



ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

## Verso "Vinitaly", con il ritorno di "Grandi Langhe" e la prima "Anteprima Derthona": ecco gli eventi

Da "Bollicine in Villa" agli incontri al "Tempio del Brunello" a Montalcino, dal "Donnafugata Music & Wine" a Palermo a "Féminalise" a Parigi



L'anteprima "Grandi Langhe" torna in presenza a Torino

1/10

Al gran completo e con un ampio respiro internazionale, mentre "Vinitaly" si prepara a riaccendere i riflettori sul mondo del vino italiano nella sua più importante vetrina mondiale, "Grandi Langhe", con le nuove e attesissime annate dei prestigiosi vini di Langhe e Roero, a partire da Barolo e Barbaresco, torna in presenza a Torino, dove per la prima volta c'è anche l'"Anteprima Derthona" dedicata al Timorasso. E se invece nelle Langhe "riapre" la "Barolo & Barbaresco Academy Langhe Wine School", "DiVinNosiola" celebra il Vino Santo Trentino Doc nella Valle dei Laghi, mentre le migliori bollicine d'Italia e del mondo sono le protagoniste di "Bollicine in Villa" nella bellissima Villa Farsetti (Venezia). Il Lambrusco prosegue il suo tour nelle enoteche di tutta Italia con il Consorzio e il Gambero Rosso, e al "Tempio del Brunello" a Montalcino sono in programma una serie di appuntamenti tra vino e cultura. In occasione del lancio del nuovo album "Rebirth", il "Donnafugata Music & Wine" è in concerto a Palermo con la Fondazione The Brass Group e José Rallo, voce solista del gruppo, accompagnata dai vini Donnafugata scelti da Antonio Rallo, e restando in Sicilia, torna "Contrade dell'Etna", l'en primeur dei vini del vulcano voluto da Andrea Franchetti e dedicato al suo ricordo. E tra le prime volte, c'è anche quella del Corso del Wset II livello, tra i più prestigiosi sugli spirits a livello internazionale, in una distilleria: Nonino. **Sono questi solo alcuni degli eventi in presenza segnalati a WineNews per la nostra agenda, "work in progress" come ci ha abituato la pandemia (consultare sempre website & social indicati prima di partecipare, ndr).**

**Nel calendario delle grandi fiere internazionali**, dopo la "Barcelona Wine Week" di scena dal 4 al 6 aprile, e "[Féminalise 2022](#)", il Concorso mondiale di vini, sake e distillati con solo donne professioniste in campo enologico ed enofile esperte a comporre la giuria al Parc Floral di

Parigi (dal 6 all'8 aprile, e dove ci sarà anche WineNews), è tempo del ritorno in presenza piena di **"Vinitaly n. 54"**, la più importante fiera del vino italiano, che torna il 10-13 aprile a **Veronafiere a Verona con operatori da tutto il mondo**, e, come da tradizione, con **"OperaWine"**, la prestigiosa degustazione firmata Veronafiere e "Wine Spectator", con 130 cantine italiane selezionate per l'edizione 2022 di scena nel prologo dell'9 aprile alle Gallerie Mercatali. Sarà poi la volta di **"Marca"** a Bologna il 12-13 aprile; di **"Cibus"** a Parma dal 3 al 6 maggio; di **"Macfrut"** in calendario a Rimini dal 4 al 6 maggio; la "ProWein" a Düsseldorf con la regia di Messe Düsseldorf dal 15 al 17 maggio; della "London Wine Fair" il 7-9 giugno, e della **"Bordeaux Wine Week"** a Bordeaux (23-26 giugno).

