

Back to the wine



BOLOGNA

**FIERA E
MERCATO VINI
ARTIGIANALI**

SPAZIO BIANCO - DUMBO SPACE

22-23 MAGGIO 2022

RASSEGNA STAMPA



Le fiere dei vini artigianali: 5 eventi da non perdere questa primavera

Tra marzo e maggio rinascono le fiere dei vignaioli indipendenti, artigiani della vite dove non ci si atteggia ma ci si diverte e si riassapora la vita. Ecco le nostre cinque preferite

Ne sentivamo la mancanza, alcune di queste fiere non vedevano la luce dal 2019, altre dall'inizio della pandemia. Ma ora tra marzo e maggio rinascono **le fiere dei vignaioli indipendenti**, artigiani della vite dove non ci si atteggia ma ci si diverte e si riassapora la vita.

Ora la primavera è tornata e così le fiere enologiche, davvero piacevoli nei mesi tra marzo e giugno. In particolar modo, quelle che vedono la partecipazione di vignaioli artigianali, nel modo più ampio in cui si possa interpretarne la definizione. **Nel grande cappello semantico dei vinificatori artigianali troviamo infatti quelli che trattano il naturale, il biologico, il biodinamico, che vinificano nel pieno rispetto delle tradizioni e dei territori.**

Solo riferendosi a queste micro-fiere, che tanto micro poi alla fine non sono, è possibile passare il tempo da uno stand all'altro, chiacchierando con i vignaioli, facendo domande e ottenendo risposte, con quella sensazione di leggera ebbrezza che si accumula, calice dopo calice.

Abbiamo selezionato cinque eventi enoici di questa primavera 2022 per permettervi di organizzare i weekend a venire.



1/6

Natural Born Wine (Isola della Scala, Verona)

I vini dei vignaioli naturali si incontreranno nella splendida Villa Boschi, a Isola della Scala, a un passo da Verona. Ogni vino avrà dietro mille racconti e esprimerà uno specifico terroir. Questa seconda edizione di Natural Born Wines – Salone dei vignaioli naturali si svolgerà in contemporanea a Vinitaly 2022 e sarà sicuramente una bellissima occasione per gli operatori italiani ed internazionali di incontrare i vignaioli che hanno scelto il rispetto della natura per i propri vini.

La traduzione italiana di Natural Born Wines potrebbe essere Vini per Natura, ovvero vini nati nella vigna rispettosamente coltivata, da uve amorevolmente accompagnate nel divenire vino senza ausili chimici e/o trattamenti fisici invasivi.

Natural Born Wines

9.10.11 Aprile, 10:00-18:00

Villa Boschi - Isola della Scala (VR)

Back to the Wine



BOLOGNA

SPAZIO BIANCO - DUMBO SPACE

22-23 MAGGIO 2022

FIERA E MERCATO VINI ARTIGIANALI

2/6

Back to Wine (Bologna)

Un'occasione unica per degustare e acquistare ottimi vini e cibi artigianali, direttamente al banco di cento produttori, provenienti da tutta Italia e dall'estero.

Back to the Wine si basa su un manifesto condiviso, basato sul tema del ritorno: 'ritorno al vino' e alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

L'evento sarà anche un laboratorio di talent scouting perché scopre e valorizza una nuova generazione di vignaioli colti e responsabili, che si dedicano con passione a un'enologia rinnovata e al 'gusto' autentico della terra.

Back to the wine

Domenica 22 e lunedì 23 maggio, 10:00-20:00 (domenica) e 11:00-19:00 (lunedì)

DumBO Space - Bologna



3/6

Evoluzione naturale (Grottaglie, Taranto)

Evoluzione Naturale è un progetto che, fotografando la realtà, vuole comunicare e avvicinare un pubblico vasto al tema del "cambiamento", che in ogni sua accezione è oggi fondamentale per l'uomo, il suo benessere e la sua sopravvivenza.

In un'epoca in cui la sfida al cambiamento climatico e alle sue tante implicazioni nella vita quotidiana in ogni parte del mondo è all'ordine del giorno, l'unica strada

percorribile per l'uomo è la riscoperta di quell'armonia tra sé stesso e la natura. Pensato per gli operatori del settore e per il grande pubblico, l'evento presenta un ricco programma di attività focalizzate sulla produzione artigianale di vini, una realtà che suscita sempre più interesse, ma è ancora poco conosciuta. Alla manifestazione ci saranno banchi d'assaggio con oltre 60 vignaioli in degustazione libera.

Evoluzione Naturale

Domenica 8 e lunedì 9 maggio, 12:00-19:00 (domenica) e 10:00-19:00 (lunedì)

Masseria Lella - Grottaglie (TA)



Vignaioli Contrari (Spilamberto, Modena)

Mostra mercato di vini artigianali con più di 50 produttori provenienti da tutta Italia. I Vignaioli Contrari sono coloro che fanno comprendere il territorio di appartenenza e raccontano la loro storia mediante i vini che producono, con metodi artigianali ed autentici. Sono contrari all'omologazione del gusto e alla standardizzazione dei vini. Sono per i vini con carattere, insomma. Queste realtà artigiane fanno di tutto per valorizzare al meglio il vino da vitigni autoctoni, producendo vini da *Terroir* (da Wikipedia: in enologia, il rapporto che lega un vitigno al microclima e alle caratteristiche minerali del suolo in cui è coltivato; determina il carattere e l'unicità del vino che viene prodotto).

Vignaioli Contrari

Sabato 14 e domenica 15 maggio, 14:00-19:00 (sabato) e 11:00-19:00 (domenica)

Piazzale Rangoni - Spilamberto (MO)



VinNatur Tasting 2022 (Gambellara, Vicenza)

Ritorna uno degli eventi più importanti del settore, una degustazione in presenza con le aziende associate al gruppo VinNatur. 170 viticoltori che verseranno i loro vini e spiegheranno la loro ragion d'essere, di persona, proprio come ai vecchi tempi. La manifestazione ha trovato negli ultimi tempi una nuova collocazione dimostratasi particolarmente accogliente e funzionale, assicurando condizioni di degustazione ideali e il distanziamento necessario per il rispetto delle disposizioni sanitarie.

L'elenco dei partecipanti prevederà accanto ai produttori italiani anche cantine di Francia, Spagna, Grecia, Slovenia, Slovakia, Austria, Germania.

VinNatur Tasting 2022

9.10.11 Aprile, 10:00-18:00

Margraf Show-room - Gambellara (VI)

\



Meritano infine una menzione speciale anche altri due eventi. Il primo, più piccolo ma estremamente suggestivo, è **Vino Crudo - Reloaded**, che avrà luogo **sabato 21 maggio a Modena**, dentro lo stupendo cortile del Leccio del complesso San Paolo: Vino Crudo è il primo festival-mercato di vino biologico, biodinamico e naturale a Modena, contenitore di emozioni e storie che nascono dal connubio di terra, persone e passione.

