

MENU

EN



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Giovedì 18 Luglio 2024 - Aggiornato alle 20:48

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV



ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Il vino è cultura, da "Jazz & Wine in Montalcino" by Banfi allo "Sciaranuova Festival" da Planeta

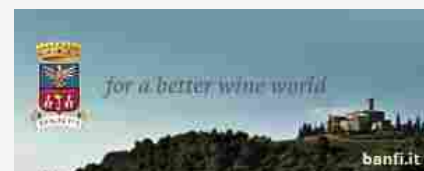
Gli eventi: dall'estate con l'Asti Docg nelle Langhe alla "Chianti Classico Summer", dai "Rosé Party" in tanti territori e cantine a "Calici di Stelle

MONTALCINO, 18 LUGLIO 2024, ORE 20:48



"Jazz & Wine in Montalcino", il più importante "festival aziendale" del vino italiano, firmato Banfi

1/10



Il vino è cultura, e se "duetta" con la musica d'autore del "Jazz & Wine in Montalcino", il più importante "festival aziendale" del vino italiano firmato Banfi, accende anche i

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694

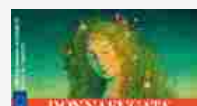
riflettori sul Teatro in Vigna con lo "Sciaranuova Festival" alla Cantina Planeta Sciaranuova sull'Etna. Ma si va dall'incontro con la letteratura, con "Pordenonelegge in Cantina", con i grandi scrittori di gialli e il Prosecco Doc nelle aziende friulane, al connubio con l'arte che si rinnova con "Art Ferment" da Farina Wines in Valpolicella e la mostra fotografica di Roberto Bigano, alla cantina Caccia Al Piano a Bolgheri grazie al progetto "Terre Rare", ed al Muvit-Museo del Vino di Torgiano della Fondazione Lungarotti che celebra 50 anni con l'esposizione "Vinum inundas" di Richard di San Marzano; dalle "Settimane Enculturali del Vino", con i bianchi del Consorzio Vini Alto Adige ad Appiano, all'Asti Docg protagonista del ricco cartellone di rassegne nelle Langhe, Roero e Monferrato Unesco per un'estate all'insegna delle bollicine, alla "Chianti Classico Summer" promossa dal Consorzio del Gallo Nero per festeggiare 100 anni di storia con 100 appuntamenti tra "Musica, Arte, Teatro e Vino", mentre si brinda con "Calici di Stelle" nelle cantine del Movimento Turismo del Vino e nelle Città del Vino: **sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews.** Nella quale, gli Adler Spa Resorts & Lodges che, dall'Alto Adige alla Toscana fino in Sicilia, propongono wine experience nelle cantine; "Roots of Excellence" celebra la genuinità delle materie prime nelle Baite delle Dolomiti dell'Alta Badia con l'iconico hotel Ciasa Salares; a Verona, Eataly si tinge di rosa con "Drink Pink!" ed i vini rosati; a Milano Marittima, i prodotti Dop e Igp, i vini e gli spirits made in Emilia-Romagna sono i protagonisti di "Craft Gin Fest - Novebolle Lounge - Anteprima di Tramonto DiVino"; Il Circolino di Monza, il Club del Gusto guidato dal resident chef Lorenzo Sacchi, lancia il "Brunch Leggendario"; a Moncalieri è la "Notte dei Vini Rosati", in Monferrato prosegue il "Monferrato On Stage", rassegna itinerante che unisce le eccellenze gastronomiche del territorio alla grande musica; tornando in Chianti Classico, le Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute aprono le porte della Tenuta di Nozzole con gli "Aperiwine", e si può fare un "Wine Safari" in vigna da Vallepicciola, o una degustazione con tour guidato da Fèlsina; sempre a Montalcino, invece, grandi chef "Amici in Cucina" si ritrovano al ristorante stellato Campo Del Drago con lo chef Matteo Temperini al Rosewood Castiglion del Bosco, mentre "Contaminazioni" è un pop - up di cucina contemporanea alla cantina Mastrojanni; l'Isola d'Elba è teatro del primo "Gem Island Festival" acronimo di "Gastronomy, Enology e Mixology" nelle sue location più iconiche; sul palco di "Umbria Jazz", a Perugia, c'è anche Of Jazz, cocktail ufficiale creato dalle Distillerie Bonollo con il maestro Danilo Rea; a Loreto Aprutino, la Rete di Imprese Custodes Laureti presenta "Le contrade del vino di Loreto Aprutino", il primo censimento viticolo del territorio, mentre a Ortucchio si rinnova l'antico rito della "Festa della trebbiatura"; le opere di Battistello Caracciolo e Luca Giordano restaurate grazie al "Vino Civitas" dall'Associazione Civita con Tenuta Caparzo sono in mostra alla Galleria Corsini a Roma; a Villa Cimbrone, a Ravello, vanno in scena le "Cene nell'Orto" con vista sulla Costiera Amalfitana; a Taormina, è la griffe del Prosecco Bottega a consegnare al grande attore Giancarlo Giannini il "Nations Award"; infine, se



BERTANI



FRANCIACORTA



alle Tenute Sella & Mosca (Gruppo Terra Moretti), ad Alghero, la piazzetta del borgo si anima con l'aperitivo "Music & Wine", la Contini 1898, la cantina più antica della Sardegna, a Cabras, dà vita ad un "Rosé Party".

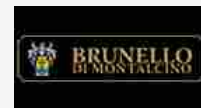
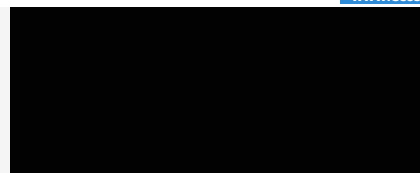
Con la regia del Consorzio **Asti Docg è protagonista di un cartellone estivo di eventi all'insegna delle bollicine nei Paesaggi Vitivinicoli delle Langhe, Roero e Monferrato**