**Nel calendario delle "Anteprime" delle Denominazioni più importanti del vino italiano**, il **Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi** è alla regia della prima edizione di **"Anteprima Derthona"**, con il Timorasso protagonista di un grande banco di assaggio che consentirà il 1 aprile alla stampa ed agli operatori del settore e il 2 aprile agli appassionati di conoscere in anteprima tutte le nuove annate di questo grande vino bianco autoctono piemontese, grazie anche a momenti di approfondimento e masterclass, nella storica sede del Museo Orsi a Tortona. E cresce l'attesa per **"Grandi Langhe"**, organizzata dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e il Consorzio Tutela Roero, che torna in presenza, invece, ad aprile, il 4 ed il 5, a Torino con 226 cantine pronte a presentare le nuove annate dei loro vini delle Denominazioni di Langhe e Roero a Ogr-Officine Grandi Riparazioni, con la novità della sessione **dedicata ai privati che potranno per la prima volta accedere all'evento** il 4 aprile. Quindi, dal 30 aprile al 1 maggio il Lago di Garda sarà lo sfondo di **"Corvina Manifesto - L'Anteprima del Chiaretto di Bardolino"** del **Consorzio di Tutela del Chiaretto e Bardolino**, in particolare sulle colline di Bardolino all'Istituto Salesiano Tusini, un centro professionale dedicato alla formazione di giovani operatori specializzati nella gestione della cantina e nella conduzione del vigneto; poi, dal 27 aprile al 1 maggio, ad Erice, nel Centro di Cultura Scientifica Ettore Majorana, toccherà all'edizione 2022 di **"Sicilia en Primeur"** by Assovini; mentre dal 22 al 24 maggio sarà la volta di **"Vini ad Arte 2022"**, l'evento firmato da **Consorzio dei Vini di Romagna**, in varie location del territorio e nel Museo delle Ceramiche di Faenza; ed il 25-26 maggio di **"Anteprima Sagrantino"**, a Montefalco, firmata dal **Consorzio di Tutela dei Vini di Montefalco**; a giugno, in date ancora da stabilire, sarà di scena **"Anteprima Amarone"**, evento del **Consorzio dei Vini della Valpolicella**; mentre dal 7 al 10 giugno è in programma l'**"Abruzzo Wine Experience"**, kermesse fissata dal **Consorzio della Tutela Vini d'Abruzzo**; infine, nei Campi Flegrei è slittata infine dal 5 all'8 settembre **"Campania Stories - Special Edition"**, che torna in presenza per svelare le nuove annate dei vini campani a Pozzuoli, all'Hotel Gli Dei, di fronte l'isola di Procida, "Capitale Europea della Cultura 2022". E tra i più importanti eventi in programma ci sono anche **"Summa"**, all'edizione n. 23, il 9 e 10 aprile con la migliore viticoltura sostenibile nel "salotto" della Tenuta Alois Lageder a Magrè sulla Strada del Vino, dove la speciale selezione di cantine italiane ed estere (da Francia, Austria, Italia, Germania, Nuova Zelanda, Repubblica Ceca, Ungheria e Portogallo) pronte a svelare le nuove annate dei loro vini dopo due anni torna ad accogliere tutti gli appassionati, con degustazioni guidate e verticali esclusive, e con parte del ricavato, come sempre, destinato all'associazione umanitaria Casa della Solidarietà (CdS), che da molti anni aiuta persone in difficoltà; il Salone **"Vitignotalia"** a Castel dell'Ovo a Napoli dal 5 al 7 giugno; e **"Radici del Sud"** al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari dal 10 al 13 giugno, con oltre 130 importanti cantine del Sud Italia. Intanto, con l'arrivo della bella stagione, le cantine italiane hanno riaperto le porte con i **"Vigneti Aperti"**, "preludio" alle celebrazioni di 30 anni di storia dell'enoturismo in Italia e di "Cantine Aperte" (28-29 maggio), il più importante evento del **Movimento Turismo del Vino**, nato nel 1993 con la prima edizione in Toscana. Tre decenni in cui gli enoturisti, oggi tra i viaggiatori più numerosi ed intraprendenti, sono passati dall'essere una nicchia di appassionati di vino a milioni di persone in tutto il mondo.

Ogni terza domenica del mese il **Castello di Padernello, nella Bassa Bresciana, diventa un "Mercato della Terra" di Slow Food**, aprendo le sue porte ad una comunità di piccoli agricoltori, artigiani e consumatori del cibo buono, pulito e giusto, tra ortofrutta, carni, pane, vini, tartufi, agro ittici, formaggi tipici come il bagòss con lo zafferano, Presidio Slow Food, e tante altre specialità, grazie alla collaborazione tra artigiani del cibo, la Fondazione Castello di Padernello e la Condotta Slow Food Bassa Bresciana. E grazie alla collaborazione con i Presidi Slow Food, invece, è possibile trovare anche altre produzioni tipiche italiane tutelate dalla Chiocciola (fino al 18 dicembre).

