



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

WINENEWS.IT – 23 GENNAIO 2020

I “salotti” del vino italiano aprono le porte, da Grandi Langhe a Wine&Siena. Ecco gli eventi

Al via le Anteprime. E da i numeri dell’enoturismo alle Enozioni dell’Ais, da HappyCheese a Fieragricola, dall’apicoltura a Congresso a SpumantItalia

Le migliori bollicine italiane sono le protagoniste di SpumantItalia a Pescara



Con Grandi Langhe, inizia la stagione delle Anteprime dei più importanti vini italiani



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



Ancora una volta e diventando annuale, l'evento che ufficialmente aprirà la lunga stagione delle Anteprime dei grandi vini italiani sarà [Grandi Langhe 2020](#), all'edizione n. 5 e dedicato alle nuove annate di Docg e Doc di Langhe e Roero, con oltre 200 le cantine per più di 1.500 etichette di Barolo 2016, Barbaresco 2017 e Roero 2017, e delle altre denominazioni di Langhe e Roero, di scena il 27 e 28 gennaio al Palazzo Mostre e Congressi di Alba (che ospiterà anche seminari di approfondimento sulle MeGA-Menzioni Geografiche Aggiuntive di Barolo, Barbaresco, Roero, Dogliani e Diano, condotti da Alessandro Masnaghetti). In regia due Consorzi di tutela: il Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e il Consorzio Tutela Roero. E anche nel 2020, Grandi Langhe si allea e segue a ruota **Nebbiolo Prima**, l'anteprima organizzata dall'[Albeisa - Unione Produttori Vini Albesi](#) per la stampa specializzata, sempre ad Alba (Hotel I Castelli, 23-26 gennaio), con le nuove annate di Barolo 2016 e Riserva 2014, Barbaresco 2017 e Riserva 2015 e Roero 2017 e Riserva 2016, per oltre 300 vini di più di 200 cantine. **Sono questi alcuni degli eventi più attesi del mondo del vino italiano, segnalati in agenda da WineNews.** Con il "salotto" del vino delle Langhe che si apre, aspettando che anche in Toscana storici e prestigiosi Palazzi ospitino vini in anfora e Pinot Noir dell'Alto Adige, Chianti Classico e Kerner: succederà a Siena, dove torna [Wine&Siena - Capolavori del gusto](#), edizione n. 5 e prima tappa dei WineHunter Events 2020 con la regia del "cacciatore di vini" Helmuth Köcher, patron di Merano WineFestival, e Confcommercio Siena (dall'1 al 3 febbraio, giornata dedicata a stampa ed operatori), per celebrare le eccellenze wine & food premiate da The WineHunter Award, nella cornice unica della città medievale e dei suoi edifici, dalla Rocca Salimbeni, sede di Banca Monte dei Paschi, al Palazzo Comunale, dal Grand Hotel Continental Siena-Starhotels Collezione al Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena, da Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi, a, per la prima volta, Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala, il prestigioso "Spedale" sulla via Francigena, location principale delle degustazioni con i vini di cantine di tutta Italia, ma anche food, spirit e beer. Che sono il cuore della kermesse, accanto a cinque degustazioni prestigiose a Palazzo Sansedoni con il suo affaccio ineguagliabile in Piazza del Campo: "Pinot Nero: Alto Adige e Toscana a confronto" (con le cantine Vallepicciola, Felsina, Gilfenstein, Cantina Merano e Castelfeder, "Verticale Cool Climate: Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner" (con i vini di Abbazia di Novacella), "Vecchie Terre di Montefili: Verticale di Anfiteatro" (nelle annate 2000, 2006, 2012, 2013, 2015, 2016), "Vino in anfora" (con Cantina di Lisandro, Montalbera, Tenuta Olianasi, **Famiglia Cecchi**, Avignonesi e Il Borro) e "Castello di Ama: Verticale di San Lorenzo" (nelle annate 2010, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016). Ad aprire la kermesse, la conferenza a Rocca



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

Salimbeni e lo Small Plates Dinner a Palazzo Squarcialupi con i ristoratori del territorio ed i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti (31 gennaio). Il Grand Hotel ospiterà l'asta di beneficenza, spazio all'approfondimento, invece, con due convegni al Palazzo del Rettorato con professori e ricercatori dell'Università su opportunità e sfide per il mondo del vino.

