



COLTIVIAMO LA PASSIONE.

MENU

PLANETA
Capo Milazzo



THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Venerdì 02 Dicembre 2022 - Aggiornato alle 14:01

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



COLTIVIAMO LA PASSIONE.

Aperitivo dell'Anno 2021 e 2022 International

ACQUISTA ONLINE

CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO

vinality Verona, ITALY 2/5 Aprile 2023

SICILIA DDC

VERMENTINO DOCG SUPERIORE

ITALIA

HOME > ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

Al via le Feste, con il Bellavista alla Prima della Scala e a "A tutto bollicine" con il Trentodoc

Eventi: "Natale dei cinque sensi" a Cantina Tramin, "Notte Rossa Barbera" a Torino, il "Gourmet Skisafari" in Alta Badia e "Cantine Aperte a Natale"

MILANO, 01 DICEMBRE 2022, ORE 17:35

f
t
@
in
📄
T



"Notte degli alambicchi accesi" in Trentino di Atp Garda Dolomiti

Da Bellavista che torna a brindare alla Prima della Scala, nel solco di una prestigiosa e lunghissima collaborazione con il più importante Teatro italiano che quest'anno vede protagonista il Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2017, a "A tutto bollicine" con il Trentodoc, con le amate bollicine di montagna nei calici tra Trento e le più celebri cantine; dal "Gourmet Skisafari" in Alta Badia, con chef del calibro di Norbert Niederkofler, Simone Cantafio e Fulvio Pierangelini protagonisti con i loro piatti ed i vini del Consorzio Vini Alto Adige nei rifugi sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, a "Il Natale dei cinque sensi" alla Cantina Tramin, tra degustazioni dei suoi grandi vini e assaggi gastronomici dei migliori artigiani del gusto locali; da "Christmas Carol", esperienza sensoriale tra musica e vino, con Coravin, i vini Torre Rosazza, il pianista e violoncellista Piero Salvatori e il Sound Sommelier Paolo Scarpellini, e il Four Seasons Hotel Milano

COLTIVIAMO LA PASSIONE.



COLTIVIAMO LA PASSIONE.









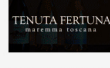
COLTIVIAMO LA PASSIONE.





che porta i aromastri ed i sapori di montagna di Courmayeur Mont Blanc creano un vero e proprio Apres-Ski nel quadrilatero della moda, entrambi a Milano, alla "Torino Wine Week" che lancia "Naturalmente Vino", primo Salone di vini naturali sempre a Torino, con la "Notte Rossa Barbera" nelle trattorie della città; dalla prima edizione di "Torgiano Winter" alle Cantine Lungarotti a Torgiano, alle "Cantine Aperte a Natale" in tutta Italia del Movimento Turismo del Vino, grazie agli eventi segnalati in agenda da WineNews il palato si prepara alle ormai prossime Festività e si inizia a brindare aspettando Natale e Capodanno. Un'agenda nella quale si va dalla presentazione del Osservatorio Signorvino 2022" a Milano (evento riservato su invito), alla "Notte degli alambicchi accesi" della grappa del Trentino nelle distillerie di Santa Massenza; da "Panethòn", la sfida di beneficenza tra i migliori panettoni made in Veneto secondo una giuria presieduta da Jordi Roca, il famoso pastry chef catalano del ristorante trisstellato El Celler de Can Roca di Girona, a "Saranno Famosi nel Vino", talent show, a Firenze, con i migliori vini italiani creati nelle ultime vendemmie e le migliori cantine sorte negli ultimi anni; dai 20 anni della Guida "ViniBuoni d'Italia 2023" del Touring Club Italiano con un Tasting Event con i vini premiati, e gli "Oscar del Vino" di Bibenda e Fondazione Italiana Sommelier, entrambi a Roma, alle "Restaurant weeks" con protagonisti i salumi italiani dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi) e la frutta greca dell'Asiac nei ristoranti di tutta Italia dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto.

Tra gli eventi più prestigiosi d'Italia, il 7 dicembre a Milano, si ritorna alla Prima della



8

[...]

COLTIVIAMO LA PASSIONE.



panettoni di Garda Foodie (il 7, l'11, il 23 dicembre e l'8 gennaio). Ma anche gli aperitivi nei locali di Trento, sempre fino all'8 gennaio, dove ci sono anche le "Vette di gusto" allo Scrigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e "A tavola con il Trentodoc" all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti. Senza dimenticare gli eventi in Valsugana, Vallagarina, e tra la Valle dei Laghi e la zona del Garda. Domani, nell'Aula Magna della Fondazione Edmund Mach a San Michele all'Adige, invece, ci sarà la premiazione della seconda "Rassegna nazionale dei vini Piwi" con un seminario scientifico (evento riservato su invito). E dall'8 all'11 dicembre torna la #trentinowinefest dedicata alla grappa trentina: la "Notte degli alambicchi accesi", coinvolgente spettacolo itinerante di Apt Garda Dolomiti tra le strade e le distillerie del caratteristico borgo di Santa Massenza, "capitale" della grappa artigianale. Spostandosi in Veneto, pasticcerie, ristoranti, panifici ed altre attività commerciali che realizzano panettoni tradizionali made in Veneto, sono i protagonisti di "Panethòn", l'annuale sfida di beneficenza che, il 4 dicembre al Ristorante Ex Foro a Padova, coinvolge i migliori panettoni veneti giudicati alla cieca da una giuria presieduta da Jordi Roca, il famoso pastry chef catalano del ristorante tri-stellato El Celler de Can Roca di Girona, e che devolve tramite la Onlus padovana "Amici di Adamitullo" l'intero ricavato ai Padri Salesiani che operano in Etiopia. Con "Visit Cantina 2022" le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitate Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartizze Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomiol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vettoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del gusto, tra



COLTIVIAMO LA PASSIONE.



[...]