

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

Autunno con il vino, incontrando i vignaioli nei luoghi di cultura e ammirando il foliage della vite

Ecco gli eventi: dalla Convention Nazionale Ais a Genova al Mercato della Fivi a Bologna, dal "Torgiano Winter" all'"Anteprima Vitignoltalia" a Napoli

GENOVA, 23 NOVEMBRE 2023, ORE 19:09



1/10

Se è Brescia, "Capitale Italiana della Cultura" 2023 con Bergamo, il teatro del "Congresso Assoenologi" n. 76, Genova accoglie la "Convention Nazionale Ais" n. 55 per la prima volta aperta al pubblico, come la degustazione dei migliori vini premiati dalla Guida "Vitae" 2024 nei Palazzi dei Rolli Patrimonio Unesco. Bergamo dove, invece, Zenato è partner della mostra "Infinito Presente" di Yayoi Kusama, la più popolare artista contemporanea al mondo, al Palazzo della Ragione, e inaugura la mostra "Vino. Oltre: gli oggetti, il paesaggio, il ritratto, la fotografia" all'Ex Ateneo di Scienze, Lettere ed Arti. Il "Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" della Fivi, per la prima volta, è a Bolognafiere, con il taglio del nastro con Elio e "La notte bianca dei Vignaioli" nel "Fuori Mercato" a Bologna. La Fondazione Lungarotti firma l'edizione n. 2 di "Torgiano Winter" rassegna culturale di mostre, incontri con musicisti, giornalisti, divulgatori scientifici e critici d'arte come Vittorio Sgarbi, a Torgiano. E mentre sul Lungomare Caracciolo a Napoli, all'Hotel Excelsior, va in scena l'"Anteprima Vitignoltalia", "trailer" del Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, con cantine e vini da tutto il Belpaese, dalla Vigna del Re alla Reggia di Caserta rinasce l'OroRe, il Pallagrello Nero, il vino amato dai Barbone. **Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda di WineNews.** Nella quale, è tempo anche di anteprime e nuove annate, con "Benvenuto Brunello" a Montalcino e in contemporanea anche in tante città del mondo nel "Brunello Day". L'Alto Piemonte e il Gran Monferrato danno il via ad un anno di appuntamenti come "Città Europea del Vino" 2024, e nelle Langhe, alla "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" n. 93, il Barolo incontra i grandi vini della California, dalla Sonoma alla Napa Valley, sempre ad Alba si parla del futuro del cibo nel primo "Food For Future Festival - Cibo in Movimento", e Torino inaugura le prossimi Festività con "Una Mole di Panettoni" all'Hotel Principi di Piemonte. A Milano "La Terra Trema" al Leoncavallo Spazio Pubblico Autogestito, tornando a Bologna lo Spazio DumBO ospita "MySpirits" di Partesa che fa incontrare i professionisti Ho.Re.Ca. con il mondo degli spirits e il grande barman Bruno Vanzan, e "Arte & Vino" rinnovano il connubio a Capalbio, in Maremma, dove le cantine ospitano opere di arte contemporanea. Allo storico ristorante Alcide a Poggibonsi si celebra il "Cacciucco Day", e lungo la Strada dell'Olio Evo Dop Umbria l'olio "novo" con i "Frantoi Aperti in Umbria". La Strada del Sagrantino promuove tante occasioni per ammirare il foliage del celebre rosso di Montefalco, mentre lo chef stellato Errico Recanati del ristorante L'Andreina di Loreto abbina i suoi piatti al whisky Laphroaig. A Roma i grandi pastry chef sono i protagonisti dell'edizione n. 1 di "Dolce Roma Fest - The World of Pastry" al Palazzo dei Congressi, e gli chef stellati di "Excellence" nella Tribuna



Autorità dello Stadio Olimpico. "Fuoriprogramma" è, invece, l'anteprima del "Paestum Wine Fest" 2024 riservata a stampa ed operatori nella residenza storica dell'Eliceto Resort a Buccino. Infine, in vista del 25 novembre "Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne" tornano nelle piazze italiane le clementine di Confagricoltura Donna a sostegno dei centri anti violenza.