Il banco d'assaggio "Calice nel Paese delle meraviglie", ispirato alla favola di Lewis Carrol, pensato per stupire grazie alle innumerevoli sfaccettature del Belpaese e ai produttori che, lungo tutto lo Stivale, fanno della propria terra vanto ed elezione; approfondimenti che spazieranno dalle eccellenze internazionali sino a quelle italiane con stimati degustatori ed esperti del settore - con protagoniste le zone della Borgogna con lo Chablis, la Champagne, il Jura, le Langhe e i diversi Cru di Barolo, sino all'eleganza di Bordeaux - ed uno, i "Tenori. Le grandi voci del vino", con quattro voci di primo piano del mondo della critica e della sommellerie italiana (Nicola Bonera, Samuel Cogliati, Armando Castagno e Luisito Perazzo) che avranno il compito di formarne una sola per guidare i presenti in un viaggio ricco di storie, aneddoti e vini indimenticabili; ma ci sarà anche la grande degustazione di Vi.Te -Vignaioli e Territori, con i produttori che hanno fatto del rapporto con la terra, del rispetto dell'ambiente e della custodia del territorio l'humus per dare vita a un vino che definire artigianale è riduttivo; e, ad aprire la kermesse, una Cena di Gala inaugurale (24 gennaio) con la madrina storica Tessa Gelisio, conduttrice di "Cotto e Mangiato", e l'assegnazione del Premio Enozioni a Milano per la comunicazione del vino a tre protagonisti che hanno in comune la capacità di ascoltare e raccontare storie fatte non solo di note tecniche, ma anche di emozioni: ecco [Enozioni a Milano 2020](#), edizione n. 3 del grande evento di Ais-Associazione Italiana Sommelier Lombardia a Milano - già sold out - dedicato alle eccellenze vitivinicole italiane e non solo (25-26 gennaio, The Westin Palace Hotel), con un ricco programma di eventi nell'evento dall'alto profilo emozionale, anziché tecnico, pensati appositamente per coinvolgere gli appassionati. Si resta in città e ci si sposta all'UniCredit Tower Hall, il 29 gennaio, per la **Presentazione Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2020** della professoressa di Marketing e di Economia e gestione delle imprese turistiche dell'Università degli Studi di Bergamo [Roberta Garibaldi](#), che ogni anno fa il punto sulla crescita di questo fenomeno tutto italiano: ad intervenire Massimo Costantino Macchitella, Head of Small Business & Financing Products UniCredit, Bruno Bertero, direttore marketing PromoTurismoFvg, e Giorgio Palmucci, presidente Enit, moderati dal direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini.

[Eataly Torino Lingotto a Torino compie 13 anni](#) e fino al 5 febbraio propone tanti eventi per festeggiare, con il clou il 27 gennaio con "Facciamo cose buone!", una cena itinerante con piatti di grandi chef italiani e stranieri, vini unici, musica e intrattenimento e dal sapore benefico per la Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro dell'Istituto di Candiolo-Irccs. Gli chef? Da Corrado Assenza (Caffè Sicilia, Noto) a Matteo Baronetto (Del Cambio, Torino, 1 Stella Michelin), da Tim Butler (Eat me, Bangkok) a Rob Roy Cameron (Gazelle, Londra), Loretta Fanella (pastry chef) e Gianluca Gorini (DaGorini, S. Piero in Bagno, 1 Stella Michelin), da Cesare Grandi (La Limonaia, Torino) a Paolo Griffa (Petit Royal, Courmayer, 1 Stella Michelin), da Alessandro Mecca (Spazio 7, Torino, 1 Stella Michelin) a Christian Milone (Trattoria Zappatori, Pinerolo, 1 Stella Michelin), Massimiliano Prete (Sesto Gusto, Torino), Claudio e Anna Vicina (Casa Vicina, Torino, 1 Stella Michelin), Rafael Zafra (Estimar, Barcellona), e Federico Zanasi (Condividere, Torino, 1 Stella Michelin). I vini? Da Borgogna a Brandini, da Carpano a Carranco, da Firriato a Frescobaldi, da Fontanafredda a Mirafiore e Le Vigne di Zamò. 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. 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



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

Veronafiere a Verona, la kermesse biennale internazionale dedicata all'agricoltura, tra le più storiche ed antiche del settore, di scena dal 29 gennaio all'1 febbraio. 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.