Il secondo è **Alla Fine Della Fiera**, un evento all'insegna della condivisione e del confronto dedicato a vignaioli, ristoratori, giornalisti ed appassionati del settore. La manifestazione si terrà il 9 aprile, dalle 18:00 in poi a **Villa Bongiovanni a San Bonifacio** (VR). L'iniziativa avrà come interrogativo "che direzione sta prendendo il mondo del vino in Italia?" e si propone di creare un momento per far sì che diverse esperienze ed idee possano incontrarsi e svilupparsi insieme.

VANITY FAIR CONSIGLIA



I vini artigianali in mostra a Back to Wine

di Redazione | 1 Aprile 2022

A fine maggio due giorni alla scoperta delle produzioni di nicchia con banchi d'assaggio e una ricercata proposta food.

A due anni e mezzo dalla precedente edizione torna Back to the Wine in programma il 22 e 23 maggio nello Spazio Bianco di DumboSpace a Bologna. A essere protagonisti saranno i vini artigianali a tiratura limitata, quasi sempre tra le 15mila e le 20mila bottiglie annue, e prodotti prestando attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio e a un metodo di lavoro che riduce al minimo gli interventi in cantina.

A Bologna sono attesi circa 100 produttori con i loro banchi di assaggio e, come in passato, ci saranno anche alcune proposte food, sempre con le stesse caratteristiche: artigianalità, piccole produzioni, qualità. *"Riusciamo tornare dopo più di due anni - sottolinea l'ideatore dell'evento, **Andrea Marchetti** - e ne siamo davvero felici. Non vediamo l'ora di ritrovare i nostri produttori e il nostro pubblico, al quale vogliamo offrire un ambiente conviviale e spensierato: ne abbiamo tutti un gran bisogno. E, naturalmente, anche in questa edizione proseguiamo il lavoro di scouting per affiancare alle aziende consolidate e che ben conosciamo, nuove realtà promettenti".*



Home

cantine & vini

itinerari

i consigli del sommelier

calendario eventi

ricette & abbinamenti

non solo vino

english section

wine-searcher

Home page > eventi enogastronomici > Back to the Wine: alla scoperta dei vini artigianali di nicchia

AGGIORNATO IL APRILE 3, 2022

EVENTI ENOGASTRONOMICI

Back to the Wine: alla scoperta dei vini artigianali di nicchia

Back to the Wine è l'occasione per degustare vini artigianali di nicchia, direttamente al banco di 100 produttori provenienti da tutta Italia e dall'estero. L'appuntamento con la selezione

firmata da Andrea Marchetti è Bologna, il 22 e 23 maggio 2022. In particolare, durante la due giorni, sarà possibile conoscere piccole e preziosissime produzioni d'eccellenza. In media tra le 15.000 e le 20.000 bottiglie.



Andrea Marchetti, ideatore di Back to the Wine

Perché partecipare

1. Per scoprire prodotti di nicchia autentici, che si trovano quasi solamente nel settore artigianale.
2. Back to the Wine è punto di riferimento in Italia per produttori, distributori e amanti di vino artigianale e food gourmet.
3. Per i valori che ci sono dietro alle 1000 etichette in degustazione. Meno intervento in vigna e in cantina e più sostenibilità nei metodi produttivi di vino biologico, biodinamico, naturale.
4. Durante la fiera mercato sarà possibile acquistare i vini degustati.
5. Saranno presenti, inoltre, prodotti gastronomici gourmet.

Come partecipare

Quando: domenica 22- lunedì 23 maggio 2022.

Dove: Bologna – DumBO Space – area Spazio Bianco, via Casarini 19.

Costo ingresso: ingresso domenica 22 maggio 25 euro, lunedì 23 maggio 20 euro.

Abbonamento 2 giorni: 40 euro. Il biglietto comprende il calice e la degustazione libera dei vini. Prezzi validi fino al 30 aprile. Vendita solo on line collegandosi al **sito**.

Riduzioni: operatori Horeca 10 euro al giorno.

Orari: domenica 22 maggio dalle ore 11 alle ore 19 e lunedì 23 maggio dalle ore 10 alle ore 18.

Informazioni: www.backtothewine.com.

Scopri tutte [**le migliori degustazioni da non perdere nel 2022**](#)

EVENTI EMILIA ROMAGNA

← ARTICOLO PRECEDENTE

**I 5 campioni italiani dello Spring
tasting 2022 di Mundus Vini**

ARTICOLO SUCCESSIVO →

**Apri Vinificio a Testaccio, lo spazio
gourmet dedicato al vino naturale**

Lascia un commento

Commento

Nome*

Email*

Sito web

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

INVIA COMMENTO

PUBBLICITÀ



(<https://www.romagnaatavola.it/it/diventa-socio-romagna-a-tavola/>)

PER LA TUA PUBBLICITÀ SU ROMAGNAATAVOLA.IT (/IT/PER-LA-TUA-PUBBLICITA/)

22 E 23 MAGGIO A BOLOGNA: BACK TO THE WINE, MILLE ETICHETTE DI VINI ARTIGIANALI

HOME ([HTTPS://WWW.ROMAGNAATAVOLA.IT](https://www.romagnaatavola.it)) / EVENTI ([HTTPS://WWW.ROMAGNAATAVOLA.IT/IT/EVENTI/](https://www.romagnaatavola.it/it/eventi/)) /
MANIFESTAZIONI ([HTTPS://WWW.ROMAGNAATAVOLA.IT/IT/TEMA/MANIFESTAZIONI/](https://www.romagnaatavola.it/it/tema/manifestazioni/))

5ª EDIZIONE

Back to the Wine



BOLOGNA
SPAZIO BIANCO-DUMBO SPACE
22-23 MAGGIO 2022
FIERA E MERCATO VINI ARTIGIANALI

Il 22-23 maggio c/o DumBO Space – Back to the Wine porta a Bologna mille etichette di vini artigianali

Due giorni per conoscere le produzioni a 'tiratura limitata' di **oltre un centinaio di vignaioli provenienti da tutta Italia**. Una fiera che unisce operatori del settore, mercato vini e convivialità

Mille etichette di vini artigianali provenienti da tutta Italia, che abbinano la passione enologica con l'attenzione per la sostenibilità ambientale.

È quello che offrirà l'edizione 2022 di Back to the Wine, che si terrà **domenica 22 e lunedì 23 maggio** e per la prima volta approda a Bologna. Di particolare impatto la cornice dell'evento: ad accogliere la manifestazione, infatti, sarà lo **Spazio Bianco di DumboSpace**, il complesso di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla Stazione centrale.

