



Categoria: NON SOLO VINO

Roma - 16 Febbraio 2017, ore 16:24

SALUTANDO LA TOSCANA CON “BENVENUTO BRUNELLO”, LA “CAROVANA” DELLE ANTEPRIME SI SPOSTA IN TERRA DI SAGRANTINO. “I MIGLIORI VINI ITALIANI” SONO A ROMA E ARRIVA “DOCG NIZZA ITALIAN OPEN”. IN AGENDA WINENEWS C’È ANCHE LO CHEF TRISTELLATO YANNICK ALLÉNO

Con la “Tuscan Wine Week” che si avvia al gran finale salutandoci l’“Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano”, con il Nobile 2014 e la Riserva 2013 a Montepulciano (www.anteprimavinonobile.it), e, da domani al 20 febbraio, con l’atteso “Benvenuto Brunello”, per la prima volta aperto ai wine lovers, nel complesso di Sant’Agostino a Montalcino, con il debutto sulla scena del Brunello di Montalcino 2012 e della Riserva 2011, e del Rosso di Montalcino 2015 (www.consorziobrunellodimontalcino.it), la “carovana” delle Anteprime si sposta nella terra del Sagrantino: l’“Anteprima” del Consorzio Tutela Vini Montefalco, è di scena il 20 e il 21 febbraio, con la proclamazione delle stelle alla vendemmia 2016, la presentazione dell’annata 2013 e dell’Etichetta d’Autore, e la celebrazione dei 25 anni del riconoscimento della Docg Montefalco Sagrantino con la prima mappatura della Denominazione. Ma, tra **gli eventi che WineNews segnala in agenda per eno-appassionati & gourmet**, il 19 febbraio all’Enoteca Regionale Piemontese Cavour al Castello di Grinzane Cavour, arriva lo chef tristellato francese Yannick Alléno, nuovo tre Stelle Michelin anche con il Ristorante Le 1947 dopo l’Alléno Paris - Pavillon Ledoyen a Parigi, per un omaggio d’alta cucina ai paesaggi vitivinicoli patrimonio dell’Unesco Langhe-Roero e Monferrato (www.castellogrinzane.com). Sulle vette della Val di Fassa, della Val di Fiemme e a San Martino di Castrozza, invece, è iniziato “HappyCheese” (fino al 18 marzo; www.stradadeiformaggi.it), aperitivo trendy e gustoso sulle piste del Dolomiti Superski tra baite e rifugi: protagonisti, i rinomati formaggi delle valli affiancati dalle bollicine di montagna Trentodoc e dalle birre artigianali del territorio, mentre i più piccoli possono godere del sapore delle mele La Trentina.

A Milano, con Go Wine, anche Barolo 2013, Barbaresco 2014 e Roero, si presenteranno all’Hotel Michelangelo in primeur, rinnovando stasera un appuntamento di grande successo con le loro nuove annate, ma anche vecchie (www.gowinet.it): oltre 40 le aziende protagoniste, da Batasiolo ad Oddero, da Montalbera a Parusso, da Poderi Gianni Gagliardo a Prunotto, da Rizieri a G.D.Vajra, e ci sarà anche il Premio Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero all’Accademia Italiana della Cucina e al Ristorante Berton dello chef Andrea Berton a Milano. Onav Lombardia ospita i vini Château Musar, leggendaria azienda libanese di proprietà della famiglia Hochar, con due degustazioni il 21 e il 22 febbraio a Bergamo, allo Star Hotel Cristallo Palace, e a Milano, Leonardo Hotel Milan City Center, dedicate all’etichetta di punta: lo Château Musar Redal, raccontato dal presidente Onav Vito Intini e da Marc Hochar, responsabile commerciale dell’azienda, con le annate 2007, 2004, 2000, 1998, 1997, 1977 (www.onav.it). A Firenze c’è “ViNoi 2017”, degustazione di vini biologici, biodinamici, naturali e artigianali dal Nord al Sud d’Italia di oltre 20 vigneroni, il 26 febbraio allo Uoll Loft, per operatori e pubblico eco-consapevole con l’obiettivo di preservare il concetto di “Qualità Naturale” e sostenendo il lavoro dei piccoli produttori nella Distribuzione Alternativa e Sostenibile (<https://www.facebook.com/vinoi.it/>). E fino al 28 febbraio da Eatly Firenze fa tappa “Le mie Marche”, il progetto di Andrea Giuseppucci, chef del ristorante La Gattabuia di Tolentino (Macerata), per portare la cucina marchigiana oltre i confini territoriali, per raccontare le tradizioni, gli ingredienti e le storie di una Regione che, nonostante la catastrofe del terremoto, non si arrende (dall’1 al 31