Se è vero come è vero che il vino, in Italia, è parte integrante della cultura nazionale e dello stile di vita, l'abbinamento con Brescia, "Capitale della Cultura" 2023 insieme a Bergamo, è teatro perfetto per il [Congresso n. 76 di Assoenologi](#), il cui claim è "Diamo vero valore al vino ed ai suoi territori", che sarà di scena nella città lombarda domani e il 25 novembre. [Al centro il mercato del vino](#), con un focus sugli Usa, ma anche i territori, da quelli vicini e radicati nella Lombardia, dalla Franciacorta all'Oltrepò Pavese, dalla Valtellina al Lugana, ma anche quelli più importanti del mondo, dalla Borgogna alla California, dalla Valle del Reno al Washington State, con, tra gli altri, le riflessioni di Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, Luciano Ferraro, vicedirettore "Corriere della Sera", Renzo Cotarella, ad Marchesi Antinori, Ettore Nicoletto, presidente e ad Angelini Wines & Estates, Luca Rigotti, coordinatore vino Alleanza Cooperative Agroalimentari e guida di Mezzacorona, Sandro Sartor, ad Ruffino, e Marco Giuri dello Studio Giuri di Firenze. Con il Consorzio Franciacorta proseguono, invece, gli **"Italian Talks"**, **il primo talk show ambientato in Franciacorta** che racconta l'eccellenza e il "saper fare" italiani - con 1 milione di visualizzazioni [sul canale ufficiale Youtube Franciacorta](#) e in podcast - attraverso incontri tra il giornalista Dario Maltese con celebri personaggi che spiegano da prospettive diverse cosa significa essere italiani, facendo emergere idee e fatti che si sono rivelati vincenti e hanno consentito loro di trasformare la propria esperienza personale in una storia di successo: da Nicoletta Romanazzi, mental coach che ha affiancato atleti come Marcell Jacobs, Luigi Busà e Viviana Bottero (domani), alla food blogger Chiara Maci (22 dicembre). A Bergamo, invece, la griffe veneta **Zenato è partner della mostra "Infinito Presente" di Yayoi Kusama, la più popolare artista contemporanea al mondo**, al Palazzo della Ragione, e con [Zenato Academy](#) dal 25 novembre al 1 dicembre firma **la nuova mostra "Vino. Oltre: gli oggetti, il paesaggio, il ritratto, la fotografia"** all'Ex Ateneo di Scienze, Lettere ed Arti, in Città Alta, in occasione di "ArtDate", il Festival di Arte Contemporanea organizzato a Brescia e Bergamo, una collettiva con una selezione delle opere dei 20 autori provenienti dalle 4 scuole internazionali di fotografia che hanno partecipato al progetto nato nel 2018 come laboratorio permanente di studio e sperimentazione in campo culturale, e in particolare nell'ambito fotografico. A Villa d'Este, iconico Hotel 5 stelle a Cernobbio sul Lago di Como, parte di Villa d'Este Hotels, punto di riferimento nell'hôtellerie di lusso internazionale e membro di The Leading Hotels of the World, proseguono le **"Wine Dinners"**, esperienze d'eccellenza dove icone della produzione vitivinicola incontreranno la raffinatezza dell'alta cucina italiana, con una selezione di grandi bottiglie e vecchie annate, studiata dal Wine Manager Alex Bartoli, valorizzata ed esaltata dalle creazioni culinarie del group executive chef Michele Zambanini, dal mito Sassicaia della Tenuta San Guido (6 dicembre), al gotha del vino mondiale Domaine de la Romanée-Conti (18 dicembre). A Pavia **"Collegio antico fa buon brodo"**, con [l'antico Collegio di merito Chislieri](#), uno dei più antichi e primo collegio misto in Italia che ha accolto allievi illustri come Carlo Goldoni, e che, per la prima volta in 450 anni di storia, il 2 dicembre apre le porte a tutti per un evento benefico: una cena-conferenza nel suo refettorio cinquecentesco, preceduta da una visita negli spazi storici e in biblioteca, dove è custodito uno dei più antichi ricettari mai composti, quello di Bartolomeo Scappi, il "cuoco dei papi", come Pio V, fondatore del Collegio, risalente alla seconda metà del Cinquecento, con parte del ricavato che sarà devoluto alla Comunità di Sant'Egidio. Da domani al 26 novembre al Leoncavallo Spazio Pubblico Autogestito torna **"La Terra Trema - Fiera feroce di vini, cibi, relazioni"**, per ribadire la sua sostanza proteiforme, innaturale, la sua materia fecciosa, racaille, e celebrare l'incontro dei molteplici volti e delle numerose voci della produzione agricola e vinicola di questa nazione e non solo. Sempre a Milano, i vini Lungoparma diventano protagonisti delle migliori tavole del capoluogo meneghino grazie al progetto **"Lungoparma in tavola"**, format ideato da Ilona Shekatur, brand manager di Lungoparma, fino al 29 novembre, e che prevede in ogni location la realizzazione di un menù ad hoc che



si abbinano ai tre vini iconici della Maison vitivinicola: Il Classico, il Bianco Reale e il Quota 16.

