



Roma - 05 Maggio 2016, ore 15:56

## Wine lovers, prendete impegni! Dal “Giro d’Italia 2016” by Iswa (dal 9 maggio, a Villa della Torre by Allegrini) ad “Anteprima Vini della Costa Toscana” (Lucca, 8-13 maggio), a “Nebbiolo Prima” (Alba, 8-13 maggio): ecco l’agenda di WineNews

Prendete impegni. Sì, avete letto bene, perché nei prossimi giorni ci sono da segnare in agenda una miriade di appuntamenti, tra cui sarà davvero difficile divincolarsi. A fare ordine, ci pensa WineNews.

Dal 9 maggio via al Giro d’Italia 2016 targato Iswa - Italian Signature Wines Academy ([www.iswacademy.com](http://www.iswacademy.com)), sette straordinarie tappe nelle sette cantine targate Iswa, dal Veneto alla Sicilia: primo appuntamento a Villa della Torre, casa della griffe dell’Amarone Allegrini, con la degustazione guidata dal miglior sommelier d’Italia 2015, Andrea Galanti, delle annate 2010 delle sette cantine Iswa, tappe del Giro d’Italia nelle prossime settimane: Fontanafredda (16 maggio), Castello di Nipozzano (30 maggio), Planeta (6 giugno), Caprai (13 giugno), Villa Sandi (20 giugno) e Feudi di San Gregorio (21 giugno).

Da domani, a Dogliani, torna il “Festival della Tv e dei Nuovi Media” (da oggi all’8 maggio, [www.festivaldellatv.it](http://www.festivaldellatv.it)), con una serie di incontri dedicati al mondo del cibo. Da “Quanto cibo in tv!, con Carlo Cracco ed Enzo Vizzari che discutono sul rapporto tra i media, il cibo e gli italiani, a “L’arte del dolce”, in cui Clara e Gigi Padovani intervistano il signore della pasticceria Iginio Massari, da “Ci pensa Mainardi”, l’intervista a tu per tu di Luca Ferrua (La Stampa) allo chef Andrea Mainardi, a “Quanto cibo tra carta e video!”, dialogo tra la foodblogger Chiara Maci, la giornalista Fiammetta Fadda ed Enzo Vizzari. Senza dimenticare “Marketing e comunicazione al servizio del vino italiano”, in cui i produttori Angelo Gaja e Lamberto Frescobaldi, Orlando Pecchenino e il giornalista Antonio Paolini, moderati da Luca Ferrua, dialogano su come la comunicazione possa influenzare l’economia del vino italiano.

Il 7 e l’8 maggio, invece, a Lucca 80 vigneron, con 500 etichette in degustazione, racconteranno la realtà produttiva della costa toscana, in un viaggio attraverso storie di uomini e donne che hanno creduto nel territorio di costa come terroir di eccellenza per la propria avventura vinicola: ecco “Anteprima Vini della Costa Toscana” ([www.grandicru.it](http://www.grandicru.it)), la rassegna dei viticoltori delle province bagnate dal mare ideata dall’Associazione Grandi Cru della Costa Toscana. Dall’8 al 13 maggio, Alba si prepara ad accogliere 100 dei migliori giornalisti del vino, provenienti da tutto il mondo, dall’Australia al Canada, dalla Cina all’Estonia, dalla Germania al Giappone, dalla Russia agli Usa, nella cornice del Palazzo Mostre e Congressi, per “Nebbiolo Prima” ([www.albeisa.com](http://www.albeisa.com)), la manifestazione organizzata da Albeisa, e ormai diventata per il settore un appuntamento clou. Cinque giorni riservati alla stampa, in cui le aziende presenteranno ai loro ospiti le nuove annate di Barolo (2012 e riserva 2010), Barbaresco (2013 e riserva 2011) e Roero (2013 e Riserva 2012).