marzo il progetto sarà a Eataly Lingotto Torino, e dall'1 al 30 aprile a Eataly Smeraldo a Milano; www.eataly.net). Una "Cena con il Produttore" è di scena invece il 21 febbraio al wine Bar di Eataly Lingotto Pane&Vino a Torino, nel ciclo di incontri della Cantina di Eataly per conoscere i produttori, la storia, le tradizioni e le tipologie di vitigno che coltivano, con protagonista Bruno Rocca, dell'Azienda Agricola Rabajà, a Barbaresco, con i suoi Langhe Chardonnay 2014, Barbera d'Asti 2014, Barbaresco 2013 e Barbaresco Rabajà 2009 accompagnati dai piatti del Ristorante Stellato Casa Vicina (www.eataly.net). Sempre in Piemonte, Gancia sarà a "Baritalia Lab", il laboratorio itinerante di miscelazione e ricerca sul food pairing ideato da Bargiornale, in tre tappe: Torino (20 febbraio), Catania (3 aprile), Bari (25-26 settembre), dedicate all'aperitivo con i prodotti iconici della storica casa spumantistica piemontese, dagli spumanti ai Vermouth, dalla Russian Standard Vodka al Galliano L'Aperitivo (www.gancia.it).

Mai provato la magia di sciare all'alba con la luce rosa del mattino e dopo aver goduto di una super colazione a km 0 in rifugio o in baita? Lo si può fare con i prodotti delle Strade del vino e dei sapori del Trentino sapientemente rielaborati dagli chef dei rifugi che, fino al 12 marzo, ospitano la kermesse "Trentinoskisunrise", sullo sfondo delle Dolomiti, Val di Fassa, Val di Fiemme, San Martino di Castrozza, Madonna di Campiglio, Valsugana, Vallagarina e Val di Non (www.tastetrentino.it). In Veneto, fino al 2 marzo, torna il tradizionale appuntamento con "Cocoradicchio", la rassegna all'edizione n. 29 dedicata al "fiore d'inverno" e ideata dal Gruppo Ristoratori di Cocofungo per valorizzare il Radicchio rosso di Treviso e il Variegato di Castelfranco Igp

(www.cocofungoradicchio.it). Ci si sposta in Sicilia, per un Food Pork Fest, il 23 febbraio, con la Cantina Cva Canicattì e Slow Food Palermo al Ristorante Villa Costanza a Palermo, con la presentazione del libro "Il modo di mangiar bene. Dalmazia 1919" curato da Antonino Giuffrida e Paolo Inglese, edito da Palermo University Press e distribuito da Edity (www.villacostanza.com). Dalla letteratura al cinema, gli chef del ristorante stellato La Credenza a San Maurizio Canavese Giovanni Grasso e Igor Macchia "rileggono" Paolo Sorrentino in cucina, con "Assaggi di teatro: opere e ricette d'autore", nel primo incontro di scena il 21 febbraio (e poi fino al 3 marzo) dedicati al Tony Pagoda del grande regista, magistralmente interpretato da Iulia Forte e in cartellone al Teatro Gobetti di Torino (www.ristorantelacredenza.it).

Segnaliamo anche un'iniziativa di solidarietà, a Conegliano, in favore dei produttori e degli allevatori di Norcia colpiti dal terremoto, con lo slogan Aiutiamo Norcia e, il 18 e il 19 febbraio sulla Scalinata degli Alpini, una Mostra Mercato con i prodotti del territorio di Norcia con la formula dell'acquisto solidale, mentre al Caffè Teatro di Piazza Cima si potranno degustare piatti tipici preparati dai cuochi di Norcia (il ricavato servirà per l'acquisto di una casetta in legno; www.comune.conegliano.tv.it).