“L’Alto Piemonte e il Gran Monferrato sono stati eletti “Città Europea del Vino” 2024, dando il via ad un anno di eventi in una terra enologica di eccellenza e nelle Città del Vino dell’Alto Piemonte e del Monferrato. E nelle Langhe è nel vivo la **“Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba”** n. 93 (Alba, fino al 3 dicembre), dove il “re” dei tuberi è protagonista nei piatti di tantissimi chef stellati e sposa **le “alte bollicine piemontesi” del Consorzio Alta Langa Docg “Official Sparkling Wine”** della Fiera e i grandi vini del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. E dove **il Barolo incontra anche i vini di California**, in un’iniziativa di rilievo internazionale con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, Barolo & Castle Foundation, l’Enoteca del Barolo e il Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani, da domani al 26 novembre, quando una delegazione di istituzioni e viticoltori di Sonoma e Napa Valley arriverà nelle Langhe per prendere parte ad una serie di attività per rafforzare la conoscenza e la collaborazione tra i due celebri territori, famosi in tutto il mondo per la produzione di vini di altissima qualità. In particolare, il 25 novembre il WiMu-Museo del Vino a Barolo fa da sfondo al convegno internazionale “Terra e Acqua: elementi naturali da custodire per la vite e il tartufo. Strategie di conservazione dell’acqua e della salute dei suoli tra Langhe e California” con Edmondo Bonelli, ricercatore geopaleontologico, Gian Piero Romana, agronomo, Honore Comfort, vicepresidente Wine Institute, Cathy Corison della cantina Corison in Napa Valley, Alan Ramey della Ramey Wine Cellars in Sonoma County, David Cilli della cantina Promontory in Napa Valley e Ted Lemon della Littorai in Sonoma County, moderati da Giancarlo Gariglio, curatore della Guida “Slow Wine” di Slow Food. E ad Alba nasce anche l’edizione n. 1 del **“Food For Future Festival - Cibo in Movimento”**, organizzato dal Comune come Città Creativa Unesco per la Gastronomia, il 26 e il 27 novembre al Teatro Sociale G. Busca allestito eccezionalmente come una grande sala da pranzo, nella quale si alterneranno il maestro della pasticceria italiana Iginio Massari, Massimo Spigaroli, “re” del Culatello di Zibello all’Antica Corte Pallavicina, l’architetto Junko Kiritomoto, Paolo Rossino, direttore Consorzio Alta Langa, Josko Sirk, Davide Franco, restaurant manager Piazza Duomo, e Alessandro Negrini, chef stellato de Il Luogo di Aimo e Nadia. A Costigliole d’Asti, anche il **Relais Le Marne**, boutique hotel che sorge all’interno dell’azienda Agricola Mura Mura di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom, dà il benvenuto all’autunno con un’esperienza tailor-made per far conoscere e apprezzare il protagonista assoluto della stagione piemontese: il tartufo bianco. Fino a inizio dicembre, il soggiorno al Relais include **caccia al tartufo bianco**, analisi sensoriale e il menù speciale di Radici, il ristorante in vigna guidato dallo chef torinese Marco Massaia. A Torino, il 25 e il 26 novembre all’Hotel Principi di Piemonte, torna **“Una Mole di Panettoni”**, la vetrina d’eccellenza che riunisce e premia nella città-salotto d’Italia i migliori lieviti della pasticceria italiana.