Per pochi (10 giornalisti invitati da tutto il mondo), l’educational tour organizzato dal Consorzio Barbera d’Asti e dall’Associazione produttori del Nizza, per presentare le due Denominazioni sul relativo territorio di produzione, da domani all’8 maggio, da Asti a Nizza Monferrato ([www.vniastimonferrato.it](http://www.vniastimonferrato.it)). Dove tre giorni intensi, di festa, incontri, degustazioni e gastronomia faranno da fil rouge a “Nizza è Barbera”, che dal 6 all’8 maggio animerà Nizza Monferrato, la kermesse organizzata da Comune di Nizza Monferrato e Enoteca Regionale, dedicata alla Barbera d’Asti docg, al Nizza docg e alla Barbera del Monferrato doc, tra le colline Patrimonio dell’Umanità dell’Unesco ([www.comune.nizza.asti.it](http://www.comune.nizza.asti.it)). Protagonisti cinquanta produttori, che presentano le loro etichette in un “Barbera Forum” sotto il Foro Boario, e poi c’è il Festival internazionale del cibo di strada, il Wine BARbera in piazza del Comune, incontri, brindisi e, sabato sera, la Notte Bianca con musica e negozi aperti, e infine c’è Nizza e Pizza, dove la nuova Docg incontra la vera pizza napoletana. Tra le curiosità, l’Aperibarbera, con una degustazione guidata di Barbere d’Asti

segnalate nella Guida di Slow Wine 2016 in abbinamento ai Presidi Slow Food del Piemonte e gli Gnocchi al Maccagn preparati dalla cuoca stellata Mariuccia Roggero Ferrero (8 maggio dalle 18,30 ai Giardini di Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale). Domenica 8 maggio alle 16 l'enogastronomo Paolo Massobrio condurrà l'incontro "Comunicare la Barbera d'Asti", ed alle 19,30 il testimone passa a Rocco Moliterni, giornalista de La Stampa, che riceverà il Premio Astesana Francesco Cirio, il "re della pummarola" a cui la città di Nizza Monferrato diede i natali. 18 sono le aziende piemontesi che il 7 e l'8 maggio presenteranno i loro Ruché alla Festa del Ruchè, di scena a Castagnole Monferrato. Ad aprire le danze, il 6 maggio, "A tavola con il Ruchè": cena di gala con i piatti dello Chef stellato Walter Ferretto del Ristorante il Cascinalenuovo di Isola d'Asti, e la degustazione libera dei Ruchè, protagonisti nei due giorni della rassegna. Che avrà come contorno i convegni "Le associazioni fondiarie per contrastare il frazionamento e l'abbandono dei fondi", il 7 maggio, e "Vino e storytelling", l'8 maggio.

330 etichette Doc e 74 Docg, dal Barolo all'Amarone, dal Nobile di Montepulciano al Brunello di Montalcino, dal Chianti Classico al Franciacorta, dal Cesanese del Piglio al Frascati Superiore, passando per il Prosecco di Valdobbiadene e tanti altri: Borgo DiVino ([www.castelliexperience.it](http://www.castelliexperience.it)), per l'edizione n. 2, a Nemi il 7 e 8 maggio, allarga i propri orizzonti al meglio dell'enologia del Belpaese, così, al fianco di cantine laziali come Colle Picchioni e Casale del Giglio, ce ne saranno decine dal Nord al Sud della penisola, da Bertani (Veneto) a Ruffino (Toscana), da Bersano (Piemonte) a Lungarotti (Umbria), fino a Duca Di Salaparuta (Sicilia).

Sarà l'Italia Controllata e Garantita quella che si presenterà alla Docg Wine Experience, la kermesse di scena l'8 maggio all'Abbazia di Praglia (Padova), firmata dalla delegazione padovana di Ais Veneto ([www.aisveneto.it](http://www.aisveneto.it)), che mette in mostra le eccellenze enologiche che possono fregiarsi della fascetta di Stato. Nel monastero benedettino dell'Abbazia di Praglia, le 74 Docg del Belpaese saranno in degustazione in un'unica, affascinante location, accompagnate dai prodotti enogastronomici Dop provenienti da tutta Italia. Docg Wine Experience sarà un grande contenitore che, tra degustazioni ed assaggi, offrirà ai wine lovers la possibilità di scoprire le piccole e grandi Denominazioni Controllate e Garantite d'Italia, un vero patrimonio enologico che tutto il mondo ci invidia.

È festa grande per uno dei principali distributori di wine & spirits d'Italia, Meregalli, che festeggia i 160 anni di attività con il ritorno di "100vini" all'Autodromo Nazionale di Monza, città da sempre sede del gruppo, il 9 maggio ([www.100vini.it](http://www.100vini.it)). L'evento, dedicato ai professionisti del settore, sarà allestito nelle sale del famoso circuito monzese, con 1.200 metri quadrati dedicati alla sala degustazione, sopra i paddock di F1, che aprirà dalle ore 11 alle ore 18, con più di 300 prodotti, tra vini e distillati di 80 aziende, presenti con i relativi produttori italiani, francesi e del resto del mondo, da Bollinger ad Ayala, da Pfitcher ad Oddero, da Tenuta San Guido a Boscarelli, da Argiolas a Baglio di Pianetto, da Di Majo Norante a Chapoutier, da Coppola Winery a Penfolds.