Dal 31 marzo al 10 aprile, la Valle dei Laghi e Trento ospitano **"DiVinNosiola"**, la kermesse dedicata al Vino Santo Trentino Doc, il "passito dei passiti", e al vitigno autoctono Nosiola, assoluta espressione di una antica tradizione viticolo-enologica della Valle e Presidio Slow Food. In particolare il 9 aprile a Santa Massenza avverrà la suggestiva cerimonia della spremitura, un momento simbolicamente fondamentale nella produzione del Vino Santo Trentino. Sulle piste dell'**Alta Badia** tra le Dolomiti Patrimonio Unesco prosegue **"Sommelier in pista"**, con la degustazione nelle baite di una selezione dei migliori vini dell'Alto Adige, ammirando le Dolomiti, promossa con lo scopo di valorizzare il connubio tra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio (fino al 5 aprile). **L'Abbazia di Novacella con i suoi Canonici Agostiniani celebra quest'anno gli 880 anni dalla fondazione nel 1142** e per farlo si susseguiranno eventi culturali e religiosi, oltre alla presentazione di un'edizione straordinaria e limitata del suo vino culto, il Sylvaner "Cor unum et anima una" in sole 880 Magnum, ed ispirato ad una delle

norme della Regola agostiniana. E il 22 aprile l'abate Eduard Fischnaller benedirà la cantina e in autunno verrà inaugurata la "sala cinese", all'interno della quale sono state riportate alla luce delle splendide pitture risalenti al 1775-1780 che mostrano scene di vita quotidiana cinese, tipiche nell'Europa del rococò. Inoltre il museo dell'Abbazia, rinnovato lo scorso anno, oltre a esporre numerose opere d'arte, ospita mostre di varie tematiche culturali e religiose.

In attesa che, dopo due anni di stop a causa della pandemia, il **"Premio Nonino"** torni con l'edizione del "Quarantacinquesimo Anno + Due", di scena il 7 maggio alle Distillerie Nonino a Ronchi di Percoto, in Friuli Venezia Giulia, nel giorno che segnerà anche l'inizio delle celebrazioni per i 125 anni della Famiglia Nonino, guidata oggi da Benito e "Nostra Signora della grappa" Giannola Nonino con le figlie Cristina, Elisabetta ed Antonella, e con l'ultima generazione rappresentata da Francesca Bardelli Nonino, le storiche Distillerie, l'1 e 2 aprile, ospiteranno il **Corso del Wset II livello**, tra i più prestigiosi sugli spirits a livello internazionale, per la prima volta in una distilleria, organizzato da [AccademiaVino](#), e per la prima volta con tra gli assaggi anche la grappa, ovviamente Nonino. E poiché 100 anni fa nasceva Pier Paolo Pasolini, scrittore, poeta, sceneggiatore e regista, intellettuale complesso che contribuì ad arricchire la cultura italiana, e friulana, del Novecento. Casarsa della Delizia, luogo d'origine della madre in cui Pasolini trascorse molte vacanze, e il Friuli Venezia Giulia, sempre presenti nei suoi ricordi, nel legame con la madre, nella lingua, assieme a [PromoTurismoFvg](#) e il Centro Studi PP Pasolini, rendono omaggio al grande intellettuale attraverso un percorso culturale di iniziative per tutto l'anno, con il fulcro proprio a Casarsa, in cui è sepolto e che ospita il Centro Studi. E che è anche il punto di partenza dell'itinerario e delle visite guidate messe a punto da PromoTurismoFvg, in collaborazione con le guide turistiche della Regione, **"Sui luoghi di Pasolini a Casarsa"**, ogni domenica e il 2 novembre, giorno della morte dello scrittore. Intanto il Prosciutto di San Daniele e il suo Consorzio lanciano un nuovo tour di **"Aria di San Daniele"** in tutta Italia, da Torino (10-21 aprile) a Bergamo (26-28 aprile), da Milano (2-10 maggio) a Verona (15-18 maggio).