A Genova, fino al 28 gennaio, il Palazzo della Meridiana ospita la mostra **“Itadakimasu. Piccole Storie Nascoste nella Cucina degli Anime”**, un viaggio nel mondo del cibo giapponese, attraverso riproduzioni fedelissime di piatti, illustrazioni ispirate ai cartoni animati più famosi e video che, in forma di tutorial, racconteranno aneddoti e ricette, ideata e prodotta da Vertigo Syndrome e curata dal food influencer Sam Nazionale di @pranzoakonoha e da Silvia Casini, autrice del libro “La Cucina Incantata”, che raccoglie le ricette rese famose dai film di Miyazaki. **Genova è anche la città scelta dall’Associazione Italiana Sommelier (Ais) per il Congresso n. 55**, che quest’anno diventa Convention: da domani al 26 novembre il capoluogo ligure sarà al centro di un ricco calendario di appuntamenti, per la prima volta aperti al pubblico, legati al tema del paesaggio, oltre alla finale del concorso “Miglior Sommelier d’Italia Premio Trentodoc” in collaborazione con l’Istituto Trentodoc, a bordo di Msc World Europa, la nuova ammiraglia “green” di Msc Crociere (26 novembre). Tra gli ospiti, il 25 novembre per la tavola rotonda “Paesaggio e cambiamenti climatici” a Palazzo Ducale, l’esploratore Alex Bellini, il climatologo Luca Mercalli e lo scrittore e paesaggista Antonio Perazzi. Stesso giorno anche per visitare i Palazzi dei Rolli Patrimonio Unesco in chiave enogastronomica e assaggiare in anteprima 22 tra le “Gemme di Vitae”, i vini che rappresentano un’accurata selezione delle eccellenze italiane, contenute nella Guida “Vitae” 2024. Il Loggiato di Palazzo Ducale fa da sfondo invece al Village Eccellenze di Liguria. Sempre a Genova tornerà anche **“VinNatur Genova”**,



la rassegna dedicata ai vini naturali organizzata da VinNatur, l'Associazione Viticoltori Naturali, il 21 e 22 gennaio 2024 nei Magazzini del Cotone al Porto Antico, con banchi d'assaggio con 90 produttori da Italia, Austria, Spagna, Francia e Ungheria, masterclass e un'ampia area food.

Attraverso molteplici esperienze sensoriali, [nella regione di Lana e dintorni si apprende tutto ciò che ruota attorno al mondo del castagno e delle castagne](#), Törggelen compreso, l'antica usanza in Alto Adige, che va da ottobre a fine novembre, in cui nelle cantine e nei Buschenschank, le tipiche osterie contadine, si gustano le specialità della cucina locale, e le caldarroste servite ancora calde con burro e accompagnate da vino novello. Ma sono **tanti gli eventi che animano anche le Dolomiti Paganella**, l'altopiano ai piedi delle Dolomiti di Brenta, con la Piana Rotaliana Königsberg, dedicate a prelibatezze come la ciuiga, Presidio Slow Food, i funghi, e le grappe e le mele tipiche del Trentino. Dal 7 al 10 dicembre lo splendido borgo di Santa Massenza di Vallelaghi, "capitale" della grappa artigianale trentina, ospita l'originale spettacolo della compagnia teatrale Koinè nelle cinque distillerie del Paese (Casimiro, Francesco, Giovanni Poli, Giulio & Mauro e Maxentia), con gli attori, guidati dalla voce narrante di Patrizio Roversi, che accompagneranno i visitatori alla scoperta di un prodotto intimamente legato alla storia e alla cultura trentina, nella celebre ["La Notte degli alambicchi accesi"](#), promossa dall'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", Trentino Marketing, Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Garda Dolomiti e Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Per visitare il Friuli in occasione degli eventi più importanti un mezzo sono anche [i treni storici con carrozze d'epoca](#), fino al 17 dicembre, grazie alla rinnovata collaborazione tra Regione, Fondazione FS e PromoTurismoFvg.

