



Categoria: News

Roma - 08 Febbraio 2018, ore 19:03



Con la **Tuscany Wine Week & le Anteprime di Toscana** che si apriranno con la coppia di vip-vignerons **Sting e la moglie Trudie Styler come guest star** (Firenze, Fortezza da Basso, 10 febbraio: www.anteprimetoscane.it; dal 9 febbraio c'è anche Buy Wine, www.buy-wine.it), cui seguiranno gli eventi di debutto delle nuove annate di tutte le Denominazioni cult di Toscana in città e nei rispettivi territori, da **Chianti Lovers** (Firenze, 11

febbraio; www.consortiovinochianti.it) a **Chianti Classico Collection** (Firenze, 12-13 febbraio; www.chianticlassico.com), dalla **Vernaccia** (San Gimignano, 11 febbraio; www.vernaccia.it) al **Nobile** (Montepulciano, 10-11 febbraio; www.consortiovinonobile.it), fino a **Benvenuto Brunello** con il ritorno di Sting (Montalcino, 18-19 febbraio; www.consortiobrunellodimontalcino.it), **nell'agenda degli eventi segnalati da WineNews, la stagione delle Anteprime entra nel vivo nel bel mezzo del Carnevale ed abbracciando anche San Valentino per la gioia dei wine lovers.**

Ma partiamo dal Carnevale: per trascorre i giorni, per antonomasia, più conviviali e libertini dell'anno in compagnia del buon cibo e del vino, nelle feste e parate in maschera più storiche ed affascinanti d'Italia, si va dal **Carnevale di Venezia con la Dinner&Ball** nel maestoso palazzo Ca Vendramin Calergi sul Canal Grande, dimora di Richard Wagner che vi compose il Parsifal, con menu del Ristorante Wagner ed una selezione di grandi vini italiani (9 febbraio; www.carnevale.venezia.it), ai **menu ad hoc nei ristoranti del territorio e street food a quello di Foiano della Chiana**, piccolo borgo toscano (Arezzo) che ospita il Carnevale più antico d'Italia all'edizione n. 479 (www.carnevaldefoiano.it), dal **Carneval de Mat a Bormio tra i vigneti della Valtellina e con il tradizionale pranzo con la polenta dei poveri** (www.bormio.eu) allo storico **Carnevale di Ivrea, dove il cibo è scambio culturale tra chi vive nel territorio e la tradizione delle fagiolate risale al Medioevo** (www.storicocarnevaleivrea.it), passando per **Viareggio con i bacchanali del CarnevalDarsena (9-13 febbraio) ed il Gran Ballo in Maschera al Grand Hotel Principe di Piemonte** (10 febbraio), accanto ai suoi celebri carri d'autore (www.viareggio.ilcarnevale.com), ma anche per Acireale, Cento, della Mamoiada, Putignano o di Fano, per citare i più celebri. Fino ad un immancabile **Carnevale in cantina, alle Cantine Basile** a Pietrasanta (Lucca, 10 febbraio; www.cantinebasile.com).

San Valentino in cantina? Si va da **Franciacorta in Love a La Montina** Monticelli Brusati (Brescia, dal 10 al 18 febbraio; www.lamontina.it), tra una romantica cena, tour personalizzati per gli innamorati, degustazione delle celebri bollicine e piccoli assaggi di prodotti della tradizione italiana (ogni bottiglia di Franciacorta verrà personalizzata con un omaggio floreale realizzato ad hoc dalla sapiente arte artigiana di MyOverRose), **alla Fattoria del Colle di Trequanda** in Toscana (Siena), per un San Valentino con il Brunellodi Montalcino, il Chianti e l'Orcia Doc, in degustazioni ad hoc, una cena a lume di candela, massaggi con la vinoterapia e persino bagni di coppia nel vino (14-15 e 17-18 febbraio; www.cinellicolombini.it), passando dal **Castello di Semivicoli, dimora di charme della griffe Masciarelli** a Casacanditella (Chieti, 10-11 febbraio; per una romantica cena al profumo di Chocolat con lo chef Domenico Scotti del ristorante Santa Chiara di Guardiagriele (www.castellodisemivicoli.com)). Ma, il 10 e 11 febbraio, c'è anche **Lake Garda in Love**, l'evento per gli innamorati sulle rive del Garda, con brindisi e degustazioni in compagnia del Chiaretto, dalla Passeggiata d'Amore, il percorso pedonale sul lungolago che collega Bardolino a Garda, al Castello Scaligero di Torri del Benaco, che per l'occasione si tinge di rosa diventando il Castello degli Innamorati, fino a Garda, sul Lungolago Regina Adelaide, con l'esplosione dei Soffi d'Amore (una cascata di coriandoli rossi, tra cui cuori rosa che, se trovati, regaleranno agli innamorati una bottiglia di Chiaretto del Consorzio Tutela del Chiaretto e del Bardolino (www.lakegardainlove.it)). Stessi giorni in cui **ad Eataly Lingotto a Torino per gli innamorati ci sarà una Mole Antonelliana di cioccolato alta 1 metro e mezzo e con 200 kg di**