Unesco: si parte il 20 luglio a Castel Rocchero in Lume con piatti della tradizione piemontese abbinati ai vini locali e accompagnati dalle note jazz; fino al 21 luglio, Ricaldone ospita Isola in Collina, incontri d'autore tra i vigneti del Monferrato; fino al 7 agosto a Castagnole Lanze l'ex Chiesa dei Battuti Bianchi ospita la mostra "Novant'anni di bollicine" che racconta i 90 anni del Consorzio, e che poi si sposterà ad Acqui Terme (10 agosto-15 ottobre) e Santo Stefano Belbo (20 novembre-20 gennaio); gli "Acqui Wines Days" tornano, invece, ad Acqui Terme, dal 5 all'11 agosto; segue, la "Festa delle Figlie" a Bubbio (24 agosto-2 settembre); Asti si prepara a celebrare il suo storico Palio il 1 di settembre e che fa da trampolino di lancio alla "Douja d'Or" (5-15 settembre); per gli amanti dello sport, c'è l'"Ultra Trail del Moscato" 2024 - Dynamic Center a Santo Stefano Belbo dal 27 al 29 settembre; infine, dal 21 settembre, riparte "TrEno", il primo treno enogastronomico nel nostro Paese con locomotiva a vapore e carrozze anni Trenta con partenza da Torino Porta Nuova verso Canelli e le Cattedrali sotterranee Unesco, Canelli dal Moscato alla Grappa, Nizza Monferrato e la Barbera Docg, Acqui terme e il suo Brachetto e Castagnole delle Lanze e Neive, tutti itinerari ad hoc. **L'Alto Piemonte e il Gran Monferrato sono stati eletti anche "Città Europea del Vino" 2024**, dando il via ad un anno di oltre 80 eventi dedicati al vino e alla promozione di una terra enologica di eccellenza e delle 20 Città del Vino dell'Alto Piemonte e del Monferrato. E fino al 31 agosto prosegue il **"Monferrato On Stage"**, la rassegna itinerante che unisce le eccellenze gastronomiche che caratterizzano il Monferrato alla musica, da sempre elemento di aggregazione universale, al fine di valorizzare e far conoscere sempre più il territorio situato tra Torino, Asti e Alessandria. Tanti gli artisti che si esibiscono dal vivo, da Antonella Ruggiero a Edoardo Bennato, dagli Extraliscio a Filippo Graziani, da Frida Bollani Magoni a Gabry Ponte e Manuel Agnelli, tra piatti tipici, i vini del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e le creazioni del cocktail bar Cocchi Bosso. Si parlerà del turismo enogastronomico e delle sue prospettive future nel **"Food and Wine Tourism Forum" 2024**, l'evento organizzato dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, nato con l'intento di rafforzare il legame tra il turismo e l'enogastronomia, all'edizione n. 7, con un nuovo format itinerante, che, dopo Pollenzo, e la location tradizionale al Castello di Grinzane Cavour, il 14 novembre andrà in scena a Canelli, nelle Langhe, Roero e Monferrato, primo territorio del vino Patrimonio Unesco che nel 2024 celebra 10 anni dal riconoscimento. La **"Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola"**, un appuntamento cultural-gastronomico imperdibile per gli amanti dell'ottimo cibo, giunto all'edizione n. 75 e che celebra uno dei prodotti più pregiati e caratteristici del Piemonte, si terrà dal 30 agosto all'8 settembre, a Carmagnola, con showcooking, degustazioni guidate, intrattenimento musicale e tanto altro adatto a tutte le età. Accendere i riflettori sulla necessità di una nuova relazione con la natura, attraverso il cibo, l'elemento più potente che ci

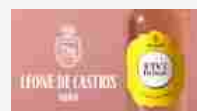


riconduce alla terra, scegliendo come claim "We Are Nature", per individuare una nuova prospettiva che metta gli esseri umani dentro la natura, come parte del tutto: ecco il tema di **"Terra Madre Salone del Gusto" 2024**, evento principe di Slow Food, e il più importante a livello internazionale dedicato al cibo buono, pulito e giusto per tutti, e alle politiche alimentari, che all'edizione n. 15 torna al Parco Dora a Torino (26-30 settembre), organizzato dalla Chiocciola, Città di Torino e Regione Piemonte, con il patrocinio dei Ministeri di Agricoltura, Turismo, Ambiente e Sicurezza Energetica, Affari Esteri e Cooperazione Internazionale e Italian Trade Agency (Ice). E che per la prima volta, il 26 settembre, aprirà in maniera esclusiva per buyer e operatori che potranno incontrare i 600 produttori protagonisti del mercato italiano ed internazionale. Nell'attesa, proseguono gli eventi **"The Road to Terra Madre"**. Intanto, il 20 luglio, a Moncalieri, è la **"Notte dei Vini Rosati"**, la più grande kermesse dedicata al patrimonio dei vini rosati in Piemonte, al Giardino delle Rose nel Castello Reale, con protagoniste oltre 50 cantine da tutta Italia, da Casa Setaro a Casale del Giglio, da Di Majo Norante, da Masciarelli alla Tenuta San Leonardo, da Vignamaggio a San Marzano, da Cascina Gilli a Diego Pressenda. Special guest, il Charetto di Bardolino, grazie alla collaborazione con il Consorzio Vini Bardolino.

Ardesio, nel cuore della Val Seriana, tornerà ad accogliere la rinomata rassegna enogastronomica **"Ardesio DiVino"**, edizione n. 20, dal 2 al 4 agosto, organizzata dall'associazione Adivi' Aps, con la collaborazione di Paolo Tegoni, enogastronomo e docente di cultura del vino all'Università di Parma, e del Seminario Permanente Luigi Veronelli, che ricorda quest'anno il ventennale della scomparsa del suo fondatore, Luigi Veronelli, avvenuta nel 2004, anno della prima edizione dell'evento, e al quale è dedicato. Con selezionati vignaioli da tutta Italia, Francia e Slovenia, ed artigiani del gusto, che proporranno in assaggio vini e prodotti tipici d'eccellenza, in un viaggio nella cultura enogastronomica locale che coinvolgerà migliaia di appassionati e anche gli addetti ai lavori, la kermesse sarà, infatti, intitolata "Ciao Gino", e sarà un vero e proprio racconto di vini, territori e persone in linea con lo spirito veronelliano attraverso le numerose attività organizzate: dalla Cena Divina con prodotti De.Co. (la Denominazione Comunale voluta da Veronelli) alla degustazione d'autore firmata dal Seminario, dai percorsi tematici alle degustazioni itineranti guidate da Tegoni e da @ilSommelierDiVino Mattia Asperti, fino all'incontro "Caro Gino, racconti e note attorno a Luigi Veronelli" con la partecipazione del cantautore e chitarrista Omar Pedrini. Senza dimenticare lo spazio per il relax, il laboratorio culinario, i concerti e le cene con i prodotti tipici per le vie e le piazze di Ardesio. E, attesissimo, il **"Festival Franciacorta in Cantina" 2024**, il pioniere tra i "festival di territorio" del vino italiano, voluto dal Consorzio Franciacorta, ha annunciato che tornerà dal 13 al 15 settembre, con un giorno in più per scoprire i luoghi dove nascono le prestigiose bollicine, con oltre 40 cantine aperte - da Elisabetta Abrami Elisabetta ad Antica Fratta, da Biondelli a Bosio, da Castello Bonomi a Castello di Gussago La Santissima, da Castelveder a Corte Aura, da Derbusco Cives a IBarisei, da Lantieri a Le Marchesine, da Majolini a Montenisa, da Montina a Mosnel, da Muratori a Quadra, da Ricci Curbastro a Ronco Calino o Uberti, tra le altre - per visitare quelle storiche e quelle moderne, per degustare alcune delle migliori etichette ed approfondire gli aspetti tecnici,