E grazie ad una BolognaFiere sempre più "hub fieristico" dei piccoli produttori e degli artigiani del vino, è Bologna ad accogliere per la prima volta [il "Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" della Fivi](#), all'edizione n. 12 con oltre 1.000 artigiani del vino e del cibo, e 8.000 etichette in assaggio, acquistabili grazie agli immancabili e ormai iconici carrelli (dal 25 al 27 novembre). Nel programma del Mercato anche quattro masterclass dedicate ad altrettanti importanti vitigni autoctoni: dal Fiano di Avellino al Pigato, dall'Aglianico del Vulture al Lambrusco, attraverso i vini e il racconto dei vignaioli, il pubblico potrà conoscere quattro eccellenze dell'enologia italiana. [Saranno poi premiati i vincitori](#) del Premio "Leonildo Pieropan" 2023, in memoria di uno dei pionieri della Fivi, assegnato quest'anno a Emidio Pepe, vignaiolo-simbolo d'Abruzzo, e del nuovo Premio "Vignaiolo come noi" a Elio, che sarà presente al taglio del nastro. Altra novità dell'arrivo a Bologna è un ricco programma di eventi per coinvolgere attivamente la città nel clima di festa del Mercato, con "Fuori Mercato", tra i quali stasera è di scena la "Wine Fivi Night", una degustazione itinerante dei Vignaioli Indipendenti nei locali, e il 25 novembre "La notte bianca dei Vignaioli", nella quale ogni ristorante ospiterà un Vignaiolo Fivi, dando così vita a tanti momenti speciali all'insegna dei vini artigianali e del territorio. Sempre a BolognaFiere, nel 2024, tornerà anche la ["Slow Wine Fair"](#) n. 3, dal 25 al 27 febbraio, organizzata da BolognaFiere e Sana (Salone Internazionale del Biologico e del Naturale), con la direzione artistica di Slow Food, il cui focus sarà "il diritto ad un suolo sano per un vino sano", e con già 400 cantine accreditate (anche da Austria, Francia, Germania, Spagna, Argentina e Cile, Georgia e Turchia, oltre che Australia e Cina) e la prospettiva di superare le 800, [sotto l'egida della "Slow Wine Coalition"](#). Il 27 novembre allo Spazio DumBO di Bologna, nuova edizione di ["MySpirits"](#), **il grande evento Partesa** per i professionisti Ho.Re.Ca. dedicato alla categoria sempre più strategica degli spirits, tra grandi brand, nuove proposte e tendenze emergenti, con oltre 300 referenze in degustazione, masterclass formative con Andrea Gasparri, Brand Ambassador Reserve Portfolio di Diageo e Alfonso Califano, owner di Cinquanta Spirito Italiano, un Live Show con il grande barman Bruno Vanzan e una nuova Premium Collection. E fino al 7 gennaio, a [Fico Fataly World](#), sempre a Bologna ha aperto il **"Christmas Village"** per scoprire, gustare e acquistare specialità culinarie tipiche del Natale da ogni parte d'Italia. Lungo [la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena](#), il prossimo appuntamento è, invece, il 25 novembre con "Scollinando", una camminata e degustazione dal Frantoio Turchi, lungo le vecchie carraie di Longiano, tra filari e vedute autunnali.