Dedicata alle migliori bollicine nazionali ed internazionali, per specialisti del settore ed appassionati, il 2 e 3 aprile torna con l'edizione n. 5 **"Bollicine in Villa"**, la kermesse promossa dall'Enoteca Le Cantine dei Dogi nella bellissima Villa Farsetti a Santa Maria di Sala (Venezia). E mentre a Verona c'è "Vinitaly", nella campagna veronese "sboccia" il fuori salone dei vignaioli naturali, **"Natural Born Wines"**, promosso dal Salone emiliano del vino naturale Sorgentedelvino a Villa Boschi (Isola della Scala, 9-11 aprile). Nei calici, vini che sono l'espressione di straordinari terroir, spesso poco conosciuti, e prodotti in piccole o piccolissime quantità dalle sapienti mani di artigiani che fanno il vino rispettando le caratteristiche del luogo, l'ambiente e le tradizioni. Ma in contemporanea c'è anche **"Van Italy-Fiera dei Vignaioli Artigiani Naturali"**, edizione n. 1 dell'evento promosso dall'associazione dei [Vignaioli Artigiani Naturali](#), la cui mission è quella di diffondere la conoscenza dei vini naturali e di illustrare la diversità e la personalità di ognuno di loro, l'11 aprile a Villa Bongiovanni, a San Bonifacio, che ospita una panoramica dei vitigni autoctoni e internazionali, con vini di tutta Italia che sono come le perle rare, difficili da trovare. Senza dimenticare, l'edizione n. 17 di **"ViniVeri"**, dall'8 al 10 aprile all'Area Exp di Cerea, tra i primi eventi italiani di vini e prodotti alimentari ottenuti da processi naturali promossa dal [Consorzio Viniveri](#) per farli conoscere, ascoltare le storie di oltre 100 produttori da tutta Italia, Austria, Francia, Grecia, Portogallo, Slovenia, Spagna e, per la prima volta, Cile, ed assaggiare etichette frutto del lavoro rispettoso dei cicli naturali. A Venezia, all'Aman Venice, un calendario di [appuntamento imperdibili](#) per gli amanti dell'alta cucina vede una serie di cene organizzate sotto la guida dello chef tre stelle Michelin Norbert Niederkofler, del ristorante St Hubertus, dell'hotel Rosa Alpina di San Cassiano, partner Aman, con l'executive chef dell'hotel veneziano Dario Ossola, protagonisti di **"Cook the Lagoon"** con i piatti a base degli ingredienti tipici della Laguna, fino al 1 maggio. E a Venezia Mestre fino al 25 settembre è di scena la mostra **"Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050"**, a cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni, al "M9 - Museo del '900": un viaggio lungo ottant'anni nella gastronomia italiana, attraverso oggetti, immagini e attività esperienziali, che ha come obiettivo la narrazione della simbiotica relazione tra gli italiani e il cibo, una connessione radicalmente trasformatasi negli ultimi decenni che, nelle intenzioni dei curatori, disegna una traiettoria per indagare passato e presente e immaginare cosa può riservare il futuro. Con **"Visit Cantina 2022"** le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitate Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartizze Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomiol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vetoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Ma il **Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg incontra anche l'arte**, a [Col Vetoraz](#) a Santo Stefano di Valdobbiadene, che, fino a settembre, diventa la casa delle sculturee lignee (in legno di Pino Cembro) dell'artista pordenonese Arianna Gasperina, in arte Arya, un'occasione in più per raggiungere il punto più alto tra le colline del Cartizze, e l'inizio di un percorso che vedrà la cantina ospitare ogni volta un artista diverso. E dopo il successo della prima edizione, il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg rilancia

**"Conegliano Valdobbiadene at Home"**, [le virtual tasting online](#) organizzate per gli appassionati, in programma fino al 6 aprile, per scoprire tutto sulle prestigiose bollicine venete, con un'immersione virtuale nel territorio, attraverso le degustazioni guidate da giornalisti e critici enogastronomici, che si alterneranno nella moderazione di esperti e viticoltori, ricevendo il kit completo di bottiglie, indicazioni per il servizio e consumo, e materiali utili ad intraprendere insieme questa esperienza di degustazione.