incontrando i produttori. Ma anche con menu speciali in abbinamento ai vini Franciacorta nei ristoranti, laboratori di cucina, showcooking e incontri con chef rinomati che condivideranno segreti e ricette della tradizione locale, e numerose attività culturali con visite guidate ai monumenti storici, mostre d'arte e concerti, tra monasteri, castelli e dimore storiche immerse tra i vigneti. Anche il Consorzio a Erbusco sarà aperta al pubblico, offrendo degustazioni guidate con "Good Senses", un'esperienza sensoriale che permetterà di apprezzare ogni sfumatura del Franciacorta attraverso un percorso multisensoriale. Il format de "Le Cene Leggendarie", ideato da Legend Kombucha, per far scoprire la versatilità della bevanda in abbinamento a diversi tipi di cucina e in differenti momenti di consumo, torna a [Il Circolino di Monza](#), il Club del Gusto guidato dal resident chef Lorenzo Sacchi, declinato nel "**Brunch Leggendaro**", il 21 e 28 luglio, e il 1 settembre. La cantina della Monaca di Monza, sede storica di [Gruppo Meregalli](#), ospiterà il prossimo "**100vini x Visconti43**" (evento per addetti ai lavori): una selezione di referenze e interessanti novità raccontate direttamente dai produttori, di scena il 16 settembre, con la possibilità di degustare i vini del catalogo Visconti43 e importanti novità. Intanto, fino al 20 ottobre, la Cooperativa Sant'Antonio a Vedeseta, piccolo borgo di quasi 200 abitanti, fa da sfondo alla mostra itinerante "**Ri-Conoscenti**", un viaggio alla scoperta di 22 testimonianze di vita contadina che celebrano il territorio e il paesaggio di Blello, Taleggio, Val Brembilla e Vedeseta, dove nasce lo Strachitunt Dop tutelato dal suo Consorzio. Il 30 settembre l'Antica Tenuta Pegazzera di Casteggio torna ad ospitare "**Oltrepò - Terra di Pinot Nero, un territorio, un vitigno, due eccellenze**", l'evento del Consorzio Vini Oltrepò Pavese dedicato al grande vitigno che in questo territorio ha trovato casa, con le cantine che porteranno in degustazione alcune delle migliori espressioni di Pinot Nero, sia nella sua versione ferma sia in quella spumantizzata, in un walk around tasting e nelle masterclass dedicate a giornalisti e professionisti del settore italiani e stranieri. Taglierà il traguardo delle 30 edizioni "**Simei**", il **Salone internazionale leader per le macchine per enologia e imbottigliamento** di Uiv-Unione Italiana Vini che, dal 12 al 15 novembre, festeggerà a Fiera Milano i 60 anni di storia della rassegna biennale, con, in vetrina, il meglio della tecnologia applicata alla filiera vitivinicola e al beverage. E, in bicicletta o a piedi, in mezzo alla natura incontaminata o tra le bellezze culturali e sempre all'insegna delle eccellenze enogastronomiche, per gli amanti del turismo slow e per gli eno-appassionati, **i grandi vini del Consorzio Vini Alto Adige nella stagione estiva sono esperienza**, grazie anche ad eventi come le "Settimane Enculturali del Vino", dal 20 al 29 luglio ad Appiano, nei cui idilliaci vicoli tutto ruota intorno alla nobile goccia per deliziare intenditori di vino ed amanti della cultura; le "**Giornate del Riesling**", il 10 e l'11 agosto a Naturno, dove tutto ruoterà, invece, alla possibilità di degustare le migliori etichette di Riesling (non solo altoatesine) protagoniste del "Concorso nazionale di Riesling" n. 19, dove una giuria specializzata, composta da 20 esperti italiani e stranieri, degusta alla cieca 50 vini provenienti dalle 5 regioni italiane di maggior pregio per questo vitigno, decretando il vincitore del premio Riesling Gold e i migliori di ogni zona vinicola; e, ancora, in autunno, con la "Festa dell'Uva" a Merano, il 20 ottobre. Merano dove, nel borgo di [Tirolo](#), fino a metà



ottobre, l'Associazione Turistica Tirolo organizza visite guidate attraverso i meleti con degustazione finale. Il tema è: **"Le nostre mele, dalla fioritura alla raccolta"**, e il focus è ovviamente sulle mele, dalla storia ai metodi di coltivazione, dalle varietà alla commercializzazione. **"Roots of Excellence"** è, invece, l'appuntamento imperdibile per gourmet e amanti del buon bere, dal 27 al 29 luglio alle Baite del Ciasa Salares, al Sass Dlacia, alle porte del Parco Naturale Fanes-Senes-Braies, e al Ciasa Salares, a San Cassiano, tra le Dolomiti in Alta Badia, organizzato dalla famiglia Wieser, proprietaria dell'iconico hotel Ciasa Salares da oltre 60 anni, con degustazioni, incontri e talk con i migliori artigiani del gusto, chef e vignaioli di tutta Europa, per celebrare la materia prima e la genuinità, ricercando la qualità assoluta senza confini territoriali. Il 4 agosto ritorna uno degli appuntamenti della buona tavola più attesi anche ad Obereggen, il "Paradiso delle Dolomiti" all'ombra del massiccio del Latemar, che ha dato il nome al magico mondo naturalistico Latemarium, con la tradizionale **"Festa delle baite"** tra le idilliache malghe e gli alpeggi della Val d'Ega. Già annunciato, dal 20 al 22 settembre a Trento, il ritorno atteso del **"Trentodoc Festival"**, all'edizione n. 3, organizzato da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con il "Corriere della Sera" con la direzione artistica del vicedirettore del quotidiano Luciano Ferraro: oltre 40 gli eventi in città per gli appassionati del Trentodoc, tra Wine Talk, le Sparkling stories (tra gli ospiti il direttore d'orchestra Beppe Vessicchio), le Cook tales e le degustazioni dedicate alle amatissime bollicine di montagna, delle quali sarà possibile andare anche all'origine del vino tra i vigneti e nelle cantine in piena vendemmia. Parallelamente si terrà, infatti, **"Trentodoc in Cantina"**, con 97 appuntamenti organizzati da 42 case spumantistiche per conoscere direttamente i produttori e degustare il Trentodoc, ma anche fare trekking, ascoltare musica e vedere mostre d'arte.

