



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

WINENEWS.IT – 30 GENNAIO 2020

Da Anteprima Amarone 2016 a Wine&Siena, passando per “Vignaioli di Montagna”, ecco gli eventi

I vini friulani brindano a Sanremo. Un evento curioso? Le mini-lezioni Ais nei salotti privati di Napoli. Barolo & Co. in tour dalla Svezia a New York

La Maestà di Simone Martini sfondo ai tasting di Wine&Siena



Oltreconfine, I Vini del Piemonte si raccontano in Svezia



Nella stagione delle Anteprime del vino italiano è tempo di Anteprima Amarone 2016



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI



Dopo i grandi vini del Piemonte, con il debutto nel calice delle nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero, i riflettori sono pronti ad accendersi sull'Amarone e sui vini della Valpolicella, con la stagione delle Antepreme del vino italiano, appena iniziata, che si sposta in Veneto per [Anteprima Amarone 2016](#), di scena l'1 e 2 febbraio al Palazzo della Gran Guardia a Verona con 53 cantine del Consorzio Tutela Vini Valpolicella e il battesimo dell'annata 2016, un millesimo che già si preannuncia di eccellenza. A precederla, una "wine week" di eventi, con un parterre di ospiti che va dai rappresentanti delle istituzioni ai grandi nomi del panorama enoico nazionale e internazionale tra enologi, top buyer, Master of Wine ed esperti, e che, dopo il Vep-Valpolicella Education Program, il progetto di formazione avanzata per influencer internazionali, giornalisti e operatori del settore per diventare Valpolicella Wine Specialist, prosegue oggi con la degustazione alla scoperta della piramide dei vini della Denominazione con Valpolicella, Ripasso e Recioto protagonisti del tasting riservato alla stampa estera (40 giornalisti da 17 Nazioni, da Singapore alla Russia, dagli Emirati Arabi agli Usa, dal Canada alla Polonia, dalla Cina ad Hong Kong e dagli altri Paesi europei) a cura di Filippo Bartolotta, sommelier e giornalista di Decanter, e Jean Charles Viens, asian ambassador e firma della rivista Spirito diVino Italia (Villa Brenzoni Bassani, S. Ambrogio di Valpolicella e Parco di Venere di Mezzane di Sotto); spazio poi all'internazionalizzazione, con la conferenza annuale della Valpolicella con Andrea Sartori e Olga Bussinello, presidente e direttore del Consorzio, sui principali mercati dei vini della Denominazione che, tra potenzialità ed eventuali criticità, accende i riflettori sui Paesi target Germania, Uk e Usa e monopoli con focus su Svezia e Canada, analizzati direttamente dai principali importatori e buyer internazionali, da Kathy Feron di Jacques' Wein-Depot a Troy Christensen di Enotria, da Derek Blackburn della Frederick Wildman a Serge Leveque della Longo Since 1961 (Palazzo della Gran Guardia, domani); a seguire, la degustazione esclusiva "Amarone vs vini del Nuovo Mondo" con il Master of Wine Peter McCombie; quindi, l'entrata nel vivo, con la presentazione dell'annata con Diego Tomasi del Crea-Ve, e l'incontro "Dal vigneto al mercato: l'Amarone e l'identità del vino italiano" con il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Teresa Bellanova, Sartori e il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella (1 febbraio); e il 2 febbraio porte aperte anche ai wine lovers. **Ecco uno degli eventi più attesi del mondo del vino, segnalato in agenda da WineNews.** Nella quale i grandi vini italiani - e non solo - sono protagonisti anche di [Wine&Siena - Capolavori del Gusto, tra i capolavori dell'arte italiana degli antichi palazzi di Siena](#) (1-3 febbraio), con la regia del "cacciatore di vini", The Wine Hunter, Helmuth Köcher, patron di Merano WineFestival, e Confcommercio Siena: dal Palazzo Pubblico, all'ombra della Maestà di Simone Martini, alla Rocca Salimbeni, affascinante sede di Banca Monte dei Paschi (dove, a convegno dopo la conferenza di apertura, il 31 gennaio si parlerà di "Gender Gap" nel mondo del