cioccolato , e tanti dolci eventi, tra il corso pratico di cucina Sex and the kitchen, Mix, love and chocolate con famosi bartender della scena torinese e la classica cena di San Valentino (www.eataly.net). **Al Terme di Saturnia Spa & Golf Resort, il mese più romantico dell'anno si trascorre in completo relax con 100 etichette di Champagne**, in collaborazione con Remigio, punto di riferimento a Roma per l'eccellenza vinicola francese, nel calice o con Ambra & Champagne, 80 minuti frizzanti in un trattamento rigorosamente a base di Champagne e sale del Mar Morto (www.termedisaturnia.it). A Milano, invece San Valentino dopo una velocissima ascesa nell'ascensore a vetri, al XX piano della Wjc Tower, nuova costruzione del quartiere Portello, a poca distanza dal futuristico City Life, si festeggia **da Unico, il ristorante più alto d'Italia** con vista sull'intero skyline di Milano, e la cena più romantica dell'anno preparata dallo chef Fabrizio Ferrari (www.unicorestaurant.it). A Casa Vissani a Baschi, la festa degli innamorati è con **Three Levels Tentazioni Amoroze ideate dal maestro Gianfranco Vissani** (www.casavissani.it). **O all'Inferno nuovo restaurant & bar nella Firenze di Dante, tra gamberi rossi, foie gras, cioccolato e grandi vini** (www.ristoranteinferno.it).

Focus - Da HappyCheese in Trentino a Chef in Comune a Courmayeur, dal Tiramisù più lungo del mondo in Friuli al Food Tourism Day alla Bit a Milano, da I Migliori Vini Italiani di Luca Maroni a Roma al corso per aspiranti Master of Wine italiani da Umani Ronchi nelle Marche, ecco gli eventi dell'agenda di WineNews

Scorrendo l'agenda degli eventi, dal Nord al Sud del Belpaese, tra le montagne imbiancate dell'Alto Adige, nel bel mezzo della stagione sciistica in Alta Badia, è possibile sciare e degustare nelle baite i migliori vini delle cantine del Consorzio Vini Alto Adige, accompagnati sì da un maestro di sci, ma anche da un sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier, grazie a **Sommelier in pista** (fino al 22 marzo; www.altabadia.org), un evento cult che unisce lo sport alle eccellenze wine & food, già protagoniste nei rifugi di **Sciare con Gusto** l'iniziativa culinaria più stellata delle Alpi che offre la possibilità di assaggiare piatti di grandi chef capitanati dal neo tre stelle Michelin Norbert Niederkofler. In **Trentino**, tra Val di Fassa, Val di Fiemme e San Martino di Castrozza, fino al 31 marzo, prosegue **HappyCheese** l'aperitivo più gustoso e trendy dell'inverno, sulle piste del Dolomiti Superski e nei Paesi di montagna. Protagonisti i rinomati formaggi trentini affiancati dai vini testimonial del Trentino, dalle bollicine di montagna Trentodoc o dalle birre artigianali del territorio, il tutto con la regia della Strada dei formaggi delle Dolomiti (www.stradadeiformaggi.it). In **Valle d'Aosta** appuntamento nella Sala Consiliare del Comune di Courmayeur con **Chef in Comune**, una serie di cene con le eccellenze del territorio a sostegno dell'Associazione Dynamo Camp Onlus (dal 10 al 17 febbraio; www.courmayeurmontblanc.it) con guest chef l'australiano Dave Pynt, del barbecue restaurant di Singapore **Burnt Ends** da sempre in ascesa dei 50 Best Restaurant Asia e vincitore del **Chef's Choice Award**. In **Friuli**, una trentina i pasticceri sono pronti per la sfida del **longest tiramisù del mondo**, con il **Guinness World Record Official Attempt per il tiramisù più lungo del mondo (150 metri)** che si svolgerà al Tiare Shopping di Villesse (Gorizia) il 11 febbraio, con 30.000 savoiardi, 300 litri di caffè e oltre 300 chilogrammi di crema con uova rigorosamente biologiche usate non a crudo, ed i giornalisti e scrittori Clara & Gigi Padovani, autori del volume **Tiramisù**. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato, nei panni di testimonial (www.claragigipadovani.com). In Lombardia, a Milano, **alla Bit-Borsa Internazionale del Turismo a FieraMilano City, il 12 febbraio, c'è il Food Tourism Day, a cura di Roberta Garibaldi**, docente dell'Università degli Studi di Bergamo, con esperti a confronto su Mercati ed intermediari per il turismo enogastronomico, Regioni Europee della Gastronomia a confronto, Enogastronomia e figure professionali innovative e Turismo food&beverage tra innovazione e creatività: esperienze a confronto (www.robertagaribaldi.it). Sempre dal 12 febbraio, fino al 12 giugno, **all'Osteria del Portone e Enò, la cantina del ristorante che si affaccia sul Castello di Melegnano, diventa sede eletta per le degustazioni di vini Triple A**, la più grande selezione di vini naturali di Milano (www.osteriadelportone.com). In **Piemonte**, il 12 febbraio Palazzo Mazzetti ad Asti, ospita la conferenza stampa **Paesaggi della Barbera d'Asti e dei Vini del Monferrato: da patrimonio vitivinicolo a brand, con la presentazione dei dati di imbottigliamento e della vendemmia 2017**, con Filippo Mobrì, presidente Consorzio Barbera

d Asti e Vini del Monferrato (www.viniastimonferrato.it).

