www.planeta.it

NONINO

CANTINA DI SOAVE

ALLEGRINI ESTATES

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Simonit & Sirch PREPARATORI D'UVA

SCUOLA ITALIANA DI POTATURA DELLA VITE

VERONA APRILE 15-18 2018

TENUTA SANT'ANNA

ENUTA
PITALÀ
AMO LA PASSIONE.

TENUT
RAPITA
COLTIVIAMO LA PA

indietro stampa condividi Translate

VOTA!

Categoria: NON SOLO VINO

22 Febbraio 2018, ***ore 17:18***

NELLA PAUSA DELLE ANTEPRIME (ASPETTANDO IL CHIARETTO), L'ALTA CUCINA SI RIPRENDE LA SCENA IN AGENDA: DA "GUSTO IN SCENA" A IDENTITÀ GOLOSE. CON LE PARENTESI DELLA MAPPA DEL NIZZA, SIMPLY THE BEST BY CIVILTÀ DEL BERE E I MASTER OF WINE DA UMANI RONCHI

Nella Venezia di cui anticamente fecero la fortuna, **"La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie", nell'edizione n. 10 di "Gusto in Scena 2018"** (25-26 febbraio, Scuola Grande di San Giovanni Evangelista) con i "Produttori del Senza" sulla Via delle Spezie: ecco il leitmotiv del Congresso di Alta Cucina ideato da Marcello Coronini e dedicato alla sua invenzione, "La Cucina del Senza" (senza grassi, sale e zucchero aggiunti) "condita" dalla maestria di tanti chef stellati ed in abbinamento ai vini del Senza di tante cantine di tutta Italia (qui il nostro articolo: http://bit.ly/2Fj28xa). È così che **nell'agenda degli eventi segnalati da WineNews**, mentre la stagione delle Anteprime delle nuove annate dei più grandi vini italiani fa una pausa - con la parentesi **delle nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero che si presentano a Milano con Go Wine** (oggi, Hotel Michelangelo; www.gowinet.it), ed aspettando **l'Anteprima del Chiaretto di Bardolino e del Valtènesi Chiaretto a Lazise** (11-12 marzo) - **l'alta cucina si riprende la scena.** Dalla Laguna a Milano, che si prepara ad ospitare **"Identità Golose", il Congresso italiano di cucina d'autore per eccellenza ideato da Paolo Marchi**, che, quest'anno, all'edizione n. 14 (3-5 marzo, al Centro Congressi di Via Gattamelata; www.identitagolose.it), avrà un filo conduttore di stringente attualità, "Il Fattore Umano", che chef stellati italiani ed internazionali del calibro di Massimo Bottura, Carlo Cracco, Norbert Niederkofler, Massimiliano Alajmo, Niko Romito, Enrico Bartolini, Enrico Crippa, Yannick Alléno, Moreno Cedroni, Davide Oldani, Cristina Bowerman, Antonia Klugmann, e molti altri, (ri)metteranno, con le loro idee e visioni, al centro del piatto dell'alta cucina.

Grande metafora della vita e della storia, intanto, **proprio la cucina dove il cibo si mescola e si combina, una palestra dove spaziare tra gusti estremi, dalla carne al vegan, sarà al centro di una lectio magistralis del celebre scrittore e giallista Marco Malvaldi**, in la "Chimica del cibo" a Fico Eataly World (25 febbraio; www.eatalyworld.it). Un'iniziativa imperdibile? Fino al 30 aprile, **nei ristoranti InGruppo prosegue 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 A'Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini Mudec; il 26 febbraio è di scena anche la presentazione della Guida Ristoranti 2018 InGruppo al Morelli Hotel Viu a Milano; 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. Ma fino al 31 marzo, c'è anche **"TheFork Festival"**, evento organizzato da TheFork (www.thefork.it), all'edizione n. 6 in Italia, che permette agli utenti di riservare il proprio tavolo in 1.000 ristoranti italiani godendo di sconti del 50% direttamente alla cassa, da Il Liberty (Milano) a Sadler (Milano), da Mirabelle (Roma) a La Tenda Rossa (San Casciano In Val Di Pesa, Firenze), dal Caffè dell'Oro (Firenze) a I due Buoi (Alessandria).

MAIA
VERMENTINO DOCG SUPERIORE

WineNewsTV VIDEO AUDIO ON WINE

Dal dopoguerra alla futuro di un bilancio Ue più ristretto dal 2020, causa Brexit, senza dimenticare i diritti d'impianto: il futuro della Politica Agricola Comune per Paolo De Castro, vicepresidente Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo

LETTO PER VOI

WineMeteo

Amarone:
Negrar (VR)
Temp: 1°
Precip: -

La Prima di WineNews.it
NEWSLETTER
Sfoglia gli ultimi numeri >
Vai all'archivio >

Territorio

Tweets about #vini #wine

Pubblicità Thunder Retweeted

ItalianWineMarketing @TwitItalianWine
Feudi di Guagnano #wine #Vini dal cuore del #Salento @FeudidiGuagnano