Fino al 28 novembre a Montalcino, prosegue **"Benvenuto Brunello"**, l'anteprima autunnale del Consorzio del Brunello di Montalcino riservata a media, Master of Wine ed operatori e con porte aperte ai wine lovers dal 25 al 27 novembre, e dedicata alle nuove annate di Brunello 2019 e Riserva 2018, accanto al Rosso 2022 (oltre a Moscadello e Sant'Antimo), con 119 cantine e 310 etichette in degustazione nel Chiostro Sant'Agostino, e il 28 novembre in contemporanea anche a New York, Dallas, Miami, Toronto, Vancouver, Zurigo, Shangai e Tokyo nel "Brunello Day". Fino al 31 dicembre sempre a Montalcino, **una mostra nella storica cantina della Fattoria dei Barbi, dove riposano le vecchie Riserve del Brunello, ricorda la figura di Francesca Colombini Cinelli**, con memorie e opere d'arte, frammenti di vita privata e colonne di tabloid americani che hanno segnato un'epoca (e con la cantina che apre anche il suo caseificio in occasione del "Caseifici Open Day" in tutta Italia). Sempre fino a dicembre, il **Castello di Albola** a Radda in Chianti, la Tenuta del Gruppo Zonin1821 nel cuore del Chianti Classico, ospita **"Dialoghi Parelleli"**, l'esposizione delle opere degli artisti Fabio Calvetti e Armando Xhomo, in un dialogo fondato sul confronto tra due personalità che hanno in comune un'idea di pittura saldamente ancorata ai valori formali ed espressivi della figurazione. Allo storico **ristorante Alcide** a Poggibonsi, domani, si celebra l'edizione n. 15 del **"Cacciucco Day"**, dedicato alle più famose zuppe di pesce italiane e dove arriva per la prima volta il "Cacciucco all'Elbana", con ospite d'onore il ristorante "Da Giacomino" di Viticcio a Portoferraio con la chef Antonietta Lupi, con in degustazione vini dell'Acquabona dell'Isola d'Elba, l'olio nuovo Evo del Frantoio Pruneti, il panettone al babà di Opera Waiting con i gelati di Buikke, e una parte del ricavato sarà devoluto al Comune di Montemurlo tra i più colpiti dall'alluvione dello scorso 2 novembre. Il Consorzio della Vernaccia di San Gimignano propone dal 2024 il nuovo format di presentazione delle nuove annate alla stampa, che si terrà dal 16 al 19 maggio, in una degustazione tecnica ospitata nell'edizione n. 2 di **"Regina Ribelle - Vernaccia Di San Gimignano Wine Fest"**, evento di riferimento per la Vernaccia, con l'obiettivo di raccontare la Denominazione stessa e tutto il suo territorio a 360 gradi. La scelta della primavera inoltrata ricade nella volontà del Consorzio di presentare le Vernacce di San Gimignano d'annata non più in febbraio in occasione delle Anteprime di Toscana, ma in un periodo in cui sono al meglio della loro espressione e potenziale, di far vivere anche il territorio nella maniera più completa possibile e di ricordare la candidatura della stessa città di San Gimignano a "Città Europea del Vino". Il 16 e il 17 maggio, quindi, i giornalisti italiani ed esteri di settore, assaggeranno le nuove annate, parteciperanno a un convegno scientifico ed ad un press tour sul territorio, mentre il 18 e il 19 maggio il Festival aprirà al grande pubblico, con i banchi d'assaggio diffusi nella "New York del Medioevo" e incontri per conoscere la Vernaccia, "Regina Bianca in una terra di Re Rossi" e i suoi produttori, tra spettacoli in piazza ed eventi anche alla Rocca di Montestaffoli, con la regia del Consorzio, Comune e Musei Civici. A Firenze, il ristorante Il Caminetto ospita l'ultimo incontro dedicato all'abbinamento cibo-vino di **VinoPeople "Uguale ma Diversi"**, alla presenza dei produttori, con "La contemporaneità nel Brunello" con Sanlorenzo, San Guglielmo e Querce Bettina (14 dicembre). Ancora a Firenze, torna l'edizione n. 2 dell'"**Expo del Consorzio Chianti Colli Fiorentini**", all'Istituto degli Innocenti il 1 dicembre per media e wine lovers, per far conoscere le specificità del "Vino di Firenze" con degustazioni, occasioni di incontro e scambio con i singoli produttori e approfondimenti specifici. Sempre a Firenze, il 3 e il 4 dicembre, le "nuove" cantine, giovani realtà emergenti dell'enologia con le etichette più recenti che diventeranno cult nei prossimi anni, tornano protagoniste di **"Saranno Famosi nel Vino"** alla Stazione Leopolda, evento che mette insieme i migliori vini italiani creati nelle ultime cinque vendemmie e le migliori cantine sorte negli ultimi dieci anni, come un vero e proprio talent show del vino italiano, tra degustazioni di vino e di eccellenze gastronomiche, esperienze, incontri, premiazioni, corsi e cene con i vini delle cantine che, per la prima volta con "Wine & Florence", coinvolgono i ristoranti della città. Ma per la prima volta l'evento ospiterà anche il gin, dedicando all'antico e dinamico distillato una parte da protagonista con l'iniziativa "Saranno Famosi nel Gin" con produttori e gin italiani che ambiscono a diventare un cult nei prossimi anni selezionati da "Il GINGegnere". Dall'installazione in memoria dei migranti firmata Angelo Marotta per la cantina La Vigna sul Mare, all'opera di land art di Antonio Barbieri nell'azienda Roberto Lombardi; dall'intervento site specific di Amedeo Desideri a Tenuta Monteti, alla grande fotografia di



Marcello Serra a Tenuta Montauto; dall'installazione di uncinetto su ulivo di Accademia di Aracne all'Agricola Il Ponte, all'etichetta d'artista di Davide Dormino per Monteverro, allo scatto di Vincenzo Marsiglia per Cantina Il Cerchio: sono le sette opere, ospitate da sette cantine, che compongono il percorso di ["Arte & Vino" 2023](#), edizione n. 10, la rassegna promossa dall'associazione culturale Il Frantoio e curata da Maria Concetta Monaci e Davide Sarchioni, volta a coniugare l'eccellenza delle realtà vitivinicole di Capalbio, nel cuore della Maremma, con l'arte contemporanea, creando connessioni inedite e sorprendenti, fino all'8 dicembre. E dalla visita all'Abbazia di San Galgano e all'Eremito di Montesièpi con le loro storie ammantate di leggende, al percorso attraverso i castelli e le pievi del Casentino, dal tour alla volta di una Livorno insolita a bordo di un bus, alla scoperta dei misteri dell'arte visitando la Madonna del Parto di Monterchi, da un "risveglio da favola" con pilates a colazione in un'incantevole villa a Pistoia, all'inoltrarsi in luoghi insoliti come l'acquedotto Leopoldino o il quadrilatero dei Monasteri a Prato, dal concedersi un menù da stella del cinema a Lucca con performance teatrale dedicata ai film in programma, agli "assaggi di Futuro" a Siena, che riportano i ristoranti e i locali al loro ruolo di protagonisti della vita sociale come luogo di incontro e di scambio di opinioni, dalle attività esperienziali sui pescherecci in cui i visitatori incontrano direttamente i pescatori, alle iniziative per i bambini sulla conoscenza del territorio e dei suoi prodotti, fino a marzo 2024, sono oltre 250 gli eventi di [Vetrina Toscana](#), il progetto che promuove il turismo enogastronomico della Regione, con più di 700 ristoranti e botteghe e 250 produttori coinvolti, oltre ai Consorzi dei prodotti a Denominazione, ai produttori biologici, ai Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali toscani), a Slow Food Toscana, alle Strade del Vino dell'Olio e dei Sapori di Toscana, e più di 100 piatti della tradizione da riscoprire.