In **Emilia Romagna**, con **Per_corsi, Eventi & dialoghi sul cibo per alimentare il futuro**, il **Parco Agroalimentare Fico Eataly World**, celebra il 2018 Anno nazionale del cibo italiano con un vasto programma con tanti appuntamenti fino al 28 marzo promosso dalla Fondazione Fico per l'Educazione Alimentare e alla Sostenibilità: proprio in tema di sostenibilità Fico ospita la mostra **Paesaggi periurbani**. Le esperienze formative di materia paesaggio dal 12 al 26 febbraio, in sinergia con la Regione Emilia Romagna e il Comune di Bologna; negli incontri **Nutrire le stagioni della vita** di Enpab-Ente nazionale di Previdenza e Assistenza Biologi, manuale di consigli alimentari e salutari offerti da un pool di biologi nutrizionisti per tutte le stagioni della vita, il 14 febbraio Stefania D Adamo guiderà alle strategie alimentari prima e dopo la gravidanza, nello svezzamento e nell'età evolutiva in **Alimentazione prima e durante la gravidanza**; gli incontri **Edu-care**, educare alla salute dell'Azienda Usl di Bologna, proseguono invece fino al 27 marzo con esperti e medici per rinnovare il nostro stile di vita e restare in forma, e in particolare il 13 febbraio si parlerà della prevenzione di diabete e obesità con Uberto Pagotto e Giulio Marchesini Reggiani in **Buone abitudini alimentari per prevenire diabete e obesità**; **Cibi e simboli**, conversazioni tra antropologia, storia, e dintorni sulle eccellenze della Dieta Mediterranea sono quindi al centro degli incontri dell'Università Suor Orsola Benincasa-MedEat Research di Napoli, fino al 22 marzo, che proseguono il 12 febbraio con Elisabetta Moro e **Buono come il pane**. Da Demetra alla Madonna (www.eatalyworld.it). Lo spreco alimentare sarà invece al centro di un incontro targato Last Minute Market, lo spin off dell'Università di Bologna inventato dallo stesso presidente della Fondazione Fico Andrea Segrè, il 12 febbraio con le indicazioni operative per la prevenzione dello spreco domestico di cibo e la messa a fuoco delle buone pratiche di gestione degli alimenti in **Come prevenire gli sprechi alimentari con Matteo Guidi** (www.fondazionefico.org). In **Toscana**, fino al 16 marzo, i cuochi delle isole toscane, Capraia, Elba e Giglio, sbarcano in terraferma per proporre nei ristoranti dell'entroterra, ospiti dei loro colleghi, i loro sapori ed i vini dei loro territori, selezionati da ElbaTaste, con **l'Arcipelago del Gusto**, un gemellaggio all'insegna del gusto organizzato da Vetrina Toscana, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che valorizzano i prodotti del territorio (www.vetrina.toscana.it). A Firenze, **allo stellato ristorante La Leggenda dei Frati sono ripartite invece le Lezioni di Cucina della Coach Kitchen dello chef Filippo Saporito** (fino al 21 marzo; www.laleggendadeifrati.it), tra fiori di zucchero e fiori in cucina, mani in pasta e nella terra dell'orto. Nel **Lazio** a Roma, da domani all'11 febbraio, **a Eataly Roma è di scena l'Hamburger Festival** in tutte le salse (www.eataly.net). E il 15 febbraio torna l'evento **I Migliori Vini Italiani di Luca Maroni** con la premiazione dei migliori vini e produttori 2018 al Salone delle Fontane all'Eur (www.imiglioriviniitaliani.com). Ma torna anche l'edizione n. 4 di **Canapa Mundi**, un'immersione nel mondo della canapa, nella Fiera Internazionale della Canapa, al PalaCavicchi di Roma dal 16 al 18 febbraio, con la seconda Conferenza annuale sulla Canapa, insieme a workshop, laboratori, show cooking e degustazioni all'insegna della scoperta di questa prestigiosa pianta dalle infinite, e in gran parte ancora sconosciute, proprietà (www.cannaromanempire.com).