Focus - Anteprime parte I: da "Benvenuto Brunello" per la prima volta aperto ai wine lovers (Montalcino, 17-20 febbraio), al Sagrantino che festeggia 25 anni di Docq con la mappatura (Montefalco, 20-21 febbraio)

Per la prima volta, all'edizione n. 25, anche "Benvenuto Brunello", l'Anteprima del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino nel complesso di Sant'Agostino a Montalcino - dove il Consorzio ha inaugurato la sua nuova sede - sarà aperta ai wine lovers (il 19 e il 20 febbraio; il 18 febbraio, l'assegnazione delle stelle alla vendemmia 2016 e la posa della tradizionale piastrella d'autore che le celebra; www.consorziobrunellodimontalcino.it). Faenza torna invece "Vini ad Arte", l'Anteprima del Sangiovese di Romagna promossa dal Consorzio Vini di Romagna e Convito di Romagna al Mic-Museo Internazionale delle Ceramiche, e il lancio del Master del Sangiovese, edizione n. 16, per formare ambasciatori del Sangiovese di Romagna, con Ais-Associazione italiana sommelier (www.consorziovinidiromagna.it).

L'"Anteprima Sagrantino" del Consorzio Tutela Vini Montefalco, il 20 e il 21 febbraio, non sarà solo un

evento diffuso nei monumenti più importanti di Montefalco, dal Complesso Museale di San Francesco al Chiostro di Sant'Agostino, con la proclamazione delle stelle assegnate alla vendemmia 2016, la presentazione dell'annata 2013 e dell'Etichetta d'Autore, accanto al Montefalco Rosso 2015 e alla Riserva 2014, oltre al Montefalco Bianco 2015. Ma (aspettando anche la "Crono del Sagrantino", la tappa del Giro d'Italia dedicata al grande rosso, il 16 maggio, ndr), sarà anche l'occasione per celebrare i 25 anni del riconoscimento della Docg Montefalco Sagrantino e presentare la prima mappatura della denominazione: territorio, zone, vigneti visti e raccontati da Alessandro Masnagheti per la collana "I Cru di Enogea". Spazio alle sfide, "Sagrantino nel piatto" per gli chef e "Gran Premio del Sagrantino" per i sommelier. Le cantine? Adanti, Castelgrosso, Antonelli San Marco, Caprai, Bocale, Colle del Saraceno, Còlpetrone-Tenute Del Cerro, Di Filippo, Fongoli, Pardi, Fattoria Collealodole-Milziade Antano, Fattoria Colsanto, Fattoria Le Mura Saracene-Goretti, Le Cimate, Montioni, Moretti Omero, Perticaia, Poggio Turri, Romanelli, Scacciadiavoli, Tabarrini, Tenuta Alzatura-Cecchi, Tenuta Bellafonte, Tenuta Castelbuono-Tenute Lunelli, Tenuta di Saragano, Tenuta Rocca Di Fabbri, Terre De La Custodia, Tudernum, Valdangius, Villa Mongalli e Viticoltori Brocatelli Galli (www.consorziomontefalco.it).

Focus - Antepreme parte II: "Sicilia en Primeur", l'evento firmato Assovini e dedicato al meglio della nuova produzione dell'Isola sarà "green", nella cornice del Radicepura Garden Festival (25-29 aprile, Catania)

La sostenibilità ambientale e il savoir faire dell'Isola mediterranea saranno il leitmotiv di "Sicilia en Primeur", edizione n. 14 dell'evento firmato Assovini e dedicato al meglio della nuova produzione dell'Isola, e in particolare della vendemmia 2016, in programma dal 25 al 29 aprile a Catania, nella suggestiva location del Parco di Radicepura a Giarre, tra l'Etna e il Mar Ionio (nato dal sogno di un uomo, Venerando Faro, che qui ha esaltato la sua esperienza storica nel campo del florovivaismo internazionale, su 5 ettari, con 3.000 specie di piante e una Banca dei Semi), e del "Radicepura Garden Festival", primo evento internazionale sul Garden Design del Mediterraneo che coinvolge i protagonisti del paesaggismo, dell'arte e dell'architettura. L'anteprema, che aprirà le porte a professionisti del settore e a giornalisti provenienti da tutto il mondo, punterà dunque su valori etici e sostenibili, sottolineando l'importanza di una viticoltura green, attenta a salvaguardare la biodiversità e a limitare gli impatti sull'ambiente.

