

I TERRITORI DEL VINO SI RIMETTONO IN MOTO E SI TORNA AD ASSAGGIARE AGLI EVENTI IN AGENDA: DA OECOLLI**Roma - 31 Agosto 2017, ore 18:55**

I territori del vino si rimettono in moto e si torna ad assaggiare agli eventi in agenda: da **oeCollisioni** nelle Marche a **oeSoave Versus** , da **oeEnologica Montefalco** al **oeFestival Franciacorta in Cantina** , aspettando il debutto di **Alto Adige Wine Summit** Per l'Italia del vino, dopo il relax e le pause che tradizionalmente caratterizzano anche l'estate in cantina, è tempo di rimettersi in moto, e mentre si vendemmia, appassionati e addetti ai lavori tornano a degustare ed assaggiare le sue grandi etichette, grazie ai tanti eventi con cui i territori si raccontano attraverso le loro grandi e piccole Denominazioni, e che **WineNews** segnala in agenda. A partire da **oeCollisioni** , il celebre Festival agri-rock di Barolo, che grazie alla formula **oeOn the Road** ed al suo Progetto Vino, torna nelle Marche, a Jesi, e con tappe a Camerano e Matelica per un focus con esperti internazionali della stampa e del trade di settore di tutto il mondo sul Rosso Conero e Verdicchio nei 50 anni delle Doc, in collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (31 agosto-3 settembre). Ed è il racconto di un intero territorio, dai grandi vini, come il bianco veneto per eccellenza, agli artigiani del gusto, con gli esperti ed i grandi chef, anche **oeSoave Versus** , il format lanciato dal Consorzio di Tutela del Soave, di scena a Verona (2-4 settembre). Il tutto, aspettando due tradizionali appuntamenti: con **oeEnologica 2017** , la storica kermesse all'edizione n. 38 che celebra il Sagrantino nella sua Montefalco, nella quale, anche qui, insieme agli appassionati quest'anno si festeggia un'importante ricorrenza, i primi 25 anni del riconoscimento della Docg al grande rosso umbro (15-17 settembre); e il **oeFestival Franciacorta in Cantina** , tra gli eventi più attesi del mondo del vino, dove cultura, sport, natura e ovviamente food&wine, si intrecciano per far scoprire il territorio e le sue bellezze, e con il fiore all'occhiello delle visite e degli eventi nell'evento in cantina in cui, ancora una volta, si festeggia un compleanno, i 50 anni della Doc alle prestigiose bollicine, brindando ad un futuro altrettanto **oeFrizzante** (16-17 settembre). Ma in attesa anche di un debutto: la nascita dell'Alto Adige Wine Summit a Bolzano, prima edizione dell'**oeAnteprima** per appassionati ed addetti ai lavori dei pregiati vini bianchi, rossi e sempre più anche spumanti, di uno dei territori top del Belpaese, appena imbottigliati e ancora non disponibili sul mercato, con la regia del Consorzio Vini Alto Adige (22-23 settembre).

Intanto, nel cuore del suo territorio d'elezione, si celebra il Teroldego Rotaliano, principe dei vini trentini, nell'edizione n. 59 del **oeSettembre Rotaliano** , a Mezzocorona (1-3 settembre; www.settembrerotaliano.it), con la mostra **oeAlla scoperta del Teroldego** n. 27, a Palazzo Conti Martini eccezionalmente aperto agli appassionati (e location del convegno di apertura **oeIl vino principe del Trentino: Teroldego Rotaliano Doc** , a cura dell'Onav - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, il 1 settembre), un brindisi con i produttori di Teroldego, l'originale percorso sensoriale nel vigneto **oeOro Rosso** con le cuffie con musiche ispirate al Teroldego e composte dai musicisti dislocati tra i filari, con degustazioni ad hoc a Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino e con **oeA tutto Teroldego** , calendario di iniziative a tema della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Anche il Greco di Tufo è assoluto protagonista nella sua **oeCapitale** con il Tufo Greco Festival, a Tufo (7-10 settembre; www.tufogrecofestival.it), edizione n. 33 dell'evento culturale dedicato al grande vino bianco irpino, una delle Denominazioni più rappresentative d'Italia, tra degustazioni per appassionati ed addetti ai lavori, wine tour e visite in cantina, gastronomia, laboratori, musica e spettacoli, per raccontare il **oeSistema** dell'areale del Greco di Tufo , eccellenza vitivinicola in sé ma anche come patrimonio ambientale ed aziendale delle cantine del Consorzio Terre di Tufo. Al Castello Longobardo,

il convegno inaugurale sarà dedicato alle prospettive di sviluppo dell'enoturismo nel territorio del Greco di Tufo, con una degustazione delle etichette più rappresentative (7 settembre). Anche il Lugana festeggia 50 anni di Doc, con una grande degustazione dedicata alle sue diverse tipologie di oltre 50 cantine del Consorzio: Lugana Armonie senza tempo, tra le poderose mura della Caserma Artiglieria di Porta Verona a Peschiera del Garda, Patrimonio dell'Unesco del territorio del bianco del Lago di Garda (9 settembre; www.consorziolugana.it). Infine, anche i vini dell'Oltrepò si raccontano, con Oltregusto, l'evento della Strada del Vino e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese con il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, all'Enoteca Regionale della Lombardia a Broni, accompagnati dai piatti di grandi chef, da Claudio Sadler a Fabrizio Ferrari ed Emanuele Mascherini, ed una degustazione di Ais - Associazione Italiana Sommelier dedicata al Pinot Nero nelle sue tre declinazioni: bianco, rosso e rosé (16-17 settembre; www.oltregusto.org).

Focus - Nelle Marche arriva Collisioni, il Festival agri-rock di Barolo, che On the Road e con il Progetto Vino, torna a Jesi e fa tappa a Camerano e Matelica con esperti da tutto il mondo per i 50 anni delle Doc Verdicchio e Rosso Conero, con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (31 agosto-3 settembre)

Nelle Marche arriva Collisioni, il celebre Festival agri-rock di Barolo, che, grazie alla sua formula On the Road ed al Progetto Vino, torna a Jesi con Dal Verdicchio alle Marche, e va in trasferta a Camerano e Matelica, per un focus con esperti internazionali della stampa e del trade di settore, sul Rosso Conero e Verdicchio nei 50 anni delle Doc, in collaborazione con l'Imt-Istituto Marchigiano di Tutela Vini (31 agosto-3 settembre).

