

ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

Dall'Asti che brinda alle "Atp Finals" all'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba: ecco gli eventi

Aspettando "Benvenuto Brunello" e il Mercato Fivi, si va da "Wine Destinations Italia" a Livorno al tasting Ais con "Le Famiglie Storiche" a Milano

ROMA, 10 NOVEMBRE 2021, ORE 19:00





L'Asti è "Official Sparkling Wine" alle "Atp Finals" a Torino

1/10

Ci siamo, l'attesa è finita: per la prima volta l'Italia ospita le "Nitto Atp Finals", il più importante torneo di tennis al mondo, a Torino, e brinda con l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti "Official Sparkling Wine e Silver Partner" ai suoi grandi campioni (con testimonial d'eccezione lo chef Alessandro Borghese, Brand Ambassador dell'Asti Docg, e Lorenzo Sonogo, tennista torinese n. 21 al mondo). E se c'è ancora da aspettare per la prima edizione autunnale di "Benvenuto Brunello 2021", la n. 30, a Montalcino (con l'anteprima delle nuove annate del Brunello 2017, la Riserva 2016 e il Rosso di Montalcino 2020), e per il ritorno del "Mercato dei Vini" della Fivi - Vignaioli Indipendenti a Piacenza, nelle Langhe tutto è pronto per l'Asta Mondiale del Tartufo al Castello di Grinzane Cavour nella Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Sono questi solo alcuni **degli appuntamenti in presenza segnalati in agenda da WineNews ("work in progress" come ci ha abituato la pandemia, ndr)**. Tra i quali, a Livorno, nasce "Wine Destinations Italia" per offrire un concreto aiuto al rilancio dell'enoturismo, con le migliori "Destinazioni del Vino Italiane" e le "Wine Experience" delle aziende, mentre a Milano l'Ais-Associazione Italiana Sommelier dedica un tasting alla Valpolicella e all'Amarone con "Le Famiglie Storiche", ed in tutta Italia c'è "ViniVeri Ristoranti" con i vignaioli artigiani ospiti di osti e grandi chef. Ma si va dal "November Porc Le Grand Table" all'Antica Corte Pallavicina con gli chef "les Collectionneurs", a "Rive", la Rassegna Internazionale di Viticoltura ed Enologia di Pordenone, dall'arrivo dell'"olio novo" con i "Frantoi Aperti" in Umbria, a Roma che ospita grandi chef e grandi vini con "Excellence". Ed il tutto mentre dal Nord al Sud del Belpaese, è tempo di "Cantine Aperte a San Martino" immersi nella magia del foliage dei vigneti italiani. Tra i "big-event" del mondo del vino e del cibo italiano sarà la volta del **"Mercato dei Vini" della Fivi - Vignaioli Indipendenti** dal 27 al 29 novembre con 680 vignaioli a Piacenza Expo, e del **Congresso n. 75 di Assoenologi**, a Verona, il 4 e 5 dicembre (e in streaming). Ma, guardando già al 2022, **"Grandi Langhe"**, evento dedicato a buyer, distributori, enotecari e ristoratori italiani e stranieri, ha già annunciato il ritorno in presenza, ma a Torino, il 31 gennaio e 1 febbraio 2022, con 200 cantine di Langhe e Roero, che presenteranno le etichette negli spazi di Ogr Torino, hub di innovazione, enogastronomia e cultura contemporanea del capoluogo piemontese, una scelta strategica orientata alla volontà di far crescere ancora l'evento che, da anni, apre gli appuntamenti del calendario enologico italiano. Intanto in tutta Italia, con il **Movimento Turismo del Vino** torna **"Cantine Aperte a San Martino"**, l'appuntamento più allegro della stagione che offre agli appassionati di tutte le età, ma anche ai semplici curiosi, un assaggio di quello che è il lavoro nei campi e poi in cantina, per vivere