Un'iniziativa imperdibile? Fino al 30 aprile, **nei ristoranti InGruppo torna il progetto che rende l'alta gastronomia prêt-à-manger**, con la possibilità di consumare menu completi di **20 grandi chef - dai tristellati Cerea del Da Vittorio e al super stellato Enrico Bartolini del Mudec di Enrico Bartolini, con la new entry di Giancarlo Morelli e del suo stellato Pomiroeu, per citarne solo alcuni - a costi prestabiliti** (60,00 euro a persona o 120 da Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini Mudec; www.ingruppo.bg.it). E se il 28 febbraio, per la Giornata Internazionale delle Malattie Rare, i piatti conterranno un ingrediente raro ed il loro valore simbolico (15 euro) sarà devoluto all'Istituto Mario Negri che si occupa di malattia rare, dal 26 al 30 aprile uno speciale tributo sarà dedicato al maestro Gualtiero Marchesi per l'Anno nazionale del cibo italiano. È invece all'edizione n. 5 il **Premio Poesia Cantina Valpantena**, un appuntamento biennale ideato e organizzato dalla cooperativa di Quinto di Valpantena (Verona), aperto a tutti coloro che vorranno partecipare inviando entro il 31 marzo una poesia ispirata al tema **Radici** per sottolineare il rapporto tra operosità contadina e creazione poetica, entrambe espressioni della cultura popolare, con la vincitrice che diventerà la nuova etichetta di una bottiglia celebrativa, realizzata in edizione limitata (i primi tre classificati riceveranno premi del

valore di 1.200 euro, 600 euro e 300 euro in vino e olio tra cui Amarone, Recioto ed olio Extra Vergine di oliva Dop (www.cantinavalpantena.it). Infine, **c'è tempo fino al 10 febbraio per iscriversi al corso propedeutico per diventare il primo Master of Wine italiano, alla cantina Umani Ronchi, a Osimo nelle Marche, dal 2 al 4 marzo, grazie all'Istituto del Vino Italiano di Qualità Grandi Marchi**, che ormai da 7 anni collabora con la prestigiosa istituzione londinese (www.mastersofwine.org/en/education/who-can-apply.cfm - www.istitutograndimarchi.it).

Focus - Da Montefalco a Bardolino, da Soave fino in Campania (e forse Basilicata), Langhe e Roero e Sicilia, e tornando in Toscana, ecco le grandi Antepreme del vino italiano, in agenda

Tra gli eventi, **il mondo del vino ha ripreso la sua marcia serrata con le Antepreme dei territori più importanti. Ed ecco allora l'agenda di WineNews, per orientarsi un po'** Dopo Anteprema Amarone e la Tuscan Wine Week con le Antepreme di Toscana ed il debutto sulla scena nei prossimi giorni delle più grandi Denominazioni della Regione, dalla Toscana si passerà in Emilia Romagna per **Vini ad Arte, l'Anteprema delle nuove annate del Romagna Sangiovese e Albana che si terrà il 18-19 febbraio al Mic-Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza** con 40 aziende protagoniste, ma con le celebrazioni dei 50 anni della Doc Romagna Sangiovese il 17 febbraio con un convegno dedicato alle prospettive del Sangiovese nella Sala Cento Pacifici, con Paolo Storchi, direttore Crea di Arezzo, Denis Pantini, responsabile Wine Monitor Nomisma, e Riccardo Ricci Curbastro, presidente Federdoc ed Equalitas; il 18 febbraio invece il Seminario Romagna e Toscana: Sangiovesi autentici, non identici con gli enologi Franco Bernabei, Vittorio Fiore e Maurizio Castelli (sempre il 18 febbraio l'apertura al pubblico; www.consorziovinidromagna.it); e nell'attesa, dall'11 al 18 febbraio, c'è anche **Aspettando Vini ad Arte** con menu ad hoc e degustazioni nei ristoranti del territorio.

Quindi, in Umbria, **a Montefalco, dove il 19-20 febbraio è di scena Anteprema Sagrantino** (www.consorziomontefalco.it), negli spazi più belli della cittadina, dal Complesso Museale di San Francesco al Chiostro di Sant'Agostino, con il debutto del Montefalco Sagrantino Docg 2014, accompagnato come sempre al Montefalco Rosso 2016 e dalla Riserva 2015. E soprattutto, dai tradizionali Concorsi che puntano a diffondere la cultura del vino umbro attraverso i canali dell'arte e della gastronomia, grazie a fumettisti, chef e sommelier chiamati ad interpretare il Sagrantino, nell'Etichetta d'Autore, con Sagrantino nel piatto e nel Gran Premio Sagrantino. Si risale poi verso il Lago di Garda, con **l'Anteprema del Chiaretto di Bardolino e del Valtènesi Chiaretto che sarà di scena alla Dogana Veneta di Lazise, l'11 marzo per il pubblico e il 12 per gli operatori**, con il Consorzio Tutela del Chiaretto e del Bardolino, in collaborazione quest'anno con il Consorzio Valtènesi e più di 80 produttori con circa 140 vini per presentare l'annata 2017 del Chiaretto prodotto sulle due riviere, quella veneta e quella lombarda (www.anteprimachiaretto.it - www.ilbardolino.com).