Da sempre vocata a promuovere l'attività degli artigiani del vino e la loro esclusiva produzione (si parla di cantine che propongono quantitativi limitati, in media fra le 15mila e le 20mila bottiglie all'anno), quest'anno Back to the Wine accoglierà **120 espositori** in arrivo praticamente da tutte le regioni, isole comprese. **La rappresentanza più nutrita è quella dell'Emilia – Romagna, che schiera ben 32 cantine distribuite fra Rimini e Piacenza**, seguita dal Veneto, presente con 22 produttori.

Ma ci saranno anche vini artigianali lombardi, trentini, friulani, toscani, marchigiani, pugliesi, campani, lucani, siciliani, sardi, ecc. per un vero e proprio giro d'Italia all'insegna del vino 'naturale', che evita l'utilizzo della chimica di sintesi, e vede ridotto al minimo l'interventismo in cantina, puntando su un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Pensata soprattutto come fiera per gli operatori professionali (enoteche, wine bar, ristoranti, distribuzione, import-export), Back to the Wine è aperto anche al pubblico privato, offrendo **un'occasione straordinaria per degustare (e anche acquistare) un grande numero di etichette non sempre facili da reperire in altri contesti**. E tenuto conto che all'interno della manifestazione sono presenti anche alcuni corner dedicati alla ristorazione e al food, Back to the Wine può ospitare i visitatori per l'intera giornata, offrendo loro momenti pieni di gusto e contraddistinti da una piacevole convivialità.

A tirare le fila di **Back to the Wine** c'è, come sempre, Andrea Marchetti (ideatore anche della manifestazione **Vinessum**), l'organizzazione è in capo a Blu Nautilus. A sostenere **Back to the Wine** 2022 alcuni 'compagni di strada' che hanno nel dna la stessa vocazione all'artigianalità, alla genuinità, alla cura dei prodotti.

È il caso della **Trattoria Stazione di Castel d'Ario**, da mezzo secolo attiva nel campo della ristorazione – prima come osteria, poi come ristorante – la cui attività è contraddistinta da uno stretto legame con i prodotti del territorio e la stagionalità. Basti dire che vari ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti del ristorante – fra cui il riso – arrivano da **Corte Raffetta**, l'azienda agricola di famiglia, condotta a regime biodinamico, anch'essa fra i sostenitori di Back To The Wine.

Del gruppo fanno parte – solo per citarne alcuni – anche la bolognese **Vineria Favalli**, storica e centralissima enoteca con mescita e bottigliera (ed anche shop online), che nella sua selezione punta proprio su vini artigianali e cantine indipendenti, e Porc a l'Ora, azienda del Mantovano che alleva suini al pascolo per la produzione di carni fresche e salumi. Quest'ultima sarà presente a Back to the Wine con i suoi prodotti.

Info Back to the Wine

Domenica 22 – lunedì 23 maggio 2022

DumBO Space – area Spazio Bianco, Bologna (via Casarini 19)

Orario:

Domenica 22 maggio dalle ore 11 alle ore 19

Lunedì 23 maggio dalle ore 10 alle ore 18

Vendita on line collegandosi al sito <https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti> (<https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti>)

Costo biglietti

Domenica 22 maggio 2022: ingresso giornaliero € 30,00

Lunedì 23 maggio 2022: ingresso giornaliero € 25,00

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, pass bracciale (da indossare), degustazione vini.

Romagna a Tavola non è l'organizzatore dell'evento ma si occupa solo della sua diffusione. Per qualsiasi informazione suggeriamo di contattare gli organizzatori.

Rimani aggiornato sulle prossime iniziative! ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
(<https://www.romagnaatavola.it/it/newsletter/>)

PUBBLICITÀ



(<https://www.romagnaatavola.it/it/diventa-socio-romagna-a-tavola/>)

PER LA TUA PUBBLICITÀ SU ROMAGNAATAVOLA.IT (/IT/PER-LA-TUA-PUBBLICITA/)

è un progetto di **Officina Creativa srl**

Licenza Creative Commons CC (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/it/>)

P. Iva: 02597460985



+39 0941 1833272

Chiama ora



ORAR

Lun-Sab



SPEDIZIONE GRATIS

Per ordini sopra i 150€



WhatsApp

+39.347.1

Cerca prodotti



([https://stappoeritappo](https://stappoeritappo.com)

« Tutti gli Eventi (<https://stappoeritappo.com/eventi/>)

Back to the Wine – Bologna

Maggio 22 - Maggio 23

€20 - €40



(<https://www.facebook.com/stappoeritappo>)

Back to the Wine



BOLOGNA

SPAZIO BIANCO - DUMBO SPACE

22-23 MAGGIO 2022

FIERA E MERCATO VINI ARTIGIANALI

Back to the Wine

Fiera e Mercato di Vini Artigianali Naturali a Bologna

Artisan Wine Fair in Bologna – Italy

Domenica **22** e lunedì **23 maggio 2022** a Bologna la **V° edizione di Back to the Wine – Fuga dalla Convenzione!**

Back to the Wine valorizza talenti artigianali del mondo del vino e del food, scopre e presenta leve eccellenti, fuori dal comune, provenienti da tutta Italia.

Back to the Wine celebra il flusso tra Uomo e Terra attraverso il Vino, in una connessione inscindibile che è il fil rouge dell'evento!

E' una linea profonda quella che ci unisce alla natura, indissolubilmente riflessa in un lavoro

consapevole ed orientato a cogliere il meglio da quella preziosa linfa vitale e al contempo gioiosa che per noi rappresenta il Vino!

Vino nelle sue più nobili declinazioni: espressioni territoriali, il saper fare con cultura sedimentata nel tempo e con gesti antichi legati alla stagionalità, da apprezzare anche con curiosità e sempre con molto riguardo!

Back to the Wine è Il Ritorno al Vino, quello Artigianale e fatto con Rispetto!

ATTENZIONE

- Per accedere alla fiera è necessario il **Super Green Pass** e indossare la **mascherina ffp2**
- Il biglietto è valido nella giornata scelta al momento dell'acquisto e non è modificabile.

Acquista i biglietti! Prenota online o allo 06-0406 (anche Whatsapp) e paga in contanti nei 45.000 Punti Mooney (bar, tabaccherie, edicole), oppure acquista online con carta di credito e prepagata.

