



MENU EN Q

PLANETA Etna

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY
Lunedì 09 Dicembre 2019 - Aggiornato alle 19:08

POGGIOLTESORO BOLOGNESI - ITALIA

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

100% VEGETALE ROCCASVEVA CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO vinality TENUTA SANT'ANNA Sardegna in fuororsa

ITALIA L'AGENDA DI WINENEWS HOME - ITALIA

Bollicine, tartufo, nocciole & Co, negli eventi si sente già il sapore delle Feste

Da Cantine Aperte a Natale al Franciacorta alla Scala. #NocciolaDay a Fico. Si sorride con Spirito di Vino. Tartufo d'Alba dell'Anno a Liliana Segre

ROMA, 06 DICEMBRE 2019, ORE 11:19

f t i p T



Scegliere i vini per i menu delle tavolate natalizie è un piacere ma, tra abbinamenti ed il cercare di accontentare tutti i palati, non sempre è facile. Ecco perché, agghindate per le Feste, le cantine italiane aprono le porte agli eno-appassionati in vista di Natale e Capodanno, con i vigneroni in persona pronti a suggerire le etichette giuste da stappare per i piatti che si prepareranno o da donare a parenti ed amici: dalla Festa dell'Immacolata fino a Capodanno, torna "Cantine Aperte a Natale", l'evento natalizio promosso dal Movimento Turismo del Vino e dedicato a tutta la famiglia, per scoprire ed assaggiare i vini delle Feste e far conoscere ai più piccoli il mondo del vino. E da un austero Brunello (alla Fattoria dei Barbi a Montalcino si può portare con sé direttamente il proprio menu natalizio, per i migliori abbinamenti anche con le bottiglie storiche) ad un solare vino di Maremma, da un elegante Chianti Classico ad un versatile Chianti,

MEZZACORONA 1904

TASCA CONTI D'ALMERITA

castellobarbi.it

ALTEMASI TRENTODOC

Umberto Cesari VINO TERRA ANIMA

FERRARI

La ricchezza è nella varietà

(BERTANI DOMAINS) wine in identity.

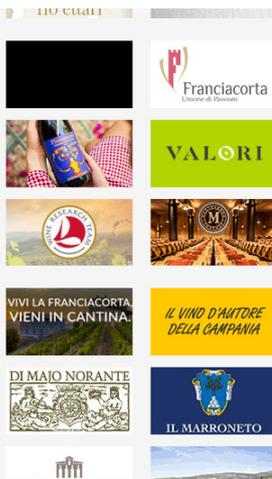




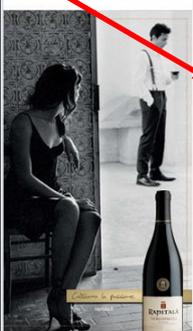
passando per il Nobile di Montepulciano e la bianca Vernaccia, c'è anche Best Xmas Pairing, il contest lanciato dal [Movimento Turismo del Vino Toscana](#) con i food blogger di Aifb-Associazione italiana food blogger per scoprire il miglior abbinamento di ricette tradizionali con un vino di Toscana. È questo uno degli **eventi wine & food segnalati in agenda da WineNews** dove si sente già il sapore delle Feste.

Come da tradizione, il **Bellavista Franciacorta Teatro alla Scala Vintage Brut 2014** firmato dalla griffe simbolo della Franciacorta, per il Teatro alla Scala di Milano, di cui è il vino ufficiale da oltre un decennio, sarà protagonista domani per l'attesissima Prima con la Tosca di Giacomo Puccini, nei calici della cena d'autore dell'evento culturale italiano più importante dell'anno per accompagnare i piatti di Enrico Bartolini, lo chef più stellato d'Italia. Ma aspettando le Feste, le amate bollicine sono protagoniste anche di **"Trentodoc: Bollicine sulla città"** a Trento (fino all'8 dicembre), la kermesse dedicata al Trentodoc, la Denominazione che raccoglie le prestigiose bollicine italiane di montagna, tra incontri nella città ed itinerari tra le più importanti case spumantistiche del territorio, con Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino cuore della kermesse e delle degustazioni, "Happy Trentodoc. L'aperitivo 100% trentino" del Consorzio Trentodoc e "Trentodoc in Cantina".

E se dopo la seconda acqua alta più grande di sempre che ha colpito Venezia e la laguna, l'Osteria Contemporanea e il Wine Resort di [Venissa](#) e Casa Burano hanno



[...]



Gli eventi dal Nord al Sud del Belpaese: dal Trentino al Veneto, con tappa in Friuli

Come da tradizione, da oggi all'8 dicembre è tempo della **"La notte degli alambicchi accesi"** promossa dall'Associazione culturale Santa Massenza Piccola Nizza de Trent a Santa Massenza di Vallelaghi (Trento) lungo la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**: un vero e proprio spettacolo itinerante, a cura degli attori della compagnia teatrale Koinè, che si snoda attraverso le distillerie del Paese e che ad ogni tappa illustra gli aspetti fisici, storici e antropologici della distillazione della grappa attraverso un linguaggio divulgativo e divertente condito da un pizzico di ironia, grazie anche alla simpatia del noto conduttore televisivo Patrizio Roversi, che guiderà i partecipanti lungo tutto il percorso.

Domani e l'8 dicembre, il Ristorante La Loggia Rambaldi e l'adiacente Barchessa, sul lungolago di Bardolino, ospitano prima **#BardolinoCru**, la degustazione ideata alla scoperta dei vini sperimentali delle future sottozone Montebaldo, La Rocca e Sommacampagna proposti in varie annate, e poi **"Il Chiaretto che verrà"**, la pre-anteprima dell'annata 2019 del Bardolino Chiaretto, con la possibilità di assaggiare il Chiaretto "da vasca" dell'ultima vendemmia, messo a confronto con il Chiaretto dell'annata precedente. A Verona è tornata puntuale **"Versi in Bottega"**, la rassegna organizzata dall'**Antica Bottega del Vino** e le Famiglie Storiche, quest'anno con sei incontri dedicati alla cultura e alla curiosità tra storia, sport, mito e leggenda, ai quali



[...]