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

vino) che apre le porte anche della sua Fondazione nella cornice di Palazzo Sansedoni con il suo ineguagliabile affaccio su Piazza del Campo (location di prestigiose masterclass e verticali con vini di celebri cantine), e, per la prima volta, il Santa Maria della Scala, antichissimo e prestigioso “Spedale” per i pellegrini della Via Francigena, a Palazzo Squarcialupi, location principale delle degustazioni con 700 vini di oltre 200 cantine di tutta Italia e non solo - dalla Francia alla Romania - accanto a food, spirit & beer premiati da The WineHunter Award (e della Small Plates Dinner con i ristoratori del territorio ed i loro piatti tipici in abbinamento ai vini della kermesse, il 31 gennaio), e, ancora, dallo storico Grand Hotel Continental Siena-Starhotels Collezione (che ospita seminari e degustazioni guidate dedicate a distillati, birra e olio d’oliva) al Palazzo del Rettorato dell’antica Università degli Studi di Siena (dove, a convegno, il 1 febbraio, si parlerà di enoturismo e sostenibilità), senza dimenticare un concerto di Vino & Musica nello storico palazzo dell’Accademia Chigiana di Siena. Le cantine protagoniste? Dall’Abbazia Di Novacella a Statti, da Marisa Cuomo a Venturini Baldini, da Lunae Bosoni al Castello Di Cigognola, da Michele Chiarlo a Firriato, dagli Agricoltori Del Chianti Geografico ad Avignonesi, da Carpineto al Castello Di Ama, dal Castello Di Fonterutoli al Castello Di Meleto, da Castiglion Del Bosco al Consorzio Chianti Colli Senesi, dal Consorzio Dei Vini Di Cortona a Dei, dalla **Famiglia Cecchi** a Félisina, da Fuligni a Il Borro, da Ricasoli a Ridolfi, da Rocca Delle Macie a Salcheto, da Val Di Suga a Loacker Wine Estates, passando per Masi Agricola, solo per citarne alcune.

E poiché Sanremo è Sanremo, al Festival non può mancare anche il vino, con i pregiati vini del Friuli Venezia Giulia protagonisti nell’edizione n. 70 del Festival della canzone italiana, con [PromoTurismoFvg](#), a Casa Sanremo (4-8 febbraio), nell’area hospitality daccanto all’Ariston, dove si alterneranno artisti, membri dello staff, giornalisti, sponsor e personaggi del mondo dello spettacolo per brindare, tra l’“Aperitipico” in Vip Lounge con il Prosciutto di San Daniele, Montasio e i vini Friulano e Ribolla spumantizzata, e, al Roof Restaurant del Palafiori (4 febbraio), prestigiosa location sanremese che diventerà sede di dimostrazioni, showcooking ed esposizione dei prodotti tipici, con lo chef bistellato Emanuele Scarello (Agli Amici dal 1887, Udine). E sarà una prima volta insieme fuori Regione per 40 tra [Vignaioli del Trentino](#) e [Vignaioli dell’Alto Adige](#) che con il Trento Film Festival propongono degustazioni, laboratori e proiezioni sul vino delle “terre alte” dalle Dolomiti al Lago di Garda, nell’evento “**Vignaioli di Montagna**” a Bologna (1-3 febbraio), dedicato ai vini artigianali del Trentino e dell’Alto Adige, al cinema e alle culture di montagna. E che saranno in mostra-degustazione alla Biblioteca Renzo Renzi della Fondazione Cineteca di Bologna, con i formaggi d’alpeggio trentini (del progetto Trentino di malga, marchio collettivo frutto dell’iniziativa della Camera di Commercio di Trento) e lo speck artigianale sudtirolese, e al Cinema Lumière con l’anteprima dell’edizione n. 68 del Trento Film Festival, con “Persorsi”, una passeggiata immersiva e multisensoriale nella viticoltura di montagna tra le Dolomiti Patrimonio Unesco, dentro e fuori il Cinema, con cuffie wireless, tra musica dal vivo, parole e suoni, e nel calice tre vini dei Vignaioli trentini e sudtirolesi, e con la proiezione del documentario “Our Blood Is Wine” (di Emily Railsback, Usa, 2018), un documentario nato da un’idea del cineasta e sommelier Jeremy Quinn. La Biblioteca ospiterà anche le masterclass “Valli, colline e montagne: un viaggio di quota in quota”, con il giornalista e scrittore Massimo Zanichelli e Hannes Baumgartner, presidente dei Freie Weinbauern Südtirol, “Sostenibilità: una meta, tante strade” con Helmuth Zozin, direttore ed enologo Tenute Manincor, e il presidente del Consorzio Vignaioli del Trentino Lorenzo Cesconi, e “Teroldego e Lagrein: due “cugini” alla prova del tempo” con Fabio Giavedoni, curatore della Guida Slow Wine, e i vignaioli Giulio De Vescovi e Andreas Berger. Ed ecco le cantine protagoniste: dall’Alto Adige, Weinhof Kobler, Obermoser, Messnerhof, Schloss Englar, Weingut Oberstein, Weingut Klosterhof, Griesbauerhof, Weingut Ebner, Manincor, Weingut H.Lentsch, Weingut Plonerhof, Untermoserhof, Thurnhof, Glögglhof, Weingut Abraham, Nusserhof. Wassererhof, Unterganzner, Taschlerhof, Stroblhof; dal Trentino, Cesconi, De Vigili, Balter, Maso Furli, Zanotelli, Klinger, Fontana, Longariva, Castel Noarna,



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

Comai, Pisoni, Maxentia, Francesco Poli, De Vescovi Ulzbach, Pojer e Sandri, Bellaveder, Giovanni Poli, Eredi di Cobelli Aldo, Zeni, Grigolli.