Gorizia e Nova Gorica, prima "Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera" nel 2025 hanno lanciato il ricchissimo calendario di eventi verso **"Go! 2025"**. La convivialità si tinge di giallo, da domani al 2 agosto, con **"Pordenonelegge in Cantina"**, tra brividi con tre grandi nomi della narrativa noir italiana come Alessia Gazzola con il romanzo "Una piccola formalità" (Longanesi), Ilaria Tuti, autrice di "Madre d'ossa" (Longanesi), e Maurizio de Giovanni, con il suo "Piovra per i bastardi di Pizzofalcone" (Einaudi), e bollicine in e di tre aziende eccellenti della vitivinicoltura del territorio Piera 1899 (domani), San Simone (26 luglio) e I Magredi (2 agosto), grazie alla collaborazione tra Fondazione Pordenonelegge.it e il Consorzio Prosecco Doc, con dialoghi frizzanti, curati e condotti dallo scrittore Alberto Garlini, suggellati ogni sera dalla magia del vino.

Il connubio tra vino & arte si rinnova, in **Farina Wines**, tra le più storiche cantine della Valpolicella Classica, con 100 anni di tradizione vitivinicola, che, nel progetto **"Art Ferment"**, nato nel 2023, con l'intento di offrire un'esperienza di scoperta del suo mondo, in cui l'arte, la cultura enologica e il territorio dialogano creando un racconto in cui l'innovazione, la sostenibilità e la sperimentazione assumono nuove forme, in collaborazione con ArteRicambi Gallery di Verona, ospita a Pedemonte una mostra fotografica in cinque scatti di Roberto Bigano (fino a settembre), artista eclettico di rilievo internazionale che spazia dallo still life alla riproduzione di opere d'arte per



“costruire” una rappresentazione che si avvicini il più possibile all’ideale di bellezza universale che si unisce all’arte di fare vino, a partire dall’Amarone. Il 25 luglio [Eataly](#) a Verona si tinge di rosa per **“Drink Pink”**, tra vini, cocktail, tapas e musica protagonisti di appuntamenti speciali, tutti rigorosamente in rosa. Anche il Soave conquista Verona con il **“Soave Divino Aperitivo”**, che tornerà il 6 settembre all’Amen, grazie all’azione promozionale ideata dal [Consorzio](#) con i ristoratori veronesi dell’Associazione Hostaria Verona, per rendere il Soave il vino bianco icona di Verona, tra Soave d’annata e Soave più evoluto, finger food e buona musica. Il 9 settembre, invece, il Circolo Ufficiali in Castelvevchio, sempre nella città scaligera, farà da sfondo all’**“Appuntamento Soave. Wine Tasting: dalla freschezza alla longevità”** voluto dal Consorzio, con il Seminario formativo a cura di Ais-Associazione Italiana Sommelier, la masterclass “Soave Seven, dalla freschezza alla longevità”, il talk Show “Il Soave, tra paesaggio, freschezza e longevità” e un banco d’assaggio con le migliori interpretazioni del Soave. A Cortina, nel cartellone di **“Una Montagna di Libri”**, la festa internazionale della letteratura, Vittorio Piozzo di Rosignano, alla guida della griffe toscana del Castello del Terriccio, il 4 agosto all’Alexander Girardi Hall, promuove l’incontro **“La capsula del tempo. Vini, storie, follie”**, una conversazione dedicata al vino italiano raccontato tra aneddoti e curiosità da Luciano Ferraro, vice direttore del “Corriere della Sera”, e Francesco Chiamulera, ideatore e organizzatore della rassegna. Sempre nella “perla delle Dolomiti”, dal 6 al 9 settembre, torna **“Genesis”**, l’evento ideato dallo chef Riccardo Gaspari e Ludovica Rubbini, proprietari dei ristoranti SanBrite (stella Michelin) ed El Brite de Larieto, entrambi insigniti della stella Verde per la sostenibilità, per riscoprire le origini primordiali della cucina, dall’ingrediente al piatto, attraverso workshop, incontri culinari con rinomati chef della scena internazionale ed esperienze uniche nel cuore delle Dolomiti ampezzane: dallo chef Bas Van Kranen, due stelle Michelin e una Green Star, del ristorante Flore di Amsterdam, agli chef australiani James Henry e Shaun Kelly del ristorante stella Verde Le Doyenné a Parigi, da Willem Hiele, dell’omonimo ristorante belga, una Stella, a Oostende, al maestro pasticcere Corrado Assenza del Caffè Sicilia. Nei calici i vini firmati Santa Margherita Gruppo Vinicolo, prodotti nelle Tenute Santa Margherita, Kettmeir, Cà Maiol, Lamole di Lamole e Cantina Mesa, “Element sponsor” accanto a realtà come Parmigiano Reggiano.

A Milano Marittima, domani, il **“Craft Gin Fest - Novebolle Lounge”**, è l’evento - Anteprima di Tramonto DiVino, il tour del gusto dell’Emilia Romagna, dove i cibi certificati regionali, dal Culatello di Zibello Dop al Parmigiano Reggiano Dop, anche in versione finger food degli alunni e docenti dell’Istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Forlimpopoli, duettano con una selezione di gin artigianali provenienti da tutta Italia, i vini dell’Emilia-Romagna con un grande banco d’assaggio a cura dell’Enoteca Regionale, e con le bollicine romagnole Novebolle, il marchio collettivo creato dal Consorzio Vini di Romagna, e gli spirits di tutta la regione che mixano i prodotti del



territorio con la bartender Stella Palermo. I **Musei del Cibo della Food Valley di Parma e dell'Emilia Romagna** (Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Culatello, Pasta, Pomodoro, Salame di Felino, Fungo Porcino di Borgotaro e Vino) aprono le porte ai gourmet con tanti eventi per tutta la bella stagione. E sappiamo già che con ospiti d'eccezione come lo chef stellato Davide Oldani e il maestro pasticciere Iginio Massari, il contributo artistico del Teatro Regio - Verdi Off a intrattenere gli ospiti e la presenza di tutte e sei le filiere della Parma Food Valley - Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, latte (Parmalat), pasta (Barilla), pomodoro (Mutti e Rodolfi Mansueto) e alici (Delicius, Rizzoli Emanuelli e Zarotti) - il 10 settembre tornerà la **"Cena dei Mille" di Parma** (già sold out), nel centro della città ducale, organizzata da Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy, in collaborazione con il Comune di Parma, la regia di Parma Alimentare e il contributo dell'associazione Parma, io ci sto!. Nelle isole gastronomiche si affiancheranno anche le Igp come Coppa di Parma e Salame Felino, oltre a un'altra Dop di prestigio del territorio ducale come il Culatello di Zibello, attraverso i rispettivi Consorzi, mentre ad accompagnare l'aperitivo ci saranno i Vini dei Colli di Parma. La cena si svilupperà con l'antipasto realizzato da Alma-La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, il primo piatto realizzato da Oldani e il secondo da Parma Quality Restaurants, ed, a chiudere, il dessert dell'associazione Chef to Chef e il gran trionfo di arte pasticceria firmato Iginio Massari Alta Pasticceria. I vini saranno Franciacorta, le etichette di Capannelle e di Cordero San Giorgio, in collaborazione con Ais-Associazione Italiana Sommelier di Parma. Non mancherà anche il fondamentale servizio di sala per la riuscita della cena, grazie ai contributi dei team capitanati da Marzo Pizzigoni e Luciano Spigaroli. Infine, Bormioli Luigi, nota azienda glassmaker parmigiana, realizzerà un piatto dedicato. La Fivi-Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti ha presentato la nuova edizione del **"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" 2024**, che torna il 24 e il 25 novembre, confermando la nuova location di BolognaFiere.