Nero di Vel
Feudi di Guagnano
SALICE
Mirald
dal cuore

Per quanto riguarda il vino, c'è però da aprire altre parentesi: il Nizza Docg, la "super Barbera d'Asti", voluta dall'Associazione Produttori del Nizza per valorizzare la massima espressione qualitativa del Barbera, per raccontare meglio le peculiarità del territorio, riconosciuto come il più vocato per l'espressione del celebre vitigno piemontese, una zona ristretta che comprende 18 Comuni intorno a Nizza Monferrato, presenta **la Mappa delle vigne del Nizza, firmata da Enogea di Alessandro Masnaghetti**, realtà di riferimento internazionale del settore, le cui cartografie sono riconosciute come uno strumento indispensabile di rappresentazione di un territorio vitivinicolo, il 24 febbraio al Foro Boario a Nizza Monferrato (www.ilnizza.net). A Milano, invece, il 26 febbraio è di scena **"Simply The Best", l'evento della storica rivista Civiltà del Bere dedicato al Top delle Guide Vini 2018**, al Museo Nazionale della Scienza e Tecnologia Leonardo Da Vinci, con le cantine più premiate dalla critica enologica nazionale, 50 griffe blasonate per oltre 140 vini in degustazione (qui il nostro articolo: http://bit.ly/2GwUrmf). Il tutto aspettando, il ritorno in Italia dell'Institute of Masters of Wine, in collaborazione con l'Istituto Italiano di Qualità Grandi Marchi (che riunisce 19 brand portabandiera del vino italiano nel mondo: Alois Lageder, Argiolas, Biondi Santi Greppo, Ca' del Bosco, Michele Chiarlo, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca D'Almerita, Tenuta San Guido ed Umani Ronchi), per **l'edizione n. 7 del corso introductory che selezionerà gli aspiranti Master of Wine italiani, da Umani Ronchi**, cantina-simbolo del vino marchigiano e dell'Italia enoica, dal 2 al 4 marzo a Osimo (www.istitutograndimarchi.it).

Focus - Da "M'illumino di meno" con Cartepillar lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ai 50 anni della Doc Rosso Piceno a Milano, dall'ospitalità a 360° a Tirreno C.T. a Carrara a Donnafugata con il suo Giardino Pantesco al Convegno Nazionale Fai a Palermo, fino alla Festa delle Donne del Vino in tutta Italia, ecco l'agenda degli eventi segnalati da WineNews

Scorrendo l'agenda, tra le montagne imbiancate dell'**Alto Adige**, nel bel mezzo della stagione sciistica in Alta Badia, è possibile anche 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). Ma tutto è pronto anche per una nuova edizione di **"M'illumino di meno"**, la campagna radiofonica di sensibilizzazione sui consumi energetici e la mobilità sostenibile ideata da Caterpillar, lo storico programma di Rai Radio2, lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dalla Vallagarina alla Valsugana, dalla Valle di Cembra alla Piana Rotaliana, passando per Trento e il Lago di Garda, il 23 febbraio, tra aperitivi a lume di candela, cene in cantina e non solo – dalla Cantina Sociale di Trento a Endrizzi, da La Vis alla Distilleria Marzadro, laboratori didattici per grandi e piccini, percorsi alla scoperta del territorio e molto altro (www.tastetrentino.it/milluminodimeno.it). In **Lombardia**, a Milano, stasera l'Osteria del treno ospita una cena-evento con Passerina, Pecorino e soprattutto sui **i 50 anni della Doc Rosso Piceno**, con il Consorzio Vini Piceni e il Gambero Rosso (con le cantine La Canosa, Cantine di Castignano, Le Cantine di Figaro, Ciù Ciù, La Cantina dei Colli Ripani, San Giovanni, Tenuta De Angelis, Vigneti Santa Liberata, Terre Cortesi Moncaro, Velenosi; www.consorziovinipiceni.com), primo appuntamente di una stagione densa per il Rosso Piceno e gli altri autoctoni del territorio, tra cui un tour gastronomico tra 50 ristoranti del Piceno, che nel corso dell'anno ospiteranno a turno cene in abbinamento. 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). Ma c'è anche **Golositalia, l'evento di riferimento in tutto il Nord Italia per gli operatori e gli appassionati di settore del mondo del food**, al Centro Fiera del Garda a Montichiari (Brescia), organizzata da Italian Exhibition Group Spa (società nata dall'integrazione tra Rimini Fiera e Fiera di Vicenza, 24-27 febbraio; www.golositalia.it).

In **Veneto**, il 1 marzo Vecomp Academy a Verona ospita **"Management Divino: per un'impresa vitivinicola che tende all'eccellenza"**, un convegno al quale interverranno il professor Davide Gaeta (Università di Verona-Cueim), Luca Castagnetti (Studio Impresa), Luigi Scappini (Studio Impresa) e Massimo Marietta (Sistemi Spa) ed in cui si parlerà delle strategie migliori in ambito manageriale e finanziario per superare la competitività imposta dal mercato (www.vecomp.it). In Piemonte, **tre Jeroboam di Freisa di Chieri Doc Superiore "Vigna Villa della Regina" - il vigneto urbano di Torino, ndr - griffate da tre giovani artisti torinesi nel progetto "Arts club", Orma Il Viandante, Corn79 e Nice & The Fox, saranno protagoniste il 23 febbraio**

NON SOLO VINO

I capolavori dell'agroalimentare d'Italia

28 Febbraio 2018, ore 11:59

IL PASSAGGIO DI BURIAN HA MESSO IN SERIA DIFFICOLTÀ LE CAMPAGNE ITALIANE: L'ALLEANZA DELLE COOPERATIVE AGROALIMENTARI STIMA DANNI PER 400 MILIONI DI EURO. PER COLDIRETTI, A RISCHIO MAGGIORE ALBERI DA FRUTTO, ULIVETI E IL BESTIAME NELLE STALLE

Il passaggio di Burian ha paralizzato le città e le ferrovie, ha creato danni alle tubature e for...