"La salvaguardia dell'ambiente e la tutela del territorio sono tematiche sempre più fondamentali per la viticoltura e in special modo per le aziende di Assovini Sicilia, unite nel realizzare giorno dopo giorno un percorso all'insegna della sostenibilità - spiega Francesco Ferreri, presidente Assovini Sicilia - per questo, poter organizzare il nostro evento sullo sfondo del Radicepura Garden Festival è un'opportunità irrinunciabile che ci permette di dare un volto green alla nostra Associazione e trasmettere valori di responsabilità ambientale su scala internazionale".

La kermesse sarà un'occasione per incontrare 70 tra le principali aziende siciliane, ma anche un momento esclusivo per scoprire la ricchezza gastronomica, paesaggistica e culturale di un'isola che vanta una biodiversità unica al mondo.

Info: www.assovinisicilia.it

Focus - A Roma, da oggi al 19 febbraio, "I Migliori Vini Italiani": oltre 600 etichette dei migliori produttori italiani premiate da Luca Maroni

Da oggi al 19 febbraio, "I Migliori Vini Italiani" sono a Roma, oltre 600 etichette dei migliori produttori italiani premiate da Luca Maroni, nel Salone delle Fontane dell'Eur, tra wine tasting incentrati sulla sua metodologia di analisi sensoriale (con l'Associazione Gruppo Silis-Lingua dei Segni Italiana Lis), degustazioni (con la novità Sentori Di-Vini, condotte "a due nasi" da Maroni e Ambra e Giorgia

Martone del LabSolue, tra legni, fiori e frutti) e assaggi di specialità gastronomiche made in Italy, ma anche musica (con Villa Incanto), arte e una ludoteca sul wine & food per bambini, con media, opinion leaders e importanti personalità del mondo delle istituzioni e dello spettacolo. Novità, la presenza di tre aziende vitivinicole dalla Russia: dalla Crimea le cantine Alma Valley e La Casa Zakharyin, e Yubileynaya dalla Regione di Tamanji, in una collaborazione che anticipa l'evento, organizzato da Luca Maroni, a maggio, in territorio sovietico.

Info: www.imiglioriviniitaliani.com

Focus - A Milano arriva la carica dei vini artigianali, oltre 150 cantine provenienti da tutta Italia e Europa, protagoniste di "Live Wine Festival" (18-19 febbraio)

Sono prodotti e imbottigliati da chi li segue personalmente in vigna e in cantina, vengono da un vigneto che non è stato trattato con prodotti chimici di sintesi, l'uva da cui provengono è stata vendemmiata manualmente, non contengono additivi non indicati in etichetta e, soprattutto, sanno dare emozioni uniche: ecco i vini artigianali, che, con una carica di 150 cantine provenienti da tutta Italia e da Austria, Croazia, Francia, Germania, Repubblica Ceca, Slovacchia, Slovenia e Spagna, sono pronti ad invadere Milano, per essere protagonisti del "Live Wine Festival" (Palazzo del Ghiaccio, 18-19 febbraio), il più importante evento - salone & mercato - del vino artigianale mai realizzato nella città, in collaborazione con Vini di Vignaioli-Vins de Vignerons e l'Associazione Italiana Sommelier Lombardia. Cuore della kermesse, gli incontri e le degustazioni sono concepiti e curati da Samuel Cogliati, giornalista e scrittore italo-francese fondatore di Possibilia Editore ed editore-curatore della versione italiana del periodico francese LeRouge&LeBlanc, dedicati a "Il grande Sud-Ovest della Francia. Terroir, vitigni, vignaioli, stili originali: alla scoperta del nuovo Eldorado del vino d'Oltralpe", "Borgogna - Introduzione alla Côte d'Or. Scoprire e indagare il territorio viticolo più celebrato del pianeta; ma con spirito critico", "Etna rosso - Versante Nord. Il travolgente Rinascimento del vino del Vulcano, tra tradizione, sviluppo, logica parcellare, potenzialità" e "Marsala come territorio. Storia, potenziale, prospettive, duttilità e vocazione dei vini dell'estrema Sicilia occidentale".