Info eventi

www.backtothewine.com

Back to the Wine

Fiera e Mercato di Vini Artigianali Naturali

DumBO Space – rigenerazione creativa condivisa – area Spazio Bianco

Via Camillo Casarini 19, 40131 BOLOGNA – Italia

Nei pressi dalla Stazione Centrale

+ Aggiungi a Google Calendar ([https://www.google.com/calendar/event?](https://www.google.com/calendar/event?action=TEMPLATE&dates=20220522T000000/20220523T235959&text=Back%20to%20the%20Wine%20Spazio%20bianco,%20Via%20Camillo%20Casarini,%2019,%20Bologna,%20BO,%2040131,%20)

[action=TEMPLATE&dates=20220522T000000/20220523T235959&text=Back%20to%20the%20Wine%20Spazio%20bianco,%20Via%20Camillo%20Casarini,%2019,%20Bologna,%20BO,%2040131,%20](https://www.google.com/calendar/event?action=TEMPLATE&dates=20220522T000000/20220523T235959&text=Back%20to%20the%20Wine%20Spazio%20bianco,%20Via%20Camillo%20Casarini,%2019,%20Bologna,%20BO,%2040131,%20)

+ Aggiungi a iCalendar ([webcal://stappoeritappo.com/evento/back-to-the-wine-bologna/?ical=1](https://www.google.com/calendar/event?action=TEMPLATE&dates=20220522T000000/20220523T235959&text=Back%20to%20the%20Wine%20Spazio%20bianco,%20Via%20Camillo%20Casarini,%2019,%20Bologna,%20BO,%2040131,%20))

DETTAGLI**Inizio:**

[Maggio 22 \(2022-05-22\)](#)

Fine:

[Maggio 23 \(2022-05-23\)](#)

Prezzo:

€20 - €40

Tag Evento:

back to the wine (<https://stappoeritappo.com/tag/back-to-the-wine/>), bologna (<https://stappoeritappo.com/tag/bologna/>), maggio (<https://stappoeritappo.com/tag/maggio/>), wine (<https://stappoeritappo.com/tag/wine/>), wine experience (<https://stappoeritappo.com/tag/wine-experience/>)

<https://www.diyticket.it/festivals/143/back-to-the-wine> (<https://www.diyticket.it/festivals/143/back-to-the-wine>)

Back to the Wine

BOLOGNA

22-23 MAGGIO duemilaventidue

Fiera e Mercato Vini Artigianali

Niente di estraneo, solo vino!

2022-03-31 08:28:15



Protec progetta, sviluppa e produce sistemi elettronici di ispezione e selezione basati su

sensori ottici, per l'industria a ...

[continua »](#)

Ritorna Back To The Wine

2022-03-31 08:02:28



Torna Back to the Wine 22-23 maggio – DumBO Space Bologna Due giorni alla scoperta del

vino artigianale, con banchi d&rsqu

[continua »](#)

Auguri al Nasco di Cagliari

2022-03-31 07:58:28



L'Associazione nazionale Città del Vino, che conta tra i suoi Comuni un gran numero di città

legate ai disciplinari ...

[continua »](#)

Torna Back to the Wine

22-23 maggio – DumBO Space Bologna

Due giorni alla scoperta del vino artigianale, con banchi d'assaggio e possibilità di acquisto dai produttori

A due anni e mezzo dalla precedente edizione, torna Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione.

L'appuntamento è per il 22 e il 23 maggio, in una cornice tutta nuova: Back to the Wine 2022, infatti, si trasferisce a Bologna nello Spazio Bianco di DumboSpace, lo spazio di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla Stazione centrale.

Immutata, invece, la filosofia della rassegna: protagonisti assoluti sono i vini artigianali con 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue prodotte), e prodotti prestando grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Al timone di Back to the Wine c'è come sempre Andrea Marchetti, ideatore anche della manifestazione Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a Blu Nautilus.

A Bologna sono attesi circa 100 produttori con i loro banchi di assaggio, e durante i due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche scoprire i loro valori, le loro tecniche, le loro storie, e acquistare direttamente da loro. Come in passato, ci saranno anche alcune proposte food, sempre con le stesse caratteristiche: artigianalità, piccole produzioni, qualità.

Back to the Wine si rivolge soprattutto agli operatori professionali (enoteche, wine bar, ristoranti, distribuzione, import-export), ma è aperto anche al pubblico privato, non solo per le degustazioni, ma anche per l'acquisto diretto.

"Riusciamo tornare dopo più di due anni - sottolinea Andrea Marchetti - e ne siamo davvero felici. Non vediamo l'ora di ritrovare i nostri produttori e il nostro pubblico, al quale vogliamo offrire un ambiente conviviale e spensierato: ne abbiamo tutti un gran bisogno. E, naturalmente, anche in questa edizione proseguiamo il lavoro di scouting per affiancare alle aziende consolidate e che ben conosciamo, nuove realtà promettenti".

Info Back to the Wine

Domenica 22- lunedì 23 maggio 2022

DumBO Space – area Spazio Bianco, Bologna (via Casarini 19)

Orario: Domenica 22 maggio dalle ore 11 alle ore 19

Lunedì 23 maggio dalle ore 10 alle ore 18

Vendita solo on line collegandosi al sito <https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti>

Prezzi validi fino al 30 aprile

Domenica 25 euro

Lunedì 20 euro

Abbonamento due giorni: 40 euro. Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini. Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito <https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti>. 10 euro al giorno

Dal 1996 il portale dedicato agli amanti del tempo libero, della vacanza in libertà e al mondo del camper



VIAGGIARE
e Italia
ONE STOP CONFIDENCE



Turismo
Itinerante



TURISMO ▾

CARAVANNING ▾

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▾

IN VIAGGIO ▾

FORUM

CONVENZIONI ▾

CONTATTI ▾



Home > News > Turismo

Il 22 e 23 maggio a Bologna torna Back to the Wine

Due giorni alla scoperta del vino artigianale, con banchi d'assaggio e possibilità di acquisto dai produttori

— 16 Maggio 2022 in **Turismo**



TURISMO ▾

CARAVANNING ▾

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▾

IN VIAGGIO ▾

FORUM

CONVENZIONI ▾

CONTATTI ▾



Mi piace 0



A due anni e mezzo dalla precedente edizione, torna **Back to the Wine**, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione.

L'appuntamento è per il 22 e il 23 maggio, in una cornice tutta nuova: Back to the Wine 2022, infatti, si trasferisce a Bologna nello Spazio Bianco di DumboSpace, lo spazio di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla Stazione centrale.

Immutata, invece, la filosofia della rassegna: protagonisti assoluti sono i vini artigianali con 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue prodotte), e prodotti prestando grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Al timone di **Back to the Wine** c'è come sempre **Andrea Marchetti**, ideatore anche della manifestazione Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

A Bologna sono attesi circa 100 produttori con i loro banchi di assaggio, e durante i due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche scoprire i loro valori, le loro tecniche, le loro storie, e acquistare direttamente da loro. Come in passato, ci saranno anche alcune proposte food, sempre con le stesse caratteristiche: artigianalità, piccole produzioni, qualità.