IL PALATO ITALIANO

27 Febbraio 2018, ore 19:04

NOTTE DEGLI OSCAR (LOS ANGELES, 4 MARZO), A RAPPRESENTARE L'ITALIA NON SOLO IL FILM DI GUADAGNINO: IL TEAM DE "IL PALATO ITALIANO" SARÀ ANCORA PROTAGONISTA DELLA RASSEGNA CULINARIA DELLA SERATA. E ALLE STAR DI HOLLYWOOD IN REGALO UNO "SPAGHETTI-KIT"

All'attesa notte degli Oscar, il 4 marzo, a rappresentare l'Italia oltre alla pellicol...

27 Febbraio 2018, ore 13:50

CAFFÈ, IN NORVEGIA LA "TAZZINA" PIÙ CARA: 4,5 EURO. IN ITALIA, DOVE IL 97% DELLE PERSONE NE BEVE ALMENO UNO AL GIORNO, COSTA 1,03 EURO, MA APPENA IL 23% VIENE CONSUMATO AL BAR. IN TESTA AI CONSUMI LA FINLANDIA, A QUOTA 11,4 CHILI ALL'ANNO A PERSONA

Con 4,5 euro a tazzina è la Norvegia che si aggiudica il primato di caffè più caro al m...

27 Febbraio 2018, ore 13:37

IL SEGRETARIO PD MATTEO RENZI SIGLA IL PROGRAMMA DELLA COLDIRETTI IN MATERIA DI IMPRESE AGRICOLE ITALIANE E TRASPARENZA DI FILIERA, SUGGELLATO CON UNA MAXI SPAGHETTATA 100% MADE IN ITALY. RENZI: "AGRICOLTORI MOTIVO D'ORGOGLIO ITALIANO"

Con una maxi-spaghettata 100% made in Italy il segretario del Partito Democratico Matt...

27 Febbraio 2018, ore 13:00

ARRIVA L'OBBLIGO DI INDICAZIONE D'ORIGINE DEL POMODORO ANCHE NEI DERIVATI, COME PUMMAROLA E SUGHI PRONTI: IL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE CONTINUA SULLA STRADA DELLA TRASPARENZA. PER COLDIRETTI "MISURA NECESSARIA PER TUTELA MADE IN ITALY"

Il Ministero delle Politiche Agricole continua sul percorso della trasparenza verso i consumatori...