Dal clima alla salute delle api, dagli strumenti in aiuto del settore alla Pac, saranno i temi del [Congresso dell'Apicoltura Professionale Italiana](#), promosso 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, 29 gennaio-2 febbraio). Come ormai da tradizione, il 25 e 26 gennaio, torna [Vignaioli Naturali a Roma](#), lo storico appuntamento con i vini naturali con una proposta ricca di incontri e degustazioni, all'Hotel Westin Excelsior della Capitale, con oltre 90 vignaioli provenienti da tutta Italia e da alcune selezionate regioni d'Europa, come la Germania, la Slovenia e la Spagna, protagonisti ai banchi di assaggio per condividere con i visitatori le loro storie fatte di colori, profumi e gusti, ma soprattutto di passione, dedizione, pazienza e di scelte a volte non facili per ottenere i risultati. E 124 vecchie annate di 33 vini di 25 grandi cantine - da Masciarelli con lo Chardonnay Marina Cvetic a Hofstätter con il Pinot Nero, da Feudi di San Gregorio con, tra gli altri, il Cutizzi, a Mastroberardino con il Radici, da Fazi Battaglia con il Verdicchio San Sisto a Cusumano con lo Jale, da Duca di Salaparuta con il Bianca di Valguarnera a Tasca dall'Almerita con lo Chardonnay, da Antinori, con verticali di Solaia e Guado al Tasso e il Conte della Vipera del Castello della Sala, a Donnafugata con il Tancredi, da Firriato con il Ribeca a Planeta con il Sant Cecilia, da Banfi e Col D'Orcia con il Rosso di Montalcino a Folonari con il Cabreo, da Frescobaldi con Lucente a Lungarotti con il Rubesco e Allegrini con La Grola - sono i numeri dell'edizione n. 1 di **Winevolution**, evento nato in collaborazione con Vinando e la cantina del [Resort Nando al Pallone](#), il 25 e 26 gennaio a Vitorchiano (Viterbo), con emozionanti degustazioni verticali per capire come il vino evolve in bottiglia. Per gli amanti delle bollicine c'è invece un evento ad hoc: il [Festival Nazionale SpumantItalia](#), promosso da Bubble's magazine e, tra gli altri, Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo, Andrea Zanfi Editore, Ovse e Assoenologi, a Pescara (Hotel Esplanade e con eventi in tutta la città, 24-26 gennaio, giorno quest'ultimo per i wine lovers con 150 etichette di 75 aziende dei Consorzi Vini d'Abruzzo, Prosecco Doc, Garda Doc, Asti e D'Acqui Docg, Lambrusco Doc, Vini del Sannio e Durello Monte Lessini), per approfondire le peculiarità dell'offerta e le opportunità di un mondo effervescente in continua evoluzione con le aziende spumantistiche italiane. Operatori del settore, produttori e giornalisti si confronteranno in 11 masterclass e 6 talk show dedicati a temi come il confronto tra le territorialità delle aree italiane che hanno consolidato nel tempo la loro identità produttiva e le news collecting che stanno operando per tale fine. Ci sarà anche una Cena di Gala (24 gennaio) con oltre 100 etichette ed [i Premi Speciali ai personaggi che hanno “dato lustro” alle bollicine italiane](#) e i riconoscimenti agli “Ambasciatori del brindisi italiani 2020” del magazine Bubble's. Oggi la preview, con il corso formativo “Master Bubble's Spumantitalia”, una lezione sull'evoluzione della spumantistica italiana con cGiampietro Comolli, Lamberto Gancia e Andrea Zanfi.