Dal 25 novembre al 22 marzo 2024, la Fondazione Lungarotti, con il sostegno della Fondazione Perugia e del Gruppo Lungarotti e la collaborazione del Comune di Torgiano, firma l'edizione n. 2 di ["Torgiano Winter"](#), rassegna culturale di mostre, incontri con musicisti, giornalisti, critici d'arte e divulgatori scientifici. E che si apre con l'inaugurazione della mostra "DUILIO Cambellotti. Infiniti Mondi" al Muvit-Museo del Vino, con i curatori Maria Grazia Marchetti Lungarotti e Francesco Tetro, e prosegue il 5 dicembre con Vittorio Sgarbi e la presentazione del suo libro "Scoperte e rivelazioni. Caccia al tesoro dell'arte" al Resort Le Tre Vaselle; il 15 dicembre l'associazione Ciro Scarponi omaggia Puccini nel Concerto di Natale nella Sala Sant'Antonio; il 19 gennaio Denise Pardo presenta il volume "La casa sul Nilo" sempre in Sala Sant'Antonio, dove il 2 febbraio con Stefano Senardi va in scena un ricordo di Franco Battiato e altri racconti, con la proiezione del film documentario "La voce del padrone", vincitore del Nastro d'Argento 2023 con la regia di Marco Spagnoli; il 1 marzo, stessa location, per il Concerto jazz del "Christian Pabst Trio", e, infine, il 22 ottobre con Marco Cattaneo si parla di "Il capitale naturale: il consumo responsabile delle risorse per un futuro sostenibile" al Resort Le Tre Vaselle. Fino al 26 novembre è di scena l'edizione n. 26 di ["Frantoi Aperti in Umbria"](#), evento simbolo dell'oleoturismo in Italia, organizzato dalla Strada dell'Olio Evo Dop Umbria, in collaborazione con la Regione Umbria, che celebrerà l'arrivo del nuovo olio extravergine di oliva nel periodo della raccolta e frangitura delle olive, proponendo esperienze in frantoio, tra gli olivi, all'aria aperta e nelle piazze dei borghi medievali e delle città d'arte, legate al mondo dell'olio e.v.o. di qualità umbro. E con l'autunno arriva il **foliage del Sagrantino**, e lungo [la Strada del Sagrantino](#) nel territorio di Montefalco, c'è un ricco calendario di appuntamenti per ammirarlo, dal contest fotografico "Colori d'autunno, il foliage della vite del Sagrantino" (fino al 7 dicembre) al "Sagrantino Trek in autunno" (26 novembre). Il 29 novembre a Loreto, lo chef stellato **Errico Recanati** dello storico ristorante L'Andreina è protagonista con i suoi piatti, a partire da quelli con la carne, e la sua creatività di un insolito e particolarissimo abbinamento con il whisky Laphroaig (evento riservato, su invito).

A L'Aquila, dall'1 al 3 dicembre nel Parco del Castello, si apre la ["Fiera Internazionale dei Tartufi d'Abruzzo"](#) n. 2, promossa dalla Regione Abruzzo, secondo produttore italiano di tartufo nero, con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura e la partecipazione del Sottosegretario aquilano Luigi D'Eramo, nel progetto di "Rinascita dell'Aquila" e del suo territorio dopo il tragico terremoto del 6 aprile 2009, con l'obiettivo di farla diventare un appuntamento nazionale.