Ad aprire l'incoming dedicato alle grandi Denominazioni della Regione, dal Verdicchio dei Castelli di Jesi e di Matelica al Rosso Conero, ma anche Bianchetto del Metauro, Colli Pesaresi e Colli Maceratesi Ribona, Lacrima di Morro d'Alba e Serrapetrona, voluto dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini e organizzato dal Festival ideato a Barolo da Filippo Taricco, con 30 tra giornalisti, operatori e stakeholder provenienti da tutto il mondo e guidati da Ian D'Agata, direttore del Progetto Vino di Collisioni, sarà Rosso come il vino. Il presente e il futuro dei rossi italiani: dalla vigna ai mercati, dalla cantina alla tavola, una tavola rotonda di scena il 1 settembre nel Comune di Camerano, nella quale sulla tipologia principe dell'enologia italiana, la tropicalizzazione del clima e i trend sui consumi, si alterneranno gli interventi del presidente Assoenologi Riccardo Cotarella, degli enologi Giuseppe Caviola, Federico Curtaz e Lorenzo Landi, del senior editor di Vinous Ian D'Agata, dell'ad ValoriItalia Giuseppe Liberatore e del responsabile di Nomisma-Wine Monitor Denis Pantini, insieme al presidente e al direttore dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini Antonio Centocanti e Alberto Mazzoni, ed al sindaco di Camerano Annalisa Del Bello, coordinati dal giornalista de *Il Sole 24 Ore* - Radiocor Plus Giorgio Dell'Orefice. Quindi, al via la quattro giorni, di cui due completamente dedicati alle denominazioni festeggiare, con degustazioni di annate nuove e storiche, accompagnate da visite dei territori di produzione, diversi tra loro ma idealmente legati nell'evento dal fil-rouge speleologico: gli esperti avranno infatti l'occasione di visitare le Grotte di Camerano e di Frasassi. Il 2 settembre è prevista una panoramica su Verdicchio di Jesi, Lacrima di Morro d'Alba, Bianchetto del Metauro, ed il 3 settembre a Matelica, invece, sul suo Verdicchio, Serrapetrona e Colli Maceratesi Ribona.

Tra i nomi che compongono il panel di esperti, vi saranno professionisti del calibro di Hermes Ortiz, National Sales Director per International Wine Imports negli Usa, Susan Gordon, giornalista per *The Wine Advocate*, *The Daily Meal* e *Forbes*, Ifan Wang, direttrice delle vendite per il Sarmient Group di Shanghai, Roberto Paris, Wine Director de *Buco Alimentari & Vineria* di New York, Snezhana Revchuk, proprietaria del wine bar *oeMolto Buono* a San Pietroburgo, Henry Davar, Business Development Manager di *Breakthru Beverage* in Nevada, e Monty Waldin, giornalista di *oeDecanter*.

Tra le cantine protagoniste, si va invece, da La Calcinara a Garofoli, da Umani Ronchi a

Serenelli, da Moncaro a Piantate Lunghe, da Strologo a Moroder, da Le Terrazze a Marchetti Maurizio, da La Staffa a Marotti Campi, da Bucci, Casalfarneto, Fazi Battaglia e Santa Barbara, a Montecappone, Monte Schiavo, Pievalta e Pilandro, da Colognola a Lucarelli Roberto, da Lucchetti a La Monacesca, da Belisario a Borgo Paglianetto, da Colpaola a Provima, da Bisci a Terre di Serrapetrona, da Fontezoppa a Tenute Tavignano.

oeDa anni abbiamo intrapreso un percorso di internazionalizzazione nei principali mercati mondiali - sottolinea il direttore dell'Istituto Alberto Mazzoni - un impegno che sta dando i propri frutti ma che vogliamo accompagnare con un'attività di incoming sempre più intensa, e i profili degli ospiti selezionati da Ian D Agata sono riconosciuti a livello mondiale. Noi siamo pronti, consapevoli della qualità delle nostre produzioni autoctone e del fascino della nostra terra. È così che la rinascita delle Marche dopo il terremoto passa anche attraverso i suoi tanti vini.

Info: www.imtdoc.it

Focus - È tempo di oeSoave Versus, l'appuntamento con oltre 50 cantine selezionate del Consorzio del Soave, artigiani del gusto, comunicatori del vino e grandi chef, al Palazzo della Gran Guardia a Verona (2-4 settembre)

Dal 2 al 4 settembre, nella suggestiva cornice del Palazzo della Gran Guardia a Verona, oltre 50 cantine selezionate con più di 200 pregiate referenze tra Soave Doc, Soave Doc Classico, Soave Superiore Docg, e Recioto di Soave Docg, incontrano gli artigiani del gusto, i comunicatori del vino e grandi chef: è l'appuntamento con oeSoave Versus, il fortunato format, curato dal Consorzio di Tutela del Soave, dove il vino diventa sintesi di storia e innovazione, passato e futuro, bellezza e amore per la vita, in poche parole di quel oesaper fare tipicamente italiano che coinvolge le espressioni produttive più differenti. Il tutto allo scopo di valorizzare, oltre al nettare di Bacco, il ricco patrimonio artigianale e culturale della provincia scaligera, in un contesto di classe ed esclusività. Glamour, stile, distintività, narrazione del vino, saranno solo alcune delle parole chiave attorno alle quali ruoteranno focus di approfondimento, forum, laboratori didattici e degustazioni che vedranno il coinvolgimento diretto degli ospiti con giornalisti di settore che si confronteranno fra tradizione e innovazione in una serie di cooking show dinamici e coinvolgenti, alla scoperta dei migliori abbinamenti con il grande bianco veneto.

oeGiahs, paesaggio rurale e biodiversità per un Soave che guarda al futuro è il tema al centro del convegno inaugurale (2 settembre), sul quale si confronteranno Mauro Agnoletti, presidente Comitato scientifico del Programma Giahs-Fao, Viviana Ferraio, docente e ricercatore allo Iuav di Venezia, e Roberto Gaudio, presidente Cervim (Centro di ricerca viticoltura montana), moderati dalla giornalista Lucia Vesentini.