Ma il Festival abbraccia tutta la città con un vero e proprio FuoriSalone, la sera con la "Live Wine Night" e tanti eventi promossi nei locali. Un esempio? Da 28 Posti, bistrot di cucina contemporanea, il 17 febbraio, c'è Denis Montanar, vigneron biologico friulano che proviene da una famiglia di agricoltori da quattro generazioni, con i vini Borc Sandrigo Toy Wine, Merlot Borc Dodon e Verduzzo Scodovacca abbinati alla cucina d'avanguardia a portata di tutti dello chef Marco Ambrosino. In particolare, Montanar aderisce al protocollo della "Renaissance du Terroir" che prevede un preciso programma di produzione e vinificazione ed i suoi vini fanno parte del circuito Triple A (Agricoltori, Artigiani Artisti), promossi e distribuiti da Velier-Genova, che impone un severo decalogo di produzione.

I vini Triple A possono nascere solo: da una selezione manuale delle future viti, per una vera selezione massale; da produttori agricoltori, che coltivano i vigneti senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi rispettando la vite e i suoi cicli naturali; da uve raccolte a maturazione fisiologica e perfettamente sane; da mosti ai quali non venga aggiunta né anidride solforosa né altri additivi, con l'anidride solforosa che può essere aggiunta solo in minime quantità al momento dell'imbottigliamento; utilizzando solo lieviti indigeni ed escludendo i lieviti selezionati; senza interventi chimici o fisici prima e durante la fermentazione alcolica diversi dal semplice controllo delle temperature (sono tassativamente esclusi gli interventi di concentrazione attuati con qualsiasi metodo); maturando sulle proprie "fecce fini" fino all'imbottigliamento; non correggendo nessun parametro chimico; non chiarificando e filtrando prima dell'imbottigliamento.

Info: www.livewine.it

Focus - A Carnevale, anche il vino non può mancare: dalle bollicine firmate Bisol a Venezia (25 febbraio) al Carnival Party con i vini “mascherati” da super eroi a Treviso (24 febbraio) ...

Le bollicine Bisol saranno protagoniste all'evento “Silver&Gold Masquerade Parade”, il 25 febbraio nel prestigioso Hotel Ai Reali di Venezia. Tutti gli ospiti potranno degustare, insieme alle specialità delle tradizioni carnevalesca veneziana e piccole prelibatezze salate, le etichette della storica famiglia di viticoltori in Valdobbiadene, aspettando di scoprire la maschera più bella e il gruppo più numeroso che saranno premiati. Dress Code: mascherina bianca o gold (www.bisol.it).

Il “Carnival Party”? Alla Cantina Pizzolato di Villorba (Treviso), il 24 febbraio, tra musica, divertimento e super eroi, per il lancio della nuova linea di vini bio “H.Heroies”, due etichette H. Rosso e H. Bianco con etichette a fumetto disegnate a mano da un'artista, Francesca Cavallari, nome molto apprezzato nel gruppo autori di Fanpage.it, nota testata giornalistica on line (www.lacantinapizzolato.com).

Focus - Il “Docg Nizza Italian Open”, che porta tra i vigneti dei Produttori del Nizza nel Monferrato il grande Wallball, erede dell'Expulsim Ludere praticato nell'Antica Roma (Cantina di Nizza, 20 febbraio)

Arriva “Docg Nizza Italian Open”, edizione n. 7 promossa dal Club Italia della Federazione Italiana Pallapugno, che il 4 e il 5 marzo porterà a Nizza Monferrato il campionato italiano del grande Wallball, disciplina sferistica erede dell'Expulsim Ludere praticato nell'Antica Roma ed oggi diffusa in oltre 35 nazioni nel mondo, con atleti provenienti da Belgio, Francia, Irlanda, Italia, Olanda, Spagna e Stati Uniti, che si affronteranno nei tornei di singolo e doppio, maschile e femminile, nelle categorie Open, Challenger e Over 40. Giocatori e giocatrici che, oltre a viaggiare per praticare lo sport preferito, hanno dimostrato di essere molto interessati all'offerta enogastronomica e alla produzione artigianale dei territori dove si svolgono i tornei. La presentazione è di scena il 20 febbraio alla Cantina di Nizza, perché l'evento, che ha il patrocinio della Città di Nizza Monferrato, vede il coinvolgimento, nella veste di title sponsor, dell'Associazione Produttori del Nizza, e inaugura la stagione del Pro Tour, il circuito che riunisce i cinque tornei Open più prestigiosi d'Europa, che farà successivamente tappa a Londra in Agosto, a Valencia in Ottobre, a Huissignes (Belgio) e a Franeker (Olanda) in Novembre, con oltre 400 atleti coinvolti.

