

RASSEGNA STAMPA

Primo trimestre 2025



31 marzo 2025



VINO & DESIGN Srl
Via del Chionso, 14
42122 Reggio Emilia (RE)
www.vinoedesign.it



**USCITE EDITORIALI
CARTA STAMPATA**

Marzo 2025

LA SICILIA

Data: 13.03.2025 Pag.: 35



Lo Stagnone di Marsala si candida a meta enoturistica

I tre master of wine italiani prendono per mano il territorio e lanciano il progetto "Salt West"

Un progetto-manifesto per il recupero e il rilancio dello Stagnone, la laguna, "regno del sale" nel territorio di Marsala. Si chiama infatti "Salt West" ed è firmato Pietro Russo marsalese doc, Gabriele Corelli di Montalcino e Andrea Lonardi, di Negrar (Valpolicella) tutti e tre nati in territori vocatissimi per il vino ma ancor di più dall'aver ottenuto il titolo "master of wine" (il più ambito riconoscimento internazionale per chi lavora nel settore enologico rilasciato dal The Institute of Masters of Wine di Londra).

Adesso avranno un'altra cosa in comune, la produzione di tre Grillo del terroir dello Stagnone le cui vigne affondano le "Radici nel mare".

Lo Stagnone è una delle riserve naturali tra le più suggestive d'Europa, appena inserita dal New

York Times tra le destinazioni simbolo del 2025, oggetto di culto per gli instagrammer di mezzo mondo grazie alle sue saline multicolori al tramonto, i mulini a vento, l'avifauna e i vigneti che si nutrono dell'acqua salmastra delle saline. Un ecosistema unico e delicatissimo ma, incredibilmente,

non valorizzato, anzi abbandonato a se stesso.

Per recuperare, un territorio dalla storia vitivinicola antichissima e con un potenziale turistico ancora tutto da esprimere soprattutto in chiave internazionale, è nato il progetto "work in progress" che i tre master of wine puntano a condividere con i principali attori del territorio marsalese.

La conferenza stampa di presentazione (nei giorni scorsi a Bologna, durante il Portfolio Tasting di "Vino & Design") è stata l'occasione

per il debutto del Grillo Sicilia Doc 2023 prodotto dai tre master of wine su un terreno di poco più di un ettaro, affacciato sull'isolotto di Mozia. Un battesimo in pubblico per una piccola produzione identitaria che conta 4.170 bottiglie con un'etichetta che ricorda un acquarello di Houel.

«Sentiamo la necessità - ha affermato Pietro Russo - di richiamare l'attenzione su una zona che ha un potenziale enologico

eccezionale ed elementi identitari straordinari per storia, contesto naturale, peculiarità del terreno».

«I nostri studi e la nostra esperienza professionale - ha aggiunto Andrea Lonardi - ci portano a immaginare che lo Stagnone possa certamente seguire e ricalcare modelli virtuosi già sperimentati con successo in altre parti del mondo, come nella Valle del Douro in Portogallo o in quella del Maule, una delle più grandi regioni vitivinicole del Cile. Questo progetto è nato perché volevamo ancora stare insieme ma soprattutto perché lo Stagnone è un territorio che urla a chiunque lo conosca: "questo è un posto pazzesco!"».

«Il paesaggio è unico: laguna, saline, isole sullo sfondo, la suggestione dei mulini - ha elencato Gabriele Corelli -. Salt West è un progetto di restituzione, rilancio e salvaguardia di un territorio magico che per noi è diventato casa».

Pilastrini del progetto-manifesto sono proprio la tutela dei vigneti storici e del perimetro originario della Riserva, la sostenibilità ambientale, la promozione coordinata del territorio. I due Sicilia doc Grillo nuovi nati di Salt West sono "Vignarara 2024", di Francesco Intorcchia Heritage e "Firma del tempo, Riserva 2023" di Cantine Fina. ●





**TESTATE
ONLINE**

Marzo 2025



FOOD LIFESTYLE



NOTIZIE MAGAZINE PROTAGONISTI RUBRICHE ▾ APPROFONDIMENTI



Salt West, il progetto dei tre Master of Wine italiani per lo Stagnone

Publicato da Gianna Bozzali

I tre Master of Wine italiani, insieme, per il rilancio della Riserva naturale siciliana dello Stagnone di Marsala. Presentato a Bologna il progetto "Salt West".

Da ambasciatori del vino ad ambasciatori del territorio. I tre Master of Wine italiani, **Pietro Russo**, **Gabriele Gorelli** e **Andrea Lonardi** lanciano a Bologna, durante il Portfolio Tasting di "Vino & Design", il loro progetto-manifesto per il recupero e il rilancio dello Stagnone, la laguna più estesa del Sud Italia, nel territorio di Marsala. Una riserva naturale tra le più belle d'Europa, appena inserita dal **New York Times** tra le destinazioni iconiche del 2025, tra tramonti infuocati, mulini a vento e vigneti che si nutrono dell'acqua salmastra delle saline. Il progetto si chiama **"Salt West"** ed i tre esperti di vino lo hanno presentato davanti a una platea di giornalisti, buyer, distributori e ristoratori, con un sold-out di partecipazione.

*«I nostri studi e la nostra esperienza professionale – ha dichiarato **Andrea Lonardi** – ci portano ad immaginare che lo Stagnone possa certamente seguire e ricalcare modelli virtuosi già sperimentati con successo in altre parti del mondo, come nella Valle del Douro in Portogallo o in quella del Maule, una delle più grandi regioni vitivinicole del Cile. Abbiamo sete di conoscenza e fame di curiosità, questo progetto è nato perché volevamo ancora stare insieme ma soprattutto perché lo Stagnone è un territorio che urla a chiunque lo conosca: questo è un posto pazzesco!».*

Per l'occasione ha fatto il suo debutto anche il Grillo Sicilia Doc 2023 prodotto dai tre MW, con la loro Officina del Vento, poco più di un ettaro, affacciata sull'isolotto di Mozia. Solo 4.170 bottiglie per una etichetta che ricorda un acquerello di Houel con sapiente rilievo tattile sui cumuli di sale e lo stesso respiro di scirocco che porta nel calice le diverse parcelle fronte mare della Riserva Naturale.

*«Sentiamo forte la necessità – afferma il marsalese **Pietro Russo** – di richiamare l'attenzione su una zona che ha un potenziale enologico eccezionale ed elementi identitari straordinari per storia, contesto naturale, peculiarità del terreno. Abbiamo scelto di acquistare dei vigneti qui e di dimostrare sul campo quale sia l'attrattiva che questa porzione di territorio può liberare per divenire una destinazione enoturistica ed esperienziale di target alto. Un luogo che già gli inglesi impegnati negli scambi commerciali tra Marsala e l'Inghilterra, avevano valorizzato».*

Pilastrini del progetto-manifesto sono la salvaguardia dei vigneti storici e del perimetro storico della Riserva, la sostenibilità ambientale, la promozione coordinata del territorio, lo stile dei vini che saranno contraddistinti dal bollino **"Radici nel mare"**.

*«Marsala, con la sua storia vitivinicola e lo straordinario contesto-cartolina della Riserva Naturale dello Stagnone – rimarca **Gabriele Gorelli** – è una destinazione iconica. Qui le viti radicano letteralmente a pochi metri dal mare, ma sono le falde di acqua dolce che si insinuano dal plateau calcareo a nutrirlle. Il paesaggio è unico: laguna, saline, isole sullo sfondo, la suggestione dei mulini. Sono elementi trainanti per farne una zona di produzione di vini iconici ed ecco perché oggi, per la prima volta, presentiamo qui il nostro progetto. Salt West è un progetto di restituzione, rilancio e salvaguardia di un territorio magico che per noi è diventato casa».*





3 Marzo 2025

Articolo Scritto Da Marcella Ruggeri

L'etichetta DOC radicata nello Stagnone di Marsala decolla: "Officina del Vento" è figlia dei tre Master of Wine



Marcella Ruggeri

Giornalista e conduttrice di telegiornale, talk show e manifestazioni. Macina articoli giornalistici e servizi televisivi da oltre un ventennio, avendo svolto anche il ruolo di anchorwoman nei TG e programmi di attualità e d'intrattenimento nelle relative emittenti regionali. Da sempre nel ramo Cronaca bianca e Politica, compreso lo Spettacolo tra musica, teatro, cultura e turismo, cura tutt'oggi anche le pubbliche relazioni e gli uffici stampa per manifestazioni artistico - culturali ed enogastronomiche, associazioni artistico - culturali, enti privati e aziende nel mondo Food - Wine - Beverage, per sindacati, personaggi politici e segreterie politiche. Negli anni, si è specializzata nell'enogastronomia, coordina e presenta eventi e convegni di interesse nazionale ed internazionale con risvolti turistici e di valorizzazione per i territori.



Il trio dei Master of Wine italiani è passato dal racconto del vino nel calice e dell'enologia all'azione della viticoltura, spingendosi nella realizzazione di **una propria azienda e una etichetta** che fossero rappresentative di un **Piano di Recupero e Rilancio** di un magico territorio come la **Riserva Naturale Orientata dello Stagnone di Marsala** (la laguna più estesa del Sud Italia, allacciandosi anche a quattro piccole isole) e della fetta di **Sicilia** occidentale con l'appellativo di **"Salt West"**. Così "Officina del vento" va ad affondare le sue radici nelle saline di quest'area trapanese con l'aromaticità di un Grillo del 2023, moltiplicato per tre (giusto per cominciare con i propri colleghi limitrofi) con il brand **"Radici del mare"**.

I tre "professoroni" del vino **Gabriele Gorelli** (il primo italiano, oltretutto originario di Montalcino, ad aver catturato le attenzioni dell'Organo di giudizio britannico nel 2021, designer e brand builder e fa parte della Fondazione Banfi), **Andrea Lonardi** (il secondo ad essere insignito del titolo internazionale nel 2023, oltre ad aver lavorato per più dieci anni con la storica Cantina di Amaronne e Valpolicella Ripasso Bertani ed essere vicepresidente del Consorzio di Tutela Valpolicella) e **Pietro Russo** (è il terzo Master of Wine in ordine cronologico - nel 2024 - ma è il primo siciliano nella storia, con natali marsalesi, oltre ad essere enologo di Donnafugata, Wine Consultant e Brand Ambassador) **hanno voluto investire e hanno voluto metterci anima, cuore e poderi tradotti in vigne** fino a creare la referenza da uve a bacca bianca Grillo. La presentazione del progetto dei Master of Wine è avvenuta oggi in conferenza stampa a **Bologna** con tanto di Masterclass sulla new entry enoica durante il **Portfolio Tasting di "Vino & Design"** e si configura come un lustro per tutta l'area che verrà valorizzata da questa ondata di popolarità per l'interessamento degli illustri "imprenditori - agricoltori". La produzione è approdata ad oltre 4mila bottiglie ed è frutto della vendemmia di un anno e mezzo fa, con circa un ettaro di appezzamento che si affaccia sull'Isola di Mozia.

Trattandosi di un progetto territoriale work in progress, i tre MW lo hanno voluto condividere innanzitutto con i principali attori del marsalese. Nel corso dell'evento, c'erano anche **Marco Fina di Cantine Fina** e **Francesco Li Mandri, di Francesco Intorcia Heritage**, vignaioli di zona che hanno già accolto a braccia aperte il programma di lavoro, rispettivamente con "Firma del tempo" - Riserva 2023 e "Vignarara" 2024.

In anteprima nazionale dunque un progetto che si sviluppa come un manifesto per tutta l'area geografica e con un livello altissimo di rispetto per l'ambiente, la natura e chi ci vive e fatica.

Chiaramente, il magico terzetto con esperienza da vendere sul vino coordina da vicino e personalmente lo svolgimento di tutta l'esecuzione dell'Officina del vento: dalla raccolta dell'uva fino alla vinificazione. Sarà possibile acquistare la bottiglia sul mercato a breve. Per quel che concerne il packaging, il design rievoca un acquerello di Houel con sapiente rilievo tattile sui cumuli di sale e lo stesso respiro di sciocco che porta nel calice le diverse parcelle fronte mare della Riserva Naturale.

La manovra nella sua interezza e con le sue oscillazioni conta di far spiccare il volo a tutto l'hinterland, non solo Marsala, con tutta la filiera quindi dalle aziende di materie prime coltivate sul posto al comparto turistico - alberghiero con le sue strutture ricettive.

"Sentiamo forte la necessità - ha affermato il marsalese Pietro Russo - di richiamare l'attenzione su una zona che ha un potenziale enologico eccezionale ed elementi identitari straordinari per storia, contesto naturale, peculiarità del terreno. Abbiamo scelto di acquistare dei vigneti qui e di dimostrare sul campo quale sia l'attrattività che questa porzione di territorio può liberare per divenire una destinazione enoturistica ed esperienziale di target alto. Un luogo che già gli inglesi impegnati negli scambi commerciali tra Marsala e l'Inghilterra, avevano valorizzato".

"I nostri studi e la nostra esperienza professionale - ha aggiunto Andrea Lonardi - ci portano ad immaginare che lo Stagnone possa certamente seguire e ricalcare modelli virtuosi già sperimentati con successo in altre parti del mondo, come nella Valle del Douro in Portogallo o in quella del Maule, una delle più grandi regioni vitivinicole del Cile. Abbiamo sete di conoscenza e fame di curiosità, questo progetto è nato perché volevamo ancora stare insieme ma soprattutto perché lo Stagnone è un territorio che urla a chiunque lo conosca: <<questo è un posto pazzesco>>".

"Marsala, con la sua storia vitivinicola e lo straordinario contesto-cartolina della Riserva Naturale dello Stagnone - ha rimarcato Gabriele Gorelli - è una destinazione iconica. Qui le viti radicano letteralmente a pochi metri dal mare, ma sono le falde di acqua dolce che si insinuano dal plateau calcareo a nutrirla. Il paesaggio è unico: laguna, saline, isole sullo sfondo, la suggestione dei mulini. Sono elementi trainanti per farne una zona di produzione di vini iconici ed ecco perché oggi, per la prima volta, presentiamo qui il nostro progetto. Salt West è un progetto di restituzione, rilancio e salvaguardia di un territorio magico che per noi è diventato casa".



Andrea Lonardi Pietro Russo
Schiavoi Gabriele
Gorelli-bottiglia Officina del
Vento



I Master of Wine Gorelli
Russo Lonardi allo Stagnone
di Marsala



Officina del vento accanto a
vini Fina e Heritage



I tre Master of Wine Lonardi
Gorelli Russo



Stagnone di Marsala nelle
mete del New York Times



Gabriele Gorelli Pietro Russo
Andrea Lonardi alla
premiazione di Russo

VirtùQuotidiane

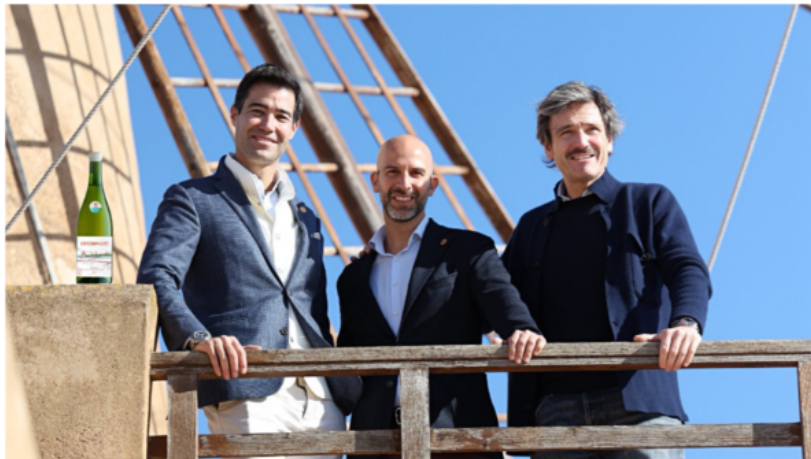
Quotidiano di enogastronomia, turismo e territorio

CRONACA ENOGASTRONOMIA - EVENTI, FIERE ED APPUNTAMENTI MARE VINITALY 2025

Home » Con "Salt West" i tre Master of wine italiani vogliono rilanciare lo Stagnone di Marsala attraverso il Grillo

Cronaca 03 Mar 2025 18:37

Con "Salt West" i tre Master of wine italiani vogliono rilanciare lo Stagnone di Marsala attraverso il Grillo



Gabriele Gorelli, Pietro Russo e Andrea Lonardi

BOLOGNA - Da ambasciatori del vino ad ambasciatori del territorio. Anzi, entrambe le cose. Seguendo una suggestione che è chimica e fisica o, come dicono loro, sprigiona energia. I tre master of wine italiani, **Pietro Russo, Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi** lanciano a Bologna, durante il Portofolio Tasting di "Vino & Design", il loro progetto-manifesto per il recupero e il rilancio dello Stagnone, la laguna più estesa del Sud Italia, che comprende anche quattro piccole isole, nel territorio di Marsala, in Sicilia.

Una riserva naturale tra le più suggestive d'Europa, appena inserita dal *New York Times* tra le destinazioni iconiche del 2025, tra tramonti infuocati, mulini a vento e vigneti che si nutrono dell'acqua salmastra delle saline.

Un ecosistema unico e delicatissimo ma, incredibilmente, non valorizzato, anzi abbandonato a sé stesso.

Per recuperare, riqualificare e rilanciare un territorio dalla storia vitivinicola antichissima e con un potenziale enologico e turistico tanto inespresso quanto da declinare in chiave internazionale, è nato "Salt West", progetto territoriale work in progress che i tre MW hanno voluto condividere innanzitutto con i principali attori del marsalese.

Alla conferenza stampa-masterclass infatti, c'erano anche **Marco Fina** di Cantine Fina e **Francesco Li Mandri**, di Francesco Intorcìa Heritage, produttori del territorio che hanno già sposato il progetto.

Davanti a una platea di giornalisti, buyer, distributori e ristoratori, con un sold-out di partecipazione che ha richiesto due diverse sessioni di presentazione, è stato il debutto assoluto del Grillo Sicilia Doc 2023 prodotto dai tre MW, con la loro Officina del Vento, poco più di un ettaro, affacciata sull'isolotto di Mozia, che curano in prima persona in tutte le fasi della produzione, dalla potatura alla vendemmia, fino alla vinificazione.

In tutto 4.170 bottiglie, etichetta che ricorda un acquerello di Houel con sapiente rilievo tattile sui cumuli di sale e lo stesso respiro di sciocco che porta nel calice le diverse parcelle fronte mare della Riserva Naturale.

"Sentiamo forte la necessità - afferma il marsalese **Pietro Russo** - di richiamare l'attenzione su una zona che ha un potenziale enologico eccezionale ed elementi identitari straordinari per storia, contesto naturale, peculiarità del terreno. Abbiamo scelto di acquistare dei vigneti qui e di dimostrare sul campo quale sia l'attrattività che questa porzione di territorio può liberare per divenire una destinazione enoturistica ed esperienziale di target alto. Un luogo che già gli inglesi impegnati negli scambi commerciali tra Marsala e l'Inghilterra, avevano valorizzato".

"I nostri studi e la nostra esperienza professionale - ha aggiunto **Andrea Lonardi** - ci portano ad immaginare che lo Stagnone possa certamente seguire e ricalcare modelli virtuosi già sperimentati con successo in altre parti del mondo, come nella Valle del Douro in Portogallo o in quella del Maule, una delle più grandi regioni vitivinicole del Cile. Abbiamo sete di conoscenza e fame di curiosità, questo progetto è nato perché volevamo ancora stare insieme ma soprattutto perché lo Stagnone è un territorio che urla a chiunque lo conosca: questo è un posto pazzesco!".

"Marsala, con la sua storia vitivinicola e lo straordinario contesto-cartolina della Riserva Naturale dello Stagnone - rimarca **Gabriele Gorelli** - è una destinazione iconica. Qui le viti radicano letteralmente a pochi metri dal mare, ma sono le falde di acqua dolce che si insinuano dal plateau calcareo a nutrirle. Il paesaggio è unico: laguna, saline, isole sullo sfondo, la suggestione dei mulini. Sono elementi trainanti per farne una zona di produzione di vini iconici ed ecco perché oggi, per la prima volta, presentiamo qui il nostro progetto. Salt West è un progetto di restituzione, rilancio e salvaguardia di un territorio magico che per noi è diventato casa".

Pilastri del progetto-manifesto sono la salvaguardia dei vigneti storici e del perimetro storico della Riserva, la sostenibilità ambientale, la promozione coordinata del territorio, lo stile dei vini che saranno contraddistinti dal bollino "Radici nel mare".

E, oltre a Officina del Vento, sono già due i Sicilia Doc Grillo nuovi nati di Salt West presentati in prima uscita a Bologna: Vignarara 2024 di Francesco Intorcìa Heritage e Firma del tempo, Riserva 2023 di Cantine Fina.



NASCE SALT WEST, IL PROGETTO DEI MASTER OF WINE CHE PROMUOVE TRE GRILLO DEL TERROIR DELLO STAGNO



Da ambasciatori del vino ad ambasciatori del territorio. Anzi, entrambe le cose. Seguendo una suggestione che è chimica e fisica o, come dicono loro, sprigiona energia.

I tre Master of Wine italiani, Pietro Russo, Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi lanciano a Bologna, durante il Portfolio Tasting di "Vino & Design", il loro progetto-manifesto per il recupero e il rilancio dello Stagnone, la laguna più estesa del Sud Italia, che comprende anche quattro piccole isole, nel territorio di Marsala, in Sicilia. Una riserva naturale tra le più suggestive d'Europa, appena inserita dal New York Times tra le destinazioni iconiche del 2025, tra tramonti infuocati, mulini a vento e vigneti che si nutrono dell'acqua salmastra delle saline. Un ecosistema unico e delicatissimo ma, incredibilmente, non valorizzato, anzi abbandonato a sé stesso.

Per recuperare, riqualificare e rilanciare un territorio dalla storia vitivinicola antichissima e con un potenziale enologico e turistico tanto inespresso quanto da declinare in chiave internazionale, è nato "Salt West", progetto territoriale work in progress che i tre MW hanno voluto condividere innanzitutto con i principali attori del marsalese. Alla conferenza stampa-masterclass infatti, c'erano anche Marco Fina di Cantine Fina e Francesco Li Mandri, di Francesco Intorcia Heritage, produttori del territorio che hanno già sposato il progetto.

Davanti a una platea di giornalisti, buyer, distributori e ristoratori, con un sold-out di partecipazione che ha richiesto due diverse sessioni di presentazione, è stato il debutto assoluto del Grillo Sicilia Doc 2023 prodotto dai tre MW, con la loro Officina del Vento, poco più di un ettaro, affacciata sull'isolotto di Mozia, che curano in prima persona in tutte le fasi della produzione, dalla potatura alla vendemmia, fino alla vinificazione. In tutto 4.170 bottiglie, etichetta che ricorda un acquerello di Houel con sapiente rilievo tattile sui cumuli di sale e lo stesso respiro di scirocco che porta nel calice le diverse parcelle fronte mare della Riserva Naturale.

"Sentiamo forte la necessità - afferma il marsalese Pietro Russo - di richiamare l'attenzione su una zona che ha un potenziale enologico eccezionale ed elementi identitari straordinari per storia, contesto naturale, peculiarità del terreno. Abbiamo scelto di acquistare dei vigneti qui e di dimostrare sul campo quale sia l'attrattiva che questa porzione di territorio può liberare per divenire una destinazione enoturistica ed esperienziale di target alto. Un luogo che già gli inglesi impegnati negli scambi commerciali tra Marsala e l'Inghilterra, avevano valorizzato".



I tre Master of Wine italiani, insieme, per il rilancio della Riserva naturale siciliana dello Stagnone di Marsala. Presentato oggi a Bologna il progetto "Salt West". Debuttano, in anteprima nazionale, i tre Grillo del terroir dello Stagnone che portano impresso il bollino "Radici nel mare". "I nostri studi e la nostra esperienza professionale - ha aggiunto Andrea Lonardi - ci portano ad immaginare che lo Stagnone possa certamente seguire e ricalcare modelli virtuosi già sperimentati con successo in altre parti del mondo, come nella Valle del Douro in Portogallo o in quella del Maule, una delle più grandi regioni vitivinicole del Cile. Abbiamo sete di conoscenza e fame di curiosità, questo progetto è nato perché volevamo ancora stare insieme ma soprattutto perché lo Stagnone è un territorio che urla a chiunque lo conosca: «questo è un posto pazzesco!»".

"Marsala, con la sua storia vitivinicola e lo straordinario contesto-cartolina della Riserva Naturale dello Stagnone - rimarca Gabriele Gorelli - è una destinazione iconica. Qui le viti radicano letteralmente a pochi metri dal mare, ma sono le falde di acqua dolce che si insinuano dal plateau calcareo a nutrirle. Il paesaggio è unico: laguna, saline, isole sullo sfondo, la suggestione dei mulini. Sono elementi trainanti per farne una zona di produzione di vini iconici ed ecco perché oggi, per la prima volta, presentiamo qui il nostro progetto. Salt West è un progetto di restituzione, rilancio e salvaguardia di un territorio magico che per noi è diventato casa".

Pilastrini del progetto-manifesto sono la salvaguardia dei vigneti storici e del perimetro storico della Riserva, la sostenibilità ambientale, la promozione coordinata del territorio, lo stile dei vini che saranno contraddistinti dal bollino "Radici nel mare".

E, oltre a Officina del Vento, sono già due i Sicilia DOC Grillo nuovi nati di Salt West presentati in prima uscita a Bologna: Vignarara 2024 di Francesco Intorcia Heritage e Firma del tempo, Riserva 2023 di Cantine Fina.



La Stanza del vino Itinerari del gusto

Tre Master of Wine, un territorio da riscoprire: la sfida di "Salt West"



È stato presentato a Bologna il progetto "Salt West", iniziativa dedicata alla valorizzazione dello Stagnone, la laguna più estesa del Sud Italia. Nell'occasione, debutta in anteprima nazionale una selezione di tre Grillo provenienti da questo territorio unico, contraddistinti dal bollino "Radici nel mare".



Da ambasciatori del vino a promotori del territorio, Pietro Russo, Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi, gli unici tre Master of Wine italiani, hanno lanciato ufficialmente il loro progetto-manifesto durante il Portfolio Tasting di "Vino & Design" a Bologna. L'obiettivo è il recupero e la valorizzazione dello Stagnone, un ecosistema straordinario, recentemente inserito dal New York Times tra le destinazioni iconiche del 2025. Qui, tra mulini a vento, saline e vigneti nutriti dall'acqua salmastra, il potenziale enologico e turistico è immenso ma ancora poco valorizzato.