Taste Alto Piemonte, la rassegna dedicata alle denominazioni dell'Alto Piemonte, all'edizione n. 2, sarà di scena invece al Castello Visconteo Sforzesco di Novara dal 23 al 26 marzo (www.consnebbiolialtop.it), con la regia del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, tra degustazioni e seminari. Qualche giorno di respiro e poi è la volta del Sud: **dal 5 al 9 aprile, a Napoli, torna Campania Stories**, che metterà al centro il meglio della produzione della terra dell'Aglianico, del Taurasi, della Falanghina e dei vini del Sannio (www.campaniastories.com), e che potrebbe essere preceduta anche da una sorta di Basilicata Stories, ancora però da confermare. Si torna in Piemonte, per **Roero Days, il tradizionale appuntamento con l'anteprema delle nuove annate di Roero Arneis 2017, Roero 2015 e Roero Riserva 2014, l'8-9 aprile al Castello di Guarene**, con in degustazione le etichette di 70 cantine, incontri, laboratori gastronomici e un viaggio alla scoperta dei manieri e dei paesaggi del Roero, ed il battesimo anche di un'altra importante iniziativa del Consorzio di Tutela: il Progetto dei Sentieri del Vino, i Sentieri Mga, ovvero delle Menzioni Geografiche Aggiuntive della Docg Roero (www.consorziodelroero.it). **Le Contrade dell'Etna 2018, torna invece il 23 aprile al Castello Romeo a Randazzo, con l'Anteprema dei vini da Nerello Mascalese 2017** voluta dal produttore Andrea Franchetti (www.vinifranchetti.com).

Maggio, poi, sarà un mese particolarmente affollato: nei primi giorni (data ancora da

definire) ci sarà Nebbiolo Prima, dove debutteranno le nuove annate dei grandi rossi di Langhe e Roero che entrano sul mercato nel 2018, ovvero Barolo 2014 e Riserva 2012, Barbaresco 2015 e Riserva 2013 e Roero 2015 e Riserva 2014, nella kermesse promossa da Albeisa (www.albeisa.it), che sta mettendo a punto anche un nuovo format per l'evento che, quest'anno, avrà anche una seconda puntata più rivolta ai giovani, probabilmente in novembre. Poi sarà la volta di **Sicilia en Primeur , l'evento firmato Assovini e dedicato al meglio della nuova produzione dell'Isola, in oltre 500 vini, che sarà di scena, dopo l'edizione di Catania nel 2017, nella Palermo Capitale della Cultura Italiana 2018 , dal 3 al 7 maggio nel Museo Regionale d'Arte Contemporanea**(www.assovinisicilia.it), ma anche con enotour nei luoghi che fanno della Sicilia un continente vitivinicolo a tutto tondo, la presenza di Master of Wine internazionali protagonisti di approfondimenti su tematiche di settore in masterclass dedicate, la sessione di divulgazione scientifica Sicily Wine Science Show in cui gruppi di ricercatori selezionati da una commissione presenteranno i loro progetti di studio sulla vitivinicoltura siciliana, interagendo in prima persona con i giornalisti, e, infine, l'apertura al pubblico il 7 maggio. Negli stessi giorni, **a Lucca, dal 5 al 8 maggio, torna anche l'Anteprima dei vini della Costa Toscana** (www.anteprimavinedellacosta.com), evento firmato dall'associazione dei Grandi Cru della Costa Toscana . A chiudere il ciclo delle grandi anteprime sarà, poi, **Soave Preview , dal 18 al 20 maggio a Soave**, dove sarà in assaggio la vendemmia 2017 del più importante vino bianco del Veneto e non solo, in un'edizione speciale che celebrerà, anche in questo caso, i 50 anni dal riconoscimento della Doc (www.ilsoave.com).

Focus - Dai punti fermi Vinitaly e ProWein, dal debutto a New York di Vinexpo (che fa 20 anni ad Hong Kong, in attesa di Parigi) al Mercato Fivi e tanto altro: il 2018 delle grandi fiere del vino nella road map di WineNews