Leggi tutti gli articoli

BOLGHERI
CONSORZIO DI TUTELA

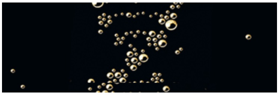
I più letti | I più votati

02 Novembre 2017, ore 13:18
Analisi WineNews: San Leonardo 2013, Amarone 2009 Bertani Domains, Giulio Ferrar...

20 Novembre 2017, ore 18:12
"Top 100" by Wine Spectator: gli Usa ancora in vetta, anche per numero di etiche...

18 Gennaio 2018, ore 11:23
75 grandi formati per altrettanti lotti e i proventi a due charity californiane ...

28 Settembre 2017, ore 15:23
È firmato Antinori, Frescobaldi e Tenuta San Guido il "superlotto" italiano per ...



IL POGGIONE
MONTALCINO

RUFFINO

AMALUNA
Spumante
www.cantineduepalme.it

di una cena con asta benefica per l'Associazione Infanzia Nefropatica a Villa Balbiano ad Andezeno, con "ospite" il Castelmagno dell'Azienda Agricola Chandarfei che farà da ingrediente principe al menu firmato dalla chef Claudia Fraschini di Cooking Factory, accanto ai prodotti di quattro Maestri del Gusto di Torino: Pastificio Bolognese di Muzzarelli, Pescheria Gallina, Macelleria Giampaolo e Cantine Balbiano, che accompagnerà i piatti con i suoi vini insieme a quelli di Elio Altare (www.balbiano.com). 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" fino 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 28 febbraio si parlerà di grassi e Omega 3 con Francesco Bonucci in "Nutrizione consapevole: i grassi non sono da evitare ma da conoscere per scegliere correttamente" e Gabriele Mazzotta in "Grassi giusti nel carrello della spesa. Consigli per gli acquisti"; 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 27 febbraio si parlerà di "Alimentazione nei primi due anni di vita. Allergie e intolleranze con Enzo Spisni e Patrizia Alvisi"; "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 **oggi con l'antropologo e giornalista Marino Niola che parlerà di "Dalle vergine all'extravergine. Conversazione sull'olio"**, mentre il 1 marzo con Roberta Romanelli di "Vichingo o mediterraneo? Dimmi come mangi e ti dirò chi sei. Suggerimenti nutrizionali per seguire al meglio la Dieta Mediterranea" (www.eatalyworld.it). **Tra le lectio magistralis, dopo Marco Malvaldi, sarà la volta di Livia Pomodoro, presidente del Milan Center for Food Law and Policy, il 28 febbraio, con il suo intervento "Cibo: diritti e doveri" sulle nuove sensibilità sul valore del cibo e sulle piaghe mondiali della fame e della malnutrizione** (www.fondazionefico.org). Ma, ideato da Gianluigi Negri, nasce anche **"Mangia come ridi"**, speciali cene in programma all'Antica Tenuta Santa Teresa di Parma con Alberto Patrucco (16 marzo) e Vito (13 aprile), in collaborazione con la onlus Fidenza per i bambini nel mondo (per ogni partecipante verrà devoluto un euro all'associazione (www.mangiacomescrivi.it). A Bologna, torna **"Bologna Super Wines"**, evento promosso da Go Wine e dedicato ai grandi vini italiani ed ai loro interpreti, con un parterre di aziende selezionate sulla base della qualità complessiva della produzione e dei riscontri avuti dalla critica enologica, da Bosio a Fratelli Zeni, dalla Fattoria di Magliano a Feudi di Guagnano, da Lis Neris a Lunae Bosoni, da Montalbera-Terra del Ruchè alla Tenuta di Capezzana, da Vajra a Ciccio Zaccagnini, per citarne solo alcune (www.gowinet.it).

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. Dal 25 al 28 febbraio, a Carrara Fiere, torna l'appuntamento dedicato agli addetti della ristorazione, degli alberghi e delle strutture balneari, in un connubio tra due eventi, diventati punto di riferimento per il Centro Italia e di aggiornamento su tutte le sfumature dell'accoglienza, grazie a seminare, workshop e convegni: **Tirreno C.T. e Balnearia**. Il primo, all'edizione n. 38 e organizzate da TirrenoTrade Srl, non solo avrà al centro tutte le novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, ma dedicherà ampio spazio anche alle aziende dell'agroalimentare con un focu sui cibi BioVeganGlutenfree, segmento della ristorazione e della cucina sempre più importante, con le esibizioni dei barman della Fib e con le selezioni italiane per i campionati mondiali di cake design e di pasticceria della Federazione Internazionale Pasticceria Cioccolateria Gelateria-Forum della Cioccolateria; il secondo, all'edizione n. 19, presenterà tutti i settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari, attrezzature, arredi e impianti, prodotti e accessori per la vita all'aria aperta, tutto il comparto dell'outdoor design e dello Spa & Wellness (www.tirrenoct.it). In **Sicilia**, "L'Acqua di domani" è il tema di un incontro **nel Convegno Nazionale dei Delegati e dei Volontari Fai-Fondo Ambiente Italiano, il 24 febbraio al Teatro Massimo**

ZONIN1821

Archive >

Sign up >

THE WINE NEWS CORNER

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

---

BUBBLES, ESPECIALLY LOCAL, MORE NICHE AND ORGANIC WINES, PLUS MORE INFORMATION AND YOUNGER AND YOUNGER CUSTOMERS ARE THE WINE TRENDS FOR 2018 ACCORDING TO THE DISTRIBUTORS MEREGALLI, PROPOSTA VINI, LES CAVES DE PYRENE, SARZI AMADÈ AND CUZZIOL

ITALIAN WINE MUST LEARN TO TRUST THE FINANCIAL MARKET IF IT WANTS TO GROW AND CONQUER NEW ONES. SANDRO BOSCAINI, PRESIDENT OF MASI AGRICOLA AND FEDERVINI SAID, "THE FINANCIAL WORLD WILL GIVE THE STABILITY AND CRITICAL MASS TO GROW"

Browse all articles

DAMILANO
BAROLO

MANDRAROSSA
VINEYARDTOUR2017
MENFI, Sicilia 26-27 Agosto
un weekend tra mare & vigne

CARPINETO
GRANDI VINI DI TOSCANA

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

LUNGAROTTI
Vino, Cultura e Ospitalità
UMBRIA - ITALY

ZENATO

Notizie dal Mondo

Phillossera in Australia... Nuova Zelanda, export vino +10% in 2016... Uk, Taittinger pianta il primo vigneto... Usa-Italia poco disposti a pagare di più il bio... In Rioja una cantina per Rothschild e Vega Sicilia
a cura di Andrea Gabbrielli

Tutti gli articoli

Poggio di Sotto

FRESCOBALDI
TOSCANA

TENUTA DEL BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Leone de Castris

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO
DI LICATA

di Palermo, per richiamare l'attenzione su un tema di stringente attualità, e nel quale José Rallo, alla guida della cantina Donnafugata, presenterà l'esempio del Giardino Pantesco, che ha restaurato a Pantelleria e donato nel 2008 al Fai (www.donnafugata.it).