"Salt West" nasce come progetto territoriale in divenire, con il coinvolgimento attivo dei produttori locali. Alla conferenza stampa-masterclass erano presenti anche Marco Fina di Cantine Fina e Francesco Li Mandri di Francesco Intorcia Heritage, che hanno già aderito all'iniziativa. L'evento ha registrato il tutto esaurito, con due sessioni per accogliere giornalisti, buyer, distributori e ristoratori.



Il momento più atteso è stato il debutto del Grillo Sicilia DOC 2023 prodotto dai tre MW con la loro Officina del Vento, una vigna di poco più di un ettaro affacciata sull'isolotto di Mozia. Ogni fase della produzione, dalla potatura alla vinificazione, è seguita personalmente dai tre esperti. Le 4.170 bottiglie prodotte si distinguono per un'etichetta ispirata agli acquerelli di Houel, con rilievi tattili che richiamano i cumuli di sale e un carattere che esprime la forza del territorio e del vento di scirocco.



"La nostra missione – afferma Pietro Russo, originario di Marsala – è riportare l'attenzione su una zona dal potenziale enologico straordinario, con una storia unica e un contesto naturale eccezionale. Abbiamo deciso di investire qui per dimostrare concretamente quanto questa terra possa attrarre enoturisti e appassionati di alto profilo, proprio come già avveniva ai tempi degli inglesi, che ne intuirono il valore".



Andrea Lonardi sottolinea: "Esperienze vinicole di successo in altre regioni del mondo, come la Valle del Douro in Portogallo o il Maule in Cile, ci mostrano che lo Stagnone può seguire modelli virtuosi di sviluppo. Questo progetto è nato dalla nostra voglia di esplorare e valorizzare un territorio che, a chiunque lo visiti, trasmette un'energia straordinaria".



Per Gabriele Gorelli, "Marsala e la Riserva Naturale dello Stagnone sono un vero e proprio patrimonio. Le viti qui crescono a pochi metri dal mare, nutrite dalle falde di acqua dolce che filtrano attraverso il plateau calcareo. Il paesaggio, con la laguna, le isole e i mulini, ha tutte le caratteristiche per rendere quest'area una zona di produzione di vini iconici. 'Salt West' è un progetto di restituzione e tutela di un luogo che per noi è diventato casa".



I pilastri di "Salt West" sono la tutela dei vigneti storici e del perimetro della Riserva, la sostenibilità ambientale, la promozione coordinata del territorio e uno stile enologico distintivo. Oltre al Grillo di Officina del Vento, sono stati presentati due nuovi Sicilia DOC Grillo: Vignarara 2024 di Francesco Intorcchia Heritage e Firma del Tempo, Riserva 2023 di Cantine Fina. Un primo passo concreto per dare nuova linfa a un territorio straordinario e ancora tutto da raccontare.



Rossetto e Cioccolato

HOME CHI SIAMO NEWS & EVENTI FOOD & WINE RISTORANTI RICETTE CONTATTI



PRESENTATO IL PROGETTO SALT WEST. TRE MASTER OF WINE PER IL RILANCIO DELLA RISERVA DELLO STAGNONE DI MARSALA

by Redazione | 4 Marzo 2025

I tre Master of Wine italiani, insieme, per il rilancio della Riserva naturale siciliana dello Stagnone di Marsala. Presentato ieri a Bologna il progetto "Salt West". Debuttano, in anteprima nazionale, i tre Grillo del terroir dello Stagnone che portano impresso il bollino "Radici nel mare".

Da ambasciatori del vino ad ambasciatori del territorio. **I tre Master of Wine italiani, Pietro Russo, Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi hanno lanciato a Bologna, durante il Portfolio Tasting di "Vino & Design", il loro progetto-manifesto per il recupero e il rilancio dello Stagnone, la laguna più estesa del Sud Italia, che comprende anche quattro piccole isole, nel territorio di Marsala, in Sicilia. Una riserva naturale tra le più suggestive d'Europa, appena inserita dal New York Times tra le destinazioni iconiche del 2025, tra tramonti infuocati, mulini a vento e vigneti che si nutrono dell'acqua salmastra delle saline. Un ecosistema unico e delicatissimo ma, incredibilmente, non valorizzato, anzi abbandonato a sé stesso.**

Per recuperare, riqualificare e rilanciare un territorio dalla storia vitivinicola antichissima e con un potenziale enologico e turistico tanto inespresso quanto da declinare in chiave internazionale, è nato **"Salt West", progetto territoriale work in progress** che i tre MW hanno voluto condividere innanzitutto con i principali attori del marsalese. Alla conferenza stampa-masterclass infatti, c'erano anche **Marco Fina** di Cantine Fina e **Francesco Li Mandri**, di Francesco Intorcia Heritage, produttori del territorio che hanno già sposato il progetto.

Davanti a una platea di giornalisti, buyer, distributori e ristoratori, con un *sold-out* di partecipazione che ha richiesto due diverse sessioni di presentazione, è stato il **debutto assoluto del Grillo Sicilia Doc 2023 prodotto dai tre MW, con la loro Officina del Vento**, poco più di un ettaro, affacciata sull'isolotto di Mozia, che curano in prima persona in tutte le fasi della produzione, dalla potatura alla vendemmia, fino alla vinificazione. In tutto 4.170 bottiglie, etichetta che ricorda un acquerello di Houel con sapiente rilievo tattile sui cumuli di sale e lo stesso respiro di scirocco che porta nel calice le diverse parcelle fronte mare della Riserva Naturale.

"Sentiamo forte la necessità - afferma il marsalese Pietro Russo - di richiamare l'attenzione su una zona che ha un potenziale enologico eccezionale ed elementi identitari straordinari per storia, contesto naturale, peculiarità del terreno. Abbiamo scelto di acquistare dei vigneti qui e di dimostrare sul campo quale sia l'attrattività che questa porzione di territorio può liberare per divenire una destinazione enoturistica ed esperienziale di target alto. Un luogo che già gli inglesi impegnati negli scambi commerciali tra Marsala e l'Inghilterra, avevano valorizzato".

"I nostri studi e la nostra esperienza professionale - ha aggiunto **Andrea Lonardi** - ci portano ad immaginare che lo Stagnone possa certamente seguire e ricalcare modelli virtuosi già sperimentati con successo in altre parti del mondo, come nella Valle del Douro in Portogallo o in quella del Maule, una delle più grandi regioni vitivinicole del Cile. Abbiamo sete di conoscenza e fame di curiosità, questo progetto è nato perché volevamo ancora stare insieme ma soprattutto perché lo Stagnone è un territorio che urla a chiunque lo conosca: questo è un posto pazzesco".

"Marsala, con la sua storia vitivinicola e lo straordinario contesto-cartolina della Riserva Naturale dello Stagnone - rimarca **Gabriele Gorelli** - è una destinazione iconica. Qui le viti radicano letteralmente a pochi metri dal mare, ma sono le falde di acqua dolce che si insinuano dal plateau calcareo a nutrirle. Il paesaggio è unico: laguna, saline, isole sullo sfondo, la suggestione dei mulini. Sono elementi trainanti per farne una zona di produzione di vini iconici ed ecco perché oggi, per la prima volta, presentiamo qui il nostro progetto. Salt West è un progetto di restituzione, rilancio e salvaguardia di un territorio magico che per noi è diventato casa".

Pilastri del progetto-manifesto sono la salvaguardia dei vigneti storici e del perimetro storico della Riserva, la sostenibilità ambientale, la promozione coordinata del territorio, lo stile dei vini che saranno contraddistinti dal bollino "Radici nel mare".

E, oltre a Officina del Vento, sono già due i Sicilia DOC Grillo nuovi nati di Salt West presentati in prima uscita a Bologna: **Vignarara 2024** di Francesco Intorcia Heritage e **Firma del tempo**, Riserva 2023 di Cantine Fina.



TP2!

ECONOMIA » AGROALIMENTARE

05/03/2025 02:00:00

Stampa l'articolo | Invia ad un amico |

Salt West: il progetto dei Master of Wine per rilanciare lo Stagnone di Marsala tra vino, turismo e sostenibilità



Da ambasciatori del vino ad ambasciatori del territorio. Anzi, entrambe le cose. Seguendo una suggestione che è chimica e fisica o, come dicono loro, sprigiona energia.

I tre Master of Wine italiani, Pietro Russo, Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi lanciano a Bologna, durante il Portfolio Tasting di "Vino & Design", il loro progetto-manifesto per il recupero e il rilancio dello Stagnone, la laguna più estesa del Sud Italia, che comprende

anche quattro piccole isole, nel territorio di Marsala, in Sicilia.

Una riserva naturale tra le più suggestive d'Europa, appena inserita dal New York Times tra le destinazioni iconiche del 2025, tra tramonti infuocati, mulini a vento e vigneti che si nutrono dell'acqua salmastra delle saline. Un ecosistema unico e delicatissimo ma, incredibilmente, non valorizzato, anzi abbandonato a sé stesso.

Per recuperare, riqualificare e rilanciare un territorio dalla storia vitivinicola antichissima e con un potenziale enologico e turistico tanto inespresso quanto da declinare in chiave internazionale, è nato "Salt West", progetto territoriale work in progress che i tre MW hanno voluto condividere innanzitutto con i principali attori del marsalese. Alla conferenza stampa-masterclass infatti, c'erano anche Marco Fina di Cantine Fina e Francesco Li Mandri, di Francesco Intorcia Heritage, produttori del territorio che hanno già sposato il progetto.

Davanti a una platea di giornalisti, buyer, distributori e ristoratori, con un sold-out di partecipazione che ha richiesto due diverse sessioni di presentazione, è stato il debutto assoluto del Grillo Sicilia Doc 2023 prodotto dai tre MW, con la loro Officina del Vento, poco più di un ettaro, affacciata sull'isolotto di Mozia, che curano in prima persona in tutte le fasi della produzione, dalla potatura alla vendemmia, fino alla vinificazione. In tutto 4.170 bottiglie, etichetta che ricorda un acquerello di Houel con sapiente rilievo tattile sui cumuli di sale e lo stesso respiro di scirocco che porta nel calice le diverse parcelle fronte mare della Riserva Naturale.

"Sentiamo forte la necessità - afferma il marsalese Pietro Russo - di richiamare l'attenzione su una zona che ha un potenziale enologico eccezionale ed elementi identitari straordinari per storia, contesto naturale, peculiarità del terreno. Abbiamo scelto di acquistare dei vigneti qui e di dimostrare sul campo quale sia l'attrattiva che questa porzione di territorio può liberare per divenire una destinazione enoturistica ed esperienziale di target alto. Un luogo che già gli inglesi impegnati negli scambi commerciali tra Marsala e l'Inghilterra, avevano valorizzato".

"I nostri studi e la nostra esperienza professionale - ha aggiunto Andrea Lonardi - ci portano ad immaginare che lo Stagnone possa certamente seguire e ricalcare modelli virtuosi già sperimentati con successo in altre parti del mondo, come nella Valle del Douro in Portogallo o in quella del Maule, una delle più grandi regioni vitivinicole del Cile.

Abbiamo sete di conoscenza e fame di curiosità, questo progetto è nato perché volevamo ancora stare insieme ma soprattutto perché lo Stagnone è un territorio che urla a chiunque lo conosca: <<questo è un posto pazzesco!>>".

"Marsala, con la sua storia vitivinicola e lo straordinario contesto-cartolina della Riserva Naturale dello Stagnone - rimarca Gabriele Gorelli - è una destinazione iconica.

Qui le viti radicano letteralmente a pochi metri dal mare, ma sono le falde di acqua dolce che si insinuano dal plateau calcareo a nutrirlle. Il paesaggio è unico: laguna, saline, isole sullo sfondo, la suggestione dei mulini. Sono elementi trainanti per farne una zona di produzione di vini iconici ed ecco perché oggi, per la prima volta, presentiamo qui il nostro progetto. Salt West è un progetto di restituzione, rilancio e salvaguardia di un territorio magico che per noi è diventato casa".

Pilastri del progetto-manifesto sono la salvaguardia dei vigneti storici e del perimetro storico della Riserva, la sostenibilità ambientale, la promozione coordinata del territorio, lo stile dei vini che saranno contraddistinti dal bollino "Radici nel mare".

E, oltre a Officina del Vento, sono già due i Sicilia DOC Grillo nuovi nati di Salt West presentati in prima uscita a Bologna: Vignarara 2024 di Francesco Intorcia Heritage e Firma del tempo, Riserva 2023 di Cantine Fina.

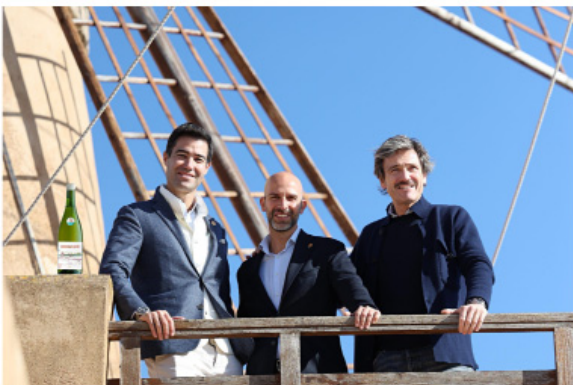


Salt West “Radici nel Mare” e Officina del Vento – Ecco come i Master of Wine e i produttori locali vogliono restituire dignità e identità allo Stagnone di Marsala



Salt West – Il progetto di rivalorizzazione dell’identità della Riserva dello Stagnone di Marsala fortemente voluto dai 3 Master of Wine italiani (con la loro Officina del Vento), con il supporto dei produttori locali e non solo!

Ci sono luoghi in cui la natura ha scolpito un’identità inconfondibile, che sembrano gridare al mondo la loro bellezza ma che, al contempo, sussurrano le loro necessità al vento restando, spesso, inascoltati. Lo Stagnone di Marsala è uno di questi: un ecosistema unico, prezioso e, purtroppo, fragile e non adeguatamente preservato.



Oggi, però, qualcosa sta cambiando. I tre Master of Wine italiani – Pietro Russo, Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi – hanno deciso di tradurre le potenzialità di uno dei contesti più fotografati e amati dai turisti, nonché uno storico fulcro della viticoltura marsalese (e non solo), in un atto d’amore per un territorio che malcelava il suo bisogno di fiducia, di aiuto, di rivalsa. Nasce così **Salt West**, un progetto di rivalorizzazione che unisce sostenibilità, identità e qualità.

I principi cardine del **manifesto di Salt West**:

Zona

- perimetro storico della Riserva dello Stagnone;

Vigneti

- di almeno 10 anni
- Varietà Grillo, Catarratto e Inzolia
- Tutela dei vigneti storici
- Nuovi impianti da selezione massale

Sostenibilità ambientale

- Vigneti di proprietà o direttamente condotti da viticoltori
- Divieto di diserbanti e insetticidi

Stile dei vini

- Bianchi fermi
- Alto Grado Naturali
- Fortificati

Un’iniziativa che non può prescindere dal supporto dei produttori locali e dal coinvolgimento di altri attori che insistono sul territorio, e che ha già portato alla nascita di un marchio collettivo e di 3 vini presentati ieri a Bologna, in occasione del portfolio tasting di **Vino&Design**. Tre referenze base Grillo diverse nell’interpretazione – che deve, volutamente, avere ampio margine di manovra permettendo ai produttori di esprimere la propria personalità, nel rispetto dell’identità territoriale – ma unite da un filo conduttore di sole, di vento e di mare che lo Stagnone sa imprimere a ogni vino ivi prodotto. Bottiglie riconoscibili dallo spettro organolettico identitario ma, ancor prima dell’assaggio, dal logo che portano in dote: **“Radici nel mare”**.



Un logo che mette in risalto la vicinanza dal mare dei vigneti dello Stagnone che, ovviamente, vedono le loro viti affondare il proprio apparato radicale in un plateau calcareo irrorato da falde di acqua dolce capaci di permettere alle piante di vivere e vegetare rigogliose. Un equilibrio pedologico che va di pari passo con un microclima in grado di mitigare gli esiti dei cambiamenti climatici e di rendere quest’area ideale per una viticoltura di qualità oggi e, anche, in prospettiva futura.

Ecco i primi tre vini “Salt West” a fregiarsi del logo “Radici nel mare” presentati dai produttori ieri a Bologna:



Vignarara Sicilia Doc Grillo 2024 – Francesco Intorcchia Heritage: solare, energico, slanciato, ritmato e saporito. Vino capace di coniugare forza e dinamismo come pochi bianchi siciliani sanno fare. Non un mero esercizio di stile, per chi conosce la varietà e queste terre alla perfezione e ne vuole esaltare bellezza e vocazione da ogni angolazione, da ogni punto di vista, senza mai sottrarsi alle sfide, anzi facendone un mantra aziendale.



Firma del Tempo Sicilia Doc Grillo Riserva 2023 – Cantine Fina: elegante, ampio, suadente, ma non privo di nerbo e di incisiva salinità. Un uso ponderato del legno che dimostra quanto questo territorio, i suoi interpreti e il suo traduttore principe, il Grillo, sappiano bilanciarsi vicendevolmente trovando sempre equilibri in grado di far restituire fedelmente un'identità che prescinde dallo stile.



Sicilia Doc Grillo 2023 – Officina del Vento: un vino fine, garbato, sfumato, teso, sfaccettato e salino. Di buona dinamica e di decisa profondità sapida. Un'interpretazione introspettiva, educata e mai eccessiva, che sembra voler raccontare di un primo passo in una terra in cui tutti, anche chi è "indigeno", deve sentirsi ospite per poterle riservare il rispetto necessario all'ascolto più intimo e profondo. Un approccio sensibile e consapevole, orientato a trasmettere all'interlocutore che avrà modo di assaggiare una o più di una delle 4170 bottiglie prodotte in questa annata una forma di dialogo tra uomo, vigna e mare di grande sincerità e concretezza, senza voli pindarici o sovrastrutture di sorta.



Questi non sono solo vini. Sono un segnale, un richiamo di un territorio che chiede attenzione, rispetto e cura. Salt West è un atto di restituzione e di rivalsa, perché in un'era in cui è sempre più difficile creare bellezza e biodiversità, diviene fondamentale il tempo che dedichiamo a preservarle.

La speranza, da par mio, è che quella che è una delle più gettonate mete turistiche siciliane (e non solo!) diventi, anche grazie a progetti come Salt West, una tappa fondamentale per gli enoturisti potranno essere i primi fautori della rivalorizzazione di un contesto vitivinicolo unico nel suo genere.

F.S.R.

#WinetsSharing



La Prima di WineNews – N. 4.171 – 13 Marzo 2025

Primo Piano

Il fatturato dei distributori italiani di vino tiene. E "Champagne Experience" va a Bologna

Le difficoltà sul mercato ci sono, ma i grandi vini, anche nel fuoricasa in Italia, alla fine sembrano tenere. Come confermano i numeri del fatturato delle 21 aziende di Excellence Sidi, guidata da Luca Cuzziol, che, intanto, decide di spostare da Modena a BolognaFiere la sua "Champagne Experience", che, dalla sua edizione n. 8, sarà di scena il 5-6 ottobre nella "Città delle Due Torri", con BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo le partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi). Una decisione, annunciata oggi, a Milano, e che arriva a seguito di un anno difficile per il mercato del vino, che riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza – Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, AGB Selezione, Philharmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca, Ceretto Terroirs – il cui "giro d'affari è rimasto pressoché stabile, registrando un valore di oltre 327 milioni di euro per oltre 23 milioni di bottiglie. Oggi Excellence Sidi rappresenta una realtà di oltre 370 dipendenti e oltre 2.000 agenti che operano su tutto il territorio nazionale, rappresentando e distribuendo 2.185 aziende, di cui 2/3 estere e 1/3 italiane", spiega una nota. "È veramente un importante cambiamento di sede: la "Champagne Experience" – dichiara Luca Cuzziol, presidente Excellence Sidi – è cresciuta costantemente negli anni, diventando un evento imprescindibile per il settore Horeca e per tutti gli appassionati in Italia. Se Modena è stata una sede accogliente per le prime sette edizioni, la crescente affluenza di operatori, provenienti non solo da tutta Italia ma anche dall'estero, ci ha spinto a cercare un luogo ancora più strutturato e facilmente raggiungibile. Bologna ci consente tutto, e BolognaFiere rappresenta un valore aggiunto per lo sviluppo del nostro evento rendendolo ancora più accessibile e ospitale". "Ospitare Champagne Experience ci rende orgogliosi. Bologna rafforza il suo posizionamento negli eventi dedicati al vino di altissimo livello" commenta Gianpiero Calzolari, presidente BolognaFiere.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



ARCHIVIO
VINO & MERCATO

Il fatturato dei grandi distributori di vino italiani tiene. E "Champagne Experience" va a Bologna

Annuncio, oggi, di Excellence Sidi, guidata da Cuzziol, in sinergia con BolognaFiere. Sempre più polo del vino, con Slow Wine e Vignaioli Indipendenti

BOLOGNA, 13 MARZO 2025, ORE 16:14



Luca Cuzziol, alla guida di Cuzziol GrandiVini e Excellence Sidi


Le difficoltà sul mercato ci sono, ma i grandi vini, anche nel fuoricasa in Italia, alla fine sembrano tenere. Come confermano i numeri del fatturato delle 21 aziende di Excellence Sidi, guidata da Luca Cuzziol, che, intanto, decide di spostare da Modena a BolognaFiere la sua "Champagne Experience", che, dalla sua edizione n. 8, sarà di scena il 5-6 ottobre nella "Città delle Due Torri", con BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo le partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi). Una decisione, annunciata oggi, a Milano, e che arriva a seguito di un anno difficile per il mercato del vino, che riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza - Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, VIno & Design, Teatro del VIno, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, AGB Selezione, Philharmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca, Ceretto Terroirs - il cui "giro d'affari è rimasto pressoché stabile, registrando un valore di oltre 327 milioni di euro per oltre 23 milioni di bottiglie. Oggi Excellence Sidi rappresenta una realtà di oltre 370 dipendenti e oltre 2.000 agenti che operano su tutto il territorio nazionale, rappresentando e distribuendo 2.185 aziende, di cui 2/3 estere e 1/3 italiane", spiega una nota.

"E' veramente un importante cambiamento di sede: la "Champagne Experience" - dichiara Luca Cuzziol, presidente Excellence Sidi - è cresciuta costantemente negli anni, diventando un evento imprescindibile per il settore Horeca e per tutti gli appassionati in Italia. Se Modena è stata una sede accogliente per le prime sette edizioni, la crescente affluenza di operatori, provenienti non solo da tutta Italia ma anche dall'estero, ci ha spinto a cercare un luogo ancora più strutturato e facilmente raggiungibile. Bologna ci consente tutto questo grazie alla sua posizione strategica per i trasporti e al suo sistema integrato di autostrade, aeroporto, ferrovie che facilitano il transito delle persone; in aggiunta, BolognaFiere rappresenta un valore aggiunto per lo sviluppo del nostro evento rendendolo ancora più accessibile e ospitale". "Ospitare Champagne Experience a Bologna, manifestazione di grande prestigio e in grande crescita, che a Bologna può trovare gli spazi necessari per un'ulteriore espansione, ci rende orgogliosi - commenta Gianpiero Calzolari, presidente BolognaFiere, secondo cui la Fiera di Bologna "rappresenta un punto di riferimento per gli eventi di respiro nazionale e internazionale, grazie alla sua posizione strategica e all'ottima rete di collegamenti che la rendono facilmente accessibile. Con l'ingresso della "Champagne Experience" nel calendario, Bologna rafforza il suo posizionamento negli eventi dedicati al vino di grandissima qualità".

Così, con "una nuova location, un'immagine rinnovata, un web più efficiente, ma gli stessi contenuti di grande livello che l'hanno reso l'evento di riferimento per tutti gli operatori del settore e per gli appassionati di Champagne in Italia", la "Champagne Experience" (biglietti on line già dal 17 marzo) trasformerà, per due giorni, BolognaFiere, in un "palcoscenico per poter approfondire la conoscenza del mondo dello champagne grazie alla ormai consueta presenza di centinaia di etichette in degustazione di storiche maison e piccoli vigneron. Anche la suddivisione espositiva dei vini, in base alla loro appartenenza geografica, corrispondente alle diverse zone di produzione della Champagne - Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Aube - oltre alle "maison classiche" riunite in una specifica area, è confermata e troverà a Bologna uno expo ancora più accogliente e ideale per consentire una perfetta visita della manifestazione". "Le oltre 6.000 partecipazioni a Modena certificano la presenza di una platea sempre più numerosa e qualificata, pronta a dedicare attenzione e tempo alla conoscenza e all'approfondimento dello Champagne" aggiunge Pietro Pellegrini, vicepresidente Excellence Sidi. Che aggiunge: "la decisione di spostare la "Champagne Experience" a Bologna rappresenta un passo importante nel piano di sviluppo, ma anche delle attività di Excellence Sidi, presenti e future".

