruneta. In base al vitigno e al vino che ha in mente di realizzare ogni produttore deve trovare la sua identità e qui entra il gioco la sperimentazione e come si utilizza l'anfora

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nelle diverse fasi del processo". "Per intenderci, in Georgia questo processo è perfettamente codificato e consolidato come tradizione millenaria tanto che dal dicembre 2013 il metodo tradizionale di vinificazione nelle anfore Qvevri è patrimonio culturale immateriale dell'Umanità Unesco", prosegue Kocher. "In Italia non è regolamentato, vuol dire che ci sono produttori che fanno la fermentazione magari in acciaio o in legno, poi usano l'anfora e magari un ulteriore passaggio in legno. "Insomma ognuno cerca di trovare una propria strada, un proprio percorso e tale differenziazione è forse la parte più bella della storia". "Ho da poco scoperto un'azienda vinicola abruzzese (Vinum Hadrianum, giovane cantina di Atri, storico borgo sulle prime colline sopra Pineto, nel teramano, ndr) che realizza le anfore dove affinano alcuni loro vini con l'argilla dei loro stessi terreni. Questa particolarità", rileva Kocher, "mi ha fatto venire in mente un processo circolare di filiera, quasi biodinamico, alla Rudolf Steiner. L'argilla, sulla quale poggiano le radici delle viti, esce dalla terra per dare vita ad un anfora di argilla il cui frutto della terra, l'uva, diventa vino e viene accolto nell'anfora, quindi è quasi come se ritornasse nella stessa terra dalla quale è nato". "Comunque", prosegue Kocher, "quando assaggi vini fatti in anfora hai un approccio diverso. Non voglio dire che si sente la terracotta, ma si sente quell'intensità, quella profondità, quella struttura aromatica, soprattutto sui vitigni a bacca bianca, che danno un'altra espressione al vitigno stesso. Se assaggiamo un vino ottenuto da Grillo affinato in acciaio o anche in legno e lo paragoniamo ad un altro fatto solo in anfora ti si apre un mondo di sensazioni gusto-olfattive differenti, più ampie e più profonde". A proposito dei Qvevri, le imponenti anfore georgiane, dal 2021 la loro antichissima e particolarissima tecnica produttiva ha ottenuto il marchio d'origine di Indicazione Geografica Protetta (Igp) dell'Unione Europea, primo prodotto non alimentare a ottenere tale riconoscimento. Ma dal tuo osservatorio privilegiato come pensi sia cambiato, in questi dieci anni, l'approccio dei produttori all'uso dell'anfora? I produttori si stanno avvicinando all'anfora sperimentando le diverse forme, capacità e caratteristiche di micro-ossigenazione cercando quella più adatta ad evidenziare il potenziale del proprio vigneto. Penso che soprattutto su vitigni autoctoni l'anfora possa dare maggiore risalto al vino. Per esempio allo stand della Calabria ho assaggiato un vino in anfora da uve Greco bianco che mi ha particolarmente colpito e che non aveva senso paragonarlo ad un altro affinato in acciaio o in legno perché quello in anfora ha una sua unicità. Se dovessi individuare due vitigni - uno a bacca bianca ed una a bacca rossa - che, a tuo avviso, trovi particolarmente vocati per l'utilizzo dell'anfora su quali cadrebbe la tua scelta? Non è una risposta facile però posso dire che ho visto un'espressione molto interessante del Nebbiolo in anfora di Impruneta che rende il vino davvero diverso sotto il profilo olfattivo e gustativo. Ti riferisci al Nebbiolo 'Maura Nen 2021' Canavese Doc di Luca Leggero? Sì proprio quello. Quanto al vitigno a bacca bianca ho notato che il Pecorino d'Abruzzo è molto vocato per il passaggio in anfora. Intendi il Pecorino Tullum Docg InAnfora 2022 di Feudo Antico, proposto anche alla masterclass dello scorso Merano Wine Festival? Esattamente. In entrambi questi prodotti ho riscontrato nella versione in anfora caratteristiche che, ad un confronto con una versione 'tradizionale',

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

enfatizzano le peculiarità del vitigno, anche perché in tutte e due i casi non sono sperimentazioni estemporanee ma una ricerca specifica e di lunga durata. Grazie mille e appuntamento al prossimo step della tua infaticabile Amphora R-Evolution. *giornalista

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

In Alto Adige, con i grandi vini di 'Vinaltum' a Schloss Freudenstein e Reinhold Messner in cucina

LINK: https://winenews.it/it/in-alto-adige-con-i-grandi-vini-di-vinaltum-a-schloss-freudenstein-e-reinhold-messner-in-cucina_558531/

In Alto Adige, con i grandi vini di 'Vinaltum' a Schloss Freudenstein e Reinhold Messner in cucina Eventi: l''Aperitivo Made in Lombardia' by Ascovilo, 'Eroica Montalcino', chef top a Il Borro per il Meyer e Planeta unisce i sapori del Mediterraneo Appiano sulla Strada del Vino, 22 Maggio 2025, ore 19:56 In Alto Adige, con i grandi vini di "Vinaltum" a Schloss Freudenstein e Reinhold Messner in cucina 22 Maggio 2025 'Vinaltum', il Festival delle eccellenze vitivinicole del Trentino Alto Adige, d'Italia e del mondo a Schloss Freudenstein, in Alto Adige "> In Alto Adige, con i grandi vini di "Vinaltum" a Schloss Freudenstein e Reinhold Messner in cucina 22 Maggio 2025 Reinhold Messner 'guida d'eccezione' di una passeggiata enogastronomica in Alto Adige (credit: Archiv Reinhold Messner) "> In Alto Adige, con i grandi vini di "Vinaltum" a Schloss Freudenstein e Reinhold Messner in cucina 22 Maggio 2025 'Aperitivo Made in Lombardia' nei locali di Milano con i vini di Ascovilo e il Grana Padano Dop "> In Alto Adige, con i grandi vini di "Vinaltum" a Schloss Freudenstein e Reinhold Messner in cucina 22 Maggio 2025 Il 'Milano Sake Festival' porta la cultura del sake giapponese nei locali più cool di Milano "> In Alto Adige, con i grandi vini di "Vinaltum" a Schloss Freudenstein e Reinhold Messner in cucina 22 Maggio 2025 'Italian cowboys - An american eye on the heart of Maremma', la mostra della fotografa Gabrielle Saveri alla cantina Caccia al Piano a Bolgheri "> In Alto Adige, con i grandi vini di "Vinaltum" a Schloss Freudenstein e Reinhold Messner in cucina 22 Maggio 2025 'Sotto delle buone stelle', grandi chef a Il Borro della famiglia Ferragamo per la Fondazione Ospedale Meyer di Firenze "> In Alto Adige, con i grandi vini di "Vinaltum" a Schloss Freudenstein e Reinhold Messner in cucina 22 Maggio 2025 'Radda nel Bicchiere' per incontrare ed assaggiare i vini dei produttori del Chianti Classico a Radda in Chianti "> In Alto Adige, con i grandi vini di "Vinaltum" a Schloss Freudenstein e Reinhold Messner in cucina 22 Maggio 2025 'Eroica Montalcino', l'iconica cicloturistica in sella a bici d'epoca con maglie di lana sulle strade bianche tra i vigneti di Brunello "> In Alto Adige, con i grandi vini di "Vinaltum" a Schloss Freudenstein e Reinhold Messner in cucina 22 Maggio 2025 'Wine & Thecity', la rassegna diffusa che promuove la cultura del vino in luoghi insoliti a Napoli "> In Alto Adige, con i grandi vini di "Vinaltum" a Schloss Freudenstein e Reinhold Messner in cucina 22 Maggio 2025 'Incontro di Sapori: Giordania e Sicilia' in cucina a La Foresteria della griffe Planeta a Menfi "> Sarà perché 'aprile e maggio sono la chiave di

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

tutto l'anno', come dice un vecchio proverbio, fatto sta che sono davvero molto ricchi anche di eventi enogastronomici, segnalati nell'agenda WineNews. Le 'Cantine Aperte', come da tradizione, accolgono gli eno-appassionati in tutta Italia, ma, a partire dall'Alto Adige, si va dal leggendario alpinista Reinhold Messner 'guida d'eccezione' di una passeggiata alla scoperta dei sapori e dei vini altoatesini ed ai fornelli all'Olm Nature Escape a Caminata di Tures, a 'Vinaltum', esclusivo Festival delle eccellenze vitivinicole del Trentino Alto Adige, d'Italia e del mondo a Schloss Freudenstein ad Appiano sulla Strada del Vino. Con PromoturismoFvg, la buona cucina del Friuli sale in quota con 'In rifugio c'è più gusto' nei rifugi delle Dolomiti e Alpi Carniche e Giulie, mentre i 'Vini da Terre Estreme' si raccontano a Villa Navagero Erizzo a Rovarè di San Biagio nella 'Biennale Ville Venete', mentre torna anche la 'Giornata delle Dimore Storiche Italiane' dell'Adsi, alcune delle quali sono anche aziende agricole. Nei locali più cool di Milano si può fare l''Aperitivo Made in Lombardia' con i vini di Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e il Grana Padano Dop, aspettando il 'World Aperitivo Day', ma anche conoscere la cultura della bevande giapponese per eccellenza grazie al 'Milano Sake Festival', mentre la griffe del Trentodoc Cesarini Sforza (Cavit) firma 'Tracce di Nobiltà. Alla scoperta della nobiltà quotidiana insieme a Cesarini Sforza' al Castello Sforzesco (su invito). 'I Mercoledì al Castello di Perno' celebrano Italo Calvino in quella che fu la sede della casa editrice Einaudi ed oggi è una cantina a Monforte d'Alba, ad Alba la 'Festa del Vino' racconta i vitigni autoctoni del Piemonte, a Moncalieri la 'Fiera del Vino' è il clou dell''Enoweek' con vini da tutta Italia, e a Sestri Levante torna 'Mare & Mosto - Le Vigne Sospese' in cui Ais-Associazione Italiana Sommelier Liguria racconta vini e prodotti del territorio ligure. A Bolgheri la cantina Caccia al Piano ospita la mostra della fotografa ed artista visuale americana Gabrielle Saveri 'Italian cowboys - An american eye on the heart of Maremma', 'Saperi & Sapori' è un invito a scoprire il Chianti Rufina alla Tenuta Bossi dei Marchesi Gondi, in Chianti Classico è tempo di 'Radda nel Bicchiere' per incontrare ed assaggiare i vini dei produttori del Gallo Nero a Radda in Chianti, mentre i 'Dialoghi di Pistoia' sono dedicati alle diverse modalità e culture dell'abitare il pianeta. In Umbria si possono fare le 'Passeggiate & buon gusto di primavera tra borghi, ulivi e fattorie' lungo la Strada dell'Olio Evo Dop Umbria, a L'Aquila maestri gelatieri di tutta Italia festeggiano i 40 anni delle storiche Gelaterie Duomo. A Roma torna il 'Roma Bar Show', a Napoli 'Wine & Thecity' è la rassegna diffusa che promuove la cultura del vino in luoghi insoliti e non convenzionali della città e del territorio, mentre i vini naturali si degustano nei locali della Lecce barocca grazie a 'Vini Vaganti'. E se a La Foresteria della griffe Planeta a Menfi le culture del Mediterraneo dialogano in cucina nell''Incontro di Sapori: Giordania e Sicilia' con il resident chef Angelo Pumilia e la chef giordano-palestinese Sara Aqel, Carloforte celebra il tonno rosso di corsa con 'Girotonno'. Appassionati di ciclismo? Si va da 'Eroica Montalcino', l'iconica cicloturistica in sella a bici d'epoca con maglie di lana, sulle orme dei grandi campioni del ciclismo di un tempo sulle strade bianche tra i vigneti di Brunello, al 'Tuscany Trail', l'evento bikepacking e gravel più grande al mondo tra i vigneti del Consorzio dei Vini della

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Maremma Toscana, ma anche al 'Giro d'Italia' 2025 che, oltre alle imprese dei campioni mondiali del ciclismo, racconta al mondo anche le bellezze e l'enogastronomia dei territori italiani che attraversa. Spazio, infine, alla solidarietà, con 'Sotto delle buone stelle', evento benefico di 'Chefs for Life' per la Fondazione Ospedale Meyer di Firenze, con una cena a più mani di grandi chef a Il Borro Relais & Cha?teaux della famiglia Ferragamo nel Valdarno Superiore. In Piemonte, aspettando 'The World's 50 Best Restaurants' a Torino Michele Chiarlo, storica griffe delle Langhe, del Barolo, del Barbaresco e del Nizza, rinnova il suo impegno nella valorizzazione del legame tra arte e vino - del quale è pioniera con l'Art Park La Court con opere di Emanuele Luzzati, Ugo Nespolo, Giancarlo Ferraris (autore anche delle etichette) e Chris Bangle, ma anche con il Cannubi Path, concepito da Nespolo per creare un dialogo tra natura e creatività - ospitando la rassegna fotografica 'ALdiLà' di Davide Barzaghi, una narrazione visiva che esplora la bellezza nascosta nella quotidianità, attraverso lo sguardo di un autore che ha trasformato la fotografia in un linguaggio intimo ed essenziale, nella cantina di Calamandrana e nel resort Palás Cerequio a La Morra (fino al 23 dicembre). Restando nel cuore delle Langhe, al Castello di Perno, che fu sede della storica casa editrice Einaudi, a Monforte d'Alba, dove si riunivano le menti più brillanti e che oggi è una cantina, la letteratura torna a casa, fino al 3 dicembre, con il ciclo di incontri 'I Mercoledì al Castello di Perno' per rendere omaggio a Italo Calvino a 40 anni dalla scomparsa, a cura di Francesca Rotta Gentile. Ad Alba la 'Festa del Vino' racconta i vitigni autoctoni del Piemonte, il 25 maggio, con Go Wine. Tanti appuntamenti per il Consorzio del Roccaverano Dop, dalla Fiera Carrettesca a Roccaverano (28-29 giugno) alle domeniche del Roccaverano (6 luglio e 7 settembre), momenti di scoperta e degustazione direttamente a 'casa' dei produttori. E dall'11 luglio al 10 settembre ci sarà anche 'Attraverso Festival', un'esperienza culturale diffusa ed un viaggio nell'anima del Piemonte e nelle Langhe, Roero e Monferrato da 10 anni nella Unesco World Heritage List - e, infatti, il tema sarà #dieci, tante quante anche le edizioni del progetto di Associazione Culturale Hiroshima Mon Amour Ets e Produzioni Fuorivia, con la direzione artistica di Paola Farinetti e Simona Ressico - tra Alessandria, Asti e Cuneo che si trasformano in un palcoscenico a cielo aperto per oltre 40 eventi con personaggi come Goran Bregovi? e The Wedding And Funeral Band, Paolo Fresu e Omar Sosa, Elio, Neri Marcorè, Serse Cosmi e Giovanni Guidi, Corrado Nuzzo e Maria Di Biase, Andrea Pennacchi, Alessandro Bergonzoni, Isabella Ragonese e Rodrigo D'Erasmo, Maurizio Lastrico, Francesco Costa, Stefano Massini, Pablo Trincia, Umberto Galimberti, Alessandro Barbero, Franco Cardini, Matteo Saudino, Mammadimerda, Antonella Questa, Turbopaolo, Stefano Rapone, Arianna Porcelli Safonov, Gianrico Carofiglio, Fabio Geda, Wuming4, Raffaella Romagnolo, Franco Arminio e altre sorprese. Moncalieri si prepara ad accogliere una nuova 'Enoweek' con oltre 200 etichette da tutta Italia, nel palinsesto di eventi 'Visit Moncalieri', in un percorso culturale e turistico che punta a esaltare le eccellenze gastronomiche della città e del territorio: il clou è la 'Fiera dei Vini' (24-25 maggio), accanto al Mercato della Terra di Slow Food Torino e Piemonte, ma

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

aspettandola, sono in programma masterclass e cene diffuse nelle osterie e nei ristoranti della città con menù speciali e degustazioni guidate in compagnia delle cantine. Torino, il 19 giugno, ospiterà la cerimonia di premiazione dei 'The World's 50 Best Restaurants', tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terra? in Italia, grazie alla Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalita?, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. Dalle Valle d'Aosta alla Liguria, dalle Alpi al mare Il Consorzio del Lambrusco, guidato da Claudio Biondi, il 21 giugno, insieme all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, rilancia il suo evento 'World Lambrusco Day - Italian edition', con il quale la freschezza delle bollicine emiliane toccherà le vette più alte: per festeggiare la giornata tradizionalmente dedicata ai vini Lambrusco si salirà, infatti, sul tetto d'Europa, fino a Punta Helbronner a 3.466 metri sul Monte Bianco, un'occasione per avvicinarsi alle aziende, ai vini e alle caratteristiche del Lambrusco da un'altra prospettiva, sotto la guida del Master of Wine Gabriele Gorelli, e per confrontarsi con protagonisti di primo piano del fine dining sulle potenzialità di abbinamento delle bollicine emiliane a tavola con gli chef stellati Heinz Beck e Paolo Griffa. In programma anche, e soprattutto, una degustazione aperta al pubblico lungo il tragitto della funivia Skyway Monte Bianco, dove operatori, turisti e appassionati potranno incontrare i produttori e gustare le bollicine emiliane in tutta la loro freschezza e varietà. Il 25 e il 26 maggio, l'Ex Convento dell'Annunziata nella Baia del Silenzio di Sestri Levante fa da sfondo a 'Mare & Mosto - Le Vigne Sospese', evento di Ais-Associazione Italiana Sommelier Liguria dedicato al vino, all'olio e ai sapori del territorio ligure, con 80 produttori a rappresentare le otto denominazioni regionali (Rossese di Dolceacqua, Ormeasco di Pornassio, Riviera Ligure di Ponente, Valpolcevera, Golfo del Tigullio-Portofino, Colline di Levanto, Cinque Terre e Colli di Luni), insieme a una significativa presenza di produttori di olio extravergine di oliva, noti per la loro produzione di Olio Dop Riviera Ligure, oltre agli assaggi food vista mare. In Lombardia, tra prodotti-icona e cibo etnico Nei locali di Milano si può fare l''Aperitivo Made in Lombardia', nuovo progetto di Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) con il Grana Padano Dop per scoprire i vini delle 13 denominazioni della regione, dall'Oltrepò Pavese al Lugana, dai Vini di Valtellina al Garda Doc, dalla Valtenesi alla Valcalepio, dalla Valcamonica ai Vini Mantovani, da Montenetto al Moscato di Scanzo, dal Botticino al San Colombano e Terre Lariane, in abbinamento a diverse stagionature del celebre formaggio Dop (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi), aspettando il 'World Aperitivo Day' (26 maggio) e fino al 30 giugno. Ma va in scena anche il 'Milano Sake Festival' 2025, un evento unico dedicato alla cultura e alla tradizione del sake giapponese, fino al 26 maggio, con tante novità per appassionati e professionisti del settore, sempre nei locali di punta della città e del territorio. Il 28 maggio, la griffe del Trentodoc Cesarini Sforza (Cavit) firma 'Tracce di Nobiltà. Alla scoperta della nobiltà quotidiana insieme a

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Cesarini Sforza', un evento esclusivo al Castello Sforzesco di Milano (riservato, su invito) con visita privata alle Merlate per ammirare la città da un punto di vista privilegiato, sospesi tra storia e bellezza, e, a seguire, aperitivo nel giardino del Bar Calicantus. Il 29 maggio il cuore di Milano si accende di eleganza anche con 'Fragole, Ostriche & Champagne', evento esclusivo al Bar Brera con protagonista lo Champagne Nicolas della Maison Feuillatte. All'edizione n. 73, la storica 'Fiera del Vino' di Polpenazze del Garda torna da domani al 26 maggio, appuntamento imperdibile per tutti gli amanti del buon vino e delle tradizioni enologiche del territorio. Il Consorzio del Provolone Valpadana celebra 50 anni di storia come occasione per raccontare valori e futuro del Provolone Valpadana Dop e il suo felice connubio con il territorio, con l'evento 'Provolone Valpadana Dop: armonia di gusto e simbolo di tradizione nel mondo', il 26 maggio al Museo del Violino a Cremona (evento su accredito). A Cascina Caremma, a Morimondo, un ciclo di incontri è dedicato al 'Riso, il dono degli dèi', un'esperienza unica che fonde natura, cultura e gastronomia, immersi nello spettacolare scenario del Parco del Ticino (tutti i giovedì fino a fine giugno), tra degustazioni, racconti, sostenibilità e sapori autentici, a bordo di un van per ammirare l'intera rotazione delle colture e la bellezza del Parco, un agripercorso che termina al tramonto con un aperitivo sulle rive delle risaie, seguito da una cena interamente dedicata al riso e ai suoi infiniti impieghi in cucina. In Trentino-Alto Adige, tra castelli e malghe

Il 24 maggio all'Olm Nature Escape, primo eco-aparthotel sostenibile a impatto zero sul clima (certificato Gstc-Global Sustainable Tourism Council, e che fa parte della collezione Ecoluxury, Retreats of the World) a Caminata di Tures in Valle Aurina, immerso tra le vette dell'Alto Adige, dove il mantra è il benessere del corpo e della mente, il mitico alpinista Reinhold Messner è la guida d'eccezione di una passeggiata enogastronomica insieme alla moglie Diane, alla direttrice dell'Hotel Astrid Hellweger e al sommelier di formaggi Martin Pircher, attraverso i caseifici della Valle di Selva dei Molini per scoprire i segreti dei formaggi contadini, tra degustazioni e gli avvincenti racconti dello scalatore, con uno show cooking finale in cui si cimenterà nella preparazione di piatti a base di orzo locale ed erbe di montagna, con lo chef di casa Berni Aichner. I vini? Fondamentali, nell'accompagnare gli ingredienti di territorio a tavola, saranno firmati dalla cantina Kuenhof di Bressanone. Ad Appiano sulla Strada del Vino, invece, va in scena 'Vinaltum', evento esclusivo dedicato agli amanti del vino e ai professionisti del settore ideato da Danilo d'Ambra e Luciano Rappo, il 25 e il 26 maggio a Schloss Freudenstein, una location dal fascino unico nel cuore dell'Alto Adige, che ospita questo Festival delle eccellenze vitivinicole d'Italia e del mondo, con un'attenzione speciale rivolta ai Weinbauern (vignaioli, ndr) del Trentino Alto Adige, tra degustazioni guidate dai sommelier, masterclass guidate da esperti e narrazioni affascinanti di oltre 120 artigiani del vino. Ma arriva anche 'Malghe in Fiore', dal 31 maggio al 21 giugno, nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, per celebrare la primavera tra escursioni nella natura ed eventi gastronomici con i grandi vini e sapori dell'Alto Adige. Il 'Trofeo Vernatsch Alto Adige', edizione n. 22, ideato da Ulrich Ladurner, Othmar Kiem e Günther Hölzl, si svolgerà, invece,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

dal 9 al 11 giugno nel prestigioso design hotel Vigilius Mountain Resort a Lana, e vedrà una commissione di tecnici e giornalisti locali selezionare le Vernatsch che aderiscono al concorso (più di 100 vini) per essere ammesse alla finale, dove esperti dall'Italia (tra cui WineNews), dalla Germania, la Svizzera e dall'Austria sceglieranno i migliori vini Schiava dell'anno e che interpretano nel miglior modo le varie Doc a base di Vernatsch (Lago di Caldaro, Santa Maddalena, Meranese, AA Vernatsch). 'Enovitis extrême', 'clone' biennale di 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv), dedicata alle tecnologie per la viticoltura eroica, si terrà l'8 luglio a Cembra Lisignago nei vigneti di Cembra Cantina di Montagna. In Friuli Venezia Giulia, tra enogastronomia e cultura Gorizia e Nova Gorica, prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con 'Go! 2025', in cui anche l'enogastronomia è protagonista, con 'Le Giornate delle Cantine Aperte' tra i vigneti di Brda, il Collio Sloveno (14-15 giugno), 'Su pietra e terra', evento teatrale-musicale dedicato alle eccellenze del Carso, a Gradina (27 giugno), e lo storico 'Gusti di Frontiera, Gusti senza frontiere' a Gorizia, ma anche nel vicino versante sloveno, perché per l'occasione i cibi saranno declinati in chiave transfrontaliera (26-28 settembre). E PromoTursimoFvg organizza per tutto l'anno visite guidate per vivere ed esplorare il territorio in modo unico ed esclusivo: la prima, 'Atmosfere goriziane - Tour classico', per godere di Gorizia, del Collio, del Brda, del fiume Isonzo simbolo della Prima Guerra Mondiale e dei tre rilievi su cui si sono svolte alcune delle battaglie più importanti della Grande Guerra in Italia, Calvario, Sabotino e San Michele, mentre gli eleganti palazzi e i monumenti della città sono invece i testimoni tangibili di un passato glorioso all'interno di quello che fu l'Impero Asburgico; la seconda experience, 'Gorizia - Una storia di frontiera' porta direttamente nella travagliata storia della città nel Novecento, avvicinandosi al confine dove si riverbera ancora il ricordo dello strazio di tante famiglie, e dove si potrà imparare cos'è la prepustnica, i sotterfugi dei contrabbandieri e cosa accadde in una curiosa domenica d'agosto. E sempre PromoTurismoFvg ha lanciato nuovi itinerari cicloturistici per far scoprire a famiglie, cicloturisti esperti, amanti della natura e del turismo lento, tra proposte culturali, enogastronomiche e sportive, territori come il Collio tra vigneti e panorami mozzafiato, il confine che attraversa Gorizia e Nova Gorica, che sono stati teatro della Grande Guerra, la Valle dell'Isonzo, quello che va dalle Alpi di Tarvisio ai vigneti dello Schioppettino e della Ribolla Gialla a Gorizia, o lungo la Ciclovia Pedemontana, tra gli altri. E ancora, con PromoturismoFvg, la buona cucina del Friuli sale anche in quota con 'In rifugio c'è più gusto', 10 tappe, dal 25 maggio al 26 luglio, nei rifugi delle Dolomiti e Alpi Carniche e Giulie per assaporare il territorio tra attività, laboratori con gli artigiani del gusto e ricette per conoscere i prodotti della regione tra natura e sostenibilità. In Veneto, tra le Colline di Conegliano e Valdobbiadene e le Ville Venete Patrimonio Unesco Sulle Colline di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio Unesco prosegue la 'Primavera del Prosecco', che con le sue mostre celebra l'edizione 30, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le operose cantine che hanno

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

reso celebre il vino del territorio: gastronomia, storia e cultura diventano un unico percorso, un viaggio nella bellezza alla scoperta dei luoghi in cui è nata l'arte enologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dove al 'saper fare' si coniuga la valorizzazione di un ambiente Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le mostre del vino continuano a Fregona (fino al 26 maggio), Corbanese (fino al 2 giugno) e Vittorio Veneto (23 maggio-2 giugno), e si concludono a San Pietro di Feletto (24 maggio-8 giugno). E per gli amanti delle bollicine venete continua anche 'Visit Cantina' (fino al 30 marzo 2026), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. La mostra fotografica 'Il passo del viandante', con gli scatti di Arcangelo Piai delle Colline del Prosecco Docg di Conegliano e Valdobbiadene, organizzata da Amorim Cork Italia, fino al 25 maggio, è esposta nell'ex-opificio di Villa dei Cedri a Valdobbiadene. La rassegna itinerante della 'Biennale Ville Venete' ospita nella splendida cornice di Villa Navagero Erizzo a Rovarè di San Biagio, la masterclass sui vini eroici, con particolare riferimento agli spumanti, 'Il coraggio di essere unici: le bolle delle terre estreme', dal Veneto alla Sicilia, fino in Brasile, guidata da Alessandra Dinato, ideatrice del progetto 'L'Assaggiastorie' e sommelier con diploma alla London Wine and Spirit Education Trust - Wse, e Alvaro De Anna, fondatore 'Vini da Terre Estreme', il 25 maggio nella storica cantina della Villa. E senza dimenticare che, il 25 maggio, è anche la 'Giornata delle Dimore Storiche Italiane', con cancelli aperti in ville, castelli, parchi e giardini Adsi, in alcuni dei quali si produce anche vino. Fino al 1 giugno Palazzo Corner Mocenigo a Venezia ospita la mostra fotografica 'Ai Confini dell'Iconografia' promossa da Zenato Academy, con il patrocinio del Comune di Venezia, e che racconta i cambiamenti formali nella fotografia di oggi ed esplora una nuova estetica e le nuove frontiere aperte dall'arte contemporanea, attraverso le opere fotografiche e i video di 13 artisti provenienti da varie nazioni, realizzati negli scorsi anni per il laboratorio di studio e sperimentazione artistica fondato nel 2019 da Zenato, storica griffe veneta del Lugana e della Valpolicella. In Emilia Romagna, lungo il Delta del Po Un invito ad esplorare con lentezza le meraviglie di uno dei territori più belli d'Italia: è quello di 'Festina Lente', il progetto che nel 2025 celebra Ferrara e il Delta del Po per due anniversari di straordinaria importanza, i 30 anni dal riconoscimento Unesco della città come esempio perfetto di urbanistica rinascimentale, e i 10 anni del Delta del Po come Riserva della Biosfera Mab Unesco, tra itinerari tematici e un ricco calendario di eventi che celebra arte, gastronomia e tradizioni. La 'Champagne Experience', il più importante evento dedicato alle bollicine francesi in Italia firmato da Excellence Sidi - che, guidata da Luca Cuzziol, riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza (Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philarmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca e Ceretto Terroirs) - dalla sua edizione n. 8, sarà di scena non più a Modena, ma a Bologna, il 5 e il 6 ottobre a BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo le partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi). In Toscana, pedalando nelle strade bianche tra i vigneti 'Eroica Montalcino', l'iconica cicloturistica in sella a bici d'epoca con maglie di lana, sulle orme dei grandi campioni del ciclismo di un tempo, tra polvere e fatica sulle strade bianche lungo il percorso dei 209 km de 'L'Eroica' tra i vigneti che, a Sud di Siena, si snodano tra la Val d'Arbia, le Crete Senesi, la Val D'Orcia Patrimonio Unesco e del Brunello, torna il 25 maggio con migliaia di ciclisti in arrivo da tutto il mondo, e anticipata, da domani, da un vero e proprio Festival, con la presentazione dello studio su 'I Percorsi Ritrovati', realizzato dal Ministero dell'Ambiente in collaborazione con 'Eroica', il vivace Mercatino Eroico e numerosi appuntamenti culturali e conviviali che animeranno il centro storico, tra talk, degustazioni, laboratori, incontri con i protagonisti della storia del ciclismo e momenti dedicati alla cura della bicicletta e dello stile. Il tutto aspettando 'L'Eroica' per eccellenza, a Gaiole in Chianti, tra i filari del Chianti Classico dove è nata, il 4 ed il 5 ottobre. Chianti Classico, dove è tempo di 'Radda nel Bicchiere' a Radda in Chianti, il 24 e il 25 maggio, con oltre 30 aziende del Gallo Nero che partecipano nel borgo rinascimentale con banchi di assaggio nella via panoramica del paese, per oltre 100 etichette in degustazione, ma anche un gemellaggio con la Sardegna, e più esattamente con i vini di Mamoiada con la masterclass 'Radda incontra Mamoiada - esploriamo insieme due territori unici che raccontano la loro identità attraverso i vitigni simbolo del Sangiovese e del Cannonau' tenuta dal giornalista e scrittore Aldo Fiordelli (nei calici i vini chiantigiani di Istine, Val delle Corti, Castello di Radda, Castello di Albola-Zonin1821, e sardi di Vikevike, Giovanni Montisci, Blue Zone e Giuseppe Sedilesu), e 'Radda vintage' un seminario-degustazione di vecchie annate guidato dal sommelier Giovanni D'Alessandro e da Davide Bonucci, presidente Enoclub Siena e fondatore 'Sangiovese Purosangue'. Sempre in Chianti Classico, Vallepicciola amplia la sua offerta enoturistica con la 'Pinot Noir Experience', un viaggio sensoriale tra i filari e gli spazi iconici della cantina, dedicato all'eleganza del Pinot Nero, e il 'Sunset pic-nic', per godere in compagnia di tramonti mozzafiato immersi nelle colline del Gallo Nero, accanto ai già consolidati Wine Safari e Collectors Experience. Borgo Scopeto Wine & Country Relais, gioiello a 5 stelle incastonato, ancora, tra le colline del Chianti Classico, di proprietà della famiglia Gnudi Angelini, ospita la mostra fotografica 'Inside Home' di Fabio Giamello, aperta al pubblico fino al 31 maggio, un nuovo tassello del programma artistico 2025 del Relais, che si arricchisce con il progetto fotografico del giovane artista senese, noto per la sua capacità di ridare vita attraverso l'obiettivo a luoghi abbandonati e dimenticati. Domani a Firenze, nel cuore dell'Oltrarno fiorentino, prende il via 'Delitti nell'Orto', il nuovo appuntamento teatrale in programma a Orto San Frediano, a cura de La Compagnia delle Seggiole, ispirato ai celebri 'Radiogialli' di Ellery Queen, e che trasforma il giardino urbano in un palcoscenico immersivo dove il pubblico

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

è protagonista, con la formula del dopocena con delitto: il primo racconto in programma è 'L'avventura della grotta infestata', con una degustazione a cura di Soul Kitchen (il ciclo proseguirà quindi il 19 giugno con 'L'avventura della donna in nero' e l'11 luglio con 'L'avventura degli uomini dimenticati'). Cibo di qualità e prodotti Dop e Igp, agro-turismo e promozione del territorio, innovazione e agricoltura 4.0, imprenditoria femminile e nuove generazioni, salute, sostenibilità e sicurezza alimentare: sono i cinque assi portanti di 'Agrofutura' n. 1, Festival firmato da 'Qn Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino e La Nazione' realizzato in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna e la Regione Toscana che, dopo la tappa a Bologna, il 10 e l'11 giugno va in scena a Firenze, per un festival che si presenta come un percorso multicanale che unisce informazione, divulgazione e partecipazione attiva, con l'obiettivo di dare voce a chi crea valore ogni giorno nel settore agroalimentare: agricoltori, imprenditori, istituzioni, banche, scienziati, startupper, chef, giovani e comunità locali. 'Saperi & Sapori' è un viaggio nel cuore del Chianti Rufina, il 25 maggio, tra vino, cultura e bellezza alla storica Tenuta Bossi dei Marchesi Gondi, con visite guidate alla villa e alle cantine, degustazioni private di vini in abbinamento ai prodotti del territorio, le opere dell'artista Marco Bonecchi nel segno dell'incontro tra arte contemporanea e spirito rinascimentale, artigiani nei giardini e un aperitivo al tramonto. I 'Dialoghi di Pistoia', il Festival di Antropologia del contemporaneo, promosso dalla Fondazione Caripit e dal Comune di Pistoia, ideato e diretto da Giulia Cogoli, in programma da domani al 25 maggio, a Pistoia per riflettere sulle diverse modalità e culture dell'abitare il pianeta esplorando il tema 'Stare al mondo: ecologie dell'abitare e del convivere' con 35 ospiti e 54 appuntamenti. Ma c'è anche 'Stravino', la mostra mercato che si tiene il 24 e il 25 maggio nella storica Stazione Leopolda di Pisa, tra degustazioni, incontri con produttori e masterclass con una selezione dei migliori vini da tutta Italia e non solo. Il Borro Relais & Cha?teaux, albergo diffuso nel cuore del Valdarno Superiore e azienda agricola e vitivinicola interamente biologica di proprietà della famiglia di Ferruccio Ferragamo, ospita l'evento benefico 'Sotto delle buone stelle', organizzato in collaborazione con 'Chefs for Life' a sostegno della Fondazione Ospedale Meyer di Firenze: il 29 maggio, 17 grandi chef, da Chicco e Bobo Cerea a Vito Mollica, da Loretta Fanella ad Alberto Quadrio, da Philippe Léveillé ad Andrea Campani, executive chef de Il Borro, prepareranno una cena a più mani all'insegna della solidarietà. Tornando a Montalcino, Rosewood Castiglion del Bosco, prestigioso wine relais tra i vigneti del Brunello in Val d'Orcia, invita i gourmand ad 'Amici in Cucina', con l'executive chef stellato Matteo Temperini che ospita chef italiani ed internazionali, interpreti della cucina stellata, per cene a quattro mani, al Ristorante Campo del Drago, 2 stelle Michelin: dallo chef Philip Chronopoulos del Palais Royal Restaurant Venezia del Nolinski (3 giugno), a Massimiliano Mascia del San Domenico (22 luglio), da Carlo Cracco e Mattia Pecis del Ristorante Cracco di Milano e Cracco Portofino (26 agosto), a Peter Brunel del ristorante che ne porta il nome di Arco (6 settembre). La Maremma Toscana è attraversata, invece, dal 'Tuscany Trail', l'evento bikepacking e gravel più grande al mondo che quest'anno si prepara

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

ad accogliere un record assoluto di iscritti - 6.087 persone pronte a scoprire il meraviglioso territorio attraverso 440 in bicicletta - e che vede protagonista, come sponsor, il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, tra i progetti a supporto dell'enoturismo: la partenza e l'arrivo a Campiglia Marittima, in questi giorni, per raggiungere il traguardo il 28 maggio, tra i vigneti di Vermentino e Sangiovese, e il mare. Dal 24 maggio, a Bolgheri, Caccia al Piano, una delle cantine più dinamiche della 'nuova Bolgheri' di proprietà della famiglia Ziliani (alla guida della griffe Guido Berlucchi, custode della storia del Franciacorta), ospita la mostra della fotografa ed artista visuale americana Gabrielle Saveri 'Italian cowboys - An american eye on the heart of Maremma', una 'cavalcata diffusa' attraverso suggestive e coinvolgenti immagini, curate da Sarah Leen, past-director della sezione Fotografia del 'National Geographic Magazine', in una lettura vis-à-vis tra due culture: quella dell'Ovest americano caro all'artista e della Maremma, sua nuova terra di elezione, che hanno storicamente il cavallo quale elemento centrale della propria narrazione mantenuto vivo grazie ai butteri, i cowboys italiani, appunto. E un vero e proprio 'parterre de roi' dell'enologia italiana - da Marchesi Antinori ad Argiolas, da Berlucchi Franciacorta a Nicola Biasi, da Bortolomiol a Félsina, da Tenute Folonari a Fontanafredda, da Fonzone ad Herita Marzotto Wine Estates, da Cantine Lunae a Masciarelli, da Masi Agricola a Mezzacorona, da Nino Franco a Pasqua Vini, da Pio Cesare a Poggio al Tesoro (Marilisa Allegrini), da Quintodecimo a San Michele Appiano, da Sartori di Verona a Torre Rosazza, da Umani Ronchi a Velenosi, da Venica & Venica a Zorzettig - è protagonista di 'VinoVip al Forte', a Forte dei Marmi in Versilia (8-9 giugno), by 'Civiltà del bere', la storica rivista guidata da Alessandro Torcoli, affiancato dal comunicatore Gianni Mercatali e dal giornalista e critico enogastronomico Aldo Fiordelli, e dedicato ad operatori e al pubblico, con un focus dedicato ai fine wines bianchi italiani e del mondo, il talk-show 'Il mondo del vino raccontato da chi lo farà' con giovani e giovanissimi che disegneranno le nuove forme dell'enologia italiana, il Premio Pino Khail 'per la valorizzazione del vino italiano' intitolato al fondatore di 'Civiltà del Bere', e un wine tasting con i grandi nomi dell'enologia nazionale nell'ottocentesca Villa Bertelli e nel suo giardino. Con 'Vini bagnanti', il 21 giugno, il vino torna in riva al mare, con 50 cantine - dall'Italia, dal Piemonte alla Sicilia, alla Champagne, dalla Spagna all'Ungheria, passando per la Grecia, da Toscani a Vigneti Massa, da Principe Corsini a Giodo, da Petrolo ad Ampeleia, da Michele Satta a Campo alle Comete, per citarne solo alcune - sulla spiaggia privata del Resort Riva degli Etruschi, a San Vincenzo sempre sulla costa toscana (dove, insieme all'Università di Firenze, si coltivano ortaggi e grani antichi, come il Carciofo Violetto della Val di Cornia, Presìdio Slow Food, l'olio Evo della Tenuta Biliotto, i vini bianchi e rossi Marittimo con Michele Satta, uno dei più importanti produttori di Bolgheri, e i distillati creati con Nannoni Grappe), tra degustazioni, laboratori e gastronomia in collaborazione con 'Vini Migranti', Slow Food, e in particolare la condotta Costa degli Etruschi, Slow Wine e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. In Umbria, tra vino e olio È nel vivo anche il format di esperienze di oleoturismo firmato Strada dell'Olio Evo Dop Umbria: le 'Passeggiate & buon gusto di primavera 2025 tra borghi, ulivi e fattorie', con

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

le tappe del 24 maggio a Monterubiaglio a Castel Viscardo e il 31 maggio a Foligno. A Montefalco, 'Anteprima Sagrantino' dedicata alle nuove annate dei vini dei territori di Montefalco e Spoleto, organizzata dal Consorzio dei Vini di Montefalco, sarà di scena il 17 e il 18 giugno. E Montefalco dove la storica cantina Scacciadiavoli, guidata dalla famiglia Pambuffetti, lancia l'edizione n. 1 del 'Nose Art Festival - Naf', il 21 e il 22 giugno, un evento interamente dedicato all'olfatto come linguaggio culturale e strumento di conoscenza, per stimolare l'immaginazione e comunicare emozioni, attraverso un programma che intreccia discipline diverse, tra cui neuroscienze, arte ed enogastronomia, e coinvolge scienziati, artisti, performers e ricercatori, in collaborazione con lo storico e prestigioso 'Festival dei Due Mondi Spoleto'. Dalle Marche all'Abruzzo, nel segno del mix vino-cibo-territorio La 'Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce' è la sfida italiana a colpi di padelle e cucchiai tra chef professionisti, freelance e personal chef che ambiscono al titolo di Campione italiano dei brodetti e delle zuppe di pesce, mettendo nel piatto anche una ricetta inedita, puntando alla finale che li vedrà protagonisti il 31 maggio e il 1 giugno a Fano nell'edizione n. 23 di 'BrodettoFest', il Festival nazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce. Il 25 maggio a L'Aquila ben 16 maestri gelatieri da ogni parte d'Italia si ritroveranno 'alla corte' di Francesco Dioletta, Tre Coni del Gambero Rosso, che festeggia i 40 anni delle storiche Gelaterie Duomo. E pianta la sua prima bandierina in Abruzzo 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv) dedicata alle tecnologie per la viticoltura, il 18 e il 19 giugno tra i vigneti del Montepulciano della Cantina Marramiero a Rosciano. Nel Lazio, tra abbazie e tradizioni secolari Dal 6 all'8 giugno, l'Abbazia di Fossanova a Priverno, accoglierà una nuova edizione di 'Vini d'Abbazia', l'evento che celebra la tradizione enologica monastica attraverso storia, cultura e degustazioni d'eccellenza, ideato dal giornalista Rocco Tolfa, con banchi d'assaggio, masterclass (da 'Il Cesanese: vino dei papi', guidata da Andrea Amadei, sommelier e voce di Decanter su Rai Radio 2, a 'La Gioia delle bollicine', a cura della giornalista Chiara Giovoni, Ambassadeur du Champagne per l'Italia, da 'Il vino dei Romani, il nettare della storia' con la wine educator Cristina Mercuri, DipWset, e Federica Colaiacomo, archeologa e direttrice scientifica del Museo Lavinium, ad 'Amphora' in collaborazione con 'Amphora Revolution' di 'Merano WineFestival' e Vinitaly con Helmuth Köcher, fondatore 'Merano WineFestival', e Simona Geri, a 'Il Viaggio', dedicata all'enoturismo e alla bellezza dei paesaggi vitati italiani, con Chiara Giorleo, capo panel per l'Italia 'World's Best Vineyards', e Fabio Sironi, caporedattore 'Dove'), Presìdi Slow Food e conferenze. Le cantine? Da Abbazia di Novacella all'Abbazia di Praglia, da Arnaldo Caprai a Badia a Passignano - Marchesi Antinori, da Cascina del Monastero - Opera Pia Barolo all'Abbazia del Goleto - Feudi di San Gregorio, dal Monastero dei Frati Bianchi di Fivizzano al Monastero di Bose Fraternità di Assisi San Masseo, dall'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore alla Cantina Convento Muri-Gries, dall'Abbazia di Rosazzo - Livio Felluga a San Francesco della Vigna, dal Convento dell'Annunciata di Rovato - Bellavista al Monastero di Santo Stefano Belbo - Beppe Marino, dal Monastero delle Suore

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Trappiste di Vitorchiano al Monastero di Sabiona - Cantina Valle Isarco, dalle Cantine Cremisan di Betlemme all'Abbaye de Cîteaux e Château de la Tour - Clos de Vougeot in Borgogna all'Abbaye de Villers a Vallonia in Belgio, tra le oltre 30 presenti. Il Consorzio del Roero Docg firma una cena esclusiva, un viaggio tra grandi vini e sapori d'autore, con i piatti firmati dallo chef stellato Giuseppe Di Iorio, in abbinamento ai migliori vini del Roero, in un mix perfetto di gusto, talento e panorama unico sul cuore antico della Città Eterna, il 27 maggio al Rhinoceros Le Restau & RoofBar, a Roma (evento riservato, su invito). Ma torna anche il 'Roma Bar Show' 2025, l'evento di riferimento per il mondo del beverage e della mixology, nella suggestiva cornice del Palazzo dei Congressi di Roma, dal 26 al 27 maggio. Il 'World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream', uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) torna il 6 e il 7 novembre, sempre a Roma, all'Hotel Roma. In Campania, tra vino e Dieta Mediterranea Fino al 24 maggio, va in scena l'edizione n. 17 di 'Wine & Thecity', la rassegna diffusa che promuove a Napoli la cultura del vino e la scoperta del territorio, con appuntamenti in luoghi insoliti e non convenzionali, spazi privati, palazzi storici, giardini e boutique, ristoranti, alberghi e percorsi urbani inediti. Il vino, con 100 cantine italiane protagoniste, e la città partenopea sono i protagonisti dell'evento, dalle boutique ed i locali storici del quartiere Chiaia, ai bistrot, roof top ed i piccoli e grandi hotel del centro storico e del lungomare, dal Complesso di Santa Maria della Vita, noto come Ospedale San Camillo e sede dell'Associazione La Tenda al Rione Sanità (con il progetto VVVita, delle giornaliste Monica Piscitelli e Laura Guerra, che punta a recuperare e raccontare questo angolo di Napoli segreta, e la degustazione di pizze nel ruoto di Ciro Oliva in abbinamento alla Kombucha), alle Cantine dell'Averno sul Lago d'Averno nei Campi Flegrei (per una tavolata tra i vigneti). Il Next di Capaccio-Paestum ospiterà il 'Campionato della Pasta Fresca Fatta a Mano', l'unica competizione al mondo dedicata alla straordinaria arte della pasta fatta a mano, dal 30 maggio al 1 giugno, in occasione del 'DMed - Salone della Dieta Mediterranea'. In Puglia, la 'vie en rose' del Sud Italia Un viaggio alla scoperta del vino naturale e dei produttori che, con passione, portano avanti il metodo di produzione artigianale si può fare il 24 maggio a Lecce con 'Vini Vaganti', evento itinerante che coinvolge alcuni locali in cui incontrare 20 produttori e degustare i loro vini, visitando la Lecce barocca, grazie ad un'idea di Natalino Del Prete, alla guida della cantina di San Donaci e 'padre' della filosofia del vino naturale in Puglia. Il 1 giugno torna 'La Vieste en Rose', kermesse dedicata al vino rosato e per scoprire le meraviglie che ci riserva un territorio unico come la Puglia e in particolare il Gargano e Vieste, ormai mete riconosciute e apprezzate a livello turistico in tutto il mondo. Ad anticiparla, un meeting tecnico-enologico dal 29 maggio al 1 giugno, con esperti a confronto su progetti del vino rosato, tra passato, presente e futuro. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, invece, l'edizione n. 20 di 'Radici del Sud' 2025, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni, tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno. In Calabria, sulle tracce di Enotria Nasce la prima edizione del 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', dal 7 al 9 giugno tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona, promosso da 'Merano WineFestival' e dal The WineHunter Helmuth Köcher, con il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria ed il Consorzio dei Vini Doc Cirò e Melissa, tra gli altri, con degustazioni e masterclass dedicate ai vini della Magna Grecia e in anfora (180 le etichette selezionate), buona tavola e alta cucina (con chef come Luca Abruzzino e Caterina Ceraudo), i WineHunter Award Calabria 2025, e incontri con esperti del settore come il professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura ed enologia, e la dottoressa Anna Schneider (a confronto sulla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e sul suo futuro), sullo sfondo di un territorio dalle radici antiche e dallo straordinario potenziale, capace oggi di affacciarsi con orgoglio sul panorama internazionale del vino. In Sicilia 'European Region of Gastronomy' Quando il sole inizia a calare e la luce dorata del tramonto accende la celebre terra rossa di Vittoria, i filari dove nascono il Frappato e il Cataratto di Santa Tresa si trasformano in un paesaggio di rara bellezza, una cornice suggestiva che, il 24 maggio, fa da sfondo ad un 'Trekking in Vigna', in collaborazione con BeRural. Il 28 maggio La Foresteria Wine Resort della griffe Planeta a Menfi ospita 'Incontro di Sapori: Giordania e Sicilia', una cena a quattro mani con protagonisti il resident chef Angelo Pumilia e Sara Aqel, giovane talento giordano-palestinese alla guida del ristorante Dara Dining di Amman, tra i migliori 50 ristoranti al mondo del Medio Oriente e Nord Africa 2025, e dove la cantina siciliana distribuisce i suoi vini, per celebrare l'unione di due culture gastronomiche millenarie, Sicilia e Giordania, in un dialogo all'insegna della contaminazione tra tradizioni, tecniche e ingredienti dei due Paesi, per dar vita a un percorso sensoriale ispirato alla comune identità mediterranea. Il 'Radicepura Garden Festival', la Biennale del giardino mediterraneo è di scena al Parco Botanico Radicepura a Giarre, creato da Venerando Faro e custodito dalla Fondazione Radicepura, fino al 7 dicembre, con il tema 'Chaos (and) order in the garden', interpretato da paesaggisti under 36 di tutto il mondo, con guest star, la pluripremiata paesaggista Sarah Eberle, autrice del giardino che va ad arricchire la collezione di progetti d'autore del Parco, che vanta contributi di François Abéllanet, James Basson, Paolo Pejrone, Michael Péna, Antonio Perazzi, Andy Sturgeon, Kamelia Bin Zaal, Alfio Bonanno, Emilio Isgrò e Adrian Paci. E con tanti eventi collaterali per tutti. In Sardegna, sull'isola del tonno rosso di corsa Saranno otto i Paesi partecipanti al 'World Tuna Competition', la gara gastronomica internazionale che è il cuore del 'Girotonno', l'evento che celebra il tonno rosso di corsa con una festa che abbraccia il mondo in programma, a Carloforte, sull'Isola di San Pietro, da domani al 2 giugno. Quest'anno a sfidarsi in cucina proponendo ricette a base di tonno rosso del Mediterraneo saranno chef provenienti da Italia (che schiera gli chef Abele Fois e Luigi Senes), Filippine,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Francia, Giappone, Italia, Marocco, Spagna, Perù e Portogallo, valutati da una giuria popolare, e una tecnica, guidata dal giornalista Roberto Giacobbo. Protagonisti dei live cooking, gli chef Cristiano Tomei, una stella Michelin, Diana Beltran, Stefano De Gregorio, Pino Silano, Marco Ambrosino, Fulvio Marino, Clelia Bandini e Luigi Pomata, il maestro carlofortino della cucina del tonno, mentre sul palco saliranno il comico Dario Vergassola, i The Kolors, la speaker Renèe La Bulgara, e non solo. In tutta Italia, nei vigneti attraversati dal 'Giro d'Italia' Infine, con un percorso che, lungo 3.413,3 chilometri, partito dalla Puglia, dopo le prime tappe in Albania, attraversa il Belpaese fino alle Dolomiti, con l'ultima tappa a Roma, tra il Vaticano, in omaggio a Papa Francesco, e le bellezze della Citta? Eterna, il 1 giugno, il 'Giro d'Italia' 2025, tra le gare di ciclismo piu? amate e seguite a livello internazionale, oltre alle imprese dei campioni dei pedali, racconta a 700 milioni di persone in tutto il mondo oltre a chi lo segue di persona recandosi nei territori, le bellezze e l'enogastronomia italiane. Perché se non c'e? piu?, da qualche anno, una 'Wine Stage' vera e propria, tanti sono i distretti del cibo ed i territori vinicoli toccati o lambiti dalla carovana rosa, da Soave e la Valpolicella (domani) alla tappa con partenza da Treviso, attraverso i territori del Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con arrivo a Gorizia/Nova Gorica nel Collio, tra Friuli e Slovenia (24 maggio), fino ai vigneti di montagna del Trentodoc, con la partenza dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (28 maggio). 'Distinti Salumi', la kermesse di Cagli organizzata da Slow Food con la Regione Marche, ha lanciato la campagna 'Allevare rispettando gli animali e la terra si può' che coinvolge la rete dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, le Condotte e le Comunità Slow Food per far conoscere gli allevatori virtuosi, custodi di biodiversità e di territori attraverso un ricco calendario di eventi in programma fino al 30 giugno in tutta Italia. Fino ad ottobre, c'è anche 'Vigneti Aperti', primo appuntamento del Movimento Turismo del Vino, con una nuova formula che unisce alla visita delle cantine gli itinerari all'aria aperta, una proposta pensata per gli amanti della natura, per i giovani e per le famiglie, ma anche per i curiosi che desiderano scoprire i territori dove si produce il vino, attraverso 'Wine trekking - i paesaggi del vino' proposti dalle cantine di tutta Italia. E il tutto con il ritorno, il 24 ed il 25 maggio, di 'Cantine Aperte', l'evento di punta del Movimento Turismo del Vino nella cantine di tutta Italia. Copyright © 2000/2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

19 Mag 2025

BLENDNEWS

Merano WineFestival Calabria. Essenza del Sud

Dal 7 al 9 giugno la prima edizione dell'evento che celebra e valorizza l'identità enogastronomica e la biodiversità della Calabria.

Merano WineFestival approda in **Calabria** con la prima edizione di "Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud": da sabato 7 a lunedì 9 giugno, tre giorni alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche calabresi, tra degustazioni e approfondimenti.

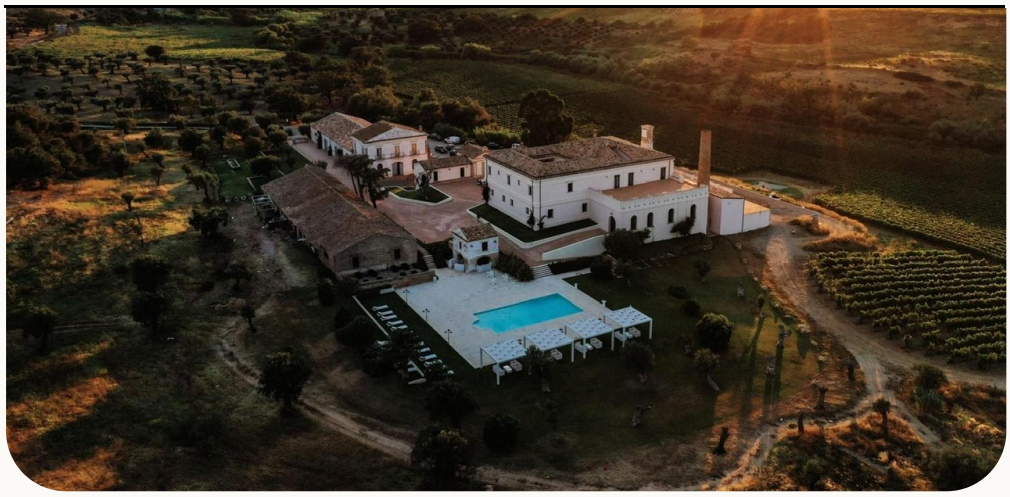
Merano WineFestival, uno degli eventi enologici più prestigiosi in Europa, approda al Sud Italia con la prima edizione di Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud, in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (KR). Un'opportunità unica per celebrare l'eccellenza vinicola calabrese e il meraviglioso territorio che fu culla della Magna Grecia. La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa.

SABATO 7 GIUGNO A CIRÒ: UN OMAGGIO ALLA BIODIVERSITÀ

Il festival prende il via sabato 7 giugno alle ore 17.00 nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un'immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del Sud Italia. Il centro storico ospiterà 9 banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l'Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di 5 regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un'esperienza sensoriale completa.

8 E 9 GIUGNO A BORGO SAVERONA: LE GRANDI FIRME DEL GUSTO

Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il Merano WineFestival Calabria si trasferisce nella raffinata cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei WineHunter Award Calabria 2025 alle migliori eccellenze selezionate.



Dalle 18.00 alle 24.00 si alterneranno i banchi di degustazione, le creazioni culinarie, musica dal vivo e lounge a bordo piscina.

Dalle 19.30 alle 22.00, il format “Chef on the Table” vedrà protagonisti alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese: Luca Abbruzzino (Ristorante Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Ristorante Hyle) e Caterina Ceraudo (Ristorante Dattilo), insieme al pizzaiolo Daniele Campana(Campana 12), partner tecnico del forno Moretti.

Lunedì 9 giugno, sempre dalle 19.30 alle 22.00, si alterneranno ai fornelli Nino Rossi (Ristorante Qafiz) e Riccardo Sculli (Ristorante Gambero Rosso). Il protagonista della pizza sarà Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi), con una proposta creativa ispirata agli ingredienti del territorio.Elemento distintivo sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per connettere produttori, giornalisti, influencer e wine lovers in un’atmosfera rilassata e creativa. Talk e interviste live animeranno le serate, tra musica, aperitivi e mixology d’autore. Tra domenica 8 e lunedì 9 giugno si terrà inoltre il convegno scientifico “Respiro e Grido della Terra”, curato dal professor Attilio Scienza e dalla dott.ssa Anna Schneider, dedicato alla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e ai futuri scenari legati alla sostenibilità del comparto agricolo. Il festival si concluderà alle ore 23.30 con “Magna Grecia Metodo Classico”, un brindisi a bordo piscina per celebrare l’eccellenza delle bollicine calabresi.

Un evento imperdibile per appassionati, professionisti del settore e turisti desiderosi di scoprire le eccellenze del Sud Italia, che avranno la possibilità di immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità.

Aperta la vendita dei tickets online, nonché le procedure di accredito per la stampa e gli operatori del settore.

La Redazione

Dal 7 al 9 giugno prima edizione di ?Merano WineFestival Calabria?

LINK: https://askanews.it/2025/05/18/dal-7-al-9-giugno-prima-edizione-di-merano-winefestival-calabria/

Dal 7 al 9 giugno prima edizione di ?Merano WineFestival Calabria? Per celebrare identità enogastronomica e biodiversità della regione Mag 18, 2025 Vino Milano, 18 mag. (askanews) ? ?Merano WineFestival? approda al Sud Italia con la prima edizione di ?Merano WineFestival Calabria ? Essenza del Sud?, in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (Crotone). Un?opportunità unica per celebrare l?eccellenza vinicola calabrese e il meraviglioso territorio che fu culla della Magna Grecia. La manifestazione nasce dalla partnership con l?assessorato all?Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l?Azienda regionale per lo sviluppo dell?agricoltura calabrese e il Consorzio di tutela vini Doc Cirò e Melissa. Il festival prende il via sabato 7 giugno alle 17 nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un?immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del nostro Mezzogiorno. Il centro storico ospiterà nove banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l?Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di cinque Regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un?esperienza sensoriale completa. Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il ?Merano WineFestival Calabria? si trasferisce a Borgo Saverona a Cirò Marina. Qui oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei ?WineHunter Award Calabria? 2025 alle migliori eccellenze selezionate. Dalle 18 alle 24 si alterneranno i banchi di degustazione, le creazioni culinarie, musica dal vivo e lounge a bordo piscina. Dalle 19.30 alle 22, il format ?Chef on the Table? vedrà protagonisti alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese: Luca Abbruzzino (Ristorante Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Ristorante Hyle) e Caterina Ceraudo (Ristorante Dattilo), insieme al pizzaiolo Daniele Campana (Campana 12), partner tecnico del forno Moretti. Lunedì 9 giugno, sempre dalle 19.30 alle 22, si alterneranno ai fornelli Nino Rossi (Ristorante Qafiz) e Riccardo Sculli (Ristorante Gambero Rosso). Il protagonista della pizza sarà Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi),

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

con una proposta creativa ispirata agli ingredienti del territorio. Elemento distintivo sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per connettere produttori, giornalisti, influencer e wine lovers in un?atmosfera rilassata e creativa. Talk e interviste live animeranno le serate, tra musica, aperitivi e mixology d?autore. Tra domenica 8 e lunedì 9 giugno si terrà inoltre il convegno scientifico ?Respiro e Grido della Terra?, curato dal professor Attilio Scienza e dalla dott.ssa Anna Schneider, dedicato alla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e ai futuri scenari legati alla sostenibilità del comparto agricolo. Il festival si concluderà alle 23.30 con ?Magna Grecia Metodo Classico?, un brindisi a bordo piscina per celebrare l?eccellenza delle bollicine calabresi. Notizie Correlate

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Dal 7 al 9 giugno prima edizione di "Merano WineFestival Calabria"

LINK: https://primopiano24.it/dal-7-al-9-giugno-prima-edizione-di-merano-winefestival-calabria/

Dal 7 al 9 giugno prima edizione di "Merano WineFestival Calabria" AttualitàDal 7 al 9 giugno prima edizione di "Merano WineFestival Calabria" Di Redazione-web 18/05/2025 Milano, 18 mag. (askanews) - "Merano WineFestival" approda al Sud Italia con la prima edizione di "Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud", in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (Crotone). Un'opportunità unica per celebrare l'eccellenza vinicola calabrese e il meraviglioso territorio che fu culla della Magna Grecia. La manifestazione nasce dalla partnership con l'assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda regionale per lo sviluppo dell'agricoltura calabrese e il Consorzio di tutela vini Doc Cirò e Melissa. Il festival prende il via sabato 7 giugno alle 17 nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un'immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del nostro Mezzogiorno. Il centro storico ospiterà nove banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l'Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di cinque Regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un'esperienza sensoriale completa. Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il "Merano WineFestival Calabria" si trasferisce a Borgo Saverona a Cirò Marina. Qui oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei "WineHunter Award Calabria" 2025 alle migliori eccellenze selezionate. Dalle 18 alle 24 si alterneranno i banchi di degustazione, le creazioni culinarie, musica dal vivo e lounge a bordo piscina. Dalle 19.30 alle 22, il format "Chef on the Table" vedrà protagonisti alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese: Luca Abbruzzino (Ristorante Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Ristorante Hyle) e Caterina Ceraudo (Ristorante Dattilo), insieme al pizzaiolo Daniele Campana (Campana 12), partner tecnico del forno Moretti. Lunedì 9 giugno, sempre dalle 19.30 alle 22, si alterneranno ai fornelli Nino Rossi (Ristorante Qafiz) e Riccardo Sculli (Ristorante Gambero Rosso). Il protagonista della pizza sarà Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi), con una proposta creativa ispirata agli ingredienti del territorio. Elemento distintivo sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per connettere produttori, giornalisti, influencer e wine lovers in un'atmosfera rilassata e creativa. Talk e interviste live animeranno le serate, tra musica, aperitivi e mixology d'autore. Tra domenica 8 e lunedì 9 giugno si terrà inoltre il convegno scientifico "Respiro e Grido della Terra", curato dal professor Attilio Scienza e dalla dott.ssa Anna Schneider, dedicato alla

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

biodiversità vitivinicola del Sud Italia e ai futuri scenari legati alla sostenibilità del comparto agricolo. Il festival si concluderà alle 23.30 con "Magna Grecia Metodo Classico", un brindisi a bordo piscina per celebrare l'eccellenza delle bollicine calabresi.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Dal 7 al 9 giugno prima edizione di "Merano WineFestival Calabria"

LINK: https://cronachedellacalabria.it/dal-7-al-9-giugno-prima-edizione-di-merano-winefestival-calabria/

Milano, 18 mag. (askanews) - 'Merano WineFestival' approda al Sud Italia con la prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (Crotone). Un'opportunità unica per celebrare l'eccellenza vinicola calabrese e il meraviglioso territorio che fu culla della Magna Grecia. La manifestazione nasce dalla partnership con l'assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda regionale per lo sviluppo dell'agricoltura calabrese e il Consorzio di tutela vini Doc Cirò e Melissa. Il festival prende il via sabato 7 giugno alle 17 nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un'immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del nostro Mezzogiorno. Il centro storico ospiterà nove banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l'Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di cinque Regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un'esperienza sensoriale completa. Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il 'Merano WineFestival Calabria' si trasferisce a Borgo Saverona a Cirò Marina. Qui oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei 'WineHunter Award Calabria' 2025 alle migliori eccellenze selezionate. Dalle 18 alle 24 si alterneranno i banchi di degustazione, le creazioni culinarie, musica dal vivo e lounge a bordo piscina. Dalle 19.30 alle 22, il format 'Chef on the Table' vedrà protagonisti alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese: Luca Abbruzzino (Ristorante Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Ristorante Hyle) e Caterina Ceraudo (Ristorante Dattilo), insieme al pizzaiolo Daniele Campana (Campana 12), partner tecnico del forno Moretti. Lunedì 9 giugno, sempre dalle 19.30 alle 22, si alterneranno ai fornelli Nino Rossi (Ristorante Qafiz) e Riccardo Sculli (Ristorante Gambero Rosso). Il protagonista della pizza sarà Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi), con una proposta creativa ispirata agli ingredienti del territorio. Elemento distintivo sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per connettere produttori, giornalisti, influencer e wine lovers in un'atmosfera rilassata e creativa. Talk e interviste live animeranno le serate, tra musica, aperitivi e mixology d'autore. Tra domenica 8 e lunedì 9 giugno si terrà inoltre il convegno scientifico 'Respiro e Grido della Terra', curato dal professor Attilio Scienza e dalla dott.ssa Anna Schneider, dedicato alla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e ai futuri scenari legati alla sostenibilità del comparto agricolo. Il festival si concluderà alle 23.30 con 'Magna Grecia Metodo Classico', un brindisi

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

a bordo piscina per celebrare l'eccellenza delle bollicine calabresi.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

GASTRO
Online Magazin für die Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

16. MAI 2025

Erste Ausgabe des Merano WineFestival Calabria: Feier der kulinarischen Identität

Termine

Vom 7. bis 9. Juni findet in Cirò das erste Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud statt. Dieses Event zielt darauf ab, die kulinarische Identität und Biodiversität Kalabriens zu feiern. Während der drei Veranstaltungstage haben die Gäste die Gelegenheit, kalabrische Genuss-Exzellenzen durch Verkostungen und tiefgehende Einblicke zu entdecken. Das Merano WineFestival gehört zu den renommiertesten Weinevents Europas und wird nun zum ersten Mal in Süditalien ausgetragen. Die Veranstaltung wird in Partnerschaft zwischen dem Merano WineFestival und dem Landwirtschaftsministerium der Region Kalabrien organisiert, unterstützt von der regionalen Agentur zur Förderung der kalabrischen Landwirtschaft sowie dem Konsortium zum Schutz der DOC-Weine Cirò und Melissa.

Ein beeindruckender Auftakt

Am Samstag, dem 7. Juni um 17:00 Uhr beginnt das Festival im historischen Zentrum von Cirò mit einer offiziellen Eröffnungszeremonie. Die Veranstaltung bietet eine Vielzahl von Eindrücken, die die Aromen, Traditionen und die Biodiversität der Weinbauregionen Süditaliens präsentieren. Neun Verkostungsstände, die jeweils einer autochthonen Rebsorte gewidmet sind, werden aufgebaut. Insgesamt 180 ausgewählte Etiketten werden von erfahrenen Sommeliers vorgestellt. Ferner zeigen drei gastronomische Inseln die kulinarische Vielfalt der Region mit innovativen Interpretationen traditioneller Gerichte.

Kulinarische Highlights in Borgo Saverona

Sonntag und Montag, den 8. und 9. Juni, zieht das Festival in die elegante Kulisse von Borgo Saverona in Cirò Marina. Über 130 Aussteller aus dem Bereich Wein und Kulinarik erwarten die Gäste. Der Sonntag beginnt mit einem feierlichen Säbel für eine Sektflasche und der Verleihung des WineHunter Award Calabria 2025 an die besten Produkte. Nachmittags und abends finden zahlreiche Verkostungen und Culinary Shows statt, bei denen renommierte kalabrische Köche ihre Kreationen präsentieren.

Ein Fest der Nachhaltigkeit und Biodiversität

Am Wochenende wird zudem der wissenschaftliche Kongress „Atem und Schrei der Erde“ stattfinden, der die Biodiversität des süditalienischen Weinbaus thematisiert und zukünftige Szenarien zur Nachhaltigkeit im Agrarsektor beleuchtet. Die Veranstaltung bietet eine hervorragende Gelegenheit, sich mit Produzierenden, Journalistinnen und Journalisten sowie Influencerinnen und Influencern in einem kreativen Umfeld zu vernetzen. Das Festival endet am 9. Juni mit einem feierlichen Toast und würdigt die Exzellenz des kalabrischen Schaumweins.

Diese Veranstaltung ist ein Muss für alle, die die kulinarischen Spitzenleistungen Süditaliens entdecken möchten und ein tiefgehendes Eintauchen in die Kultur von Wein und Essen erleben wollen. Der Online-Ticketverkauf sowie die Akkreditierungsverfahren sind bereits eröffnet.

Il Merano WineFestival incontra la Calabria: il 7 giugno a Cirò, l'8 e 9 giugno a Borgo Saverona (Cirò Marina)

LINK: https://www.ilcirotano.it/2025/05/16/il-merano-winefestival-incontra-la-calabria-il-7-giugno-a-ciro-l8-e-9-giugno-a-borgo-saverona-ciro-mari...

Il Merano WineFestival incontra la Calabria: il 7 giugno a Cirò, l'8 e 9 giugno a Borgo Saverona (Cirò Marina) by La Redazione 16 Maggio 2025 Merano WineFestival approda in Calabria con la prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud': da sabato 7 a lunedì 9 giugno, tre giorni alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche calabresi, tra degustazioni e approfondimenti. Merano WineFestival, uno degli eventi enologici più prestigiosi in Europa, approda al Sud Italia con la prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (KR). Un'opportunità unica per celebrare l'eccellenza vinicola calabrese e il meraviglioso territorio che fu culla della Magna Grecia. La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. SABATO 7 GIUGNO A CIRÒ: UN OMAGGIO ALLA BIODIVERSITÀ Il festival prende il via sabato 7 giugno alle ore 17.00 nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un'immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del Sud Italia. Il centro storico ospiterà 9 banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l'Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di 5 regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un'esperienza sensoriale completa. [vc_column_text] [/vc_column_text] DOMENICA 8 E 9 GIUGNO A BORGO SAVERONA: LE GRANDI FIRME DEL GUSTO Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il Merano WineFestival Calabria si trasferisce nella raffinata cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei WineHunter Award Calabria 2025 alle migliori eccellenze selezionate. Dalle 18.00 alle 24.00 si alterneranno i banchi di degustazione, le creazioni culinarie, musica dal vivo e lounge a bordo piscina. Dalle 19.30 alle 22.00, il format 'Chef on the Table' vedrà

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

protagonisti alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese: Luca Abbruzzino (Ristorante Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Ristorante Hyle) e Caterina Ceraudo (Ristorante Dattilo), insieme al pizzaiolo Daniele Campana (Campana 12), partner tecnico del forno Moretti. Lunedì 9 giugno, sempre dalle 19.30 alle 22.00, si alterneranno ai fornelli Nino Rossi (Ristorante Qafiz) e Riccardo Sculli (Ristorante Gambero Rosso). Il protagonista della pizza sarà Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi), con una proposta creativa ispirata agli ingredienti del territorio. Elemento distintivo sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per connettere produttori, giornalisti, influencer e wine lovers in un'atmosfera rilassata e creativa. Talk, blind tasting, interviste live e contest animeranno le serate, tra musica, aperitivi e mixology d'autore. Domenica 8 e lunedì 9 giugno si terrà inoltre il convegno scientifico 'Respiro e Grido della Terra', curato dal professor Attilio Scienza e dalla dott.ssa Anna Schneider, dedicato alla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e ai futuri scenari legati alla sostenibilità del comparto agricolo. Il festival si concluderà alle ore 23.30 con 'Magna Grecia Metodo Classico', un brindisi a bordo piscina per celebrare l'eccellenza delle bollicine calabresi. Un evento imperdibile per appassionati, professionisti del settore e turisti desiderosi di scoprire le eccellenze del Sud Italia, che avranno la possibilità di immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE della CALABRIA

Dal 7 al 9 giugno la prima edizione di ?Merano WineFestival Calabria ? Essenza del Sud?

LINK: https://www.corrieredellacalabria.it/2025/05/15/dal-7-al-9-giugno-la-prima-edizione-di-merano-winefestival-calabria-essenza-del-sud/

Dal 7 al 9 giugno la prima edizione di ?Merano WineFestival Calabria ? Essenza del Sud? Si legge in: 3 minuti Cambia colore: Dal 7 al 9 giugno la prima edizione di ?Merano WineFestival Calabria ? Essenza del Sud? La prestigiosa manifestazione di livello europeo valorizza l?identità enogastronomica e la biodiversità della Calabria Pubblicato il: 15/05/2025 ? 21:52 Ascolta l?articolo MERANO Merano WineFestival, uno degli eventi enologici più prestigiosi in Europa, approda al Sud Italia con la prima edizione di ?Merano WineFestival Calabria ? Essenza del Sud?, in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (Crotone). Un?opportunità unica per celebrare l?eccellenza vinicola calabrese e il meraviglioso territorio che fu culla della Magna Grecia. L?edizione calabrese del Merano Wine Festival è stata fortemente voluta dall?Assessorato all?Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l?Azienda Regionale per lo Sviluppo dell?Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. SABATO 7 GIUGNO A CIRÒ: UN OMAGGIO ALLA BIODIVERSITÀ Il Festival prende il via sabato 7 giugno alle ore 17.00 nel borgo medievale di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un?immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del Sud Italia. Il centro storico ospiterà 9 banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l?Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di 5 regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un?esperienza sensoriale completa. DOMENICA 8 E 9 GIUGNO A BORGO SAVERONA: GRANDI FIRME DEL GUSTO Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il Merano WineFestival Calabria si trasferisce nella raffinata cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Oltre 100 espositori del mondo del vino e 30 aziende food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei WineHunter Award Calabria 2025 alle migliori eccellenze selezionate. Dalle 18.00 alle 24.00 si alterneranno i banchi di degustazione, le creazioni culinarie, musica dal vivo e lounge a bordo piscina.Dalle 19.30 alle 22.00, il format ?Chef on the Table? vedrà protagonisti alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese: Luca

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE della CALABRIA

Abbruzzino (Ristorante Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Ristorante Hyle) e Caterina Ceraudo (Ristorante Dattilo), insieme al pizzaiolo Daniele Campana (Campana 12), partner tecnico del forno Moretti. Lunedì 9 giugno, sempre dalle 19.30 alle 22.00, si alterneranno ai fornelli Nino Rossi (Ristorante Qafiz) e Riccardo Sculli (Ristorante Gambero Rosso). Il protagonista della pizza sarà Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi), con una proposta creativa ispirata agli ingredienti del territorio. Elemento distintivo sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per connettere produttori, giornalisti, influencer e wine lovers in un?atmosfera rilassata e creativa. Talk, blind tasting, interviste live e contest animeranno le serate, tra musica, aperitivi e mixology d?autore. Lunedì 9 giugno alle 18.30 si terrà inoltre il convegno scientifico ?Respiro e Grido della Terra?, curato dal professor Attilio Scienza e dalla dott.ssa Anna Schneider, dedicato alla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e ai futuri scenari legati alla sostenibilità del comparto agricolo. Il festival si concluderà alle ore 23.30 con ?Magna Grecia Metodo Classico?, un brindisi a bordo piscina per celebrare l?eccellenza delle bollicine calabresi. Un evento imperdibile per appassionati, professionisti del settore e turisti desiderosi di scoprire le eccellenze del Sud Italia, che avranno la possibilità di immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità. Il Corriere della Calabria è anche su WhatsApp. Basta cliccare qui per iscriverti al canale ed essere sempre aggiornato Argomenti

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nasce Merano WineFestival Calabria: dal 7 al 9 giugno a Cirò

LINK: https://winecouture.it/2025/05/15/nasce-merano-winefestival-calabria-dal-7-al-9-giugno-a-ciro/

Nasce Merano WineFestival Calabria: dal 7 al 9 giugno a Cirò DI Matteo Borré 15 Maggio 2025 Merano WineFestival sbarca in Calabria con la prima edizione di un nuovo format: Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud. Da sabato 7 a lunedì 9 giugno, a Cirò (KR), tre giorni alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche calabresi, tra degustazioni e approfondimenti. The WineHunter sbarca in Sud Italia Merano WineFestival approda in Sud Italia con la prima edizione di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud. In programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (KR), l'evento si annuncia come un'opportunità unica per celebrare la tradizione vinicola calabrese e il territorio che fu culla della Magna Grecia. La manifestazione nasce dalla partnership tra la kermesse guidata da The WineHunter Helmut Kocher e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini Doc Cirò e Melissa. Il festival prenderà il via sabato 7 giugno alle ore 17 nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un'immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del Sud Italia. Il centro storico ospiterà nove banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l'Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di cinque regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un'esperienza sensoriale completa. Il programma di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud: 8 e 9 giugno a Borgo Saverona con oltre 130 espositori del mondo wine & food Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud si trasferisce nella cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei WineHunter Award Calabria 2025 alle migliori eccellenze selezionate. Dalle 18 alle 24 si alterneranno i banchi di degustazione, le creazioni culinarie, musica dal vivo e lounge a bordo piscina. Dalle 19.30 alle 22, il format 'Chef on the Table' vedrà protagonisti alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese: Luca Abbruzzino (Ristorante Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Ristorante Hyle) e Caterina Ceraudo (Ristorante Dattilo), insieme al pizzaiolo Daniele Campana (Campana 12), partner tecnico del forno Moretti. Borgo Saverona Lunedì 9 giugno, sempre dalle 19.30 alle 22, si

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

alterneranno ai fornelli Nino Rossi (Ristorante Qafiz) e Riccardo Sculli (Ristorante Gambero Rosso). Il protagonista della pizza sarà Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi), con una proposta creativa ispirata agli ingredienti del territorio. Elemento distintivo sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per connettere produttori, giornalisti, influencer e wine lovers in un'atmosfera rilassata e creativa. Talk e interviste live animeranno le serate, tra musica, aperitivi e mixology d'autore. Tra domenica 8 e lunedì 9 giugno si terrà inoltre il convegno scientifico 'Respiro e Grido della Terra', curato dal professor Attilio Scienza e dalla dott.ssa Anna Schneider, dedicato alla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e ai futuri scenari legati alla sostenibilità del comparto agricolo. Il festival si concluderà alle ore 23.30 con 'Magna Grecia Metodo Classico', un brindisi a bordo piscina per celebrare l'eccellenza delle bollicine calabresi. Aperta la vendita dei tickets online destinati al pubblico, nonché le procedure di accredito per gli operatori del settore.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Dal Festival della Vernaccia nella 'New York del Medioevo' a 'Campania Stories' sul Vesuvio

LINK: https://winenews.it/it/dal-festival-della-vernaccia-nella-new-york-del-medioevo-a-campania-stories-sul-vesuvio_557896/

Dal Festival della Vernaccia nella 'New York del Medioevo' a 'Campania Stories' sul Vesuvio Ecco gli eventi: le 'Giornate del Pinot Nero' in Alto Adige, 'Food & Science Festival' a Mantova, il 'Tuscany Trail' in Maremma e 'Vinorum' a L'Aquila San Gimignano, 15 Maggio 2025, ore 20:05 Dal Festival della Vernaccia nella "New York del Medioevo" a "Campania Stories" sul Vesuvio 15 Maggio 2025 Al via il Festival di territorio 'Regina Ribelle Vernaccia di San Gimignano Wine Fest' nella 'New York del Medioevo' "> Dal Festival della Vernaccia nella "New York del Medioevo" a "Campania Stories" sul Vesuvio 15 Maggio 2025 Le 'Giornate del Pinot Nero' con i vini del Concorso Nazionale del Pinot Nero tra Egna e Montagna "> Dal Festival della Vernaccia nella "New York del Medioevo" a "Campania Stories" sul Vesuvio 15 Maggio 2025 PromoturismoFvg ha lanciato nuovi itinerari cicloturistici tra i vigneti del Collio "> Dal Festival della Vernaccia nella "New York del Medioevo" a "Campania Stories" sul Vesuvio 15 Maggio 2025 'I Salotti di Zenato' alla Tenuta S. Cristina della griffe Zenato a Peschiera del Garda sono aperti al pubblico (ph: Nadia Zenato) "> Dal Festival della Vernaccia nella "New York del Medioevo" a "Campania Stories" sul Vesuvio 15 Maggio 2025 'Le Macchine del Vino', primo museo privato che entra nella Fondazione Musei Senesi, nella Tenuta del Nobile di Montepulciano di Carpineto "> Dal Festival della Vernaccia nella "New York del Medioevo" a "Campania Stories" sul Vesuvio 15 Maggio 2025 Il 'Tuscany Trail', l'evento bikepacking e gravel più grande al mondo tra i vigneti del Consorzio dei Vini della Maremma Toscana "> Dal Festival della Vernaccia nella "New York del Medioevo" a "Campania Stories" sul Vesuvio 15 Maggio 2025 'Porchettiamo' a San Terenziano celebra il cibo di strada più amato del Belpaese, ovvero la porchetta "> Dal Festival della Vernaccia nella "New York del Medioevo" a "Campania Stories" sul Vesuvio 15 Maggio 2025 Nasce 'Vinorum - Festival del Vino d'Abruzzo' voluto dal Consorzio Vini d'Abruzzo a L'Aquila "> Dal Festival della Vernaccia nella "New York del Medioevo" a "Campania Stories" sul Vesuvio 15 Maggio 2025 Le nuove annate dei vini campani nel 'Campania Stories Day' ad Ercolano per i wine lovers "> Dal Festival della Vernaccia nella "New York del Medioevo" a "Campania Stories" sul Vesuvio 15 Maggio 2025 'Wine & Thecity', la rassegna diffusa che promuove la cultura del vino in luoghi insoliti a Napoli "> Con la bella stagione è tempo di viaggiare nei territori del vino italiano. Come la 'New York del Medioevo' in occasione di 'Regina Ribelle

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Vernaccia di San Gimignano Wine Fest' , il Festival voluto dal Consorzio della Vernaccia, o sul Vesuvio, location scelta da 'Campania Stories' per presentare le nuove annate dei vini campani anche ai wine lovers con il 'Campania Stories Day' ad Ercolano; dalle montagne dell'Alto Adige, nelle 'Giornate del Pinot Nero' per assaggiare i migliori vini del Concorso Nazionale del Pinot Nero tra Egna e Montagna, al Gran Sasso, per la prima edizione di 'Vinorum - Festival del Vino d'Abruzzo' voluto dal Consorzio Vini d'Abruzzo a L'Aquila (e che ospita anche la Convention Nazionale de Le Donne del Vino), passando per i vini che nascono negli Appennini, ai quali è dedicato 'Appenninia', il Festival della neonata ProViMu, l'Associazione Produttori Vini Mugello, a Pianvallico; dalla scoperta del territorio di confine di Gorizia e Nova Gorica, prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' 2025, con gli itinerari cicloturistici di PromoturismoFvg tra i vigneti del Collio, alla Maremma Toscana attraversata dal 'Tuscany Trail', l'evento bikepacking e gravel più grande al mondo tra i vigneti del Consorzio dei Vini della Maremma Toscana; dal Lago di Garda dove 'I Salotti di Zenato' alla Tenuta S. Cristina della griffe Zenato a Peschiera del Garda, sono un'occasione di incontro, cultura e conversazione con scrittori e giornalisti, alle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore dove Bortolomiol ospita la presentazione del nuovo libro di Luca Zaia. A Milano vino & moda si incontrano con 'Rose Rosè', l'experience immersiva firmata da MonteNapoleone District nelle boutique, nei ristoranti e negli hotel del Quadrilatero della moda, e mentre nei locali più cool della città si può fare anche l''Aperitivo Made in Lombardia' con i vini Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e il Grana Padano Dop, alle eccellenze del vino e dei distillati è dedicato 'Best Wine Stars' al Palazzo del Ghiaccio. A Mantova si apre il 'Food & Science Festival', promosso da Confagricoltura Mantova, per immaginare il domani a partire dall'agricoltura, mentre Cascina Caremma, nel cuore del Parco del Ticino e delle sue risaie dedica un ciclo di incontri al 'Riso, il dono degli dèi'. Al Salone del Libro di Torino c'è anche Mandrarossa per raccontare il 'Premio Letterario Mandrarossa - La Sicilia che non ti aspetti', all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo 'I Dialoghi di Pollenzo' vedono protagonisti importanti esperti internazionali nella 'Giornata Mondiale della Biodiversità', e in Monferrato si va dalla 'Festa del Ruchè' con i produttori del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato alla Tenuta la Mercantile, a 'Golosaria Monferrato' diffusa tra Alessandria ed Asti. I vini e la gastronomia della Liguria, ma non solo, sono in vetrina al 'Genova Wine Festival' a Villa Bombrini a Genova Cornigliano, e da un mare all'altro, nella Riviera Romagnola si degustano invece i migliori vini dell'Emilia Romagna, capitanati dal Lambrusco, al 'Wein Tour Cattolica'. La Malvasia di Candia Aromatica è protagonista del 'Festival della Malvasia' a Sala Baganza, e a Bologna nasce 'Agrofutura', il Festival firmato da 'Qn Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino e La Nazione', Regione Emilia-Romagna e Regione Toscana. La Tenuta del Vino Nobile di Montepulciano di Carpineto inaugura 'Le Macchine del Vino', il primo museo privato che entra nella Fondazione Musei Senesi. In Umbria, con 'Porchettiamo' a San Terenziano si celebra il cibo di strada più amato del Belpaese, ovvero la

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

porchetta, e si possono fare le 'Passeggiate & buon gusto di primavera tra borghi, ulivi e fattorie' lungo la Strada dell'Olio Evo Dop Umbria. Nella Capitale, Eataly Roma Ostiense racconta i sapori del mondo con il 'Festival delle Polpette'. A Napoli 'Wine & Thecity' è la rassegna diffusa che promuove la cultura del vino in luoghi insoliti e non convenzionali della città e del suo territorio. A Castelvetrano, nel cuore della Valle del Belìce, fa tappa, infine, 'Sicily Food Vibes', il tour itinerante della Regione Siciliana, che racconta la Sicilia 'European Region of Gastronomy' 2025. E, il tutto, mentre il 'Giro d'Italia' 2025 oltre alle imprese dei campioni mondiali del ciclismo, racconta al mondo anche le bellezze e l'enogastronomia dei territori italiani che attraversa. Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews. In Lombardia, tra wine, spirits & moda Il 'mood' a Milano è rosé, una nuance ed una fragranza che unisce le griffe del vino e le firme della moda, come Leone de Castris, artefice del primo rosato d'Italia, il Fives Roses, i cui vini sono abbinati ai capi di Chiara Boni, dal Franciacorta Rosé di Bellavista da Panerai, a Barone Pizzini da Montblanc, dai vini della cantina Signorvino da Falconeri allo Champagne Rosé di Ruinart da Marchesi 1824, da Umani Ronchi tra gli accessori di lusso di Roger Vivier a Feudo Maccari (Tenute Moretti Cuseri) tra le fantasie animalier di Roberto Cavalli, passando per i rosati di Provenza, come il G de Galoupet di Château Galoupet da Cova Montenapoleone 1817 e il Clos Jean Alesi, prodotto dalla leggenda della Formula 1, da Larusmiani. L'occasione è l'edizione n. 3 di 'Rose Rosè' (fino al 18 maggio), l'experience immersiva firmata da MonteNapoleone District - l'associazione che riunisce oltre 130 Global Luxury Brand presenti nelle vie di MonteNapoleone, Sant'Andrea, Verri, Santo Spirito, Gesù, Bagutta, San Pietro all'Orto e gli Hotel 5 Stelle lusso Partner - per celebrare la primavera. E grazie alla quale i visitatori del Quadrilatero della moda milanese possono passeggiare tra le boutique più esclusive del mondo, scoprire le nuove collezioni e le loro fragranze iconiche, degustando pregiati vini rosati - selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia - ambasciatori dell'eccellenza dell'artigianalità made in Italy. Ma possono anche immergersi nell'itinerario olfattivo dell''Esxence - The Art Perfumery Event', il più importante evento internazionale per la profumeria artistica, nelle tappe negli hotel più prestigiosi ed assaggiare i menù a tema proposti, ad un prezzo 'easy', dai più famosi ristoranti della città, con un calice di Trentodoc Rosé di Ferrari all'Excelsior Hotel Gallia o del Whispering Angel, rosato di Provenza di Château D'Esclans (Lvmh) all'Armani Bamboo Bar, di Champagne Perrier-Jouët al Grand Hotel et de Milan o dei vini di Famiglia Cecchi al Park Hyatt Milano, dalle etichette griffate Planeta al Portrait Milano a quelle di Cusumano al Principe Bar dell'Hotel Principe di Savoia, ma anche con il Trentodoc Rosé di Altemasi al Museo Bagatti Valsecchi e con la Spumador all'Illy Caffè. Con l'edizione n. 6, torna 'Best Wine Stars', l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio sempre a Milano, dal 17 al 19 maggio, con il patrocinio del Comune di Milano, dedicato a vini, distillati (con un nuovo spazio sul sake) ed alle eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa, il seminario esclusivo 'La Piramide del Chianti Classico - Il Gallo Nero nelle sue tre tipologie: Annata, Riserva e Gran Selezione', una degustazione di vini

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

dealcolati a cura di Zeroalcol, e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati. E nei locali di Milano si può fare l''Aperitivo Made in Lombardia', nuovo progetto con Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e Grana Padano Dop, Gold Sponsor dell'evento, per scoprire i vini delle 13 denominazioni della regione, dall'Oltrepò Pavese al Lugana, dai Vini di Valtellina al Garda Doc, dalla Valtenesi alla Valcalepio, dalla Valcamonica ai Vini Mantovani, da Montenetto al Moscato di Scanzo, dal Botticino al San Colombano e Terre Lariane, in abbinamento a diverse stagionature di Grana Padano Dop (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi), aspettando il 'World Aperitivo Day' (26 maggio) e fino al 30 giugno. A seguire, va in scena il 'Milano Sake Festival' 2025, un evento unico dedicato alla cultura e alla tradizione del sake giapponese, di scena dal 22 al 26 maggio, con tante novità per appassionati e professionisti del settore, nei locali di punta della città e del territorio. Il 28 maggio, la griffe del Trentodoc Cesarini Sforza (Cavit) firma 'Tracce di Nobiltà. Alla scoperta della nobiltà quotidiana insieme a Cesarini Sforza', un evento esclusivo al Castello Sforzesco di Milano (riservato, su invito) con visita privata alle Merlate per ammirare la città da un punto di vista privilegiato, sospesi tra storia e bellezza, e, a seguire, aperitivo nel giardino del Bar Calicantus. Esplorare il futuro dell'agroalimentare, analizzare le sfide che ci attendono e inquadrare le opportunità che possono trasformare il nostro presente: il 'Food & Science Festival', promosso da Confagricoltura Mantova, ideato da Frame-Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola con Ministero dell'Agricoltura, indaga l'oggi per immaginare il domani e torna a Mantova con un'edizione dedicata sempre al tema 'Cambiamenti', da domani al 18 maggio, con incontri, dialoghi, tavole rotonde, laboratori, exhibit e spettacoli per raccontare in modo rigoroso, scientificamente accurato e sempre appassionante i nuovi paradigmi legati alla produzione, distribuzione e consumo di cibo, con la consapevolezza che, soprattutto in ambito alimentare, cambiare non è solo necessario, ma inevitabile, e dando voce a scienziati, ricercatori, innovatori, agricoltori, rappresentanti aziendali e delle istituzioni e coinvolgendo attivamente cittadini, addetti ai lavori, esperti di settore e appassionati, dall'astronauta Paolo Nespoli al divulgatore scientifico Adrian Fartade, dalla ricercatrice Vittoria Brambilla al fisico climatologo Antonello Pasini, da Matteo Fiocco, in arte 'Matt the Farmer', all'agronomo ed economista Andrea Segrè, dalla campionessa olimpica Valentina Vezzali all'esperto di diritto Michele Fino. All'inaugurazione domani, confronto tra Alberto Cortesi, presidente Confagricoltura Mantova, Mattia Palazzi, sindaco di Mantova, il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, Alessandro Beduschi, assessore Agricoltura Regione Lombardia, l'europarlamentare Herbert Dorfmann, Massimiliano Giansanti, presidente Confagricoltura, Sergio della Sala, professore Human Cognitive Neuroscience dell'Università di Edimburgo, e Victoria Viallamar, Head of Unit of Engagement and External Relations Efsa. Il Consorzio del Provolone Valpadana celebra 50 anni di storia come occasione per raccontare valori e futuro del Provolone Valpadana Dop e il suo felice connubio

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

con il territorio, con l'evento 'Provolone Valpadana Dop: armonia di gusto e simbolo di tradizione nel mondo', il 26 maggio al Museo del Violino a Cremona (evento su accredito). A Cascina Caremma, a Morimondo, un ciclo di incontri è dedicato al 'Riso, il dono degli dèi', un'esperienza unica che fonde natura, cultura e gastronomia, immersi nello spettacolare scenario del Parco del Ticino (tutti i giovedì fino a fine giugno), tra degustazioni, racconti, sostenibilità e sapori autentici, a bordo di un van per ammirare l'intera rotazione delle colture e la bellezza del Parco, un agripercorso che termina al tramonto con un aperitivo sulle rive delle risaie, seguito da una cena interamente dedicata al riso e ai suoi infiniti impieghi in cucina. In Piemonte, dalle Langhe a Torino Michele Chiarlo, storica griffe delle Langhe, del Barolo, del Barbaresco e del Nizza, rinnova il suo impegno nella valorizzazione del legame tra arte e vino - del quale è pioniera con l'Art Park La Court con opere di Emanuele Luzzati, Ugo Nespolo, Giancarlo Ferraris (autore anche delle etichette) e Chris Bangle, ma anche con il Cannubi Path, concepito da Nespolo per creare un dialogo tra natura e creatività - ospitando la rassegna fotografica 'ALdiLà' di Davide Barzaghi, una narrazione visiva che esplora la bellezza nascosta nella quotidianità, attraverso lo sguardo di un autore che ha trasformato la fotografia in un linguaggio intimo ed essenziale, nella cantina di Calamandrana e nel resort Palás Cerequio a La Morra (fino al 23 dicembre). Il 17 e il 18 maggio, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato organizza la 'Festa del Ruchè' alla Tenuta la Mercantile a Castagnole Monferrato, con i banchi di assaggio dei vini alla presenza diretta dei produttori (e con la possibilità di acquistarli), food e musica. E c'è anche 'Golosaria Monferrato', con Paolo Massobrio e Marco Gatti, e una ricchissima rassegna di appuntamenti il 17 e il 18 maggio, in più di 35 paesi, castelli e non solo, tra Alessandria e Asti, uniti dal tema de 'I colori del Monferrato fra arte gusto e paesaggio' (ispirato alla mostra a Palatium Vetus di Alessandria 'Il Moncalvo e la sua bottega: movimento e sentimento nella Controriforma'), e con il clou al Castello di Casale Monferrato con 100 produttori di food e wine de 'IlGolosario'. Per la 'Giornata Mondiale della Biodiversità', all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, 'I Dialoghi di Pollenzo' vedono protagonisti esperti internazionalmente riconosciuti che approfondiranno il ruolo della biodiversità nella sostenibilità alimentare, nell'equilibrio ambientale e nello sviluppo economiche, con Carlo Petrini, fondatore Slow Food, il Rettore Nicola Perullo, e Roberto Danovaro, professore di Ecologia all'Università Politecnica delle Marche. Tanti appuntamenti anche per il Consorzio del Roccaverano Dop, dalla Fiera Carrettesca a Roccaverano (28-29 giugno) alle domeniche del Roccaverano (6 luglio e 7 settembre), momenti di scoperta e degustazione direttamente a 'casa' dei produttori. Ma dall'11 luglio al 10 settembre ci sarà anche 'Attraverso Festival', un'esperienza culturale diffusa ed un viaggio nell'anima del Piemonte e nelle Langhe, Roero e Monferrato da 10 anni nella Unesco World Heritage List - e, infatti, il tema sarà #dieci, tante quante anche le edizioni del progetto di Associazione Culturale Hiroshima Mon Amour Ets e Produzioni Fuorivia, con la direzione artistica di Paola Farinetti e Simona Ressico - tra Alessandria, Asti e Cuneo che si trasformano in un palcoscenico a cielo aperto per oltre 40 eventi con personaggi come Goran

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Bregovi? e The Wedding And Funeral Band, Paolo Fresu e Omar Sosa, Elio, Neri Marcorè, Serse Cosmi e Giovanni Guidi, Corrado Nuzzo e Maria Di Biase, Andrea Pennacchi, Alessandro Bergonzoni, Isabella Ragonese e Rodrigo D'Erasmo, Maurizio Lastrico, Francesco Costa, Stefano Massini, Pablo Trincia, Umberto Galimberti, Alessandro Barbero, Franco Cardini, Matteo Saudino, Mammadimerda, Antonella Questa, Turbopaolo, Stefano Rapone, Arianna Porcelli Safonov, Gianrico Carofiglio, Fabio Geda, Wuming4, Raffaella Romagnolo, Franco Arminio e altre sorprese. Il 'Premio Letterario Mandrarossa - La Sicilia che non ti aspetti' attraversa l'Italia con un viaggio che celebra la narrativa contemporanea e il patrimonio enologico e culturale della Sicilia, con Mandrarossa, brand on-trade di Cantine Settesoli, che racconta al pubblico la propria iniziativa attraverso un tour nelle librerie indipendenti di tutta la penisola - domani al Salone del Libro di Torino, con l'Assessorato Regionale Beni Culturali e Identità Siciliana, e il 20 maggio alla Libreria dell'Università Roma Tre - aspettando la cerimonia di premiazione, il 28 giugno nella Valle dei Templi di Agrigento 'Capitale Italiana della Cultura' 2025. E Torino che, il 19 giugno, ospiterà la cerimonia di premiazione dei 'The World's 50 Best Restaurants', tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terra? in Italia, grazie alla Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalita?, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. Dalla Valle d'Aosta alla Liguria, dalle Alpi al mare Il Consorzio del Lambrusco, guidato da Claudio Biondi, il 21 giugno, insieme all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, rilancia il suo evento 'World Lambrusco Day - Italian edition', con il quale la freschezza delle bollicine emiliane toccherà le vette più alte: per festeggiare la giornata tradizionalmente dedicata ai vini Lambrusco si salirà, infatti, sul tetto d'Europa, fino a Punta Helbronner a 3.466 metri sul Monte Bianco, un'occasione per avvicinarsi alle aziende, ai vini e alle caratteristiche del Lambrusco da un'altra prospettiva, sotto la guida del Master of Wine Gabriele Gorelli, e per confrontarsi con protagonisti di primo piano del fine dining sulle potenzialità di abbinamento delle bollicine emiliane a tavola con gli chef stellati Heinz Beck e Paolo Griffa. In programma anche, e soprattutto, una degustazione aperta al pubblico lungo il tragitto della funivia Skyway Monte Bianco, dove operatori, turisti e appassionati potranno incontrare i produttori e gustare le bollicine emiliane in tutta la loro freschezza e varietà. Il 'Genova Wine Festival' si tiene il 17 e il 18 maggio a Villa Bombrini di Genova Cornigliano, con 50 cantine selezionate dalla Liguria e tutta Italia e proposte food liguri pensate per abbinarsi ai vini presenti, ma anche lab di approfondimento, gli incontri di 'Vino sul terrazzo' (una bottiglia, un produttore, 15 minuti per raccontarla e assaggiarla), e visite guidate alla settecentesca Villa. In Trentino-Alto Adige, tra vitigni autoctoni e internazionali Le 'Giornate del Pinot Nero', sono l'evento nazionale dedicato allo straordinario vitigno, per addetti ai lavori ed appassionati, di scena dal 16 al 18 maggio, tra Egna e Montagna, con protagonisti tutti i vini del Concorso