E cresce l'attesa per il ritorno, dal 23 al 28 luglio, del **"Jazz & Wine in Montalcino" 2024**, tra le più longeve rassegne musicali internazionali e il più importante "festival aziendale" del vino italiano, giunto all'edizione n. 27, firmato da Banfi, con la famiglia Rubei dell'Alexanderplatz Jazz Club di Roma, tra grandi musicisti, vino di qualità e panorami mozzafiato: a salire sul palco, big e leggende del calibro del Jany Mcpherson Trio (23 luglio) e John Scofield/Dave Holland Duo (24 luglio), che si esibiranno nella cornice di Castello Banfi immerso tra i vigneti di Brunello; Eddie Gomez Trio con Kind Of Bill (25 luglio), Tosca (26 luglio), Andy James & Jon Cowherd All Star con special guest Mino Cinelu (27 luglio), e, last but not least, l'Aymée Nuviola Quintet feat. Kemuel Roig (28 luglio), sullo sfondo, invece, della Fortezza di Montalcino. Ed è ripartito anche il calendario di **"Contaminazioni"**, il pop - up di cucina contemporanea della cantina **Mastrojanni** tra i vigneti di Brunello, dove il Mastrojanni Ristorante con ai



fornelli lo chef Alessandro del Mastro, il 27 luglio ospita il ristorante Varrone con lo chef Tony Melillo, il 30 agosto il macellaio-poeta Dario Cecchini dell'Antica Macelleria Cecchini, e dal 19 al 22 settembre gli chef Fernando e Lisandro Damonte del ristorante Symi. Rosewood Castiglion del Bosco, iconico Wine Relais e cantina sempre a Montalcino, diventa anche il luogo di ritrovo durante l'estate per gli **"Amici in Cucina"**, cuochi alla guida di ristoranti stellati protagonisti di cene a quattro mani insieme allo chef Matteo Temperini dell'Osteria La Canonica e del Ristorante Campo del Drago, una stella Michelin: Max Mascia del San Domenico di Imola, due stelle Michelin (22 luglio), Peter Brunel del Peter Brunel Ristorante Gourmet di Arco, una stella Michelin (12 agosto), Carlo Cracco del Ristorante Cracco in Galleria a Milano, una stella Michelin (26 agosto), e Matteo Lorenzini dell'Osteria di Passignano di Marchesi Antinori in Chianti Classico, una stella Michelin (2 settembre). E la "Prima Donna" Maria Canabal, tra le "Most Influential Women in Gastronomy" per la Foundation Woman's Week, fondatrice del Forum Parabere, Alessandro Regoli e Irene Chiari, fondatori WineNews, e Gianluca Atzeni e Loredana Sottile della newsletter "Tre Bicchieri" del "Gambero Rosso", sono i vincitori del **"Premio Internazionale Casato Prime Donne" 2023** che torna il 14 settembre a Montalcino (Teatro degli Astrusi), promosso dalla cantina del Brunello di Donatella Cinelli Colombini. **"Salvatore Accardo Friends & Wine"** a Bagno Vignoni, il 13 agosto, alla Tenuta Sanoner, è l'evento che vedrà protagonista il famoso violinista Salvatore Accardo in concerto, sulle note di Tchaikovsky, seguito da apericena in vigna accompagnata dai vini biologici della Tenuta, organizzato in collaborazione con la **Fondazione Paesaggi Musicali Toscani** e con l'Accademia Musicale Chigiana. E in un viaggio che parte dalla Toscana arriva in Sicilia e risale in Alto Adige, gli **Adler Spa Resorts & Lodges** di Bagno Vignoni in Val d'Orcia (con il Brunello di Montalcino e l'Orcia Doc, e "giocando in casa" con la Tenuta vinicola di famiglia, la Tenuta Sanoner), a Siculiana (con i vini e visite alle cantine di grandi griffe siciliane come Planeta e Donnafugata), e tra i vigneti ai piedi delle Dolomiti altoatesine (con etichette di cantine come Pacherhof, Tramin, Terlan, Gírlan e Alois Lageder), propongono anche trekking tra i filari, visite a piccoli produttori locali e degustazioni al tramonto. La **"Chianti Classico Summer"** si è aperta con Art Message in a Chianti Classico Bottle, mostra diffusa nel territorio candidato all'Unesco, e che è solo uno dei 100 eventi estivi con la regia del Consorzio del Gallo Nero per festeggiare 100 anni storia, in collaborazione con i Comuni del territorio, declinati in "Musica, Arte, Teatro e Vino", fino a settembre. "Art message in a Chianti Classico Bottle", curata da Francesco Bruni e Giuseppe D'Alia, presenta 7 nuovi artisti: Andrea Casciu, Disegni Sottovuoto, Miles, Olghette, Luchadora, Uno e Testi Manifesti che hanno interpretato il Chianti Classico utilizzando come "tele" bottiglie bordolesi giganti che si possono ammirare nei 7 Comuni del Gallo Nero. Ma torna anche l'edizione n. 10 del "Chigiana International Festival & Summer Academy: Chigiana