Copyright © 2000/2025





THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Venerdì 14 Marzo 2025 - Aggiornato alle 09:39


NON SOLO VINO **NEWSLETTER** LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV

ITALIA
L'AGENDA WINENEWS

Sboccia la "Primavera del Prosecco" Docg nelle Colline di Conegliano e Valdobbiadene

Dal Trentino-Alto Adige alla Valtellina tra sci ed enogastronomia, il "World Pignolo Day" ad Udine e la storia del calice con l'Ais a Genova

VALDOBBIADENE, 13 MARZO 2025, ORE 20:20



Sboccia la "Primavera del Prosecco" nelle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

Tra una grande fiera internazionale e l'altra, e aspettando Vinitaly 2025, l'appuntamento di riferimento del vino italiano a Verona, le cantine del Belpaese incontrano i wine lovers nei loro weekend fuori porta. Per gli amanti delle bollicine sulle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Patrimonio Unesco sboccia la "Primavera del Prosecco" con tante mostre nei borghi dell'Alta Marca, e dove, con "Visit Cantina", le aziende aprono le porte lungo la Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene. In montagna, nei rifugi sulle Dolomiti, si va dai "Sommelier in pista" di Ais-Associazione Italiana Sommelier con i grandi vini dell'Alto Adige in Alta Badia, agli happy hour "SpeckAperitivo" ed alla "Full Moon Dinner", una cena gourmet itinerante accompagnata da una guida esperta, nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, dalla "Roda dles Saus", la settimana dedicata alla cucina ladina nell'Area Scistica Skitour La Crusc, a "Beef & Snow" in Val d'Ega con le prelibatezze altoatesine come la carne di manzo, da "Happy Cheese" tra formaggi, Trentodoc e mele La Trentina nella Strada dei Sapori e dei Vini del Trentino, alla "Ciaspolata delle Dop" con "Aperitivo in Quota" del Consorzio dei formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto tra le piste e i rifugi del Lago Palù in Valtellina. Ma ci sono anche il "World Pignolo Day" 2025, con la più grande degustazione dedicata alla storico vino friulano con l'Associazione del Pignolo del Friuli Venezia Giulia, fondata da Ben Little, ad Udine, e "La gloria nel bicchiere - I calici da vino, questi (s)conosciuti!", il racconto del bicchieri nei secoli e nell'arte fatto dall'Ais a Genova. Senza dimenticare che nelle cantine del Movimento Turismo del Vino di tutta Italia ci sono i "Vigneti Aperti" che uniscono alla visita in azienda itinerari all'aria aperta per tutta la famiglia. Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews. Nella quale, a Milano il 10-11 Bar Giardino Ristorante dell'Hotel Portrait dà vita a "Gli amici del 10_11", un ciclo di incontri che valorizzano la convivialità della tavola italiana, con super ospite il maestro Iginio Massari, mentre icone francesi e tanta Italia sono in asta con Finarte, e Forbes Italia e Mercuri Wine Club firmano "100 Iconic Wineries & Maestri del Calice" 2025, un appuntamento esclusivo dedicato all'eccellenza del vino italiano. Gorizia e Nova Gorica, prima "Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera" 2025, hanno dato via al programma "Go!2025", in cui anche l'enogastronomia è protagonista con PromoturismoFvg. A Torino "ColtivaTo" è il Festival Internazionale dell'Agricoltura, ed a Santo Stefano Roero va in scena "SoloVino", fiera-mercato del vino artigianale. A Firenze a "Il Gusto Toscano" si possono incontrare vignaioli, mastri distillatori e artigiani agroalimentari, mentre a Montalcino "Mani d'una volta. Un viaggio tra antichi mestieri e tradizioni ilticinesi" è un incontro conviviale dedicato alle tradizioni del territorio del Brunello alla Fattoria dei Barbi. A Roma ci sono "Enotica", il Festival del Vino e dell'Eros, e "Io Vino", che racconta una selezione dei

vitigni autoctoni di Marche e Campania. A Calangianus in Gallura "Mirtò" è il Festival internazionale del mirto.

Dal desiderio di raccontare la tavola italiana e tutto ciò di cui essa è fulcro ogni giorno, 10_11 Bar Giardino Ristorante dell'Hotel Portrait di Milano dà vita a "Gli amici del 10_11", un ciclo di appuntamenti che valorizzano la convivialità, dalla colazione al dopo cena, con ospiti speciali che si alterneranno per raccontare la cucina nella sua dimensione più autentica ma anche creativa: il primo è in programma, stasera, con il grande maestro della pasticceria italiana, Iginio Massari, fondatore dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, che insieme al pastry chef Cesare Murzilli, propone un menu di quattro portate; il secondo appuntamento sarà il 25 marzo acon Bellavista, una delle cantine più prestigiose della Franciacorta, per celebrare la gioia di vivere, unendo la vivacità milanese con "Teatro alla Scala" e la forza della natura con i millesimati "Vittorio Moretti" in un aperitivo e un menu di quattro portate. Icone francesi e tanta Italia, nell'asta Finarte "Importanti Vini e Distillati" che si terrà, sempre a Milano, il 18 marzo, dove saranno battuti in totale 1.579 lotti. Lo Stivale si presenta con 383 lotti (la Francia con 265), con al top una magnum di Amarone di Valpolicella Classico 2001 di Aneri con base d'asta 3.000 euro, tre bottiglie di Barolo Monfortino Riserva 2015 di Giacomo Conterno a 2.700 euro, una bottiglia da 5 litri di Barolo Ester Canale Rosso 2019 di Poderi dell'Antica Vigna Rionda a 2.200 euro, e due bottiglie di Sassicaia 1962 di Tenuta San Guido a 2.000 euro, medesima cifra per una magnum di Monfortino 1955 di Giacomo Conterno. Forbes Italia e Mercuri Wine Club firmano "100 Iconic Wineries & Maestri del Calice" 2025, un evento esclusivo dedicato all'eccellenza del vino italiano, sempre il 18 marzo all'Hotel Principe di Savoia, a Milano, con i protagonisti del settore vitivinicolo tra degustazioni e networking, e che premierà 100 cantine italiane che si sono distinte per il loro impegno in sostenibilità ambientale, sociale e brand reputation, celebrando anche 25 "Maestri del Calice", figure chiave dell'ospitalità italiana che guidano con maestria la selezione dei vini nei migliori ristoranti del Paese. "Tuttofood" 2025, l'appuntamento internazionale per il settore agroalimentare, è in programma dal 5 all'8 maggio a Fiera Milano Rho organizzato da Fiere di Parma, e in particolare dallo staff di Cibus. E, con l'edizione n. 6, torna anche "Best Wine Stars", l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio sempre a Milano, dal 17 al 19 maggio, dedicato a vini, distillati ed alle eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa, e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati. Ma torna anche il "Milano Sake Festival" 2025, un evento unico dedicato alla cultura e alla tradizione del sake giapponese, di scena dal 22 al 26 maggio, con tante novità per appassionati e professionisti del settore, nei locali di punta della città e del territorio. "Formaggi & Sorrisi, cheese & friends festival", l'evento dedicato alle eccellenze casearie italiane, dà appuntamento dal 28 al 30 marzo a Cremona, con un ricco e variegato calendario di appuntamenti dedicati ad uno tra i prodotti made in Italy più apprezzati al mondo. Esplorare il futuro dell'agroalimentare, analizzare le sfide che ci attendono e inquadrare le opportunità che possono trasformare il nostro presente: il "Food & Science Festival", promosso da Confagricoltura Mantova, ideato da Frame-Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola con Ministero dell'Agricoltura, indaga l'oggi per immaginare il domani e torna a Mantova con un'edizione dedicata al tema "Cambiamenti", dal 16 al 18 maggio, con incontri, dialoghi, tavole rotonde, laboratori, exhibit e spettacoli per raccontare in modo rigoroso, scientificamente accurato e sempre appassionante i nuovi paradigmi legati alla produzione, distribuzione e consumo di cibo, con la consapevolezza che, soprattutto in ambito alimentare, cambiare non è solo necessario, ma inevitabile, e dando voce a scienziati, ricercatori, innovatori, agricoltori, rappresentanti aziendali e delle istituzioni e coinvolgendo attivamente cittadini, addetti ai lavori, esperti di settore e appassionati. Il Consorzio dei formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto, in collaborazione con il Consorzio Turistico Sondrio e Valmalenco, organizza la "Ciaspolata delle Dop", il 15 e il 29 marzo, per scoprire il fascino della Valtellina d'inverno passeggiando tra le piste naturali del Lago Palù, che si snodano in una splendida conca a 2.000 metri di quota, e con un itinerario che prevede una discesa in direzione del Rifugio Lago Palù dove gustare l'"Aperitivo in Quota - Winter edition". Il 15 marzo a Santo Stefano Roero va in scena "SoloVino", fiera-mercato del vino artigianale dedicata ai "Vignaioli in movimento", per un viaggio tra tradizione, innovazione e territorio che vedrà la partecipazione di 30 produttori da Piemonte, Toscana, Emilia Romagna, Sicilia e Borgogna, tra degustazioni e possibilità di acquistare i vini direttamente dai produttori, ma anche momenti di approfondimento, tra cui una tavola rotonda su "Migrazione e viticoltura: l'accoglienza del Roero". Il Consorzio dei Vini Colli Tortonesi, guidato da Gian Paolo Repetto, firma, quindi, "Derthona Due.Zero", l'evento dedicato all'Anteprima per appassionati e media (il 29 e il 30 marzo), e addetti ai lavori (il 31 marzo) della nuova annata 2023, ma anche una selezione di Riserve, del vino bianco che nasce dal vitigno Timorasso, con il walk around tasting con più di 50 produttori e le masterclass di approfondimento al Museo Orsi di Tortona. L'Associazione Vignaioli del Castellinaldo inaugura la bella stagione con "La Primavera del Castellinaldo", evento dedicato al Castellinaldo Barbera d'Alba Doc, punta di diamante della Barbera d'Alba Doc, con più di 40 vini e oltre 20 produttori, il 30 e il 31 marzo al Palazzo Re Rebaudengo a Guarene tra degustazioni, incontri con i



produttori, visite al castello e scoperte enogastronomiche. Tornano anche **"I grandi terroir del Barolo"**, evento ideato da [Go Wine](#), il 12 e il 13 aprile a Palazzo Martinengo - Moda Venue a Monforte d'Alba, nel cuore della Langa del Barolo, tra banchi d'assaggio e masterclass con cantine come Anna Maria Abbona e Silvano Bolmida, da Cascina Chicco a Marchesi di Barolo, da Fratelli Monchiero a Giovanni Sordo. Il 26 aprile è tempo di **"Ossola in Cantina"** per scoprire i piccoli produttori del Nord estremo del Piemonte, porzione di territorio la cui anima vitivinicola è ormai sempre più conosciuta, grazie ai livelli qualitativi degni di nota del Nebbiolo tradizionale, il Prùnent, pur con produzioni di nicchia che nascono nei vigneti eroici della Doc Valli Ossolane, con l'[Associazione Produttori Agricoli Ossolani \(Apa\)](#), l'Ais-Associazione Italiana Sommelier Verbania e la Condotta Slow Food Valle Ossola. Dal 20 al 23 marzo torna a Torino **"CultivaTo"**, il Festival Internazionale dell'Agricoltura diretto da Maria Lodovica Gullino e Antonio Pascale: incontri, conferenze, dibattiti, tavole rotonde, laboratori, interviste e spettacoli teatrali, per raccontare l'agricoltura in un grande evento scientifico-divulgativo, che si terrà prevalentemente al Circolo dei Lettori, e sarà quest'anno dedicato al tema dell'acqua, di cui il 22 marzo ricorre la "Giornata Mondiale". Il 31 marzo all'Nh Hotel Collection Piazza Carlina sempre a Torino, arriva l'**"Anteprima del Ruchè di Castagnole Monferrato Docs"** con la nuova annata di un vino che incarna il fascino e il mistero di un vitigno raro e prezioso, con una storia che affonda le sue radici in racconti di antichi monasteri e intuizioni visionarie come quelle di Don Giacomo Cauda, e che ha saputo affermarsi come una delle espressioni più intriganti del Monferrato, raccontato dai produttori del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato guidato da Vitaliano Maccario. L'evento sarà articolato in una degustazione alla cieca riservata a giornalisti e operatori del settore, e in banchi d'assaggio aperti anche al pubblico. E Torino che, il 19 giugno, ospiterà la cerimonia di premiazione dei **"The World's 50 Best Restaurants"**, tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terrà in Italia, grazie alla Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalità, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. Cocconato, incastonata nel cuore del Monferrato, riscopre e celebra le proprie radici enogastronomiche con il ciclo dei **"Banchetti Enogastronomici"** (fino all'8 maggio), firmati Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato, Associazione Discepoli di Escoffier e Comune di Cocconato, che vanta di aver dato i natali al primo collaboratore italiano di Auguste Escoffier, Silvestro Cavallito, ispiratore di una delle ricette elaborate dal grande cuoco francese, il fricandò, protagonista della "tenzone culinaria" tra i ristoranti del territorio.

Il [Consorzio del Lambrusco](#) rilancia il suo evento **"World Lambrusco Day - Italian edition"**, con il quale la freschezza delle bollicine emiliane toccherà le vette più alte: per festeggiare la Giornata tradizionalmente dedicata ai vini Lambrusco si salirà, infatti, sul tetto d'Europa, fino a Punta Helbronner a 3.466 metri sul Monte Bianco, ma sarà un'occasione per avvicinarsi alle aziende, ai vini e alle caratteristiche del Lambrusco da un'altra prospettiva, sotto la guida del Master of Wine Gabriele Gorelli, e per confrontarsi con protagonisti di primo piano del fine dining sulle potenzialità di abbinamento delle bollicine emiliane a tavola con gli chef stellati Heinz Beck e Paolo Griffa. Intanto, **Cave Mont Blanc** ha inaugurato la nuova avveniristica ed immersiva cantina d'alta quota a 2.173 metri, al Pavillon du Mont Fréty di Skyway Monte Bianco, a Courmayeur, un nuovo concept, progettato in collaborazione con il rinomato studio di architettura Giò Forma, che i viaggiatori che frequentano la celebre località alpina, destinazione d'eccellenza non solo per il turismo outdoor e il benessere, ma anche per la sua ricca offerta enogastronomica, possono visitare per conoscere i segreti della viticoltura di montagna e della spumantizzazione in quota.

Il 18 marzo, al Grand Hotel Savoia di Genova, l'Ais-Associazione Italiana Sommelier della Liguria promuove l'evento **"La gloria nel bicchiere - I calici da vino, questi (s)conosciuti!"**, lanciando un nuovo ciclo di appuntamenti, legati alla cultura, all'arte e alla didattica, condotti dalla storica dell'arte Federica Spadotto e dal sommelier e designer, ideatore della Linea Umana di Rona, Maurizio Dante Filippi, con Sandro Camilli, presidente nazionale Ais, e Marco Rezzano, presidente Ais Liguria, e nei quali il calice verrà presentato all'insegna di un nuovo punto di vista, volto a indagarne l'immagine, il ruolo, il significato attraverso i secoli, seguito da un momento di assaggio con degustazione delle "Gemme", le eccellenze dei vini italiani della "Guida Vitae". **"Le Prime di Vite in Riviera"** è in programma ad Albenga il 23 e il 24 marzo, con la masterclass "Pigato, il vitigno bianco più rappresentativo del Ponente Ligure", dedicata alla nuova annata delle 20 aziende della rete, alla biodiversità dei territori ed alla longevità di questo vino in Palazzo Vecchio, e con un walk around tasting nell'Ex Chiesa di San Lorenzo.

L'[Alto Adige](#) offre un'infinità di esperienze uniche nella stagione invernale, dalle escursioni a piedi o con le ciaspole per scoprire valli incantate e rifugi unici, alle piste da sci di fondo per immergersi in aree poco battute alle passeggiate in notturna, e, ovviamente, tante in cui l'enogastronomia è protagonista. In **Alta Badia** sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, sono gli chef stellati, da Massimiliano Alajmo a Giuseppe Guida, da Viviana Varese a Valeria Piccini, da Giancarlo Morelli a Simone Padoan, tra gli altri,

accanto a Simone Cantafio del ristorante La Stù de Michil dell'Hotel La Perla di Corvara, 1 Stella Michelin, a fare gli onori di casa, ospiti nei rifugi, i protagonisti nelle piste nella stagione sciistica Dolomiti Superski 2024/2025, con **"Sciare con Gusto"**, evento ormai cult all'edizione n. 15, nato da un'idea dello chef trisstellato Norbert Niederkofler, grazie al quale, tra una pista e l'altra è possibile degustare le loro prelibate delizie, accompagnate dalle etichette del Consorzio Vini Alto Adige. E anche quest'anno, l'iniziativa sostiene la Fondazione "La miglior vita possibile" per la realizzazione del nuovo Centro di Riferimento del Nordest per le Cure Palliative e Terapia del Dolore Pediatriche della Regione Veneto. Ma ci sono anche i **"Sommelier in pista"**, evento amatissimo per degustare nei rifugi alcuni tra i più pregiati vini del Consorzio Alto Adige accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista Ais-Associazione Italiana Sommelier (18 marzo e 1 aprile). Dal 16 al 23 marzo ritorna la **"Roda dies Saus"**, una settimana dedicata alla cucina ed alla cultura ladina nell'area sciistica Skitour La Crusc, abbinata ai migliori vini dell'Alto Adige. Il 23 marzo, infine, per gli amanti del vino ritorna anche quest'anno il **"Wine Skisafari"**, l'evento che porta le migliori etichette del Consorzio Vini Alto Adige in quota per una degustazione esclusiva nei rifugi. E fino al 30 marzo prosegue **"SpeckAperitivo"**, l'originale e gustoso happy hour con i tipici sapori altoatesini nei rifugi più suggestivi del comprensorio sciistico Gitschberg Jochtal dell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, grazie al quale l'aperitivo in montagna diventa un'esperienza unica e conviviale grazie alla collaborazione con il Consorzio Speck Alto Adige Igp. Tra sapori e panorami mozzafiato prende vita anche la **"Full Moon Dinner"** (15 marzo) con l'Alpe di Rodengo e Luson, sempre nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, che si trasformano in un luogo da sogno per una cena gourmet itinerante accompagnati da una guida esperta attraverso sentieri innevati fino al rifugio Oberhauser, a 1.730 metri di altitudine, e al Naturhotel Runa, a 1.832 metri dove, ad attendere i partecipanti, ci sono la cucina ed i vini altoatesini e la magia delle Dolomiti. Anche in **Val d'Ega**, sempre sulle Dolomiti, tra una discesa e l'altra ci si immerge anche nel gusto, accompagnati dalla vista del Catinaccio e del maestoso Latemar che si specchia nelle acque leggendarie del Lago di Carezza, dove, fino al 30 marzo, la passione per la neve incontra le prelibatezze e le specialità tipiche dell'Alto Adige, con **"Beef & Snow"** con la carne di manzo di alta qualità del territorio protagonista nei rifugi e ristoranti a Carezza e Obereggen. E anche il **FarmFood Festival**, il 29 marzo al Kurhaus di Merano, racconta i prodotti autentici dell'Alto Adige, 913 specialità locali, presentate direttamente dagli agricoltori altoatesini, 90 produttori selezionati, rappresentanti delle cinque regioni del territorio, solo prodotti di qualità certificata al 100% dai masi, in un evento promosso dal marchio di qualità Roter Hahn in collaborazione con il Merano WineFestival, tra degustazioni, show cooking di grandi chef, ma anche la possibilità di acquistare le prelibatezze. Fino al 15 marzo, prosegue anche **"Happy Cheese"**, con le ultime chicche e must casearie delle Dolomiti abbinata ad una selezione di vini del Trentino dall'anima green, alle bollicine di montagna Trentodoc o alla caratteristica birra artigianale locale, più le mele La Trentina, in un ricco calendario di aperitivi che fanno gola e tendenza, con alcune date sound davvero speciali in compagnia delle note di Dolomiti Ski Jazz. Il 22 e il 23 marzo a TrentoExpo a Trento, dopo un periodo di assenza, ritorna **"Vinifera" 2025**, l'evento che riunisce oltre cento vignaioli provenienti da tutte le regioni alpine e transalpine (Francia, Svizzera, Austria e Slovenia), con al fianco anche una selezione di produttori delle isole minori del Mediterraneo, presenti con i loro vini ai banchi d'assaggio dopo aver attraversato i mari di Pantelleria, Capraia, Ischia, Isola del Giglio, Ustica, Elba, Salina, e tanti altri, nei calici anche delle masterclass guidate da Jacopo Cossater e Matteo Gallelo. E, in collaborazione con Slow Food Trentino, sarà possibile assaggiare le diverse sfumature che offrono i mieli alpini e farsi incuriosire con la sezione dedicata ai grani antichi e allo scambio semi, realizzata in sinergia con Coltivare Condividendo e con Rete Semi Rurali. Dal 12 al 26 aprile, arriva una nuova edizione di **"DiVinNosiola"**, l'evento che celebra la Valle dei Laghi attraverso la sua storia, i suoi sapori e il suo fiore all'occhiello: la Nosiola, unico vitigno autoctono del Trentino a bacca bianca, un vero e proprio patrimonio culturale mantenuto vivo dall'Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc. Ad attendere i visitatori un ricco programma tra cultura, il rito collettivo della spremitura che riunisce le comunità trentine nella Settimana Santa per il simbolico passaggio dall'appassimento alla vinificazione (12 aprile), degustazioni guidate con Giuseppe Carrus del "Gambero Rosso", trekking nella natura del Garda Trentino, tra il Lago di Garda e Trento, e con attività anche di foraging, arte, spettacolo e musica e, per la prima volta, con il Nosiola Express, il Trenino del Vino Santo per un inedito tour tra le cantine, per scoprire l'unicità del Vino Santo Trentino Doc, Presidio Slow Food e del Vino Nosiola, accompagnato dalle prelibatezze preparate dagli chef dell'Alleanza della Chiocciola (con partenza e ritorno da Sarche). E dal 21 al 26 aprile, le cantine del territorio di Santa Massenza aprono le loro porte in occasione di "Di Cantina in Cantina".

L'[Associazione del Pignolo del Friuli Venezia Giulia](#), fondata da Ben Little e guidata da Fabio d'Attimis Maniago Marchiò, lancia un simposio "Inaspettato", il 19 marzo a Palazzo D'Aronco ad Udine, in occasione del **World Pignolo Day 2025**, un'occasione unica per esplorare l'universo del Pignolo, l'influenza profonda della potatura e dell'agronomia con due maestri del mondo della viticoltura che, per caso, sono anche friulani, ovvero



Marco Simonit Master Pruner e Giovanni Bigot Master Agronomo, moderati da Andrea Amadei, sommelier, gastronomo e divulgatore Rai, lo spirito della grappa con Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino, le "Sorelle Distillatrici", l'arte del vino, la scrittura e il giornalismo con esperti e cultori come il vignaiolo Silvio Jermann, Toni Capuzzo, scrittore, giornalista e reporter di guerra, e Tommaso Cerno, giornalista, commentatore politico e scrittore. Il 20 marzo, segue "Pignolo, The Citizen Tasting", la più grande degustazione annuale con più di 30 Pignolo, in un luogo unico come lo stesso Palazzo di Udine. **Vistorta**, con la Villa Brandolini, uno dei gioielli più affascinanti del Friuli Venezia Giulia, di proprietà della famiglia Brandolini d'Adda, nel borgo di Vistorta, a Sacile, rinnova il suo impegno a favore del patrimonio culturale e paesaggistico italiano supportando il Fai-Fondo per l'Ambiente Italiano in occasione delle **"Giornate di Primavera"**: il 22 e il 23 marzo la Tenuta aprirà alcuni dei suoi spazi al pubblico, offrendo un ricco programma di visite guidate ed eventi speciali per celebrare la bellezza e la storia del territorio, il tutto accompagnato dai vini della sua azienda vitivinicola. Il 12 e il 13 aprile a Claut, incantevole località immersa nel cuore delle Dolomiti friulane, torna la **"Festa del Pestith e dei Fermentati"**, un'opportunità per immergersi nelle tradizioni culinarie della regione, scoprire le produzioni artigianali locali e lasciarsi conquistare dai sapori autentici, come il Presidio Slow Food del Pestith, che celebra la biodiversità e il patrimonio gastronomico del Friuli Venezia Giulia. E il tutto mentre Gorizia e Nova Gorica, prima "Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera" 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con "Col 2025", in cui anche l'enogastronomia è protagonista, dal "Treno del vino Valle del Vipacco" (22 marzo-19 aprile), un viaggio in un treno sloveno d'epoca su una vecchia linea ferroviaria risalente all'Impero austro-ungarico con un viticoltore a bordo per assaggiare i migliori vini della regione, a "Le Giornate delle Cantine Aperte" tra i vigneti di Brda, il Collio Sloveno (14-15 giugno), da "Su pietra e terra", evento teatrale-musicale dedicato alle eccellenze del Carso, a Gradina (27 giugno), allo storico "Gusti di Frontiera, Gusti senza frontiere" a Gorizia, ma anche nel vicino versante sloveno, perché per l'occasione i cibi saranno declinati in chiave transfrontaliera (26-28 settembre). E PromoTursimofvg organizza per tutto l'anno visite guidate per vivere ed esplorare il territorio in modo unico ed esclusivo: la prima, "Atmosfere goriziane - Tour classico", per godere di Gorizia, del Collio, del Brda, del fiume Isonzo simbolo della Prima Guerra Mondiale e dei tre rilievi su cui si sono svolte alcune delle battaglie più importanti della Grande Guerra in Italia, Calvario, Sabotino e San Michele, mentre gli eleganti palazzi e i monumenti della città sono invece i testimoni tangibili di un passato glorioso all'interno di quello che fu l'Impero Asburgico; la seconda experience, "Gorizia - Una storia di frontiera" porta direttamente nella travagliata storia della città nel Novecento, avvicinandosi al confine dove si riverbera ancora il ricordo dello strazio di tante famiglie, e dove si potrà imparare cos'è la prepushnica, i sotterfugi dei contrabbandieri e cosa accadde in una curiosa domenica d'agosto.

"WeFood" è il Festival che celebra le eccellenze enogastronomiche delle regioni Veneto, Emilia-Romagna e Friuli-Venezia Giulia, promosso da Gruppo Nem Nord Est Multimedia, Il NordEst e ItalyPost, e con le partnership di Lattebusche e Le Tenute Leone Alato, in programma il 22 e il 23 marzo in diverse location, con la possibilità di visitare aziende vinicole e le "Fabbriche del Gusto", produttori di specialità tipiche - da Astoria Wines ad Acetaia Giusti, da Cà del Frà a Costa Aurenate, da Maeli a Frantoio Bonamini, da Torre Rosazza alle aziende del Distretto Biologico Valli del Panaro e Appennino Modenese - tra showcooking, conferenze e laboratori tematici. Tra le aziende protagoniste spiccano Astoria Wines, Acetaia Giusti, La Giacere, Cantina del Frignano, Riso Melotti e le aziende del Distretto Biologico Valli del Panaro e Appennino Modenese. Da domani, sulle Colline di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio Unesco torna la **"Primavera del Prosecco"**, che con le sue 15 mostre celebra l'edizione 30, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le operose cantine che hanno reso celebre il vino del territorio: gastronomia, storia e cultura diventano un unico percorso, un viaggio nella bellezza alla scoperta dei luoghi in cui è nata l'arte enologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc, dove al "saper fare" si coniuga la valorizzazione di un ambiente Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le mostre del vino si apriranno a Santo Stefano di Valdobbiadene (14-25 marzo), per proseguire poi a Col San Martino (10-27 aprile), Miane (18 aprile-1 maggio), San Pietro di Barbozza (19-30 aprile), Colbertaldo di Vidor (23 aprile-4 maggio), Ogliano di Conegliano (24 aprile-4 maggio), Guida di Valdobbiadene (24 aprile-11 maggio), San Giovanni di Valdobbiadene (25 aprile-4 maggio), Cison di Valmarino (26 aprile-4 maggio), Refrontolo (26 aprile-11 maggio), Combai (9-18 maggio), Fregona (9-26 maggio), Corbanese (17 maggio-2 giugno), Vittorio Veneto (23 maggio-2 giugno), e si concluderanno a San Pietro di Feletto (24 maggio-8 giugno). La rassegna farà da cornice a tanti eventi, come la "Giornata regionale dei Colli veneti" (23 marzo), il Concorso enologico "Fascetta d'oro" e la "Slow bike" promossa dalla rete Visit Prosecco Hills. E per gli amanti delle bollicine venete prosegue anche **"Visit Cantina"** (fino al 30 marzo 2026), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomioli a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vettoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1500

appuntamenti. A Verona, dal 6 al 9 aprile, va in scena **Vinitaly 2025** a Veronafiere, l'evento di riferimento mondiale del vino italiano, con il tradizionale prologo di **"Opera Wine" 2025**, la grande degustazione firmata dal magazine Usa "Wine Spectator" con 131 cantine italiane. E nei giorni di Vinitaly, **"Ode al futuro"** sarà una mostra immersiva voluta da **Pasqua** e dalla famiglia Pasqua per celebrare 100 anni di storia, con tanti appuntamenti in fiera e in città, dove un percorso museale site specific, accolto nella preziosa cornice di Giardino Giusti ed articolato in più sale espositive, accompagnerà il visitatore attraverso la storia, presente e futuro, della griffe veneta. Compie 20 anni **"VinNatur Tasting"**, appuntamento di riferimento per gli amanti del vino naturale e i professionisti del settore, che si terrà dal 5 al 7 aprile allo showroom Margraf di Gambellara, organizzato dall'Associazione VinNatur, e che accoglierà 180 vignaioli dall'Italia e da diversi Paesi europei, pronti a raccontarsi con assaggi e incontri dedicati al bere naturale. Tra le novità, la possibilità per i visitatori di comperare direttamente le etichette in degustazione. Il food offrirà una selezione di prodotti di qualità di piccole realtà italiane, per esplorare la cultura gastronomica del Belpaese e supportare artigiani locali.