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Nazionale del Pinot Nero con focus sull'annata 2022, provenienti da Trentino, Valle d'Aosta, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Toscana, Umbria, Sicilia e, naturalmente, dalla regione ospitante, l'Alto Adige, e con una masterclass con il sommelier Roberto Anesi, una degustazione verticale della Tenuta Castelfeder che attraverserà quattro decenni con otto etichette in edizione limitata e non presentate al Concorso con l'enologo Ivan Giovanett, e con il maestro di cantina Hans Terzer, che presenterà l'evento 'Top of Pinot Nero Alto Adige', ma anche con escursioni guidate e bike tour. A seguire, ad Appiano sulla Strada del Vino, va in scena 'Vinaltum', evento esclusivo dedicato agli amanti del vino e ai professionisti del settore, il 25 e il 26 maggio a Schloss Freudenstein, una location dal fascino unico nel cuore dell'Alto Adige, che ospita questo Festival delle eccellenze vitivinicole d'Italia e del mondo, con un'attenzione speciale rivolta ai Weinbauern (vignaioli, ndr) del Trentino Alto Adige, tra degustazioni guidate dai sommelier, masterclass e narrazioni affascinanti degli artigiani del vino. Ma arriva anche 'Malghe in Fiore', dal 31 maggio al 21 giugno, nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, per celebrare la primavera tra escursioni nella natura ed eventi gastronomici con i grandi vini e sapori dell'Alto Adige. Il 'Trofeo Vernatsch Alto Adige', edizione n. 22, ideato da Ulrich Ladurner, Othmar Kiem e Günther Hölzl, si svolgerà, invece, dal 9 al 11 giugno nel prestigioso design hotel Vigilius Mountain Resort a Lana, e vedrà una commissione di tecnici e giornalisti locali selezionare le Vernatsch che aderiscono al concorso (più di 100 vini) per essere ammesse alla finale, dove esperti dall'Italia (tra cui WineNews), dalla Germania, la Svizzera e dall'Austria sceglieranno i migliori vini Schiava dell'anno e che interpretano nel miglior modo le varie Doc a base di Vernatsch (Lago di Caldaro, Santa Maddalena, Meranese, AA Vernatsch). 'Enovitis extrême', 'clone' biennale di 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv), dedicata alle tecnologie per la viticoltura eroica, si terrà l'8 luglio a Cembra Lisignago nei vigneti di Cembra Cantina di Montagna. In Friuli Venezia Giulia, tra enogastronomia e cultura Gorizia e Nova Gorica, prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con 'Go! 2025', in cui anche l'enogastronomia è protagonista, con 'Le Giornate delle Cantine Aperte' tra i vigneti di Brda, il Collio Sloveno (14-15 giugno), 'Su pietra e terra', evento teatrale-musicale dedicato alle eccellenze del Carso, a Gradina (27 giugno), e lo storico 'Gusti di Frontiera, Gusti senza frontiere' a Gorizia, ma anche nel vicino versante sloveno, perché per l'occasione i cibi saranno declinati in chiave transfrontaliera (26-28 settembre). E PromoTursimoFvg organizza per tutto l'anno visite guidate per vivere ed esplorare il territorio in modo unico ed esclusivo: la prima, 'Atmosfere goriziane - Tour classico', per godere di Gorizia, del Collio, del Brda, del fiume Isonzo simbolo della Prima Guerra Mondiale e dei tre rilievi su cui si sono svolte alcune delle battaglie più importanti della Grande Guerra in Italia, Calvario, Sabotino e San Michele, mentre gli eleganti palazzi e i monumenti della città sono invece i testimoni tangibili di un passato glorioso all'interno di quello che fu l'Impero Asburgico; la seconda experience, 'Gorizia - Una storia di frontiera' porta direttamente nella travagliata storia della città

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

nel Novecento, avvicinandosi al confine dove si riverbera ancora il ricordo dello strazio di tante famiglie, e dove si potrà imparare cos'è la prepustnica, i sotterfugi dei contrabbandieri e cosa accadde in una curiosa domenica d'agosto. E sempre PromoTurismoFvg ha lanciato nuovi itinerari cicloturistici per far scoprire a famiglie, cicloturisti esperti, amanti della natura e del turismo lento, tra proposte culturali, enogastronomiche e sportive, territori come il Collio tra vigneti e panorami mozzafiato, il confine che attraversa Gorizia e Nova Gorica, che sono stati teatro della Grande Guerra, la Valle dell'Isonzo, quello che va dalle Alpi di Tarvisio ai vigneti dello Schioppettino e della Ribolla Gialla a Gorizia, o lungo la Ciclovia Pedemontana, tra gli altri. In Veneto, tra le Colline di Conegliano e Valdobbiadene e il Lago di Garda Sulle Colline di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio Unesco prosegue la 'Primavera del Prosecco', che con le sue mostre celebra l'edizione 30, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le operose cantine che hanno reso celebre il vino del territorio: gastronomia, storia e cultura diventano un unico percorso, un viaggio nella bellezza alla scoperta dei luoghi in cui è nata l'arte enologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dove al 'saper fare' si coniuga la valorizzazione di un ambiente Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le mostre del vino continuano a Combai (fino al 18 maggio), Fregona (fino al 26 maggio), Corbanese (17 maggio-2 giugno), Vittorio Veneto (23 maggio-2 giugno), e si concluderanno a San Pietro di Feletto (24 maggio-8 giugno). E per gli amanti delle bollicine venete continua anche 'Visit Cantina' (fino al 30 marzo 2026), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. Il 22 maggio, la famiglia Bortolomiol ospita il presidente della Regione Veneto, Luca Zaia, che presenta a Valdobbiadene il suo ultimo libro, 'Autonomia. La rivoluzione necessaria' (Marsilio Editori) nel Parco della Filandetta Art & Wine Farm della storica griffe del Prosecco Docg. La mostra fotografica 'Il passo del viandante', con gli scatti di Arcangelo Piai delle Colline del Prosecco Docg di Conegliano e Valdobbiadene, organizzata da Amorim Cork Italia, fino al 25 maggio, è esposta nell'ex-opificio di Villa dei Cedri a Valdobbiadene. La rassegna itinerante della 'Biennale Ville Venete' ospiterà nella splendida cornice di Villa Navagero Erizzo a Rovarè di San Biagio, la masterclass sui vini eroici, con particolare riferimento agli spumanti, 'Il coraggio di essere unici: le bolle delle terre estreme', dal Veneto alla Sicilia, fino in Brasile, guidata da Alessandra Dinato, ideatrice del progetto 'L'Assaggiastorie' e sommelier con diploma alla London Wine and Spirit Education Trust - Wse, e Alvaro De Anna, fondatore 'Vini da Terre Estreme', il 25 maggio nella storica cantina della Villa. 'I Salotti di Zenato', gli appuntamenti gratuiti e aperti al pubblico, in cui il vino diventa occasione di incontro, cultura e conversazione, hanno in programma un incontro il 20 maggio, alla Tenuta S. Cristina della griffe Zenato a Peschiera del Garda, in cui Nadia Zenato converserà con Angelo Peretti, direttore

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

di InternetGourmet e autore del libro 'Esercizi spirituali per bevitori di vino', che presenterà anche il suo nuovo libro 'Manuale di autodifesa dagli astemi' (entrambi editi da Edizioni Ampelos), moderati dal giornalista Rai Marco Marchesini, e con un brindisi conviviale, accompagnato dai vini della celebre cantina. Fino al 1 giugno Palazzo Corner Mocenigo a Venezia ospita, invece, la mostra fotografica 'Ai Confini dell'Iconografia' promossa da Zenato Academy, con il patrocinio del Comune di Venezia, e che racconta i cambiamenti formali nella fotografia di oggi ed esplora una nuova estetica e le nuove frontiere aperte dall'arte contemporanea, attraverso le opere fotografiche e i video di 13 artisti provenienti da varie nazioni, realizzati negli scorsi anni per il laboratorio di studio e sperimentazione artistica fondato nel 2019 da Zenato, storica griffe veneta del Lugana e della Valpolicella. In Emilia Romagna, tra Riviera, Lambrusco e Champagne Il 'Wein Tour Cattolica', l'evento che celebra il vino in tutte le sue sfaccettature, torna a Cattolica dal 16 al 18 maggio, con il tema 'Il vino è ...', per celebrare l'amore per la terra, che ogni anno dona frutti straordinari, e con il tradizionale percorso enogastronomico con la partecipazione di un numero di etichette di anno in anno più grande, oltre 50, delle migliori cantine dal piacentino a Rimini, in un'edizione speciale dedicata ai vini bianchi dell'Emilia-Romagna, protagonisti anche di seminari e masterclass come 'Tutti i colori del Lambrusco', a cura di Sandro Cavicchioli enologo vincitore del premio 'Miglior vino italiano' a Vinitaly per l'edizione 2025 di '5StarWines - the Book', con il Franciacorta Docg Brut Rosé Millesimato Cuvée Monogram 2016. Un invito ad esplorare con lentezza le meraviglie di uno dei territori più belli d'Italia: è quello di 'Festina Lente', il progetto che nel 2025 celebra Ferrara e il Delta del Po per due anniversari di straordinaria importanza, i 30 anni dal riconoscimento Unesco della città come esempio perfetto di urbanistica rinascimentale, e i 10 anni del Delta del Po come Riserva della Biosfera Mab Unesco, tra itinerari tematici e un ricco calendario di eventi che celebra arte, gastronomia e tradizioni. La Malvasia di Candia Aromatica, il vitigno a bacca bianca che ai piedi dei Colli parmensi esprime il meglio dei suoi profumi e delle sue fragranze: ecco la protagonista del 'Festival della Malvasia', che il 17 e il 18 maggio, torna come a Sala Baganza, all'ombra della splendida Rocca Sanvitale, tra degustazioni, sapori, divertimento e scoperta del territorio, promosso con la collaborazione del Consorzio dei Vini dei Colli di Parma, e che premia il miglior vino Malvasia con il riconoscimento 'Coseta d'Or', ma che assegna anche il 'Perlén'na d'Or', nuovo premio alla miglior interpretazione della Malvasia spumante. In programma anche masterclass dedicate alla Malvasia a cura di Ais-Associazione Italiana Sommelier Parma e organizzate dalla Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma, con abbinamenti anche con il Parmigiano Reggiano, nel progetto 'A Tavola con le Strade di Emilia - Emilia Wine Experience', in collaborazione con la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini e con il contributo di Destinazione Turistica Emilia. Cibo di qualità e prodotti Dop e Igp, agro-turismo e promozione del territorio, innovazione e agricoltura 4.0, imprenditoria femminile e nuove generazioni, salute, sostenibilità e sicurezza alimentare: sono i cinque assi portanti di 'Agrofutura'

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

n. 1, Festival firmato da 'Qn Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino e La Nazione' realizzato in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna e la Regione Toscana che si articolerà in due tappe, il 16 e il 17 maggio a Bologna e il 10 e l'11 giugno a Firenze, per un festival che si presenta come un percorso multicanale che unisce informazione, divulgazione e partecipazione attiva, con l'obiettivo di dare voce a chi crea valore ogni giorno nel settore agroalimentare: agricoltori, imprenditori, istituzioni, banche, scienziati, startupper, chef, giovani e comunità locali. Anche la 'Champagne Experience', il più importante evento dedicato alle bollicine francesi in Italia firmato da Excellence Sidi - che, guidata da Luca Cuzziol, riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza (Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philarmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca e Ceretto Terroirs) - dalla sua edizione n. 8, sarà di scena non più a Modena, ma a Bologna, il 5 e il 6 ottobre a BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo le partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi). In Toscana, dalla 'New York del Medioevo' alla Maremma L'edizione 2025 di 'Regina Ribelle Vernaccia di San Gimignano Wine Fest' si tiene da oggi al 18 maggio nella 'New York del Medioevo', dove torna il Festival voluto dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano in partnership con il Comune, dedicato alla Vernaccia di San Gimignano nel suo territorio. Che incontra i wine lovers, il 17 e il 18 maggio, con una degustazione itinerante nella 'città delle torri' alla presenza dei produttori, ma anche con masterclass con i sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier, laboratori di abbinamento cibo-vino con i prodotti tipici toscani (dal Prosciutto Toscano Dop alla Finocchiona Igp ed al Pecorino Toscano Dop) ed i ristoranti locali e, ancora, con intrattenimento per i grandi - tra cui il Dj-set serale alla Rocca di Montestaffoli, dove si può visitare con accesso libero 'La Vernaccia di San Gimignano Wine Experience'- e per i piccoli. A conclusione, verrà premiato anche il Miglior Sommelier Ais Toscana 2025. L'evento è anticipato, oggi e domani, dalla presentazione delle nuove annate in commercio ai media, con la cerimonia al Museo di Arte Moderna e Contemporanea R. De Grada con Irina Strozzi, presidente del Consorzio e le istituzioni. E con un focus speciale sulla Doc San Gimignano di rossi, rosati e Vin Santo del territorio con una masterclass condotta da Marco Sabellico del 'Gambero Rosso', un'esclusiva visita privata alla Galleria Continua - International Contemporary Gallery Art per ammirare opere di importanti artisti internazionali, una cena a sei mani dedicata all'arte bianca che illustra la versatilità di abbinamento della Vernaccia con le pizze di Massimo Giovannini (Apogeo, Pietrasanta), Giovanni Santarpia (Santarpia, Firenze) e Tommaso Vatti (La Pergola, Radicondoli), mentre domani press tour nelle aziende e cena di gala dello chef Gaetano Trovato del ristorante due Stelle Michelin Arnolfo di Colle di Val d'Elsa nella scenografica Piazza del Duomo di San Gimignano. Il 23 maggio, nel cuore dell'Oltrarno fiorentino, prende il via 'Delitti nell'Orto', il nuovo appuntamento teatrale in programma a Orto San

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Frediano, a cura de La Compagnia delle Seggiole, ispirato ai celebri 'Radiogialli' di Ellery Queen, e che trasformerà il giardino urbano in un palcoscenico immersivo dove il pubblico è protagonista, con la formula del dopocena con delitto: il primo racconto in programma è 'L'avventura della grotta infestata', con una degustazione a cura di Soul Kitchen (il ciclo proseguirà quindi il 19 giugno con 'L'avventura della donna in nero' e l'11 luglio con 'L'avventura degli uomini dimenticati'). Ma c'è anche 'Appenninia', il Festival del vino nato in Mugello per offrire uno sguardo su oltre 40 cantine della 'spina dorsale' d'Italia, gli Appennini, promosso dalla neonata ProViMu, l'Associazione Produttori Vini Mugello, il 18 e il 19 maggio a Spazio Brizzolari, a Pianvallico, dove si parlerà anche di 'Dalla terra al Calice: Il Valore Unico dei Vini Appenninici in un Mercato in Evoluzione', con il sommelier Andrea Gori, la giornalista Alessandra Biondi Bartolini, Stefano Amedeo e Stefano Zanino, agronomo e biotecnologo 'Vitenova società di consulenza agronomica' di Ronchis, l'enologo Emiliano Falsini, e Gennaro Giliberti, dirigente responsabile di settore Produzioni agricole, vegetali e zootecniche presso la Regione Toscana. 'Radda nel Bicchiere' torna, invece, a Radda in Chianti, il 24 e il 25 maggio, con oltre 30 aziende del Chianti Classico che partecipano nel borgo rinascimentale con banchi di assaggio nella via panoramica del paese, per oltre 100 etichette in degustazione, ma anche un gemellaggio con la Sardegna, e più esattamente con i vini di Mamoiada con la masterclass 'Radda incontra Mamoiada - esploriamo insieme due territori unici che raccontano la loro identità attraverso i vitigni simbolo del Sangiovese e del Cannonau' tenuta dal giornalista e scrittore Aldo Fiordelli, e 'Radda vintage' un seminario-degustazione di vecchie annate guidato dal sommelier Giovanni D'Alessandro e da Davide Bonucci, presidente Enoclub Siena e fondatore 'Sangiovese Purosangue'. Sempre in Chianti Classico, Vallepicciola amplia la sua offerta enoturistica con la 'Pinot Noir Experience', un viaggio sensoriale tra i filari e gli spazi iconici della cantina, dedicato all'eleganza del Pinot Nero, e il 'Sunset pic-nic', per godere in compagnia di tramonti mozzafiato immersi nelle colline del Gallo Nero, accanto ai già consolidati Wine Safari e Collectors Experience. Borgo Scopeto Wine & Country Relais, gioiello a 5 stelle incastonato, ancora, tra le colline del Chianti Classico, di proprietà della famiglia Gnudi Angelini, ospita la mostra fotografica 'Inside Home' di Fabio Giamello, aperta al pubblico fino al 31 maggio, un nuovo tassello del programma artistico 2025 del Relais, che si arricchisce con il progetto fotografico del giovane artista senese, noto per la sua capacità di ridare vita attraverso l'obiettivo a luoghi abbandonati e dimenticati. Rosewood Castiglion del Bosco a Montalcino, tra i vigneti del Brunello in Val d'Orcia, invita i gourmand ad 'Amici in Cucina', con l'executive chef stellato Matteo Temperini che ospita chef italiani ed internazionali, interpreti della cucina stellata, per cene a quattro mani, al Ristorante Campo del Drago, 2 stelle Michelin: dallo chef Philip Chronopoulos del Palais Royal Restaurant Venezia del Nolinski (3 giugno), a Massimiliano Mascia del San Domenico (22 luglio), da Carlo Cracco e Mattia Pecis del Ristorante Cracco di Milano e Cracco Portofino (26 agosto), a Peter Brunel del ristorante che ne porta il nome di Arco (6 settembre). 'Eroica Montalcino', l'iconica cicloturistica in sella a bici d'epoca con maglie di lana, sulle orme dei grandi

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

campioni del ciclismo di un tempo, tra polvere e fatica sulle strade bianche lungo il percorso dei 209 km de 'L'Eroica' tra i vigneti che, a Sud di Siena, si snodano tra la Val d'Arbia, le Crete Senesi, la Val D'Orcia Patrimonio Unesco e del Brunello, torna il 25 maggio, aspettando 'L'Eroica' per eccellenza, a Gaiole in Chianti, tra i filari del Chianti Classico dove è nata, il 4 ed il 5 ottobre. Nella tenuta del Vino Nobile di Montepulciano di Carpineto, il 17 maggio, si inaugura 'Le Macchine del Vino', il primo museo privato che entra nella Fondazione Musei Senesi, la rete che riunisce 50 musei delle Terre di Siena, e che racconta uno spaccato di due secoli di viticoltura ed enologia raccolto da Antonio Mario Zaccheo, viticoltore che ha dedicato e dedica tutta la sua vita a fare vino, e ha vissuto in Toscana i sessant'anni più dinamici della storia del vino, come racconterà con il presidente della Fondazione Alessandro Ricceri, il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, ed i sindaci di Montepulciano Michele Angiolini e di Chianciano Grazia Torelli, sullo sfondo della 'Valdichiana Capitale Toscana della Cultura' 2025 e alla vigilia della 'Giornata Internazionale dei Musei'. La Maremma Toscana è attraversata, invece, dal 'Tuscany Trail', l'evento bikepacking e gravel più grande al mondo che quest'anno si prepara ad accogliere un record assoluto di iscritti - 6.087 persone pronte a scoprire il meraviglioso territorio attraverso 440 in bicicletta - e che vede protagonista, come sponsor, il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, tra i progetti a supporto dell'enoturismo: la partenza e l'arrivo a Campiglia Marittima, scegliendo tra 21, 22 e 23 maggio, per raggiungere il traguardo il 28 maggio, tra i vigneti di Vermentino e Sangiovese, e il mare. Con 'Vini bagnanti', il 21 giugno, il vino torna in riva al mare, con 50 cantine - dall'Italia, dal Piemonte alla Sicilia, alla Champagne, dalla Spagna all'Ungheria, passando per la Grecia - sulla spiaggia privata del Resort Riva degli Etruschi, a San Vincenzo sempre sulla costa toscana (dove, insieme all'Università di Firenze, si coltivano ortaggi e grani antichi, come il Carciofo Violetto della Val di Cornia, Presìdio Slow Food, l'olio Evo della Tenuta Biliotto, i vini bianchi e rossi Marittimo con Michele Satta, uno dei più importanti produttori di Bolgheri, e i distillati creati con Nannoni Grappe), tra degustazioni, laboratori e gastronomia in collaborazione con 'Vini Migranti', Slow Food, e in particolare la condotta Costa degli Etruschi, Slow Wine e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. In Umbria, tra vino e olio L'Umbria, con 'Porchettiamo', da cuore 'verde', diventa anche il cuore 'rosa' d'Italia, celebrando con la ormai storica rassegna, nel borgo di San Terenziano di Gualdo Cattaneo, da domani al 18 maggio, il cibo di strada più amato del Belpaese, ovvero la porchetta, e con la novità del 'Maggio del Maiale', con una serie di iniziative che animano tutta la regione. Ma è nel vivo anche il format di esperienze di oleoturismo firmato Strada dell'Olio Evo Dop Umbria: le 'Passeggiate & buon gusto di primavera 2025 tra borghi, ulivi e fattorie', con le tappe del 17 maggio ad Amelia, il 24 maggio a Monterubiaglio a Castel Viscardo e il 31 maggio a Foligno. A Montefalco, 'Anteprima Sagrantino' dedicata alle nuove annate dei vini dei territori di Montefalco e Spoleto, organizzata dal Consorzio dei Vini di Montefalco, sarà di scena il 17 e il 18 giugno. E Montefalco dove la storica cantina Scacciadiavoli, guidata dalla famiglia Pambuffetti, lancia l'edizione n. 1 del 'Nose Art Festival - Naf', il 21 e il 22 giugno, un evento interamente dedicato

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

all'olfatto come linguaggio culturale e strumento di conoscenza, per stimolare l'immaginazione e comunicare emozioni, attraverso un programma che intreccia discipline diverse, tra cui neuroscienze, arte ed enogastronomia, e coinvolge scienziati, artisti, performers e ricercatori, in collaborazione con lo storico e prestigioso 'Festival dei Due Mondi Spoleto'. Dalle Marche all'Abruzzo, nel segno del mix vino-cibo-territorio La 'Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce' è la sfida italiana a colpi di padelle e cucchiai tra chef professionisti, freelance e personal chef che ambiscono al titolo di Campione italiano dei brodetti e delle zuppe di pesce, mettendo nel piatto anche una ricetta inedita, puntando alla finale che li vedrà protagonisti il 31 maggio e il 1 giugno a Fano nell'edizione n. 23 di 'BrodettoFest', il Festival nazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce. Da domani al 18 maggio, il cuore de L'Aquila si trasformerà in una vera e propria capitale enogastronomica con la prima edizione di 'Vinorum - Festival del Vino d'Abruzzo', un evento che vuole raccontare al grande pubblico l'anima autentica del territorio attraverso vino, cultura e tante attività collaterali, con il Consorzio Vini d'Abruzzo guidato da Alessandro Nicodemi, la Regione Abruzzo ed il Comune, e tra degustazioni dei vini di oltre 4o cantine, tavole rotonde, masterclass con abbinamenti wine & food, incontri con i produttori, streetfood e percorsi di approfondimento storico culturali, e molto altro, tra la Piazza del Duomo ed i chiostri del centro storico della città rinata dopo il terremoto e 'Capitale Italiana della Cultura' 2026. Ma 'Vinorum' ospita anche la Convention Nazionale de Le Donne del Vino, ed in particolare il convegno del 17 maggio 'Abruzzo, Coltiviamo scenari futuri', al Monastero di San Basilio - Centro Congressi Luigi Zordan dell'Università de L'Aquila, moderato dalla giornalista Lara Loreti de 'Il Gusto', e con gli interventi di Filiberto Brozzetti, assistant professor Ai, Law e Ethics Luiss Guido Carli di Roma, Giovanni Rosato, manager Rina Agrifood, Marco Ferrante, Ceo e Co-Founder Trace Technologies, Rita Lancia, alla guido di Ico, Vanina Bartolozzi di Vetreria Etrusca (Vetruria e Stilvetro), e Carlos Dos Santos, Ceo Amorim Cork Italia. E pianta la sua prima bandierina in Abruzzo 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv) dedicata alle tecnologie per la viticoltura, il 18 e il 19 giugno tra i vigneti del Montepulciano della Cantina Marramiero a Rosciano. Nel Lazio, tra abbazie e tradizioni secolari Dal 6 all'8 giugno, l'Abbazia di Fossanova a Priverno, accoglierà una nuova edizione di 'Vini d'Abbazia', l'evento che celebra la tradizione enologica monastica attraverso storia, cultura e degustazioni d'eccellenza, ideato dal giornalista Rocco Tolfa, con banchi d'assaggio, masterclass (da 'Il Cesanese: vino dei papi', guidata da Andrea Amadei, sommelier e voce di Decanter su Rai Radio 2, a 'La Gioia delle bollicine', a cura della giornalista Chiara Giovoni, Ambassadeur du Champagne per l'Italia, da 'Il vino dei Romani, il nettare della storia' con la wine educator Cristina Mercuri, DipWset, e Federica Colaiacomo, archeologa e direttrice scientifica del Museo Lavinium, ad 'Amphora' in collaborazione con 'Amphora Revolution' di 'Merano WineFestival' e Vinitaly con Helmuth Köcher, fondatore 'Merano WineFestival', e Simona Geri, a 'Il Viaggio', dedicata all'enoturismo e alla bellezza dei paesaggi vitati italiani, con Chiara Giorleo, capo panel per l'Italia 'World's Best Vineyards', e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Fabio Sironi, caporedattore 'Dove'), Presìdi Slow Food e conferenze. Le cantine? Da Abbazia di Novacella all'Abbazia di Praglia, da Arnaldo Caprai a Badia a Passignano - Marchesi Antinori, da Cascina del Monastero - Opera Pia Barolo all'Abbazia del Goleto - Feudi di San Gregorio, dal Monastero dei Frati Bianchi di Fivizzano al Monastero di Bose Fraternità di Assisi San Masseo, dall'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore alla Cantina Convento Muri-Gries, dall'Abbazia di Rosazzo - Livio Felluga a San Francesco della Vigna, dal Convento dell'Annunciata di Rovato - Bellavista al Monastero di Santo Stefano Belbo - Beppe Marino, dal Monastero delle Suore Trappiste di Vitorchiano al Monastero di Sabiona - Cantina Valle Isarco, dalle Cantine Cremisan di Betlemme all'Abbaye de Cîteaux e Château de la Tour - Clos de Vougeot in Borgogna all'Abbaye de Villers a Vallonia in Belgio, tra le oltre 30 presenti. Eataly Roma Ostiense celebra un'esplosione di sapori dal mondo, domani e il 17 maggio, con il 'Festival delle Polpette' per tutti i gusti. Il 'World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream', uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) torna il 6 e il 7 novembre, sempre a Roma, all'Hotel Roma. In Campania, tra vino e Dieta Mediterranea 'Campania Stories' 2025, la presentazione delle nuove annate di vini delle principali denominazioni campane ai media di tutto il mondo, va in scena dal 18 al 21 maggio sul Vesuvio, un territorio-icona unico tra storia e mito. Organizzato da Miriade & Partners con Regione Campania e Ais-Associazione Italiana Sommelier Campania, l'evento vedrà la partecipazione di oltre 90 cantine provenienti da tutta la regione - da Donnachiara a Joaquin, da Perillo a Pietracupa, da Tenuta Cavalier Pepe a Tenuta Pietrafusa di Villa Matilde Avallone, da Tenute Capaldo - Feudi di San Gregorio a Villa Raiano dall'Irpinia; da Cantina del Taburno a Fontanavecchia dal Sannio; da Caputo 1890 a Villa Matilde Avallone da Caserta; da Marisa Cuomo a Montevetrano, da San Salvatore 198 a Luigi Maffini da Salerno; e da Astroni a Casa Setaro da Napoli - e si aprirà raccondo lo stesso Gran Cono del Vesuvio ai giornalisti, accolti nello storico Palazzo Mediceo di Ottaviano dal Consorzio Tutela Vini Vesuvio, mentre i tasting si svolgeranno a Villa Signorini di Ercolano, con sessioni dedicate ai vini rosati e rossi (19 maggio) e ai bianchi (20 maggio), oltre a visite guidate nelle cantine e nei territori campani. Come da tradizione, ci sarà anche l'attesissimo 'Campania Stories Day', il 21 maggio, per operatori e appassionati sempre Villa Signorini. Dal 20 maggio al 24 maggio, va in scena l'edizione n. 17 di 'Wine & Thecity', la rassegna diffusa che promuove a Napoli la cultura del vino e la scoperta del territorio, con appuntamenti in luoghi insoliti e non convenzionali, spazi privati, palazzi storici, giardini e boutique, ristoranti, alberghi e percorsi urbani inediti. Il vino, con 100 cantine italiane protagoniste, e la città partenopea sono i protagonisti dell'evento, dallo storico Palazzo Ravaschieri, sede della Fondazione Santobono-Pausilipon (sfondo dell'evento inaugurale con lo chef Gianluca D'Agostino e le etichette del Consorzio dei Vini del Vesuvio), alle boutique ed i locali storici del quartiere Chiaia, dai bistrot, roof top ed i piccoli e grandi hotel del centro storico e del lungomare, al Complesso di Santa Maria della Vita, noto

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

come Ospedale San Camillo e sede dell'Associazione La Tenda al Rione Sanità (con il progetto VVVita, delle giornaliste Monica Piscitelli e Laura Guerra, che punta a recuperare e raccontare questo angolo di Napoli segreta, e la degustazione di pizze nel ruoto di Ciro Oliva in abbinamento alla Kombucha), ma anche le Cantine dell'Averno sul Lago d'Averno nei Campi Flegrei (per una tavolata tra i vigneti). Il Next di Capaccio-Paestum ospiterà il 'Campionato della Pasta Fresca Fatta a Mano', l'unica competizione al mondo dedicata alla straordinaria arte della pasta fatta a mano, dal 30 maggio al 1 giugno, in occasione del 'DMed - Salone della Dieta Mediterranea'. In Puglia, la 'vie en rose' del Sud Italia Il 1 giugno torna 'La Vieste en Rose', kermesse dedicata al vino rosato e per scoprire le meraviglie che ci riserva un territorio unico come la Puglia e in particolare il Gargano e Vieste, ormai mete riconosciute e apprezzate a livello turistico in tutto il mondo. Ad anticiparla, un meeting tecnico-enologico dal 29 maggio al 1 giugno, con esperti a confronto su progetti del vino rosato, tra passato, presente e futuro. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, invece, l'edizione n. 20 di 'Radici del Sud' 2025, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni, tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno. In Calabria, sulle tracce di Enotria Nasce la prima edizione del 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', dal 7 al 9 giugno tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona, promosso da 'Merano WineFestival' e dal The WineHunter Helmuth Köcher, con il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria ed il Consorzio dei Vini Doc Cirò e Melissa, tra gli altri, con degustazioni e masterclass dedicate ai vini della Magna Grecia e in anfora (180 le etichette selezionate), buona tavola e alta cucina (con chef come Luca Abruzzino e Caterina Ceraudo), i WineHunter Award Calabria 2025, e incontri con esperti del settore come il professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura ed enologia, e la dottoressa Anna Schneider (a confronto sulla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e sul suo futuro), sullo sfondo di un territorio dalle radici antiche e dallo straordinario potenziale, capace oggi di affacciarsi con orgoglio sul panorama internazionale del vino. In Sicilia 'European Region of Gastronomy' Pluralismo delle culture, bellezza della natura e qualità dei prodotti, sono gli elementi che hanno fatto la differenza nel riconoscimento di 'European Region of Gastronomy' 2025 assegnato alla Regione Sicilia, e per la prima volta all'Italia, dall'Istituto internazionale di gastronomia, cultura, arti e turismo (Igcat), e che danno vita ad una serie di appuntamenti, fino ad ottobre in 20 comuni, dove i visitatori possono scoprire o riscoprire un patrimonio agroalimentare sempre più protagonista della cucina italiana e nel mondo. Tra questi, il viaggio di 'Sicily Food Vibes', il tour itinerante della Regione Sicilia, che, da domani al 18 maggio, fa tappa Castelvetrano, cuore della Valle del Belìce, per raccontare eccellenze come l'olio extravergine d'oliva Nocellara, emblema della Dieta Mediterranea, il pane nero di Castelvetrano,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

realizzato con grani antichi e cotto a legna, il cous cous trapanese, l'arancina, le 'siringate', la cassata reinterpretata, la pasta di San Giuseppe e molto altro. Il 'Radicepura Garden Festival', la Biennale del giardino mediterraneo è di scena al Parco Botanico Radicepura a Giarre, creato da Venerando Faro e custodito dalla Fondazione Radicepura, dal 17 maggio al 7 dicembre, con il tema 'Chaos (and) order in the garden', interpretato da paesaggisti under 36 di tutto il mondo, con guest star, la pluripremiata paesaggista Sarah Eberle, autrice del giardino che va ad arricchire la collezione di progetti d'autore del Parco, che vanta contributi di François Abéllanet, James Basson, Paolo Pejrone, Michael Péna, Antonio Perazzi, Andy Sturgeon, Kamelia Bin Zaal, Alfio Bonanno, Emilio Isgrò e Adrian Paci. E con tanti eventi collaterali per tutti. In tutta Italia, nei vigneti attraversati dal Giro d'Italia' Infine, con un percorso che, lungo 3.413,3 chilometri, partito dalla Puglia, dopo le prime tappe in Albania, attraversa il Belpaese fino alle Dolomiti, con l'ultima tappa a Roma, tra il Vaticano, in omaggio a Papa Francesco, e le bellezze della Citta? Eterna, il 1 giugno, il 'Giro d'Italia' 2025, tra le gare di ciclismo piu? amate e seguite a livello internazionale, oltre alle imprese dei campioni dei pedali, racconta a 700 milioni di persone in tutto il mondo oltre a chi lo segue di persona recandosi nei territori, le bellezze e l'enogastronomia italiane. Perché se non c'e? piu?, da qualche anno, una 'Wine Stage' vera e propria, tanti sono i distretti del cibo ed i territori vinicoli toccati o lambiti dalla carovana rosa, dalle colline del Montepulciano d'Abruzzo e del Verdicchio di Matelica (16-17 maggio) alla tappa Gubbio-Siena, che attraversa sugli sterrati i territori in cui il Sangiovese la fa da padrone (il 18 maggio, tra le colline del Chianti e del Chianti Classico, e lambendo quelle del Vino Nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino), da Soave e la Valpolicella (23 maggio) alla tappa con partenza da Treviso, attraverso i territori del Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con arrivo a Gorizia/Nova Gorica nel Collio, tra Friuli e Slovenia (24 maggio), fino ai vigneti di montagna del Trentodoc, con la partenza dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (28 maggio). 'Distinti Salumi', la kermesse di Cagli organizzata da Slow Food con la Regione Marche, ha lanciato la campagna 'Allevare rispettando gli animali e la terra si può' che coinvolge la rete dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, le Condotte e le Comunità Slow Food per far conoscere gli allevatori virtuosi, custodi di biodiversità e di territori attraverso un ricco calendario di eventi in programma fino al 30 giugno in tutta Italia. Fino ad ottobre, c'è anche 'Vigneti Aperti', primo appuntamento del Movimento Turismo del Vino, con una nuova formula che unisce alla visita delle cantine gli itinerari all'aria aperta, una proposta pensata per gli amanti della natura, per i giovani e per le famiglie, ma anche per i curiosi che desiderano scoprire i territori dove si produce il vino, attraverso 'Wine trekking - i paesaggi del vino' proposti dalle cantine di tutta Italia. E il tutto aspettando, il ritorno, il 24 ed il 25 maggio, di 'Cantine Aperte', l'evento di punta del Movimento Turismo del Vino nella cantine di tutta Italia. Copyright © 2000/2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

"Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud"

15 Maggio 2025 Lorella Mehmetllari

Merano WineFestival approda in Calabria con la prima edizione di "Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud": da sabato 7 a lunedì 9 giugno, tre giorni alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche calabresi, tra degustazioni e approfondimenti.

Merano WineFestival, uno degli eventi enologici più prestigiosi in Europa, approda al Sud Italia con la prima edizione di "*Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud*", in programma **dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (KR)**. Un'opportunità unica per celebrare l'eccellenza vinicola calabrese e il meraviglioso territorio che fu culla della Magna Grecia. La manifestazione nasce dalla **partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa**.

SABATO 7 GIUGNO A CIRÒ: UN OMAGGIO ALLA BIODIVERSITÀ

Il festival **prende il via sabato 7 giugno alle ore 17.00 nel centro storico di Cirò** con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un'immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del Sud Italia. Il centro storico **ospiterà 9 banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti**. **Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici** rielaborati con creatività. Il percorso include anche **l'Enoteca di Cirò**, un focus sulle biodiversità regionali con la **partecipazione di 5 regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio** e una cornice musicale dal vivo per un'esperienza sensoriale completa.

DOMENICA 8 E 9 GIUGNO A BORGO SAVERONA: LE GRANDI FIRME DEL GUSTO

Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il Merano WineFestival Calabria si trasferisce nella raffinata cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei *WineHunter Award Calabria 2025* alle migliori eccellenze selezionate. Dalle 18.00 alle 24.00 si alterneranno i banchi di degustazione, le creazioni culinarie, musica dal vivo e lounge a bordo piscina. Dalle 19.30 alle 22.00, il format "Chef on the Table" vedrà protagonisti alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese: Luca Abbruzzino (Ristorante Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Ristorante Hyle) e Caterina Ceraudo (Ristorante Dattilo), insieme al pizzaiolo Daniele Campana (Campana 12), partner tecnico del forno Moretti. Lunedì 9 giugno, sempre dalle 19.30 alle 22.00, si alterneranno ai fornelli Nino Rossi (Ristorante Qafiz) e Riccardo Sculli (Ristorante Gambero Rosso). Il protagonista della pizza sarà Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi), con una proposta creativa ispirata agli ingredienti del territorio. Elemento distintivo sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per connettere produttori, giornalisti, influencer e wine lovers in un'atmosfera rilassata e creativa. Talk e interviste live animeranno le serate, tra musica, aperitivi e mixology d'autore. Tra domenica 8 e lunedì 9 giugno si terrà inoltre il convegno scientifico "Respiro e Grido della Terra", curato dal professor Attilio Scienza e dalla dott.ssa Anna Schneider, dedicato alla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e ai futuri scenari legati alla sostenibilità del comparto agricolo. Il festival si concluderà alle ore 23.30 con "Magna Grecia Metodo Classico", un brindisi a bordo piscina per celebrare l'eccellenza delle bollicine calabresi.

Un evento imperdibile per appassionati, professionisti del settore e turisti desiderosi di scoprire le eccellenze del Sud Italia, che avranno la possibilità di **immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità**.

Eventi News Regionali Vino Consorzio tutela vini doc cirò, Essenza del Sud, Merano Calabria, Merano Wine Festival Calabria

LE PAROLE DEL VINO

PARLIAMO DI... VINO

Grande succ
Alta Langa F

700 accredita
cuvée in degu
34 produttori...

Aziende D.O.P. Eventi News Parliam
Pianeta Vino Vino

Il vitigno em
della Valle I
Kerner

Da 5 ettari a 1
di...

Aziende News Parliamo di... Pianeta V

ARTICOLI RECENTI

All'Enoteca Italiana il 18 luglio sfida ai consumatori di domani
La Cantina Vignaioli Morellino di Scansano è la migliore cooperativa vinicola d'Italia
A Calici di Stelle 2025 le cantine MTV incontrano i pizzaioli AVPN
La vetrina delle eccellenze di Riparbella è Ripa Wine
Da venerdì 11 luglio torna il Matelica Wine Festival

ARCHIVIO ARTICOLI

Seleziona il mese

DISTILLATI & CO.

Come si prepara il Vin Brulé, il Punch e il Grog

Distillati & Co. Parliamo di...

Lo Sherr
y

La magi
a del Whisky
scozzese

Gianfranco Cimbalo

14 maggio 2025

Merano WineFestival Calabria 2025: gusto e vini a Cirò

Dal 7 al 9 giugno Cirò ospita Merano WineFestival Calabria: 3 giorni di degustazioni, chef stellati, biodiversità e vini del Sud da scoprire.

Cari food lovers, segnatevi queste date: **dal 7 al 9 giugno 2025** la **Calabria** si trasforma in un vero paradiso per gli appassionati di **vino**, cucina e cultura mediterranea con la **prima edizione del Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud**.

Siamo a **Cirò e Cirò Marina**, terra di antiche tradizioni e vitigni leggendari, dove il Merano WineFestival, evento enogastronomico tra i più prestigiosi d'Europa, porta in scena il meglio del Sud **Italia** in un format esclusivo, emozionante e – ovviamente – delizioso.

Sabato 7 giugno: si parte dal cuore antico di Cirò

Il festival si apre alle 17.00 nel suggestivo centro storico di Cirò, tra vicoli e palazzi che profumano di storia. Dopo il taglio del nastro, ci attende un **percorso degustativo sensoriale** tra **9 banchi di assaggio dedicati ai vitigni autoctoni del Sud**, con oltre **180 etichette selezionate**.

Tre isole gastronomiche, animate da **10 chef calabresi**, reinventano la tradizione con creatività, raccontando il territorio un piatto alla volta. Tra le tappe imperdibili: l'Enoteca di Cirò, il Museo Luigi Lilio e il focus sulla **Biodiversità** con la partecipazione di 5 regioni ospiti. Il tutto accompagnato da **musica live** e un'atmosfera autenticamente mediterranea.

Domenica 8 e lunedì 9 giugno: Borgo Saverona, l'eleganza del gusto

Il festival prosegue a **Borgo Saverona**, raffinata location a due passi dal mare. Qui oltre **130 espositori** del mondo wine & food accolgono il pubblico con **degustazioni illimitate**, **showcooking stellati**, **cocktail** d'autore e musica lounge a bordo piscina.

Il clou? Il format "**Chef on the Table**" (dalle 19.30 alle 22.00), con protagonisti i nomi più brillanti della cucina calabrese:

Luca Abbruzzino, **Antonio Biafora**, **Caterina Ceraudo**, **Nino Rossi** e **Riccardo Sculli**, affiancati da due maestri pizzaioli d'eccezione: **Daniele Campana** e **Roberto Davanzo**.

Un'esperienza da gustare piatto dopo piatto, calice dopo calice.

Un evento che parla anche di futuro

Non solo piacere, ma anche riflessione: tra gli appuntamenti più attesi c'è il **convegno scientifico "Respiro e Grido della Terra"**, a cura del prof. **Attilio Scienza** e della dott.ssa **Anna Schneider**, dedicato alla biodiversità e alla **sostenibilità** in viticoltura.

Il gran finale: bollicine e Magna Grecia

Il festival si conclude lunedì sera con "**Magna Grecia Metodo Classico**", un brindisi a bordo piscina che celebra le **bollicine** calabresi come simbolo di una terra sempre più protagonista nel panorama enologico italiano.

Perché andarci?

Se amate viaggiare con il gusto, se cercate esperienze autentiche e territori ancora da scoprire, **Merano WineFestival Calabria è il vostro prossimo viaggio del cuore (e del palato)**.

Tra vino, arte, biodiversità e grande cucina, è l'occasione perfetta per lasciarsi sorprendere da una Calabria che vibra di sapori, storie e innovazione.

Info e biglietti su meranowinefestival.com

Accrediti stampa e operatori già attivi.

Gianfranco Cimbalo

Vuoi di più?

Iscriviti alla newsletter settimanale di Cibovagare

indirizzo email

INVIA

Dal 7 al 9 giugno la prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', l'evento che celebra e valorizza l'identità enogastronomica e la biodiversità della Calabri

LINK: https://mediterraneinews.it/2025/05/14/dal-7-al-9-giugno-la-prima-edizione-di-merano-winefestival-calabria-essenza-del-sud-levento-che-celeb...

Dal 7 al 9 giugno la prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', l'evento che celebra e valorizza l'identità enogastronomica e la biodiversità della Calabria. Merano WineFestival approda in Calabria con la prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud': da sabato 7 a lunedì 9 giugno, tre giorni alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche calabresi, tra degustazioni e approfondimenti Merano (BZ), 14 maggio 2025 - Merano WineFestival, uno degli eventi enologici più prestigiosi in Europa, approda al Sud Italia con la prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (KR). Un'opportunità unica per celebrare l'eccellenza vinicola calabrese e il meraviglioso territorio che fu culla della Magna Grecia. La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. SABATO 7 GIUGNO A CIRÒ: UN OMAGGIO ALLA BIODIVERSITÀ Il festival prende il via sabato 7 giugno alle ore 17.00 nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un'immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del Sud Italia. Il centro storico ospiterà 9 banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l'Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di 5 regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un'esperienza sensoriale completa. DOMENICA 8 E 9 GIUGNO A BORGO SAVERONA: LE GRANDI FIRME DEL GUSTO Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il Merano WineFestival Calabria si trasferisce nella raffinata cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei WineHunter Award Calabria 2025 alle migliori eccellenze

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

selezionate. Dalle 18.00 alle 24.00 si alterneranno i banchi di degustazione, le creazioni culinarie, musica dal vivo e lounge a bordo piscina. Dalle 19.30 alle 22.00, il format 'Chef on the Table' vedrà protagonisti alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese: Luca Abbruzzino (Ristorante Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Ristorante Hyle) e Caterina Ceraudo (Ristorante Dattilo), insieme al pizzaiolo Daniele Campana (Campana 12), partner tecnico del forno Moretti. Lunedì 9 giugno, sempre dalle 19.30 alle 22.00, si alterneranno ai fornelli Nino Rossi (Ristorante Qafiz) e Riccardo Sculli (Ristorante Gambero Rosso). Il protagonista della pizza sarà Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi), con una proposta creativa ispirata agli ingredienti del territorio. Elemento distintivo sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per connettere produttori, giornalisti, influencer e wine lovers in un'atmosfera rilassata e creativa. Talk e interviste live animeranno le serate, tra musica, aperitivi e mixology d'autore. Tra domenica 8 e lunedì 9 giugno si terrà inoltre il convegno scientifico 'Respiro e Grido della Terra', curato dal professor Attilio Scienza e dalla dott.ssa Anna Schneider, dedicato alla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e ai futuri scenari legati alla sostenibilità del comparto agricolo. Il festival si concluderà alle ore 23.30 con 'Magna Grecia Metodo Classico', un brindisi a bordo piscina per celebrare l'eccellenza delle bollicine calabresi. Un evento imperdibile per appassionati, professionisti del settore e turisti desiderosi di scoprire le eccellenze del Sud Italia, che avranno la possibilità di immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità. Aperta la vendita dei tickets online, nonché le procedure di accredito per la stampa e gli operatori del settore.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Merano WineFestival Calabria: debutta a Cirò l'essenza del Sud

LINK: https://www.gazzettadelgusto.it/eventi/merano-winefestival-calabria-2025-ciro/

Merano WineFestival Calabria: debutta a Cirò l'essenza del Sud DiRedazione 14/05/2025 19:18 4 minuti di lettura Dal 7 al 9 giugno, il Merano WineFestival sbarca per la prima volta in Calabria, per un evento che celebra identità, biodiversità e cultura del gusto. A Cirò, tre giorni tra grandi vini, chef stellati e territori unici Indice dell'articolo Toggle Sabato 7 giugno: Cirò racconta il Mediterraneo del vino 8 e 9 giugno: a Borgo Saverona i protagonisti del gusto Dialogo, conoscenza e connessioni nel Social Garden Finale col botto tra Metodo Classico e Magna Grecia Il Merano WineFestival, tra gli appuntamenti enologici più prestigiosi in Europa, accende i riflettori sul Mezzogiorno con la prima edizione del Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud, in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (KR). Il Merano WineFestival in Calabria nasce dalla sinergia tra il salotto d'Europa creato da Helmuth Koecher e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. Un'occasione per celebrare l'identità vitivinicola calabrese e valorizzare una terra dove la biodiversità è cultura, paesaggio e visione. Sabato 7 giugno: Cirò racconta il Mediterraneo del vino Il viaggio inizia sabato 7 giugno nel centro storico di Cirò, con l'inaugurazione ufficiale alle ore 17. Subito dopo, nel borgo saranno allestiti 9 banchi di assaggio dedicati ad altrettanti vitigni autoctoni del Sud Italia e circa 180 etichette selezionate, guidate da sommelier esperti. Le tre isole gastronomiche, animate da dieci chef locali, offriranno interpretazioni inedite della tradizione calabrese. Un percorso che includerà amche l'Enoteca di Cirò, il focus sulle biodiversità regionali con cinque regioni ospiti, le visite al Museo Luigi Lilio e la musica dal vivo a completare una giornata che unisce gusto, cultura e convivialità. Borgo Saverona ospiterà gli chef della manifestazione nei giorni 8 e 9 giugno (Foto © MWF Calabria). 8 e 9 giugno: a Borgo Saverona i protagonisti del gusto Domenica 8 e lunedì 9 giugno,invece, il Merano WineFestival Calabria 2025 si sposterà nella suggestiva cornice di Borgo Saverona, a Cirò Marina. Oltre 130 espositori del settore wine & food accoglieranno i visitatori per due giornate dense di degustazioni, showcooking e intrattenimento. Domenica si apre con la sciabolata inaugurale e la consegna dei WineHunter Award Calabria 2025, seguita da una serata in piscina con degustazioni, musica e lounge. Il format 'Chef on the Table' (dalle 19.30 alle 22.00) vedrà alternarsi nomi di rilievo della

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ristorazione calabrese: Luca Abbruzzino, Antonio Biafora, Caterina Ceraudo e il pizzaiolo Daniele Campana. Lunedì sera, infine, sarà la volta di Nino Rossi, Riccardo Sculli e Roberto Davanzo, con una proposta gastronomica ispirata agli ingredienti identitari del territorio. Dialogo, conoscenza e connessioni nel Social Garden A rendere l'esperienza ancora più coinvolgente sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per favorire l'incontro tra produttori, giornalisti, influencer e appassionati. Talk, interviste live, mixology d'autore e musica animeranno le serate. Il cuore scientifico del festival sarà invece il convegno 'Respiro e Grido della Terra', curato dal professor Attilio Scienza e dalla dottoressa Anna Schneider, dedicato alla biodiversità vitivinicola e alla sostenibilità del sistema agricolo del Sud Italia. Aperte le prevendite e gli accrediti stampa e operatori sul sito dell'evento (Foto © MWF Calabria). Finale col botto tra Metodo Classico e Magna Grecia L'edizione inaugurale del Merano WineFestival Calabria si chiuderà, quindi, lunedì 9 giugno alle 23.30 con 'Magna Grecia Metodo Classico', un brindisi a bordo piscina che rende omaggio alla produzione spumantistica calabrese. Un momento simbolico che racchiude lo spirito di un evento capace di coniugare eccellenza, identità e visione. Per maggiori informazioni e ticket: www.calabria.meranowinefestival.com © Riproduzione vietata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud

LINK: https://www.turismodelgusto.com/attualita/merano-winefestival-calabria-essenza-del-sud/

Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud 14 Maggio 2025 by Roberto Rabachino Dal 7 al 9 giugno la prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', l'evento che celebra e valorizza l'identità enogastronomica e la biodiversità della Calabria Merano WineFestival approda in Calabria con la prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud': da sabato 7 a lunedì 9 giugno, tre giorni alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche calabresi, tra degustazioni e approfondimenti. Cirò Merano WineFestival, uno degli eventi enologici più prestigiosi in Europa, approda al Sud Italia con la prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (KR). Un'opportunità unica per celebrare l'eccellenza vinicola calabrese e il meraviglioso territorio che fu culla della Magna Grecia. La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. Porto - Cirò Marina SABATO 7 GIUGNO A CIRÒ: UN OMAGGIO ALLA BIODIVERSITÀ Il festival prende il via sabato 7 giugno alle ore 17.00 nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un'immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del Sud Italia. Il centro storico ospiterà 9 banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l'Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di 5 regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un'esperienza sensoriale completa. Conferenza Stampa Merano WineFestival Calabria DOMENICA 8 E 9 GIUGNO A BORGO SAVERONA: LE GRANDI FIRME DEL GUSTO Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il Merano WineFestival Calabria si trasferisce nella raffinata cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei WineHunter Award Calabria 2025 alle migliori eccellenze selezionate. Dalle 18.00 alle 24.00 si alterneranno i banchi di degustazione, le creazioni culinarie, musica dal vivo e lounge a bordo piscina. Dalle 19.30 alle

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

22.00, il format 'Chef on the Table' vedrà protagonisti alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese: Luca Abbruzzino (Ristorante Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Ristorante Hyle) e Caterina Ceraudo (Ristorante Dattilo), insieme al pizzaiolo Daniele Campana (Campana 12), partner tecnico del forno Moretti. Lunedì 9 giugno, sempre dalle 19.30 alle 22.00, si alterneranno ai fornelli Nino Rossi (Ristorante Qafiz) e Riccardo Sculli (Ristorante Gambero Rosso). Il protagonista della pizza sarà Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi), con una proposta creativa ispirata agli ingredienti del territorio. Elemento distintivo sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per connettere produttori, giornalisti, influencer e wine lovers in un'atmosfera rilassata e creativa. Talk e interviste live animeranno le serate, tra musica, aperitivi e mixology d'autore. Tra domenica 8 e lunedì 9 giugno si terrà inoltre il convegno scientifico 'Respiro e Grido della Terra', curato dal professor Attilio Scienza e dalla dott.ssa Anna Schneider, dedicato alla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e ai futuri scenari legati alla sostenibilità del comparto agricolo. Il festival si concluderà alle ore 23.30 con 'Magna Grecia Metodo Classico', un brindisi a bordo piscina per celebrare l'eccellenza delle bollicine calabresi. Vigneto - Cirò Marina Un evento imperdibile per appassionati, professionisti del settore e turisti desiderosi di scoprire le eccellenze del Sud Italia, che avranno la possibilità di immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità. Redazione Centrale TdG

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Merano WineFestival fa rotta sulla Calabria: dal 7 al 9 giugno "Essenza del Sud' celebra l'identità e la biodiversità regionali

LINK: https://www.virtuquotidiane.it/enogastronomia/mwf/merano-winefestival-fa-rotta-sulla-calabria-dal-7-al-9-giugno-essenza-del-sud-celebra-lide...

Merano WineFestival fa rotta sulla Calabria: dal 7 al 9 giugno "Essenza del Sud' celebra l'identità e la biodiversità regionali MERANO - Merano WineFestival, uno degli eventi enologici più prestigiosi in Europa, approda al Sud Italia con la prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria-Essenza del Sud', in programma dal 7 al 9 giugno a Cirò (Crotone). Un'opportunità unica per celebrare l'eccellenza vinicola calabrese e il meraviglioso territorio che fu culla della Magna Grecia. La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini Doc Cirò e Melissa. Il festival prende il via sabato 7 giugno alle ore 17,00 nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un'immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del Sud Italia. Il centro storico ospiterà 9 banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l'Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di 5 regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un'esperienza sensoriale completa. Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il Merano WineFestival Calabria si trasferisce nella raffinata cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei WineHunter Award Calabria 2025 alle migliori eccellenze selezionate. Dalle 18,00 alle 24,00 si alterneranno i banchi di degustazione, le creazioni culinarie, musica dal vivo e lounge a bordo piscina. Dalle 19,30 alle 22,00, il format 'Chef on the Table' vedrà protagonisti alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese: Luca Abbruzzino (Ristorante Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Ristorante Hyle) e Caterina Ceraudo (Ristorante Dattilo), insieme al pizzaiolo Daniele Campana (Campana 12), partner tecnico del forno Moretti. Lunedì 9 giugno, sempre dalle 19,30 alle 22,00, si alterneranno ai fornelli Nino Rossi (Ristorante Qafiz) e Riccardo Sculli (Ristorante

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Gambero Rosso). Il protagonista della pizza sarà Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi), con una proposta creativa ispirata agli ingredienti del territorio. Elemento distintivo sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per connettere produttori, giornalisti, influencer e wine lovers in un'atmosfera rilassata e creativa. Talk e interviste live animeranno le serate, tra musica, aperitivi e mixology d'autore. Tra domenica 8 e lunedì 9 giugno si terrà inoltre il convegno scientifico 'Respiro e Grido della Terra', curato dal professor Attilio Scienza e dalla dott.ssa Anna Schneider, dedicato alla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e ai futuri scenari legati alla sostenibilità del comparto agricolo. Il festival si concluderà alle ore 23,30 con 'Magna Grecia Metodo Classico', un brindisi a bordo piscina per celebrare l'eccellenza delle bollicine calabresi. Un evento imperdibile per appassionati, professionisti del settore e turisti desiderosi di scoprire le eccellenze del Sud Italia, che avranno la possibilità di immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Dal 7 al 9 giugno la prima edizione di "Merano WineFestival Calabria-Essenza del Sud", l'evento che celebra e valorizza l'identità enogastronomica e la biodiversità della Calabria

LINK: https://ildispaccio.it/agora/2025/05/14/dal-7-al-9-giugno-la-prima-edizione-di-merano-winefestival-calabria-essenza-del-sud-levento-che-cele...

Dal 7 al 9 giugno la prima edizione di "Merano WineFestival Calabria-Essenza del Sud", l'evento che celebra e valorizza l'identità enogastronomica e la biodiversità della Calabria 14/05/2025, 14:11 Merano WineFestival, uno degli eventi enologici più prestigiosi in Europa, approda al Sud Italia con la prima edizione di "Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud", in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (KR). Un'opportunità unica per celebrare l'eccellenza vinicola calabrese e il meraviglioso territorio che fu culla della Magna Grecia. La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. SABATO 7 GIUGNO A CIRÒ: UN OMAGGIO ALLA BIODIVERSITÀ Il festival prende il via sabato 7 giugno alle ore 17.00 nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un'immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del Sud Italia. Il centro storico ospiterà 9 banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l'Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di 5 regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un'esperienza sensoriale completa. DOMENICA 8 E 9 GIUGNO A BORGO SAVERONA: LE GRANDI FIRME DEL GUSTO Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il Merano WineFestival Calabria si trasferisce nella raffinata cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei WineHunter Award Calabria 2025 alle migliori eccellenze selezionate. Dalle 18.00 alle 24.00 si alterneranno i banchi di degustazione, le creazioni culinarie, musica dal vivo e lounge a bordo piscina. Dalle 19.30 alle 22.00, il format "Chef on the Table" vedrà protagonisti alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese: Luca Abbruzzino (Ristorante Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Ristorante Hyle) e Caterina Ceraudo (Ristorante Dattilo), insieme al pizzaiolo Daniele Campana (Campana 12), partner tecnico del forno Moretti. Lunedì 9 giugno, sempre dalle 19.30 alle 22.00, si alterneranno ai fornelli Nino Rossi (Ristorante Qafiz) e Riccardo Sculli (Ristorante Gambero Rosso). Il protagonista della pizza sarà Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi), con una proposta creativa ispirata agli ingredienti del territorio. Elemento distintivo sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

connettere produttori, giornalisti, influencer e wine lovers in un'atmosfera rilassata e creativa. Talk e interviste live animeranno le serate, tra musica, aperitivi e mixology d'autore. Tra domenica 8 e lunedì 9 giugno si terrà inoltre il convegno scientifico "Respiro e Grido della Terra", curato dal professor Attilio Scienza e dalla dott.ssa Anna Schneider, dedicato alla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e ai futuri scenari legati alla sostenibilità del comparto agricolo. Il festival si concluderà alle ore 23.30 con "Magna Grecia Metodo Classico", un brindisi a bordo piscina per celebrare l'eccellenza delle bollicine calabresi. Un evento imperdibile per appassionati, professionisti del settore e turisti desiderosi di scoprire le eccellenze del Sud Italia, che avranno la possibilità di immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Dal 7 al 9 giugno la 1^ edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud' celebra l'identità e la biodiversità della Calabria

LINK: https://cloudwine9.com/2025/05/14/dal-7-al-9-giugno-la-1-edizione-di-merano-winefestival-calabria-essenza-del-sud-celebra-lidentita-e-la-bio...

Dal 7 al 9 giugno la 1^ edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud' celebra l'identità e la biodiversità della Calabria 14 Maggio 2025 Adriano Guerri Dal 7 al 9 giugno la prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', l'evento che celebra e valorizza l'identità enogastronomica e la biodiversità della Calabria. Merano WineFestival approda in Calabria con la prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud': da sabato 7 a lunedì 9 giugno, tre giorni alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche calabresi, tra degustazioni e approfondimenti. Merano (BZ), 14 maggio 2025 - Merano WineFestival, uno degli eventi enologici più prestigiosi in Europa, approda al Sud Italia con la prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', in programma dal 7 al 9 giugno 2025 a Cirò (KR). Un'opportunità unica per celebrare l'eccellenza vinicola calabrese e il meraviglioso territorio che fu culla della Magna Grecia. La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. SABATO 7 GIUGNO A CIRÒ: UN OMAGGIO ALLA BIODIVERSITÀ Il festival prende il via sabato 7 giugno alle ore 17.00 nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un'immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del Sud Italia. Il centro storico ospiterà 9 banchi di assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti. Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l'Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di 5 regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un'esperienza sensoriale completa. DOMENICA 8 E 9 GIUGNO A BORGO SAVERONA: LE GRANDI FIRME DEL GUSTO Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il Merano WineFestival Calabria si trasferisce nella raffinata cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina. Oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

sciabolata inaugurale e la consegna dei WineHunter Award Calabria 2025 alle migliori eccellenze selezionate. Dalle 18.00 alle 24.00 si alterneranno i banchi di degustazione, le creazioni culinarie, musica dal vivo e lounge a bordo piscina. Dalle 19.30 alle 22.00, il format 'Chef on the Table' vedrà protagonisti alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese: Luca Abbruzzino (Ristorante Abbruzzino Oltre), Antonio Biafora (Ristorante Hyle) e Caterina Ceraudo (Ristorante Dattilo), insieme al pizzaiolo Daniele Campana (Campana 12), partner tecnico del forno Moretti. Lunedì 9 giugno, sempre dalle 19.30 alle 22.00, si alterneranno ai fornelli Nino Rossi (Ristorante Qafiz) e Riccardo Sculli (Ristorante Gambero Rosso). Il protagonista della pizza sarà Roberto Davanzo (Bob Alchimia a Spicchi), con una proposta creativa ispirata agli ingredienti del territorio. Elemento distintivo sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per connettere produttori, giornalisti, influencer e wine lovers in un'atmosfera rilassata e creativa. Talk e interviste live animeranno le serate, tra musica, aperitivi e mixology d'autore. Tra domenica 8 e lunedì 9 giugno si terrà inoltre il convegno scientifico 'Respiro e Grido della Terra', curato dal professor Attilio Scienza e dalla dott.ssa Anna Schneider, dedicato alla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e ai futuri scenari legati alla sostenibilità del comparto agricolo. Il festival si concluderà alle ore 23.30 con 'Magna Grecia Metodo Classico', un brindisi a bordo piscina per celebrare l'eccellenza delle bollicine calabresi. Un evento imperdibile per appassionati, professionisti del settore e turisti desiderosi di scoprire le eccellenze del Sud Italia, che avranno la possibilità di immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità. Aperta la vendita dei tickets online, nonché le procedure di accredito per la stampa e gli operatori del settore. https://www.smstudiopr.it/it/news/dettagli/dal-7-al-9-giugno-la-1-edizione-di-merano-winefestival-calabria-essenza-del-sud-a-ciro.html Fonte: PR & Media Relations: smstudio | pr & communication Alessia Telese M. +39 324 8940641 alessia.telese@smstudiopr.it

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

GAMBERO ROSSO

La rivincita della Calabria del vino. Ecco perché tutti i grandi eventi adesso puntano verso Sud

LINK: https://www.gamberorosso.it/notizie/vino/calabria-vino/

La rivincita della Calabria del vino. Ecco perché tutti i grandi eventi adesso puntano verso Sud A giugno il Merano Wine Festival, a luglio Vinitaly and the City e nel 2026 il Concorso Mondiale di Bruxelles: una regione sempre più attrattiva grazie a risorse pubbliche e nuove partnership di Vittorio Ferla 08 Maggio, 2025 Salva Salva post Annulla Creare Creare collezione {{ item.title }} Carica altri di Vittorio Ferla 08/05/25 Dal 7 al 9 giugno 2025, la cittadina di Cirò in provincia di Crotone ospiterà una edizione speciale del Merano Wine Festival, uno degli eventi più prestigiosi dedicati all'eccellenza del mondo del vino. Un mese dopo, dal 18 al 20 luglio, toccherà a Sibari (Cosenza) ospitare una edizione speciale del Vinitaly and the City che si svolge ogni anno a Verona come fuori salone del Vinitaly: in questo caso si tratta di una seconda edizione dopo il successo dell'esordio nel settembre 2024. La Calabria esce dall'anonimato Del resto, i visitatori più attenti della kermesse enologica veronese hanno notato che già da un paio d'anni la Calabria si presenta alla Fiera di Verona con un padiglione, il n.12, fino a qualche tempo fa un po' periferico, viceversa oggi ricco e appariscente, capace di riunire tutti i grandi brand del vino della regione. Ma non finisce qui perché tra meno di un anno, nel 2026, ancora una volta Cirò ospiterà l'edizione del Concours Mondial de Bruxelles dedicato ai vini rosati. «Ospitare il Concours Mondial de Bruxelles è un'occasione unica per valorizzare i nostri vini e rafforzare la presenza della Calabria sui mercati internazionali», aveva commentato l'Assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo il 3 aprile scorso in occasione del lancio dell'iniziativa a Costanza, cittadina rumena sul Mar Nero, dove si è svolta l'ultima edizione della competizione internazionale. Un traguardo che si inserisce in un percorso già avviato nel 2022, quando la città di Rende ospitò una sessione della manifestazione, confermando l'ambizione della regione di uscire dall'anonimato e di collocarsi tra i protagonisti della scena enologica italiana e internazionale. Il Concours Mondial de Bruxelles in Calabria «Sì, è vero, in effetti tutto comincia nel 2022 con lo svolgimento dell'edizione del Concours mondial de Bruxelles dedicato ai bianchi e ai rossi. Un evento che ha avuto una gestazione complicata. A causa della scomparsa dell'allora presidente Iole Santelli, la consiliatura è durata soltanto un anno. La decisione di portare il CMB in Calabria risale al 2021 ma le elezioni si dovevano anticipare a ottobre. L'assessore Gallo inserì un budget per ospitare il concorso. Poi, una volta rieletto e confermato nella carica, a soli quattro mesi dall'evento, il progetto è diventato esecutivo». A raccontare i fatti è Gennaro Convertini, presidente dell'Enoteca regionale della Calabria con sede a Cirò e divulgatore agricolo dell'Arsac, l'Azienda regionale per lo sviluppo dell'agricoltura calabrese. Che ci aiuta a capire i motivi dell'improvviso exploit della Calabria vitivinicola. Un exploit improvviso «Nel mondo del vino italiano, noi calabresi siamo gli ultimi a manifestarci. Per una serie di fattori viviamo una

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

GAMBERO ROSSO

contingenza favorevole. In primo luogo - spiega - i produttori, prima quelli di Cirò, poi quelli del resto della Calabria, hanno più consapevolezza del ruolo che si può giocare. Poi c'è il supporto della politica che sta investendo molto. Nonostante la Calabria non sia tra le prime regioni produttrici di vino in Italia, né il comparto sia tra i più importanti dell'economia locale, le istituzioni regionali hanno capito che il vino trascina anche gli altri settori economici: per questo si è deciso di investire tanto». Le risorse vengono dai Fsc, i fondi sviluppo e coesione e la regione è particolarmente attiva nella comunicazione nazionale: basti pensare ai due capodanni realizzati in Calabria in collaborazione con la Rai. L'insieme di queste iniziative contribuisce a promuovere la regione anche sotto il profilo turistico. L'opportunità dell'enoturismo Nel suo piccolo, svolge questa funzione anche l'Enoteca regionale che, però, avverte Convertini, «può contare su un budget limitato pari a 36mila euro. Realizziamo percorsi di racconto e di degustazione della viticoltura calabrese: l'ultimo è 'Cirovagando', un progetto di promozione enoturistica. Siamo anche impegnati nell'attività di formazione delle aziende, ma le enoteche sono ormai organismi obsoleti, pensati quando ancora non c'erano le cantine. Oggi ogni cantina è un'enoteca, quindi è diventato il luogo di accoglienza per eccellenza. Fino a 5-6 anni fa i produttori neanche sapevano come fare accoglienza. Ora invece la fanno e il nostro compito è quello di metterle in rete». L'enoturismo comincia insomma a diventare una risorsa. «Le aziende fino a 7-8 anni fa facevano il vino e basta. Ora entrano nella logica che il turismo può essere un business parallelo. Prima si pensava di fare turismo senza investimenti e tempo. Adesso si diffonde l'idea che la cantina debba avere servizi igienici efficienti, fare preparazioni secondo le norme, avere personale che interloquisce in lingua, fornire orari di apertura e accoglienza. Una serie di cose basilari che prima non c'erano. Adesso tutto questo si può collegare». Il riscatto della Calabria In ogni caso, ammette Convertini, «il concorso mondiale di Bruxelles è quello che ha aperto un fronte di grandi eventi in Calabria, insieme con il Vinitaly e il Merano Wine Festival. Senza dimenticare la partecipazione al Vinoforum a Roma. Questi eventi ci aiutano a uscire fuori: affiancare il vino calabrese a questi brand importanti ha accelerato il processo di crescita». Il 2022, anno del CMB, è stato insomma l'anno zero. La Calabria si è presentata a 350 giudici provenienti da tutto il mondo. Racconta Convertini: «'Alle origini del vino' era il claim che abbiamo scelto per il concorso mondiale di Bruxelles. Il claim di oggi è 'Dove tutto è cominciato'. Abbiamo tirato fuori ciò che avevamo: per esempio, il museo di Sibari ha ricostruito la parte storica. Abbiamo ricordato che il flusso del vino da oriente a occidente dai tempi della Magna Grecia è passato da qui. Abbiamo raccontato, con l'aiuto di studiosi come Attilio Scienza, la nostra grande biodiversità: la Calabria ha una banca genetica importante come quella della Sicilia. Infine, abbiamo promosso bene il territorio, con il suo fascino geologico e paesaggistico: gli ospiti internazionali hanno scoperto che questa lingua in mezzo al mare, ma ricca di montagne come la Sila, il Pollino e l'Aspromonte, può offrire anche un ambiente alpino tra due mari». Una conformazione che esercita i suoi effetti anche sui vini... «Sì, grazie anche alle alte quote quando assaggi i vini calabresi ritrovi una grande freschezza. Non ci

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

GAMBERO ROSSO

sono vini pesanti, ma vini in equilibrio con l'acidità e la sapidità». L'impatto dei grandi eventi sul rinascimento della Calabria Poi è arrivata l'occasione del Vinitaly. «C'è un dibattito aperto sul ruolo delle fiere, ma noi siamo convinti che Vinitaly è prima di tutto una grande festa del vino italiano, anche al netto delle singole posizioni specifiche dei vignaioli naturali o dei grandi brand che decidono di non esserci. Vinitaly dà visibilità al vino italiano: le aziende calabresi vogliono esserci. In un anno siamo passati da 40 a 90 aziende, con l'ampliamento degli spazi nel padiglione. Abbiamo anche riportato nel padiglione regionale i nostri brand più celebri come Librandi, Statti, Ippolito, Spadafora e Ferrocinto. All'inizio erano perplessi, poi si sono ricreduti e hanno confermato con entusiasmo. La regione ha assecondato questa voglia degli imprenditori di farsi notare». E l'anno scorso, per la prima volta, il Vinitaly and the City a Sibari. Com'è andata? «A Sibari - racconta Convertini - è andata oltre le aspettative. Avevamo previsto 2500 persone al giorno per 3 giorni. Ma già il primo giorno ne abbiamo contate 7000. Abbiamo dovuto rastrellare tutti i calici che c'erano in giro. Così siamo arrivati a 22mila presenze rispetto alle 7-8mila delle previsioni. Per non parlare della visibilità del parco archeologico di Sibari dove le visite sono aumentate tantissimo». E quest'anno? «Ci aspettiamo anche un riscontro turistico. Da noi l'inizio della stagione stenta, la gran parte dei visitatori si concentra ad agosto. La data del 18-20 luglio è stata scelta proprio per far partire prima la stagione turistica». Diversa storia per il Merano Wine Festival che si svolgerà a giugno. «È un evento meno popolare: si rivolgerà soprattutto a sommelier e winelover e sarà un momento di riflessione più tecnica rivolta agli operatori. Faremo incontri scientifici e collettive di vitigni coinvolgendo le altre regioni del sud per sottolineare soprattutto la biodiversità». E l'anno prossimo ritornerà il Concours Mondiale de Bruxelles, con focus sui vini rosati, non a caso a Cirò. «C'è stato un periodo buio - ricorda Convertini - ma i nostri produttori hanno continuato a farli, ora è bello parlare di rosati e il gaglioppo è una certezza. Il Cirò rosato rappresenta l'Italia in questa tipologia di vino, insieme con il Bardolino e il Cerasuolo d'Abruzzo». AL vaglio la nuova Doc Costa degli Dei Ma la Calabria non finisce qui: punta sulla biodiversità e conosce una fioritura produttiva. «Finora c'era Cirò che si identificava con il gaglioppo e Cosenza con il magliocco, mentre i bianchi venivano usati nei blend. Da quando vanno di moda i vini in purezza, anche con tempi lenti, abbiamo preso coscienza di nuovi vini, come il pecorello: ormai lo fanno almeno 40 aziende. Anche il greco e il mantonico stanno facendo vedere grandi potenzialità così come la vernaccia e lo zibibbo. Dopo l'iniziativa di Giovanni Benvenuto adesso nel giro di pochi anni sono 6 o 7 le aziende associate che hanno chiesto il riconoscimento della doc Costa degli Dei. E le istituzioni stanno assecondando questo fermento».

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Dal finale a sorpresa della "Chianti Lovers Week" a Firenze al "Porto Cervo Wine & Food Festival"

LINK: https://winenews.it/it/dal-finale-a-sorpresa-della-chianti-lovers-week-a-firenze-al-porto-cervo-wine-food-festival_557180/

Dal finale a sorpresa della 'Chianti Lovers Week' a Firenze al 'Porto Cervo Wine & Food Festival' Eventi: Frida Bollani in concerto a Brescia con Berlucchi, 'Nizza è Barbera', 'Tastingreve', 'VitignoItalia' a Napoli e il 'Sabato del Vignaiolo' Fivi Firenze, 08 Maggio 2025, ore 10:30 Dal finale a sorpresa della "Chianti Lovers Week" a Firenze al "Porto Cervo Wine & Food Festival" 08 Maggio 2025 È nel clou la 'Chianti Lovers Week' con eventi diffusi in tutta la Toscana con la regia del Consorzio Vino Chianti "> Dal finale a sorpresa della "Chianti Lovers Week" a Firenze al "Porto Cervo Wine & Food Festival" 08 Maggio 2025 Evento nell'evento, la 'Chianti Lovers Week' si chiuderà con uno spettacolo luminoso di droni sul cielo di Firenze dedicato al vino "> Dal finale a sorpresa della "Chianti Lovers Week" a Firenze al "Porto Cervo Wine & Food Festival" 08 Maggio 2025 Il 'Porto Cervo Wine & Food Festival' a Porto Cervo in Costa Smeralda firmato dai Luxury Hotel Cala di Volpe e Cervo "> Dal finale a sorpresa della "Chianti Lovers Week" a Firenze al "Porto Cervo Wine & Food Festival" 08 Maggio 2025 'Sicilia En Primeur' racconta il mix vino-cibo-territori e cultura con Assovini Sicilia a Modica (ph: Strada del Vino e dei Sapori della Valle dei Templi di Agrigento) "> Dal finale a sorpresa della "Chianti Lovers Week" a Firenze al "Porto Cervo Wine & Food Festival" 08 Maggio 2025 'Cambiare Menti' con Academia Berlucchi e il concerto di Frida Bollani offerto dalla famiglia Ziliani al Teatro Grande di Brescia "> Dal finale a sorpresa della "Chianti Lovers Week" a Firenze al "Porto Cervo Wine & Food Festival" 08 Maggio 2025 Al DaV Milano con 'Masters of Pizza' gli chef tristellati Enrico e Bobo Cerea incontrano Enzo e Marco Coccia (ph: Fabrizio Pato Donati) "> Dal finale a sorpresa della "Chianti Lovers Week" a Firenze al "Porto Cervo Wine & Food Festival" 08 Maggio 2025 'Nizza è Barbera' con la Barbera d'Asti Docg e il Nizza Docg a Nizza Monferrato e la musica di 'Collisioni Festival' "> Dal finale a sorpresa della "Chianti Lovers Week" a Firenze al "Porto Cervo Wine & Food Festival" 08 Maggio 2025 in Chianti Classico c'è 'Tastingreve' con i Viticoltori di Greve in Chianti "> Dal finale a sorpresa della "Chianti Lovers Week" a Firenze al "Porto Cervo Wine & Food Festival" 08 Maggio 2025 Borgo Scopeto Wine & Country Relais, in Chianti Classico, ospita la mostra fotografica 'Inside Home' di Fabio Giamello (ph: Gabriele Maria Cucolo) "> Dal finale a sorpresa della "Chianti Lovers Week" a Firenze al "Porto Cervo Wine & Food Festival" 08 Maggio 2025 In tutta Italia è il 'Sabato del Vignaiolo' promosso dalla Fivi per conoscere i

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Vignaioli Indipendenti "> Le isole italiane: ecco lo sfondo di 'Sicilia En Primeur' a Modica, che, con la regia di Assovini, racconta il mix tra cibo-vino-territori e cultura nella prima 'European Region of Gastronomy' 2025 d'Italia e nell'anno di Agrigento 'Capitale Italiana della Cultura' (ai giornalisti in arrivo da tutto il mondo), e del 'Porto Cervo Wine & Food Festival' in Costa Smeralda in Sardegna, firmato, tra grandi vini, eccellenze gastronomiche e glamour, dai Luxury Hotel Cala di Volpe e Cervo di Smeralda Holding e Marriott International (con un 'Fuori fiera' per i wine lovers). Nella 'Chianti Lovers Week' voluta dal Consorzio Vino Chianti e diffusa in tutta la Toscana arriva, invece, il gran finale è con il 'Chianti Lovers Closing Party' alla Manifattura Tabacchi a Firenze e con una sorpresa: 100 droni illumineranno il cielo sopra la città con uno spettacolo dedicato al vino come simbolo di relazione, cultura e identità. La famiglia Ziliani, alla guida della griffe Berlucchi, custode della storia del Franciacorta, apre le porte al pubblico - gratuitamente - del Teatro Grande di Brescia con 'Cambiare Menti' di Academia Berlucchi ed il concerto di Frida Bollani, mentre a Palazzo Corner Mocenigo a Venezia si può visitare la mostra fotografica 'Ai Confini dell'Iconografia' promossa dalla Zenato Academy della griffe Zenato con il patrocinio del Comune di Venezia. E mentre al DaV Milano con 'Masters of Pizza' la creatività degli chef tristellati Enrico e Bobo Cerea incontra quella di Enzo e Marco Coccia, con 'Aperitivo Festival' Milano, e in particolare il quartiere Tortona, diventa la capitale del rito più amato dagli italiani, con uno speciale 'Aperitivo Made in Lombardia' con gli abbinamenti tra i vini di Ascovilo-Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi e il Grana Padano Dop. Destinazione Piemonte per 'Nizza è Barbera' per assaggiare le migliori espressioni di Barbera d'Asti Docg e Nizza Docg a Nizza Monferrato a suon di musica in collaborazione con 'Collisioni Festival', per incontrare il Premio Nobel per la Pace Terry Callaghan a 'Di Freisa in Freisa' a Chieri, per 'Anteprima Grignolino & Co.' a Casale Monferrato, ma anche per 'Caseus', la rassegna dedicata alle eccellenze casearie ad Acqui Terme, e arrivando fino in Liguria, per conoscere tutto sulla pesca, i pescatori ed il pescato a 'Slow Fish' con Slow Food a Genova, o sulle erbe aromatiche della Riviera Ligure ad 'Aromatica' a Diano Marina. A Bologna entra nel clou la 'Bologna Wine Week', con degustazioni dei migliori vini italiani e dell'Emilia-Romagna in tutta la città, che, per la prima volta, ospita anche le migliori bollicine italiane con 'Spumantitalia', tra Palazzo Re Enzo e Piazza del Nettuno, mentre a Castell'Arquato, tra i 'Borghi più belli d'Italia', è tempo del 'Monterosso Val d'Arda Festival'. In Chianti Classico c'è 'Tastingreve' con i Viticoltori di Greve in Chianti, Borgo Scopeto Wine & Country Relais della famiglia Gnudi Angelini ospita la mostra fotografica 'Inside Home' di Fabio Giamello aperta al pubblico, al Politeama a Poggibonsi va in scena lo spettacolo 'Teatro da mangiare?', al Festival 'Il gusto della cultura e la cultura del gusto' nei 25 anni della Fondazione Qualivita al Teatro dei Rinnovati a Siena arriva lo psicoanalista Massimo Recalcati, e Cortona fa da sfondo ad 'Amacortona' tra sport, salute, benessere ed enogastronomia. E, ancora, da 'Passeggiate & buon gusto di primavera tra borghi, ulivi e fattorie' lungo la Strada dell'Olio Evo Dop Umbria, a '100Vini in Cantina di Visconti43', una selezione di referenze presentate direttamente dai

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

produttori delle cantine distribuite da Visconti43 del Gruppo Meregalli nella cornice del Castello di Torre in Pietra a Torrimpietra (su invito); da 'Berebianco' con i migliori vini italiani da invecchiamento a Roma, a 'VitignoItalia', il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani alla Stazione Marittima di Napoli. E, il tutto, mentre parte il 'Giro d'Italia' 2025, che, oltre alle imprese dei campioni mondiali del ciclismo, racconta al mondo anche le bellezze e l'enogastronomia dei territori italiani che attraversa, e in tutta Italia torna il 'Sabato del Vignaiolo' promosso dalla Fivi per conoscere i Vignaioli Indipendenti, le loro cantine, i loro vini ed i loro territori. Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews. In Lombardia, dalla Franciacorta a Milano Quinta edizione per Academia Berlucchi, il progetto di Corporate Social Responsibility della famiglia Ziliani, un 'dono di restituzione' che Berlucchi vuole fare al territorio della Franciacorta e alle sue persone, che hanno reso la storica cantina il riferimento che è oggi nel panorama vitivinicolo internazionale, e che, il 10 maggio al Teatro Grande di Brescia nell'evento 'Cambiare Menti', condotto dall'attore e attivista Alan Cappelli Goetz, con il patrocinio del Comune di Brescia, vedrà i giornalisti Daria Bignardi e Francesco Costa, direttore 'Il Post', moderati dal collega Nicola H. Cosentino, a confronto in un panel dedicato alla cultura e al digitale, e l'esploratore Alex Bellini e il cantautore Vasco Brondi, moderati dalla filosofa e scrittrice Ilaria Gaspari, parlare di rapporto tra uomo e ambiente, e, a seguire, 'Semplicemente Frida', il concerto esclusivo della musicista Frida Bollani con Mark Glentworth, e con un brindisi con la famiglia Ziliani, tutto gratuito e per la prima volta aperto al pubblico. Esplorare il futuro dell'agroalimentare, analizzare le sfide che ci attendono e inquadrare le opportunità che possono trasformare il nostro presente: il 'Food & Science Festival', promosso da Confagricoltura Mantova, ideato da Frame-Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola con Ministero dell'Agricoltura, indaga l'oggi per immaginare il domani e torna a Mantova con un'edizione dedicata sempre al tema 'Cambiamenti', dal 16 al 18 maggio, con incontri, dialoghi, tavole rotonde, laboratori, exhibit e spettacoli per raccontare in modo rigoroso, scientificamente accurato e sempre appassionante i nuovi paradigmi legati alla produzione, distribuzione e consumo di cibo, con la consapevolezza che, soprattutto in ambito alimentare, cambiare non è solo necessario, ma inevitabile, e dando voce a scienziati, ricercatori, innovatori, agricoltori, rappresentanti aziendali e delle istituzioni e coinvolgendo attivamente cittadini, addetti ai lavori, esperti di settore e appassionati, dall'astronaut a Paolo Nespoli al divulgatore scientifico Adrian Fartade, dalla ricercatrice Vittoria Brambilla al fisico climatologo Antonello Pasini, da Matteo Fiocco, in arte 'Matt the Farmer', all'agronomo ed economista Andrea Segrè, dalla campionessa olimpica Valentina Vezzali all'esperto di diritto Michele Fino. Il Consorzio del Provolone Valpadana celebra 50 anni di storia come occasione per raccontare valori e futuro del Provolone Valpadana Dop e il suo felice connubio con il territorio, con l'evento 'Provolone Valpadana Dop: armonia di gusto e simbolo di tradizione nel mondo', il 26 maggio al Museo del Violino a Cremona (evento su accredito). Con 'Aperitivo Festival', da domani all'11 maggio, Milano diventa capitale della mixology e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

della convivialità grazie alla più grande esperienza dedicata all'aperitivo, firmata Mww Group con main sponsor Carrefour, nel quartiere del design e della moda di Tortona, e il cuore al Nhow Hotel, per celebrare il momento di consumo più bello della giornata e più amato nel mondo, con oltre 20 bartender internazionali, più di 100 prodotti in degustazione e il coinvolgimento di alcuni dei più grandi brand del settore, tra percorsi degustativi, momenti di approfondimento, ospiti internazionali, intrattenimento, musica e i migliori abbinamenti Food & Beverage, aspettando il 26 maggio quando si celebra il 'World Aperitivo Day'. E con l''Aperitivo Made in Lombardia', nuovo progetto con Ascovilo (Associazione dei Consorzi Vinicoli Lombardi) e Grana Padano Dop, Gold Sponsor dell'evento, per scoprire i vini delle 13 denominazioni della regione, dall'Oltrepò Pavese al Lugana, dai Vini di Valtellina al Garda Doc, dalla Valtenesi alla Valcalepio, dalla Valcamonica ai Vini Mantovani, da Montenetto al Moscato di Scanzo, dal Botticino al San Colombano e Terre Lariane, in abbinamento a diverse stagionature di Grana Padano Dop (12 mesi, 18 mesi e Riserva di 27 mesi), e che proseguirà in occasione del 'World Aperitivo Day' e, dal 15 maggio al 30 giugno, nei locali di Milano. Napoli incontra Milano, all'ombra dell'Allianz Tower di City Life, il 12 maggio, al DaV Milano con 'Masters of Pizza', il ciclo di appuntamenti che vede dialogare le migliori interpretazioni del mondo della pizza con la proposta del casual dining della famiglia Cerea del tristellato ristorante Da Vittorio di Brusaporto: protagonisti, Enzo Coccia, maestro della pizza napoletana e primo pizzaiolo premiato dalla Guida Michelin nel 2010, e il figlio Marco Coccia, le cui creazioni si alternano a quelle del team di DaV Milano, sotto la direzione degli chef Chicco e Bobo Cerea, in un percorso gastronomico che esalta i sapori autentici della tradizione italiana, da Nord a Sud. Con l'edizione n. 6, torna anche 'Best Wine Stars', l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio a Milano, dal 17 al 19 maggio, con il patrocinio del Comune di Milano, dedicato a vini, distillati (con un nuovo spazio sul sake) ed alle eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa, il seminario esclusivo 'La Piramide del Chianti Classico - Il Gallo Nero nelle sue tre tipologie: Annata, Riserva e Gran Selezione', una degustazione di vini dealcolati a cura di Zeroalcol, e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati. A seguire, va in scena il 'Milano Sake Festival' 2025, un evento unico dedicato alla cultura e alla tradizione del sake giapponese, di scena dal 22 al 26 maggio, con tante novità per appassionati e professionisti del settore, nei locali di punta della città e del territorio. Il 28 maggio, la griffe del Trentodoc Cesarini Sforza (Cavit) firma 'Tracce di Nobiltà. Alla scoperta della nobiltà quotidiana insieme a Cesarini Sforza', un evento esclusivo al Castello Sforzesco di Milano (riservato, su invito) con visita privata alle Merlate per ammirare la città da un punto di vista privilegiato, sospesi tra storia e bellezza, e, a seguire, aperitivo nel giardino del Bar Calicantus. In Piemonte, dalle Langhe a Torino Grandi novità per l'edizione 2025 di 'Nizza è Barbera', l'evento dedicato alla Barbera d'Asti Docg e al Nizza Docg, di scena da domani al 12 maggio (con l'ultimo giorno riservato agli addetti ai lavori) a Nizza Monferrato, che si

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

arricchisce del 'Nizza, Barbera & Music', in collaborazione con 'Collisioni Festival' (con il concerto degli Eiffel 65 il 9 maggio), tra degustazioni, enogastronomia e musica. Il Barbera Forum si conferma come cuore pulsante, con oltre 70 produttori e più di 400 etichette sotto il Foro Boario, menù a tema alla Signora in Rosso - Osteria Vineria, la 'Notte Bianca', il festival di street food locale 'Nizza col cuore', il bike tour tra i vigneti del Nizza, con la regia dell'Enoteca Regionale del Nizza, con, tra gli altri Regione Piemonte, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Associazione Produttori del Nizza. Il 10 maggio a Chieri, è tempo di 'Di Freisa in Freisa', la kermesse del Consorzio delle Doc Freisa di Chieri e Collina Torinese dedicata alla Freisa ed al suo territorio, con ospite d'eccezione Terry Callaghan, illustre professore di Ecologia Artica e Premio Nobel per la Pace 2007 in qualità di Lead author dell'Ipcc, che insieme ai maggiori rappresentanti del Politecnico e dell'Università di Torino avvierà un'importante riflessione in merito ai cambiamenti climatici e alle ripercussioni sui sistemi sociali ed economici del Pianeta. I ristoranti del territorio proporranno l'iniziativa 'La Freisa nel piatto' con menù piatti abbinati e dedicati alla Freisa, e ci sarà anche l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino. Dal 10 al 12 maggio, gusto, cultura e musica al Castello di Casale Monferrato sono anche gli ingredienti di 'Anteprima Grignolino & Co.', tributo al vino autoctono più identificativo del Monferrato Casalese, in degustazione ai banchi d'assaggio con le cantine del Consorzio dei Vini delle Colline del Monferrato Casalese, con la regia di Go Wine, accanto alla novità dei 'Vini Ospite', con Piedirosso dal Sannio e dai Campi Flegrei, Schiava dell'Alto Adige, Etna Bianco e Monferace. Il 17 e il 18 maggio, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato organizza anche la 'Festa del Ruchè' alla Tenuta la Mercantile a Castagnole Monferrato, con i banchi di assaggio dei vini alla presenza diretta dei produttori (e con la possibilità di acquistarli), food e musica. Tanti appuntamenti anche per il Consorzio del Roccaverano Dop, da 'Caseus', la rassegna dedicata alle eccellenze casearie ad Acqui Terme (10-12 maggio), alla Fiera Carrettesca a Roccaverano (28-29 giugno), e alle domeniche del Roccaverano (6 luglio e 7 settembre), momenti di scoperta e degustazione direttamente a 'casa' dei produttori. Intanto, Michele Chiarlo, storica griffe delle Langhe, del Barolo, del Barbaresco e del Nizza, rinnova il suo impegno nella valorizzazione del legame tra arte e vino - del quale è pioniera con l'Art Park La Court con opere di Emanuele Luzzati, Ugo Nespolo, Giancarlo Ferraris (autore anche delle etichette) e Chris Bangle, ma anche con il Cannubi Path, concepito da Nespolo per creare un dialogo tra natura e creatività - ospitando la rassegna fotografica 'ALdiLà' di Davide Barzaghi, una narrazione visiva che esplora la bellezza nascosta nella quotidianità, attraverso lo sguardo di un autore che ha trasformato la fotografia in un linguaggio intimo ed essenziale, nella cantina di Calamandrana e nel resort Palás Cerequio a La Morra (fino al 23 dicembre). Ma dall'11 luglio al 10 settembre ci sarà anche 'Attraverso Festival', un'esperienza culturale diffusa ed un viaggio nell'anima del Piemonte e nelle Langhe, Roero e Monferrato da 10 anni nella Unesco World Heritage List - e, infatti, il tema sarà #dieci, tante quante anche le edizioni del progetto di Associazione Culturale

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Hiroshima Mon Amour Ets e Produzioni Fuorivia, con la direzione artistica di Paola Farinetti e Simona Ressico - tra Alessandria, Asti e Cuneo che si trasformano in un palcoscenico a cielo aperto per oltre 40 eventi con personaggi come Goran Bregovi? e The Wedding And Funeral Band, Paolo Fresu e Omar Sosa, Elio, Neri Marcorè, Serse Cosmi e Giovanni Guidi, Corrado Nuzzo e Maria Di Biase, Andrea Pennacchi, Alessandro Bergonzoni, Isabella Ragonese e Rodrigo D'Erasmo, Maurizio Lastrico, Francesco Costa, Stefano Massini, Pablo Trincia, Umberto Galimberti, Alessandro Barbero, Franco Cardini, Matteo Saudino, Mammadimerda, Antonella Questa, Turbopaolo, Stefano Rapone, Arianna Porcelli Safonov, Gianrico Carofiglio, Fabio Geda, Wuming4, Raffaella Romagnolo, Franco Arminio e altre sorprese. Torino, il 19 giugno, ospiterà la cerimonia di premiazione dei 'The World's 50 Best Restaurants', tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terra? in Italia, grazie alla Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalita?, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. Dalla Valle d'Aosta alla Liguria, dalle Alpi al mare Il Consorzio del Lambrusco, guidato da Claudio Biondi, il 21 giugno, insieme all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, rilancia il suo evento 'World Lambrusco Day - Italian edition', con il quale la freschezza delle bollicine emiliane toccherà le vette più alte: per festeggiare la giornata tradizionalmente dedicata ai vini Lambrusco si salirà, infatti, sul tetto d'Europa, fino a Punta Helbronner a 3.466 metri sul Monte Bianco, un'occasione per avvicinarsi alle aziende, ai vini e alle caratteristiche del Lambrusco da un'altra prospettiva, sotto la guida del Master of Wine Gabriele Gorelli, e per confrontarsi con protagonisti di primo piano del fine dining sulle potenzialità di abbinamento delle bollicine emiliane a tavola con gli chef stellati Heinz Beck e Paolo Griffa. In programma anche, e soprattutto, una degustazione aperta al pubblico lungo il tragitto della funivia Skyway Monte Bianco, dove operatori, turisti e appassionati potranno incontrare i produttori e gustare le bollicine emiliane in tutta la loro freschezza e varietà. 'Slow Fish' 2025 approda al Porto Antico di Genova, da oggi all'11 maggio per celebrare il ventennale dalla prima edizione: organizzato da Slow Food Italia, è l'evento dedicato agli ecosistemi acquatici, punto di riferimento immancabile per la diffusione della cultura marinara e delle tradizioni gastronomiche delle comunità della piccola pesca, dove si impara, si conosce, si scopre e si assaggia, grazie all'incontro con pescatori di tutta Italia, ma anche con produttori di olio extravergine, vino e birra, con i cuochi dell'Alleanza Slow Food e delle Osterie d'Italia ed esperti, che permettono di saperne di più sulle specie ittiche, sull'agricoltura e la cucina delle coste, e di fare esperienze gastronomiche uniche, tra incontri a Casa Slow Food, showcooking, Laboratori del Gusto, Appuntamenti a Tavola, Food Truck, lo spazio del Ministero dell'Agricoltura e delle Regioni, a partire dalla Liguria, e, ovviamente, il Mercato dei Presìdi del mare. Immancabili le attività ludiche pensate per i più piccoli e le famiglie, in collaborazione con l'Acquario di Genova e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

l'Acquario di Livorno, per esplorare il misterioso mondo delle specie acquatiche e l'affascinante relazione che lega il mare alle comunità costiere. Tra i temi di questa edizione, il futuro del mestiere del pescatore e il ruolo dei giovani, gli unici in grado di reinventare questa professione e di renderla più sostenibile e competitiva, portando idee nuove, innovazioni tecnologiche e una maggiore attenzione all'ambiente. Da domani all'11 maggio, Diano Marina fa da sfondo, invece, ad 'Aromatica', la rassegna dedicata alle erbe aromatiche e alle eccellenze della Riviera Ligure, con ospiti d'eccezione Eleonora Riso, vincitrice di 'MasterChef Italia' 13), Tinto, conduttore ed autore radiofonico-televisivo, Oscar Farinetti, fondatore Eataly, Teo Musso, fondatore Birrificio Baladin, lo chef stellato Michelangelo Mammoliti, il giovane chef Adrien de Crignis, ed Alessandro Di Zio, docente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e forager per grandi chef. E c'è anche il 'Pesto Championship', in cui tutti si possono sfidare nella preparazione del miglior pesto genovese al mortaio. In Trentino-Alto Adige, tra vitigni autoctoni e internazionali Le 'Giornate del Pinot Nero', sono l'evento nazionale dedicato allo straordinario vitigno, per addetti ai lavori ed appassionati, di scena dal 16 al 18 maggio, tra Egna e Montagna, con protagonisti tutti i vini del Concorso Nazionale del Pinot Nero con focus sull'annata 2022, provenienti da Trentino, Valle d'Aosta, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Toscana, Umbria, Sicilia e, naturalmente, dalla regione ospitante, l'Alto Adige, e con una masterclass con il sommelier Roberto Anesi, una degustazione verticale della Tenuta Castelfeder che attraverserà quattro decenni con otto etichette in edizione limitata e non presentate al Concorso con l'enologo Ivan Giovanett, e con il maestro di cantina Hans Terzer, che presenterà l'evento 'Top of Pinot Nero Alto Adige', ma anche con escursioni guidate e bike tour. Il 'Trofeo Vernatsch Alto Adige', edizione n. 22, ideato da Ulrich Ladurner, Othmar Kiem e Günther Hölzl, si svolgerà dal 9 al 11 giugno nel prestigioso design hotel Vigilius Mountain Resort a Lana, e vedrà una commissione di tecnici e giornalisti locali selezionare le Vernatsch che aderiscono al concorso (più di 100 vini) per essere ammesse alla finale, dove esperti dall'Italia (tra cui WineNews), dalla Germania, la Svizzera e dall'Austria sceglieranno i migliori vini Schiava dell'anno e che interpretano nel miglior modo le varie Doc a base di Vernatsch (Lago di Caldaro, Santa Maddalena, Meranese, AA Vernatsch). A seguire, ad Appiano sulla Strada del Vino, va in scena 'Vinaltum', evento esclusivo dedicato agli amanti del vino e ai professionisti del settore, il 25 e il 26 maggio a Schloss Freudenstein, una location dal fascino unico nel cuore dell'Alto Adige, che ospita questo Festival delle eccellenze vitivinicole d'Italia e del mondo, con un'attenzione speciale rivolta ai Weinbauern (vignaioli, ndr) del Trentino Alto Adige, tra degustazioni guidate dai sommelier, masterclass e narrazioni affascinanti degli artigiani del vino. Ma arriva anche 'Malghe in Fiore', dal 31 maggio al 21 giugno, nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, per celebrare la primavera tra escursioni nella natura ed eventi gastronomici con i grandi vini e sapori dell'Alto Adige. 'Enovitis extrême', 'clone' biennale di 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv), dedicata alle tecnologie per la viticoltura eroica, si terrà, invece, l'8 luglio a Cembra Lisignago nei vigneti di Cembra

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Cantina di Montagna. In Friuli Venezia Giulia, tra enogastronomia e cultura Gorizia e Nova Gorica, prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con 'Go! 2025', in cui anche l'enogastronomia è protagonista, con 'Le Giornate delle Cantine Aperte' tra i vigneti di Brda, il Collio Sloveno (14-15 giugno), 'Su pietra e terra', evento teatrale-musicale dedicato alle eccellenze del Carso, a Gradina (27 giugno), e lo storico 'Gusti di Frontiera, Gusti senza frontiere' a Gorizia, ma anche nel vicino versante sloveno, perché per l'occasione i cibi saranno declinati in chiave transfrontaliera (26-28 settembre). E PromoTursimoFvg organizza per tutto l'anno visite guidate per vivere ed esplorare il territorio in modo unico ed esclusivo: la prima, 'Atmosfere goriziane - Tour classico', per godere di Gorizia, del Collio, del Brda, del fiume Isonzo simbolo della Prima Guerra Mondiale e dei tre rilievi su cui si sono svolte alcune delle battaglie più importanti della Grande Guerra in Italia, Calvario, Sabotino e San Michele, mentre gli eleganti palazzi e i monumenti della città sono invece i testimoni tangibili di un passato glorioso all'interno di quello che fu l'Impero Asburgico; la seconda experience, 'Gorizia - Una storia di frontiera' porta direttamente nella travagliata storia della città nel Novecento, avvicinandosi al confine dove si riverbera ancora il ricordo dello strazio di tante famiglie, e dove si potrà imparare cos'è la prepustnica, i sotterfugi dei contrabbandieri e cosa accadde in una curiosa domenica d'agosto. In Veneto, dalle Colline di Conegliano e Valdobbiadene a Venezia Sulle Colline di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio Unesco prosegue la 'Primavera del Prosecco', che con le sue 15 mostre celebra l'edizione 30, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le operose cantine che hanno reso celebre il vino del territorio: gastronomia, storia e cultura diventano un unico percorso, un viaggio nella bellezza alla scoperta dei luoghi in cui è nata l'arte enologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dove al 'saper fare' si coniuga la valorizzazione di un ambiente Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le mostre del vino continuano a Guia di Valdobbiadene (fino all'11 maggio), Refrontolo (fino all'11 maggio), Combai (9-18 maggio), Fregona (9-26 maggio), Corbanese (17 maggio-2 giugno), Vittorio Veneto (23 maggio-2 giugno), e si concluderanno a San Pietro di Feletto (24 maggio-8 giugno). E per gli amanti delle bollicine venete continua anche 'Visit Cantina' (fino al 30 marzo 2026), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. La mostra fotografica 'Il passo del viandante', con gli scatti di Arcangelo Piai delle Colline del Prosecco Docg di Conegliano e Valdobbiadene, organizzata da Amorim Cork Italia, fino al 25 maggio, è esposta nell'ex-opificio di Villa dei Cedri a Valdobbiadene. La rassegna itinerante della 'Biennale Ville Venete' ospiterà nella splendida cornice di Villa Navagero Erizzo a Rovarè di San Biagio, la masterclass sui vini eroici, con particolare riferimento agli spumanti,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