Chianti Classico Experience", con l'Accademia Musicale Chigiana, in selezionate cantine del Gallo Nero, il 25 luglio da Vallepiciola, il 2 agosto da Felsina, il 6 agosto al Castello di Meleto, il 24 agosto a Tenuta Casenuove e il 26 agosto a Castello la Leccia. Nuovo format di teatro, invece, "Chianti Classico Century", in onore del centenario del Consorzio, con Arca Azzurra, in cui il giornalista enogastronomico Leonardo Romanelli, e Dimitri Frosali, attore fiorentino, raccontano 100 anni di storia, con l'assaggio dei Chianti Classico cadenzato da testi letterari che hanno segnato l'evoluzione culturale del Paese e le parole dei presidenti: il 26 luglio a Casa Chianti Classico a Radda in Chianti, il 30 luglio a Vagliagli e il 6 settembre a Greve in Chianti. E non possono mancare i principali eventi del territorio, ormai tradizioni da non perdere, da "Aspettando l'Expo: Tastingreve" (29 agosto) e l'"Expo Chianti Classico" (5-8 settembre) a Greve in Chianti, a "Vino al Vino a Panzano (13-15 settembre), da "Montefioralle Divino" a Montefioralle (20-22 settembre) a "Sorsi di Vagliagli" a Vagliagli (data da definire). **L'estate da Felsina**, a Castelnuovo Berardenga, vede la storica cantina aprire le sue porte anche per degustazioni e tour guidati per trasmettere agli appassionati tutta la passione per il suo territorio e far degustare i suoi prodotti. Fino al 28 settembre, le **Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute** aprono le porte della Tenuta di Nozzole nel cuore del Chianti Classico, con gli **"Aperiwine"** tra degustazioni di vini delle diverse tenute di proprietà in Toscana, dalla Maremma a Bolgheri, e food paring con le prelibatezze de L'Antica Macelleria Cecchini del macellaio-poeta che recita Dante, Dario Cecchini, e dello chef Alessio Sedran con il suo Giropizza. Da **Vallepiciola**, sempre in Chianti Classico, a Pievasciata, si va, invece, dalla Collectors Experience al **"Wine Safari"**, tour in vigna il primo approfondendo i valori dell'azienda, dalla cantina al calice, il secondo a bordo di una jeep in tutta la Tenuta, sempre con degustazione, e ammirando l'opera d'arte "Casa in bottiglia" di Clet Abraham. **I Viticoltori di Greve in Chianti saranno protagonisti di una "Degustazione di Annate Storiche"**, dalla fine degli anni Settanta ai primi del 2010, guidata dalla wine educator Cristina Mercuri, a Greve in Chianti al Palazzo del Comune, il 29 agosto, seguita da una walk around dinner con chef selezionati da Leonardo Romanelli con i Chianti Classico dei Viticoltori (evento riservato, su invito). A Bolgheri, fino al 30 novembre, nella cantina di **Caccia Al Piano**, è di scena la mostra **"Terre Rare"**, progetto che mette in relazione la storia e gli spazi del luogo con gli interventi di artisti contemporanei - Francesco Cavaliere, Claire Fontaine, Remo Salvadori e Namsal Siedlecki - invitati a far risaltare con le loro opere prodotte per l'occasione il legame che si può instaurare tra i linguaggi dell'arte e il processo di vinificazione. Fino al 31 agosto, l'Isola d'Elba è teatro del primo **"Gem Island Festival"**, un Festival diffuso che unisce enogastronomia ad arte e musica, acronimo di "Gastronomy, Enology e Mixology", e che ruota attorno alla presentazione di cocktail originali nelle location più iconiche dell'isola. Il Consorzio del Morellino di Scansano Docg, dal 20 al 22 settembre, rinnoverà il connubio vino e bicicletta, con **"InGravel Morellino"**, l'evento della



Maremma dedicato agli appassionati della gravel nelle terre del famoso rosso della costa toscana.

Le celebrazioni per i 50 anni della nascita del Muvit, il Museo del Vino della

Fondazione Lungarotti a Torgiano, proseguono, fino al 1 settembre, con i grandi acquerelli dell'artista inglese Richard di San Marzano accanto alle colorate ceramiche da vino dal XIII al XIX secolo, con "Vinum inundas", un tributo alla bellezza e al mistero del nettare di Bacco. In ottobre, il wine resort Le Tre Vaselle di Torgiano ospiterà un convegno di studi sul ruolo del Muvit e sull'importanza strategica del turismo museale nella promozione di un territorio, e concluderà l'anno la mostra di pittura contemporanea dell'artista irlandese Anne Donnelly in programma per novembre.

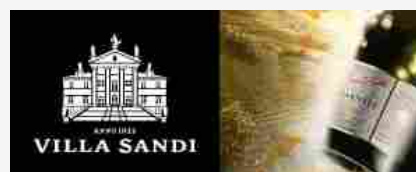
Inoltre, costellano il cartellone le abituali iniziative dedicate ai più piccoli, tra cui un percorso sul mito di Dioniso per insegnare a riconoscere, nel gioco, il valore della storia, della mitologia e dell'interazione tra uomo e natura. Fino al 21 luglio, Perugia si trasforma nella capitale mondiale della musica jazz con **"Umbria Jazz" 2024**,

palcoscenico anche per il debutto di Of Jazz, cocktail ufficiale con la Grappa Of Amarone Barrique delle **Distillerie Bonollo** ideato con Danilo Rea, uno dei più rinomati pianisti italiani a livello internazionale, da assaggiare nel suggestivo Secret Garden dell'Hotel Priori di Perugia. Dal 20 al 22 settembre tornerà **"Enologica Montefalco"**, l'evento anche per appassionati e famiglie tra degustazioni, abbinamenti, arte e musica organizzati dal **Consorzio Vini Montefalco** e La Strada del Sagrantino.

La Rete di Imprese Custodes Laureti che a Loreto Aprutino raggruppa le aziende vitivinicole Amorotti, Ciavolich, De Fermo, Talamonti, Torre De Beati e Valentini, promuovendo progetti volti alla rinascita del territorio sul piano agronomico, culturale, sociale ed artistico, il 26 luglio al Teatro Luigi De Deo, presenta, in collaborazione con il Gal Terre Pescaresi, nel "In Vino Lauretum", la ricerca scientifica materializzatasi nel primo volume de **"Le contrade del vino di Loreto Aprutino"**, scritto e curato da Gabriele Valentini, ricercatore Alma Mater Università di Bologna, con la prefazione di Armando Castagno, un primo censimento del territorio da un punto di vista viticolo in un'ottica di creazione di valore globale, che permetta di comunicare tanto un vino ed il suo terroir quanto il loro radicamento nella storia della comunità. A Ortucchio si rinnova l'antico rito della **"Festa della trebbiatura"**, il 27 e il 28 luglio:

prima si semina, poi si miete, poi si trebbia, è la storia d'Italia, e come noi, pochi davvero sono i Paesi in cui la terra è così strettamente legata all'uomo, e in particolare in Abruzzo, non si rievocano solo eventi in costume, con dame e cavalieri, ma anche quelli legati all'agricoltura. **"MarsicaLand"** sarà, invece, un Festival Diffuso dell'Agroalimentare, ad Avezzano dal 6 all'8 settembre, dedicato ai prodotti d'eccellenza, tra cui il vino, delle comunità della Marsica e del Fucino, e per promuovere il territorio come una meta per i turisti italiani e stranieri.