In tutta Italia, invece per il loro anniversario n. 30, si celebra, la **Festa delle Donne del Vino**, il 3 marzo con eventi diffusi a tema "Donne vino e cinema", tra degustazioni al cinema, video racconti, inviti in azienda, ma anche enoteche, ristoranti, agenzie di Pr, redazioni, centri di consulenza enologica, accompagnate da assaggi e mini lezioni sul vino (www.ledonnedelvino.com). In particolare, a Torino, il 4 marzo, è in programma un convegno a tema al Museo Nazionale del Cinema-Mole Antonelliano, con gli interventi, tra gli altri, del critico e direttore artistico Steve della Casa, della regista Emanuela Piovano e della professoressa Giusi Mainardi. Infine, è 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).

Focus - Dal Bardolino alle Denominazioni dell'Alto Piemonte, da "Campania Stories" (forse con la Basilicata) ai "Roero Days", da Le Contrade dell'Etna a "Nebbiolo Prima", da "Sicilia en Primeur" all'Anteprima dei vini della Costa Toscana, fino a "Soave Preview", ecco le grandi Anteprime del vino italiano, in agenda

Tra gli eventi, **il mondo del vino è in marcia serrata con le Anteprime dei territori più importanti. Ed ecco allora l'agenda di WineNews, per orientarsi un po'.** Dopo Anteprima Amarone e la "Tuscan Wine Week" con le Anteprime di Toscana ed il debutto sulla scena delle più grandi Denominazioni della Regione, i riflettori accesi sulle nuove annate del Romagna Sangiovese e l'Anteprima del Sagrantino a Montefalco, si risale verso il Lago di Garda, con **l'Anteprima 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 ultime annate delle 10 denominazioni dell'Alto Piemonte (Boca Doc, Bramaterra Doc, Colline Novaresi Doc, Coste della Sesia Doc, Fara Doc, Gattinara Docg, Ghemme Docg, Lessona Doc, Sizzano Doc, Valli Ossolane Doc), all'edizione n. 2, sarà di scena invece al Castello Visconteo Sforzesco di Novara dal 24 al 26 marzo** (www.consnebbiolialtop.it), con la regia del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, tra degustazioni e seminari, dedicati ai prodotti enogastronomici dei territori delle 4 provincie di Novara, Biella, Vercelli e Verbano Cusio Ossola: da un walk-around tasting di approfondimento sulle denominazioni in collaborazione con Ais-Associazione Italiana Sommelir Piemonte all'incontro tra i produttori con giornalisti ed addetti ai lavori ma anche con il pubblico di appassionati (25 marzo).

Qualche giorno di respiro e poi è la volta del Sud: **dal 5 al 9 aprile, tra la Reggia di Caserta Patrimonio Unesco ed il Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel a Napoli (che ospiterà i tasting per la stampa specializzata e gli eventi dedicati agli operatori), torna "Campania Stories"**, che metterà al centro il meglio della produzione della terra dell'Aglianico, del Taurasi, della Falanghina e dei vini del Sannio di oltre 70 cantine - da Feudi di San Gregorio a Di Meo, da Pietracupa a Luigi Tecce, dalla Fattoria La Rivolta a La Guardiense, da Mustilli a Nanni Copè, da Villa Matilde ad Astroni, da Marisa Cuomo a Montevetrano, per citarne solo alcune - promossa da Miriade & Partners (www.campaniastories.com), e che potrebbe essere preceduta anche da una sorta di "Basilicata Stories", ancora però da confermare. Tra le novità 2018 ci sarà anche il "Premio Ais #iobevocampano", ai vini che si distingueranno in categorie specifiche. Si torna in Piemonte, per **"Roero Days", il tradizionale appuntamento con l'anteprima 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'Anteprima 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

Palazzo
BRUNELLO DI MONTALCINO

BONACCHI
www.bonacchi.it

FALESCO

BRUNELLO DI MONTALCINO

Valpolicella
CONSORZIO TUTELA VINI

TEDESCHI

ARNALDO-CAPRAI

CONTRIBUTI OCM CINA

COTTANERA

TRENTODOC

IL NOSTRO IMPEGNO PER IL BENESSERE ANIMALE NON È SOLO SULLA CARTA.
LA COOP SEI TU
SCOPRI DI PIÙ >

JERZU

BORGOGNO
Dal 1761

La passione per l'eccellenza.

SINCE 1760
BORTOLOMIOL

BB
BBconsulting
WINE AND FOOD EXPORT

ENOTECA REGIONALE LUCANA

PUNTOZERO

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 all'8 maggio, torna anche l'Anteprima dei vini della Costa Toscana** (www.anteprimavinidellacosta.com), evento firmato dall'associazione de "I Grandi Cru della Costa Toscana". A chiudere il ciclo delle grande 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

Il 2018 delle grandi fiere del vino mondiale, in un anno particolare, che, accanto alle grandi certezze come Prowein e Vinitaly, come racconta **la "road map" di WineNews degli eventi internazionali da non mancare anche per il vino italiano, prosegue il 27 e 28 febbraio a Londra con 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 perchè sarà il primo grande evento trade in terra inglese dopo il voto sulla Brexit. Ma, soprattutto, vedrà a marzo un debutto importante, con **la prima edizione in Usa di Vinexpo New York (5-6 marzo**, www.vinexponewyork.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 Veronafiere 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 (www.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 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 - Sicurezza alimentare, l'importanza di una giusta comunicazione di food writer e blogger e le politiche agroalimentari del nuovo Governo in vista delle elezioni: ecco gli argomenti del Festival del Giornalismo Alimentare (22-24 febbraio, Torino)