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



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

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).

La nuova stagione delle Anteprime: da Anteprima Amarone a Buy Wine & Anteprime di Toscana, dall' Anteprima del Sagrantino a quella del Chiantello

Nel debutto sulla scena dei vini italiani, dopo i grandi vini del Piemonte, sarà la volta di [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. A precederla, una "wine week" di eventi: si parte con il Valpolicella Education Program (Vep, 27 gennaio), il progetto di formazione avanzata sulla prima Dop di vino rosso del Veneto, rivolto agli stake holder del settore; si prosegue con la degustazione alla scoperta delle altre Dop della Valpolicella, 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, 30 gennaio); spazio all' internazionalizzazione, con la conferenza annuale della Valpolicella sui principali mercati dei vini della Denominazione (Palazzo della Gran Guardia, 31 gennaio), e alla 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, il presidente del Consorzio Andrea Sartori e il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella (1 febbraio); e il 2 febbraio porte aperte anche ai wine lovers.

Compie 10 anni il format [Buy Wine](#), il principale evento business italiano per la promozione del vino toscano, con 250 aziende vitivinicole che si confronteranno con 230 buyer provenienti da tutto il mondo a Firenze (Fortezza da Basso, 7-8 febbraio). E dopo una settimana, il 15 febbraio, sempre a Firenze 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, e, a seguire, 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 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 (con apertura ad appassionati ed operatori anche il 15, 16 e 17 febbraio in Fortezza), a Montepulciano è la volta dell' **Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano** (annata 2017 e Riserva 2016), 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 Chiostrò 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, agriturismo,



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

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 Chiacchetto**, con in degustazione l'annata 2019 del Chiacchetto di Bardolino, il vino rosa che nasce sulla sponda veronese del Lago di Garda (in tasting anche con annate precedenti e con il Chiacchetto 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, 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 [VignetoItalia 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

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 il 30 gennaio; 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. Si resta a Verona, 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 da e a Veronafiore (1-3 aprile), prima fiera in Italia esclusivamente b2b, rivolta agli operatori del food certificato biologico e del natural self-care. A Breganze torna



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

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). Ci si sposta a Venezia, domani, per **VinCanto**, evento dedicato alla viticoltura eroica “Il coraggio di essere unici. I vini eroici dal mare” promosso dall'**[Hotel Danieli - Danieli Bristro](#)** in collaborazione con Vini da Terre Estreme, con un esclusivo menu preparato per l'occasione dall'executive chef Alberto Fol, abbinato ad una selezione di etichette eroiche provenienti dai territori impervi della Sardegna, Liguria, Friuli, Campania e Calabria, con la voce e le parole sul vino di Fabio Sartor: Parole sul vino. 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.

Da Milano a Torino, con tappa in Liguria

A Milano, l'Hotel Michelangelo ospita oggi **“Autoctono si nasce ... Atto dodicesimo!”**, l'evento promosso da **[Go Wine](#)** e dedicato ai vini autoctoni italiani, una selezione importante di etichette da vitigni autoctono, con un panorama di vini articolato e dando voce a varietà da scoprire, al banco d'assaggio con la presenta diretta di cantina e produttori e nell'enoteca per completare la degustazione. E c'è anche **“La Via della Seta”**, un'iniziativa dello chef Wicky Priyan che vede Oriente ed Occidente incontrarsi dietro i fornelli, il 27 gennaio nel suo ristorante **[Wicky's Innovative Japanese Cuisine](#)**, con lo chef Enrico Cerea, alla guida insieme al fratello Roberto (Bobo) del tristellato ristorante di famiglia Da Vittorio, per una cena a quattro mani. Da Milano, da Famagosta, parte anche 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



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

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.