Tra i protagonisti, gli chef Roberto Zanca della Iumacheria, prosciutteria ed enoteca oeda Cini di Saletto e chef consulting dell'azienda Piron, e Claudio Burato, fondatore di Hostaria del Durello a Montecchia di Crosara, Nadia Pasquali del oeRistorante alla Borsa di Valeggio sul Mincio, i sommelier Alessandro Scorsone, Luca Boninsegna, Enrico Fiorini e Marco Scandogliero, Antonio Paolini, curatore della Guida I Vini d'Italia de L'Espresso, Doctor Wine Daniele Cernilli e Nicola Frasson, curatore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso. Tra le 50 cantine protagoniste con più di 200 pregiate etichette, si va da Bertani a Gini, da Bolla alla Cantina di Soave, da Corte Adami a Fasoli Gino, da Gianni Tessari a Pasqua, da Roccolo Grassi a Ca Rugate, da Tessari a Zeni, per citarne solo alcune.

Info: www.soaveversus.com

Focus - Montefalco invita i wine lovers al compleanno del Sagrantino: a oeEnologica 2017, la storica kermesse all'edizione n. 38 dedicata al grande rosso umbro, che festeggia i primi 25 anni del riconoscimento della sua Docg (15-17 settembre)

Montefalco invita i wine lovers al compleanno del Sagrantino: lo fa in occasione di oeEnologica 2017 (Montefalco, 15-17 settembre), la storica kermesse all'edizione n. 38

promossa dal Consorzio Tutela Vini Montefalco, Comune di Montefalco e Strada del Sagrantino, dedicata al grande rosso umbro che festeggia i primi 25 anni del riconoscimento della Docg Montefalco Sagrantino (1992-2017).

Le celebrazioni in suo onore, saranno la colonna portante dell'evento, una ricorrenza ma anche un traguardo che simboleggia l'unione e la forza di un territorio con una storia dalle radici profonde, che saranno al centro di un ricco programma pensato per ripercorrere la tradizione ed il percorso evolutivo che hanno portato il Sagrantino e i vini di Montefalco al riconoscimento, sulla scena nazionale e internazionale, di eccellenze del made in Italy. Gli appassionati potranno così ripercorrere i momenti salienti della storia della Denominazione, conoscerne le sfaccettature, avere accesso alle memorie storiche di Montefalco e prendere parte a una straordinaria degustazione delle vecchie annate. Un weekend da segnare in agenda per scoprire le terre, i borghi e i prodotti tipici di una tra le aree produttive più rinomate dell'Umbria.

Le cantine protagoniste? Da Antonelli ad Arnaldo Caprai, da Benedetti E Grigi a Castalgrosso, da Colle Ciocco a Dionigi, da Fattoria Colsanto a Fongoli, da Le Cimate a Lungarotti, da Milziade Antano a Moretti Omero, da Napolini a Perticaia, da Rialto a Romanelli, da Ruggeri a Scacciadiavoli, da Tenuta Alzatura-Cecchi a Tenuta Castelbuono, da Tenuta Rocca Di Fabbri a Terre De La Custodia fino a Terre Dei Trinci.

Info: www.enologicamontefalco.it

Focus - Al oeFestival Franciacorta in Cantina per festeggiare i 50 anni della Doc e brindare al futuro della Franciacorta (16-17 settembre). Il 18 settembre la presentazione dei risultati di un progetto di ricerca del sociologo Domenico De Masi per il Consorzio

Festeggiare i 50 anni della Doc e brindare al futuro della Franciacorta: lo faranno gli eno-appassionati al oeFestival Franciacorta in Cantina, tra gli eventi più attesi del mondo del vino, che, quest'anno darà il via a una serie di importanti appuntamenti con le prestigiose bollicine. Si parte dal weekend con un programma pensato per trascorrerlo in compagnia tra cultura, sport, natura e ovviamente food&wine. I visitatori potranno scoprire il territorio attraverso le svariate attività proposte dalla Strada del Franciacorta: dai tour in bus, ai percorsi di trekking o in bicicletta, passando per le visite di abbazie, borghi, palazzi, ville, giardini e riserve naturali. Le visite e gli eventi nell'evento in cantina, fiore all'occhiello del Festival, daranno l'opportunità di esplorare le aziende, degustare Franciacorta con abbinamenti creati ad hoc o di passeggiare tra filari dei vigneti.

L'edizione 2017 del Festival festeggia i 50 anni del riconoscimento della Doc al Franciacorta, punto cruciale per lo sviluppo della Denominazione e l'inizio di una storia che ancora oggi i produttori stanno scrivendo. Lo storytelling della Franciacorta sarà valorizzato da un convegno, il 18 settembre ad Erbusco, in cui saranno presentati i risultati di un progetto di ricerca del sociologo Domenico De Masi per il Consorzio Franciacorta sul futuro della Franciacorta e del Franciacorta di qui a 10 anni. oeAvere una visione e condividerla è fondamentale per la crescita che hanno vissuto le nostre aziende e il nostro territorio - spiega il presidente del Consorzio Vittorio Moretti - ma il tempo corre. E oggi ci richiede di essere ancora una volta oevisionari per poter affrontare le sempre nuove sfide che ci troviamo a vivere.

oeLa passione di ieri, l'esperienza di oggi, la Franciacorta di domani, sarà il filo conduttore che raccoglierà tre momenti diversi: l'anniversario dei 50 anni dalla Doc, il Festival in cantina e il 2027 con le aspirazioni, i progetti, le criticità, le idee e i sogni comuni dei produttori per una Franciacorta migliore.