Dal clima alla salute delle api, dagli strumenti in aiuto del settore alla Pac, sono i temi del [Congresso dell'Apicoltura Professionale Italiana](#), promosso sempre in Toscana da Aapi-Associazione Apicoltori Professionisti Italiani, Unaapi-Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani e Arpat-Associazione Regionale Produttori Apisti Toscani, con il patrocinio della Regione Toscana, con il mondo del settore, delle istituzioni e della ricerca, ma anche con apicoltori professionisti da Francia, Usa e Canada, per lanciare un nuovo allarme per la gravità della crisi delle api e dell'apicoltura che mette a rischio l'esistenza stessa di molte aziende (Grosseto, Hotel e Centro Congressi Fattoria La Principina, fino al 2 febbraio). Un evento curioso? Quattro case private, quattro incontri per dissertare di vino in modo informale e inusuale, comodamente seduti in salotto, tra poltrone e divano: in un approccio semiserio all'universo vino, tra racconti, assaggi e tecniche di degustazioni in pillole guidati da un sommelier dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier di Napoli, ecco **“Un Salotto per Bacco”**, iniziativa di [Wine&Thecity](#), che fa aprire eccezionalmente i palazzi di Napoli. Gli incontri? Da **“Non chiamatelo Prosecco”** per districarsi nell'universo delle bollicine senza cadere in errori grossolani (6 febbraio) a **“Si fa presto a dire rosso”**, ovvero tutto quello che non avete mai osato chiedere su un calice di rosso (20 febbraio), da **“Fermi tutti: a ciascuno il proprio bianco”** con i luoghi comuni da sfatare a proposito di bianchi (12 marzo) a **“Dulcis in fundo: i vini da dessert”** (26 marzo) per imparare i migliori abbinamenti. Oltreconfine? L'1 e il 2 febbraio [il Consorzio I Vini del Piemonte sarà a Göteborg](#): in programma master class, degustazioni e abbinamenti enogastronomici per promuovere i vini piemontesi nell'importante mercato della Svezia. Ma oltre ai grandi rossi piemontesi, il Piemonte Wine Day del 1 febbraio (al Clarion Hotel Post) sarà un'occasione per promuovere anche due importanti vitigni a bacca bianca: il Timorasso e l'Erbaluce, protagonisti di una master class dedicata, grazie alla partnership con la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi e con il Consorzio per la Tutela e la valorizzazione dei vini Docg di Caluso e Doc di Carema e Canavese. Il 2 febbraio, invece, saranno protagonisti al Sommelier Day, un'importante fiera organizzata dall'Associazione dei sommelier svedesi dedicata proprio alla figura del sommelier. E ci saranno anche una wine dinner dedicata alla cucina piemontese all'Hotell Eggers, moderata da Robert Sumberaz, Ambasciatore de I Vini del Piemonte in Svezia, insieme a un esperto sommelier. Il [Consorzio di Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani](#) volerà invece a New York, il 4-5 febbraio (Center 415, nel cuore di Manhattan, per la prima edizione in assoluto di **“Barolo e Barbaresco World Opening”**, con 200 produttori, chiamando a raccolta il meglio della critica e dei media mondiali insieme alla grande cucina di Massimo Bottura, alla musica del fenomeno internazionale Il Volo e la conduzione del celebre Alessandro Cattelan.

Si è aperta la stagione delle Anteprime: da Buy Wine & Anteprime di Toscana a “Vini ad Arte 2020” con il Sangiovese di Romagna, dall'Anteprima del Sagrantino a quella del Charetto

Nella stagione delle Anteprime che si è aperta, compie 10 anni il format [Buy Wine](#), il principale evento business italiano per la promozione del vino toscano, con 260 aziende vitivinicole che si confronteranno con 240 buyer provenienti da oltre 50 Paesi del mondo a Firenze (Fortezza da Basso, 7-8 febbraio). Il 3 febbraio nella conferenza stampa di lancio a Palazzo Strozzi Sacratini, ci sarà anche l'Oscar del Vino-Premio Giacomo Tachis quale miglior Enologo 2019 a Barbara Tamburini. E il 15 febbraio, sempre a Firenze e sempre alla Fortezza da Basso, si inaugureranno le [Anteprime di Toscana](#), evento di presentazione delle nuove annate dei Consorzi toscani del vino che scelgono di presentarsi tutti assieme, con PrimAnteprima. Nel mezzo, una serie di iniziative aperte al pubblico che legano il vino al cinema e all'architettura. A seguire, da Firenze ai territori, debuttano sulla scena le nuove annate del Chianti a **Chianti Lovers** (Fortezza da Basso, 16