Il 31 marzo al Museo Stanguellini di Modena nasce la nuova associazione **Custodi del Lambrusco**, un gruppo di 25 produttori di Modena e Reggio Emilia, tra piccole e grandi realtà, che, non condividendo la visione del Consorzio, hanno deciso di unirsi per valorizzare al meglio il Lambrusco e raccontarlo senza divisioni territoriali, accomunati dalla qualità come filo conduttore, come racconta il loro Manifesto.

Un invito ad esplorare con lentezza le meraviglie di uno dei territori più belli d'Italia: è quello di **"Festina Lente"**, il progetto che nel 2025 celebra Ferrara e il Delta del Po per due anniversari di straordinaria importanza, i 30 anni dal riconoscimento Unesco della città come esempio perfetto di urbanistica rinascimentale, e i 10 anni del Delta del Po come Riserva della Biosfera Mab Unesco, tra itinerari tematici e un ricco calendario di eventi che celebra arte, gastronomia e tradizioni. Il **"Wein Tour Cattolica"**, l'evento che celebra il vino in tutte le sue sfaccettature, va in scena a Cattolica dal 16 al 18 maggio, con un percorso enogastronomico e con la partecipazione di un numero di etichette di anno in anno più grande, delle migliori cantine dal piacentino a Rimini, e in un'edizione speciale dedicata ai vini bianchi dell'Emilia-Romagna, protagonisti anche di seminari e masterclass. La **"Champagne Experience"**, il più importante evento dedicato alle bollicine francesi in Italia firmato da Excellence Sidi - che, guidata da Luca Cuzzio, riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza (Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzzio Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philharmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca e Ceretto Terroirs) - dalla sua edizione n. 8, sarà di scena non più a Modena, ma a Bologna, il 5 ed il 6 ottobre a BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo la partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi).

A Firenze, è di scena **"Il Gusto Toscano"**, il 15 e 16 marzo, a Officina Creativa by **Artex** al Conventino Fuori le Mura, con oltre 30 produttori tra vignaioli, mastri distillatori e artigiani agroalimentari, degustazioni e master class tenute da esperti e sommelier come Leonardo Romanelli. L'edizione 2025 di **"Regina Ribelle Vernaccia di San Gimignano Wine Fest"** si terrà dal 15 al 18 maggio nella "New York del Medioevo", dove torna il Festival voluto dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano in partnership con il Comune, dedicato alla Vernaccia di San Gimignano nel suo territorio. Che si prepara ad incontrare i wine lovers, il 17 e il 18 maggio, con una degustazione itinerante nella "città delle torri" alla presenza dei produttori, ma anche masterclass, laboratori di abbinamento cibo-vino con i prodotti tipici toscani e i ristoranti locali e, ancora, intrattenimento per i grandi - tra cui il Dj-set serale alla Rocca di Montestaffoli - e per i piccoli. A conclusione, verrà premiato anche il Miglior Sommelier Ais 2025 della Toscana. L'evento sarà anticipato, il 15 e il 16 maggio, dalla presentazione delle nuove annate in commercio ai media, con la cerimonia al Museo di Arte Moderna e Contemporanea R. De Grada con Irina Strozzi, presidente del Consorzio e le istituzioni. Ci saranno un focus speciale sulla Doc San Gimignano di rossi, rosati e Vin Santo del territorio con una masterclass condotta da Marco Sabellico del "Gambero Rosso", un'esclusiva visita privata alla Galleria Continua - International Contemporary Gallery Art per ammirare opere di importanti artisti internazionali, una cena a sei mani dedicata all'arte bianca che illustrerà la versatilità di abbinamento della Vernaccia con le pizze di Massimo Giovannini (Apogeo, Pietrasanta), Giovanni Santaripa (Santaripa, Firenze) e Tommaso Vatti (La Pergola, Radicondoli), mentre il giorno seguente ci saranno il press tour nelle aziende e una cena di gala dello chef Gaetano Trovato del ristorante due Stelle Michelin Arnolfo di Colle di Val d'Elsa nella scenografica Piazza del Duomo di San Gimignano. E nasce anche la **"Chianti Lovers Week"**, la settimana dedicata al Vino Chianti Docc promossa, dal 5 all'11 maggio, dal Consorzio Vino Chianti, che ha aperto le candidature per ristoranti, enoteche e location che vogliono far parte del programma ufficiale, con degustazioni, cene a tema, esperienze enogastronomiche e iniziative culturali (entro il 30 marzo). E che avrà un gran finale, l'11 maggio, che riunirà appassionati, produttori e addetti ai lavori per celebrare la cultura del Chianti Docc con



appassionati, produttori e addetti ai lavori per celebrare la cultura del Chianti Docg con musica, degustazioni e ospiti speciali. **Castel Monastero**, incantevole resort a 5 stelle che sorge tra le mura di un antico monastero medievale immerso nel Chianti Classico a Castelnuovo Berardenga, di proprietà della famiglia Marcegaglia, lancia **Longevity Camp "la dolce vita toscana"**, un percorso dedicato al benessere e alla longevità che, dal 1 al 6 aprile, unisce la bellezza del territorio toscano a insegnamenti innovativi sulla salute, un tributo al piacere di vivere in connessione con la natura. Intanto, Qualivita compie 25 anni e per l'occasione ha lanciato il **Festival "Il gusto della cultura e la cultura del gusto"**, un programma di incontri "diffusi" a Siena con importanti figure della cultura e della scienza e con la Dop economy al centro del dibattito, che, dopo il filosofo Umberto Galimberti, l'economista Stefano Bartolini, il giornalista Patrizio Roversi, lo storico Duccio Balestracci, il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e lo chef tristellato Massimo Bottura, patron dell'Osteria Francese a Modena, prosegue il 27 marzo con il direttore di Treccani Massimo Bray al Santa Maria della Scala, il 14 aprile, stessa location, con il manager e ad Banca Monte dei Paschi di Siena Luigi Lovaglio, e, infine, il 13 maggio, con lo psicoanalista Massimo Recalcati al Teatro dei Rinnovati. A Montalcino, **"Mani d'una volta. Un viaggio tra antichi mestieri e tradizioni ilcinesi"** è un evento conviviale dedicato alle tradizioni del territorio del Brunello, ai suoi saperi e sapori, per stare insieme e creare un ponte saldo tra ieri e domani coinvolgendo diverse generazioni nella valorizzazione del patrimonio storico e culturale locale, promosso dalla storica cantina della Fattoria dei Barbi, il 15 marzo, con visite al Museo della Comunità di Montalcino e del Brunello, tour esperienziali al Caseificio dei Barbi e alla cantina storica, e una cena-degustazione in Taverna dei Barbi con piatti tipici locali e musica. **Cantine Dei**, griffe del Vino Nobile, il 29 marzo a Montepulciano, apre le porte della cantina per un **"Aperi-Musica"** con le prelibatezze a cura di Ciro Caramella, con lo spettacolo da "Lucio a Lucia", con la "Musicisti Nati" band, con la voce di Caterina Dei, il sax di Luca Ravagni, la voce narrante di Stefano Ciatti, ed i direttori artistici Diego Perugini e Filippo Zazzeri. Nuova edizione per **"Terre di Toscana"**, evento-degustazione organizzato dalla testata "L'Acquabuona", che, il 23 e il 24 marzo, riunirà all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido Di Camaione in Versilia 140 vignaioli dei più grandi vini di Toscana, per più di 700 etichette, da tutti i territori della regione, da Bolgheri alla Val di Cornia, da Carmignano al Chianti, dal Chianti Classico alle Colline Lucchesi e Pisane, da Candia e Lunigiana alla Maremma, dal Montecucco a Montalcino, da Montepulciano alla Val d'Orcia, da San Gimignano ad Arezzo - da Argiano a Banfi, da Canalichio di Sopra a Castello del Terriccio, da Castello di Albola-Zonin1821 a Castello di Volpaia, da ColleMassari a Dei, da Fabio Motta a Giodo, da Grattamacco a Il Marroneto, da Isole e Olena a Lamole di Lamole, da Le Chiuse a Le Ragnale, da Mazzei a Petra, da Petrolo a Ridolfi, da Rocca delle Macie - Famiglia Zingarelli a Salcheto, dalla Tenuta San Guido alla Tenuta Sette Ponti e Tua Rita, per citarne solo alcune - con una proposta anche di vecchie annate in grado di raccontare più di mille parole le potenzialità evolutive di alcune etichette iconiche. A seguire, il 30 e il 31 marzo, si terrà al Real Collegio di Lucca, l'evento **"Vini delle Coste"**, dedicato al racconto ad appassionati ed addetti ai lavori di oltre 300 vini dei territori baciati dal sole e bagnati dal mare, dalla Toscana - con i vini delle Colline Lucchesi, Montecarlo e Garfagnana, Colline Pisane, Candia e Lunigiana, espressioni dei territori di Lucca, Pisa e Massa, ma anche della Maremma e dell'Arcipelago Toscano - alla vicina Liguria, dalle espressioni provenienti da tante regioni d'Italia che condividono il sole e il profumo del mare, da Terroir Marche con i vignaioli biodinamici all'Abruzzo, passando per le novità enologiche nazionali e internazionali del Mediterraneo e non solo, e con una rinnovata attenzione alla viticoltura eroica, sociale e alle aziende che hanno scelto di conservare ed investire nella storia vitivinicola dei territori e nelle produzioni della tradizione, come racconteranno 80 produttori presenti. Co-protagonisti, gli chef e gli ospiti di **"Condimenti"**, format ideato dallo chef Cristiano Tomei per interpretare il mondo attraverso il cibo e il vino, e legato anche al Lucca Comics & Games, evento internazionale dedicato al fumetto e che vede anche il progetto Foodmetti - Artisti delle tavole, "festival nel festival" dedicato alle eccellenze del mondo fumettistico ed enogastronomico, diretto da chef Tomei. L'Umbria, con **"Porchettiamo"**, da cuore "verde", diventa anche il cuore "rosa" d'Italia, celebrando con la ormai storica rassegna, nel borgo di San Terenziano di Gualdo Cattaneo, dal 16 al 18 maggio, il cibo di strada più amato del Belpaese, ovvero la porchetta, e con la novità del "Maggio del Maiale", con una serie di iniziative che animano tutta la regione. A Montefalco, **"Anteprima Sagrantino"** dedicata alle nuove annate dei vini dei territori di Montefalco e Spoleto, organizzata dal **Consorzio dei Vini di Montefalco**, sarà di scena il 17 e il 18 giugno. Si sono aperte le selezioni della "Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce", la sfida italiana a colpi di padelle e cucchiari tra chef professionisti, freelance e personal chef che ambiscono al titolo di Campione italiano dei brodetti e delle zuppe di pesce, mettendo nel piatto anche una ricetta inedita, puntando alla finale che li vedrà protagonisti il 31 maggio e il 1 giugno a Fano nell'edizione n. 23 di **"BrodettoFest"**, il Festival nazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce. A Roma, torna **"Enotica"**, il Festival del Vino e dell'Eros, da domani al 16 marzo al Csoa Forte Prenestino, con degustazioni di vini e cibi biologici e biodinamici, provenienti da

tutta Italia. **"Io Vino"**, sempre nella Capitale, è invece l'evento dedicato alla selezione dei vitigni autoctoni di Marche - di cantine come Bocca di Gabbia, Marotti Campi, Mancinelli, Santa Barbara, e Vallerosa Bonci, per citarne solo alcune - e Campania - di cantine come Molettieri, Marisa Cuomo, Villa Matilde e Villa Raiano, tra le altre - di scena il 16 marzo al Courtyard by Marriott Roma Central Park, rivolto agli operatori specializzati e ai più qualificati esperti e comunicatori del mondo del vino, ma anche agli eno-appassionati, per promuovere la storia, l'ampelografia e le varietà territoriali della dorsale Appenninica centrale. Protagonisti nelle masterclass, l'Asprino d'Aversa con Alessandro Marra, curatore della guida Slow Wine Campania, e la Ribona con Pierpaolo Rastelli, responsabile guida per le Marche del Gambero Rosso. Uno special guest d'eccezione, a testimoniare l'enorme importanza dell'agroalimentare made in Italy: il 22 marzo all'Hotel Hilton, a Roma, il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella sarà ospite nel **Forum della Cultura dell'Olio e del Vino**, l'evento Bibenda giunto all'edizione n. 44, con la regia di Franco Maria Ricci, alla guida della Fis - Fondazione Italiana Sommelier, uno dei più grandi centri di cultura del vino del mondo. E il 25 maggio torna **"Oscar del Vino"**, tra i più prestigiosi riconoscimenti del settore, in una speciale edizione che celebra i 25 anni del Premio, con una serata di gala, tra glamour e grande bottiglie, con un "parterre de roi" che comprenderà, come da tradizione, tutti i più importanti produttori italiani, insieme a giornalisti e politici, ma anche cantanti, sportivi e personaggi noti. Dal 24 al 26 marzo, in occasione dell'anniversario dei Trattati di Roma, il Ministero dell'Agricoltura organizzerà **"Agricoltura È"**, un villaggio nel cuore della Capitale per raccontare la centralità e la poliedricità dell'agricoltura nella vita quotidiana di ognuno di noi, e che trasformerà Piazza della Repubblica in un grande spazio esperienziale, dove scoprire da vicino il mondo dell'agricoltura in tutte le sue sfaccettature. Dal 26 al 28 marzo, semore a Roma, esperti di nutrizione, medicina e salute pubblica provenienti dalle più autorevoli istituzioni accademiche e di ricerca del mondo si confronteranno nel forum **"Lifestyle, Diet, Wine & Health Congress"**, edizione n. 2, promosso da Wine in Moderation (Wim), Wine Information Council (Wic) e Irvas (Istituto per la Ricerca sul Vino e la Salute). Il 26 marzo, la conferenza stampa di lancio - moderata dal giornalista Bruno Vespa - vedrà la partecipazione, tra gli altri, del professor Attilio Giacosa, presidente Irvas, Ursula Fradera (Wine Information Council), Ramon Estruch (Department of Internal Medicine, Hospital Clínic Barcellona, Spagna) e Sandro Sartor, presidente Wine in Moderation. **"Joyn! Un viaggio nel mondo Nutella per i suoi 60 anni"** è l'omaggio del **Maxxi**, il Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo di Roma, ad uno dei simboli del made in Italy, con la mostra a cura di Chiara Bertini e realizzata in collaborazione con Ferrero, che è un viaggio nella storia della crema spalmabile più famosa del mondo attraverso un percorso espositivo dalle forme avvolgenti, che invita i visitatori a interagire e creare un momento di gioia condivisa (fino al 20 aprile). Il **"World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream"**, uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgic)** torna nel 2025, il 6 e 7 novembre, sempre a Roma, all'Hotel Roma. Il 24 e 25 marzo, 33 produttori vitivinicoli del Sud del Lazio, da Frosinone a Latina, si incontrano con i professionisti del settore a **"Oltre Roma Wine Tour"**, promosso dalla Camera di Commercio di Frosinone-Latina e dalla sua Azienda Speciale Informare, con la collaborazione delle Strade del Vino dell'Olio e dei Sapori della Provincia di Latina e del Vino Cesanese, dei Consorzi del Cesanese del Piglio Docg, del Cabernet di Atina Dop e del Cori Doc, al Salone delle Mescite di Fonte Bonifacio VIII, a Fiuggi. Ad aprire l'evento la conferenza "I Vitigni Autoctoni: la nostra identità, il nostro patrimonio", un momento di approfondimento sul valore della produzione vitivinicola del territorio, un tesoro enologico che porta con sé secoli di tradizione e storia, di cui parleranno, tra gli altri, Giovanni Acampora, presidente d'Camera di Commercio Frosinone-Latina, Giancarlo Righini, assessore al Bilancio, Agricoltura e Sovranità Alimentare Regione Lazio, Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, e Massimiliano Raffa, Commissario Straordinario Arsiat, moderati dalla giornalista Mariarita Grieco, vicedirettore Tg1 Rai. Anche il **"Paestum Wine Fest"**, fondato da Angelo Zarra, founder di Zeta Enoteca, e Alessandro Rossi, Wine Manager Partesa, ha annunciato le date dell'edizione n. 14, dal 4 al 6 maggio al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum di Salerno, dove riunirà professionisti del marketing e della comunicazione, operatori horeca e consumatori, per fare business con le migliori cantine italiane nel più grande Salone del Centro e del Sud Italia, e per farle conoscere anche ai wine lovers. Già all'opera anche Matteo Zappile, Official Brand Ambassador Paestum Wine Fest e selezionatore del Wine Club, esclusivo collettivo di operatori altamente specializzati nel settore della sommelierie, provenienti da esperienze di alta ristorazione per promuovere e divulgare il mondo del vino, per il Pwf Limited Edition, ed è stato rinnovato l'accordo per la borsa di studio con Intrecci - Scuola di Alta Formazione e Accoglienza delle sorelle Dominga, Marta ed Enrica Cotarella. Si resta al Next di Capaccio-Paestum anche per il **"Campionato della Pasta Fresca Fatta a Mano"**, l'unica competizione al mondo dedicata alla straordinaria arte della pasta fatta a mano, dal 30 maggio al 1 giugno, in occasione del **"DMed - Salone della Dieta Mediterranea"**. **"Campania Stories" 2025**, la presentazione delle nuove annate di vini delle principali denominazioni campane si terrà, a seguire, dal 18 al 21 maggio sul Vesuvio.



Il 1 giugno torna **"La Vieste en Rose"**, kermesse dedicata al vino rosato e per scoprire le meraviglie che ci riserva un territorio unico come la Puglia e in particolare il Gargano e Vieste, ormai mete riconosciute e apprezzate a livello turistico in tutto il mondo. Ad anticiparla, un meeting tecnico-enologico dal 29 maggio al 1 giugno, con esperti a confronto su progetti del vino rosato, tra passato, presente e futuro. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, invece, l'edizione n. 20 di **"Radici del Sud" 2025**, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno.

Pluralismo delle culture, bellezza della natura e qualità dei prodotti, sono gli elementi che hanno fatto la differenza nel riconoscimento di **"European Region of Gastronomy" 2025 assegnato alla Regione Sicilia**, e per la prima volta all'Italia, dall'Istituto internazionale di gastronomia, cultura, arti e turismo (Igcatt), e che daranno vita ad una serie di appuntamenti, da maggio a ottobre in 20 comuni, dove i visitatori potranno scoprire o riscoprire un patrimonio agroalimentare sempre più protagonista della cucina italiana e nel mondo. La Fondazione Radicepura presenta l'edizione n. 5 del **"Radicepura Garden Festival"**, Biennale del giardino mediterraneo che si terrà a Giarre da maggio a dicembre e che avrà come tema "Chaos (and) order in the garden", argomento di ricerca che sarà interpretato dai team di paesaggisti under36 selezionati tramite un bando internazionale; alla call si sono iscritti oltre 1.100 progettisti provenienti da oltre 60 Paesi, confermando il crescente interesse per questo appuntamento unico nel suo genere, firmato dal direttore artistico Antonio Perazzi. Guest star, la pluripremiata paesaggista Sarah Eberle, membro onorario della Royal Horticultural Society, che vanta ben 17 Rhs Gold Medals al "Chelsea Flower Show", e che realizzerà un giardino che andrà ad arricchire la collezione di progetti d'autore del Parco, che vanta contributi di François Abélanet, James Basson, Paolo Pejrone, Michael Péna, Antonio Perazzi, Andy Sturgeon, Kamelia Bin Zaal, Alfio Bonanno, Emilio Isgrò e Adrian Paci. **"Mirtò"** è il Festival internazionale del mirto, di scena a Calangianus, dal 14 al 16 marzo nel cuore della Gallura, e che vede come evento nell'evento il "World Bread Masters" 2025, il primo campionato tra artiste della panificazione.

Infine, da marzo ad ottobre, c'è **"Vigneti Aperti"**, primo appuntamento del Movimento Turismo del Vino, con una nuova formula che unisce alla visita delle cantine gli itinerari all'aria aperta, una proposta pensata per gli amanti della natura, per i giovani e per le famiglie, ma anche per i curiosi che desiderano scoprire i territori dove si produce il vino, attraverso "Wine trekking - i paesaggi del vino" proposti dalle cantine di tutta Italia. E con partenza il 9 maggio, in Albania, con tre tappe, la prima da Durazzo a Tirana, per la crono nella capitale del Paese e a Valona, per poi arrivare in Italia, con un percorso che, lungo 3.413,3 chilometri, partendo dalla Puglia, il 13 maggio, attraverserà il Belpaese fino alle Dolomiti, con l'ultima tappa a Roma, tra le bellezze della Città Eterna, il 1 giugno, cresce l'attesa per il **"Giro d'Italia" 2025**, tra le gare di ciclismo più amate e seguite a livello internazionale. E che, oltre alle imprese dei campioni dei pedali, racconterà a 700 milioni di persone in tutto il mondo, le bellezze, l'enogastronomia, l'agricoltura ed il vino italiano. Perché se non c'è più, da qualche anno, una "Wine Stage" vera e propria, tanti saranno i territori vinicoli toccati o lambiti dalla carovana rosa, tra fughe e sprint in volata, cronometro e scalate epiche: dalla tappa tra Alberobello e Lecce (13 maggio) all'Irpinia (15 maggio), dalle colline del Montepulciano d'Abruzzo e del Verdicchio di Matelica (16-17 maggio) alla tappa Gubbio-Siena, che attraverserà sugli sterrati i territori in cui il Sangiovese fa da padrone (il 18 maggio, tra le colline del Chianti e del Chianti Classico, e lambendo quelle del Vino Nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino), da Soave e la Valpolicella (23 maggio) alla tappa con partenza da Treviso, attraverso i territori del Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con arrivo a Gorizia/Nova Gorica nel Collio, tra Friuli e Slovenia (24 maggio), fino ai vigneti di montagna del Trentodoc, con la partenza dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (28 maggio).

Copyright © 2000/2025



WineNews TV

VIDEO AUDIO ON WINE LETTO PER VOI



L'INTERVISTA

HOME > WINENEWS TV > AUDIO > L'INTERVISTA

“Il 2025 nel fuoricasa per il vino di qualità è iniziato con prudenza, ma i volumi rientreranno”

L'analisi, a WineNews, di Luca Cuzziol, presidente Cuzziol Grandivini e Excellence Sidi, che riunisce 21 distributori italiani di fine wines

MILANO, 14 MARZO 2025, ORE 15:37

“Nel 2024 abbiamo confermato i volumi 2023. Il 2025 è iniziato con prudenza, ma ci auspichiamo che rientrino dopo la primavera, perché gli indicatori del turismo di qualità sono alti”. A WineNews, Luca Cuzziol, presidente Cuzziol Grandivini e Excellence Sidi, i 21 distributori italiani di fine wine (Sagna, Meregalli, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philharmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca, Ceretto Terroirs).