Il "Sant'Onofrio" di Battistello Caracciolo e "Il tributo della moneta" di Luca Giordano tornano all'antico splendore: è l'ultimo importante restauro dell'Associazione Civita, in partnership con Tenuta Caparzo, storica griffe del Brunello di Montalcino della famiglia Gnudi Angelini, che sostiene il patrimonio artistico con la vendita del **"Vino Civitas"**, un progetto delle Gallerie Nazionali di Arte Antica - Barberini Corsini delle cui collezioni fanno parte i capolavori restaurati, eccezionalmente esposti, fino al 27 ottobre, alla Galleria Corsini a Roma. Famiglia Cotarella, l'azienda vitivinicola delle Sorelle Cotarella, Dominga, Marta ed Enrica, ha inaugurato il tour estivo **"E state con noi"** (riservato a operatori del settore enologico, giornalisti e partner) per la promozione delle etichette del brand e della cucina tipica romana, e le cui tappe



saranno celebri locali di Frosinone, Latina, Rieti, i Castelli Romani e nella Toscana, territorio quest'ultimo dove Famiglia Cotarella è nata e dove, dal 2 al 15 agosto, sarà protagonista della "Fiera del Vino" a Montefiascone, e, dal 22 al 31 agosto, a "Divino Etrusco" a Tarquinia. Il 22, 23 (giornata dedicata ai media) e 24 settembre (per gli addetti ai lavori) nell'azienda vinicola di Frascati Rossi di Medelana, a Casale Vigna Ferri, va in scena **"Italia Wine Experience, Lazio Edition II Edizione"**, evento per valorizzare i prodotti enogastronomici della regione ed i loro produttori, oltre 50, in via esclusiva, nell'ottica del rilancio e della promozione della grande qualità del nostro territorio, con banchi d'assaggio nel bellissimo grande giardino della Tenuta, circondato da vigneti e da cui si può godere di un bellissimo panorama su Roma. Un luogo in cui si viaggia nel tempo, tra saloni e camere dalle volte affrescate dove hanno soggiornato artisti e viaggiatori del "Grand Tour", oggi vero e proprio scrigno dell'hotellerie italiana. E della ristorazione, grazie a Il Flauto di Pan, il ristorante una stella Michelin, che porta la firma dello chef Lorenzo Montoro, accanto al V Lounge Bar, il cocktail bar dell'hotel dove si rinnova l'arte della miscelazione, tra grandi classici e signature drink, e dove la V è l'iniziale di tre celebri scrittrici inglesi come Virginia Woolf, Violet Trefusis Keppel e Vita Sackville-West, che, negli anni Venti del Novecento, amano sedersi assieme nei suoi tavolini, ammirando un'autentica bellezza: i Giardini, con la celebre Terrazza dell'Infinito sul mare della Costiera Amalfitana, ridisegnati con il contributo della stessa botanica inglese Sackville-West, e tra gli esempi più importanti che la cultura paesaggistica e botanica anglossassone abbia generato al Sud d'Europa. Siamo a [Villa Cimbrone](#), iconico hotel della famiglia Vuilleumier, a Ravello, che, fino al 13 settembre, propone le **"Cene nell'Orto"**. L'[Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel](#) firma, invece, le **"Cene a quattro mani"**, un evento culinario eccezionale, il 2 e 3 agosto, al ristorante Dei Cappuccini, sulla terrazza all'aperto dell'ex convento del Duecento, con vista mozzafiato sul mare, insieme all'Anantara Grand Hotel Krasnapolsky Amsterdam, con protagonisti il resident chef Claudio Lanuto, e Tristan de Boer, chef de Cuisine del ristorante 1 stella Michelin The White Room del Grand Hotel di Amsterdam. Dal 23 al 29 settembre arriverà in Costiera Amalfitana **"Amalfi Coast Cocktail Week"**, con appuntamenti dedicati alla mixology d'autore, organizzata da Paola Mencarelli con il Patrocinio del Comune di Ravello, nei migliori cocktail bar e bar d'hotel di tutta la Costiera ed in collaborazione con i più importanti cocktail bar della Campania, per valorizzare la miscelazione di qualità dell'intera regione e diffondere la cultura del bere consapevole e responsabile. Il 6 e 7 agosto, Grottaglie, la città delle ceramiche, diventa il palcoscenico di una straordinaria celebrazione culinaria, con le **"Orecchiette nelle 'nchiosce - on the road"**, evento che trasforma i vicoli bianchi e le dimore storiche pugliesi in un percorso gastronomico con i piatti di chef locali e non sole, incantando i visitatori con le loro prelibatezze. Sarà Villa La Meridiana a Santa Maria di Leuca, ad ospitare, il 21 settembre l'edizione n. 7 del **"Premio Iolanda" 2024**, il Concorso nazionale letterario dedicato ai libri di cucina e di ricette, nato da un'idea di Vera Slepovj e del **"Gastronauta"** Davide Paolini, presidenti del Premio e della giuria, e ispirato dalla signora Iolanda, una cuoca salentina che rappresenta tutte le bambine cuoche che hanno cucinato nel piazzato e hanno contribuito a rendere la cucina italiana un'eccellenza. Musica, astronomia e calici di Aglianico del Vulture: ecco quello che attente gli eno-

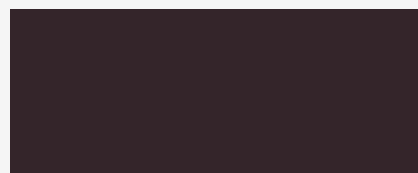


appassionati, il 9 e il 10 agosto, a **"Riflessi di Stelle" 2024** alla [Cantina di Venosa](#), azienda cooperativa tra le più importanti e premiate del Sud Italia, edizione n. 11 del più popolare evento enoturistico del Vulture, tra degustazioni di vino e prodotti tipici lucani, sulle note musicali sotto il cielo stellato. Sul palco il comico siciliano Giovanni Cacioppo, e, attesissimo, Enzo Avitabile in concerto con il gruppo I Bottari. Ma ci saranno anche masterclass sui vini vulcanici guidate da Ais-Associazione Italiana Sommelier con un confronto tra rossi dell'Etna, Taurasi del Vesuvio e gli Aglianico del Vulture di Cantina di Venosa. Al banco d'assaggio le tre etichette del Verbo (bianco, rosato, rosso), il bianco D'Avalos (Malvasia 100%), il rosso Terre di Orazio Aglianico del Vulture Dop, il Terre di Orazio rosè e le bollicine del Virgola Brut.