'Il coraggio di essere unici: le bolle delle terre estreme', dal Veneto alla Sicilia, fino in Brasile, guidata da Alessandra Dinato, ideatrice del progetto 'L'Assaggiastorie' e sommelier con diploma alla London Wine and Spirit Education Trust - Wse, e Alvaro De Anna, fondatore 'Vini da Terre Estreme', il 25 maggio nella storica cantina della Villa. Da domani al 1 giugno Palazzo Corner Mocenigo a Venezia ospita la mostra fotografica 'Ai Confini dell'Iconografia' promossa da Zenato Academy, con il patrocinio del Comune di Venezia, e che racconta i cambiamenti formali nella fotografia di oggi ed esplora una nuova estetica e le nuove frontiere aperte dall'arte contemporanea, attraverso le opere fotografiche e i video di 13 artisti provenienti da varie nazioni, realizzati negli scorsi anni per il laboratorio di studio e sperimentazione artistica fondato nel 2019 da Zenato, storica griffe veneta del Lugana e della Valpolicella. E Venezia dove Bellussi, storica cantina di Valdobbiadene e del Prosecco Docg della famiglia Martellozzo, è, ancora una volta, il brindisi della 'Mostra Internazionale di Architettura' n. 19, in corso a Ca' Giustinian fino al 9 maggio, e nei cui calici ci sono il Belpoggio di Paolo Toscana Igt 2024 e il Pinot Grigio Alto Adige Doc 2024. In Emilia Romagna, tra spumanti italiani e Champagne Da domani all'11 maggio, sarà un viaggio tra eccellenze spumeggianti 'Spumantitalia', l'evento dedicato alle migliori bollicine italiane che, per la prima volta, si svolgerà a Bologna, in una delle cornici più prestigiose e suggestive del centro storico come Palazzo Re Enzo, ed entrando a far parte della 'Bologna Wine Week', il cui clou è in Piazza Nettuno, sempre da domani all'11 maggio, preceduta da degustazioni dei vini di 80 cantine di tutta Italia a Palazzo Re Enzo, con focus sull'Emilia-Romagna (a partire dai produttori del Consorzio dei Colli Bolognesi e di aziende come Cantina della Volta e Manaresi, da Podere Riosto a Marramiero, da Faraone a Fonzone, da La Guardiense a Villa Matilde, da Famiglia Cottarella a Monsupello, da Prime Alture a Citra, da Enrico Serafino a Parusso, da Vetrere a D'Alfonso Del Sordo, da D'Araprì a Sette Ponti, da Vini di Maremma ad Adami, da Nino Franco a Valdo, tra le altre), ma anche masterclass di approfondimento e talk show, con ospiti come il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella e Rosario Di Lorenzo, presidente Accademia della Vite e del Vino, tra gli altri. Cibo di qualità e prodotti Dop e Igp, agro-turismo e promozione del territorio, innovazione e agricoltura 4.0, imprenditoria femminile e nuove generazioni, salute, sostenibilità e sicurezza alimentare: sono i cinque assi portanti di 'Agrofutura' n. 1, Festival firmato da 'Qn Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino e La Nazione' realizzato in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna e la Regione Toscana che si articolerà in due tappe, il 16 e il 17 maggio a Bologna e il 10 e l'11 giugno a Firenze, per un festival che si presenta come un percorso multicanale che unisce informazione, divulgazione e partecipazione attiva, con l'obiettivo di dare voce a chi crea valore ogni giorno nel settore agroalimentare: agricoltori, imprenditori, istituzioni, banche, scienziati, startupper, chef, giovani e comunità locali. Anche la 'Champagne Experience', il più importante evento dedicato alle bollicine francesi in Italia firmato da Excellence Sidi - che, guidata da Luca Cuzziol, riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza (Sagna,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philarmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca e Ceretto Terroirs) - dalla sua edizione n. 8, sarà di scena non più a Modena, ma a Bologna, il 5 e il 6 ottobre a BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo le partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi). Il borgo storico medievale di Castell'Arquato, tra i 'Borghi più belli d'Italia', si prepara ad accogliere visitatori da tutto il mondo al 'Monterosso Val d'Arda Festival' il 10 e l'11 maggio, tra degustazioni, incontri, musica e cultura con protagonista il Monterosso Val d'Arda Doc. Un invito ad esplorare con lentezza le meraviglie di uno dei territori più belli d'Italia: è quello di 'Festina Lente', il progetto che nel 2025 celebra Ferrara e il Delta del Po per due anniversari di straordinaria importanza, i 30 anni dal riconoscimento Unesco della città come esempio perfetto di urbanistica rinascimentale, e i 10 anni del Delta del Po come Riserva della Biosfera Mab Unesco, tra itinerari tematici e un ricco calendario di eventi che celebra arte, gastronomia e tradizioni. Il 'Wein Tour Cattolica', l'evento che celebra il vino in tutte le sue sfaccettature, va in scena, invece, a Cattolica dal 16 al 18 maggio, con il tema 'Il vino è ...', per celebrare l'amore per la terra, che ogni anno dona frutti straordinari, e con il tradizionale percorso enogastronomico con la partecipazione di un numero di etichette di anno in anno più grande, oltre 50, delle migliori cantine dal piacentino a Rimini, in un'edizione speciale dedicata ai vini bianchi dell'Emilia-Romagna, protagonisti anche di seminari e masterclass come 'Tutti i colori del Lambrusco', a cura di Sandro Cavicchioli enologo vincitore del premio 'Miglior vino italiano' a Vinitaly per l'edizione 2025 di '5StarWines - the Book', con il Franciacorta Docg Brut Rosé Millesimato Cuvée Monogram 2016. In Toscana, dal Chianti alla Costa degli Etruschi Per gli amanti del vino rosso italiano più conosciuto nel mondo, entra nel clou la 'Chianti Lovers Week', la settimana di eventi diffusi (oltre 50, fino all'11 maggio), promossa dal Consorzio Vino Chianti, guidato da Giovanni Busi, che portano il Chianti Docg tra le strade, i locali, i luoghi della cultura e della convivialità di Firenze e di tutta la Toscana, come ristoranti, enoteche, cantine, botteghe e spazi culturali, con degustazioni, esperienze immersive e contaminazioni con il cinema, l'arte e la musica, cene-degustazione, aperitivi a tema, trekking tra i filari e visite in azienda organizzate da produttori storici e giovani realtà, da Firenze a Siena, da Pisa ad Arezzo. Tra gli eventi nell'evento, a Firenze, il 10 maggio i riflettori sono puntati sull'ex Monastero di Sant'Orsola con 'Riscrivere la storia', con visite guidate, arte dal vivo e degustazioni in un luogo straordinario che si apre eccezionalmente al pubblico, e l'11 maggio va in scena il gran finale alla Manifattura Tabacchi con il 'Chianti Lovers Closing Party', una festa tra degustazioni libere, street food, musica, ballo e solidarietà, perché parte del ricavato andrà al progetto solidale 'La Mensa che Viaggia' della Fondazione Solidarietà Caritas Firenze. Ma la sorpresa finale sarà, sempre l'11 maggio, un brindisi tra le stelle nel vicino Ippodromo del Visarno: per la prima volta 100 droni illumineranno contemporaneamente il cielo di Firenze (ore 22:30),

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

e, sincronizzati, daranno vita, ad una narrazione visiva in 13 immagini, ispirata al vino come simbolo di relazione, cultura e identità. Il 23 maggio, nel cuore dell'Oltrarno fiorentino, prende il via 'Delitti nell'Orto', il nuovo appuntamento teatrale in programma a Orto San Frediano, a cura de La Compagnia delle Seggiole, ispirato ai celebri 'Radiogialli' di Ellery Queen, e che trasformerà il giardino urbano in un palcoscenico immersivo dove il pubblico è protagonista, con la formula del dopocena con delitto: il primo racconto in programma è 'L'avventura della grotta infestata', con una degustazione a cura di Soul Kitchen (il ciclo proseguirà quindi il 19 giugno con 'L'avventura della donna in nero' e l'11 luglio con 'L'avventura degli uomini dimenticati'). L'edizione 2025 di 'Regina Ribelle Vernaccia di San Gimignano Wine Fest' si terrà, invece, dal 15 al 18 maggio nella 'New York del Medioevo', dove torna il Festival voluto dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano in partnership con il Comune, dedicato alla Vernaccia di San Gimignano nel suo territorio. Che si prepara ad incontrare i wine lovers, il 17 e il 18 maggio, con una degustazione itinerante nella 'città delle torri' alla presenza dei produttori, ma anche masterclass con i sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier, laboratori di abbinamento cibo-vino con i prodotti tipici toscani (dal Prosciutto Toscano Dop alla Finocchiona Igp ed al Pecorino Toscano Dop) ed i ristoranti locali e, ancora, intrattenimento per i grandi - tra cui il Dj-set serale alla Rocca di Montestaffoli, dove si potrà visitare con accesso libero 'La Vernaccia di San Gimignano Wine Experience'- e per i piccoli. A conclusione, verrà premiato anche il Miglior Sommelier Ais Toscana 2025. L'evento sarà anticipato, il 15 e il 16 maggio, dalla presentazione delle nuove annate in commercio ai media, con la cerimonia al Museo di Arte Moderna e Contemporanea R. De Grada con Irina Strozzi, presidente del Consorzio e le istituzioni. Ci saranno un focus speciale sulla Doc San Gimignano di rossi, rosati e Vin Santo del territorio con una masterclass condotta da Marco Sabellico del 'Gambero Rosso', un'esclusiva visita privata alla Galleria Continua - International Contemporary Gallery Art per ammirare opere di importanti artisti internazionali, una cena a sei mani dedicata all'arte bianca che illustrerà la versatilità di abbinamento della Vernaccia con le pizze di Massimo Giovannini (Apogeo, Pietrasanta), Giovanni Santarpia (Santarpia, Firenze) e Tommaso Vatti (La Pergola, Radicondoli), mentre il giorno seguente ci saranno il press tour nelle aziende e una cena di gala dello chef Gaetano Trovato del ristorante due Stelle Michelin Arnolfo di Colle di Val d'Elsa nella scenografica Piazza del Duomo di San Gimignano. Il 10 e l'11 maggio a Greve in Chianti, torna 'Tastingreve', l'evento dei Viticoltori di Greve in Chianti dedicato alla scoperta del territorio e delle sue aziende più rappresentative, che aprono le loro porte per visite e degustazioni e si riuniscono nel cuore del borgo, da Ambrogio e Giovanni Folonari - Tenuta di Nozzole al Castello di Querceto, dal Castello di Verrazzano al Castello Vicchiomaggio, da Conti Capponi - Villa Calcinaia a Terreno, da Triacca - Fattoria La Madonnina a Villa Vignamaggio, tra le altre. 'Radda nel Bicchiere' torna, invece, a Radda in Chianti, il 24 e il 25 maggio, con oltre 30 aziende del Chianti Classico che partecipano nel borgo rinascimentale con banchi di assaggio nella via panoramica del paese, per oltre 100 etichette in degustazione, ma anche un

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

gemellaggio con la Sardegna, e più esattamente con i vini di Mamoiada con la masterclass 'Radda incontra Mamoiada - esploriamo insieme due territori unici che raccontano la loro identità attraverso i vitigni simbolo del Sangiovese e del Cannonau' tenuta dal giornalista e scrittore Aldo Fiordelli, e 'Radda vintage' un seminario-degustazione di vecchie annate guidato dal sommelier Giovanni D'Alessandro e da Davide Bonucci, presidente Enoclub Siena e fondatore 'Sangiovese Purosangue'. Sempre in Chianti Classico, Vallepicciola amplia la sua offerta enoturistica con la 'Pinot Noir Experience', un viaggio sensoriale tra i filari e gli spazi iconici della cantina, dedicato all'eleganza del Pinot Nero, e il 'Sunset pic-nic', per godere in compagnia di tramonti mozzafiato immersi nelle colline del Gallo Nero, accanto ai già consolidati Wine Safari e Collectors Experience. Borgo Scopeto Wine & Country Relais, gioiello a 5 stelle incastonato, ancora, tra le colline del Chianti Classico, di proprietà della famiglia Gnudi Angelini, ospita la mostra fotografica 'Inside Home' di Fabio Giamello, aperta al pubblico dal 10 al 31 maggio, un nuovo tassello del programma artistico 2025 del Relais, che si arricchisce con il progetto fotografico del giovane artista senese, noto per la sua capacità di ridare vita attraverso l'obiettivo a luoghi abbandonati e dimenticati. Anche il teatro si sposta intorno a un tavolo, con gli attori che preparano e cucinano come a una cena tra amici: da 20 anni, e con oltre mille repliche in tutta Europa, il Teatro delle Ariette porta in scena lo spettacolo 'Teatro da mangiare?', in cartellone con 'Teatro Gourmet', l'11 maggio al Politeama a Poggibonsi, con protagonisti sul palco Paola Berselli e Stefano Pasquini. Qualivita compie 25 anni e per l'occasione ha lanciato il Festival 'Il gusto della cultura e la cultura del gusto', un programma di incontri 'diffusi' a Siena con importanti figure della cultura e della scienza e con la Dop economy al centro del dibattito, che, dopo il filosofo Umberto Galimberti, l'economista Stefano Bartolini, il giornalista Patrizio Roversi, lo storico Duccio Balestracci, il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e lo chef tristellato Massimo Bottura, patron dell'Osteria Francescana a Modena, e il direttore dell'Enciclopedia Treccani Massimo Bray, e il manager e ad Banca Monte dei Paschi di Siena Luigi Lovaglio, prosegue il 13 maggio, con lo psicoanalista Massimo Recalcati al Teatro dei Rinnovati. Rosewood Castiglion del Bosco a Montalcino, tra i vigneti del Brunello in Val d'Orcia, invita i gourmand ad 'Amici in Cucina', con l'executive chef stellata Matteo Temperini che ospita chef italiani ed internazionali, interpreti della cucina stellata, per cene a quattro mani, al Ristorante Campo del Drago, 2 stelle Michelin: dallo chef Philip Chronopoulos del Palais Royal Restaurant Venezia del Nolinski (3 giugno), a Massimiliano Mascia del San Domenico (22 luglio), da Carlo Cracco e Mattia Pecis del Ristorante Cracco di Milano e Cracco Portofino (26 agosto), a Peter Brunel del ristorante che ne porta il nome di Arco (6 settembre). 'Eroica Montalcino', l'iconica cicloturistica in sella a bici d'epoca con maglie di lana, sulle orme dei grandi campioni del ciclismo di un tempo, tra polvere e fatica sulle strade bianche lungo il percorso dei 209 km de 'L'Eroica' tra i vigneti che, a Sud di Siena, si snodano tra la Val d'Arbia, le Crete Senesi, la Val D'Orcia Patrimonio Unesco e del Brunello, torna il 25 maggio, aspettando 'L'Eroica' per eccellenza, a Gaiole in Chianti, tra i filari del Chianti Classico dove è nata, il 4 ed il 5 ottobre.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Nella tenuta del Vino Nobile di Montepulciano di Carpineto, il 17 maggio, si inaugura 'Le Macchine del Vino', il primo museo privato che entra nella Fondazione Musei Senesi, la rete che riunisce 50 musei delle Terre di Siena, e che racconta uno spaccato di due secoli di viticoltura ed enologia raccolto da Antonio Mario Zaccheo, viticoltore che ha dedicato e dedica tutta la sua vita a fare vino, e ha vissuto in Toscana i sessant'anni più dinamici della storia del vino, come racconterà con il presidente della Fondazione Alessandro Ricceri, il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, ed i sindaci di Montepulciano Michele Angiolini e di Chianciano Grazia Torelli, sullo sfondo della 'Valdichiana Capitale Toscana della Cultura' 2025 e alla vigilia della 'Giornata Internazionale dei Musei'. Cortona fa da sfondo ad 'Amacortona', un evento inedito che fonde armoniosamente sport, salute, benessere e, soprattutto, le ricchezze enogastronomiche di un territorio molto generoso, il 10 maggio, con un'esperienza immersiva che coinvolgerà un pubblico eterogeneo in una varietà di attività pensate per nutrire corpo, mente e spirito, tra lezioni di fitness e autodifesa, workshop dedicati alla cura della persona e degustazioni, tra cui quelle con i vini Cortona Doc, con il cuore nel Chiostro di Sant'Agostino. Con 'Vini bagnanti', il 21 giugno, il vino torna in riva al mare, con 50 cantine - dall'Italia, dal Piemonte alla Sicilia, alla Champagne, dalla Spagna all'Ungheria, passando per la Grecia - sulla spiaggia privata del Resort Riva degli Etruschi, a San Vincenzo sempre sulla costa toscana (dove, insieme all'Università di Firenze, si coltivano ortaggi e grani antichi, come il Carciofo Violetto della Val di Cornia, Presìdio Slow Food, l'olio Evo della Tenuta Biliotto, i vini bianchi e rossi Marittimo con Michele Satta, uno dei più importanti produttori di Bolgheri, e i distillati creati con Nannoni Grappe), tra degustazioni, laboratori e gastronomia in collaborazione con 'Vini Migranti', Slow Food, e in particolare la condotta Costa degli Etruschi, Slow Wine e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. In Umbria, tra vino e olio L'Umbria, con 'Porchettiamo', da cuore 'verde', diventa anche il cuore 'rosa' d'Italia, celebrando con la ormai storica rassegna, nel borgo di San Terenziano di Gualdo Cattaneo, dal 16 al 18 maggio, il cibo di strada più amato del Belpaese, ovvero la porchetta, e con la novità del 'Maggio del Maiale', con una serie di iniziative che animano tutta la regione. Intanto, è nel vivo il format di esperienze di oleoturismo firmato Strada dell'Olio Evo Dop Umbria: le 'Passeggiate & buon gusto di primavera 2025 tra borghi, ulivi e fattorie', con le tappe del 10 maggio a Montecchio, il 17 maggio ad Amelia, il 24 maggio a Monterubiaglio a Castel Viscardo e il 31 maggio a Foligno. A Montefalco, 'Anteprima Sagrantino' dedicata alle nuove annate dei vini dei territori di Montefalco e Spoleto, organizzata dal Consorzio dei Vini di Montefalco, sarà di scena il 17 e il 18 giugno. E Montefalco dove la storica cantina Scacciadiavoli, guidata dalla famiglia Pambuffetti, lancia l'edizione n. 1 del 'Nose Art Festival - Naf', il 21 e il 22 giugno, un evento interamente dedicato all'olfatto come linguaggio culturale e strumento di conoscenza, per stimolare l'immaginazione e comunicare emozioni, attraverso un programma che intreccia discipline diverse, tra cui neuroscienze, arte ed enogastronomia, e coinvolge scienziati, artisti, performers e ricercatori, in collaborazione con lo storico e prestigioso 'Festival dei Due Mondi Spoleto'. Dalle Marche all'Abruzzo, nel

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

segno del mix vino-cibo-territorio La 'Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce' è la sfida italiana a colpi di padelle e cucchiai tra chef professionisti, freelance e personal chef che ambiscono al titolo di Campione italiano dei brodetti e delle zuppe di pesce, mettendo nel piatto anche una ricetta inedita, puntando alla finale che li vedrà protagonisti il 31 maggio e il 1 giugno a Fano nell'edizione n. 23 di 'BrodettoFest', il Festival nazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce. Dal 16 al 18 maggio, il cuore de L'Aquila si trasformerà in una vera e propria capitale enogastronomica con la prima edizione di 'Vinorum - Festival del Vino d'Abruzzo', un evento che vuole raccontare al grande pubblico l'anima autentica del territorio attraverso vino, cultura e tante attività collaterali, con il Consorzio Vini d'Abruzzo guidato da Alessandro Nicodemi, e tra degustazioni, tavole rotonde, masterclass con abbinamenti wine & food, incontri con i produttori, percorsi di approfondimenti storico culturali, streetfood e molto altro, verso le celebrazioni della città come 'Capitale Italiana della Cultura' 2026. E pianta la sua prima bandierina in Abruzzo 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv) dedicata alle tecnologie per la viticoltura, il 18 e il 19 giugno tra i vigneti del Montepulciano della Cantina Marramiero a Rosciano. Nel Lazio, tra castelli, abbazie e tradizioni secolari Il 12 maggio il Castello di Torre in Pietra a Torrimpietra ospita '100Vini in Cantina di Visconti43', una selezione di referenze presentate direttamente dai produttori delle cantine distribuite da Visconti43 del Gruppo Meregalli - con le novità in portfolio dello stesso Castello di Torre in Pietra, accanto a Primosic, Surrau, Le Caniette e Champagne Leclerc Briant - riservato esclusivamente ai professionisti di settore (su invito). Dal 6 all'8 giugno, l'Abbazia di Fossanova a Priverno, accoglierà una nuova edizione di 'Vini d'Abbazia', l'evento che celebra la tradizione enologica monastica attraverso storia, cultura e degustazioni d'eccellenza, ideato dal giornalista Rocco Tolfa, con banchi d'assaggio, masterclass, Presìdi Slow Food e conferenze. Le cantine? Da Abbazia di Novacella all'Abbazia di Praglia, da Arnaldo Caprai a Badia a Passignano - Marchesi Antinori, da Cascina del Monastero - Opera Pia Barolo all'Abbazia del Goleto - Feudi di San Gregorio, dal Monastero dei Frati Bianchi di Fivizzano al Monastero di Bose Fraternità di Assisi San Masseo, dall'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore alla Cantina Convento Muri-Gries, dall'Abbazia di Rosazzo - Livio Felluga a San Francesco della Vigna, dal Convento dell'Annunciata di Rovato - Bellavista al Monastero di Santo Stefano Belbo - Beppe Marino, dal Monastero delle Suore Trappiste di Vitorchiano al Monastero di Sabiona - Cantina Valle Isarco, dalle Cantine Cremisan di Betlemme all'Abbaye de Cîteaux e Château de la Tour - Clos de Vougeot in Borgogna all'Abbaye de Villers a Vallonia in Belgio, tra le altre. 'Berebianco' è l'evento dedicato al mondo dei vini bianchi italiani importanti, quelli che amano riposare in bottiglia a lungo per poi proporsi al loro meglio, firmato 'Cucina & Vini' e di scena il 10 maggio al The Westin Excelsior Hotel a Roma, con 60 cantine provenienti dai territori più vocati del Paese, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, e oltre 160 vini in degustazione. Il 'World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream', uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) torna il

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

6 e il 7 novembre, a Roma, all'Hotel Roma. In Campania, tra vino e Dieta Mediterranea Alla Stazione Marittima di Napoli, dall'11 al 13 maggio, torna 'VitignoItalia' 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, punto di riferimento per cantine, appassionati e buyer internazionali (in collaborazione con Ice), con oltre 200 aziende e diversi consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2.000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire, dalla Campania, con i Consorzi dei Vini del Vesuvio e Vita Salernum Vites, o Viti-Vignaioli In Terre d'Irpinia, alla Calabria, con l'Enoteca Regionale Calabria, dal Trentino Alto Adige al Friuli Venezia Giulia, con il Consorzio Doc Friuli, dal Piemonte al Veneto con il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dalla Toscana alla Puglia, fino alla Sicilia, con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. 'Campania Stories' 2025, invece, la presentazione delle nuove annate di vini delle principali denominazioni campane si terrà, a seguire, dal 18 al 21 maggio sul Vesuvio. Dal 20 maggio al 24 maggio, va in scena l'edizione n. 17 di 'Wine & Thecity', la rassegna diffusa che promuove a Napoli la cultura del vino e la scoperta del territorio, con appuntamenti in luoghi insoliti e non convenzionali, spazi privati, palazzi storici, giardini e boutique, ristoranti, alberghi e percorsi urbani inediti. Il vino, con 100 cantine italiane protagoniste, e la città partenopea sono i protagonisti dell'evento, dallo storico Palazzo Ravaschieri, sede della Fondazione Santobono-Pausilipon (sfondo dell'evento inaugurale con lo chef Gianluca D'Agostino e le etichette del Consorzio dei Vini del Vesuvio), il quartiere Chiaia, e il complesso di di Santa Maria della Vita, sede dell'Associazione La Tenda al Rione Sanità, ma anche le Cantine dell'Averno (per una tavolata tra i vigneti). In un'epoca in cui le madrine degli eventi sono spesso volti noti dello spettacolo o dei social, Pertosa, a Salerno, sorprende tutti scegliendo come testimonial della 'Sagra del Carciofo Bianco' una figura autentica e profondamente radicata nel territorio: nonna Clementina Caggiano, 101 anni e mezzo, esempio di longevità e memoria collettiva, che ha tagliato il nastro dell'evento che, fino all'11 maggio, racconta l'identità più genuina del territorio con il suo prodotto-simbolo, il carciofo bianco, eccellenza del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano, Alburni e della Valle del fiume Tanagro, oggi al centro di un percorso di riscoperta e valorizzazione. Il Next di Capaccio-Paestum ospiterà il 'Campionato della Pasta Fresca Fatta a Mano', l'unica competizione al mondo dedicata alla straordinaria arte della pasta fatta a mano, dal 30 maggio al 1 giugno, in occasione del 'DMed - Salone della Dieta Mediterranea'. In Puglia, la 'vie en rose' del Sud Italia Il 1 giugno torna 'La Vieste en Rose', kermesse dedicata al vino rosato e per scoprire le meraviglie che ci riserva un territorio unico come la Puglia e in particolare il Gargano e Vieste, ormai mete riconosciute e apprezzate a livello turistico in tutto il mondo. Ad anticiparla, un meeting tecnico-enologico dal 29 maggio al 1 giugno, con esperti a confronto su progetti del vino rosato, tra passato, presente e futuro. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, invece, l'edizione n. 20 di 'Radici del Sud' 2025, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno. In Calabria, sulle tracce di Enotria Nasce la prima edizione del 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', dal 7 al 9 giugno tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona, promosso da Merano WineFestivale e dal The WineHunter Helmuth Köcher (con la presentazione del WineHunter Award Calabria 2025, con la degustazione di oltre 300 etichette e 100 specialità gastronomiche Dop e Igp), con il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria ed il Consorzio dei vini Doc Cirò e Melissa, tra gli altri, con degustazioni, masterclass dedicati ai vini della Magna Grecia e in anfora e incontri con esperti del settore sullo sfondo di un territorio dalle radici antiche e dallo straordinario potenziale, capace oggi di affacciarsi con orgoglio sul panorama internazionale del vino. Nel 'continente' enoico Sicilia 'Sicilia En Primeur', l'evento itinerante firmato da Assovini Sicilia, guidata da Mariangela Cambria, che riunisce oltre 100 tra le cantine più virtuose dell'isola, e che da anni mostra la bellezza e la varietà dalla Sicilia del vino, con la presentazione delle nuove annate ai media italiani ed internazionali, protagonisti di enotur per conoscere anche il patrimonio culturale siciliano e di talk su argomenti di attualità del mondo del vino, è nel vivo con l'edizione 2025 al Castello dei Conti di Modica, fino al 10 maggio, per raccontare la Sicilia attraverso la degustazione dei vini di 57 cantine, wine tour e talks, a 100 giornalisti in arrivo da tutto il mondo, e il mix che unisce il cibo, rappresentato dall'alta cucina di alcuni dei migliori chef stellati siciliani, il vino appunto, i territori e la cultura, con il pay-off 'La cultura del vino in Sicilia: una storia millenaria che guarda al futuro' e nell'anno di Agrigento 'Capitale Italiana della Cultura'. Pluralismo delle culture, bellezza della natura e qualità dei prodotti, sono gli elementi che hanno fatto la differenza anche nel riconoscimento di 'European Region of Gastronomy' 2025 assegnato alla Regione Sicilia, e per la prima volta all'Italia, dall'Istituto internazionale di gastronomia, cultura, arti e turismo (Igcat), e che daranno vita ad una serie di appuntamenti, da maggio a ottobre in 20 comuni, dove i visitatori potranno scoprire o riscoprire un patrimonio agroalimentare sempre più protagonista della cucina italiana e nel mondo. La Fondazione Radicepura presenta l'edizione n. 5 del 'Radicepura Garden Festival', Biennale del giardino mediterraneo che si terrà a Giarre dal 17 maggio al 7 dicembre e che avrà come tema 'Chaos (and) order in the garden', argomento di ricerca che sarà interpretato dai team di paesaggisti under 36 selezionati tramite un bando internazionale; alla call si sono iscritti oltre 1.100 progettisti provenienti da oltre 60 Paesi, confermando il crescente interesse per questo appuntamento unico nel suo genere, firmato dal direttore artistico Antonio Perazzi. Guest star, la pluripremiata paesaggista Sarah Eberle, membro onorario della Royal Horticultural Society, che vanta ben 17 Rhs Gold Medals al 'Chelsea Flower Show', e che realizzerà un giardino che andrà ad arricchire la collezione di progetti d'autore del Parco, che vanta contributi di François Abéllanet, James Basson, Paolo Pejrone,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Michael Péna, Antonio Perazzi, Andy Sturgeon, Kamelia Bin Zaal, Alfio Bonanno, Emilio Isgrò e Adrian Paci. In Costa Smeralda, il lato glamour della Sardegna Da oggi all'11 maggio è di scena uno degli eventi 'boutique' più glamour nel mondo dell'enogastronomia italiana: il 'Porto Cervo Wine & Food Festival' 2025, all'edizione n. 14 a Porto Cervo, in Costa Smeralda, dedicato al vino con 60 cantine protagoniste - da Argiolas ad AgriPunica, da Cantina Mesa a Santadi, da Sardus Pater a Capichera, da La Contralta a Podere Guardia Grande, da Saraja a Sella & Mosca (Gruppo Terra Moretti), da Surrau a Tenuta Asinara dalla Sardegna; da Astoria a Bottega Spa, da Foss Marai a Inama dal Veneto: da Bellavista a Berlucchi e Ca' del Bosco dalla Franciacorta; da Masciarelli dall'Abruzzo a Kettmeir dal Trentino-Alto Adige (Herita Marzotto Wine Estates); da La Viarte e Schiopetto dal Friuli-Venezia Giulia, a Fontanafredda dal Piemonte, e Donnafugata dalla Sicilia, per citarne solo alcune - ed ai prodotti di eccellenza made in Italy e della Sardegna (in degustazione, con i vini, al Cervo Conference Center, con tanti ottimi artigiani del cibo dell'isola e dell'Italia, 20 in tutto, da Accademia Olearia Tenute Fois a Apicoltura Brisi, da Dolci Peano al Nuovo Oleificio San Pasquale, da Rocca La Bottarga ai Fratelli Pinna, da Acqua Smeralda ai Gelati Bonimeda, da Caviar Import all'Appennino Food Group e Longino & Cardenal, per citarne solo alcuni), e firmato dai prestigiosi Luxury Hotel Cala di Volpe e Cervo di Smeralda Holding e Marriott International, in una cornice internazionale e di incredibile bellezza, dove si incontrano le aziende, gli operatori, i media, i buyer internazionali e gli ospiti dell'iconica e intramontabile meta (con porte aperte ai wine lovers il 10 e l'11 maggio). Un'occasione anche per assegnare il Premio Pcwff Award ai migliori vini sardi (rossi, bianchi, rosè e bollicine) e nazionali (rossi, bianchi, rosè e bollicine), che entreranno a far parte di 'Taste of Sardinia', l'iniziativa tramite cui Marriott Costa Smeralda presenta le eccellenze italiane nel mondo. E non manca il 'Fuori fiera', una collana di appuntamenti glamour aperti al pubblico tra cocktail d'autore, dj e vibrazioni. In tutta Italia, nei vigneti attraversati dal Giro Infine, con partenza domani, in Albania, con tre tappe, la prima da Durazzo a Tirana, le crono nella capitale del Paese e a Valona, per poi arrivare in Italia, con un percorso che, lungo 3.413,3 chilometri, partendo dalla Puglia, il 13 maggio, attraversera? il Belpaese fino alle Dolomiti, con l'ultima tappa a Roma, tra il Vaticano, in omaggio a Papa Francesco, e le bellezze della Citta? Eterna, il 1 giugno, è finita l'attesa per il 'Giro d'Italia' 2025, tra le gare di ciclismo piu? amate e seguite a livello internazionale. E che, oltre alle imprese dei campioni dei pedali, raccontera? a 700 milioni di persone in tutto il mondo, le bellezze, l'enogastronomia, l'agricoltura ed il vino italiano. Perché se non c'e? piu?, da qualche anno, una 'Wine Stage' vera e propria, tanti saranno i territori vinicoli toccati o lambiti dalla carovana rosa, tra fughe e sprint in volata, cronometro e scalate epiche: dalla tappa tra Alberobello e Lecce (13 maggio) all'Irpinia (15 maggio), dalle colline del Montepulciano d'Abruzzo e del Verdicchio di Matelica (16-17 maggio) alla tappa Gubbio-Siena, che attraversera? sugli sterrati i territori in cui il Sangiovese la fa da padrone (il 18 maggio, tra le colline del Chianti e del Chianti Classico, e lambendo quelle del Vino Nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino), da

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Soave e la Valpolicella (23 maggio) alla tappa con partenza da Treviso, attraverso i territori del Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con arrivo a Gorizia/Nova Gorica nel Collio, tra Friuli e Slovenia (24 maggio), fino ai vigneti di montagna del Trentodoc, con la partenza dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (28 maggio). Il 10 maggio, sempre in tutta Italia, è il 'Sabato del Vignaiolo', promosso dalla Fivi-Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (con il supporto di Crédit Agricole Italia), per raccontare agli appassionati vini e territori dei suoi 1.800 Vignaioli Indipendenti, protagonisti in cantine e aziende agricole, ma anche in luoghi d'arte o di particolare interesse territoriale, tra banchi di assaggio, masterclass, truck o pic-nic, accompagnati da musica o momenti di approfondimento, facendogli così scoprire i vini dei Vignaioli, il territorio e le sue vocazioni, dal Friuli Venezia Giulia (Piazza XXIV Maggio, Cormons) a Verona (Tenuta La Cà a Bardolino), dal Nord Piemonte (Balmetti di Ivrea) alle Langhe e Roero (Bra), dalla Liguria (Villa Nobel a Sanremo) all'Oltrepò Pavese (Tenuta Frecciarossa a Casteggio), da Piacenza (La Torretta a Sala Mandelli) a Modena e Reggio Emilia (Azienda Cavaliera a Castelvetro di Modena), dalle Marche (Villa Salvati a Monte Roberto) all'Umbria (Hotel Giò Wine e Jazz Area a Perugia), dal Lazio (Ex Cartiere di Latina) alla Campania (Castello di Castelevetere), dalla Puglia (L'Astore Masseria a Cutrofiano) alla Calabria (Cantina Casa Comerci a Nicotera), fino in Sicilia (Villa Filippina a Palermo). Fino ad ottobre, c'è anche 'Vigneti Aperti', primo appuntamento del Movimento Turismo del Vino, con una nuova formula che unisce alla visita delle cantine gli itinerari all'aria aperta, una proposta pensata per gli amanti della natura, per i giovani e per le famiglie, ma anche per i curiosi che desiderano scoprire i territori dove si produce il vino, attraverso 'Wine trekking - i paesaggi del vino' proposti dalle cantine di tutta Italia. E il tutto aspettando, il ritorno, il 24 ed il 25 maggio, di 'Cantine Aperte', l'evento di punta del Movimento Turismo del Vino nella cantine di tutta Italia. 'Distinti Salumi', la kermesse di Cagli organizzata da Slow Food con la Regione Marche, ha lanciato la campagna 'Allevare rispettando gli animali e la terra si può' che coinvolge la rete dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, le Condotte e le Comunità Slow Food per far conoscere gli allevatori virtuosi, custodi di biodiversità e di territori attraverso un ricco calendario di eventi in programma fino al 30 giugno in tutta Italia. Ma arriva anche il 'World Cocktail Day', il 13 maggio, per assaggiare la migliore mixology dei bartender d'Italia e non solo, con tanti eventi in tutta Italia. Copyright © 2000/2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Vinitaly 2025: protagonisti e innovatori storici

LINK: https://www.thewaymagazine.it/food-wine/vinitaly-2025-protagonisti-e-innovatori-storici/

Vinitaly 2025: protagonisti e innovatori storici Food & Wine - Wine 3 Maggio 2025 Vinitaly 2025: protagonisti e innovatori storici Food & Wine - Wine 3 Maggio 2025 Vinitaly 2025: protagonisti e innovatori storici Si è conclusa la 57esima edizione di Vinitaly, dove Confagricoltura è stata al centro di incontri e confronti tra istituzioni e imprese. Numerose degustazioni delle Unioni provinciali hanno proposto un percorso gustativo di vini ed alcune eccellenze della produzione agricola delle regioni di tutta Italia. Le politiche commerciali degli Stati Uniti e i mercati internazionali sono stati il tema dominante della manifestazione e argomento di confronto a tutti i livelli, così come le nuove tendenze di consumo. L'export di vino italiano è cresciuto negli ultimi anni registrando il maggiore incremento tra i principali Paesi competitor: +60% in valore in dieci anni. Inoltre, l'aumento delle esportazioni di vino italiano verso gli Stati Uniti si è attestato nel 2024 a +5,0% per fermi e frizzanti e +11,2% per gli spumanti rispetto all'anno precedente (sempre in valore). In foto di apertura servizio, Conti Bossi Fedrigotti Fojaneghe 2012 - TRE BICCHIERI (*). Nato dalla visione della famiglia Bossi Fedrigotti, una delle più antiche dinastie vinicole del Trentino, attiva dal 1697 e, grazie all'intuizione del Conte Federico, pioniera nell'introduzione dell'uvaggio bordolese in Italia nel 1961, il Fojaneghe continua oggi a esprimere il suo prestigio Tipologia: Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Rosso Percentuali uve: 45% Merlot; 40% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc; 15% Teroldego Vendemmia 2012: La stagione nel complesso è stata favorevole, anche se le piogge che hanno caratterizzato i mesi primaverili hanno creato in alcune zone qualche problema nella difesa fitosanitaria. La vendemmia è iniziata il 10 settembre per le varietà a bacca rossa. Buona la gradazione zuccherina rilevata mediante campionatura in vigneto ed altrettanto elevato il livello dell'acidità totale. L'annata 2012 è quella dell'equilibrio perfetto. Il Fojaneghe si distingue per la sua ricchezza aromatica, con note di frutta rossa, tabacco e una leggera speziatura. La freschezza è la caratteristica principale di questo vino, che si esprime con eleganza e grande potenziale di invecchiamento. Eleganza, stile e ospitalità d'autore hanno segnato la presenza di Cipriani Drinks a Vinitaly 2025, conclusosi ieri a Verona. Il nuovo layout espositivo, firmato da Espositiva - exhibit contract specializzato nella progettazione e realizzazione di spazi premium - ha trasformato la visione Cipriani in un racconto tridimensionale, conquistando il pubblico della manifestazione. Per tre giorni, lo stand Cipriani Drinks è stato un piccolo

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

angolo di Venezia nel cuore di Verona. Un invito a riscoprire il piacere di un cocktail servito con grazia, nel segno di una tradizione che continua a parlare al mondo. Un'esperienza che ha unito la qualità della miscelazione a una precisa idea di stile e memoria. Dal celebre Bellini al sofisticato Montgomery, ogni sorso ha raccontato una filosofia fatta di misura, eleganza e spirito internazionale. "Amphora Revolution" è stato uno spazio dedicato ai vini affinati in anfora e agli "underwater wines". Organizzato in collaborazione tra Merano WineFestival e Vinitaly, questa area ha offerto a produttori e visitatori un'opportunità unica per esplorare tecniche di vinificazione che uniscono tradizione e innovazione. L'affinamento in anfora dei vini permette una maggiore espressione degli aromi e dei sapori, amplificando la freschezza, soprattutto nei vitigni a bacca bianca. Come ha sottolineato Helmuth Köcher, patron del Merano WineFestival e ideatore dell'area "Amphora Revolution". "Una pratica che consente un'espressione maggiore degli aromi e dei sapori e, soprattutto per quanto riguarda i vitigni a bacca bianca, un'amplificazione della freschezza. Quindi l'espressione di un vino che risponde di più alla naturalezza e anche alla sostenibilità." 'Il Vinitaly 2025 si è contraddistinto per un'atmosfera professionale, concentrata e orientata al business, con un flusso costante di visitatori qualificati. - ha dichiarato il presidente di UmbriaTop, Massimo Sepiacci - Elemento centrale è stata la forte sintonia tra istituzioni e operatori del settore nella progettualità e nelle prospettive. I nostri produttori, che hanno apprezzato la pacatezza e l'efficacia di questa edizione, hanno rilevato grande attenzione da parte dei buyer e della stampa, e un interesse crescente verso i nostri vini, che sanno raccontare l'Umbria con autenticità.' Si è chiuso con grande soddisfazione il Vinitaly 2025 per UmbriaTop: la società cooperativa, che raggruppa la maggioranza delle aziende vitivinicole regionali, ha coordinato e promosso la partecipazione della filiera vitivinicola regionale sotto il segno delle 'Radici', il concept chiave per quanto riguarda l'allestimento e la narrazione del Padiglione Umbria. Dal 6 all'8 giugno 2025, l'Abbazia di Fossanova a Priverno (LT) accoglierà la quarta edizione di Vini d'Abbazia, l'evento che celebra la tradizione enologica monastica attraverso storia, cultura e degustazioni d'eccellenza. La presentazione ufficiale dell'evento al Vinitaly all'interno del padiglione della Regione Lazio. Sono intervenute le istituzioni coinvolte e alcuni dei produttori che partecipano a Vini d'Abbazia, tra cui Massimiliano Raffa commissario straordinario Arsial - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio; Marco Carpineti, presidente Strada del vino di Latina; Dom Stefano Visintin Abate dell'Abbazia di Praglia; Armin Gratl direttore Cantina Valle Isarco che cura i vigneti dell'Abbazia di Sabiona. Sandro Camilli, presidente dell'Associazione Italiana Sommelier. Ha inviato un saluto Giovanni Acampora, presidente della Camera di Commercio Frosinone Latina. Durante l'edizione 2025 di Vinitaly, uno degli eventi più prestigiosi del panorama vinicolo internazionale, l'enologo sardo Andrea Pala ha ricevuto il premio 'Best Under 40' del vino italiano, assegnato alle eccellenze del nostro Paese da Forbes Italia in collaborazione con ISMEA - Istituto di Servizi per il

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Mercato Agricolo Alimentare. La consegna del riconoscimento si è svolta ieri, presso lo stand istituzionale del MASAF (Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste), alla presenza di istituzioni, addetti ai lavori e stampa di settore. Andrea Pala, originario di Luras (Sardegna), è già stato indicato in passato come Miglior Giovane Enologo d'Italia da Vinoway e ha ricevuto il Premio Franz Haas. Fondazione SOStain Sicilia e il Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia hanno promosso il convegno 'Sostenibilità: l'isola che c'è'. Un'occasione per raccontare a Vinitaly 2025, nel cuore della più importante fiera italiana del vino, un impegno condiviso e strutturato verso una vitivinicoltura più consapevole, sostenibile e misurabile, che oggi rappresenta uno dei tratti distintivi del comparto siciliano. 'Fondazione SOStain Sicilia nasce dalla volontà di costruire un modello condiviso e concreto di sostenibilità vitivinicola, in grado di evolvere insieme alle esigenze delle imprese, del mercato e del pianeta- ha affermato Alessio Planeta, membro del Consiglio Direttivo Fondazione SOStain Sicilia -. Questo convegno, promosso insieme al Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia, ha rappresentato un momento importante di confronto e comunicazione, in cui raccontare ciò che è stato fatto e ciò che, insieme, vogliamo ancora realizzare per rendere la Sicilia un riferimento autorevole anche in ambito green'. 'Regione Lombardia ha sostenuto con convinzione i Giochi Olimpici di Milano Cortina, riconoscendo in questa manifestazione non solo un evento sportivo, ma una piattaforma culturale e sociale dove le comunità del mondo si incontrano e si trasformano a vicenda. Le Olimpiadi invernali garantiscono i flussi di turismo più qualificati, ed è proprio questo lo standard che vogliamo offrire: un turismo di qualità, capace di riconoscere e apprezzare il valore delle nostre eccellenze'. Lo ha detto l'assessore regionale all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, Alessandro Beduschi a Vinitaly, nel corso di 'Host Region, Home of Excellence', un momento di confronto e visione promosso da Regione Lombardia in collaborazione con il Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina, al quale è intervenuto il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida. Antonio Rallo, Presidente del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia, è intervenuto sulla questione dei dazi americani voluti dal presidente degli USA Donald Trump, durante Vinitaly, dichiarando: 'Stiamo monitorando con attenzione gli sviluppi e nel frattempo prevedendo gli effetti che i dazi imposti dall'amministrazione Trump potrebbero avere sulle vendite. Il valore della produzione di vino siciliano è di circa 1 miliardo di euro, di cui tra il 55% e il 60% è destinato all'export: parliamo quindi di circa 550 milioni di euro. Di questo, il 20% è diretto verso gli Stati Uniti, ovvero circa 120 milioni. In foto da sinistra: Paolo Massobrio, Alessandro Beduschi, Francesca Pagnoncelli, Adolfo Rebughini. È andato a Francesca Pagnoncelli Folcieri, Presidente del Consorzio Tutela Moscato di Scanzo, il 'Premio Angelo Betti - Benemeriti della vitivinicoltura 2025' per la Regione Lombardia. Il prestigioso riconoscimento è stato conferito a personalità che si sono distinte per il loro contributo alla crescita qualitativa della viticoltura italiana, celebra l'impegno, la visione e la passione con cui Pagnoncelli da anni promuove il Moscato di

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Scanzo, piccolissima DOCG che rappresenta una delle eccellenze più preziose del panorama enologico non solo italiano, ma anche internazionale. Tra le iniziative fuori fiera, Pasqua Vini ha scelto Verona e Vinitaly per festeggiare il proprio Centenario e ha regalato alla città un percorso museale, dal titolo 'Ode al Futuro', a Giardino Giusti, trovando ospitalità all'interno del palazzo storico nel cuore di Verona. La mostra accessibile gratuitamente per tutta la durata della manifestazione, è stata l'occasione per ammirare il Giardino Giusti che ha appena concluso la ristrutturazione.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Da 'Sicilia En Primeur' a Modica al 'Porto Cervo Wine & Food Festival', alla 'Chianti Lovers Week'

LINK: https://winenews.it/it/da-sicilia-en-primeur-a-modica-al-porto-cervo-wine-food-festival-alla-chianti-lovers-week_556673/

Da 'Sicilia En Primeur' a Modica al 'Porto Cervo Wine & Food Festival', alla 'Chianti Lovers Week' Eventi: 'TuttoFood' a Milano, 'Slow Fish' a Genova, 'Bologna Wine Week' e il primo Museo Senese delle 'Macchine del Vino' da Carpineto a Montepulciano Porto Cervo, 30 Aprile 2025, ore 19:13 Da "Sicilia En Primeur" a Modica al "Porto Cervo Wine & Food Festival", alla "Chianti Lovers Week" 30 Aprile 2025 Il 'Porto Cervo Wine & Food Festival' a Porto Cervo in Costa Smeralda firmato dai Luxury Hotel Cala di Volpe e Cervo "> Da "Sicilia En Primeur" a Modica al "Porto Cervo Wine & Food Festival", alla "Chianti Lovers Week" 30 Aprile 2025 Il 'continente enoico' per eccellenza si racconta a 'Sicilia En Primeur' firmato Assovini Sicilia a Modica "> Da "Sicilia En Primeur" a Modica al "Porto Cervo Wine & Food Festival", alla "Chianti Lovers Week" 30 Aprile 2025 Il 'Paestum Wine Fest Business' a Capaccio Paestum è dedicato ai vini del Centro e Sud Italia (ph: MsPhotographie/Errico Moretti) "> Da "Sicilia En Primeur" a Modica al "Porto Cervo Wine & Food Festival", alla "Chianti Lovers Week" 30 Aprile 2025 Nasce la 'Chianti Lovers Week' con eventi diffusi in tutta la Toscana con la regia del Consorzio Vino Chianti "> Da "Sicilia En Primeur" a Modica al "Porto Cervo Wine & Food Festival", alla "Chianti Lovers Week" 30 Aprile 2025 'Slow Fish' con Slow Food a Genova per conoscere tutto sul mondo della pesca (ph: Alessandro Vargiu) "> Da "Sicilia En Primeur" a Modica al "Porto Cervo Wine & Food Festival", alla "Chianti Lovers Week" 30 Aprile 2025 A Torino si possono incontrare i produttori del Gavi nel 'Gavi World Tour' "> Da "Sicilia En Primeur" a Modica al "Porto Cervo Wine & Food Festival", alla "Chianti Lovers Week" 30 Aprile 2025 'Trentodoc in Città' nei locali più cool di Padova con le maison dell'Istituto Trento Doc "> Da "Sicilia En Primeur" a Modica al "Porto Cervo Wine & Food Festival", alla "Chianti Lovers Week" 30 Aprile 2025 Tour del Belpaese e dell'Emilia-Romagna nel calice con la 'Bologna Wine Week' "> Da "Sicilia En Primeur" a Modica al "Porto Cervo Wine & Food Festival", alla "Chianti Lovers Week" 30 Aprile 2025 'Le Macchine del Vino', primo museo privato che entra nella Fondazione Musei Senesi, nella Tenuta del Nobile di Montepulciano di Carpineto "> Da "Sicilia En Primeur" a Modica al "Porto Cervo Wine & Food Festival", alla "Chianti Lovers Week" 30 Aprile 2025 I 'Vvn - Vini e Vigne del Valdinoto' si raccontano nel cuore della Noto barocca "> Mentre i riflettori si accendono sui grandi vini delle isole e del Sud Italia, con 'Sicilia En Primeur' con la regia di Assovini Sicilia a Modica,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

con il 'Porto Cervo Wine & Food Festival' in Costa Smeralda firmato dai Luxury Hotel Cala di Volpe e Cervo di Smeralda Holding e Marriott International (con un 'Fuori fiera' per i wine lovers), e con il 'Paestum Wine Fest Business' a Capaccio Paestum, per il ponte del Primo Maggio, Festa del lavoro, e nei giorni a seguire, il rosso italiano più conosciuto nel mondo lancia la prima 'Chianti Lovers Week' diffusa in tutta la Toscana; a 'TuttoFood' by Fiere di Parma a Milano si può scoprire l'incredibile ricchezza del mondo agroalimentare italiano, e non solo, grazie anche al fuorisalone 'TuttoFood Week', mentre a 'Slow Fish' con Slow Food a Genova si può conoscere tutto sulla pesca, i pescatori ed il pescato, e a 'Macfrut' a Rimini incontrare i protagonisti del settore dell'ortofrutta made in Italy e internazionale; a Venezia si può visitare la mostra fotografica 'Ai Confini dell'Iconografia' promossa dalla Zenato Academy della griffe Zenato, ma si può andare anche 'Go to Veneto' nelle aziende aperte lungo le Strade del Vino e dei Sapori del Veneto e celebrare la 'Primavera del Prosecco' nei borghi delle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, oppure assaggiare le bollicine 'Trentodoc in Città' nei locali più cool di Padova con le maison dell'Istituto Trento Doc; e mentre a Torino si possono incontrare i produttori del Gavi ed assaggiare il 'bianco Cortese' del 'rosso' Piemonte nel 'Gavi World Tour', nelle Langhe si può incontrare il Premio Nobel per la Pace Terry Callaghan a 'Di Freisa in Freisa' a Chieri, e conoscerne sapori e grandi vini, ammirandone i paesaggi con 'Vinum' ad Alba e 'Stradegustando' con partenza da Marene; al 'Festival dei Vini e Sapori di Lombardia' si incontrano tutte le Strade dei Vini e dei Sapori della regione; in alternativa, si può fare un tour enoico del Belpaese e dell'Emilia-Romagna con la 'Bologna Wine Week' diffusa in tutta la città, o conoscere i Vini delle Sabbie del Bosco Eliceo a 'Delta Di Vino' a Comacchio; visitare 'Le Macchine del Vino', primo museo privato che entra nella Fondazione Musei Senesi, nella Tenuta del Nobile di Montepulciano di Carpineto, assaggiare la cucina stellata degli chef 'Amici in Cucina' al Rosewood Castiglion del Bosco a Montalcino, e fare 'Passeggiate & buon gusto di primavera tra borghi, ulivi e fattorie' lungo la Strada dell'Olio Evo Dop Umbria; ed è possibile anche incontrare Clementina Caggiano, 101 anni e mezzo, testimonial della 'Sagra del Carciofo Bianco' a Pertosa e dell'identità del suo territorio, conoscere i 'Vvn - Vini e Vigne del Valdinoto' nel cuore della Noto barocca, o visitare, in tutta Italia, gli allevatori virtuosi protagonisti della campagna lanciata da Slow Food 'Allevare rispettando gli animali e la terra si può': sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews. In Lombardia, dalla Franciacorta a Milano Quinta edizione per Academia Berlucchi, il progetto di Corporate Social Responsibility della famiglia Ziliani, un 'dono di restituzione' che Berlucchi vuole fare al territorio della Franciacorta e alle sue persone, che hanno reso la storica cantina il riferimento che è oggi nel panorama vitivinicolo internazionale, e che, il 10 maggio al Teatro Grande di Brescia nell'evento 'Cambiare Menti', condotto dall'attore e attivista Alan Cappelli Goetz, con il patrocinio del Comune di Brescia, vedrà i giornalisti Daria Bignardi e Francesco Costa, direttore 'Il Post', moderati dal collega Nicola H. Cosentino, a confronto in un panel dedicato alla cultura e al digitale, e l'esploratore Alex Bellini e il cantautore Vasco

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Brondi, moderati dalla filosofa e scrittrice Ilaria Gaspari, parlare di rapporto tra uomo e ambiente, e, a seguire, 'Semplicemente Frida', il concerto esclusivo della musicista Frida Bollani con Mark Glentworth, e con un brindisi con la famiglia Ziliani, tutto gratuito e per la prima volta aperto al pubblico. Nell'attesa, Brescia ospita il 'Festival dei Vini e Sapori di Lombardia', il 4 maggio in Piazza del Mercato, con protagoniste le 11 Strade dei Vini e dei Sapori della regione (dai Vini e Sapori mantovani a quelli del Garda, dalla Valcalepio ed i sapori della bergamasca all'Oltrepò Pavese, dai Colli Longobardi al San Colombano ed i sapori lodigiani, da Cremona terra di Stradivari al Franciacorta, dalla Valtellina al Riso ed i Risotti Mantovani, passando per il Riso dei Tre Fiumi della Lomellina), per assaggiare le molte specialità locali e i vini dei migliori territori, tra visite guidate, degustazioni e masterclass. Esplorare il futuro dell'agroalimentare, analizzare le sfide che ci attendono e inquadrare le opportunità che possono trasformare il nostro presente: il 'Food & Science Festival', promosso da Confagricoltura Mantova, ideato da Frame-Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola con Ministero dell'Agricoltura, indaga l'oggi per immaginare il domani e torna a Mantova con un'edizione dedicata sempre al tema 'Cambiamenti', dal 16 al 18 maggio, con incontri, dialoghi, tavole rotonde, laboratori, exhibit e spettacoli per raccontare in modo rigoroso, scientificamente accurato e sempre appassionante i nuovi paradigmi legati alla produzione, distribuzione e consumo di cibo, con la consapevolezza che, soprattutto in ambito alimentare, cambiare non è solo necessario, ma inevitabile, e dando voce a scienziati, ricercatori, innovatori, agricoltori, rappresentanti aziendali e delle istituzioni e coinvolgendo attivamente cittadini, addetti ai lavori, esperti di settore e appassionati, dall'astronaut a Paolo Nespoli al divulgatore scientifico Adrian Fartade, dalla ricercatrice Vittoria Brambilla al fisico climatologo Antonello Pasini, da Matteo Fiocco, in arte 'Matt the Farmer', all'agronomo ed economista Andrea Segrè, dalla campionessa olimpica Valentina Vezzali all'esperto di diritto Michele Fino. Il Consorzio del Provolone Valpadana celebra 50 anni di storia come occasione per raccontare valori e futuro del Provolone Valpadana Dop e il suo felice connubio con il territorio, con l'evento 'Provolone Valpadana Dop: armonia di gusto e simbolo di tradizione nel mondo', il 26 maggio al Museo del Violino a Cremona (evento su accredito). Tra salute ed edonismo, radici territoriali e rivisitazioni impensabili, bisogno di velocità e ricerca di lentezza, semplicità apparente e complessità reale, sostenibilità come mantra: dal 5 all'8 maggio, a Milano (Rho Fiera), va in scena 'TuttoFood' 2025, che si candida a diventare uno dei più importanti appuntamenti internazionali dell'agroalimentare, completamente ridisegnato da Fiere di Parma, che raccoglie il testimone da Fiera Milano e lo proietta in una dimensione internazionale che mancava in Italia e nel Sud Europa. Presenti tutti i settori del food, con in più il comparto spirits e il mondo contemporaneo della mixology. Con oltre 5.000 espositori sono attese novità da tutto il mondo in fatto di alimentazione, dalle quali è possibile trarre le linee di tendenza di un settore che ha assunto un ruolo chiave nella società di oggi, a tutte le latitudini: il cibo va molto oltre la soddisfazione di un bisogno primario dell'essere umano, per sconfinare nella sociologia dei consumi,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

nella filosofia della contemporaneità, nella cultura dei popoli per atterrare significativamente su bilanci aziendali e sui Pil nazionali. E non mancherà il 'fuori salone' con 'TuttoFood Week', un ricco palinsesto di eventi diffusi in città, che avrà il suo fulcro nell'Adi Museum. E, con l'edizione n. 6, torna anche 'Best Wine Stars', l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio sempre a Milano, dal 17 al 19 maggio, dedicato a vini, distillati ed alle eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa, e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati. A seguire, va in scena il 'Milano Sake Festival' 2025, un evento unico dedicato alla cultura e alla tradizione del sake giapponese, di scena dal 22 al 26 maggio, con tante novità per appassionati e professionisti del settore, nei locali di punta della città e del territorio. In Piemonte, da Torino alle Langhe Il 'Gavi World Tour', l'evento che il Consorzio del Gavi, guidato da Maurizio Montobbio, organizza nelle più importanti metropoli internazionali, prosegue il suo viaggio e approda a Torino, il 5 maggio da Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte, per un incontro tra la denominazione del Gavi Docg e i suoi principali interlocutori - giornalisti, ristoratori, operatori del settore e wine lovers - per approfondire la conoscenza di questa eccellenza vinicola attraverso una masterclass dedicata (per gli addetti ai lavori, condotta dal wine educator Filippo Bartolotta) e un walk around tasting con 29 produttori aperto al pubblico. Torino che, il 19 giugno, ospiterà la cerimonia di premiazione dei 'The World's 50 Best Restaurants', tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terra? in Italia, grazie alla Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalita?, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. Intanto, Michele Chiarlo, storica griffe delle Langhe, del Barolo, del Barbaresco e del Nizza, rinnova il suo impegno nella valorizzazione del legame tra arte e vino - del quale è pioniera con l'Art Park La Court con opere di Emanuele Luzzati, Ugo Nespolo, Giancarlo Ferraris (autore anche delle etichette) e Chris Bangle, ma anche con il Cannubi Path, concepito da Nespolo per creare un dialogo tra natura e creatività - ospitando la rassegna fotografica 'ALdiLà' di Davide Barzaghi, una narrazione visiva che esplora la bellezza nascosta nella quotidianità, attraverso lo sguardo di un autore che ha trasformato la fotografia in un linguaggio intimo ed essenziale, nella cantina di Calamandrana e nel resort Palás Cerequio a La Morra (fino al 23 dicembre). Domani, è tempo di una 'Caccia al Tesoro nelle Langhe', dedicata a chi desidera trascorrere una giornata in famiglia o con gli amici con prove di gioco, visite guidate e degustazioni enogastronomiche, nei luoghi più belli delle Langhe: un'avventura che inizia ad Alba, e si snoda dai Paesaggi vitivinicoli Patrimonio Unesco del Barolo e del Barbaresco, fino ai boschi, ai noccioleti e ai suggestivi vigneti dell'Alta Langa. Cocconato, incastonata nel cuore del Monferrato, riscopre e celebra le proprie radici enogastronomiche con il ciclo dei 'Banchetti Enogastronomici' (fino all'8

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

maggio), firmati Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato, Associazione Discepoli di Escoffier e Comune di Cocconato, che vanta di aver dato i natali al primo collaboratore italiano di Auguste Escoffier, Silvestro Cavallito, ispiratore di una delle ricette elaborate dal grande cuoco francese, il fricandò, protagonista della 'tenzone culinaria' tra i ristoranti del territorio. Il gran finale, è in programma l'8 maggio, con cinque cuochi dei ristoranti coinvolti nella rassegna che prepareranno un piatto ciascuno per un menu che celebra le eccellenze del territorio, in occasione dell'intronizzazione dei nuovi 'Discepoli Escoffier' e del vincitore della sfida del Fricandò. E domani c'è 'Cocco ...Wine Stories - Messaggi in bottiglia', evento organizzato dal Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato e Go Wine, tra assaggi, incontri e riflessioni. 'Stradegustando' , il 4 maggio, è, invece, una passeggiata enogastronomica a Marene, nelle Langhe, con tipicità locali, dalla carne bovina di razza piemontese al marenotto, accanto ai vini, per valorizzare il patrimonio culturale del territorio attraverso la 'cultura popolare' fatta di agricoltura, allevamento, prodotti e piatti tipici, e la riscoperta dei territori rurali. Il 10 maggio a Chieri, è tempo di 'Di Freisa in Freisa', la kermesse del Consorzio delle Doc Freisa di Chieri e Collina Torinese dedicata alla Freisa ed al suo territorio, con ospite d'eccezione Terry Callaghan, illustre professore di Ecologia Artica e Premio Nobel per la Pace 2007 in qualità di Lead author dell'Ipcc, che insieme ai maggiori rappresentanti del Politecnico e dell'Università di Torino avvierà un'importante riflessione in merito ai cambiamenti climatici e alle ripercussioni sui sistemi sociali ed economici del Pianeta. I ristoranti del territorio proporranno l'iniziativa 'La Freisa nel piatto' con menù piatti abbinati e dedicati alla Freisa, e ci sarà anche l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino. Grandi novità per l'edizione 2025 di 'Nizza è Barbera', l'evento dedicato alla Barbera d'Asti Docg e al Nizza Docg, di scena dal 9 al 12 maggio (con l'ultimo giorno riservato agli addetti ai lavori) a Nizza Monferrato, che si arricchisce del 'Nizza, Barbera & Music', in collaborazione con 'Collisioni Festival' (con il concerto degli Eiffel 65 il 9 maggio), tra degustazioni, enogastronomia e musica. Il Barbera Forum si conferma come cuore pulsante, con oltre 70 produttori e più di 400 etichette sotto il Foro Boario, menù a tema, la 'Notte Bianca', il festival di street food locale 'Nizza col cuore', il bike tour tra i vigneti del Nizza, e con la regia dell'Enoteca Regionale del Nizza, con, tra gli altri Regione Piemonte, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Associazione Produttori del Nizza. Il 17 e il 18 maggio, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato organizza anche la 'Festa del Ruchè' alla Tenuta la Mercantile a Castagnole Monferrato, con i banchi di assaggio dei vini alla presenza diretta dei produttori (e con la possibilità di acquistarli), food e musica. Tanti appuntamenti anche per il Consorzio del Roccaverano Dop, da 'Vinum' di Alba (1-4 maggio), ospite di Onaf, a 'Caseus' ad Acqui Terme, dalla Fiera Carrettesca ancora a Roccaverano (28-29 giugno) alle domeniche del Roccaverano (6 luglio e 7 settembre), momenti di scoperta e degustazione direttamente a 'casa' dei produttori. Ma dall'11 luglio al 10 settembre ci sarà anche 'Attraverso Festival', un'esperienza culturale diffusa ed un viaggio nell'anima del Piemonte e nelle Langhe, Roero e Monferrato da 10 anni nella Unesco World Heritage List

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

- e, infatti, il tema sarà #dieci, tante quante anche le edizioni del progetto di Associazione Culturale Hiroshima Mon Amour Ets e Produzioni Fuorivia, con la direzione artistica di Paola Farinetti e Simona Ressico - tra Alessandria, Asti e Cuneo che si trasformano in un palcoscenico a cielo aperto per oltre 40 eventi con personaggi come Goran Bregovi? e The Wedding And Funeral Band, Paolo Fresu e Omar Sosa, Elio, Neri Marcorè, Serse Cosmi e Giovanni Guidi, Corrado Nuzzo e Maria Di Biase, Andrea Pennacchi, Alessandro Bergonzoni, Isabella Ragonese e Rodrigo D'Erasmo, Maurizio Lastrico, Francesco Costa, Stefano Massini, Pablo Trincia, Umberto Galimberti, Alessandro Barbero, Franco Cardini, Matteo Saudino, Mammadimerda, Antonella Questa, Turbopaolo, Stefano Rapone, Arianna Porcelli Safonov, Gianrico Carofiglio, Fabio Geda, Wuming4, Raffaella Romagnolo, Franco Arminio e altre sorprese. Dalla Valle d'Aosta alla Liguria, dalle Alpi al mare Il Consorzio del Lambrusco, guidato da Claudio Biondi, il 21 giugno, insieme all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, rilancia il suo evento 'World Lambrusco Day - Italian edition', con il quale la freschezza delle bollicine emiliane toccherà le vette più alte: per festeggiare la giornata tradizionalmente dedicata ai vini Lambrusco si salirà, infatti, sul tetto d'Europa, fino a Punta Helbronner a 3.466 metri sul Monte Bianco, un'occasione per avvicinarsi alle aziende, ai vini e alle caratteristiche del Lambrusco da un'altra prospettiva, sotto la guida del Master of Wine Gabriele Gorelli, e per confrontarsi con protagonisti di primo piano del fine dining sulle potenzialità di abbinamento delle bollicine emiliane a tavola con gli chef stellati Heinz Beck e Paolo Griffa. In programma anche, e soprattutto, una degustazione aperta al pubblico lungo il tragitto della funivia Skyway Monte Bianco, dove operatori, turisti e appassionati potranno incontrare i produttori e gustare le bollicine emiliane in tutta la loro freschezza e varietà. 'Slow Fish' 2025 approda al Porto Antico di Genova dall'8 all'11 maggio per celebrare il ventennale dalla prima edizione: organizzato da Slow Food Italia, è l'evento dedicato agli ecosistemi acquatici, punto di riferimento immancabile per la diffusione della cultura marinara e delle tradizioni gastronomiche delle comunità della piccola pesca, dove si impara, si conosce, si scopre e si assaggia, grazie all'incontro con pescatori di tutta Italia, ma anche con produttori di olio extravergine, vino e birra, con i cuochi dell'Alleanza Slow Food e delle Osterie d'Italia ed esperti, che permettono di saperne di più sulle specie ittiche, sull'agricoltura e la cucina delle coste, e di fare esperienze gastronomiche uniche, tra incontri a Casa Slow Food, showcooking, Laboratori del Gusto, Appuntamenti a Tavola, Food Truck, lo spazio del Ministero dell'Agricoltura e delle Regioni, a partire dalla Liguria, e, ovviamente, il Mercato dei Presìdi del mare. Immancabili le attività ludiche pensate per i più piccoli e le famiglie, in collaborazione con l'Acquario di Genova e l'Acquario di Livorno, per esplorare il misterioso mondo delle specie acquatiche e l'affascinante relazione che lega il mare alle comunità costiere. Tra i temi di questa edizione, il futuro del mestiere del pescatore e il ruolo dei giovani, gli unici in grado di reinventare questa professione e di renderla più sostenibile e competitiva, portando idee nuove, innovazioni tecnologiche e una maggiore attenzione all'ambiente. In Trentino-Alto Adige, tra vitigni autoctoni e internazionali Le

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

'Giornate del Pinot Nero', sono l'evento nazionale dedicato allo straordinario vitigno, per addetti ai lavori ed appassionati, di scena dal 16 al 18 maggio, tra Egna e Montagna, con protagonisti tutti i vini del Concorso Nazionale del Pinot Nero con focus sull'annata 2022, provenienti da Trentino, Valle d'Aosta, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Toscana, Umbria, Sicilia e, naturalmente, dalla regione ospitante, l'Alto Adige, e con una masterclass con il sommelier Roberto Anesi, una degustazione verticale della Tenuta Castelfeder che attraverserà quattro decenni con otto etichette in edizione limitata e non presentate al Concorso con l'enologo Ivan Giovanett, e con il maestro di cantina Hans Terzer, che presenterà l'evento 'Top of Pinot Nero Alto Adige', ma anche con escursioni guidate e bike tour. Il 'Trofeo Vernatsch Alto Adige', edizione n. 22, ideato da Ulrich Ladurner, Othmar Kiem e Günther Hölzl, si svolgerà dal 9 al 11 giugno nel prestigioso design hotel Vigilius Mountain Resort a Lana, e vedrà una commissione di tecnici e giornalisti locali selezionare le Vernatsch che aderiscono al concorso (più di 100 vini) per essere ammesse alla finale, dove esperti dall'Italia (tra cui WineNews), dalla Germania, la Svizzera e dall'Austria sceglieranno i migliori vini Schiava dell'anno e che interpretano nel miglior modo le varie Doc a base di Vernatsch (Lago di Caldaro, Santa Maddalena, Meranese, AA Vernatsch). A seguire, ad Appiano sulla Strada del Vino, va in scena 'Vinaltum', evento esclusivo dedicato agli amanti del vino e ai professionisti del settore, il 25 e il 26 maggio a Schloss Freudenstein, una location dal fascino unico nel cuore dell'Alto Adige, che ospita questo Festival delle eccellenze vitivinicole d'Italia e del mondo, con un'attenzione speciale rivolta ai Weinbauern (vignaioli, ndr) del Trentino Alto Adige, tra degustazioni guidate dai sommelier, masterclass e narrazioni affascinanti degli artigiani del vino. Ma arriva anche 'Malghe in Fiore', dal 31 maggio al 21 giugno, nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, per celebrare la primavera tra escursioni nella natura ed eventi gastronomici con i grandi vini e sapori dell'Alto Adige. 'Enovitis extrême', 'clone' biennale di 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv), dedicata alle tecnologie per la viticoltura eroica, si terrà, invece, l'8 luglio a Cembra Lisignago nei vigneti di Cembra Cantina di Montagna. In Friuli Venezia Giulia, tra enogastronomia e cultura Gorizia e Nova Gorica, prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con 'Go! 2025', in cui anche l'enogastronomia è protagonista, con 'Le Giornate delle Cantine Aperte' tra i vigneti di Brda, il Collio Sloveno (14-15 giugno), 'Su pietra e terra', evento teatrale-musicale dedicato alle eccellenze del Carso, a Gradina (27 giugno), e lo storico 'Gusti di Frontiera, Gusti senza frontiere' a Gorizia, ma anche nel vicino versante sloveno, perché per l'occasione i cibi saranno declinati in chiave transfrontaliera (26-28 settembre). E PromoTursimoFvg organizza per tutto l'anno visite guidate per vivere ed esplorare il territorio in modo unico ed esclusivo: la prima, 'Atmosfere goriziane - Tour classico', per godere di Gorizia, del Collio, del Brda, del fiume Isonzo simbolo della Prima Guerra Mondiale e dei tre rilievi su cui si sono svolte alcune delle battaglie più importanti della Grande Guerra in Italia, Calvario, Sabotino e San Michele, mentre gli eleganti palazzi e i monumenti della città

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

sono invece i testimoni tangibili di un passato glorioso all'interno di quello che fu l'Impero Asburgico; la seconda experience, 'Gorizia - Una storia di frontiera' porta direttamente nella travagliata storia della città nel Novecento, avvicinandosi al confine dove si riverbera ancora il ricordo dello strazio di tante famiglie, e dove si potrà imparare cos'è la prepustnica, i sotterfugi dei contrabbandieri e cosa accadde in una curiosa domenica d'agosto. In Veneto, dalle Colline di Conegliano e Valdobbiadene a Venezia 'Go to Veneto', da domani al 4 maggio, è l'evento ideato dal Coordinamento Regionale delle Strade del Vino e dei Sapori del Veneto nel quale cantine e aziende agricole aprono le porte ai visitatori, per un bel programma di degustazioni e visite lungo le Strade del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, del Vino Valpolicella, del Soave, dei Lessini Durello, del Radicchio di Treviso e Variegato di Castelfranco, del Vino dei Colli Euganei e del Riso Vialone Nano. Sulle Colline di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio Unesco prosegue anche la 'Primavera del Prosecco', che con le sue 15 mostre celebra l'edizione 30, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le operose cantine che hanno reso celebre il vino del territorio: gastronomia, storia e cultura diventano un unico percorso, un viaggio nella bellezza alla scoperta dei luoghi in cui è nata l'arte enologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dove al 'saper fare' si coniuga la valorizzazione di un ambiente Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le mostre del vino proseguono a Colbertaldo di Vidor (fino al 4 maggio), Ogliano di Conegliano (fino al 4 maggio), Guia di Valdobbiadene (fino all'11 maggio), San Giovanni di Valdobbiadene (fino al 4 maggio), Cison di Valmarino (fino al 4 maggio), Refrontolo (fino all'11 maggio), Combai (9-18 maggio), Fregona (9-26 maggio), Corbanese (17 maggio-2 giugno), Vittorio Veneto (23 maggio-2 giugno), e si concluderanno a San Pietro di Feletto (24 maggio-8 giugno). E per gli amanti delle bollicine venete continua anche 'Visit Cantina' (fino al 30 marzo 2026), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. La mostra fotografica 'Il passo del viandante', con gli scatti di Arcangelo Piai delle Colline del Prosecco Docg di Conegliano e Valdobbiadene, organizzata da Amorim Cork Italia, fino al 25 maggio, è esposta nell'ex-opificio di Villa dei Cedri a Valdobbiadene. L'8 maggio si terrà 'Trentodoc in Città Padova', un evento per sommelier e operatori del settore del vino per far conoscere il Trentodoc attraverso un tasting libero di 160 etichette di 53 case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc - da Abate Nero ad Altemasi, da Cesarini Sforza Spumanti a Conti Bossi Fedrigotti, da Ferrari Trento alla Fondazione Edmund Mach, da Gaierhof a Letrari, da Maso Martis a Moser, da Revì a Rotari e Villa Corniole, per citarne solo alcune - che lo promuove con Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto, nella cornice di Villa Selvatico a Battaglia Terme, che fa da sfondo anche a masterclass condotte dai 'Migliori Sommelier d'Italia' Ais Roberto Anesi, Cristian Maitan e Andrea Gualdoni. Dall'8 maggio al 1 giugno

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Palazzo Corner Mocenigo a Venezia ospita la mostra fotografica 'Ai Confini dell'Iconografia' promossa da Zenato Academy, con il patrocinio del Comune di Venezia, e che racconta i cambiamenti formali nella fotografia di oggi ed esplora una nuova estetica e le nuove frontiere aperte dall'arte contemporanea, attraverso le opere fotografiche e i video di 13 artisti provenienti da varie nazioni, realizzati negli scorsi anni per il laboratorio di studio e sperimentazione artistica fondato nel 2019 da Zenato, storica griffe veneta del Lugana e della Valpolicella. In Emilia Romagna, tra spumanti italiani e Champagne Dal 9 all'11 maggio, sarà un viaggio tra eccellenze spumeggianti 'Spumantitalia', l'evento dedicato alle migliori bollicine italiane che, per la prima volta, si svolgerà a Bologna, in una delle cornici più prestigiose e suggestive del centro storico come Palazzo Re Enzo, ed entrando a far parte della 'Bologna Wine Week', E che inizia già il 5 maggio, con gli eventi off nei locali della città, fino alla grande festa in Piazza Nettuno dal 9 all'11 maggio, e, nel mezzo, degustazioni dei vini di 80 cantine di tutta Italia in degustazione a Palazzo Re Enzo, con focus sull'Emilia-Romagna, a partire dai produttori del Consorzio dei Colli Bolognesi e della regione (da Cantina della Volta a Manaresi, da Podere Riosto a Marramiero, da Faraone a Fonzone, da La Guardiense a Villa Matilde, da Famiglia Cottarella a Monsupello, da Prime Alture a Citra, da Enrico Serafino a Parusso, da Vetrere a D'Alfonso Del Sordo, da D'Araprì a Sette Ponti, da Vini di Maremma ad Adami, da Nino Franco a Valdo, tra le altre), masterclass di approfondimento e talk show, con ospiti come il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella e Rosario Di Lorenzo, presidente Accademia della Vite e del Vino, tra gli altri. Anche la 'Champagne Experience', il più importante evento dedicato alle bollicine francesi in Italia firmato da Excellence Sidi - che, guidata da Luca Cuzziol, riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza (Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philarmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca e Ceretto Terroirs) - dalla sua edizione n. 8, sarà di scena non più a Modena, ma a Bologna, il 5 e il 6 ottobre a BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo le partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi). Il borgo storico medievale di Castell'Arquato, tra i 'Borghi più belli d'Italia', si prepara ad accogliere visitatori da tutto il mondo al 'Monterosso Val d'Arda Festival' il 10 e l'11 maggio, tra degustazioni, incontri, musica e cultura con protagonista il Monterosso Val d'Arda Doc. Un invito ad esplorare con lentezza le meraviglie di uno dei territori più belli d'Italia: è quello di 'Festina Lente', il progetto che nel 2025 celebra Ferrara e il Delta del Po per due anniversari di straordinaria importanza, i 30 anni dal riconoscimento Unesco della città come esempio perfetto di urbanistica rinascimentale, e i 10 anni del Delta del Po come Riserva della Biosfera Mab Unesco, tra itinerari tematici e un ricco calendario di eventi che celebra arte, gastronomia e tradizioni. Come 'Delta Di Vino', a Comacchio da domani al 4 maggio, con 60 cantine e 120 etichette in degustazione nei luoghi-simbolo della città, per raccontare i Vini delle Sabbie del Bosco Eliceo, un unicum nel panorama

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

vitivinicolo italiano, e la cui storia affonda le radici nel Rinascimento, quando il Duca Alfonso I d'Este, nel Cinquecento, diede avvio a un'imponente opera di disboscamento e piantumazione di vigneti nell'area del Bosco Eliceo. L'edizione n. 42 di 'Macfrut', la Fiera internazionale della filiera dell'ortofrutta, è, invece, in programma al Rimini Expo Centre dal 6 all'8 maggio. Il 'Wein Tour Cattolica', l'evento che celebra il vino in tutte le sue sfaccettature, va in scena a Cattolica dal 16 al 18 maggio, con un percorso enogastronomico e con la partecipazione di un numero di etichette di anno in anno più grande, delle migliori cantine dal piacentino a Rimini, e in un'edizione speciale dedicata ai vini bianchi dell'Emilia-Romagna, protagonisti anche di seminari e masterclass. In Toscana, dal Chianti alla Costa degli Etruschi Per gli amanti del vino rosso italiano più conosciuto nel mondo, nasce la 'Chianti Lovers Week', una settimana di eventi diffusi (40 in tutto, dal 5 all'11 maggio) promossa dal Consorzio Vino Chianti, guidato da Giovanni Busi, che porteranno il Chianti Docg tra le strade, i locali, i luoghi della cultura e della convivialità di Firenze e di tutta la Toscana, come ristoranti, enoteche e cantine, con degustazioni, esperienze immersive e contaminazioni con il cinema, l'arte e la musica, cene-degustazione, aperitivi a tema, trekking tra i filari e visite in azienda organizzate da produttori storici e giovani realtà. Tra gli eventi nell'evento, a Firenze, il 6 maggio il Chianti sarà protagonista della 'Shopping Night' alla Rinascente, in collaborazione con Savino del Bene Volley, per un brindisi speciale con la squadra di ritorno dalla Final Four di Champions League, l'8 maggio sarà di scena 'Wine & Cinema Experience' a Nana Bianca, una masterclass immersiva tra degustazioni e scene cult cinematografiche in cui il Chianti è protagonista, il 10 maggio i riflettori saranno puntati sull'ex Monastero di Sant'Orsola con 'Riscrivere la storia', con visite guidate, arte dal vivo e degustazioni in un luogo straordinario che si apre eccezionalmente al pubblico, e l'11 maggio ci sarà il grand finale alla Manifattura Tabacchi con il 'Chianti Lovers Closing Party', una festa tra degustazioni libere, street food, musica e ballo. L'edizione 2025 di 'Regina Ribelle Vernaccia di San Gimignano Wine Fest' si terrà, invece, dal 15 al 18 maggio nella 'New York del Medioevo', dove torna il Festival voluto dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano in partnership con il Comune, dedicato alla Vernaccia di San Gimignano nel suo territorio. Che si prepara ad incontrare i wine lovers, il 17 e il 18 maggio, con una degustazione itinerante nella 'città delle torri' alla presenza dei produttori, ma anche masterclass con i sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier, laboratori di abbinamento cibo-vino con i prodotti tipici toscani (dal Prosciutto Toscano Dop alla Finocchiona Igp ed al Pecorino Toscano Dop) ed i ristoranti locali e, ancora, intrattenimento per i grandi - tra cui il Dj-set serale alla Rocca di Montestaffoli, dove si potrà visitare con accesso libero 'La Vernaccia di San Gimignano Wine Experience'- e per i piccoli. A conclusione, verrà premiato anche il Miglior Sommelier Ais Toscana 2025. L'evento sarà anticipato, il 15 e il 16 maggio, dalla presentazione delle nuove annate in commercio ai media, con la cerimonia al Museo di Arte Moderna e Contemporanea R. De Grada con Irina Strozzi, presidente del Consorzio e le istituzioni. Ci saranno un focus speciale sulla Doc San Gimignano di rossi, rosati e Vin Santo del territorio con una

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

masterclass condotta da Marco Sabellico del 'Gambero Rosso', un'esclusiva visita privata alla Galleria Continua - International Contemporary Gallery Art per ammirare opere di importanti artisti internazionali, una cena a sei mani dedicata all'arte bianca che illustrerà la versatilità di abbinamento della Vernaccia con le pizze di Massimo Giovannini (Apogeo, Pietrasanta), Giovanni Santarpia (Santarpia, Firenze) e Tommaso Vatti (La Pergola, Radicondoli), mentre il giorno seguente ci saranno il press tour nelle aziende e una cena di gala dello chef Gaetano Trovato del ristorante due Stelle Michelin Arnolfo di Colle di Val d'Elsa nella scenografica Piazza del Duomo di San Gimignano. Il 10 e l'11 maggio a Greve in Chianti, torna 'Tastingreve', l'evento dei Viticoltori di Greve in Chianti dedicato alla scoperta del territorio e delle sue aziende più rappresentative, che aprono le loro porte per visite e degustazioni e si riuniscono nel cuore del borgo, da Ambrogio e Giovanni Folonari - Tenuta di Nozzole al Castello di Querceto, dal Castello di Verrazzano al Castello Vicchiomaggio, da Conti Capponi - Villa Calcinaia a Terreno, da Triacca - Fattoria La Madonnina a Villa Vignamaggio, tra le altre. Sempre in Chianti Classico, Vallepicciola amplia la sua offerta enoturistica con la 'Pinot Noir Experience', un viaggio sensoriale tra i filari e gli spazi iconici della cantina, dedicato all'eleganza del Pinot Nero, e il 'Sunset picnic', per godere in compagnia di tramonti mozzafiato immersi nelle colline del Gallo Nero, accanto ai già consolidati Wine Safari e Collectors Experience. Borgo Scopeto Wine & Country Relais, gioiello a 5 stelle incastonato, ancora, tra le colline del Chianti Classico, di proprietà della famiglia Gnudi Angelini, ospita la mostra fotografica 'Inside Home' di Fabio Giamello, aperta al pubblico dal 10 al 31 maggio, un nuovo tassello del programma artistico 2025 del Relais, che si arricchisce con il progetto fotografico del giovane artista senese, noto per la sua capacità di ridare vita attraverso l'obiettivo a luoghi abbandonati e dimenticati. Anche il teatro si sposta intorno a un tavolo, con gli attori che preparano e cucinano come a una cena tra amici: da 20 anni, e con oltre mille repliche in tutta Europa, il Teatro delle Ariette porta in scena lo spettacolo 'Teatro da mangiare?', in cartellone con 'Teatro Gourmet', l'11 maggio al Politeama a Poggibonsi, con protagonisti sul palco Paola Berselli e Stefano Pasquini. Qualivita compie 25 anni e per l'occasione ha lanciato il Festival 'Il gusto della cultura e la cultura del gusto', un programma di incontri 'diffusi' a Siena con importanti figure della cultura e della scienza e con la Dop economy al centro del dibattito, che, dopo il filosofo Umberto Galimberti, l'economista Stefano Bartolini, il giornalista Patrizio Roversi, lo storico Duccio Balestracci, il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e lo chef tristellato Massimo Bottura, patron dell'Osteria Francescana a Modena, e il direttore dell'Enciclopedia Treccani Massimo Bray, e il manager e ad Banca Monte dei Paschi di Siena Luigi Lovaglio, prosegue il 13 maggio, con lo psicoanalista Massimo Recalcati al Teatro dei Rinnovati. Rosewood Castiglion del Bosco a Montalcino, tra i vigneti del Brunello in Val d'Orcia, invita i gourmand ad 'Amici in Cucina', con l'executive chef stellata Matteo Temperini che ospita chef italiani ed internazionali, interpreti della cucina stellata, per cene a quattro mani, al Ristorante Campo del Drago, 2 stelle Michelin: dal pastry chef Matthieu Carlin dell'Hôtel de Crillon di Parigi (6 maggio), allo chef Philip Chronopoulos del

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Palais Royal Restaurant Venezia del Nolinski (3 giugno), da Massimiliano Mascia del San Domenico (22 luglio), a Carlo Cracco e Mattia Pecis del Ristorante Cracco di Milano e Cracco Portofino (26 agosto), ed a Peter Brunel del ristorante che ne porta il nome di Arco (6 settembre). 'Eroica Montalcino', l'iconica cicloturistica in sella a bici d'epoca con maglie di lana, sulle orme dei grandi campioni del ciclismo di un tempo, tra polvere e fatica sulle strade bianche lungo il percorso dei 209 km de 'L'Eroica' tra i vigneti che, a Sud di Siena, si snodano tra la Val d'Arbia, le Crete Senesi, la Val D'Orcia Patrimonio Unesco e del Brunello, torna il 25 maggio, aspettando 'L'Eroica' per eccellenza, a Gaiole in Chianti, tra i filari del Chianti Classico dove è nata, il 4 ed il 5 ottobre. Nella tenuta del Vino Nobile di Montepulciano di Carpineto apre le porte 'Le Macchine del Vino', il primo museo privato che entra nella Fondazione Musei Senesi, la rete che riunisce 50 musei delle Terre di Siena, e che racconta uno spaccato di due secoli di viticoltura ed enologia raccolto da Antonio Mario Zaccheo, viticoltore che ha dedicato e dedica tutta la sua vita a fare vino, e ha vissuto in Toscana i sessant'anni più dinamici della storia del vino, come racconterà con il presidente della Fondazione Alessandro Ricceri, il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, ed i sindaci di Montepulciano Michele Angiolini e di Chianciano Grazia Torelli, sullo sfondo della 'Valdichiana Capitale Toscana della Cultura' 2025 e alla vigilia della 'Giornata Internazionale dei Musei'. Cortona fa da sfondo ad 'Amacortona', un evento inedito che fonde armoniosamente sport, salute, benessere e, soprattutto, le ricchezze enogastronomiche di un territorio molto generoso, il 10 maggio, con un'esperienza immersiva che coinvolgerà un pubblico eterogeneo in una varietà di attività pensate per nutrire corpo, mente e spirito, tra lezioni di fitness e autodifesa, workshop dedicati alla cura della persona e degustazioni, tra cui quelle con i vini Cortona Doc, con il cuore nel Chiostro di Sant'Agostino. Con 'Vini bagnanti', il 21 giugno, il vino torna in riva al mare, con 50 cantine - dall'Italia, dal Piemonte alla Sicilia, alla Champagne, dalla Spagna all'Ungheria, passando per la Grecia - sulla spiaggia privata del Resort Riva degli Etruschi, a San Vincenzo sempre sulla costa toscana (dove, insieme all'Università di Firenze, si coltivano ortaggi e grani antichi, come il Carciofo Violetto della Val di Cornia, Presìdio Slow Food, l'olio Evo della Tenuta Biliotto, i vini bianchi e rossi Marittimo con Michele Satta, uno dei più importanti produttori di Bolgheri, e i distillati creati con Nannoni Grappe), tra degustazioni, laboratori e gastronomia in collaborazione con 'Vini Migranti', Slow Food, e in particolare la condotta Costa degli Etruschi, Slow Wine e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. In Umbria, tra vino e olio L'Umbria, con 'Porchettiamo', da cuore 'verde', diventa anche il cuore 'rosa' d'Italia, celebrando con la ormai storica rassegna, nel borgo di San Terenziano di Gualdo Cattaneo, dal 16 al 18 maggio, il cibo di strada più amato del Belpaese, ovvero la porchetta, e con la novità del 'Maggio del Maiale', con una serie di iniziative che animano tutta la regione. Intanto entra nel vivo il format di esperienze di oleoturismo firmato Strada dell'Olio Evo Dop Umbria: le 'Passeggiate & buon gusto di primavera 2025 tra borghi, ulivi e fattorie', con le tappe del 3 maggio a Lugnano in Teverina, il 10 maggio a Montecchio, il 17 maggio ad Amelia, il 24 maggio a Monterubiaglio a Castel Viscardo e il 31 maggio a Foligno. A

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Montefalco, 'Anteprima Sagrantino' dedicata alle nuove annate dei vini dei territori di Montefalco e Spoleto, organizzata dal Consorzio dei Vini di Montefalco, sarà di scena il 17 e il 18 giugno. E Montefalco dove la storica cantina Scacciadiavoli, guidata dalla famiglia Pambuffetti, lancia l'edizione n. 1 del 'Nose Art Festival - Naf', il 21 e il 22 giugno, un evento interamente dedicato all'olfatto come linguaggio culturale e strumento di conoscenza, per stimolare l'immaginazione e comunicare emozioni, attraverso un programma che intreccia discipline diverse, tra cui neuroscienze, arte ed enogastronomia, e coinvolge scienziati, artisti, performers e ricercatori, in collaborazione con lo storico e prestigioso 'Festival dei Due Mondi Spoleto'. Dalle Marche all'Abruzzo, nel segno del mix vino-cibo-territorio La 'Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce' è la sfida italiana a colpi di padelle e cucchiai tra chef professionisti, freelance e personal chef che ambiscono al titolo di Campione italiano dei brodetti e delle zuppe di pesce, mettendo nel piatto anche una ricetta inedita, puntando alla finale che li vedrà protagonisti il 31 maggio e il 1 giugno a Fano nell'edizione n. 23 di 'BrodettoFest', il Festival nazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce. Dal 16 al 18 maggio, il cuore de L'Aquila si trasformerà in una vera e propria capitale enogastronomica con la prima edizione di 'Vinorum - Festival del Vino d'Abruzzo', un evento che vuole raccontare al grande pubblico l'anima autentica del territorio attraverso vino, cultura e tante attività collaterali, con il Consorzio Vini d'Abruzzo guidato da Alessandro Nicodemi, e tra degustazioni, tavole rotonde, masterclass con abbinamenti wine & food, incontri con i produttori, percorsi di approfondimenti storico culturali, streetfood e molto altro, verso le celebrazioni della città come 'Capitale Italiana della Cultura' 2026. Pianta la sua prima bandierina in Abruzzo 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv) dedicata alle tecnologie per la viticoltura, il 18 e il 19 giugno tra i vigneti del Montepulciano della Cantina Marramiero a Rosciano. Nel Lazio, tra castelli, abbazie e tradizioni secolari Il 12 maggio il Castello di Torre in Pietra a Torrimpietra ospita '100Vini in Cantina di Visconti43', una selezione di referenze presentate direttamente dai produttori delle cantine distribuite da Visconti43 del Gruppo Meregalli - con le novità in portfolio dello stesso Castello di Torre in Pietra, accanto a Primosic, Surrau, Le Caniette e Champagne Leclerc Briant - riservato esclusivamente ai professionisti di settore (su invito). Dal 6 all'8 giugno, l'Abbazia di Fossanova a Priverno, accoglierà una nuova edizione di 'Vini d'Abbazia', l'evento che celebra la tradizione enologica monastica attraverso storia, cultura e degustazioni d'eccellenza, ideato dal giornalista Rocco Tolfa, con banchi d'assaggio, masterclass, Presìdi Slow Food e conferenze. Le cantine? Da Abbazia di Novacella all'Abbazia di Praglia, da Arnaldo Caprai a Badia a Passignano - Marchesi Antinori, da Cascina del Monastero - Opera Pia Barolo all'Abbazia del Goleto - Feudi di San Gregorio, dal Monastero dei Frati Bianchi di Fivizzano al Monastero di Bose Fraternità di Assisi San Masseo, dall'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore alla Cantina Convento Muri-Gries, dall'Abbazia di Rosazzo - Livio Felluga a San Francesco della Vigna, dal Convento dell'Annunciata di Rovato - Bellavista al Monastero di Santo Stefano Belbo - Beppe Marino, dal Monastero delle Suore Trappiste di Vitorchiano al

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Monastero di Sabiona - Cantina Valle Isarco, dalle Cantine Cremisan di Betlemme all'Abbaye de Cîteaux e Château de la Tour - Clos de Vougeot in Borgogna all'Abbaye de Villers a Vallonia in Belgio, tra le altre. Il 'World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream', uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) torna il 6 e il 7 novembre, a Roma, all'Hotel Roma. In Campania, tra vino e Dieta Mediterranea In un'epoca in cui le madrine degli eventi sono spesso volti noti dello spettacolo o dei social, Pertosa, a Salerno, sorprende tutti scegliendo come testimonial della 'Sagra del Carciofo Bianco' una figura autentica e profondamente radicata nel territorio: nonna Clementina Caggiano, 101 anni e mezzo, esempio di longevità e memoria collettiva, che taglierà il nastro dell'evento che dal 2 all'11 maggio, racconta l'identità più genuina del territorio con il suo prodotto-simbolo, il carciofo bianco, eccellenza del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano, Alburni e della Valle del fiume Tanagro, oggi al centro di un percorso di riscoperta e valorizzazione. Il 'Paestum Wine Fest Business' 2025, fondato da Angelo Zarra, founder di Zeta Enoteca, e Alessandro Rossi, Wine Manager Partesa, torna con l'edizione n. 14 dal 4 al 6 maggio al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum, per riunire professionisti del marketing e della comunicazione, operatori horeca, buyer da tutto il mondo e consumatori, per fare business con le migliori cantine italiane nel più grande Salone del Centro e del Sud Italia, e per farle conoscere anche ai wine lovers. Già all'opera anche Matteo Zappile, Official Brand Ambassador Paestum Wine Fest e selezionatore del Wine Club, in collaborazione con la cantina San Salvatore 1988 di Beppe Pagano, esclusivo collettivo di operatori altamente specializzati nel settore della sommellerie, provenienti da esperienze di alta ristorazione - da Davide Macaluso (Principe Di Piemonte) a Mirta Margaglio (Perbellini), da Alessandro Tupputi (Mammoliti) a Francesco Aldieri (Acquolina), da Manuele Pirovano (D'O) a Lavinia Santicchia (Aprea), da Simona Beltrami (Magorabin) a Luca Belleggia (Il Pagliaccio), da Francesco Cioria (San Domenico) ad Andrea Menichetti (Caino), da Pascal Tinari (Villa Maiella) a Calogero Milazzo (Arnolfo), da Beatrice Ruzzon (Damini) a Carla Scarsella (Sintesi), da Domenico Accinni (Pascucci) a Patrizio Pizzi (Ydilio), da Sara Checchelani (Materia Prima) a Luca Pozzoli (Orma), da Federica Gatto (Cetaria) a Oscar Mazzoleni (Al Carroponte), da Lydia Perry (Oro Restaurant) a Raffaele Mellino (Quattro Passi) e Giorgia Capriotti (Nh Fori Imperiali) - per promuovere e divulgare il mondo del vino, per il Pwf Limited Edition. Ed è stato rinnovato anche l'accordo per la borsa di studio Intrecci - Famiglia Pagano 1968 con Intrecci - Scuola di Alta Formazione e Accoglienza delle sorelle Dominga, Marta ed Enrica Cotarella e Famiglia Pagano 1968. Si resta al Next di Capaccio-Paestum anche per il 'Campionato della Pasta Fresca Fatta a Mano', l'unica competizione al mondo dedicata alla straordinaria arte della pasta fatta a mano, dal 30 maggio al 1 giugno, in occasione del 'DMed - Salone della Dieta Mediterranea'. Alla Stazione Marittima di Napoli, dall'11 al 13 maggio, torna 'VitignoItalia' 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, punto di riferimento per

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

cantine, appassionati e buyer internazionali (in collaborazione con Ice), con oltre 200 aziende e diversi consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2.000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire, dalla Campania, con il Consorzio dei Vini del Vesuvio e Viti-Vignaioli In Terre d'Irpinia, alla Calabria, con l'Enoteca Regionale Calabria, dal Trentino Alto Adige al Friuli Venezia Giulia, con il Consorzio Doc Friuli, dal Piemonte al Veneto con il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dalla Toscana alla Puglia, fino alla Sicilia, con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. 'Campania Stories' 2025, invece, la presentazione delle nuove annate di vini delle principali denominazioni campane si terrà, a seguire, dal 18 al 21 maggio sul Vesuvio. Dal 20 maggio al 24 maggio, va in scena l'edizione n. 17 di 'Wine & Thecity', la rassegna diffusa che promuove a Napoli la cultura del vino e la scoperta del territorio, con appuntamenti in luoghi insoliti e non convenzionali, spazi privati, palazzi storici, giardini e boutique, ristoranti, alberghi e percorsi urbani inediti. Il vino, con 100 cantine italiane protagoniste, e la città partenopea sono i protagonisti dell'evento, dallo storico Palazzo Ravaschieri, sede della Fondazione Santobono-Pausilipon (sfondo dell'evento inaugurale con lo chef Gianluca D'Agostino e le etichette del Consorzio dei Vini del Vesuvio), il quartiere Chiaia, e il complesso di di Santa Maria della Vita, sede dell'Associazione La Tenda al Rione Sanità, ma anche le Cantine dell'Averno (per una tavolata tra i vigneti). In Puglia, la 'vie en rose' del Sud Italia Il 1 giugno torna 'La Vieste en Rose', kermesse dedicata al vino rosato e per scoprire le meraviglie che ci riserva un territorio unico come la Puglia e in particolare il Gargano e Vieste, ormai mete riconosciute e apprezzate a livello turistico in tutto il mondo. Ad anticiparla, un meeting tecnico-enologico dal 29 maggio al 1 giugno, con esperti a confronto su progetti del vino rosato, tra passato, presente e futuro. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, invece, l'edizione n. 20 di 'Radici del Sud' 2025, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno. In Calabria, sulle tracce di Enotria Nasce la prima edizione del 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', dal 7 al 9 giugno tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona, promosso da Merano WineFestivale e dal The WineHunter Helmuth Köcher (con la presentazione del WineHunter Award Calabria 2025, con la degustazione di oltre 300 etichette e 100 specialità gastronomiche Dop e Igp), con il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria ed il Consorzio dei vini Doc Cirò e Melissa, tra gli altri, con degustazioni, masterclass dedicati ai vini della Magna Grecia e in anfora e incontri con esperti del settore sullo sfondo di un territorio dalle radici antiche e dallo straordinario potenziale, capace oggi di affacciarsi con orgoglio sul panorama internazionale del vino. Nel 'continente' enoico Sicilia 'Sicilia En Primeur',

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

l'evento itinerante firmato da Assovini Sicilia, guidata da Mariangela Cambria, che riunisce oltre 100 tra le cantine più virtuose dell'isola, e che da anni mostra la bellezza e la varietà dalla Sicilia del vino, con la presentazione delle nuove annate ai media italiani ed internazionali, protagonisti di enotur per conoscere anche il patrimonio culturale siciliano e di talk su argomenti di attualità del mondo del vino, torna con l'edizione 2025 a Modica dal 6 al 10 maggio. 'Vvn - Vini e Vigne del Valdinoto', è l'evento della Strada del Vino Valdinoto, in programma il 2 maggio, nella Loggia del Mercato, all'Enoteca della Strada nel cuore della Noto barocca, con i banchi d'assaggio con oltre 30 aziende che raccontano i vitigni autoctoni Nero d'Avola e Moscato e promuovono gli itinerari enoturistici di questo grande territorio che racchiude la Doc Siracusa, la Doc Noto, la Doc Eloro e l'Igp Avola. Pluralismo delle culture, bellezza della natura e qualità dei prodotti, sono gli elementi che hanno fatto la differenza anche nel riconoscimento di 'European Region of Gastronomy' 2025 assegnato alla Regione Sicilia, e per la prima volta all'Italia, dall'Istituto internazionale di gastronomia, cultura, arti e turismo (Igcat), e che daranno vita ad una serie di appuntamenti, da maggio a ottobre in 20 comuni, dove i visitatori potranno scoprire o riscoprire un patrimonio agroalimentare sempre più protagonista della cucina italiana e nel mondo. La Fondazione Radicepura presenta l'edizione n. 5 del 'Radicepura Garden Festival', Biennale del giardino mediterraneo che si terrà a Giarre dal 17 maggio al 7 dicembre e che avrà come tema 'Chaos (and) order in the garden', argomento di ricerca che sarà interpretato dai team di paesaggisti under 36 selezionati tramite un bando internazionale; alla call si sono iscritti oltre 1.100 progettisti provenienti da oltre 60 Paesi, confermando il crescente interesse per questo appuntamento unico nel suo genere, firmato dal direttore artistico Antonio Perazzi. Guest star, la pluripremiata paesaggista Sarah Eberle, membro onorario della Royal Horticultural Society, che vanta ben 17 Rhs Gold Medals al 'Chelsea Flower Show', e che realizzerà un giardino che andrà ad arricchire la collezione di progetti d'autore del Parco, che vanta contributi di François Abéllanet, James Basson, Paolo Pejrone, Michael Péna, Antonio Perazzi, Andy Sturgeon, Kamelia Bin Zaal, Alfio Bonanno, Emilio Isgrò e Adrian Paci. In Costa Smeralda, il lato glamour della Sardegna Dall'8 all'11 maggio torna uno degli eventi 'boutique' più glamour nel mondo dell'enogastronomia italiana: il 'Porto Cervo Wine & Food Festival' 2025, all'edizione n. 14 a Porto Cervo, in Costa Smeralda, dedicato al vino - da Argiolas ad AgriPunica, da Cantina Mesa a Santadi, da Sardus Pater a Capichera, da La Contralta a Podere Guardia Grande, da Saraja a Sella & Mosca (Gruppo Terra Moretti), da Surrau a Tenuta Asinara dalla Sardegna; da Astoria a Bottega Spa, da Foss Marai a Inama dal Veneto: da Bellavista a Berlucchi e Ca' del Bosco dalla Franciacorta; da Masciarelli dall'Abruzzo a Kettmeir dal Trentino-Alto Adige (Herita Marzotto Wine Estates); da La Viarte e Schiopetto dal Friuli-Venezia Giulia, a Fontanafredda dal Piemonte, e Donnafugata dalla Sicilia, tra le 60 cantine protagoniste - ed ai prodotti di eccellenza made in Italy e della Sardegna (in degustazione, con i vini, al Cervo Conference Center, con tanti ottimi artigiani del cibo dell'isola e dell'Italia, 20 in tutto, da Accademia Olearia Tenute Fois a