Info: www.festivalfranciacorta.it

Focus - Tra grandi bianchi appena messi in bottiglia e non ancora sul mercato, rossi eccellenti e bollicine d'alta quota, a Bolzano debutta l'Alto Adige Wine Summit, l'oeAnteprima dei vini di uno dei territori top del Belpaese (22-23 settembre)

Celebre soprattutto per i suoi grandi bianchi, dal Pinot Grigio, al Gewürztraminer allo

Chardonnay, ma anche eccellente territorio rossista, soprattutto con Schiava, Lagrein e Pinot Nero, e senza dimenticare la produzione spumantiera, anche l'Alto Adige del vino lancia la sua anteprima: il 22 e il 23 settembre, al Mec-Meeting & Event Center Alto Adige Fiera Bolzano, è di scena l'edizione n. 1 dell'Alto Adige Wine Summit, evento completamente dedicata al vino altoatesino e nato sotto l'egida del Consorzio Vini Alto Adige, 155 aziende vinicole che producono più del 99% dei vini Doc del territorio, che, con la sua grande varietà, ospita vigneti dai 200 ai 1.000 metri ed è culla di ben 20 vitigni, pur essendo una Regione vinicola relativamente piccola per superficie, con 5.300 ettari coltivati, e pur rappresentando, quantitativamente solo l'1% a livello nazionale.

Con la possibilità, il 22 settembre, di confrontarsi vis-à-vis con oltre 60 produttori, e soprattutto con l'esclusiva opportunità, in un evento aperto sia agli appassionati che agli addetti ai lavori, di degustare vini appena imbottigliati e ancora non disponibili sul mercato, tra cui i vini Riserva dell'annata 2015, insieme ad alcune bottiglie del 2016 che necessitano di una maggiore evoluzione e saranno reperibili sul mercato soltanto a partire dall'autunno. E con degustazioni ad hoc, come le verticali dedicate all'Alto Adige Pinot Bianco Riserva Passion di Cantina Produttori San Paolo (annate dal 2015 al 2009), all'Alto Adige Gewürztraminer Riserva Brenntal di Cantina Kurtatsch e all'Alto Adige Sauvignon Laföa di Colterenzio (annate dal 2016 al 1998). Il 23 settembre, invece, sarà la volta di Wine Stories, un percorso narrativo sul vino altoatesino che coniuga la degustazione di 68 etichette con l'ascolto delle storie personali di chi vive e produce nel territorio, e ancora verticali con vini e cantine simbolo dell'Alto Adige del vino, da Franz Haas (Manna Igt) a Tenuta A. Egger-Ramer (Alto Adige Lagrein Riserva Tenuta Kristan) da Cantina Tramin (Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer) a Cantina Produttori San Michele Appiano (Alto Adige Sauvignon St. Valentin).

Ma in piena tendenza obolescente, l'Alto Adige Wine Summit sarà anche vetrina per il crescente movimento spumantistico altoatesino, una produzione di nicchia ma di altissima qualità, favorita da particolari condizioni climatiche, basato sui tre vitigni tipici di Borgogna, ossia Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Nero ed esclusivamente col Metodo Classico. Dalle etichette della cantina spumantiera più alta d'Europa, Arunda Vivaldi (1.200 metri), a Kettmeir con il fresco Brut Rosé Athesis ottenuto dalla vinificazione in rosato delle uve Pinot Nero, passando per lo spumante certificato bio, il Lieselehof Brut, derivante da uve Sauvignier gris, della Tenuta Lieselehof, e per il particolare Praeclarus Brut della Cantina St. Pauls di San Paolo/Appiano, che guadagna un'eccezionale aromaticità dopo una maturazione di 48 mesi sui lieviti di un vecchio bunker militare.

E, ancora, dagli incontri ai workshop dedicati all'ABC del vino e alla produzione enologica altoatesina alle degustazioni al buio, dove un sommelier esperto guiderà i partecipanti in un'esperienza sensoriale insolita basata interamente sul gusto e sull'olfatto.

Info: www.winesummit.info

Focus - Dal Trentino alla Sicilia, ecco gli eventi nell'agenda WineNews: da oemade in Malga a oegli artisti dello street food 2017 by Cerea, dal Laboratorio di Storia Agraria a Montalcino a oecantine Aperte in Vendemmia. Numeri & tendenze con oerapporto Coop 2017, oeprevisionsi vendemmiali 2017 di Osservatorio del Vino e Ismea e al oesana 2017

In Alto Adige, per tutta l'estate, prosegue l'alta vetta con gusto in Alta Badia, con chef stellati abbinati ad altrettanti rifugi: da Norbert Niederkofler (St. Hubertus, Relais & Chateaux Hotel Rosa Alpina, 2 stelle Michelin) a Matteo Metullio (La Siriola, Hotel Ciasa Salares, 1 stella Michelin), da Nicola Laera (La Stüa de Michil, Hotel La Perla, 1 stella Michelin) a Nicola Portinari (La Peca, 2 stelle Michelin), da Giancarlo Perbellini (Casa Perbellini, 2 stelle Michelin) a Giancarlo Morelli (Pomiroeu, 1 stella Michelin), da Stefano Lombardi (Il Pellicano, 1 stella Michelin) a Cristina Bowerman (Glass Hostaria, 1 stella Michelin; www.altabadia.org). Per la classica gita fuoriporta immersi nella natura, invece, tutti i giovedì, da agosto ad ottobre, i Giardini di Sissi a Castel Trauttmansdorff a Merano

