



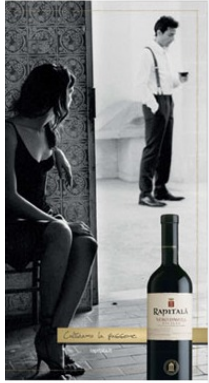
Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Home News Non solo vino Edicola Dicono di noi Chi siamo

cerca nel sito



ROSSO DI MONTALCINO

Indietro stampa condividi Translate VOTA! ★★★★★

Categoria: NON SOLO VINO

Roma - 26 Gennaio 2017, ore 18:10

VIA ALLE ANTEPRIME IN AGENDA: L'AMARONE APRE LE DANZE A VERONA (CON ANDREA SCANZI E PHILIPPE DAVERIO), E MENTRE EATALY FESTEGGIA 10 ANNI CON I PIÙ GRANDI CHEF ITALIANI, NELLE LANGHE ARRIVA LO CHEF FRANCESE YANNICK ALLÉNO. E TORNA INDIGENA-COLLISIONI

Ci siamo, via alle Antepreme: ad aprire le danze del debutto sulla scena delle nuove annate dei grandi vini italiani, come ormai da tradizione, è "Anteprima Amarone" a Verona (28-30 gennaio, al Palazzo della Gran Guardia), con i produttori del Consorzio Tutela Vini Valpolicella e il debutto dell'annata 2013, e un talk show, tra vino, arte e territori, con il giornalista Andrea Scanzi, firma de "Il Fatto Quotidiano", e il critico d'arte Philippe Daverio. Negli stessi giorni, tra gli eventi che WineNews segnala a wine lovers & gourmet da segnare in agenda, Eataly compie 10 anni: il 27 gennaio 2007 apriva Eataly Lingotto a Torino, primo store della "catena" fondata da Oscar Farinetti con la guida di Slow Food, e il 27 gennaio proprio a Torino ci sarà la festa di compleanno, con un talk show con Farinetti e il presidente Andrea Guerra, e una cena stellata con gli chef Massimo Bottura, Moreno Cedroni, i Cerea, Pino Cuttaia, Gennaro Esposito, Philippe Léveillé, Alessandro Negrini & Fabio Pisani, Claudio Sadler, Ciro Salvo, Davide Scabin, Luigi Taglienti e Luca Montersino, e i vini di tante griffe. Dieci saranno anche gli chef per una "cena stellare" ad Eataly Roma (fratelli Serva, Antonello Colonna, Roy Caceres, Giulio Terrinoni, Massimiliano Mascia, Marco Martini, Daniele Usai, Massimo Viglietti, Marco Bottega), ma dal Festival del Raviolo a Eataly Smeraldo a Milano allo Street Food Festival a Eataly Firenze, gli store hanno in serbo tanti eventi per tutti (www.eataly.it). Il neo-nato Eataly Trieste ospita invece il tiramisù, il dolce italiano più famoso al mondo, ma di cui pochi conoscono la storia: a raccontarla saranno Clara e Gigi Padovani, autori del volume "Tiramisù" (Giunti Editore), mentre, per la gioia dei golosi, Flavia Cosolo preparerà la ricetta, rimasta segreta per 70 anni (30 gennaio; www.claragigipadovani.com). A proposito di grandi chef, il 19 febbraio all'Enoteca Regionale Piemontese Cavour al Castello di Grinzane Cavour, arriva lo chef francese tre stelle Michelin Yannick Alléno per un omaggio d'alta cucina ai paesaggi vitivinicoli patrimonio dell'Unesco Langhe-Roero e Monferrato (www.castellogrinzane.com). Prima però, tra i vigneti del Roero, il 1 febbraio all'Enoteca di Canale, torna anche "Indigena", il nuovo format del Progetto Vino di "Collisioni" per far scoprire le varietà enoica del Piemonte, raccontando vitigni e vini meno noti a esperti internazionali, sommeliers, importatori e giornalisti da tutto il mondo portandoli sul territorio, ideato da Ian D'Agata, curatore del Progetto Vino del Festival agri-rock "Collisioni" di Barolo, protagonista di un incontro Steven Spurrier ("Decanter"), Bernard Burtschy ("Le Figaro") e i produttori del Consorzio del Roero.