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Apicoltura Brisi, da Dolci Peano al Nuovo Oleificio San Pasquale, da Rocca La Bottarga ai Fratelli Pinna, da Acqua Smeralda ai Gelati Bonimeda, da Caviar Import all'Appennino Food Group e Longino & Cardenal, per citarne solo alcuni), e firmato dai prestigiosi Luxury Hotel Cala di Volpe e Cervo di Smeralda Holding e Marriott International, in una cornice internazionale e di incredibile bellezza, dove si incontrano le aziende, gli operatori, i media, i buyer internazionali e gli ospiti dell'iconica e intramontabile meta (con porte aperte ai wine lovers il 10-11 maggio). Un'occasione anche per assegnare il Premio Pcwff Award ai migliori vini sardi (rossi, bianchi, rosè e bollicine) e nazionali (rossi, bianchi, rosè e bollicine), che entreranno a far parte di 'Taste of Sardinia', l'iniziativa tramite cui Marriott Costa Smeralda presenta le eccellenze italiane nel mondo. E non manca il 'Fuori fiera', una collana di appuntamenti glamour aperti al pubblico tra cocktail d'autore, dj e vibrazioni. In tutta Italia, nei vigneti attraversati dal Giro Infine, fino ad ottobre, c'è 'Vigneti Aperti', primo appuntamento del Movimento Turismo del Vino, con una nuova formula che unisce alla visita delle cantine gli itinerari all'aria aperta, una proposta pensata per gli amanti della natura, per i giovani e per le famiglie, ma anche per i curiosi che desiderano scoprire i territori dove si produce il vino, attraverso 'Wine trekking - i paesaggi del vino' proposti dalle cantine di tutta Italia. E con partenza il 9 maggio, in Albania, con tre tappe, la prima da Durazzo a Tirana, le crono nella capitale del Paese e a Valona, per poi arrivare in Italia, con un percorso che, lungo 3.413,3 chilometri, partendo dalla Puglia, il 13 maggio, attraversera? il Belpaese fino alle Dolomiti, con l'ultima tappa a Roma, tra il Vaticano, in omaggio a Papa Francesco, e le bellezze della Citta? Eterna, il 1 giugno, cresce l'attesa per il 'Giro d'Italia' 2025, tra le gare di ciclismo piu? amate e seguite a livello internazionale. E che, oltre alle imprese dei campioni dei pedali, raccontera? a 700 milioni di persone in tutto il mondo, le bellezze, l'enogastronomia, l'agricoltura ed il vino italiano. Perché se non c'e? piu?, da qualche anno, una 'Wine Stage' vera e propria, tanti saranno i territori vinicoli toccati o lambiti dalla carovana rosa, tra fughe e sprint in volata, cronometro e scalate epiche: dalla tappa tra Alberobello e Lecce (13 maggio) all'Irpinia (15 maggio), dalle colline del Montepulciano d'Abruzzo e del Verdicchio di Matelica (16-17 maggio) alla tappa Gubbio-Siena, che attraversera? sugli sterrati i territori in cui il Sangiovese la fa da padrone (il 18 maggio, tra le colline del Chianti e del Chianti Classico, e lambendo quelle del Vino Nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino), da Soave e la Valpolicella (23 maggio) alla tappa con partenza da Treviso, attraverso i territori del Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con arrivo a Gorizia/Nova Gorica nel Collio, tra Friuli e Slovenia (24 maggio), fino ai vigneti di montagna del Trentodoc, con la partenza dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (28 maggio). 'Distinti Salumi', la kermesse di Cagli organizzata da Slow Food con la Regione Marche, ha lanciato la campagna 'Allevare rispettando gli animali e la terra si può' che coinvolge la rete dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, le Condotte e le Comunità Slow Food per far conoscere gli allevatori virtuosi, custodi di biodiversità e di territori attraverso un ricco calendario di eventi in programma fino al 30

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

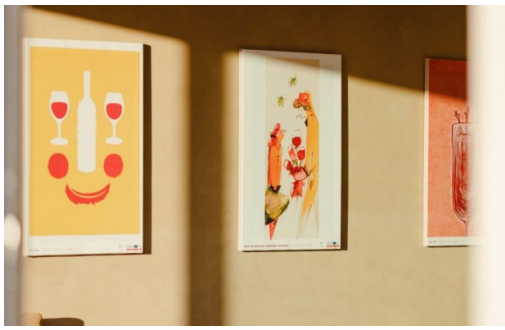
giugno in tutta Italia. Ma arriva anche il 'World Cocktail Day', il 13 maggio, per assaggiare la migliore mixology dei bartender d'Italia e non solo, con tanti eventi in tutta Italia. Copyright © 2000/2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Dal 'Festival Mondiale dell'Eno(Satira)' a Gorizia a 'Distinti Salumi' a Cagli, ecco gli eventi

LINK: https://winenews.it/it/dal-festival-mondiale-dellenosatira-a-gorizia-a-distinti-salumi-a-cagli-ecco-gli-eventi_556063/



Dal 'Festival Mondiale dell'Eno(Satira)' a Gorizia a 'Distinti Salumi' a Cagli, ecco gli eventi Da 'DiVinNosiola' in Trentino a 'Go to Veneto', dalla 'Caccia al Tesoro' in Langa a 'Delta Di Vino' sul Po, e al 'Radicepura Garden Festival' a Giarre Cagli, 23 Aprile 2025, ore 20:11 Dal "Festival Mondiale dell'Eno(Satira)" a Gorizia a "Distinti Salumi" a Cagli, ecco gli eventi 23 Aprile 2025 Primo 'Festival Mondiale dell'Eno(Satira)' a Gorizia del Movimento Turismo del Vino del Friuli "> Dal "Festival Mondiale dell'Eno(Satira)" a Gorizia a "Distinti Salumi" a Cagli, ecco gli eventi 23 Aprile 2025 In Alto Adige si celebra la fioritura dei meli con 'Lana in fiore' (ph: Maike Wittreck) "> Dal "Festival Mondiale dell'Eno(Satira)" a Gorizia a "Distinti Salumi" a Cagli, ecco gli eventi 23 Aprile 2025 Il Vino Santo Trentino nelle cantine aperte della Valle dei Laghi per 'DiVinNosiola' "> Dal "Festival Mondiale dell'Eno(Satira)" a Gorizia a "Distinti Salumi" a Cagli, ecco gli eventi 23 Aprile 2025 'Go to Veneto' nelle aziende aperte lungo le Strade del Vino e dei Sapori del Veneto "> Dal "Festival Mondiale dell'Eno(Satira)" a Gorizia a "Distinti Salumi" a Cagli, ecco gli eventi 23 Aprile 2025 'Caccia al Tesoro nelle Langhe' del Barolo, del Barbaresco e dell'Alta Langa "> Dal "Festival Mondiale dell'Eno(Satira)" a Gorizia a "Distinti Salumi" a Cagli, ecco gli eventi 23 Aprile 2025 I Vini delle Sabbie del Bosco Eliceo a 'Delta Di Vino' a Comacchio (ph: Pierluigi Benini) "> Dal "Festival Mondiale dell'Eno(Satira)" a Gorizia a "Distinti Salumi" a Cagli, ecco gli eventi 23 Aprile 2025 L''Orcia Wine Festival' a San Quirico d'Orcia, nel cuore della Val d'Orcia Patrimonio Unesco "> Dal "Festival Mondiale dell'Eno(Satira)" a Gorizia a "Distinti Salumi" a Cagli, ecco gli eventi 23 Aprile 2025 'Passeggiate & buon gusto di primavera tra borghi, ulivi e fattorie' lungo la Strada dell'Olio Evo Dop Umbria "> Dal "Festival Mondiale dell'Eno(Satira)" a Gorizia a "Distinti Salumi" a Cagli, ecco gli eventi 23 Aprile 2025 'Distinti Salumi' a Cagli per conoscere la migliore norcineria artigianale italiana con Slow Food "> Dal "Festival Mondiale dell'Eno(Satira)" a Gorizia a "Distinti Salumi" a Cagli, ecco gli eventi 23 Aprile 2025 Il 'Radicepura Garden Festival', la Biennale del giardino mediterraneo a Giarre "> Per il ponte del 25 aprile, Festa della Liberazione, e il 1 maggio, Festa del lavoro, tra i profumi della primavera ed i sapori del Belpaese, si può partecipare al primo 'Festival Mondiale dell'Eno(Satira)' a Gorizia, firmato dal Movimento Turismo del Vino del Friuli Venezia Giulia e dedicato all'incontro tra vino e satira che da 25 anni caratterizza il concorso 'Spirito DiVino', o celebrare la fioritura dei

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

meli con 'Lana in fiore', il territorio che ne vanta il più alto numero, in Alto Adige; si può andare 'Go to Veneto' nelle aziende aperte lungo le Strade del Vino e dei Sapori del Veneto, o partecipare alla 'Caccia al Tesoro nelle Langhe' nei Paesaggi vitivinicoli Patrimonio Unesco del Barolo, del Barbaresco e dell'Alta Langa; si possono scoprire i piccoli produttori dei vigneti eroici del Prünent nelle Valli Ossolane nel Nord estremo del Piemonte con 'Ossola in Cantina', ma anche i Vini delle Sabbie del Bosco Eliceo con 'Delta Di Vino' a Comacchio; si può assaggiare il Vino Santo Trentino nelle cantine aperte della Valle dei Laghi per 'DiVinNosiola', e scoprire quanto è ricco il patrimonio dei vini passiti e da meditazione d'Italia nella 'Mostra Nazionale' a Volta Mantovana; ma si va da 'Fums, profums e salums', la festa della norcineria e dell'arte dell'affumicatura della Carnia a Sutrio, a 'Irresistibile Piwi' con i vitigni resistenti alla Dogana Veneta di Lazise; da 'Siamo Fritti - Un viaggio tra i sapori d'Italia' con le migliori specialità fritte della tradizione regionale italiana al Grand Tour Italia a Bologna, all''Orcia Wine Festival' a San Quirico d'Orcia, nel cuore della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, con le cantine del Vino Orcia Doc; dalle 'Passeggiate & buon gusto di primavera tra borghi, ulivi e fattorie' lungo la Strada dell'Olio Evo Dop Umbria, a 'Only Wine', il Salone dei Giovani Produttori e delle Piccole Cantine a Città di Castello; da 'Distinti Salumi' a Cagli per conoscere la migliore norcineria artigianale italiana con Slow Food, al 'Radicepura Garden Festival', la Biennale del giardino mediterraneo a Giarre della Fondazione Radicepura. Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews. In Lombardia, dalla Franciacorta a Milano Dal 25 al 27 aprile, Palazzo Gonzaga a Volta Mantovana fa da sfondo alla 'Mostra Nazionale dei Vini Passiti e da Meditazione', unico evento del genere dedicato ad un patrimonio da salvaguardare e valorizzare, promosso dal Comune con Onav-Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, con oltre 100 etichette in degustazione, dal Passito di Pantelleria all'Aleatico dell'Elba, dal Vino Santo Trentino al Montefalco Sagrantino Passito, dal Moscato di Scanzo a tante altre perle enologiche caratterizzanti l'Italia, masterclass, incontri e l'Ungheria, con il Tokaji e non solo, come regione ospiti. Due grandi eventi faranno conoscere vini famosi a livello globale, il primo letterario dedicato a Château d'Yquem la leggenda (25 aprile), con la scrittrice e gastronoma Cinzia Benzi, autrice del libro 'Yquem', moderata dall'esperto assaggiatore Onav Matteo Battisti, e il secondo sul Tokaji, prezioso vino muffato, curato da Battisti con il Consolato Generale di Ungheria a Milano. Quinta edizione per Academia Berlucchi, il progetto di Corporate Social Responsibility della famiglia Ziliani, un 'dono di restituzione' che Berlucchi vuole fare al territorio della Franciacorta e alle sue persone, che hanno reso la storica cantina il riferimento che è oggi nel panorama vitivinicolo internazionale, e che, il 10 maggio al Teatro Grande di Brescia nell'evento 'Cambiare Menti', condotto dall'attore e attivista Alan Cappelli Goetz, con il patrocinio del Comune di Brescia, vedrà i giornalisti Daria Bignardi e Francesco Costa, direttore 'Il Post', moderati dal collega Nicola H. Cosentino, a confronto in un panel dedicato alla cultura e al digitale, e l'esploratore Alex Bellini e il cantautore Vasco Brondi, moderati dalla filosofa e scrittrice Ilaria Gaspari, parlare di rapporto tra uomo e ambiente, e, a seguire, 'Semplicemente

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Frida', il concerto esclusivo della musicista Frida Bollani con Mark Glentworth, e con un brindisi con la famiglia Ziliani, tutto gratuito e per la prima volta aperto al pubblico. Esplorare il futuro dell'agroalimentare, analizzare le sfide che ci attendono e inquadrare le opportunità che possono trasformare il nostro presente: il 'Food & Science Festival', promosso da Confagricoltura Mantova, ideato da Frame-Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola con Ministero dell'Agricoltura, indaga l'oggi per immaginare il domani e torna a Mantova con un'edizione dedicata al tema 'Cambiamenti', dal 16 al 18 maggio, con incontri, dialoghi, tavole rotonde, laboratori, exhibit e spettacoli per raccontare in modo rigoroso, scientificamente accurato e sempre appassionante i nuovi paradigmi legati alla produzione, distribuzione e consumo di cibo, con la consapevolezza che, soprattutto in ambito alimentare, cambiare non è solo necessario, ma inevitabile, e dando voce a scienziati, ricercatori, innovatori, agricoltori, rappresentanti aziendali e delle istituzioni e coinvolgendo attivamente cittadini, addetti ai lavori, esperti di settore e appassionati, dall'astronaut a Paolo Nespoli al divulgatore scientifico Adrian Fartade, dalla ricercatrice Vittoria Brambilla al fisico climatologo Antonello Pasini, da Matteo Fiocco, in arte 'Matt the Farmer', all'agronomo ed economista Andrea Segrè, dalla campionessa olimpica Valentina Vezzali all'esperto di diritto Michele Fino. Il Consorzio del Provolone Valpadana celebrazione 50 anni di storia come occasione per raccontare valori e futuro del Provolone Valpadana Dop e il suo felice connubio con il territorio, con l'evento 'Provolone Valpadana Dop: armonia di gusto e simbolo di tradizione nel mondo', il 26 maggio al Museo del Violino a Cremona (evento su accredito). 'Tuttofood' 2025, l'appuntamento internazionale per il settore agroalimentare, è in programma dal 5 all'8 maggio a Fiera Milano Rho organizzato da Fiere di Parma, e in particolare dallo staff di Cibus. E, con l'edizione n. 6, torna anche 'Best Wine Stars', l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio sempre a Milano, dal 17 al 19 maggio, dedicato a vini, distillati ed alle eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa, e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati. Ma torna anche il 'Milano Sake Festival' 2025, un evento unico dedicato alla cultura e alla tradizione del sake giapponese, di scena dal 22 al 26 maggio, con tante novità per appassionati e professionisti del settore, nei locali di punta della città e del territorio. In Piemonte, dalle Langhe a Torino Torino, il 19 giugno, ospiterà la cerimonia di premiazione dei 'The World's 50 Best Restaurants', tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terra? in Italia, grazie alla Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalita?, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. Intanto, Michele Chiarlo, storica griffe delle Langhe, del Barolo, del Barbaresco e del Nizza, rinnova il suo impegno nella valorizzazione del legame tra arte e vino - del quale è pioniera con l'Art Park La

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Court con opere di Emanuele Luzzati, Ugo Nespolo, Giancarlo Ferraris (autore anche delle etichette) e Chris Bangle, ma anche con il Cannubi Path, concepito da Nespolo per creare un dialogo tra natura e creatività - ospitando la rassegna fotografica 'ALdiLà' di Davide Barzaghi, una narrazione visiva che esplora la bellezza nascosta nella quotidianità, attraverso lo sguardo di un autore che ha trasformato la fotografia in un linguaggio intimo ed essenziale, nella cantina di Calamandrana e nel resort Palás Cerequio a La Morra (fino al 23 dicembre). Il 1 maggio, è tempo di una 'Caccia al Tesoro nelle Langhe', dedicata a chi desidera trascorrere una giornata in famiglia o con gli amici con prove di gioco, visite guidate e degustazioni enogastronomiche, nei luoghi più belli delle Langhe: un'avventura che inizia ad Alba, e si snoda dai Paesaggi vitivinicoli Patrimonio Unesco del Barolo e del Barbaresco, fino ai boschi, ai noccioleti e ai suggestivi vigneti dell'Alta Langa. Cocconato, incastonata nel cuore del Monferrato, riscopre e celebra le proprie radici enogastronomiche con il ciclo dei 'Banchetti Enogastronomici' (fino all'8 maggio), firmati Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato, Associazione Discepoli di Escoffier e Comune di Cocconato, che vanta di aver dato i natali al primo collaboratore italiano di Auguste Escoffier, Silvestro Cavallito, ispiratore di una delle ricette elaborate dal grande cuoco francese, il fricandò, protagonista della 'tenzone culinaria' tra i ristoranti del territorio. Il gran finale, è in programma l'8 maggio, con cinque cuochi dei ristoranti coinvolti nella rassegna che prepareranno un piatto ciascuno per un menu che celebra le eccellenze del territorio, in occasione dell'intronizzazione dei nuovi 'Discepoli Escoffier' e del vincitore della sfida del Fricandò. E il 1 maggio c'è 'Cocco ...Wine Stories - Messaggi in bottiglia', evento organizzato dal Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato e Go Wine, tra assaggi, incontri e riflessioni. 'Stradegustando' , il 4 maggio, è, invece, una passeggiata enogastronomica a Marene, nelle Langhe, con tipicità locali, dalla carne bovina di razza piemontese al marenotto, accanto ai vini, per valorizzare il patrimonio culturale del territorio attraverso la 'cultura popolare' fatta di agricoltura, allevamento, prodotti e piatti tipici, e la riscoperta dei territori rurali. Il 10 maggio a Chieri, è tempo di 'Di Freisa in Freisa', la kermesse del Consorzio delle Doc Freisa di Chieri e Collina Torinese dedicata alla Freisa ed al suo territorio, con ospite d'eccezione Terry Callaghan, illustre professore di Ecologia Artica e Premio Nobel per la Pace 2007 in qualità di Lead author dell'Ipcc, che insieme ai maggiori rappresentanti del Politecnico e dell'Università di Torino avvierà un'importante riflessione in merito ai cambiamenti climatici e alle ripercussioni sui sistemi sociali ed economici del Pianeta. I ristoranti del territorio proporranno l'iniziativa 'La Freisa nel piatto' con menù piatti abbinati e dedicati alla Freisa, e ci sarà anche l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino. Grandi novità per l'edizione 2025 di 'Nizza è Barbera', l'evento dedicato alla Barbera d'Asti Docg e al Nizza Docg, di scena dal 9 al 12 maggio (con l'ultimo giorno riservato agli addetti ai lavori) a Nizza Monferrato, che si arricchisce del 'Nizza, Barbera & Music', in collaborazione con 'Collisioni Festival' (con il concerto degli Eiffel 65 il 9 maggio), tra degustazioni, enogastronomia e musica. Il Barbera Forum si conferma come cuore

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

pulsante, con oltre 70 produttori e più di 400 etichette sotto il Foro Boario, menù a tema, la 'Notte Bianca', il festival di street food locale 'Nizza col cuore', il bike tour tra i vigneti del Nizza, e con la regia dell'Enoteca Regionale del Nizza, con, tra gli altri Regione Piemonte, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Associazione Produttori del Nizza. Il 17 e il 18 maggio, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato organizza anche la 'Festa del Ruchè' alla Tenuta la Mercantile a Castagnole Monferrato, con i banchi di assaggio dei vini alla presenza diretta dei produttori (e con la possibilità di acquistarli), food e musica. Tanti appuntamenti anche per il Consorzio del Roccaverano Dop, da 'Vinum' di Alba (1-4 maggio), ospite di Onaf, a 'Caseus' ad Acqui Terme, dalla Fiera Carrettesca ancora a Roccaverano (28-29 giugno) alle domeniche del Roccaverano (6 luglio e 7 settembre), momenti di scoperta e degustazione direttamente a 'casa' dei produttori. Il 26 aprile, torna 'Ossola in Cantina' per scoprire i piccoli produttori del Nord estremo del Piemonte, porzione di territorio la cui anima vitivinicola è ormai sempre più conosciuta, grazie ai livelli qualitativi degni di nota del Nebbiolo tradizionale, il Prünent, pur con produzioni di nicchia che nascono nei vigneti eroici della Doc Valli Ossolane, con l'Associazione Produttori Agricoli Ossolani (Apao), l'Ais-Associazione Italiana Sommelier Verbania e la Condotta Slow Food Valle Ossola. Ma dall'11 luglio al 10 settembre ci sarà anche 'Attraverso Festival', un'esperienza culturale diffusa ed un viaggio nell'anima del Piemonte e nelle Langhe, Roero e Monferrato da 10 anni nella Unesco World Heritage List - e, infatti, il tema sarà #dieci, tante quante anche le edizioni del progetto di Associazione Culturale Hiroshima Mon Amour Ets e Produzioni Fuorivia, con la direzione artistica di Paola Farinetti e Simona Ressico - tra Alessandria, Asti e Cuneo che si trasformano in un palcoscenico a cielo aperto per oltre 40 eventi con personaggi come Goran Bregovi? e The Wedding And Funeral Band, Paolo Fresu e Omar Sosa, Elio, Neri Marcorè, Serse Cosmi e Giovanni Guidi, Corrado Nuzzo e Maria Di Biase, Andrea Pennacchi, Alessandro Bergonzoni, Isabella Ragonese e Rodrigo D'Erasmo, Maurizio Lastrico, Francesco Costa, Stefano Massini, Pablo Trincia, Umberto Galimberti, Alessandro Barbero, Franco Cardini, Matteo Saudino, Mammadimerda, Antonella Questa, Turbopaolo, Stefano Rapone, Arianna Porcelli Safonov, Gianrico Carofiglio, Fabio Geda, Wuming4, Raffaella Romagnolo, Franco Arminio e altre sorprese. Dalla Valle d'Aosta alla Liguria, dalle Alpi al mare Il Consorzio del Lambrusco, guidato da Claudio Biondi, per il 21 giugno, insieme all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, rilancia il suo evento 'World Lambrusco Day - Italian edition', con il quale la freschezza delle bollicine emiliane toccherà le vette più alte: per festeggiare la giornata tradizionalmente dedicata ai vini Lambrusco si salirà, infatti, sul tetto d'Europa, fino a Punta Helbronner a 3.466 metri sul Monte Bianco, un'occasione per avvicinarsi alle aziende, ai vini e alle caratteristiche del Lambrusco da un'altra prospettiva, sotto la guida del Master of Wine Gabriele Gorelli, e per confrontarsi con protagonisti di primo piano del fine dining sulle potenzialità di abbinamento delle bollicine emiliane a tavola con gli chef stellati Heinz Beck e Paolo Griffa. In programma anche, e soprattutto, una degustazione aperta al pubblico lungo il tragitto della funivia Skyway Monte Bianco, dove operatori,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

turisti e appassionati potranno incontrare i produttori e gustare le bollicine emiliane in tutta la loro freschezza e varietà. 'Slow Fish' 2025 approda al Porto Antico di Genova dall'8 all'11 maggio per celebrare il ventennale dalla prima edizione: organizzato da Slow Food Italia, è l'evento dedicato agli ecosistemi acquatici, punto di riferimento immancabile per la diffusione della cultura marinara e delle tradizioni gastronomiche delle comunità della piccola pesca, dove si impara, si conosce, si scopre e si assaggia, grazie all'incontro con pescatori di tutta Italia, ma anche con produttori di olio extravergine, vino e birra, con i cuochi dell'Alleanza Slow Food e delle Osterie d'Italia ed esperti, che permettono di saperne di più sulle specie ittiche, sull'agricoltura e la cucina delle coste, e di fare esperienze gastronomiche uniche, tra incontri a Casa Slow Food, showcooking, Laboratori del Gusto, Appuntamenti a Tavola, Food Truck, lo spazio del Ministero dell'Agricoltura e delle Regioni, a partire dalla Liguria, e, ovviamente, il Mercato dei Presìdi del mare. Immancabili le attività ludiche pensate per i più piccoli e le famiglie, in collaborazione con l'Acquario di Genova e l'Acquario di Livorno, per esplorare il misterioso mondo delle specie acquatiche e l'affascinante relazione che lega il mare alle comunità costiere. Tra i temi di questa edizione, il futuro del mestiere del pescatore e il ruolo dei giovani, gli unici in grado di reinventare questa professione e di renderla più sostenibile e competitiva, portando idee nuove, innovazioni tecnologiche e una maggiore attenzione all'ambiente. In Trentino-Alto Adige, dalle vette alle valli La regione di Lana, il territorio con l'estensione di meleti più vasta di tutto l'Alto Adige, viene celebra la primavera con 'Lana in fiore' dedicata alla fioritura dei meli, con tanti eventi in tutto il territorio, fino al 30 aprile. Il 'Trofeo Vernatsch Alto Adige', edizione n. 22 ideata da Ulrich Ladurner, Othmar Kiem e Günther Hölzl, si svolgerà, invece, dal 9 al 11 giugno nel prestigioso design hotel Vigilius Mountain Resort sempre a Lana, e vede una commissione di tecnici e giornalisti locali selezionare le Vernatsch che aderiscono al concorso (più di 100 vini) per essere ammesse alla finale, dove esperti dall'Italia (tra cui WineNews), dalla Germania, la Svizzera e dall'Austria sceglieranno i migliori vini Schiava dell'anno e che interpretano nel miglior modo le varie Doc a base di Vernatsch (Lago di Caldaro, Santa Maddalena, Meranese, AA Vernatsch). Ad Appiano sulla Strada del Vino, va in scena 'Vinaltum', evento esclusivo dedicato agli amanti del vino e ai professionisti del settore, il 25 e il 26 maggio a Schloss Freudenstein, una location dal fascino unico nel cuore dell'Alto Adige, che ospita questo Festival delle eccellenze vitivinicole d'Italia e del mondo, con un'attenzione speciale rivolta ai Weinbauern del Trentino Alto Adige, tra degustazioni guidate dai sommelier, masterclass e narrazioni affascinanti degli artigiani del vino. Ma arriva anche 'Malghe in Fiore', dal 31 maggio al 21 giugno, nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, per celebrare la primavera tra escursioni nella natura ed eventi gastronomici con i grandi vini e sapori dell'Alto Adige. Fino al 26 aprile, prosegue 'DiVinNosiola', l'evento, con la regia di Garda Trentino, che celebra la Valle dei Laghi attraverso la sua storia, i suoi sapori e il suo fiore all'occhiello: la Nosiola, unico vitigno autoctono del Trentino a bacca bianca, un vero e proprio patrimonio culturale mantenuto vivo dall'Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc. Ad attendere i visitatori un

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

ricco programma tra cultura, degustazioni guidate, trekking nella natura del Garda Trentino, tra il Lago di Garda e Trento, e con attività anche di foraging, arte, spettacolo e musica e, per la prima volta, con il Nosiola Express, il Trenino del Vino Santo per un inedito tour tra le cantine, per scoprire l'unicità del Vino Santo Trentino Doc, Presìdio Slow Food e del Vino Nosiola, accompagnato dalle prelibatezze preparate dagli chef dell'Alleanza della Chiocciola (con partenza e ritorno da Sarche). Sempre fino al 26 aprile, le cantine del territorio di Santa Massenza aprono le loro porte in occasione di 'Di Cantina in Cantina'. 'Enovitis extrême', 'clone' biennale di 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv), dedicata alle tecnologie per la viticoltura eroica, si terrà l'8 luglio a Cembra Lisignago nei vigneti di Cembra Cantina di Montagna. In Friuli Venezia Giulia, tra cultura e satira 'Fums, profums e salums' è la tradizionale festa che Sutrio, incantevole borgo tra i monti della Carnia, dedica al meglio della norcineria carnica e all'arte dell'affumicatura, e che torna il 27 aprile, raccontandone l'abbinamento con i vini friulani d'eccellenza, cene nei ristoranti del territorio. Gorizia e Nova Gorica, prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con 'Go! 2025', in cui anche l'enogastronomia è protagonista, con 'Le Giornate delle Cantine Aperte' tra i vigneti di Brda, il Collio Sloveno (14-15 giugno), 'Su pietra e terra', evento teatrale-musicale dedicato alle eccellenze del Carso, a Gradina (27 giugno), e lo storico 'Gusti di Frontiera, Gusti senza frontiere' a Gorizia, ma anche nel vicino versante sloveno, perché per l'occasione i cibi saranno declinati in chiave transfrontaliera (26-28 settembre). E PromoTursimoFvg organizza per tutto l'anno visite guidate per vivere ed esplorare il territorio in modo unico ed esclusivo: la prima, 'Atmosfere goriziane - Tour classico', per godere di Gorizia, del Collio, del Brda, del fiume Isonzo simbolo della Prima Guerra Mondiale e dei tre rilievi su cui si sono svolte alcune delle battaglie più importanti della Grande Guerra in Italia, Calvario, Sabotino e San Michele, mentre gli eleganti palazzi e i monumenti della città sono invece i testimoni tangibili di un passato glorioso all'interno di quello che fu l'Impero Asburgico; la seconda experience, 'Gorizia - Una storia di frontiera' porta direttamente nella travagliata storia della città nel Novecento, avvicinandosi al confine dove si riverbera ancora il ricordo dello strazio di tante famiglie, e dove si potrà imparare cos'è la prepustnica, i sotterfugi dei contrabbandieri e cosa accadde in una curiosa domenica d'agosto. Ma nel programma del riconoscimento, il Movimento Turismo del Vino del Friuli Venezia Giulia il 27 aprile lancia anche il primo 'Festival Mondiale dell'Eno(Satira)', un evento unico nel suo genere, per portare sul palcoscenico urbano l'incontro tra vino e ironia, che da 25 anni caratterizza lo storico concorso 'Spirito DiVino', raccontando la cultura enologica in modo accessibile, emozionante e coinvolgente, tra Palazzo Lantieri, con il convegno 'Enoturismo con Spirito: La terra, il vino, la satira', e Piazza Sant'Antonio, con la masterclass 'Il gusto in 4 calici live art & wine experience', una degustazione guidata, moderata dal giornalista Stefano Cosma, con vignettisti che realizzeranno illustrazioni dal vivo, la 'Degustazione a doppio

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

sorso', con produttori di vino dal Friuli, dall'Italia e dalla Slovenia in cui artisti personalizzano calici e bottiglie con illustrazioni dal vivo, e infine, il Bus dell'Eno(Satira), tra Italia e Slovenia, alla scoperta di cantine iconiche e le 'Stanze di Spirito di Vino' con degustazioni guidate dai produttori. In Veneto, dalle Colline di Conegliano e Valdobbiadene alla Valpolicella 'Go to Veneto', dal 1 al 4 maggio, è l'evento ideato dal Coordinamento Regionale delle Strade del Vino e dei Sapori del Veneto nel quale cantine e aziende agricole aprono le porte ai visitatori, per un bel programma di degustazioni e visite lungo le Strade del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, del Vino Valpolicella, del Soave, dei Lessini Durello, del Radicchio di Treviso e Variegato di Castelfranco, del Vino dei Colli Euganei e del Riso Vialone Nano. Sulle Colline di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio Unesco è tornata la 'Primavera del Prosecco', che con le sue 15 mostre celebra l'edizione 30, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le operose cantine che hanno reso celebre il vino del territorio: gastronomia, storia e cultura diventano un unico percorso, un viaggio nella bellezza alla scoperta dei luoghi in cui è nata l'arte enologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dove al 'saper fare' si coniuga la valorizzazione di un ambiente Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le mostre del vino proseguono a Col San Martino (fino al 27 aprile), Miane (fino al 1 maggio), San Pietro di Barbozza (fino al 30 aprile), Colbertaldo di Vidor (fino al 4 maggio), Ogliano di Conegliano (24 aprile-4 maggio), Guia di Valdobbiadene (24 aprile-11 maggio), San Giovanni di Valdobbiadene (25 aprile-4 maggio), Cison di Valmarino (26 aprile-4 maggio), Refrontolo (26 aprile-11 maggio), Combai (9-18 maggio), Fregona (9-26 maggio), Corbanese (17 maggio-2 giugno), Vittorio Veneto (23 maggio-2 giugno), e si concluderanno a San Pietro di Feletto (24 maggio-8 giugno). La rassegna fa da cornice a tanti eventi, come il Concorso enologico 'Fascetta d'oro' e la 'Slow bike' promossa dalla rete Visit Prosecco Hills. E per gli amanti delle bollicine venete prosegue anche 'Visit Cantina' (fino al 30 marzo 2026), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. La mostra fotografica 'Il passo del viandante', con gli scatti di Arcangelo Piai delle Colline del Prosecco Docg di Conegliano e Valdobbiadene, organizzata da Amorim Cork Italia, fino al 25 maggio, è esposta nell'ex-opificio di Villa dei Cedri a Valdobbiadene. 'Irresistibile Piwi', è l'evento annuale dedicato ai vitigni resistenti che torna il 27 e il 28 aprile nella suggestiva cornice della Dogana Veneta di Lazise. L'8 maggio si terrà 'Trentodoc in Città Padova', un evento per sommelier e operatori del settore del vino per far conoscere il Trentodoc attraverso un tasting libero di 160 etichette di 53 case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc - da Abate Nero ad Altemasi, da Cesarini Sforza Spumanti a Conti Bossi Fedrigotti, da Ferrari Trento alla Fondazione Edmund Mach, da Gaierhof a Letrari, da Maso Martis a Moser, da Revì a Rotari e Villa Corniole, per citarne solo alcune - che lo promuove con Ais-Associazione

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Italiana Sommelier Veneto, nella cornice di Villa Selvatico a Battaglia Terme, che fa da sfondo anche a masterclass condotte dai 'Migliori Sommelier d'Italia' Ais Roberto Anesi, Cristian Maitan e Andrea Gualdoni. In Emilia Romagna, tra spumanti italiani e Champagne Fino al 27 aprile Grand Tour Italia a Bologna ospiterà 'Siamo Fritti - Un viaggio tra i sapori d'Italia', un evento imperdibile dedicato alle migliori specialità fritte della tradizione regionale italiana. Dal 9 all'11 maggio, sarà un viaggio tra eccellenze spumeggianti 'Spumantitalia', l'evento dedicato alle migliori bollicine italiane che, per la prima volta, si svolgerà a Bologna, in una delle cornici più prestigiose e suggestive del centro storico come Palazzo Re Enzo, ed entrando a far parte della Bologna Wine Week, tra degustazioni, masterclass di approfondimento e talk show. La 'Champagne Experience', il più importante evento dedicato alle bollicine francesi in Italia firmato da Excellence Sidi - che, guidata da Luca Cuzziol, riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza (Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philarmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca e Ceretto Terroirs) - dalla sua edizione n. 8, sarà di scena non più a Modena, ma a Bologna, il 5 e il 6 ottobre a BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo le partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi). Il borgo storico medievale di Castell'Arquato, tra i 'Borghi più belli d'Italia', si prepara ad accogliere visitatori da tutto il mondo al 'Monterosso Val d'Arda Festival' il 10 e l'11 maggio 2025, tra degustazioni, incontri, musica e cultura con protagonista il Monterosso Val d'Arda Doc. Un invito ad esplorare con lentezza le meraviglie di uno dei territori più belli d'Italia: è quello di 'Festina Lente', il progetto che nel 2025 celebra Ferrara e il Delta del Po per due anniversari di straordinaria importanza, i 30 anni dal riconoscimento Unesco della città come esempio perfetto di urbanistica rinascimentale, e i 10 anni del Delta del Po come Riserva della Biosfera Mab Unesco, tra itinerari tematici e un ricco calendario di eventi che celebra arte, gastronomia e tradizioni. Come 'Delta Di Vino', a Comacchio dal 1 al 4 maggio, con 60 cantine e 120 etichette in degustazione nei luoghi-simbolo della città, per raccontare i Vini delle Sabbie del Bosco Eliceo, un unicum nel panorama vitivinicolo italiano, e la cui storia affonda le radici nel Rinascimento, quando il Duca Alfonso I d'Este, nel Cinquecento, diede avvio a un'imponente opera di disboscamento e piantumazione di vigneti nell'area del Bosco Eliceo. L'edizione n. 42 di 'Macfrut', la Fiera internazionale della filiera dell'ortofrutta, è, invece, in programma al Rimini Expo Centre dal 6 all'8 maggio. Il 'Wein Tour Cattolica', l'evento che celebra il vino in tutte le sue sfaccettature, va in scena a Cattolica dal 16 al 18 maggio, con un percorso enogastronomico e con la partecipazione di un numero di etichette di anno in anno più grande, delle migliori cantine dal piacentino a Rimini, e in un'edizione speciale dedicata ai vini bianchi dell'Emilia-Romagna, protagonisti anche di seminari e masterclass. In Toscana, dal Chianti alla Costa degli Etruschi E nasce anche la 'Chianti Lovers Week', una settimana di eventi diffusi (40 in tutto, dal 5 all'11

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

maggio) promossa dal Consorzio Vino Chianti che porteranno il Chianti Docg tra le strade, i locali, i luoghi della cultura e della convivialità di Firenze e di tutta la Toscana, come ristoranti, enoteche e cantine, con degustazioni, esperienze immersive e contaminazioni con il cinema, l'arte e la musica, cene-degustazione, aperitivi a tema, trekking tra i filari e visite in azienda organizzate da produttori storici e giovani realtà. Tra gli eventi nell'evento, a Firenze, il 6 maggio il Chianti sarà protagonista della 'Shopping Night' alla Rinascente, in collaborazione con Savino del Bene Volley, per un brindisi speciale con la squadra di ritorno dalla Final Four di Champions League, l'8 maggio sarà di scena 'Wine & Cinema Experience' a Nana Bianca, una masterclass immersiva tra degustazioni e scene cult cinematografiche in cui il Chianti è protagonista, il 10 maggio i riflettori saranno puntati sull'ex Monastero di Sant'Orsola con 'Riscrivere la storia', con visite guidate, arte dal vivo e degustazioni in un luogo straordinario che si apre eccezionalmente al pubblico, e l'11 maggio ci sarà il grand finale alla Manifattura Tabacchi con il 'Chianti Lovers Closing Party', una festa tra degustazioni libere, street food, musica e ballo. L'edizione 2025 di 'Regina Ribelle Vernaccia di San Gimignano Wine Fest' si terrà, invece, dal 15 al 18 maggio nella 'New York del Medioevo', dove torna il Festival voluto dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano in partnership con il Comune, dedicato alla Vernaccia di San Gimignano nel suo territorio. Che si prepara ad incontrare i wine lovers, il 17 e il 18 maggio, con una degustazione itinerante nella 'città delle torri' alla presenza dei produttori, ma anche masterclass, laboratori di abbinamento cibo-vino con i prodotti tipici toscani e i ristoranti locali e, ancora, intrattenimento per i grandi - tra cui il Dj-set serale alla Rocca di Montestaffoli - e per i piccoli. A conclusione, verrà premiato anche il Miglior Sommelier Ais 2025 della Toscana. L'evento sarà anticipato, il 15 e il 16 maggio, dalla presentazione delle nuove annate in commercio ai media, con la cerimonia al Museo di Arte Moderna e Contemporanea R. De Grada con Irina Strozzi, presidente del Consorzio e le istituzioni. Ci saranno un focus speciale sulla Doc San Gimignano di rossi, rosati e Vin Santo del territorio con una masterclass condotta da Marco Sabellico del 'Gambero Rosso', un'esclusiva visita privata alla Galleria Continua - International Contemporary Gallery Art per ammirare opere di importanti artisti internazionali, una cena a sei mani dedicata all'arte bianca che illustrerà la versatilità di abbinamento della Vernaccia con le pizze di Massimo Giovannini (Apogeo, Pietrasanta), Giovanni Santarpia (Santarpia, Firenze) e Tommaso Vatti (La Pergola, Radicondoli), mentre il giorno seguente ci saranno il press tour nelle aziende e una cena di gala dello chef Gaetano Trovato del ristorante due Stelle Michelin Arnolfo di Colle di Val d'Elsa nella scenografica Piazza del Duomo di San Gimignano. In Chianti Classico, Vallepicciola amplia la sua offerta enoturistica con la 'Pinot Noir Experience', un viaggio sensoriale tra i filari e gli spazi iconici della cantina, dedicato all'eleganza del Pinot Nero, e il 'Sunset pic-nic', per godere in compagnia di tramonti mozzafiato immersi nelle colline del Gallo Nero, accanto ai già consolidati Wine Safari e Collectors Experience. Il 10 e l'11 maggio a Greve in Chianti, torna 'Tastingreve', l'evento dei Viticoltori di Greve in Chianti dedicato alla scoperta del territorio e delle sue aziende più

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

rappresentative, che aprono le loro porte per visite e degustazioni e si riuniscono nel cuore del borgo, da Ambrogio e Giovanni Folonari - Tenuta di Nozzole al Castello di Querceto, dal Castello di Verrazzano al Castello Vicchiomaggio, da Conti Capponi - Villa Calcinaia a Terreno, da Triacca - Fattoria La Madonnina a Villa Vignamaggio, tra le altre. Qualivita compie 25 anni e per l'occasione ha lanciato il Festival 'Il gusto della cultura e la cultura del gusto', un programma di incontri 'diffusi' a Siena con importanti figure della cultura e della scienza e con la Dop economy al centro del dibattito, che, dopo il filosofo Umberto Galimberti, l'economista Stefano Bartolini, il giornalista Patrizio Roversi, lo storico Duccio Balestracci, il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e lo chef tristellato Massimo Bottura, patron dell'Osteria Francescana a Modena, e il direttore dell'Enciclopedia Treccani Massimo Bray, e il manager e ad Banca Monte dei Paschi di Siena Luigi Lovaglio, prosegue il 13 maggio, con lo psicoanalista Massimo Recalcati al Teatro dei Rinnovati. Da domani al 27 aprile a San Quirico d'Orcia, nel cuore della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, torna l''Orcia Wine Festival' promosso dal Comune con il Consorzio Orcia Doc, con i banchi di assaggio - da Atrivm a Bagnaia, da Campotondo a Capitoni, da Casagori a Dirimpettaio, da Donatella Cinelli Colombini a Fabbrica Pienza, da La Canonica a La Grancia di Spedaletto, da La Nascosta a Olivi - Le Buche, da Palazzo Massaini a Podere Albiano, da Poggio Grande a Roberto Mascelloni, da Sampieri del Fa' a Sassodisole, da Tenuta Sanoner a Valdorcia Terre Senesi e Vegliena, le cantine - masterclass a Palazzo Chigi, che ospita anche una cena con l'Alleanza dei Cuochi di Slow Food del territorio, ed eventi anche ai bellissimi Horti Leonini. Con 'Vini bagnanti', il 21 giugno, il vino torna in riva al mare, con 50 cantine - dall'Italia, dal Piemonte alla Sicilia, alla Champagne, dalla Spagna all'Ungheria, passando per la Grecia - sulla spiaggia privata del Resort Riva degli Etruschi, a San Vincenzo sulla costa toscana (dove, insieme all'Università di Firenze, si coltivano ortaggi e grani antichi, come il Carciofo Violetto della Val di Cornia, Presìdio Slow Food, l'olio Evo della Tenuta Biliotto, i vini bianchi e rossi Marittimo con Michele Satta, uno dei più importanti produttori di Bolgheri, e i distillati creati con Nannoni Grappe), tra degustazioni, laboratori e gastronomia in collaborazione con 'Vini Migranti', Slow Food, e in particolare la condotta Costa degli Etruschi, Slow Wine e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. In Umbria, tra vino e olio Edizione n. 12 per 'Only Wine', il Salone dei Giovani Produttori e delle Piccole Cantine a Città di Castello dal 26 al 28 aprile, in partnership con Ais-Associazione Italiana Sommelier ed Agribusiness di Intesa Sanpaolo, e che vede protagonisti i vignerons under 40, le cantine con meno di 15 anni di storia e di quelle con una superficie vitata inferiore ai 10 ettari, e nel 2025 accoglie per la prima volta una selezione di vini giapponesi oltre a rinnovare la presenza dei produttori provenienti dalla Champagne, accanto a collaborazioni con consorzi e associazioni come Gavi Giovani, Dna Vernatsch, Sette Colli di Ziano, e l'innovativa Urban Vineyards Association, che porterà in Umbria i vini nati in contesti urbani da diverse parti del mondo. In programma degustazioni, masterclass guidate da esperti e talk con esperti, da Francesco Saverio Russo a Vincenzo Russo, a Palazzo Vitelli a Sant'Egidio. E l'Umbria, con 'Porchettiamo', da

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

cuore 'verde', diventa anche il cuore 'rosa' d'Italia, celebrando con la ormai storica rassegna, nel borgo di San Terenziano di Gualdo Cattaneo, dal 16 al 18 maggio, il cibo di strada più amato del Belpaese, ovvero la porchetta, e con la novità del 'Maggio del Maiale', con una serie di iniziative che animano tutta la regione. Intanto entra nel vivo il format di esperienze di oleoturismo firmato Strada dell'Olio Evo Dop Umbria: le 'Passeggiate & buon gusto di primavera 2025 tra borghi, ulivi e fattorie', con le tappe del 3 maggio a Lugnano in Teverina, il 10 maggio a Montecchio, il 17 maggio ad Amelia, il 24 maggio a Monterubiaglio a Castel Viscardo e il 31 maggio a Foligno. A Montefalco, 'Anteprima Sagrantino' dedicata alle nuove annate dei vini dei territori di Montefalco e Spoleto, organizzata dal Consorzio dei Vini di Montefalco, sarà di scena il 17 e il 18 giugno. E Montefalco dove la storica cantina Scacciadiavoli, guidata dalla famiglia Pambuffetti, lancia l'edizione n. 1 del 'Nose Art Festival - Naf', il 21 e il 22 giugno, un evento interamente dedicato all'olfatto come linguaggio culturale e strumento di conoscenza, per stimolare l'immaginazione e comunicare emozioni, attraverso un programma che intreccia discipline diverse, tra cui neuroscienze, arte ed enogastronomia, e coinvolge scienziati, artisti, performers e ricercatori, in collaborazione con lo storico e prestigioso 'Festival dei Due Mondi Spoleto'. Nelle Marche e in Abruzzo, tra norcineria e brodetto 'Distinti Salumi' è la kermesse di Cagli organizzata da Slow Food Italia e Slow Food Marche con il sostegno della Regione Marche, che dal 25 al 27 aprile, torna nel centro storico del borgo marchigiano per far conoscere la migliore norcineria artigianale italiana, tra Laboratori del Gusto, degustazioni a cura di cuoche e cuochi dell'Alleanza Slow Food, attività per famiglie, momenti di approfondimento e il mercato con oltre 40 produttori e artigiani del cibo. Inaugurazione il 25 aprile alla presenza del Commissario straordinario per la peste suina africana Giovanni Filippini con la presentazione delle proposte di Slow Food Italia per preservare razze autoctone e aree interne, e il lancio della campagna 'Allevare rispettando gli animali e la terra si può', che coinvolge la rete dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, le Condotte e le Comunità Slow Food e che intende far conoscere gli allevatori virtuosi, custodi di biodiversità e di territori attraverso un ricco calendario di eventi in programma fino al 30 giugno in tutta Italia. La 'Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce', è, invece, la sfida italiana a colpi di padelle e cucchiai tra chef professionisti, freelance e personal chef che ambiscono al titolo di Campione italiano dei brodetti e delle zuppe di pesce, mettendo nel piatto anche una ricetta inedita, puntando alla finale che li vedrà protagonisti il 31 maggio e il 1 giugno a Fano nell'edizione n. 23 di 'BrodettoFest', il Festival nazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce. Pianta la sua prima bandierina in Abruzzo 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv) dedicata alle tecnologie per la viticoltura, il 18 e il 19 giugno tra i vigneti del Montepulciano della Cantina Marramiero a Rosciano. Nel Lazio, tra castelli e abbazie Il 12 maggio il Castello di Torre in Pietra a Torrimpietra ospita '100Vini in Cantina di Visconti43', una selezione di referenze presentate direttamente dai produttori delle cantine distribuite da Visconti43 del Gruppo Meregalli - con le novità a listino Castello di Torre in Pietra, Primosic,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Surrau, Le Caniette e Champagne Leclerc Briant - riservato esclusivamente ai professionisti di settore (su invito). Il 'World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream', uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) torna nel 2025, il 6 e il 7 novembre, sempre a Roma, all'Hotel Roma. Dal 6 all'8 giugno, l'Abbazia di Fossanova a Priverno, accoglierà l'edizione di 'Vini d'Abbazia', l'evento che celebra la tradizione enologica monastica attraverso storia, cultura e degustazioni d'eccellenza, ideato dal giornalista Rocco Tolfa, con banchi d'assaggio, masterclass, Presìdi Slow Food e conferenze. Le cantine? Da Abbazia di Novacella all'Abbazia di Praglia, da Arnaldo Caprai a Badia a Passignano - Marchesi Antinori, da Cascina del Monastero - Opera Pia Barolo all'Abbazia del Goleto - Feudi di San Gregorio, dal Monastero dei Frati Bianchi di Fivizzano al Monastero di Bose Fraternità di Assisi San Masseo, dall'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore alla Cantina Convento Muri-Gries, dall'Abbazia di Rosazzo - Livio Felluga a San Francesco della Vigna, dal Convento dell'Annunciata di Rovato - Bellavista al Monastero di Santo Stefano Belbo - Beppe Marino, dal Monastero delle Suore Trappiste di Vitorchiano al Monastero di Sabiona - Cantina Valle Isarco, dalle Cantine Cremisan di Betlemme all'Abbaye de Cîteaux e Château de la Tour - Clos de Vougeot in Borgogna all'Abbaye de Villers a Vallonia in Belgio, tra le altre. In Campania, tra vino e Dieta Mediterranea Il 'Paestum Wine Fest Business' 2025, fondato da Angelo Zarra, founder di Zeta Enoteca, e Alessandro Rossi, Wine Manager Partesa, torna con l'edizione n. 14 dal 4 al 6 maggio al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum, per riunire professionisti del marketing e della comunicazione, operatori horeca, buyer da tutto il mondo e consumatori, per fare business con le migliori cantine italiane nel più grande Salone del Centro e del Sud Italia, e per farle conoscere anche ai wine lovers. Già all'opera anche Matteo Zappile, Official Brand Ambassador Paestum Wine Fest e selezionatore del Wine Club, in collaborazione con la cantina San Salvatore 1988 di Beppe Pagano, esclusivo collettivo di operatori altamente specializzati nel settore della sommellerie, provenienti da esperienze di alta ristorazione - da Davide Macaluso (Principe Di Piemonte) a Mirta Margaglio (Perbellini), da Alessandro Tupputi (Mammoliti) a Francesco Aldieri (Acquolina), da Manuele Pirovano (D'O) a Lavinia Santicchia (Aprea), da Simona Beltrami (Magorabin) a Luca Belleggia (Il Pagliaccio), da Francesco Cioria (San Domenico) ad Andrea Menichetti (Caino), da Pascal Tinari (Villa Maiella) a Calogero Milazzo (Arnolfo), da Beatrice Ruzzon (Damini) a Carla Scarsella (Sintesi), da Domenico Accinni (Pascucci) a Patrizio Pizzi (Ydilio), da Sara Checchelani (Materia Prima) a Luca Pozzoli (Orma), da Federica Gatto (Cetaria) a Oscar Mazzoleni (Al Carroponte), da Lydia Perry (Oro Restaurant) a Raffaele Mellino (Quattro Passi) e Giorgia Capriotti (Nh Fori Imperiali) - per promuovere e divulgare il mondo del vino, per il Pwf Limited Edition. Ed è stato rinnovato anche l'accordo per la borsa di studio Intrecci - Famiglia Pagano 1968 con Intrecci - Scuola di Alta Formazione e Accoglienza delle sorelle Dominga, Marta ed Enrica Cotarella e Famiglia Pagano

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

1968. Si resta al Next di Capaccio-Paestum anche per il 'Campionato della Pasta Fresca Fatta a Mano', l'unica competizione al mondo dedicata alla straordinaria arte della pasta fatta a mano, dal 30 maggio al 1 giugno, in occasione del 'DMed - Salone della Dieta Mediterranea'. Alla Stazione Marittima di Napoli, dall'11 al 13 maggio, torna 'VitignoItalia' 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, punto di riferimento per cantine, appassionati e buyer internazionali (in collaborazione con Ice), con oltre 200 aziende e diversi consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2.000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire, dalla Campania, con il Consorzio dei Vini del Vesuvio e Viti-Vignaioli In Terre d'Irpinia, alla Calabria, con l'Enoteca Regionale Calabria, dal Trentino Alto Adige al Friuli Venezia Giulia, con il Consorzio Doc Friuli, dal Piemonte al Veneto con il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dalla Toscana alla Puglia, fino alla Sicilia, con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. 'Campania Stories' 2025, invece, la presentazione delle nuove annate di vini delle principali denominazioni campane si terrà, a seguire, dal 18 al 21 maggio sul Vesuvio. Dal 20 maggio al 24 maggio, va in scena l'edizione n. 17 di 'Wine & Thecity', la rassegna diffusa che promuove a Napoli la cultura del vino e la scoperta del territorio, con appuntamenti in luoghi insoliti e non convenzionali, spazi privati, palazzi storici, giardini e boutique, ristoranti, alberghi e percorsi urbani inediti. Il vino, con 100 cantine italiane protagoniste, e la città partenopea sono i protagonisti dell'evento, dallo storico Palazzo Ravaschieri, sede della Fondazione Santobono-Pausilipon (sfondo dell'evento inaugurale con lo chef Gianluca D'Agostino e le etichette del Consorzio dei Vini del Vesuvio), il quartiere Chiaia, e il complesso di di Santa Maria della Vita, sede dell'Associazione La Tenda al Rione Sanità, ma anche le Cantine dell'Averno (per una tavolata tra i vigneti). In Puglia, la 'vie en rose' del Sud Italia Il 1 giugno torna 'La Vieste en Rose', kermesse dedicata al vino rosato e per scoprire le meraviglie che ci riserva un territorio unico come la Puglia e in particolare il Gargano e Vieste, ormai mete riconosciute e apprezzate a livello turistico in tutto il mondo. Ad anticiparla, un meeting tecnico-enologico dal 29 maggio al 1 giugno, con esperti a confronto su progetti del vino rosato, tra passato, presente e futuro. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, invece, l'edizione n. 20 di 'Radici del Sud' 2025, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno. In Calabria, sulle tracce di Enotria Nasce la prima edizione del 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', dal 7 al 9 giugno tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona, promosso da Merano WineFestivale e dal The WineHunter Helmuth Köcher (con la presentazione del WineHunter Award Calabria 2025, con la degustazione di oltre 300 etichette e 100

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

specialità gastronomiche Dop e Igp), con il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria ed il Consorzio dei vini Doc Cirò e Melissa, tra gli altri, con degustazioni, masterclass dedicati ai vini della Magna Grecia e in anfora e incontri con esperti del settore sullo sfondo di un territorio dalle radici antiche e dallo straordinario potenziale, capace oggi di affacciarsi con orgoglio sul panorama internazionale del vino. Nel 'continente' enoico Sicilia Pluralismo delle culture, bellezza della natura e qualità dei prodotti, sono gli elementi che hanno fatto la differenza nel riconoscimento di 'European Region of Gastronomy' 2025 assegnato alla Regione Sicilia, e per la prima volta all'Italia, dall'Istituto internazionale di gastronomia, cultura, arti e turismo (Igcat), e che daranno vita ad una serie di appuntamenti, da maggio a ottobre in 20 comuni, dove i visitatori potranno scoprire o riscoprire un patrimonio agroalimentare sempre più protagonista della cucina italiana e nel mondo. La Fondazione Radicepura presenta l'edizione n. 5 del 'Radicepura Garden Festival', Biennale del giardino mediterraneo che si terrà a Giarre da maggio a dicembre e che avrà come tema 'Chaos (and) order in the garden', argomento di ricerca che sarà interpretato dai team di paesaggisti under 36 selezionati tramite un bando internazionale; alla call si sono iscritti oltre 1.100 progettisti provenienti da oltre 60 Paesi, confermando il crescente interesse per questo appuntamento unico nel suo genere, firmato dal direttore artistico Antonio Perazzi. Guest star, la pluripremiata paesaggista Sarah Eberle, membro onorario della Royal Horticultural Society, che vanta ben 17 Rhs Gold Medals al 'Chelsea Flower Show', e che realizzerà un giardino che andrà ad arricchire la collezione di progetti d'autore del Parco, che vanta contributi di François Abéllanet, James Basson, Paolo Pejrone, Michael Péna, Antonio Perazzi, Andy Sturgeon, Kamelia Bin Zaal, Alfio Bonanno, Emilio Isgrò e Adrian Paci. 'Sicilia En Primeur', l'evento itinerante firmato da Assovini Sicilia, guidata da Mariangela Cambria, che riunisce oltre 100 tra le cantine più virtuose dell'isola, e che da anni mostra la bellezza e la varietà dalla Sicilia del vino, con la presentazione delle nuove annate ai media italiani ed internazionali, protagonisti di enotur per conoscere anche il patrimonio culturale siciliano e di talk su argomenti di attualità del mondo del vino, torna con l'edizione 2025 a Modica dal 6 al 10 maggio. In tutta Italia, nei vigneti attraversati dal Giro Infine, fino ad ottobre, c'è 'Vigneti Aperti', primo appuntamento del Movimento Turismo del Vino, con una nuova formula che unisce alla visita delle cantine gli itinerari all'aria aperta, una proposta pensata per gli amanti della natura, per i giovani e per le famiglie, ma anche per i curiosi che desiderano scoprire i territori dove si produce il vino, attraverso 'Wine trekking - i paesaggi del vino' proposti dalle cantine di tutta Italia. E con partenza il 9 maggio, in Albania, con tre tappe, la prima da Durazzo a Tirana, le crono nella capitale del Paese e a Valona, per poi arrivare in Italia, con un percorso che, lungo 3.413,3 chilometri, partendo dalla Puglia, il 13 maggio, attraversera? il Belpaese fino alle Dolomiti, con l'ultima tappa a Roma, tra le bellezze della Citta? Eterna, il 1 giugno, cresce l'attesa per il 'Giro d'Italia' 2025, tra le gare di ciclismo piu? amate e seguite a livello internazionale. E che, oltre alle imprese dei campioni dei pedali, raccontera? a 700 milioni di persone in tutto il mondo, le bellezze,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

l'enogastronomia, l'agricoltura ed il vino italiano. Perché se non c'e? piu?, da qualche anno, una 'Wine Stage' vera e propria, tanti saranno i territori vinicoli toccati o lambiti dalla carovana rosa, tra fughe e sprint in volata, cronometro e scalate epiche: dalla tappa tra Alberobello e Lecce (13 maggio) all'Irpinia (15 maggio), dalle colline del Montepulciano d'Abruzzo e del Verdicchio di Matelica (16-17 maggio) alla tappa Gubbio-Siena, che attraversera? sugli sterrati i territori in cui il Sangiovese la fa da padrone (il 18 maggio, tra le colline del Chianti e del Chianti Classico, e lambendo quelle del Vino Nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino), da Soave e la Valpolicella (23 maggio) alla tappa con partenza da Treviso, attraverso i territori del Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con arrivo a Gorizia/Nova Gorica nel Collio, tra Friuli e Slovenia (24 maggio), fino ai vigneti di montagna del Trentodoc, con la partenza dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (28 maggio). Ma arriva anche il 'World Cocktail Day', il 13 maggio, per assaggiare la migliore mixology dei bartender d'Italia e non solo, con tanti eventi in tutta Italia. Copyright © 2000/2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Intervista a Helmuth Köcher a Vinitaly per l'evento Amphora Revolution

Il vulcanico fondatore di Merano WineFestival da alcuni anni si occupa di vini in anfora

Anna Onori, Henos Palmisano - 17 Aprile 2025

Verona-Vinitaly e Merano WineFestival è una Joint-venture che funziona, perché hanno un differente modo, oseremmo dire complementare, di approcciarsi al meraviglioso mondo vitivinicolo.

Helmuth Köcher, il vulcanico fondatore di Merano WineFestival, da alcuni anni si occupa di vini in anfora e quindi gli domandiamo come mai questo titolo Amphora revolution-evolution:

«***Ho voluto fare un gioco di parole***, *perché da una parte è una vera rivoluzione iniziata in Italia soltanto nel 2015 e dall'altra è un settore del vino in continua evoluzione, tanto è vero che sono già più di 1000 le aziende italiane che lo producono.*

Fu un friulano, Josko Gravner, *dopo essere andato in Georgia (sono più di 8000 anni che usano l'anfora) a lanciare l'idea nei primi anni Novanta, ma non ebbe grande credito, però finalmente dal 2015 il vino in anfora ha avuto una evoluzione e prevedo che ce ne vorranno altri 10 per affermarsi del tutto».*

«***Bisogna continuare a sperimentare*** – conclude Helmuth Köcher – *e capire bene tutti i procedimenti: la fermentazione, la vinificazione, l'affinamento, quali vitigni utilizzare, insomma ci aspetta un lavoro di grande impegno e passione».*

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Vino Santo Trentino, vini passiti e da meditazione protagonisti degli eventi delle vacanze di Pasqua

LINK: https://winenews.it/it/pezzo-eventi-pezzo-eventi-pezzo-eventi_555577/

Vino Santo Trentino, vini passiti e da meditazione protagonisti degli eventi delle vacanze di Pasqua La 'Primavera del Prosecco', la mostra 'ALdiLà' da Michele Chiarlo, l''Orcia Wine Festival' in Val d'Orcia e 'Distinti Salumi' by Slow Food a Cagli Trento, 17 Aprile 2025, ore 14:30 Vino Santo Trentino, vini passiti e da meditazione protagonisti degli eventi delle vacanze di Pasqua 17 Aprile 2025 In tempo di Pasqua porte aperte nelle cantine del Vino Santo Trentino con 'DiVinNosiola' (credit: Apt Garda Dolomiti) "> Vino Santo Trentino, vini passiti e da meditazione protagonisti degli eventi delle vacanze di Pasqua 17 Aprile 2025 Nel ponte del 25 aprile, a Volta Mantovana torna la 'Mostra Nazionale dei Vini Passiti e da Meditazione' "> Vino Santo Trentino, vini passiti e da meditazione protagonisti degli eventi delle vacanze di Pasqua 17 Aprile 2025 Il 'Treno del Vino' nella Valle del Vipacco per Gorizia e Nova Gorica 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' 2025 "> Vino Santo Trentino, vini passiti e da meditazione protagonisti degli eventi delle vacanze di Pasqua 17 Aprile 2025 'Primavera del Prosecco' e 'Visit Cantina' nelle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Patrimonio Unesco "> Vino Santo Trentino, vini passiti e da meditazione protagonisti degli eventi delle vacanze di Pasqua 17 Aprile 2025 ALdiLà', rassegna fotografica di Davide Barzaghi ospitata da Michele Chiarlo nelle Langhe "> Vino Santo Trentino, vini passiti e da meditazione protagonisti degli eventi delle vacanze di Pasqua 17 Aprile 2025 'Ossola in Cantina' dai piccoli produttori delle Valli Ossolane nel Nord 'estremo' del Piemonte "> Vino Santo Trentino, vini passiti e da meditazione protagonisti degli eventi delle vacanze di Pasqua 17 Aprile 2025 'Sunset pic-nic' al tramonto sulle colline vitate del Chianti Classico da Vallepicciola "> Vino Santo Trentino, vini passiti e da meditazione protagonisti degli eventi delle vacanze di Pasqua 17 Aprile 2025 'Passeggiate & buon gusto di primavera tra borghi, ulivi e fattorie' lungo la Strada dell'Olio Evo Dop Umbria "> Vino Santo Trentino, vini passiti e da meditazione protagonisti degli eventi delle vacanze di Pasqua 17 Aprile 2025 L''Orcia Wine Festival' a San Quirico d'Orcia, nel cuore della Val d'Orcia Patrimonio Unesco "> Vino Santo Trentino, vini passiti e da meditazione protagonisti degli eventi delle vacanze di Pasqua 17 Aprile 2025 'Distinti Salumi' a Cagli per conoscere la migliore norcineria artigianale italiana con Slow Food "> Un vino antico, prodotto con i migliori grappoli dorati di uva Nosiola, unico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino, che nella 'Settimana Santa' vive il

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

simbolico passaggio dall'appassimento all'invecchiamento, dopo la spremitura: è il Vino Santo Trentino della Valle dei Laghi, le cui cantine, in tempo di vacanze di Pasqua, aprono le porte agli appassionati con 'DiVinNosiola'. E nel periodo per eccellenza delle gite enogastronomiche fuoriporta, che quest'anno dalla Pasquetta arriva al ponte del 25 aprile, Festa della Liberazione, i vini passiti e da meditazione d'Italia e del mondo sono protagonisti anche della 'Mostra Nazionale' a Volta Mantovana, unica rassegna dedicata a questo patrimonio da custodire e valorizzare. Ma si va dalla 'Primavera del Prosecco' e 'Visit Cantina' nelle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Patrimonio Unesco, al 'Treno del Vino' della Valle del Vipacco sulla vecchia linea ferroviaria austro-ungarica con a bordo un viticoltore nel programma di Gorizia e Nova Gorica 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera'; da 'ALdiLà', rassegna fotografica di Davide Barzaghi ospitata da Michele Chiarlo, storica cantina delle Langhe, del Barolo, del Barbaresco e del Nizza, al 'LangaRide', un biketour tra le bellezze ed i vini e sapori delle Langhe come il formaggio Roccaverano Dop, passando per 'Ossola in Cantina' per conoscere i piccoli produttori dei vigneti eroici del Prünent nelle Valli Ossolane nel Nord estremo del Piemonte; dall'abbinamento vino e cioccolato, una delle combinazioni gastronomiche piu? affascinanti, protagonista da Monteci ad Arcé di Pescantina, a 'Siamo Fritti - Un viaggio tra i sapori d'Italia' con le migliori specialità fritte della tradizione regionale italiana al Grand Tour Italia a Bologna; dal 'Sunset pic-nic', per godere di un buon calice e dei tramonti mozzafiato sulle colline del Chianti Classico da Vallepicciola, all''Orcia Wine Festival' a San Quirico d'Orcia, nel cuore della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, con le cantine del Vino Orcia Doc; dalle 'Passeggiate & buon gusto di primavera tra borghi, ulivi e fattorie' lungo la Strada dell'Olio Evo Dop Umbria, a 'Only Wine', il Salone dei Giovani Produttori e delle Piccole Cantine a Città di Castello, fino a 'Distinti Salumi' a Cagli per conoscere la migliore norcineria artigianale italiana con Slow Food: sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews. Dal 25 al 27 aprile, Palazzo Gonzaga a Volta Mantovana fa da sfondo alla 'Mostra Nazionale dei Vini Passiti e da Meditazione', unico evento del genere dedicato ad un patrimonio da salvaguardare e valorizzare, promosso dal Comune con Onav-Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, con oltre 100 etichette in degustazione, dal Passito di Pantelleria all'Aleatico dell'Elba, dal Vino Santo Trentino al Montefalco Sagrantino Passito, dal Moscato di Scanzo a tante altre perle enologiche caratterizzanti l'Italia, masterclass, incontri e l'Ungheria, con il Tokaji e non solo, come regione ospiti. Due grandi eventi faranno conoscere vini famosi a livello globale, il primo letterario dedicato a Château d'Yquem la leggenda (25 aprile), con la scrittrice e gastronoma Cinzia Benzi, autrice del libro 'Yquem', moderata dall'esperto assaggiatore Onav Matteo Battisti, e il secondo sul Tokaji, prezioso vino muffato, curato da Battisti con il Consolato Generale di Ungheria a Milano. Quinta edizione per Academia Berlucchi, il progetto di Corporate Social Responsibility della famiglia Ziliani, un 'dono di restituzione' che Berlucchi vuole fare al territorio della Franciacorta e alle sue persone, che hanno reso la storica cantina il riferimento

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

che è oggi nel panorama vitivinicolo internazionale, e che, il 10 maggio al Teatro Grande di Brescia nell'evento 'Cambiare Menti', vedrà i giornalisti Daria Bignardi e Francesco Costa, direttore 'Il Post', a confronto in un panel dedicato alla cultura, e l'esploratore Alex Bellini e il giornalista Nicola H Cosentino parlare di rapporto tra uomo e ambiente, e, a seguire, un concerto esclusivo della musicista Frida Bollani con brindisi con la famiglia Ziliani. 'Tuttofood' 2025, l'appuntamento internazionale per il settore agroalimentare, è in programma dal 5 all'8 maggio a Fiera Milano Rho organizzato da Fiere di Parma, e in particolare dallo staff di Cibus. E, con l'edizione n. 6, torna anche 'Best Wine Stars', l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio sempre a Milano, dal 17 al 19 maggio, dedicato a vini, distillati ed alle eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa, e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati. Ma torna anche il 'Milano Sake Festival' 2025, un evento unico dedicato alla cultura e alla tradizione del sake giapponese, di scena dal 22 al 26 maggio, con tante novità per appassionati e professionisti del settore, nei locali di punta della città e del territorio. Esplorare il futuro dell'agroalimentare, analizzare le sfide che ci attendono e inquadrare le opportunità che possono trasformare il nostro presente: il 'Food & Science Festival', promosso da Confagricoltura Mantova, ideato da Frame-Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola con Ministero dell'Agricoltura, indaga l'oggi per immaginare il domani e torna a Mantova con un'edizione dedicata al tema 'Cambiamenti', dal 16 al 18 maggio, con incontri, dialoghi, tavole rotonde, laboratori, exhibit e spettacoli per raccontare in modo rigoroso, scientificamente accurato e sempre appassionante i nuovi paradigmi legati alla produzione, distribuzione e consumo di cibo, con la consapevolezza che, soprattutto in ambito alimentare, cambiare non è solo necessario, ma inevitabile, e dando voce a scienziati, ricercatori, innovatori, agricoltori, rappresentanti aziendali e delle istituzioni e coinvolgendo attivamente cittadini, addetti ai lavori, esperti di settore e appassionati, dall'astronaut a Paolo Nespoli al divulgatore scientifico Adrian Fartade, dalla ricercatrice Vittoria Brambilla al fisico climatologo Antonello Pasini, da Matteo Fiocco, in arte 'Matt the Farmer', all'agronomo ed economista Andrea Segrè, dalla campionessa olimpica Valentina Vezzali all'esperto di diritto Michele Fino. Il Consorzio del Lambrusco, guidato da Claudio Biondi, per il 21 giugno, insieme all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, rilancia il suo evento 'World Lambrusco Day - Italian edition', con il quale la freschezza delle bollicine emiliane toccherà le vette più alte: per festeggiare la giornata tradizionalmente dedicata ai vini Lambrusco si salirà, infatti, sul tetto d'Europa, fino a Punta Helbronner a 3.466 metri sul Monte Bianco, un'occasione per avvicinarsi alle aziende, ai vini e alle caratteristiche del Lambrusco da un'altra prospettiva, sotto la guida del Master of Wine Gabriele Gorelli, e per confrontarsi con protagonisti di primo piano del fine dining sulle potenzialità di abbinamento delle bollicine emiliane a tavola con gli chef stellati Heinz Beck e Paolo Griffa. In programma anche, e soprattutto, una degustazione aperta al pubblico lungo il tragitto della funivia Skyway Monte

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Bianco, dove operatori, turisti e appassionati potranno incontrare i produttori e gustare le bollicine emiliane in tutta la loro freschezza e varietà. Torino, il 19 giugno, ospiterà la cerimonia di premiazione dei 'The World's 50 Best Restaurants', tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terra? in Italia, grazie alla Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalita?, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. Il 10 maggio a Chieri, è tempo di 'Di Freisa in Freisa', la kermesse del Consorzio delle Doc Freisa di Chieri e Collina Torinese dedicata alla Freisa ed al suo territorio, con ospite d'eccezione Terry Callaghan, illustre professore di Ecologia Artica e Premio Nobel per la Pace 2007 in qualità di Lead author dell'Ipcc, che insieme ai maggiori rappresentanti del Politecnico e dell'Università di Torino avvierà un'importante riflessione in merito ai cambiamenti climatici e alle ripercussioni sui sistemi sociali ed economici del Pianeta. I ristoranti del territorio proporranno l'iniziativa 'La Freisa nel piatto' con menù piatti abbinati e dedicati alla Freisa, e ci sarà anche l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino. Intanto, Michele Chiarlo, storica griffe delle Langhe, del Barolo, del Barbaresco e del Nizza, rinnova il suo impegno nella valorizzazione del legame tra arte e vino - del quale è pioniera con l'Art Park La Court con opere di Emanuele Luzzati, Ugo Nespolo, Giancarlo Ferraris (autore anche delle etichette) e Chris Bangle, ma anche con il Cannubi Path, concepito da Nespolo per creare un dialogo tra natura e creatività - ospitando la rassegna fotografica 'ALdiLà' di Davide Barzaghi, una narrazione visiva che esplora la bellezza nascosta nella quotidianità, attraverso lo sguardo di un autore che ha trasformato la fotografia in un linguaggio intimo ed essenziale, nella cantina di Calamandrana e nel resort Palás Cerequio a La Morra (fino al 23 dicembre). Cocconato, incastonata nel cuore del Monferrato, riscopre e celebra le proprie radici enogastronomiche con il ciclo dei 'Banchetti Enogastronomici' (fino all'8 maggio), firmati Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato, Associazione Discepoli di Escoffier e Comune di Cocconato, che vanta di aver dato i natali al primo collaboratore italiano di Auguste Escoffier, Silvestro Cavallito, ispiratore di una delle ricette elaborate dal grande cuoco francese, il fricandò, protagonista della 'tenzone culinaria' tra i ristoranti del territorio. Il gran finale, è in programma l'8 maggio, con cinque cuochi dei ristoranti coinvolti nella rassegna che prepareranno un piatto ciascuno per un menu che celebra le eccellenze del territorio, in occasione dell'intronizzazione dei nuovi 'Discepoli Escoffier' e del vincitore della sfida del Fricandò. E il 1 maggio c'è 'Cocco ...Wine Stories - Messaggi in bottiglia', evento organizzato dal Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato e Go Wine, tra assaggi, incontri e riflessioni. Grandi novità per l'edizione 2025 di 'Nizza è Barbera', l'evento dedicato alla Barbera d'Asti Docg e al Nizza Docg, di scena dal 9 al 12 maggio (con l'ultimo giorno riservato agli addetti ai lavori) a Nizza Monferrato, che si arricchisce del 'Nizza, Barbera & Music', in collaborazione con 'Collisioni Festival' (con il

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

concerto degli Eiffel 65 il 9 maggio), tra degustazioni, enogastronomia e musica. Il Barbera Forum si conferma come cuore pulsante, con oltre 70 produttori e più di 400 etichette sotto il Foro Boario, menù a tema, la 'Notte Bianca', il festival di street food locale 'Nizza col cuore', il bike tour tra i vigneti del Nizza, e con la regia dell'Enoteca Regionale del Nizza, con, tra gli altri Regione Piemonte, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Associazione Produttori del Nizza. Tanti appuntamenti anche per il Consorzio del Roccaverano Dop, come 'LangaRide' 2025, nello storico borgo di Roccaverano, un biketour per scoprire le bellezze paesaggistiche, culturali e gastronomiche delle Langhe (21 aprile), 'Vinum' di Alba (1-4 maggio), ospite di Onaf, a 'Caseus' ad Acqui Terme, dalla Fiera Carrettesca ancora a Roccaverano (28-29 giugno) alle domeniche del Roccaverano (6 luglio e 7 settembre), momenti di scoperta e degustazione direttamente a 'casa' dei produttori. Ma dall'11 luglio al 10 settembre ci sarà anche 'Attraverso Festival', un'esperienza culturale diffusa ed un viaggio nell'anima del Piemonte e nelle Langhe, Roero e Monferrato da 10 anni nella Unesco World Heritage List - e, infatti, il tema sarà #dieci, tante quante anche le edizioni del progetto di Associazione Culturale Hiroshima Mon Amour Ets e Produzioni Fuorivia, con la direzione artistica di Paola Farinetti e Simona Ressico - tra Alessandria, Asti e Cuneo che si trasformano in un palcoscenico a cielo aperto per oltre 40 eventi con personaggi come Goran Bregovi? e The Wedding And Funeral Band, Paolo Fresu e Omar Sosa, Elio, Neri Marcorè, Serse Cosmi e Giovanni Guidi, Corrado Nuzzo e Maria Di Biase, Andrea Pennacchi, Alessandro Bergonzoni, Isabella Ragonese e Rodrigo D'Erasmo, Maurizio Lastrico, Francesco Costa, Stefano Massini, Pablo Trincia, Umberto Galimberti, Alessandro Barbero, Franco Cardini, Matteo Saudino, Mammadimerda, Antonella Questa, Turbopaolo, Stefano Rapone, Arianna Porcelli Safonov, Gianrico Carofiglio, Fabio Geda, Wuming4, Raffaella Romagnolo, Franco Arminio e altre sorprese. Il 26 aprile è tempo di 'Ossola in Cantina' per scoprire i piccoli produttori del Nord estremo del Piemonte, porzione di territorio la cui anima vitivinicola è ormai sempre più conosciuta, grazie ai livelli qualitativi degni di nota del Nebbiolo tradizionale, il Prünent, pur con produzioni di nicchia che nascono nei vigneti eroici della Doc Valli Ossolane, con l'Associazione Produttori Agricoli Ossolani (Apao), l'Ais-Associazione Italiana Sommelier Verbania e la Condotta Slow Food Valle Ossola. La secolare arte del vino della Cantina San Michele Appiano incontra l'arte sperimentale e astratta di Robert Pan nel progetto 'Appius. Arte. Amore. Alto Adige', nella nuovissima cantina, ad Appiano sulla Strada del Vino, dedicata all'iconica Appius Cuvée creata con la selezione delle migliori uve di Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Sauvignon prodotte dai vigneti storici del Comune di Appiano, dove è stata svelata l'opera d'arte dell'artista bolzanino (scomposta in 10 elementi unici riprodotti in etichette in vetroresina applicate su altrettanti Mathusalem da 6 litri di Appius 2019, firmate dall'artista e da Hans Terzer, pioniere dei grandi vini bianchi altoatesini della cantina-simbolo dell'Alto Adige guidata da Klaus Pardatscher), primo passo di un progetto artistico più ampio che vuole celebrare la bellezza a tutto tondo. La presentazione ufficiale arriva al termine di un progetto studiato con cura per oltre un anno nei minimi dettagli da tutto il

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

team di Cantina San Michele Appiano. Si resta ad Appiano, per 'Vinaltum', evento esclusivo dedicato agli amanti del vino e ai professionisti del settore, il 25 e il 26 maggio a Schloss Freudenstein, una location dal fascino unico nel cuore dell'Alto Adige, che ospita questo Festival delle eccellenze vitivinicole d'Italia e del mondo, con un'attenzione speciale rivolta ai Weinbauern del Trentino Alto Adige, tra degustazioni guidate dai sommelier, masterclass e narrazioni affascinanti degli artigiani del vino. E l'Alto Adige offre un'infinità di esperienze uniche nella stagione invernale, dalle escursioni a piedi o con le ciaspole per scoprire valli incantate e rifugi unici, alle piste da sci di fondo per immergersi in aree poco battute alle passeggiate in notturna, e, ovviamente, tante in cui l'enogastronomia è protagonista. Fino al 26 aprile, prosegue 'DiVinNosiola', l'evento, con la regia di Garda Trentino, che celebra la Valle dei Laghi attraverso la sua storia, i suoi sapori e il suo fiore all'occhiello: la Nosiola, unico vitigno autoctono del Trentino a bacca bianca, un vero e proprio patrimonio culturale mantenuto vivo dall'Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc. Ad attendere i visitatori un ricco programma tra cultura, degustazioni guidate, trekking nella natura del Garda Trentino, tra il Lago di Garda e Trento, e con attività anche di foraging, arte, spettacolo e musica e, per la prima volta, con il Nosiola Express, il Trenino del Vino Santo per un inedito tour tra le cantine, per scoprire l'unicità del Vino Santo Trentino Doc, Presìdio Slow Food e del Vino Nosiola, accompagnato dalle prelibatezze preparate dagli chef dell'Alleanza della Chiocciola (con partenza e ritorno da Sarche). E dal 21 al 26 aprile, le cantine del territorio di Santa Massenza aprono le loro porte in occasione di 'Di Cantina in Cantina'. 'Enovitis extrême', 'clone' biennale di 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv), dedicata alle tecnologie per la viticoltura eroica, si terrà l'8 luglio a Cembra Lisignago nei vigneti di Cembra Cantina di Montagna. 'Fums, profums e salums' è la tradizionale festa che Sutrio, incantevole borgo tra i monti della Carnia, dedica al meglio della norcineria carnica e all'arte dell'affumicatura, e che torna il 27 aprile, raccontandone l'abbinamento con i vini friulani d'eccellenza, cene nei ristoranti del territorio. Gorizia e Nova Gorica, prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con 'Go! 2025', in cui anche l'enogastronomia è protagonista, dal 'Treno del Vino Valle del Vipacco' (fino al 19 aprile), un viaggio in un treno sloveno d'epoca su una vecchia linea ferroviaria risalente all'Impero austro-ungarico con un viticoltore a bordo per assaggiare i migliori vini della regione, a 'Le Giornate delle Cantine Aperte' tra i vigneti di Brda, il Collio Sloveno (14-15 giugno), da 'Su pietra e terra', evento teatrale-musicale dedicato alle eccellenze del Carso, a Gradina (27 giugno), allo storico 'Gusti di Frontiera, Gusti senza frontiere' a Gorizia, ma anche nel vicino versante sloveno, perché per l'occasione i cibi saranno declinati in chiave transfrontaliera (26-28 settembre). E PromoTursimoFvg organizza per tutto l'anno visite guidate per vivere ed esplorare il territorio in modo unico ed esclusivo: la prima, 'Atmosfere goriziane - Tour classico', per godere di Gorizia, del Collio, del Brda, del fiume Isonzo simbolo della Prima Guerra Mondiale e dei tre rilievi su cui si sono svolte alcune delle battaglie più importanti della Grande

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Guerra in Italia, Calvario, Sabotino e San Michele, mentre gli eleganti palazzi e i monumenti della città sono invece i testimoni tangibili di un passato glorioso all'interno di quello che fu l'Impero Asburgico; la seconda experience, 'Gorizia - Una storia di frontiera' porta direttamente nella travagliata storia della città nel Novecento, avvicinandosi al confine dove si riverbera ancora il ricordo dello strazio di tante famiglie, e dove si potrà imparare cos'è la prepustnica, i sotterfugi dei contrabbandieri e cosa accadde in una curiosa domenica d'agosto. Sulle Colline di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio Unesco è tornata la 'Primavera del Prosecco', che con le sue 15 mostre celebra l'edizione 30, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le operose cantine che hanno reso celebre il vino del territorio: gastronomia, storia e cultura diventano un unico percorso, un viaggio nella bellezza alla scoperta dei luoghi in cui è nata l'arte enologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dove al 'saper fare' si coniuga la valorizzazione di un ambiente Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le mostre del vino proseguono a Col San Martino (fino al 27 aprile), Miane (18 aprile-1 maggio), San Pietro di Barbozza (19-30 aprile), Colbertaldo di Vidor (23 aprile-4 maggio), Ogliano di Conegliano (24 aprile-4 maggio), Guia di Valdobbiadene (24 aprile-11 maggio), San Giovanni di Valdobbiadene (25 aprile-4 maggio), Cison di Valmarino (26 aprile-4 maggio), Refrontolo (26 aprile-11 maggio), Combai (9-18 maggio), Fregona (9-26 maggio), Corbanese (17 maggio-2 giugno), Vittorio Veneto (23 maggio-2 giugno), e si concluderanno a San Pietro di Feletto (24 maggio-8 giugno). La rassegna fa da cornice a tanti eventi, come la 'Giornata regionale dei Colli veneti' (23 marzo), il Concorso enologico 'Fascetta d'oro' e la 'Slow bike' promossa dalla rete Visit Prosecco Hills. E per gli amanti delle bollicine venete prosegue anche 'Visit Cantina' (fino al 30 marzo 2026), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. La mostra fotografica 'Il passo del viandante', con gli scatti di Arcangelo Piai delle Colline del Prosecco Docg di Conegliano e Valdobbiadene, organizzata da Amorim Cork Italia, fino al 25 maggio, è esposta nell'ex-opificio di Villa dei Cedri a Valdobbiadene. L'abbinamento vino e cioccolato, una delle combinazioni gastronomiche piu? affascinanti, è protagonista da Monteci, il 22 aprile ad Arcé di Pescantina, in un tasting condotto dall'esperto sommelier e Chocolier Assaggiatore dell'azienda che guidera? i partecipanti in una esperienza degustativa di quattro vini in abbinamento a quattro tipologie di cioccolato per imparare gli abbinamenti piu? corretti e armoniosi. 'Irresistibile Piwi', è l'evento annuale dedicato ai vitigni resistenti che torna il 27 e il 28 aprile nella suggestiva cornice della Dogana Veneta di Lazise. L'8 maggio si terrà 'Trentodoc in Città Padova', un evento per sommelier e operatori del settore del vino per far conoscere il Trentodoc attraverso un tasting libero di 160 etichette di 53 case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc - da Abate Nero ad Altemasi,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

da Cesarini Sforza Spumanti a Conti Bossi Fedrigotti, da Ferrari Trento alla Fondazione Edmund Mach, da Gaierhof a Letrari, da Maso Martis a Moser, da Revì a Rotari e Villa Corniole, per citarne solo alcune - che lo promuove con Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto, nella cornice di Villa Selvatico a Battaglia Terme, che fa da sfondo anche a masterclass condotte dai 'Migliori Sommelier d'Italia' Ais Roberto Anesi, Cristian Maitan e Andrea Gualdoni. Dal 24 al 27 aprile Grand Tour Italia a Bologna ospiterà 'Siamo Fritti - Un viaggio tra i sapori d'Italia', un evento imperdibile dedicato alle migliori specialità fritte della tradizione regionale italiana. Dal 9 all'11 maggio, sarà un viaggio tra eccellenze spumeggianti 'Spumantitalia', l'evento dedicato alle migliori bollicine italiane che, per la prima volta, si svolgerà a Bologna, in una delle cornici più prestigiose e suggestive del centro storico come Palazzo Re Enzo, ed entrando a far parte della Bologna Wine Week, tra degustazioni, masterclass di approfondimento e talk show. La 'Champagne Experience', il più importante evento dedicato alle bollicine francesi in Italia firmato da Excellence Sidi - che, guidata da Luca Cuzziol, riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza (Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philarmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca e Ceretto Terroirs) - dalla sua edizione n. 8, sarà di scena non più a Modena, ma a Bologna, il 5 e il 6 ottobre a BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo le partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi). Il borgo storico medievale di Castell'Arquato, tra i 'Borghi più belli d'Italia', si prepara ad accogliere visitatori da tutto il mondo al 'Monterosso Val d'Arda Festival' il 10 e l'11 maggio 2025, tra degustazioni, incontri, musica e cultura con protagonista il Monterosso Val d'Arda Doc. Un invito ad esplorare con lentezza le meraviglie di uno dei territori più belli d'Italia: è quello di 'Festina Lente', il progetto che nel 2025 celebra Ferrara e il Delta del Po per due anniversari di straordinaria importanza, i 30 anni dal riconoscimento Unesco della città come esempio perfetto di urbanistica rinascimentale, e i 10 anni del Delta del Po come Riserva della Biosfera Mab Unesco, tra itinerari tematici e un ricco calendario di eventi che celebra arte, gastronomia e tradizioni. Come 'Delta Di Vino', a Comacchio dal 1 al 4 maggio, con 60 cantine e 120 etichette in degustazione nei luoghi-simbolo della città, per raccontare i Vini delle Sabbie del Bosco Eliceo, un unicum nel panorama vitivinicolo italiano, e la cui storia affonda le radici nel Rinascimento, quando il Duca Alfonso I d'Este, nel Cinquecento, diede avvio a un'imponente opera di disboscamento e piantumazione di vigneti nell'area del Bosco Eliceo. L'edizione n. 42 di 'Macfrut', la Fiera internazionale della filiera dell'ortofrutta, è, invece, in programma al Rimini Expo Centre dal 6 all'8 maggio. Il 'Wein Tour Cattolica', l'evento che celebra il vino in tutte le sue sfaccettature, va in scena a Cattolica dal 16 al 18 maggio, con un percorso enogastronomico e con la partecipazione di un numero di etichette di anno in anno più grande, delle migliori cantine dal piacentino a Rimini, e in un'edizione speciale dedicata ai vini bianchi dell'Emilia-Romagna,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

protagonisti anche di seminari e masterclass. L'edizione 2025 di 'Regina Ribelle Vernaccia di San Gimignano Wine Fest' si terrà dal 15 al 18 maggio nella 'New York del Medioevo', dove torna il Festival voluto dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano in partnership con il Comune, dedicato alla Vernaccia di San Gimignano nel suo territorio. Che si prepara ad incontrare i wine lovers, il 17 e il 18 maggio, con una degustazione itinerante nella 'città delle torri' alla presenza dei produttori, ma anche masterclass, laboratori di abbinamento cibo-vino con i prodotti tipici toscani e i ristoranti locali e, ancora, intrattenimento per i grandi - tra cui il Dj-set serale alla Rocca di Montestaffoli - e per i piccoli. A conclusione, verrà premiato anche il Miglior Sommelier Ais 2025 della Toscana. L'evento sarà anticipato, il 15 e il 16 maggio, dalla presentazione delle nuove annate in commercio ai media, con la cerimonia al Museo di Arte Moderna e Contemporanea R. De Grada con Irina Strozzi, presidente del Consorzio e le istituzioni. Ci saranno un focus speciale sulla Doc San Gimignano di rossi, rosati e Vin Santo del territorio con una masterclass condotta da Marco Sabellico del 'Gambero Rosso', un'esclusiva visita privata alla Galleria Continua - International Contemporary Gallery Art per ammirare opere di importanti artisti internazionali, una cena a sei mani dedicata all'arte bianca che illustrerà la versatilità di abbinamento della Vernaccia con le pizze di Massimo Giovannini (Apogeo, Pietrasanta), Giovanni Santarpia (Santarpia, Firenze) e Tommaso Vatti (La Pergola, Radicondoli), mentre il giorno seguente ci saranno il press tour nelle aziende e una cena di gala dello chef Gaetano Trovato del ristorante due Stelle Michelin Arnolfo di Colle di Val d'Elsa nella scenografica Piazza del Duomo di San Gimignano. Ma nasce anche la 'Chianti Lovers Week', la settimana dedicata al Vino Chianti Docg promossa, dal 5 all'11 maggio, dal Consorzio Vino Chianti, che ha aperto le candidature per ristoranti, enoteche e location che vogliono far parte del programma ufficiale, con degustazioni, cene a tema, esperienze enogastronomiche e iniziative culturali (entro il 30 marzo). E che avrà un gran finale, il 10 e 11 maggio, alla Manifattura Tabacchi a Firenze, che riunirà appassionati, produttori e addetti ai lavori per celebrare la cultura del Chianti Docg, annata 2024, con musica, degustazioni e ospiti speciali. In Chianti Classico, Vallepicciola amplia la sua offerta enoturistica con la 'Pinot Noir Experience', un viaggio sensoriale tra i filari e gli spazi iconici della cantina, dedicato all'eleganza del Pinot Nero, e il 'Sunset picnic', per godere in compagnia di tramonti mozzafiato immersi nelle colline del Gallo Nero, accanto ai già consolidati Wine Safari e Collectors Experience. Il 10 e l'11 maggio a Greve in Chianti, torna 'Tastingreve', l'evento dei Viticoltori di Greve in Chianti dedicato alla scoperta del territorio e delle sue aziende più rappresentative, che aprono le loro porte per visite e degustazioni e si riuniscono nel cuore del borgo, da Ambrogio e Giovanni Folonari - Tenuta di Nozzole al Castello di Querceto, dal Castello di Verrazzano al Castello Vicchiomaggio, da Conti Capponi - Villa Calcinaia a Terreno, da Triacca - Fattoria La Madonnina a Villa Vignamaggio, tra le altre. Qualivita compie 25 anni e per l'occasione ha lanciato il Festival 'Il gusto della cultura e la cultura del gusto', un programma di incontri 'diffusi' a Siena con importanti figure della cultura e della scienza e con la Dop economy al centro del dibattito, che, dopo il

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

filosofo Umberto Galimberti, l'economista Stefano Bartolini, il giornalista Patrizio Roversi, lo storico Duccio Balestracci, il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e lo chef tristellato Massimo Bottura, patron dell'Osteria Francescana a Modena, e il direttore dell'Enciclopedia Treccani Massimo Bray, e il manager e ad Banca Monte dei Paschi di Siena Luigi Lovaglio, prosegue il 13 maggio, con lo psicoanalista Massimo Recalcati al Teatro dei Rinnovati. Dal 24 al 27 aprile a San Quirico d'Orcia, nel cuore della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, torna l''Orcia Wine Festival promosso dal Comune con il Consorzio Orcia Doc, con i banchi di assaggio - da Atrivm a Bagnaia, da Campotondo a Capitoni, da Casagori a Dirimpettaio, da Donatella Cinelli Colombini a Fabbrica Pienza, da La Canonica a La Grancia di Spedaletto, da La Nascosta a Olivi - Le Buche, da Palazzo Massaini a Podere Albiano, da Poggio Grande a Roberto Mascelloni, da Sampieri del Fa' a Sassodisole, da Tenuta Sanoner a Valdorcia Terre Senesi e Vegliena, le cantine - masterclass a Palazzo Chigi, che ospita anche una cena con l'Alleanza dei Cuochi di Slow Food del territorio, ed eventi anche ai bellissimi Horti Leonini. Edizione n. 12 per 'Only Wine', il Salone dei Giovani Produttori e delle Piccole Cantine a Città di Castello dal 26 al 28 aprile, in partnership con Ais-Associazione Italiana Sommelier ed Agribusiness di Intesa Sanpaolo, e che vede protagonisti i vignerons under 40, le cantine con meno di 15 anni di storia e di quelle con una superficie vitata inferiore ai 10 ettari, e nel 2025 accoglie per la prima volta una selezione di vini giapponesi oltre a rinnovare la presenza dei produttori provenienti dalla Champagne, accanto a collaborazioni con consorzi e associazioni come Gavi Giovani, Dna Vernatsch, Sette Colli di Ziano, e l'innovativa Urban Vineyards Association, che porterà in Umbria i vini nati in contesti urbani da diverse parti del mondo. In programma degustazioni, masterclass guidate da esperti e talk con esperti, da Francesco Saverio Russo a Vincenzo Russo, a Palazzo Vitelli a Sant'Egidio. E l'Umbria, con 'Porchettiamo', da cuore 'verde', diventa anche il cuore 'rosa' d'Italia, celebrando con la ormai storica rassegna, nel borgo di San Terenziano di Gualdo Cattaneo, dal 16 al 18 maggio, il cibo di strada più amato del Belpaese, ovvero la porchetta, e con la novità del 'Maggio del Maiale', con una serie di iniziative che animano tutta la regione. Intanto entra nel vivo il format di esperienze di oleoturismo firmato Strada dell'Olio Evo Dop Umbria: le 'Passeggiate & buon gusto di primavera 2025 tra borghi, ulivi e fattorie', con le tappe del 3 maggio a Lugnano in Teverina, il 10 maggio a Montecchio, il 17 maggio ad Amelia, il 24 maggio a Monterubiaglio a Castel Viscardo e il 31 maggio a Foligno. A Montefalco, 'Anteprima Sagrantino' dedicata alle nuove annate dei vini dei territori di Montefalco e Spoleto, organizzata dal Consorzio dei Vini di Montefalco, sarà di scena il 17 e il 18 giugno. 'Distinti Salumi' è la kermesse di Cagli organizzata da Slow Food Italia e Slow Food Marche con il sostegno della Regione Marche, che dal 25 al 27 aprile, torna nel centro storico del borgo marchigiano per far conoscere la migliore norcineria artigianale italiana, tra Laboratori del Gusto, degustazioni a cura di cuoche e cuochi dell'Alleanza Slow Food, attività per famiglie, momenti di approfondimento e il mercato con 50 produttori e artigiani del cibo. La 'Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce', è, invece, la sfida italiana a colpi di padelle e cucchiai

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

tra chef professionisti, freelance e personal chef che ambiscono al titolo di Campione italiano dei brodetti e delle zuppe di pesce, mettendo nel piatto anche una ricetta inedita, puntando alla finale che li vedrà protagonisti il 31 maggio e il 1 giugno a Fano nell'edizione n. 23 di 'BrodettoFest', il Festival nazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce. Pianta la sua prima bandierina in Abruzzo 'Enovitis in campo', la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv) dedicata alle tecnologie per la viticoltura, il 18 e il 19 giugno tra i vigneti della Cantina Marramiero a Rosciano. Il 12 maggio il Castello di Torre in Pietra a Torrimpietra ospita '100Vini in Cantina di Visconti43', una selezione di referenze presentate direttamente dai produttori delle cantine distribuite da Visconti43 del Gruppo Meregalli - con le novità a listino Castello di Torre in Pietra, Primosic, Surrau, Le Caniette e Champagne Leclerc Briant - riservato esclusivamente ai professionisti di settore (su invito). 'joyn! Un viaggio nel mondo Nutella per i suoi 60 anni' è l'omaggio del Maxxi, il Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo di Roma, ad uno dei simboli del made in Italy, con la mostra a cura di Chiara Bertini e realizzata in collaborazione con Ferrero, che è un viaggio nella storia della crema spalmabile più famosa del mondo attraverso un percorso espositivo dalle forme avvolgenti, che invita i visitatori a interagire e creare un momento di gioia condivisa (fino al 20 aprile). Il 'World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream', uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) torna nel 2025, il 6 e 7 novembre, sempre a Roma, all'Hotel Roma. Dal 6 all'8 giugno, l'Abbazia di Fossanova a Priverno, accoglierà l'edizione di 'Vini d'Abbazia', l'evento che celebra la tradizione enologica monastica attraverso storia, cultura e degustazioni d'eccellenza, ideato dal giornalista Rocco Tolfa, con banchi d'assaggio, masterclass, Presìdi Slow Food e conferenze. Le cantine? Da Abbazia di Novacella all'Abbazia di Praglia, da Arnaldo Caprai a Badia a Passignano - Marchesi Antinori, da Cascina del Monastero - Opera Pia Barolo all'Abbazia del Goleto - Feudi di San Gregorio, dal Monastero dei Frati Bianchi di Fivizzano al Monastero di Bose Fraternità di Assisi San Masseo, dall'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore alla Cantina Convento Muri-Gries, dall'Abbazia di Rosazzo - Livio Felluga a San Francesco della Vigna, dal Convento dell'Annunciata di Rovato - Bellavista al Monastero di Santo Stefano Belbo - Beppe Marino, dal Monastero delle Suore Trappiste di Vitorchiano al Monastero di Sabiona - Cantina Valle Isarco, dalle Cantine Cremisan di Betlemme all'Abbaye de Cîteaux e Château de la Tour - Clos de Vougeot in Borgogna all'Abbaye de Villers a Vallonia in Belgio, tra le altre. Il 'Paestum Wine Fest Business' 2025, fondato da Angelo Zarra, founder di Zeta Enoteca, e Alessandro Rossi, Wine Manager Partesa, torna con l'edizione n. 14 dal 4 al 6 maggio al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum, per riunire professionisti del marketing e della comunicazione, operatori horeca e consumatori, per fare business con le migliori cantine italiane nel più grande Salone del Centro e del Sud Italia, e per farle conoscere anche ai wine lovers. Già all'opera anche Matteo Zappile, Official Brand Ambassador Paestum Wine Fest e selezionatore del Wine Club, esclusivo collettivo di operatori altamente specializzati nel

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

settore della sommellerie, provenienti da esperienze di alta ristorazione per promuovere e divulgare il mondo del vino, per il Pwf Limited Edition, ed è stato rinnovato l'accordo per la borsa di studio Intrecci - Famiglia Pagano 1968 con Intrecci - Scuola di Alta Formazione e Accoglienza delle sorelle Dominga, Marta ed Enrica Cotarella e Famiglia Pagano 1968. Si resta al Next di Capaccio-Paestum anche per il 'Campionato della Pasta Fresca Fatta a Mano', l'unica competizione al mondo dedicata alla straordinaria arte della pasta fatta a mano, dal 30 maggio al 1 giugno, in occasione del 'DMed - Salone della Dieta Mediterranea'. Alla Stazione Marittima di Napoli, dall'11 al 13 maggio, torna 'VitignoItalia' 2025, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, punto di riferimento per cantine, appassionati e buyer internazionali (in collaborazione con Ice), con oltre 200 aziende e diversi consorzi e realtà territoriali presenti con oltre 2.000 etichette in degustazione, tra grandi denominazioni e territori del vino da scoprire, dalla Campania, con il Consorzio dei Vini del Vesuvio e Viti-Vignaioli In Terre d'Irpinia, alla Calabria, con l'Enoteca Regionale Calabria, dal Trentino Alto Adige al Friuli Venezia Giulia, con il Consorzio Doc Friuli, dal Piemonte al Veneto con il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dalla Toscana alla Puglia, fino alla Sicilia, con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Sicilia. 'Campania Stories' 2025, invece, la presentazione delle nuove annate di vini delle principali denominazioni campane si terrà, a seguire, dal 18 al 21 maggio sul Vesuvio. Il 1 giugno torna 'La Vieste en Rose', kermesse dedicata al vino rosato e per scoprire le meraviglie che ci riserva un territorio unico come la Puglia e in particolare il Gargano e Vieste, ormai mete riconosciute e apprezzate a livello turistico in tutto il mondo. Ad anticiparla, un meeting tecnico-enologico dal 29 maggio al 1 giugno, con esperti a confronto su progetti del vino rosato, tra passato, presente e futuro. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, invece, l'edizione n. 20 di 'Radici del Sud' 2025, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno. Nasce la prima edizione del 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', dal 7 al 9 giugno tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona, promosso da Merano WineFestivale e dal The WineHunter Helmuth Köcher (con la presentazione del WineHunter Award Calabria 2025, con la degustazione di oltre 300 etichette e 100 specialità gastronomiche Dop e Igp), con il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria ed il Consorzio dei vini Doc Cirò e Melissa, tra gli altri, con degustazioni, masterclass dedicati ai vini della Magna Grecia e in anfora e incontri con esperti del settore sullo sfondo di un territorio dalle radici antiche e dallo straordinario potenziale, capace oggi di affacciarsi con orgoglio sul panorama internazionale del vino. Pluralismo delle culture, bellezza della natura e qualità dei prodotti, sono gli elementi che hanno fatto la differenza nel

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

riconoscimento di 'European Region of Gastronomy' 2025 assegnato alla Regione Sicilia, e per la prima volta all'Italia, dall'Istituto internazionale di gastronomia, cultura, arti e turismo (Igcat), e che daranno vita ad una serie di appuntamenti, da maggio a ottobre in 20 comuni, dove i visitatori potranno scoprire o riscoprire un patrimonio agroalimentare sempre più protagonista della cucina italiana e nel mondo. La Fondazione Radicepura presenta l'edizione n. 5 del 'Radicepura Garden Festival', Biennale del giardino mediterraneo che si terrà a Giarre da maggio a dicembre e che avrà come tema 'Chaos (and) order in the garden', argomento di ricerca che sarà interpretato dai team di paesaggisti under 36 selezionati tramite un bando internazionale; alla call si sono iscritti oltre 1.100 progettisti provenienti da oltre 60 Paesi, confermando il crescente interesse per questo appuntamento unico nel suo genere, firmato dal direttore artistico Antonio Perazzi. Guest star, la pluripremiata paesaggista Sarah Eberle, membro onorario della Royal Horticultural Society, che vanta ben 17 Rhs Gold Medals al 'Chelsea Flower Show', e che realizzerà un giardino che andrà ad arricchire la collezione di progetti d'autore del Parco, che vanta contributi di François Abéllanet, James Basson, Paolo Pejrone, Michael Péna, Antonio Perazzi, Andy Sturgeon, Kamelia Bin Zaal, Alfio Bonanno, Emilio Isgrò e Adrian Paci. 'Sicilia En Primeur', l'evento itinerante firmato da Assovini Sicilia, guidata da Mariangela Cambria, che riunisce oltre 100 tra le cantine più virtuose dell'isola, e che da anni mostra la bellezza e la varietà dalla Sicilia del vino, con la presentazione delle nuove annate ai media italiani ed internazionali, protagonisti di enotur per conoscere anche il patrimonio culturale siciliano e di talk su argomenti di attualità del mondo del vino, torna con l'edizione 2025 a Modica dal 6 al 10 maggio. Infine, fino ad ottobre, c'è 'Vigneti Aperti', primo appuntamento del Movimento Turismo del Vino, con una nuova formula che unisce alla visita delle cantine gli itinerari all'aria aperta, una proposta pensata per gli amanti della natura, per i giovani e per le famiglie, ma anche per i curiosi che desiderano scoprire i territori dove si produce il vino, attraverso 'Wine trekking - i paesaggi del vino' proposti dalle cantine di tutta Italia. E con partenza il 9 maggio, in Albania, con tre tappe, la prima da Durazzo a Tirana, le crono nella capitale del Paese e a Valona, per poi arrivare in Italia, con un percorso che, lungo 3.413,3 chilometri, partendo dalla Puglia, il 13 maggio, attraversera? il Belpaese fino alle Dolomiti, con l'ultima tappa a Roma, tra le bellezze della Citta? Eterna, il 1 giugno, cresce l'attesa per il 'Giro d'Italia' 2025, tra le gare di ciclismo piu? amate e seguite a livello internazionale. E che, oltre alle imprese dei campioni dei pedali, raccontera? a 700 milioni di persone in tutto il mondo, le bellezze, l'enogastronomia, l'agricoltura ed il vino italiano. Perché se non c'e? piu?, da qualche anno, una 'Wine Stage' vera e propria, tanti saranno i territori vinicoli toccati o lambiti dalla carovana rosa, tra fughe e sprint in volata, cronometro e scalate epiche: dalla tappa tra Alberobello e Lecce (13 maggio) all'Irpinia (15 maggio), dalle colline del Montepulciano d'Abruzzo e del Verdicchio di Matelica (16-17 maggio) alla tappa Gubbio-Siena, che attraversera? sugli sterrati i territori in cui il Sangiovese la fa da padrone (il 18 maggio, tra le colline del Chianti e del Chianti Classico, e lambendo quelle del Vino Nobile di

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Montepulciano e del Brunello di Montalcino), da Soave e la Valpolicella (23 maggio) alla tappa con partenza da Treviso, attraverso i territori del Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con arrivo a Gorizia/Nova Gorica nel Collio, tra Friuli e Slovenia (24 maggio), fino ai vigneti di montagna del Trentodoc, con la partenza dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (28 maggio). Copyright © 2000/2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Merano Wine Festival Calabria: a giugno la prima edizione

LINK: https://corrieredelvino.it/primopiano/merano-wine-festival-calabria-a-giugno-la-prima-edizione/

Merano Wine Festival Calabria: a giugno la prima edizione Di Andrea Radic - 14 Aprile 2025 Facebook Twitter Pinterest WhatsApp Merano Wine Festival Calabria. Sergio Ferrari, Gianluca Gallo, Helmuth Köcher, Raffaele Librandi, Fulvia Caligiuri e Andrea Radic La Calabria torna ancora ad essere protagonista del panorama enologico internazionale. Dal 7 al 9 giugno 2025 nei comuni di Cirò e Cirò Marina si terrà la prima edizione del Merano Wine Festival Calabria 'Essenza del Sud', un evento dedicato all'eccellenza vinicola e gastronomica del Sud Italia. Dalle radici della civiltà ai riflettori internazionali del Merano Wine Festival, si terranno nella 'capitale del vino di Calabria' una serie di incontri, con voci e storie che celebrano un territorio ricco di identità, cultura e potenziale. Un racconto che vedrà la Calabria raccontarsi attraverso chi ogni giorno la vive, la cura e la promuove. Helmuth Köcher - Presidente Merano Wine Festival, Raffaele Librandi - Presidente Consorzio Cirò e Melissa, Sergio Ferrari - Presidente Provincia di Crotone e Sindaco di Rocca di Neto, Fulvia Caligiuri - Direttore generale Arsac, Gianluca Gallo - Assessore Agricoltura Regione Calabria hanno presentato la manifestazione che dal 7 al 9 giugno 2025, si svolgerà tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona. Produttrici e produttori di tutte le denominazioni e province della Regione e spazi e momenti dedicati all'eccellenza agroalimentare calabrese. Organizzato in collaborazione con il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria, ARSAC, il Consorzio di Tutela dei vini DOC Cirò e Melissa e il Merano WineFestival, il festival celebra la tradizione vitivinicola locale attraverso degustazioni, masterclass e incontri con esperti del settore. L'evento offrirà al pubblico e agli addetti ai lavori banchi di assaggio e masterclass, per dare visibilità e attenzione ai vini della Magna Grecia, alle lavorazioni in anfora e ad un panorama vitivinicolo in costante crescita di qualità. Tavole rotonde di approfondimento e la cena di Gala 'Sapori della Calabria' che già si presenta imperdibile, grazie alla presenza degli chef stellati calabresi. L'8 giugno, a Borgo Saverona, si terrà la presentazione del WineHunter Award Calabria 2025, con la degustazione di oltre 300 etichette e 100 specialità gastronomiche DOP e IGP. Non mancheranno musica dal vivo e momenti che uniscono gli ottimi vini ad un territorio di grande attrattivà, dall'aperitivo al tramonto, alla tradizionale Sciabolata 'Evviva Bolla Calabria'. Gli interventi dei promotori Fondatore del Merano Wine Festival, Helmuth Köcher si dice innamorato della Calabria. A questa passione si è unita la forte intesa con l'assessore regionale

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

all'agricoltura Gianluca Gallo, che ha portato l'istituzione calabrese ad organizzare il 'Merano Wine Festival Calabria'. Merano Wine Festival Calabria a Vinitaly 2025 «L'idea di spostare il Merano Wine Festival nel Sud - afferma Köcher - è un'idea che ho già da tanti anni proprio perché penso sia importante non concentrare sempre tutto al Nord. Ho lanciato il primo Merano Wine Festival nel 1992 con un messaggio: 'la chiave del successo è la qualità', la medesima che troveremo a Cirò». «La Calabria continua il suo percorso di valorizzazione dei vini e delle eccellenze del territorio con eventi di grande importanza e valore. La manifestazione che Cirò ospiterà a giugno è un importante tassello di questo lavoro a favore dei nostri produttori e delle nostre aziende. - ha commentato l'assessore Gianluca Gallo - Ospiteremo il Merano Wine Festival, importante manifestazione di livello nazionale e di grande qualità che di valorizzare non soltanto i vini del Cirotano e tutti quelli calabresi, ma anche l'agroalimentare e l'artigianato di eccellenza. Un'occasione anche per visitare e conoscere una terra straordinaria». Un evento inedito che si realizza per la prima volta grazie alla Regione Calabria ed al lavoro di sinergia svolto con Arsac, i Comuni di Cirò e Cirò Marina ed il Consorzio di Tutela del Cirò DOC. «Questo Festival - sottolinea la direttrice generale di Arsac, Fulvia Caligiuri - rappresenta una straordinaria opportunità per la Calabria per mostrarsi come un territorio che unisce tradizione, qualità e innovazione. In quest'ottica, Cirò è il luogo ideale per raccontare al mondo il nostro orgoglio e la nostra identità enologica». Merano Wine Festival Calabria, presentazione a Vinitaly 2025 Soddisfazione e fiducia nell'importanza dell'evento è stata sottolineata anche da Mario Sculco sindaco di Cirò e Sergio Ferrari, sindaco di Cirò Marina e presidente della Provincia di Crotone: «Siamo molto soddisfatti della grande opportunità che viene offerta all'intero territorio di Cirò. Ospiteremo un evento straordinario per il quale esprimiamo gratitudine nei confronti del Governo regionale e dell'assessore Gallo, che ha fortemente voluto che esso si tenesse proprio nel nostro territorio». Paolo Ippolito, presidente della Commissione del Consorzio di Tutela del Cirò Doc rimarca: «Siamo entusiasti e onorati di ospitare per la prima volta nel Sud Italia questa manifestazione, che ci vede protagonisti come Consorzio. Tre giorni dedicati al vino del territorio calabrese con tutti i consorzi unitamente alle aziende del Sud Italia, con incontri che si svilupperanno attraverso dei Press tour in vigna, seminari, masterclass, tavole rotonde e banchi di assaggio ed un occhio puntato anche alla gastronomia». Appuntamento a Cirò dal 7 al 9 giugno 2025. Andrea Radic

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Cookie policy

la GAZZETTA dell'Emilia & dintorni...