Il tema della sicurezza alimentare è sempre più complesso e vasto: dal sempre maggior numero di informazioni sulle etichette dei prodotti presenti sugli scaffali dei supermercati alle iniziative culturali per fare informazione verso i consumatori, molto è stato fatto verso la trasparenza dell'intero settore agroalimentare, almeno per l'Italia. Un ruolo cruciale lo hanno avuto, e lo hanno, le varie piattaforme di informazione, dalle rubriche sui giornali ai blog, sempre più seguiti dalle persone: **proprio sull'importanza del dialogo tra la ricerca e la divulgazione in tema di sicurezza alimentare è incentrato il Festival del Giornalismo Alimentare 2018, da oggi al 24 febbraio al Centro Congressi "Torino Incontra" a Torino, con il programma della tre giorni dedicata a food blogger, giornalisti freelance ed esperti del settore. Al centro, la nomina da parte del Ministero dei Beni Culturali e delle Politiche Agricole del 2018 come anno della cucina italiana nel mondo, cui si lega l'importanza della sua diffusione, che va di pari passo con la sua protezione.**

Con le elezioni politiche alle porte, la domanda sorge spontanea: "quali sono le politiche alimentari per la prossima legislatura?". Proprio da qui si apriranno i lavori, oggi, con un dibattito tra i principali enti e associazioni di categoria della filiera alimentare che avranno l'occasione di presentare le proprie aspettative e richieste da inserire ai vertici dell'agenda della prossima legislatura. Di conseguenza, il dibattito si sposterà sull'importanza di capire quanto il marchio "made in Italy" sia effettivamente garanzia di sicurezza e qualità e quanto sia minacciato da contraffazioni e prodotti dell'"Italian sounding".

Al Festival del Giornalismo Alimentare saranno presi in considerazione anche i nuovi trattati di libero scambio dell'Europa con Paesi come Canada e Giappone che, ovviamente, riguardano anche il cibo. In questo la comunicazione sulla sicurezza alimentare è fondamentale, anche a livello europeo. All'ordine del giorno anche il giornalismo investigativo, con un focus sulla filiera alimentare e quello di denuncia sugli investimenti della criminalità organizzata nella ristorazione e nella distribuzione. Sarà aperto uno spazio di confronto tra vegani e onnivori, in collaborazione con la rivista Funny Vegan (www.funnyvegan.com), mentre panel di approfondimento saranno dedicati a prodotti "eccellenti" come latte, formaggio e carne e a una risorsa sempre più preziosa: l'acqua. Attenzione, poi, agli sprechi alimentari, anche attraverso progetti come "Una Buona Occasione" della Regione Piemonte; alle etichette e ai "nuovi cibi", tra informazione sanitaria e cambiamenti climatici. **La comunicazione delle aziende di food sarà un altro dei temi di riflessione, tra gestione di crisi e trappole del web e dei social media. Ma evidenziando anche iniziative innovative a supporto delle piccole realtà enogastronomiche locali come #MaestriDigital, progetto di formazione sull'utilizzo dei nuovi media ideato dalla Camera di commercio di Torino e rivolto ai Maestri del Gusto di Torino** (www.maestridelgustotorino.com).

Il cibo sarà visto anche come fattore economico sempre più strategico nel mercato attuale e come valore vincente per la comunicazione di un territorio, in questo caso quello piemontese, anche per merito di progetti come Bocuse d'Or, che nel 2018 si svolgerà per la prima volta in territorio piemontese (www.bocusedor.com).

Non mancheranno momenti di formazione e confronto tra le diverse anime della comunicazione alimentare e focus sulla deontologia professionale: dal seminario sui contributi per un "giornalismo consapevole e responsabile" a quello dedicato alle "nuove frontiere dell'informazione 4.0." tra freelance, food blogger, food writer e brand journalist, in collaborazione rispettivamente con l'Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Stampa Subalpina.