emozioni autentiche in compagnia, brindando all'inizio di un nuovo anno agricolo nei giorni dell'“Estate di San Martino”, dal 6 al 14 novembre, dalla Valle d'Aosta al Friuli Venezia Giulia, dal Veneto al Piemonte, dalla Lombardia all'Umbria, dal Lazio all'Abruzzo, dalle Marche alla Puglia, fino in Calabria. Il 13 e 14 novembre si può trascorrere, per esempio, l'evento [nelle Tenute Lungarotti](#), con visita guidata al “Museo del Vino” e lo spettacolo-giallo “IndoVinando” nella cantina a Torgiano, e con visita guidata ai vigneti ed alla cantina di Montefalco per godersi il foliage autunnale con un pranzo con lunch box accompagnata dai vini Lungarotti e dalle castagne, ma anche con una colazione di San Martino all'Osteria del Museo di Torgiano con pietanze tipiche, come la torta al testo umbra o il dolce pane all'uva di Faffa.

Il 15 novembre l'[Ais-Associazione Italiana Sommelier a Milano](#) firma e ospita un grande banco di assaggio dedicato alla **Valpolicella e all'Amarone con la presenza dei vini delle 13 aziende che fanno parte dell'Associazione “Le Famiglie Storiche”** (Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre D'Orti, Venturini e Zenato). **Il progetto delle Unità Geografiche Aggiuntive (Uga) del Chianti Classico**, cui il [Consorzio del Gallo Nero](#) ha lavorato per anni, arrivando all'approvazione dell'assemblea dei soci il 18 giugno, e che entreranno in vigore non appena la proposta verrà recepita dal Ministero delle Politiche Agricole, permettendo così di indicare in etichetta il luogo specifico, compreso nel territorio di produzione, da cui nascono i vini, si presenta (in anteprima, e per una cerchia selezionata di media), sempre a Milano, il 22 novembre, nella cornice del Mudec. Dove andrà in scena la masterclass “Uga: le diverse sfumature del Gallo Nero”, condotta dal presidente del Consorzio Chianti Classico, Giovanni Manetti, e da Luciano Ferraro, caporedattore del “Corriere della Sera”. E ripartono anche i corsi di [“Sabrage Academy”](#), la prima accademia amatoriale italiana per diplomarsi sabreur (sciabolatori), con i già diplomati in sabrage che potranno diplomarsi in Master Sabrage, un upgrade del primo diploma che attesterà la loro capacità di sciabolare bottiglie in grandi formati come magnum e jeroboam (di Ca' di Rajo, partner tecnico del corso), nel primo corso l'11 novembre al ristorante Testina Milano nel suo spazio Testina.

In Trentino il Teroldego Rotaliano, “principe dei vini trentini”, è protagonista di [“EnotourLAB”](#), un progetto di Trentino Marketing che attraverso la voce dei vignaioli permette di scoprire i tanti segreti del “più bel giardino vitato d'Europa”, ammirato e raccontato da Goethe nelle pagine del “Viaggio in Italia”, attraverso esperienze uniche come tour tra i vigneti, trekking, pic-nic, brunch in vigna, momenti emozionali nel segno di un connubio tra vino e musica, tra vino e arte e tra vino e gioco, degustazioni itineranti di vini e distillati, anche in momenti particolari, all'alba o al tramonto, che trasformano una degustazione in una storia da vivere e raccontare. A Trieste nasce [“Okùs”](#), una nuova rassegna di cultura enogastronomica dedicata alla conoscenza e all'incontro tra i cibi provenienti da diverse località europee e i vini locali, in collaborazione tra la rete d'impresa Carso Kras e Slow Food Italia, e di scena dal 19 al 21 novembre tra Trieste, Carso e Istria, con laboratori, cene e degustazioni professionali con la possibilità di scoprire e conoscere il meglio delle produzioni casearie internazionali a latte crudo, conserve a base di pesce prodotte sul suolo nazionale, i prodotti dei Presìdi di Slow Food del Friuli-Venezia Giulia, nonché i vini e i vignaioli locali. La terza

edizione di [“Rive”, Rassegna Internazionale di Viticoltura ed Enologia](#) è in programma, invece, fino al 12 novembre alla Fiera di Pordenone.