Tra le più importanti iniziative di mecenatismo eno-culturale contemporaneo, il 9 febbraio Sotheby's a Milano "espone" una delle più celebri opere d'arte in bottiglia: "Ornellaia 2014 Vendemmia d'Artista - L'Essenza" - il progetto che fa interpretare ad un artista contemporaneo di fama internazionale il carattere unico di ogni singola vendemmia del vino-mito della Tenuta dell'Ornellaia, e che, sotto il martelletto, negli anni, ha raccolto e interamente donato più di 1 milione di euro a fondazioni e musei nel mondo - con Ferdinando Frescobaldi, Giovanni Geddes da Filicaja e Axel Heinz, presidente, ad e direttore-enoologo Ornellaia, l'artista Ernesto Neto, Richard Armstrong, direttore Solomon R. Guggenheim Museum and Foundation, Bartolomeo Pietromarchi, curatore del progetto, Stephen Mould, senior director e head of European Wine Department Sotheby's, Filippo Lotti, ad Sotheby's Italia, Luciano Ferraro, firma del Corriere della Sera, e Giulio de Rita, ricercatore Censis (che presenterà una ricerca sull'essenza dei prodotti made in Italy di eccellenza; www.ornellaia.com).

All'Hotel Principe di Savoia a Milano, il 10 febbraio arriva invece l'"Arnaldo Caprai Road Wine Show 2017", una degustazione della Fondazione Italiana Sommelier Lombardia dedicata a sei etichette d'autore della cantina guidata da Marco Caprai, che ha rilanciato il Sagrantino di Montefalco alla ribalta internazionale, che porta con sé un pezzo di storia importante dell'Umbria enoica (dopo Campania e Lombardia, il tour farà tappa in Piemonte; www.fondazione-sommelierlombardia.it - www.arnaldocaprai.it). Sempre a Milano c'è anche "Live Wine", il Salone Internazionale del Vino Artigianale, con oltre 150 cantine provenienti da tutta Italia e dall'estero, fino al 19 febbraio al Palazzo del Ghiaccio (www.livewine.it).

"I Migliori Vini Italiani" saranno invece a Roma, oltre 600 etichette dei migliori produttori italiani premiate da Luca Maroni, dal 16 al 19 febbraio, nel Salone delle Fontane dell'Eur, tra wine tasting incentrati sulla sua metodologia di analisi sensoriale (con l'Associazione Gruppo Sillis-Lingua dei Segni Italiana Lis), degustazioni (con la novità Sentori Di-Vini, condotte "a due nasi" da Maroni e Ambra e Giorgia Martone del LabSolue, tra legni, fiori e frutti) e assaggi di specialità gastronomiche made in Italy, ma anche musica, arte e una ludoteca sul wine & food per bambini, con media, opinion leaders e importanti personalità del mondo delle istituzioni e dello spettacolo (www.imiglioriviniitaliani.com). Prima però a Roma arriva anche il Consorzio



Wine News TV VIDEO AUDIO ON WINE



Remoto, affascinante e dotato di una grande diversità dal punto di vista varietale, il Sud Africa è uno degli esempi più interessanti dell'enoologia del "nuovo mondo": a WineNews il racconto di Bruce Jack di Accolade Wines



LETTO PER VOI

WineMeteo

Rosso Piceno:
Offida (AP)
Temp: 11°
Precip: -



La Prima di WineNews.it NEWSLETTER

Sfogliala gli ultimi numeri >

Vai all'archivio >

Aranzio Scopri il nostro mondo

Tweets about #vini #wine

Marcello Granatelli Retweeted

Fattoria Fabbiano @WineFabbiano

#fattoriafabbiano #vino #wine #wines #vini #wineislove #wineissharing #vini #wein #regrann #winery #tuscanwine #vinitaly #winenews

NON SOLO VINO

I capolavori dell'agroalimentare d'Italia

30 Gennaio 2017, ore 15:17
FONTE ANSA - COSTA IL 9% IN PIÙ DELLA MEDIA EUROPEA COMPRARE CIBO, BEVANDE NON ALCOLICHE E TABACCO IN ITALIA, PIÙ CHE IN GERMANIA E IN BELGIO, MA IN LINEA CON LA FRANCIA. A DIRLO LE PIÙ RECENTI STATISTICHE DELL'AGENZIA EUROSTAT
I prezzi medi per il cibo, le bevande non alcoliche e il tabacco in Italia sono più alti di nove ...