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

febbraio, con l'annata 2019 e la Riserva 2017 nelle sottozone Rufina, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colli Aretini, Montalbano, Colline Pisane, e Montespertoli, e insieme al Consorzio di Tutela Morellino di Scansano sempre con l'annata 2019 e la Riserva 2017, per 119 aziende e quasi 500 etichette, 206 in anteprima), e del Chianti Classico alla **Chianti Classico Collection** (Stazione Leopolda, 17-18 febbraio), con le ultime versioni del grande rosso del Gallo Nero in annata 2018, Riserva e Gran Selezione 2017 in assaggio. Il 19 febbraio, invece, tutti nella "New York" del Medioevo, San Gimignano, con le nuove annate di **Vernaccia** (2019 e Riserva 2018, alla Rocca di Montestaffoli sede della Vernaccia Wine Experience), mentre il 20 (per oltre 100 giornalisti da tutto il mondo, ma con apertura ai wine lovers anche il 15, 16 e agli operatori il 17 febbraio, in Fortezza), a Montepulciano è la volta dell'**Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano** (annata 2017 e Riserva 2016 di 50 cantine, e con le stelle alla vendemmia 2019), con il gran finale, che, come sempre, tocca a Montalcino, con **Benvenuto Brunello**, il 21-22 febbraio, con il debutto della già celebratissima annata 2015 e della Riserva 2014 (nel Chiostro Museo di Montalcino e Complesso di Sant'Agostino).

Parentesi a Milano, il 20 febbraio, per "**Barolo, Barbaresco e Roero**" con la presentazione delle nuove annate (ma anche le più grandi tra le vecchie) nell'evento promosso da [Go Wine](#) all'Hotel Michelangelo, con vigneron pluripremiati e realtà che si stanno gradualmente consolidando. Un salto in Romagna, permette di scoprire le nuove annate di Romagna Sangiovese e Albana con "**Vini ad Arte 2020**" a Faenza (23-24 febbraio) nella nuova location dell'ex seteria a Casa Spadoni, con 50 produttori del Consorzio Vini di Romagna, che apriranno le porte anche delle loro cantine. E c'è anche "Aspettando Vini ad Arte 2020" (8-23 febbraio), con menù abbinati ai vini Romagna Doc nei ristoranti del territorio. "Vini ad Arte" sarà anche tappa di "Carta Canta", l'iniziativa di Enoteca Regionale Emilia Romagna che premia le carte dei vini di ristoranti, enoteche, bar, agriturismi, stabilimenti balneari e hotel che propongono un assortimento qualificato di vini dell'Emilia-Romagna.

Ci si sposta poi, come da tradizione, in Umbria per l'**Anteprima Sagrantino** del [Consorzio Tutela Vini Montefalco](#) e la presentazione dell'annata 2016 a Montefalco (24-25 febbraio), tra il tasting e le visite in cantina, le Masterclass ed i concorsi per sommelier professionisti "Gran Premio del Sagrantino" e per giovani fumettisti "Etichetta d'Autore". Il lavoro delle Commissioni tecnica ed esterna, che rappresenta una novità (quest'anno composta da DoctorWine Daniele Cernilli e dal sommelier stellato Matteo Zappile), per la valutazione dell'annata 2016 sarà presentato il 24 febbraio nel Complesso Museale San Francesco di Montefalco, e per la prima volta il giudizio sarà espresso in centesimi, sistema che va ad approfondire i singoli parametri che compongono la valutazione complessiva e che si affiancherà alla valutazione tradizionale in stelle, mentre il 10% del giudizio sull'annata sarà affidato agli operatori del settore. Si torna in Toscana l'1 e 2 marzo per l'edizione n. 13 di [Terre di Toscana](#) della testata giornalistica on line Acquabuona.it, che porterà all'Una Esperienze Versilia a Lido di Camaiore una selezione di 140 cantine toscane per raccontare alla presenza dei produttori 700 vini simbolo della qualità enologica di tutta la Regione, alla stampa, ai wine lovers e agli addetti ai lavori, con le ultime annate ma anche vecchie e rare. A seguire, l'8 e 9 marzo (con porte aperte agli appassionati), la Dogana Veneta di Lazise, torna ad ospitare l'**Anteprima del Chieretto**, con in degustazione l'annata 2019 del Chieretto di Bardolino, il vino rosa che nasce sulla sponda veronese del Lago di Garda (in tasting anche con annate precedenti e con il Chieretto Spumante), insieme con il Valtènesi, il vino rosa della riva lombarda, e - per la prima volta in assoluto con l'Anteprima che diventa internazionale - i vini della nuova annata dell'Aoc francese Tavel, Denominazione della Valle del Rodano che a partire dagli anni Trenta del Novecento, prima tra tutti, ha previsto esclusivamente vini rosé nel proprio disciplinare, definita da Honoré De Balzac "il re dei rosé".

Arrivando al Sud, la nuova edizione di [Radici del Sud](#) è in programma al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari (9-15 giugno), con tre nuove Regioni, Sardegna, Abruzzo e Molise,



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

giurie rinnovate del concorso dei vini del Sud, che saranno composte unicamente da giornalisti italiani e internazionali, e un format più snello aperto al pubblico il 15 giugno. E restando al Sud, torna infine l'appuntamento con [VitignoItalia 2020](#), il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani in programma nella suggestiva cornice di Castel dell'Ovo a Napoli (24-26 maggio).