Sabato, 12 Aprile 2025 05:03

Amphora Revolution, la partnership prosegue

In evidenza

Scritto da Redazione

Di LGC Verona, 11 aprile 2025 - L'edizione 2025 del Vinitaly ha consolidato la partnership con il Merano Wine Festival riguardo la selezione dei vini affinati in anfora presenti nell'area "Amphora Revolution", uno spazio ha offerto a produttori e visitatori un'opportunità unica per esplorare tecniche di vinificazione che uniscono tradizione e innovazione.

Durante le quattro giornate, i produttori hanno presentato i loro vini affinati in anfora, condividendo le metodologie produttive e le peculiarità organolettiche che questa pratica conferisce. L'affinamento in anfora, infatti, permette una maggiore espressione degli aromi e dei sapori, amplificando la freschezza, soprattutto nei vitigni a bacca bianca. Come ha sottolineato **Helmuth Köcher**, patron del Merano WineFestival ed ideatore dell'area "Amphora Revolution"

"Una pratica che consente un'espressione maggiore degli aromi e dei sapori e, soprattutto per quanto riguarda i vitigni a bacca bianca, un'amplificazione della freschezza. Quindi l'espressione di un vino che risponde di più alla naturalezza e anche alla sostenibilità."

L'area non ha rappresentato soltanto un punto di incontro per produttori, esperti del settore ed appassionati ma ha favorito lo scambio di conoscenze e l'approfondimento di tecniche che combinano sapientemente storia e modernità.

Sono stati 13 i produttori italiani tra vini in anfora ed alcune rappresentanze del mondo dell'agricoltura biologica e dell'affinamento underwater: **Nove Lune, Pietramatta, Piona, Jamin UnderWaterWines, Terre Antiche, Nima, Hadrianum, Luca Leggero Villareggia, A Mi Manera e La Vite – F.lli Lizzio**.

Nella **WineHunter Area**, è stato possibile degustare alcune eccellenze del panorama italiano della vinificazione in anfora, selezionate da **Helmuth Köcher** e dalle commissioni d'assaggio della **Guida The WineHunter**, come i vini di **Campo alla Sughera, Campi Valerio, De Fattore – Tenuta Kerù, Filodivino, Le Anfore di Elena Casadei, Le Querce, Molinetto e Zeni1870**.

Altri produttori quali **Villa Matilde Avallone** che hanno sempre creduto nell'affinamento in anfora, ancor prima che questo metodo si diffondesse, hanno atteso gli ospiti nei propri stand per le degustazioni anche di questi prodotti. Un'eccellenza concepita **Marialda e Salvatore Avallone**, seconda generazione dell'azienda, è il riconosciutissimo **Vigna Caracci** che trova nell'affinamento in anfora la sua massima espressione.

DA SX a DX 1° RIGA: Sacramundi, Mancassola, Nima, Jamin, Piona, Terre Antiche
DA SX a DX 2° RIGA: I vini di Emilio Bulfon, Hadrianum, Luca Leggero, Vini Lizzio, A Mi Manera, Nove Lune, Pietramatta

EVENTI, VINITALY

Amphora Revolution torna a Vinitaly, celebrando l'antica usanza della vinificazione in terracotta

Olga Sofia Schiaffino

Aprile 11, 2025 Nessun commento

In occasione della 57ª edizione di **Vinitaly**, alla Fiera di Verona, è tornato protagonista **Amphora Revolution**, progetto nato dalla collaborazione tra **Merano WineFestival** e **Vinitaly**, con un'area interamente dedicata alla vinificazione in anfora, una tecnica antichissima che oggi vive una nuova giovinezza.

Lo spazio espositivo, situato nel **Padiglione 8 (stand A8-A9)**, ha accolto una selezione di eccellenze italiane che si sono distinte per l'uso sapiente delle **giare di terracotta**, utilizzate in tutte le fasi della vinificazione dalla fermentazione all'affinamento. L'iniziativa è un punto di riferimento per appassionati e professionisti interessati a un approccio produttivo che unisce storia, innovazione e sostenibilità.

Attraverso l'anfora si assiste a un ritorno alle origini del vino: questo stile di vinificazione ha infatti radici antichissime, risalenti a oltre 6.000 anni fa, nelle regioni del **Caucaso**. Oggi, sempre più vignaioli in Italia stanno riscoprendo tale pratica, affascinati dalla possibilità di produrre vini autentici, capaci di esprimere il carattere del vitigno e del territorio con grande trasparenza.

Le anfore, realizzate in terracotta non smaltata, permettono una **micro-ossigenazione naturale** che favorisce l'evoluzione del vino senza alterarne i profumi originari. A differenza del legno, la terracotta non rilascia aromi esterni, mantenendo intatto il profilo organolettico del vino e offrendo una lettura più pura e sincera della materia prima.

Questa tecnica produttiva si inserisce perfettamente in una visione moderna e consapevole, in risposta alle esigenze di sostenibilità ambientale e adattamento ai cambiamenti climatici.

ARTICOLI RECENTI

Metti una sera a cena a La Corte degli Dei di Palazzo Acampora

Nasce a Caiazzo la "Tenuta del Lago": un caseificio a filiera chiusa nel cuore della Food Valley campana

Buonissimi 2025: io c'ero!

"Con il Cuore nel Piatto": l'enogastronomia incontra la solidarietà

Sicilia DOC: la biodiversità vitivinicola tra scienza, tradizione e futuro

Rivedi il consenso

A testimonianza della vitalità del settore, all'interno dell'area collettiva di Amphora Revolution, erano presenti **dieci produttori italiani** che lavorano con anfore, ciascuno con una propria interpretazione stilistica e filosofica. Accanto ai vini in terracotta, v'erano anche alcune esperienze legate alla **viticoltura biologica e la salvaguardia dei vitigni autctoni** e all'innovativo mondo dell'**affinamento underwater**, che prevede la maturazione delle bottiglie in ambienti marini.

In degustazione allo stand i vini prodotti in anfora delle seguenti cantine:

Nove Lune, Pietramatta, Piona, Jamin UnderWaterWines, Terre Antiche, Nima, Hadrianum, Luca Leggero Villareggia, A Mi Manera e La Vite – F.lli Lizzio.

Situata ad Atri in Abruzzo, la **cantina Hadrianum** coltiva vitigni autoctoni nei 20 ettari di vigneti tra i 150 e i 600 metri sul livello del mare. Nata nel 2018, vuole essere un alfiere della tradizione vitivinicola locale. Le anfore utilizzate per la vinificazione sono realizzate dai maestri ceramisti di Castelli (TE) con la "tecnica del colombino", tradizione di più di 2000 anni. In degustazione il **Pecorino Colli Aprutini Igt Naevia** affinato in anfora e in acciaio, dal colore luminoso e dai sentori di erbe aromatiche, miele e albicocca e il **Montepulciano d'Abruzzo Docg Colline Teramane Maximo**, che regala note floreali, di frutta rossa matura, di pepe bianco e si offre con una trama tannica gradevolmente integrata.

Rivedi il consenso

Nove Lune è la cantina di Alessandro Sala che crede nell'utilizzo dei vitigni Piwi per contenere l'impatto delle pratiche agronomiche in vigna, nel rispetto totale della natura e del suo ecosistema. L'azienda nasce nel 2015 nell'Oasi Naturale della Valpredina, nel comune di Cenate di Sopra (BG) con la coltivazione di 4 varietà d'uva differenti. Per la vinificazione di **Rukh**, vino orange biologico ottenuto da un blend di Bronner e Johanniter, vengono utilizzate le anfore Tava: sulla bottiglia, è posto un sigillo di ceramica, la stessa utilizzata per il contenitore, che iscritto il nome del vino.

Pietramatta è l'azienda di Andrea Sala, che ha iniziato a seguire i vigneti di famiglia, situati sul colle di Loreto a Cenate di Sotto (BG) nel 1990 e che ha convertito la conduzione in biologico nel 2019. In degustazione **Amber**, un macerato da Souvignier Gris vinificato totalmente in anfora. Colore dorato, luminoso, al naso emergono sentori di fiori gialli, albicocca, timo, scorza di cedro. In bocca presenta una bella persistenza.

Rivedi il consenso

Luca Leggero opera a Villareggia, in provincia di Torino, coltivando Erbaluce e Nebbiolo che vinifica in anfora. La passione per la viticoltura è stata ereditata dal nonno: tradizione, innovazione e sostenibilità coesistono nel progetto di Luca. **Erbaluce di Caluso Docg Rend Nen** è un vino espressivo, che si propone con sentori di fiori bianchi, di pesca e frutta esotica. In bocca si apre, dimostrando buona struttura e chiusura sapida. Sosta circa 7 mesi in anfora a cui seguono 10 mesi in bottiglia.

La selezione dei vini presentati al banco è stata curata da **Helmuth Köcher**, fondatore del Merano WineFestival, insieme alle commissioni della **Guida The WineHunter**, da sempre punto di riferimento per la valorizzazione dell'eccellenza vitivinicola italiana. Amphora Revolution non è solo un'occasione per la celebrazione di una tecnica antica, ma anche una piattaforma per riflettere sul futuro del vino ed in un'epoca in cui la sostenibilità e l'identità territoriale sono valori centrali, la vinificazione in anfora si propone come simbolo di equilibrio tra tradizione e innovazione, artigianalità e ricerca, natura e cultura.

Olga Sofia Schiaffino

Medico Psichiatra, stregata da Dioniso, sommelier dal 2013,degustatore ufficiale, miglior sommelier della Liguria 2019. Recentemente ho inoltre superato il Wset level 3 a pieni voti. Blogger, comunicatrice del vino, media partner. Operatore enoturistico certificato. Ideatrice della prima guida social "I vini del Cuore". Una passione per le storie del mondo del vino che alimento con visite, degustazioni, approfondimenti e studio... e che amo raccontare con la [illegible]uale".

Rivedi il consenso

Merano WineFestival a Vinitaly con Amphora Revolution e novità Calabria

0
0

Amphora Revolution protagonista a Vinitaly 2025

Dal 6 al 9 aprile, Vinitaly 2025 ospiterà nuovamente Amphora Revolution nel padiglione 8 (stand A8-A9). Questo conferma il suo ruolo di riferimento per la vinificazione in anfora. In effetti, questo metodo antico e sostenibile sta diventando sempre più attuale. Offre una soluzione concreta alle sfide climatiche globali e risponde alle nuove esigenze del settore enologico.

Dieci produttori per la collettiva Amphora Revolution a Vinitaly 2025

L'area collettiva di Amphora Revolution ospiterà dieci produttori italiani specializzati in vinificazione in anfora, agricoltura biologica e affinamento subacqueo. In particolare, tra i produttori presenti ci saranno Nove Lune, Pietramatta, Piona, Jamin UnderWaterWines. In più Terre Antiche, Nima, Hadrianum, Luca Leggero Villareggia, A Mi Manera e La Vite – F.lli Lizzio. Inoltre, nella WineHunter Area, sarà possibile degustare vini accuratamente selezionati da prestigiose aziende. Da Campo alla Sughera a Campi Valerio, De Fattore – Tenuta Kerù, Filodivino, Le Anfore di Elena Casadei, fino a Le Querce, Molinetto e Zeni1870.

GRASPO e il libro sui vitigni rari veronesi

Lunedì 7 aprile, alle ore 12.00, l'associazione GRASPO presenterà ufficialmente il nuovo libro "I Vitigni Rari di Verona: identità, clima e appassimento", con la partecipazione di Helmuth Köcher. In particolare, lo stand dell'associazione ospiterà tre aziende impegnate nella tutela della biodiversità viticola, offrendo così un'interessante panoramica sul recupero e la valorizzazione di varietà autoctone. Infine, tra le aziende presenti ci saranno Sacramundi, che si dedica ai vitigni della Lessinia, In Sordina, specializzata nei Colli Berici, e Bulfon, che valorizza le varietà del Friuli.

Merano WineFestival Calabria: presentazione il 7 aprile

Lunedì 7 aprile, alle ore 14.30, nel padiglione 12 della Regione Calabria, verrà presentato ufficialmente "Merano WineFestival Calabria – Essenza del Sud", un evento di grande rilievo. Infatti, questa nuova manifestazione, in programma dal 7 al 9 giugno tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona, celebrerà le eccellenze enogastronomiche calabresi. Inoltre, l'evento è organizzato da The WineHunter-Merano WineFestival e vede la collaborazione del Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria, l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa.

La Redazione de La Dolce Vita

👉 **Segui La Dolce Vita 4.0 su Facebook, X, Instagram, Youtube e Threads per non perderti le ultime novità!**

TAGS: AMPHORA REVOLUTION, GRASPO, THE WINE HUNTER, VINITALY 2025, VINO NATURALE, WINE LOVERS

La rivoluzione dell'anfora: ecco 6 cantine che si esaltano vinificando nella terracotta

LINK: https://www.ilgusto.it/dossier/vinitaly-2025/2025/04/09/news/vini_anfora_sei_cantine-424117053/

La rivoluzione dell'anfora: ecco 6 cantine che si esaltano vinificando nella terracotta di Roberto Fiori Helmuth Köcher Le scelte di Helmuth Köcher, patron del Merano WineFestival: 'Vitigni autoctoni a bacca bianca, o rossi meno conosciuti. Sono queste le uve che esprimono il meglio con questo tipo di affinamento' 09 Aprile 2025 alle 14:00 2 minuti di lettura 'Vitigni autoctoni a bacca bianca, o rossi meno conosciuti e dalle grandi potenzialità. Sono queste le uve che a mio parere esprimono il meglio con l'affinamento in anfora'. Parola del Wine Hunter Helmuth Köcher, che a Verona ha portato il progetto Amphora Revolution, nato dalla collaborazione tra Merano WineFestival e Vinitaly, con un'area tutta dedicata alle eccellenze italiane che utilizzano questo antichissimo contenitore. 'Vogliamo valorizzare la vinificazione nelle giare di terracotta perché è una tecnica dalla storia millenaria ma quanto mai attuale, che può rappresentare una soluzione in risposta alle sfide della sostenibilità e del cambiamento climatico', spiega Köcher. 'I vini in anfora sono accomunati da una grande naturalezza e profondità: hai quasi voglia di tuffarti dentro per assaporare tutta la loro piacevolezza. Dall'antichità al futuro, per garantire la naturalità dei vini in piena sintonia con la sostenibilità ambientale'. Nell'area collettiva di Amphora Revolution sono presenti 10 produttori italiani di vini in anfora con alcune piacevoli sorprese, da Nord a Sud. I vini di Emilio Bulfon, Valeriano (Pordenone) L'azienda vitivinicola Emilio Bulfon si trova nell'area pedemontana della provincia di Pordenone, immersa tra boschi, colline e le rive del fiume Tagliamento, uno dei più antichi corsi d'acqua d'Europa. Undici ettari coltivati a vigneto esclusivamente di varietà autoctone friulane recuperate e vinificate in anfora: Ucelut, Sciaglin, Vitovska, Cjanorie, Forgiarin, Piculit. "Con le vecchie varietà di viti non si tratta di riproporre il vecchio, ma di proporre il nuovo". Nove lune, Cenate Sopra (Bergamo) Azienda vitivinicola in provincia di Bergamo, Nove Lune è per il suo fondatore Alessandro Sala sia un punto di arrivo che di partenza; da qui infatti, agli inizi nel 2009, Alessandro è partito con la sperimentazione in biologico e qui è arrivato oggi, scoprendo negli anni i cosiddetti vitigni resistenti o PIWI producendo nel modo più naturale possibile, vini vivi e originali che conservano tutte le peculiarità delle uve natie e del territorio d'origine. Tra questi troviamo l'orange wine Rukh affinato in anfora, intenso, complesso e straordinariamente invitante. Luca Leggero, Villareggia (Torino) Vini artigianali biologici,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

biodinamici e sostenibili da un piccolo paese alle porte del Canavese. Per il processo di invecchiamento, la cantina utilizza anfore di terracotta e grandi botti di rovere. Le anfore, adatte sia ai vini bianchi che rossi, permettono una maturazione graduale mantenendo gli aromi delle uve e garantendo stabilità e temperatura costante. Ne sono un esempio l'Erbaluce di Caluso e il Nebbiolo. Vinum Hadrianum, Atri (Teramo) Fondata nel 2018, Vinum Hadrianum è più di una cantina vinicola: è la rinascita di un'antica tradizione ispirata alla tradizione vinicola di Hadria, oggi Atri in Abruzzo. Le anfore sono un elemento chiave nell'invecchiamento di alcuni vini come il Trebbiano e il Pecorino ambrati o il rosso Montepulciano d'Abruzzo. Realizzate a mano dagli artigiani maestri di Castelli, le anfore riproducono fedelmente quelle utilizzate oltre 2.000 anni fa. Una scelta non casuale: 'I terreni da cui crescono le nostre uve sono ricchi di argilla, lo stesso materiale con cui sono forgiate le anfore'. Cantina Nima, Melfi (Potenza) Una cantina nata dalla passione di due amici, Pasquale Nigro e Michele Maddalena, e da un vigneto coltivato ad Aglianico. La loro filosofia produttiva si basa su principi sostenibili, rispettosi della natura e fortemente legati alla tradizione. Il vino che producono è molto rappresentativo del territorio. Le fermentazioni sono spontanee, per mezzo di lieviti indigeni. Per l'affinamento di alcuni vini vengono utilizzate anfore di terracotta: ad esempio l'Aglianico del Vulture Spinale, luminoso ed intenso. La Vite, vini Lizzio (Piedimonte Etneo, Catania) L'azienda agricola La Vite è situata in un piccolissimo paese ai piedi dell'Etna. I vitigni sono adagiati a circa 600 metri con allevamento ad alberello e sono in maggior parte coltivati a Nerello Mascalese e Nerello Mantellato. La vendemmia tardiva, il terreno vulcanico e il lavoro che mantiene fede ai vecchi metodi utilizzati nel passato sono ciò che caratterizza i loro vini. La linea Kyathos propone un Etna bianco e un rosso, entrambi affinati in anfora, favorendo lo sviluppo degli aromi nel vino.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

la Repubblica.it
Il mondo in diretta 24 ore su 24

La rivoluzione dell'anfora: ecco 6 cantine che si esaltano vinificando nella terracotta

LINK: https://www.repubblica.it/il-gusto/dossier/vinitaly-2025/2025/04/09/news/vini_anfora_sei_cantine-424117053/

La rivoluzione dell'anfora: ecco 6 cantine che si esaltano vinificando nella terracotta di Roberto Fiori Helmuth Köcher Le scelte di Helmuth Köcher, patron del Merano WineFestival: 'Vitigni autoctoni a bacca bianca, o rossi meno conosciuti. Sono queste le uve che esprimono il meglio con questo tipo di affinamento' 09 Aprile 2025 alle 14:00 2 minuti di lettura 'Vitigni autoctoni a bacca bianca, o rossi meno conosciuti e dalle grandi potenzialità. Sono queste le uve che a mio parere esprimono il meglio con l'affinamento in anfora'. Parola del Wine Hunter Helmuth Köcher, che a Verona ha portato il progetto Amphora Revolution, nato dalla collaborazione tra Merano WineFestival e Vinitaly, con un'area tutta dedicata alle eccellenze italiane che utilizzano questo antichissimo contenitore. 'Vogliamo valorizzare la vinificazione nelle giare di terracotta perché è una tecnica dalla storia millenaria ma quanto mai attuale, che può rappresentare una soluzione in risposta alle sfide della sostenibilità e del cambiamento climatico', spiega Köcher. 'I vini in anfora sono accomunati da una grande naturalezza e profondità: hai quasi voglia di tuffarti dentro per assaporare tutta la loro piacevolezza. Dall'antichità al futuro, per garantire la naturalità dei vini in piena sintonia con la sostenibilità ambientale'. Nell'area collettiva di Amphora Revolution sono presenti 10 produttori italiani di vini in anfora con alcune piacevoli sorprese, da Nord a Sud. I vini di Emilio Bulfon, Valeriano (Pordenone) L'azienda vitivinicola Emilio Bulfon si trova nell'area pedemontana della provincia di Pordenone, immersa tra boschi, colline e le rive del fiume Tagliamento, uno dei più antichi corsi d'acqua d'Europa. Undici ettari coltivati a vigneto esclusivamente di varietà autoctone friulane recuperate e vinificate in anfora: Ucelut, Sciaglin, Vitovska, Cjanorie, Forgiarin, Piculit. "Con le vecchie varietà di viti non si tratta di riproporre il vecchio, ma di proporre il nuovo". Nove lune, Cenate Sopra (Bergamo) Azienda vitivinicola in provincia di Bergamo, Nove Lune è per il suo fondatore Alessandro Sala sia un punto di arrivo che di partenza; da qui infatti, agli inizi nel 2009, Alessandro è partito con la sperimentazione in biologico e qui è arrivato oggi, scoprendo negli anni i cosiddetti vitigni resistenti o PIWI producendo nel modo più naturale possibile, vini vivi e originali che conservano tutte le peculiarità delle uve natie e del territorio d'origine. Tra questi troviamo l'orange wine Rukh affinato in anfora, intenso, complesso e straordinariamente invitante. Luca Leggero, Villareggia (Torino) Vini artigianali biologici,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

biodinamici e sostenibili da un piccolo paese alle porte del Canavese. Per il processo di invecchiamento, la cantina utilizza anfore di terracotta e grandi botti di rovere. Le anfore, adatte sia ai vini bianchi che rossi, permettono una maturazione graduale mantenendo gli aromi delle uve e garantendo stabilità e temperatura costante. Ne sono un esempio l'Erbaluce di Caluso e il Nebbiolo. Vinum Hadrianum, Atri (Teramo) Fondata nel 2018, Vinum Hadrianum è più di una cantina vinicola: è la rinascita di un'antica tradizione ispirata alla tradizione vinicola di Hadria, oggi Atri in Abruzzo. Le anfore sono un elemento chiave nell'invecchiamento di alcuni vini come il Trebbiano e il Pecorino ambrati o il rosso Montepulciano d'Abruzzo. Realizzate a mano dagli artigiani maestri di Castelli, le anfore riproducono fedelmente quelle utilizzate oltre 2.000 anni fa. Una scelta non casuale: 'I terreni da cui crescono le nostre uve sono ricchi di argilla, lo stesso materiale con cui sono forgiate le anfore'. Cantina Nima, Melfi (Potenza) Una cantina nata dalla passione di due amici, Pasquale Nigro e Michele Maddalena, e da un vigneto coltivato ad Aglianico. La loro filosofia produttiva si basa su principi sostenibili, rispettosi della natura e fortemente legati alla tradizione. Il vino che producono è molto rappresentativo del territorio. Le fermentazioni sono spontanee, per mezzo di lieviti indigeni. Per l'affinamento di alcuni vini vengono utilizzate anfore di terracotta: ad esempio l'Aglianico del Vulture Spinale, luminoso ed intenso. La Vite, vini Lizzio (Piedimonte Etneo, Catania) L'azienda agricola La Vite è situata in un piccolissimo paese ai piedi dell'Etna. I vitigni sono adagiati a circa 600 metri con allevamento ad alberello e sono in maggior parte coltivati a Nerello Mascalese e Nerello Mantellato. La vendemmia tardiva, il terreno vulcanico e il lavoro che mantiene fede ai vecchi metodi utilizzati nel passato sono ciò che caratterizza i loro vini. La linea Kyathos propone un Etna bianco e un rosso, entrambi affinati in anfora, favorendo lo sviluppo degli aromi nel vino. Argomenti Vini e spiriti Cantine e vini Salute Tumore al seno: con i test genomici - 57% di spesa pubblica e meno chemio inutili Salute Palpitazioni, come si creano e cosa fare in caso di fibrillazione atriale Leggi anche A Vinitaly il vino che non c'è (ancora) è già un successo La proposta Ue:'Su bottiglie un Qr code con ingredienti'. Lollobrigida: informare non condizionare Urso sui dazi: 'Se reagiamo ci facciamo male. Contano anche gli accordi bilaterali Meloni/Trump' Il Gusto La rivoluzione dell'anfora: ecco 6 cantine che si esaltano vinificando nella terracotta di Roberto Fiori Vinitaly, dall'amaro all'aperitivo "a bassa gradazione alcolica": così cambiano i consumi Vinitaly, cosa bevono i giovani? Benini: "Ecco le tendenze" Storia e bellezze naturali: le Strade del Vino Cerasuolo di Vittoria si svelano al Vinitaly leggi tutte le notizie di Il Gusto >

© Riproduzione riservata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LA STAMPA

La rivoluzione dell'anfora: ecco 6 cantine che si esaltano vinificando nella terracotta

LINK: https://www.lastampa.it/il-gusto/dossier/vinitaly-2025/2025/04/09/news/vini_anfora_sei_cantine-424117053/

La rivoluzione dell'anfora: ecco 6 cantine che si esaltano vinificando nella terracotta di Roberto Fiori Helmuth Köcher Le scelte di Helmuth Köcher, patron del Merano WineFestival: 'Vitigni autoctoni a bacca bianca, o rossi meno conosciuti. Sono queste le uve che esprimono il meglio con questo tipo di affinamento' 09 Aprile 2025 alle 14:00 2 minuti di lettura 'Vitigni autoctoni a bacca bianca, o rossi meno conosciuti e dalle grandi potenzialità. Sono queste le uve che a mio parere esprimono il meglio con l'affinamento in anfora'. Parola del Wine Hunter Helmuth Köcher, che a Verona ha portato il progetto Amphora Revolution, nato dalla collaborazione tra Merano WineFestival e Vinitaly, con un'area tutta dedicata alle eccellenze italiane che utilizzano questo antichissimo contenitore. 'Vogliamo valorizzare la vinificazione nelle giare di terracotta perché è una tecnica dalla storia millenaria ma quanto mai attuale, che può rappresentare una soluzione in risposta alle sfide della sostenibilità e del cambiamento climatico', spiega Köcher. 'I vini in anfora sono accomunati da una grande naturalezza e profondità: hai quasi voglia di tuffarti dentro per assaporare tutta la loro piacevolezza. Dall'antichità al futuro, per garantire la naturalità dei vini in piena sintonia con la sostenibilità ambientale'. Nell'area collettiva di Amphora Revolution sono presenti 10 produttori italiani di vini in anfora con alcune piacevoli sorprese, da Nord a Sud. I vini di Emilio Bulfon, Valeriano (Pordenone) L'azienda vitivinicola Emilio Bulfon si trova nell'area pedemontana della provincia di Pordenone, immersa tra boschi, colline e le rive del fiume Tagliamento, uno dei più antichi corsi d'acqua d'Europa. Undici ettari coltivati a vigneto esclusivamente di varietà autoctone friulane recuperate e vinificate in anfora: Ucelut, Sciaglin, Vitovska, Cjanorie, Forgiarin, Piculit. "Con le vecchie varietà di viti non si tratta di riproporre il vecchio, ma di proporre il nuovo". Nove lune, Cenate Sopra (Bergamo) Azienda vitivinicola in provincia di Bergamo, Nove Lune è per il suo fondatore Alessandro Sala sia un punto di arrivo che di partenza; da qui infatti, agli inizi nel 2009, Alessandro è partito con la sperimentazione in biologico e qui è arrivato oggi, scoprendo negli anni i cosiddetti vitigni resistenti o PIWI producendo nel modo più naturale possibile, vini vivi e originali che conservano tutte le peculiarità delle uve natie e del territorio d'origine. Tra questi troviamo l'orange wine Rukh affinato in anfora, intenso, complesso e straordinariamente invitante. Luca Leggero, Villareggia (Torino) Vini artigianali biologici,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

biodinamici e sostenibili da un piccolo paese alle porte del Canavese. Per il processo di invecchiamento, la cantina utilizza anfore di terracotta e grandi botti di rovere. Le anfore, adatte sia ai vini bianchi che rossi, permettono una maturazione graduale mantenendo gli aromi delle uve e garantendo stabilità e temperatura costante. Ne sono un esempio l'Erbaluce di Caluso e il Nebbiolo. Vinum Hadrianum, Atri (Teramo) Fondata nel 2018, Vinum Hadrianum è più di una cantina vinicola: è la rinascita di un'antica tradizione ispirata alla tradizione vinicola di Hadria, oggi Atri in Abruzzo. Le anfore sono un elemento chiave nell'invecchiamento di alcuni vini come il Trebbiano e il Pecorino ambrati o il rosso Montepulciano d'Abruzzo. Realizzate a mano dagli artigiani maestri di Castelli, le anfore riproducono fedelmente quelle utilizzate oltre 2.000 anni fa. Una scelta non casuale: 'I terreni da cui crescono le nostre uve sono ricchi di argilla, lo stesso materiale con cui sono forgiate le anfore'. Cantina Nima, Melfi (Potenza) Una cantina nata dalla passione di due amici, Pasquale Nigro e Michele Maddalena, e da un vigneto coltivato ad Aglianico. La loro filosofia produttiva si basa su principi sostenibili, rispettosi della natura e fortemente legati alla tradizione. Il vino che producono è molto rappresentativo del territorio. Le fermentazioni sono spontanee, per mezzo di lieviti indigeni. Per l'affinamento di alcuni vini vengono utilizzate anfore di terracotta: ad esempio l'Aglianico del Vulture Spinale, luminoso ed intenso. La Vite, vini Lizzio (Piedimonte Etneo, Catania) L'azienda agricola La Vite è situata in un piccolissimo paese ai piedi dell'Etna. I vitigni sono adagiati a circa 600 metri con allevamento ad alberello e sono in maggior parte coltivati a Nerello Mascalese e Nerello Mantellato. La vendemmia tardiva, il terreno vulcanico e il lavoro che mantiene fede ai vecchi metodi utilizzati nel passato sono ciò che caratterizza i loro vini. La linea Kyathos propone un Etna bianco e un rosso, entrambi affinati in anfora, favorendo lo sviluppo degli aromi nel vino. Il Gusto Vinitaly, Arturo Ziliani: "Bollicine ed enoturismo all'insegna dell'esperienzialità" La rivoluzione dell'anfora: ecco 6 cantine che si esaltano vinificando nella terracotta di Roberto Fiori Vinitaly, dall'amaro all'aperitivo "a bassa gradazione alcolica": così cambiano i consumi Vinitaly, cosa bevono i giovani? Benini: "Ecco le tendenze" leggi tutte le notizie di Il Gusto > © Riproduzione riservata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Qualità e particolarità le armi dei vini altoatesini

LINK: https://www.rainews.it/tgr/bolzano/video/2025/04/qualita-e-particolarita-le-armi-dei-vini-altoatesini-1751442f-1fde-4538-a921-0769184ab1f7.h...

Qualità e particolarità le armi dei vini altoatesini Importanti cantine affrontano il cambio generazionale mantenendo la qualità . A Verona Kocher propone i vini maturati in anfora 08/04/2025 servizio di R. Vivarelli immagini di F. Pitscheider montaggio di M. Emili Tra dazi americani e calo dei consumi, il vino altoatesino cerca di rafforzare la propria identità, ed al Vinitaly di Verona con le 90 aziende presenti cerca il modo di ritagliarsi comunque i suoi spazi di mercato, anche in una fase di ricambi generazionali al vertice di importanti cantine. Nel servizio lo spiegano il presidente del Consorzio vini Alto Adige Andreas Kofler e Jakob Gasser, il giovane enologo che ha sostituito Hans Terzer alla guida della cantina San Michele di Appiano. Un angolo del Vinitaly animato da Helmuth Kocher del Merano Winefestival raccoglie poi tutte le aziende che maturano il vino nelle anfore, come nei tempi antichi. Suscita infine più di una curiosità la presenza ufficiale del vino dealcolato, lanciato in Alto Adige dalla Hofsttater di Termeno

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Immagini da Vinitaly

LINK: https://www.egnews.it/immagini-da-vinitaly/

Immagini da Vinitaly Immagini da Vinitaly Scorci delle prime giornate alla manifestazione più importante d'Italia Redazione22 minuti fa 106 Meno di un minuto Helmuth Kocher Attilo Scienza e Aldo Lorenzoni Presentazione volume e progetto anfora Ministro Lollobrigida con Aldo Lorenzoni Questi sono scatti colti mentre si andava a promuovere il nuovo libro che l'associazione Graspo ha presentato in anteprima al Vinitaly Grazie per aver letto questo articolo... Da 15 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. La pandemia Coronavirus coinvolge anche noi.?Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, è semplicemente ridotta e non più in grado di sostenere le spese. Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di lettori, può diventare Importante. Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco. Oppure puoi fare anche un bonifico a questo Iban IT 94E0301503200000006351299 intestato a Francesco Turri

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

speciale VINITALY 2025 57ª EDIZIONE
6-9 APRILE 2025
VERONA
CASA ATHESIS
IN GALLERIA TRA I PAD. 11/12

/// RITORNO AL FUTURO

A Vinitaly sempre più vini affinati nelle anfore: «Maggiore freschezza ed espressione di sapori»

Elisa Pasetto

Helmuth Kocher: "Sui vitigni autoctoni questa pratica riesce a dare più freschezza e a restituire la struttura aromatica del vitigno"

07 aprile 2025

Amphora Revolution, il mondeo dei vini affinati in anfora (Pasetto)

Una sorta di ritorno al futuro, pratiche antiche e moderne che si intrecciano per modellare il futuro del vino. Parliamo dei **vini affinati in anfora**: un ritorno alle origini che ci riporta indietro fino alla **Georgia di 8.000 anni fa**. In Italia il boom si è avuto con l'impero Romano, che ha diffuso l'utilizzo delle anfore per la conservazione e il trasporto del vino in tutta Europa.

"Una pratica che consente un'**espressione maggiore degli aromi e dei sapori** e, soprattutto per quanto riguarda i vitigni a bacca bianca, un'amplificazione della freschezza. Quindi l'espressione di un vino che risponde di più alla naturalezza e anche alla sostenibilità", spiega **Helmuth Kocher, patron del Merano Wine Festival** e deus ex machina dell'area "Amphora revolution" all'interno di Vinitaly.

"Questo ritorno alle origini è partito alla fine degli anni Novanta con un produttore del Friuli, che tanti colleghi hanno seguito. Ma fino a una decina d'anni fa è rimasto comunque una nicchia. Adesso invece è diventato una **vera e propria esplosione**, per quello parliamo di rivoluzione: in Italia abbiamo tante aziende che stanno producendo le anfore proprio per i produttori di vino: dal gres porcellanato, al cocciopesto, ne esistono tante varietà".

Ma cosa cambia per il consumatore in termini di qualità organolettiche del vino? "Sui vitigni autoctoni questa pratica riesce a dare più freschezza e a **restituire la struttura aromatica del vitigno** stesso. Quindi è uno strumento per valorizzare la varietà e la diversificazione che abbiamo nel nostro sud. Quello che entra dalla terra esce dalla terra, è proprio il caso di dire: immaginiamoci le radici che entrano nella terra e trovano l'argilla. Questa ora la riportiamo nella terracotta dell'anfora: è un cerchio che si chiude".

IMPRESE ITALIANE NEL MONDO - VINITALY -DAL MERANO WINE FESTIVAL : AMPHORA REVOLUTION E WINE FESTIVAL CALABRIA

LINK: https://www.italiannetwork.it/news.aspx?ln=it&id=81150

IMPRESE ITALIANE NEL MONDO - VINITALY -DAL MERANO WINE FESTIVAL : AMPHORA REVOLUTION E WINE FESTIVAL CALABRIA (2025-04-06) In programma dal 6 al 9 aprile , durante la 57^ edizione di Vinitaly, negli spazi del padiglione 8 (stand A8-A9) della Fiera di Verona , Amphora Revolution sarà ancora una volta punto di riferimento nazionale e internazionale per valorizzare la vinificazione in giare di terracotta, tecnica dalla storia millenaria ma quanto mai attuale , che può rappresentare una soluzione in risposta alle sfide della sostenibilità e del cambiamento climatico. Un'area dedicata ai produttori in anfora provenienti da tutto il territorio italiano e ad alcune eccellenti referenze selezionate da Helmuth Köcher, patron di Merano WineFestival , insieme alle commissioni d'assaggio della Guida The WineHunter. Nell'area collettiva di Amphora Revolution saranno presenti 10 produttori italiani tra vini in anfora e alcune rappresentanze del mondo dell'agricoltura biologica e dell'affinamento subacqueo : Nove Lune, Pietramatta, Piona, Jamin UnderWaterWines, Terre Antiche, Nima, Hadrianum, Luca Leggero Villareggia, A Mi Manera e La Vite - F.lli Lizzio. Nella WineHunter Area, sarà possibile degustare alcune eccellenze del panorama italiano della vinificazione in anfora , selezionate da Helmuth Köcher e dalle commissioni d'assaggio della Guida The WineHunter, come i vini di Campo alla Sughera, Campi Valerio, De Fattore - Tenuta Kerù, Filodivino, Le Anfore di Elena Casadei, Le Querce, Molinetto e Zeni1870. « Amphora Revolution nasce per valorizzare la millenaria tradizione della vinificazione in anfora, che oggi più che mai si rivela innovazione, di fronte alla sfida dei cambiamenti climatici. Dall'antichità al futuro, per garantire la naturalità dei vini in piena sintonia con la sostenibilità ambientale » dichiara Helmuth Köcher. GRASPO PRESENTA A VINITALY IL NUOVO LIBRO SUI VITIGNI RARI VERONESI CON HELMUTH KÖCHER Presente con un proprio stand all'interno di Amphora Revolution, l'associazione GRASPO - acronimo di Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biOdiversità viticola - nato con l'obiettivo di tutelare e valorizzare i vitigni rari italiani. La presentazione ufficiale del libro 'I Vitigni Rari di Verona: identità, clima e appassimento' , rappresenta un nuovo simbolo della biodiversità viticola italiana, avverrà alla presenza di Helmuth Koecher, lunedì 7 aprile alle ore 12.00 . Protagonisti allo stand saranno tre aziende aderenti all'associazione GRASPO: Sacramundi , custode della Durella e dei vitigni perduti della Lessinia; In Sordina , impegnata nel recupero dei vitigni 'gioiello' dei Colli Berici, e Bulfon , simbolo del Friuli grazie alla salvaguardia di varietà come Sciaglìn e Cividin. MERANO WINEFESTIVAL CALABRIA DAL 7 AL 9 GIUGNO: LA PRESENTAZIONE UFFICIALE AL VINITALY Sempre all'interno di Vinitaly, lunedì 7 aprile alle ore 14.30 negli spazi dedicati alla Regione Calabria (padiglione 12) si terrà la presentazione ufficiale di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud' , la prima

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

edizione dell'evento che punta a valorizzare le eccellenze enogastronomiche della Calabria, che si svolgerà dal 7 al 9 giugno tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona, in provincia di Crotone . 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud' è organizzato da The WineHunter-Merano WineFestival in collaborazione con il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria, l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. (06/04/2025-ITL/ITNET)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Le novità di Merano WineFestival al Vinitaly 2025

LINK: https://www.turismodelgusto.com/eventi/manifestazioni/le-novita-di-merano-winefestival-al-vinitaly-2025/

Le novità di Merano WineFestival al Vinitaly 2025 4 Aprile 2025 by Roberto Rabachino Merano WineFestival presente a Vinitaly con Amphora Revolution e il lancio della novità Merano WineFestival Calabria, in programma a giugno 2025 Al Vinitaly torna il progetto Amphora Revolution, nato dalla collaborazione tra Merano WineFestival e Vinitaly, con un'area dedicata alle eccellenze italiane della vinificazione in anfora. Lunedì 7 aprile, nel padiglione della regione Calabria, la presentazione ufficiale della prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', nuovo evento targato The WineHunter. In programma dal 6 al 9 aprile, durante la 57^ edizione di Vinitaly, negli spazi del padiglione 8 (stand A8-A9) della Fiera di Verona, Amphora Revolution sarà ancora una volta punto di riferimento nazionale e internazionale per valorizzare la vinificazione in giare di terracotta, tecnica dalla storia millenaria ma quanto mai attuale, che può rappresentare una soluzione in risposta alle sfide della sostenibilità e del cambiamento climatico. Un'area dedicata ai produttori in anfora provenienti da tutto il territorio italiano e ad alcune eccellenti referenze selezionate da Helmuth Köcher, patron di Merano WineFestival, insieme alle commissioni d'assaggio della Guida The WineHunter. Helmuth Köcher, patron di Merano WineFestival Nell'area collettiva di Amphora Revolution saranno presenti 10 produttori italiani tra vini in anfora e alcune rappresentanze del mondo dell'agricoltura biologica e dell'affinamento underwater: Nove Lune, Pietramatta, Piona, Jamin UnderWaterWines, Terre Antiche, Nima, Hadrianum, Luca Leggero Villareggia, A Mi Manera e La Vite - F.lli Lizzio. Nella WineHunter Area, sarà possibile degustare alcune eccellenze del panorama italiano della vinificazione in anfora, selezionate da Helmuth Köcher e dalle commissioni d'assaggio della Guida The WineHunter, come i vini di Campo alla Sughera, Campi Valerio, De Fattore - Tenuta Kerù, Filodivino, Le Anfore di Elena Casadei, Le Querce, Molinetto e Zeni1870. «Amphora Revolution nasce per valorizzare la millenaria tradizione della vinificazione in anfora, che oggi più che mai si rivela innovazione, di fronte alla sfida dei cambiamenti climatici. Dall'antichità al futuro, per garantire la naturalità dei vini in piena sintonia con la sostenibilità ambientale» dichiara Helmuth Köcher. G.R.A.S.P.O. PRESENTA A VINITALY IL NUOVO LIBRO SUI VITIGNI RARI VERONESI CON HELMUTH KÖCHER Presente con un proprio stand all'interno di Amphora Revolution, l'associazione G.R.A.S.P.O. - acronimo di Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

dell'Originalità e biOdiversità viticola - nato con l'obiettivo di tutelare e valorizzare i vitigni rari italiani. La presentazione ufficiale del libro 'I Vitigni Rari di Verona: identità, clima e appassimento', rappresenta un nuovo simbolo della biodiversità viticola italiana, avverrà alla presenza di Helmuth Koecher, lunedì 7 aprile alle ore 12.00. Protagoniste allo stand saranno tre aziende aderenti all'associazione G.R.A.S.P.O.: Sacramundi, custode della Durella e dei vitigni perduti della Lessinia; In Sordina, impegnata nel recupero dei vitigni 'gioiello' dei Colli Berici, e Bulfon, simbolo del Friuli grazie alla salvaguardia di varietà come Sciaglìn e Cividin. MERANO WINEFESTIVAL CALABRIA DAL 7 AL 9 GIUGNO: LA PRESENTAZIONE UFFICIALE AL VINITALY Sempre all'interno di Vinitaly, lunedì 7 aprile alle ore 14.30 negli spazi dedicati alla Regione Calabria (padiglione 12) si terrà la presentazione ufficiale di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', la prima edizione dell'evento che punta a valorizzare le eccellenze enogastronomiche della Calabria, che si svolgerà dal 7 al 9 giugno tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona, in provincia di Crotone. 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud' è organizzato da The WineHunter - Merano WineFestival in collaborazione con il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria, l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. Redazione Centrale TdG

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Amphora Revolution e il lancio di Merano WineFestival Calabria: le novità di Merano WineFestival al Vinitaly 2025

LINK: https://cloudwine9.com/2025/04/03/amphora-revolution-e-il-lancio-di-merano-winefestival-calabria-le-novita-di-merano-winefestival-al-vinital...

Amphora Revolution e il lancio di Merano WineFestival Calabria: le novità di Merano WineFestival al Vinitaly 2025 3 aprile 2025 Adriano Guerri Merano WineFestival presente a Vinitaly con Amphora Revolution e il lancio della novità Merano WineFestival Calabria, in programma a giugno 2025. Al Vinitaly torna il progetto Amphora Revolution, nato dalla collaborazione tra Merano WineFestival e Vinitaly, con un'area dedicata alle eccellenze italiane della vinificazione in anfora. Lunedì 7 aprile, nel padiglione della regione Calabria, la presentazione ufficiale della prima edizione di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', nuovo evento targato The WineHunter. Merano (BZ), 3 aprile 2025 - In programma dal 6 al 9 aprile, durante la 57^ edizione di Vinitaly, negli spazi del padiglione 8 (stand A8-A9) della Fiera di Verona, Amphora Revolution sarà ancora una volta punto di riferimento nazionale e internazionale per valorizzare la vinificazione in giare di terracotta, tecnica dalla storia millenaria ma quanto mai attuale, che può rappresentare una soluzione in risposta alle sfide della sostenibilità e del cambiamento climatico. Un'area dedicata ai produttori in anfora provenienti da tutto il territorio italiano e ad alcune eccellenti referenze selezionate da Helmuth Köcher, patron di Merano WineFestival, insieme alle commissioni d'assaggio della Guida The WineHunter. Nell'area collettiva di Amphora Revolution saranno presenti 10 produttori italiani tra vini in anfora e alcune rappresentanze del mondo dell'agricoltura biologica e dell'affinamento underwater: Nove Lune, Pietramatta, Piona, Jamin UnderWaterWines, Terre Antiche, Nima, Hadrianum, Luca Leggero Villareggia, A Mi Manera e La Vite - F.lli Lizzio. Nella WineHunter Area, sarà possibile degustare alcune eccellenze del panorama italiano della vinificazione in anfora, selezionate da Helmuth Köcher e dalle commissioni d'assaggio della Guida The WineHunter, come i vini di Campo alla Sughera, Campi Valerio, De Fattore - Tenuta Kerù, Filodivino, Le Anfore di Elena Casadei, Le Querce, Molinetto e Zeni1870. «Amphora Revolution nasce per valorizzare la millenaria tradizione della vinificazione in anfora, che oggi più che mai si rivela innovazione, di fronte alla sfida dei cambiamenti climatici. Dall'antichità al futuro, per garantire la naturalità dei vini in piena sintonia con la sostenibilità ambientale» dichiara Helmuth Köcher. G.R.A.S.P.O. PRESENTA A VINITALY IL NUOVO LIBRO SUI VITIGNI RARI VERONESI CON HELMUTH KÖCHER Presente con un proprio stand all'interno di

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Amphora Revolution, l'associazione G.R.A.S.P.O. - acronimo di Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biOdiversità viticola - nato con l'obiettivo di tutelare e valorizzare i vitigni rari italiani. La presentazione ufficiale del libro 'I Vitigni Rari di Verona: identità, clima e appassimento', rappresenta un nuovo simbolo della biodiversità viticola italiana, avverrà alla presenza di Helmuth Koecher, lunedì 7 aprile alle ore 12.00. Protagoniste allo stand saranno tre aziende aderenti all'associazione G.R.A.S.P.O.: Sacramundi, custode della Durella e dei vitigni perduti della Lessinia; In Sordina, impegnata nel recupero dei vitigni 'gioiello' dei Colli Berici, e Bulfon, simbolo del Friuli grazie alla salvaguardia di varietà come Sciaglìn e Cividin. MERANO WINEFESTIVAL CALABRIA DAL 7 AL 9 GIUGNO: LA PRESENTAZIONE UFFICIALE AL VINITALY Sempre all'interno di Vinitaly, lunedì 7 aprile alle ore 14.30 negli spazi dedicati alla Regione Calabria (padiglione 12) si terrà la presentazione ufficiale di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', la prima edizione dell'evento che punta a valorizzare le eccellenze enogastronomiche della Calabria, che si svolgerà dal 7 al 9 giugno tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona, in provincia di Crotone. 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud' è organizzato da The WineHunter - Merano WineFestival in collaborazione con il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria, l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. https://www.smstudiopr.it/it/news/dettagli/merano-winefestival-al-vinitaly-amphora-revolution-e-il-lancio-di-merano-winefestival-calabria.html Fonte: THE WINEHUNTER Ufficio Stampa The WineHunter:smstudio | pr & communication Stefania Mafalda press@smstudiopr.it Alessia Telese alessia.telese@smstudiopr.it

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Merano WineFestival torna a Vinitaly 2025 con Amphora Revolution e presenta la nuova edizione in Calabria

LINK: https://www.wine-therapy.it/fiereedeventi/merano-winefestival-torna-a-vinitaly-2025-con-amphora-revolution-e-presenta-la-nuova-edizione-in-c...

Merano WineFestival torna a Vinitaly 2025 con Amphora Revolution e presenta la nuova edizione in Calabria By admin Published 14 minuti ago Merano WineFestival conferma la sua presenza al Vinitaly 2025, portando con sé un doppio appuntamento imperdibile per appassionati, professionisti e operatori del mondo del vino: da un lato il ritorno di Amphora Revolution, l'area dedicata alla vinificazione in anfora, dall'altro il lancio ufficiale di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud, in programma dal 7 al 9 giugno tra Cirò e Borgo Saverona. Amphora Revolution: il futuro della vinificazione parte dalla tradizione Dal 6 al 9 aprile, all'interno del Padiglione 8 - Stand A8-A9 della Fiera di Verona, si rinnova l'appuntamento con Amphora Revolution, progetto nato dalla collaborazione tra Merano WineFestival e Vinitaly. L'area sarà interamente dedicata alla vinificazione in giare di terracotta, una tecnica antica e sostenibile che oggi si propone come risposta concreta alle sfide imposte dal cambiamento climatico. Curata da Helmuth Köcher, patron del Merano WineFestival, e dalle commissioni d'assaggio della Guida The WineHunter, l'area ospiterà 10 produttori artigiani italiani, tra cui anche realtà specializzate in vinificazione underwater e da agricoltura biologica. Le cantine presenti: Nove Lune Pietramatta Piona Jamin UnderWaterWines Terre Antiche Nima Hadrianum Luca Leggero Villareggia A Mi Manera La Vite - F.lli Lizzio All'interno della WineHunter Area, sarà inoltre possibile degustare le referenze in anfora selezionate tra le migliori realtà vitivinicole italiane, tra cui Campo alla Sughera, Campi Valerio, Filodivino, Zeni1870, De Fattore - Tenuta Kerù, Le Querce, Le Anfore di Elena Casadei, Molinetto. 'Dall'antichità al futuro, l'anfora si conferma simbolo di innovazione e sostenibilità' - Helmuth Köcher G.R.A.S.P.O. presenta il libro sui vitigni rari di Verona Durante Vinitaly 2025, all'interno dell'area Amphora Revolution, ci sarà anche uno spazio dedicato all'associazione G.R.A.S.P.O., impegnata nella salvaguardia della biodiversità viticola italiana. Lunedì 7 aprile alle 12:00, Helmuth Köcher parteciperà alla presentazione del volume 'I Vitigni Rari di Verona: identità, clima e appassimento', un'importante pubblicazione che raccoglie studi e testimonianze sul recupero delle varietà autoctone veronesi. Tre le cantine protagoniste di questo lavoro: Sacramundi (Durella, vitigni perduti della Lessinia) In Sordina (vitigni autoctoni dei Colli Berici) Bulfon (Sciaglìn e Cividin del Friuli) Merano WineFestival Calabria: il debutto ufficiale Il Vinitaly 2025 sarà anche il palco

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

perfetto per il lancio ufficiale di Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud, evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche calabresi, che si svolgerà dal 7 al 9 giugno tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona. La presentazione avverrà lunedì 7 aprile alle 14:30 presso il Padiglione 12 della Regione Calabria. L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra The WineHunter - Merano WineFestival, il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria, l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa. L'obiettivo Valorizzare la Calabria del vino e del gusto, raccontandone l'autenticità, i produttori e la sua straordinaria identità territoriale.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Al Vinitaly torna Amphora Revolution e si lancia Merano WineFestival Calabria

LINK: https://www.virtuquotidiane.it/vinitaly-2025/al-vinitaly-torna-amphora-revolution-e-si-lancia-merano-winefestival-calabria.html

Al Vinitaly torna Amphora Revolution e si lancia Merano WineFestival Calabria Helmut Kocher VERONA- In programma dal 6 al 9 aprile, durante la 57esima edizione di Vinitaly, negli spazi del padiglione 8 (stand A8-A9) della Fiera di Verona, Amphora Revolution sarà ancora una volta punto di riferimento nazionale e internazionale per valorizzare la vinificazione in giare di terracotta, tecnica dalla storia millenaria ma quanto mai attuale, che può rappresentare una soluzione in risposta alle sfide della sostenibilità e del cambiamento climatico. Un'area dedicata ai produttori in anfora provenienti da tutto il territorio italiano e ad alcune eccellenti referenze selezionate da Helmuth Köcher, patron di Merano WineFestival, insieme alle commissioni d'assaggio della Guida The WineHunter. Nell'area collettiva di Amphora Revolution saranno presenti 10 produttori italiani tra vini in anfora e alcune rappresentanze del mondo dell'agricoltura biologica e dell'affinamento underwater: Nove Lune, Pietramatta, Piona, Jamin UnderWaterWines, Terre Antiche, Nima, Hadrianum, Luca Leggero Villareggia, A Mi Manera e La Vite - F.lli Lizzio. Nella WineHunter Area, sarà possibile degustare alcune eccellenze del panorama italiano della vinificazione in anfora, selezionate da Helmuth Köcher e dalle commissioni d'assaggio della Guida The WineHunter, come i vini di Campo alla Sughera, Campi Valerio, De Fattore-Tenuta Kerù, Filodivino, Le Anfore di Elena Casadei, Le Querce, Molinetto e Zeni1870. "Amphora Revolution nasce per valorizzare la millenaria tradizione della vinificazione in anfora, che oggi più che mai si rivela innovazione, di fronte alla sfida dei cambiamenti climatici. Dall'antichità al futuro, per garantire la naturalità dei vini in piena sintonia con la sostenibilità ambientale", dice Helmuth Köcher. Graspo presenta il nuovo libro sui vitigni rari veronesi Presente con un proprio stand all'interno di Amphora Revolution, l'associazione G.R.A.S.P.O. - acronimo di Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biOdiversità viticola - nato con l'obiettivo di tutelare e valorizzare i vitigni rari italiani. La presentazione ufficiale del libro I Vitigni Rari di Verona: identità, clima e appassimento, rappresenta un nuovo simbolo della biodiversità viticola italiana, avverrà alla presenza di Helmuth Koecher, lunedì 7 aprile alle ore 12,00. Protagoniste allo stand saranno tre aziende aderenti all'associazione G.R.A.S.P.O.: Sacramundi, custode della Durella e dei vitigni perduti della Lessinia; In Sordina, impegnata nel recupero dei

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

vitigni 'gioiello' dei Colli Berici, e Bulfon, simbolo del Friuli grazie alla salvaguardia di varietà come Sciaglìn e Cividin. Merano Wine Festival sbarca in Calabria Sempre all'interno di Vinitaly, lunedì 7 aprile alle ore 14,30 negli spazi dedicati alla Regione Calabria (padiglione 12) si terrà la presentazione ufficiale di 'Merano WineFestival Calabria - Essenza del Sud', la prima edizione dell'evento che punta a valorizzare le eccellenze enogastronomiche della Calabria, che si svolgerà dal 7 al 9 giugno tra Cirò Superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona, in provincia di Crotone. 'Merano WineFestival Calabria-Essenza del Sud' è organizzato da The WineHunter-Merano WineFestival in collaborazione con il Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria, l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini Doc Cirò e Melissa.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

13
MARZO
2025

Vini senza alcol una nuova frontiera dell'enologia

PIVARI / vino / 0

"L'eccellenza è un'attitudine". È così intitolata la rubrica mensile dei Piaceri del Gusto dei quotidiani La Repubblica e La Stampa in cui ogni mese **The WineHunter Helmuth Köcher** – presidente di Merano WineFestival – racconta una regione e un territorio, la vocazione enologica e le tradizioni alla base di una produzione vinicola d'eccellenza; un focus completato dalla scelta di tre vini degustati e selezionati personalmente**. In edicola, oggi, l'approfondimento è dedicato ai vini dealcolati, parzialmente dealcolati e no alcol**; temi scottanti di questi ultimi mesi che Köcher affronta con dati alla mano e portando esempi di produzioni eccellenti in questa direzione, nazionali e internazionali**.**

Dalla Mosella in Germania, **Allegro Superiore Riesling 2023** dell'azienda altoatesina Vinuci; tra i Friuli e la Slovenia **il Mazzalùa** sparkling; in Alto Adige, prodotto nella cantina di Cortaccia, **il Flein.** Per Helmuth Köcher il vino senza alcol non è una scelta, ma una dimostrazione di come l'arte enologica possa evolversi, mantenendo il rispetto per le radici culturali e aprendo nuovi orizzonti di piacere per tutti**.**

La ricerca dell'eccellenza del The WineHunter Helmuth Köcher, culmina ogni anno con la manifestazione – tra le più importanti rassegne wine & food d'Italia – Merano WineFestival che quest'anno giunge alla 34^ edizione, in scena dal 7 all'11 novembre 2025.

Post Views: 122

Biocarburante, dalla cucina al motore: il recupero degli oli vegetali

Agr
Segı

Related Posts

PROSECCO, VINO

Vino e arte: prosecco e Canova

NEWS, VINO

La tecnologia e la vigna: atomizzatore intelligente

Helmuth Köcher: vini senza alcol, così si evolve l'arte enologica

LINK: https://www.turismodelgusto.com/attualita/helmuth-kocher-vini-senza-alcol-cosi-si-evolve-larte-enologica/

Helmuth Köcher: vini senza alcol, così si evolve l'arte enologica 13 Marzo 2025 by Roberto Rabachino Vini senza alcol, così si evolve l'arte enologica. The WineHunter Helmuth Köcher lo svela nella sua rubrica su 'I Piaceri del Gusto' allegato a La Repubblica e La Stampa, oggi in edicola. Il mondo dei vini senza alcol rappresenta una nuova frontiera dell'enologia, dove l'innovazione gioca un ruolo fondamentale per offrire un'esperienza gustativa accessibile a tutti, soprattutto ai giovani dai 20 ai 30 anni, principali protagonisti di questo trend. 'L'eccellenza è un'attitudine'. È così intitolata la rubrica mensile de I Piaceri del Gusto dei quotidiani La Repubblica e La Stampa in cui ogni mese The WineHunter Helmuth Köcher - presidente di Merano WineFestival - racconta una regione e un territorio, la vocazione enologica e le tradizioni alla base di una produzione vinicola d'eccellenza; un focus completato dalla scelta di tre vini degustati e selezionati personalmente. In edicola, oggi, l'approfondimento è dedicato ai vini dealcolati, parzialmente dealcolati e no alcol; temi scottanti di questi ultimi mesi che Köcher affronta con dati alla mano e portando esempi di produzioni eccellenti in questa direzione, nazionali e internazionali. Dalla Mosella in Germania, Allegro Superiore Riesling 2023 dell'azienda altoatesina Vinuci; tra i Friuli e la Slovenia il Mazzalùa sparkling; in Alto Adige, prodotto nella cantina di Cortaccia, il Flein. Per Helmuth Köcher il vino senza alcol non è una scelta, ma una dimostrazione di come l'arte enologica possa evolversi, mantenendo il rispetto per le radici culturali e aprendo nuovi orizzonti di piacere per tutti. La ricerca dell'eccellenza del The WineHunter Helmuth Köcher, culmina ogni anno con la manifestazione - tra le più importanti rassegne wine & food d'Italia - Merano WineFestival che quest'anno giunge alla 34^ edizione, in scena dal 7 all'11 novembre 2025. Redazione Centrale TdG

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Vini senza alcol, così si evolve l'arte enologica. Helmuth Köcher lo svela nella sua rubrica su "I Piaceri del Gusto", oggi in edicola

LINK: https://cloudwine9.com/2025/03/13/vini-senza-alcol-cosi-si-evolve-larte-enologica-helmuth-kocher-lo-svela-nella-sua-rubrica-su-i-piaceri-del...

Vini senza alcol, così si evolve l'arte enologica. Helmuth Köcher lo svela nella sua rubrica su "I Piaceri del Gusto", oggi in edicola 13 marzo 2025 Adriano Guerri Vini senza alcol, così si evolve l'arte enologica. The WineHunter Helmuth Köcher lo svela nella sua rubrica su 'I Piaceri del Gusto' allegato a La Repubblica e La Stampa, oggi in edicola. Il mondo dei vini senza alcol rappresenta una nuova frontiera dell'enologia, dove l'innovazione gioca un ruolo fondamentale per offrire un'esperienza gustativa accessibile a tutti, soprattutto ai giovani dai 20 ai 30 anni, principali protagonisti di questo trend. Merano (BZ), 13 marzo 2025 - 'L'eccellenza è un'attitudine'. È così intitolata la rubrica mensile dei Piaceri del Gusto dei quotidiani La Repubblica e La Stampa in cui ogni mese The WineHunter Helmuth Köcher - presidente di Merano WineFestival - racconta una regione e un territorio, la vocazione enologica e le tradizioni alla base di una produzione vinicola d'eccellenza; un focus completato dalla scelta di tre vini degustati e selezionati personalmente. In edicola, oggi, l'approfondimento è dedicato ai vini dealcolati, parzialmente dealcolati e no alcol; temi scottanti di questi ultimi mesi che Köcher affronta con dati alla mano e portando esempi di produzioni eccellenti in questa direzione, nazionali e internazionali. Dalla Mosella in Germania, Allegro Superiore Riesling 2023 dell'azienda altoatesina Vinuci; tra i Friuli e la Slovenia il Mazzalùa sparkling; in Alto Adige, prodotto nella cantina di Cortaccia, il Flein. Per Helmuth Köcher il vino senza alcol non è una scelta, ma una dimostrazione di come l'arte enologica possa evolversi, mantenendo il rispetto per le radici culturali e aprendo nuovi orizzonti di piacere per tutti. La ricerca dell'eccellenza del The WineHunter Helmuth Köcher, culmina ogni anno con la manifestazione - tra le più importanti rassegne wine & food d'Italia - Merano WineFestival che quest'anno giunge alla 34^ edizione, in scena dal 7 all'11 novembre 2025. Fonte: Ufficio Stampa: smstudio | media & communication Stefania Mafalda press@smstudiopr.it Alessia Telese alessia.telese@smstudiopr.it

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Il racconto di una verticale di vini in anfora, tenutasi a Wine & Siena 2025

LINK: https://www.gazzettadelgusto.it/eventi/wine-siena-2025-vini-masterclass-amphora-evolution/

Il racconto di una verticale di vini in anfora, tenutasi a Wine & Siena 2025 06/02/2025 19:45 Redazione 6 minuti di lettura Antiche anfore per la vinificazione. "Amphora Evolution, ciò che unisce passato, presente e futuro" è la masterclass ospitata a Palazzo Squarcialupi di Santa Maria della Scala, presentata da Helmuth Köcher e Andrea Radic. Vi raccontiamo dei 7 vini presentati in degustazione © Articolo di Marco Sciarrini Dal 24 al 27 gennaio, nella città del Palio si è celebrata la decima edizione di Wine & Siena e, nel suo fitto programma, si sono avvicendati numerosi appuntamenti interessanti. Tra questi, la masterclass sui vini in anfora, tema molto caro a Helmuth Köcher, patron della manifestazione senese e ideatore anche dell'evento Amphora Revolution, dedicato al mondo dell'anfora (ne avevamo scritto su queste pagine). Indice dell'articolo Toggle Wine & Siena 2025: la masterclass "Amphora Evolution, ciò che unisce passato, presente e futuro" La viticoltura della Georgia celebrata anche dall'Unesco I 7 vini in anfora degustati a Siena Sequerciani: Vermont'oro Toscana Igt 2023 Tenuta San Marcello: Indisciplinato Marche Igt 2022 La Pietra del Focolare: Anfora Colli di Luni Dop 2020 Luca Leggero: 'La Vila' Nebbiolo Canavese Doc 2022 Tröpfltalhof Bärleitn VDT 2020 Robin Baum The Egg Man Pinot Nero Veneto Igt 2018 Kardanakhi 1888 LLC "3" 2021 Wine & Siena 2025: la masterclass "Amphora Evolution, ciò che unisce passato, presente e futuro" La masterclass Amphora Evolution a Wine & Siena 2025 si è tenuta negli eleganti e storici ambienti di Palazzo Squarcialupi a Santa Maria della Scala ed è stata presentata dallo stesso Köcher insieme al giornalista Andrea Radic. L'ingresso di Wine & Siena 2025 (Foto © Marco Sciarrini). La viticoltura della Georgia celebrata anche dall'Unesco Che il riferimento per le anfore sia la Georgia è ormai assodato. La sua posizione sulla Via della Seta è sempre stata considerata un ponte verso l'Asia dove il Caucaso ha demarcato il confine. In questi territori, la viticoltura esiste già da 8000 anni ed è diventa inseparabile dall'identità nazionale. Non a casa, nel 2013, l'Unesco ha decretato patrimonio culturale immateriale l'antico metodo di vinificazione tradizionale georgiano, basato sull'utilizzo di vasi di argilla Qvevri. Molti studiosi affermano anche che dalla parola georgiana 'gvino' provenga l'etimologia della parola "vino". Il vino è anche caratterizzante nei banchetti tradizionali denominati 'Supra' che, letteralmente significa 'tovaglia', e in quelli funebri 'Supra Scura' dove un cerimoniere chiamato 'Tamadà' scandisce i tempi delle celebrazioni e invita i

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

convenuti a bere il vino da corni di animali. Diremmo, un sommelier ante litteram che suggerisce un brindisi chiamato in georgiano gaumargios. I 7 vini in anfora degustati a Siena Di seguito, il nostro racconto dei vini degustati nell'ambito della masterclass: 'Amphora Evolution, ciò che unisce passato, presente e futuro'. I sette vini degustati nella masterclass (Foto © Marco Sciarrini). Sequerciani: Verment'oro Toscana Igt 2023 100% Vermentino. Terreno di argille e palombini. Fermentazione spontanea. Le vinacce restano a contatto con il succo, il 60% del mosto fermenta in anfore Tava, il 10% in qvevri con uva diraspata e il 30% in acciaio, con circa dieci giorni di macerazione sulle bucce. L'affinamento segue un percorso accurato: 7 mesi sulle bucce in Tava, 9 mesi sulle bucce in qvevri, mentre una piccola parte affina senza bucce in botti di acacia e in acciaio. L'assemblaggio finale avviene dopo 12 mesi, seguito dall'imbottigliamento. Colore giallo oro antico, al naso fruttato con note di frutta gialla (mela golden e pesca gialla), leggere note erbacee officinali, di paglia e di zafferano, aromi di liquirizi. Al palato fresco, sapido, di bella struttura e grande pulizia di bocca, con sensazioni agrodolci, lunga persistenza.13,5% Vol. Tenuta San Marcello: Indisciplinato Marche Igt 2022 100% Verdicchio di cui il 60% della massa proveniente da vendemmia tardiva. Suolo argilloso, calcareo, costituito da sedimentazione marina e formazioni calcaree provenienti dai vicini massicci carsici del Monte Murano e Grotte di Frasassi. Esposizione: Ovest -Nord-Ovest, ad un' altitudine di 290 m. slm. Il 35% della massa affina per 9 mesi in anfora georgiana (Qvevri) interrata e tombata, il restante 65% della massa, sosta 9 mesi in vasche di acciaio su fecce fini, segue 1 mese in bottiglia. Alcol: 15%. Colore giallo dorato intenso e vivace, al naso floreale ed erbaceo di ginestra e camomilla, radici di genziana e rosmarino, con sfumature balsamiche, note fruttate di pesca matura, albicocca, nespola frutta secca. Al palato è fresco, sapido con sorso elegante e pieno, fine la struttura con bella corrispondenza gusto-olfattiva e di lunga persistenza con rimandi agrumati. La Pietra del Focolare: Anfora Colli di Luni Dop 2020 100% Vermentino. Terreni con esposizione a sud con altitudine a 80 mt slm. La vinificazione avviene con lunga fermentazione a temperatura controllata, macerazione sulle bucce e fecce per 9 mesi con frequenti follature in acciaio, affinamento in anfora porcellana per 2 anni. Gradazione alcoolica 13,5% vol. Colore giallo paglierino, al naso fruttato con note agrumate e di pesca, sensazioni erbacee balsamiche di rosmarino ginestra elicriso, al palato fresco sapido con grande corrispondenza gusto olfattivo di lunga persistenza salina. Luca Leggero: 'La Vila' Nebbiolo Canavese Doc 2022 100% Nebbiolo. Affinamento di 10 mesi in botti di rovere d'Austria da 25 hl e 50 hl e in anfora da 16hl e 7,5 hl, segue 5 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino intenso con sfumature granata; al naso bouquet con note floreali di rosa e peonia, rosmarino, fruttate di piccoli frutti, ribes, mora, prugna e ciliegia matura e sotto spirito, note speziate di liquirizia, tabacco, noce moscata e vaniglia. Al palato fresco, sapido con sorso elegante in equilibrio tra nota sapida e tannino fine sulle note olfattive, con prolungato finale. Grande richiamo di beva. Tröpfltalhof Bärleitn VDT 2020 100% Cabernet Sauvignon. Vigna di 1 ettaro a 300 m slm. sopra il lago di Caldaro, su una terrazza leggermente

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

inclinata e orientata verso sud-est con vigne di 25 anni. Terreno ricco di ghiaia calcarea e completato da argilla e sabbia. Fermentazione spontanea in anfore di terracotta per 7 mesi a contatto con le bucce e per altri 14 mesi sulle fecce nobili. Solo prima dell'imbottigliamento si effettua una leggera solforazione per evitare l'ossidazione. Rimane in bottiglia per almeno 2 anni prima di essere messo in commercio. Gli anni diventano 3 per un numero limitato di magnum. Il colore è granato, al naso è intenso, fruttato (mirtilli, frutti rossi maturi), di erbe aromatiche balsamiche e speziate pepe, liquirizia, l'anice stellato, rabarbaro, al palato sorso pieno equilibrio tra freschezza sapida e tannino elegante con finale lungo e persistente. Robin Baum The Egg Man Pinot Nero Veneto Igt 2018 100% Pinot Nero mcoltivato su terreni vulcanici. Macerazione con le bucce; fermentazione alcolica in vasche coniche, quindi trasferimento in uova di ceramica Clayver da 400 litri per malolattica e 12 mesi di maturazione in seguito, 8 mesi di invecchiamento in bottiglia in cantina prima della spedizione. 13,5% vol. Colore rosso granato, al naso fruttato con note di frutti di bosco, ciliegia, mirtillo, lampone, cenni floreali anche balsamici di viola. Al palato è fresco, sapido, con buon equilibrio con il tannino fine e prolungato finale sulle note fruttate. Kardanakhi 1888 LLC "3" 2021 Il villaggio di Kardanakhi si trova nella principale regione vinicola della Georgia, nel distretto di Gurjaani (Kakheti). Esposizione nei pendii del versante nord-orientale della cresta Tsiv-Gombori, sulla riva destra del fiume Alazani, ad un'altitudine di 350-550 m sul livello del mare. Proveniente da vitigni autoctoni 34% Mtsvane Kakhuri, 33% Rkasiteli 33% Chikhvi. 6 mesi di macerazione e 2 anni e mezzo in anfore Qvevri. 5 g/L di zucchero residuo. 13,9%. Colore oro ruggine, al naso fruttato agrumato, mela, note floreali di gelsomino, ginestra, leggermente balsamico, al palato fresco sapido con grande pulizia di bocca, e grande richiamo di beva, di grande piacevolezza che si prolunga in un finale interminabile. © Riproduzione vietata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

NEWS
La decima edizione dell'evento Wine&Siena

NEWS
Tenuta Casenuove in Chianti Classico: dal Sangiovese all'Ansonica, il sogno di un visionario

CAMPANIA GASTRONOMIA NEWS
Campania - A Massa Lubrense la tavola dei 300

NEWS
FONZONE: Vini di Eccellenza dal Cuore dell'Irpinia - Il nuovo Progetto ELLE EFFE CI

NEWS
Nuova frontiera dei distillati di qualità: il Sotol Cardenxe

NEWS
CALICI IN TONNARA 2025, OLTRE 50 CANTINE PER PROMUOVERE CULTURA

NEWS
Cilento - A Pisciotta vi aspetta un mondo di colori e sapori sospeso tra cielo e mare

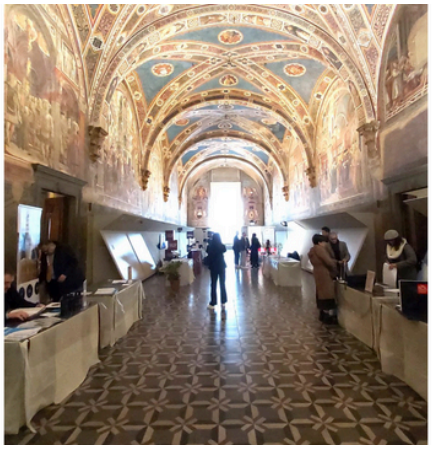
NEWS
Carmignano DOCG Riserva – L'equilibrio

NEWS

La decima edizione dell'evento Wine&Siena

di **Marco Sciarrini** pubblicato il 31 Gennaio 2025

Si sono appena spente le luci della ribalta sulla decima edizione dell'evento **Wine&Siena** e già si parla di record. La manifestazione giunta ai suoi due lustri ha visto oltre 150 aziende venute da tutta Italia ospitate, come d'abitudine, negli storici saloni del **palazzo Squarcialupi** a Santa Maria della Scala a Siena, che hanno celebrato l'unione tra arte e cultura enogastronomica, ha visto la partecipazione di circa 600 etichette, selezionate dalle commissioni d'assaggio di The WineHunter, la partecipazione di Consorzi, e di 60 prodotti tra cioccolati, formaggi, olio, carni e salumi, birra, salumi, pasta, riso, cereali, grappe e liquori, birra.



Durante i 3 giorni nella città del Palio, infatti si sono alternati circa tre mila persone di cui circa 600 operatori accreditati. La rassegna fortemente voluta da Helmuth Köcher, patron di Merano WineFestival, e dal presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini. Non sono mancate masterclass, seminari, eventi, tra cui i WineHunter Talks, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità, con un calendario di iniziative anche del Fuori Wine&Siena. L'evento ha visto il taglio del nastro nella Sala delle Lupe, presso il Palazzo del Comune in Piazza del Campo, a cui è seguita la Small Plates Dinner a Santa Maria della Scala.

Durante la manifestazione si sono alternate diverse masterclass.

L'arte del perlage, eleganza e piacere del brindisi:

Monsupello – s.a. Monsupello Pinot Nero Metodo Classico Brut Rosè VSQ

Terre d'Oltrepò – 2017 Testarossa Pinot Nero Metodo Classico Brut DOCG

Uvamatris – 2021 Astra Spumante Metodo Classico Brut

Leone de Castris – 2019 Five Roses Anniversario Metodo Classico Brut Rosé DOC

Bosio – 2019 Boschedòr Franciacorta Extra Brut DOCG

Lantieri de Partico – 2018 Origines Franciacorta Riserva DOCG

Dolce alchimia, i segreti dei vini passiti:

Tenuta il Falchetto – 2023 Tenuta del Fant Canelli Moscato DOCG

Gozzelino Sergio – 2019 Stefania Piemonte Moscato Passito DOC

Sabaini – 2021 Passito Garganega Veneto IGT

Villa Trasqua – s.a. Trasanto Toscana Passito IGT

Podere Roletto – 2013 Erbaluce di Caluso Passito DOCG

Marzocco di Poppiano – 2015 Vinsanto di Meri Chianti DOC

Grandi Rossi della Toscana, 7 emozioni da assaporare e custodire:

La Nascosta – 2020 Saltamacchia Orcia DOC

Domini Castellare di Castellina – 2020 Baffonero Maremma Toscana DOC

Le Bèrne – 2021 Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Arrillo in Terrabianca – 2020 Poggio Croce Chianti Classico DOCG

Camigliano – 2018 Gualto Brunello di Montalcino Riserva

L'Impostino – 2017 Viandante Montecucco Sangiovese Riserva DOCG

Castello di Montepò di Jacopo Biondi Santi – Sassoalloro

Bianchi, 7 viaggi sensoriali nel bicchiere:

Massimo Pastura – 2012 Timian Derthona Timorasso Riserva "X"

Cantina di Merano – 2022 A.A. Tyrol Pinot Bianco DOC

Baglio Diar – 2023 Fantasia Terre Siciliane Zibibbo IGT

Gigante Adriano – 2022 Friulano Vigneto Storico DOC

Tenute Gregu – 2023 Rias Vermentino di Gallura DOCG

Cà dei Conti – 2020 Alice Bianco Veronese IGT

Colli del Vento – 2023 Frida Maremma Toscana DOC

Amphora Evolution, ciò che unisce passato, presente e futuro:

Luca Leggero – 2022 "La Vila" Nebbiolo Canavese DOC

Tenuta San Marcello – 2022 Indisciplinato Marche IGT

Tröpfltalhof – 2020 Bärleitn VDT

Sequerciani – 2023 Verment'oro Toscana IGT

La Pietra del Focolare – 2020 Anfora Colli di Luni DOP

Robin Baum – The Egg Man – 2018 Pinot Nero Veneto IGT

Sfumature di Pinot Nero:

Abbazia di Novacella – 2021 Praepositus Pinot Nero Riserva DOC

Tenuta Ploner – 2021 Pinot Nero Riserva DOC

Alessio Komjanc & Figli – 2019 Dedica Collio Pinot Nero DOC

Finigeto – 2021 Il Nirò Pinot Nero Oltrepò Riserva DOC

Tenuta Montauto – 2022 Pinot Nero IGT

Ca' di Frara – 2021 Mornico Pinot Nero Riserva DOC

Podere Fedespina – 2021 Pinot Nero

Due i seminari dove i protagonisti sono stati l'olio extravergine d'oliva, e spazio al fascino del brandy.

L'evento ha visto anche la presentazione alla stampa del progetto "**Merano WineFestival Calabria**" "**Cirò-Essenza del Sud**" che si terrà dal 7 al 9 giugno.

Prestigiosa presentazione anche del Merano Interwine Festival, che porterà la manifestazione di Köcher in Cina, e precisamente a Guangzhou dal 22 al 25 maggio "An Excellent Taste of China", in collaborazione con China-Link società introdotta già da 13 anni nel mercato cinese, in grado di aiutare le aziende Italiane in tutto quello che serve per entrare in questo mercato, e di avere una costante presenza sul territorio.

Tra i tanti assaggi quelli che ci hanno particolarmente colpito sono stati:

Sergio Gozzellino Barbera d'Asti Superiore Docg 2019

Al naso intenso, con note fruttate dolci di piccoli frutti, e di confettura, note floreali erbacee anche balsamiche di sambuco, i chiodi di garofano e sottobosco, al palato fresco con sorso pieno e sapido coerente con le sensazioni olfattive che si mantengono in un lungo finale.

Varvaglione Primitivo di Manduria 1921 Riserva Dop 2014

Al naso intense note dolci fruttate a bacca rossa molto matura, ciliegie sotto spirito, leggere note speziate, pepe e note di chiodi di garofano, al palato ampio, fresco con elegante struttura tannica sulle note fruttate olfattive, lungo e persistente finale.

La Versa Metodo Classico Brut Collezione 2007

Perlage sottile e fluente, al naso, intenso, su note fruttato, ricordi di gesso e sensazioni iodate, al palato fresco sapido, cremoso con bella acidità dinamico sapida e agrumata, piacevole e prolungato finale.

Castello Viscogliosi Carpiano Rosato Igt Toscana 2023

Al naso note fruttate di frutti rossi e floreali erbacei (geranio), al palato pieno, fresco con bel bilanciamento con la sua sapidità, lunga persistenza sulle note olfattive.

Carpineto Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg 2013

Al naso eleganza olfattiva fruttata con frutti rossi, ed anche floreale erbacea con note di macchia mediterranea e balsamiche dolci al palato in grande equilibrio tra la nota sapida e fresca con la trama tannica vellutata, finale di grande persistenza sulle note piacevoli balsamiche.

Poggio degli Ulivi Brunello di Montalcino Docg 2013

Al naso complesso ed intenso con note fruttate marasca, ciliegia, mora, ribes, floreali e balsamiche di viola, sensazioni speziate dolci di tabacco, al palato fresco sapido, ben bilanciato tra trama tannica fine e bella spalla acida, lunga e delicata persistenza.

Luca Leggero Rend Nen Erbaluce di Caluso Docg 2023

Al naso bouquet intenso e complesso con sensazioni fruttate di pesca, pera e frutta esotica, note floreali di fiori d'acacia e di campo, leggere note speziate di nocciola, mandorle e miele, al palato dinamica acidità sapida con sorso pieno sulle note olfattive con lunga persistenza.

Olianas Perdixi Bovale Isola dei Nuraghi Igt 2022

Al naso fruttato di piccoli frutti scuri sotto spirito, note speziate dolci di liquirizia e balsamiche, al palato notevole la vena acida integrata da un fine tannino sulle note gusto olfattive, molto coerente e di lunga persistenza.

Casadei Filare 18 Cabernet Franc Igt Toscana

Al naso intenso, con note fruttate marasca, lampone, mora, eleganti note speziate e vegetali che virano verso la balsamicità, al palato sorso avvolgente fresco, sapido con bella trama tannica, tornano le note olfattive con lungo finale.

Scritto da
Marco Sciarrini

NEWS
Wine and Siena: la decima edizione dell'evento nel complesso Museale di Santa Maria della Scala a Siena

NEWS
Tenuta Casenuove in Chianti Classico: dal Sangiovese all'Ansonica, il sogno di un visionario

CAMPANIA GASTRONOMIA NEWS
Campania - A Massa Lubrense la tavola dei 300

NEWS
FONZONE: Vini di Eccellenza dal Cuore dell'Irpinia - Il nuovo Progetto ELLE EFFE CI

NEWS
Nuova frontiera dei distillati di qualità: il Sotol Cardenxe

NEWS
CALICI IN TONNARA 2025, OLTRE 50 CANTINE PER PROMUOVERE CULTURA DEL VINO NEL SULCIS E IN SARDEGNA

NEWS
Cilento - A Pisciotta vi aspetta un mondo di colori e sapori sospeso tra cielo e mare

NEWS
Carmignano DOCG Riserva – L'equilibrio della tradizione in cammino verso il futuro

NEWS
La gelateria naturale " Neve di Latte " - Materie Prime d'eccellenza e qualità in primo piano

COMUNICATI STAMPA NEWS
World's 50 Best Restaurants 2025: a Torino, i migliori chef del mondo sono stati omaggiati con un Barolo Riserva Borgogno della loro annata di nascita

NEWS

Wine and Siena: la decima edizione dell'evento nel complesso Museale di Santa Maria della Scala a Siena

di **Olga Sofia Schiaffino** pubblicato il 29 Gennaio 2025

Dal 24 al 27 gennaio la città di Siena è stata protagonista dell'evento enoico che apre l'anno degli appuntamenti organizzati da Merano Wine Festival, che ha visto più di 150 produttori presenti e oltre 600 vini in degustazione nella prestigiosa sede di Santa Maria della Scala.

La giornata di sabato 25 gennaio si è aperta con la conferenza stampa dove è stata presentata la prima edizione di **Merano Wine Festival Calabria- Essenze del Sud**, che si terrà a **Cirò superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona dal 7 al 9 giugno 2025. Il presidente del Consorzio di tutela del Cirò Paolo Ippolito** ha inoltre comunicato che in quelle date **verrà ufficialmente istituita la DOCG Cirò**, a compimento di un percorso di valore iniziato tempo fa.

Domenica 26 nella Sala Sant'Ansano è stato presentato il Merano Interwine Festival, che si terrà a Guangzhou in Cina dal 20 al 22 maggio: Marco Facchini ha illustrato come è articolato il mercato cinese e l'attività di promozione delle aziende supportate dal brand di Merano Wine Festival. Sicuramente la Francia mantiene il primo posto nell'import, mentre il nostro paese si posiziona intorno al 4°/5° posto dopo Cile e Spagna.

Durante la masterclass Anfora Revolution, condotta da **Helmuth Köcher** e **Andrea Radic**, sono stati presentati 6 vini di alcune regioni italiane e un settimo dalla Georgia; è stata sottolineata l'importanza dei materiali che vengono utilizzati per la costruzione delle anfore e soprattutto la temperatura di cottura, che può far variare grandemente la porosità.

Il primo vino in degustazione **Igt Toscana Verment'Oro 2023 di Sequerciani**, che nasce da una precisa ricetta che prevede l'utilizzo in fermentazione e 8 mesi sulle bucce di un 60% in anfore Tava, di un 10% di Qvevri e per il restante 30% sia l'acciaio che le botti di acacia. Il vino viene imbottigliato senza aggiungere solfiti e l'azienda toscana è in conduzione biodinamica. Giallo dorato luminoso, mela golden, pesca gialla, zafferano, the e senape. Il sorso è equilibrato, e il finale di media persistenza.

Igt Marche Indisciplinato 2022 di Tenuta San Marcello nasce dal Verdicchio, raccolto anche come vendemmia tardiva è molto interessante: vengono utilizzate anfore georgiane e si aggiunge un circa 30% di raspi. Il vino risulta piacevolmente equilibrato tra le parti dure e morbide, che ne assicurano piacevolezza e bevibilità. Nespola, miele, cera d'api, fiori di senape, cenni erbacei caratterizzano il profilo olfattivo.

Colli di Luni Doc Anfora 2020 – La Pietra del Focolare. Un Vermentino che mantiene la tipicità dei profumi e del territorio da dove proviene. Solo 580 bottiglie. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 9 mesi e follature frequenti. Per l'affinamento vengono usate le anfore Tava. Note agrumate, ginestra, elicriso, erbe aromatiche. Grande sapidità nel finale di bocca.

Nebbiolo Canavese Doc 2022 La Vila di Luca Leggero: il picotener , variante autoctona del Nebbiolo, viene affinato in anfore Tava, dopo aver fermentato in tini di acciaio. Ribes rosso e nero, rosmarino, mora, tabacco. Molto equilibrato, tannino disciplinato e gradevole sapidità.

Dal Lago di Caldaro in Alto **Adige Barleith 2020 di Andrea Dichristin, azienda biodinamica Tropfltalhof**.

La vinificazione in proprio delle uve delle vigne è iniziata nel 2004 e in cantina vengono utilizzate le anfore Tava. Barleith è ottenuto prevalentemente da Cabernet Sauvignon coltivato nell'omonimo vigneto; 7 mesi sulle bucce a cui seguono 14 mesi in anfora.

Robin Baum- The Egg Man ha presentato il suo **Igt Veneto Pinot Nero 2018**. Egli raccoglie le partite delle uve e le vinifica in cantine localizzati in diverse regioni d'Italia. Il Pinot Nero nasce nella Cantina a Bassano del Grappa, fermenta in legno e sosta 2 anni in contenitori Clayver, a forma di uovo. Un vino elegante, che si propone con un profilo olfattivo ricco di note di frutti di bosco, pepe, lampone, viola. Il tannino è suadente e ben integrato.

A concludere la masterclass, un vino della Georgia, **dell'azienda Kardanakhi 1888** presentato dalla **Wine Ambassador Tamar Tchitchiboshvili** : un vino macerato, vinificato in anfora prodotto da tre vitigni: rkasiteli, mtsvane e khikhwi. Ginestra, gelsomino, agrumi, miele e spezie. In bocca si fa apprezzare per la struttura, l'estrema grazia e la bella persistenza.

In questo articolo Featured, Vinodabere, Wine and Siena

Scritto da

Olga Sofia Schiaffino

Medico Psichiatra, stregata da Dioniso, divento sommelier nel 2013, Degustatore Ufficiale nel 2014 e Miglior sommelier della Liguria 2019. Nel 2016 nasce il mio blog wineloversitaly e dal 2018 sono molto attiva sui Social con il profilo @wineloversitaly. Nel 2021 sono la vincitrice del sondaggio proposto da The Fork nella categoria Wine Influencer. Ideatrice e Curatrice della prima guida Social " I vini del cuore" che uscirà a fine 2021. Collaboro come Social media coach con aziende e partners del mondo del vino. Non smetto mai di studiare: ho superato il Wset level 3 con il massimo dei voti. Comunicare il vino con passione e rispetto è il mio desiderio e il mio impegno.

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

'Wine & Siena', la degustazione in un 'museo d'arte diffuso'. Ma che valore culturale ha il vino?

LINK: https://winenews.it/it/wine-siena-la-degustazione-in-un-museo-darte-diffuso-ma-che-valore-culturale-ha-il-vino_548128/

'Wine & Siena', la degustazione in un 'museo d'arte diffuso'. Ma che valore culturale ha il vino? Le parole dei vignaioli nel 'festival' senese, tra la bontà del vino e la bellezza del Mediovevo, firmata dal 'Merano WineFestival' by Helmuth Köcher Siena, 30 Gennaio 2025, ore 17:04 Le parole dei vignaioli nel 'festival' senese, tra la bontà del vino e la bellezza del Mediovevo, firmata dal 'Merano WineFestival' by Helmuth Köcher. Con una riflessione intorno al vino che è, a suo modo, un prodotto artistico, che si valorizza ancora di più con i calici che si degustano tra affreschi, dipinti ed opere d'arte. Come raccontano i vertici di cantine che vanno da Camigliano a Lunadoro, da Piombaia a Ridolfi, passando per Monsupello, Leone De Castris e Abbazia di Novacella. Copyright © 2000/2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Manifestazioni

Decima edizione di Wine&Siena

26 Gennaio 2025

Olga Sofia Schiaffino

Al complesso museale di Santa Maria della Scala le eccellenze selezionate da The Wine Hunter e gli assaggi più interessanti...