Copyright © 2000/2025



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Sabato 22 Marzo 2025 - Aggiornato alle 20:12

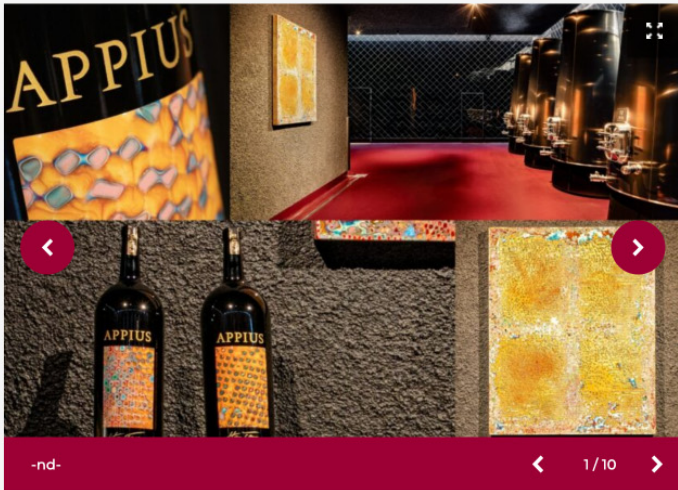
ITALIA MONDO NON SOLO VINO **NEWSLETTER** LA CANTINA DI WINENEWS DICONO

ITALIA
L'AGENDA WINENEWS

Dall'Alto Adige al Friuli, sono i grandi vini bianchi italiani i protagonisti degli eventi

Vino & arte a San Michele Appiano, il "Wine Skisafari" con i Vini dell'Alto Adige, il "Partesa Wine Lab" a Verona e "Terre di Toscana" in Versilia

APPIANO SULLA STRADA DEL VINO, 21 MARZO 2025, ORE 16:00



Dalla secolare arte del vino della Cantina San Michele Appiano che incontra l'arte astratta di Robert Pan nel progetto "Appius. Arte. Amore. Alto Adige", nella nuovissima cantina, ad Appiano sulla Strada del Vino, dedicata all'iconica Appius Cuvée, al "Wine Skisafari", con le migliori etichette del Consorzio Vini Alto Adige in quota per una degustazione esclusiva nei rifugi dell'Alta Badia; da "Vinifera" che riunisce, a Trento, vignaioli provenienti da tutte le regioni alpine e transalpine, a Vistorta che nelle "Giornate Fai di Primavera" apre le porte di Villa Brandolini d'Adda tra i vigneti dove nascono i grandi vini del Friuli; dal viaggio su un antico treno d'epoca sulla vecchia linea ferroviaria austro-ungarica della Valle del Vipacco con a bordo un viticoltore e i vini della regione a cavallo tra Italia e Slovenia, a "Un sabato in enoteca" con "Grosjean. Grands Vins de Montagne" della Valle d'Aosta all'Enoteca Longo di Legnano; dalla prima edizione di "Benvenuto Arneis" all'Enoteca Regionale del Roero a Canale con la nuova annata 2024 del Roero Arneis, a "Le Prime di Vite in Riviera" ad Albenga con focus sul Pigato, il vitigno bianco più rappresentativo del Ponente Ligure: **sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews in cui protagonisti sono i grandi vini bianchi italiani.** Ma nella quale, ci sono anche "Terre di Toscana" che riunisce a Lido di Camaiore in Versilia i vignaioli da tutta la regione, Partesa che, nel suo "giro d'Italia enoico" con i "Wine Lab" per incontrare gli operatori del fuoricasa, fa tappa a Verona, ed "Agricoltura È" nella Capitale, il Villaggio che racconta l'agricoltura italiana voluto dal Ministero dell'Agricoltura nell'anniversario dei Trattati di Roma. Per gli amanti delle bollicine, sulle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Patrimonio Unesco è sbocciata la "Primavera del Prosecco" con tante mostre nei borghi dell'Alta Marca, e dove, con "Visit Cantina", le aziende aprono le porte lungo la Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene. In montagna, nei rifugi sulle Dolomiti, si va anche dagli happy hour "SpeckAperitivo" nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, alla "Roda dles Saus", la settimana dedicata alla cucina ladina nell'Area Sciistica Skitour La Crusc, o a "Beef & Snow" in Val d'Ega con le prelibatezze altoatesine come la carne di manzo. "WeFood" è il Festival itinerante che celebra le eccellenze

enogastronomiche delle regioni Veneto, Emilia-Romagna e Friuli-Venezia Giulia. A Milano il 10_11 Bar Giardino Ristorante dell'Hotel Portrait ha dato vita a "Gli amici del 10_11", un ciclo di incontri che valorizzano la convivialità della tavola italiana, con nei calici il Franciacorta Bellavista. A Torino "ColtivaTo" è il Festival Internazionale dell'Agricoltura. A Siena nel Festival "Il gusto della cultura e la cultura del gusto" nei 25 anni di Qualivita è ospite il direttore di Treccani Massimo Bray, mentre a San Giovanni d'Asso è tempo della festa del "Tartufo Marzuolo delle Crete Senesi". Eataly Roma Ostiense celebra la cucina romana con l'"Amatriciana & Carbonara Festival", a Fuggi i produttori vitivinicoli del Sud del Lazio, da Frosinone a Latina, incontrano i professionisti del settore ad "Oltre Roma Wine Tour". E anche alla Contini 1898, la cantina più antica della Sardegna, a Cabras, sboccia la "Primavera in Cantina" con tanti appuntamenti. Senza dimenticare che nelle cantine del Movimento Turismo del Vino di tutta Italia ci sono i "Vigneti Aperti" che uniscono alla visita in azienda itinerari all'aria aperta per tutta la famiglia, e che arriva il "Gelato Day" 2025.

Dal desiderio di raccontare la tavola italiana e tutto ciò di cui essa è fulcro ogni giorno, 10_11 Bar Giardino Ristorante dell'Hotel Portrait di Milano dà vita a "**Gli amici del 10_11**", un ciclo di appuntamenti che valorizzano la convivialità, dalla colazione al dopo cena, con ospiti speciali che si alternano per raccontare la cucina nella sua dimensione più autentica, ma anche creativa: il 25 marzo ospite è Bellavista, una delle cantine più prestigiose della Franciacorta, per celebrare la gioia di vivere, unendo la vivacità milanese con "Teatro alla Scala" e la forza della natura con i millesimati "Vittorio Moretti" in un aperitivo e un menu di quattro portate. "**Tuttofood 2025**", l'appuntamento internazionale per il settore agroalimentare, è in programma dal 5 all'8 maggio a Fiera Milano Rho organizzato da Fiere di Parma, e in particolare dallo staff di Cibus. E, con l'edizione n. 6, torna anche "**Best Wine Stars**", l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio sempre a Milano, dal 17 al 19 maggio, dedicato a vini, distillati ed alle eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa, e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati. A "Grosjean. Grands Vins de Montagne", con i vini della famiglia custode dei vitigni autoctoni della Valle d'Aosta, protagonisti, domani, di "Un sabato in enoteca" all'Enoteca Longo di Legnano. Ma torna anche il "**Milano Sake Festival 2025**", un evento unico dedicato alla cultura e alla tradizione del sake giapponese, di scena dal 22 al 26 maggio, con tante novità per appassionati e professionisti del settore, nei locali di punta della città e del territorio. "**Formaggi & Sorrisi, cheese & friends festival**", l'evento dedicato alle eccellenze casearie italiane, dà appuntamento dal 28 al 30 marzo a Cremona, con un ricco e variegato calendario di appuntamenti dedicati ad uno tra i prodotti made in Italy più apprezzati al mondo. Esplorare il futuro dell'agroalimentare, analizzare le sfide che ci attendono e inquadrare le opportunità che possono trasformare il nostro presente: il "**Food & Science Festival**", promosso da Confagricoltura Mantova, ideato da Frame-Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola con Ministero dell'Agricoltura, indaga l'oggi per immaginare il domani e torna a Mantova con un'edizione dedicata al tema "Cambiamenti", dal 16 al 18 maggio, con incontri, dialoghi, tavole rotonde, laboratori, exhibit e spettacoli per raccontare in modo rigoroso, scientificamente accurato e sempre appassionante i nuovi paradigmi legati alla produzione, distribuzione e consumo di cibo, con la consapevolezza che, soprattutto in ambito alimentare, cambiare non è solo necessario, ma inevitabile, e dando voce a scienziati, ricercatori, innovatori, agricoltori, rappresentanti aziendali e delle istituzioni e coinvolgendo attivamente cittadini, addetti ai lavori, esperti di settore e appassionati. Fino al 23 marzo a Torino c'è "**ColtivaTo**", il Festival Internazionale dell'Agricoltura diretto da Maria Lodovica Gullino e Antonio Pascale: incontri, conferenze, dibattiti, tavole rotonde, laboratori, interviste e spettacoli teatrali, per raccontare l'agricoltura in un grande evento scientifico-divulgativo, che si terrà prevalentemente al Circolo dei Lettori, e sarà quest'anno dedicato al tema dell'acqua, di cui domani ricorre la "Giornata Mondiale". Il 31 marzo all'Nh Hotel Collection Piazza Carlina sempre a Torino, arriva l'"**Anteprima del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg**" con la nuova annata di un vino che incarna il fascino e il mistero di un vitigno raro e prezioso, con una storia che affonda le sue radici in racconti di antichi monasteri e intuizioni visionarie come quelle di Don Giacomo Cauda, e che ha saputo affermarsi come una delle espressioni più intriganti del Monferrato, raccontato dai produttori del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato guidato da Vitaliano Maccario. L'evento sarà articolato in una degustazione alla cieca riservata a giornalisti e operatori del settore, e in banchi



d'assaggio aperti anche al pubblico. E Torino che, il 19 giugno, ospiterà la **cerimonia di premiazione dei "The World's 50 Best Restaurants"**, tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terrà in Italia, grazie alla Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalità, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una **Chefs' Feast** che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. L'Enoteca Regionale del Roero a Canale, il 23 marzo, dà vita all'edizione n. 1 dell'evento **"Benvenuto Arneis"**, con incontri e assaggi per scoprire e degustare la nuova annata 2024 del Roero Arneis, con oltre 40 etichette in rappresentanza di altrettante cantine, insieme a Go Wine. Le principali sfide che attendono il comparto, tra crisi dei mercati, nuovi consumatori e la scelta dei vini dealcolati, ma anche l'intelligenza artificiale al servizio della viticoltura e dell'enologia: se ne parlerà nell'inaugurazione del nuovo Anno Accademico, il n. 76, dell'**Accademia della Vite e del Vino** guidata da Rosario Di Lorenzo, il 28 marzo, all'Università di Torino ad Alba, con una prolusione di uno dei produttori di vino italiani più famosi nel mondo, Angelo Gaja, su "Il cammino del vino italiano", ed il seminario "L'intelligenza artificiale al servizio della viticoltura e dell'enologia". Tornano anche **"I grandi terroir del Barolo"**, evento ideato da Go Wine, il 12 e il 13 aprile a Palazzo Martinengo - Moda Venue a Monforte d'Alba, nel cuore della Langa del Barolo, tra banchi d'assaggio e masterclass con cantine come Anna Maria Abbona e Silvano Bolmida, da Cascina Chicco a Marchesi di Barolo, da Fratelli Monchiero a Giovanni Sordo. Intanto, Cocconato, incastonata nel cuore del Monferrato, riscopre e celebra le proprie radici enogastronomiche con il ciclo dei **"Banchetti Enogastronomici"** (fino all'8 maggio), firmati Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato, Associazione Discepoli di Escoffier e Comune di Cocconato, che vanta di aver dato i natali al primo collaboratore italiano di Auguste Escoffier, Silvestro Cavallito, ispiratore di una delle ricette elaborate dal grande cuoco francese, il fricandò, protagonista della "tenzone culinaria" tra i ristoranti del territorio. Il **Consorzio dei Vini Colli Tortonesi**, guidato da Gian Paolo Repetto, firma **"Derthona Due.Zero"**, l'evento dedicato all'Anteprima per appassionati e media (il 29 e il 30 marzo), e addetti ai lavori (il 31 marzo) della nuova annata 2023, ma anche una selezione di Riserve, del vino bianco che nasce dal vitigno Timorasso, con il walk around tasting con più di 50 produttori e le masterclass di approfondimento al Museo Orsi di Tortona. L'Associazione Vignaioli del Castellinaldo inaugura la bella stagione con **"La Primavera del Castellinaldo"**, evento dedicato al Castellinaldo Barbera d'Alba Doc, punta di diamante della Barbera d'Alba Doc, con più di 40 vini e oltre 20 produttori, il 30 e il 31 marzo al Palazzo Re Rebaudengo a Guarene tra degustazioni, incontri con i produttori, visite al castello e scoperte enogastronomiche. Il Consorzio dei formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto, in collaborazione con il **Consorzio Turistico Sondrio e Valmalenco**, organizza la "Ciaspolata delle Dop", il 29 marzo, per scoprire il fascino della Valtellina d'inverno passeggiando tra le piste naturali del Lago Palù, che si snodano in una splendida conca a 2.000 metri di quota, e con un itinerario che prevede una discesa in direzione del Rifugio Lago Palù dove gustare l'**"Aperitivo in Quota - Winter edition"**. Il 13 aprile la Ferrovia italo-svizzera Vigezzina-Centovalli che viaggia tra Val d'Ossola e sponda elvetica del Lago Maggiore propone anche **"Cantine a bordo"**, per far conoscere i vini dell'Alto Piemonte, accompagnati dalle eccellenze gastronomiche del territorio, abbinati anche a qualche calice fuori regione, con andata e ritorno dalla stazione di Domodossola. Il 26 aprile è tempo di **"Ossola in Cantina"** per scoprire i piccoli produttori del Nord estremo del Piemonte, porzione di territorio la cui anima vitivinicola è ormai sempre più conosciuta, grazie ai livelli qualitativi degni di nota del Nebbiolo tradizionale, il Prùnent, pur con produzioni di nicchia che nascono nei vigneti eroici della Doc Valli Ossolane, con l'**Associazione Produttori Agricoli Ossolani (Apoa)**, l'Ais-Associazione Italiana Sommelier Verbania e la Condotta Slow Food Valle Ossola. Il **Consorzio del Lambrusco**, guidato da Claudio Biondi, per il 21 giugno, insieme all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, rilancia il suo evento **"World Lambrusco Day - Italian edition"**, con il quale la freschezza delle bollicine emiliane toccherà le vette più alte: per festeggiare la giornata tradizionalmente dedicata ai vini Lambrusco si salirà, infatti, sul tetto d'Europa, fino a Punta Helbronner a 3.466 metri sul Monte Bianco, un'occasione per avvicinarsi alle aziende, ai vini e alle caratteristiche del Lambrusco da un'altra prospettiva, sotto la guida del Master of Wine Gabriele Gorelli, e per confrontarsi con protagonisti di primo piano del fine dining sulle potenzialità di abbinamento delle bollicine emiliane a tavola con gli chef stellati Heinz Beck e Paolo Griffa. In programma

anche, e soprattutto, una degustazione aperta al pubblico lungo il tragitto della funivia Skyway Monte Bianco, dove operatori, turisti e appassionati potranno incontrare i produttori e gustare le bollicine emiliane in tutta la loro freschezza e varietà. Intanto, **Cave Mont Blanc** ha inaugurato la nuova avveniristica ed immersiva cantina **d'alta quota a 2.173 metri**, al Pavillon du Mont Fréty di Skyway Monte Bianco, a Courmayeur, un nuovo concept, progettato in collaborazione con il rinomato studio di architettura Giò Forma, che i viaggiatori che frequentano la celebre località alpina, destinazione d'eccellenza non solo per il turismo outdoor e il benessere, ma anche per la sua ricca offerta enogastronomica, possono visitare per conoscere i segreti della viticoltura di montagna e della spumantizzazione in quota. **"Le Prime di Vite in Riviera"** è in programma ad Albenga il 23 e il 24 marzo, con la masterclass "Pigato, il vitigno bianco più rappresentativo del Ponente Ligure", dedicata alla nuova annata delle 20 aziende della rete, alla biodiversità dei territori ed alla longevità di questo vino in Palazzo Vecchio, e con un walk around tasting nell'Ex Chiesa di San Lorenzo. La secolare arte del vino della **Cantina San Michele Appiano** incontra l'arte sperimentale e astratta di Robert Pan nel progetto **"Appius. Arte. Amore. Alto Adige"**, nella nuovissima cantina, ad Appiano sulla Strada del Vino, dedicata all'iconica Appius Cuvée creata con la selezione delle migliori uve di Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Sauvignon prodotte dai vigneti storici del Comune di Appiano, dove è stata svelata l'opera d'arte dell'artista bolzanino (scomposta in 10 elementi unici riprodotti in etichette in vetroresina applicate su altrettanti Mathusalem da 6 litri di Appius 2019, firmate dall'artista e da Hans Terzer, pioniere dei grandi vini bianchi altoatesini della cantina-simbolo dell'Alto Adige guidata da Klaus Pardatscher), primo passo di un progetto artistico più ampio che vuole celebrare la bellezza a tutto tondo. La presentazione ufficiale arriva al termine di un progetto studiato con cura per oltre un anno nei minimi dettagli da tutto il team di Cantina San Michele Appiano. Si resta ad Appiano, anche per **"Vinaltum"**, evento esclusivo dedicato agli amanti del vino e ai professionisti del settore, il 25 e il 26 maggio a Schloss Freudenstein, una location dal fascino unico nel cuore dell'Alto Adige, che ospita questo Festival delle eccellenze vitivinicole d'Italia e del mondo, con un'attenzione speciale rivolta ai Weinbauern del Trentino Alto Adige, tra degustazioni guidate dai sommelier, masterclass e narrazioni affascinanti degli artigiani del vino. E l'**Alto Adige** offre un'infinità di esperienze uniche nella stagione invernale, dalle escursioni a piedi o con le ciaspole per scoprire valli incantate e rifugi unici, alle piste da sci di fondo per immergersi in aree poco battute alle passeggiate in notturna, e, ovviamente, tante in cui l'enogastronomia è protagonista. In **Alta Badia** sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, sono gli chef stellati, da Massimiliano Alajmo a Giuseppe Guida, da Viviana Varese a Valeria Piccini, da Giancarlo Morelli a Simone Padoan, tra gli altri, accanto a Simone Cantafio del ristorante La Stua de Michil dell'Hotel La Perla di Corvara, 1 Stella Michelin, a fare gli onori di casa, ospiti nei rifugi, i protagonisti nelle piste nella stagione sciistica Dolomiti Superski 2024/2025, con **"Sciare con Gusto"**, evento ormai cult all'edizione n. 15, nato da un'idea dello chef tristellato Norbert Niederkofler, grazie al quale, tra una pista e l'altra è possibile degustare le loro prelibate delizie, accompagnate dalle etichette del Consorzio Vini Alto Adige. E anche quest'anno, l'iniziativa sostiene la Fondazione "La miglior vita possibile" per la realizzazione del nuovo Centro di Riferimento del Nordest per le Cure Palliative e Terapia del Dolore Pediatriche della Regione Veneto. Ma ci sono anche i **"Sommelier in pista"**, evento amatissimo per degustare nei rifugi alcuni tra i più pregiati vini del Consorzio Alto Adige accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista Ais-Associazione Italiana Sommelier (1 aprile). Fino al 23 marzo prosegue la **"Roda dles Saus"**, una settimana dedicata alla cucina ed alla cultura ladina nell'area sciistica Skitour La Crusc, abbinata ai migliori vini dell'Alto Adige. Il 23 marzo, infine, per gli amanti del vino ritorna anche quest'anno il **"Wine Skisafari"**, l'evento che porta le migliori etichette del Consorzio Vini Alto Adige in quota per una degustazione esclusiva nei rifugi. E fino al 30 marzo prosegue **"SpeckAperitivo"**, l'originale e gustoso happy hour con i tipici sapori altoatesini nei rifugi più suggestivi del comprensorio sciistico Gitschberg Jochtal dell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, grazie al quale l'aperitivo in montagna diventa un'esperienza unica e conviviale grazie alla collaborazione con il Consorzio Speck Alto Adige Igp. Anche in **Val d'Ega**, sempre sulle Dolomiti, tra una discesa e l'altra ci si immerge anche nel gusto, accompagnati dalla vista del Catinaccio e del maestoso Latemar che si specchia nelle acque leggendarie del Lago di Carezza, dove, fino al 30 marzo, la passione per la neve incontra le prelibatezze e



Lago di Carezza, dove, fino al 30 marzo, la passione per la neve incontra le prelibatezze e le specialità tipiche dell'Alto Adige, con **"Beef & Snow"** con la carne di manzo di alta qualità del territorio protagonista nei rifugi e ristoranti a Carezza e Obereggen. E anche il **FarmFood Festival**, il 29 marzo al Kurhaus di Merano, racconta i prodotti autentici dell'Alto Adige, 913 specialità locali, presentate direttamente dagli agricoltori altoatesini, 90 produttori selezionati, rappresentanti delle cinque regioni del territorio, solo prodotti di qualità certificata al 100% dai masi, in un evento promosso dal marchio di qualità Roter Hahn in collaborazione con il Merano WineFestival, tra degustazioni, show cooking di grandi chef, ma anche la possibilità di acquistare le prelibatezze. Domani e il 23 marzo a TrentoExpo a Trento, dopo un periodo di assenza, ritorna **"Vinifera" 2025**, l'evento che riunisce oltre cento vignaioli provenienti da tutte le regioni alpine e transalpine (Francia, Svizzera, Austria e Slovenia), con al fianco anche una selezione di produttori delle isole minori del Mediterraneo, presenti con i loro vini ai banchi d'assaggio dopo aver attraversato i mari di Pantelleria, Capraia, Ischia, Isola del Giglio, Ustica, Elba, Salina, e tanti altri, nei calici anche delle masterclass guidate da Jacopo Cossater e Matteo Gallelo. E, in collaborazione con Slow Food Trentino, sarà possibile assaggiare le diverse sfumature che offrono i mieli alpini e farsi incuriosire con la sezione dedicata ai grani antichi e allo scambio semi, realizzata in sinergia con Coltivare Condividendo e con Rete Semi Rurali. Dal 12 al 26 aprile, arriva una nuova edizione di **"DiVinNosiola"**, l'evento che celebra la Valle dei Laghi attraverso la sua storia, i suoi sapori e il suo fiore all'occhiello: la Nosiola, unico vitigno autoctono del Trentino a bacca bianca, un vero e proprio patrimonio culturale mantenuto vivo dall'Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc. Ad attendere i visitatori un ricco programma tra cultura, il rito collettivo della spremitura che riunisce le comunità trentine nella Settimana Santa per il simbolico passaggio dall'appassimento alla vinificazione (12 aprile), degustazioni guidate con Giuseppe Carrus del "Gambero Rosso", trekking nella natura del Garda Trentino, tra il Lago di Garda e Trento, e con attività anche di foraging, arte, spettacolo e musica e, per la prima volta, con il Nosiola Express, il Trenino del Vino Santo per un inedito tour tra le cantine, per scoprire l'unicità del Vino Santo Trentino Doc, Presidio Slow Food e del Vino Nosiola, accompagnato dalle prelibatezze preparate dagli chef dell'Alleanza della Chiocciola (con partenza e ritorno da Sarche). E dal 21 al 26 aprile, le cantine del territorio di Santa Massenza aprono le loro porte in occasione di "Di Cantina in Cantina".

Vistorta, con la Villa Brandolini, uno dei gioielli più affascinanti del Friuli Venezia Giulia, di proprietà della famiglia Brandolini d'Adda, nel borgo di Vistorta, a Sacile, rinnova il suo impegno a favore del patrimonio culturale e paesaggistico italiano supportando il Fai-Fondo per l'Ambiente Italiano in occasione delle **"Giornate di Primavera"**: domani e il 23 marzo la Tenuta aprirà alcuni dei suoi spazi al pubblico, offrendo un ricco programma di visite guidate ed eventi speciali per celebrare la bellezza e la storia del territorio, il tutto accompagnato dai vini della sua azienda vitivinicola. Il 12 e il 13 aprile a Claut, incantevole località immersa nel cuore delle Dolomiti friulane, torna la **"Festa del Pestith e dei Fermentati"**, un'opportunità per immergersi nelle tradizioni culinarie della regione, scoprire le produzioni artigianali locali e lasciarsi conquistare dai sapori autentici, come il Presidio Slow Food del Pestith, che celebra la biodiversità e il patrimonio gastronomico del Friuli Venezia Giulia. E il tutto mentre Gorizia e Nova Gorica, prima "Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera" 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con **"Go! 2025"**, in cui anche l'enogastronomia è protagonista, dal "Treno del vino Valle del Vipacco" (da domani al 19 aprile), un viaggio in un treno sloveno d'epoca su una vecchia linea ferroviaria risalente all'Impero austro-ungarico con un viticoltore a bordo per assaggiare i migliori vini della regione, a "Le Giornate delle Cantine Aperte" tra i vigneti di Brda, il Collio Sloveno (14-15 giugno), da "Su pietra e terra", evento teatrale-musicale dedicato alle eccellenze del Carso, a Gradina (27 giugno), allo storico "Gusti di Frontiera, Gusti senza frontiere" a Gorizia, ma anche nel vicino versante sloveno, perché per l'occasione i cibi saranno declinati in chiave transfrontaliera (26-28 settembre). E **PromoTursimoFvg** organizza per tutto l'anno visite guidate per vivere ed esplorare il territorio in modo unico ed esclusivo: la prima, "Atmosfera goriziana - Tour classico", per godere di Gorizia, del Collio, del Brda, del fiume Isonzo simbolo della Prima Guerra Mondiale e dei tre rilievi su cui si sono svolte alcune delle battaglie più importanti della Grande Guerra in Italia, Calvario, Sabotino e San Michele, mentre gli eleganti palazzi e i monumenti della città sono invece i testimoni tangibili di un passato glorioso all'interno di quello che fu l'Impero Asburgico; la seconda experience, "Gorizia - Una storia di frontiera" porta direttamente nella

avagliata storia della città nel Novecento, avvicinandosi al confine dove si riverbera ancora il ricordo dello strazio di tante famiglie, e dove si potrà imparare cos'è la repubblica, i sotterfugi dei contrabbandieri e cosa accadde in una curiosa domenica d'agosto.

WeFood è il Festival che celebra le eccellenze enogastronomiche delle regioni Veneto, Emilia-Romagna e Friuli-Venezia Giulia, promosso da Gruppo Nem Nord Est Multimedia, NordEst e ItalyPost, e con le partnership di Lattebusche e Le Tenute Leone Alato, in programma domani e il 23 marzo in diverse location, con la possibilità di visitare aziende vinicole e le "Fabbriche del Gusto", produttori di specialità tipiche - da Astoria Vines ad Acetaia Giusti, da Cà del Frà a Costa Aurente, da Maelli a Frantoio Bonamini, da Torre Rosazza alle aziende del Distretto Biologico Valli del Panaro e Appennino Modenese - tra showcooking, conferenze e laboratori tematici. Tra le aziende protagoniste spiccano Astoria Wines, Acetaia Giusti, La Glacere, Cantina del Frignano, Iso Melotti e le aziende del Distretto Biologico Valli del Panaro e Appennino Modenese. Artesa, azienda leader in Italia nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e promozione per il canale horeca, riparte con il suo "giro d'Italia enoico" con i **"Wine Lab"**, gli incontri itineranti tra gli operatori del fuoricasa e i produttori partner, selezionati ad ogni tappa tra le oltre 130 cantine da Italia, Europa e Usa, che firmano i vini di qualità del suo vasto portfolio: la prossima tappa è il 24 marzo al Crowne Plaza Hotel & Resort Verona, dove i gestori dei locali veneti potranno degustare centinaia di vini di qualità e conoscere da vicino oltre 80 produttori da tutta Italia (con un focus sulle cantine del territorio) e da Francia, Spagna, Germania, Austria, Slovenia e California, con la consulenza anche "su misura" dei Wine Specialist di Partesa. Dopo Verona, i Wine Lab tornano tappa a Roma il 31 marzo, per poi riprendere in autunno in Piemonte, Lombardia, Veneto e Marche. A Verona, dal 6 al 9 aprile, va in scena **Vinitaly 2025** a Ronchi Veronese, l'evento di riferimento mondiale del vino italiano, con il tradizionale prologo **"Opera Wine" 2025**, la grande degustazione firmata dal magazine Usa "Wine Spectator" con 131 cantine italiane. E nei giorni di Vinitaly, **"Ode al futuro"** sarà una mostra immersiva voluta da **Pasqua** e dalla famiglia Pasqua per celebrare 100 anni di storia, con tanti appuntamenti in fiera e in città, dove un percorso museale site specific, raccolto nella preziosa cornice di Giardino Giusti ed articolato in più sale espositive, accompagnerà il visitatore attraverso la storia, presente e futuro, della griffe veneta. Compie 20 anni **"VinNatur Tasting"**, appuntamento di riferimento per gli amanti del vino naturale e i professionisti del settore, che si terrà dal 5 al 7 aprile allo showroom Margraf di Gambellara, organizzato dall'Associazione VinNatur, e che accoglierà 180 vignaioli dall'Italia e da diversi Paesi europei, pronti a raccontarsi con assaggi e incontri dedicati al bere naturale. Tra le novità, la possibilità per i visitatori di comperare direttamente le etichette in degustazione. Il food offrirà una selezione di prodotti di qualità di piccole realtà italiane, per esplorare la cultura gastronomica del Belpaese e apportare artigiani locali. Sulle Colline di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio UNESCO è tornata la **"Primavera del Prosecco"**, che con le sue 15 mostre celebra l'edizione 30, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le operose cantine che hanno reso celebre il vino del territorio: gastronomia, storia e cultura diventano un unico percorso, un viaggio nella bellezza alla scoperta dei luoghi in cui è nata l'arte enologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., dove al "saper fare" si coniuga la valorizzazione di un ambiente Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le mostre del vino si sono aperte a Santo Stefano di Valdobbiadene (fino al 25 marzo), per proseguire poi a Col San Martino (10-27 aprile), Fiano (18 aprile-1 maggio), San Pietro di Barbozza (19-30 aprile), Colbertaldo di Vidor (23 aprile-4 maggio), Ogliano di Conegliano (24 aprile-4 maggio), Guia di Valdobbiadene (24 aprile-11 maggio), San Giovanni di Valdobbiadene (25 aprile-4 maggio), Cison di Montebelluna (26 aprile-4 maggio), Refrontolo (26 aprile-11 maggio), Comba di Montebelluna (9-18 maggio), Regonella (9-26 maggio), Corbanese (17 maggio-2 giugno), Vittorio Veneto (23 maggio-2 giugno), e si concluderanno a San Pietro di Feletto (24 maggio-8 giugno). La rassegna fa da cornice a tanti eventi, come la "Giornata regionale dei Colli veneti" (23 marzo), il concorso enologico "Fascetta d'oro" e la "Slow bike" promossa dalla rete Visit Prosecco Hills. E per gli amanti delle bollicine venete prosegue anche **"Visit Cantina"** (fino al 30 marzo 2026), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna,



da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. La mostra fotografica **"Il passo del viandante"**, con gli scatti di Arcangelo Piai delle Colline del Prosecco Docg di Conegliano e Valdobbiadene, organizzata da **Amorim Cork Italia**, dal 29 marzo al 25 maggio, è esposta nell'ex-opificio di Villa dei Cedri a Valdobbiadene.