Se il 2018 delle grandi fiere del vino mondiale, in un anno particolare, che, accanto alle grandi certezze come ProWein e Vinitaly, vedrà alcuni debutti importanti, tra New York e Londra, come racconta **la road map di WineNews degli eventi internazionali da non mancare anche per il vino italiano**, si apre in rosa con il Pink Rosè Festival a Cannes, e, restando in Francia con **ViniSud 2018 a Montpellier (Exhibition Centre, 18-20 febbraio) con la prima volta dell'Ice-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane che porterà con sé i vini italiani** tra degustazioni e masterclass (da Sicilia, Puglia, Calabria, Campania e Basilicata, e con Piemonte Land of Perfection, Prosecco Doc, Bardolino, Consorzio Moscato d'Asti, ma anche vini bio di tutta Italia; www.ice.gov.it - www.vinisud.com), **il 27 e 28 febbraio a Londra ci sarà invece la prima edizione Uk del The International Bulk Wine & Spirits Show** al London s Royal Horticultural Halls (www.ibwsshowuk.com), evento da seguire con attenzione poiché sarà dedicato fondamentalmente al tema degli sfusi e del private label, sempre più importante nel mercato del Regno Unito, e anche perché sarà il primo grande evento trade in terra inglese dopo il voto sulla Brexit. A Marzo, invece, altro debutto importante, con **la prima edizione in Usa di Vinexpo New York (5-6 marzo)**, www.vinexponeويورك.com, nuovo importante step della strategia della fiera francese (che, nella sua cadenza biennale, quest'anno, non sarà a Bordeaux), che ha già messo in cantiere **un altro evento nella capitale Parigi, a partire dal 2020 (e che, nel 2018, celebrerà anche l'edizione n. 20 di Vinexpo Hong Kong, dal 29 al 31 maggio)**, www.vinexpohongkong.com). Ma marzo vedrà di scena anche la più grande fiera internazionale del vino mondiale, **ProWein, che torna dal 18 al 20 marzo a Düsseldorf** (www.prowein.com), e dove l'Italia, come sempre, sarà presente in massa. Impossibile poi non segnalare uno degli eventi più attesi del mercato enoico mondiale, **l'En Primeur di Bordeaux, dal 9 al 12 aprile**, che sarà dedicata alla vendemmia 2017 dei grandi vini della Gironda (<http://www.ugcb.net/en/en-primeur-week>), evento che fa da termometro per tutto il settore dei fine wine. **Belpaese del vino che sarà l'assoluto protagonista del suo evento più importante, Vinitaly, a Veronafiere dal 15 al 18 aprile** (www.vinitaly.com), e che sarà preceduto dall'ormai tradizionale anteprima di Opera Wine , la grande degustazione firmata da Wine Spectator che per l'edizione 2018, il 14 aprile (www.operawine.it/it), ha selezionato 107 produttori per rappresentare il meglio di tutta Italia (<https://goo.gl/EWRTCs>). **Dal 21 al 23 maggio, invece, si torna a Londra, con la London Wine Fair 2018**, al Kensington

Olimpia (www.londonwinefair.com). Si resta a Londra, **Bellavita Expo London il 17-19 giugno al Business Design Centre**, promossa da Bellavita Expo, società inglese specializzata nelle fiere dell'agroalimentare made in Italy, che promuove il food italiano verso i buyer del settore ho.re.ca anche in Olanda (Horecava, Amsterdam), Polonia (Worldfood, Varsavia), Canada (Rc Show Toronto), Usa (Nra Show Chicago), Messico (Abastur Messico City) e Thailandia (Food & Hotel Thailand Bangkok); e nel cui capitale ha fatto il suo ingresso al 50% la new.co tra Veronafiore e Fiera di Parma, VPE, ndr; www.bellavita.com). Si torna invece in Italia, **dal 15 al 17 giugno per Rosèxpo, il salone internazionale dei vini Rosati, di scena a Lecce** al Castello Carlo V (<https://rosexpo.it>), evento firmato da deGusto Salento, in partnership, tra gli altri, con Slow Wine ed il Concours Mondial de Bruxelles. Passata l'estate, l'ultima parte dell'anno delle grandi fiere internazionali guarda soprattutto all'Asia, **dove spicca la Hong Kong International Wine & Spirits Fair (8-10 novembre)**, <https://goo.gl/9FohWx>, tra i più importanti eventi del settore nei mercati asiatici. In Italia, invece, tornano due appuntamenti che sono ormai dei veri e propri must: **il Merano Wine Festival, a Merano dal 9 al 10 novembre** (www.meranowinefestival.com), e poi **il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, l'evento principe firmato dalla Fivi, sempre più partecipato da produttori e pubblico, a Piacenza il 26 e 27 novembre** (www.mercatodeivini.it). Stesse date in cui, ad Amsterdam, sarà di scena la più importante fiera mondiale dedicata agli sfusi, **la World Bulk Wine Exhibition (26-27 novembre)**, www.worldbulkwine.com).

Focus - Dalla Lunetta Antinori ad Ambrogio Lorenzetti, dal Sagrantino negli affreschi di Montefalco al Prosecco & Superiore ai Carraresi, da Conviviando-L'arte della tavola tra passato e futuro a Spirito di Vino 18 years: ecco le grandi mostre in agenda con il fil rouge del wine & food