“Alba Vitæ”, l’iniziativa solidale di Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto valica invece per la prima volta i confini regionali: sono infatti 8 le Associazioni che con entusiasmo hanno aderito alla proposta sposandone la causa, ovvero raccogliere fondi destinati a un progetto sociale regionale, quello della Cooperativa Sociale Rò La Formichina: i vini selezionati per la prima edizione nazionale di Alba Vitæ, disponibili per l’acquisto [nello shop online Comunian Vini](#), sono Prima Terra 2015 - Montepulciano d’Abruzzo Doc di Valle Martello (Abruzzo), Volvito 2016 - Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Doc di Caparra & Siciliani (Calabria), Niccolò V 2016 - Colli di Luni Rosso di Cantine Lunae (Liguria), Morellone 2017 - Rosso Piceno Superiore Doc dell’azienda Le Caniette (Marche), Macchiarossa 2016 - Tintilia del Molise Dop di Claudio Cipressi Vignaiolo (Molise), Senes 2017 - Cannonau di Sardegna Riserva Doc di Argiolas (Sardegna), Etna Rosso 2016 Doc di Primaterra (Sicilia), Olmèra 2019 - Bianco Veneto Igt della cantina De Stefani (Veneto) che è la Magnum dell’Ais (in vendita a 85 €, tutte le altre a 55 €). Intanto, **il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg ha lanciato una serie di [virtual tasting](#)** fino al 19 gennaio: gli appassionati possono iscriversi, ricevere a casa le bottiglie e seguire online le degustazioni condotte dal giornalista Antonio Paolini, curatore della guida “Ristoranti d’Italia” del Gambero Rosso, che modererà gli interventi di esperti del territorio e aziende produttrici.

A Torino il mix tra grande vino, cucina e sport, sinonimo di successo garantito, si rinnoverà alle **Nitto Atp Finals**, l’appuntamento più importante nella stagione del tennis mondiale, competizione che mette di fronte i migliori 8 tennisti dell’anno, assieme alle migliori 8 coppie di doppio maschile, che, dal 2021 al 2025, sarà ospitata da Torino, che, dal 14 al 21 novembre, diventerà la capitale del tennis mondiale, e dove i grandi campioni del presente e quelli del passato brinderanno all’ambito Trofeo del torneo con l’[Asti Spumante e il Moscato d’Asti](#), in veste di “Official Sparkling Wine e Silver Partner” del grande evento per la prima volta in Italia, e dove a scendere in campo saranno anche Alessandro Borghese, Brand Ambassador dell’Asti Docg, e Lorenzo Sonogo, tennista torinese oggi n. 21 al mondo. E se la [Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba](#) ha dato il via al mercato del pregiato Tuber Magnatum Pico che proseguirà fino al 5 dicembre, sale l’attesa per **l’Asta Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba al Castello di Grinzane Cavour, il 14 novembre**, in collaborazione con l’Enoteca Regionale Piemontese Cavour ed in collegamento con il mondo, tra grandi chef e celebri personalità della politica, della cultura, dello spettacolo e del jet set internazionale, per aggiudicarsi i migliori esemplari di tartufo e raccogliere fondi da destinare a enti benefici in Italia e nel mondo. E con **“Tartufo Bianco & Barolo”** che insieme sono protagonisti nei piatti e nei calici nel [Villaggio Narrante di Fontanafredda & Casa E. di Mirafiore](#), alla scoperta del territorio, dei suoi sapori nello stellato Guidoristorante in Villa Reale e dei suoi vini visita guidata alle storiche cantine della dimora del Re Vittorio Emanuele II, ma anche alla ricerca guidata del tartufo in compagnia del “trifolao” e del suo fedele cane nell’esclusivo contesto del Bosco dei Pensieri, uno degli ultimi boschi ad essere rimasto intatto nel territorio della Bassa Langa (e con la storica cantina che celebra il territorio piemontese anche in occasione dei grandi eventi sportivi di tennis a Torino, con un’edizione limitata del suo Alta Langa Docg Metodo Classico e una proposta di esperienze dedicate). La tavola rotonda “Il