A [Eataly](#) Torino Lingotto a Torino **il venerdì è alla Taverna del Re, il bistrot torinese di Ugo Alciati** (1 stella Michelin Da Guido Ristorante, Serralunga d'Alba): domani è dedicato al bollito misto, e il 31 gennaio 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 dal 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 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

Un percorso sensoriale dentro l'arte del cibo italiano: **in occasione di Arte Fiera, [Fico Eataly World](#) a Bologna è una delle tappe imperdibili per i visitatori della rassegna** in programma da domani al 26 gennaio e che vede arrivare in città numerosi turisti italiani e stranieri, con tanti eventi nell'evento, come i “Capolavori del gusto” dell'Emilia-Romagna, dai tortellini freschi alla mortadella, senza dimenticare il Lambrusco, nel Fico Bistrot, e, il 25 gennaio, l'apertura di “7 Forme d'arte” di Parmigiano. **[“Mangia come scrivi”](#)**, la rassegna italiana di scrittori e artisti a tavola diretta dal giornalista Gianluigi Negri, ritorna invece a Parma con un appuntamento nel segno di Verdi, della musica e della letteratura surrealista, il 31 gennaio 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. 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



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

artigianali del Trentino e dell'Alto Adige, al cinema e alle culture di montagna, in mostra-degustazione alla Biblioteca Renzo Renzi della Fondazione Cineteca di Bologna, con i formaggi d'alpeggio trentini 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.

In Toscana, con il progetto europeo Enjoy European Quality Food (Eeqf), campagna di informazione e valorizzazione di prodotti italiani a Denominazione promossa dall'[Associazione Olivicoltori Toscani \(Apot\)](#) con Consorzio Asti Docg, Consorzio Prosecco Docg, Consorzio Vino Nobile Montepulciano Docg, e Consorzio Provolone Valpadana Dop e Latteria di Soligo, dal 24 al 26 gennaio a Siena è di scena **un press tour dedicato all'olio extravergine di oliva toscano a Denominazione**, con l'incontro diretto con i produttori che "racconteranno l'olio" e le loro storie aziendali, l'arte della potatura e una lezione di cucina per imparare i segreti dell'Evo toscano a tavola. Novità, il 3 febbraio la giornata dedicata agli operatori del settore e alla stampa. Sempre 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. 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 Ire, 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



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

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 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 Luciano Villani, 1 stella Michelin, chef resident de La Locanda del Borgo del resort Aquapetra di Telesse Terme (28 gennaio), e, a seguire, 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 torna l'edizione n. 2 di **"Evoluzione naturale"**, il Salone dei vini naturali ed etici a Grottaglie (Convento dei Cappuccini, 25-27 gennaio), con vignaioli provenienti da tutta Italia e altrettanti rappresentati dai loro distributori provenienti da Slovenia, Spagna e Francia, e laboratori con Sandro Sangiorgi, giornalista enogastronomo fondatore di "Porthos Racconta", che condurrà anche il convegno di apertura "Le fermentazioni spontanee - Competenza nell'imprevedibilità". Al Castello Aragonese a Taranto, infine, 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.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Dalla Calabria alla Sicilia

I numeri dell'olivicoltura italiana e le azioni non più rinviabili per il rilancio del settore, che sconta ancora una forte polverizzazione del tessuto produttivo, costi alti e prezzi volatili, poca innovazione, sono i temi di cui domani si parlerà al **Forum Olivicolo Nazionale promosso da [Cia-Agricoltori Italiani](#)** a Lamezia Terme (Grand Hotel Lamezia) con, tra gli altri, Ismea, Crea-Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, Italia Olivicola, Assitol, Coop Italia e l'invito a partecipare al Ministro delle Politiche Agricole Teresa Bellanova, con le conclusioni del presidente Cia Dino Scanavino.

“**Cuoco per un giorno**” è l'invito che gli allievi dell'[Istituto Superiore Enrico Medi di Randazzo](#) lanciano agli studenti delle Scuole Medie dell'Etna che sognano di diventare chef, nell'evento che, li vede gareggiare assieme, preparando ricette con i prodotti del territorio, oggi e domani, di fronte ad una giuria di grandi chef stellati: da Pietro D'agostino, patron de la Capinera di Taormina, a Martina Caruso del Signum di Salina, e Giuseppe Raciti del Country boutique hotel Zash di Giarre.

Un evento 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).