Dalle città d'arte Firenze a Siena, attraversando la campagna che le circonda disegnata dai filari del Chianti e del Chianti Classico, da Montefalco, nobile patria del Sagrantino, il vino di San Francesco, fino a Treviso, tra le colline del Prosecco Superiore, le bollicine del momento, **sono tante le grandi mostre in Italia segnalate da WineNews nell'agenda degli eventi con il fil rouge del wine & food**. Tra quelle da non perdere, fino all'8 aprile al Museo Nazionale del Bargello a Firenze, c'è **Da Brooklyn al Bargello: Giovanni della Robbia, la lunetta Antinori e Stefano Arienti**, l'esposizione della Lunetta con la Resurrezione di Cristo di Giovanni Della Robbia, capolavoro del Rinascimento italiano di proprietà del Brooklyn Museum of Art di New York rientrato in Italia dopo oltre un secolo grazie a Marchesi Antinori, la storica famiglia del vino italiano che, merito di una storica circostanza, lo commissionò nei primi del Cinquecento e oggi lo ha restaurato nel solco di una lunga tradizione di mecenatismo culturale, che vede anche una nuova, e doppia, committenza, grazie all'Antinori Art Project: Scena Fissa, un'opera dell'artista italiano Stefano Arienti esposta al Bargello accanto alla robbiana, che rilegge ed interpreta, ed Altorilievo, installazione site-specific dello stesso artista nella vinsataia dell'avveniristica Cantina Antinori nel Chianti Classico (www.antinoriartproject.it). Da una città d'arte all'altra, e da una grande mostra all'altra, a Siena, nel complesso del Santa Maria della Scala, **la mostra dedicata ad Ambrogio Lorenzetti è l'occasione per ammirare o ri-ammirare il capolavoro di uno dei più grandi maestri della storia dell'arte che raffigura la campagna toscana, per eccellenza: Allegoria ed effetti del Buono e del Cattivo Governo** in città ed in campagna, in Palazzo Pubblico, affrescati nel 1338-1339 (prorogata fino all'8 aprile; www.mostralorenzetti.it). Ma tra i capolavori del Rinascimento italiano ci sono anche **gli affreschi con Le storie della vita di San Francesco nella Chiesa di San Francesco a Montefalco, e, tra i particolari del ciclo di Benozzo Gozzoli, I Grandi Francescani Petrarca, Dante e Giotto, sono al centro di un importante progetto di restauro, con il cantiere aperto ai visitatori, da parte del Comune di Montefalco e finanziato da Caprai**, la cantina leader del territorio, già artefice della rinascita del Sagrantino, grazie ad un fundraising del celebre rosso umbro, in un cantiere aperto ai visitatori (www.comune.montefalco.pg.it - www.arnaldocaprai.it). **Prosecco & Superiore ai Carraresi** invece la prima mostra mai realizzata, in programma fino al 1° maggio a Casa dei Carraresi a Treviso, per raccontare il vino simbolo della Marca Trevigiana, in un percorso espositivo ideato dall'imprenditore Paolo Lai e sviluppato con il coordinamento scientifico di Diego Tomasi del

Crea-Ve, in collaborazione con la Fondazione Cassamarca, i Consorzi di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Montello e Colli Asolani e Prosecco doc, l'Associazione Italiana Sommelier del Veneto ed Unindustria Treviso (www.proseccoaicarraresi.it). Una mostra ne ripercorre la storia della tavola attraverso le più belle apparecchiature, che nei secoli l'hanno vista vera testimone di ogni epoca, le cui vicende si sono spesso scritte sedendovi attorno: teatro della grandezza assoluta dei sovrani nel Barocco, messa in scena come in uno spettacolo ed esaltata in piatti-trionfo dei cibi più sfarzosi; elegantissime e sensuali rappresentazioni estetiche tra pregiate porcellane e salse raffinate nel Rococò, il Secolo dei Lumi, che segna la nascita dell'alta cucina francese e vede i cuochi d'oltralpe al servizio delle corti più importanti; rivoluzionare come il loro secolo, l'Ottocento, quando si passa dal servizio alla francese in cui sono i commensali a servirsi da abbondanti vassoi, a quello alla russa affidato ai camerieri; fulcro degli affetti familiari e veri centri del potere della classe borghese nel Novecento, eclettiche tanto quanto il continuo susseguirsi dei movimenti culturali che lo attraversano, di cui sono esse stesse ispiratrici, così come, ancora oggi in epoca contemporanea, di tante pellicole cult di cui sempre più spesso anche gli chef sono attori protagonisti: è

Conviviando-L'arte della tavola tra passato e futuro esposizione dedicata all'evoluzione della tavola dal Seicento al Novecento, in dieci Stanze nell'Appartamento del Principe a Palazzo Reale a Milano (fino al 15 febbraio) ispirate ai più film celebri, da Vatel a Ex Machina, da Marie Antoinette a Coco Chanel & Igor Stravinsky, da Emma a Morte a Venezia, da Il Gattopardo a Il grande Gatsby, da A Single Man a Io sono l'amore (www.palazzorealemilano.it). Infine, un tradizionale appuntamento, questa volta celebrativo: fino al 28 febbraio l'Accademia di Belle Arti G.B. Tiepolo di Udine ospita la mostra **Spirito di Vino 18 years** promossa dal Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia, con le opere selezionate per l'edizione 2017 del celebre Concorso dedicato alle vignette satiriche legate al mondo del vino ed una selezione delle più belle della sua storia (www.mtvfriulivg.it).