Accanto ai panel, tornano anche quest'anno gli eventi "off": le danze si apriranno a Palazzo Birago, sede istituzionale della Camera di commercio di Torino, che ospiterà nelle sale auliche un aperitivo dedicato alle attività camerali per l'agroalimentare: da Maestri del Gusto alla selezione dei vini Torino Doc, miscelati in cocktail originali in collaborazione con l'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino e Onav. Protagonista della serata il nuovo progetto #MaestriDigital, proposto nella prima edizione a 23 eccellenti Maestri del Gusto. Il 23 febbraio invece sarà la volta del M**BUN, rivoluzionario slow-fast food di Torino (www.mbun.it), che organizza una serata di degustazioni alla scoperta della carne piemontese, materia prima fondamentale per gli hamburger del locale. Gli eventi off si chiuderanno il 24 febbraio, giornata dedicata agli educational sul territorio, in collaborazione con la Valle d'Aosta, Regione ospite di questa edizione del festival, che aprirà le proprie porte per un viaggio all'insegna di alcune delle più pregiate eccellenze enogastronomiche locali. **Tante sono anche le novità di questa edizione, e la più importante è il nuovo spazio business to business, dedicato alle aziende del food e ai professionisti della comunicazione, con l'obiettivo di incentivare l'integrazione tra questi due mondi. Da una parte del tavolo siederanno alcuni Maestri del Gusto di Torino e Provincia, selezionati dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con Slow Food Italia, altro sponsor del Festival (www.slowfood.it). Dall'altra, le nuove professionalità della comunicazione (blogger, social media manager, influencer), che potranno promuoversi come consulenti.** Altra grande novità saranno i laboratori pratici in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta (www.izsto.it) e Smat, Società Metropolitana Acque di Torino (www.smatorino.it). Ed ancora lo Showlab in cui i partecipanti saranno coinvolti in prima persona nelle analisi di base su campioni di cibo contaminati da funghi e batteri, e passeranno poi alla lettura delle etichette. Infine, anche CinemAmbiente (www.cinemambiente.it) aderisce al Festival, organizzando un'edizione speciale intitolata "Una buona occasione al cinema" e dedicata al tema dell'alimentazione e della sostenibilità ambientale.

Info: www.festivalgiornalismoalimentare.it

Focus - Dalla Lunetta Antinori ad "Ambrogio Lorenzetti", dal Sagrantino negli affreschi di Montefalco al "Prosecco & Superiore ai Carraresi", 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" è 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).

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).

CECCHI
dal 1893

WINE RESEARCH TEAM

CARPENÈ MALVOLTI
FONDATA NEL 1868

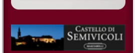
FERRARI
TRENTO 1902

I Quaderni di
WineNews.it
APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

Newsletter mensile a cura di
Franco Pallini e Antonio Boco

Sfoglia ultimo numero >

Vai all'archivio >



Altre News

28 Febbraio 2018, *ore 12:36*

MONTEVERRO E BISOL PROTAGONISTI DELLA "BEST WINE OF THE WORLD COMPETITION", IL "PALLONE D'ORO" DEL VINO MONDIALE: PER LA GRIFFE TOSCANA I PREMI DI TOP WINEMAKER DEL MONDO E DEI VINI PIÙ VOTATI, DELLA CANTINA DEL PROSECCO IL MIGLIOR "SPARKLING WINE"

---

28 Febbraio 2018, *ore 12:13*

NUOVI IMPIANTI, ANALISI UIV: NEL PERIODO 2012-2017 IL CENTRO-SUD HA PERSO 18.000 ETTARI VITATI, "MIGRATI" QUASI TUTTI (17.000) NEL NORD-EST. LA RISTRUTTURAZIONE HA RESO PIÙ EFFICIENTE IL MERIDIONE, DOVE SI CONCENTRA IL 41% DELLA PRODUZIONE

---

27 Febbraio 2018, *ore 18:00*

119 MILIONI DI EURO INVESTITI IN POCHI ANNI TRA CHIANTI CLASSICO (DIEVOLE), MONTALCINO (POGGIO LANDI E PODERE BRIZIO) E BOLGHERI (LE COLONNE E TENUTA MERAVIGLIA): IL "REGNO VINICOLO ITALIANO" DEL PETROLIERE ARGENTINO ALEJANDRO BULGHERONI

Rocca delle Macìe

Argiolas

Franciacorta
Unione di Passioni

DONNAFUGATA
Visita le Storiche Cantine di Marsala

Bosco del Merlo

BERTANI

roberto cipresso

FONTANA CANDIDA

DI MAJO NORANTE
vini d'antichi vitigni

IL MARRONETO

La ricchezza è nella varietà

SANTA SOFIA
I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

TENUTA FERTUNA

---

27 Febbraio 2018, ***ore 17:42***

I CRU DELL'ETNA MERITANO UN POSTO FRA I GRANDI VINI DA COLLEZIONE: PARTE DA HONG KONG IL PROGETTO DI GELARDINI & ROMANI WINE AUCTION, PER INTRODURLI AL MERCATO SECONDARIO DEI FINE WINES, CON LA PRESENTAZIONE DI UNA LIBRARY DI OLTRE 3.000 BOTTIGLIE

---

27 Febbraio 2018, ***ore 15:42***

VINO E SIGARI, UN'ACCOPPIATA INCONSUETA QUANTO VINCENTE: IL CHIANTI TORNA A CUBA PER IL "FESTIVAL HABANOS", IN UN MERCATO CHE VALE 10.000 BOTTIGLIE AL MESE. E CHE È PRONTO A DIVENTARE L'HUB PER CRESCERE IN PAESI EMERGENTI COME ARGENTINA, CILE E PERÙ

---

27 Febbraio 2018, ***ore 15:27***

OLTRE LA MURAGLIA DEI LUOGHI COMUNI: L'ASPIRANTE MASTER OF WINE LIN LIU "SMONTA" ALCUNI DEI MITI PIÙ COMUNI CHE SI SENTONO QUANDO SI PARLA DI VINO E CINA, DALLE DIMENSIONI AL PREDOMINIO DEI ROSSI, PASSANDO PER L'EDUCAZIONE AL NETTARE DI BACCO