Gli eventi dal Nord al Sud del Belpaese: dal Trentino al Veneto

In Trentino, arriva [Happy Cheese 2020](#), con gli aperitivi dolomitici in puro stile trentino, promossi dalla Strada dei formaggi delle Dolomiti lungo le piste del Dolomiti Superski con i formaggi delle valli trentine abbinati ai vini, alla birra artigianale locale o alle gustose mele La Trentina, tra Val di Fassa, Val di Fiemme, San Martino di Castrozza e Passo Rolle, dal 25 gennaio al 28 marzo. E i vini artigianali dell'arco alpino tornano protagonisti alla Fiera di Trento con [Vinifera](#) (28-29 marzo) con 70 produttori provenienti da Piemonte, Lombardia, Veneto e Friuli ma anche da Austria, Svizzera, Francia e Slovenia, ed i loro racconti di fatica, passione e tenacia della viticoltura eroica. A febbraio e marzo, ad anticipare il Salone, sarà un Forum, una ricca proposta itinerante nel territorio di Trento dove troveranno posto degustazioni, conferenze, incontri con produttori ed esperti del settore. A Verona è tornata puntuale **“Versi in Bottega”**, la rassegna organizzata dall'[Antica Bottega del Vino e le Famiglie Storiche](#), quest'anno con incontri dedicati alla cultura e alla curiosità, tra poesia, sport, mito e leggenda, ai quali parteciperanno di volta in volta esperti sul tema, oltre a Luca Nicolis, oste in veste di narratore, e l'attore teatrale di Casa Shakespeare Solimano Pontarollo, con musica a cura di Fabio Casarotti. Spazio ad un argomento sportivo con l'indimenticabile coppia Coppi-Bartali stasera; quindi il 27 febbraio la poesia, con Alda Merini a 10 anni dalla sua scomparsa, e, infine, il 26 marzo, il vino, argomento caro alla Bottega e il suo ruolo nella sacralità con l'incredibile storia di Dom Perignon. Economia circolare, lotta ai cambiamenti climatici e un nuovo sistema di relazioni con il continente africano che metta al centro l'agricoltura italiana ed europea, sono invece i temi chiave [dell'edizione n. 114 di Fieragricola](#) a Veronafiere a Verona, la kermesse biennale internazionale dedicata all'agricoltura, tra le più storiche ed antiche del settore, di scena fino all'1 febbraio. Si resta a Veronafiere, dove con la The Organic Trade Fairs Alliance, alleanza a livello internazionale che unisce le fiere b2b del biologico italiane ed estere, nasce [B/Open](#), evento promosso proprio da Veronafiere (1-3 aprile), prima fiera in Italia esclusivamente b2b, rivolta agli operatori del food certificato biologico e del natural self-care. A Breganze torna l'edizione n. 3 del **“Premio Maculan, miglior abbinamento dolce-salato”**, da un'idea di Fausto Maculan e delle figlie Angela e Maria Vittoria, che invitano professionisti e appassionati dei fornelli a ideare ed eseguire una ricetta salata abbinata a un vino dolce (entro il 28 febbraio, la premiazione il 23 marzo alla Cantina Maculan). E si resta in Veneto, per conoscere e degustare i vini che nascono nelle storiche colline di Conegliano Valdobbiadene, riconosciute Patrimonio dell'Umanità Unesco, dal Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg al Cartizze, dal Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano ai passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt, ci sono invece i **“Weekend in cantina sulla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene”** (fino al 27 dicembre), con porte aperte in tante aziende del territorio, da Bortolomiol a Bisol, da Collalto a Col Vetoraz, da Villa Sandi a Mionetto, da Val d'Oca a Carpenè Malvolti, per citarne solo alcune. Il tutto, aspettando, il 9 e 10 febbraio, **“Vini da Terre Estreme”**, evento dedicato alla tradizione vitivinicola “eroica” italiana e non solo, e a chi, eroicamente, dedica alla vigna e al vino energia e cuore, fatica e determinazione, per accudire vigne che crescono su terreni impervi, con forti pendenze, in alta quota o a strapiombo sul mare, su terrazze, su gradoni, su terreni sabbiosi e in piccole isole, di scena a Villa Braida di Mogliano Veneto con 60 cantine eroiche che presenteranno la loro miglior produzione con oltre 250 etichette, dalla Val d'Aosta alla Sicilia, ma anche da Croazia e Grecia, il Paese ospite, in degustazione ma anche al centro di MasterClass.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Da Milano a Torino, con tappa in Liguria