[Sfoggia ultimo numero >](#)

[Vai all'archivio >](#)

Altre News

08 Febbraio 2018, ore 18:19

Ha inventato la cultura del vino siciliano, ed esportato nel mondo l'immagine di una terra con una grande storia : la Sicilia premia Diego Planeta, prima firma del rinascimento del vino dell'Isola, da imprenditore e uomo innamorato della sua terra

08 Febbraio 2018, ore 17:22

Il vertice di Banfi si tinge di rosa: Cristina Mariani-May, tra le più importanti donne del vino del mondo e terza generazione della famiglia fondatrice della griffe del Brunello Banfi, diventa anche presidente e ad

08 Febbraio 2018, ore 16:49

Dietro al successo mondiale dei rosati (+17% produzione in 13 anni) c'è la Provenza, una denominazione che, puntando su qualità, consumo locale ed export, sta aprendo il mercato anche all'Italia: le impressioni dal Pink Rose Festival di Cannes

08 Febbraio 2018, ore 16:30

L'Italia del vino scompare in campagna elettorale . Così, a meno di

un mese dalle elezioni, i sindaci delle Città del Vino, che mandano le loro proposte ai candidati. Tra green economy , enoturismo, tecnologia, valore sociale del vino e non solo

08 Febbraio 2018, ore 16:17

Dopo i molti studi che hanno sottolineato i benefici per la salute degli antiossidanti del vino rosso, arrivano le applicazioni pratiche: allo studio negli Usa un prototipo di stent che rilascia resveratrolo e quercetina nelle arterie dei pazienti

08 Febbraio 2018, ore 16:07

Dopo oltre vent'anni di crescita dell'export, la pesantissima siccità che ha portato al razionamento a Città del Capo mette all'angolo la viticoltura sudafricana: pessime le prospettive per chi punta sui volumi, ma non tutto il male vien per nuocere

08 Febbraio 2018, ore 15:06

Allegrini sbarca ufficialmente nel Lugana (come da rumors WineNews), con l'acquisto di 40 ettari da vitare nel territorio. Franco e Marilisa Allegrini: qui spazio per fare un grande vino bianco di alta qualità, per noi una grande sfida

08 Febbraio 2018, ore 14:32

La 2015 tra le più grandi annate di Ornellaia. E ne incarna il Carisma , valore dell'edizione n. 10 della Vendemmia d'Artista , firmata da William Kentridge. Il progetto in 10 anni ha donato più di 2 milioni di euro a fondazioni e musei del mondo

07 Febbraio 2018, ore 18:59

Icqrif & settore vitivinicolo: nel 2017, 13.951 i controlli, su 7.708 operatori, irregolarità nel 38,9% dei casi. Tra gli illeciti, la commercializzazione fraudolenta di vini a Dop e a Igp non conformi al disciplinare e la sofisticazione di vini Dop

07 Febbraio 2018, ore 18:56

Icqrif, le giacenze nelle cantine del Belpaese, al 31 dicembre 2017, ammontano 46,2 milioni di ettolitri, tra Dop (49%), Igp (28%), generici (22%) e varietali (1%). A guidare, con quasi 11 milioni di ettolitri, di cui oltre 6 milioni di Dop, il Veneto

07 Febbraio 2018, ore 18:15

Icqrif, sul web e all'estero, da Alibaba a eBay, dalla Moldavia agli Usa, il Prosecco è il prodotto più minacciato . Nel solo 2017 è stato al centro di 229 casi di usurpazione ed evocazione del marchio. Nel mirino anche Asti, Chianti e Amarone

07 Febbraio 2018, ore 16:35

Le bollicine, sempre più amate in tutto il mondo, fanno gola anche alla Cvne che, con l'acquisizione della Roger Goulart, aggiungerà alla sua produzione vitivinicola anche il Cava, lo spumante spagnolo a metodo classico, uscendo così dalla Rioja

07 Febbraio 2018, ore 16:27

Partenza stagnante , dopo anni di crescita per il 2018 dei fine wine, registra la piattaforma Liv-Ex: a gennaio il Liv-Ex 1000 fa solo +0,2%, grazie a Bordeaux e Champagne, mentre perdono Borgogna e Italia. Fermo anche il Liv-Ex 100 (-0,1%)

07 Febbraio 2018, ore 13:42

Il 2017 della Repressione Frodi: su 53.733 controlli (17.527 nel settore vinicolo) il 26,8% ha fatto emergere irregolarità. Crescono controllo sul web (con eBay, Amazon e Alibaba) e cooperazione Ue. Registro telematico del vino: una rivoluzione

07 Febbraio 2018, ore 12:56

Non solo Bordeaux, nella top five di Wine Lister per numero di bottiglie scambiate sul mercato delle aste internazionali (periodo gennaio-dicembre 2017), c'è anche uno Champagne: alla posizione n. 2, il Cristal by Louis Roederer

TUTTI GLI ARTICOLI