Ed è tempo dello **"Sciaranuova Festival" 2024**, il Teatro in Vigna alla Cantina Planeta Sciaranuova, a Passopisciaro, sull'Etna, curato da Ottavia Casagrande, con spettacoli che riflettono la vitalità dell'arte teatrale contemporanea, storie di creature su cui di rado si posa lo sguardo e modi originali e innovativi di raccontarle: domani con Il Tango delle Capinere scritto e diretto da Emma Dante con Sabino Civillieri e Manuela Lo Sicco, il 20 luglio con "Sergio" di e con Francesca Sarteanesi, il 26 luglio con "Come una specie di vertigine. Il Nano, Calvino, la libertà" di e con Mario Perrotta, e il 27 luglio con "Antropolaroid" di e con Tindaro Granata. Il 21 luglio, nella cornice del Teatro Antico di Taormina, Sandro Bottega, alla guida di una delle più famose griffe del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg consegna al grande attore Giancarlo Giannini l'ambito riconoscimento del **"Nations Award"**, edizione n. 18. L'estate a San Vito lo Capo raggiunge il suo apice con **"Bagli, Olio e Mare"**, la rassegna enogastronomica, dall'1 al 4 agosto, nella Baia Santa Margherita, tra Castelluzzo e Mākari, che celebra i tre elementi del territorio, a partire dalla tradizione culinaria locale. Ma è tutto pronto anche per il **"Mandarossa Vineyard Tour" 2024** che, il 3 e il 4 agosto, celebra i 25 anni dalla nascita di Mandrarossa, il top brand di Cantine Settesoli, con la sua tradizionale esperienza immersiva per scoprire il vino, la natura e la cultura del territorio di Menfi, che torna nella sua originaria location: la pineta in contrada Bertolino, a pochi passi dalla meravigliosa spiaggia delle Giache Bianche. In questo contesto incantevole, i partecipanti avranno l'opportunità di vivere una serie di attività esclusive, tra cui la vendemmia manuale e la pigiatura delle uve, guidati da un team di esperti e masterclass dedicate ai vini Mandrarossa. Inoltre, saranno offerti momenti di relax e divertimento, come la "Mandranight" e il "Mandrasunset", con musica dal vivo e prelibatezze culinarie locali, e Massimo Alberti del programma Rtl 102.5 70-80-90 all'ora special guest, e senza dimenticare le attività "Mandrakids".

"ViniMilo", invece, è in programma dal 26 agosto all'8 settembre a Milo, sempre sull'Etna.

Estate ricca di eventi anche per le [Tenute Sella & Mosca](#) (Gruppo Terra Moretti), ad Alghero, con la piazzetta del borgo animata di brindisi e musica con l'aperitivo **"Music & Wine"**, fino a fine settembre. Ma l'estate si festeggia in cantina anche alla [Contini 1898](#) di Cabras, la più antica della Sardegna, con dj set, serate jazz, mostre fotografiche, street food e vini, anche proposti in versione cocktail: il 26 luglio la festa si tinge di rosa con il **"Rosé Party"**: il 1 agosto si terrà l'evento dedicato alla linea "I Giganti"; il 13 agosto sarà la volta di "Calici di Stelle"; il 22 agosto, con "Aspettando San Salvatore", si



terrà un evento tra vino e cultura sulle celebrazioni in onore del Santo di San Giovanni di Sinis che culmina con la Corsa degli Scalzi del 31 agosto e del 1 settembre; infine, il 14 e 15 settembre, protagonisti saranno i vini Vernaccia e la bottarga, in occasione del Festival della Bottarga di Cabras.

Degustazioni, picnic, escursioni in bici, passeggiate a cavallo, mostre, performance musicali, laboratori didattici, iniziative dedicate ai più piccoli e molte altre attività accompagnano i wine lovers italiani, in tutti i weekend, fino al 27 ottobre, a scoprire i più bei territori del vino, da Nord a Sud del Belpaese: è tornato **"Vigneti Aperti"** n. 3, l'evento del Movimento Turismo Vino che unisce produttori e appassionati all'insegna del bere bene e del bere insieme. Ma arriva anche **"Calici di Stelle"**, l'evento estivo firmato Movimento Turismo del Vino in partnership con le Città del Vino, dal 27 luglio al 25 agosto, con un fittissimo calendario di appuntamenti nelle cantine e nei borghi dei territori del vino in tutto il Belpaese. Come **"Can you taste the music"**, il 5 agosto, alla **Fattoria del Colle**, a Trequanda, dove i wine lovers parteciperanno ad un grande gioco con l'aiuto di Andrea Pinsuti, compositore, cantante e cantautore, polistrumentista capace di creare ambienti sonori di grande suggestione e accompagnare i più romantici nel ballo e nella ricerca della stella cadente su cui esprimere un desiderio, accompagnati e guidati negli assaggi dei vini delle cantine Donatella Cinelli Colombini e dei piatti dal maître Alfredo Biagi e dalla chef Doriana Marchi, insieme a Violante Gardini Cinelli Colombini, neo eletta presidente del Movimento Turismo del Vino. Vino, alta cucina & golf si incontrano nel **"Circuito Ristogolf" 2024 by Allianz**, tour-evento itinerante ideato dall'Associazione Ristoratori Albergatori & Co. Golfisti, presieduta dagli chef Enrico Cerea e Giancarlo Morelli, e guidata dal direttore Dario Colloi, riconosciuta dalla Fig-Federazione Italiana Golf e affiancata dalle Associazioni di categoria più importanti Beverage Manager, che unisce la passione per lo sport con l'amore per la buona cucina e il bere bene sui green più belli d'Italia, tra Lombardia, Veneto e Toscana, fino al 6 ottobre, con il gran finale in Toscana al Gallia Palace Beach Golf Spa Resort 5 stelle Punta Ala - Relais & Châteaux, a Punta Ala, e il tutto con una raccolta fondi per la Fondazione Francesca Rava Nph Italia Ets. Uno sguardo oltreconfine, infine, ci porta a Londra, dove fino al 28 luglio è possibile visitare alla prestigiosa Saatchi Gallery **"Metamorphosis: Innovation in Eco Photography & Film"**, mostra supportata da **Pasqua Vini**, che presenta il lavoro di quattro pluripremiati fotografi e film makers che, con le proprie opere, stanno aprendo la strada a una pratica più eco-consapevole.

Copyright © 2000/2024

TAG: **BANFI, CACCIA AL PIANO, CALICI DI STELLE, CONSORZIO ASTI DOCG, CONSORZIO CHIANTI CLASSICO, FARINA WINES, FONDAZIONE LUNGAROTTI, JAZZ & WINE IN MONTALCINO, MUVIT, PLANETA, PROSECCO DOC, SCIARANUOVA FESTIVAL**