Tra le colline del Prosecco Superiore, dal 12 al 15 maggio, i borghi tra Conegliano e Valdobbiadene ospiteranno incontri e dibattiti tra "Natura e cultura": torna "Vino in Villa" ([www.vinoinvilla.it](http://www.vinoinvilla.it)), con la degustazione delle eccellenze dell'ultima annata del Prosecco Superiore Docg al Castello di San Salvatore a Susegana, in un calendario ricco di incontri, talk e dialoghi con grandi protagonisti della scena culturale italiana, in un'indagine dialettica, attraverso le suggestioni di un percorso geografico e paesaggistico. Se la Sala dei Battuti del Duomo di Conegliano sarà sede dei Seminari e dei Dialoghi di Vino in Villa, è attraverso la "strada del Prosecco Superiore" e le sue colline che si snoderanno le Serate d'autore nei Borghi: sul filo della memoria, insieme allo storico e saggista Paolo Mieli; incontro alle sorprese del destino con la scrittrice Sveva Casati Modignani; alla ricerca di una felicità possibile con lo psicanalista Vittorino Andreoli. I seminari di Vino in Villa Festival proporranno tre doppi appuntamenti pomeridiani, concentrati in uno stesso bellissimo spazio con nove filosofi (Davide Grossi, Andrea Tagliapietra, Luca Taddio, Giacomo Petrarca, Marco Moschini, Marco Bruni, Francesco Valagussa, Giulio Goria, Vincenzo Vitiello) per incrociare nuove prospettive sulla realtà, il modo di viverla e raccontarla. Nei dialoghi di Vino in Villa si tratterà di riscoprire natura e cultura nell'arte con Flavio Caroli, indagare la "verità del vino" insieme a Davide Paolini e Antonio Gnoli, e la "cultura del cibo" con Francesca Rigotti.

Vitigno quasi dimenticato, ma dalle radici antiche, tra i più importanti della storia viticola del centro Italia, il Ciliegiolo si prende la scena a Narni (Terni), con "Ciliegiolo d'Italia", il 14 e 15 maggio, che promuoverà, con degustazioni e seminari, tutte quelle etichette italiane che vedono nel ciliegiolo il loro unico protagonista: vini in purezza in rappresentanza di zone ad alta vocazione vitivinicola ([www.ciliegioloditalia.it](http://www.ciliegioloditalia.it)). 40 i vignaioli presenti a Narni, che animeranno un confronto tra appassionati, giornalisti ed operatori, con al centro le differenze tra vini ottenuti in diverse località, con differenti climi, terreni ed idee produttive, ma da un unico vitigno: il ciliegiolo.

Un'altra varietà che ha fatto la storia dell'enologia italiana è la Malvasia, protagonista del "Parma Malvasia Expo - Racconti di Malvasie dal Mondo", dal 13 al 15 maggio nel centro storico della città emiliana, in un'ideale incontro tra le diverse sfumature ed interpretazioni dei vitigni a denominazione Malvasia, attraverso i vini di 70 cantine di tutte le zone del mediterraneo, dalla Sicilia alla Slovenia, dalla Puglia al Piemonte, dalla Sardegna al Friuli, con alcune "chicche"

sconosciute ai più ed un'introduzione "seria" nel convegno "La Malvasia e il suo sviluppo economico negli ultimi decenni; prospettive di marketing per il futuro" ([www.facebook.com/ParmaMalvasiaExpo](http://www.facebook.com/ParmaMalvasiaExpo)).

Da Bellavista a Cantina Terlano, da Col d'Orcia a Contadi Castaldi, da Ferrari ad Ettore Germano, da Leone De Castris a Pio Cesare, da Santa Caterina a Vajra, da Venica&Venica a Villa Rinaldi, solo per citarne alcuni: è un parterre de roi quello di "Vini d'Autore, Terre d'Italia", che porta al Lido di Camaiore (Lucca), il 15 e 16 maggio, nella cornice dell'Una Hotel Versilia, le cantine d'autore d'Italia, dal Nord al Sud della Penisola, a prescindere da grandezza aziendale e filosofia produttiva ([www.vinidautore.info](http://www.vinidautore.info)).