Back to the Wine

BOLOGNA
SPAZIO BIANCO - DUMBO SPACE

22-23 MAGGIO 2022

FIERA E MERCATO VINI ARTIGIANALI

TURISMO ▾

CARAVANNING ▾

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▾

IN VIAGGIO ▾

FORUM

CONVENZIONI ▾

CONTATTI ▾





Il libraio Jovanotti e Crocetti, la strana coppia che ama le stesse poesie

di Romano Montroni

Nicola Crocetti, raffinato editore di poesia, e il cantante Jovanotti hanno dato vita a una raccolta di poesie che spero permetterà a tanti nuovi lettori di accostarsi alle opere di autori come Rimbaud,

Kavafis, Saffo, Majakovskij, Neruda, Dickinson. L'idea era di scegliere 50 poesie per uno, ma quando i due curatori hanno confrontato le rispettive liste si sono resi conto che per tre quarti coincidevano. A quel punto, le hanno unificate. «Che cosa ti ha guidato nella scelta delle poesie del titolo?» chiede Crocetti a Jovanotti; che

risponde: «Mi ha guidato il fatto che tu abbia avuto fiducia in me». Di certo, coinvolgere un personaggio popolare come Jovanotti è un ottimo modo per suscitare curiosità nei più giovani, per far capire loro che la poesia può essere letta sia in solitudine sia in compagnia; ma soprattutto che nonostante il mondo intorno a noi cambi molto velocemente, i sentimenti sono sempre gli stessi. **Nicola Crocetti, Jovanotti. Poesie da spiaggia Crocetti, pp. 194 - euro 15,00**

NOTTE E GIORNO

Proiezioni

BOLOGNA
A trent'anni da Capaci e via D'Amelio



In occasione del trentennale delle stragi di Capaci e Via d'Amelio, una tre giorni di Cineteca, Libera e Fondazione Education che propone laboratori educativi e proiezioni tematiche al Lumière suddivisi per fasce di età e ordini scolastici. Oggi cartoni animati, laboratorio «L'Albero della legalità» e concerto «Musica Libera» per voce e chitarra con Cande Marzinotto. Cinema Lumière, Piazzetta Pasolinì, 5/b
Dalle 16

Teatro

CASTEL MAGGIORE (BO)

«Tenere banco», festa con Nicola Borghesi «Agorà» presenta oggi e domenica prossima «Tenere banco», una festa fatta da un gruppo di artisti con Nicola Borghesi, Paola Aiello e Paolo Nori. A seguire djset, ingresso libero. Villa Salina, Via Galliera, 2
Alle 19

Incontri

BOLOGNA

Franceschini, con la cultura non si mangia?

Il ministro Dario Franceschini presenta il suo libro «Con la cultura non si mangia?» (La nave di Teseo) con il sindaco Matteo Lepore, Simonetta Fiori e Marino Sinibaldi. Salaborsa, Piazza del Nettuno, 3
Domani, alle 18

BOLOGNA

«Persone fuori dal comune» con Bertola

Incontro con Michele Bertola per la presentazione del suo libro «Persone fuori dal comune» (Rubbettino). Storie di donne e di uomini che hanno provato a cambiare la pubblica amministrazione. E qualche volta ci sono riusciti. L'autore dal 1998 è stato Direttore generale di Cinisello Balsamo poi di Cesena, Legnano, Imola. Dal 2014 dirige il Comune di Bergamo. Ambasciatori, Via Orefici, 19
Domani, alle 18

CASTEL BOLOGNESE (RA)

Le Giornate europee dei mulini storici

«Cibus in fabula», rassegna enogastronomica, turistica, storica e letteraria da maggio a luglio propone visite dalle 10 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 19 per le «Giornate europee dei mulini storici». Al centro di racconti, tradizioni popolari, proverbi, leggende e fiabe, i mulini erano, un tempo, il punto di riferimento

dell'economia rurale, luoghi d'incontro e di rapporti sociali. Poi l'industrializzazione e il graduale abbandono delle campagne hanno tentato di farli diventare semplicemente un ricordo del passato. Ma loro sono ancora lì, a dimostrare l'importanza delle cose fatte a mano. Mulino Scodellino, Via Canale, 7
Dalle 10

BOLOGNA

Guerra e pace nel pensiero cinese classico

Il Laboratorio di Etica di Vito Mancuso presenta la sinologa Amina Crisima, che insegna Filosofia dell'Asia orientale all'Università di Bologna, nell'incontro «Guerra e pace nel pensiero cinese classico». Auditorium Mast, Via Speranza, 42
Domani alle 18.30

BOLOGNA

Il terzo inconscio analizzato da Bifo

«Il terzo inconscio. La psicosfera nell'era virtuale» (Nottetempo) è una esplorazione delle contraddizioni del presente di Franco Bifo Berardi, che indaga la terza fase della psicosfera e individua le sfide che si pongono alle nostre possibilità di azione. Macò Infoshop, Via Mascarella, 24/b
Domani, alle 18.30

BOLOGNA

Il dietro le quinte degli studi musicali Fonoprint

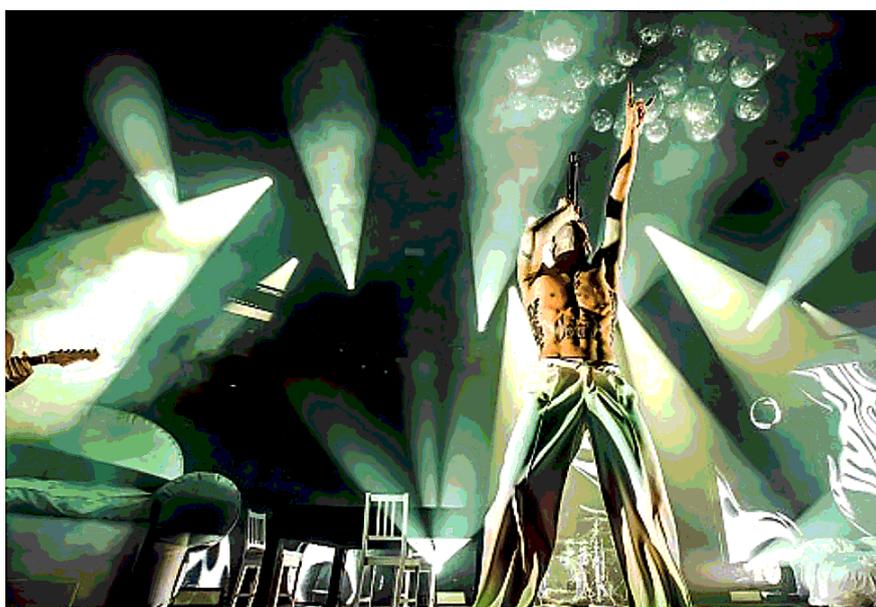
Visite guidate, la prima di quattro domenicali, negli storici studi musicali della Fonoprint. Condotte da Paola Cevenini e da Pierfrancesco Pacoda, dietro le quinte di uno dei luoghi più importanti del «fare musica» in Italia. Prenotazioni a paola@fonoprint.com, Fonoprint, Via Bocca di Lupo, 6
Alle 10, 11.30, 15, 16.30 e 18

BOLOGNA

La due giorni di «Back to the Wine»