Grignolino: il Dna di un grande vino. Studi ampelografici e prospettive di comunicazione” con recenti e inaspettate ipotesi di parentela con il Nebbiolo sarà di scena il 22 novembre nella cantina [Hic et Nunc](#) a Vignale Monferrato, moderato dal giornalista Paolo Massobrio e con Massimo Rosolen, alla guida di Hic et Nunc, Anna Schneider, ricercatrice Ispc-Consiglio Nazionale delle Ricerche, e Cristiano Garella, enologo Hic et Nunc. Il tutto aspettando anche [“Barolo & Barbaresco Academy - Langhe Wine School”](#), edizione n. 4 dal 3 al 5 dicembre del 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 e che si svolgerà, in presenza, sempre nel Castello di Grinzane Cavour (iscrizioni entro il 15 novembre). E aspettando il [“Bagna Cauda Day”](#), la più grande bagna cauda collettiva e contemporanea al mondo, promossa dall’Associazione Astigiani, da Asti ai ristoranti, le trattorie, le associazioni e le cantine pronte di tutto il Piemonte (che la propongono a 25 euro, nelle versioni “Come dio comanda”, “eretica” e “atea senz’aglio”, accanto al “Finale in gloria con tartufo” ed il vino proposto a 12 euro a bottiglia), lancia le prenotazioni, con tutti i bagnacaudisti che avranno in omaggio il bavaglione in stoffa con lo slogan “Quarta dose!” firmato dal fumettista ed illustratore Sergio Ponchione (26-28 novembre e 3-5 dicembre). Le cantine “alleate”? Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d’Asti e Coppo di Canelli, simbolo della Barbera e della sua storia.

Il 14 novembre la Città di Quiliano è lo sfondo della rassegna **“Granaccia & Rossi di Liguria 2021”** nel Chiostro dei Cedri del Parco di San Pietro in Carpignano promossa da [“Vite in Riviera”](#) con il patrocinio di Enoteca Regionale della Liguria ed i sommelier Fisar, anticipata da un calendario di eventi dal 12 novembre, con protagonisti i produttori di Granaccia e l’inaugurazione de “Il Sentiero della Granaccia”, un percorso rigenerato dalla ProLoco Quiliano, che si snoda tra i vigneti quilianesi dei produttori Turco Dionisia, Lorenzo Turco e Parenti & C., alla scoperta delle vigne storiche dell’autoctona Granaccia, insieme ai grandi vini rossi della Liguria, dal Rossese all’Ormeasco di Pornassio, Colli di Luni, Colline di Levante, Golfo del Tigullio, Val Polcevera e tanti altri. All’Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, il 15 novembre e il 6 dicembre si terrà [“November Porc Le Grand Table”](#) che per la prima volta vedrà la partecipazione straordinaria di ben 10 chef les Collectionneurs, di cui otto rappresentanti la community italiana e due quella francese, che assieme a due special guest realizzeranno un piatto del proprio territorio per un inedito menu gourmet. Non si tratterà di semplici cene, ma di autentici eventi del gusto con visita alle cantine di stagionatura dell’Antica Corte Pallavicina (le più antiche al mondo ancora attive, del 1320), aperitivo caldo nell’aia, cotture dal vivo nel grande camino del castello e nel barbecue all’aperto, aneddoti dello chef Massimo Spigaroli sulla storia del Culatello, dimostrazioni dal vivo sulla produzione dei salumi (come l’insaccamento dei salami) e tante altre esperienze legate al mondo della norcineria. Il 14 e il 21 novembre [Fico Eataly World](#) lancia due nuove sfide gastronomiche: il **“Guinness del Prosciutto San Daniele”** e il **“Guinness della Mortadella”**, due eventi in collaborazione con i Consorzi presenti nel Parco per infrangere i record del mondo attraverso la realizzazione di due sfilatini lunghi più di 100 metri. Fico che ospiterà anche la prima edizione della