27 Gennaio 2017, ore 17:16
EATALY FESTEGGIA I SUOI PRIMI 10 ANNI AL LINGOTTO, DOVE TUTTO EBBE INIZIO, CON UNA CENA STELLATA FIRMATA DAI GRANDI CHEF ITALIANI (ANCHE BOTTURA), ACCOMPAGNATA DALLE GRIFFE DI ITALIA E FRANCIA. FARINETTI: "ITALIA PAESE PIÙ BELLO E GUSTOSO DEL MONDO"
Era il 27 gennaio 2007 quando apriva Eataly Lingotto, primo store della catena del gusto del made...

27 Gennaio 2017, ore 11:55
METTERE A FRUTTO L'ESPERIENZA DI EXPO E FARE DEL FOOD IL TERZO POLO ATTRATTIVO DI MILANO, INSIEME ALLA MODA E AL DESIGN: ECCO "WEEK&FOOD", LA SETTIMANA DELL'ENOGASTRONOMIA CHE, DAL 4 ALL'11 MAGGIO, FARÀ DELLA CITTÀ MENEGHINA LA CAPITALE DEL GUSTO
Mettere a frutto l'esperienza di Expo, per non perdere un patrimonio eccezionale, e fare del food...

del Vino Nobile di Montepulciano per raccontare, il 27 gennaio nella Sala del Cenacolo-Complesso di Vicolo Valdina-Camera dei Deputati, la sostenibilità del celebre rosso toscano, con, tra gli altri, il deputato Oreste Pastorelli, membro VIII commissione, il sindaco di Montepulciano Andrea Rossi, il presidente del Consorzio Andrea Natalini, Francesco Avallone, rettore Università di Roma Unitelma-Sapienza, Umberto Di Matteo, Dis dell'Università di Roma Guglielmo Marconi, e gli onorevoli Susanna Cenni e Luigi Dallai (www.consorziovinonobile.it). E sempre nella Capitale, c'è anche "Sangiovese purosangue. Vini e vignaioli d'Italia" (saranno 60), il progetto di valorizzazione del vitigno più diffuso mettendo a confronto i diversi territori di produzione dell'associazione EnoClub Siena al Radisson Blu Hotel (28-29 gennaio; www.sangiovesepurosangue.com).

Un weekend in cantina? Si può trascorrere dal 28-29 gennaio da Bortolomol, con gli incontri enogastronomici al Parco della Filandetta, antica filanda ristrutturata a Valdobbiadene, tra i vigneti del Prosecco, tra visite guidate, percorsi degustazione (il 9 febbraio, con la guida di Emanuela Perenzin, gli spumanti Bortolomol incontrano i formaggi bio della Latteria Perenzin), showcooking d'autore (il 3 e il 30 marzo con Massimo Carnio, pasticciere di Villa dei Cedri di Valdobbiadene e campione italiano di cioccolateria), serate emozionali e la possibilità di conoscere il progetto "Bortolomol per le Donne" per la formazione delle donne del Benin (www.bortolomol.com). A Torino, il 2 febbraio allo Starhops Majestic, Go Wine dedicata un evento-degustazione al Concorso Letterario Nazionale "Bere il Territorio", consegnando il premio speciale "Vino d'Autore" alla scrittrice Sveva Casati Modignani, intervistata dal giornalista Bruno Quaranta, del quotidiano La Stampa-Tuttolibri, e aprendo un banco d'assaggio con i vini delle aziende italiane che compongono il comitato sostenitore del concorso (www.gowine.it). Go Wine porta anche la "Sicilia del Vino" a Roma, al Savoy Hotel, con un evento-degustazione di approfondimento sulle diverse aree della Regione, valorizzando tanti vitigni, autoctoni e internazionali, e dando voce ai molti protagonisti che hanno contribuito in questi anni all'affermazione della viticoltura della siciliana. Sempre il 2 febbraio a Roma, Autogrill lancia tre nuovi format sviluppati all'Aeroporto Fiumicino, a partire dal nuovo assaggio Taste of Wine, per condurre i passeggeri in un tour enogastronomico alla scoperta dei migliori vini regionali italiani, accanto a un menu ricercato, a base fish & vegetable, firmato dalla chef Cristina Bowerman che sarà ai fornelli, ed ai nuovi Bistrot e Kimbo Caffè (www.autogrill.com).