Visualizza tutti gli articoli di Olga Sofia Schiaffino

Wine&Siena si conferma il primo importante appuntamento enoico dell'anno, grazie alla folta partecipazione di **cantine selezionate da The Wine Hunter** e dalla presenza di stampa, winelovers e operatori del settore.

La giornata di sabato 25 gennaio si è aperta con la conferenza stampa dove è stato presentato la prima edizione di **Merano Wine Festival Calabria – Essenze del Sud**, che si terrà a **Cirò superiore, Cirò Marina e Borgo Saverona dal 7 al 9 giugno 2025.**

Sul palco insieme a **Helmuth Köcher**, **l'assessore della Regione Calabria Gianluca Gallo, Gianluca Convertini, Il presidente del Consorzio di tutela del Cirò Paolo Ippolito e Andrea Radic.**

Il progetto di Merano Wine Festival Calabria nasce da una collaborazione tra il Dipartimento Agricoltura, che ha affidato la parte operativa ad ARSAC e la società titolare del MWF.

Per l'organizzazione della manifestazione è stato coinvolto il Consorzio di Tutela dei vini Doc Cirò e Melissa, che nel rispetto delle caratteristiche tipiche del Festival di Merano, mira a promuovere l'eccellenza enologica e gastronomica calabrese.

Paolo Ippolito ha inoltre comunicato che in quelle date **verrà ufficialmente istituita la DOCG Cirò**, a compimento di un percorso di valore iniziato tempo fa.

La manifestazione si è svolta principalmente nelle stanze del piano terra e quelle del settimo piano, dove venerdì sera si è svolta la tradizionale Small Plates Dinner. Ecco gli assaggi più interessanti.

Trento Doc millesimato Mas di Sanbastian, una piccola realtà nata dalla cooperazione di 4 amici, ottenuta da chardonnay, 36 mesi sui lieviti; affina in una grotta raggiungibile per gli ultimi 200 metri solo a piedi.

Fragranti profumi di fiori e frutti bianchi, bollicina cremosa e timbro minerale.

Amarone della Valpolicella Docg 2019 Sabaini, vino di territorio, in cui si predilige l'eleganza e la piacevolezza di beva. Ottimo anche il Soave Bianco da garganega.

Morellino di Scansano Docg Fonte di Bestiale dell'azienda agricola Bragaglia a conduzione biologica, con un frutto succoso e tannini precisi, di gradevole tessitura.

Colpo di fulmine per **Carpiano Rosato dell'azienda Castello di Viscogliosi**, da aleatico: due annate in degustazione, una più caratteristicamente aromatica e di colore più intenso, entrambe davvero emozionanti al sorso.

La Nascosta, realtà che opera in Val d'Orcia ha confermato la sua personalità con l'assaggio di un vin gris Rosamatto e con Orcia Doc Sangiovese Giovesano 2020, un vero campione di razza.

Casa alle Vacche ha stupito per le due interpretazioni di Vernaccia di san Gimignano: I Macchioni è la versione che prevede solo l'acciaio per la vinificazione, dal grande potenziale e carattere a cui si aggiunge la versione riserva Crocus, dalla struttura più importante e con gradevoli accenni di zafferano che completano il bouquet.

Tropfltalhof di Andreas Dichristin, azienda biodinamica che ha sede vicino al lago di Caldaro, ha portato in degustazione la gamma completa, dove spicca sicuramente il sauvignon blanc Garnellen.

Il Casale di Andrea Giglioli con i suoi vini propone sempre un viaggio nel tempo: incredibile la perfezione dell'annata 2004 del Trebbiano. Notevoli le espressioni di sangiovese. Un'azienda biodinamica toscana che merita una visita.

Bellissima etichetta e sorso ricco di personalità per **Toscana Igt 3BO di Marzocco di Poppiano**, che arricchisce la produzione aziendale in assaggio al banco, composta dal Vin Santo di Meri 2015, Toscana IGT Pretale 2019 e da Toscana IGT Vigna del Leone 2020, bottiglia davvero superlativa.

Agricola Vallecamonica ha presentato un Metodo Classico da vitigno PIWI (souvignier gris) affinato nelle acque del lago e un riesling renano veramente speciale e articolato nei profumi fruttati e di idrocarburi.

Condividi...

Dall'Alto Adige al mondo, passando per l'Italia, nel segno del Merano WineFestival. Köcher dal Wine & Siena 2025: "Il vino? Racconta la storia e valorizza i territori"

LINK: https://www.ildolomiti.it/societa/2025/dallalto-adige-al-mondo-passando-per-litalia-nel-segno-del-merano-winefestival-kocher-dal-wine-siena-...

Società Dall'Alto Adige al mondo, passando per l'Italia, nel segno del Merano WineFestival. Köcher dal Wine & Siena 2025: "Il vino? Racconta la storia e valorizza i territori" Il presidente e fondatore del Merano WineFestival Helmuth Köcher racconta un brand diventato punto di riferimento per territori e produttori: "Volontà di portarlo in Italia e nel mondo è frutto della convinzione che il mondo del vino rappresenti un elemento cardinale per i territori e si possa tramutare in un un volano virtuoso per raccontare la loro storia, valorizzandone peculiarità e vocazioni". Di Federico Oselini - 26 gennaio 2025 - 20:08 Condividi SIENA. "La volontà di portare il brand del Merano WineFestival in altre aree italiane, ma anche internazionali, è frutto della forte convinzione che il mondo del vino rappresenti un elemento cardinale per i territori, conosciuti ma anche meno noti, e si possa tramutare in un un volano virtuoso per raccontare la loro storia, valorizzandone le peculiarità e le loro vocazioni". È una riflessione profonda quella che Helmuth Köcher - presidente e fondatore del Merano WineFestival e unico amministratore di Gourmet's International, la società che gestisce il marchio di eccellenza The WineHunter - fa raccontando l'essenza di "Wine & Siena 2025" che, da lui ideato nel 2016, è giunto quest'anno alla 10° edizione e sta portando nel cuore di Siena (QUI TUTTI I DETTAGLI), nel complesso di Santa Maria della Scala e del Palazzo Squarcialupi, oltre 150 aziende enogastronomiche provenienti da 15 regioni, selezionate e protagoniste di una tre giorni di eventi, degustazioni e masterclass esclusive, dal 24 al 27 gennaio, che si fondono inoltre con l'immenso patrimonio culturale della città del Palio. Un evento che, oltre ad avvalersi di partner istituzionali di primo piano e inaugurare inoltre il calendario enogastronomico di The WineHunter, rappresenta una vera e propria esperienza sensoriale e che mette in dialogo produttori, addetti ai lavori e visitatori, nella cornice di un palcoscenico d'eccellenza che intreccia "passione e innovazione" con l'obiettivo di promuovere quei produttori selezionati che possono essere definiti, in ogni territorio, veri e propri "custodi dell'eccellenza".

Nel raccontare l'evento che in questi giorni sta animando la città toscana che, come sottolinea Köcher, "si trova nel cuore delle zone più vocate alla viticultura nella penisola e che ospita in oltre l'Enoteca Italiana", il patron del Merano WineFestival rivolge il suo pensiero a quando "tutto ebbe inizio a Merano"

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nell'ormai lontano 1992. Data in cui egli stesso, con un'intuizione pionieristica e "in un periodo in cui il mondo del vino non attraversava certo il suo miglior momento" ebbe l'idea di creare un evento che permettesse alle aziende e agli addetti ai lavori provenienti da diverse aree di "entrare in contatto, nell'ottica di una reciproca contaminazione e con un minimo comune denominatore: il concetto di eccellenza, inteso anche come certificazione della stessa". E da lì la storia è nota: di anno in anno, il Merano WineFestival si è trasformato in una "macchina perfetta" in grado di intrecciare linguaggi e culture e capace di andare ben oltre i confini dell'Alto Adige, sia a livello nazionale - come testimonia lo stesso "Wine & Siena"- che internazionale, con oltre venti ambasciatori mondiali che lo promuovono ad ogni latitudine ed una rete istituzionale altamente strutturata e in continuo sviluppo. "Questo grazie ad una modalità di lavoro e un efficientissimo staff animato dalla fortissima convinzione - osserva Helmut Köcher - che attraverso il vino si possano raccontare migliaia di anni di storia ma anche le potenzialità contemporanee dei territori, promuovendo le loro unicità anche al di fuori dei circuito enogastronomico". E in quest'ottica, lo sguardo di colui che viene definito "The WineHunter", non può che proiettarsi al futuro: "Il marchio del Merano WineFestival si è trasformato, e potrà diventare sempre di più, un eccezionale strumento e l'intenzione è quella di riuscire ad intrecciarsi, e di conseguenza promuovere, con sempre nuove aree e i loro vitigni, diventando il principale punto di riferimento per i vari produttori". Guardando al futuro prossimo, oltre a numerosi eventi in fase di definizione o di riconferma in tutta la penisola, a concretizzarsi a giugno sarà il "Merano WineFestival Calabria", annunciato proprio in questi giorni a Siena e che dal 7 al 9 giugno 2025 trasformerà il Comune di Cirò nel "palcoscenico" di una tre giorni, secondo il format ormai conosciuto e consolidato, dedicati all'eccellenza vinicola e ai prodotti gastronomici. "Un nuovo festival - sottolinea Köcher - che ha tutte le carte in regola per diventare un vero e proprio punto di riferimento per le varie aziende del Sud, ma non solo, e per riuscire a valorizzare un territorio sotto l'aspetto eno-turistico, un po' come è avvenuto in Alto Adige negli ultimi 33 anni". E dall'Italia al mondo il passo è breve, con lo sguardo di Köcher che si spinge deciso sul panorama internazionale: solo per citarne alcuni, oltre all'ormai consolidato "Merano WineFestival Georgia" - giunto alla quarta edizione - e il "Merano InterWine Festival" ospite di una prestigiosa fiera a Guangzhou in Cina, vedrà la luce per la prima volta il "Merano WineFestival Brasil" che porterà a settembre il marchio Altoatesino in Brasile, a San Paolo. Ma non è tutto, dal momento che la macchina dell'eccellenza targata Gourmet's International non conosce sosta. "Stiamo lavorando con grande attenzione per confermare ed intrecciare nuove collaborazioni su scala nazionale e internazionale - conclude Helmut Köcher - e lo sguardo va anche a nazioni dal grande potenziale vitivinicolo come la Moldavia e l'Albania, dove nello specifico vorremmo ripetere l'evento realizzato a Tirana nel 2024. Il tutto, naturalmente, con l'obiettivo costante della ricerca e della scoperta di quell'eccellenza in grado di distinguersi e di trasformarsi in un importante valore aggiunto e di creare nuovi e importanti circoli virtuosi. E

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

naturalmente questo passa da un'attenta pianificazione e dalla forte volontà di raggiungere insieme nuovi traguardi".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

PANORAMA

Wine&Siena: un weekend per gli amanti del vino

LINK: https://www.panorama.it/news/icon-eventi-video/wine-siena-2025

Wine&Siena: un weekend per gli amanti del vino L'evento, in scena da oggi al 27 gennaio, riunisce le eccellenze enologiche del Bel Paese a Palazzo Squarcialupi Federico Minghi Si alza il sipario sulla decima edizione di Wine&Siena, un evento dedicato alle eccellenze enologiche che si svolge nel suggestivo contesto del Santa Maria della Scala e di Palazzo Squarcialupi. Promosso da Helmuth Köcher, Patron del Merano WineFestival, e Stefano Bernardini, presidente di Confcommercio Siena, l'evento -- in scena fino al 27 gennaio -- accoglie produttori e visitatori a Siena per un'immersione nella selezione di wine&food. In questi tre giorni, la città si conferma come una delle capitali del vino in Italia, celebrando dieci anni di degustazioni, visite, approfondimenti e masterclass, dal suo esordio nel 2015 fino alla prima edizione a fine gennaio 2016. Wine&Siena è un patrimonio culturale, un connubio di arte e delle migliori produzioni vinicole, premiate con il prestigioso The WineHunter Award. Questa decima edizione accoglie oltre 150 aziende enogastronomiche nazionali, accuratamente selezionate dalle commissioni d'assaggio di The WineHunter, con espositori di vino, cibo, spirits e birra, insieme a Extrawine e Consorzi. Le storiche sale dell'antico Spedale ospitano «The WineHunter Talks» fino a lunedì, offrendo un'opportunità unica per approfondire tematiche legate all'enogastronomia, alla sostenibilità e alle sfide del settore vitivinicolo. Domenica 27 gennaio, in collaborazione con l'Università di Siena, viene presentata una nuova ricerca su come 3.000 aziende agricole italiane, di cui oltre 1.000 vitivinicole, stanno affrontando la sostenibilità e la transizione ecologica. Sei Masterclasses tra sabato e domenica conducono i partecipanti in un viaggio sensoriale tra profumi e sapori vinicoli: dall'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, alla dolce alchimia dei vini passiti, fino alle sette eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi, sette grandi vini bianchi d'autore, l'affinamento in anfora e il pinot nero. Inoltre, si tengono visite guidate che uniscono arte, architettura e prodotti di eccellenza vitivinicola e alimentare, come le visite al prestigioso Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. Wine&Siena si espande anche oltre il Santa Maria della Scala, con il «Fuori Wine&Siena» e il format «AsSaggi di vino», già sperimentato l'anno precedente nei wine bar senesi. Wine&Siena segna l'inizio dell'anno per gli amanti del vino, che possono partecipare a tanti eventi per degustare, confrontarsi e discutere su un prodotto che, nonostante le recenti polemiche, continua a rappresentare il miglior ambasciatore del made in

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

PANORAMA

Italy, perché, come affermava Mario Soldati: «Il vino, specialmente in Italia, è la poesia della terra».

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

fanpage.it

Sagre ed eventi nel weekend del 25 e 26 gennaio 2025, cosa fare regione per regione

LINK: https://www.fanpage.it/stile-e-trend/viaggi/sagre-ed-eventi-nel-weekend-del-25-e-26-gennaio-2025-cosa-fare-regione-per-regione/

Sagre ed eventi nel weekend del 25 e 26 gennaio 2025, cosa fare regione per regione Sabato 25 e domenica 26 gennaio 2025 sono tanti gli eventi, le sagre nelle varie regioni d'Italia: dalla Lombardia alla Campania, passando per il Veneto e la Toscana, tutti gli appuntamenti regione per regione. A cura di Arianna Colzi Per l'ultimo weekend di gennaio sono tanti gli eventi in Italia. Dalle sagre agli eventi enogastronomici, passando per le mostre e gli spettacoli teatrali, dalla Lombardia al Lazio sono tanti gli appuntamenti per le famiglie, i bambini e tutti coloro in cerca di qualche consiglio su cosa fare. Nonostante le rigide temperature le attività da fare non mancano nel weekend del 25 e 26 gennaio: le città italiane propongono mostre, spettacoli e tanti appuntamenti enogastronomici. Scopriamo cosa fare nel fine settimana del 25 e 26 gennaio. Eventi a Milano e in Lombardia nel weekend del 25 e 26 gennaio Appuntamenti per tutti i gusti in Lombardia. A Milano dal 23 al 26 gennaio al Teatro degli Arcimboldi spazio a Roberto Bolle and Friends 2025 con Roberto Bolle e ospiti internazionali. Al Teatro Manzoni, invece, dal 21 gennaio al 6 febbraio arriva Ti sposo ma non troppo con Vanessa Incontrada e Gabriele Pignotta. Da giovedì 23 gennaio, poi, inaugura Marcello Maloberti: tu sei la memoria della mia notte al Memoriale della Shoah fino al 16 marzo. L'artista romano, tra l'altro, è protagonista di METAL PANIC, l'esposizione dedicata alla sua opera al PAC-Padiglione di Arte Contemporanea. Marcello Maloberti, METAL PANIC. PAC Padiglione D'Arte Contemporanea, 2024. Foto Andrea Rossetti Sagre ed eventi in Veneto per il weekend del 25 e 26 gennaio Tante iniziative anche in Veneto. A Verona, nel comune di Casaleone, questo weekend si celebra il Radicchio Rosso di Verona dal 24 al 26 gennaio: un'occasione, quella della Fiera del Radicchio, per mettere al centro del fine settimana uno dei protagonisti del territorio, ingrediente di tante ricette e patrimonio agroalimentare. Sempre a Verona sabato 25 gennaio arriva Sabati di Gusto in Cantina: Custoza Doc e Broccoletto: un appuntamento che durerà fino al 1 febbraio e che vedrà aperte otto cantine della frazione del comune di Sommacampagna, che dà il nome al broccoletto di Custoza e al Custoza Doc. Infine, per gli amanti della musica classica domenica 26 gennaio al Teatro Filarmonico di Verona arriva il Festival Mozart della Fondazione Arena di Verona. Leggi anche Sagre e mercatini di Natale per il week end del 23 e 24 novembre: gli eventi regione per regione Custoza

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

fanpage.it

La festa del tartufo e il festival del vino in Emilia Romagna In Emilia-Romagna spazio ai sapori stagionali del territorio. A Massa Finalese, in provincia di Modena, sabato 25 e domenica 26 arriva Tartufando al Paladiversivo - Festa del Tartufo, mentre in provincia di Forlì arriva Sapeur, la fiera dell'enogastronomia che quest'anno arriva alla 22esima edizione. Nell'appuntamento che si tiene da venerdì 24 a domenica 26 nel padiglione di Romagna Fiere al centro ci sono i prodotti regionali da tuta Italia. Nei vari stand sarà possibile degustare e acquistare vari prodotti e ci sarà anche un padiglione interamente dedicato al vino, con il Forlì Wine Festival che celebra e punta a far conoscere tanti produttori vinicoli emiliano-romagnoli. L'ingresso costa tra i 3 e gli 8 euro. Cosa fare in Toscana nel weekend del 25 e 26 gennaio Per gli amanti del vino non mancano gli appuntamenti in Toscana. A Siena, da sabato 25 a lunedì 27 gennaio, spazio a Wine&Siena,la rassegna enogastronomica che punta a portare le eccellenze premiate dai The WineHunter Awards, un riconoscimento internazionale per i vini di qualità. A Santa Maria della Scala si presenteranno oltre 150 produttori vinicoli: tra workshop e degustazioni, non solo di vini, ma anche di olio extravergine e brandy. L'ingresso costa dai 39 ai 49 euro. Wine&Siena | Foto Wine&Siena Gli eventi a Roma e nel Lazio nell'ultimo fine settimana di gennaio In Lazio tante iniziative. Da sabato 25 gennaio inaugura a Roma al Museo Storico della Fanteria dell'Esercito Italiano la mostra Salvador Dalì, tra arte e mito. Ottanta opere che provengono da collezioni private italiane e belga e che contribuiranno a dare al visitatore una panoramica completa dell'universo dell'artista surrealista. I biglietti a prezzo intero costano 15 euro (nel weekend e festivi), 13 euro nei feriali; il biglietto ridotto, per giovani fino a 14 anni, giornalisti, universitari, convenzioni, costa 10 euro. Al Teatro Sistina di Roma dal 23 gennaio al 9 febbraio va in scena Supermagic Arcano 2025, il più grande spettacolo di magia con i migliori illusionisti del mondo come Trigg Watson (Migliore illusionista tecnologico), Solange Kardinaly(Guinness World Record di trasformismo), Scott & Miss Muriel (Campioni mondiali di magia comica). I biglietti sono in vendita a partire da 26 euro. Il Regno dei Penitenti, llitografia originale di Salvador Dalì Cosa fare in Campania nel weekend del 25 e 26 gennaio In Campania la tradizione enogastronomica è la protagonista nel weekend del 25 e 26 gennaio. A San Sebastiano al Vesuvio, in provincia di Napoli, si tiene sabato 25 gennaio 2025 la Sagra del Soffritto e delle Salsicce e Friarielli, mentre ad Aiello del Sabato spazio fino a domenica 26 alla Sagra del maiale, cecatielli e fagioli con focarone e musica. Nella splendida Cetara, in provincia di Salerno, fino al 14 febbraio si tengono le Notti Azzurre Winter edition 2024-25 con spettacoli, eventi e laboratori.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Da 'Wine & Siena' a 'Grandi Langhe', dal 'Premio Nonino' al compleanno di Eataly: gli eventi

LINK: https://winenews.it/it/da-wine-siena-a-grandi-langhe-dal-premio-nonino-al-compleanno-di-eataly-gli-eventi_547603/

Da 'Wine & Siena' a 'Grandi Langhe', dal 'Premio Nonino' al compleanno di Eataly: gli eventi 'L'oste sul ghiaccio' delle Dolomiti, la 'Bagna (cauda) della Merla' in Piemonte, i 'Vini Migranti' dei produttori più 'visionari' a Firenze Siena, 24 Gennaio 2025, ore 17:21 Da "Wine & Siena" a "Grandi Langhe", dal "Premio Nonino" al compleanno di Eataly: gli eventi 24 Gennaio 2025 Degustare i vini italiani ammirando i capolavori dell'arte: succede con 'Wine & Siena' "> Da "Wine & Siena" a "Grandi Langhe", dal "Premio Nonino" al compleanno di Eataly: gli eventi 24 Gennaio 2025 'Grandi Langhe' con i vini del Piemonte a Torino dà il via alle anteprime 2025 del vino italiano "> Da "Wine & Siena" a "Grandi Langhe", dal "Premio Nonino" al compleanno di Eataly: gli eventi 24 Gennaio 2025 Il 'Premio Nonino' 2025 celebra 50 anni di storia alle Distillerie Nonino a Ronchi di Percoto "> Da "Wine & Siena" a "Grandi Langhe", dal "Premio Nonino" al compleanno di Eataly: gli eventi 24 Gennaio 2025 Cena di compleanno per Eataly, in contemporanea, da Torino New York, con grandi chef "> Da "Wine & Siena" a "Grandi Langhe", dal "Premio Nonino" al compleanno di Eataly: gli eventi 24 Gennaio 2025 Al 'Mercato Solidale' di Eataly Lingotto a Torino c'è anche il Tortellante di Massimo Bottura "> Da "Wine & Siena" a "Grandi Langhe", dal "Premio Nonino" al compleanno di Eataly: gli eventi 24 Gennaio 2025 Aspettando 'Amarone Opera Prima', l'anteprima del Consorzio Vini Valpolicella, a Verona "> Da "Wine & Siena" a "Grandi Langhe", dal "Premio Nonino" al compleanno di Eataly: gli eventi 24 Gennaio 2025 'L'oste sul ghiaccio' del Lago Sompunt tra le Dolomiti dell'Alta Badia colorate dall'Enrosadira "> Da "Wine & Siena" a "Grandi Langhe", dal "Premio Nonino" al compleanno di Eataly: gli eventi 24 Gennaio 2025 La Bagna della Merla, la più grande bagna cauda collettiva nei ristoranti del Piemonte "> Da "Wine & Siena" a "Grandi Langhe", dal "Premio Nonino" al compleanno di Eataly: gli eventi 24 Gennaio 2025 'Vini Migranti' con produttori 'visionari' da tutto il mondo, a Firenze "> Da "Wine & Siena" a "Grandi Langhe", dal "Premio Nonino" al compleanno di Eataly: gli eventi 24 Gennaio 2025 Prorogata la mostra con le opere sul cibo di Daniel Spoerri alla Galleria Gaburro, a Milano "> Da 'Wine & Siena - Capolavori del Gusto', che festeggia l'edizione n. 10 con la degustazione delle eccellenze wine & food selezionate da The WineHunter ammirando i capolavori dell'arte italiana custoditi nella città del Palio, a 'Grandi Langhe', l'anteprima firmata dai Consorzi del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e del Roero a Torino che dà il via alla

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

lunga stagione del debutto sulla scena delle nuove annate del vino italiano, che vedrà, a ruota, 'Amarone Opera Prima' firmato dal Consorzio Vini Valpolicella e dedicato al suo vino più blasonato a Verona; dal prestigioso 'Premio Nonino', 'anticipatore del Nobel', che celebra 50 anni di storia dedicato a Benito Nonino, 'padre' della grappa italiana, alle Distillerie Nonino a Ronchi di Percoto, guidate da Giannola Nonino con le figlie Cristina, Elisabetta ed Antonella, al 'Compleanno di Eataly' che festeggia la maggiore età con una 'cena delle stelle', ovvero con tanti chef stellati e brindando con i vini della sua vasta cantina, in contemporanea da Torino (dove al Mercato Solidale con le realtà del terzo settore, c'è anche il Tortellante dello chef Massimo Bottura) a Roma, da Milano a Londra e New York. Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews. Nella quale, la mostra 'Quello che vedete non è né cibo, né arte' alla Galleria Gaburro con opere di grandi artisti come Daniel Spoerri è stata prorogata. Al Lago Sompunt in Alta Badia va in scena 'L'oste sul ghiaccio', un aperitivo sul lago ghiacciato con i vini dell'Alto Adige ammirando l'Enrosadira, il fenomeno naturale che tinge le Dolomiti di rosso. La Bagna della Merla è, invece, la più grande bagna cauda collettiva nelle piole e nei ristoranti piemontesi. E a Firenze torna 'Vini Migranti' con produttori 'visionari' dall'Italia e dal mondo per sensibilizzare alla multiculturalità. Eataly Roma Ostiense, infine, celebra un piatto-icona della cucina romana con il 'Cacio & Pepe Festival'. A dare il via alla lunga stagione delle anteprime del vino italiano 2025 sarà 'Grandi Langhe (e il Piemonte del vino)', l'evento dedicato alle nuove annate delle Docg e Doc di oltre 500 cantine da tutto il Piemonte, firmato dal Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, guidato da Ettore Germano, e dal Consorzio del Roero, presieduto da Massimo Damonte, in collaborazione con Piemonte Land Of Wine, che vede al vertice Francesco Monchiero, e che torna alle Officine Grandi Riparazioni (Ogr), a Torino, il 27 e il 28 gennaio. Dove, se sotto i riflettori ci saranno soprattutto le ultime annate di Barolo, Barbaresco e Roero, non mancheranno aziende che metteranno in assaggio diverse declinazioni di Barbera (d'Asti, del Monferrato o di Alba, per esempio), Alta Langa, Moscato d'Asti, Grignolino, Arneis, Gavi, Dolcetto ma non solo, raccontando nel bicchiere il ricchissimo mosaico enoico piemontese. Il 22 febbraio, sempre a Torino, torna 'Il Barolo a Palazzo Barolo', con 20 produttori della Strada del Barolo e dei Grandi Vin di Langa che offriranno ai wine lovers una degustazione di alto livello negli eleganti saloni al Piano Nobile di Palazzo Barolo, che fu la residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert, alla cui lungimiranza e modernità è dovuta gran parte della fama e della fortuna del Barolo. Ci saranno anche dei salotti-degustazione, condotti da Francesco Quarna, dj e vignaiolo, appassionato di viticoltura e di enogastronomia, che conduce il podcast 'Deejay Wine Club' e 'Summer Camp' in diretta su Radio Deejay. La nuova edizione del 'Salone del Vermouth', ancora a Torino, si terrà il 22 e il 23 febbraio al Museo del Risorgimento, preceduta da una settimana di Fuori Salone (17-21 febbraio) che porterà il Vermouth di piccoli e grandi produttori nei luoghi simbolo e nei migliori locali della città, per scoprirne tutte le declinazioni, la storia, gli abbinamenti con il cibo e i diversi utilizzi in miscelazione. E torna anche l'evento dedicato al

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

patrimonio vitivinicolo del Piemonte, il Salone del Vino di Torino, dal 1 al 3 marzo alle Ogr-Officine Grandi Riparazioni, con oltre 500 cantine protagoniste, in degustazione - con la possibilità di acquistarne i vini - per appassionati ed operatori, e dando il via ad un ricco calendario di appuntamenti, tra talk, incontri e mostre, diffusi che proseguiranno tutto l'anno nei territori del vino coinvolgendone le aziende, ma anche 'Off' in collaborazione con le numerose realtà del territorio, dalle cene nei migliori ristoranti della città alle degustazioni in location particolari. E con Torino che, il 19 giugno, ospiterà la cerimonia di premiazione dei 'The World's 50 Best Restaurants', tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terra? in Italia, grazie a Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalita?, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. Il 'Bagna Cauda Day' è la più grande bagna cauda collettiva e contemporanea al mondo, diffusa in tutto il Piemonte, ma anche all'estero grazie ai piemontesi che lavorano oltreconfine, e si celebra in 100 locali tra ristoranti, cantine storiche ed agriturismi, promossa dall'Associazione Culturale Astigiani che ne destina gli utili a favore di concrete azioni di solidarietà, con la Bagna della Merla dal 29 gennaio al 2 febbraio (con la formula 'Buta Stupa', che consente agli avventori di portarsi a casa le bottiglie di vino non finite). Il 20 febbraio nel Tempio dell'Enoturista del WiMu - Museo del Vino a Barolo, nel ciclo di incontri formativi 'Dialoghi tra Vignaioli' per aziende e addetti ai lavori, con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langhe, è prevista l'eccezionale partecipazione di Carlin Petrini, fondatore e presidente internazionale Slow Food, ideatore del Salone del Gusto di Torino, della rete di Terra Madre e dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in dialogo aperto con i giovani produttori, Lorenzo Olivero ed Emanuela Bolla, presidente e vicepresidente della Strada del Barolo, sul tema 'Langhe tra radici e futuro: come custodire la propria identità': un confronto tra generazioni che costituisce una premessa vitale per una crescita sana e sostenibile. Ais-Associazione Italiana Sommelier Lombardia inaugura il nuovo anno con 'Enozioni a Milano', l'1 e il 2 febbraio al The Westin Palace (evento riservato a media e addetti ai lavori), tra masterclass tra cui quella con i vini dei Vignaioli Indipendenti della Fivi, e banchi di assaggi, con il prologo con una Cena di Gala con l'assegnazione di prestigiosi riconoscimenti ai protagonisti dell'enogastronomia il 31 gennaio. Sul cibo Daniel Spoerri (scomparso recentemente, ndr) ha più volte incentrato la sua attenzione, e all'artista rumeno naturalizzato svizzero la Galleria Gaburro di Milano dedica la mostra collettiva 'Quello che vedete non è né cibo, né arte', curata da Matteo Scabeni, prorogata fino al 28 febbraio, e dove l'immaginario dell'artista artefice del meraviglioso 'Giardino di Spoerri' a Seggiano, in Toscana, viene esplorato attraverso un percorso di 27 opere di 4 differenti artisti, oltre allo stesso Spoerri (Iain Andrews, Leda Bourgogne, Nebojsa Despotovic e Malte Zenses). 'Identità Golose' compie 20 anni e festeggia con un'edizione speciale di 'Identità Milano' nel nuovo Allianz MiCo North Wing di Milano (22-24 febbraio), il

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Congresso internazionale di alta cucina, pasticceria, mixology, hôtellerie e servizio di sala, primo in Italia e tra i più prestigiosi al mondo, fondato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni. Un anniversario importante che vuole dare luce ad uno spaccato sul passato e ad una finestra sul futuro, chiamando a raccolta tutti gli chef protagonisti di questi 20 anni, ma anche esplorando le frontiere del settore, con il claim 'Identità Future, 20 anni di nuove idee in cucina'. Sul palco saliranno i grandi nomi della cucina italiana ed internazionale, da Ferran Adrià a Massimo Bottura, da Norbert Niederkofler ad Andrés Torres, da Andreas Caminada ad Antonino Cannavacciuolo, passando per Enrico Bartolini, Carlo Cracco, Antonia Klugmann, Niko Romito, Moreno Cedroni, Massimiliano Alajmo, Cristina Bowerman, Giancarlo Perbellini e molti altri. Tra le principali novità di quest'anno anche il Salone Vino e Bollicine dedicato al mondo enoico, con una selezione di cantine italiane e internazionali. 'Tuttofood' 2025, l'appuntamento internazionale per il settore agroalimentare, è in programma dal 5 all'8 maggio a Fiera Milano Rho organizzato da Fiere di Parma, e in particolare dallo staff di Cibus. E, con l'edizione n. 6, torna anche 'Best Wine Stars', l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio sempre a Milano, dal 17 al 19 maggio, dedicato a vini, distillati ed alle eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa, e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati. L'edizione n. 9 di 'Italian Taste Summit', il 3 e il 4 febbraio a Borgo Machetto Country Club & Golf a Desenzano sul Lago di Garda (riservato agli operatori del settore), è un evento di business per le aziende vitivinicole italiane, tra incontri one-to-one e masterclass. 'Formaggi & Sorrisi, cheese & friends festival', l'evento dedicato alle eccellenze casearie italiane, dà appuntamento dal 28 al 30 marzo a Cremona, con un ricco e variegato calendario di appuntamenti dedicati ad uno tra i prodotti made in Italy più apprezzati al mondo. In Alta Badia sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, sono gli chef stellati, da Massimiliano Alajmo a Giuseppe Guida, da Viviana Varese a Valeria Piccini, da Giancarlo Morelli a Simone Padoan, tra gli altri, accanto a Simone Cantafio del ristorante La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla di Corvara, 1 Stella Michelin, a fare gli onori di casa, ospiti nei rifugi, i protagonisti nelle piste nella stagione sciistica Dolomiti Superski 2024/2025, con 'Sciare con Gusto', evento ormai cult all'edizione n. 15, nato da un'idea dello chef tristellato Norbert Niederkofler, grazie al quale, tra una pista e l'altra è possibile degustare le loro prelibate delizie, accompagnate dalle etichette del Consorzio Vini Alto Adige. E anche quest'anno, l'iniziativa sostiene la Fondazione 'La miglior vita possibile' per la realizzazione del nuovo Centro di Riferimento del Nordest per le Cure Palliative e Terapia del Dolore Pediatriche della Regione Veneto. Ma è tornato anche 'Sommelier in pista', evento amatissimo per degustare nei rifugi alcuni tra i più pregiati vini del Consorzio Alto Adige accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista Ais-Associazione Italiana Sommelier (28 gennaio, 11 febbraio, 11 e 18 marzo e 1 aprile). Il 30 gennaio al Lago Sompunt, rinomato per il pattinaggio sul ghiaccio, verrà proposta, invece, una novità, 'L'oste sul ghiaccio', un esclusivo aperitivo direttamente sul lago ghiacciato in mezzo al bosco, con vini e stuzzichini preparati dai sommelier dell'Alto Adige e chef locali

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

serviti da camerieri sui pattini, tutto illuminato dall'Enrosadira, il fenomeno naturale, che tinge le montagne di rosso. Dal 16 al 23 marzo ritorna la 'Roda dles Saus', una settimana dedicata alla cucina ed alla cultura ladina nell'area sciistica Skitour La Crusc, abbinata ai migliori vini dell'Alto Adige. Il 23 marzo, infine, per gli amanti del vino ritorna anche quest'anno il 'Wine Skisafari', l'evento che porta le migliori etichette del Consorzio Vini Alto Adige in quota per una degustazione esclusiva nei rifugi. Tra sapori e panorami mozzafiato prende vita anche la 'Full Moon Dinner' (15 febbraio e 15 marzo) con l'Alpe di Rodengo e Luson, nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, che si trasformano in un luogo da sogno per una cena gourmet itinerante accompagnati da una guida esperta attraverso sentieri innevati fino al rifugio Oberhauser, a 1.730 metri di altitudine, e al Naturhotel Runa, a 1.832 metri dove, ad attendere i partecipanti, ci sono la cucina ed i vini altoatesini e la magia delle Dolomiti. Anche in Val d'Ega, sempre sulle Dolomiti, tra una discesa e l'altra ci si immerge anche nel gusto, accompagnati dalla vista del Catinaccio e del maestoso Latemar che si specchia nelle acque leggendarie del Lago di Carezza, e dove, dall'8 al 30 marzo, la passione per la neve incontra le prelibatezze e le specialità tipiche dell'Alto Adige, con 'Beef & Snow' con la carne di manzo di alta qualità del territorio protagonista nei rifugi e ristoranti a Carezza e Obereggen. Il Premio Internazionale Nonino a Michael Krüger, poeta e romanziere tedesco, storico direttore della Carl Hanser Verlag; il Premio Nonino a Dominique de Villepin, diplomatico, letterato e intellettuale francese, ex primo Ministro; il Nonino Risit d'Aur - Barbatella d'Oro a Ben Little, irlandese di nascita e friulano di adozione, fondatore dell'Associazione del Pignolo del Friuli Venezia Giulia; e il Premio Nonino 'Maestra del Nostro Tempo' a Germaine Acogny, 'madre' della danza contemporanea africana: ecco i vincitori del 'Premio Nonino' 2025, di scena, domani, alle Distillerie Nonino a Ronchi di Percoto (e trasmesso in live streaming), celebrando 50 anni di storia (dal 1975) con la dedica a Benito Nonino, 'padre' della grappa italiana nella distilleria di famiglia, oggi guidata da Giannola Nonino con le figlie Cristina, Elisabetta ed Antonella. Gorizia e Nova Gorica, prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' nel 2025, apriranno ufficialmente il programma di eventi 'Go!2025' l'8 febbraio con una spettacolare e simbolica cerimonia, alla presenza del Presidente della Repubblica Italiana, Sergio Mattarella, e della Presidente della Repubblica di Slovenia Nata?a Pirc Musar, accanto ad 11 Ministri europei della cultura e che avrà il suo cuore nell'iconica piazza Transalpina/Tgr Erope, a metà tra i due Stati. Tra gli eventi da non perdere, 'Gusti senza confini' per visitare tutta la regione attraverso la gastronomia (26-28 settembre), ma anche le mostre 'McCurry. Sguardi Sul Mondo' dedicata a Steve McCurry a Trieste (Salone degli Incanti, fino al 4 maggio), e 'Andy Warhol. Beyond Borders (Oltre i confini)' a Gorizia (Palazzo Attems, sempre fino al 4 maggio), accanto ai concerti di big del calibro di Alanis Morissette, Sting e Robbie Williams. Nel mezzo, il racconto della ricchezza enogastronomica del Friuli Venezia Giulia con Io Sono Friuli Venezia Giulia. Rotta sulla Valpolicella, per 'Amarone Opera Prima', l'evento del Consorzio Vini Valpolicella dedicato al vino più blasonato del territorio, che al Palazzo della Gran Guardia, dal 31 gennaio al 2 febbraio, riunirà oltre 70

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

cantine del territorio, i cui vini saranno assaggiati da 100 giornalisti provenienti da oltre 25 Paesi del mondo, dall'Argentina agli Emirati Arabi Uniti, dal Giappone agli Usa, dalla Polonia alla Cina, da Singapore all'Uk, in una kermesse che segnerà anche l'avvio delle celebrazioni per i 100 anni del Consorzio, oggi guidato da Christian Marchesini. Protagonista ai banchi di assaggio e nelle sessioni di degustazioni tecniche, l'Amarone 2020 che debutta ufficialmente sul mercato, mentre sul palco dell'auditorium i riflettori si accendono sul celebre attore e regista teatrale Andrea Pennacchi che firma 'Amarone, epopea in Valpolicella', il monologo ideato per il centenario del Consorzio. In programma, il 31 gennaio due masterclass (riservate esclusivamente alla stampa nazionale e internazionale specializzata, su invito), 'Amarone: iconic of fine dining in the world's 50' guidata dall'esperto JC Viens e dedicata alla degustazione di una selezione di Amarone presenti nella carta vini dei migliori 50 ristoranti al mondo secondo la classifica annuale stilata dal mensile britannico 'Restaurant', e 'La memoria del tempo, un viaggio tra le annate storiche di Amarone', guidata dal Master of Wine Andrea Lonardi, entrambe al Palazzo della Gran Guardia, con il piacevole intermezzo 'gourmet', con il pranzo firmato dallo chef veronese Giancarlo Perbellini, fresco di terza stella Michelin con il suo Casa Perbellini - 12 Apostoli, apparecchiato al Teatro Filarmonico di Verona. Il 1 febbraio, sotto, i riflettori ci sarà il focus 'Valpolicella: 100 anni tra passato e futuro della denominazione', con gli interventi dei vertici del Consorzio e di Carlo Flamini, responsabile dell'Osservatorio del Vino di Unione Italiana Vini - Uiv, con una giornata che si chiuderà con il monologo teatrale di Andrea Pennacchi. Poi, via agli assaggi, riservati agli addetti ai lavori, e, quindi, aperti anche agli appassionati (anche il 2 febbraio), con l'aperitivo di chiusura 'Valpolicella: freschezza e creatività nel calice' a cura del Gruppo Giovani del Consorzio. Si resta a Verona, dove, dal 6 al 9 aprile, va in scena Vinitaly 2025 a Veronafiere, l'evento di riferimento mondiale del vino italiano, con il tradizionale prologo di 'Opera Wine' 2025, la grande degustazione firmata dal magazine Usa 'Wine Spectator' con 131 cantine italiane. E Veronafiere dove, prima, va in scena 'Sol2Expo - Full Olive Experience', dal 2 al 4 marzo, nuovo evento che raccoglie il testimone dal Salone internazionale dell'olio di oliva contemporaneo con Vinitaly, debuttando da solista nel calendario fieristico con un progetto che fa dell'innovazione la chiave di sviluppo strategico di un comparto simbolo del made in Italy come l'olivicoltura. Compie 20 anni 'VinNatur Tasting', appuntamento di riferimento per gli amanti del vino naturale e i professionisti del settore, che si terrà dal 5 al 7 aprile allo showroom Margraf di Gambellara, organizzato dall'Associazione VinNatur, e che accoglierà 180 vignaioli dall'Italia e da diversi Paesi europei, pronti a raccontarsi con assaggi e incontri dedicati al bere naturale. Tra le novità, la possibilità per i visitatori di comperare direttamente le etichette in degustazione. Il food offrirà una selezione di prodotti di qualità di piccole realtà italiane, per esplorare la cultura gastronomica del Belpaese e supportare artigiani locali. Un nuovo dibattito per ragionare di innovazioni e alleanze possibili per alleggerire il costo, economico e ambientale, del vino, e riflettere su cosa voglia dire che un vino è, oltre che 'buono', anche 'pulito', come racconteranno 1.000

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

cantine dall'Italia e dal mondo: lo 'accenderà' Slow Wine Fair 2025, all'edizione n. 4 a BolognaFiere (23-25 febbraio), il più importante evento dedicato al vino buono, pulito e giusto (che ha un suo Manifesto), con la direzione artistica di Slow Food e l'incontro mondiale della Slow Wine Coalition. E che, con la novità della contemporaneità con l'edizione n. 36 del Sana nella nuova veste di 'Sana Food', dedicata alla sana alimentazione fuori casa, sarà evento di riferimento mondiale sul biologico. 'Wine & Siena - Capolavori del Gusto' 2025 torna celebrando l'edizione n. 10, in programma da domani al 27 gennaio (giornata quest'ultima per gli operatori), voluto dal patron di 'Merano WineFestival' Helmuth Köcher e dal presidente Confcommercio Siena Stefano Bernardini, con protagoniste oltre 150 tra le migliori produzioni enologiche - di cantine secolari come Abbazia di Novacella dall'Alto Adige, e nuove realtà come Nododivino di Citra Vini, gigante della cooperazione italiana, dall'Abruzzo, dalle griffe del Barolo e delle Langhe come Poderi Gianni Gagliardo a quelle del Monferrato come Vicara, dall'Oltrepò Pavese con Monsupello, al Veneto con Bottega e Farina, dalla Campania con la storica Marisa Cuomo, alla Puglia con Varvagliane 1921 e Leone De Castris e, ovviamente, delle Denominazioni di punta della Toscana, dal Chianti Classico con aziende come San Felice (Gruppo Allianz) e Vallepicciola, Tenuta di Bibbiano, Domini Castellare di Castellina e San Fabiano Calcinaia, a Bolgheri con Caccia al Piano, dal Brunello di Montalcino con Fuligni e Camigliano, La Gerla, Ridolfi e Piombaia, al Nobile di Montepulciano, con nomi come Salcheto, Lunadoro e Carpineto, dal Chianti con il Geografico al Valdarno con Il Borro della famiglia Ferragamo, tra le altre - e gastronomiche (vino, cibo, spirits e birra, ai quali si aggiungono gli Extrawine ed i Consorzi) premiate dai The WineHunter Awards. In particolare, domani e il 26 gennaio 'Wine & Siena' apre le porte agli appassionati per la degustazione nel Complesso Museale del Santa Maria della Scala, dove, nelle stesse date, la 'Sala del gusto' di Palazzo Squarcialupi ospita un programma di masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico, spaziando tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi, domani, e su 7 grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero, il 26 gennaio. E tornano anche le visite a Palazzo Sansedoni, sede della Collezione di Opere d'Arte della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, domani, ed all'Archivio di Stato a Palazzo Piccolomini che aprirà straordinariamente il Museo delle Biccherne e la Mostra documentaria (domani e il 27 gennaio). Nel 'Fuori Wine & Siena', infine, stasera torna 'Alcide Gourmet' con la cena-degustazione allo storico ristorante Alcide a Poggibonsi, in cui la Valdelsa, tra Zafferano Dop di San Gimignano, salumi di Cinta Senese, Chianina ed i dolci di Siena Igp, incontrano il Collio con i vini della cantina friulana Komjanc. L'ultimo appuntamento con gli 'AsSaggi di vino', il format nei wine bar in cui alle degustazioni si abbinano interventi su curiosità legate al vino con i docenti dell'Università di Siena, è, invece, il 29 gennaio, a La Macelleria. A Firenze, il 26 e il 27 gennaio, 'Vivido in Manifattura Tabacchi' fa da sfondo a 'Vini Migranti' 2025, evento dell'Associazione Foki Fori, che riunisce una serie di visionari produttori di vino -

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

quasi 90, dal Libano alla Burkina Faso, dall'Argentina alla Francia, dal Chianti Classico al Friuli, dal Barolo all'Etna, - provenienti un po' da tutto il mondo, per sensibilizzare l'opinione pubblica e gli addetti ai lavori del mondo del vino ad un'offerta enoica più ampia, aprendosi alla conoscenza di storie e vini internazionali per accogliere nuove culture. A seguire, con 'Nato sotto il segno del gusto', le costellazioni diventano il tema di 'Taste' n. 18, il Salone dedicato alle eccellenze del food di Pitti Immagine da un'idea del Gastronauta Davide Paolini, che torna alla Fortezza da Basso, sempre a Firenze, dall'8 al 10 febbraio. Nei Taste Ring, con Paolini, si parlerà di 'L'italia è un paese importatore di olio. Sono gli alti consumi interni a creare il deficit o l'olio finisce in bottiglie Made in Italy all'estero?' con, tra gli altri, Nicola Di Noia, dg Unaprol, i produttori Savino Muraglia e Giorgio Franci, e 'L'astrologia, il cibo e il vino quali affinità?' (8 febbraio), ma anche de 'La stella Michelin: quale rapporto costo-benefici crea in un ristorante?' con il tristellato chef Raffaele Alajmo de Le Calandre di Rubano (10 febbraio). Spazio anche ai 'vini da terre estreme' nelle masterclass 'Il coraggio di essere unici: i vini eroici che guardano il mare' (8 febbraio), e 'Il coraggio di essere unici: i vini eroici' (9 febbario) e 'Il coraggio di essere unici: le bolle delle terre eroiche' (10 febbraio) con il sommelier Paolo Lauciani. Le 'Anteprime di Toscana' 2025, saranno, quindi, di scena dal 14 al 21 febbraio, con le degustazioni delle ultime annate dei vini del Nobile di Montepulciano, il 15 ed il 16 febbraio nell'Anteprima alla Fortezza di Montepulciano riservata alla stampa, con focus sulle Pievi ed il rating dell'annata 2022, mentre, prima, il 2 e il 3 febbraio l'evento del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, guidato da Andrea Rossi, è dedicato ad appassionati ed operatori che potranno degustare le nuove annate del Nobile 2022 e della Riserva 2021 di 40 cantine, ma anche ammirare le bellezze ed assaporare i piatti della 'città del Poliziano' con eventi dedicati, accanto alle iniziative per visitare il territorio della Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana; del Chianti Classico, il 17 e il 18 febbraio, nella Chianti Classico Collection alla Stazione Leopolda a Firenze, con la regia del Consorzio del Chianti Classico, guidato da Giovanni Manetti, che il 18 febbraio apre le porte ai wine lovers con la possibilità di incontrare 218 produttori (ma anche di fare tour guidati tra le aziende e approfondimenti); di Chianti e Morellino, il 19 febbraio, a Chianti Lovers & Rosso Morellino alla Fortezza da Basso sempre a Firenze, evento congiunto del Consorzio Vino Chianti, guidato da Giovanni Busi, e del Consorzio del Morellino di Scansano guidato da Bernardo Guicciardini Calamai, riservato ai media, e dedicato alle nuove annate del Chianti Docg 2024, Superiore 2023 e Riserva 2022, in uscita nel 2025, e Morellino di Scansano Docg 2024 e Riserva 2022, in uscita sempre nel 2025; de 'L'Altra Toscana', il 20 febbraio, al Palazzo degli Affari ancora a Firenze (per media ed operatori); e del Valdarno di Sopra, il 21 febbraio, nel 'Valdarno di Sopra Day' (per media ed operatori), promosso dal Consorzio della Denominazione, guidato da Luca Sanjust, ed ospitato a Il Borro, il Relais & Châteaux della famiglia Ferragamo a San Giustino Valdarno, con gli interventi degli esperti Daniele Cernilli, Alessandra Biondi Bartolini ed Armando Castagno. Ad inaugurarle, come da tradizione, sarà 'PrimAnteprima' a Palazzo Medici Riccardi a Firenze (14 febbraio, su invito), con

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

la 'regia' della Regione Toscana. In particolare, 'L'Altra Toscana', all'edizione n. 4 voluta dall'Associazione L'Altra Toscana guidata da Francesco Mazzei, presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, e firmata Scaramuzzi Team, racconterà un volto diverso della Toscana enologica, presentando in degustazione le nuove annate di 13 Dop e Igp, con i rispettivi Consorzi, tutti assieme: Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Cortona, Chianti Rufina, Terre di Casole, Suvereto, Val di Cornia e Rosso della Val di Cornia, Carmignano, Barco Reale di Carmignano e Vin Santo di Carmignano e Igt Toscana. Denominazioni piccole o ancora poco conosciute che arricchiscono, con punte di qualità sempre più alte, l'offerta vinicola della regione, di cui rappresentano il 40% della produzione, in territori, dalle colline al mare, dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici tutta la forza e l'identità degli stessi terroir. Nell'attesa, tutto pronto per il Carnevale più antico d'Italia, nel borgo medievale di Foiano della Chiana, dove, dal 9 febbraio al 9 marzo, si svolge l'edizione n. 486, tra carri allegorici costruiti in cartapesta da maestri veri e propri, musica e colori con street band, parate di gruppi in maschera provenienti da tutta Italia, ma anche cooking show per degustare piatti della tradizione toscana e non solo. Nuova edizione anche per 'Terre di Toscana', evento-degustazione organizzato dalla testata 'L'Acquabuona', che, il 23 e il 24 marzo, riunirà all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido Di Camaiore in Versilia 140 vignaioli dei più grandi vini di Toscana, da tutti i territori della regione, da Bolgheri alla Val di Cornia, da Carmignano al Chianti, dal Chianti Classico alle Colline Lucchesi e Pisane, da Candia e Lunigiana alla Maremma, dal Montecucco a Montalcino, da Montepulciano alla Val d'Orcia, da San Gimignano ad Arezzo, con una proposta anche di vecchie annate in grado di raccontare più di mille parole le potenzialità evolutive di alcune etichette iconiche. A seguire, il 30 e il 31 marzo, si terrà al Real Collegio di Lucca l'evento 'Vini delle Coste', dedicato alla promozione dei vini delle territori bagnati dal mare, dalla Toscana alla vicina Liguria, passando per le novità enologiche nazionali e internazionali del Mediterraneo e non solo, e con una rinnovata attenzione alla viticoltura eroica, sociale e alle aziende che hanno scelto di conservare ed investire nella storia vitivinicola dei territori e nelle produzioni della tradizione. 'joyn! Un viaggio nel mondo Nutella per i suoi 60 anni' è l'omaggio del Maxxi, il Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo di Roma, ad uno dei simboli del made in Italy, con la mostra a cura di Chiara Bertini e realizzata in collaborazione con Ferrero, che è un viaggio nella storia della crema spalmabile più famosa del mondo attraverso un percorso espositivo dalle forme avvolgenti, che invita i visitatori a interagire e creare un momento di gioia condivisa (fino al 20 aprile). Eataly Roma Ostiense celebra, invece, uno dei piatti iconici della romanità: per tutti gli appassionati del genere c'è il 'Cacio & Pepe Festival' (24-26 gennaio), con le più eccellenti realtà della ristorazione romana che metteranno in campo materie prime di altissima qualità e la loro grande esperienza, per offrire un'ampia e gustosa varietà di assaggi. Anche 'Vini Selvaggi' è in programma a Roma, il 9 e il 10 marzo, con i vini artigianali e naturali di 100 aziende

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

italiane e straniere in degustazione nella nuova location del San Paolo District, dove saranno accompagnate da un'offerta food che pone l'accento su sostenibilità e inclusività, tra talk e tavole rotonde che favoriranno il confronto tra ristoratori e professionisti del settore. Ancora nella Capitale, 'Io Vino' 2025 è l'evento dedicato alla selezione dei vitigni autoctoni Marche e Campania, di scena il 16 marzo al Courtyard by Marriott Roma Central Park, rivolto agli operatori specializzati e ai più qualificati esperti e comunicatori del mondo del vino, ma anche agli eno-appassionati, per promuovere la storia, l'ampelografia e le varietà territoriali della dorsale Appenninica centrale. Protagonisti nelle masterclass, l'Asprinio d'Aversa con Alessandro Marra, curatore della guida Slow Wine Campania, e la Ribona con Pierpaolo Rastelli, responsabile guida per le Marche del Gambero Rosso. Il 'World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream', uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) torna nel 2025 il 6 e 7 novembre a Roma, all'Hotel Roma. Anche il 'Paestum Wine Fest' ha annunciato le date dell'edizione n. 14, dal 4 al 6 maggio al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum di Salerno, dove riunirà personalità del mondo del vino e della comunicazione per fare business con le migliori cantine italiane nel più grande Salone del Centro e del Sud Italia, e per farle conoscere anche ai wine lovers. Già all'opera anche Matteo Zappile, Official Brand Ambassador Paestum Wine Fest, con la selezione di alcuni dei più importanti sommelier del panorama dell'alta ristorazione per il Pwf Limited Edition, ed è stato rinnovato l'accordo per la borsa di studio con Intrecci - Scuola di Alta Formazione e Accoglienza delle sorelle Dominga, Marta ed Enrica Cotarella. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, l'edizione n. 20 di 'Radici del Sud' 2025, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno. Infine, sta per arrivare anche il 'Compleanno di Eataly', il 27 gennaio, che festeggia 18 anni organizzando in contemporanea grandi cene a Eataly Torino Lingotto, Eataly Roma Ostiense, Eataly Milano Smeraldo, Eataly London e Eataly SoHo a New York con ai fornelli chef stellati Michelin e rinomati pasticceri - da Carlo Cracco a Stefano Secchi, da Alberto Marcolongo a Gabriel Kreuther, da Ugo Alciati a Fabio Ingallinera, da Davide Palluda a Pierluigi Gallo - e nei calici i vini della sua vasta cantina. A Torino Lingotto c'è anche il 'Mercato Solidale' (da oggi al 27 gennaio), un format ricorrente per creare un dialogo costante con alcune delle più interessanti realtà del terzo settore che operano in Italia con l'obiettivo di offrire ai più fragili opportunità e percorsi di inserimento sociale e professionale, dalla Cooperativa Sociale Alice alla Fattoria Sociale Paideia, da Frolla Microbiscottificio ad Ex Eat, da Insuperabili a Luna Blu, da Piazza dei Mestieri al Tortellante, il laboratorio di tortellini fatti a mano, e di autonomia,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

per persone con autismo e le loro famiglie, dello chef Massimo Bottura a Modena. E con partenza il 9 maggio, in Albania, con tre tappe, la prima da Durazzo a Tirana, le crono nella capitale del Paese e a Valona, per poi arrivare in Italia, con un percorso che, partendo dalla Puglia, il 13 maggio, attraversera? il Belpaese fino alle Dolomiti, con l'ultima tappa a Roma, tra le bellezze della Citta? Eterna, il 1 giugno, lungo 3.413,3 chilometri, cresce l'attesa per il 'Giro d'Italia' 2025, tra le gare di ciclismo piu? amate e seguite a livello internazionale, e che, oltre alle imprese dei campioni dei pedali, raccontera? a 700 milioni di persone in tutto il mondo, le bellezze, l'enogastronomia, l'agricoltura ed il vino italiano. Perché se non c'e? piu?, da qualche anno, una 'Wine Stage' vera e propria, tanti saranno i territori vinicoli toccati o lambiti dalla carovana, tra fughe e sprint in volata, cronometro e scalate epiche: dalla tappa tra Alberobello e Lecce (13 maggio), all'Irpinia (15 maggio), dalle colline del Montepulciano d'Abruzzo e del Verdicchio di Matelica (16-17 maggio) alla tappa Gubbio-Siena, che attraversera? sugli sterrati i territori in cui il Sangiovese la fa da padrone (il 18 maggio, attraversando le colline del Chianti e del Chianti Classico, e lambendo quelle del Vino Nobile di Montepulciano, e di Montalcino e del suo Brunello), da Soave e la Valpolicella (23 maggio) alla tappa con partenza da Treviso, attraverso i territori del Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, e arrivo a Gorizia/Nova Gorica, tra Friuli e Slovenia, che racconta il Collio, ma anche gli Orange Wine (24 maggio), fino ai vigneti di montagna del Trentodoc, con la partenza dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (28 maggio). Copyright © 2000/2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Agenda vino, decimo Wine&Siena, Evoluzione Naturale a Grottaglie

LINK: https://vinonews24.it/2025/01/23/agenda-vino-decimo-winesiena-evoluzione-naturale-a-grottaglie/

Agenda vino, decimo Wine&Siena, Evoluzione Naturale a Grottaglie di Antonio Tosi | 23 Gennaio 2025 Dal 25 al 27 gennaio il decimo Wine&Siena celebra le eccellenze premiate dai The WineHunter Awards; per Evoluzione Naturale il 26 e 27 sessanta artigiani del vino naturale provenienti da otto paesi europei; il 25 gennaio alle Distillerie Nonino in Friuli la consegna dei Premi Nonino 2025. Dal 25 al 27 gennaio, nel complesso museale Santa Maria della Scala di Siena, va in scena il decimo Wine&Siena, la rassegna che celebra il connubio tra arte e cultura enogastronomica dedicata alle eccellenze premiate dai The WineHunter Awards. Presenti oltre 150 aziende enogastronomiche italiane tra vino, cibo, spirits e birra selezionate dalla guida The WineHunter assieme agli stand Extrawine e dei Consorzi, per un'edizione che si completa con masterclass, seminari ed eventi, tra cui i WineHunter Talks, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità; inoltre, il calendario di iniziative del Fuori Wine&Siena con degustazioni e visite guidate in città. Il vino come racconto che intreccia tradizione e innovazione, esperienze secolari e sguardi giovani è il protagonista di Evoluzione Naturale 2025, l'evento in programma il 26 e 27 gennaio all'ex Convento dei Cappuccini di Grottaglie (TA) con 60 artigiani del vino naturale - giovani vignaioli e maestri storici - provenienti da otto paesi europei che si riuniscono per celebrare la viticoltura rispettosa della terra. Il fulcro di Evoluzione Naturale sono i banchi d'assaggio, a cui si uniranno il workshop scientifico La microbiologia del vino - Teoria e pratica in tempi caotici e un laboratorio di degustazione. un'edizione di Wine&Siena Sabato 25 gennaio, alle 11.00, appuntamento alle Distillerie Nonino a Ronchi di Percoto (UD) per la consegna dei Premi Nonino 2025, il riconoscimento che dal 1975 viene assegnato a chi, in ambiti disparati e con obiettivi diversi, è accomunato dalla propensione a mettersi al servizio del prossimo e della società. Giunto alla sua cinquantesima edizione, il premio viene celebrato quest'anno a pochi mesi di distanza dal morte del suo ideatore, Benito Nonino, padre della grappa italiana. Il Premio Nonino Risit d'Aur Barbatella d'Oro 2025 va all'irlandese di nascita e friulano d'adozione Ben Little e al vitigno Pignolo a cui ha dedicato anni di studi, ricerche e pubblicazioni; Premio Internazionale Nonino 2025 (La Nave di Teseo) allo scrittore Michael Krüger; Premio Nonino 2025 al diplomatico, letterato e intellettuale Dominique Villepin; Premio Nonino 2025 "Maestra del nostro tempo" a Germine Acogny,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

considerata la madre della danza contemporanea africana. un'edizione del Premio Nonino EVENTIItalia

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LINKIESTA

Tanti nuovi eventi nel weekend di Gastronomika

LINK: https://www.linkiesta.it/2025/01/gknews-podcast-appuntamenti-eventi-weekend-gennaio/

Gk News Tanti nuovi eventi nel weekend di Gastronomika Il podcast con gli appuntamenti del fine settimana torna con un sacco di saloni, fiere, feste, oltre al ristorante di Anna Prandoni e la bottiglia di Andrea Moser. Per le tendenze dal mondo vi sorprendiamo con una visita a Lagos, in Nigeria, dove lo chef Giorgio De Chirico ci accompagna nei locali più interessanti del momento Pixabay Benvenuti a un nuovo episodio di Gastronomika News! In questo episodio parleremo del Salone del Vermuth di Torino con Laura Carello e del nuovo libro di Alessandra Agrestini, 'Di cotte e di crude', che esplora i primi trent'anni di storia della birra artigianale italiana. Tendenze dal mondo L'inviato dall'estero di questa settimana è Giorgio De Chirico, excecutive chef del ristorante italiano Farfallino all'interno dell'hotel Black Diamond a Lagos, in Nigeria. Ecco i locali di Lagos consigliati da Giorgio De Chirico. Sora, ristorante asiatico 15th Floor, Trinity Towers, Chief Yesufu Abiodun Oniru Rd., Lagos Kali, ristorante mediterraneo 1 Akin Adesola, NumberOne Building, Victoria Island, Lagos Salma's, ristornate libanese 20-24 Ozumba Mbadiwe, Lagos Cactus, cucina internazionale 20-24 Ozumba Mbadiwe, Lagos Vici, ristorante fusion italo-japponese 106A Anifowoshe St, Eti-Osa, Lagos I consigli della settimana Il Ristornate di Anna Prandoni: Al 53, Piazza Dante 53, Napoli Il vino di Andrea Moser: Cremant de Bourgogne, Jean-François Coquard Gli eventi del week end Grandi Langhe a Torino. Saranno presenti quasi cinquecento cantine dalle Langhe, Roero e dal resto del Piemonte, pronte a presentare in anteprima le nuove annate. Riservato a professionisti e con focus sui vini delle Langhe. Festa del cardo gobbo a Cervia (Ravenna). Nel centro storico della città, con stand gastronomici, degustazioni e cene a base di cardo gobbo e il mercatino, e poi musica e balli. 32° Festa del Radicchio Rosso di Treviso, a Dosson (Treviso). Fino a domenica 9 febbraio, chef dei più rinomati ristoranti d'Italia creeranno speciali menù con il pregiato radicchio rosso di Treviso per deliziare tutti gli appassionati. Forlì Wine Festival, a Forlì. La 10° edizione del salone dedicato alle migliori realtà vitivinicole, con oltre trecento diverse etichette presentate dai produttori ospiti della mostra mercato. 'Evoluzione naturale' a Grottaglie (Taranto). L'evento dedicato alla viticoltura sostenibile si terrà nell'antico convento dei Cappuccini, con sessanta produttori provenienti da otto Paesi, tra cui Italia, Francia, Germania, Spagna e Slovenia. Wine and Siena, un evento che unisce arte e cultura enogastronomica nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala a Siena. Oltre 150 aziende italiane tra vino, cibo, spirits e birra, accuratamente selezionate dalla Guida The WineHunter, saranno protagoniste di questa decima edizione. Il podcast è a cura di Samanta Cornaviera, ascoltalo subito!

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

A 'Wine & Siena', l'anno che verrà del vino italiano, tra sostenibilità e cambiamento climatico

LINK: https://winenews.it/it/a-wine-siena-lanno-che-verra-del-vino-italiano-tra-sostenibilita-e-cambiamento-climatico_547498/

A 'Wine & Siena', l'anno che verrà del vino italiano, tra sostenibilità e cambiamento climatico La città del Palio apre le porte dei suoi palazzi alle eccellenze premiate da The WineHunter Award, tra degustazioni, talk e visite ai suoi capolavori Siena, 23 Gennaio 2025, ore 14:30 A "Wine & Siena", l'anno che verrà del vino italiano, tra sostenibilità e cambiamento climatico 23 Gennaio 2025 Particolare dell'Allegoria ed Effetti del Buono e del Cattivo Governo di Ambrogio Lorenzetti in Palazzo Pubblico "> A "Wine & Siena", l'anno che verrà del vino italiano, tra sostenibilità e cambiamento climatico 23 Gennaio 2025 Le Nozze di Cana di Duccio di Buoninsegna al Museo dell'Opera del Duomo di Siena "> A "Wine & Siena", l'anno che verrà del vino italiano, tra sostenibilità e cambiamento climatico 23 Gennaio 2025 Tracce di vino negli affreschi del Complesso Museale di Santa Maria della Scala a Siena (ph: WineNews) "> A "Wine & Siena", l'anno che verrà del vino italiano, tra sostenibilità e cambiamento climatico 23 Gennaio 2025 Tavoletta di Biccherna con 'La Vergine raccomanda la città di Siena a Gesù' "> A "Wine & Siena", l'anno che verrà del vino italiano, tra sostenibilità e cambiamento climatico 23 Gennaio 2025 Particolare di Biccherna con gli Speziali senesi "> L''anno che verrà' vedrà il vino italiano alle prese con la transizione ecologica, nell'ottica di una produzione vitivinicola che sia sostenibile, ma anche competitiva a livello internazionale; ma anche con gli effetti di un cambiamento climatico che, di anno in anno, di vendemmia e vendemmia, si fa sentire sempre di più tra i vigneti del Belpaese. Tra una degustazione e l'altra ammirando i capolavori dell'arte italiana nei palazzi della città del Palio, si parlerà anche degli argomenti di maggior attualità del settore a 'Wine & Siena - Capolavori del Gusto' 2025, all'edizione n. 10, di scena dal 25 al 27 gennaio, con le eccellenze premiate da The WineHunter Award, tra vino, cibo, spirits e birra. In particolare, il 26 gennaio nel talk 'L'anno che verrà' nei saloni del Complesso Museale del Santa Maria della Scala, il professor Angelo Riccaboni presenterà l''Osservatorio DiVino' 2025, una nuova ed inedita ricerca condotta dal Santa Chiara Lab dell'Università di Siena su 3.000 imprese agricole italiane, tra cui 600 cantine, per capire a che punto è la sostenibilità nel settore e il livello di competitività raggiunto dalle aziende, mentre in un focus sui cambiamenti climatici in vigna i professori Simone Bastianoni e Giampiero Cai presenteranno le ultime ricerche dell'Agrifood Living Lab con le stazioni Microcosmo e Aeroponica, le più avanzate in Italia per studiare gli effetti dello stress idrico sulle viti.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Quanta energia elettrica e quanta acqua consumano le imprese vitivinicole? Sono efficienti le nostre aziende agricole? Quante di loro puntano sulla produzione di energie rinnovabili? E nel lavoro è ancora presente il gender gap? Quante puntano sulle certificazioni e come percepiscono il ruolo dei consorzi? Sono solo alcuni degli argomenti toccati dall''Osservatorio DiVino' 2025 a 'Wine & Siena'. A presentare la nuova ricerca sarà il professor Angelo Riccaboni, presidente Comitato d'indirizzo del Santa Chiara Lab, che ha condotto la ricerca nelle sue attività come Spoke 9 del Centro Nazionale Agritech finanziato dal Pnrr, insieme a Cristiana Tozzi, project manager della Fondazione Siena Food Lab. Il secondo panel è dedicato agli effetti dei cambiamenti climatici in vigna e allo stato delle ricerche. Simone Bastianoni, delegato alla Sostenibilità dell'ateneo senese e docente, farà il punto sulle ultime ricerche internazionali e sull'evoluzione degli scenari rispetto alle previsioni degli scorsi anni. Fu proprio lui, nelle edizioni passate dell'evento, a rilanciare con forza l'allarme nel mondo vitivinicolo. Giampiero Cai, docente di Biologia e Biotecnologie Digitali, presenterà le ultime ricerche del Santa Chiara Lab con le stazioni Microcosmo e Aeroponica, probabilmente. Unire i capolavori dell'arte italiana ai grandi vini: un 'biglietto da visita' unico ed inimitabile che solo l'Italia può offrire nel mondo e che caratterizza Siena, una delle città d'arte più importanti al mondo, scendendo lungo le vie medievali che si snodano dal Duomo e dal 'Facciatone', dove la vista spazia nella campagna senese 'dipinta' di vigneti, verso Piazza del Campo, per ammirare gli affreschi della Maestà e del Guidoriccio da Fogliano di Simone Martini e il ciclo dell'Allegoria ed effetti del Buono e del Cattivo Governo di Ambrogio Lorenzetti in Palazzo Pubblico, e la ricchissima Collezione di Opere d'Arte custodita a Palazzo Sansedoni, con il suo ineguagliabile affaccio sulla piazza dove si corre il Palio, dalla Fondazione Monte dei Paschi di Siena, e risalendo all'ombra di Rocca Salimbeni, storica sede della Banca più antica d'Italia, di Palazzo Patrizi, sede dell'Accademia degli Intronati, e del Museo unico al mondo delle Biccherne senesi a Palazzo Piccolomini, verso il nobile Palazzo Squarcialupi e il Complesso Museale di Santa Maria della Scala, dove a fare da sfondo alle degustazioni è l'antichissimo 'Spedale' con il bellissimo ciclo di affreschi del Pellegrinaio, tra i più importanti del Quattrocento senese ed italiano: è l'occasione che offre 'Wine & Siena. Protagoniste dell'evento, firmato dal patron di 'Merano WineFestival' e Gourmet's International, 'The WineHunter' Helmuth Köcher, e voluto da Confcommercio Siena, guidata da Stefano Bernardini, in collaborazione con Comune di Siena e il patrocinio di Regione Toscana, oltre 150 tra le migliori produzioni enologiche - di cantine secolari come Abbazia di Novacella dall'Alto Adige, e nuove realtà come Nododivino di Citra Vini, gigante della cooperazione italiana, dall'Abruzzo, dalle griffe del Barolo e delle Langhe come Poderi Gianni Gagliardo a quelle del Monferrato come Vicara, dall'Oltrepò Pavese con Monsupello, al Veneto con Bottega e Farina, dalla Campania con la storica Marisa Cuomo, alla Puglia con Varvagliane 1921 e Leone De Castris e, ovviamente, delle Denominazioni di punta della Toscana, dal Chianti Classico con aziende come San Felice (Gruppo Allianz) e Vallepicciola, Tenuta di Bibbiano, Domini Castellare di Castellina e San Fabiano

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Calcinaia, a Bolgheri con Caccia al Piano, dal Brunello di Montalcino con Fuligni e Camigliano, La Gerla, Ridolfi e Piombaia, al Nobile di Montepulciano, con nomi come Salcheto, Lunadoro e Carpineto, dal Chianti con il Geografico al Valdarno con Il Borro della famiglia Ferragamo, tra le altre - e gastronomiche (ai quali si aggiungono gli Extrawine ed i Consorzi) accuratamente selezionate dalle commissioni d'assaggio di The WineHunter e insignite del prestigioso The WineHunter Award Saranno 60 prodotti, tra cioccolati, formaggi, olio, carni e salumi, birra, salumi, pasta, riso, cereali, birra, grappe e liquori, dalla Toscana all'Alto Adige, dalla Campania alle Marche e all'Abruzzo. In particolare, il taglio del nastro sarà il 24 gennaio a Palazzo Patrizi, seguita dalla Small Plates Dinner a Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala. Il 25 e il 26 gennaio 'Wine & Siena' apre le porte ad appassionati ed esperti per la degustazione nel Complesso Museale del Santa Maria della Scala, dove, nelle stesse date, la 'Sala del gusto' di Palazzo Squarcialupi ospita un programma di masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico, spaziando tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi, il 25 gennaio, e su 7 grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero, il 26 gennaio. Il 27 gennaio è dedicato a media e addetti ai lavori, per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici. E, con 'Wine & Siena', tornano le visite al prestigioso Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena: il 25 gennaio, nel primo giorno dei percorsi sensoriali, sarà possibile scoprire il Palazzo e il percorso museale dove è conservata la collezione d'arte. I visitatori saranno accompagnati nelle stanze che furono dimora della nobile famiglia senese dei Sansedoni e che, attualmente, ospitano la sede e la Collezione Opere d'Arte della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. La visita guidata permetterà di far conoscere la storia del Palazzo, dei personaggi che lo hanno abitato e dei suoi tesori nascosti attraverso illustrazioni aneddoti e racconti anche di vino. Ma anche l'Archivio di Stato a Palazzo Piccolomini aprirà straordinariamente il Museo delle Biccherne e la Mostra documentaria (il 25 e il 27 gennaio), con le visite dedicate in particolare alla grande stagione del Trecento senese ed alla documentazione 'decorata' di questo secolo così fecondo per la città. Ci saranno anche la cena di gala in ricordo di Andrea Vanni, ideatore dell'evento prematuramente scomparso, la premiazione del concorso 'Tra Borghi e Cantine', la possibilità di visitare la mostra 'Costellazioni' al Santa Maria della Scala, e 'La bottiglia della solidarietà' che raccoglierà le bottiglie dai produttori da utilizzare come raccolta fondi per QuaViO odv, organizzazione di volontariato impegnata nelle cure palliative a malati oncologici. Ma ci sono anche il 'Fuori Wine & Siena' e 'AsSaggi di vino', il format nei wine bar in cui alle degustazioni si abbinano interventi su curiosità legate al vino che spaziano dalla letteratura all'archeologia, dall'arte all'astronomia con i docenti dell'Università di Siena che lasciano l'aula accademica per regalare un po' delle loro conoscenze, e che danno appuntamento, l'ultimo, il 29 gennaio, a La Macelleria, per parlerà di 'Ciascun vino al suo calice' con Cristallerie Mezzetti.

Copyright © 2000/2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Eventi, sagre, appuntamenti gastronomici nel weekend dal 24 al 26 gennaio 2025

LINK: https://www.cibotoday.it/storie/territorio/eventi-enogastronomici-weekend-24-25-26-gennaio-2025.html

Vivian Petrini Editor di CiboToday 22 gennaio 2025 12:00 Che siate appassionati di vino, olio extravergine d'oliva o di tartufo, il prossimo weekend (con uno sguardo anche agli appuntamenti della settimana successiva) offre eventi imperdibili per tutti. Abbiamo selezionato alcune proposte che vale la pena annotare in agenda: un mix di show cooking, incontri tematici, degustazioni guidate, laboratori e mercati agricoli, perfetti per chi vuole trascorrere un fine settimana all'insegna del gusto. Dalla celebrazione delle eccellenze italiane a momenti di approfondimento sulla sostenibilità, questi appuntamenti sono l'occasione ideale per immergersi in un viaggio tra sapori e tradizioni. Ecco alcune delle proposte più interessanti di questo fine settimana, che includono sia rassegne consolidate che giovani format al loro debutto. Il Capodanno Cinese al MOG di Genova - Liguria Dal 25 al 30 gennaio 2025, il MOG Mercato Orientale di Genova celebra il Capodanno Cinese con un evento ricco di esperienze culturali e gastronomiche, in collaborazione con Dim Sum Tang. Quest'anno dedicato all'Anno del Serpente, simbolo di saggezza e trasformazione, l'evento propone un programma variegato: laboratori di origami per adulti e bambini, show cooking sui ravioli Dim Sum, un corso pratico di cucina cinese, una cena tradizionale ricca di piatti simbolici e un seminario sulla medicina cinese con degustazioni di tisane e rituali tradizionali. Un evento gratuito (salvo alcune iniziative) aperto a chiunque voglia scoprire il fascino della Cina. Giovedì 30 gennaio su prenotazione si può partecipare anche al seminario su tradizione e medicina cinese. Dove: MOG, Genova Quando: dal 25 al 30 gennaio Prezzo: ingresso libero Sito web Sapeur - Emilia Romagna La 22ª edizione di Sapeur, la fiera dedicata all'enogastronomia e all'artigianato, torna nei padiglioni di Romagna Fiere. Un evento patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna, che celebra le eccellenze italiane con centinaia di produttori da ogni regione del Paese, pronti a raccontare e far degustare le loro specialità, dai sapori alpini ai profumi mediterranei. Centinaia gli stand in cui poter fare assaggi e acquistare i prodotti. E poi c'è l'vento nell'evento: il Forlì Wine Festival, con un intero padiglione riservato a oltre 200 etichette emiliane di vino, distillati e liquori di nicchia. Ad ogni edizione vengono ospitati anche i vini di una seconda regione per il 2025 la scelta è caduta sulle Marche. Mentre il Forlì Beer Festival porta sulla scena una selezione di birrifici artigianali italiani ed esteri a cui viene dedicata un'area, con tanto di food truck e musica. Dove: Forlì Quando: dal 24 al 26 gennaio Prezzo: 3-8e. Sito web Wine & Siena - Toscana Questo weekend Siena accoglie la decima edizione di Wine&Siena, l'evento che celebra le eccellenze premiate da The WineHunter Awards voluto da Helmuth Köcher, patron del Merano WineFestival, e Stefano Bernardini, presidente di Confcommercio Siena. Nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala, oltre 150 aziende italiane di vino, cibo, spirits e birra si incontrano in una cornice che unisce arte e cultura

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

enogastronomica. Tra masterclass, seminari e il calendario "Fuori Wine&Siena", la manifestazione offre momenti di approfondimento, come degustazioni tematiche dedicate alle migliori bollicine, vini rossi e bianchi d'autore, senza trascurare l'olio extravergine e il brandy. Lunedì 27 gennaio, spazio esclusivo per operatori e stampa. Dove: Siena Quando: dal 25 al 27 gennaio Prezzo: 39-49e. Sito web Tartufo Nero Festival - Marche Dal 24 al 26 gennaio 2025 il borgo marchigiano di Roccafluvione in provincia di Ascoli Piceni, ospiterà la prima edizione del Tartufo Nero Festival. Un nuovo che punta a valorizzare il tartufo nero pregiato, simbolo dell'eccellenza gastronomica locale. La manifestazione di tre giorni propone un ricco programma che include mostre mercato, degustazioni, cacce al tartufo, visite guidate nelle tartufaie locali, masterclass, show cooking e talk con esperti e chef che proporranno il tartufo neo in diverse preparazioni. Ci sarà anche una gara di cucina che vedrà sfidarsi ai fornelli gli studenti degli Istituti alberghieri "Filippo Buscemi" di San Benedetto del Tronto e "Celso Ulpiani" di Ascoli Piceno, che si cimenteranno nella riproduzione di un piatto a base di tartufo dello chef Enrico Mazzaroni. Inoltre, le botteghe e i ristoranti del paese che aderiscono all'iniziativa proporranno menù a base di tartufo speciali dedicati. La sera non mancherà intrattenimento musicale. Dove: Roccafluvione (AP) Quando: dal 24 al 26 gennaio Prezzo: ingresso libero Sito web Evoluzione - Lazio Evoluzione 2025, giunto alla settima edizione, è l'evento dedicato alla valorizzazione dell'olio extravergine di oliva di qualità, pensato per operatori Ho.Re.Ca., stampa, sommelier e appassionati. Organizzato da La Pecora Nera Editore e Oleonauta, si svolge al The Hive Hotel di Roma. Durante la manifestazione sarà possibile accedere a degustazioni guidate, masterclass, convegni sull'oleoturismo e la sostenibilità, oltre alla presentazione della Guida degli Oli di Evoluzione e alla premiazione delle eccellenze del settore. Aperto anche al pubblico dalle 15 alle 20, l'evento è gratuito e punta a celebrare l'arte dell'extravergine, mettendo in contatto produttori e professionisti. Dove: The Hive Hotel, Roma Quando: 27 gennaio Prezzo: ingresso libero su registrazione Sito web Evoluzione Naturale - Puglia Evoluzione Naturale è un evento annuale che si tiene a gennaio a Grottaglie e mette al centro il tema del cambiamento e della sostenibilità, puntando a ristabilire l'armonia tra uomo e natura. L'edizione 2025, in programma dal 26 al 27 gennaio, ma prevede anche un Fuori Salone con vini e storie nei locali della città durante la giornata di sabato. Durante la due giorni sarà possibile partecipare a workshop e convegni tematici sulla microbiologia del vino, ma anche degustazioni guidate, oltre ai banchi di assaggio con vignaioli italiani ed esteri. C'è anche un laboratorio di degustazione "Affinità Divergenze - Il Gaglioppo si confronta con i rossi mediterranei" con 30 posti disponibili a un prezzo extra di 30e.. L'evento si conclude con una festa a cui partecipano tutti i vignaioli dell'edizione, con ingresso libero e consumazione a pagamento. L'obiettivo? Celebrare la produzione artigianale di vini naturali, e sensibilizzare il pubblico sull'importanza di un rapporto sostenibile con la Terra. Dove: Grottaglie (TA) Quando: dal 24 al 26 gennaio Prezzo: 10-20e. Sito web CiboToday è anche su Whatsapp, è sufficiente cliccare qui per iscriversi al canale ed essere sempre aggiornati Ricevi la nostra

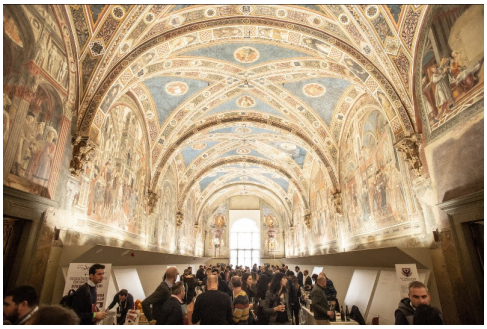
La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Newsletter L'unico modo per non perderti nulla sulle novità, le anticipazioni, i consigli, le notizie e le esperienze gastronomiche suggerite da Cibotoday. Ogni mattina nella vostra e-mail. Indirizzo e-mail* Ho letto e accettato i termini del servizio e le condizioni sulla privacy Sullo stesso argomento mappa 18 posti dove mangiar bene a Siena: ristoranti, trattorie, bistrot, gelaterie e pasticcerie

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Il Merano WineFestival sbarca a Siena

LINK: https://www.egnews.it/il-merano-winefestival-sbarca-a-siena/



Il Merano WineFestival sbarca a Siena A fine gennaio si rinnova nelle sale di Santa Maria della Scala il matrimonio di Bacco con le eccellenze premiate dal patron del Merano WineFestival Helmuth Köcher. Sarà il primo grande evento enogastronomico dell'anno in Italia. Il pogramma della "tre giorni" senese. Si consolida il gemellaggio all'insegna di Bacco tra il Merano WineFestival e la città di Siena. Dal 25 al 27 gennaio ritorna l'evento "Wine&Siena", rassegna ideata dal patron del Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente della Confcommercio di Siena, Stefano Bernardini. Sarà il primo grande evento enogastronomico dell'anno in Italia con le eccellenze premiate dai The WineHunter Awards bollinati da Helmuth Köcher. Un appuntamento che da dieci anni segna il connubio tra arte e cultura enogastronomica nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala. Oltre 150 le aziende enogastronomiche che sfileranno sul "red carpet" Saranno oltre 150 le aziende enogastronomiche italiane tra vino, cibo, spirits e birra, accuratamente selezionate dalla Guida The WineHunter, che sfileranno sul "red carpet" di questa decima edizione e che saranno protagoniste di seminari, masterclass, eventi. Tra questi i WineHunter Talks, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità. Il ricco calendario di iniziative sarà ffiancato dal "Fuori Wine&Siena": assaggi "divini" in città e visite guidate. Venerdì 24 gennaio il taglio del nastro nella Sala delle Lupe del Palazzo comunale L'inaugurazione con il taglio del nastro dell'edizione 2025 di Wine&Siena avrà luogo venerdì 24 gennaio alle ore 18 nella Sala delle Lupe del Palazzo comunale in Piazza del Campo. Seguirà a Santa Maria della Scala la "Small Plates Dinner". Sabato 25 e domenica 26 gennaio dalle ore 11 alle 18 Wine&Siena aprirà le porte agli appassionati e agli esperti che potranno scoprire e degustare i prodotti enogastronomici degli oltre 150 espositori del settore wine, food, spirits e beer, gli stand dei Consorzi e gli stand Extrawine. La sera di domenica 26 gennaio è in programma la cena di gala in ricordo di Andrea Vanni, nella storica sede Imperiale Contrada della Giraffa. Infine, il lunedì 27 gennaio sarà dedicato agli operatori del settore e della stampa, occasione unica per conoscere da vicino le eccellenze selezionate da Helmuth Köcher: i The WineHunter Awards. Sabato 25 e domenica 26 gennaio a Palazzo Squarcialupi masterclass e seminari La sede del Monte dei Paschi di Siena, la banca piu? antica del mondo Nelle giornate di sabato 25 e domenica 26

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

gennaio la "Sala del Gusto" al 7° piano del complesso di Santa Maria della Scala ospiterà le masterclass e i seminari dedicati al mondo enogastronomico. Le masterclass in programma per sabato 25 gennaio spaziano tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e sette eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi. Domenica 26 gennaio, le masterclass si concentreranno invece su sette grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero. Appuntamento con i seminari alle ore 14. Nella giornata di sabato 25 sarà protagonista l'olio extravergine d'oliva, domenica 26 spazio al fascino del Brandy. Fuori salone, in città, una serie di iniziative: assaggi "divini" e visite guidate Il patron del Merano WineFestival, Helmuth Ko?cher con Oscar Farinetti Come negli scorsi anni, "Wine&Siena" uscirà dalle sale del complesso di Santa Maria della Scala per aprirsi alla città con una serie di iniziative raccolte nel calendario 'Fuori Wine&Siena'. Tra queste, i quattro appuntamenti 'AsSaggi di vino', degustazioni con interventi e curiosità legate al vino, tra arte, geologia e astronomia a cura della Confcommercio si Siena in collaborazione con la Camera di Commercio Arezzo Siena e con la partecipazione dell'Università degli Studi di Siena. Tra le attività di 'Fuori Wine&Siena' sono previste anche le visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. Nella giornata di sabato 25 gennaio, infatti, i visitatori potranno scoprire la storia del palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato e ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione. Numerosi i partner dell'evento: Radio Monte Carlo l'emittente ufficiale Radio Monte Carlo è l'emittente ufficiale dell'evento. Sono media partner Firenze Spettacolo, I Grandi Vini, Toscana Tascabile, Simona Geri, Andrea Radic, Emanuele Trono, Stefano Quaglierini, Olga Schiaffino - Wine Lovers Italy. Partner tecnici: Accessoridavino.com, Arco Spedizioni, I Bibanesi. Si ringraziano i partner istituzionali Regione Toscana, Comune di Siena, Fondazione Santa Maria della Scala, Università degli Studi di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena, Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Camera di Commercio Arezzo Siena, Federalberghi Siena e provincia, I.I.S 'B. Ricasoli' di Siena e I.I.S. 'P. Artusi' di Chianciano Terme (Siena). In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE) Grazie per aver letto questo articolo... Da 15 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. La pandemia Coronavirus coinvolge anche noi.?Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, è semplicemente ridotta e non più in grado di sostenere le spese. Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di lettori, può diventare Importante. Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco. Oppure puoi fare anche un bonifico a questo Iban IT 94E0301503200000006351299 intestato a Francesco Turri

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

L'Adigetto.it
Quotidiano di Opinione virtuale

Il gemellaggio Merano-Siena - Di Giuseppe Casagrande

LINK: https://www.ladigetto.it/il-gemellaggio-merano-siena-di-giuseppe-casagrande

Il gemellaggio Merano-Siena ? Di Giuseppe Casagrande 21/01/2025 A fine gennaio si rinnova nelle sale di Santa Maria della Scala il matrimonio di Bacco con le eccellenze premiate dal patron del Merano WineFestival Helmuth Köcher Helmuth Köcher, patron del Merano WineFestival, brinda al gemellaggio con Siena. Si consolida il gemellaggio all'insegna di Bacco tra il Merano WineFestival e la città di Siena. Dal 25 al 27 gennaio ritorna l'evento «Wine&Siena», rassegna voluta dal patron del Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente della Confcommercio di Siena, Stefano Bernardini. Sarà il primo grande evento enogastronomico dell'anno in Italia con le eccellenze premiate dai The WineHunter Awards bollinati da Helmuth Köcher. Un appuntamento che da dieci anni segna il connubio tra arte e cultura enogastronomica nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala. SIENA - Le storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala. Oltre 150 le aziende enogastronomiche che sfileranno sul «red carpet» Saranno oltre 150 le aziende enogastronomiche italiane tra vino, cibo, spirits e birra, accuratamente selezionate dalla Guida The WineHunter, che sfileranno sul «red carpet» di questa decima edizione e che saranno protagoniste di seminari, masterclass, eventi. Tra questi i WineHunter Talks, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità. Il ricco calendario di iniziative sarà ffiancato dal «Fuori Wine&Siena»: assaggi «divini» in città e visite guidate. Venerdì 24 gennaio il taglio del nastro nella Sala delle Lupe del Palazzo comunale L'inaugurazione con il taglio del nastro dell'edizione 2025 di Wine&Siena avrà luogo venerdì 24 gennaio alle ore 18 nella Sala delle Lupe del Palazzo comunale in Piazza del Campo. Seguirà a Santa Maria della Scala la «Small Plates Dinner». Sabato 25 e domenica 26 gennaio dalle ore 11 alle 18 Wine&Siena aprirà le porte agli appassionati e agli esperti che potranno scoprire e degustare i prodotti enogastronomici degli oltre 150 espositori del settore wine, food, spirits e beer, gli stand dei Consorzi e gli stand Extrawine. La sera di domenica 26 gennaio è in programma la cena di gala in ricordo di Andrea Vanni, nella storica sede Imperiale Contrada della Giraffa. Infine, il lunedì 27 gennaio sarà dedicato agli operatori del settore e della stampa, occasione unica per conoscere da vicino le eccellenze selezionate da Helmuth Köcher: i The WineHunter Awards. La sede del Monte dei Paschi di Siena, la banca più antica del mondo. Sabato 25 e domenica 26 gennaio a Palazzo Squarcialupi masterclass e seminari Nelle giornate di sabato 25 e domenica 26 gennaio la «Sala del Gusto» al 7° piano del complesso di Santa Maria della Scala ospiterà le masterclass e i seminari dedicati al mondo enogastronomico. Le masterclass in programma per sabato 25 gennaio spaziano tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e sette eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi. Domenica 26 gennaio, le masterclass si concentreranno invece su sette grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

L'Adigetto.it
Quotidiano di Opinione virtuale

dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero. Appuntamento con i seminari alle ore 14. Nella giornata di sabato 25 sarà protagonista l'olio extravergine d'oliva, domenica 26 spazio al fascino del Brandy. Il patron del Merano WineFestival, Helmuth Köcher con Oscar Farinetti.