Il 31 marzo al Museo Stanguellini di Modena nasce la nuova associazione **Custodi del Lambrusco**, un gruppo di 25 produttori di Modena e Reggio Emilia, tra piccole e grandi realtà, che, non condividendo la visione del Consorzio, hanno deciso di unirsi per valorizzare al meglio il Lambrusco e raccontarlo senza divisioni territoriali, accomunati dalla qualità come filo conduttore, come racconta il loro Manifesto. Un invito ad esplorare con lentezza le meraviglie di uno dei territori più belli d'Italia: è quello di **"Festina Lente"**, il progetto che nel 2025 celebra Ferrara e il Delta del Po per due anniversari di straordinaria importanza, i 30 anni dal riconoscimento Unesco della città come esempio perfetto di urbanistica rinascimentale, e i 10 anni del Delta del Po come Riserva della Biosfera Mab Unesco, tra itinerari tematici e un ricco calendario di eventi che celebra arte, gastronomia e tradizioni. L'edizione n. 42 di **"Macfrut"**, la Fiera internazionale della filiera dell'ortofrutta, è, invece, in programma al Rimini Expo Centre dal 6 all'8 maggio. Il **"Wein Tour Cattolica"**, l'evento che celebra il vino in tutte le sue sfaccettature, va in scena a Cattolica dal 16 al 18 maggio, con un percorso enogastronomico e con la partecipazione di un numero di etichette di anno in anno più grande, delle migliori cantine dal piacentino a Rimini, e in un'edizione speciale dedicata ai vini bianchi dell'Emilia-Romagna, protagonisti anche di seminari e masterclass. La **"Champagne Experience"**, il più importante evento dedicato alle bollicine francesi in Italia firmato da Excellence Sidi - che, guidata da Luca Cuzzoli, riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza (Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzzoli Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philharmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca e Ceretto Terroirs) - dalla sua edizione n. 8, sarà di scena non più a Modena, ma a Bologna, il 5 ed il 6 ottobre a BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo la partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi).

"Materia - Fine and Rare Wine", l'asta live di Pandolfini, organizzata il 10 e l'11 aprile a Firenze metterà in fila alcune delle più grandi espressioni del terroir italiano e francese, dalle colline toscane e piemontesi alle vigne della Borgogna e di Bordeaux, selezionando etichette che rappresentano il vertice della vinificazione mondiale. Nuova edizione per **"Terre di Toscana"**, evento-degustazione organizzato dalla testata "L'Acquabuona", che, il 23 e il 24 marzo, riunirà all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido di Camaiore in Versilia 140 vignaioli dei più grandi vini di Toscana, per più di 700 etichette, da tutti i territori della regione, da Bolgheri alla Val di Cornia, da Carmignano al Chianti, dal Chianti Classico alle Colline Lucchesi e Pisane, da Candia e Lunigiana alla Maremma, dal Montecucco a Montalcino, da Montepulciano alla Val d'Orcia, da San Gimignano ad Arezzo - da Argiano a Banfi, da Canalicchio di Sopra a Castello del Terriccio, da Castello di Albola-Zonini1821 a Castello di Volpaia, da ColleMassari a Dei, da Fabio Motta a Giodo, da Grattamacco a Il Marroneto, da Isole e Olena a Lamole di Lamole, da Le Chiuse a Le Ragnaie, da Mazzei a Petra, da Petrolo a Ridolfi, da Rocca delle Macie - Famiglia Zingarelli a Salcheto, dalla Tenuta San Guido alla Tenuta Sette Ponti e Tua Rita, per citarne solo alcune - con una proposta anche di vecchie annate in grado di raccontare più di mille parole le potenzialità evolutive di alcune etichette iconiche. A seguire, il 30 e il 31 marzo, si terrà al Real Collegio di Lucca, l'evento **"Vini delle Coste"**, dedicato al racconto ad appassionati ed addetti ai lavori di oltre 300 vini dei territori baciati dal sole e bagnati dal mare, dalla Toscana - con i vini delle Colline Lucchesi, Montecarlo e Garfagnana, Colline Pisane, Candia e Lunigiana, espressioni dei territori di Lucca, Pisa e Massa, ma anche della Maremma e dell'Arcipelago Toscano - alla vicina Liguria, dalle espressioni provenienti da tante regioni d'Italia che condividono il sole e il profumo del mare, da Terroir Marche con i vignaioli biodinamici all'Abruzzo, passando per le novità enologiche nazionali e internazionali del Mediterraneo e non solo, e con una rinnovata attenzione alla viticoltura eroica, sociale e alle aziende che hanno scelto di conservare ed investire nella storia vitivinicola dei territori e nelle produzioni della tradizione, come racconteranno 80 produttori presenti. Co-protagonisti, gli chef e gli ospiti di **"Condimenti"**, format ideato dallo chef Cristiano

Tomei per interpretare il mondo attraverso il cibo e il vino, e legato anche al Lucca Comics & Games, evento internazionale dedicato al fumetto e che vede anche il progetto Foodmetti - Artisti delle tavole, "festival nel festival" dedicato alle eccellenze del mondo fumettistico ed enogastronomico, diretto da chef Tomei. L'edizione 2025 di **"Regina Ribelle Vernaccia di San Gimignano Wine Fest"** si terrà dal 15 al 18 maggio nella "New York del Medioevo", dove torna il Festival voluto dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano in partnership con il Comune, dedicato alla Vernaccia di San Gimignano nel suo territorio. Che si prepara ad incontrare i wine lovers, il 17 e il 18 maggio, con una degustazione itinerante nella "città delle torri" alla presenza dei produttori, ma anche masterclass, laboratori di abbinamento cibo-vino con i prodotti tipici toscani e i ristoranti locali e, ancora, intrattenimento per i grandi - tra cui il Dj-set serale alla Rocca di Montestaffoli - e per i piccoli. A conclusione, verrà premiato anche il Miglior Sommelier Ais 2025 della Toscana. L'evento sarà anticipato, il 15 e il 16 maggio, dalla presentazione delle nuove annate in commercio ai media, con la cerimonia al Museo di Arte Moderna e Contemporanea R. De Grada con Irina Strozzi, presidente del Consorzio e le istituzioni. Ci saranno un focus speciale sulla Doc San Gimignano di rossi, rosati e Vin Santo del territorio con una masterclass condotta da Marco Sabellico del "Gambero Rosso", un'esclusiva visita privata alla Galleria Continua - International Contemporary Gallery Art per ammirare opere di importanti artisti internazionali, una cena a sei mani dedicata all'arte bianca che illustrerà la versatilità di abbinamento della Vernaccia con le pizze di Massimo Giovannini (Apogeo, Pietrasanta), Giovanni Santarpia (Santarpia, Firenze) e Tommaso Vatti (La Pergola, Radicondoli), mentre il giorno seguente ci saranno il press tour nelle aziende e una cena di gala dello chef Gaetano Trovato del ristorante due Stelle Michelin Arnolfo di Colle di Val d'Elsa nella scenografica Piazza del Duomo di San Gimignano. E nasce anche la **"Chianti Lovers Week"**, la settimana dedicata al Vino Chianti Docg promossa, dal 5 all'11 maggio, dal Consorzio Vino Chianti, che ha aperto le candidature per ristoranti, enoteche e location che vogliono far parte del programma ufficiale, con degustazioni, cene a tema, esperienze enogastronomiche e iniziative culturali (entro il 30 marzo). E che avrà un gran finale, il 10 e 11 maggio, alla Manifattura Tabacchi a Firenze, che riunirà appassionati, produttori e addetti ai lavori per celebrare la cultura del Chianti Docg, annata 2024, con musica, degustazioni e ospiti speciali. **Castel Monastero**, incantevole resort a 5 stelle che sorge tra le mura di un antico monastero medievale immerso nel Chianti Classico a Castelnuovo Berardenga, di proprietà della famiglia Marcegaglia, lancia **Longevity Camp "la dolce vita toscana"**, un percorso dedicato al benessere e alla longevità che, dal 1 al 6 aprile, unisce la bellezza del territorio toscano a insegnamenti innovativi sulla salute, un tributo al piacere di vivere in connessione con la natura. Intanto, Qualivita compie 25 anni e per l'occasione ha lanciato il Festival **"Il gusto della cultura e la cultura del gusto"**, un programma di incontri "diffusi" a Siena con importanti figure della cultura e della scienza e con la Dop economy al centro del dibattito, che, dopo il filosofo Umberto Galimberti, l'economista Stefano Bartolini, il giornalista Patrizio Roversi, lo storico Duccio Balestracci, il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e lo chef trisstellato Massimo Bottura, patron dell'Osteria Francescana a Modena, prosegue il 27 marzo con il direttore di Treccani Massimo Bray al Santa Maria della Scala, il 14 aprile, stessa location, con il manager e ad Banca Monte dei Paschi di Siena Luigi Lovaglio, e, infine, il 13 maggio, con lo psicoanalista Massimo Recalcati al Teatro dei Rinnovati. A San Giovanni d'Asso (Montalcino) il 29 e il 30 marzo è tempo della **fiesta del "Tartufo Marzuolo delle Crete Senesi"**, con l'Associazione Tartufai Senesi, e un'anteprima, domani, con l'Apericena in Castello "Aspettando il tartufo marzuolo" e visita al Bosco della Ragnaia. Dal 24 al 27 aprile a San Quirico d'Orcia, nel cuore della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, torna l'"**Orcia Wine Festival** promosso dal Comune con il Consorzio Orcia Doc, con i banchi di assaggio e masterclass a Palazzo Chigi, ed eventi anche ai bellissimi Horti Leonini. **Cantine Dei**, griffe del Vino Nobile, il 29 marzo a Montepulciano, apre le porte della cantina per un **"Aperi-Musica"** con le prelibatezze a cura di Ciro Caramella, con lo spettacolo da "Lucio a Lucia", con la "Musicisti Nati" band, con la voce di Caterina Dei, il sax di Luca Ravagni, la voce narrante di Stefano Ciatti, ed i direttori artistici Diego Perugini e Filippo Zazzeri.

L'edizione n. 56 di **"Agriumbria"**, fiera nazionale dell'agricoltura, dell'alimentazione e della zootecnia, è in programma all'Umbriafiere di Bastia Umbra dal 28 al 30 marzo. E l'Umbria, con **"Porchettiamo"**, da cuore "verde", diventa anche il cuore "rosa" d'Italia, celebrando con la ormai storica rassegna, nel borgo di San Terenziano di Gualdo



celebrando con la ormai storica rassegna, nel borgo di San Terenziano di Gualdo Cattaneo, dal 16 al 18 maggio, il cibo di strada più amato del Belpaese, ovvero la porchetta, e con la novità del "Maggio del Maiale", con una serie di iniziative che animano tutta la regione. A Montefalco, "Anteprima Sagrantino" dedicata alle nuove annate dei vini dei territori di Montefalco e Spoleto, organizzata dal [Consorzio dei Vini di Montefalco](#), sarà di scena il 17 e il 18 giugno.

"[Distinti Salumi](#)" è la kermesse di Cagli organizzata da Slow Food Italia e Slow Food Marche con il sostegno della Regione Marche, che dal 25 al 27 aprile, torna nel centro storico del borgo marchigiano per far conoscere la migliore norcineria artigianale italiana, tra Laboratori del Gusto, degustazioni a cura di cuoche e cuochi dell'Alleanza Slow Food, attività per famiglie, momenti di approfondimento e il mercato con 50 produttori e artigiani del cibo. Si sono aperte le selezioni della "Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce", la sfida italiana a colpi di padelle e cucchiari tra chef professionisti, freelance e personal chef che ambiscono al titolo di Campione italiano dei brodetti e delle zuppe di pesce, mettendo nel piatto anche una ricetta inedita, puntando alla finale che li vedrà protagonisti il 31 maggio e il 1 giugno a Fano nell'edizione n. 23 di "[BrodettoFest](#)", il Festival nazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce.

Dal 24 al 26 marzo, in occasione dell'anniversario dei Trattati di Roma, il Ministero dell'Agricoltura organizza "Agricoltura È", un Villaggio nel cuore della Capitale per raccontare la centralità e la poliedricità dell'agricoltura nella vita quotidiana di ognuno di noi, e che trasforma Piazza della Repubblica in un grande spazio esperienziale, dove scoprire da vicino il mondo dell'agricoltura in tutte le sue sfaccettature. Eataly Roma Ostiense celebra due piatti principi della romanità, con l'"[Amatriciana & Carbonara Festival](#)", un'occasione preziosa per gustare la cucina romana in un'atmosfera conviviale e festosa, da oggi al 23 marzo, e dal 28 al 30 marzo. "Joy! Un viaggio nel mondo Nutella per i suoi 60 anni" è l'omaggio del [Maxxi](#), il Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo di Roma, ad uno dei simboli del made in Italy, con la mostra a cura di Chiara Bertini e realizzata in collaborazione con Ferrero, che è un viaggio nella storia della crema spalmabile più famosa del mondo attraverso un percorso espositivo dalle forme avvolgenti, che invita i visitatori a interagire e creare un momento di gioia condivisa (fino al 20 aprile). Il "[World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream](#)", uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla [Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria \(Fipgc\)](#) torna nel 2025, il 6 e 7 novembre, sempre a Roma, all'Hotel Roma. Il 24 e 25 marzo, 33 produttori vitivinicoli del Sud del Lazio, da Frosinone a Latina, si incontrano con i professionisti del settore a "[Oltre Roma Wine Tour](#)", promosso dalla Camera di Commercio di Frosinone-Latina e dalla sua Azienda Speciale Informare, con la collaborazione delle Strade del Vino dell'Olio e dei Sapori della Provincia di Latina e del Vino Cesanese, dei Consorzi del Cesanese del Piglio Docg, del Cabernet di Atina Dop e del Cori Doc, al Salone delle Mescite di Fonte Bonifacio VIII, a Fuggi. Ad aprire l'evento la conferenza "I Vitigni Autoctoni: la nostra identità, il nostro patrimonio", un momento di approfondimento sul valore della produzione vitivinicola del territorio, un tesoro enologico che porta con sé secoli di tradizione e storia, di cui parleranno, tra gli altri, Giovanni Acampora, presidente d'Camera di Commercio Frosinone-Latina, Giancarlo Righini, assessore al Bilancio, Agricoltura e Sovranità Alimentare Regione Lazio, Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, e Massimiliano Raffa, Commissario Straordinario Arsial, moderati dalla giornalista Mariarita Grieco, vicedirettore Tg1 Rai.

Anche il "[Paestum Wine Fest](#)", fondato da Angelo Zarra, founder di Zeta Enoteca, e Alessandro Rossi, Wine Manager Partesa, ha annunciato le date dell'edizione n. 14, dal 4 al 6 maggio al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum di Salerno, dove riunirà professionisti del marketing e della comunicazione, operatori horeca e consumatori, per fare business con le migliori cantine italiane nel più grande Salone del Centro e del Sud Italia, e per farle conoscere anche ai wine lovers. Già all'opera anche Matteo Zappale, Official Brand Ambassador Paestum Wine Fest e selezionatore del Wine Club, esclusivo collettivo di operatori altamente specializzati nel settore della sommellerie, provenienti da esperienze di alta ristorazione per promuovere e divulgare il mondo del vino, per il Pwf Limited Edition, ed è stato rinnovato l'accordo per la borsa di studio con Intrecci - Scuola di Alta Formazione e Accoglienza delle sorelle Dominga, Marta ed Enrica Cotarella. Si resta al Next di Capaccio-Paestum anche per il "[Campionato della Pasta Fresca Fatta a Mano](#)", l'unica competizione al mondo dedicata

alla straordinaria arte della pasta fatta a mano, dal 30 maggio al 1 giugno, in occasione del "[DMed - Salone della Dieta Mediterranea](#)". "[Campania Stories](#)" 2025, la presentazione delle nuove annate di vini delle principali denominazioni campane si terrà, a seguire, dal 18 al 21 maggio sul Vesuvio.

Il 1 giugno torna "[La Vieste en Rose](#)", kermesse dedicata al vino rosato e per scoprire le meraviglie che ci riserva un territorio unico come la Puglia e in particolare il Gargano e Vieste, ormai mete riconosciute e apprezzate a livello turistico in tutto il mondo. Ad anticiparla, un meeting tecnico-enologico dal 29 maggio al 1 giugno, con esperti a confronto su progetti del vino rosato, tra passato, presente e futuro. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, invece, l'edizione n. 20 di "[Radici del Sud](#)" 2025, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno.

Pluralismo delle culture, bellezza della natura e qualità dei prodotti, sono gli elementi che hanno fatto la differenza nel riconoscimento di "[European Region of Gastronomy](#)" 2025 assegnato alla Regione Sicilia, e per la prima volta all'Italia, dall'Istituto internazionale di gastronomia, cultura, arti e turismo (Igcet), e che daranno vita ad una serie di appuntamenti, da maggio a ottobre in 20 comuni, dove i visitatori potranno scoprire o riscoprire un patrimonio agroalimentare sempre più protagonista della cucina italiana e nel mondo. La Fondazione Radicepura presenta l'edizione n. 5 del "[Radicepura Garden Festival](#)", Biennale del giardino mediterraneo che si terrà a Giarre da maggio a dicembre e che avrà come tema "Chaos (and) order in the garden", argomento di ricerca che sarà interpretato dai team di paesaggisti under 36 selezionati tramite un bando internazionale; alla call si sono iscritti oltre 1.100 progettisti provenienti da oltre 60 Paesi, confermando il crescente interesse per questo appuntamento unico nel suo genere, firmato dal direttore artistico Antonio Perazzi. Guest star, la pluripremiata paesaggista Sarah Eberle, membro onorario della Royal Horticultural Society, che vanta ben 17 Rhs Gold Medals al "Chelsea Flower Show", e che realizzerà un giardino che andrà ad arricchire la collezione di progetti d'autore del Parco, che vanta contributi di François Abélanet, James Basson, Paolo Pejrone, Michael Péna, Antonio Perazzi, Andy Sturgeon, Kamelia Bin Zaal, Alfio Bonanno, Emilio Isgrò e Adrian Paci. [Contini 1898](#), la cantina più antica della Sardegna a Cabras, inaugura la stagione primaverile con un evento esclusivo che celebra la rinascita della natura e la tradizione vitivinicola del Sinis: stasera enologia d'eccellenza, dal Vermentino al Cannonau, passando per la Vernaccia di Oristano, gastronomia territoriale e intrattenimento di qualità sono gli ingredienti della "[Primavera in Cantina](#)".


Infine, da marzo ad ottobre, c'è "[Vigneti Aperti](#)", primo appuntamento del Movimento Turismo del Vino, con una nuova formula che unisce alla visita delle cantine gli itinerari all'aria aperta, una proposta pensata per gli amanti della natura, per i giovani e per le famiglie, ma anche per i curiosi che desiderano scoprire i territori dove si produce il vino, attraverso "Wine trekking - i paesaggi del vino" proposti dalle cantine di tutta Italia. Spazio alla salute ed alla scienza, perché il 29 e il 30 marzo, la Fondazione Umberto Veronesi Ets torna nelle principali piazze italiane con "[Il Pomodoro per la ricerca. Buono per te, buono per l'ambiente](#)", un'iniziativa ideata per raccogliere fondi e finanziare la ricerca in ambito pediatrico, al fine di garantire le migliori cure possibili ai bambini malati di tumore e aumentare le loro aspettative di guarigione. Per concludere in dolcezza, il 24 marzo, è la Giornata Europea del Gelato Artigianale, il "[Gelato Day](#)" 2025, unica giornata che il Parlamento europeo abbia mai dedicato ad un alimento, dedicata al Giubileo e patrocinata dal Dicastero per l'Evangelizzazione e dal Ministero dell'Agricoltura, con il Gusto dell'Anno "Hallelujah", una raffinata gianduia con nocciole tostate, arricchita da una variegatura di cioccolato puro, e un ricco calendario di eventi a Roma, in tutta Italia e in Europa. E con partenza il 9 maggio, in Albania, con tre tappe, la prima da Durazzo a Tirana, le crono nella capitale del Paese e a Valona, per poi arrivare in Italia, con un percorso che, lungo 3.413,3 chilometri, partendo dalla Puglia, il 13 maggio, attraverserà il Belpaese fino alle Dolomiti, con l'ultima tappa a Roma, tra le bellezze della Città Eterna, il 1 giugno, cresce l'attesa per il "[Giro d'Italia](#)" 2025, tra le gare di ciclismo più amate e seguite a livello internazionale. E che, oltre alle imprese dei



campioni dei pedali, racconterà a 700 milioni di persone in tutto il mondo, le bellezze, l'enogastronomia, l'agricoltura ed il vino italiano. Perché se non c'è più, da qualche anno, una "Wine Stage" vera e propria, tanti saranno i territori vinicoli toccati o lambiti dalla carovana rosa, tra fughe e sprint in volata, cronometro e scalate epiche: dalla tappa tra Alberobello e Lecce (13 maggio) all'Irpinia (15 maggio), dalle colline del Montepulciano d'Abruzzo e del Verdicchio di Matelica (16-17 maggio) alla tappa Gubbio-Siena, che attraverserà sugli sterrati i territori in cui il Sangiovese la fa da padrone (il 18 maggio, tra le colline del Chianti e del Chianti Classico, e lambendo quelle del Vino Nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino), da Soave e la Valpolicella (23 maggio) alla tappa con partenza da Treviso, attraverso i territori del Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con arrivo a Gorizia/Nova Gorica nel Collio, tra Friuli e Slovenia (24 maggio), fino ai vigneti di montagna del Trentodoc, con la partenza dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (28 maggio).

Copyright © 2000/2025





THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY
Sabato 29 Marzo 2025 - Aggiornato alle 00:13


MONDO NON SOLO VINO **NEWSLETTER** LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI W

ITALIA
LAGENDA WINENEWS

Da "Anteprima del Ruchè" a Torino a "Derthona Due.Zero" a Tortona, i vitigni autoctoni protagonisti

Ma anche i "Vini delle Coste" a Lucca, il "Longevity Camp" a Castel Monastero, la "Festa del Bio" e "Giallo Limoncello" da Trimani a Roma

TORINO, 28 MARZO 2025, ORE 15:30



L'Anteprima del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg a Torino con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato (ph: Facebook/Montalbera)

Dall'Anteprima del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg a Torino, con la nuova annata di uno dei vini più intriganti del Monferrato raccontato dai produttori del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, a "Derthona Due.Zero" a Tortona, l'Anteprima della nuova annata del vino bianco che nasce dal vitigno Timorasso firmata dal Consorzio dei Vini Colli Tortonesi, ai "Vini delle Coste" a Lucca, la kermesse dei vini dei territori baciati dal sole e bagnati dal mare di tutta Italia, sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews con protagonisti i vitigni autoctoni del Belpaese. Nella quale, per gli amanti delle bollicine, con "Visit Cantina", le aziende del Prosecco Docg aprono le porte lungo la Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene nelle Colline Patrimonio Unesco, dove, a Valdobbiadene, è esposta anche la mostra fotografica "Il passo del viandante" di Arcangelo Piai per Amorim Cork Italia. In montagna, nei rifugi sulle Dolomiti, si va dai "Sommelier in pista" dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier con i vini del Consorzio Alto Adige, agli happy hour "SpeckAperitivo" nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, ed a "Beef & Snow" in Val d'Ega con le prelibatezze altoatesine come la carne di manzo, protagoniste anche al "FarmFood Festival" a Merano in collaborazione con Merano WineFestival. Nel programma di Gorizia e Nova Gorica "Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera" 2025 si viaggia sul "Treno del vino Valle del Vipacco" sulla vecchia linea ferroviaria austro-ungarica con a bordo un viticoltore. A Cremona il "Formaggi & Sorrisi, cheese & friends festival" è dedicato alle eccellenze casearie italiane, simbolo del made in Italy, protagoniste anche a "Formaggio in Villa" a Cittadella. Con "La Primavera del Castellinaldo" a Guarene l'Associazione Vignaioli del Castellinaldo racconta la Barbera d'Alba. A Modena nasce la nuova associazione Custodi del Lambrusco, che riunisce un gruppo di produttori di Modena e Reggio Emilia, mentre Parma, capitale della "Food Valley" italiana, fa da sfondo al "Campionato Mondiale della Pizza". A Firenze il Chianti Docg sposa trippa e lambredotto nel primo "LampredOrto", in Chianti Classico Castel Monastero lancia Longevity Camp "la dolce vita toscana", un percorso dedicato al benessere e alla longevità, le Cantine Dei, griffe del Vino Nobile di Montepulciano, aprono le porte per un "Aperi-Musica", ed a San Giovanni d'Asso è tempo della festa del "Tartufo Marzuolo delle Crete Senesi". A Bastia Umbria si apre "Agriumbria", la fiera

nazionale dell'agricoltura, dell'alimentazione e della zootecnia, e lungo la Strada dell'Olio Evo Dop Umbria ripartono le "Passeggiate & buon gusto di primavera 2025 tra borghi, ulivi e fattorie". A Roma torna la "Festa del Bio" promossa da Federbio e Slow Food Italia, e c'è "Giallo Limoncello", la rassegna eno-letteraria dello storico winebar Trimani, ma arrivano anche Partesa con i "Wine Lab", gli incontri itineranti tra le sue cantine da Italia, Europa e Usa e gli operatori del fuoricasa, e le "Sbarbatelle", l'Associazione non-profit di produttrici di vino under 40 raccontate da Ais-Associazione Italiana Sommelier Lazio, mentre Eatly Roma Ostiense celebra la cucina romana con l'"Amatriciana & Carbonara Festival", e va in scena l'asta di vini di beneficenza organizzata dalla Fondazione Operation Smile Italia Ets. Senza dimenticare che nelle cantine del Movimento Turismo del Vino di tutta Italia ci sono i "Vigneti Aperti" che uniscono alla visita in azienda itinerari all'aria aperta per tutta la famiglia. E che la Fondazione Umberto Veronesi Ets torna nelle piazze italiane con "Il Pomodoro per la ricerca. Buono per te, buono per l'ambiente".