«Back to the Wine» accoglie oggi e domani 120 espositori in arrivo da tutte le regioni. La rappresentanza più nutrita è quella dell'Emilia-Romagna, che schiera ben 32 cantine distribuite fra Rimini e Piacenza, seguita dal Veneto, presente con 22 produttori. Un vero e proprio giro d'Italia all'insegna del vino «naturale» con mille etichette di vini artigianali provenienti da tutta Italia, che abbinano la passione enologica con l'attenzione per la sostenibilità ambientale. Ingresso 30 euro. DumBQ, Via Casarini, 19
Dalle 11 alle 19



Fenomeno Blanco, in arte Riccardo Fabricioni sul palco del nuovo tour (foto grande Rizzo, foto sotto Ripamonte, nella scheda foto Grazia)

«Brividi» per Blanco

Cresce la febbre dei fan

Il cantante del momento oggi e domani live all'Estragon, sold out



gelo (il mio produttore) che c'è stato dal primo momento. Nel mio album, *Blu celeste*, ho raccontato me stesso con la massima trasparenza e sono veramente felice che così tante persone siano riuscite a immedesimarsi nei miei racconti. Credo che sia la cosa più bella del mio lavoro e in

generale della musica, poter rappresentare le storie di tante persone senza doverci snaturare».

Tutto questo a fronte di un album di debutto che ha totalizzato 650 milioni di stream e 160 milioni di visualizzazioni su YouTube. La scenografia del tour è stata pensata per

www.paolagambini.it
info@paolagambini.it

Via Goito 8
40126 Bologna
051 222 778
335 70 61 611

PAOLA GAMBINI

IMMOBILIARE

per trovare la casa dei sogni, per valorizzare ogni proprietà, per gestire immobili in vendita e in locazione



VENDITA

- stima della proprietà
- preparazione dei documenti necessari alla vendita
- comunicazione e pubblicità con riferimento al target di clientela più idoneo
- servizio fotografico professionale, render ed allestimento per la comunicazione pubblicitaria
- interventi di valorizzazione immobiliare finalizzati alla migliore presentazione della proprietà
- affiancamento fino alla stipula del rogito



ACQUISTO

- identificazione dell'immobile
- ricerca di immobili per uso personale ed investimento
- assistenza per istruttorie mutui
- consulenza ed affiancamento nella trattativa di acquisto, fino al rogito
- consulenza ed assistenza nella ricerca e trattative di immobili all'asta



LOCAZIONE

- valutazione dell'immobile e delle possibili diverse destinazioni d'uso
- studio della più idonea soluzione contrattuale, in relazione a redditività ed obiettivi generali
- consulenza per valorizzazione dell'immobile in vista dell'obiettivo definito con proposte di arredi e dotazioni
- servizio fotografico professionale ed allestimento per la comunicazione pubblicitaria
- accurata selezione dei conduttori e visite
- collaborazione con conduttori referenziati per locazioni «chiavi in mano»
- adempimenti contrattuali e registrazioni, rinnovi

RICERCHIAMO APPARTAMENTI IN LOCAZIONE

PER SOCIETÀ e MULTINAZIONALI, PROFESSIONISTI e FAMIGLIE referenziate

2022
20
MAG

EVENTO - Back to the Wine 2022

Il 22 e 23 maggio prossimi a Bologna è in programma la rassegna per scoprire il vino artigianale, con banchi d'assaggio e possibilità di acquisto dai produttori



Bologna, 22 e 23 maggio 2022 (Foto di archivio)

Fonte foto: © Igor Normann - Adobe Stock

Torna dopo due anni e mezzo di pausa **Back to the Wine**, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. L'evento si terrà il **22 e il 23 maggio 2022** a **Bologna** nello **Spazio Bianco di DumboSpace**, lo spazio di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla stazione centrale.

Protagonisti della rassegna sono i **vini artigianali** con **tiratura limitata** (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue prodotte), e prodotti prestando grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Al timone di Back to the Wine c'è come sempre **Andrea Marchetti**, ideatore anche della manifestazione **Vinessum**, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

A Bologna sono attesi circa **100 produttori** con i loro banchi di assaggio, e durante i due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche scoprire i loro valori, le loro tecniche, le loro storie, e acquistare direttamente da loro. Come in passato, ci saranno anche alcune proposte food, sempre con le stesse caratteristiche: artigianalità, piccole produzioni, qualità.

Back to the Wine si rivolge soprattutto agli operatori professionali (enoteche, wine bar, ristoranti, distribuzione, import export), ma è aperto anche al pubblico privato, non solo per le degustazioni, ma anche per l'acquisto diretto.

*"Riusciamo tornare dopo più di due anni - sottolinea **Andrea Marchetti** - e ne siamo davvero felici. Non vediamo l'ora di ritrovare i nostri produttori e il nostro pubblico, al quale vogliamo offrire un ambiente conviviale e spensierato: ne abbiamo tutti un gran bisogno. E, naturalmente, anche in questa edizione proseguiamo il lavoro di scouting per affiancare alle aziende consolidate e che ben conosciamo, nuove realtà promettenti".*

Fonte: Back to the Wine

Tag: [VINO](#) [FIERE](#) [VITIVINICOLTURA](#) [EVENTI](#)

Ti è piaciuto questo articolo?

 **REGISTRATI GRATIS**

alla newsletter di AgroNotizie
e ricevine altri

Unisciti ad altre **277.562** persone iscritte!

Altri articoli relativi a...

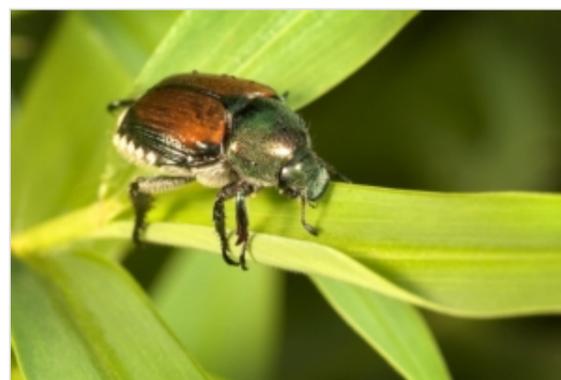
 **Colture**

Vite per uva da vino

Ti potrebbero interessare anche...



Uve sicure con eMat, matematicamente



Trebon[®] Up: estensione definitiva su Popillia japonica



EVENTO - Vigneto, come gestire la resilienza idrica



Vite, una strategia di difesa a 360 gradi

BACK BACK TO THE WINE

Da **Redazione** - 31 Maggio 2022



ph Lorenzo Marabini

Anche nel settore vitivinicolo c'è la voglia di tornare alla normalità ed è così che hanno ripreso le più importanti fiere del settore. Tuttavia crisi nuove che si sovrappongono alle vecchie e nuove calendarizzazioni, che deve fare i conti con le incertezze di un nebuloso futuro, hanno fatto capire che questa "normalizzazione" deve ancora avvenire (ne è un esempio il Prowein, la più importante fiera commerciale del mondo, che quest'anno ha visto un notevole calo di espositori e soprattutto visitatori rispetto all'edizione precedente).