Nelle Langhe, dall'1 al 3 aprile torna la **"Barolo & Barbaresco Academy Langhe Wine School"**, il percorso formativo, promosso e organizzato dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani insieme alla Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, rivolto a formatori, brand manager, produttori, giornalisti e buyer con l'obiettivo di creare una rete globale di Ambasciatori delle Langhe, che si svolgerà, in presenza, nel suggestivo contesto del Castello di Grinzane Cavour. Dal 2 aprile Roccaverano riapre invece le porte al pubblico della sua **"Scuola del Roccaverano"**, showroom dedicato alla Dop dove le aziende del Consorzio si alterneranno con vendita e degustazione di prodotti, tutti i sabati e le domeniche fino alla fine di ottobre. E fino al 2 maggio sono [aperte anche le iscrizioni](#) al **"Concorso Enologico Internazionale Città del Vino" n. 20** (progetto nato nel 2001 con il nome di "Selezione del Sindaco"), che si svolgerà nelle terre del Roero a Priocca negli spazi della cantina Mondodelvino, dal 19 al 22 maggio. Ma prosegue anche **"I Vini del Piemonte On Tour in Italia"**, con tappa all'Hotel Relais Bellaria a Bologna con il sommelier informatico Andrea Gori per professionisti (2 maggio). A Torino l'appuntamento è con la "Cinegustologia", con il progetto **"Ceneforum"**, un ciclo di incontri cine- gastronomici al Bistrò di [Off Topic](#), dedicati ognuno ad un regista di spicco e alla sua cinematografia con la proiezione delle scene cult dei suoi film più celebri, commentate in diretta dal giornalista e scrittore Marco Lombardi e dal pubblico, in abbinamento ai piatti studiati ad hoc dal Bistrò. Il 7 aprile sarà la volta di Kathryn Bigelow mentre l'ultimo appuntamento di questa prima edizione sarà un omaggio al mito di Federico Fellini, il 5 maggio. I Musei Reali celebrano invece l'Anniversario n. 161 dell'Unità d'Italia ripercorrendo le vie della storia che uniscono Torino, prima capitale, a Roma: fino al 17 luglio con **"Splendori della Tavola"**, la Sala da Pranzo del Palazzo Reale ospita un inedito allestimento incentrato sul fastoso corredo da tavola in argento realizzato a Parigi per il Re Carlo Alberto da Charles-Nicolas Odier, commissionato nel 1833 e trasferito al Quirinale tra il 1873 e il 1874 (alle cui collezioni oggi appartiene) e che comprende oggi 1.832 elementi ed è annoverato tra le maggiori committenze delle corti europee dell'epoca. La mise en table del Palazzo Reale di Torino è impreziosita da cristalli e porcellane delle collezioni dei Musei Reali e presenta un allestimento scenografico realizzato in collaborazione con la Fondazione Teatro Regio di Torino. Ai lati della tavola, quattro manichini con abiti da sera maschili e femminili di fine Ottocento - inizio Novecento, allestiti dalla scenografa Claudia Boasso. E oltre alla visita della Sala da Pranzo, inclusa nel normale percorso, è possibile accedere ad altre suggestive tavole apparecchiate con visite guidate su prenotazione.