Il 25 e il 26 novembre nella Capitale nasce la prima edizione del **[“Dolce Roma Fest - The World of Pastry”](#)**, con pastry chef di fama internazionale, professionisti del settore e produttori dolciari pronti a incontrare il pubblico di appassionati al Palazzo dei Congressi, dalla cioccolateria al gelato, dalla pasticceria secca al cake design. Restando a Roma, da oggi al 25 novembre, la Tribuna Autorità dello Stadio Olimpico ospita **[“Excellence”](#)**, evento enogastronomico che coinvolge operatori del settore, appassionati di cucina e amanti del vino, per assaporare le eccellenze del made in Italy e dove 100 chef provenienti da ristoranti stellati e non si esibiscono in spettacoli culinari, da Francesco Aprea di Idyllo by Aprea a Giuseppe Di Iorio di Aroma Restaurant, da Gino Pesce di Acquapazza e Iside De Cesare de La Parolina a Ciro Scamardella di Piperò, da Andrea Pasqualucci di Moma a Fabio Verrelli D'Amico di Materiaprima Osteria Contemporanea, da Alessandro Rossi di Gabbiano 3.0 a Cristina Bowerman di Glass Hostaria, da Andrea Antonini di Imàgo a Roy Caceres del neo ristorante stellato Orma e Anthony Genovese, chef del ristorante Il Pagliaccio di Roma, oggi Due Stelle Michelin. Ospiti, campioni sportivi come Massimiliano Rosolino, Manuela Di Centa e Andrea Lo Cicero. Gli artigiani italiani del vino sono protagonisti, invece, di **[“Uva Fiera”](#)**, il 2 e il 3 dicembre alla Città dell'Altra Economia, mostra mercato di vini ottenuti da vitigni autoctoni organizzata dalla casa editrice La Pecora Nera e dall'esperto del settore Pasquale (Paky) Livieri. Stessi giorni in cui c'è anche **[“Vinàmico”](#)**, Festival dedicato al vino naturale nel giardino del Centro “Brancaleone”. E Roma si “scalda” anche con la nuova suggestiva trilogia di **[“Erotic Lunch”](#)** e le cene-spettacolo al Teatro Arciliuto, il 16 dicembre con “Afrodisia”.

[“Fuoriprogramma”](#) è l'anteprima del **[“Paestum Wine Fest” 2024](#)** (23-25 marzo, Next-Nuova Esposizione Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum), che apre il Salone del vino del Centro e del Sud d'Italia, il 27 novembre, con esclusive masterclass guidate da Eros Teboni, “Best Sommelier of the World Wsa” 2018, Vania Valentini, Champagne Expert e Officier de l'Ordre des Coteaux de Champagne, Tommaso Luongo, presidente Ais-Associazione Italiana Sommelier Campania, dal giornalista Luciano Pignataro e da Alessandro Rossi, direttore artistico del Festival, con oltre 50 cantine italiane in degustazione, come Argiano, Tenute Capaldo e Librandi, tra le altre, nella suggestiva residenza storica Eliceto Resort a Buccino riservate a operatori e stampa. Torna anche l'**[“Anteprima Vitignoltalia”](#)**, il classico trailer del Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani (che tornerà dal 2 al 4 giugno), all'Hotel Excelsior sul Lungomare Caracciolo di Napoli con un vero e proprio viaggio nell'Italia del vino, di scena il 27 novembre, con oltre 100 cantine e Consorzi, per 500 etichette, pronti a incontrare trade e wine lovers. E dopo oltre un secolo, **[alla Reggia di Caserta è rinata la Vigna del Re](#)**, 1,2 ettari di Pallagrello, il vino più amato dai Borbone, nel Bosco di San Silvestro, vendemmiate per la prima volta nel 2021, e dopo l'OroRe Pallagrello Bianco Igt, ora arriva anche un rosso, l'OroRe Pallagrello Nero Igt, prodotto da Tenuta Fontana, e che **[sarà presentato e degustato per la prima volta il 29 novembre nella residenza reale](#)**, Patrimonio Unesco nella “Campania Felix” che sta valorizzando le sue bellezze puntando sempre più sul legame tra enogastronomia e cultura che rende unica l'Italia. Edizione n. 5 per **[“Spumanti dell'Etna”](#)**, a Catania e sul vulcano dal 1 al 3 dicembre, evento dedicato alla valorizzazione delle bollicine dell'Etna, tra banchi d'assaggio, masterclass e visite in cantina .

Infine, **in vista del 25 novembre “Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne”** **[Confagricoltura Donna](#)** e **Soroptimist International d'Italia sono impegnate in tante piazze italiane con le clementine** simbolo della campagna dell'Onu “Orange the world”, distribuite in cambio di offerte per sostenere i centri anti violenza sul territorio.

Contatti: **info@winenews.it**

Seguici anche su Twitter: **[@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)**

Seguici anche su Facebook: **[@winenewsit](https://www.facebook.com/winenewsit)**