Fiera Nazionale “Bologna In Vino” (26-28 novembre), promossa con Arte del Vino ed in partnership con Fontanafredda, per scoprire la produzione di cantine provenienti da tutta Italia, per confrontarsi con i produttori, per prendere parte a momenti di avvicinamento al mondo del sommelier, affiancando alla propria passione del vino un’occasione di “apprendimento”. Il road show **“Tramonto DiVino”** che ha apparecchiato le notti in Riviera e le città dell’Emilia Romagna con il meglio del cibo e del vino del territorio servito a tavola in cene-degustazione con i cuochi CheftoChef, in sicurezza, al calar del sole, nelle cucine a vista nelle piazze con protagonisti i migliori prodotti Dop e Igp e vini del territorio, dal Prosciutto di Parma ai salumi Piacentini, dalla Mortadella di Bologna al Parmigiano Reggiano, dalla Piadina Romagnola agli aceti Balsamici Tradizionali, si prepara al gran finale a Bologna (21 novembre) in occasione del Congresso nazionale dell’Ais-Associazione Italiana Sommelier ospitato quest’anno in Emilia Romagna, con la regia della Regione in partnership con Enoteca Regionale Emilia Romagna.

Il 13 e 14 novembre a Livorno al Terminal Crociere nasce invece la prima edizione di **“Wine Destinations Italia”**, format organizzato dalla delegazione livornese della Scuola Europea Sommelier (con il patrocinio tra gli altri, di Ministero delle Politiche Agricole e Regione Toscana, in partnership con Scuola Europea Sommelier Italia, I borghi più belli d’Italia, Banca del Vino, Movimento Turismo del Vino, Associazione Dimore Storiche sezione Toscana, Associazione Italiana Travel Blogger, Le Donne del Vino, Città del Vino, Associazione Stampa Enogastronomia Toscana, e dal Consorzio Asti e Moscato d’Asti Docg allo Studio Giuri) ed un progetto innovativo nel panorama dell’enoturismo per valorizzare il legame indissolubile tra vino e territorio e per offrire un concreto aiuto al suo rilancio, con le “Destinazioni del Vino Italiane” - con 12 Regioni, 27 terroir, 5 Wine Destinations, 72 Cantine, 4 Consorzi, 10 Associazioni, 21 eventi programmati, 9 moderatori, 34 ospiti, e con oltre 50 tra cantine Consorzi protagonisti - per un pubblico selezionato di operatori del settore, comunicatori, stampa specializzata ed enoturisti, che vogliono incontrare in maniera fruttuosa i produttori artefici delle esperienze e scoprire le molteplici opportunità dei territori. E con la particolarità e novità legata alla possibilità di acquistare “Wine Experience” capaci di legare vino e territorio, da vivere nelle aziende partecipanti. L’evento sarà caratterizzato da 13 conferenze per far il punto sull’enoturismo, partendo dalla tavola rotonda “Turismo Enosostenibile”, per approfondire aspetti teorici e case history legati all’attrazione turistica, quali, ad esempio, il ruolo della formazione, i vigneti urbani ed eroici, i casi Bolgheri e Montepulciano. E proprio i territori saranno gli altri protagonisti dell’evento, grazie non solamente alla descrizione che di essi faranno le aziende, ma anche alla partecipazione dei Consorzi della Vernaccia di San Gimignano, del Chianti Rufina, della Maremma Toscana e del neonato Consorzio Suvereto e Val di Cornia, cui si aggiungerà la delegazione campana del Movimento Turismo del Vino. Ad arricchire la proposta dedicata agli eno-appassionati ci saranno, inoltre, 8 masterclass organizzate da Vigneron.wine nell’area del Silos dei Magazzini del Tirreno adiacente al Terminal: di queste, quattro saranno intitolate “A spasso nel tempo con Vigneron.wine! Only Blindly”, e, come preannunciato dal nome stesso, si svolgeranno alla cieca, con vecchie annate di vini dei quali sarà nota solo la regione di produzione; in altre tre prenderanno forma due mini-verticali, il cui racconto sarà affidato agli stessi produttori; all’ultima, “Toscana vs Piemonte: un ventennio