Da Milano, da Famagosta, parte il press tour de **“La Mossa Perfetta, la Bonarda dei Produttori”**, l’iniziativa di gruppo che vede le cantine dell’Oltrepò Pavese fare sistema e crescere insieme in nome di uno dei vini più iconici della Lombardia, con una due giorni il 7 e 8 febbraio tra le cantine dei Colli pavesi per visitare e conoscere i protagonisti di questa storia, i produttori, e rivivere con storicità le radici dell’Oltrepò, assaggiando tutte le le tipicità del territorio che si sposano con questo vino antico ed equilibrato, ma soprattutto gioioso e vivace. Sempre a Milano, c’è anche **Musica Urbana, il format musicale ideato da Cantina Urbana**, con un calendario di incontri con artisti e band emergenti del panorama indie italiano che offriranno agli avventori della prima urban winery nel cuore della città la possibilità di passare una serata all’insegna del buon vino e di musica underground ricercata: il 14 febbraio appuntamento per San Valentino con un menù studiato per gli innamorati e la musica dei Tropical Jesus live selecta, il 19 marzo sarà invece il turno di Alessandro Martini, in arte Martiny, il 16 aprile il duo Gianlu&Giulia, quindi Roxyandthedoc il 14 maggio, e l’11 giugno Salvoemme. Dalla musica alla letteratura, ripartono **le Cene letterarie di rum Zacapa** al Memo Restaurant, con appuntamenti fino all’8 giugno con grandi firme italiane e internazionali - da Tony Laudadio a Veit Heinichen, da Alan Parks a Maurizio de Giovanni - e un focus speciale sugli scrittori statunitensi Tayari Jones, Daniel Woodrell, Hannah Tinti, Michael Zadoorian e Ryan Gattis, nello **Zacapa Noir Festival**, il nuovo progetto letterario ideato dal prestigioso rum guatemalteco.

Restando in Lombardia, prosegue fino al 9 marzo la mostra **“Beatles Memorabilia Show”** alle **Tenute La Montina** di Monticelli Brusati in Franciacorta, dedicata ai “fantastici quattro” nella Galleria d’arte della cantina, curata da Rolando Giambelli, fondatore di Beatlesiani d’Italia Associati, e dedicata agli oggetti più significativi del collezionismo beatlesiano, provenienti dal Beatles Museum italiano. Spostandosi a Cremona, torna **“Formaggi & Sorrisi”**, evento dedicato ai prodotti caseari italiani e tutti i derivati del latte promosso dal Consorzio Tutela Grana Padano e dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana (17-19 aprile), tra showcooking, degustazioni guidate, laboratori esperienziali e disfide, sculture di formaggio, affiancati a momenti informativi e culturali, tra i quali mostre, itinerari turistici, tavole rotonde, convegni, dimostrazioni dei metodi di arte casearia e didattica per grandi e piccini.

Eataly Torino Lingotto a Torino compie 13 anni e fino al 5 febbraio propone tanti eventi per festeggiare, con il **venerdì alla Taverna del Re, il bistrot torinese di Ugo Alciati** (1 stella Michelin Da Guido Ristorante, Serralunga d’Alba): il 31 gennaio è dedicato a caviale e tartufo nero. Il 16 e il 23 febbraio **“Il Barolo si Snoda a Torino”**, in un doppio evento degustazione promosso dalla **Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa** negli spazi di Snodo alle Ogr-Officine Grandi Riparazioni, con i produttori di Barolo che si alterneranno per offrire al pubblico di wine lovers una degustazione di alto livello di Cru e annate differenti al “Dopolavoro”, il cocktail bar di Snodo, accompagnate da prodotti agroalimentari di eccellenza provenienti del territorio piemontese. Ad introdurre le degustazioni, “I Volti, Le Mani, Le Persone ...”, un salotto condotto dal sommelier Sandro Minella e dal giornalista Danilo Poggio, che presenteranno e intervisteranno i produttori. Sempre a Torino il mondo del giornalismo e della comunicazione alimentare è protagonista dell’edizione n. 5 del **Festival del Giornalismo Alimentare**, l’unico del suo genere, in cui si parlerà di sicurezza alimentare, legalità del cibo, comunicazione alimentare per i bambini, ma anche di sostenibilità dell’intera filiera e della critica enogastronomica contemporanea, dal 20 al 22 febbraio nella nuova sede del Centro Congressi del Lingotto. Il 7 marzo torna anche la **“Notte Rossa Barbera”** che unisce il gusto della cucina e del vino piemontese, giovani artisti e tanta convivialità, facendo riscoprire in chiave pop e moderna l’autentica piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell’odierno apericena: l’appuntamento con questo evento diffuso è nelle piole più autentiche con uno speciale Menù Buscaglione con i piatti e i



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

vini più significativi della tradizione gastronomica sabauda.

In Liguria torna [VinNatur Genova](#) (Magazzini del Cotone al Porto Antico, 23-24 febbraio) con più di 105 produttori di vino naturale provenienti da Italia, Spagna, Francia e Slovenia, in un'edizione 2020 all'insegna di sinergie con diversi protagonisti del mondo enologico che condividono la passione per l'artigianalità e la naturalità del vino, da Genova Wine Week, di cui sarà l'evento di apertura, che si concluderà con il Genova Wine Festival (Palazzo Ducale, 29 febbraio-1 marzo), a Vella Terra, la prima Fiera spagnola indipendente e internazionale dedicata ai vini naturali, di scena a Barcellona, grazie alla quale arriveranno in Italia produttori dalla Catalunya, País Vasco, Galicia e Castilla la Mancha.

Dall'Emilia Romagna alla Toscana

[“Mangia come scrivi”](#), la rassegna italiana di scrittori e artisti a tavola diretta dal giornalista Gianluigi Negri, ritorna a Parma con un appuntamento nel segno di Verdi, della musica e della letteratura surrealista, domani all'Hostaria Tre Ville con lo scrittore Antonio Tacete, l'editore Antonio Battei, i critici letterari Isa Guastalla e Danilo Bianchi, gli attori Daniela Steconi e Giampaolo Bocelli.

In Toscana, sarà il Chianti Classico ad ospitare il [Festival del Potatore della Vite](#) n. 2 (la prima edizione in Franciacorta, in Bellavista, ndr), un evento per tutti promosso dai Preparatori d'Uva Simonit & Sirch, i friulani Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, inventori di un metodo di potatura che rende le viti più forti e longeve, esportato con successo nei vigneti più prestigiosi del mondo, e dedicato ad un mestiere difficile ed una figura sempre più importante per il mondo del vino, ed in cui, il 29 febbraio, nei vigneti di Borgo San Felice a Castelnuovo Berardenga - che, da anni, applica il Metodo Simonit&Sirch ed ospita i corsi della loro Scuola Italiana di Potatura della vite, ndr - si danno appuntamento i migliori potatori d'Italia per un vero e proprio Pruning Contest ([sono aperte le iscrizioni](#)). Dall'1 al 4 marzo a Carrara Fiere celebra 40 edizioni l'evento dedicato agli addetti all'ospitalità italiana, [Tirreno Ct](#), evento di riferimento per il settore, che insieme a Balnearia negli ultimi anni ha rivoluzionato anche il modo di vivere anche la spiaggia italiana, con tanti appuntamenti in programma, tra seminari, cooking show, convegni e tavole rotonde.

E tra gli eventi da non perdere c'è **uno storico compleanno: 20 anni fa apriva le porte l'[Osteria di Passignano](#)**, nata nel 2000 in uno dei borghi più suggestivi del Chianti Classico, accanto all'abbazia medievale di Badia a Passignano, grazie all'incontro tra Marcello Crini, grande conoscitore e appassionato della cultura enogastronomica toscana e chef del gruppo Jre, e la Antinori, storica famiglia del vino italiano e toscano, proprietaria dei vigneti circostanti l'abbazia, dai quali produce il Chianti Classico Gran Selezione “Badia a Passignano”, affinato nelle storiche cantine di invecchiamento sottostanti il monastero. Per celebrare la storica ricorrenza c'è un programma di eventi promosso dal ristorante, stella Michelin dal 2007 e che vede oggi ai fornelli lo chef Nicola Damiani, insieme alla famiglia Antinori, fino al 30 ottobre ricco di cene con chef stellati come Gennaro Esposito de La Torre del Saracino di Vico Equense (2 marzo), Charity Dinner servite all'interno della Badia di Passignano per il completamento del restauro del complesso monastico e dell'affresco del Ghirlandaio conservato al suo interno in collaborazione con Dario Cecchini dell'antica Macelleria Cecchini e con la partecipazione di Carlo Giusti, primo produttore del Prosciutto di Piccione in Italia (a marzo e settembre), ma anche “Incontriamoci”, un'iniziativa per gli under 35 con menù degustazione limited edition dedicato per tutto l'anno con degustazione dei vini delle tenute Antinori ad un prezzo privilegiato (50 €). A seguire cene degustazione dedicate ad importanti Maison di Champagne (a marzo Perrier Jouët, con la guida del responsabile di sala Simone Caccia), un programma di corsi di cucina in collaborazione con la Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu, e la partecipazione all'iniziativa Ristoranti contro la fame, con il piatto rappresentativo dello chef Damiani dedicato alla raccolta fondi per la campagna di azione contro la fame dei bambini nel mondo. E dopo l'apertura dei festeggiamenti il 30 ottobre con



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

la cena “Come eravamo” che ha visto il ritorno in cucina dei due chef che hanno ottenuto insieme la stella Michelin nel 2007, Damiani e Matia Barciulli (oggi coordinatore Tecnico F&B di Marchesi Antinori), in un percorso nei piatti che hanno fatto la storia del ristorante accompagnati da una degustazione di vecchie annate di Badia a Passignano Chianti Classico Docg Gran Selezione di Antinori, il gran finale sarà la cena “Come Siamo”, dedicata all’identità ed alla brigata attuale della cucina di Osteria. Restando in Chianti Classico, anche il Ristorante L’Asinello di Villa a Sesta a Castelnuovo Berardenga firma una serie di eventi ideati dallo chef patron Senio Venturi e dalla moglie Elisa per ospitare un amico del mondo della ristorazione contemporanea per un **“Pranzo della domenica all’[Asinello a quattro mani](#)”**: il 2 febbraio Filippo Saporito, chef patron della Leggenda dei Frati e direttore dell’associazione Jre Italia, il 1 marzo Samuele Bravi di Futura Osteria, e il 19 aprile Tommaso Vatti di Pizzeria La Pergola.

Dalla Campania alla Puglia

È la più piccola pizzeria al mondo, con soli otto posti, un banco di lavoro per il pizzaiolo e un forno, un percorso esclusivo di degustazione in cui è possibile ascoltare, meditare e creare che uno dei più famosi pizzaioli al mondo ha deciso di condividere con i più importanti e rappresentativi chef del panorama italiano e internazionale, per offrire ai gourmet un’esperienza unica, facendo vivere e raccontando l’arte della pizza in maniera inedita e davvero singolare: ecco **Authentica Stellata**, fortemente voluta dal maestro pizzaiolo Franco Pepe, nel suo [Pepe In Grani](#) nel piccolo centro di Caiazzo (Caserta), e che si prepara ad ospitare chef del calibro di Rosanna Marziale, chef del ristorante Le Colonne di Caserta, 1 stella Michelin (5 febbraio) e Tomaz Kavcic del ristorante GostilnaPri Lojzetu a Zemono in Slovenia (27 febbraio), aspettando Alfonso Iaccarino, Moreno Cedroni, Chicco Cerea, Antonino Cannavacciuolo, Heinz Beck, Pino Cuttaia, Andrea Aprea, Andrea Berton, Peppe Iannotti, Corrado Assenza, Francesco Sposito, Alessandro Gilmozzi, Floriano Pellegrino & Isabella Potì, Christoph Bob, Salvatore Bianco, Angelo Carannante, Caterina Ceraudo, Antonio Zaccardi, Matteo Baronetto, Domingo Schingaro & Andrea Ribaldone, Cristoforo Trapani, Nancy Silverton, Paolo Barrale, Domenico Candela, Lino Scarallo e Peppe Aversa.

In Puglia, al Castello Aragonese a Taranto, per la prima volta dal 16 al 18 febbraio, è di scena l’[Ego Festival](#), la kermesse dedicata alla formazione nel mondo della ristorazione e dell’accoglienza con il leitmotiv il “Futuro”, declinato nelle arti più nobili, design, musica, teatro, produzioni agroalimentari e cucina, da cuochi stellati (da Davide Oldani a Gianfranco Pascucci), pastry chef, fornai (del calibro di Wendy Thomas da San Francisco), pizzaioli, maître stellati (da Giuseppe Palmieri a Marco Reitano), bartender, musicisti, attori e sportivi, mentre è attesa da Barcellona la responsabile della comunicazione del gruppo Roca, il più importante ristorante al mondo. E ci sarà anche il concorso **“San Marzano Best Sommelier”**, promosso in collaborazione con San Marzano Vini per valorizzare la figura del sommelier fin dai più giovani.

Eventi in tutta Italia

In tutta Italia, l’alta cucina dei più grandi e stellati chef italiani è a prezzi slow: è la formula amatissima di [InGruppo](#), l’iniziativa che riunisce 20 ristoranti, di cui 8 stellati, 2 tristellati, dal Da Vittorio dei Cerea al Mudec di Enrico Bartolini, lo chef più stellato d’Italia fresco di tre stelle Michelin, da Sadler al Casual, da Frosio a Il Saraceno, da Loro all’Osteria della Brughiera (e ancora, Collina, La Caprese, Lio Pellegrini, Al Vigneto, Antica Osteria dei Cameli, Posta, Roof Garden Restaurant, Tenuta Casa Virginia, Pomiroeu e Cucina Cereda), con un successo sempre più ampio anche tra Millennials e food lovers, e che, fino al 30 aprile, vede gli chef proporre menu e proposte dedicate, sia a pranzo che a cena, a un prezzo accessibile (un menu di 4 portate al prezzo di 60 euro a persona; per Da Vittorio, Sadler e Bartolini, il prezzo è di 120 euro).

[Castello di Cigognola](#) e [Gambero Rosso](#) sono compagni di viaggio alla scoperta di alcuni tra i



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

migliori wine bar premiati dalla Guida Ristoranti d'Italia 2020, in un **Tre Bottiglie Tour** con menu degustazione di piatti tipici regionali abbinati ai vini della selezione Moratti (dedicata al Pinot Nero nella versione Metodo Classico Blanc de Noirs) condotti dal Lorenzo Ruggeri il 30 gennaio a La Baita di Faenza, il 24 marzo allo storico Trimani - Il Wine Bar di Roma, il 28 aprile all'Enoteca Fiorentina di Firenze, il 18 maggio alla Rimessa Roscioli a Roma e il 17 settembre all'Enoteca Marcucci a Pietrasanta.

All'edizione n. 19, torna infine il Concorso Letterario Nazionale di [Go Wine](#) **“Bere il Territorio”** che invita a raccontare il vino attraverso un viaggio, evidenziando il rapporto con i valori cari all'enoturista: paesaggio, ambiente, cultura, tradizioni e vicende locali (entro il 10 marzo, la cerimonia di premiazione sarà di scena ad Alba il 4 aprile).