In questo clima ha riaperto **Back to the wine**, fiera leader del vino biologico e biodinamico.

Questa fiera riunisce viticoltori "alchimisti" che, combinando caratteristiche del terreno, tecniche di antica tradizione e nuove tecnologie in un contesto che pone molta attenzione alle pratiche biodinamiche, cercano di ottenere dalle loro uve, per la maggior parte vitigni autoctoni o uve scomparse e riscoperte in un vecchissimo filare, il vino più puro, quello che può dare la maggiore emozione.

Questo permette a tutti gli appassionati del vino ed agli operatori del settore di degustare ed affinare naso e palato con prodotti difficili da trovare in giro.

Ho partecipato a tutte le fiere di Back to the Wine e rispetto alle mie perplessità sulle qualità sensoriali dei vini presenti alla prima edizione, ho riscontrato un notevole e progressivo miglioramento fino a considerare i vini biologici e biodinamici tra le migliori espressioni del settore vitivinicolo italiano. In questa edizione io e Facco, il mio compagno di degustazioni, abbiamo notato un aumento della presenza di vini con gradi alcolici più bassi, che incontrano le preferenze di molti mercati esteri, e vini rossi con macerazioni più brevi.

Per la prima volta quest'anno BttW si è svolta al **DUMBO** di **Bologna**. Se la scelta di una grande città come Bologna sembra essere la tappa obbligata di un percorso di crescita che permette di avere maggiore visibilità, meno felice è stata la scelta della location, anche in considerazione che la fiera si è svolta a maggio invece che a novembre. La kermesse ha infatti avuto luogo all'interno di un edificio che una volta ospitava le officine delle ferrovie dello stato, ma la sensazione avuta da tutti è stata un po' quella claustrofobica del carcere e la luce, garantita dai neon, non dava la migliore delle sensazioni. La giornata particolarmente calda (non del tutto imprevedibile) e la mancanza di condizionatori ha reso le degustazioni alquanto difficili a partire dal primo pomeriggio. Scelte condizionate dal clima di incertezza che caratterizza questo periodo? Sono convinto che gli organizzatori faranno tesoro delle sensazioni avute dai visitatori e critiche ricevute dagli espositori per dare la migliore collocazione spazio temporale ad una fiera che considero una tappa fondamentale durante l'anno.

FERRUCCIO TRIVELLI

Visto il 22 maggio 2022

Redazione

<https://www.gagarin-magazine.it>



Cerca sul sito



[Accedi](#) Utente: Email

Password:

4b778c

Accedi

[Registrati](#)



• [Da Visitare](#)
Maggio 2022
• [Cerca Eventi](#)
Eventi > [Enogastronomici](#) -> [Italia](#) -> [Emilia Romagna](#) -> [BO](#) -> [Bologna](#)
• [Eventi Oggi](#)

- [Eventi](#)
- [Sagre](#)
- [Feste](#)
- [Folklore](#)
- [Enogastronomici](#)
- [EnoMusicali](#)
- [Festival](#)
- [Fiere](#)
- [Storici](#)
- [Halloween](#)
- [Raduni](#)
- [Culturali](#)
- [Musicali](#)
- [Spettacolo](#)
- [Cinema](#)
- [Cena Spettacolo](#)
- [Mostre](#)
- [San Valentino](#)
- [8 Marzo](#)
- [Corsi](#)
- [Mostra Mercato](#)
- [Sportivi](#)
- [Religiosi](#)
- [Beneficenza](#)
- [Annunci](#)
- [Vari](#)
- [Fantasy](#)
- [Sagre](#)
- [Fiere](#)
- [Mercatini](#)
- [Pubblicità Eventi](#)
- [Artisti per eventi](#)
- [Teatro](#)
- [Viaggi e Vacanze](#)
- [Comuni Italiani](#)
- [Utility](#)
- [Pubblica Gratis](#)



49.320

Mi piace

Numero Evento: 21190107
Eventi Enogastronomici
Back To The Wine A Bologna
Ritorno Al Vino
Date:
Dal: 22/05/2022

Al: 23/05/2022

Dove:



Via Camillo Casarini, 19
[Bologna](#)
Emilia Romagna - Italia
[Contatti](#)
[Sito Web](#)
[Pagina Facebook](#)
Fonte
[Back to the Wine](#)

Scheda Evento



Back To The Wine A Bologna

Ritorno Al Vino

Da Domenica 22 a Lunedì 23 Maggio 2022 -

Spazio Bianco Di Dumbo Space - Via Camillo Casarini, 19 - Bologna (BO)



Back to the Wine il 22 e 23 maggio a Bologna

La fiera mercato di vini artigianali fa tappa al DumBO.

In degustazione i prodotti di 120 vignaioli da tutta Italia

Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione si svolgerà, per la prima volta a Bologna, il 22 e il 23 maggio, nello Spazio Bianco di DumboSpace, luogo di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla Stazione centrale.

Protagonisti sono i produttori di vini artigianali con 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue), che prestano grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Saranno presenti 120 vignaioli artigiani con i banchi di assaggio, e durante i due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche scoprire i loro valori, le loro tecniche, le loro storie, e acquistare direttamente da loro. Ci saranno anche alcune proposte food, sempre con le stesse caratteristiche: artigianalità, piccole produzioni, qualità.

Back to the Wine si rivolge sia agli operatori professionali (enoteche, wine bar, ristoranti, distribuzione, import-export), sia al pubblico privato, non solo per le degustazioni, ma anche per l'acquisto diretto in un ambiente conviviale e spensierato, dove trovare aziende consolidate e nuove realtà promettenti nel settore del vino naturale.

In breve:

Back to the Wine

Domenica 22- lunedì 23 maggio 2022

DumBO Space – area Spazio Bianco, Bologna (via Casarini 19)

Orario:

Domenica 22 maggio dalle ore 11 alle ore 19

Lunedì 23 maggio dalle ore 10 alle ore 18

Biglietteria:

solo online <https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti>

[Eventi Bologna](#)
[Eventi Provincia Bologna](#)
[Eventi Regione Emilia Romagna](#)
[Mercatini Provincia Bologna](#)

News Evento

Scrivi News Per Questa Pagina

Leggi anche

[Motor Gallery](#)



[Eventi Mostra Mercato](#)
[10^ Mostra Mercato Di Auto E Moto D'epoca Italiane!](#)
[Dal 24/09/2022 Al 25/09/2022](#)
[Emilia Romagna Modena \(MO\)](#)
[leggi tutto](#)

[Sisters on the Rock gastronomia e musica a Crevalcore](#)



[Eventi Raduni](#)
[Due Giorni Di Musica, Giochi, Buon Cibo E Solidarietà.](#)
[Dal 26/08/2022 Al 27/08/2022](#)
[Emilia Romagna Crevalcore \(BO\)](#)
[leggi tutto](#)

[Rockafe](#)



[Eventi Musicali](#)
[Torna La Musica A Malborghetto Per La Tradizionale Sagra](#)
[Dal 27/05/2022 Al 05/06/2022](#)
[Emilia Romagna Ferrara \(FE\)](#)
[leggi tutto](#)

Data ultimo aggiornamento pagina 2022-04-26 09:59:13

Diniego di responsabilità: le notizie riportate in questa pagina sono state fornite da Enti Pubblici e Privati e, organizzazione eventi e sagre, fiere. Sugeriamo di verificare date, orari e programmi che potrebbero variare, contattando le organizzazioni o visitando il sito ufficiale dell'evento.