Oltre 20 enoteche, da Trento a Palermo, da Torino a Cagliari, passando per Milano, Roma, Napoli, Bologna, Firenze, Brindisi e Lecce, e 16 diversi Lambrusco proposti in ciascun appuntamento, aperto gratuitamente al pubblico, sono i protagonisti di **"Anteprime Fiere Vino - Wine Tasting Mcw - Speciale Lambrusco Dop"**, organizzata in collaborazione con Gambero Rosso da Enoteca Regionale Emilia-Romagna, nella cornice del progetto "Mediterranean Cheese and Wine", fino al 2 aprile, coinvolgendo 26 cantine del Consorzio Tutela Lambrusco, con l'obiettivo di mostrare la grande versatilità del Lambrusco, con le sfumature cromatiche e gustative che lo caratterizzano, nelle sue diverse declinazioni: il Grasperossa di Castelvetro, il Lambrusco della collina modenese, il Lambrusco di Sorbara, spesso prodotti anche con Metodo Classico, il Lambrusco Salamino, sia quello di Santa Croce di Carpi che quello della Doc Reggiano, la denominazione Colli di Scandiano e Canossa, sulle colline reggiane. E tutto è pronto per il **"Campionato Mondiale della Pizza 2022"** a Parma dal 5 al 7 aprile al Palaverdi, dove si accendono i forni del più importante evento internazionale del settore, che, all'edizione n. 29, vede sfidarsi in gare di cottura e di abilità oltre 800 pizzaioli in arrivo da più di 40 Paesi del mondo, e come ospite un super chef: il tristellato Heinz Beck per il trofeo che ne porta il nome. Spostandosi in Toscana, **nel programma di eventi promosso da "L'Oro di Montalcino"** al "Tempio del Brunello", il nuovo museo immersivo ed emozionale nell'antico Complesso di Sant'Agostino a Montalcino, il 2 aprile Filippo La Porta presenta il volume "Bestiario umano. Storie sugli esseri viventi" di Luigi Anannia e Nicola Boccianti, con gli autori, la lettura di Claudio Cartoni e gli interventi di Gelasio Gaetani d'Aragona Lovatelli e del direttore WineNews Alessandro Regoli, seguiti da "Il Brunello tra tradizione e cambiamento. Una degustazione a confronto: oggi e gli anni Ottanta" all'Enoteca Bistrot. Il 17 aprile si può fare "Il pranzo di Pasqua dell'Enoteca Bistrot", e il 23 aprile Alessandro Maurilli presenta il volume "Valore Val d'Orcia. Il fenomeno del paesaggio umano più iconico al mondo" di Lorenzo Benocci e Cristiano Pellegrini con la prefazione di Osvaldo Bevilacqua alla presenza degli autori e con aperitivo all'Enoteca Bistrot. Tra vino e cambiamento climatico, invece, in Val d'Orcia si torna a **"Reincontrare Giulio Gambelli"** fino al 1 aprile, nell'edizione n. 3 della kermesse dedicata al grande "maestro del Sangiovese", firmata da Pasquale Forte, alla guida del Podere Forte (su invito). Con la più grande selezione di etichette della Maremma in un evento unico dedicato a professionisti ed appassionati, le Denominazioni Maremma Toscana, Montecucco e Morellino di Scansano presentano la loro produzione vitivinicola il 4 aprile al Granaio Lorenese a Spergolaia ad Alberese, con **"mareMMM, la Natura del vino"**.

Fino a Pasquetta, il lunedì 18 aprile, in Umbria a Vallo di Nera, c'è **"Sentieri, Vicoli e Racconti"**, una serie di esperienze naturalistico-culturali per scoprire camminando il ricco patrimonio culturale di questo borgo, con escursioni a piedi, corredate da visite e racconti della tradizione fatti dagli abitanti, da attori o da musicisti, che termineranno con un momento di assaggio dei prodotti di eccellenza locali. A Roma **"The Court"**, il cocktail bar di Palazzo Manfredi con vista Colosseo nei "World's 50 Best Bar" alla posizione n. 64, presenta **"Women First"**, un calendario di appuntamenti al femminile per valorizzare la figura della donna nel mondo dell'ospitalità voluto dal bar manager Matteo Zed e che riunisce le barlady da tutto il mondo: da Arina Nikolskaya (11 aprile) a Lozada Sanchez del Brujas di Mexico City (25 aprile), da Giulia Cuccurullo dell'Artesian Bar di Londra (9 maggio) a Federica Ticconi e Martina Proietti del "The Court". Con **"Due Passi In Vigna"**, il 2 aprile al Mercato Centrale di Roma Termini con Vinario4, tornano i banchi di assaggio di vini dislocati tra le botteghe del gusto di chi il mercato lo "sfama" tutti i giorni, in un alternarsi di pietanze di altissima qualità e di postazioni che ospiteranno i produttori vinicoli. Il 6 aprile invece, in occasione del **"National Carbonara Day"**, **Churchill 1795**, azienda britannica specializzata nella produzione di stoviglie per la ristorazione da oltre 200 anni e presente in Italia da più di 30, ha deciso di rendere omaggio all'iconico piatto romano con un'iniziativa speciale che evidenzia lo stretto legame tra la ricetta e la mise en place: 5 ristoranti romani realizzeranno una Carbonara Special che sarà servita in esclusiva nei piatti della nuova collezione primaverile targata Churchill.