Info: www.ilnizza.net

Focus - L'impegno di Coop, leader della gdo italiana, contro il lavoro nero nell'agricoltura italiana approda alla Camera dei Deputati a Roma, con la mostra “La buona terra” (fino al 24 febbraio)

Venti scatti alla Camera dei Deputati a Roma, che raccontano le storie di donne e uomini italiani, polacchi, indiani, maliani, che lavorano nei campi in diverse Regioni d'Italia, in condizioni di libertà e di rispetto delle regole, per dimostrare che si può lavorare in condizioni di legalità e nel pieno rispetto dei diritti di ognuno, desiderio che accomuna tutti gli esseri umani, e che queste condizioni ci sono e possono ampliarsi fino a includere la maggior parte dell'attività agricola italiana: ecco la mostra fotografica “La buona terra. I campi della legalità”, a cura di Ancc-Coop (Associazione Nazionale Cooperative di Consumatori) e con le foto di Photoaid, ispirata alla seconda fase della campagna “Buoni e giusti Coop” promossa dal leader della gdo italiana, per promuovere l'eticità nelle filiere ortofrutti, visitabile alla Biblioteca di Montecitorio fino al 24 febbraio. Le foto sono state scattate in quattro differenti Regioni italiane, seguendo il ciclo estivo della raccolta di frutta e verdura. Mostrano i volti e accennano le storie di chi ha scelto di produrre per Coop rispettando le leggi sul lavoro, riconoscendo dignità a chi tutto il giorno è nelle campagne del nostro Paese.

Si tratta, una volta tanto, di un'immagine di speranza e positività: accanto alle sacche di sfruttamento

ed emarginazione, ci sono le 7.000 aziende che aderiscono alla campagna per la legalità lanciata da Coop (dal 2016, tutti gli 832 fornitori nazionali e locali di frutta e verdura, per oltre 70.000 aziende agricole, sono stati coinvolti in una grande operazione di legalità: chi non rispetta le regole in campo di lavoro e di diritti esce fuori dal sistema Coop). A scattarle, un piccolo pool di fotografi impegnati nel sociale con l'agenzia PhotoAid, che ha ripreso le sue immagini in Sicilia, Puglia, Lombardia e Calabria.

Info: www.e-coop.it

Focus - Un weekend in cantina? Si può trascorrere da Bortolomiol, con gli incontri enogastronomici al Parco della Filandetta, antica filanda ristrutturata a Valdobbiadene (fino al 30 marzo)

Un weekend in cantina? Si può trascorrere da Bortolomiol, con gli incontri enogastronomici con produttori e opinion leader al Parco della Filandetta, antica filanda ristrutturata nel cuore di Valdobbiadene, tra i vigneti del Prosecco, tra visite guidate e percorsi degustazione, showcooking d'autore (il 21 febbraio con Ilenia Bazzacco, ex concorrente di MasterChef, che creerà un percorso di degustazione dove l'ingrediente principe sarà il Prosecco Superiore, e il 3 e il 30 marzo con Massimo Carnio, pasticciere di Villa dei Cedri di Valdobbiadene e campione italiano di cioccolateria), serate emozionali e la possibilità di conoscere il progetto "Bortolomiol per le Donne" per la formazione delle donne del Benin.

Info: www.bortolomiol.com

Focus - In sella ad una bici d'epoca su strade sterrate circondate dai più celebri vigneti di Toscana, dal Chianti Classico a Montalcino, per rivivere il ciclismo d'altri tempi. Mai provato l'"Eroica"? (sono aperte le iscrizioni)

In sella ad una bici d'epoca su strade sterrate circondate dai più celebri vigneti di Toscana, dal Chianti a Montalcino, per rivivere i valori che hanno reso popolarissimo il ciclismo in tutto il mondo. Mai provato l'"Eroica"? Sono aperte le iscrizioni alla corsa-evento che rievoca il ciclismo d'una volta, con il primo evento fissato per il 30 aprile a Buonconvento (Siena), uno dei borghi più belli d'Italia, che ospiterà "Nova Eroica". Il 7 maggio ci sarà, invece, "Eroica Montalcino" attraverso un territorio di fama mondiale grazie alla sua storia e a prodotti d'assoluta eccellenza, come il Brunello di Montalcino. Il tutto aspettando "Eroica 2017", il 1 ottobre da Gaiole in Chianti, all'edizione n. 21 con 5 percorsi a disposizione, e un'ampia possibilità per le tradizionali sfide con sé stessi o con i compagni di sempre in uno scenario, come quello del Chianti Classico senese, che da solo vale la trasferta.