promuovo l'esperienza **oeGiardini & Vino**, con una visita al paradiso botanico meranese e degustazione del pregiato vino della vite **oeVersoaln**, la più antica al mondo, a Castel Katzenzungen di Prissiano (www.trauttmansdorff.it). In Trentino, è invece un tuffo nel Medioevo, **oeUva** e dintorni a Sabbionara di Savio, culla del celebre Castello, con la penultima gara di qualificazione dell'edizione n. 15 del Palio delle Botti tra dieci Città del Vino provenienti da tutta Italia (Avio, Brentino Belluno, Cavriara, Isera, Maggiora, Refrontolo, Valdobbiadene, Serrone, Trento e Vittorio Veneto), verso la finalissima del 10 settembre a San Gusmè, a Castelnuovo Berardenga (Siena), spingendo le botti da 225 litri attraverso le vie delle città (1-3 settembre; www.uvaedintorni.com). In Lombardia, appuntamento il 3 settembre a Bormio con la **oePizzoccherata** più lunga d'Italia: protagonista la grandiosa tavolata lunga quasi un km per ospitare oltre 3.000 persone, nel centro storico, dove saranno serviti 800 kg di pizzoccheri, conditi come tradizione vuole da abbondante burro fuso e formaggio Casera Dop, tra lezioni di cucina con chef valtelinesi, animazione per bambini e tanta musica (www.bormio.eu). Da non perdere, **oeGli artisti dello street food 2017**, l'evento nell'affascinante cornice de La Cantalupa a Brusaporto, voluto dalla famiglia Cerea del trisellato Ristorante Da Vittorio (6 settembre; www.davittorio.com), con i migliori 40 cuochi di strada d'Italia, nell'edizione n. 4 di un viaggio enogastronomico unico nel suo genere. Fa tappa a Milano, invece, il Civa-Conseil Interprofessionnel Vins d'Alsace con i grandi vini bianchi d'Alsazia all'Enoteca Vino Vino (8-15 settembre; tappe successive, all'Antica Posteria dei Sabbioni a San Martino Siccomario dal 13 al 17 settembre, e al Ristorante Daniel a Milano dal 18 al 24 settembre; www.vinsalsace.com). Intanto entrano nel vivo gli eventi che celebrano un territorio italiano eletto European Region of Gastronomy 2017: la Lombardia Orientale, nel progetto Erg-East Lombardy 2017, dove si rivivono i fasti della corte e dei banchetti al tempo dei Gonzaga a Palazzo Te a Mantova con #EatMantua e i Jeunes Restaurateurs d'Europe con le etichette del Consorzio dei Vini Mantovani (fino al 2 settembre), si servono **oeAperitivi di Paesaggio** con **oeI maestri del paesaggio**, ovvero i migliori architetti paesaggisti in arrivo a Bergamo, e i prodotti locali (7-24 settembre), e si festeggia il Moscato di Scanzo nell'antico borgo immerso tra i vigneti della più piccola Docg d'Italia (7-10 settembre; www.eastlombardy.it). Anche il nuovo spumante Garda Doc (sfida del Consorzio che ha portato a termine la modifica del disciplinare di produzione con l'inserimento della tipologia spumante bianco che per decreto deve riportare in etichetta il solo nome della denominazione Garda, ndr) brinda a Mantova, riempiendo i calici dei grandi autori e del pubblico protagonisti del **oeFestivaletteratura**, nei momenti salienti (l'inaugurazione il 6 settembre in Piazza Sordello, nell'appuntamento per stampa e produttori il 7 settembre, nell'incontro con Christophe Bolstanski intervistato da Bruno Gambarotta il 9 settembre nella Basilica Palatina di Santa Barbara), in degustazioni aperte a tutti, con gli aperitivi Garda Doc a Palazzo Castiglioni e nell'Area Food del Festival e con il lancio in edizione limitata del Garda Doc Collezione Brut 2016, prodotto nel grande anfiteatro naturale del Benaco, in uno degli angoli più belli d'Italia, che accompagneranno uno dei più importanti eventi culturali del panorama italiano e non solo (www.festivaletteratura.it). Ma riparte anche l'Ambasciata del Gusto, i weekend dedicati alla cucina d'autore (dal 6 settembre all'8 ottobre; www.ambasciatadelgusto.it), dell'Associazione Maestro Martino di Carlo Cracco, all'ex Convento dell'Annunciata ad Abbiategrasso, tra Chic-nic per famiglie, la Scuola di cucina aperta al pubblico e il ristorante didattico, con i prodotti dei territori bagnati dal fiume Ticino.

In Veneto, la Cantina Pizzolato a Villorba (Treviso) ospita la mostra **oeGli animali fantastici** di Dario Fo (fino al 30 settembre; www.lacantinapizzolato.com), realizzati dai bambini delle scuole in memoria del Premio Nobel, nel **oeProgetto Dario Fo**, un concorso promosso dall'associazione Abconlus con la consulenza della Compagnia Teatrale Fo Rame, ispirandosi all'ultimo volume di Fo **oeDarwin**. Ma siamo scimmie da parte di padre o

di madre? . E il 1 settembre c'è invece una *oeNotte* bianca, calici neri , una divertente degustazione alla cieca in una lunga tavolata che coinvolgerà i commensali in una vera e propria sfida mettendo alla prova tutti i sensi, ad eccezione della vista. E se, tra le mille vendemmie c'è anche quella analcolica, a Mareno Di Piave il 1 settembre tra i filari di Iris Vigneti, prima cantina a brevettare lo spumante alcohol free prodotto dall'uva Glera la stessa del Prosecco Doc (www.veneto.coldiretti.it), il 3 settembre spazio alla vendemmia solidale alla cantina Le Manzane di San Pietro di Feletto (Treviso), una grande festa di raccolta dell'uva con l'atleta paraolimpica e conduttrice televisiva italiana Giusy Versace, presidente della onlus Disabili No Limits, destinataria del ricavato dell'evento tra le colline del Prosecco Superiore, accompagnato da degustazioni, percorsi in vigna e in cantina, merenda in caneva, musica e spettacoli (www.lemanzane.com). Intanto, i formaggi di montagna italiani sono i protagonisti di *oeMade in Malga 2017* ad Asiago (7-10 settembre; www.madeinmalga.it), evento di Guru del Gusto, con il Consorzio di Tutela Formaggio di Asiago, e che sarà inaugurato il 8 settembre da un brindisi con il Prosecco Superiore Doccg e finger food con i Asiago Dop dei Ristoratori Sette Comuni, e prosegue con il mercato, presentazione di prodotti, aperitivi e degustazioni guidate con gli esperti, ma anche laboratori ed escursioni in malga, e il *oeMountain Wine Festival* , il Salone Internazionale del Vino di Montagna e della Viticoltura Estrema, in contemporanea, con 150 etichette italiane ed estere (Austria, Spagna, Francia, Germania, Georgia, Libano, Slovenia ed Argentina), in assaggio ed abbinamento ai migliori formaggi d'alpeggio. È un viaggio in auto d'epoca tra le colline di Conegliano Valdobbiadene candidate Unesco, invece, la Centomiglia sulla Strada del Prosecco Superiore, con partenza da Valdobbiadene ed arrivo a Conegliano tra i vigneti di cantine della Doccg Prosecco Superiore quali Bernardi Pietro & Figli, Bortolin Angelo, Colli del Soligo, La Tordera, Le Bertole, Malibràn, Mionetto, Tenuta Torre Zecchei e Salatin (8-10 settembre; www.coneglianovaldobbiadene.it). Sarà un grande brindisi alla vendemmia, ed, ancora, alla candidatura delle colline di Conegliano-Valdobbiadene, a dare il via ad uno degli eventi più attesi tra sport & bollicine: la *oeProsecco Cycling* , il 10 settembre a Valdobbiadene, con 2.000 flûte di Prosecco per il cin-cin da record dei ciclisti di tutto il mondo, immortalato dai fotografi di Getty Images, prima di affrontare i 96 km di percorso attraverso 12 Comuni della Doccg. In Piemonte, al confronto tra *oeDieta* onnivora e dieta vegana è dedicato il Simposio sulla Piemontese di Confagricoltura Torino sulle nuove tendenze alimentari, il 1 settembre al Ristorante Cascina Speranza a Riva a Chieri (www.confagricolturatorino.it). E c'è anche *oeCocco Wine* , l'evento di Go Wine che trasforma Cocconato (Asti) in una virtuale strada del vino, in cui si alterneranno gli assaggi dei vini e dei prodotti del Monferrato, con un esclusivo *oeSalotto di Cocco ... Wine* e le *oeSolole* del Vino con protagonisti *oeNebbioli del Nord Piemonte* e *oeLambrusco* (2 settembre; www.gowinet.it).