Fuori salone, in città, una serie di iniziative: assaggi «divini» e visite guidate

Come negli scorsi anni, «Wine&Siena» uscirà dalle sale del complesso di Santa Maria della Scala per aprirsi alla città con una serie di iniziative raccolte nel calendario «Fuori Wine&Siena». Tra queste, i quattro appuntamenti «AsSaggi di vino», degustazioni con interventi e curiosità legate al vino, tra arte, geologia e astronomia a cura della Confcommercio di Siena in collaborazione con la Camera di Commercio Arezzo Siena e con la partecipazione dell'Università degli Studi di Siena. Tra le attività di «Fuori Wine&Siena» sono previste anche le visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. Nella giornata di sabato 25 gennaio, infatti, i visitatori potranno scoprire la storia del palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato e ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione. Numerosi i partner dell'evento: Radio Monte Carlo l'emittente ufficiale Radio Monte Carlo è l'emittente ufficiale dell'evento. Sono media partner Firenze Spettacolo, I Grandi Vini, Toscana Tascabile, Simona Geri, Andrea Radic, Emanuele Trono, Stefano Quaglierini, Olga Schiaffino - Wine Lovers Italy. Partner tecnici: Accessoridavino.com, Arco Spedizioni, I Bibanesi. Si ringraziano i partner istituzionali Regione Toscana, Comune di Siena, Fondazione Santa Maria della Scala, Università degli Studi di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena, Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Camera di Commercio Arezzo Siena, Federalberghi Siena e provincia, I.I.S «B. Ricasoli» di Siena e I.I.S. «P. Artusi» di Chianciano Terme (Siena). In alto i calici. Prosit Giuseppe Casagrande -

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Wine&Siena 2025: oltre 600 etichette da degustare

LINK: https://www.fancymagazine.it/news/winesiena-2025-oltre-600-etichette-da-degustare/

Wine&Siena 2025: oltre 600 etichette da degustare admin 19.01.2025 Oltre 150 aziende enogastronomiche nazionali alla decima edizione di Wine&Siena, selezionate dalle commissioni d'assaggio di The WineHunter e insignite del prestigioso The WineHunter Award. Vino, spirit e birra, insieme a Extrawine e Consorzi, eccellenze della gastronomia: 60 prodotti circa tra cioccolati, formaggi, olio, carni e salumi, birra, salumi, pasta, riso, cereali, grappe e liquori, birra e non solo dalla Campania all'Alto Adige passando da Toscana, Marche, Abruzzo. Vini da tutta Italia e non solo: a Wine&Siena 2025, dal 25 al 27 gennaio 2025, si potranno degustare oltre 600 etichette selezionate da The Wine Hunter nel percorso del gusto al Santa Maria della Scala e Palazzo Squarcialupi. Dieci anni di degustazioni, di visite, di approfondimenti, di masterclass, dieci anni di eccellenza, che in questa edizione troveremo di nuovo per iniziare l'anno enoico e dare il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Tutti gli espositori sono sul sito all'indirizzo https://wineandsiena.com/ (in aggiornamento). Le etichette Leggi anche: Crespelle verdi alle erbette con Gorgonzola Dop Ingredienti per 4 persone 200 g di Gorgonzola DOP 1 mazzo di bietole novelle 125 g di farina 3 uova 1/4 l di latte 100 g di burro sale Preparazione: Tra gli altri ci saranno, dall'Abruzzo Nododivino e Citra Vini con i Montepulciano d'Abruzzo e Pecorino Doc. Dall'Alto Adige, arrivano la Tenuta Ploner, Abbazia Di Novacella, Castelfeder, Cantina Merano con i loro Schiava, Kerner, Pinot Noir, Sauvignon, Pinot Bianco, Risling. Dalla Campania ci sono Marisa Cuomo, Fonzone, Tenuta Loffredo, Casparriello Vini con i loro Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Taurasi, Falanghina, Piedirosso, Furore, Ravello e Costa d'Amalfi. Dall'Emilia Romagna ci sarà la Cantina Valtidone con Barbera, Bonarda, Pinot Nero, Chardonnay. Dal Friuli-Venezia Giulia ci saranno Gigante Adriano, Il Roncal, Alessio Komjanc & Figli, Sirch con Picolit, Friulano, Sauvignon, lo Schioppettino, il Merlot, il Cabernet. Dalla Lombardia ci saranno tra gli altri Agricola Vallecamonica, Mirabella, Bosio, Antica Fratta, Terre D'Oltrepò, La Travaglina, Monsupello, Cantina Bulgarini, Podere Selva Capuzza, Finigeto, Cà Di Frara, Canaven, Pavò Franciacorta. Quindi ci saranno Franciacorta e Oltre Po, ma anche Pinot Nero, Chardonnay. Leggi anche: Cembra Zymbra 2020 Vigneti delle Dolomiti IGT La bellezza e il fascino dei vini monovarietali, l'equilibrio e l'armonia delle cuvée si fondono insieme per creare un vino che vuole essere l'espressione più elegante ed autentica dei vini della Dalle Marche ci sarà Tenuta San Marcello con i vini in anfora e gli

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ancestrali. Dal Piemonte, Bel Colle, Poderi Gianni, Gagliardo, Tenuta Il Falchetto, Uvamatris, Tenuta Roletto, Distribuzione Carlin De Paolo, Massimo Pastura, Cascina La Ghersa, Broccardo, Luca Leggero, Villareggia, Mascarello Michele e Figli, Gozzelino, Sergio Vicara, Vigneti Letizia. E quindi ci saranno Barbera, Monferrato bianco, Nebbiolo, Barolo, Alta Langa, Barbaresco. Importante anche la presenza dalla Puglia, tra cui ci saranno Varvaglione 1921, Leone De Castris, Azienda Agricola Antonio Buccoliero, Tenute Bradascio, Villa Schinosa, Corrado Capece Minutolo con i rossi di Puglia, il Primitivo, il Negraamaro, l'Aglianico, il Fiano, la Verdeca del Salento. Dalla Sardegna ci saranno Tenuta Olianas, Cantina Il Podere Irene, con Vermentino, Cannonau, ma anche rosati. Dalla Sicilia, troveremo tra gli altri Baglio Diar, Firriato, Campisidrasi, Maria Di Bella Vino Nibali Di Domenico Nibali, Abraxas, Cantine Lipari Di Lipari Francesco e quindi troveremo Nero d'Avola, Favignana doc, Etna doc bianchi e rossi, Sirah, Inzolia, Grillo, Catarratto, Frappato. Leggi anche: È già tempo di Milano Wine Week L'apertura della manifestazione avverrà la sera di sabato 5 settembre, in piazza Tre Torri a CityLife, con il tradizionale brindisi in collaborazione con il Consorzio dell'Asti Docg, a cui seguirà Per la Toscana presenti Tenuta L'Impostino, Castello Viscogliosi, Camiglian, il Chianti geografico, Tenuta Casadei, la Nascosta, Tenuta Monterosola, Salcheto, San Felice Toscana A.d. 714, Fuligni, Fattoria Acquaviva, Carpineto, Olivi - Le Buche, Castello Della Paneretta, Fattoria San Donato, Tenuta Montauto, Caccia Al Piano, Tenuta Mariani Azienda Agricola, Az. Agricola Colliforti, Pian Delle Querci, Tenuta Di Bibbiano, Azienda Agricola Bragaglia, Tiberini, Vallepicciola, Arillo In Terrabianca, Lunadoro, Montemercurio, La Gerla, Podere La Casa Rossa Di Alessandro Chiti, Tenuta Dello Scompiglio, Colli Del Vento, Robin Baum Wines - The Egg Man, Bellaria, La Pesa Di Sotto S.s., Marzocco Di Poppiano, Domini Castellare Di Castellina, Icario, Vasco Sassetti, Ridolfi, Poggio Alle Monache, Giardini Ripadiversilia, Castello Di Montepo' Di Jacopo Biondi Santi, Vecchie Terre Di Montefili, Castello Di Meleto, Casa Alle Vacche, Fattoria Poggio Capponi, Poggio Mori, Il Borro, Podere Fedespina, Tenuta Poggio Il Castellare, Tenuta Villa Trasqua, Piombaia, Podere Riparbella, Le Bèrne, Orlandini, Tenuta Moraia, San Fabiano Calcinaia, Società Agricola Bonomonte, Castello Del Trebbio, Casale Dello Sparviero, Azienda Agricola Casale. Rappresentata tutta l'enologia della Regione: dai grandi rossi, Nobile, Brunello, Chianti Classico, alla costa, Bolgheri, la Maremma, la Vernaccia di San Gimignano e il vermentino. Dal Trentino ci sarà Sanbastian S.r.l. con Trentodoc, dall'Umbria Tenuta di Saragano con Sagrantino, Sangiovese, Merlot per i Rossi, Grechetto, Trebbiano Spoletino per i bianchi. Infine, dal Veneto, tra gli altri, Cantina Sabaini, Bottega, Cantina Col Dovigo, Ca' San Vito Di Ventoruzzo Thomas, Ca' Dei Conti, Farina Iomazzucato. E quindi Amarone, Prosecco, Soave, Raboso. Il programma di eventi: percorsi sensoriali e cultura Leggi anche: Martini Brulè Per celebrare il periodo natalizio, MARTINI, icona dell'aperitivo Made in Italy, propone un cocktail caldo dal sapore pienamente invernale, da preparare facilmente a casa per ogni momento di convivialità. Ingredienti Wine&Siena inizia venerdì 24 gennaio 2025, taglio del nastro alle 18.30 a Palazzo Patrizi, in via di Città 75 a Siena. Alle

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala - Palazzo Squarcialupi. Con i percorsi sensoriali si partirà alle 11 di sabato 25 gennaio al Santa Maria della Scala dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. Domenica 26 gennaio, stand aperti dalle 11 fino alle 18 Con Wine&Siena tornano le visite al prestigioso Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. Due saranno le visite guidate che è già possibile prenotare per sabato 25 gennaio: alle 11 e alle 17. È obbligatoria la prenotazione inviando una mail a info@verniceprogetti.it, fino al giorno precedente la visita. L'Archivio di Stato quest'anno aprirà straordinariamente il Museo delle Biccherne e la Mostra documentaria sabato 25 e lunedì 27 gennaio 2024 con le visite che si inseriscono nell'ambito delle attività di valorizzazione del patrimonio documentario dell'Archivio, soprattutto medievale, sulla storia dell'alimentazione. Le visite saranno dedicate in particolare alla grande stagione del trecento senese ed alla documentazione 'decorata' di questo secolo così fecondo per la Città. Le visite libere (accompagnate dal personale) si terranno dalle 10 alle 13. Le visite guidate alle 11, per visite guidate e gruppi è necessaria la prenotazione: a s - si.comunicazione@cultura.gov.it. L'ingresso è consentito ad un massimo 20 persone per ciascun ingresso e visita con priorità ai possessori di braccialetto Wine&Siena. Infine, con Wine&Siena 2025 torna la giornata di lunedì 27 gennaio dedicata agli operatori del settore e alla stampa, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici. Ricco il programma dei talk e gli eventi collegati. E sempre lunedì 27 gennaio la premiazione del vincitore di Tra Borghi e Cantine, al Santa Maria della Scala. Leggi anche: Calendario dell'Avvento beauty 2024: trova quello più adatto a te Ogni casellina nasconde un regalo, che fa sentire anche i più scettici coinvolti nell'atmosfera natalizia. Esistono vari calendari per soddisfare tutti i gusti: quelli skincare offriranno il glow che ogni Anche quest'anno QuaViO odv organizzazione di volontariato impegnata a Siena e provincia nelle cure palliative a malati oncologici, promuove 'La bottiglia della solidarietà' raccoglierà le bottiglie dai produttori da utilizzare come raccolta fondi. admin fancy magazine ti consiglia News I migliori bar d'Italia 2025 News I primi 3 Bicchieri di Bisol1542 News Le 5 regole per degustare una mela News Sorelle di vino Più letti I PROFUMI DELLA BUONANOTTE Più letti Waffle alle mele News Dormire tra le vigne su un vulcano News Tu lo sai cos'è il latte fieno? News Frutta: banana regina dei consumi Almeno una volta nella vita Il faro da dove vedere il cielo più bello d'Italia Food & wine in fashion Il lato immorale del bidet, ecco perchè i francesi non lo usano Cover 10 film bellissimi che vi faranno innamorare del vino Previous Next Inserisci i tuoi dati e ricevi GRATUITAMENTE a casa una copia dell'edizione speciale di fancy magazine con la raccolta di un anno di cover. Richiedi la tua copia gratuita Iscriviti alla newsletter Rimano aggiornato sulle ultime uscite! Email Submit

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Wine & Siena 2025

LINK: https://cloudwine9.com/2025/01/18/wine-siena-2025/

Wine & Siena 2025 18 gennaio 2025 Adriano Guerri Wine & Siena 2025 18 gennaio 2025 Comunicato Stampa Dal 25 al 27 gennaio 2025 Siena celebra le eccellenze enologiche premiate da The WineHunter Award nel complesso del Santa Maria della Scala. Più di 600 etichette da degustare per Wine&Siena 2025, decima edizione La decima edizione accoglierà oltre 150 aziende enogastronomiche nazionali, accuratamente selezionate dalle commissioni d'assaggio di The WineHunter e insignite del prestigioso The WineHunter Award: espositori di vino, cibo, spirit e birra, insieme a Extrawine e Consorzi. E insieme, eccellenze della gastronomia, 60 prodotti circa tra cioccolati, formaggi, olio, carni e salumi, birra, salumi, pasta, riso, cereali, grappe e liquori, birra e non solo dalla Campania all'Alto Adige passando da Toscana, Marche, Abruzzo. Vini da tutta Italia e non solo a Wine&Siena. Si potranno degustare vini dal nord al sud Italia. Ci saranno oltre 600 etichette selezionate da The Wine Hunter nel percorso del gusto al Santa Maria della Scala con Wine&Siena i Capolavori del Gusto. Dieci anni di degustazioni, di visite, di approfondimenti, di masterclass, dieci anni di eccellenza. Che in questa edizione troveremo di nuovo dal 25 al 27 gennaio 2025, ancora al Santa Maria della Scala e Palazzo Squarcialupi, nelle sale individuate in stretta collaborazione, e grazie, al Comune di Siena, per iniziare l'anno enoico e dare il via ad un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. La decima edizione accoglierà oltre 150 aziende enogastronomiche nazionali, accuratamente selezionate dalle commissioni d'assaggio di The WineHunter e insignite del prestigioso The WineHunter Award: espositori di vino, cibo, spirit e birra, insieme a Extrawine e Consorzi. E insieme, eccellenze della gastronomia, 60 prodotti circa tra cioccolati, formaggi, olio, carni e salumi, birra, salumi, pasta, riso, cereali, grappe e liquori, birra e non solo dalla Campania all'Alto Adige passando da Toscana, Marche, Abruzzo. Tutti gli espositori sono sul sito all'indirizzo https://wineandsiena.com/, attualmente ancora in aggiornamento. Tra le etichette di vino Tra gli altri ci saranno, dall'Abruzzo Nodo divino e Citra Vini con i Montepulciano d'Abruzzo e Pecorino Doc. Dall'Alto Adige, arrivano la Tenuta Ploner, Abbazia Di Novacella, Castelfeder, Cantina Merano con i loro Schiava, Kerner, Pinot Noir, Sauvignon, Pinot Bianco, Risling.. Dalla Campania ci sono Marisa Cuomo, Fonzone, Tenuta Loffredo, Casparriello Vini con i loro Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Taurasi, Falanghina, Piedirosso, Furore, Ravello e Costa d'Amalfi. Dall'Emilia

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Romagna ci sarà la Cantina Valtidone con Barbera, Bonarda, Pinot Nero, Chardonnay. Dal Friuli-Venezia Giulia ci saranno Gigante Adriano, Il Roncal, Alessio Komjanc & Figli, Sirch con Picolit, Friulano, Sauvignon, lo Schioppettino, il Merlot, il Cabernet. Dalla Lombardia ci saranno tra gli altri Agricola Vallecamonica, Mirabella, Bosio, Antica Fratta, Terre D'Oltrepò, La Travaglina, Monsupello, Cantina Bulgarini, Podere Selva Capuzza, Finigeto, Cà Di Frara, Canaven, Pavò Franciacorta. Quindi ci saranno Franciacorta e Oltre Po, ma anche Pinot Nero, Chardonnay. Dalle Marche ci sarà Tenuta San Marcello con i vini in anfora e gli ancestrali. Dal Piemonte, Bel Colle, Poderi Gianni, Gagliardo, Tenuta Il Falchetto, Uvamatris, Tenuta Roletto, Distribuzione Carlin De Paolo, Massimo Pastura, Cascina La Ghersa, Broccardo, Luca Leggero, Villareggia, Mascarello Michele E Figli, Gozzelino, Sergio Vicara, Vigneti Letizia. E quindi ci saranno Barbera, Monferrato bianco, Nebbiolo, Barolo, Alta Langa, Barbaresco. Importante anche la presenza dalla Puglia, tra cui ci saranno Varvaglione 1921, Leone De Castris, Azienda Agricola Antonio Buccoliero, Tenute Bradascio, Villa Schinosa, Corrado Capece Minutolo con i rossi di Puglia, il Primitivo, il Negraamaro, l'Aglianico, il Fiano, la Verdeca del Salento. Dalla Sardegna ci saranno Tenuta Olianas, Cantina Il Podere Irene, con Vermentino, Cannonau, ma anche rosati. Dalla Sicilia, troveremo tra gli altri Baglio Diar, Firriato, Campisidrasi, Maria Di Bella Vino Nibali Di Domenico Nibali, Abraxas, Cantine Lipari Di Lipari Francesco e quindi troveremo Nero d'Avola, Favignana doc, Etna doc bianchi e rossi, Sirah, Inzolia, Grillo, Catarratto, Frappato. Per la Toscana presenti Tenuta L'Impostino, Castello Viscogliosi, Camiglian, il Chianti geografico, Tenuta Casadei, la Nascosta, Tenuta Monterosola, Salcheto, San Felice Toscana A.d. 714, Fuligni, Fattoria Acquaviva, Carpineto, Olivi - Le Buche, Castello Della Paneretta, Fattoria San Donato, Tenuta Montauto, Caccia Al Piano, Tenuta Mariani Azienda Agricola, Az. Agricola Colliforti, Pian Delle Querci, Tenuta Di Bibbiano, Azienda Agricola Bragaglia, Tiberini, Vallepicciola, Arillo In Terrabianca, Lunadoro, Montemercurio, La Gerla, Podere La Casa Rossa Di Alessandro Chiti, Tenuta Dello Scompiglio, Colli Del Vento, Robin Baum Wines - The Egg Man, Bellaria, La Pesa Di Sotto S.s., Marzocco Di Poppiano, Domini Castellare Di Castellina, Icario, Vasco Sassetti, Ridolfi, Poggio Alle Monache, Giardini Ripadiversilia, Castello Di Montepo' Di Jacopo Biondi Santi, Vecchie Terre Di Montefili, Castello Di Meleto, Casa Alle Vacche, Fattoria Poggio Capponi, Poggio Mori, Il Borro, Podere Fedespina, Tenuta Poggio Il Castellare, Tenuta Villa Trasqua, Piombaia, Podere Riparbella, Le Bèrne, Orlandini, Tenuta Moraia, San Fabiano Calcinaia, Società Agricola Bonomonte, Castello Del Trebbio, Casale Dello Sparviero, Azienda Agricola Casale. E' rappresentata tutta l'enologia della Regione: dai grandi rossi, Nobile, Brunello, Chianti Classico, alla costa, Bolgheri, la Maremma, la Vernaccia di San Gimignano e il vermentino. Dal Trentino ci sarà Sanbastian S.r.l. con Trento doc, adll'Umbria Tenuta Di Saragano con Sagrantino, Sangiovese, Merlot per i Rossi, Grechetto, Trebbiano Spoletino per i bianchi. Infine, dal Veneto, tra gli altri, Cantina Sabaini, Bottega, Cantina Col Dovigo, Ca' San Vito Di Ventoruzzo Thomas, Ca' Dei Conti, Farina Iomazzucato. E quindi Amarone,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Prosecco, Soave, Raboso. Wine&Siena è voluto dal Patron di Merano WineFestival, The Wine Hunter Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini, immerge produttori e visitatori a Siena dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Preziose le collaborazioni con la Camera di Commercio di Arezzo Siena, il Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena, Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Università di Siena. La manifestazione ha inoltre il patrocinio della Regione Toscana. Wine&Siena inizia venerdì 24 gennaio 2025, taglio del nastro alle 18.30 a Palazzo Patrizi, in via di Città 75 a Siena. Alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala - Palazzo Squarcialupi. Con i percorsi sensoriali si partirà alle 11 di sabato 25 gennaio al Santa Maria della Scala dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. Con Wine&Siena tornano le visite al prestigioso Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. Due saranno le visite guidate che è già possibile prenotare per sabato 25 gennaio: alle 11 e alle 17. È obbligatoria la prenotazione inviando una mail a info@verniceprogetti.it, fino al giorno precedente la visita. Anche domenica 26 gennaio, stand aperti dalle 11 fino alle 18. L'Archivio di Stato quest'anno aprirà straordinariamente il Museo delle Biccherne e la Mostra documentaria sabato 25 e lunedì 27 gennaio 2024 con le visite che si inseriscono nell'ambito delle attività di valorizzazione del patrimonio documentario dell'Archivio, soprattutto medievale, sulla storia dell'alimentazione. Le visite saranno dedicate in particolare alla grande stagione del trecento senese ed alla documentazione 'decorata' di questo secolo così fecondo per la Città. Le visite libere (accompagnate dal personale) si terranno dalle 10 alle 13. Le visite guidate alle 11, per visite guidate e gruppi è necessaria la prenotazione: as-si.comunicazione@cultura.gov.it. L'ingresso è consentito ad un massimo 20 persone per ciascun ingresso e visita con priorità ai possessori di braccialetto Wine&Siena. Infine, con Wine&Siena 2025 torna la giornata di lunedì 27 gennaio dedicata agli operatori del settore e alla stampa, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici. Ricco il programma dei talk e gli eventi collegati. E sempre lunedì 27 gennaio la premiazione del vincitore di Tra Borghi e Cantine, al Santa Maria della Scala. Anche quest'anno QuaViO odv organizzazione di volontariato impegnata a Siena e provincia nelle cure palliative a malati oncologici, promuove 'La bottiglia della solidarietà' raccoglierà le bottiglie dai produttori da utilizzare come raccolta fondi. Tutti i dettagli della manifestazione Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner Firenze Spettacolo, Toscana Tascabile, Simona Geri The WineSetter, Andrea Radic, Emanuele Trono, Stefano Quaglierini, Valentino Pusnava WineMob, I Grandi Vini, Wineloversitaly Olga Schiaffino. Sono partner tecnici Accessoridavino.com, Arco Spedizioni, I Bibanesi. Si ringraziano il Comune di Siena, la Fondazione Santa Maria della Scala, l'Università di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena, la

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fondazione Monte dei Paschi di Siena, l'Istituto Superiore Ricasoli, l'I.I.S. Pellegrino Artusi, l'Istituto Superiore Federalberghi Siena e provincia. Accrediti stampa: https://wineandsiena.com/accredito-stampa/ Accrediti operatori: https://wineandsiena.com/accredito-operatori/ Fonte e per maggiori informazioni Ufficio Stampa Wine&Siena: Susanna Salvadori - M. +39 335 1 9 7 9 7 7 1 - Mail: confcommercio.siena @gmail.com; wineandsiena @alemarweb.it ; susannasalvadori@gmail.com David Taddei - M. +39 335 5 1 3 1 1 5 7 - Mail: wineandsiena@alemarweb.it

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

I migliori eventi da non perdere nel fine settimana 24-25-26 gennaio

LINK: https://www.turismoitinerante.com/site/i-migliori-eventi-da-non-perdere-nel-fine-settimana-24-25-26-gennaio/

I migliori eventi da non perdere nel fine settimana 24-25-26 gennaio by admin 17 Gennaio 2025 Abbiamo selezionato per voi i migliori eventi da non perdere nel fine settimana 24-25-26 gennaio in giro per l'Italia! Scegliete il vostro preferito! Viaggiate in sicurezza con il vostro camper con la 'Polizza degli Amici di Turismo Itinerante' in convenzione con la D'Orazio Assicurazioni. Plan de Corones protagonista dell'inverno con eventi sportivi, musica, arte e sapori: dal 23 al 26 gennaio arriva la Coppa del mondo di Biathlon La Regione Dolomitica Plan de Corones dà il benvenuto a un inizio 2025 ricco di emozioni, con eventi che combinano sport, musica, arte e cucina, immersi nel paesaggio mozzafiato delle Dolomiti patrimonio UNESCO. Dal 23 al 26 gennaio 2025, Anterselva vivrà ancora una volta un evento straordinario, richiamando l'attenzione della grande famiglia del Biathlon. L'intensità del momento sarà palpabile al poligono di tiro e lungo il percorso di gara, dove l'atmosfera unica dello stadio garantirà giornate indimenticabili, ai piedi delle maestose Vedrette di Ries Aurina. Prestigiosa meta sciistica e destinazione ideale per esperienze indimenticabili, la Regione Turistica Plan de Corones si prepara a regalare ai suoi visitatori un'entusiasmante stagione invernale 2025. Quest'anno presenta anche il nuovo impianto di risalita Plateau, una seggiovia ad alta velocità da otto posti con sedute riscaldate e barra di sicurezza automatica, che rende l'esperienza sulle piste ancora più confortevole! Dal 23 al 26 gennaio a Madonna di Campiglio torna Mini Mountain Mash Per un lungo weekend nella seconda metà di gennaio, la community dello snowboard si darà appuntamento sulle nevi di Madonna di Campiglio per dare vita a MINI Mountain Mash, l'evento capace di catalizzare l'attenzione degli appassionati della tavola per un weekend di pura adrenalina, spettacoli, musica e tanto divertimento. Un momento per celebrare il mondo dello snowboard aperto a tutti, dagli appassionati ai professionisti, di tutte le età. È dal 2017 che Pietro Colturi e lo staff di B-Factory organizzano una quattro giorni di emozioni incredibili che uniscono sfide spettacolari tra i migliori pro-rider del panorama internazionale e attività legate alla scoperta della disciplina rivolte ad amatori e bambini. Anche quest'anno lo scenario che accoglierà lo spettacolo e l'energia di MINI Mountain Mash sarà quello dell'Ursus Snow Park di Madonna di Campiglio. L'evento avrà luogo da giovedì 23 a domenica 26 gennaio e vedrà il ritorno della grande sinergia con MINI, dalla passata edizione partner della manifestazione: con le

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

sue iconiche vetture, MINI porterà un'ulteriore carica di energia all'evento, creando una fusione perfetta tra sport, stile e divertimento. Il programma propone attività e momenti dedicati a tutti colori che vogliono immergersi in scenari magici con ai piedi una tavola. Da attività dedicate ai bambini che avranno occasione, insieme ai loro genitori, di avvicinarsi al mondo dello snowboard, a sessioni speciali per coinvolgere donne e ragazze, per approfondire la tecnica e aiutare chi è ancora alla prime armi. Immancabili i grandi momenti che da sempre caratterizzano il Mountain Mash: il contest di slopestyle che attrae i migliori atleti dello scenario mondiale e il banked slalom, un'esperienza aperta a tutti dove il livello tecnico dei partecipanti si alza di edizione in edizione.

A Genova la prima mostra in Italia dedicata a Berthe Morisot La mostra 'Impression, Morisot' è la prima grande mostra in Italia sulla figura di Berthe Morisot (1841 - 1895) allestita a Palazzo Ducale di Genova dal 12 ottobre 2024 al 23 febbraio 2025. L'esposizione rientra nel calendario delle celebrazioni ufficiali del 150° anniversario dell'impressionismo, inclusa nella stagione commemorativa avviata dal Museo d'Orsay di Parigi, organizzata in collaborazione con il Museo di Belle Arti di Nizza e con prestiti inediti degli eredi di Berthe Morisot. La mostra è un progetto di Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura con Electa, anche editore del catalogo, sostenuta dalla Regione Liguria e dal Comune di Genova, con i patrocinio dell'Ambasciata di Francia, ed è curata da Marianne Mathieu, tra le più rinomate esperte dell'opera di Berthe Morisot e studiosa della storia dell'impressionismo, protagonista di molte scoperte scientifiche in questo ambito. Più di 80 opere, tra dipinti, acqueforti, acquerelli, pastelli, cui si aggiungono documenti fotografici e d'archivio, molti dei quali inediti, consentono di ripercorrere la vita dell'artista, che ha saputo conciliare vita familiare e carriera artistica, e intrattenere fecondi rapporti con i più grandi artisti dell'epoca come Renoir, Monet, Manet, Degas ma anche con figure di intellettuali quali Mallarmé e Zola. La mostra riserva novità scientifiche correlate ai soggiorni sulla Riviera tra 1881 - 1882 e 1888 - 1889 e all'influenza della luce mediterranea sulla sua opera. All'Istituto de' Bardi di Firenze dal 25 gennaio una mostra fotografica sulle botteghe fiorentine Firenze è una città che vive di storia, ma non sempre le sue istituzioni più antiche riescono a trovare spazio nel presente. Tra queste, l'Istituto de' Bardi rappresenta senz'altro un unicum: una realtà che da quasi due secoli si dedica alla valorizzazione dell'artigianato artistico, cuore pulsante della cultura fiorentina. Questo legame tra passato e futuro è oggi raccontato dalla mostra Botteghe Fiorentine del fotografo Guido Cozzi, promossa dall'Istituto nella sua storica sede di Palazzo Capponi, in via de' Michelozzi. L'esposizione, aperta dal 25 gennaio al 31 maggio 2025, accompagna i visitatori in un viaggio per immagini all'interno di alcune botteghe artigiane della città: restauratori, decoratori, bronzisti, fabbri, falegnami, doratori, orafi, rilegatori e molti altri. Mestieri che un tempo costituivano il tessuto economico e sociale dei quartieri cittadini e che oggi, nonostante le difficoltà, continuano a mantenere vivo un sapere antico. L'inaugurazione si tiene sabato 25 gennaio alle ore 18:00, alla presenza del fotografo e di Livia Frescobaldi, presidente dell'Istituto. Segue un brindisi di benvenuto. Guido Cozzi, fiorentino, è

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

specializzato in reportage geografici, turistici ed etnografici. All'Istituto presenta venti immagini di altrettante botteghe, descritte con un taglio documentaristico. Gli spazi sono inquadrati frontalmente, senza la presenza umana, per mettere al centro la dimensione materiale degli oggetti. I suoi scatti raccontano un 'tempo sospeso', offrendo al visitatore uno spunto per riflettere non solo sulle condizioni attuali degli artigiani, in una società sempre più orientata al consumo di massa, ma anche sui profondi cambiamenti che la scomparsa di queste realtà porterebbe alla città di Firenze. Alle immagini si aggiunge un video, sempre realizzato da Guido Cozzi, che vuole essere un inno alla bellezza di Firenze, città fatta a mano, grazie alla straordinaria collaborazione tra architetti, ingegneri, artisti e naturalmente artigiani. Lungo il percorso saranno esposti oggetti antichi, risalenti al periodo ottocentesco e novecentesco, legati alla lavorazione del legno, realizzati dall'artigiano che li utilizzava a suo tempo, come si usava nel passato; trattasi di morsetti, incorsatoi, graffietti, pialle di varie misure, un ceppo a banco, un'ascia ricurva, un pastrengo, ed altri strumenti appartenenti alla collezione privata, messa insieme nel corso di varie generazioni, del restauratore Giuseppe Margheri, che da più di quarant'anni con dedizione e passione, nel suo atelier di Borgo San Lorenzo, in Mugello, si occupa di restauro e vendita di antichità, soprattutto mobili. Alla Tethys Gallery di via de' Vellutini 17r, la galleria a pochi passi dall'Istituto fondata da Guido Cozzi nel 2004 insieme a Stefano Amantini e Massimo Borchi, sarà allestita una piccola mostra complementare, che raccoglie immagini di botteghe storiche ormai non più in attività. Questa esposizione parallela, dal carattere più intimo e nostalgico, amplia la riflessione proposta dalla mostra principale, offrendo un ulteriore sguardo su un passato che rischia di essere dimenticato. L'esposizione allestita all'Istituto riprende gli ideali del suo fondatore, Girolamo de' Bardi, uomo di cultura e visione, convinto che il sapere dovesse essere innanzi tutto 'utile'. Agli inizi dell'Ottocento, l'erede della nobile famiglia, stabilì per la sua Fondazione l'obiettivo di valorizzare l'artigianato locale e offrire agli artigiani meno abbienti la possibilità di formarsi gratuitamente. E ancora oggi l'Istituto cerca di rendere attuale il suo messaggio attraverso una rinnovata proposta: brevi corsi di formazione artigianale e laboratori di artigianato artistico, non professionalizzanti, ma svolti da artisti e artigiani che costituiscono eccellenze del territorio toscano e non solo, oppure da operatori che, pur possedendo un'arte preziosa e che va perdendosi, non sono in grado, per le difficoltà del settore, di promuovere se stessi ed i loro prodotti. La mostra inaugura anche le nuove sale rinnovate dell'Istituto, disponibili su richiesta per progetti in linea con la sua missione, per rafforzare il dialogo con la città, invitando un pubblico sempre più ampio a scoprire le tante attività a favore di queste antiche tradizioni. Guido Cozzi, Leonardo Borgheresi - Restauro sedie e mobili, Firenze Wine&Siena: dal 25 al 27 gennaio Siena celebra le eccellenze enologiche Siena sarà di nuovo Wine&Siena. Tre giorni dedicati al vino e all'enogastronomia in cui la città conferma il suo essere capitale del vino in Italia. E quest'anno si celebra la decima edizione di questa manifestazione nata nel 2015 e realizzata a Siena per la prima volta a fine gennaio del 2016. Dieci

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

anni di degustazioni, di visite, di approfondimenti, di masterclass, dieci anni di eccellenza. Che in questa edizione troveremo di nuovo dal 25 al 27 gennaio 2025, ancora al Santa Maria della Scala e Palazzo Squarcialupi, nelle sale individuate in stretta collaborazione, e grazie, al Comune di Siena. Wine&Siena è infatti patrimonio culturale, arte che si unisce alle migliori produzioni vinicole insignite del prestigioso The WineHunter Award. La decima edizione accoglierà oltre 100 aziende enogastronomiche nazionali, accuratamente selezionate dalle commissioni d'assaggio di The WineHunter e insignite del prestigioso The WineHunter Award: espositori di vino, cibo, spirits e birra, insieme a Extrawine e Consorzi. Le suggestive stanze dell'antico Spedale ospiteranno inoltre 'The WineHunter Talks' dal sabato al lunedì, offrendo un'opportunità unica di approfondire tematiche legate al mondo enogastronomico, della sostenibilità e delle sfide che sono davanti al mondo del vino. Domenica 27 gennaio ad esempio avremo, grazie alla preziosa collaborazione dell'Università di Siena, la presentazione di una nuova ricerca e il consueto panel sui cambiamenti climatici. Lo studio è stato realizzato dal Santa Chiara Lab nell'ambito delle attività che svolge come spoke di Agritech, il Centro Nazionale di Ricerca per le Tecnologie dell'Agricoltura, su 3mila aziende agricole italiane, di cui più di mille vitivinicole, per capire come si stanno muovendo sul fronte della sostenibilità e della transizione ecologica. Si conferma anche lo spazio esclusivo per esplorare il mondo del vino attraverso le Masterclasses: sei appuntamenti tra sabato e domenica, per un viaggio sensoriale tra profumi e sapori vinicoli. Ed ancora, l'incontro arte, architettura con i prodotti dell'eccellenza vitivinicola e alimentare si espliciterà in visite guidate. Non solo, come già lo scorso anno Wine&Siena andrà fuori dal Santa Maria della Scala per incontrare i visitatori dei locali senesi con il 'Fuori Wine&Siena' e con 'AsSaggi di vino', il format già sperimentato lo scorso anno che si tiene nei wine bar senesi nel mese di gennaio. Alle degustazioni si abbinano interventi su curiosità legate al vino che spaziano dalla letteratura, l'archeologia, l'arte e quest'anno anche l'astronomia. Un format molto apprezzato che è possibile realizzare grazie alla disponibilità dei docenti dell'Università di Siena che lasciano l'aula accademica per regalarci un po' delle loro conoscenze. Con i percorsi sensoriali si partirà alle 11 di sabato 25 gennaio al Santa Maria della Scala dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. Anche domenica 26 gennaio, stand aperti dalle 11 fino alle 18. Infine, con Wine&Siena 2024 torna la giornata di lunedì 27 gennaio dedicata agli operatori del settore e alla stampa, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici. Dal 24 al 26 gennaio a Roccafluvione (AP) arriva il Tartufo Nero Festival Da piccolo gioiello nel cuore delle Marche, Roccafluvione si prepara a diventare protagonista degli itinerari enogastronomici italiani grazie alla prima edizione del Tartufo Nero Festival, che si terrà dal 24 al 26 gennaio 2025. Un'opportunità unica per immergersi nelle tradizioni, nella cultura e nell'innovazione del territorio piceno, promuovendo il tartufo nero come simbolo di sostenibilità e ricchezza culturale. Roccafluvione, situato nel cuore del Piceno, è un borgo il cui patrimonio artistico è racchiuso negli

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

antichi edifici sacri, incastonato tra paesaggi naturali emozionanti e una storia profondamente intrecciata con il tartufo nero pregiato. Il Tartufo Nero di Roccafluvione si sviluppa preferibilmente sui terreni derivanti dal disfacimento di rocce sedimentarie calcaree del periodo Mesozoico e Cenozoico, tipici della zona. Questo prodotto straordinario, raccolto nei terreni freschi e calcarei della zona, non è solo un frutto della terra, ma anche un simbolo di tutela ambientale e di ricchezza culturale. La tre giorni del Tartufo Nero Festival offrirà un calendario di eventi decisamente per tutti i gusti, a partire da masterclass esclusive con chef di fama internazionale. Tra questi, lo chef Enrico Mazzaroni, che terrà uno show cooking con focus sulla pratica del foraging e sull'utilizzo dei prodotti del bosco, per una dieta corretta e sostenibile. Ci sarà poi una gara di cucina tra istituti alberghieri in cui quattro brigate di studenti degli istituti alberghieri 'Filippo Buscemi' di San Benedetto del Tronto e 'Celso Ulpiani' di Ascoli Piceno si sfideranno nella preparazione di un piatto a base di tartufo. Non mancheranno le sessioni di truffle hunting: escursioni guidate nei boschi di Roccafluvione, dove sarà possibile scoprire il processo di raccolta del tartufo insieme a esperti cercatori e ai loro fedeli cani addestrati. Tra gli appuntamenti imperdibili il talk 'Tartufo tutto l'anno', che presenterà il protocollo per l'internazionalizzazione del tartufo delle Marche, e 'Aree interne del Piceno', un approfondimento sulle tipicità locali come l'Anice Verde di Castignano e la Mela Rosa dei Monti Sibillini. Anche i bambini avranno modo di divertirsi, avendo l'opportunità di partecipare all'attività 'Alla ricerca del tartufo con il mio amico a 4 zampe', un'esperienza interattiva per scoprire il mondo del truffle hunting insieme ai cani da tartufo. Molti i talk tematici che esploreranno il legame tra il tartufo, la sostenibilità e la gestione delle risorse naturali. Il festival proporrà inoltre un focus sui prodotti d'eccellenza del piceno, come i vini locali tra cui il Pecorino e la Passerina, l'olio extravergine di oliva e i formaggi artigianali, tutti in abbinamento al tartufo.

Dal 24 gennaio al 2 maggio a Terni arriva la XXI edizione di Visioninmusica La stagione 2025 di Visioninmusica è multiforme. Un contenitore che raccoglie le proposte più interessanti della musica internazionale, da artisti che hanno raggiunto lo status di icone alle nuove stelle che iniziano a farsi un nome nella scena musicale mondiale. La stagione debutta venerdì 24 gennaio con il leggendario Tullio De Piscopo, re della batteria, che celebrerà '40 anni di Stop Bajon'. Un viaggio che ripercorre l'intensa carriera del batterista partenopeo, ricca di musica ed emozioni. Il pubblico avrà l'occasione di ascoltare tributi a Pino Daniele, grandi assoli di batteria e una straordinaria interpretazione di Libertango di Astor Piazzolla, insieme a successi come Andamento Lento. Con collaborazioni del calibro di Astor Piazzola, Pino Daniele, John Lewis e Chet Baker, De Piscopo ha consolidato il suo status di caposcuola del sound mediterraneo, unendo generazioni e culture con la sua musica. Tullio De Piscopo Dal 25 gennaio il Museo Storico della Fanteria di Roma ospita la mostra "Salvador Dalì, tra arte e mito" Sogno, realtà e un modo di raccontare il mondo che spazza via ogni logica per creare nuove strutture. Dal 25 gennaio al 27 luglio Roma ospita Salvador Dalì, tra arte e mito, la mostra dedicata al grande maestro del surrealismo, organizzata da Navigare presso il Museo Storico della Fanteria dell'Esercito Italiano e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

allestita dal curatore di mostre internazionali Vincenzo Sanfo, con il supporto di un comitato internazionale. La mostra gode del patrocino della Regione Lazio, di Roma Capitale - Assessorato alla Cultura e di Oficina Cultural de la Embajada de España. Circa 80 opere provenienti da collezioni private di Francia e Italia, per un viaggio nell'arte e nel mito del genio di Salvador Dalí. Dipinti, disegni, sculture, ceramiche, vetri, incisioni, litografie, documenti, libri e fotografie conducono il pubblico a immergersi nell'universo daliniano, libero dalla rigidità delle regole, dove la realtà è costituita dai sogni. A completare questo percorso, sono esposte anche opere di altri autori che hanno condiviso con Dalí l'idea di un'arte dal carattere onirico e surreale, come René Magritte, Max Ernst, André Masson, Man Ray, Leonor Fini, Giorgio de Chirico, oltre a scrittori del calibro di André Breton, Jean Cocteau, Louis Aragon e molti altri. Un evento che per i lavori esposti assume una straordinaria rilevanza a livello internazionale, celebrando non solo Dalí, ma anche l'intero panorama surrealista europeo. Salvador Dalì, tra arte e mito Date: 25 gennaio - 27 luglio 2025 Luogo: Museo Storico della Fanteria, Piazza di Santa Croce in Gerusalemme, 7, Roma Orari: Dal lunedì al venerdì: dalle ore 09,30 alle ore 19,30. Sabato e domenica: dalle ore 09,30 alle ore 20,30. Ultimo ingresso trenta minuti prima della chiusura. Vi ricordiamo inoltre che nelle vicinanze di tutte queste zone potrete usufruire degli sconti esclusivi riservati da molti esercizi turistici ai possessori della nostra Tessera Turit. Buon fine settimana!

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Dagli 'AsSaggi di vino' a 'Wine & Siena' alla 'Bagna (cauda) della Merla' in Piemonte: gli eventi

LINK: https://winenews.it/it/dagli-assaggi-di-vino-a-wine-siena-alla-bagna-cauda-della-merla-in-piemonte-gli-eventi_547060/

Dagli 'AsSaggi di vino' a 'Wine & Siena' alla 'Bagna (cauda) della Merla' in Piemonte: gli eventi Dalla 'Prima del Torcolato' a Breganze al 'dolce Sigep' di Rimini, dal 'Birraio dell'Anno' a Firenze al 'Cacio & Pepe Festival' a Eataly Roma Siena, 17 Gennaio 2025, ore 14:25 Dagli "AsSaggi di vino" a "Wine & Siena" alla "Bagna (cauda) della Merla" in Piemonte: gli eventi 17 Gennaio 2025 'AsSaggi di vino' e curiosità nei wine bar di Siena, aspettando 'Wine & Siena' "> Dagli "AsSaggi di vino" a "Wine & Siena" alla "Bagna (cauda) della Merla" in Piemonte: gli eventi 17 Gennaio 2025 La Bagna della Merla, la più grande bagna cauda collettiva nei ristoranti del Piemonte "> Dagli "AsSaggi di vino" a "Wine & Siena" alla "Bagna (cauda) della Merla" in Piemonte: gli eventi 17 Gennaio 2025 La 'Prima del Torcolato' con la spremitura dell'uva Vespaiola a Breganze (ph: Maculan) "> Dagli "AsSaggi di vino" a "Wine & Siena" alla "Bagna (cauda) della Merla" in Piemonte: gli eventi 17 Gennaio 2025 I professionisti di gelato, pastry, bakery, caffè, cioccolato e pizza al 'Sigep' a Rimini "> Dagli "AsSaggi di vino" a "Wine & Siena" alla "Bagna (cauda) della Merla" in Piemonte: gli eventi 17 Gennaio 2025 Il miglior 'Birraio dell'Anno' sarà eletto da Fermento Birra a Firenze "> Dagli "AsSaggi di vino" a "Wine & Siena" alla "Bagna (cauda) della Merla" in Piemonte: gli eventi 17 Gennaio 2025 I vini di Sardegna, in degustazione a Roma (ph: Cantina di Santadi) "> Dagli "AsSaggi di vino" a "Wine & Siena" alla "Bagna (cauda) della Merla" in Piemonte: gli eventi 17 Gennaio 2025 Eataly Roma Ostiense celebra un piatto-icona della cucina romana nel 'Cacio & Pepe Festival' "> Dagli "AsSaggi di vino" a "Wine & Siena" alla "Bagna (cauda) della Merla" in Piemonte: gli eventi 17 Gennaio 2025 Vinicio Marchioni protagonista a teatro con 'In Vino Veritas' a Roma "> Dagli "AsSaggi di vino" a "Wine & Siena" alla "Bagna (cauda) della Merla" in Piemonte: gli eventi 17 Gennaio 2025 La Stazione Marittima di Zaza Hadid a Salerno ospita 'Un Mare di Foglie' della Guida Bio 2025 "> Dagli "AsSaggi di vino" a "Wine & Siena" alla "Bagna (cauda) della Merla" in Piemonte: gli eventi 17 Gennaio 2025 'Grandi Langhe' con i vini del Piemonte a Torino dà il via alle anteprime 2025 del vino italiano "> Aspettando 'Wine & Siena - Capolavori del Gusto', che festeggia l'edizione n. 10 con le eccellenze wine & food selezionate da The WineHunter, negli 'AsSaggi di vino' nei wine bar della città del Palio si scoprono curiosità legate al mondo enoico con i docenti dell'Università di Siena. La Bagna della Merla è, invece, la più grande bagna cauda collettiva nei ristoranti piemontesi, e non solo. Nella 'Prima del Torcolato' a

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Breganze protagonista è il vino passito Doc Breganze con il rito della prima spremitura pubblica dell'uva Vespaiola. Il 'Sigep World - The World Expo for Foodservice Excellence' alla Fiera di Rimini racconta tutte le novità nel mondo del gelato, pastry, bakery, caffè, pizza e cioccolato. A Firenze Fermento Birra elegge il miglior 'Birraio dell'Anno'. A Roma l'attore Vinicio Marchioni è protagonista al Teatro Palladium dello spettacolo 'In Vino Veritas', ne 'La Sardegna di Vinodabere' si assaggiano i migliori vini frutto della grande biodiversità dell'isola, e Eataly Roma Ostiense celebra un piatto-icona della cucina romana nel 'Cacio & Pepe Festival'. A Salerno, infine, la Stazione Marittima progettata dal grande architetto Zaza Hadid, ospita 'Un Mare di Foglie' con la degustazione dei vini premiati dalla Guida Bio 2025. Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews. A dare il via alla lunga stagione delle anteprime del vino italiano 2025 sarà 'Grandi Langhe (e il Piemonte del vino)', l'evento dedicato alle nuove annate delle Docg e Doc di oltre 500 cantine da tutto il Piemonte, firmato dal Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, guidato da Ettore Germano, e dal Consorzio del Roero, presieduto da Massimo Damonte, in collaborazione con Piemonte Land Of Wine, che vede al vertice Francesco Monchiero, e che torna alle Officine Grandi Riparazioni (Ogr), a Torino, il 27 e il 28 gennaio. Dove, se sotto i riflettori ci saranno soprattutto le ultime annate di Barolo, Barbaresco e Roero, non mancheranno aziende che metteranno in assaggio diverse declinazioni di Barbera (d'Asti, del Monferrato o di Alba, per esempio), Alta Langa, Moscato d'Asti, Grignolino, Arneis, Gavi, Dolcetto ma non solo, raccontando nel bicchiere il ricchissimo mosaico enoico piemontese. Il 22 febbraio, sempre a Torino, torna 'Il Barolo a Palazzo Barolo', con 20 produttori della Strada del Barolo e dei Grandi Vin di Langa che offriranno ai wine lovers una degustazione di alto livello negli eleganti saloni al Piano Nobile di Palazzo Barolo, che fu la residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert, alla cui lungimiranza e modernità è dovuta gran parte della fama e della fortuna del Barolo. Ci saranno anche dei salotti-degustazione, condotti da Francesco Quarna, dj e vignaiolo, appassionato di viticoltura e di enogastronomia, che conduce il podcast 'Deejay Wine Club' e 'Summer Camp' in diretta su Radio Deejay. La nuova edizione del 'Salone del Vermouth', ancora a Torino, si terrà il 22 e il 23 febbraio al Museo del Risorgimento, preceduta da una settimana di Fuori Salone (17-21 febbraio) che porterà il Vermouth di piccoli e grandi produttori nei luoghi simbolo e nei migliori locali della città, per scoprirne tutte le declinazioni, la storia, gli abbinamenti con il cibo e i diversi utilizzi in miscelazione. E con Torino che, il 19 giugno, ospiterà la cerimonia di premiazione dei 'The World's 50 Best Restaurants', tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terra? in Italia, grazie a Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalita?, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. Il 'Bagna Cauda Day' è la più grande bagna cauda collettiva e contemporanea al mondo, diffusa in tutto il

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Piemonte, ma anche all'estero grazie ai piemontesi che lavorano oltreconfine, e si celebra in 100 locali tra ristoranti, cantine storiche ed agriturismi, promossa dall'Associazione Culturale Astigiani che ne destina gli utili a favore di concrete azioni di solidarietà, con la Bagna della Merla dal 29 gennaio al 2 febbraio (con la formula 'Buta Stupa', che consente agli avventori di portarsi a casa le bottiglie di vino non finite). L'Asti Docg ripercorre 'Novant'anni di bollicine' e della fondazione del suo Consorzio con una mostra a Santo Stefano Belbo (fino al 20 gennaio). Il 20 febbraio nel Tempio dell'Enoturista del WiMu - Museo del Vino a Barolo, nel ciclo di incontri formativi 'Dialoghi tra Vignaioli' per aziende e addetti ai lavori, con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, è prevista l'eccezionale partecipazione di Carlin Petrini, fondatore e presidente internazionale Slow Food, ideatore del Salone del Gusto di Torino, della rete di Terra Madre e dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in dialogo aperto con i giovani produttori, Lorenzo Olivero ed Emanuela Bolla, presidente e vicepresidente della Strada del Barolo, sul tema 'Langhe tra radici e futuro: come custodire la propria identità': un confronto tra generazioni che costituisce una premessa vitale per una crescita sana e sostenibile. Ais-Associazione Italiana Sommelier Lombardia inaugura il nuovo anno con 'Enozioni a Milano', l'1 e il 2 febbraio al The Westin Palace (evento riservato a media e addetti ai lavori), tra masterclass tra cui quella con i vini dei Vignaioli Indipendenti della Fivi, e banchi di assaggi, con il prologo con una Cena di Gala con l'assegnazione di prestigiosi riconoscimenti ai protagonisti dell'enogastronomia il 31 gennaio. Sul cibo Daniel Spoerri (scomparso recentemente, ndr) ha più volte incentrato la sua attenzione, e all'artista rumeno naturalizzato svizzero la Galleria Gaburro di Milano dedica la mostra collettiva 'Quello che vedete non è né cibo, né arte', curata da Matteo Scabeni, in esposizione fino al 31 gennaio, dove l'immaginario dell'artista artefice del meraviglioso 'Giardino di Spoerri' a Seggiano, in Toscana, viene esplorato attraverso un percorso di 27 opere di 4 differenti artisti, oltre allo stesso Spoerri (Iain Andrews, Leda Bourgogne, Nebojsa Despotovic e Malte Zenses). 'Identità Golose' compie 20 anni e festeggia con un'edizione speciale di 'Identità Milano' nel nuovo Allianz MiCo North Wing di Milano (22-24 febbraio), il Congresso internazionale di alta cucina, pasticceria, mixology, hôtellerie e servizio di sala, primo in Italia e tra i più prestigiosi al mondo, fondato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni. Un anniversario importante che vuole dare luce ad uno spaccato sul passato e ad una finestra sul futuro, chiamando a raccolta tutti gli chef protagonisti di questi 20 anni, ma anche esplorando le frontiere del settore, con il claim 'Identità Future, 20 anni di nuove idee in cucina'. Sul palco saliranno i grandi nomi della cucina italiana ed internazionale, da Ferran Adrià a Massimo Bottura, da Norbert Niederkofler ad Andrés Torres, da Andreas Caminada ad Antonino Cannavacciuolo, passando per Enrico Bartolini, Carlo Cracco, Antonia Klugmann, Niko Romito, Moreno Cedroni, Massimiliano Alajmo, Cristina Bowerman, Giancarlo Perbellini e molti altri. Tra le principali novità di quest'anno anche il Salone Vino e Bollicine dedicato al mondo enoico, con una selezione di cantine italiane e internazionali. 'Tuttofood' 2025, l'appuntamento internazionale per il settore agroalimentare, è in programma dal 5 all'8 maggio a Fiera Milano Rho organizzato da Fiere di

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Parma, e in particolare dallo staff di Cibus. E, con l'edizione n. 6, torna anche 'Best Wine Stars', l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio sempre a Milano, dal 17 al 19 maggio, dedicato a vini, distillati ed alle eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa, e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati. L'edizione n. 9 di 'Italian Taste Summit', il 3 e il 4 febbraio a Borgo Machetto Country Club & Golf a Desenzano sul Lago di Garda (riservato agli operatori del settore), è un evento di business per le aziende vitivinicole italiane, tra incontri one-to-one e masterclass In Alta Badia sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, sono gli chef stellati, da Massimiliano Alajmo a Giuseppe Guida, da Viviana Varese a Valeria Piccini, da Giancarlo Morelli a Simone Padoan, tra gli altri, accanto a Simone Cantafio del ristorante La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla di Corvara, 1 Stella Michelin, a fare gli onori di casa, ospiti nei rifugi, i protagonisti nelle piste nella stagione sciistica Dolomiti Superski 2024/2025, con 'Sciare con Gusto', evento ormai cult all'edizione n. 15, nato da un'idea dello chef tristellato Norbert Niederkofler, grazie al quale, tra una pista e l'altra è possibile degustare le loro prelibate delizie, accompagnate dalle etichette del Consorzio Vini Alto Adige. E anche quest'anno, l'iniziativa sostiene la Fondazione 'La miglior vita possibile' per la realizzazione del nuovo Centro di Riferimento del Nordest per le Cure Palliative e Terapia del Dolore Pediatriche della Regione Veneto. Ma è tornato anche 'Sommelier in pista', evento amatissimo per degustare nei rifugi alcuni tra i più pregiati vini del Consorzio Alto Adige accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista Ais-Associazione Italiana Sommelier (28 gennaio, 11 febbraio, 11 e 18 marzo e 1 aprile). Il 30 gennaio al Lago Sompunt, rinomato per il pattinaggio sul ghiaccio, verrà proposta, invece, una novità, 'L'oste sul ghiaccio', un esclusivo aperitivo direttamente sul lago ghiacciato in mezzo al bosco, con vini e stuzzichini preparati dai sommelier dell'Alto Adige e chef locali serviti da camerieri sui pattini, tutto illuminato dall'Enrosadira, il fenomeno naturale, che tinge le montagne di rosso. Dal 16 al 23 marzo ritorna la 'Roda dles Saus', una settimana dedicata alla cucina ed alla cultura ladina nell'area sciistica Skitour La Crusc, abbinata ai migliori vini dell'Alto Adige. Il 23 marzo, infine, per gli amanti del vino ritorna anche quest'anno il 'Wine Skisafari', l'evento che porta le migliori etichette del Consorzio Vini Alto Adige in quota per una degustazione esclusiva nei rifugi. Tra sapori e panorami mozzafiato prende vita anche la 'Full Moon Dinner' (15 febbraio e 15 marzo) con l'Alpe di Rodengo e Luson, nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, che si trasformano in un luogo da sogno per una cena gourmet itinerante accompagnati da una guida esperta attraverso sentieri innevati fino al rifugio Oberhauser, a 1.730 metri di altitudine, e al Naturhotel Runa, a 1.832 metri dove, ad attendere i partecipanti, ci sono la cucina ed i vini altoatesini e la magia delle Dolomiti. Anche in Val d'Ega, sempre sulle Dolomiti, tra una discesa e l'altra ci si immerge anche nel gusto, accompagnati dalla vista del Catinaccio e del maestoso Latemar che si specchia nelle acque leggendarie del Lago di Carezza, e dove, dall'8 al 30 marzo, la passione per la neve incontra le prelibatezze e le specialità tipiche dell'Alto Adige, con 'Beef & Snow' con la carne di manzo di

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

alta qualità del territorio protagonista nei rifugi e ristoranti a Carezza e Obereggen. Il Premio Internazionale Nonino a Michael Krüger, poeta e romanziere tedesco, storico direttore della Carl Hanser Verlag; il Premio Nonino a Dominique de Villepin, diplomatico, letterato e intellettuale francese, ex primo Ministro; il Nonino Risit d'Aur - Barbatella d'Oro a Ben Little, irlandese di nascita e friulano di adozione, fondatore dell'Associazione del Pignolo del Friuli Venezia Giulia; e il Premio Nonino 'Maestra del Nostro Tempo' a Germaine Acogny, 'madre' della danza contemporanea africana: ecco i vincitori del 'Premio Nonino' 2025, di scena il 25 gennaio alle Distillerie Nonino a Ronchi di Percoto (e trasmesso in live streaming), celebrando 50 anni di storia (dal 1975) con la dedica a Benito Nonino, 'padre' della grappa italiana nella distilleria di famiglia, oggi guidata da Giannola Nonino con le figlie Cristina, Elisabetta ed Antonella, e la nipote Francesca. Gorizia e Nova Gorica, prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' nel 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con 'Go! 2025', da Trieste, che fino al 4 maggio al Salone degli Incanti, ospita la mostra 'McCurry. Sguardi Sul Mondo' dedicata a Steve McCurry, tra i più famosi e apprezzati fotografi del nostro tempo, e da Gorizia con 'Andy Warhol. Beyond Borders (Oltre i confini)', uno spaccato dell'opera e della vita dell'artista protagonista indiscusso e senza confini disciplinari della pop art a Palazzo Attems, sempre fino al 4 maggio, e che vedrà come ospite d'eccezione Alanis Morissette il 22 giugno a Villa Manin. Nel mezzo, il racconto della ricchezza enogastronomica del Friuli Venezia Giulia con Io Sono Friuli Venezia Giulia. Il 19 gennaio a Breganze arriva l'edizione n. 30 della 'Prima del Torcolato', l'evento dedicato al vino passito Doc Breganze, promosso dal suo Consorzio, con il rito della prima spremitura pubblica dell'uva Vespaiola, il brindisi con il primo mosto della vendemmia 2024, il 'Fruttaio Tour' con le visite guidate nelle cantine - Cantina Beato Bartolomeo Da Breganze, Col Dovigo, IoMazzuccato, Le Colline Di Vitacchio Gianpietro, Maculan, Miotti Firmino, Transit Farm e Vitacchio Massimo - e l'investitura del fumettista vicentino Ivan Bigarella come Ambasciatore del Torcolato nel mondo per il 2025, celebrati con un ricco programma di iniziative, sulle note del Violino Torcolato del liutaio Fabio Dalla Costa e con la parentesi teatrale di Diego Dalla Via, e nel segno della tradizione vitivinicola del territorio. Rotta sulla Valpolicella, per 'Amarone Opera Prima', l'evento del Consorzio Vini Valpolicella dedicato al vino più blasonato del territorio, che al Palazzo della Gran Guardia, dal 31 gennaio al 2 febbraio, riunirà oltre 70 cantine del territorio, i cui vini saranno assaggiati da 100 giornalisti provenienti da oltre 25 Paesi del mondo, dall'Argentina agli Emirati Arabi Uniti, dal Giappone agli Usa, dalla Polonia alla Cina, da Singapore all'Uk, in una kermesse che segnerà anche l'avvio delle celebrazioni per i 100 anni del Consorzio, oggi guidato da Christian Marchesini. Protagonista ai banchi di assaggio e nelle sessioni di degustazioni tecniche, l'Amarone 2020 che debutta ufficialmente sul mercato, mentre sul palco dell'auditorium i riflettori si accendono sul celebre attore e regista teatrale Andrea Pennacchi che firma 'Amarone, epopea in Valpolicella', il monologo ideato per il centenario del Consorzio. In programma, il 31 gennaio due masterclass (riservate esclusivamente alla stampa nazionale e internazionale specializzata, su invito), 'Amarone: iconic of fine dining in the world's

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

50' guidata dall'esperto JC Viens e dedicata alla degustazione di una selezione di Amarone presenti nella carta vini dei migliori 50 ristoranti al mondo secondo la classifica annuale stilata dal mensile britannico 'Restaurant', e 'La memoria del tempo, un viaggio tra le annate storiche di Amarone', guidata dal Master of Wine Andrea Lonardi, entrambe al Palazzo della Gran Guardia, con il piacevole intermezzo 'gourmet', con il pranzo firmato dallo chef veronese Giancarlo Perbellini, fresco di terza stella Michelin con il suo Casa Perbellini - 12 Apostoli, apparecchiato al Teatro Filarmonico di Verona. Il 1 febbraio, sotto, i riflettori ci sarà il focus 'Valpolicella: 100 anni tra passato e futuro della denominazione', con gli interventi dei vertici del Consorzio e di Carlo Flamini, responsabile dell'Osservatorio del Vino di Unione Italiana Vini - Uiv, con una giornata che si chiuderà con il monologo teatrale di Andrea Pennacchi. Poi, via agli assaggi, riservati agli addetti ai lavori, e, quindi, aperti anche agli appassionati (anche il 2 febbraio), con l'aperitivo di chiusura 'Valpolicella: freschezza e creatività nel calice' a cura del Gruppo Giovani del Consorzio. Si resta a Verona, dove, dal 6 al 9 aprile, va in scena Vinitaly 2025 a Veronafiere, l'evento di riferimento mondiale del vino italiano, con il tradizionale prologo di 'Opera Wine' 2025, la grande degustazione firmata dal magazine Usa 'Wine Spectator' con 131 cantine italiane. E Veronafiere dove, prima, va in scena 'Sol2Expo - Full Olive Experience', dal 2 al 4 marzo, nuovo evento che raccoglie il testimone dal Salone internazionale dell'olio di oliva contemporaneo con Vinitaly, debuttando da solista nel calendario fieristico con un progetto che fa dell'innovazione la chiave di sviluppo strategico di un comparto simbolo del made in Italy come l'olivicoltura. 'Sigep World - The World Expo for Foodservice Excellence' si prepara ad accogliere, invece, una partecipazione internazionale senza precedenti, con una forte presenza di delegazioni, associazioni, confederazioni estere di categoria, che testimoniano l'importanza crescente della fiera di Italian Exhibition Group nel panorama globale del Foodservice, alla Fiera di Rimini da domani al 22 gennaio, che ospiterà espositori da 33 Paesi, provenienti principalmente, oltre che dall'Italia, da Germania, Spagna, Cina, Francia, Turchia, Belgio, Polonia e Stati Uniti, cruciali per lo sviluppo delle relazioni di business nei settori della fiera: Gelato, Pastry, Bakery, Caffè, Cioccolato e Pizza. Ma oltre ai mercati ormai storicamente consolidati, nuove geografie si affacciano, come l'Arabia Saudita, che sarà 'guest country'. Un nuovo dibattito per ragionare di innovazioni e alleanze possibili per alleggerire il costo, economico e ambientale, del vino, e riflettere su cosa voglia dire che un vino è, oltre che 'buono', anche 'pulito', come racconteranno 1.000 cantine dall'Italia e dal mondo: lo 'accenderà' Slow Wine Fair 2025, all'edizione n. 4 a BolognaFiere (23-25 febbraio), il più importante evento dedicato al vino buono, pulito e giusto (che ha un suo Manifesto), con la direzione artistica di Slow Food e l'incontro mondiale della Slow Wine Coalition. E che, con la novità della contemporaneità con l'edizione n. 36 del Sana nella nuova veste di 'Sana Food', dedicata alla sana alimentazione fuori casa, sarà evento di riferimento mondiale sul biologico. 'Wine & Siena - Capolavori del Gusto' 2025 torna celebrando l'edizione n. 10, in programma dal 25 al 27 gennaio (giornata quest'ultima per gli

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

operatori), voluto dal patron di 'Merano WineFestival' Helmuth Köcher e dal presidente Confcommercio Siena Stefano Bernardini, con protagoniste oltre 150 tra le migliori produzioni enologiche - di cantine secolari come Abbazia di Novacella dall'Alto Adige, e nuove realtà come Nododivino di Citra Vini, gigante della cooperazione italiana, dall'Abruzzo, dalle griffe del Barolo e delle Langhe come Poderi Gianni Gagliardo a quelle del Monferrato come Vicara, dall'Oltrepò Pavese con Monsupello, al Veneto con Bottega e Farina, dalla Campania con la storica Marisa Cuomo, alla Puglia con Varvagliane 1921 e Leone De Castris e, ovviamente, delle Denominazioni di punta della Toscana, dal Chianti Classico con aziende come San Felice (Gruppo Allianz) e Vallepicciola, Tenuta di Bibbiano, Domini Castellare di Castellina e San Fabiano Calcinaia, a Bolgheri con Caccia al Piano, dal Brunello di Montalcino con Fuligni e Camigliano, La Gerla, Ridolfi e Piombaia, al Nobile di Montepulciano, con nomi come Salcheto, Lunadoro e Carpineto, dal Chianti con il Geografico al Valdarno con Il Borro della famiglia Ferragamo, tra le altre - e gastronomiche (vino, cibo, spirits e birra, ai quali si aggiungono gli Extrawine ed i Consorzi) selezionate dalla Guida The WineHunter e premiate dai The WineHunter Awards, grazie alla partecipazione di rinomati produttori, esperti del settore e appassionati provenienti da tutta Italia. In particolare, il taglio del nastro sarà il 24 gennaio nella Sala delle Lupe del Palazzo Pubblico in Piazza del Campo, seguita dalla Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. Il 25 e il 26 gennaio 'Wine & Siena' apre le porte ad appassionati ed esperti per la degustazione nel Complesso museale del Santa Maria della Scala. E dove, nelle stesse date, la 'Sala del gusto' di Palazzo Squarcialupi ospita un programma di masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico, spaziando tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi, il 25 gennaio, e su 7 grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero, il 26 gennaio. Ma spazio anche all'olio extravergine d'oliva ed al fascino del brandy. E se nei WineHunter Talks si parlerà della sfida della sostenibilità, mentre l'Università di Siena presenterà una nuova ricerca su sostenibilità e transizione ecologica nelle aziende realizzata dal Santa Chiara Lab. Ma ci sono anche il 'Fuori Wine & Siena' e 'AsSaggi di vino', il format nei wine bar in cui alle degustazioni si abbineranno interventi su curiosità legate al vino che spaziano dalla letteratura all'archeologia, dall'arte all'astronomia con i docenti dell'Università di Siena che lasciano l'aula accademica per regalare un po' delle loro conoscenze: il 22 gennaio alla Gastronomia Morbidi saranno protagonisti i vini dell'azienda Arillo in Terrabianca insieme a Enrico Tavarnelli e Ivan Martini con 'La Geologia nel bicchiere: dalla terra al vino', e il 29 gennaio a La Macelleria si parlerà di 'Ciascun vino al suo calice' con Cristallerie Mezzetti. Tra le attività anche le visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena: il 25 gennaio, infatti, i visitatori potranno scoprire la storia del Palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato, nonché ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione. A Firenze, domani e il 19 gennaio, al Teatro Cartiere Carrara, Fermento Birra elegge il 'Birraio dell'Anno', ovvero il

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

miglior produttore di birra italiano, con la possibilità di assaggiate le 'bionde' degli oltre 50 birrifici italiani candidati. Il 26 e il 27 gennaio, invece, 'Vivido in Manifattura Tabacchi', fa da sfondo a 'Vini Migranti' 2025, evento dell'Associazione Foki Fori, che riunisce una serie di visionari produttori di vino - quasi 90, dal Libano alla Burkina Faso, dall'Argentina alla Francia, dal Chianti Classico al Friuli, dal Barolo all'Etna, - provenienti un po' da tutto il mondo, per sensibilizzare l'opinione pubblica e gli addetti ai lavori del mondo del vino ad un'offerta enoica più ampia, aprendosi alla conoscenza di storie e vini internazionali per accogliere nuove culture. A seguire, con 'Nato sotto il segno del gusto', le costellazioni diventano il tema di 'Taste' n. 18, il Salone dedicato alle eccellenze del food di Pitti Immagine da un'idea del Gastronauta Davide Paolini, che torna alla Fortezza da Basso, sempre a Firenze, dall'8 al 10 febbraio. Le 'Anteprime di Toscana' 2025, che saranno di scena dal 14 al 21 febbraio, con le degustazioni delle ultime annate dei vini del Nobile di Montepulciano, il 15 ed il 16 febbraio nell'Anteprima alla Fortezza di Montepulciano riservata alla stampa, con focus sulle Pievi ed il rating dell'annata 2022, mentre, prima, il 2 e il 3 febbraio l'evento del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è dedicato ad appassionati ed operatori che potranno degustare le nuove annate del Nobile 2022 e della Riserva 2021 di 40 cantine, ma anche ammirare le bellezze ed assaporare i piatti della 'città del Poliziano' con eventi dedicati, accanto alle iniziative per visitare il territorio della Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana; del Chianti Classico, il 17 e il 18 febbraio, nella Chianti Classico Collection alla Stazione Leopolda a Firenze, con la regia del Consorzio del Chianti Classico, che il 18 febbraio apre le porte ai wine lovers con la possibilità di incontrare 218 produttori (ma anche di fare tour guidati tra le aziende e approfondimenti); di Chianti e Morellino, il 19 febbraio, a Chianti Lovers & Rosso Morellino alla Fortezza da Basso sempre a Firenze, evento congiunto del Consorzio Vino Chianti e del Consorzio del Morellino di Scansano; de 'L'Altra Toscana', il 20 febbraio, al Palazzo degli Affari ancora a Firenze (per media ed operatori); e del Valdarno di Sopra, il 21 febbraio, nel 'Valdarno di Sopra Day' (per media ed operatori), promosso dal Consorzio della Denominazione ed ospitato a Il Borro, il Relais & Châteaux della famiglia Ferragamo a San Giustino Valdarno, con gli interventi degli esperti Daniele Cernilli, Alessandra Biondi Bartolini ed Armando Castagno. Ad inaugurarle, come da tradizione, sarà 'PrimAnteprima' a Palazzo Medici Riccardi a Firenze (14 febbraio, su invito), con la 'regia' della Regione Toscana. In particolare, 'L'Altra Toscana', all'edizione n. 4 voluta dall'Associazione L'Altra Toscana guidata da Francesco Mazzei, presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, e firmata Scaramuzzi Team, racconterà un volto diverso della Toscana enologica, presentando in degustazione le nuove annate di 13 Dop e Igp, con i rispettivi Consorzi, tutti assieme: Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Cortona, Chianti Rufina, Terre di Casole, Suvereto, Val di Cornia e Rosso della Val di Cornia, Carmignano, Barco Reale di Carmignano e Vin Santo di Carmignano e Igt Toscana. Denominazioni piccole o ancora poco conosciute che arricchiscono, con punte di qualità sempre più alte, l'offerta vinicola della

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

regione, di cui rappresentano il 40% della produzione, in territori, dalle colline al mare, dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici tutta la forza e l'identità degli stessi terroir. Nell'attesa, tutto pronto per il Carnevale più antico d'Italia, nel borgo medievale di Foiano della Chiana, dove, dal 9 febbraio al 9 marzo, si svolge l'edizione n. 486, tra carri allegorici costruiti in cartapesta da maestri veri e propri, musica e colori con street band, parate di gruppi in maschera provenienti da tutta Italia, ma anche cooking show per degustare piatti della tradizione toscana e non solo. Nuova edizione anche per 'Terre di Toscana', evento-degustazione che, il 23 e il 24 marzo, riunirà all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido Di Camaiore in Versilia 140 vignaioli dei più grandi vini di Toscana. A Roma, il Teatro Palladium accoglie Vinicio Marchioni, tra gli attori più talentuosi del panorama teatrale e cinematografico italiano, nella doppia veste di regista e protagonista, con il suo spettacolo 'In Vino Veritas', fino a domani, che, prodotto da Anton Art House, mescola teatro, letteratura e musica originale dal vivo di Pino Marino e Alessandro D'Alessandro, in un viaggio che attraversa miti, poesie, storie, intreccia le parole di Omero, Ernst Hemingway, Alda Merini e Charles Bukowski, e ricordi personali, tutti legati al vino, simbolo di convivialità e ispirazione. Restando nella Capitale, torna anche 'La Sardegna di Vinodabere' (che pubblica anche la 'Guida ai Migliori Vini della Sardegna'), con 45 aziende - da Cantina Santadi a Cantina Sardus Pater, da Contini 1898 ad Agripunica, da Surrau ad Antichi Poderi Jerzu, tra le altre - ed oltre 200 vini dell'isola protagonisti nei calici, domani e il 19 gennaio, all'Hotel Belstay, per promuovere, e far scoprire a chi non le conosce, la varietà e la complessità vitivinicola di una regione che è un vero e proprio piccolo continente fatto di territori come Alghero, Anglona, Gallura, Mamoiada, Mandrolisai, Ogliastra, Oliena, Orgosolo, Oristanese, Romangia, Sulcis e Sud Sardegna, alcuni dei quali diventeranno i protagonisti delle masterclass. E fa tappa a Roma anche il 'Portfolio Tasting' di Cuzziol GrandiVini per presentare al mondo horeca le novità della sua selezione, il 20 gennaio allo Spazio Field, per poi andare in scena il 21 gennaio a Milano all'Excelsior Hotel Gallia (con accredito). 'joyn! Un viaggio nel mondo Nutella per i suoi 60 anni' è l'omaggio del Maxxi, il Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo di Roma, ad uno dei simboli del made in Italy, con la mostra a cura di Chiara Bertini e realizzata in collaborazione con Ferrero, che è un viaggio nella storia della crema spalmabile più famosa del mondo attraverso un percorso espositivo dalle forme avvolgenti, che invita i visitatori a interagire e creare un momento di gioia condivisa (fino al 20 aprile). Eataly Roma Ostiense celebra, invece, uno dei piatti iconici della romanità: per tutti gli appassionati del genere c'è il 'Cacio & Pepe Festival' (da oggi al 19 gennaio e 24-26 gennaio), con le più eccellenti realtà della ristorazione romana che metteranno in campo materie prime di altissima qualità e la loro grande esperienza, per offrire un'ampia e gustosa varietà di assaggi. Anche 'Vini Selvaggi' è in programma a Roma, il 9 e il 10 marzo, con i vini artigianali e naturali di 100 aziende italiane e straniere in degustazione nella nuova location del San Paolo District, dove saranno accompagnate da un'offerta food che pone l'accento su

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

sostenibilità e inclusività, tra talk e tavole rotonde che favoriranno il confronto tra ristoratori e professionisti del settore. Ancora nella Capitale, 'Io Vino 2025' è l'evento dedicato alla selezione dei vitigni autoctoni Marche e Campania, di scena il 16 marzo al Courtyard by Marriott Roma Central Park, rivolto agli operatori specializzati e ai più qualificati esperti e comunicatori del mondo del vino, ma anche agli eno-appassionati, per promuovere la storia, l'ampelografia e le varietà territoriali della dorsale Appenninica centrale. Protagonisti nelle masterclass, l'Asprinio d'Aversa con Alessandro Marra, curatore della guida Slow Wine Campania, e la Ribona con Pierpaolo Rastelli, responsabile guida per le Marche del Gambero Rosso. Salerno si prepara a diventare il cuore pulsante dell'enologia sostenibile italiana: domani e il 19 gennaio la Stazione Marittima progettata da Zaza Hadid farà da cornice a 'Un Mare di Foglie', l'evento di degustazione dei vini premiati dalla Guida Bio 2025, la prima e unica guida italiana, curata da Antonio Stanzione ed edita da Rubbettino, interamente dedicata alle aziende vitivinicole impegnate in un'agricoltura biologica certificata e in conversione (con 2.500 etichette recensite, le migliori delle quali saranno premiate con le 'Foglie d'Oro', alla presenza di ospiti come Maria Grazia Mammuccini, presidente FederBio, l'enologo Vincenzo Mercurio, acclamato enologo, Marco Tonni, agronomo e rappresentante del Gruppo Sata, Nicola Caputo, Assessore all'Agricoltura Regione Campania, ed Ettore Prandini, presidente Coldiretti. Anche il 'Paestum Wine Fest' ha annunciato le date dell'edizione n. 14, dal 4 al 6 maggio al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum di Salerno, dove riunirà personalità del mondo del vino e della comunicazione per fare business con le migliori cantine italiane nel più grande Salone del Centro e del Sud Italia, e per farle conoscere anche ai wine lovers. Già all'opera anche Matteo Zappile, Official Brand Ambassador Paestum Wine Fest, con la selezione di alcuni dei più importanti sommelier del panorama dell'alta ristorazione per il Pwf Limited Edition, ed è stato rinnovato l'accordo per la borsa di studio con Intrecci - Scuola di Alta Formazione e Accoglienza delle sorelle Dominga, Marta ed Enrica Cotarella. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, l'edizione n. 20 di 'Radici del Sud' 2025, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno. Infine, sta per arrivare anche il 'Compleanno di Eataly', il 27 gennaio, che festeggia 18 anni organizzando in contemporanea grandi cene a Torino Lingotto, Milano Smeraldo e Roma Ostiense per festeggiare insieme, con ai fornelli chef stellati Michelin e rinomati pasticceri, e nei calici i vini della sua vasta cantina. E con partenza il 9 maggio, in Albania, con tre tappe, la prima da Durazzo a Tirana, le crono nella capitale del Paese e a Valona, per poi arrivare in Italia, con un percorso che, partendo dalla Puglia, il 13 maggio, attraversera? il Belpaese fino alle Dolomiti, con l'ultima tappa a Roma, tra le bellezze della Citta?

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Eterna, il 1 giugno, lungo 3.413,3 chilometri, cresce l'attesa per il 'Giro d'Italia' 2025, tra le gare di ciclismo piu? amate e seguite a livello internazionale, e che, oltre alle imprese dei campioni dei pedali, raccontera? a 700 milioni di persone in tutto il mondo, le bellezze, l'enogastronomia, l'agricoltura ed il vino italiano. Perché se non c'e? piu?, da qualche anno, una 'Wine Stage' vera e propria, tanti saranno i territori vinicoli toccati o lambiti dalla carovana, tra fughe e sprint in volata, cronometro e scalate epiche: dalla tappa tra Alberobello e Lecce (13 maggio), all'Irpinia (15 maggio), dalle colline del Montepulciano d'Abruzzo e del Verdicchio di Matelica (16-17 maggio) alla tappa Gubbio-Siena, che attraversera? sugli sterrati i territori in cui il Sangiovese la fa da padrone (il 18 maggio, attraversando le colline del Chianti e del Chianti Classico, e lambendo quelle del Vino Nobile di Montepulciano, e di Montalcino e del suo Brunello), da Soave e la Valpolicella (23 maggio) alla tappa con partenza da Treviso, attraverso i territori del Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, e arrivo a Gorizia/Nova Gorica, tra Friuli e Slovenia, che racconta il Collio, ma anche gli Orange Wine (24 maggio), fino ai vigneti di montagna del Trentodoc, con la partenza dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (28 maggio). Copyright © 2000/2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Wine&Siena 2025: l'arte del gusto torna a incantare la città del Palio

LINK: https://www.gazzettadelgusto.it/eventi/winesiena-2025-larte-del-gusto-incanta-la-citta-del-palio/

Wine&Siena 2025: l'arte del gusto torna a incantare la città del Palio 14/01/2025 12:11 Redazione 3 minuti di lettura Wine&Siena 2025 torna dal 25 al 27 gennaio (Foto © Wine&Siena). Dal 25 al 27 gennaio, la cittadina toscana diventa il palcoscenico per le eccellenze premiate dai The WineHunter Awards. Un viaggio tra vino, cultura e sapori, nel cuore della Toscana. Indice dell'articolo Toggle Wine&Siena 2025, tra sapori e sostenibilità Un programma ricco di appuntamenti Palazzo Squarcialupi: il tempio del gusto a Wine&Siena 2025 Il "Fuori Wine&Siena": quando la città abbraccia il vino La città di Siena, scrigno di arte e storia, si prepara ad accogliere Wine&Siena 2025, la decima edizione del primo grande evento enogastronomico dell'anno. Dal 25 al 27 gennaio, le sale del complesso di Santa Maria della Scala si animeranno con i profumi e i sapori delle oltre 150 aziende partecipanti. L'evento, voluto dal patron del Merano WineFestival, Helmuth Köcher, e dal presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini, si conferma un connubio straordinario tra eccellenza enogastronomica e patrimonio culturale. Wine&Siena 2025, tra sapori e sostenibilità Cuore pulsante della manifestazione sono le 150 aziende protagoniste, selezionate dalla Guida The WineHunter con vini, cibi, spirits e birre da tutta Italia. L'evento non si limita alla degustazione, ma propone anche masterclass e seminari che esplorano i temi dell'enogastronomia e della sostenibilità, offrendo momenti di approfondimento e confronto con esperti del settore. Non mancheranno i WineHunter Talks, un'occasione per riflettere sul futuro dell'enogastronomia. Dal 25 al 27 gennaio un ricco programma tra degustazioni e masterclass (Foto © Wine&Siena). Un programma ricco di appuntamenti Wine&Siena 2025 prenderà il via venerdì 24 gennaio con l'inaugurazione ufficiale nella Sala delle Lupe del Palazzo del Comune in Piazza del Campo, seguita dalla suggestiva Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. Sabato 25 e domenica 26 gennaio, invece, dalle 11:00 alle 18:00, gli appassionati e i professionisti potranno immergersi in un percorso sensoriale unico, mentre la cena di gala di domenica sera, nella storica sede della Contrada della Giraffa, renderà omaggio alla memoria di Andrea Vanni. Lunedì 27 gennaio sarà invece dedicato agli operatori del settore e alla stampa. Palazzo Squarcialupi: il tempio del gusto a Wine&Siena 2025 Il complesso di Santa Maria della Scala ospiterà anche il ricco programma di masterclass e seminari nella 'Sala del gusto' al settimo

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

piano. S Sabato 25 gennaio sarà possibile scoprire l'eleganza delle migliori bollicine italiane, i vini passiti e sette eccellenze della tradizione toscana. Domenica 26 gennaio, invece, riflettori puntati su 7 grandi bianchi d'autore, sull'affinamento in anfora e sul Pinot Nero. A completare l'offerta formativa, i seminari pomeridiani dedicati all'olio extravergine d'oliva e al brandy. Oltre 150 aziende presenti saranno premiate dalla Guida The Winehunter (Foto © Wine&Siena). Il "Fuori Wine&Siena": quando la città abbraccia il vino La decima edizione di Wine&Siena 2025 esce dai confini di Santa Maria della Scala per vivere nel cuore della città toscana. Tra le iniziative del 'Fuori Wine&Siena', spiccano gli appuntamenti 'AsSaggi di vino', che uniscono vino, arte, geologia e astronomia, e le visite guidate a Palazzo Sansedoni. Questi momenti rappresentano un'opportunità unica per scoprire le radici culturali e artistiche di Siena: un'esperienza immersiva che celebra l'arte del gusto in una cornice d'eccezione. Per maggiori informazioni, visitare il sito www.wineandsiena.com © Riproduzione vietata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Wine&Siena celebra le eccellenze premiate dai The WineHunter Awards dal 25 al 27 gennaio a Siena

LINK: https://www.lamadia.com/appuntamenti/winesiena-celebra-a-siena-le-eccellenze-premiate/

Wine&Siena celebra le eccellenze premiate dai The WineHunter Awards dal 25 al 27 gennaio a Siena Gen142025 Appuntamenti Wine&Siena,: l primo grande evento enogastronomico dell'anno in Italia torna a Siena dal 25 al 27 gennaio: la rassegna voluta dal patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher, e dal presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini. Un appuntamento che da dieci anni segna il connubio tra arte e cultura enogastronomica nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala. Oltre 150 aziende enogastronomiche italiane tra vino, cibo, spirits e birra, accuratamente selezionate dalla Guida The WineHunter, saranno protagoniste di questa decima edizione, che si completa con masterclass, seminari, eventi, tra cui i WineHunter Talks, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità, e il calendario di iniziative del Fuori Wine&Siena. IL PROGRAMMA DI WINE&SIENA 2025 L'edizione 2025 di Wine&Siena inizia venerdì 24 gennaio con l'inaugurazione e il taglio del nastro alle ore 18.00 in Sala delle Lupe, presso il Palazzo del Comune in Piazza del Campo, seguita alle 20.00 dalla Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. Sabato 25 e domenica 26 gennaio dalle 11.00 alle 18.00 Wine&Siena apre le porte ad appassionati ed esperti che possono scoprire e degustare i prodotti enogastronomici degli oltre 150 espositori wine, food, spirits, beer, ai quali si aggiungono gli stand Extrawine e dei Consorzi. La sera di domenica 26 gennaio va in scena la cena di gala in ricordo di Andrea Vanni, nella storica sede Imperiale Contrada della Giraffa. Infine, lunedì 27 gennaio è dedicato agli operatori del settore e della stampa, occasione unica per conoscere da vicino le eccellenze selezionate da The WineHunter. MASTERCLASS E SEMINARI A PALAZZO SQUARCIALUPI Nelle giornate di sabato 25 e domenica 26 gennaio, la 'Sala del gusto' al 7° piano del complesso di Santa Maria della Scala ospita un programma di masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico. Le masterclass in programma per sabato 25 gennaio spaziano tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi. Domenica 26 gennaio, le masterclass si concentreranno invece su 7 grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero. Appuntamento con i seminari alle ore 14.00: nella giornata di sabato 25 sarà protagonista

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

l'olio extravergine d'oliva, domenica 26 spazio al fascino del brandy. FUORI WINE&SIENA 2025 Come negli scorsi anni, Wine&Siena esce dalle sale del complesso di Santa Maria della Scala per aprirsi alla città con una serie di iniziative raccolte nel calendario 'Fuori Wine&Siena'. Tra queste, i 4 appuntamenti 'AsSaggi di vino', degustazioni con interventi e curiosità legate al vino, tra arte, geologia e astronomia, in attesa di Wine&Siena 2025, a cura di Confcommercio Siena, in collaborazione con la Camera di Commercio Arezzo Siena e con la partecipazione dell'Università degli Studi di Siena. Tra le attività di 'Fuori Wine&Siena' anche le visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena: nella giornata di sabato 25 gennaio, infatti, i visitatori potranno scoprire la storia del palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato, nonché ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione. PARTNER Radio Monte Carlo è la radio ufficiale dell'evento. Sono media partner Firenze Spettacolo, I Grandi Vini, Toscana Tascabile, Simona Geri, Andrea Radic, Emanuele Trono, Stefano Quaglierini, Olga Schiaffino - Wine Lovers Italy. Partner tecnici: Accessoridavino.com, Arco Spedizioni, I Bibanesi. Si ringraziano i partner istituzionali Regione Toscana, Comune di Siena, Fondazione Santa Maria della Scala, Università degli Studi di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena, Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Camera di Commercio Arezzo Siena, Federalberghi Siena e provincia, I.I.S 'B. Ricasoli' di Siena e I.I.S. 'P. Artusi' di Chianciano Terme (SI). Categoria: Appuntamenti 14 Gennaio 2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Al 10° Wine&Siena si celebrano le eccellenze enogastronomiche italiane

LINK: https://corrieredelvino.it/primopiano/eventi/al-10-winesiena-si-celebrano-le-eccellenze-enogastronomiche-italiane/

Al 10° Wine&Siena si celebrano le eccellenze enogastronomiche italiane Di redazione - 14 Gennaio 2025 Facebook Twitter Pinterest WhatsApp Torna a Siena dal 25 al 27 gennaio il primo grande evento enogastronomico dell'anno: Wine&Siena, la rassegna voluta dal patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher, e dal presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini. Un appuntamento che da dieci anni segna il connubio tra arte e cultura enogastronomica nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala. Oltre 150 aziende enogastronomiche italiane tra vino, cibo, spirits e birra, accuratamente selezionate dalla Guida The WineHunter, saranno protagoniste di questa decima edizione, che si completa con masterclass, seminari, eventi, tra cui i WineHunter Talks, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità, e il calendario di iniziative del Fuori Wine&Siena. Il programma di Wine&Siena 2025 inizia venerdì 24 gennaio con l'inaugurazione e il taglio del nastro alle ore 18.00 in Sala delle Lupe, presso il Palazzo del Comune in Piazza del Campo, seguita alle 20.00 dalla Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. Sabato 25 e domenica 26 gennaio dalle 11.00 alle 18.00 Wine&Siena apre le porte ad appassionati ed esperti che possono scoprire e degustare i prodotti enogastronomici degli oltre 150 espositori wine, food, spirits, beer, ai quali si aggiungono gli stand Extrawine e dei Consorzi. La sera di domenica 26 gennaio va in scena la cena di gala in ricordo di Andrea Vanni, nella storica sede Imperiale Contrada della Giraffa. Infine, lunedì 27 gennaio è dedicato agli operatori del settore e della stampa, occasione unica per conoscere da vicino le eccellenze selezionate da The WineHunter. Wine&Siena Masterclass e seminari Nelle giornate di sabato 25 e domenica 26 gennaio, la 'Sala del gusto' al 7° piano del complesso di Santa Maria della Scala ospita un programma di masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico. Le masterclass in programma per sabato 25 gennaio spaziano tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi. Domenica 26 gennaio, le masterclass si concentreranno invece su 7 grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero. Appuntamento con i seminari alle ore 14.00: nella giornata di sabato 25 sarà protagonista l'olio extravergine d'oliva, domenica 26 spazio al fascino del brandy. Fuori

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Wine&Siena Come negli scorsi anni, Wine&Siena esce dalle sale del complesso di Santa Maria della Scala per aprirsi alla città con una serie di iniziative raccolte nel calendario 'Fuori Wine&Siena'. Tra queste, i 4 appuntamenti 'AsSaggi di vino', degustazioni con interventi e curiosità legate al vino, tra arte, geologia e astronomia, in attesa di Wine&Siena 2025, a cura di Confcommercio Siena, in collaborazione con la Camera di Commercio Arezzo Siena e con la partecipazione dell'Università degli Studi di Siena. Tra le attività di 'Fuori Wine&Siena' anche le visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena: nella giornata di sabato 25 gennaio, infatti, i visitatori potranno scoprire la storia del palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato, nonché ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione. Accredito stampa: https://wineandsiena.com/accredito-stampa/ Accredito operatori: https://wineandsiena.com/accredito-operatori/

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Wine&Siena: dal 25 al 27 gennaio Siena celebra le eccellenze enologiche

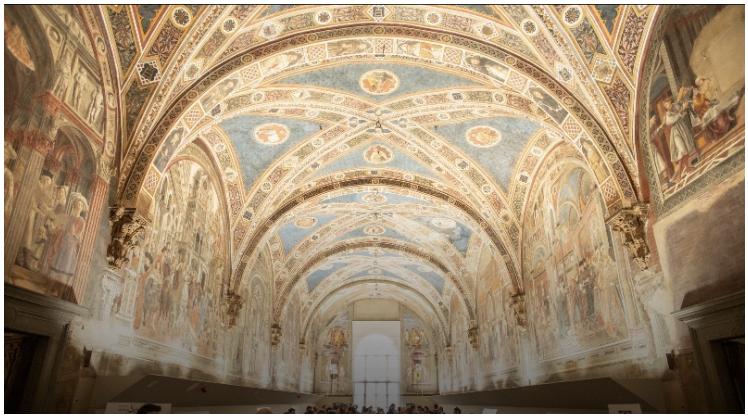
LINK: https://www.turismoitinerante.com/site/winesiena-dal-25-al-27-gennaio-siena-celebra-le-eccellenze-enologiche/

Wine&Siena: dal 25 al 27 gennaio Siena celebra le eccellenze enologiche by admin 13 Gennaio 2025 Siena sarà di nuovo Wine&Siena. Tre giorni dedicati al vino e all'enogastronomia in cui la città conferma il suo essere capitale del vino in Italia. E quest'anno si celebra la decima edizione di questa manifestazione nata nel 2015 e realizzata a Siena per la prima volta a fine gennaio del 2016. Dieci anni di degustazioni, di visite, di approfondimenti, di masterclass, dieci anni di eccellenza. Che in questa edizione troveremo di nuovo dal 25 al 27 gennaio 2025, ancora al Santa Maria della Scala e Palazzo Squarcialupi, nelle sale individuate in stretta collaborazione, e grazie, al Comune di Siena. Wine&Siena è infatti patrimonio culturale, arte che si unisce alle migliori produzioni vinicole insignite del prestigioso The WineHunter Award. La decima edizione accoglierà oltre 100 aziende enogastronomiche nazionali, accuratamente selezionate dalle commissioni d'assaggio di The WineHunter e insignite del prestigioso The WineHunter Award: espositori di vino, cibo, spirits e birra, insieme a Extrawine e Consorzi. Le suggestive stanze dell'antico Spedale ospiteranno inoltre 'The WineHunter Talks' dal sabato al lunedì, offrendo un'opportunità unica di approfondire tematiche legate al mondo enogastronomico, della sostenibilità e delle sfide che sono davanti al mondo del vino. Domenica 27 gennaio ad esempio avremo, grazie alla preziosa collaborazione dell'Università di Siena, la presentazione di una nuova ricerca e il consueto panel sui cambiamenti climatici. Lo studio è stato realizzato dal Santa Chiara Lab nell'ambito delle attività che svolge come spoke di Agritech, il Centro Nazionale di Ricerca per le Tecnologie dell'Agricoltura, su 3mila aziende agricole italiane, di cui più di mille vitivinicole, per capire come si stanno muovendo sul fronte della sostenibilità e della transizione ecologica. Si conferma anche lo spazio esclusivo per esplorare il mondo del vino attraverso le Masterclasses: sei appuntamenti tra sabato e domenica, per un viaggio sensoriale tra profumi e sapori vinicoli. Ed ancora, l'incontro arte, architettura con i prodotti dell'eccellenza vitivinicola e alimentare si espliciterà in visite guidate. Non solo, come già lo scorso anno Wine&Siena andrà fuori dal Santa Maria della Scala per incontrare i visitatori dei locali senesi con il 'Fuori Wine&Siena' e con 'AsSaggi di vino', il format già sperimentato lo scorso anno che si tiene nei wine bar senesi nel mese di gennaio. Alle degustazioni si abbinano interventi su curiosità legate al vino che spaziano dalla letteratura, l'archeologia, l'arte e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

quest'anno anche l'astronomia. Un format molto apprezzato che è possibile realizzare grazie alla disponibilità dei docenti dell'Università di Siena che lasciano l'aula accademica per regalarci un po' delle loro conoscenze. Con i percorsi sensoriali si partirà alle 11 di sabato 25 gennaio al Santa Maria della Scala dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. Anche domenica 26 gennaio, stand aperti dalle 11 fino alle 18. Infine, con Wine&Siena 2024 torna la giornata di lunedì 27 gennaio dedicata agli operatori del settore e alla stampa, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici. Wine&Siena apre l'anno degli eventi enogastronomici italiani e di The Wine Hunter con un'esplosione di sapori dedicata agli esperti del settore e agli appassionati del buon cibo e del vino. Ideato da The WineHunter Helmuth Köcher in collaborazione con Confcommercio Siena, l'evento trasforma il Santa Maria della Scala e i maestosi palazzi storici di Siena in un palcoscenico magico, offrendo una rassegna straordinaria in un contesto unico. Preziose le collaborazioni con la Camera di Commercio di Arezzo Siena, il Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena, Fondazione Monte dei Paschi, Università degli Studi di Siena. La manifestazione ha inoltre il patrocinio della Regione Toscana. Info: https://wineandsiena.com/

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Dal 25 al 27 gennaio, il 10° Wine&Siena

12 Gennaio 2025

Il primo grande evento enogastronomico dell'anno in Italia torna a Siena dal 25 al 27 gennaio: è Wine&Siena, la rassegna voluta dal **patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher,** e dal **presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini**. Un appuntamento che da dieci anni segna il connubio tra **arte e cultura enogastronomica nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala**. **Oltre 150 aziende enogastronomiche italiane** tra vino, cibo, spirits e birra, accuratamente selezionate dalla Guida The WineHunter, saranno protagoniste di questa decima edizione, che si completa con **masterclass, seminari, eventi, tra cui i WineHunter Talks**, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità, e il calendario di iniziative del **Fuori Wine&Siena**.

Il programma di Wine&Siena 2025

L'edizione 2025 di Wine&Siena **inizia venerdì 24 gennaio con l'inaugurazione e il taglio del nastro alle ore 18.00 in Sala delle Lupe**, presso il Palazzo del Comune in Piazza del Campo, seguita alle 20.00 dalla Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. **Sabato 25 e domenica 26 gennaio dalle 11.00 alle 18.00 Wine&Siena apre le porte ad appassionati ed esperti** che possono scoprire e degustare i prodotti enogastronomici degli **oltre 150 espositori wine, food, spirits, beer**, ai quali si aggiungono gli stand Extrawine e dei Consorzi. La sera di domenica 26 gennaio va in scena la cena di gala in ricordo di Andrea Vanni, nella storica sede Imperiale Contrada della Giraffa. Infine, **lunedì 27 gennaio è dedicato agli operatori del settore e della stampa**, occasione unica per conoscere da vicino le eccellenze selezionate da The WineHunter.

Masterclass e seminari a palazzo Squarcialupi

Nelle giornate di **sabato 25 e domenica 26 gennaio**, la "Sala del gusto" al 7° piano del complesso di Santa Maria della Scala ospita un programma di **masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico**. Le masterclass in programma per sabato 25 gennaio spaziano tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi. Domenica 26 gennaio, le masterclass si concentreranno invece su 7 grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero. Appuntamento con i seminari alle ore 14.00: nella giornata di sabato 25 sarà protagonista l'olio extravergine d'oliva, domenica 26 spazio al fascino del brandy.

Fuori Wine&Siena 2025

Come negli scorsi anni, **Wine&Siena esce dalle sale del complesso di Santa Maria della Scala** per aprirsi alla città con una serie di iniziative raccolte nel calendario "**Fuori Wine&Siena**". Tra queste, i **4 appuntamenti "AsSaggi di vino", degustazioni con interventi e curiosità legate al vino, tra arte, geologia e astronomia**, in attesa di Wine&Siena 2025, a cura di Confcommercio Siena, in collaborazione con la Camera di Commercio Arezzo Siena e con la partecipazione dell'Università degli Studi di Siena. Tra le attività di "Fuori Wine&Siena" anche le **visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena**: nella giornata di sabato 25 gennaio, infatti, i visitatori potranno scoprire la storia del palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato, nonché ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione.

Radio Monte Carlo è la radio ufficiale dell'evento. Sono media partner **Firenze Spettacolo, I Grandi Vini, Toscana Tascabile, Simona Geri, Andrea Radic, Emanuele Trono, Stefano Quaglierini, Olga Schiaffino – Wine Lovers Italy**. Partner tecnici: **Accessoridavino.com, Arco Spedizioni**, **I Bibanesi.** Si ringraziano i partner istituzionali **Regione Toscana**, **Comune di Siena**, **Fondazione Santa Maria della Scala**, **Università degli Studi di Siena**, **Banca Monte dei Paschi di Siena**, **Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Camera di Commercio Arezzo Siena**, **Federalberghi Siena e provincia**, **I.I.S "B. Ricasoli" di Siena** e **I.I.S. "P. Artusi" di Chianciano Terme (SI)**.

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Degustare un grande vino ammirando i capolavori di una delle più belle città d'arte: Siena

LINK: https://winenews.it/it/degustare-un-grande-vino-ammirando-i-capolavori-di-una-delle-piu-belle-citta-darte-siena_546690/

Degustare un grande vino ammirando i capolavori di una delle più belle città d'arte: Siena Nell'edizione n. 10 di 'Wine & Siena', tra Palazzo Pubblico e il Santa Maria della Scala, visite d'eccezione alla Fondazione Banca Monte dei Paschi Siena, 11 Gennaio 2025, ore 10:00 Degustare un grande vino ammirando i capolavori di una delle più belle città d'arte: Siena 11 Gennaio 2025 Tracce di vino negli affreschi del Complesso Museale di Santa Maria della Scala a Siena (ph: WineNews) "> Degustare un grande vino ammirando i capolavori di una delle più belle città d'arte: Siena 11 Gennaio 2025 Piazza del Campo a Siena "> Degustare un grande vino ammirando i capolavori di una delle più belle città d'arte: Siena 11 Gennaio 2025 Il Guidoriccio da Fogliano di Simone Martini in Palazzo Pubblico sullo sfondo di una degustazione "> Degustare un grande vino ammirando i capolavori di una delle più belle città d'arte: Siena 11 Gennaio 2025 Particolare dell'Allegoria ed Effetti del Buono e del Cattivo Governo di Ambrogio Lorenzetti in Palazzo Pubblico "> Degustare un grande vino ammirando i capolavori di una delle più belle città d'arte: Siena 11 Gennaio 2025 La Maestà di Simone Martini sullo sfondo di una degustazione "> Degustare un grande vino ammirando i capolavori di una delle più belle città d'arte: Siena 11 Gennaio 2025 La vista su Piazza del Campo da Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena "> Degustare un grande vino ammirando i capolavori di una delle più belle città d'arte: Siena 11 Gennaio 2025 Degustazione a 'Wine & Siena' "> Degustare un grande vino ammirando i capolavori di una delle più belle città d'arte: Siena 11 Gennaio 2025 Degustazione a 'Wine & Siena' "> Degustare un grande vino ammirando i capolavori di una delle più belle città d'arte: Siena 11 Gennaio 2025 Il Pellegrinaio nel Complesso Museale di Santa Maria della Scala "> Degustare un grande vino ammirando i capolavori di una delle più belle città d'arte: Siena 11 Gennaio 2025 Le Nozze di Cana di Duccio di Buoninsegna al Museo dell'Opera del Duomo di Siena "> Unire i capolavori dell'arte italiana ai grandi vini: un 'biglietto da visita' unico ed inimitabile che solo l'Italia può offrire nel mondo e che caratterizza Siena, una delle città d'arte più importanti al mondo, scendendo lungo le vie medievali che si snodano dal Duomo e dal 'Facciatone', dove la vista spazia nella campagna senese 'dipinta' di vigneti, verso Piazza del Campo, per ammirare gli affreschi della Maestà e del Guidoriccio da Fogliano di Simone Martini e il ciclo dell'Allegoria ed Effetti del Buono e del Cattivo Governo di Ambrogio Lorenzetti in

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Palazzo Pubblico, ma anche la ricchissima Collezione di Opere d'Arte custodita dalla Fondazione Monte dei Paschi di Siena a Palazzo Sansedoni, con il suo ineguagliabile affaccio sulla piazza dove si corre il Palio, e risalendo all'ombra di Rocca Salimbeni, storica sede della Banca più antica d'Italia, verso il nobile Palazzo Squarcialupi e il Complesso Museale di Santa Maria della Scala, dove a fare da sfondo alle degustazioni è l'antichissimo 'Spedale' con il bellissimo ciclo di affreschi del Pellegrinaio, tra i più importanti del Quattrocento senese ed italiano. È l'occasione che offre 'Wine & Siena - Capolavori del Gusto' 2025, di scena dal 25 al 27 gennaio. Protagoniste dell'evento, firmato dal patron di 'Merano WineFestival' Helmuth Köcher e voluto da Confcommercio Siena, guidata da Stefano Bernardini, in collaborazione con Comune di Siena e il patrocinio di Regione Toscana, oltre 150 tra le migliori produzioni enologiche - di cantine secolari come Abbazia di Novacella dall'Alto Adige, e nuove realtà come Nododivino di Citra Vini, gigante della cooperazione italiana, dall'Abruzzo, dalle griffe del Barolo e delle Langhe come Poderi Gianni Gagliardo a quelle del Monferrato come Vicara, dall'Oltrepò Pavese con Monsupello, al Veneto con Bottega e Farina, dalla Campania con la storica Marisa Cuomo, alla Puglia con Varvagliane 1921 e Leone De Castris e, ovviamente, delle Denominazioni di punta della Toscana, dal Chianti Classico con aziende come San Felice (Gruppo Allianz) e Vallepicciola, Tenuta di Bibbiano, Domini Castellare di Castellina e San Fabiano Calcinaia, a Bolgheri con Caccia al Piano, dal Brunello di Montalcino con Fuligni e Camigliano, La Gerla, Ridolfi e Piombaia, al Nobile di Montepulciano, con nomi come Salcheto, Lunadoro e Carpineto, dal Chianti con il Geografico al Valdarno con Il Borro della famiglia Ferragamo, tra le altre - e gastronomiche (vino, cibo, spirits e birra, ai quali si aggiungono gli Extrawine ed i Consorzi) selezionate dalla Guida The WineHunter e premiate dai The WineHunter Awards. In particolare, il taglio del nastro sarà il 24 gennaio nella Sala delle Lupe del Palazzo Pubblico in Piazza del Campo, seguita dalla Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. Il 25 e il 26 gennaio 'Wine & Siena' apre le porte ad appassionati ed esperti per la degustazione nel Complesso museale del Santa Maria della Scala. E dove, nelle stesse date, la 'Sala del gusto' di Palazzo Squarcialupi ospita un programma di masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico, spaziando tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi, il 25 gennaio, e su 7 grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero, il 26 gennaio. E se nei WineHunter Talks si parlerà della sfida della sostenibilità, mentre l'Università di Siena presenterà una nuova ricerca su sostenibilità e transizione ecologica nelle aziende realizzata dal Santa Chiara Lab. Ma ci sono anche il 'Fuori Wine & Siena' e 'AsSaggi di vino', il format nei wine bar in cui alle degustazioni si abbinano interventi su curiosità legate al vino che spaziano dalla letteratura all'archeologia, dall'arte all'astronomia con i docenti dell'Università di Siena che lasciano l'aula accademica per regalare un po' delle loro conoscenze: il 15 gennaio ai Tre filari nell'incontro tra l'astronomia e Casa alle Vacche Alessandro Marchini parlerà de 'Le stelle del vino'; il 22 gennaio alla

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Gastronomia Morbidi saranno protagonisti i vini dell'azienda Arillo in Terrabianca insieme a Enrico Tavarnelli e Ivan Martini con 'La Geologia nel bicchiere: dalla terra al vino', e, infine, il 29 gennaio, a La Macelleria, si parlerà di 'Ciascun vino al suo calice' con Cristallerie Mezzetti. E, con 'Wine & Siena', tornano le visite al prestigioso Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena: il 25 gennaio, nel primo giorno dei percorsi sensoriali, sarà possibile scoprire il Palazzo e il percorso museale dove è conservata la collezione d'arte. I visitatori saranno accompagnati nelle stanze che furono dimora della nobile famiglia senese dei Sansedoni e che, attualmente, ospitano la sede e la Collezione Opere d'Arte della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. La visita guidata permetterà di far conoscere la storia del Palazzo, dei personaggi che lo hanno abitato e dei suoi tesori nascosti attraverso illustrazioni aneddoti e racconti anche di vino. Copyright © 2000/2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Wine&Siena: la decima edizione in scena dal 25 al 27 gennaio

LINK: https://winecouture.it/2025/01/10/winesiena-la-decima-edizione-in-scena-dal-25-al-27-gennaio/

Wine&Siena: la decima edizione in scena dal 25 al 27 gennaio DI Redazione 10 Gennaio 2025 Oltre 150 aziende partecipanti, per una kermesse spin-off di Merano WineFestival che, nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala, celebra le eccellenze premiate dai The WineHunter Awards. Torna, con la sua decima edizione dal 25 al 27 gennaio, Wine&Siena 2025. Il programma di Wine&Siena 2025 Nuova edizione, dal 25 al 27 gennaio, per Wine&Siena 2025, la rassegna voluta dal patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher, e dal presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini. Un appuntamento che da 10 anni segna il connubio tra arte e cultura enogastronomica nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala. Oltre 150 aziende enogastronomiche italiane tra vino, cibo, Spirits e birra, accuratamente selezionate dalla Guida The WineHunter, saranno protagoniste di questa nuova edizione, che si completa con masterclass, seminari, eventi, tra cui i WineHunter Talks, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità, e il calendario di iniziative del Fuori Wine&Siena. L'edizione 2025 di Wine&Siena inizia venerdì 24 gennaio con l'inaugurazione e il taglio del nastro alle ore 18 in Sala delle Lupe, presso il Palazzo del Comune in Piazza del Campo, seguita alle 20 dalla Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. Sabato 25 e domenica 26 gennaio dalle 11 alle 18 Wine&Siena apre le porte ad appassionati ed esperti che possono scoprire e degustare i prodotti enogastronomici degli oltre 150 espositori wine, food, Spirits, beer, ai quali si aggiungono gli stand Extrawine e dei Consorzi. La sera di domenica 26 gennaio va in scena la cena di gala in ricordo di Andrea Vanni, nella storica sede Imperiale Contrada della Giraffa. Infine, lunedì 27 gennaio è dedicato agli operatori del settore e della stampa, occasione unica per conoscere da vicino le eccellenze selezionate da The WineHunter. Masterclass e seminari a Wine&Siena 2025 Nelle giornate di sabato 25 e domenica 26 gennaio, la 'Sala del gusto' al settimo piano del complesso di Santa Maria della Scala ospita un programma di masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico. Le masterclass in programma per sabato 25 gennaio spaziano tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi. Domenica 26 gennaio, le masterclass si concentreranno invece su 7

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero. Appuntamento con i seminari alle ore 14.00: nella giornata di sabato 25 sarà protagonista l'olio extravergine d'oliva, domenica 26 spazio al fascino del brandy. Gli appuntamenti in città Come negli scorsi anni, Wine&Siena esce dalle sale del complesso di Santa Maria della Scala per aprirsi alla città con una serie di iniziative raccolte nel calendario 'Fuori Wine&Siena'. Tra queste, i quattro appuntamenti 'AsSaggi di vino', degustazioni con interventi e curiosità legate al vino, tra arte, geologia e astronomia, in attesa di Wine&Siena 2025, a cura di Confcommercio Siena, in collaborazione con la Camera di Commercio Arezzo Siena e con la partecipazione dell'Università degli Studi di Siena. Tra le attività di 'Fuori Wine&Siena' anche le visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena: nella giornata di sabato 25 gennaio, infatti, i visitatori potranno scoprire la storia del palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato, nonché ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Wine&Siena celebra le eccellenze di The WineHunter Award con oltre 150 aziende al Santa Maria della Scala.

LINK: https://www.cronacheturistiche.it/2025/01/09/winesiena-celebra-le-eccellenze-di-the-winehunter-award-con-oltre-150-aziende-al-santa-maria-de...