---

27 Febbraio 2018, ***ore 14:06***

USA MERCATO N. 1 AL MONDO PER IL VINO E IL PIÙ IMPORTANTE PER L'ITALIA, MA IL BELPAESE SARÀ PRESENTE "IN SORDINA" NELL'EDIZIONE DI DEBUTTO DI VINEXPO NEW YORK (4-5 MARZO). SOTTO I RIFLETTORI FRANCIA, AUSTRALIA E SPAGNA, TREND DI MERCATO E MILLENNIAL

---

27 Febbraio 2018, ***ore 13:58***

DOPO UN 2017 DA INCORNICIARE PARTE A MARCE ALTE IL 2018 DELLE ASTE DI VINI DI LUSSO, CON UN "UNO-DUE" TUTTO AMERICANO TRA HART DAVIS HART E SOTHEBY'S E LA PRIMA CHE METTE A SEGNO LA SECONDA ASTA PIÙ GRANDE DELLA SUA STORIA (10,08 MILIONI DI DOLLARI)

---

26 Febbraio 2018, ***ore 16:31***

L'AMARONE SI "ALLENA" CON IL MILAN E FA GOAL IN CINA: LA GRIFFE DELLA VALPANTENA LA COLLINA DEI CILIEGI HA LANCIATO LE SUE ETICHETTE IN CO-BRANDING COL MILAN, E HA VISTO LE SUE VENDITE NEL DRAGONE IMPENNARSI E ARRIVARE A 70.000 BOTTIGLIE IN 2 MESI

---

26 Febbraio 2018, ***ore 13:53***

ADDIO A GIANMARCO MORATTI, UNO DEI PIÙ GRANDI IMPRENDITORI DEL BELPAESE. UNA VITA TRA PETROLIO, AMORE PER IL VINO, CON IL CASTELLO DI CIGOGNOLA IN OLTREPÒ PAVESE, E ATTENZIONE PER GLI ALTRI. A WINENEWS IL RICORDO DI RICCARDO COTARELLA

---

26 Febbraio 2018, ***ore 13:49***

L'ENOTURISMO ENTRA NELLA CONTESA ELETTORALE, E I PROGRAMMI DEI PRINCIPALI PARTITI IN CORSA ALLE ELEZIONI POLITICHE DEL 4 MARZO GUADAGNANO LA "SUFFICIENZA" DELLE CITTÀ DEL VINO. ZAMBON: "SEGNALI POSITIVI DEI PARTITI SU TURISMO E AGRICOLTURA"

---

26 Febbraio 2018, ***ore 13:47***

ANCORA UN'IMPORTANTE SCOPERTA SCIENTIFICA DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH: ALCUNE PIANTE DI VITE RESISTENTI ALLA PERONOSPORA DIFFONDONO NELL'ARIA UNA SORTA DI "SISTEMA IMMUNITARIO DIFFUSO" CHE PROTEGGE LE CONSIMILI TRAMITE I COMPOSTI VOLATILI

---

26 Febbraio 2018, ***ore 12:08***

ALTRO CHE BIRRA, IL REGNO UNITO È UN MERCATO A TRAZIONE ENOICA: TERZO SBOCCO COMMERCIALE PER L'ITALIA (763 MILIONI DI EURO A VALORE), I VOLUMI TOCCANO LE 303 MILIONI DI TONNELLATE. CORRONO LE BOLLICINE DEL PROSECCO, RALLENTA IL VINO FERMO

---

26 Febbraio 2018, ***ore 11:53***

DA VALLARASCA A BRICCO DI NIZZA, DA CORTE A SALINE, DA ITALIANA A GAVELLI: SONO SOLO ALCUNI DEI "CRU" DELLA "MAPPA DEL NIZZA", FIRMATA DA ENOGEA DI ALESSANDRO MASNAGHETTI E VOLUTA DAI PRODUTTORI PER RACCONTARE LA "SUPER BARBERA" ED IL SUO TERRITORIO

---

23 Febbraio 2018, ***ore 18:29***

LA SCELTA VERSO LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DELL'AREA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG È SEMPRE PIÙ FERMA COL DIVIETO ASSOLUTO ALL'USO DI ERBICIDI, GLIFOSATE COMPRESO. IL RISULTATO DI UNA LUNGA COLLABORAZIONE FRA CONSORZIO E ISTITUZIONI

TUTTI GLI ARTICOLI

Per un mondo del vino migliore

GRUPPOMEREGALLI
SPECIALISTI DEL VINO DAL 1856

SEGUI WINENEWS SU YouTube

MytiK
DIAM
Il garante degli aromi

Otello
NerodiLambrusco

LETRARI
VINI E SPUMANTI
TRENTODOC

7 terre

SANCT VALENTIN

TOMMASI
FAMILY · ESTATES

BISOL
VITIVINICOLTORI IN VALDOBBIADENE

MONTEVERRO
Toscana

LES CRÊTES
VINI DI MONTAGNA

SANTADI
CANTINA
vini fatti con arte

DEI