In Emilia Romagna, da Bologna a Piacenza, da Ferrara a Milano Marittima, da Rimini a Cesenatico, centinaia di etichette regionali e prodotti d'eccellenza Dop e Igp sono protagonisti di *Tramonto DiVino*, la carovana del gusto della Regione Emilia-Romagna che anima l'estate tra le città d'arte e le principali località balneari della Riviera, fino al 22 settembre (www.emiliaromagnavini.it). Ma c'è anche il viaggio di *Slow Food Emilia Romagna* dai crinali dell'Appennino a valle, sempre in cammino con *oeSu per Terra* per incontrare, conoscere e assaporare territori, persone, produttori e prodotti della piccola agricoltura e dell'allevamento di qualità, lungo ciò che resta delle antiche vie della transumanza, da Fontanelice a Valsanterno (3 settembre), a Castelvetro di Modena tra Lambrusco e Pecorino (8 settembre), e a Sant'Alberto al caseificio in cammino verso il grande evento della Chiocciola *oeCheese* (9-10 settembre; www.slowfood.it/emilia-romagna). Il miglior gusto di gelato artigianale al mondo? Appuntamento per scoprirlo nella finale del Gelato World Tour, a Rimini (Parco Fellini, 8-10 settembre) con maestri gelatieri da quattro Continenti (www.gelatoworldtour.com). In Toscana, l'occasione per

assaggiare ed approfondire la conoscenza con gli esperti delle tante etichette del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana è la kermesse *oeUn'altra estate in programma* oggi a Castiglione della Pescaia, promossa da Regione Toscana (www.consorziovinimaremma.it). Ma si resta in Maremma anche per il finale del Festival culturale a Val delle Rose, la Tenuta della famiglia Cecchi, con l'Orchestra Maccheroni Swing e un repertorio di canzoni italiane e internazionali dal sapore retrò con atmosfere swingeggianti (2 settembre; www.valdellerose.it). A Bolgheri, alla cantina Guado al Melo è di scena la mostra *oeBolgheri*, impressioni dalla natura di Katrin Pfeifer, fotografa tedesca che vive da anni a Castagneto Carducci, dedicata alla flora e alla fauna del territorio, a partire dall'Oasi del Wwf (fino al 30 settembre; www.guadoalmelo.it). E fino al 12 novembre, invece, lo spirito rock di Laovejabala è di scena alla Tenuta del Buonamico a Montecarlo (Lucca), nella terza avventura di Enrique Martín e Raúl San Cristóbal di Laovejabala in Toscana grazie alla famiglia Fontana, con le star della musica per l'anniversario n. 20 del Lucca Summer Festival ad ispirare le opere in barriques di *oeDeconstruction - Pieces of colored music* (www.buonamico.it). Tre giorni di cibo, vino, musica e tanto altro a Pontassieve, sono quelli infine dell'edizione n. 4 di *oeCookstock - Ove la Sieve al Gusto si confonde*, dell'Associazione Cavolo a Merenda con l'Azienda Ruffino (8-10 settembre; www.cookstock.it).

Appuntamento il 2 e 3 settembre nelle Marche con il debutto a Offida di *oeTaste of Piceno*, nuova rassegna di burger gourmet ideata dall'Associazione Picenum Tour, con alcuni tra i più rinomati chef del territorio piceno e delle Marche, che presenteranno originali reinterpretazioni del classico burger, preparate con materie prime tradizionali di mare e di terra, accompagnate da alcuni prodotti tipici del territorio (tra cui le immancabili olive ascolane, i cremini fritti e il tradizionale Chi Chi ripieno), e ovviamente dai vini (Offida Passerina Dcog, Offida Pecorino Dcog e Rosso Piceno Doc) e birre artigianali (<https://it-it.facebook.com/PicenoTour/>). Nel Lazio, appuntamento originale invece con le bollicine Bisol a *oeStesi dalle Tesi - Il Bel Sapere* che ci unisce condividendo le tesi di laurea nel parco di Via della Verna a Roma (2-9 settembre; www.bisol.it), incontri dal vivo e on line tra laureati di ogni età, viaggiatori, fruitori di eventi di intrattenimento, amministratori locali, operatori turistico-culturali, laureandi, imprenditori, in un format di storytelling partecipato per ridare vita e valore alle tesi di laurea, mettendo al centro la bellezza della condivisione e dello scambio di saperi, storie e passioni e promuovendo la cultura come bene comune. In Campania, prosegue il Festival della Dieta Mediterranea a Pollica e al Museo Vivente della Dieta Mediterranea a Pioppi (fino al 3 settembre; www.pollica.gov.it), 40 giorni di eventi per parlare di sostenibilità ambientale, biodiversità, agricoltura, cibo di qualità e promozione territoriale, voluti da Legambiente e dal Comune di Pollica con il patrocinio della Regione Campania e del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano. Dal 1 al 3 settembre a Torrecuso torna invece *oeVinEstate*, la rassegna all'edizione n. 43 dedicata ai vini del Taburno ed in particolare all'Aglianico del Taburno Dcog, la denominazione simbolo dell'eccellenza vitivinicola sannita, che saranno in degustazione con le loro aziende, accanto ad incontri e momenti di confronto per stimolare la riflessione sulla crescita della reputazione del territorio sannita (<https://it-it.facebook.com/vinestatetorrecuso/>).