dopo”, il compito di raccontare nel bicchiere la capacità evolutiva di sei etichette provenienti dalle due regioni e prodotte tra il 1997 e il 2004. E dal 12 al 14 novembre, l’evento si trasferirà anche tra i locali della città labronica grazie al progetto “Livorno in vetrina”, che porterà tanto i ristoranti di “Vetrina Toscana” quanto quelli selezionati dalla locale delegazione della Scuola Europea di Sommelier a proporre un menù ad hoc realizzato con materie prime e ingredienti locali. A Montalcino è di scena **“Benvenuto Brunello 2021”** (19-29 novembre), all’edizione n. 30 per la prima volta “autunnale”, con le giornate dedicate alla stampa (19-20 novembre); il Convegno con la presentazione della vendemmia 2021, accanto all’assegnazione dei Premi Leccio d’Oro, all’edizione n. 30, e, a seguire, il Talk Show “30 anni di Benvenuto Brunello”, al Teatro degli Astrusi (20 novembre), e la tradizionale Piastrella celebrativa dell’annata; **le porte aperte ai wine lovers** per un’eccezionale degustazione in anteprima delle nuove annate, il Brunello 2017, la Riserva 2016 e il Rosso di Montalcino 2020, insieme alla Doc Sant’Antimo e al Moscadello di Montalcino, di quasi 120 cantine e con i sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier nella cornice del trecentesco Complesso di Sant’Agostino (21 novembre e dal 25 al 29 novembre); e giornate su invito riservate agli ospiti (22-24 novembre). E nelle Crete Senesi, si sta per aprire anche la **“Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi” n. 35** a San Giovanni d’Asso (13-14 e 20-21 novembre), la “città del tartufo” nel territorio del Brunello di Montalcino. Restando a Montalcino, **Villa Le Prata** ha dato il via al progetto **“Villa Le Prata: Vino, Arte e Bellezza”**, una collaborazione con artisti italiani ed internazionali incentrata sulla creatività legata al vino ed al suo territorio, con “Vino & Vetro”, la nuova collezione di Carlo Baldessarri per la cantina, in una personale che lo scultore ha ideato e deciso di esporre nella Tenuta (fino al 31 dicembre). Tra i vigneti della Val d’Orcia Patrimonio Unesco, **l’Adler Spa Resort Thermae** a Bagno Vignoni, all’insegna del turismo sostenibile che preserva l’eredità dei luoghi, propone itinerari di trekking guidati alla scoperta di un territorio unico con piacevoli soste presso i produttori locali dei migliori vini, formaggi, olii d’oliva extravergine, spezie ed altri prodotti tipici (fino al 28 novembre). Nelle Terre di Siena tornano anche i “gemellaggi” tra cuochi per il calendario che presenta produzioni tipiche, vini e approfondimenti sui legami tra storia e gastronomia di **“Girogustando”**, firmato Confesercenti, che compie 20 anni celebrandoli come da tradizione nei menù realizzati a quattro mani che prenderà il via il prossimo 2022 con ospiti internazionali, ma con due eventi-anticipazione l’11 e 18 novembre a Siena. **“Tra Borghi e Cantine”** torna invece su “I sentieri del Gusto”, nei ristoranti del territorio di Siena che ospitano le sue cantine ed i loro vini, dal Brunello di Montalcino al Chianti, dal Nobile di Montepulciano alla Vernaccia di San Gimignano, fino all’Orcia Doc, con Confcommercio Siena e Vetrina Toscana (fino al 18 novembre). La Maremma fa da sfondo a **“Morellino Gravel”**, il progetto del Consorzio Morellino di Scansano e Saturnia Bike, per promuovere l’enicicloturismo nel territorio della Denominazione, rendendo l’area una destinazione turistica d’eccellenza. **Tenuta Casenuove** porta l’arte cubana in Chianti Classico con una mostra di Susana Pilar, fino a dicembre, seconda tappa del progetto nato in collaborazione con Galleria Continua per valorizzare i luoghi del vino attraverso l’arte e promosso dal proprietario della Tenuta, il collezionista e mecenate Philippe Austruy. **La Borgogna, intanto, è a Firenze con il primo Master firmato Treccani Accademia**, la nuova business school che si distingue per l’approccio sartoriale e per la capacità di trasformare contenuti