Il 31 marzo all'Nh Hotel Collection Piazza Carlina, a Torino, arriva l'"Anteprima del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg" con la nuova annata di un vino che incarna il fascino e il mistero di un vitigno raro e prezioso, con una storia che affonda le sue radici in racconti di antichi monasteri e intuizioni visionarie come quelle di Don Giacomo Cauda, e che ha saputo affermarsi come una delle espressioni più intriganti del Monferrato, raccontato dai produttori del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato guidato da Vitaliano Maccario, insieme a Go Wine. Le cantine? Da Pierfrancesco Gatto a La Miraja, da Tommaso Bosco a Caldera, da Cantina di Casorzo alla Cantina Sociale di Castagnole Monferrato, da Cantine Bava a Cantine Sant'Agata, da Esse Erre Agricola a Ferraris Agricola, da Goggiano a Montalbera, da Poggio Ridente a Prediomagno e Tenuta Montemagno. L'evento sarà articolato in una degustazione alla cieca riservata a giornalisti e operatori del settore, e in banchi d'assaggio aperti anche al pubblico. E Torino che, il 19 giugno, ospiterà la cerimonia di premiazione dei "The World's 50 Best Restaurants", tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terrà in Italia, grazie alla Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalità, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. Il Consorzio dei Vini Colli Tortonesi, guidato da Gian Paolo Repetto, firma "Derthona Due.Zero", l'evento dedicato all'Anteprima per appassionati e media (domani e il 30 marzo), e addetti ai lavori (il 31 marzo) della nuova annata 2023, ma anche una selezione di Riserve, del vino bianco che nasce dal vitigno Timorasso, con il walk around tasting con più di 50 produttori e le masterclass di approfondimento al Museo Orsi di Tortona. Tornano anche "I grandi terroir del Barolo", evento ideato da Go Wine, il 12 e il 13 aprile a Palazzo Martinengo - Moda Venue a Monforte d'Alba, nel cuore della Langa del Barolo, tra banchi d'assaggio e masterclass con cantine come Anna Maria Abbona e Silvano Bolmida, da Cascina Chicco a Marchesi di Barolo, da Fratelli Monchiero a Giovanni Sordo. Intanto, Coconato, incastonata nel cuore del Monferrato, riscopre e celebra le proprie radici enogastronomiche con il ciclo dei "Banchetti Enogastronomici" (fino all'8 maggio), firmati Consorzio Coconato Riviera del Monferrato, Associazione Discepoli di Escoffier e Comune di Coconato, che vanta di aver dato i natali al primo collaboratore italiano di Auguste Escoffier, Silvestro Cavallito, ispiratore di una delle ricette elaborate dal grande cuoco francese, il fricandò, protagonista della "tenzone culinaria" tra i ristoranti del territorio. Tanti appuntamenti anche per il Consorzio del Roccaverano Dop, da "Albenga in Tavola" ad Albenga (domani) all'"Evoe Festival di Recco", il Festival dell'arte gastronomica promosso dal Consorzio della Focaccia di Recco (domani e il 30 marzo), dalla "Scuola del Roccaverano" a Roccaverano (5-6 aprile) al "LangaRide" 2025, sempre nello storico borgo, un biketour per scoprire le bellezze paesaggistiche, culturali e gastronomiche delle Langhe (21 aprile), da Vinum di Alba (1-4 maggio), ospite di Onaf, a "Caseus" ad Acqui Terme, dalla Fiera Carrettesca ancora a Roccaverano (28-29 giugno) alle domeniche del Roccaverano (6 luglio e 7 settembre), momenti di scoperta e degustazione direttamente a "casa" dei produttori. L'Associazione Vignaioli del Castellinaldo inaugura la bella stagione con "La Primavera del Castellinaldo", evento dedicato al Castellinaldo Barbera d'Alba Doc, punta di diamante della Barbera d'Alba Doc, con più di 40 vini e oltre 20 produttori, il 30 e il 31 marzo al Palazzo Re Rebaudengo a Guarene tra degustazioni, incontri con i produttori, visite al castello e scoperte enogastronomiche. Il Consorzio dei formaggi



Dop Valtellina Casera e Bitto, in collaborazione con il [Consorzio Turistico Sondrio e Valmalenco](#), organizza la "Ciaspolata delle Dop", il 29 marzo, per scoprire il fascino della Valtellina d'inverno passeggiando tra le piste naturali del Lago Palù, che si snodano in una splendida conca a 2.000 metri di quota, e con un itinerario che prevede una discesa in direzione del Rifugio Lago Palù dove gustare l'"Aperitivo in Quota - Winter edition". Il 13 aprile la Ferrovia italo-svizzera Vigezzina-Centovalli che viaggia tra Val d'Ossola e sponda elvetica del Lago Maggiore propone anche "[Cantine a bordo](#)", per far conoscere i vini dell'Alto Piemonte, accompagnati dalle eccellenze gastronomiche del territorio, abbinati anche a qualche calice fuori regione, con andata e ritorno dalla stazione di Domodossola. Il 26 aprile è tempo di "[Ossola in Cantina](#)" per scoprire i piccoli produttori del Nord estremo del Piemonte, porzione di territorio la cui anima vitivinicola è ormai sempre più conosciuta, grazie ai livelli qualitativi degni di nota del Nebbiolo tradizionale, il Prünent, pur con produzioni di nicchia che nascono nei vigneti eroici della Doc Valli Ossolane, con l'[Associazione Produttori Agricoli Ossolani \(Apaio\)](#), l'Ais-Associazione Italiana Sommelier Verbania e la Condotta Slow Food Valle Ossola. "[Tuttofood](#)" 2025, l'appuntamento internazionale per il settore agroalimentare, è in programma dal 5 all'8 maggio a Fiera Milano Rho organizzato da Fiere di Parma, e in particolare dallo staff di Cibus. E, con l'edizione n. 6, torna anche "[Best Wine Stars](#)", l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio sempre a Milano, dal 17 al 19 maggio, dedicato a vini, distillati ed alle eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa, e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati. Ma torna anche il "[Milano Sake Festival](#)" 2025, un evento unico dedicato alla cultura e alla tradizione del sake giapponese, di scena dal 22 al 26 maggio, con tante novità per appassionati e professionisti del settore, nei locali di punta della città e del territorio. "[Formaggi & Sorrisi, cheese & friends festival](#)", l'evento dedicato alle eccellenze casearie italiane, dà appuntamento da oggi al 30 marzo a Cremona, con un ricco e variegato calendario di appuntamenti dedicati ad uno tra i prodotti made in Italy più apprezzati al mondo. Esplorare il futuro dell'agroalimentare, analizzare le sfide che ci attendono e inquadrare le opportunità che possono trasformare il nostro presente: il "[Food & Science Festival](#)", promosso da Confagricoltura Mantova, ideato da Frame-Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola con Ministero dell'Agricoltura, indaga l'oggi per immaginare il domani e torna a Mantova con un'edizione dedicata al tema "Cambiamenti", dal 16 al 18 maggio, con incontri, dialoghi, tavole rotonde, laboratori, exhibit e spettacoli per raccontare in modo rigoroso, scientificamente accurato e sempre appassionante i nuovi paradigmi legati alla produzione, distribuzione e consumo di cibo, con la consapevolezza che, soprattutto in ambito alimentare, cambiare non è solo necessario, ma inevitabile, e dando voce a scienziati, ricercatori, innovatori, agricoltori, rappresentanti aziendali e delle istituzioni e coinvolgendo attivamente cittadini, addetti ai lavori, esperti di settore e appassionati. Il [Consorzio del Lambrusco](#), guidato da Claudio Biondi, per il 21 giugno, insieme all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, rilancia il suo evento "[World Lambrusco Day - Italian edition](#)", con il quale la freschezza delle bollicine emiliane toccherà le vette più alte: per festeggiare la giornata tradizionalmente dedicata ai vini Lambrusco si salirà, infatti, sul tetto d'Europa, fino a Punta Helbronner a 3.466 metri sul Monte Bianco, un'occasione per avvicinarsi alle aziende, ai vini e alle caratteristiche del Lambrusco da un'altra prospettiva, sotto la guida del Master of Wine Gabriele Gorelli, e per confrontarsi con protagonisti di primo piano del fine dining sulle potenzialità di abbinamento delle bollicine emiliane a tavola con gli chef stellati Heinz Beck e Paolo Griffa. In programma anche, e soprattutto, una degustazione aperta al pubblico lungo il tragitto della funivia Skyway Monte Bianco, dove operatori, turisti e appassionati potranno incontrare i produttori e gustare le bollicine emiliane in tutta la loro freschezza e varietà. Intanto, [Cave Mont Blanc](#) ha inaugurato la nuova avveniristica ed immersiva cantina d'alta quota a 2.173 metri, al Pavillon du Mont Fréty di Skyway Monte Bianco, a Courmayeur, un nuovo concept, progettato in collaborazione con il rinomato studio di architettura Giò Forma, che i viaggiatori che frequentano la celebre località alpina, destinazione d'eccellenza non solo per il turismo outdoor e il benessere, ma anche per la sua ricca offerta enogastronomica, possono visitare per conoscere i segreti della viticoltura di montagna e della spumantizzazione in quota. La secolare arte del vino della [Cantina San Michele Appiano](#) incontra l'arte sperimentale e astratta di Robert Pan nel progetto "[Appius. Arte. Amore. Alto Adige](#)", nella nuovissima cantina, ad Appiano sulla Strada del Vino, dedicata all'iconica Appius Cuvée creata con la selezione delle migliori uve di Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio e

creata con la selezione delle migliori uve di Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Sauvignon prodotte dai vigneti storici del Comune di Appiano, dove è stata svelata l'opera d'arte dell'artista bolzanino (scomposta in 10 elementi unici riprodotti in etichette in vetroresina applicate su altrettanti Mathusalem da 6 litri di Appius 2019, firmate dall'artista e da Hans Terzer, pioniere dei grandi vini bianchi altoatesini della cantina-simbolo dell'Alto Adige guidata da Klaus Pardatscher), primo passo di un progetto artistico più ampio che vuole celebrare la bellezza a tutto tondo. La presentazione ufficiale arriva al termine di un progetto studiato con cura per oltre un anno nei minimi dettagli da tutto il team di Cantina San Michele Appiano. Si resta ad Appiano, per "[Vinaltum](#)", evento esclusivo dedicato agli amanti del vino e ai professionisti del settore, il 25 e il 26 maggio a Schloss Freudenstein, una location dal fascino unico nel cuore dell'Alto Adige, che ospita questo Festival delle eccellenze vitivinicole d'Italia e del mondo, con un'attenzione speciale rivolta ai Weinbauern del Trentino Alto Adige, tra degustazioni guidate dai sommelier, masterclass e narrazioni affascinanti degli artigiani del vino. E l'[Alto Adige](#) offre un'infinità di esperienze uniche nella stagione invernale, dalle escursioni a piedi o con le ciaspole per scoprire valli incante e rifugi unici, alle piste da sci di fondo per immergersi in aree poco battute alle passeggiate in notturna, e, ovviamente, tante in cui l'enogastronomia è protagonista. In [Alta Badia](#) sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, sono gli chef stellati, da Massimiliano Alajmo a Giuseppe Guida, da Viviana Varese a Valeria Piccini, da Giancarlo Morelli a Simone Padoan, tra gli altri, accanto a Simone Cantafio del ristorante La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla di Corvara, 1 Stella Michelin, a fare gli onori di casa, ospiti nei rifugi, i protagonisti nelle piste nella stagione sciistica Dolomiti Superski 2024/2025, con "[Sciare con Gusto](#)", evento ormai cult all'edizione n. 15, nato da un'idea dello chef trisstellato Norbert Niederkofler, grazie al quale, tra una pista e l'altra è possibile degustare le loro prelibate delizie, accompagnate dalle etichette del Consorzio Vini Alto Adige. E anche quest'anno, l'iniziativa sostiene la Fondazione "La miglior vita possibile" per la realizzazione del nuovo Centro di Riferimento del Nordest per le Cure Palliative e Terapia del Dolore Pediatriche della Regione Veneto. Ma ci sono anche i "[Sommelier in pista](#)", evento amatissimo per degustare nei rifugi alcuni tra i più pregiati vini del Consorzio Alto Adige accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista Ais-Associazione Italiana Sommelier (1 aprile). E fino al 30 marzo prosegue "[SpeckAperitivo](#)", l'originale e gustoso happy hour con i tipici sapori altoatesini nei rifugi più suggestivi del comprensorio sciistico Gitschberg Jochtal dell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, grazie al quale l'aperitivo in montagna diventa un'esperienza unica e conviviale grazie alla collaborazione con il Consorzio Speck Alto Adige Igp. Anche in [Val d'Ega](#), sempre sulle Dolomiti, tra una discesa e l'altra ci si immerge anche nel gusto, accompagnati dalla vista del Catinaccio e del maestoso Latemar che si specchia nelle acque leggendarie del Lago di Carezza, dove, fino al 30 marzo, la passione per la neve incontra le prelibatezze e le specialità tipiche dell'Alto Adige, con "[Beef & Snow](#)" con la carne di manzo di alta qualità del territorio protagonista nei rifugi e ristoranti a Carezza e Obereggen. E anche il "[FarmFood Festival](#)", domani al Kurhaus di Merano, racconta i prodotti autentici dell'Alto Adige, 913 specialità locali, presentate direttamente dagli agricoltori altoatesini, 90 produttori selezionati, rappresentanti delle cinque regioni del territorio, solo prodotti di qualità certificata al 100% dai masi, in un evento promosso dal marchio di qualità Roter Hahn in collaborazione con il Merano WineFestival, tra degustazioni, show cooking di grandi chef, ma anche la possibilità di acquistare le prelibatezze. Dal 12 al 26 aprile, arriva una nuova edizione di "[DiVinNosiola](#)", l'evento che celebra la Valle dei Laghi attraverso la sua storia, i suoi sapori e il suo fiore all'occhiello: la Nosiola, unico vitigno autoctono del Trentino a bacca bianca, un vero e proprio patrimonio culturale mantenuto vivo dall'Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc. Ad attendere i visitatori un ricco programma tra cultura, il rito collettivo della spremitura che riunisce le comunità trentine nella Settimana Santa per il simbolico passaggio dall'appassimento alla vinificazione (12 aprile), degustazioni guidate con Giuseppe Carrus del "Gambero Rosso", trekking nella natura del Garda Trentino, tra il Lago di Garda e Trento, e con attività anche di foraging, arte, spettacolo e musica e, per la prima volta, con il Nosiola Express, il Trenino del Vino Santo per un inedito tour tra le cantine, per scoprire l'unicità del Vino Santo Trentino Doc, Presidio Slow Food e del Vino Nosiola, accompagnato dalle prelibatezze preparate dagli chef dell'Alleanza della Chiocciola (con partenza e ritorno da Sarche). E dal 21 al 26 aprile, le cantine del territorio di Santa Massenza aprono le loro porte in occasione di "Di Cantina in Cantina". "[Enovitis extrême](#)", "clone" biennale di "Enovitis in campo", la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv), dedicata alle



tecnologie per la viticoltura eroica, si terrà l'8 luglio a Cembra Lisignago nei vigneti di Cembra Cantina di Montagna.

Gorizia e Nova Gorica, prima "Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera" 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con **"Go! 2025"**, in cui anche l'enogastronomia è protagonista, dal "Treno del vino Valle del Vipacco" (fino al 19 aprile), un viaggio in un treno sloveno d'epoca su una vecchia linea ferroviaria risalente all'Impero austro-ungarico con un viticoltore a bordo per assaggiare i migliori vini della regione, a "Le Giornate delle Cantine Aperte" tra i vigneti di Brda, il Collio Sloveno (14-15 giugno), da "Su pietra e terra", evento teatrale-musicale dedicato alle eccellenze del Carso, a Gradina (27 giugno), allo storico "Gusti di Frontiera, Gusti senza frontiere" a Gorizia, ma anche nel vicino versante sloveno, perché per l'occasione i cibi saranno declinati in chiave transfrontaliera (26-28 settembre). E **PromoTursimoFvg** organizza per tutto l'anno visite guidate per vivere ed esplorare il territorio in modo unico ed esclusivo: la prima, "Atmosfere goriziane - Tour classico", per godere di Gorizia, del Collio, del Brda, del fiume Isonzo simbolo della Prima Guerra Mondiale e dei tre rilievi su cui si sono svolte alcune delle battaglie più importanti della Grande Guerra in Italia, Calvario, Sabotino e San Michele, mentre gli eleganti palazzi e i monumenti della città sono invece i testimoni tangibili di un passato glorioso all'interno di quello che fu l'Impero Asburgico; la seconda experience, "Gorizia - Una storia di frontiera" porta direttamente nella travagliata storia della città nel Novecento, avvicinandosi al confine dove si riverbera ancora il ricordo dello strazio di tante famiglie, e dove si potrà imparare cos'è la prepustnica, i sotterfugi dei contrabbandieri e cosa accadde in una curiosa domenica d'agosto. Il 12 e il 13 aprile a Claut, incantevole località immersa nel cuore delle Dolomiti friulane, torna la **"Festa del Pestith e dei Fermentati"**, un'opportunità per immergersi nelle tradizioni culinarie della regione, scoprire le produzioni artigianali locali e lasciarsi conquistare dai sapori autentici, come il Presidio Slow Food del Pestith, che celebra la biodiversità e il patrimonio gastronomico del Friuli Venezia Giulia.

A Verona, dal 6 al 9 aprile, va in scena **Vinitaly 2025** a Veronafiere, l'evento di riferimento mondiale del vino italiano, con il tradizionale prologo di **"Opera Wine" 2025**, la grande degustazione firmata dal magazine Usa "Wine Spectator" con 131 cantine italiane. E nei giorni di Vinitaly, **"Ode al futuro"** sarà una mostra immersiva voluta da **Pasqua** e dalla famiglia Pasqua per celebrare 100 anni di storia, con tanti appuntamenti in fiera e in città, dove un percorso museale site specific, accoglierà nella preziosa cornice di Giardino Giusti ed articolato in più sale espositive, accompagnerà il visitatore attraverso la storia, presente e futuro, della griffe veneta. Compie 20 anni **"VinNatur Tasting"**, appuntamento di riferimento per gli amanti del vino naturale e i professionisti del settore, che si terrà dal 5 al 7 aprile allo showroom Margraf di Gambellara, organizzato dall'Associazione VinNatur, e che accoglierà 180 vignaioli dall'Italia e da diversi Paesi europei, pronti a raccontarsi con assaggi e incontri dedicati al bere naturale. Tra le novità, la possibilità per i visitatori di comperare direttamente le etichette in degustazione. Il food offrirà una selezione di prodotti di qualità di piccole realtà italiane, per esplorare la cultura gastronomica del Belpaese e supportare artigiani locali. Sulle Colline di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio Unesco è tornata la **"Primavera del Prosecco"**, che con le sue 15 mostre celebra l'edizione 30, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le operose cantine che hanno reso celebre il vino del territorio: gastronomia, storia e cultura diventano un unico percorso, un viaggio nella bellezza alla scoperta dei luoghi in cui è nata l'arte enologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dove al "saper fare" si coniuga la valorizzazione di un ambiente Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le mostre del vino proseguono a Col San Martino (10-27 aprile), Miane (18 aprile-1 maggio), San Pietro di Barbozza (19-30 aprile), Colbertaldo di Vidor (23 aprile-4 maggio), Ogliano di Conegliano (24 aprile-4 maggio), Guia di Valdobbiadene (24 aprile-11 maggio), San Giovanni di Valdobbiadene (25 aprile-4 maggio), Cison di Valmarino (26 aprile-4 maggio), Refrontolo (26 aprile-11 maggio), Combai (9-18 maggio), Fregona (9-26 maggio), Corbanese (17 maggio-2 giugno), Vittorio Veneto (23 maggio-2 giugno), e si concluderanno a San Pietro di Felleto (24 maggio-8 giugno). La rassegna fa da cornice a tanti eventi, come la "Giornata regionale dei Colli veneti" (23 marzo), il Concorso enologico "Fascetta d'oro" e la "Slow bike" promossa dalla rete Visit Prosecco Hills. E per gli amanti delle bollicine venete prosegue anche **"Visit Cantina"** (fino al 30 marzo 2026), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vettoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più

di 1.500 appuntamenti. La mostra fotografica **"Il passo del viandante"**, con gli scatti di Arcangelo Piai delle Colline del Prosecco Docg di Conegliano e Valdobbiadene, organizzata da **Amorim Cork Italia**, dal domani al 25 maggio, è esposta nell'ex-opificio di Villa dei Cedri a Valdobbiadene. I migliori formaggi d'Italia si danno appuntamento a **"Formaggio in Villa"** a Cittadella, dalle Dop più celebri alle rarità artigianali, dalle nuove tendenze ai capisaldi della tradizione, da ogni regione, perché c'è anche il concorso "Italian Cheese Awards": dal Maimone della Sardegna al Caciocavallo della Basilicata, dallo Squacquerone di Romagna alla Mozzarella di Bufala Campana, dall'Asiago al Parmigiano Reggiano, e molti altri.

Il 31 marzo al Museo Stanguellini di Modena nasce la nuova associazione **Custodi del Lambrusco**, un gruppo di 25 produttori di Modena e Reggio Emilia, tra piccole e grandi realtà, che, non condividendo la visione del Consorzio, hanno deciso di unirsi per valorizzare al meglio il Lambrusco e raccontarlo senza divisioni territoriali, accomunati dalla qualità come filo conduttore, come racconta il loro Manifesto. Un invito ad esplorare con lentezza le meraviglie di uno dei territori più belli d'Italia: è quello di **"Festina Lente"**, il progetto che nel 2025 celebra Ferrara e il Delta del Po per due anniversari di straordinaria importanza, i 30 anni dal riconoscimento Unesco della città come esempio perfetto di urbanistica rinascimentale, e i 10 anni del Delta del Po come Riserva della Biosfera Mab Unesco, tra itinerari tematici e un ricco calendario di eventi che celebra arte, gastronomia e tradizioni. Il **"Campionato Mondiale della Pizza"** torna a Parma, la città cuore della "Food Valley" italiana e nominata "City of Gastronomy Unesco", dall'8 al 10 aprile al Palaverdi, con oltre 55 Paesi che si contenderanno il primato per il pizzaiolo più bravo del mondo, oltre che per la pizza più buona, con la novità della partecipazione dei pizzaioli amatoriali in gara per la "World's Best Homemade Pizza". L'edizione n. 42 di **"Macfrut"**, la Fiera internazionale della filiera dell'ortofrutta, è, invece, in programma al Rimini Expo Centre dal 6 all'8 maggio. Il **"Wein Tour Cattolica"**, l'evento che celebra il vino in tutte le sue sfaccettature, va in scena a Cattolica dal 16 al 18 maggio, con un percorso enogastronomico e con la partecipazione di un numero di etichette di anno in anno più grande, delle migliori cantine dal piacentino a Rimini, e in un'edizione speciale dedicata ai vini bianchi dell'Emilia-Romagna, protagonisti anche di seminari e masterclass. Dal 24 al 27 aprile **Grand Tour Italia** a Bologna ospiterà **"Siamo Fritti - Un viaggio tra i sapori d'Italia"**, un evento imperdibile dedicato alle migliori specialità fritte della tradizione regionale italiana. La **"Champagne Experience"**, il più importante evento dedicato alle bollicine francesi in Italia firmato da Excellence Sidi - che, guidata da Luca Cuzziol, riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza (Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, **Vino & Design**, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philharmonica, **Spirits & Colori**, ViteVini, Apoteca e Ceretto Terroirs) - dalla sua edizione n. 8, sarà di scena non più a Modena, ma a Bologna, il 5 ed il 6 ottobre a BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo le partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi).