E in occasione del lancio del terzo album, "Rebirth", l'1 e il 2 aprile **con due concerti** al Real Teatro Santa Cecilia a Palermo, torna il **"Donnafugata Music & Wine"**, il progetto che lega la musica al vino, portato avanti, in collaborazione con la Fondazione The Brass Group da José Rallo, voce solista del gruppo e alla guida di Donnafugata con il fratello Antonio Rallo, winemaker della griffe, che sceglierà i vini Donnafugata che saranno proposti durante gli spettacoli. **Novanta cantine e oltre 50 giornalisti accreditati si incontrano invece all'edizione n. 13 di "Contrade dell'Etna"**, evento voluto dal fondatore Andrea Franchetti e oggi affidato alla società Crew, che promuove i vini del vulcano con il coinvolgimento delle cantine del territorio, di scena dal 2 al 4 aprile al Picciolo Etna Golf Resort di Castiglione di Sicilia. E che si apre il 2 aprile con il ricordo dello storico produttore recentemente scomparso e con ospite d'eccezione, il professor Attilio Scienza, tra i maggiori esperti al mondo di vitivinicoltura, con la conferenza "L'Etna, il vino: un grande mosaico", seguita dalle master class dedicate ai bianchi, rossi e rosati dell'Etna, condotte da Federico Latteri. Il 3 aprile, la presentazione dei vini en primeur ai giornalisti di settore, enologi, critici del vino e influencer, e, a seguire, il banco d'assaggio aperto al pubblico. Da Al-Cantara ad Alta Mora Cusumano, da Baglio Di Pianetto a Benanti, da Cantine Nicosia a Cantine Russo, da Calcagno a Federico Curtaz, da Cottanera a Donnafugata, da Firriato a Girolamo Russo, da Graci a Gulfi, da Palmento Costanzo a De Bartoli, da Passopisciaro Vini Franchetti a Pietradolce, da Planet a Tasca D'Almerita, da Tenuta Di Fessina a Tenute Orestyadi-La Gelsomina, da Terrazze Dell'Etna a Tornatore, passando per Torre Mora, sono solo alcune delle cantine protagoniste.

Cinquanta salumieri e macellai di tutta Italia, da Milano a Palermo, fino al 9 aprile, hanno trasformato le loro botteghe in "aule", dove ospitare incontri ed attività di formazione su salumi e carne suina. In negozio, oltre ai loro preziosi consigli, si possono infatti trovare informazioni, materiali di approfondimento e anche esperti nutrizionisti, grazie all'iniziativa promossa da Assica - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi nel progetto **"Trust Your Taste, Choose European Quality"**, con l'obiettivo di valorizzare le eccellenze alimentari della filiera suinicola e raccontare ai consumatori gli enormi progressi compiuti sui temi della sostenibilità e dei valori nutrizionali. E dai ragazzi agli adulti, tutti possono partecipare allo storico **Concorso Letterario Nazionale "Bere il Territorio"** di **Go Wine**, edizione n. 21 che, dedicata al tema "Raccontare il vino attraverso un viaggio", invita i partecipanti a farsi idealmente viaggiatori, narrando un percorso in un territorio del vino italiano, raccontando un'esperienza, evidenziando il rapporto con i valori cari all'enoturista: paesaggio, ambiente, cultura, tradizioni e vicende locali (entro il 30 aprile). Per stabilire un ideale confronto tra generazioni, una sezione del Premio è dedicata agli over 24 e un'altra è riservata dai 16 ai 24 anni, con la novità di un nuovo Premio Speciale sui temi dell'ambiente e destinato a realtà del comparto vinicolo che si siano distinte per aver salvaguardato il patrimonio territoriale in un'ottica di valorizzazione del paesaggio. È prevista inoltre la sezione speciale riservata agli studenti degli Istituti Agrari per valorizzare e premiare lavori di ricerca rivolti sui vitigni autoctoni, il riconoscimento a "Il Maestro" e il Premio Speciale a favore di un libro, edito durante l'anno 2021, che abbia come tema il vino o che, comunque, riservi al vino una speciale attenzione. Infine, un evento solidale: **"I limoni per la ricerca"**, il progetto realizzato grazie alla collaborazione tra Citrus l'Orto Italiano e **Fondazione Umberto Veronesi** che finanzia il lavoro di medici e ricercatori che dedicano la propria vita alla ricerca scientifica d'eccellenza, e che vede dal 15 aprile i limoni siciliani varietà primofiore, chiamati così perché sono ottenuti dalla prima fioritura delle piante, venduti in speciali retine da 500 gr nei supermercati, ipermercati e discount di tutta Italia che aderiscono all'iniziativa. Per ogni retina, venduta al costo di 2 euro, saranno devoluti 40 centesimi alla Fondazione per finanziare eccellenti ricercatori.

Contatti: [info@winenews.it](mailto:info@winenews.it)

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](https://www.facebook.com/winenewsit)

---

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2022