editoriali in progetti formativi altamente qualificati e qualificanti, e che continua con le 10 serate per approfondire la conoscenza del fascino, dell'unicità e delle caratteristiche enografiche della Borgogna e dei suoi vini più pregiati: un percorso didattico scandito dall'assaggio di 70 grandi etichette alternato a nozioni teoriche di storia locale, legislazione, geologia, ampelografia, viticoltura ed enologia, al Four Seasons Hotel di Firenze e dedicato a sommelier, professionisti del settore, imprenditori vitivinicoli e appassionati di vino, guidati dal critico del vino, scrittore e docente Armando Castagno, uno dei maggiori esperti del tema (fino al 28 marzo). **"AgrieTour"**, il Salone nazionale dell'Agriturismo e dell'Agricoltura multifunzionale, torna dal 16 al 17 novembre, ma l'evento promosso da Arezzo Fiere e Congressi sarà un on line, un "work space" all'interno del quale si svilupperanno vari eventi, primo su tutti il ritorno della borsa dell'agriturismo. E guardando già al 2022, la Fattoria del Colle di Donatella Cinelli Colombini ospiterà **le "Satellite Site" Wset** nel restaurato antico fienile, le prime lezioni, in programma il 28-29-30 gennaio, del corso di secondo livello gestito dalla formatrice ufficiale Bianca Mazzinghi diploma Wset, titolare della BWine International Wine School.

Fino al 28 novembre torna **"Frantoi Aperti"** in Umbria, l'evento promosso per celebrare l'arrivo del nuovo olio extravergine di oliva nel periodo della frangitura delle olive, proponendo iniziative in frantoio, tra visite, degustazioni di olio e.v.o., passeggiate a piedi tra gli ulivi e tour in bicicletta con merenda in frantoio, itinerari alla scoperta delle Cultivar dell'Umbria (Moraiolo, San Felice, Dolce Agogia e Rajo), i "Suoni degli ulivi secolari" (l'ulivo di Sant'Emiliano a Trevi, l'ulivo di Macciano a Giano dell'Umbria, l'ulivo di Villafranca di Panicale e l'ulivo di Rajo di Amelia), i concerti e gli spettacoli musicali nei borghi, le visite guidate nei centri storici e nei musei tematici, la raccolta delle olive, gli assaggi di pane e olio nelle piazze, le aperture straordinarie di castelli e palazzi e le tante iniziative immaginate per coinvolgere i più piccoli, menu ad hoc nei ristoranti, accanto a "Olio a fumetti-Live drawing nei frantoi", che animerà i frantoi con aperitivi, dj set e la creatività dell'industria del fumetto attiva nel territorio umbro. Tra gli eventi nell'evento, dal 13 al 21 novembre, nel borgo di Arrone, "perla" della Valnerina, a pochi passi dalla Cascata delle Marmore, c'è **"Amor d'Olio - itinerari di Gusto e Amore"**, un evento che celebra i prodotti gastronomici, l'olio e.v.o. su tutti, ed il lussureggiante paesaggio della Valnerina. E a Campello sul Clitunno, il 14 e il 21 novembre, c'è anche la **"Festa dei Frantoi e dei Castelli"**, un nuovo evento oleo-gastronomico di promozione del territorio e di valorizzazione dell'altissima qualità dell'olio extravergine di oliva dalle coltivazioni eroiche poste sulle colline che cingono i castelli del territorio, in abbinamento al tartufo pregiato. La stagione di raccolta del tartufo bianco partita in Italia ci porta nelle Marche alla **"Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna" n. 56** (13 e 14 novembre), con un calendario ricco di eventi, tra degustazioni, esperienze sensoriali, performance gastronomiche e culturali, ospiti del mondo dello spettacolo insieme agli chef stellati che hanno fatto grande la cucina italiana protagonisti di cooking show - da Fabio Pisani a Luca Montersino, da Antonella Ricci e Vinod Sookar a Giorgione - accanto a percorsi, mostre, laboratori didattici e creativi per adulti e bambini. Acqualagna dove, Food Brand Marche organizza il press tour **"Segugi del gusto"**, il 12 e 13 novembre, sulle tracce del tartufo, del vino e degli altri tesori marchigiani del palato ed alla scoperta delle novità del turismo enogastronomico delle Marche, a partire dal nuovo progetto regionale del tartufo,