Il 30 e il 31 marzo, il Real Collegio di Lucca fa da sfondo all'evento **"Vini delle Coste"**, dedicato al racconto ad appassionati ed addetti ai lavori di oltre 300 vini dei territori baciati dal sole e bagnati dal mare, dalla Toscana - con i vini delle Colline Lucchesi, Montecarlo e Garfagnana, Colline Pisane, Candia e Lunigiana, espressioni dei territori di Lucca, Pisa e Massa, ma anche della Maremma e dell'Arcipelago Toscano - alla vicina Liguria, dalle espressioni provenienti da tante regioni d'Italia che condividono il sole e il profumo del mare, da Terroir Marche con i vignaioli biodinamici all'Abruzzo, passando per le novità enologiche nazionali e internazionali del Mediterraneo e non solo, e con una rinnovata attenzione alla viticoltura eroica, sociale e alle aziende che hanno scelto di conservare ed investire nella storia vitivinicola dei territori e nelle produzioni della tradizione, come racconteranno 80 produttori presenti. Co-protagonisti, gli chef e gli ospiti di **"Condimenti"**, format ideato dallo chef Cristiano Tomei per interpretare il mondo attraverso il cibo e il vino, e legato anche al Lucca Comics & Games, evento internazionale dedicato al fumetto e che vede anche il progetto Foodmetti - Artisti delle tavole, "festival nel festival" dedicato alle eccellenze del mondo fumettistico ed enogastronomico, diretto da chef Tomei. Dalla trippa col cavolo nero al più esotico zighini di trippa e lampredotto, passando per le reinterpretazioni storiche come la trippa di Caterina de' Medici e i piatti creativi come il cacciucco di ceci e lampredotto o la ribollita di lampredotto: il 30 marzo **Orto San Frediano** a Firenze si trasforma in un paradiso per gli amanti dei sapori forti con la prima edizione di **"LampredOrto"**, l'evento



dedicato alle più originali varianti di trippa e lampredotto, organizzato da Associazione Bang! e TroppaTrippa.com, con il supporto del Consorzio Vino Chianti e il patrocinio dell'Accademia della Trippa. **"Materia - Fine and Rare Wine"**, l'asta live di Pandolfini, organizzata il 10 e l'11 aprile a Firenze, metterà in fila alcune delle più grandi espressioni del terroir italiano e francese, dalle colline toscane e piemontesi alle vigne della Borgogna e di Bordeaux, selezionando etichette che rappresentano il vertice della vinificazione mondiale. A seguire, l'edizione 2025 di **"Regina Ribelle Vernaccia di San Gimignano Wine Fest"** si terrà dal 15 al 18 maggio nella "New York del Medioevo", dove torna il Festival voluto dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano in partnership con il Comune, dedicato alla Vernaccia di San Gimignano nel suo territorio. Che si prepara ad incontrare i wine lovers, il 17 e il 18 maggio, con una degustazione itinerante nella "città delle torri" alla presenza dei produttori, ma anche masterclass, laboratori di abbinamento cibo-vino con i prodotti tipici toscani e i ristoranti locali e, ancora, intrattenimento per i grandi - tra cui il DJ-set serale alla Rocca di Montestaffoli - e per i piccoli. A conclusione, verrà premiato anche il Miglior Sommelier Ais 2025 della Toscana. L'evento sarà anticipato, il 15 e il 16 maggio, dalla presentazione delle nuove annate in commercio ai media, con la cerimonia al Museo di Arte Moderna e Contemporanea R. De Grada con Irina Strozzi, presidente del Consorzio e le istituzioni. Ci saranno un focus speciale sulla Doc San Gimignano di rossi, rosati e Vin Santo del territorio con una masterclass condotta da Marco Sabellico del "Gambero Rosso", un'esclusiva visita privata alla Galleria Continua - International Contemporary Gallery Art per ammirare opere di importanti artisti internazionali, una cena a sei mani dedicata all'arte bianca che illustrerà la versatilità di abbinamento della Vernaccia con le pizze di Massimo Giovannini (Apogeo, Pietrasanta), Giovanni Santarpia (Santarpia, Firenze) e Tommaso Vatti (La Pergola, Radicondoli), mentre il giorno seguente ci saranno il press tour nelle aziende e una cena di gala dello chef Gaetano Trovato del ristorante due Stelle Michelin Arnolfo di Colle di Val d'Elsa nella scenografica Piazza del Duomo di San Gimignano. Ma nasce anche la **"Chianti Lovers Week"**, la settimana dedicata al Vino Chianti Docg promossa, dal 5 all'11 maggio, dal Consorzio Vino Chianti, che ha aperto le candidature per ristoranti, enoteche e location che vogliono far parte del programma ufficiale, con degustazioni, cene a tema, esperienze enogastronomiche e iniziative culturali (entro il 30 marzo). E che avrà un gran finale, il 10 e 11 maggio, alla Manifattura Tabacchi a Firenze, che riunirà appassionati, produttori e addetti ai lavori per celebrare la cultura del Chianti Docg, annata 2024, con musica, degustazioni e ospiti speciali. **Castel Monastero**, incantevole resort a 5 stelle che sorge tra le mura di un antico monastero medievale immerso nel Chianti Classico a Castelnuovo Berardenga, di proprietà della famiglia Marcegaglia, lancia **Longevity Camp "la dolce vita toscana"**, un percorso dedicato al benessere e alla longevità che, dal 1 al 6 aprile, unisce la bellezza del territorio toscano a insegnamenti innovativi sulla salute, un tributo al piacere di vivere in connessione con la natura. Intanto, Qualivita compie 25 anni e per l'occasione ha lanciato il Festival **"Il gusto della cultura e la cultura del gusto"**, un programma di incontri "diffusi" a Siena con importanti figure della cultura e della scienza e con la Dop economy al centro del dibattito, che, dopo il filosofo Umberto Galimberti, l'economista Stefano Bartolini, il giornalista Patrizio Roversi, lo storico Duccio Balestracci, il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e lo chef tristellato Massimo Bottura, patron dell'Osteria Francese a Modena, e il direttore dell'Enciclopedia Treccani Massimo Bray, prosegue il 14 aprile, al Santa Maria della Scala, con il manager e ad Banca Monte dei Paschi di Siena Luigi Lovaglio, e, infine, il 13 maggio, con lo psicoanalista Massimo Recalcati al Teatro dei Rinnovati. A San Giovanni d'Asso (Montalcino) domani e il 30 marzo è tempo della **fiesta del "Tartufo Marzuolo delle Crete Senesi"**, con l'Associazione Tartufai Senesi. Dal 24 al 27 aprile a San Quirico d'Orcia, nel cuore della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, torna l'**"Orcia Wine Festival"** promosso dal Comune con il Consorzio Orcia Doc, con i banchi di assaggio e masterclass a Palazzo Chigi, ed eventi anche ai bellissimi Horti Leonini. **Cantine Dei**, griffe del Vino Nobile, domani a Montepulciano, apre le porte della cantina per un **"Aperi-Musica"** con le prelibatezze a cura di Ciro Caramella, con lo spettacolo da "Lucio a Lucia", con la "Musicisti Nati" band, con la voce di Caterina Dei, il sax di Luca Ravagni, la voce narrante di Stefano Ciatti, ed i direttori artistici Diego Perugini e Filippo Zazzeri. L'edizione n. 56 di **"Agriumbria"**, fiera nazionale dell'agricoltura, dell'alimentazione e della zootecnia, è in programma all'Umbriafiere di Bastia Umbra da domani al 30 marzo. E l'Umbria, con **"Porchettiamo"**, da cuore "verde", diventa anche il cuore "rosa" d'Italia, celebrando con la ormai storica rassegna, nel borgo di San Terenziano di Gualdo

Cattaneo, dal 16 al 18 maggio, il cibo di strada più amato del Belpaese, ovvero la porchetta, e con la novità del "Maggio del Maiale", con una serie di iniziative che animano tutta la regione. Dal 5 aprile, riparte il format di esperienze di oleario in Umbria firmato **Strada dell'Olio Evo Dop Umbria**: le **"Passeggiate & buon gusto di primavera 2025 tra borghi, ulivi e fattorie"**, con la prima tappa a Giano dell'Umbria con la visita all'Abbazia di San Felice, complesso monastico benedettino e la visita alla Società Agricola Agricadd - Oro di Giano con degustazione di olio, per poi proseguire il 12 aprile a Trevi, il 3 maggio a Lugnano in Teverina, il 10 maggio a Montecchio, il 17 maggio ad Amelia, il 24 maggio a Monterubigliolo a Castel Viscardo e il 31 maggio a Foligno. A Montefalco, **"Anteprima Sagrantino"** dedicata alle nuove annate dei vini dei territori di Montefalco e Spoleto, organizzata dal **Consorzio dei Vini di Montefalco**, sarà di scena il 17 e il 18 giugno.

"Distinti Salumi" è la kermesse di Cagli organizzata da Slow Food Italia e Slow Food Marche con il sostegno della Regione Marche, che dal 25 al 27 aprile, torna nel centro storico del borgo marchigiano per far conoscere la migliore norcineria artigianale italiana, tra Laboratori del Gusto, degustazioni a cura di cuoche e cuochi dell'Alleanza Slow Food, attività per famiglie, momenti di approfondimento e il mercato con 50 produttori e artigiani del cibo. Si sono aperte le selezioni della "Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce", la sfida italiana a colpi di padelle e cucchiari tra chef professionisti, freelance e personal chef che ambiscono al titolo di Campione italiano dei brodetti e delle zuppe di pesce, mettendo nel piatto anche una ricetta inedita, puntando alla finale che li vedrà protagonisti il 31 maggio e il 1 giugno a Fano nell'edizione n. 23 di **"BrodettoFest"**, il Festival nazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce.

Pianta la sua prima bandierina in Abruzzo **"Enovitis in campo"**, la rassegna itinerante di Unione Italiana Vini (Uiv) dedicata alle tecnologie per la viticoltura, il 18 e il 19 giugno tra i vigneti della Cantina Marramiero a Rosciano.

Ma, sempre nella Capitale, è tempo anche della **"Festa del Bio"**, l'appuntamento immancabile con il mondo del biologico promosso da Federbio e Slow Food Italia, che si svolge domani e il 30 marzo all'Orto Botanico, in un clima festoso e conviviale, capace di conquistare gusti e sensibilità diverse su un mondo che appassiona sempre più consumatori. L'Associazione Italiana Sommelier Lazio, in collaborazione con Ais Piemonte, il 30 marzo presenta, all'A.Roma Lifestyle Hotel, le **"Sbarbatelle"**, l'Associazione non-profit di produttrici di vino under 40 provenienti da tutta Italia animate da un giovanile entusiasmo e una contagiosa voglia di fare. Partesa, azienda leader in Italia nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale horeca, è ripartita con il suo "giro d'Italia enoico" con i **"Wine Lab"**, gli incontri itineranti tra gli operatori del fuoricasa e i produttori partner, selezionati ad ogni tappa tra le oltre 130 cantine da Italia, Europa e Usa, che firmano i vini di qualità del suo vasto portfolio: la prossima tappa è il 31 marzo, a Roma, per poi riprendere in autunno in Piemonte, Lombardia, Veneto e Marche. Eatly Roma Ostiense celebra due piatti principi della romanità, con l'**"Amatriciana & Carbonara Festival"**, un'occasione preziosa per gustare la cucina romana in un'atmosfera conviviale e festosa, da oggi al 23 marzo, e dal 28 al 30 marzo. Tra noir e alta cucina, storie e sapori, la rassegna letteraria, in cui libri e buoni vini si fondono, **"Ciallo Limoncello"** torna il 3 aprile nello storico **winebar Trimani di Roma**, con Massimo Carlotto ad aprire la stagione, portando il suo ultimo romanzo **Danzate su di me (Sem-Feltrinelli)**, un viaggio intenso tra segreti, passioni e riscatto, intervistato dalla giornalista e scrittrice Federica Fantozzi. Una location d'eccezione come la Galleria Nazionale d'Arte Moderna e Contemporanea di Roma, un curatore fuoriclasse come Gelasio Gaetani Lovatelli d'Aragona, e soprattutto l'obiettivo di restituire il sorriso ai tanti bambini che nel mondo nascono con una malformazione del volto e che non hanno accesso alle cure: il 3 aprile torna l'asta di vini di beneficenza organizzata dalla **Fondazione Operation Smile Italia Ets**, con oltre 75 le aziende vinicole che hanno aderito all'iniziativa donando le proprie etichette, tra cui Ornellaia, Batasiolo, Tenuta di Trinoro, Marchesi Frescobaldi, Rocca di Frassinello, Tenuta Il Palagio - che ha donato una bottiglia in edizione limitata autografata da Trudie Styler e Sting - e Vespa Vignaioli, che ha donato una bottiglia numerata ed autografata da Bruno Vespa, per raccogliere fondi a sostegno dei programmi medici di Operation Smile in Africa subsahariana e America Latina, per assistere e curare i bambini e gli adulti nati con malformazioni, come le labiopalatoschisi. **"Joyn! Un viaggio nel mondo Nutella per i suoi 60 anni"** è l'omaggio del **Maxxi**, il Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo di Roma, ad uno dei simboli del made in Italy, con la mostra a cura di Chiara Bertini e realizzata in collaborazione con



Ferrero, che è un viaggio nella storia della crema spalmabile più famosa del mondo attraverso un percorso espositivo dalle forme avvolgenti, che invita i visitatori a interagire e creare un momento di gioia condivisa (fino al 20 aprile). Il **"World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream"**, uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla [Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria \(Fipgc\)](#) torna nel 2025, il 6 e 7 novembre, sempre a Roma, all'Hotel Roma.

Anche il **"Paestum Wine Fest"**, fondato da Angelo Zarra, founder di Zeta Enoteca, e Alessandro Rossi, Wine Manager Partesa, ha annunciato le date dell'edizione n. 14, dal 4 al 6 maggio al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum di Salerno, dove riunirà professionisti del marketing e della comunicazione, operatori horeca e consumatori, per fare business con le migliori cantine italiane nel più grande Salone del Centro e del Sud Italia, e per farle conoscere anche ai wine lovers. Già all'opera anche Matteo Zappile, Official Brand Ambassador Paestum Wine Fest e selezionatore del Wine Club, esclusivo collettivo di operatori altamente specializzati nel settore della sommellerie, provenienti da esperienze di alta ristorazione per promuovere e divulgare il mondo del vino, per il Pwf Limited Edition, ed è stato rinnovato l'accordo per la borsa di studio con Intrecci - Scuola di Alta Formazione e Accoglienza delle sorelle Dominga, Marta ed Enrica Cotarella. Si resta al Next di Capaccio-Paestum anche per il **"Campionato della Pasta Fresca Fatta a Mano"**, l'unica competizione al mondo dedicata alla straordinaria arte della pasta fatta a mano, dal 30 maggio al 1 giugno, in occasione del **"DMed - Salone della Dieta Mediterranea"**. **"Campania Stories" 2025**, la presentazione delle nuove annate di vini delle principali denominazioni campane si terrà, a seguire, dal 18 al 21 maggio sul Vesuvio.

Il 1 giugno torna **"La Vieste en Rose"**, kermesse dedicata al vino rosato e per scoprire le meraviglie che ci riserva un territorio unico come la Puglia e in particolare il Gargano e Vieste, ormai mete riconosciute e apprezzate a livello turistico in tutto il mondo. Ad anticiparla, un meeting tecnico-enologico dal 29 maggio al 1 giugno, con esperti a confronto su progetti del vino rosato, tra passato, presente e futuro. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, invece, l'edizione n. 20 di **"Radici del Sud" 2025**, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno.

Pluralismo delle culture, bellezza della natura e qualità dei prodotti, sono gli elementi che hanno fatto la differenza nel riconoscimento di **"European Region of Gastronomy" 2025 assegnato alla Regione Sicilia**, e per la prima volta all'Italia, dall'Istituto internazionale di gastronomia, cultura, arti e turismo (Igcatt), e che daranno vita ad una serie di appuntamenti, da maggio a ottobre in 20 comuni, dove i visitatori potranno scoprire o riscoprire un patrimonio agroalimentare sempre più protagonista della cucina italiana e nel mondo. La Fondazione Radicepura presenta l'edizione n. 5 del **"Radicepura Garden Festival"**, Biennale del giardino mediterraneo che si terrà a Giarre da maggio a dicembre e che avrà come tema "Chaos (and) order in the garden", argomento di ricerca che sarà interpretato dai team di paesaggisti under 36 selezionati tramite un bando internazionale; alla call si sono iscritti oltre 1.100 progettisti provenienti da oltre 60 Paesi, confermando il crescente interesse per questo appuntamento unico nel suo genere, firmato dal direttore artistico Antonio Perazzi. Guest star, la pluripremiata paesaggista Sarah Eberle, membro onorario della Royal Horticultural Society, che vanta ben 17 Rhs Gold Medals al "Chelsea Flower Show", e che realizzerà un giardino che andrà ad arricchire la collezione di progetti d'autore del Parco, che vanta contributi di François Abélanet, James Basson, Paolo Pejrone, Michael Péna, Antonio Perazzi, Andy Sturgeon, Kamelia Bin Zaal, Alfio Bonanno, Emilio Isgrò e Adrian Paci. Infine, da marzo ad ottobre, c'è **"Vigneti Aperti"**, primo appuntamento del Movimento Turismo del Vino, con una nuova formula che unisce alla visita delle cantine gli itinerari all'aria aperta, una proposta pensata per gli amanti della natura, per i giovani e per le famiglie, ma anche per i curiosi che desiderano scoprire i territori dove si produce il vino, attraverso "Wine trekking - i paesaggi del vino" proposti dalle cantine di tutta Italia.

Spazio alla salute ed alla scienza, perché domani e il 30 marzo, la Fondazione Umberto Veronesi Ets torna nelle principali piazze italiane con **"Il Pomodoro per la ricerca. Buono per te, buono per l'ambiente"**, un'iniziativa ideata per raccogliere fondi e finanziare la

per te, buono per l'ambiente", un'iniziativa ideata per raccogliere fondi e finanziare la ricerca in ambito pediatrico, al fine di garantire le migliori cure possibili ai bambini malati di tumore e aumentare le loro aspettative di guarigione. E con partenza il 9 maggio, in Albania, con tre tappe, la prima da Durazzo a Tirana, le crono nella capitale del Paese e a Valona, per poi arrivare in Italia, con un percorso che, lungo 3.413,3 chilometri, partendo dalla Puglia, il 13 maggio, attraverserà il Belpaese fino alle Dolomiti, con l'ultima tappa a Roma, tra le bellezze della Città Eterna, il 1 giugno, cresce l'attesa per il **"Giro d'Italia" 2025**, tra le gare di ciclismo più amate e seguite a livello internazionale. E che, oltre alle imprese dei campioni dei pedali, racconterà a 700 milioni di persone in tutto il mondo, le bellezze, l'enogastronomia, l'agricoltura ed il vino italiano. Perché se non c'è più, da qualche anno, una "Wine Stage" vera e propria, tanti saranno i territori vinicoli toccati o lambiti dalla carovana rosa, tra fughe e sprint in volata, cronometro e scalate epiche: dalla tappa tra Alberobello e Lecce (13 maggio) all'Irpinia (15 maggio), dalle colline del Montepulciano d'Abruzzo e del Verdicchio di Matelica (16-17 maggio) alla tappa Gubbio-Siena, che attraverserà sugli sterrati i territori in cui il Sangiovese la fa da padrone (il 18 maggio, tra le colline del Chianti e del Chianti Classico, e lambendo quelle del Vino Nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino), da Soave e la Valpolicella (23 maggio) alla tappa con partenza da Treviso, attraverso i territori del Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con arrivo a Gorizia/Nova Gorica nel Collio, tra Friuli e Slovenia (24 maggio), fino ai vigneti di montagna del Trentodoc, con la partenza dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (28 maggio).

Copyright © 2000/2025



Vendemmie

EDITORIALI STORIE E INTERVISTE CARTA VINI WEEKEND SELEZIONATI PER VOI APERITIVO MAGAZINE TUTTE LE NEWS



Non è un Paese per distributori italiani

● News ■ 29 Marzo 2025 Tempo di lettura: 5 minuti

Far ricchi i francesi è il nostro hobby: preferiamo il Louvre agli Uffizi... Tutti i numeri del nostro vino

di John Wilmot

Partiamo da un presupposto: il grande problema è che gli uomini non vogliono essere utili, ma importanti.

Riporta un recente comunicato stampa di Wine News: "Difficoltà sul mercato ci sono, ma i grandi vini, anche nel fuoricasa in Italia, alla fine sembrano tenere. Come confermano i numeri del fatturato delle 21 aziende di Excellence Sidi, guidata da Luca Cuzzoli, che, intanto, decide di spostare da Modena a BolognaFiere la sua "Champagne Experience", che, dalla sua edizione n. 8, sarà di scena il 5-6 ottobre nella "Città delle Due Torri".

Una decisione che arriva a seguito di un anno difficile per il mercato del vino, che riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza - Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzzoli Grandvini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, [Vino & Design](#), Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, AGB Selezione, Philharmonica, [Spirits & Colori](#), ViteVini, Apoteca, Cereetto Terroirs - il cui "giro d'affari è rimasto pressoché stabile, registrando un valore di oltre 327 milioni di euro per oltre 23 milioni di bottiglie. Oggi Excellence Sidi rappresenta una realtà di oltre 370 dipendenti e oltre 2.000 agenti che operano su tutto il territorio nazionale, rappresentando e distribuendo 2.185 aziende, di cui 2/3 estere e 1/3 italiane", spiega una nota".

Andiamo di matematica: 327 milioni di fatturato spalmati su 21 aziende mi fa riportare sullo schermo della calcolatrice poco più di 15 mln di euro a distributore, considerando che il Gruppo Meregalli è sicuramente il più grande ed importante in termini di volumi e fatturato tra i partecipanti a questo consorzio di associati, mi sembra un fatturato un po' magrino per un'Italia della distribuzione che ambisce ad essere annoverata tra le super-potenze del vino.

Torniamo ai numeri: 23 milioni di bottiglie per 21 aziende. Ecco che ancora la matematica ci corre in soccorso e ci suggerisce che il risultato fa poco più un milione di bottiglie a distributore: anche qui i numeri non reggono.

Il fatturato dei produttori di vino italiani nel 2024 è stato di circa 14,5 miliardi di euro, pari al 5% del fatturato totale mondiale.

Le esportazioni di vino italiano nel 2024 hanno più o meno raggiunto gli 8 miliardi di euro, le vendite del vino italiano in Italia (escluse le importazioni) ammontano a 6,5 miliardi di euro oltre alle importazioni.

Le vendite dirette al consumatore (online e presso le cantine) ammontano a 1,5 miliardi di euro invece le vendite off-trade (produttori diretti) a 3 miliardi di euro.

Il canale Ho.Re.Ca. in Italia ammonta a 2 miliardi di euro, di questi solo 327 mln sono generati dai 21 distributori (o cataloghi, perché la differenza è sostanziale) più in voga in Italia? Lascio a chi di dovere questa analisi economica, è un mestiere che onestamente non mi compete.

Proseguiamo con la sfilata dei numeri: si è parlato di 2.000 agenti, posso immaginare plurimandatari, ma non stiamo parlando di distributori? Il modello distributivo del vino nato in Francia e poi affinato nelle Americhe reciterebbe: un distributore di vino è colui che si avvale di agenti propri che lavorano solo e per conto di un committente. Non è così?

La cosa che più inquieta in tutto ciò, è il tratto finale del virgolettato raccontato dal sito del buon Regoli: "2.185 aziende distribuite dei quali 2/3 estere (ricorro nuovamente alla matematica quindi parliamo di 1.456) e 1/3 italiane (729)".

Quindi se analizziamo nei dettagli lo stato dell'arte commerciale vinicolo, non parliamo di distributori italiani bensì di "importatori", allora la partita di poker al tavolo verde si fa ancora più interessante.

Leggiamo nuovamente i numeri: deduco a questo punto che in Italia l'hobby per eccellenza sia arricchire principalmente (sono solo supposizioni le mie...) i nostri cugini d'Oltralpe, loro si arricchiscono, noi ci impoveriamo, come dire: andiamo al Louvre e non agli Uffizi.

Dalla fine degli anni '80, il 65% dei nostri migliori vini partono per un bel viaggio all'estero con un biglietto di sola andata in first class principalmente verso gli USA, grazie ai rating di mostri sacri - all'epoca - come Parker e successivamente Wine Spectator.

In Italia, oltre ai rimasugli di un mercato che lascia sul piatto le lisce di un pesce abbondante e molto succulento, amiamo arricchire pesantemente altri paesi tra l'altro nostri principali concorrenti sul mercato internazionale, furbi eh?

Siamo tra i 5 paesi al mondo con il più alto consumo di Champagne, notevole! Brav!

Proviamo a prendere in mano la guida dei Vini d'Italia del Gambero Rosso, iconica rappresentata dell'eccellenza enoica italiana, simbolicamente rappresentata dai tre bicchieri.

Nell'ultima edizione sono stati sfiorati 500 tre bicchieri. Più della metà non hanno distribuzione sul suolo italiano, come mai? Troppo piccoli, geograficamente frammentati e non in grado di creare massa critica.

Però se parliamo di assegnazioni di non più di 18 bottiglie di vini provenienti dalla Borgogna di qualche produttore mito, in mano a distribuzioni boutique e riversate sul mercato italiano con margini più che assurdi, strozzando il cliente con obblighi di acquisto fuori contesto, allora va tutto bene, si va tutto bene.

Torniamo per un attimo all'articolo di Wine News che scrive: "Champagne Experience, per due giorni, sarà a BolognaFiere, in un "palcoscenico per poter approfondire la conoscenza del mondo dello champagne grazie alla ormai consueta presenza di centinaia di etichette in degustazione di storiche maison e piccoli vigneron. Le oltre 6.000 partecipazioni a Modena certificano la presenza di una platea sempre più numerosa e qualificata, pronta a dedicare attenzione e tempo alla conoscenza e all'approfondimento dello Champagne" aggiunge Pietro Pellegrini, vicepresidente Excellence Sidi. Che aggiunge: "la decisione di spostare la "Champagne Experience" a Bologna rappresenta un passo importante nel piano di sviluppo, ma anche delle attività di Excellence Sidi, presenti e future".

Cambio di location, ma anche di date. Si è tenuto conto di altri appuntamenti programmati con largo anticipo? Credo siano stati totalmente ignorati, ad oggi ci troviamo con manifestazioni sovrapposte e geograficamente distanti. Mancanza di correttezza o superficialità?

Troppi incontri, troppi eventi accavallati e mal comunicati generano solo confusione in un settore che storicamente non brilla di coerenza ed organizzazione.

Che cos'è il gentiluomo? Un uomo che rivela signorilità e distinzione, estrema correttezza e lealtà nei rapporti umani e sociali. Ecco, forse ci siamo persi un po' di quella galanteria anche nel mondo del vino, perché queste sono cose che onestamente non si fanno.

C'è un'altra domanda che mi pongo: cosa ne pensano le maison francesi non presenti alla Champagne Experience, perché non associate al gruppo Excellence Sidi (quindi, immagino distribuite da altri distributori)? È una fiera approvata tra l'altro dalla Francia e dai suoi uffici preposti?

Non sarò certo io a dare risposte, ma da buon consumatore e studioso del mercato del vino, posso dire che questa è la nostra Italia, un Paese dove manca la profondità.

Scrisse Indro Montanelli: "In una conferenza stampa a Nuova Delhi, Henry Kissinger ha dichiarato che verrà a Roma e andrà a pranzo dal presidente Leone, ma non parlerà di politica perché quella italiana è, per lui, troppo difficile da capire. È la prima volta che Kissinger riconosce i limiti della propria intelligenza. Ma vogliamo rassicurarlo. A non capire la politica italiana ci sono anche 55 milioni di italiani, compresi coloro che la fanno".

Anche la politica del vino italiana è complicata.