Stesso giorno, a Firenze, una degustazione esclusiva è firmata dal Consorzio Vini Chianti allo storico Harry's Bar, per raccontare la rinnovata partnership tra il Chianti Docg e i più prestigiosi e rinomati sigari cubani, Montecristo, e con Habanos Sa e Diadema Spa per il prossimo Festival Habanos 2017 a La Habana, a Cuba (www.consorziovinochianti.it). Ancora a Firenze, il rinascimentale Palazzo Gondi, opera di Giuliano da Sangallo, è lo sfondo di una verticale promossa da Gerardo e Lapo Gondi in onore delle 45 vendemmie effettuate dal padre Bernardo alla Marchesi Gondi - Tenuta Bossi, storica azienda del Chianti Rufina, di cui il Villa Bossi Chianti Rufina Docg è l'emblema e il protagonista, con 10 storiche vendemmie, della degustazione condotta dall'enologo Fabrizio Moltard e da Massimo Castella di Ais-Associazione italiana sommelier Firenze, di scena l'11 febbraio (www.tenutabossi.com). Ma a Firenze c'è anche "VINoi 2017", degustazione di vini biologici, biodinamici, naturali e artigianali dal Nord al Sud d'Italia di oltre 20 vigneroni, il 26 febbraio allo Uoll Loft, per operatori e pubblico eco-consapevole con l'obiettivo di preservare il concetto di "Qualità Naturale" e sostenendo il lavoro dei piccoli produttori nella Distribuzione Alternativa e Sostenibile (<https://www.facebook.com/vinoi.it/>). Il 5 febbraio a Canneto Pavese (Pavia) si celebra invece il compleanno n. 21 del Buttafuoco Storico, nella sede del Consorzio Club, con l'incontro "Bolgheri e Buttafuoco Storico, due realtà a confronto", per uno scambio con una delle più famose ed iconiche realtà del vino italiano, con, tra gli altri, Riccardo Birda, direttore del Consorzio Bolgheri Doc, e le cantine Gaja e La Carretella, e un grande banco d'assaggio dedicato alle due denominazioni (www.buttafuocostorico.com). Mai provato la magia di sciare all'alba con la luce rosa del mattino e dopo aver goduto di una super colazione a km 0 in rifugio o in baita? Lo si può fare con i prodotti delle Strade del vino e dei sapori del Trentino sapientemente rielaborati dagli chef dei rifugi che, fino al 12 marzo, ospitano la kermesse "Trentinoskisunrise", sullo sfondo delle Dolomiti, Val di Fassa, Val di Fiemme, San Martino di Castrozza, Madonna di Campiglio, Valsugana, Vallagarina e Val di Non (www.tastetrentino.it). Si resta tra le Dolomiti, al Cristallo Hotel Spa & Golf, il 5 stelle Lusso di Cortina d'Ampezzo, dove il 27 e il 28 gennaio dal suo locale-laboratorio "Pepe in Grani" a Caiazzo (Caserta) arriva il maestro della pizza Franco Pepe con le sue mitiche "Margherita Sbagliata" e "Pinsa Conciata" (www.cristallo.it). A proposito di pizza, Lsdm-Le Strade della Mozzarella, il Congresso internazionale di cucina d'autore dedicato alla Mozzarella di Bufala Campana Dop e ai grandi prodotti del made in Italy, in un doppio appuntamento porta a Milano, le grandi ricette della tradizione campana, il 1 febbraio: la Pizza Napoletana al Lentini's Pizza&Restaurant con i maestri pizzaioli Gino Sorbillo (Pizzeria Gino Sorbillo, Napoli) con Tommaso Esposito, Cristian Brescia (Lentini's Pizza&Restaurant, Milano) con Allan Bay, Ciro Oliva (Pizzeria Concettina ai Tre Santi, Napoli) con Guido Barendson e Francesco Martucci (Pizzeria I Masanielli, Caserta) con Luciano Pignataro; e poi al Baglioni Hotel Carlton con i Fritti di Gaetano e Pasquale Torrente (Al Convento, Cetara), il Mezzanello Allardiato di Giovanni Sorrentino (Gerani Ristorante, Santa Maria La Carità), il Babà di Agostino Iacobucci (I Portici, Bologna), il gelato a latte di bufala di Enrico Rizzi (Enrico Rizzi, Milano; www.lsdm.it). A Milano c'è anche il più importante evento mondiale dedicato al cioccolato: il "Salon du Chocolat", il salone del "cibo degli dei" al Mico, con Ernst Knam, il "re" del cioccolato, e gli chef Carlo Cracco, Iginio Massari, Davide Oldani, Davide Comaschi, Andrea Besuschio, grandi produttori, eccellenti artigiani, l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e artisti, tra degustazioni, workshop, spettacoli, pensieri dedicati agli innamorati e una "Chocoland" per bambini (9-12 febbraio; www.salonduchocolat.it). In Veneto, fino al 2 marzo, torna il tradizionale appuntamento con "Cocoradicchio", la rassegna all'edizione n. 29 dedicata al "fiore d'inverno" e ideata dal Gruppo Ristoratori di Cocofungo per valorizzare il Radicchio rosso di Treviso e il Varietato di Castelfranco Igp (www.cocofungoradicchio.it). In Puglia, c'è il "Buona Puglia Food Festival 2017", evento dedicato all'enogastronomia di eccellenza della Puglia, dal 27 al 30 gennaio, a Eataly Bari con il convegno di apertura "Il ristorante di qualità raccontato dai protagonisti" (www.buonapugliafestival.it).