Wine&Siena celebra le eccellenze di The WineHunter Award con oltre 150 aziende al Santa Maria della Scala. Cronache Turistiche Gennaio 9, 2025 Gennaio 9, 2025 Dal 25 al 27 gennaio, torna a Siena il primo grande evento enogastronomico dell'anno in Italia, il Wine&Siena è la rassegna voluta dal patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher, e dal presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini. Un appuntamento che da dieci anni segna il connubio tra arte e cultura enogastronomica nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala. Oltre 150 aziende enogastronomiche italiane tra vino, cibo, spirits e birra, accuratamente selezionate dalla Guida The WineHunter, saranno protagoniste di questa decima edizione, che si completa con masterclass, seminari, eventi, tra cui i WineHunter Talks, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità, e il calendario di iniziative del Fuori Wine&Siena. Il programma di Wine&Siena 2025 L'edizione 2025 di Wine&Siena inizia venerdì 24 gennaio con l'inaugurazione e il taglio del nastro alle ore 18.00 in Sala delle Lupe, presso il Palazzo del Comune in Piazza del Campo, seguita alle 20.00 dalla Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. Sabato 25 e domenica 26 gennaio dalle 11.00 alle 18.00 Wine&Siena apre le porte ad appassionati ed esperti che possono scoprire e degustare i prodotti enogastronomici degli oltre 150 espositori wine, food, spirits, beer, ai quali si aggiungono gli stand Extrawine e dei Consorzi. La sera di domenica 26 gennaio va in scena la cena di gala in ricordo di Andrea Vanni, nella storica sede Imperiale Contrada della Giraffa. Infine, lunedì 27 gennaio è dedicato agli operatori del settore e della stampa, occasione unica per conoscere da vicino le eccellenze selezionate da The WineHunter. Masterclass e Seminari a Palazzo Squarcialupi Nelle giornate di sabato 25 e domenica 26 gennaio, la 'Sala del gusto' al 7° piano del complesso di Santa Maria della Scala ospita un programma di masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico. Le masterclass in programma per sabato 25 gennaio spaziano tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi. Domenica 26 gennaio, le masterclass si concentreranno invece su 7 grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero. Appuntamento con i seminari alle ore

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

14.00: nella giornata di sabato 25 sarà protagonista l'olio extravergine d'oliva, domenica 26 spazio al fascino del brandy. Fuori Wine&Siena 2025 Come negli scorsi anni, Wine&Siena esce dalle sale del complesso di Santa Maria della Scala per aprirsi alla città con una serie di iniziative raccolte nel calendario 'Fuori Wine&Siena'. Tra queste, i 4 appuntamenti 'AsSaggi di vino', degustazioni con interventi e curiosità legate al vino, tra arte, geologia e astronomia, in attesa di Wine&Siena 2025, a cura di Confcommercio Siena, in collaborazione con la Camera di Commercio Arezzo Siena e con la partecipazione dell'Università degli Studi di Siena. Tra le attività di 'Fuori Wine&Siena' anche le visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena: nella giornata di sabato 25 gennaio, infatti, i visitatori potranno scoprire la storia del palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato, nonché ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione. Partner Radio Monte Carlo è la radio ufficiale dell'evento. Sono media partner Firenze Spettacolo, I Grandi Vini, Toscana Tascabile, Simona Geri, Andrea Radic, Emanuele Trono, Stefano Quaglierini, Olga Schiaffino - Wine Lovers Italy. Partner tecnici: Accessoridavino.com, Arco Spedizioni, I Bibanesi. Si ringraziano i partner istituzionali Regione Toscana, Comune di Siena, Fondazione Santa Maria della Scala, Università degli Studi di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena, Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Camera di Commercio Arezzo Siena, Federalberghi Siena e provincia, I.I.S 'B. Ricasoli' di Siena e I.I.S. 'P. Artusi' di Chianciano Terme (SI). Enogastronomia Eventi e cultura Notizie

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

EventiDOP.com
Giornale on line di informazione enogastronomica

10° Wine&Siena

10 Gennaio 2025 Lorella Mehmetllari

Dal 25 al 27 gennaio, il 10° Wine&Siena celebra le eccellenze premiate dai The WineHunter Awards. Lunedì 27 dedicato agli operatori del settore e alla stampa: accrediti online su wineandsiena.com.

Il primo grande evento enogastronomico dell'anno in Italia torna a Siena dal 25 al 27 gennaio: è Wine&Siena, la rassegna voluta dal **patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher,** e dal **presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini**. Un appuntamento che da dieci anni segna il connubio tra **arte e cultura enogastronomica nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala**. **Oltre 150 aziende enogastronomiche italiane** tra vino, cibo, spirits e birra, accuratamente selezionate dalla Guida The WineHunter, saranno protagoniste di questa decima edizione, che si completa con **masterclass, seminari, eventi, tra cui i WineHunter Talks**, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità, e il calendario di iniziative del **Fuori Wine&Siena**.

IL PROGRAMMA DI WINE&SIENA 2025

L'edizione 2025 di Wine&Siena **inizia venerdì 24 gennaio con l'inaugurazione e il taglio del nastro alle ore 18.00 in Sala delle Lupe**, presso il Palazzo del Comune in Piazza del Campo, seguita alle 20.00 dalla Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. **Sabato 25 e domenica 26 gennaio dalle 11.00 alle 18.00 Wine&Siena apre le porte ad appassionati ed esperti** che possono scoprire e degustare i prodotti enogastronomici degli **oltre 150 espositori wine, food, spirits, beer**, ai quali si aggiungono gli stand Extrawine e dei Consorzi. La sera di domenica 26 gennaio va in scena la cena di gala in ricordo di Andrea Vanni, nella storica sede Imperiale Contrada della Giraffa. Infine, **lunedì 27 gennaio è dedicato agli operatori del settore e della stampa**, occasione unica per conoscere da vicino le eccellenze selezionate da The WineHunter.

MASTERCLASS E SEMINARI A PALAZZO SQUARCIALUPI

Nelle giornate di **sabato 25 e domenica 26 gennaio**, la "Sala del gusto" al 7° piano del complesso di Santa Maria della Scala ospita un programma di **masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico**. Le masterclass in programma per sabato 25 gennaio spaziano tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi. Domenica 26 gennaio, le masterclass si concentreranno invece su 7 grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero. Appuntamento con i seminari alle ore 14.00: nella giornata di sabato 25 sarà protagonista l'olio extravergine d'oliva, domenica 26 spazio al fascino del brandy.

FUORI WINE&SIENA 2025

Come negli scorsi anni, **Wine&Siena esce dalle sale del complesso di Santa Maria della Scala** per aprirsi alla città con una serie di iniziative raccolte nel calendario "**Fuori Wine&Siena**". Tra queste, i **4 appuntamenti "AsSaggi di vino", degustazioni con interventi e curiosità legate al vino, tra arte, geologia e astronomia**, in attesa di Wine&Siena 2025, a cura di Confcommercio Siena, in collaborazione con la Camera di Commercio Arezzo Siena e con la partecipazione dell'Università degli Studi di Siena. Tra le attività di "Fuori Wine&Siena" anche le **visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena**: nella giornata di sabato 25 gennaio, infatti, i visitatori potranno scoprire la storia del palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato, nonché ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione.

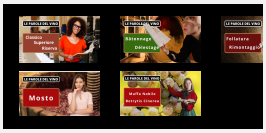
PARTNER

Radio Monte Carlo è la radio ufficiale dell'evento. Sono media partner **Firenze Spettacolo, I Grandi Vini, Toscana Tascabile, Simona Geri, Andrea Radic, Emanuele Trono, Stefano Quaglierini, Olga Schiaffino – Wine Lovers Italy**. Partner tecnici: **Accessoridavino.com, Arco Spedizioni, I Bibanesi.** Si ringraziano i partner istituzionali **Regione Toscana, Comune di Siena, Fondazione Santa Maria della Scala, Università degli Studi di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena, Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Camera di Commercio Arezzo Siena, Federalberghi Siena e provincia, I.I.S "B. Ricasoli" di Siena** e **I.I.S. "P. Artusi" di Chianciano Terme (SI)**.

Eventi News Vino degustazioni, food, masterclass, wine, Wine&Siena

LE PAROLE DEL VINO

Luglio 04, 2021 Redazione 0
Classico Superiore e Riserva
Conosci il significato delle classificazioni...
Le parole del vino



PARLIAMO DI... VINO

Grande succ
Alta Langa F
700 accredita
cuvée in degu
34 produttori...
Aziende D.O.P. Eventi News Parliam
Pianeta Vino Vino

Il vitigno em
della Valle I
Kerner
Da 5 ettari a 1
di...
Aziende News Parliamo di... Pianeta V

ARTICOLI RECENTI

Colli Piacentini al via un percorso di promozione in tre tappe a Piacenza e Milano
Al via il Wine Festival che celebra il grande vino della Campania
La Cantina San Michele Appiano dedica un tempio al vino
L'arte di bere il nuovo libro di Umberto Notari
Da Umbria TOP alla scoperta delle radici umbre

ARCHIVIO ARTICOLI

Seleziona il mese

DISTILLATI & CO.

Come si prepara il Vin Brulé, il Punch e il Grog
Distillati & Co. Parliamo di...

Lo Sherry
Distillati & Co. Parliamo di...

La magia del Whisky scozzese
Distillati & Co. Parliamo di...

Italia a Tavola

Siena si veste a festa per 'Wine&Siena': tre giorni dedicati al vino e al gusto

LINK: https://www.italiaatavola.net//flash/wine/2025/1/9/siena-si-veste-a-festa-per-wine-siena-tre-giorni-dedicati-al-vino-al-gusto/109988/

Siena si veste a festa per 'Wine&Siena': tre giorni dedicati al vino e al gusto Wine&Siena 2025 trasforma la città toscana in un vero e proprio festival del gusto. Dal 25 al 27 gennaio: degustazioni, arte, masterclass e cultura, con oltre 150 eccellenze enogastronomiche [...] 09 gennaio 2025 | 17:53 Siena si veste a festa per 'Wine&Siena': tre giorni dedicati al vino e al gusto Wine&Siena 2025 trasforma la città toscana in un vero e proprio festival del gusto. Dal 25 al 27 gennaio: degustazioni, arte, masterclass e cultura, con oltre 150 eccellenze enogastronomiche [...] 09 gennaio 2025 | 17:53 Dal 25 al 27 gennaio, Siena ospiterà la decima edizione di Wine&Siena, l'evento che apre l'anno enogastronomico in Italia. Le storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala accoglieranno oltre 150 aziende selezionate dalla guida The WineHunter di Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini. Wine&Siena 2025: degustazioni, masterclass e incontri con i grandi produttori L'inaugurazione ufficiale dell'evento è fissata per venerdì 24 gennaio alle ore 18 nella Sala delle Lupe del Palazzo Comunale, a Piazza del Campo. La giornata si concluderà con la suggestiva Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala, un appuntamento che promette di deliziare i palati con proposte culinarie d'autore. Da sabato 25 gennaio, gli appassionati di vino e gastronomia potranno poi immergersi in un percorso sensoriale tra i banchi degli espositori, attivi dalle 11 alle 18, e scoprire vini, cibi, spirits e birre d'eccellenza. Per i professionisti del settore, il lunedì 27 gennaio sarà una giornata dedicata agli incontri e agli approfondimenti. Wine&Siena: degustazioni, masterclass e tradizione Tra gli appuntamenti più attesi figurano le masterclass e i seminari, ospitati nella "Sala del Gusto" al settimo piano del complesso di Santa Maria della Scala. Le giornate di sabato 25 e domenica 26 gennaio saranno un'opportunità unica per approfondire la conoscenza dei grandi protagonisti del panorama enologico italiano. Le masterclass di sabato esploreranno l'eleganza delle bollicine italiane, l'intrigante mondo dei vini passiti e da vendemmia tardiva, e la tradizione toscana dei rossi di pregio. Domenica 26 gennaio, l'attenzione si sposterà sui vini bianchi d'autore, sull'affinamento in anfora e su un viaggio dedicato al Pinot Nero. I seminari, previsti entrambi alle ore 14, offriranno un focus sull'olio extravergine d'oliva sabato e sul fascino del brandy domenica, valorizzando prodotti che raccontano storie di territori e passione. Wine&Siena 2025: un evento tra storia, cultura, vino e gusto

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Italia a Tavola

Wine&Siena non si limita alle sale di Santa Maria della Scala, ma si diffonde in tutta la città con il calendario di iniziative "Fuori Wine&Siena". Tra gli eventi spiccano i "AsSaggi di vino", degustazioni guidate che intrecciano vino, arte, geologia e astronomia, in collaborazione con l'Università di Siena e la Camera di Commercio Arezzo-Siena. Un'occasione per avvicinarsi al mondo del vino da prospettive inedite, tra storia e scienza. Imperdibili anche le visite guidate a Palazzo Sansedoni, sabato 25 gennaio, dove i partecipanti potranno scoprire la storia di uno dei simboli di Siena e ammirare la collezione d'arte della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. La cena di gala di domenica 26 gennaio, ospitata nella storica sede dell'Imperiale Contrada della Giraffa, sarà un momento di raffinata convivialità e un omaggio alla memoria di Andrea Vanni, figura iconica del panorama enogastronomico locale. Sostenibilità e cultura: i valori di Wine&Siena Tra degustazioni, incontri e approfondimenti, Wine&Siena 2025 si conferma un evento che celebra non solo la qualità, ma anche l'impegno verso la sostenibilità. I WineHunter Talks, momenti dedicati alla riflessione e al confronto, metteranno infatti al centro le sfide e le opportunità di un settore sempre più orientato al rispetto per l'ambiente e alla valorizzazione delle risorse locali. © Riproduzione riservata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

askanews

Enogastronomia, da 25 a 27 gennaio c'è "Wine and Siena" con 150 aziende

LINK: https://askanews.it/2025/01/09/enogastronomia-da-25-a-27-gennaio-ce-wine-and-siena-con-150-aziende/

Enogastronomia, da 25 a 27 gennaio c'è "Wine and Siena" con 150 aziende Decima edizione nello storico complesso di Santa Maria della Scala Gen 9, 2025 Enogastronomia Milano, 9 gen. (askanews) - Il primo grande evento enogastronomico dell'anno in Italia torna a Siena dal 25 al 27 gennaio: è "Wine & Siena", la rassegna voluta dal patron di Merano WineFestival, Helmuth Kocher, e dal presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini. Un appuntamento che da dieci anni segna il connubio tra arte e cultura enogastronomica nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala. Oltre 150 aziende enogastronomiche italiane tra vino, cibo, spirits e birra, accuratamente selezionate dalla "Guida The WineHunter", saranno protagoniste di questa decima edizione, che si completa con masterclass, seminari, eventi, tra cui i WineHunter Talks, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità, e il calendario di iniziative del "Fuori Wine & Siena". L'edizione 2025 di "Wine & Siena" inizia venerdì 24 gennaio con l'inaugurazione e il taglio del nastro alle 18.00 in Sala delle Lupe, presso il Palazzo del Comune in Piazza del Campo, seguita alle 20 dalla Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. Sabato 25 e domenica 26 gennaio dalle 11 alle 18, la manifestazione apre le porte ad appassionati ed esperti che possono scoprire e degustare i prodotti enogastronomici degli oltre 150 espositori wine, food, spirits, beer, ai quali si aggiungono gli stand Extrawine e dei Consorzi. La sera di domenica 26 gennaio va in scena la cena di gala in ricordo di Andrea Vanni, nella storica sede Imperiale Contrada della Giraffa. Infine, lunedì 27 gennaio è dedicato agli operatori del settore e della stampa, occasione unica per conoscere da vicino le eccellenze selezionate da The WineHunter. Sabato 25 e domenica 26 gennaio, la "Sala del gusto" del complesso di Santa Maria della Scala ospita un programma di masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico. Le masterclass in programma per sabato 25 gennaio spaziano tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e sette eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi. Domenica 26 gennaio, le masterclass si concentreranno invece su sette grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero. Appuntamento con i seminari alle 14: nella giornata di sabato 25 sarà protagonista l'olio extravergine d'oliva, domenica 26 spazio al fascino del brandy. Tra le

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

iniziative nel calendario "Fuori Wine & Siena", i quattro appuntamenti "AsSaggi di vino", degustazioni con interventi e curiosità legate al vino, tra arte, geologia e astronomia, e le visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. Il 25 gennaio i visitatori potranno scoprire la storia del palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato, nonché ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Il Wine&Siena celebra le eccellenze di The WineHunter Award: oltre 150 aziende al Santa Maria della Scala

LINK: https://www.virtuquotidiane.it/eventi-fiere-ed-appuntamenti/il-winesiena-celebra-le-eccellenze-di-the-winehunter-award-oltre-150-aziende-al-...

Il Wine&Siena celebra le eccellenze di The WineHunter Award: oltre 150 aziende al Santa Maria della Scala SIENA - Il primo grande evento enogastronomico dell'anno in Italia torna a Siena dal 25 al 27 gennaio: è Wine&Siena, la rassegna voluta dal patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher, e dal presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini. Un appuntamento che da dieci anni segna il connubio tra arte e cultura enogastronomica nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala. Oltre 150 aziende enogastronomiche italiane tra vino, cibo, spirits e birra, accuratamente selezionate dalla Guida The WineHunter, saranno protagoniste di questa decima edizione, che si completa con masterclass, seminari, eventi, tra cui i WineHunter Talks, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità, e il calendario di iniziative del Fuori Wine&Siena. Il programma L'edizione 2025 di Wine&Siena inizia venerdì 24 gennaio con l'inaugurazione e il taglio del nastro alle ore 18,00 in Sala delle Lupe, presso il Palazzo del Comune in Piazza del Campo, seguita alle 20,00 dalla Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. Sabato 25 e domenica 26 gennaio dalle 11,00 alle 18,00 Wine&Siena apre le porte ad appassionati ed esperti che possono scoprire e degustare i prodotti enogastronomici degli oltre 150 espositori wine, food, spirits, beer, ai quali si aggiungono gli stand Extrawine e dei Consorzi. La sera di domenica 26 gennaio va in scena la cena di gala in ricordo di Andrea Vanni, nella storica sede Imperiale Contrada della Giraffa. Infine, lunedì 27 gennaio è dedicato agli operatori del settore e della stampa, occasione unica per conoscere da vicino le eccellenze selezionate da The WineHunter. Masterclass e seminari a Palazzo Squarcialupi Nelle giornate di sabato 25 e domenica 26 gennaio, la 'Sala del gusto' al 7° piano del complesso di Santa Maria della Scala ospita un programma di masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico. Le masterclass in programma per sabato 25 gennaio spaziano tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi. Domenica 26 gennaio, le masterclass si concentreranno invece su 7 grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero. Appuntamento con i seminari alle ore 14,00: nella giornata di sabato 25 sarà protagonista l'olio extravergine d'oliva, domenica 26 spazio al fascino del brandy.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fuorisalone Come negli scorsi anni, Wine&Siena esce dalle sale del complesso di Santa Maria della Scala per aprirsi alla città con una serie di iniziative raccolte nel calendario 'Fuori Wine&Siena'. Tra queste, i 4 appuntamenti 'AsSaggi di vino', degustazioni con interventi e curiosità legate al vino, tra arte, geologia e astronomia, in attesa di Wine&Siena 2025, a cura di Confcommercio Siena, in collaborazione con la Camera di Commercio Arezzo Siena e con la partecipazione dell'Università degli Studi di Siena. Tra le attività di 'Fuori Wine&Siena' anche le visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena: nella giornata di sabato 25 gennaio, infatti, i visitatori potranno scoprire la storia del palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato, nonché ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione. I partner Radio Monte Carlo è la radio ufficiale dell'evento. Sono media partner Firenze Spettacolo, I Grandi Vini, Toscana Tascabile, Simona Geri, Andrea Radic, Emanuele Trono, Stefano Quaglierini, Olga Schiaffino - Wine Lovers Italy. Partner tecnici: Accessoridavino.com, Arco Spedizioni, I Bibanesi. Si ringraziano i partner istituzionali Regione Toscana, Comune di Siena, Fondazione Santa Maria della Scala, Università degli Studi di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena, Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Camera di Commercio Arezzo Siena, Federalberghi Siena e provincia, I.I.S 'B. Ricasoli' di Siena e I.I.S. 'P. Artusi' di Chianciano Terme (Sienea).

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10° Wine&Siena celebra le eccellenze premiate dai The WineHunter Awards

LINK: https://www.turismodelgusto.com/evidenza/10-winesiena-celebra-le-eccellenze-premiate-dai-the-winehunter-awards/

10° Wine&Siena celebra le eccellenze premiate dai The WineHunter Awards 9 Gennaio 2025 by Roberto Rabachino Dal 25 al 27 gennaio, il 10° Wine&Siena celebra le eccellenze premiate dai The WineHunter Awards: oltre 150 aziende partecipanti nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala Lunedì 27 dedicato agli operatori del settore e alla stampa: accrediti online su wineandsiena.com Il primo grande evento enogastronomico dell'anno in Italia torna a Siena dal 25 al 27 gennaio: è Wine&Siena, la rassegna voluta dal patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher, e dal presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini. Un appuntamento che da dieci anni segna il connubio tra arte e cultura enogastronomica nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala. Oltre 150 aziende enogastronomiche italiane tra vino, cibo, spirits e birra, accuratamente selezionate dalla Guida The WineHunter, saranno protagoniste di questa decima edizione, che si completa con masterclass, seminari, eventi, tra cui i WineHunter Talks, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità, e il calendario di iniziative del Fuori Wine&Siena. Helmuth Köcher - Winehunter © arminhuber IL PROGRAMMA DI WINE&SIENA 2025 L'edizione 2025 di Wine&Siena inizia venerdì 24 gennaio con l'inaugurazione e il taglio del nastro alle ore 18.00 in Sala delle Lupe, presso il Palazzo del Comune in Piazza del Campo, seguita alle 20.00 dalla Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. Sabato 25 e domenica 26 gennaio dalle 11.00 alle 18.00 Wine&Siena apre le porte ad appassionati ed esperti che possono scoprire e degustare i prodotti enogastronomici degli oltre 150 espositori wine, food, spirits, beer, ai quali si aggiungono gli stand Extrawine e dei Consorzi. La sera di domenica 26 gennaio va in scena la cena di gala in ricordo di Andrea Vanni, nella storica sede Imperiale Contrada della Giraffa. Infine, lunedì 27 gennaio è dedicato agli operatori del settore e della stampa, occasione unica per conoscere da vicino le eccellenze selezionate da The WineHunter. MASTERCLASS E SEMINARI A PALAZZO SQUARCIALUPI Nelle giornate di sabato 25 e domenica 26 gennaio, la 'Sala del gusto' al 7° piano del complesso di Santa Maria della Scala ospita un programma di masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico. Le masterclass in programma per sabato 25 gennaio spaziano tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi. Domenica 26 gennaio, le masterclass si concentreranno invece su 7 grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero. Appuntamento con i seminari alle ore 14.00: nella giornata di sabato 25 sarà protagonista l'olio extravergine d'oliva, domenica 26 spazio al fascino del brandy. FUORI WINE&SIENA 2025 Come negli scorsi anni, Wine&Siena esce dalle sale del complesso di Santa Maria della Scala per aprirsi alla città con una serie di iniziative raccolte nel calendario 'Fuori Wine&Siena'. Tra queste, i 4 appuntamenti 'AsSaggi di vino', degustazioni con interventi e curiosità legate al vino, tra arte, geologia e astronomia, in attesa di Wine&Siena 2025, a cura di Confcommercio Siena, in collaborazione con la Camera di Commercio Arezzo Siena e con la partecipazione dell'Università degli Studi di Siena. Tra le attività di 'Fuori Wine&Siena' anche le visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena: nella giornata di sabato 25 gennaio, infatti, i visitatori potranno scoprire la storia del palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato, nonché ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione. Info: www.wineandsiena.com Redazione Centrale TdG

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

I primi vini dell'anno nel calice sono quelli dei 'piccoli grandi' vignaioli italiani: gli eventi

LINK: https://winenews.it/it/i-primi-vini-dellanno-nel-calice-sono-quelli-dei-piccoli-grandi-vignaioli-italiani-gli-eventi_546537/

I primi vini dell'anno nel calice sono quelli dei 'piccoli grandi' vignaioli italiani: gli eventi Fivi firma il docufilm 'Gradi' a Milano, gli Appennino Toscano-Vignaioli di Pinot Nero si raccontano a 'Eccopinò' in Mugello e torna 'ViniVeri Assisi' Milano, 09 Gennaio 2025, ore 19:27 I primi vini dell'anno nel calice sono quelli dei "piccoli grandi" vignaioli italiani: gli eventi 09 Gennaio 2025 Fivi presenta il docufilm 'Gradi. Il vino italiano ai tempi del cambiamento climatico' a Milano "> I primi vini dell'anno nel calice sono quelli dei "piccoli grandi" vignaioli italiani: gli eventi 09 Gennaio 2025 'Eccopinò' con gli Appennino Toscano - Vignaioli di Pinot Nero in anteprima nel Mugello "> I primi vini dell'anno nel calice sono quelli dei "piccoli grandi" vignaioli italiani: gli eventi 09 Gennaio 2025 'ViniVeri Assisi', con i produttori dei vini secondo natura del Consorzio ViniVeri "> I primi vini dell'anno nel calice sono quelli dei "piccoli grandi" vignaioli italiani: gli eventi 09 Gennaio 2025 'Grandi Langhe', a Torino, dà il via alle anteprime, con i Consorzi del Barolo e del Roero "> I primi vini dell'anno nel calice sono quelli dei "piccoli grandi" vignaioli italiani: gli eventi 09 Gennaio 2025 'Raduno Nazionale dei Trifulau e dei Tabui' a Canale (ph: Martino Dini) "> I primi vini dell'anno nel calice sono quelli dei "piccoli grandi" vignaioli italiani: gli eventi 09 Gennaio 2025 I 'Sommelier in pista' con grandi i vini dell'Alto Adige in Alta Badia (ph: Alex Moling) "> I primi vini dell'anno nel calice sono quelli dei "piccoli grandi" vignaioli italiani: gli eventi 09 Gennaio 2025 'AsSaggi di vino' e curiosità nei locali a Siena con i docenti dell'Università per 'Wine & Siena' "> I primi vini dell'anno nel calice sono quelli dei "piccoli grandi" vignaioli italiani: gli eventi 09 Gennaio 2025 Le migliori espressioni del Nebbiolo del Piemonte in degustazione a Roma "> I primi vini dell'anno nel calice sono quelli dei "piccoli grandi" vignaioli italiani: gli eventi 09 Gennaio 2025 Eataly Roma Ostiense celebra un piatto-icona della cucina romana nel 'Cacio & Pepe Festival' "> I primi vini dell'anno nel calice sono quelli dei "piccoli grandi" vignaioli italiani: gli eventi 09 Gennaio 2025 Vinicio Marchioni protagonista dello spettacolo 'In Vino Veritas' a Roma (ph: Via antonarthouse) "> I primi vini dell'anno nel calice sono quelli dei 'piccoli grandi' vignaioli italiani, con la Fivi, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti che presenta a Milano il docufilm 'Gradi. Il vino italiano ai tempi del cambiamento climatico' prodotto in collaborazione con Will Media (in anteprima ai media), con le nuove annate degli Appennino Toscano - Vignaioli di Pinot Nero in degustazione ad 'Eccopinò' a Scarperia e San Piero nel

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Mugello sulle montagne attorno a Firenze (per media ed operatori), e con 'ViniVeri Assisi' con i produttori dei vini secondo natura del Consorzio ViniVeri protagonisti nella città simbolo di spiritualità e rispetto per la natura, ma anche 'Le Cene con i Vignaioli di ViniVeri' nelle osterie dell'Umbria. Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews in questo inizio 2025, aspettando 'Wine & Siena - Capolavori del Gusto', che festeggia l'edizione n. 10 con le eccellenze wine & food selezionate da The WineHunter tra le bellezze della città del Palio - dove già in questi giorni negli 'AsSaggi di vino' nei wine bar si scoprono curiosità legate al vino con i docenti dell'Università di Siena - e 'Grandi Langhe', l'anteprima firmata dai Consorzi del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e del Roero a Torino che darà il via al debutto sulla scena delle nuove annate del vino italiano. Per chi ama le montagne italiane, sulle Dolomiti si va dalla 'Full Moon Dinner' itinerante nei rifugi dell'Alpe di Rodengo e Luson nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, ai 'Sommelier in pista' con i grandi vini del Consorzio Alto Adige e l'Ais-Associazione Italiana Sommelier in Alta Badia. L'Enoteca Regionale del Roero organizza il 'Raduno Nazionale dei Trifulau e dei Tabui' a Canale. A BolognaFiere è tempo di 'Marca', l'unico Salone internazionale dedicato ai prodotti a Marca del Distributore. Appuntamento a Roma, infine, con le cantine del Piemonte protagoniste di 'Nebbiolo nel Cuore', a Eataly Roma Ostiense per il 'Cacio & Pepe Festival', al Teatro Palladium con Vinicio Marchioni e il suo spettacolo 'In Vino Veritas'. Fivi, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, ha prodotto il docufilm 'Gradi. Il vino italiano ai tempi del cambiamento climatico', nato dalla collaborazione con Will Media, che racconta come le Vignaiole e i Vignaioli italiani affrontano le sfide del climate change, tra adattamento e mitigazione, per sensibilizzare il pubblico sul tema dei cambi climatici nel mondo del vino, e sarà presentato in anteprima alla stampa il 13 gennaio a Il Cinemino a Milano (e che sarà online dal 16 gennaio sul canale You Tube di @willmedia). Sul cibo Daniel Spoerri (scomparso recentemente, ndr) ha più volte incentrato la sua attenzione, e all'artista rumeno naturalizzato svizzero la Galleria Gaburro di Milano dedica la mostra collettiva 'Quello che vedete non è né cibo, né arte', curata da Matteo Scabeni, in esposizione fino al 31 gennaio, dove l'immaginario dell'artista artefice del meraviglioso 'Giardino di Spoerri' a Seggiano, in Toscana, viene esplorato attraverso un percorso di 27 opere di 4 differenti artisti, oltre allo stesso Spoerri (Iain Andrews, Leda Bourgogne, Nebojsa Despotovic e Malte Zenses). 'Identità Golose' compie 20 anni e festeggia con un'edizione speciale di 'Identità Milano' nel nuovo Allianz MiCo North Wing di Milano (22-24 febbraio), il Congresso internazionale di alta cucina, pasticceria, mixology, hôtellerie e servizio di sala, primo in Italia e tra i più prestigiosi al mondo, fondato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni. Un anniversario importante che vuole dare luce ad uno spaccato sul passato e ad una finestra sul futuro, chiamando a raccolta tutti gli chef protagonisti di questi 20 anni, ma anche esplorando le frontiere del settore, con il claim 'Identità Future, 20 anni di nuove idee in cucina'. Sul palco saliranno i grandi nomi della cucina italiana ed internazionale, da Ferran Adrià a Massimo Bottura, da Norbert Niederkofler ad Andrés Torres, da Andreas Caminada ad Antonino Cannavacciuolo, passando per Enrico Bartolini, Carlo

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Cracco, Antonia Klugmann, Niko Romito, Moreno Cedroni, Massimiliano Alajmo, Cristina Bowerman, Giancarlo Perbellini e molti altri. Tra le principali novità di quest'anno anche il Salone Vino e Bollicine dedicato al mondo enoico, con una selezione di cantine italiane e internazionali. 'Tuttofood' 2025, l'appuntamento internazionale per il settore agroalimentare, è in programma dal 5 all'8 maggio a Fiera Milano Rho organizzato da Fiere di Parma, e in particolare dallo staff di Cibus. E, con l'edizione n. 6, torna anche 'Best Wine Stars', l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio sempre a Milano, dal 17 al 19 maggio, dedicato a vini, distillati ed alle eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa, e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati. L'appuntamento con 'Grandi Langhe', l'anteprima delle nuove annate delle Docg e Doc di oltre 500 cantine dalle Langhe, dal Roero e dal resto del Piemonte, è il 27 e il 28 gennaio, con l'evento firmato dal Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e dal Consorzio del Roero, in collaborazione con Piemonte Land Of Wine, e che torna alle Officine Grandi Riparazioni (Ogr), a Torino. Il 22 febbraio, sempre a Torino, torna 'Il Barolo a Palazzo Barolo', con 20 produttori della Strada del Barolo e dei Grandi Vin di Langa che offriranno ai wine lovers una degustazione di alto livello negli eleganti saloni al Piano Nobile di Palazzo Barolo, che fu la residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert, alla cui lungimiranza e modernità è dovuta gran parte della fama e della fortuna del Barolo. Ci saranno anche dei salotti-degustazione, condotti da Francesco Quarna, dj e vignaiolo, appassionato di viticoltura e di enogastronomia, che conduce il podcast 'Deejay Wine Club' e 'Summer Camp' in diretta su Radio Deejay. E con Torino che, il 19 giugno, ospiterà la cerimonia di premiazione dei 'The World's 50 Best Restaurants', tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terra? in Italia, grazie a Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalita?, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. Il 'Bagna Cauda Day' è la più grande bagna cauda collettiva e contemporanea al mondo, diffusa in tutto il Piemonte, in Valle d'Aosta e Liguria, ma anche all'estero grazie ai piemontesi che lavorano oltreconfine, dalla Cina, a Shanghai e Wuhan, al Giappone, da New York a Londra, Madrid, Budapest e Bratislava, e si celebra in più di 170 locali tra ristoranti, cantine storiche ed agriturismi, con una disponibilità di oltre 48.000 posti a tavola, promossa dall'Associazione Culturale Astigiani che ne destina gli utili a favore di concrete azioni di solidarietà, con la Bagna della Merla dal 29 gennaio al 2 febbraio. L'Asti Docg ripercorre 'Novant'anni di bollicine' e della fondazione del suo Consorzio con una mostra a Santo Stefano Belbo (fino al 20 gennaio). L'Enoteca Regionale del Roero organizza, invece, l'edizione n. 15 del 'Raduno Nazionale dei Trifulau e dei Tabui', un evento unico nel suo genere che celebra i veri protagonisti della ricerca del prezioso tartufo bianco: i cani da tartufo e i loro instancabili cavatori, i

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

trifulau, dal 10 al 12 gennaio a Canale. In Alta Badia sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, sono gli chef stellati, da Massimiliano Alajmo a Giuseppe Guida, da Viviana Varese a Valeria Piccini, da Giancarlo Morelli a Simone Padoan, tra gli altri, accanto a Simone Cantafio del ristorante La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla di Corvara, 1 Stella Michelin, a fare gli onori di casa, ospiti nei rifugi, i protagonisti nelle piste nella stagione sciistica Dolomiti Superski 2024/2025, con 'Sciare con Gusto', evento ormai cult all'edizione n. 15, nato da un'idea dello chef tristellato Norbert Niederkofler, grazie al quale, tra una pista e l'altra è possibile degustare le loro prelibate delizie, accompagnate dalle etichette del Consorzio Vini Alto Adige. E anche quest'anno, l'iniziativa sostiene la Fondazione 'La miglior vita possibile' per la realizzazione del nuovo Centro di Riferimento del Nordest per le Cure Palliative e Terapia del Dolore Pediatriche della Regione Veneto. Ma è tornato anche 'Sommelier in pista', evento amatissimo per degustare nei rifugi alcuni tra i più pregiati vini del Consorzio Alto Adige accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista Ais-Associazione Italiana Sommelier (14 e 28 gennaio, 11 febbraio, 11 e 18 marzo e 1 aprile). Il 30 gennaio al Lago Sompunt, rinomato per il pattinaggio sul ghiaccio, verrà proposta, invece, una novità, 'L'oste sul giacchio', un esclusivo aperitivo direttamente sul lago ghiacciato in mezzo al bosco, con vini e stuzzichini preparati dai sommelier dell'Alto Adige e chef locali serviti da camerieri sui pattini, tutto illuminato dall'Enrosadira, il fenomeno naturale, che tinge le montagne di rosso. Dal 16 al 23 marzo ritorna la 'Roda dles Saus', una settimana dedicata alla cucina ed alla cultura ladina nell'area sciistica Skitour La Crusc, abbinata ai migliori vini dell'Alto Adige. Il 23 marzo, infine, per gli amanti del vino ritorna anche quest'anno il 'Wine Skisafari', l'evento che porta le migliori etichette del Consorzio Vini Alto Adige in quota per una degustazione esclusiva nei rifugi. Tra sapori e panorami mozzafiato prende vita anche la 'Full Moon Dinner' (11 gennaio, 15 febbraio e 15 marzo) con l'Alpe di Rodengo e Luson, nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, che si trasformano in un luogo da sogno per una cena gourmet itinerante accompagnati da una guida esperta attraverso sentieri innevati fino al rifugio Oberhauser, a 1.730 metri di altitudine, e al Naturhotel Runa, a 1.832 metri dove, ad attendere i partecipanti, ci sono la cucina ed i vini altoatesini e la magia delle Dolomiti. Anche in Val d'Ega, sempre sulle Dolomiti, tra una discesa e l'altra ci si immerge anche nel gusto, accompagnati dalla vista del Catinaccio e del maestoso Latemar che si specchia nelle acque leggendarie del Lago di Carezza, e dove, dall'8 al 30 marzo, la passione per la neve incontra le prelibatezze e le specialità tipiche dell'Alto Adige, con 'Beef & Snow' con la carne di manzo di alta qualità del territorio protagonista nei rifugi e ristoranti a Carezza e Obereggen. Gorizia e Nova Gorica, prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' nel 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con 'Go! 2025', da Trieste, che fino al 4 maggio al Salone degli Incanti, ospita la mostra 'McCurry. Sguardi Sul Mondo' dedicata a Steve McCurry, tra i più famosi e apprezzati fotografi del nostro tempo, e da Gorizia con 'Andy Warhol. Beyond Borders (Oltre i confini)', uno spaccato dell'opera e della vita dell'artista protagonista indiscusso e senza confini disciplinari della pop art a Palazzo Attems, sempre fino al 4

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

maggio, e che vedrà come ospite d'eccezione Alanis Morissette il 22 giugno a Villa Manin. Nel mezzo, il racconto della ricchezza enogastronomica del Friuli Venezia Giulia con Io Sono Friuli Venezia Giulia. Il 19 gennaio a Breganze arriva l'edizione n. 30 della 'Prima del Torcolato', l'evento dedicato al vino passito Doc Breganze, promosso dal suo Consorzio, con il rito della prima spremitura pubblica dell'uva Vespaiola, il brindisi con il primo mosto della vendemmia 2024, il 'Fruttaio Tour' con le visite guidate nelle cantine - Cantina Beato Bartolomeo Da Breganze, Col Dovigo, IoMazzuccato, Le Colline Di Vitacchio Gianpietro, Maculan, Miotti Firmino, Transit Farm e Vitacchio Massimo - e l'investitura del fumettista vicentino Ivan Bigarella come Ambasciatore del Torcolato nel mondo per il 2025, celebrati con un ricco programma di iniziative, sulle note del Violino Torcolato del liutaio Fabio Dalla Costa e con la parentesi teatrale di Diego Dalla Via, e nel segno della tradizione vitivinicola del territorio. Lo sguardo al 2025 non può che portare anche a Verona, dove, dal 6 al 9 aprile, va in scena Vinitaly 2025 a Veronafiere, l'evento di riferimento mondiale del vino italiano, con il tradizionale prologo di 'Opera Wine' 2025, la grande degustazione firmata dal magazine Usa 'Wine Spectator' con 131 cantine italiane. E Veronafiere dove, prima, va in scena 'Sol2Expo - Full Olive Experience', dal 2 al 4 marzo, nuovo evento che raccoglie il testimone dal Salone internazionale dell'olio di oliva contemporaneo con Vinitaly, debuttando da solista nel calendario fieristico con un progetto che fa dell'innovazione la chiave di sviluppo strategico di un comparto simbolo del made in Italy come l'olivicoltura. 'Marca' 2025, l'unico Salone internazionale dedicato ai prodotti a Marca del Distributore, evento di riferimento per la grande distribuzione organizzata, è di scena il 15 e il 16 gennaio a BolognaFiere. 'Sigep World - The World Expo for Foodservice Excellence' si prepara ad accogliere, invece, una partecipazione internazionale senza precedenti, con una forte presenza di delegazioni, associazioni, confederazioni estere di categoria, che testimoniano l'importanza crescente della fiera di Italian Exhibition Group nel panorama globale del Foodservice, alla Fiera di Rimini dal 18 al 22 gennaio, che ospiterà espositori da 33 Paesi, provenienti principalmente, oltre che dall'Italia, da Germania, Spagna, Cina, Francia, Turchia, Belgio, Polonia e Stati Uniti, cruciali per lo sviluppo delle relazioni di business nei settori della fiera: Gelato, Pastry, Bakery, Caffè, Cioccolato e Pizza. Ma oltre ai mercati ormai storicamente consolidati, nuove geografie si affacciano, come l'Arabia Saudita, che sarà 'guest country'. Un nuovo dibattito per ragionare di innovazioni e alleanze possibili per alleggerire il costo, economico e ambientale, del vino, e riflettere su cosa voglia dire che un vino è, oltre che 'buono', anche 'pulito', come racconteranno 1.000 cantine dall'Italia e dal mondo: lo 'accenderà' Slow Wine Fair 2025, all'edizione n. 4 a BolognaFiere (23-25 febbraio), il più importante evento dedicato al vino buono, pulito e giusto (che ha un suo Manifesto), con la direzione artistica di Slow Food e l'incontro mondiale della Slow Wine Coalition. E che, con la novità della contemporaneità con l'edizione n. 36 del Sana nella nuova veste di 'Sana Food', dedicata alla sana alimentazione fuori casa, sarà evento di riferimento mondiale sul biologico. 'Eccopinò' è un evento ormai storico dedicato all'assaggio delle nuove annate del Pinot Nero degli

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Appennino Toscano - Vignaioli di Pinot Nero, riservato a media ed operatori del settore, e che tornerà il 13 gennaio allo Spazio Brizzolari a Scarperia e San Piero nel Mugello, sulle montagne che circondano Firenze, con le aziende Bacco del Monte e Borgo Macereto, da Casteldelpiano a Fattoria Brena, da Fattoria di Cortevecchia a Fattoria Il Lago, da Frascole a Il Rio, da Macea ad Ornina, da Tenuta Baccanella a Terre di Giotto. A Firenze, dal 18 al 19 gennaio, al Teatro Cartiere Carrara, Fermento Birra elegge il 'Birraio dell'Anno', ovvero il miglior produttore di birra italiano, con la possibilità di assaggiate le 'bionde' degli oltre 50 birrifici italiani candidati. A seguire, con 'Nato sotto il segno del gusto', le costellazioni diventano il tema di 'Taste' n. 18, il Salone dedicato alle eccellenze del food di Pitti Immagine da un'idea del Gastronauta Davide Paolini, che torna alla Fortezza da Basso, sempre a Firenze, dall'8 al 10 febbraio. Le 'Anteprime di Toscana' 2025, si svolgeranno dal 14 al 21 febbraio, con le degustazioni delle ultime annate dei vini del Nobile di Montepulciano (15-16 febbraio nell'Anteprima alla Fortezza di Montepulciano), del Chianti Classico (17-18 febbraio nella Chianti Classico Collection alla Stazione Leopolda a Firenze), di Chianti e Morellino (19 febbraio a Chianti Lovers & Rosso Morellino alla Fortezza da Basso sempre a Firenze), de L'Altra Toscana (20 febbraio al Palazzo degli Affari ancora a Firenze) e del Valdarno di Sopra (21 febbraio nel Valdarno di Sopra Day a Il Borro, il Relais & Châteaux della famiglia Ferragamo a San Giustino Valdarno), e saranno inaugurate, come da tradizione, da PrimAnteprima a Firenze (14 febbraio), con la 'regia' della Regione Toscana. In particolare, L'Altra Toscana, all'edizione n. 4 voluta dall'Associazione L'Altra Toscana guidata da Francesco Mazzei, presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana con la 'regia' di Scaramuzzi Team, racconterà un volto diverso della Toscana enologica, presentando in degustazione le nuove annate di 13 Dop e Igp, con i rispettivi Consorzi, tutti assieme: Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Cortona, Chianti Rufina, Terre di Casole, Suvereto, Val di Cornia e Rosso della Val di Cornia, Carmignano, Barco Reale di Carmignano e Vin Santo di Carmignano e Igt Toscana. Denominazioni piccole o ancora poco conosciute che arricchiscono, con punte di qualità sempre più alte, l'offerta vinicola della regione, di cui rappresentano il 40% della produzione, in territori, dalle colline al mare, dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici tutta la forza e l'identità degli stessi terroir. Anche 'Wine & Siena - Capolavori del Gusto' 2025 torna celebrando l'edizione n. 10, in programma dal 25 al 27 gennaio (giornata quest'ultima per gli operatori), voluto dal patron di 'Merano WineFestival' Helmuth Köcher e dal presidente Confcommercio Siena Stefano Bernardini, con protagoniste oltre 150 tra le migliori produzioni enologiche - di cantine secolari come Abbazia di Novacella dall'Alto Adige, e nuove realtà come Nododivino di Citra Vini, gigante della cooperazione italiana, dall'Abruzzo, dalle griffe del Barolo e delle Langhe come Poderi Gianni Gagliardo a quelle del Monferrato come Vicara, dall'Oltrepò Pavese con Monsupello, al Veneto con Bottega e Farina, dalla Campania con la storica Marisa Cuomo, alla Puglia con Varvagliane 1921 e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Leone De Castris e, ovviamente, delle Denominazioni di punta della Toscana, dal Chianti Classico con aziende come San Felice (Gruppo Allianz) e Vallepicciola, Tenuta di Bibbiano, Domini Castellare di Castellina e San Fabiano Calcinaia, a Bolgheri con Caccia al Piano, dal Brunello di Montalcino con Fuligni e Camigliano, La Gerla, Ridolfi e Piombaia, al Nobile di Montepulciano, con nomi come Salcheto, Lunadoro e Carpineto, dal Chianti con il Geografico al Valdarno con Il Borro della famiglia Ferragamo, tra le altre - e gastronomiche (vino, cibo, spirits e birra, ai quali si aggiungono gli Extrawine ed i Consorzi) selezionate dalla Guida The WineHunter e premiate dai The WineHunter Awards, grazie alla partecipazione di rinomati produttori, esperti del settore e appassionati provenienti da tutta Italia. In particolare, il taglio del nastro sarà il 24 gennaio nella Sala delle Lupe del Palazzo Pubblico in Piazza del Campo, seguita dalla Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. Il 25 e il 26 gennaio 'Wine & Siena' apre le porte ad appassionati ed esperti per la degustazione nel Complesso museale del Santa Maria della Scala. E dove, nelle stesse date, la 'Sala del gusto' di Palazzo Squarcialupi ospita un programma di masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico, spaziando tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi, il 25 gennaio, e su 7 grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero, il 26 gennaio. Ma spazio anche all'olio extravergine d'oliva ed al fascino del brandy. E se nei WineHunter Talks si parlerà della sfida della sostenibilità, mentre l'Università di Siena presenterà una nuova ricerca su sostenibilità e transizione ecologica nelle aziende realizzata dal Santa Chiara Lab. Ma ci sono anche il 'Fuori Wine & Siena' e 'AsSaggi di vino', il format nei wine bar in cui alle degustazioni si abbineranno interventi su curiosità legate al vino che spaziano dalla letteratura all'archeologia, dall'arte all'astronomia con i docenti dell'Università di Siena che lasciano l'aula accademica per regalare un po' delle loro conoscenze: il 15 gennaio ai Tre filari nell'incontro tra l'astronomia e Casa alle Vacche Alessandro Marchini parlerà de 'Le stelle del vino'; il 22 gennaio alla Gastronomia Morbidi saranno protagonisti i vini dell'azienda Arillo in Terrabianca insieme a Enrico Tavarnelli e Ivan Martini con 'La Geologia nel bicchiere: dalla terra al vino', e, infine, il 29 gennaio, a La Macelleria, si parlerà di 'Ciascun vino al suo calice' con Cristallerie Mezzetti. Tra le attività anche le visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena: il 25 gennaio, infatti, i visitatori potranno scoprire la storia del Palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato, nonché ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione. Tutto pronto anche per il Carnevale più antico d'Italia, nel borgo medievale di Foiano della Chiana, dove, dal 9 febbraio al 9 marzo, si svolge l'edizione n. 486, tra carri allegorici costruiti in cartapesta da maestri veri e propri, musica e colori con street band, parate di gruppi in maschera provenienti da tutta Italia, ma anche cooking show per degustare piatti della tradizione toscana e non solo. Nuova edizione anche per 'Terre di Toscana', evento-degustazione che, il 23 e il 24 marzo, riunirà all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido Di Camaiore in Versilia 140 vignaioli dei più grandi vini

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

di Toscana. Intanto, si rinnova la tradizione di iniziare l'anno con l'edizione n. 6 di 'ViniVeri Assisi', il 13 gennaio all'Hotel Valle di Assisi, nella città simbolo di spiritualità e rispetto per la natura, che torna ad ospitare l'evento dedicato ai vini secondo natura, importante occasione per esplorare e celebrare la genuinità e l'artigianalità dei prodotti vinicoli provenienti da diverse regioni d'Italia e d'Europa da cui arriveranno 60 produttori. Ad anticiparlo, il 12 gennaio in tante città e borghi della verde Umbria 'Le Cene con i Vignaioli di ViniVeri', goloso prologo dove i produttori del Consorzio ViniVeri incontrano e dialogano con la cucina e i piatti di alcuni dei più rappresentativi ristoranti regionali: da Ada Gourmet, Ristorante Enoteca Giò, Luce Ristorante e Venti Vino a Perugia, a Re Tartù agli Orti ad Assisi, da L'Alchimista, MordiEvai e Locanda del Teatro a Montefalco, a Une a Foligno, da Il Capanno a Spoleto all'Osteria del Posto a Corciano, dall'Hosteria il Grottino a Gualdo Cattaneo a Alla Fornace di Mastro Giorgio a Gubbio, da Serpillo a Torre del Colle-Bevagna a Le Barbatelle a Bevagna. Il 12 e il 13 gennaio il Grand Hotel Palatino a Roma ospita l'edizione n. 10 di 'Nebbiolo nel Cuore', con Riserva Grande e uno dei vitigni più amati al mondo, in degustazione attraverso una vasta selezione di tutte le sue espressioni, Roero, Barbaresco e Barolo, Gattinara e Ghemme, Boca e Lessona, Bramaterra e Fara, Sizzano e Valli Ossolane, Colline Novaresi e Coste della Sesia, Valle D'Aosta e Valtellina, Monferrato, Carema e Canavese e le altre micro realtà sparse sul nostro territorio, e con la premiazione dei migliori vini secondo la Guida ad hoc. Sempre a Roma, il Teatro Palladium accoglie Vinicio Marchioni, tra gli attori più talentuosi del panorama teatrale e cinematografico italiano, nella doppia veste di regista e protagonista, con il suo spettacolo 'In Vino Veritas', il 16, 17 e 18 gennaio, che, prodotto da Anton Art House, mescola teatro, letteratura e musica originale dal vivo di Pino Marino e Alessandro D'Alessandro, in un viaggio che attraversa miti, poesie, storie, intreccia le parole di Omero, Hemingway, Alda Merini e Bukowski, e ricordi personali, tutti legati al vino, simbolo di convivialità e ispirazione. A seguire, restando nella Capitale, torna anche 'La Sardegna di Vinodabere' (che pubblica anche la 'Guida ai Migliori Vini della Sardegna'), con 45 aziende ed oltre 200 vini dell'isola protagonisti nei calici, il 18 e il 19 gennaio, all'Hotel Belstay, per promuovere, e far scoprire a chi non le conosce, la varietà e la complessità vitivinicola di una regione che è un vero e proprio piccolo continente fatto di territori come Alghero, Anglona, Gallura, Mamoiada, Mandrolisai, Ogliastra, Oliena, Orgosolo, Oristanese, Romangia, Sulcis e Sud Sardegna, alcuni dei quali diventeranno i protagonisti delle masterclass. E fa tappa a Roma anche il 'Portfolio Tasting' di Cuzziol GrandiVini per presentare al mondo horeca le novità della sua selezione, il 20 gennaio allo Spazio Field, per poi andare in scena il 21 gennaio a Milano all'Excelsior Hotel Gallia (con accredito). 'joyn! Un viaggio nel mondo Nutella per i suoi 60 anni' è l'omaggio del Maxxi, il Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo di Roma, ad uno dei simboli del made in Italy, con la mostra a cura di Chiara Bertini e realizzata in collaborazione con Ferrero, che è un viaggio nella storia della crema spalmabile più famosa del mondo attraverso un percorso espositivo dalle forme avvolgenti, che invita i visitatori a interagire e creare un momento di gioia condivisa (fino al 20 aprile). Il 15 gennaio ad

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

accompagnare la presentazione dell'edizione n. 33 del 'Concorso Nazionale Ercole Olivario', dedicato alle eccellenze olearie italiane, nella Sala Comitato di Unioncamere sempre a Roma, sarà una degustazione delle Olive da Tavola vincitrici del Concorso nazionale 'Ercole Olivario - Sezione Olive da mensa' 2024. Eataly Roma Ostiense celebra, invece, uno dei piatti iconici della romanità: per tutti gli appassionati del genere arriva il 'Cacio & Pepe Festival' (17-19 e 24-26 gennaio), con le più eccellenti realtà della ristorazione romana che metteranno in campo materie prime di altissima qualità e la loro grande esperienza, per offrire un'ampia e gustosa varietà di assaggi. Ancora nella Capitale, 'Io Vino 2025' è l'evento dedicato alla selezione dei vitigni autoctoni Marche e Campania, di scena il 16 marzo al Courtyard by Marriott Roma Central Park, rivolto agli operatori specializzati e ai più qualificati esperti e comunicatori del mondo del vino, ma anche agli eno-appassionati, per promuovere la storia, l'ampelografia e le varietà territoriali della dorsale Appenninica centrale. Protagonisti nelle masterclass, l'Asprinio d'Aversa con Alessandro Marra, curatore della guida Slow Wine Campania, e la Ribona con Pierpaolo Rastelli, responsabile guida per le Marche del Gambero Rosso. Salerno si prepara a diventare il cuore pulsante dell'enologia sostenibile italiana: il 18 e il 19 gennaio la Stazione Marittima progettata da Zaza Hadid farà da cornice a 'Un Mare di Foglie', l'evento di degustazione dei vini premiati dalla Guida Bio 2025, la prima e unica guida italiana, curata da Antonio Stanzione ed edita da Rubbettino, interamente dedicata alle aziende vitivinicole impegnate in un'agricoltura biologica certificata e in conversione (con 2.500 etichette recensite, le migliori delle quali saranno premiate con le 'Foglie d'Oro', alla presenza di ospiti come Maria Grazia Mammuccini, presidente FederBio, l'enologo Vincenzo Mercurio, acclamato enologo, Marco Tonni, agronomo e rappresentante del Gruppo Sata, Nicola Caputo, Assessore all'Agricoltura Regione Campania, ed Ettore Prandini, presidente Coldiretti. Anche il 'Paestum Wine Fest' ha annunciato le date dell'edizione n. 14, dal 4 al 6 maggio al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum di Salerno, dove riunirà personalità del mondo del vino e della comunicazione per fare business con le migliori cantine italiane nel più grande Salone del Centro e del Sud Italia, e per farle conoscere anche ai wine lovers. Già all'opera anche Matteo Zappile, Official Brand Ambassador Paestum Wine Fest, con la selezione di alcuni dei più importanti sommelier del panorama dell'alta ristorazione per il Pwf Limited Edition, ed è stato rinnovato l'accordo per la borsa di studio con Intrecci - Scuola di Alta Formazione e Accoglienza delle sorelle Dominga, Marta ed Enrica Cotarella. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, l'edizione n. 20 di 'Radici del Sud' 2025, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno. Infine, sta per arrivare anche il

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

'Compleanno di Eataly', il 27 gennaio, che festeggia 18 anni organizzando in contemporanea grandi cene a Torino Lingotto, Milano Smeraldo e Roma Ostiense per festeggiare insieme, con ai fornelli chef stellati Michelin e rinomati pasticceri, e nei calici i vini della sua vasta cantina. Copyright © 2000/2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Dal 25 al 27 gennaio il 10° Wine&Siena celebra le eccellenze di The WineHunter Award: oltre 150 aziende partecipanti al Santa Maria della Scala

LINK: https://cloudwine9.com/2025/01/09/dal-25-al-27-gennaio-il-10-winesiena-celebra-le-eccellenze-di-the-winehunter-award-oltre-150-aziende-parte...

Dal 25 al 27 gennaio il 10° Wine&Siena celebra le eccellenze di The WineHunter Award: oltre 150 aziende partecipanti al Santa Maria della Scala 9 gennaio 2025 Adriano Guerri Dal 25 al 27 gennaio, il 10° Wine&Siena celebra le eccellenze premiate dai The WineHunter Awards: oltre 150 aziende partecipanti nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala. Lunedì 27 dedicato agli operatori del settore e alla stampa: accrediti online su wineandsiena.com Siena, 9 gennaio 2025 - Il primo grande evento enogastronomico dell'anno in Italia torna a Siena dal 25 al 27 gennaio: è Wine&Siena, la rassegna voluta dal patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher, e dal presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini. Un appuntamento che da dieci anni segna il connubio tra arte e cultura enogastronomica nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala. Oltre 150 aziende enogastronomiche italiane tra vino, cibo, spirits e birra, accuratamente selezionate dalla Guida The WineHunter, saranno protagoniste di questa decima edizione, che si completa con masterclass, seminari, eventi, tra cui i WineHunter Talks, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità, e il calendario di iniziative del Fuori Wine&Siena. IL PROGRAMMA DI WINE&SIENA 2025 L'edizione 2025 di Wine&Siena inizia venerdì 24 gennaio con l'inaugurazione e il taglio del nastro alle ore 18.00 in Sala delle Lupe, presso il Palazzo del Comune in Piazza del Campo, seguita alle 20.00 dalla Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. Sabato 25 e domenica 26 gennaio dalle 11.00 alle 18.00 Wine&Siena apre le porte ad appassionati ed esperti che possono scoprire e degustare i prodotti enogastronomici degli oltre 150 espositori wine, food, spirits, beer, ai quali si aggiungono gli stand Extrawine e dei Consorzi. La sera di domenica 26 gennaio va in scena la cena di gala in ricordo di Andrea Vanni, nella storica sede Imperiale Contrada della Giraffa. Infine, lunedì 27 gennaio è dedicato agli operatori del settore e della stampa, occasione unica per conoscere da vicino le eccellenze selezionate da The WineHunter. MASTERCLASS E SEMINARI A PALAZZO SQUARCIALUPI Nelle giornate di sabato 25 e domenica 26 gennaio, la 'Sala del gusto' al 7° piano del complesso di Santa Maria della Scala ospita un programma di masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico. Le masterclass in programma

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

per sabato 25 gennaio spaziano tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi. Domenica 26 gennaio, le masterclass si concentreranno invece su 7 grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero. Appuntamento con i seminari alle ore 14.00: nella giornata di sabato 25 sarà protagonista l'olio extravergine d'oliva, domenica 26 spazio al fascino del brandy. FUORI WINE&SIENA 2025 Come negli scorsi anni, Wine&Siena esce dalle sale del complesso di Santa Maria della Scala per aprirsi alla città con una serie di iniziative raccolte nel calendario 'Fuori Wine&Siena'. Tra queste, i 4 appuntamenti 'AsSaggi di vino', degustazioni con interventi e curiosità legate al vino, tra arte, geologia e astronomia, in attesa di Wine&Siena 2025, a cura di Confcommercio Siena, in collaborazione con la Camera di Commercio Arezzo Siena e con la partecipazione dell'Università degli Studi di Siena. Tra le attività di 'Fuori Wine&Siena' anche le visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena: nella giornata di sabato 25 gennaio, infatti, i visitatori potranno scoprire la storia del palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato, nonché ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione. PARTNER Radio Monte Carlo è la radio ufficiale dell'evento. Sono media partner Firenze Spettacolo, I Grandi Vini, Toscana Tascabile, Simona Geri, Andrea Radic, Emanuele Trono, Stefano Quaglierini, Olga Schiaffino - Wine Lovers Italy. Partner tecnici: Accessoridavino.com, Arco Spedizioni, I Bibanesi. Si ringraziano i partner istituzionali Regione Toscana, Comune di Siena, Fondazione Santa Maria della Scala, Università degli Studi di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena, Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Camera di Commercio Arezzo Siena, Federalberghi Siena e provincia, I.I.S 'B. Ricasoli' di Siena e I.I.S. 'P. Artusi' di Chianciano Terme (SI). Accredito stampa: https://wineandsiena.com/accredito-stampa/ Accredito operatori: https://wineandsiena.com/accredito-operatori/ Fonte : Ufficio Stampa The WineHunter: smstudio | pr & communication Stefania Mafalda M. +39 345 5810157 press@smstudiopr.it Alessia Telese M. +39 3 2 4 8940641 alessia.telese@smstudiopr.it e Ufficio Stampa Wine&Siena: Susanna Salvadori M. +39 335 1979771 confcommercio.siena@gmail.com, wineandsiena@alemarweb.it David Taddei M. +39 335 5131157 wineandsiena@alemarweb.it

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

“Wine&Siena” dal 25 gennaio 2025

Giampiero Castellotti 09/01/2025 Tempo di lettura: 3 minuti

Il primo evento enogastronomico dell’anno in Italia torna a Siena dal 25 al 27 gennaio: è Wine&Siena, la rassegna voluta dal **patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher,** e dal **presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini**. Un appuntamento che da dieci anni segna il connubio tra **arte e cultura enogastronomica nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala**. **Oltre 150 aziende enogastronomiche italiane** tra vino, cibo, spirits e birra, accuratamente selezionate dalla Guida The WineHunter, saranno protagoniste di questa decima edizione, che si completa con **masterclass, seminari, eventi, tra cui i WineHunter Talks**, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità, e il calendario di iniziative del **Fuori Wine&Siena**.

Passa al footer principale

IL PROGRAMMA DI WINE&SIENA 2025

L'edizione 2025 di "Wine&Siena" **inizia venerdì 24 gennaio con l'inaugurazione e il taglio del nastro alle ore 18.00 in Sala delle Lupe**, presso il Palazzo del Comune in Piazza del Campo, seguita alle 20.00 dalla Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. **Sabato 25 e domenica 26 gennaio dalle 11.00 alle 18.00 Wine&Siena apre le porte ad appassionati ed esperti** che possono scoprire e degustare i prodotti enogastronomici degli **oltre 150 espositori wine, food, spirits, beer**, ai quali si aggiungono gli stand Extrawine e dei Consorzi. La sera di domenica 26 gennaio va in scena la cena di gala in ricordo di Andrea Vanni, nella storica sede Imperiale Contrada della Giraffa. Infine, **lunedì 27 gennaio è dedicato agli operatori del settore e della stampa**, occasione unica per conoscere da vicino le eccellenze selezionate da The WineHunter.

MASTERCLASS E SEMINARI A PALAZZO SQUARCIALUPI

Nelle giornate di **sabato 25 e domenica 26 gennaio**, la "Sala del gusto" al 7° piano del complesso di Santa Maria della Scala ospita un programma di **masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico**. Le masterclass in programma per sabato 25 gennaio spaziano tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi. Domenica 26 gennaio, le masterclass si concentreranno invece su 7 grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero. Appuntamento con i seminari alle ore 14.00: nella giornata di sabato 25 sarà protagonista l'olio extravergine d'oliva, domenica 26 spazio al fascino del brandy.

FUORI WINE&SIENA 2025

Come negli scorsi anni, **Wine&Siena esce dalle sale del complesso di Santa Maria della Scala** per aprirsi alla città con una serie di iniziative raccolte nel calendario "**Fuori Wine&Siena**". Tra queste, i **4 appuntamenti "AsSaggi di vino", degustazioni con interventi e curiosità legate al vino, tra arte, geologia e astronomia**, in attesa di Wine&Siena 2025, a cura di Confcommercio Siena, in collaborazione con la Camera di Commercio Arezzo Siena e con la partecipazione dell'Università degli Studi di Siena. Tra le attività di "Fuori Wine&Siena" anche le **visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena**: nella giornata di sabato 25 gennaio, infatti, i visitatori potranno scoprire la storia del palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato, nonché ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione.

PARTNER

Radio Monte Carlo è la radio ufficiale dell'evento. Sono media partner **Firenze Spettacolo, I Grandi Vini, Toscana Tascabile, Simona Geri, Andrea Radic, Emanuele Trono, Stefano Quaglierini, Olga Schiaffino – Wine Lovers Italy**. Partner tecnici: **Accessoridavino.com, Arco Spedizioni**, **I Bibanesi.** Si ringraziano i partner istituzionali **Regione Toscana**, **Comune di Siena**, **Fondazione Santa Maria della Scala**, **Università degli Studi di Siena**, **Banca Monte dei Paschi di Siena**, **Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Camera di Commercio Arezzo Siena**, **Federalberghi Siena e provincia**, **I.I.S "B. Ricasoli" di Siena** e **I.I.S. "P. Artusi" di Chianciano Terme (SI)**.

Giampiero Castellotti

Passa al footer principale

BEREILVINO

EVENTI

Wine&Siena celebra le eccellenze di The WineHunter Award

*By **Fabio Italiano** 9 Gennaio 2025 0 51*

Il primo grande evento enogastronomico dell'anno in Italia torna a Siena dal 25 al 27 gennaio: è **Wine&Siena**, la rassegna voluta dal **patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher,** e dal **presidente di Confcommercio Siena, Stefano Bernardini**. Un appuntamento che da dieci anni segna il connubio tra **arte e cultura enogastronomica nelle storiche sale del complesso di Santa Maria della Scala**. **Oltre 150 aziende enogastronomiche italiane** tra vino, cibo, spirits e birra, accuratamente selezionate dalla Guida The WineHunter, saranno protagoniste di questa decima edizione, che si completa con **masterclass, seminari, eventi, tra cui i WineHunter Talks**, approfondimenti tematici legati al mondo enogastronomico e alla sfida della sostenibilità, e il calendario di iniziative del **Fuori Wine&Siena.**

Il programma di Wine&Siena 2025

L'edizione 2025 di Wine&Siena **inizia venerdì 24 gennaio con l'inaugurazione e il taglio del nastro alle ore 18.00 in Sala delle Lupe**, presso il Palazzo del Comune in Piazza del Campo, seguita alle 20.00 dalla Small Plates Dinner al Santa Maria della Scala. **Sabato 25 e domenica 26 gennaio dalle 11.00 alle 18.00 Wine&Siena apre le porte ad appassionati ed esperti** che possono scoprire e degustare i prodotti enogastronomici degli **oltre 150 espositori wine, food, spirits, beer**, ai quali si aggiungono gli stand Extrawine e dei Consorzi. La sera di domenica 26 gennaio va in scena la cena di gala in ricordo di Andrea Vanni, nella storica sede Imperiale Contrada della Giraffa. Infine, **lunedì 27 gennaio è dedicato agli operatori del settore e della stampa**, occasione unica per conoscere da vicino le eccellenze selezionate da The WineHunter.

Masterclass e seminari a Palazzo Squarcialupi

Nelle giornate di **sabato 25 e domenica 26 gennaio**, la "Sala del gusto" al 7° piano del complesso di Santa Maria della Scala ospita un programma di **masterclass e seminari dedicati al mondo enogastronomico**. Le masterclass in programma per sabato 25 gennaio spaziano tra l'eleganza delle migliori bollicine d'Italia, la dolce alchimia dei vini passiti e da vendemmia tardiva e 7 eccellenze enologiche della grande tradizione toscana dei vini rossi. Domenica 26 gennaio, le masterclass si concentreranno invece su 7 grandi vini bianchi d'autore, la riscoperta dell'affinamento in anfora e un'esperienza dedicata al Pinot Nero. Appuntamento con i seminari alle ore 14.00: nella giornata di sabato 25 sarà protagonista l'olio extravergine d'oliva, domenica 26 spazio al fascino del brandy.

Fuori Wine&Siena 2025

Come negli scorsi anni, **Wine&Siena esce dalle sale del complesso di Santa Maria della Scala** per aprirsi alla città con una serie di iniziative raccolte nel calendario "**Fuori Wine&Siena**". Tra queste, i **4 appuntamenti "AsSaggi di vino", degustazioni con interventi e curiosità legate al vino, tra arte, geologia e astronomia**, in attesa di Wine&Siena 2025, a cura di Confcommercio Siena, in collaborazione con la Camera di Commercio Arezzo Siena e con la partecipazione dell'Università degli Studi di Siena. Tra le attività di "Fuori Wine&Siena" anche le **visite guidate a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena**: nella giornata di sabato 25 gennaio, infatti, i visitatori potranno scoprire la storia del palazzo e dei personaggi che lo hanno abitato, nonché ammirare la collezione di opere d'arte della Fondazione.

Partner

Radio Monte Carlo è la radio ufficiale dell'evento. Sono media partner **Firenze Spettacolo, I Grandi Vini, Toscana Tascabile, Simona Geri, Andrea Radic, Emanuele Trono, Stefano Quaglierini, Olga Schiaffino – Wine Lovers Italy**. Partner tecnici: **Accessoridavino.com, Arco Spedizioni**, **I Bibanesi.** Si ringraziano i partner istituzionali **Regione Toscana**, **Comune di Siena**, **Fondazione Santa Maria della Scala**, **Università degli Studi di Siena**, **Banca Monte dei Paschi di Siena**, **Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Camera di Commercio Arezzo Siena**, **Federalberghi Siena e provincia**, **I.I.S "B. Ricasoli" di Siena** e **I.I.S. "P. Artusi" di Chianciano Terme (SI)**.

Accredito stampa: https://wineandsiena.com/accredito-stampa/
Accredito operatori: https://wineandsiena.com/accredito-operatori/

Eventi di vino: il carnet è quasi pieno

LINK: https://www.vinosano.com/eventi-di-vino-il-carnet-e-quasi-pieno/

Eventi di vino: il carnet è quasi pieno Attualità da Redazione 7 Gennaio 2025 Già tutto prenotato o quasi, il carnet degli eventi si arricchisce ogni giorno. Gennaio segna due appuntamenti importanti: Roma e Siena dove si terrà Wine&Siena. Tre giorni dal 25 al 27 gennaio 2025, ancora al Santa Maria della Scala e Palazzo Squarcialupi, nelle sale individuate in stretta collaborazione, e grazie, al Comune di Siena che quest'anno celebra la decima edizione di questa manifestazione nata nel 2015 di cui, nemmeno a dirlo il è patron Helmuth Kocher, The Wine Hunter che inizia a Siena il primo dei suoi tanti eventi 'gioiello' Dieci anni di degustazioni, di visite, di approfondimenti, di masterclass, dieci anni di eccellenza che in questa edizione troveremo di nuovo dal 25 al 27 gennaio 2025, ancora al Santa Maria della Scala e Palazzo Squarcialupi, nelle sale individuate in stretta collaborazione, e grazie, al Comune di Siena. Presenti oltre 100 aziende enogastronomiche nazionali, accuratamente selezionate dalle commissioni d'assaggio di The WineHunter e insignite del prestigioso The WineHunter Award: espositori di vino, cibo, spirits e birra, insieme a Extrawine e Consorzi. Le suggestive stanze dell'antico Spedale ospiteranno inoltre 'The WineHunter Talks' dal sabato al lunedì, offrendo un'opportunità unica di approfondire tematiche legate al mondo enogastronomico, della sostenibilità e delle sfide che sono davanti al mondo del vino. Domenica 27 gennaio ad esempio avremo, grazie alla preziosa collaborazione dell'Università di Siena, la presentazione di una nuova ricerca e il consueto panel sui cambiamenti climatici.
Si conferma anche lo spazio esclusivo per esplorare il mondo del vino attraverso le Masterclass Ed ancora, l'incontro arte, architettura con i prodotti dell'eccellenza vitivinicola e alimentare si espliciterà in visite guidate. Non solo, come già lo scorso anno Wine&Siena andrà fuori dal Santa Maria della Scala per incontrare i visitatori dei locali senesi con il 'Fuori Wine&Siena' e con 'AsSaggi di vino', il format già sperimentato lo scorso anno che si tiene nei wine bar senesi nel mese di gennaio. Alle degustazioni si abbinano interventi su curiosità legate al vino che spaziano dalla letteratura, l'archeologia, l'arte e quest'anno anche l'astronomia. Un format molto apprezzato che è possibile realizzare grazie alla disponibilità dei docenti dell'Università di Siena che lasciano l'aula accademica per regalarci un po' delle loro conoscenze. Collaborano all'evento la Camera di Commercio di Arezzo Siena, il Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena, Fondazione Monte dei Paschi, Università degli Studi di Siena. NEBBIOLO NEL CUORE E'

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

un'opportunità rara per degustare una vasta selezione di Barolo, Barbaresco e altri vini a base Nebbiolo in tutte le sue espressioni: Roero, Barbaresco e Barolo, Gattinara e Ghemme, Boca e Lessona, Bramaterra e Fara, Sizzano e Valli Ossolane, Colline Novaresi e Coste della Sesia, Valle D'Aosta e Valtellina, direttamente dai produttori. E' quanto assicura l'organizzatore Marco Cum, titolare di RISERVA GRANDE, ideatore e patron di Nebbiolo nel Cuore - che dice - "Attraverso banchi di assaggio e masterclass dedicate sarà possibile scoprire il potenziale sia delle nuove annate che verranno presentate, che delle nuove cantine che parteciperanno all'evento per la prima volta. Anche in questa edizione la didattica sarà prevalente, grazie a masterclass straordinarie, volte a raccontare la ricchezza assoluta di queste terre. Cultura, volti, sorrisi, tradizioni, esperienze di vita, racconti, emozioni questo è Nebbiolo Nel Cuore! - Prosegue Marco Cum: 'Inoltre, quale novità assoluta di questa edizione, per venire incontro alle esigenze dei produttori e per favorire una più ampia partecipazione degli operatori, abbiamo spostato di un giorno l'evento. Si svolgerà quindi di domenica e lunedì, per offrire ai professionisti del settore maggiori opportunità di presenza e per favorire maggiori contatti commerciali ai nostri espositori'. Anche in questa ultima edizione, ampio spazio verrà assicurato alla GUIDA SUL NEBBIOLO e sui suoi territori d'eccellenza. Un VADEMECUM per i suoi utenti, realizzato per mezzo di un'APP: 'GUIDA NEBBIOLO'. In cui tutto lo staff di redazione della guida presenteranno,nel corso di questa undicesima edizione, le nuove menzioni assegnate a tutte le cantine produttrici di vino a base Nebbiolo, che hanno rinnovato la propria fiducia nell'organizzazione inviando i propri campioni sia di etichette messe in commercio nel 2024, sia di annate storiche. La GUIDA DI NEBBIOLO NEL CUORE verrà presentata ufficialmente lunedì 13.01.2025 alle ore 14 alla presenza anche degli operatori accreditati. Nel corso della presentazione, verranno consegnati i diplomi ai produttori delle etichette che hanno ottenuto i più importanti riconoscimenti d'eccellenza: IL GRAPPOLO ORO - vini che hanno ottenuto il massimo punteggio (i grappoli assegnati sono stati bronzo, argento o oro); Il COUP DE COEUR - vini che hanno ottenuto il grappolo oro e che sono inoltre dotati di qualità uniche ed esclusive, tanto da suscitare un forte impatto emotivo. Una novità relativa ai premi di questa edizione: verranno anche consegnati i diplomi relativi ad alcune categorie d'eccellenza che la redazione, anche in considerazione delle valutazioni emerse nel corso delle sessioni di degustazione effettuate, ha reputato debbano essere menzionate dato il grande valore espresso

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Gli eventi 2025? Al via con 'Wine & Siena' nella città del Palio e 'Grandi Langhe' a Torino

LINK: https://winenews.it/it/gli-eventi-2025-al-via-con-wine-siena-nella-citta-del-palio-e-grandi-langhe-a-torino_546046/

Gli eventi 2025? Al via con 'Wine & Siena' nella città del Palio e 'Grandi Langhe' a Torino I 'Sommelier in pista' con i vini dell'Alto Adige in Alta Badia, il compleanno di Eataly ed 'Eccopinò' con i vignaioli dell'Appennino Toscano Siena, 02 Gennaio 2025, ore 18:30 Gli eventi 2025? Al via con "Wine & Siena" nella città del Palio e "Grandi Langhe" a Torino 02 Gennaio 2025 Il 2025 di eventi riparte con 'Wine & Siena - Capolavori del Gusto' a Siena "> Gli eventi 2025? Al via con "Wine & Siena" nella città del Palio e "Grandi Langhe" a Torino 02 Gennaio 2025 'Grandi Langhe' darà il via alle anteprime, con i Consorzi del Barolo e del Roero a Torino "> Gli eventi 2025? Al via con "Wine & Siena" nella città del Palio e "Grandi Langhe" a Torino 02 Gennaio 2025 Cena di compleanno per Eataly, in contemporanea a Torino, Milano e Roma "> Gli eventi 2025? Al via con "Wine & Siena" nella città del Palio e "Grandi Langhe" a Torino 02 Gennaio 2025 La Bagna della Merla, la più grande bagna cauda collettiva nei ristoranti d'Italia e del mondo "> Gli eventi 2025? Al via con "Wine & Siena" nella città del Palio e "Grandi Langhe" a Torino 02 Gennaio 2025 I vini dell'Alto Adige e alta cucina nei rifugi nella stagione sciistica in Alta Badia (ph: Alex Filz) "> Gli eventi 2025? Al via con "Wine & Siena" nella città del Palio e "Grandi Langhe" a Torino 02 Gennaio 2025 'Campbell's Soup Cans' di Andy Warhol in mostra a Gorizia (ph: Comune di Gorizia) "> Gli eventi 2025? Al via con "Wine & Siena" nella città del Palio e "Grandi Langhe" a Torino 02 Gennaio 2025 'Sigep World - The World Expo for Foodservice Excellence' torna alla Fiera di Rimini "> Gli eventi 2025? Al via con "Wine & Siena" nella città del Palio e "Grandi Langhe" a Torino 02 Gennaio 2025 'Eccopinò' con gli Appennino Toscano Vignaioli di Pinot Nero in anteprima nel Mugello "> Gli eventi 2025? Al via con "Wine & Siena" nella città del Palio e "Grandi Langhe" a Torino 02 Gennaio 2025 Il miglior 'Birraio dell'Anno' sarà eletto da Fermento Birra a Firenze "> Gli eventi 2025? Al via con "Wine & Siena" nella città del Palio e "Grandi Langhe" a Torino 02 Gennaio 2025 Dalle migliori espressioni del Nebbiolo del Piemonte ai vini di Sardegna, in degustazione a Roma "> Se il 2025 sarà un anno di grandi eventi, dal Giubileo al ritorno del presidente Usa Donald Trump alla Casa Bianca, dall'Expo 2025 a Osaka, in Giappone, dedicata 'Designing Future Society for Our Lives', al primo G20 in un Paese africano, a Johannesburg in Sudafrica, nell'agenda che ogni settimana, a partire da oggi, WineNews dedicherà agli appuntamenti wine & food in tutta Italia, il nuovo anno inizierà con 'Wine & Siena - Capolavori del Gusto' che festeggia

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

l'edizione n. 10 con le eccellenze wine & food selezionate da The WineHunter tra le bellezze della città del Palio, e 'Grandi Langhe', l'anteprima firmata dai Consorzi del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e del Roero a Torino che darà il via al debutto delle nuove annate del vino italiano. Ma anche con la 'Full Moon Dinner' nei rifugi dell'Alpe di Rodengo e Luson, nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, con cucina e vini altoatesini sulle Dolomiti, dove, in Alta Badia, torneranno anche i 'Sommelier in pista' con i grandi vini del Consorzio Alto Adige e l'Ais-Associazione Italiana Sommelier; e, ancora, dalla cena di compleanno di Eataly, in contemporanea a Torino Lingotto, Milano Smeraldo e Roma Ostiense, alla Bagna della Merla, la più grande bagna cauda collettiva nei ristoranti d'Italia e del mondo; dal 'Sigep World - The World Expo for Foodservice Excellence' nel mondo del gelato, pastry, bakery, caffè, pizza e cioccolato alla Fiera di Rimini, ad 'Eccopinò', con l'assaggio delle nuove annate del Pinot Nero degli Appennino Toscano Vignaioli di Pinot Nero in Mugello, sulle colline di Firenze, dove, invece, Fermento Birra eleggerà il miglior 'Birraio dell'Anno'. Appuntamento a Roma, invece, con le cantine del Piemonte protagoniste di 'Nebbiolo nel Cuore' e 'La Sardegna di Vinodabere' con le migliori espressioni dell'isola. Intanto, per le feste si possono ancora visitare le mostre a tema enogastronomico, come 'Quello che vedete non è né cibo, né arte' con le opere di Daniel Spoerri alla Galleria Gaburro di Milano, e 'Novant'anni di bollicine' che racconta la storia del primo spumante italiano dalla fondazione del Consorzio dell'Asti Docg ad oggi a Santo Stefano Belbo; e se gli scatti esposti al Domori Store a Torino con la curatela del fotografo Maurizio Galimberti sono un omaggio alla dolcezza della vita e del cioccolato, il Maxxi di Roma ripercorre la storia della crema spalmabile di Ferrero più famosa del mondo con 'joyn! Un viaggio nel mondo Nutella per i suoi 60 anni'. Ma c'è anche 'Andy Warhol. Beyond Borders (Oltre i confini)', a Gorizia, con Nova Gorica prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' 2025, con le iconiche 'Campbell's Soup Cans', e non solo, del 're' della pop art. Sul cibo Daniel Spoerri (scomparso recentemente, ndr) ha più volte incentrato la sua attenzione, e all'artista rumeno naturalizzato svizzero la Galleria Gaburro di Milano dedica la mostra collettiva 'Quello che vedete non è né cibo, né arte', curata da Matteo Scabeni, in esposizione fino al 31 gennaio, dove l'immaginario dell'artista artefice del meraviglioso 'Giardino di Spoerri' a Seggiano, in Toscana, viene esplorato attraverso un percorso di 27 opere di 4 differenti artisti, oltre allo stesso Spoerri (Iain Andrews, Leda Bourgogne, Nebojsa Despotovic e Malte Zenses). 'Identità Golose' compie 20 anni e festeggia con un'edizione speciale di 'Identità Milano' all'Allianz MiCo North Wing di Milano (22-24 febbraio), il Congresso internazionale di alta cucina, pasticceria, mixology, hôtellerie e servizio di sala, primo in Italia e tra i più prestigiosi al mondo, fondato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni. Un anniversario importante che vuole dare luce ad uno spaccato sul passato e ad una finestra sul futuro, chiamando a raccolta tutti gli chef protagonisti di questi 20 anni, ma anche esplorando le frontiere del settore, con il claim 'Identità Future, 20 anni di nuove idee in cucina'. Sul palco saliranno i grandi nomi della cucina italiana ed internazionale, da Ferran Adrià a Massimo Bottura, da Norbert Niederkofler ad Andrés Torres, da Andreas

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Caminada ad Antonino Cannavacciuolo, passando per Enrico Bartolini, Carlo Cracco, Antonia Klugmann, Niko Romito, Moreno Cedroni, Massimiliano Alajmo, Cristina Bowerman, Giancarlo Perbellini e molti altri. Tra le principali novità di quest'anno anche il Salone Vino e Bollicine dedicato al mondo enoico, con una selezione di cantine italiane e internazionali. 'Tuttofood' 2025, l'appuntamento internazionale per il settore agroalimentare, è in programma dal 5 all'8 maggio a Fiera Milano Rho organizzato da Fiere di Parma, e in particolare dallo staff di Cibus. E si sono aperte anche le selezioni per l'edizione n. 6 di 'Best Wine Stars', l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio sempre a Milano, dal 17 al 19 maggio, dedicato a vini, distillati ed alle eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa, e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati. A Torino, fino al 31 dicembre, lo Spazio Eventi del Domori Store espone la mostra con i 40 scatti selezionati da interminati_spazi, il progetto di fotografia partecipata ideato nel 2020 da Domori e curato dal fotografo e artista Maurizio Galimberti, attorno al tema, lanciato in primavera su Instagram, che rende omaggio alla dolcezza, alla sorpresa e alla curiosità della vita, come nella celebre citazione del film Forrest Gump (1994) 'La vita è come una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita', che ha ispirato centinaia di partecipanti da tutta Italia. L'appuntamento con 'Grandi Langhe', l'anteprima delle nuove annate delle Docg e Doc di oltre 500 cantine dalle Langhe, dal Roero e dal resto del Piemonte, è il 27 e il 28 gennaio, con l'evento firmato dal Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e dal Consorzio del Roero, in collaborazione con Piemonte Land Of Wine, e che torna alle Officine Grandi Riparazioni (Ogr), a Torino. Il 22 febbraio, sempre a Torino, torna 'Il Barolo a Palazzo Barolo', con 20 produttori della Strada del Barolo e dei Grandi Vin di Langa che offriranno ai wine lovers una degustazione di alto livello negli eleganti saloni al Piano Nobile di Palazzo Barolo, che fu la residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert, alla cui lungimiranza e modernità è dovuta gran parte della fama e della fortuna del Barolo. Ci saranno anche dei salotti-degustazione, condotti da Francesco Quarna, dj e vignaiolo, appassionato di viticoltura e di enogastronomia, che conduce il podcast 'Deejay Wine Club' e 'Summer Camp' in diretta su Radio Deejay. E con Torino che, il 19 giugno, ospiterà la cerimonia di premiazione dei 'The World's 50 Best Restaurants', tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terra? in Italia, grazie a Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalita?, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. Il 'Bagna Cauda Day' è la più grande bagna cauda collettiva e contemporanea al mondo, diffusa in tutto il Piemonte, in Valle d'Aosta e Liguria, ma anche all'estero grazie ai piemontesi che lavorano oltreconfine, dalla Cina, a Shanghai e Wuhan, al Giappone, da New York a Londra, Madrid, Budapest e Bratislava, e si celebra in più di 170 locali tra

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

ristoranti, cantine storiche ed agriturismi, con una disponibilità di oltre 48.000 posti a tavola, promossa dall'Associazione Culturale Astigiani che ne destina gli utili a favore di concrete azioni di solidarietà, e che dà appuntamento con la Bagna della Merla dal 29 gennaio al 2 febbraio. L'Asti Docg ripercorre 'Novant'anni di bollicine' e della fondazione del suo Consorzio con una mostra a Santo Stefano Belbo (fino al 20 gennaio). L'Enoteca Regionale del Roero organizza, invece, l'edizione n. 15 del 'Raduno Nazionale dei Trifulau e dei Tabui', un evento unico nel suo genere che celebra i veri protagonisti della ricerca del prezioso tartufo bianco: i cani da tartufo e i loro instancabili cavatori, i trifulau, dal 10 al 12 gennaio a Canale. In Alta Badia sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, sono gli chef stellati, da Massimiliano Alajmo a Giuseppe Guida, da Viviana Varese a Valeria Piccini, da Giancarlo Morelli a Simone Padoan, tra gli altri, accanto a Simone Cantafio del ristorante La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla di Corvara, 1 Stella Michelin, a fare gli onori di casa, ospiti nei rifugi, i protagonisti nelle piste nella stagione sciistica Dolomiti Superski 2024/2025, con 'Sciare con Gusto', evento ormai cult all'edizione n. 15, nato da un'idea dello chef tristellato Norbert Niederkofler, grazie al quale, tra una pista e l'altra è possibile degustare le loro prelibate delizie, accompagnate dalle etichette del Consorzio Vini Alto Adige. E anche quest'anno, l'iniziativa sostiene la Fondazione 'La miglior vita possibile' per la realizzazione del nuovo Centro di Riferimento del Nordest per le Cure Palliative e Terapia del Dolore Pediatriche della Regione Veneto. Ma è tornato anche 'Sommelier in pista', evento amatissimo per degustare nei rifugi alcuni tra i più pregiati vini del Consorzio Alto Adige accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista Ais-Associazione Italiana Sommelier (14 e 28 gennaio, 11 febbraio, 11 e 18 marzo e 1 aprile). Il 30 gennaio al Lago Sompunt, rinomato per il pattinaggio sul ghiaccio, verrà proposta, invece, una novità, 'L'oste sul giacchio', un esclusivo aperitivo direttamente sul lago ghiacciato in mezzo al bosco, con vini e stuzzichini preparati dai sommelier dell'Alto Adige e chef locali serviti da camerieri sui pattini, tutto illuminato dall'Enrosadira, il fenomeno naturale, che tinge le montagne di rosso. Dal 16 al 23 marzo ritorna la 'Roda dles Saus', una settimana dedicata alla cucina ed alla cultura ladina nell'area sciistica Skitour La Crusc, abbinata ai migliori vini dell'Alto Adige. Il 23 marzo, infine, per gli amanti del vino ritorna anche quest'anno il 'Wine Skisafari', l'evento che porta le migliori etichette del Consorzio Vini Alto Adige in quota per una degustazione esclusiva nei rifugi. Tra sapori e panorami mozzafiato prende vita anche la 'Full Moon Dinner' (11 gennaio, 15 febbraio e 15 marzo) con l'Alpe di Rodengo e Luson, nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, che si trasformano in un luogo da sogno per una cena gourmet itinerante accompagnati da una guida esperta attraverso sentieri innevati fino al rifugio Oberhauser, a 1.730 metri di altitudine, e al Naturhotel Runa, a 1.832 metri dove, ad attendere i partecipanti, ci sono la cucina ed i vini altoatesini e la magia delle Dolomiti. Anche in Val d'Ega, sempre sulle Dolomiti, tra una discesa e l'altra ci si immerge anche nel gusto, accompagnati dalla vista del Catinaccio e del maestoso Latemar che si specchia nelle acque leggendarie del Lago di Carezza, e dove, dall'8 al 30 marzo, la passione per la neve incontra le prelibatezze e le specialità

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

tipiche dell'Alto Adige, con 'Beef & Snow' con la carne di manzo di alta qualità del territorio protagonista nei rifugi e ristoranti a Carezza e Obereggen. Gorizia e Nova Gorica, prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' nel 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con 'Go! 2025', da Trieste, che fino al 4 maggio al Salone degli Incanti, ospita la mostra 'McCurry. Sguardi Sul Mondo' dedicata a Steve McCurry, tra i più famosi e apprezzati fotografi del nostro tempo, e da Gorizia con 'Andy Warhol. Beyond Borders (Oltre i confini)', uno spaccato dell'opera e della vita dell'artista protagonista indiscusso e senza confini disciplinari della pop art a Palazzo Attems, e che vedrà come ospite d'eccezione Alanis Morissette il 22 giugno a Villa Manin. Nel mezzo, il racconto della ricchezza enogastronomica del Friuli Venezia Giulia con Io Sono Friuli Venezia Giulia. Un'atmosfera magica per un'esperienza indimenticabile: fino al 7 gennaio, le feste del Natale in dimore storiche e ville di charme, castelli suggestivi e palazzi d'epoca in Veneto, è, invece, la proposta di 'Ville Castelli Dimore', che mette insieme realtà come Villa Della Torre a Fumane (Marilisa Allegrini, dove fare cooking class di piatti locali), Villa Mosconi Bertani ad Arbizzano e Villa Sandi a Crocetta del Montello (dove fare degustazioni nella villa in stile palladiano) tra le altre, tra eventi per grandi e piccini, visite guidate, benessere in Spa e degustazioni di ottimi vini locali, dal centro storico di Verona a quello di Padova, passando per Vicenza, Bassano del Grappa e Asiago, fino a Cison di Valmarino, Treviso, Feltre, Belluno, Cortina e Asolo, per godere infine delle meravigliose Dolomiti venete. Lo sguardo al 2025 non può che portare anche a Verona, dove, dal 6 al 9 aprile, va in scena Vinitaly 2025 a Veronafiere, l'evento di riferimento mondiale del vino italiano, con il tradizionale prologo di 'Opera Wine' 2025, la grande degustazione firmata dal magazine Usa 'Wine Spectator' con 131 cantine italiane. E Veronafiere dove, prima, va in scena 'Sol2Expo - Full Olive Experience', dal 2 al 4 marzo, nuovo evento che raccoglie il testimone dal Salone internazionale dell'olio di oliva contemporaneo con Vinitaly, debuttando da solista nel calendario fieristico con un progetto che fa dell'innovazione la chiave di sviluppo strategico di un comparto simbolo del made in Italy come l'olivicoltura. Il cioccolato è protagonista il 5 gennaio con 'Carbone e cacao. Tasting experience di vini e cioccolato' alla Galleria del Municipio a Forlì, ovvero per la Befana, in arrivo lunga la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena. 'Sigep World - The World Expo for Foodservice Excellence' si prepara ad accogliere una partecipazione internazionale senza precedenti, con una forte presenza di delegazioni, associazioni, confederazioni estere di categoria, che testimoniano l'importanza crescente della fiera di Italian Exhibition Group nel panorama globale del Foodservice, alla Fiera di Rimini dal 18 al 22 gennaio, che ospiterà espositori da 33 Paesi, provenienti principalmente, oltre che dall'Italia, da Germania, Spagna, Cina, Francia, Turchia, Belgio, Polonia e Stati Uniti, cruciali per lo sviluppo delle relazioni di business nei settori della fiera: Gelato, Pastry, Bakery, Caffè, Cioccolato e Pizza. Ma oltre ai mercati ormai storicamente consolidati, nuove geografie si affacciano, come l'Arabia Saudita, che sarà 'guest country'. Un nuovo dibattito per ragionare di innovazioni e alleanze possibili per alleggerire il costo, economico e ambientale, del vino, e riflettere su cosa voglia dire che un vino è,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

oltre che 'buono', anche 'pulito', come racconteranno 1.000 cantine dall'Italia e dal mondo: lo 'accenderà' Slow Wine Fair 2025, all'edizione n. 4 a BolognaFiere (23-25 febbraio), il più importante evento dedicato al vino buono, pulito e giusto (che ha un suo Manifesto), con la direzione artistica di Slow Food e l'incontro mondiale della Slow Wine Coalition. E che, con la novità della contemporaneità con l'edizione n. 36 del Sana nella nuova veste di 'Sana Food', dedicata alla sana alimentazione fuori casa, sarà evento di riferimento mondiale sul biologico. 'Eccopinò' è un evento ormai storico dedicato all'assaggio delle nuove annate del Pinot Nero degli Appennino Toscano Vignaioli di Pinot Nero, e che tornerà in Mugello, il 13 gennaio. A Firenze, dal 18 al 19 gennaio, al Teatro Cartiere Carrara, Fermento Birra elegge il 'Birraio dell'Anno', ovvero il miglior produttore di birra italiano, con la possibilità di assaggiate le 'bionde' degli oltre 50 birrifici italiani candidati. A seguire, con 'Nato sotto il segno del gusto', le costellazioni diventano il tema di 'Taste' n. 18, il Salone dedicato alle eccellenze del food di Pitti Immagine da un'idea del Gastronauta Davide Paolini, che torna alla Fortezza da Basso, sempre a Firenze, dall'8 al 10 febbraio. Le 'Anteprime di Toscana' 2025, si svolgeranno dal 14 al 21 febbraio, con le degustazioni delle ultime annate dei vini del Nobile di Montepulciano (15-16 febbraio nell'Anteprima alla Fortezza di Montepulciano), del Chianti Classico (17-18 febbraio nella Chianti Classico Collection alla Stazione Leopolda a Firenze), di Chianti e Morellino (19 febbraio a Chianti Lovers & Rosso Morellino alla Fortezza da Basso sempre a Firenze), de L'Altra Toscana (20 febbraio al Palazzo degli Affari ancora a Firenze) e del Valdarno di Sopra (21 febbraio nel Valdarno di Sopra Day a Il Borro, il Relais & Châteaux della famiglia Ferragamo a San Giustino Valdarno), e saranno inaugurate, come da tradizione, da PrimAnteprima a Firenze (14 febbraio), con la 'regia' della Regione Toscana. Anche 'Wine & Siena - Capolavori del Gusto' torna nel 2025 celebrando l'edizione n. 10, in programma dal 25 al 27 gennaio (giornata quest'ultima per gli operatori), nel Complesso Museale del Santa Maria della Scala e Palazzo Squarcialupi, voluta dal patron di 'Merano WineFestival' Helmuth Köcher e dal presidente Confcommercio Siena Stefano Bernardini, con protagoniste le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award, grazie alla partecipazione di rinomati produttori, esperti del settore e appassionati provenienti da tutta Italia. Tra degustazioni, masterclass, approfondimenti e visite, l'Università di Siena presenterà una nuova ricerca su sostenibilità e transizione ecologica nelle aziende realizzata dal Santa Chiara Lab e il consueto panel sui cambiamenti climatici. Ma ci sono anche il 'Fuori Wine & Siena' e 'AsSaggi di vino', il format nei wine bar in cui alle degustazioni si abbineranno interventi su curiosità legate al vino che spaziano dalla letteratura all'archeologia, dall'arte all'astronomia con i docenti dell'Università di Siena che lasceranno l'aula accademica per regalare un po' delle loro conoscenze: si l'8 gennaio all'Hotel Continental con 'Il mito del vino nella rivoluzione naturalistica da Caravaggio a Velazquez' con Alessandro Angelini e i vini della Tenuta Casabianca, e si prosegue il 15 gennaio ai Tre filari con l'incontro tra l'astronomia e Casa alle Vacche con Alessandro Marchini che parlerà de 'Le stelle del

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

vino'; il 22 gennaio alla Gastronomia Morbidi saranno protagonisti i vini dell'azienda Arillo in Terrabianca insieme a Enrico Tavarnelli e Ivan Martini con 'La Geologia nel bicchiere: dalla terra al vino', e, infine, il 29 gennaio, a La Macelleria, si parlerà di 'Ciascun vino al suo calice' con Cristallerie Mezzetti. Intanto, tra i vigneti di Brunello a Montalcino, fino al 7 gennaio, come da tradizione, Rosewood Castiglion del Bosco si veste per le Feste e diventa meta incantata dove trascorrere le feste, con la pista di pattinaggio sul ghiaccio, Vin Brulè, cioccolata calda, dolci tipici fatti in casa, caldarroste e musica. Anche Il Borro, tenuta vitivinicola nel Valdarno Superiore, di proprietà della Famiglia di Ferruccio Ferragamo, prolunga la stagione fino al 7 gennaio, mantenendo il Relais aperto, e proponendo esperienze inedite anche dal 24 gennaio al 28 febbraio, all'insegna di un turismo più lento e rispettoso, creando opportunità di scoperta del territorio in tutti i periodi dell'anno: dalle lezioni di cucina alle cocktail class, dalle passeggiate a cavallo ai trattamenti benessere, dalle degustazioni guidate dei vini biologici della cantina agli itinerari alla scoperta delle tradizioni enogastronomiche toscane, ma anche il pranzo di Natale e il cenone di Capodanno all'Osteria del Borro con l'omaggio alla cucina toscana dell'executive chef Andrea Campani e una selezione di vini curata dal sommelier. Nuova edizione anche per 'Terre di Toscana', evento-degustazione che, il 23 e il 24 marzo, riunirà all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido Di Camaiore in Versilia 140 vignaioli dei più grandi vini di Toscana. 'joyn! Un viaggio nel mondo Nutella per i suoi 60 anni' è l'omaggio del Maxxi, il Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo di Roma, ad uno dei simboli del made in Italy, con la mostra a cura di Chiara Bertini e realizzata in collaborazione con Ferrero, che è un viaggio nella storia della crema spalmabile più famosa del mondo attraverso un percorso espositivo dalle forme avvolgenti, che invita i visitatori a interagire e creare un momento di gioia condivisa (fino al 20 aprile). Il 12 e il 13 gennaio il Grand Hotel Palatino ospita l'edizione n. 10 di 'Nebbiolo nel Cuore', con Riserva Grande e uno dei vitigni più amati al mondo, in degustazione attraverso una vasta selezione di tutte le sue espressioni, Roero, Barbaresco e Barolo, Gattinara e Ghemme, Boca e Lessona, Bramaterra e Fara, Sizzano e Valli Ossolane, Colline Novaresi e Coste della Sesia, Valle D'Aosta e Valtellina, Monferrato, Carema e Canavese e le altre micro realtà sparse sul nostro territorio, e con la premiazione dei migliori vini secondo la Guida ad hoc. A seguire, torna anche 'La Sardegna di Vinodabere' (che pubblica anche la 'Guida ai Migliori Vini della Sardegna'), con 45 aziende ed oltre 200 vini dell'isola protagonisti nei calici, il 18 e il 19 gennaio, all'Hotel Belstay, per promuovere, e far scoprire a chi non le conosce, la varietà e la complessità vitivinicola di una regione che è un vero e proprio piccolo continente fatto di territori come Alghero, Anglona, Gallura, Mamoiada, Mandrolisai, Ogliastra, Oliena, Orgosolo, Oristanese, Romangia, Sulcis e Sud Sardegna, alcuni dei quali diventeranno i protagonisti delle masterclass. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, l'edizione n. 20 di 'Radici del Sud', appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno. Infine, sta per arrivare anche il 'Compleanno di Eataly', il 27 gennaio, che festeggia 18 anni organizzando in contemporanea grandi cene a Torino Lingotto, Milano Smeraldo e Roma Ostiense per festeggiare insieme, con ai fornelli chef stellati Michelin e rinomati pasticceri, e nei calici i vini della sua vasta cantina. Copyright © 2000/2025

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato