



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

# Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

WINENEWS.IT – 13 FEBBRAIO 2020

## Dalle Anteprime tra le colline toscane al Trentodoc sulle vette delle Dolomiti, ecco gli eventi

San Valentino con La Prima del Valtènesi e Musica Urbana nella Cantina Urbana di Milano, Zenato Academy celebra l'arte, "Il Barolo si Snoda a Torino"

Le Dolomiti, cornice delle degustazioni in vetta delle bollicine Trentodoc



"Il Barolo si Snoda a Torino": Snodo è il nuovo spazio delle Ogr-Officine Grandi Riparazioni





CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

Firenze e le colline toscane, sfondo delle Antepreme dei grandi vini di Toscana



Il paesaggio più famoso al mondo, le colline di Toscana, disegnate dai vigneti e con il loro susseguirsi di cipressi, ville, castelli e casolari, e Firenze, la culla del Rinascimento, che accoglie sotto la cupola del Brunelleschi, i vini che nascono in quelle colline, dal limitare degli Appennini alle campagne la cui storia si intreccia a quella delle città d'arte, come testimoniano i capolavori dei più celebri pittori, dalla costa degli Etruschi fino alle isole incontaminate, e la cui bellezza portano nel calice: ecco il quadro delle [Antepreme di Toscana \(15-22 febbraio\)](#), [la Tuscany Wine Week segnalata in agenda da WineNews](#), e nella quale i riflettori si accendono sulle nuove annate di tutti i vini toscani. A partire da **PrimAnteprima** (Firenze, 15 febbraio, Fortezza da Basso), con le Denominazioni dei Consorzi che scelgono di presentarsi tutti assieme (Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Terre di Pisa e Valdarno di Sopra). Quindi, da Firenze ai territori, debuttano sulla scena le nuove annate del Chianti a **Chianti Lovers** (Fortezza da Basso, 16 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 più di 100 aziende e quasi 500 etichette, oltre 200 in anteprima. È poi la volta del Chianti Classico e della **Chianti Classico Collection** (Stazione Leopolda, il 17 per oltre 300 giornalisti provenienti da 30 Paesi e il 18 febbraio per i wine lovers), con le ultime versioni del grande rosso del Gallo Nero in annata 2018, Riserva 2017 e Gran Selezione 2016 in assaggio, accanto all'anteprima da botte della 2019, con ben 740 etichette di 200 cantine da assaggiare, sotto il claim "Tutti i colori del Gallo Nero", del vino, dei vigneti del Chianti Classico, le diverse annate e tipologie della Denominazione ma anche i diversi caratteri dei viticoltori (seminari saranno dedicati anche all'Olio Chianti Classico che festeggia 20 anni di Dop e al Vin Santo del Chianti Classico con il grape trotter Filippo Bartolotta). Il 16, 18 e 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, con un "Focus sull'annata 2019 a San Gimignano", il Premio Nazionale Giulio Gambelli ed il tasting "La Vernaccia di San Gimignano: un grande classico toscano incontra i nuovi classici del mondo. Alla ricerca dei vini di territorio" condotto da Alessandro Torcoli, direttore di Civiltà del Bere. Il 20 febbraio (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**, annata 2017 e Riserva 2016 di 50 cantine, con le stelle alla vendemmia 2019, ma anche una degustazione verticale di Nobile dedicata ai 40 anni della Docg. Il gran finale, come sempre, tocca a Montalcino, con **Benvenuto Brunello**, con il debutto della già celebratissima annata 2015 e della Riserva 2014, accanto al Rosso 2018 (e Moscadello e Sant'Antimo), con oltre 140 produttori per più di 500 etichette nel Chiostro Museo di Montalcino e Complesso di Sant'Agostino (21-24 febbraio, il 21-22 riservati alla stampa, il 23-24



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

con porte aperte ai wine lovers). Il 22 febbraio ci sarà l'incontro "Un'annata ad opera d'arte" con ospite Vittorio Sgarbi, condotto dal giornalista del Corriere della Sera Luciano Ferraro al Teatro degli Astrusi, mentre il 22 febbraio, sempre a Teatro, l'assegnazione del Leccio d'Oro 2020 a ristoranti, enoteche e osterie che si sono distinti per la migliore scelta di etichette e annate di Brunello, la presentazione dell'indagine Nomisma Wine Monitor sul posizionamento del grande rosso nella ristorazione di Londra, New York e San Francisco, il focus sulla vendemmia 2019 e la posa della tradizionale formella celebrativa delle stelle all'ultima annata, e, infine, un incontro condotto da Ferraro, sarà dedicato a "Il racconto del Brunello sul palcoscenico internazionale". E se, a PrimAnteprima ci saranno anche la tavola rotonda "La vision 2030 della Toscana del Vino: Mercati, Enoturismo e Innovazione" con i numeri della produzione toscana (con l'assessore all'Agricoltura della Regione Marco Remaschi, ospiti ed esperti, moderati da Tinto, conduttore di Decanter Rai Radio2 e #MPEF su La7, come Fabio del Bravo di Ismea, Francesco Mazzei, presidente Avito, Donatella Cinelli Colombini, presidente Consorzio Vino Orcia, e Roberto Scalacci, direttore Direzione agricoltura e sviluppo rurale Regione Toscana), il professor Attilio Scienza, ordinario di Viticoltura dell'Università di Milano, che racconterà l'esperimento enologico che ha ripercorso, dopo 2.500 anni, la produzione del mitico vino dell'isola di Chio, con il produttore Antonio Arrighi che guiderà la degustazione del Nesos, il vino marino fatto all'isola d'Elba alla maniera degli antichi greci, e il Consorzio Vino Toscana per la Tutela del vino Toscana Igt, guidato da Cesare Cecchi, che si presenta (con, tra gli altri, Denis Pantini di Wine Monitor Nomisma con un focus sulla realtà del vino Toscana Igt, Gianni Zipoli, direttore Cantine Leonardo da Vinci, e Lamberto Frescobaldi), la novità è l'apertura a Firenze con un programma di eventi dedicato ai wine lovers. Come il convegno "L'architettura del vino nell'era dell'enoturismo" un viaggio che parte dall'Europa per arrivare in Toscana tra le cantine che hanno fatto la storia dell'architettura (14 febbraio, Auditorium di Sant'Apollonia), promosso dalla rivista Casabella, ProViaggiArchitettura e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Toscana, con le griffe di [Toscana Wine Architecture](#), la rete d'impresе, primo esempio in Italia, che unisce 14 cantine di design (Cantina Antinori, Caiarossa, Cantina di Montalcino, Castello di Fonterutoli, Colle Massari, Fattoria delle Ripalte, Il Borro, Le Mortelle, Petra, Podere di Pomaio, Rocca di Frassinello, Salcheto, Tenuta Ammiraglia - Frescobaldi, e Tenuta Argentiera). A raccontarle ci saranno, tra gli altri, il direttore della rivista Francesco Dal Co, l'architetto Francisco Vieira Do Campos del pluripremiato studio internazionale di architettura "Meno è mais arquitectos", Lamberto Frescobaldi, l'architetto Edoardo Milesi per Colle Massari, Renzo Cotarella, ad Marchesi Antinori, Pier Mario Meletti Cavallari della Tenuta delle Ripalte, e Michele Manelli della Cantina Salcheto. Tornando a PrimAnteprima, degustazione guidate dai sommelier Fisar saranno dedicate a "Uno scapolo di Sangiovese - un grande vitigno per grandi territori (annate 2015, 2016 e 2017)" e "Il Sangiovese convola a nozze - il Genio ama la compagnia (annate 2015, 2016 e 2017)". La stagione delle Anteprime dà appuntamento anche per San Valentino, con "**La Prima del Valtènesi**", il débloccage ufficiale della vendemmia 2019 con oltre 30 cantine al Museo Diocesano di Brescia, con la regia del [Consorzio Valtènesi](#) e Festival LeXGiornate (14 febbraio). E una parentesi si aprirà anche 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. A proposito di paesaggi tra i più celebri al mondo e grandi vini, è tempo anche di "**Trentodoc sulle Dolomiti**", l'edizione invernale di un evento amatissimo, a Madonna di Campiglio (da oggi al 16 febbraio) e in Val di Fassa (19-23 febbraio), tra rifugi di montagna, hotel, ristoranti, enoteche e bar sullo sfondo delle vette Patrimonio Unesco, con oltre 40 gli appuntamenti in calendario dedicati all'enogastronomia d'alta quota e per scoprire le celebri e prestigiose bollicine Metodo Classico di montagna delle 54 case spumantistiche riunite dall'[Istituto Trento Doc](#), tra grandi e piccole realtà. A Madonna di Campiglio si va da pranzi e cene in alta quota fino ad un'altezza di oltre 2000 metri, al



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

“tramonto gourmet” in cui sorseggiare bollicine con vista sulle Dolomiti di Brenta e con una discesa notturna accompagnati da maestri di sci professionisti, dai menù stellati di Davide Rangoni di Dolomieu, di Giovanni D’Alitta di Stube Hermitage e di Sabino Fortunato de Il Gallo Cedrone, allo Spazio Nabucco, Sala Tasting di Ferrari Spazio Bollicine, che ospita approfondimenti speciali come “Tre Trentodoc Rosé incontrano i Presìdi Slow Food della carne piemontese e della razza Rendena”. In Val di Fassa, ci saranno aperitivi, tradizionali menù del territorio e stellati degli chef Paolo Donei di Malga Panna e Stefano Ghetta de L Chimpl da Tamion, ed esperienze insolite come la degustazione di Trentodoc in abbinamento alla flap meat del Nebraska, ma anche merende nei rifugi con vista incantevole sulle Pale di San Martino.

E tra natura, arte e vino, sempre a Milano, da A’nica Art Gallery, [Zenato Academy](#) firma la prima mostra personale dell’artista argentina Jimena Croceri (fino al 28 febbraio), celebrando l’acquisizione dell’opera fotografica “My Window” (2019), che evidenzia il felice dialogo tra fotografia e performance, uomo e natura. Restando in città, e dall’arte alla musica, c’è **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. 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 14 produttori che si alterneranno per offrire al pubblico di wine lovers una degustazione di alto livello di Nebbiolo e Barolo, con 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. 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, in 40 masterclass, 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. Un convegno di apertura (16 febbraio) sarà dedicato a com’è cambiata la comunicazione nel mondo dell’enogastronomia con un’analisi fondata sul recupero di etica e poetica, con lo sguardo di chi ha il compito di raccontare i territori e di chi deve modulare la propria offerta televisiva proprio seguendo o anticipando quei cambiamenti. E ci saranno anche il concorso “**San Marzano Best Sommelier**”, promosso in collaborazione con San Marzano Vini per valorizzare la figura del sommelier fin dai più giovani, l’Ego Match, occasione per far incontrare domanda e offerta, e le Ego Box, con la possibilità di consegnare il Cv per chi cerca lavoro nel mondo della ristorazione.

**La stagione delle Antepreme prosegue fino a ... fine anno! Da “Vini ad Arte 2020” alle Antepreme del Sagrantino e del Chiaretto, da Campania Stories a Sicilia en Primeur, ...**

Dopo Barolo, Barbaresco e Roero, l’Amarone e i vini della Valpolicella, e tutte le Denominazioni toscane, la stagione delle Antepreme proseguirà alla volta della Romagna, per scoprire le nuove annate di Romagna Sangiovese e Albana con [“Vini ad Arte 2020”](#) a Faenza (il 23 febbraio per i wine lovers e il 24 con 40 giornalisti italiani e internazionali e gli addetti ai lavori) nella nuova location dell’ex seteria a Casa Spadoni, con 50 produttori del Consorzio Vini di Romagna, che



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

apriranno le porte anche delle loro cantine. Nell'attesa, c'è "Aspettando Vini ad Arte 2020" (fino al 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, e vedrà la finale del "Master del Sangiovese 2020 - Trofeo Consorzio Vini di Romagna", concorso riservato ai sommelier dal Consorzio e Ais-Associazione Italiana Sommelier, per promuovere nuovi entusiasti e convincenti ambasciatori del Sangiovese. Ci si sposta poi, come da tradizione, in Umbria per l'**Anteprima Sagra**ntino del [Consorzio Tutela Vini Montefalco](#) e la presentazione dell'annata 2016 a Montefalco (24-25 febbraio), tra il tasting nel Chiostro di Sant'Agostino e le visite in cantine come Antonelli e Caprai, Lungarotti e Di Filippo, Perticaia e Romanelli, Scacciadiavoli e Tabarrini, Tenuta Alzatura-Cecchi, Tenute Lunelli-Tenuta Castelbuono e Terre della Custodia. Il 24 febbraio, il Complesso Museale San Francesco, fa da sfondo alla presentazione della nuova immagine dei produttori del Consorzio e dell'annata 2016 con l'etichetta celebrativa, scelta attraverso il concorso "Etichetta d'Autore", con, tra gli altri, il presidente del Consorzio Filippo Antonelli, il sindaco di Montefalco Luigi Titta, e Donatella Tesei, presidente Regione Umbria. Ma ci saranno anche la Masterclass "Montefalco, terra per il vino" guidata dal giornalista Antonio Boco, Sagrantino Ambassador, il mini-corso per gli operatori di ristoranti e strutture ricettive, ed il concorso per sommelier professionisti "Gran Premio del Sagrantino" dedicato alla corretta comunicazione del Sagrantino al ristorante. 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 sempre il 24 febbraio nel Complesso Museale San Francesco, 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. In degustazione, oltre ai Montefalco Sagrantino Docg 2016 secco e passito, ci saranno anche Montefalco Rosso 2018 e Riserva 2017, Bianco Doc, Grechetto e Trebbiano Spoletino Doc. 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. E il 1 marzo, al The Westin Excelsior Rome, a Roma, a [Lazio Prezioso](#), l'evento dedicato alle eccellenze agroalimentari della Regione, promosso dalla rivista Cucina & Vini, nasce l'Anteprima delle nuove annate dei vini dei territori di Roma, Viterbo, Rieti, Frosinone e Latina. A seguire, l'8 e 9 marzo (con porte aperte agli appassionati), la Dogana Veneta di Lazise, torna ad ospitare l'**Anteprima del Chiaretto**, con in degustazione l'annata 2019 del Chiaretto di Bardolino, il vino rosa che nasce sulla sponda veronese del Lago di Garda (in tasting anche con annate precedenti e con il Chiaretto 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". Altra parentesi con [Go Wine](#) e "I grandi terroir del Barolo" a Monforte d'Alba (21-22 marzo, Ristorante Moda Venue), con il tasting dedicato alla nuova annata 2016 del Barolo, visite in cantina e una selezione di grandi vini italiani legati a vigne storiche, cru e terroir particolari. La primavera delle Anteprime sboccia al Sud, con [Campania Stories](#) e la presentazione delle nuove annate dei vini campani, dal 2 al 5 aprile, e con un Campania Stories Day per gli operatori il 6 aprile, tra gli scavi archeologici di Pompei e la Terra degli Dei, ad Agerola, nella Costiera Amalfitana. E in attesa di conoscere le date de **La Prima dell'Alta Langa**, l'evento organizzato dal



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

[Consorzio Alta Langa](#), in Piemonte ci saranno anche i **Roero Days**, la rassegna itinerante del [Consorzio di Tutela del Roero](#) dedicata ai grandi vini della Denominazione Roero, che quest'anno ritorna a casa, nella location unica della Reggia di Venaria Reale, tra degustazioni e verticali, ma anche spettacoli d'acqua nei giardini (5-6 aprile). A seguire, l'[Anteprima dei vini della Costa Toscana](#) con "I Grandi Cru della Costa Toscana" a Lucca (Real Collegio, 9-10 maggio). Dall'11 al 16 maggio è tempo quindi di **Sicilia En Primeur** con le tante declinazioni enoiche dell'isola-continente con la regia di [Assovini](#), nella cornice di Cefalù e Castellana Sicula. [Taste Alto Piemonte](#), è, invece, il più importante evento dedicato alle eccellenze vinicole e gastronomiche, dei territori di Novara, Biella, Vercelli e Verbanò Cusio Ossola promosso dal Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte al Castello Visconteo Sforzesco di Novara, di scena da 23 al 25 maggio al Castello di Novara. Si torna al Sud per 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). L'estate porta con sé la nuova edizione di [Radici del Sud](#), in programma al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari (9-15 giugno), con tre nuove Regioni, Sardegna, Abruzzo e Molise, 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. Ma non finisce qui, perché con [Soave Versus](#), l'evento firmato a Verona dal Consorzio di Tutela del Soave a settembre, e l'"[Asti & Moscato d'Asti Experience](#)", la rassegna del [Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg](#) alla scoperta del territorio e dei suoi grandi vini in novembre, si brinda fino a fine anno.

### **Gli eventi dal Nord al Sud del Belpaese: dal Trentino al Veneto, passando per il Friuli**

In Trentino, prosegue [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, fino 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. Dal 23 febbraio al 27 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 prosegue "[Versi in Bottega](#)", la rassegna organizzata dalla [Bottega del Vino](#) con le Famiglie Storiche, quest'anno con incontri dedicati alla cultura e alla curiosità, tra poesia, sport, mito e leggenda, ai quali partecipano 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, il 27 febbraio, alla poesia, con Alda Merini a 10 anni dalla sua scomparsa, e il 26 marzo, al vino, argomento caro alla Bottega, e il suo ruolo nella sacralità con l'incredibile storia di Dom Perignon. A Breganze è tornata 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, di fronte alla giuria guidata da Giuliano Baldessari, chef stellato del ristorante Aqua Crua di Barbarano Vicentino e giudice di Top Chef Italia (entro il 28 febbraio, la premiazione il 23 marzo alla Cantina Maculan). È invece dedicato a Dante il **Premio Poesia Cantina Valpantena** della [Cooperativa di Quinto di Valpantena](#), per celebrarne i 700 anni della morte con i componimenti in gara, sottoposti alla giuria guidata dal poeta Antonio Seracini, che dovranno ispirarsi ai versi 77-78 del Canto XXV del Purgatorio "guarda il calor del sol che si fa vino, giunto all'omor che della vite cola" (da inviare entro il 20 aprile). Il componimento che saprà meglio esaltare i versi del Poeta verrà stampato sull'etichetta di una bottiglia celebrativa. E si resta in Veneto, per conoscere e degustare i vini che nascono nelle



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

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. Appuntamento domani, infine, a Roncade, nella tenuta Ca' Tron di proprietà di Cattolica Assicurazioni, per la prima edizione di [Vite in Campo-Potatura&Impianto](#), organizzata da Condifesa Treviso e Belluno con Edizioni L'Informatore Agrario, Vite&Vino e Mad-Macchine Agricole Domani: sotto la lente, le sfide della potatura meccanica, le forme di allevamento e impianto del vigneto con una dimostrazione pratica di potatura e un convegno tecnico con focus su aspetti economici, fisiologici e pratici della potatura meccanica e manuale della vite. Cucina nell'ottica di territorio e valorizzazione delle specialità del luogo è uno dei leitmotivi di [“Cucinare”](#), il Salone di riferimento per gli appassionati d'arte culinaria e i professionisti della ristorazione, dal 15 al 17 febbraio nel quartiere fieristico di Pordenone, tra laboratori, showcooking, dimostrazioni e degustazioni, il tutto seguendo quattro principali percorsi tematici, salute, territorio, cucina green e tendenza&ricerca, con oltre 150 espositori, produttori e ristoratori, e con [PromoTurismoFvg](#), uno dei principali partner dell'evento, che proporrà i piatti più semplici e gustosi “made in Friuli”, preparati dai volontari delle Pro loco del Friuli Venezia Giulia, in un viaggio ideale lungo la Strada del Vino e dei Sapori, sui tracciati di “Da noi in montagna” e “Da noi sul fiume”, alla scoperta dei “cjarsons”, tipici della Carnia, la “Pitina”, polpetta di carne affumicata originaria della Val Tramontina a Nord di Pordenone, gli “žličnjaki”, gnocchi di acqua e farina tradizionali delle Valli del Natisone, e altri prodotti come il formaggio Dop Montasio, le patate di Ovedo e la ricotta affumicata, senza dimenticare la trota.

### **Da Milano a Torino, con tappa in Liguria**

Tra spirits e letteratura, a Milano sono di scena **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. Il 17 febbraio con [Business France Italia](#), c'è **Tastin' France**, degustazione professionale alla scoperta di vini e distillati francesi di qualità alla ricerca di distributori in Italia. Anche l'Umbria arriva a Milano, protagonista il 18 febbraio da [Banco23](#), Caffè, Bistrot, Gastronomia con **“L'Umbria nel piatto e nel bicchiere”**, dedicato al Cilieggiolo del cuore-La versione di Leonardo Bussoletti. 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.

Un anno di contenuti alimentari sui media italiani, monitorandone la presenza, i temi più discussi e le modalità di informazione, sono i contenuti del [primo Report sull'impatto del cibo sui media](#), condotto da L'Eco della Stampa e Guia Beatrice Pirotti, docente Sda Bocconi e coordinatore Master of Management in Food & Beverage, per il [Festival del Giornalismo Alimentare](#), unico del genere



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

in Europa a far incontrare mondo del giornalismo e della comunicazione alimentare, e che torna a Torino con l'edizione n. 5 (20-22 febbraio nella nuova sede del Centro Congressi del Lingotto), per parlare di spreco, etichette e sicurezza alimentare, enoturismo, agromafie e legalità, critica enogastronomica e cucina del futuro, cibo & salute, Dieta Mediterranea e social food, sugar e plastic tax, food delivery, ambiente e sostenibilità, e persino di coltivazioni nello spazio. 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 pirole più autentiche con uno speciale Menù Buscaglione con i piatti e i vini più significativi della tradizione gastronomica sabauda. In Liguria sarà di scena [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. Masterclass con i vigneroni di VinNatur saranno dedicate a “Ri-fermenti di rosa e di rosso, un modo impegnato di degustare le bollicine”, “Vini difettosi per i più coraggiosi” e “Storia del vino naturale in Spagna” con i produttori di Vella Terra, senza dimenticare la gastronomia dei piccoli produttori di eccellenze. Nell'attesa, c'è una Wine Week con cene con i vignaioli nei locali di Genova.

### **Dall'Emilia Romagna alla Toscana**

Alla Fiera di Rimini è tempo di [Beer&Food Attraction](#) (15-18 febbraio), la rassegna che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per l'out of home, con i Concorsi Birra dell'Anno e Birrificio dell'Anno di [Unionbirrai](#), il trofeo brassicolo dedicato alle migliori birre e birrifici artigianali italiani. E torna anche [CesenaInbolla](#), tra bollicine e cibi gourmet, il 15 febbraio al Teatro Verdi, evento del gusto dedicato alle eccellenze spumantistiche di oltre 60 produttori da tutta Italia (di Franciacorta, Trentodoc, Alta Langa, Oltrepò Pavese, Friuli, Alto Adige, Lombardia, Veneto, Umbria, Marche, Toscana, e Sicilia) e Maison di Champagne, gran buffet a cura di WeelDone e musica live dei Brillanti Sparsi, con Premio a tre ristoratori top per la miglior carta delle bollicine. 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



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

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 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 Doge 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 1 marzo Samuele Bravi di Futura Osteria, e il 19 aprile Tommaso Vatti di Pizzeria La Pergola.

### **Da Roma alla Campania**

[Eataly Roma](#), il più grande al mondo, celebra in inverno il meglio della cultura del barbecue con uno speciale **Bbq Party-Winter Edition**, dal 14 al 16 febbraio, nel quale si riuniscono per l'occasione alcune delle migliori realtà specializzate nell'arte del barbecue e della griglia. 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 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. 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-



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

Associazione Italiana Sommelier di Napoli, ecco, invece, **“Un Salotto per Bacco”**, iniziativa di [Wine&Thecity](#), che fa aprire eccezionalmente i palazzi di Napoli. Gli incontri? Da “Si fa presto a dire rosso”, ovvero tutto quello che non avete mai osato chiedere su un calice di rosso (20 febbraio) a “Fermi tutti: a ciascuno il proprio bianco” con i luoghi comuni da sfatare a proposito di bianchi (12 marzo), fino a “Dulcis in fundo: i vini da dessert” (26 marzo) per imparare i migliori abbinamenti.

### **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). E da Verona a Torino, da Bologna a Firenze, c'è anche **il calendario di eventi di [Signorvino](#)**, l'eno-catena del Gruppo Calzedonia, per promuovere la cultura enogastronomica italiana permettendo al pubblico di avvicinarsi al vino in maniera semplice e divertente, sempre affiancati da Wine Specialist e professionisti del settore, tra Cene con Degustazione per conoscere i prodotti di una cantina (da Santa Sofia a Maeli, da Pasqua a Baglio di Pianetto, dal Castello di Ama a Tedeschi, da Donnafugata a Grattamacco, da Oddero a Vajra, da Feudi di San Gregorio a Ceci, da Contadi Castaldi a Planeta, passando per Banfi, per dirne solo alcune), e Lezioni brevi, approfondimenti tematici di 30 minuti di semplice approccio ma molto concreti ed utili per sviluppare un proprio bagaglio di conoscenze (fino al 31 marzo). Anche Tannico, l'enoteca online di vini italiani più grande del mondo, continua i corsi della [Tannico Flying School](#) nella sua sede a Milano e al Ristorante Scabeat del Mercato Centrale di Roma, per far volare ogni allievo sempre più in alto sulle terre del vino, con tanti assaggi e zero tecnicismi, da “Che vino bianco sei?” a “Metodo Classico in Italia”, da “Gli Champagne” a “Dalla vigna alla bottiglia” e “Dalla bottiglia al bicchiere” (fino al 29 febbraio). [Castello di Cigognola](#) e [Gambero Rosso](#) sono compagni di viaggio alla scoperta di alcuni tra i 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 da Lorenzo Ruggeri 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. Imparare l'arte del sabrage, la sua storia e lo straordinario mondo dello Champagne e delle altre grandi bollicine Metodo Classico al mondo, dal Franciacorta al Trentodoc, dal Cava al Méthode Cap Classique, è l'obiettivo, invece, della prima e unica [Sabrage Academy](#) italiana, da un'idea della giornalista e wine tutor Francesca Negri (Geisha Gourmet), e che dà appuntamento con i suoi corsi a Milano (Testina Eventi e Testina Milano, 13 marzo), Grosseto (Tenuta di Poggio Cavallo, 9 maggio e 12 settembre) e a Bormio (Panoramic restaurant Heaven, 21 marzo). 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). E stasera torna la degustazione dedicata al Concorso, a Torino allo Starhotels Majestic, con 12 cantine del Piemonte, ed i riconoscimenti allo chef Federico Zanasi e all'enologo Gianfranco Cordero del “Premio Vino d'Autore”.