In Sicilia, ultimo appuntamento stasera al tramonto con Cantine Pellegrino alle Terrazze panoramiche dell'Ouverture di Marsala, con vista mozzafiato sulle isole Egadi, vini e piatti gourmet dedicati a Mozia, Capo Beo, le Isole Egadi, Pantelleria e Marsala (www.carlopedellegrino.it). *oeStraordinario*: il cibo da strada fuori dal comune, è invece l'evento di scena oggi alla Cantina Barone di Villagrande a Milo (Catania), promosso dalla cantina con Fud Bottega, dove 20 talentuosi chef siciliani incontrano i grandi vini dell'Etna, in concomitanza con la *oeViniMilo*: da Giulia Carpinò di Barone di Villagrande a Valentina Chiamonte di Fud Off (Catania), da Francesco Patti e Domenico Colonna del Coria

(Caltagirone) ad Andrea Macca di Donna Carmela (Carrubba), da Salvatore Vicari del ristorante Vicari (Noto) a Lorenzo Ruta della Taverna Migliore (Modica), da Giuseppe Raciti di Zash (Riposto) a Simone Strano di Palazzo di Montemartini (Roma), Giovanni Grasso di La Plage (Taormina), Giuseppe Torrisi di Talè (Piedimonte etneo), Dario Di Liberto del Tocco Sicilian Way (Ragusa), Federico Della Vecchia di Biosseri (Milano), Bleri Dervishi di Monaci delle Terre Nere (Catania), Claudio Ruta del ristorante La Fenice (Ragusa) e Giuseppe Bonsignore dell'Oste e il Sacrestano (Licata). I vini? Oltre a quelli di Barone di Villagrande, ci saranno le etichette di Murgo, Benanti, Pietradolce, Planeta, Cantine Russo, I Vigneri, Feudo Vagliasindi, Quantico, Terra di Costantino, Terre di Nuna, Tenuta di Fessina, Cantina Vivera e Fud. Ma ci saranno anche ospiti speciali premiati con **oeStraOrdinario 2017** : Maurizio Santin, chef pasticciere meglio conosciuto come **oecuoco** nero della trasmissione **oeDolcemente** su **Gambero Rosso Channel**, Davide Scabin, il grande chef del ristorante **Combal.Zero** di Rivoli, Giuseppe Zen, stravagante chef di Mangiari di Strada (Milano), e Lina Castorina dell'Osteria i 4 archi di Milo (www.villagrande.it). Si rinnova l'appuntamento anche con **oeSicilia en Primeur Extended**, la degustazione di **Assovini Sicilia** al **Radicepura Garden Festival** a Giarre, alle pendici dell'Etna, con le etichette delle griffe **Planeta**, **Feudo Principi** di Butera e **Terre di Giurfo** (3 settembre; www.assovinisicilia.it). In Sardegna, prosegue **oeStelle in Marmilla**, la kermesse voluta dallo chef stellato **Roberto Petza** del **S Apposentu** di Casa Puddu a Siddi per valorizzare la Regione e le sue produzioni, e dopo lo chef **Enrico Bartolini**, i protagonisti sono **Alessandro Negrini** de **Il Luogo di Aimo e Nadia** (16-17 settembre), **Moreno Cedroni** de **La Madonnina del Pescatore** (24 settembre) e **Corrado Assenza** del **Caffè Sicilia** (31 settembre-1 ottobre; <https://www.facebook.com/stelleinmarmilla>).

Spazio, infine, a numeri & tendenze attorno alla tavola e al vino italiani. Il 7 settembre alla **Terrazza Martini** a Milano, **Coop** presenta l'anteprima digitale e le anticipazioni del **oeRapporto Coop 2017** realizzato dall'**Ufficio Studi di Coop** e parte integrante di **Italiani.coop** (www.italiani.coop), lo strumento di ricerca e analisi curato dallo stesso **Ufficio Studi**, per fare il punto sull'evoluzione dell'Italia e degli italiani alla luce dei mutamenti intervenuti, i conseguenti cambiamenti nei comportamenti di spesa, l'andamento dei diversi segmenti di consumo e l'evoluzione del retail, analizzando in particolare le nuove tendenze del food e la fisionomia dei nuovi italiani. Ad intervenire, **Albino Russo**, direttore **Ancc-Coop**, **Stefano Bassi**, presidente **Ancc-Coop**, e **Marco Pedroni**, presidente **Coop Italia**. Stesso giorno, il **Ministero delle Politiche Agricole** a Roma ospita la conferenza stampa di presentazione delle **oePrevisioni vendemmiali 2017** dell'**Osservatorio del Vino** e **Ismea**, appuntamento fisso per delineare in modo ufficiale e completo, avvalendosi dei dati reali di campagna analizzati da **Uiv - Unione Italiana Vini**, **Ismea** e **Ministero**, un quadro di riferimento dettagliato a livello nazionale relativamente ai dati vendemmiali, alle previsioni della produzione, all'export Italia, al consumo interno, alle tendenze vino per la campagna in corso (www.uiv.it). A Bologna, torna, infine, il **oeSana 2017**, **Salone Internazionale del Biologico e del Naturale n. 29** (Bologna Fiere, 8-11 settembre; www.sana.it), in cui si fa il punto su uno dei settori del food business dal successo crescente.