27 Gennaio 2017, ore 10:36
OPRAH WINFREY, REGINA DEL SUO IMPERO MEDIATICO E SUPERSTAR DEI TALK SHOW USA, LANCERÀ PESTO, IN COLLABORAZIONE CON LA MULTINAZIONALE KRAFT HEINZ, UNA PROPRIA LINEA DI CIBI PRECOTTI E

SURGELATI FOCALIZZATI SULL'ESSERE SANI E NUTRIZIONALMENTE CORRETTI "Mealtime Stories", ovvero "storie dell'ora del pasto": non è senz'altro scelto a caso il nome de...

26 Gennaio 2017, ore 18:10

VIA ALLE ANTEPRIME IN AGENDA: L'AMARONE APRE LE DANZE A VERONA (CON ANDREA SCANZI E PHILIPPE DAVERIO), E MENTRE EATALY FESTEGGIA 10 ANNI CON I PIÙ GRANDI CHEF ITALIANI, NELLE LANGHE ARRIVA LO CHEF FRANCESE YANNICK ALLÉNO. E TORNA INDIGENA-COLLISIONI
Ci siamo, via alle Anteprime: ad aprire le danze del debutto sulla scena delle nuove annate ...

Leggi tutti gli articoli

www.bolgheridoc.com

I più letti

I più votati

28 Dicembre 2016, ore 14:46

Nella "Top 100 Wines of 2016" del portale Usa "International Wine Report" c'è ta...

31 Agosto 2016, ore 17:19

Uve sennissime, presupposto per vini di grande qualità, e quantità nella media: i...

08 Novembre 2016, ore 11:17

Un affascinante viaggio nell'invisibile mondo del profumo del vino per scoprirne...

18 Novembre 2016, ore 18:06

"Il mondo vuole i nostri vitigni autoctoni. Iniziamo a raccontarne alcuni, per p...

DNA TRENTINO



OGNI GOCCIA UN CAPOLAVORO.