Info: www.eroicagaiole.it - www.novaeroica.it - www.eroicamontalcino.it

Focus - A lezione di vino: dai corsi Ais alla Fondazione Italiana Sommelier (Fis), dagli incontri al Seminario Veronelli ai corsi Wset con l'Istituto Grandi Marchi

Con il nuovo anno si torna anche a lezione, dai corsi di formazione dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier (www.aisitalia.it) a quelli della Fondazione Italiana Sommelier (www.bibenda.it), nelle diverse Regioni del Belpaese, ma anche con la nuova edizione del corso per neofiti del Seminario Permanente Luigi Veronelli "Il vino come racconto - Corso di degustazione per assaggiatori curiosi", fino al 21 febbraio al Seminario a Bergamo, tra tecniche produttive e cultura enoica, giochi sensoriali e assaggi d'alta qualità (www.seminarioveronelli.com).

Dal 30 marzo al 7 aprile, debutta a Palazzo Antinori, a Firenze, la prima edizione italiana del livello n. 4 dei corsi Wine & Spirits Education Trust (Wset), in collaborazione tra l'Istituto Grandi Marchi (che riunisce le griffe Alois Lageder, Argiolas, Biondi Santi Greppo, Ca' del Bosco, Michele Chiarlo, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Gaja, Jermann, Lungarotti,

Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Tenuta San Guido, Umani Ronchi). e la Weinakademie Osterreich. Gli studenti arriveranno da Cina, Russia e altri 10 Paesi e accanto alle sessioni di lavoro, il programma prevede una due giorni itinerante (6 e 7 aprile) tra alcune delle cantine dei Grandi Marchi, da Antinori nel Chianti Classico a Bargino a Cà Marcanda di Gaja a Bolgheri, da Ca' del Bosco per un workshop sul Franciacorta ad Alois Lageder con un seminario sui vini biodinamici, fino da Masi per un approfondimento sull'arte dell'appassimento (<http://www.weinakademie.at/diploma-international.php> e www.istitutograndimarchi.it).

Focus - Wine & food a teatro: le Famiglie dell'Amarone d'Arte al Teatro Ristori di Verona (fino al 17 maggio)

Un evento prestigioso, è quello che porta l'Amarone, e i vini della Valpolicella, con le Famiglie dell'Amarone d'Arte al Teatro Ristori di Verona, celebre per il suo ricco cartellone musicale: alle ore 19.15 nel foyer, a turno, dieci tra i produttori guideranno il pubblico in una degustazione di Amarone, Ripasso e Valpolicella, presentando la propria filosofia produttiva e le proprie aziende; alle ore 20.15, gli artisti brinderanno con il pubblico e il produttore. Dopo Masi Agricola per il terzo concerto Italian jazz style di Enrico Rava new4et, e Zenato con la musica barocca di Bach suonata dai Virtuosi Italiani, è la volta di Speri e dello spettacolo di Paolo Fresu e Daniele di Bonaventura (21 febbraio), e, a seguire, Guerrieri Rizzardi e l'orchestra sinfonica Streicher Akademie Bozen e Frank Peter Zimmermann al violino e come direttore (15 marzo), Tedeschi e il jazz di Quintorigo e Roberto Gatto (21 marzo), Torre d'Orti e il Concerto italiano di musica barocca "Notte, storie di amanti e guerrieri" diretto da Rinaldo Alessandrini (30 marzo), Venturini e le danze della Colección Tango della Compagnia de Leonardo Cuello (5 aprile), Tenuta Sant'Antonio e le danze della Rioult Dance di New York "Serata Bach" (13 aprile), Tommasi e le musiche barocche di Vivaldi, Pergolesi e Handel cantate dal contralto Sara Mingardo (4 maggio), e, infine, Allegrini e l'orchestra Filarmonica di Novosibirsk con Vadim Repin al violino, nel gran finale del 17 maggio.

Info: www.amaronefamilies.it - www.teatroristori.org