Focus - Territori e campagne nel Medioevo tra signori e contadini, sistemi alimentari, agricoltura e vino: torna, a Montalcino, il **oeLaboratorio Internazionale di Storia Agraria**, diretto da **Massimo Montanari** (2-3 settembre). Con **Lectio** di **Zeffiro Ciuffoletti**

I territori e le campagne nel Medioevo, tra signori e contadini, sistemi alimentari in evoluzione, storia dell'agricoltura e della vite, casi di studio di comunità rurali delle diverse Regioni italiane, analizzate da importanti storici italiani, nei metodi e negli approcci, attraverso i secoli: sono i temi al centro del **oeLaboratorio Internazionale di Storia Agraria n. 19**, il seminario di studi con esperti e studiosi accademici delle più importanti Università italiane e non solo, che torna a Montalcino (**Palazzo Comunale**, 2-3

settembre), promosso dal oeCentro di Studi per la Storia delle Campagne e del Lavoro Contadino , presieduto da Massimo Montanari, tra i massimi studiosi al mondo di storia dell'alimentazione. A oeLa vitivinicoltura italiana una rivoluzione di successo sarà, invece, dedicata una oeLectio di Zeffiro Ciuffoletti, professore di Storia Contemporanea dell'Università di Firenze, membro dell'Accademia dei Georgofili, che riceverà il Premio oeCittà di Montalcino per la Storia della Civiltà Contadina 2017, come oestudio meritevole della Storiografia , insieme al drammaturgo, sceneggiatore e regista David di Donatello Ugo Chiti, nella sezione oeSpettacolo e Comunicazione , voluto dal Comune di Montalcino e dal Consorzio del Vino Brunello.

Info: www.centrostudimontalcino.it

Focus - Enoturismo in tempo di raccolta delle uve: con oeCantine Aperte in Vendemmia del Movimento Turismo del Vino, oltre 150 aziende di tutta Italia condividono con gli appassionati il momento clou in cui nascono i grandi vini italiani (dal 2 settembre)

Diploma del vignaiolo, taglio dei grappoli, pigiatura oevintage , ma anche vinoterapia post-vendemmia, cernita di uva-cult come quella per l'Amarone, laboratori sulla raccolta dedicati ai bambini. Inizia nel weekend del 2-3 settembre oeCantine Aperte in Vendemmia , la maratona del Movimento turismo del vino di scena fino alla seconda metà di ottobre in 14 Regioni del vino italiano. Sono quasi 150 le cantine che hanno scelto di condividere con gli eno-appassionati il momento chiave di ogni vignaiolo tra i filari, quello in cui nascono i grandi vini italiani.

Si parte dal Piemonte (2 settembre-16 ottobre), dove oltre alla vendemmia (con diploma), alla vinoterapia e a contest fotografici, ad Altavilla si potrà sapere tutto sui distillati, grazie a percorsi guidati e a una mostra sulla grappa. Ai blocchi di partenza anche la Campania, dove si parte da Avellino (dal 2 settembre fino a fine ottobre), tra pranzi in vigna e degustazioni, ma anche balli country e cacce al tesoro. Quindi, la Lombardia, con 25 cantine aperte (dal 3 settembre per tutto il mese), con una colazione in vigna prima del lavoro e programmi dedicati ai bambini. Per Toscana e Veneto, Regioni a forte vocazione enoturistica, si dovrà attendere la settimana successiva: in Toscana il tema dell'evento sarà oeLe mani del vino con la possibilità di lasciare l'impronta della propria mano su una botte o scattarsi foto e selfie da condividere online con l'hashtag #LeManidelVino (8-10 e 15-17 settembre; www.mtvtoscana.com), mentre il Veneto ci saranno iniziative dal 10 settembre sino al 22 ottobre. Sempre il 10 settembre, 15 aziende dell'Abruzzo si daranno appuntamento a Ortona con il oeCammino dei Vignandanti : 18 km di wine-trekking tra le vigne ortonesi e circa 50 etichette in degustazione. Data singola anche per Umbria e Puglia dove, il 24 settembre, si festeggerà in vigna l'arrivo dell'autunno con autentici tour del gusto.

Info: www.movimentoturismovino.it

Focus - Nella Chiesetta di Coazzolo dove l'arte di David Tremlett dialoga con i vigneti delle Langhe, Giorgio Li Calzi alla tromba e live electronics e Manuel Zigante al suo violoncello, due percorsi apparentemente distanti, convergono in Solaris (Asti, 17 settembre)

Nella Chiesetta di Coazzolo (Asti) dove l'arte di David Tremlett con il suo progetto di wall drawing dialoga con i vigneti delle Langhe, il 17 settembre Giorgio Li Calzi alla tromba e live electronics e Manuel Zigante al suo violoncello, due percorsi apparentemente distanti, convergono come il film di Tarkovskij a cui i due maestri si ispirano per il loro concerto: Solaris, primo di una serie di eventi artistici per cui l'opera d'arte possa vibrare della sua contemporaneità. La composizione di Solaris sarà infatti eseguita nello spazio sacro dell'arte di Tramlett dove l'artista è entrato in un rapporto profondo con l'essenza strutturale e simbolica dell'edificio e del territorio che lo circonda, quel paesaggio naturale di cui si sono nutriti Beppe Fenoglio e Cesare Pavese.

Prima del concerto il visitatore sarà accolto nella chiesetta di Coazzolo dal teatro danza del collettivo Scirò diretto da Daniela Febino, regista eclettica che conosce la natura del

gesto emozionale del corpo e che da anni si occupa della trasversalità tra le arti, una sorta di anteprima del progetto artistico voluto da Alessandra Morra e Silvano Stella, il cui obiettivo è quello di stimolare una dialettica tra chi abita e trasforma con il proprio lavoro un paesaggio patrimonio dell'Umanità per l'Unesco diffondendo nel mondo la sua cultura, e artisti di grandissimo livello che, con i loro molteplici linguaggi, possono aiutare a scoprire e riscoprire sensibilità estetiche talvolta smarrite.

Info: www.giorgiocalzi.com - www.8celli.it