Sondaggi e tendenze

Analisi, ricerche e trend del mercato del vino a cura di WineNews

Sondaggio WineNews - È in Piemonte la cantina "ideale" nell'immaginario dei wine lover (seguito da Toscana e Veneto). E non è un vino ma un vitigno il loro preferito: Nebbiolo. Il sogno curioso? Lavorare per Antinori, Gaja o Masi di Emma Lucherini

Sondaggio WineNews - Una "Cité du Vin" come a Bordeaux anche in Italia? È il sogno di 8 appassionati su 10, che la vorrebbero nella famosa e centrale Toscana (48%). Una strada per migliorare l'offerta di enoturismo in Italia (98%) di Emma Lucherini



Notizie dal Mondo

Robobank e la Cina ... Consigli di Borsa: Treasury Wine Estates non è l'unica ... Vendemmia 2016 a Ningxia, calo nella normalità ... Austria, vendemmia ridotta,

THE WINE NEWS CORNER

The top news selection in English by Leonardo Roselli & Carla Rossi

ANSA: THEY LEFT THEIR COUNTRY, AFRICA, ON A BOAT AND TODAY, SEEKING ASYLUM IN ITALY, THEY ARE WORKING THE LAND AND REVIVING AN ANCIENT WINEMAKING TRADITION. THE MIGRANTS OF THE DIOCESES OF GENOA ARE WORKING TO SAVE BIANCHETTA WINE

THERE IS A VINEYARD IN THE CAMPANIA REGION THAT IS STILL GROWN JUST LIKE THE ETRUSCANS HAD DONE, CALLED THE "AIR VINE". IT'S THE ASPRINO PDO IN AFRICA

Tra le mostre, a Torino, fino al 28 gennaio, la Biblioteca Nazionale Universitaria ospita la mostra "Cantico dei Cantici", con gli scatti di Norma Picciotti dedicati anche ai legami del testo contenuto nella Bibbia ebraica e cristiana con il mondo del vino (www.normapicciotto.com). Ma c'è anche "FoodGraphia", una grande mostra collettiva a Palazzo del Senato a Milano, sempre fino al 28 gennaio, dove gli alimenti sono i soggetti rappresentati da fotografi e artisti nelle opere - da Maurizio Galimberti con una grande stampa della Vucciria a Giancarlo Maiocchi-Occhiomaggio con l'opera Omaggio a Mendini e Renato Marcialis con due opere della serie Caravaggio in cucina - da un'idea di Formapensiero e Starring per valorizzare la Food Art, con media partner il portale photographers.it e il network Italia a Tavola (www.shootfood.it). **E mentre la Sardegna si prepara ad ospitare il Concorso enologico internazionale "Grenaches du Monde" (Alghero, 8-11 febbraio; www.grenachesdumonde.com), con campioni di vino tipologia grenaches e suoi sinonimi nel mondo, provenienti in particolare da Francia, Spagna e Italia, uno sguardo oltreconfine, infine, porta oltralpe, al Parc Chanot a Marsiglia per "Millésime Bio 2017", la Fiera mondiale del vino biologico (30 gennaio-1 febbraio; www.millesime-bio.com), e al Parc des Expositions di Montpellier e a "Vinisud 2017", il Salone internazionale dei wine & spirits del Mediterraneo (29-31 gennaio; www.vinisud.com). Una curiosità? Il 29 gennaio alla Giornata delle idee che cambieranno il mondo a "TEDxTorino" si parla anche di cibo, con Luca Iaccarino, giornalista gastronomico e Food Editor di Edt Lonely Planet (sul modello di Ted, organizzazione no profit Usa alla ricerca di idee che meritano di essere diffuse, con 23 ospiti, ognuno con qualcosa di molto interessante da raccontare, e tra i 5 e i 14 minuti per farlo; www.tedxtorino.it). Infine, una "comunicazione di servizio": "Gusto in Scena", la kermesse dedicata a La Cucina del Senza, si sposta dal 12-13 febbraio al 23-24 aprile sempre alla Scuola Grande San Giovanni Evangelista di Venezia. "Ce ne scusiamo - sottolineano Lucia e Marcello Coronini, ideatori dell'evento - ma è una decisione che deriva dal grande successo de La Cucina del Senza", che, nel frattempo, sarà al centro di altre iniziative (www.gustoin scena.it).**

WHERE VINES REACH
HEIGHTS OF 15 METERS,
CLIMBING ON POPLAR
TREES THAT ARE THEIR
GUARDIANS

[Browse all articles](#)

qualità elevata ... Brexit &
distributori inglesi
a cura di Andrea
Gabbriellini

[Tutti gli articoli](#)

Grattamacco

