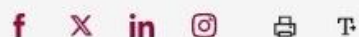


Dall'Alto Adige al Friuli, sono i grandi vini bianchi italiani i protagonisti degli eventi

Vino & arte a San Michele Appiano, il "Wine Skisafari" con i Vini dell'Alto Adige, il "Partesa Wine Lab" a Verona e "Terre di Toscana" in Versilia

APPIANO SULLA STRADA DEL VINO, 21 MARZO 2025, ORE 16:00



Dalla secolare arte del vino della Cantina San Michele Appiano che incontra l'arte astratta di Robert Pan nel progetto "Appius. Arte. Amore. Alto Adige", nella nuovissima cantina, ad Appiano sulla Strada del Vino, dedicata all'iconica Appius Cuvée, al "Wine Skisafari", con le migliori etichette del Consorzio Vini Alto Adige in quota per una degustazione esclusiva nei rifugi dell'Alta Badia; da "Vinifera" che riunisce, a Trento, vignaioli provenienti da tutte le regioni alpine e transalpine, a Vistorta che nelle "Giornate Fai di Primavera" apre le porte di Villa Brandolini d'Adda tra i vigneti dove nascono i grandi vini del Friuli; dal viaggio su un antico treno d'epoca sulla vecchia linea ferroviaria austro-ungarica della Valle del Vipacco con a bordo un viticoltore e i vini della regione a cavallo tra Italia e Slovenia, a "Un sabato in enoteca" con "Grosjean. Grands Vins de Montagne" della Valle d'Aosta all'Enoteca Longo di Legnano; dalla prima edizione di "Benvenuto Arneis" all'Enoteca Regionale del Roero a Canale con la nuova annata 2024 del Roero Arneis, a "Le Prime di Vite in Riviera" ad Albenga con focus sul Pigato, il vitigno bianco più rappresentativo del Ponente Ligure: sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews in cui protagonisti sono i grandi vini bianchi italiani. Ma nella quale, ci sono anche "Terre di Toscana" che riunisce a Lido di Camaiore in Versilia i vignaioli da tutta la regione, Partesa che, nel suo "giro d'Italia enoico" con i "Wine Lab" per incontrare gli operatori del fuoricasa, fa tappa a Verona, ed "Agricoltura È" nella Capitale, il Villaggio che racconta l'agricoltura italiana voluto dal Ministero dell'Agricoltura nell'anniversario dei Trattati di Roma. Per gli amanti delle bollicine, sulle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Patrimonio Unesco è sbocciata la "Primavera del Prosecco" con tante mostre nei borghi dell'Alta Marca, e dove, con "Visit Cantina", le aziende aprono le porte lungo la Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene. In montagna, nei rifugi sulle Dolomiti, si va anche dagli happy hour "SpeckAperitivo" nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, alla "Roda dles Saus", la settimana dedicata alla cucina ladina nell'Area Sciistica Skitour La Crusc, o a "Beef & Snow" in Val d'Ega con le prelibatezze altoatesine come la carne di manzo. "WeFood" è il Festival itinerante che celebra le eccellenze enogastronomiche delle regioni Veneto, Emilia-Romagna e Friuli-Venezia Giulia.

Il 31 marzo al Museo Stanguellini di Modena nasce la nuova associazione **Custodi del Lambrusco**, un gruppo di 25 produttori di Modena e Reggio Emilia, tra piccole e grandi realtà, che, non condividendo la visione del Consorzio, hanno deciso di unirsi per valorizzare al meglio il Lambrusco e raccontarlo senza divisioni territoriali, accomunati dalla qualità come filo conduttore, come racconta il loro Manifesto. Un invito ad esplorare con lentezza le meraviglie di uno dei territori più belli d'Italia: è quello di **"Festina Lente"**, il progetto che nel 2025 celebra Ferrara e il Delta del Po per due anniversari di straordinaria importanza, i 30 anni dal riconoscimento Unesco della città come esempio perfetto di urbanistica rinascimentale, e i 10 anni del Delta del Po come Riserva della Biosfera Mab Unesco, tra itinerari tematici e un ricco calendario di eventi che celebra arte, gastronomia e tradizioni. L'edizione n. 42 di **"Macfrut"**, la Fiera internazionale della filiera dell'ortofrutta, è, invece, in programma al Rimini Expo Centre dal 6 all'8 maggio. Il **"Wein Tour Cattolica"**, l'evento che celebra il vino in tutte le sue sfaccettature, va in scena a Cattolica dal 16 al 18 maggio, con un percorso enogastronomico e con la partecipazione di un numero di etichette di anno in anno più grande, delle migliori cantine dal piacentino a Rimini, e in un'edizione speciale dedicata ai vini bianchi dell'Emilia-Romagna, protagonisti anche di seminari e masterclass. La **"Champagne Experience"**, il più importante evento dedicato alle bollicine francesi in Italia firmato da Excellence Sidi - che, guidata da Luca Cuzziol, riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza (Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philharmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca e Ceretto Terroirs) - dalla sua edizione n. 8, sarà di scena non più a Modena, ma a Bologna, il 5 ed il 6 ottobre a BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo le partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi).

Winenews.it, 21.03.2025, https://winenews.it/it/dallalto-adige-al-friuli-sono-i-grandi-vini-bianchi-italiani-i-protagonisti-degli-eventi_552751/4/