[“Marche terra di tartufi”](#), e dalla nuova legge sull’enoturismo. A Roma è di scena l’edizione n. 8 di [“Excellence”](#), tra cooking show con oltre 80 chef, molti stellati, tavole rotonde, degustazioni, talk show, incontri B2b e B2c, ma anche 100 aziende tra le più importanti del settore a livello nazionale e internazionale, senza dimenticare enti istituzionali, scuole di formazione professionale, di sala e di cucina, associazioni d’impresa, opinion leader, giornalisti, imprenditori F&B, sommelier e ristoratori, ideato dai fratelli editori di “Excellence Magazine” Pietro e Claudio Ciccotti, fino al 13 novembre al Roma Convention Center La Nuvola, capolavoro dell’archistar Massimiliano Fuksas, e con il fuorisalone “Excellence Off”: due cene all’insegna dell’alta cucina e dei grandi vini italiani, in programma il 9 e l’11 novembre, a partire dallo chef stellato Francesco Aprea di Idyllo. Con **“Bandiera Verde 2021”** torna invece il premio [Cia-Agricoltori](#) ai campioni dell’agricoltura con la storica cerimonia alla Sala della Protomoteca in Campidoglio a Roma, l’11 novembre, nell’edizione n. 19 di un’iniziativa che rinnova, ogni anno, il riconoscimento al ruolo dell’agricoltura e al valore degli imprenditori agricoli, protagonisti in campo e promotori del patrimonio enogastronomico, paesaggistico e ambientale del Paese. Roma dove il 22 novembre al Marriot Hotel va in scena la presentazione di **“Ristoranti d’Italia 2022”**, con gli chef premiati con le Tre Forchette dalla Guida del [Gambero Rosso](#), ed i vini incoronati con i TreBicchieri 2022 dalla Guida “Vini d’Italia 2022”.

E torna anche **“Aspettando Radici del Sud”**, per prepararsi a [“Radici del Sud” n. 17](#) (Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari, 10-13 giugno 2022), con degustazione dei 70 vini autoctoni del Meridione d’Italia premiati dal Salone di “Radici del Sud 2021” - di cantine come Santadi e Benanti, Produttori di Manduria, D’Arapri, Placido Voplone e Villa Matilde, da Torrevento a Librandi, da Cataldi Madonna alla Cantina Due Palme, per citarne solo alcune - dal 9 all’11 dicembre al Castello di Sannicandro di Bari. E tra i colori, i profumi ed i sapori autunnali della Sardegna, una tappa obbligata per gli amanti del vino nella Regione, è [Argiolas](#) a Serdiana, con le sue “wine & food experience” dedicate al “perfect pairing” tra i grandi vini - dal Turriga al Vermentino di Sardegna Is Argiolas, dal Cannonau Riserva Senes all’Iselis Nasco, un Nasco di Cagliari Doc, dall’Antonio 100, l’Igt Isola dei Nuraghi allo spumante brut Tagliamare - ed i piatti di mare e terra con i prodotti locali, nell’esclusiva location dell’elegante barricaia.

Infine, fino al 28 novembre torna il **“TheFork Festival”**, il più grande evento della stagione nel mondo della ristorazione e che si svolge in 11 Paesi coinvolgendo 6.000 ristoranti di cui più di 2.000 solo nel Belpaese, offrendo sconti del 50% agli utenti di [TheFork](#). E torna anche **“ViniVeri Ristoranti”**, l’evento diffuso in 13 Regioni italiane, organizzato dal [Consorzio ViniVeri](#), un vero e proprio giro d’Italia, con una tappa speciale in Slovenia, che parte l’11 e si conclude il 16 novembre e che porterà oltre 50 vignaioli artigiani in tante città e località del Belpaese, ospiti di osti e chef d’eccellenza. Ma in 13 novembre è anche l’**“#HugelDay”** e in tutto il mondo ed in Italia - e sui social - si celebra la Maison d’Alsazia, con ristoranti ed enoteche che, da New York a Londra, da Parigi a Tokyo, da Shanghai a Milano e Firenze, offriranno speciali proposte al bicchiere oppure menu creati ad hoc per un percorso di abbinamento tutto all’insegna dei vini firmati Hugel ed in particolare il Gentil, unico vino in Alsazia a non essere prodotto da singola varietà (distribuiti per l’Italia da Compagnia del Vino).

Contatti: 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 © 2000/2021