Non c'è solo il vino, però, ad animare le giornate dei gourmet, perché a Milano, il 16 e 17 maggio torna il World Pastry Stars, il più importante congresso internazionale di alta Pasticceria organizzato da Italian Gourmet con il patrocinio di Ampì - Accademia Maestri Pasticceri Italiani e Relais Dessert, l'associazione francese che vede coinvolti i più autorevoli pasticceri del mondo, con l'intento di creare un momento di confronto e dibattito su quelle che sono le grandi sfide per il futuro del comparto ([www.worldpastrystars.it](http://www.worldpastrystars.it)).

Dal 19 al 22 maggio torna, con una delle edizioni più ricche in termini di novità, Taste of Milano ([www.tasteofmilano.it](http://www.tasteofmilano.it)). Oltre al cambio della location, che vedrà il The Mall di Porta Nuova Varesine animarsi nel ricco palinsesto della kermesse meneghina spunta, per la prima volta ad un Taste, anche il primo Charity Restaurant. Che sarà parte integrante del parterre dei ristoranti protagonisti e proporrà quattro piatti firmati da quattro grandi fuoriclasse della cucina italiana: Claudio Sadler, Ernst Knam, Filippo La Mantia e Norbert Niederkofler.

Tante bollicine, a partire dai Metodo Classico, dal Trentodoc alla Franciacorta, passando per l'Oltrepò Pavese e gli autoctoni Durello, Erbaluce di Caluso e molti altri, ma anche gli Charmat, con il Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore, l'Asolo Docg Prosecco Superiore, gli spumanti di territori minori ed emergenti, ai vini rifermentati in bottiglia, o Colfondo, che tanto interesse stanno suscitando negli ultimi tempi, senza dimenticare gli eventi formativi e un convegno con alcuni dei protagonisti del vino, da Attilio Scienza, docente di Enologia all'Università di Milano, al preparatore d'uve Marco Simonit, dal giornalista gastronomo Davide Oltolini al docente del Comitato Scientifico di Alma Wine Academy Andrea Grignaffini, fino al maestro sommelier Roberto Gardini: a Bologna, il 22 maggio, è tempo di "Bollicine".

### **Focus - Il Giro d'Italia 2016 di Iswa - Italian Signature Wines Academy**

Al via il Giro d'Italia 2016, targato Iswa - Italian Signature Wines Academy. Tra maggio e giugno, sette tappe nelle sette prestigiose Cantine targate Iswa, dal Veneto alla Sicilia. Una passeggiata metaforica da una tenuta all'altra, da una Regione all'altra, sette momenti alla scoperta delle cantine, dei vini e delle persone che hanno sposato la filosofia di Italian Signature Wines Academy, con un programma che vedrà presentazioni a 360 gradi delle aziende, dalle vigne all'ospitalità.

Il primo appuntamento porterà le sette cantine in Veneto, a Villa della Torre, casa della griffe dell'Amarone Allegrini, il 9 Maggio. Con la possibilità di degustare i vini delle sette eccellenze, di assistere ad una speciale master class presentata da Andrea Galanti, miglior sommelier d'Italia 2015, sulle annate 2010 dei vini rappresentativi di ogni cantina, e di visitare le vigne dell'azienda. Prima del pranzo, Marilisa Allegrini, presidente di Italian Signature Wines Academy, parlerà degli obiettivi del gruppo e delle varie attività sia in Italia sia all'estero.

La seconda tappa in Piemonte, il 16 Maggio, da Fontanafredda, nel cuore delle Langhe: master class con Luca Martini "Degustazione Orizzontale dedicata al 2010". Al Castello di Nipozzano, nella tenuta di Frescobaldi in Toscana, il 30 maggio spazio ad un open day, dove gli ospiti avranno l'opportunità di visitare le vigne ed il Castello. A seguire si degusteranno le Annate 2010 dei vini rappresentativi delle sette Cantine, spiegate da Sergio di Loreto, mentre prima del lunch, in Vinsanteria, verrà proiettato il video istituzionale ISWA, presentato da Lamberto Frescobaldi.

Il viaggio attraverso le eccellenze regionali sbarcherà poi il 6 giugno in Sicilia, nella sede di Planeta, a Dorilli, in provincia di Agrigento. Il 13 Giugno sarà la volta della cantina umbra di Arnaldo Caprai, e lunedì 20 Giugno si tornerà al punto di partenza, il Veneto, con l'appuntamento a Villa Sandi tra le colline della Marca Trevigiana. Ultima tappa, a conclusione del Giro d'Italia 2016, sarà quella campana, in Irpinia, il 27 giugno nella sede di Feudi di San Gregorio.