Eventiesagre.it (D) é un marchio depositato ogni suo utilizzo non autorizzato non é ammesso

Responsabile Sito: Web Up Italia Srl C.S. €108.500 i.v
Sede Legale e Amministrativa: Via Magenta, 8 - 60121 Ancona (AN)
C.F./P.Iva: IT03251181206 - Numeo REA AN - 202474

mail: [commercio\(at\)webupitalia.it](mailto:commercio(at)webupitalia.it)

[Privacy Policy](#) - [Cookie Policy](#) - [Condizioni di Utilizzo](#)

[Aggiorna le impostazioni di tracciamento della pubblicità](#)

[Eventi](#) - [Ultimi Inseriti](#) - [Fiere](#) - [Mercatini](#) - [Sagre](#) - [Mostre](#) - [Folklore](#) - [Teatri](#)
e Ricette tipiche in Italia!
Email: [info\(at\)eventiesagre.it](mailto:info(at)eventiesagre.it)

Cerca sul sito:

E' vietata la riproduzione anche parziale - Web Up Italia Srl non è responsabile dei siti collegati

Back to the Wine porta a Bologna mille etichette di vini artigianali

22-23 maggio – DumBO
Space Bologna

Due giorni per conoscere le produzioni a 'tiratura limitata' di oltre un centinaio di vignaioli provenienti da tutta Italia

Una fiera che unisce operatori del settore, mercato vini e convivialità

Mille etichette di vini artigianali provenienti da tutta Italia, che abbinano la passione enologica con l'attenzione per la sostenibilità ambientale.



È quello che offrirà l'edizione 2022 di Back to the Wine, che si terrà **domenica 22 e lunedì 23 maggio** e per la prima volta approda a Bologna. Di particolare impatto la cornice dell'evento: ad accogliere la manifestazione, infatti, sarà lo **Spazio Bianco di DumboSpace**, il complesso di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla Stazione centrale.

Da sempre vocata a promuovere l'attività degli artigiani del vino e la loro esclusiva produzione (si parla di cantine che propongono quantitativi limitati, in media fra le 15mila e le 20mila bottiglie all'anno), quest'anno Back to the Wine accoglierà **120 espositori** in arrivo praticamente da tutte le regioni, isole comprese.

La rappresentanza più nutrita è quella dell'Emilia – Romagna, che schiera ben 32 cantine seguita dal Veneto, presente con 22 produttori. Ma ci saranno anche le altre regioni, per un vero e proprio giro d'Italia all'insegna del vino 'naturale', che evita l'utilizzo della chimica di sintesi, e vede ridotto al minimo l'interventismo in cantina, puntando su un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Pensata soprattutto come fiera per gli operatori professionali (enoteche, wine bar, ristoranti, distribuzione, import-export), Back to the Wine è aperto anche al pubblico privato, offrendo **un'occasione straordinaria per degustare (e anche acquistare) un grande numero di etichette non sempre facili da reperire in altri contesti**. E tenuto conto che all'interno della manifestazione sono presenti anche alcuni corner dedicati alla ristorazione e al food, Back to the Wine può ospitare i visitatori per l'intera giornata, offrendo loro momenti pieni di gusto e contraddistinti da una piacevole convivialità.

Del gruppo fanno parte – solo per citarne alcuni – anche la bolognese Vineria Favalli, storica e centralissima enoteca con mescita e bottiglieria (ed anche shop online), che nella sua selezione punta proprio su vini artigianali e cantine indipendenti, e Porc a l'Ora, azienda del Mantovano che alleva suini al pascolo per la produzione di carni fresche e salumi. Quest'ultima sarà presente a Back to the Wine con i suoi prodotti.

Info Back to the Wine

Domenica 22- lunedì 23 maggio 2022

DumBO Space – area Spazio Bianco, Bologna (via Casarini 19)

Orario: Domenica 22 maggio dalle ore 11 alle ore 19

Lunedì 23 maggio dalle ore 10 alle ore 18

Vendita solo on line collegandosi al sito
<https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti>

Costo biglietti

Domenica 22 maggio 2022: ingresso giornaliero € 30,00

Lunedì 23 maggio 2022: ingresso giornaliero € 25,00

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, pass bracciale (da indossare), degustazione vini.

Condividi con:



Posted by: Giovanna // Miscellanea // May 18, 2022 [<https://www.bolognadavivere.com/2022/05/back-to-the-wine-porta-a-bologna-mille-etichette-di-vini-artigianali/>]

BACK TO THE WINE PORTA A BOLOGNA MILLE ETICHETTE DI VINI ARTIGIANALI

Da **Redazione** - 16 Maggio 2022



Due giorni per conoscere le produzioni a tiratura limitata di oltre un centinaio di vignaioli provenienti da tutta Italia: è quello che offrirà l'edizione 2022 di **Back to the Wine**, che si terrà **domenica 22 e lunedì 23 maggio** e per la prima volta approda a **Bologna**. Ad accogliere la manifestazione sarà lo Spazio Bianco di **DumboSpace**, il complesso di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla Stazione centrale.

Da sempre vocata a promuovere l'attività degli artigiani del vino e la loro esclusiva produzione (si parla di cantine che propongono quantitativi limitati, in media fra le 15mila e le 20mila bottiglie all'anno), quest'anno Back to the Wine accoglierà 120 espositori in arrivo praticamente da tutte le regioni, isole comprese. La rappresentanza più nutrita è quella dell'Emilia – Romagna, che schiera ben 32 cantine distribuite fra Rimini e Piacenza, seguita dal Veneto, presente con 22 produttori. Ma ci saranno anche vini artigianali lombardi, trentini, friulani, toscani, marchigiani, pugliesi, campani, lucani, siciliani, sardi, ecc. per un vero e proprio giro d'Italia all'insegna del vino 'naturale', che evita l'utilizzo della chimica di sintesi, e vede ridotto al minimo l'interventismo in cantina, puntando su un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Pensata soprattutto come fiera per gli operatori professionali (enoteche, wine bar, ristoranti, distribuzione, import-export), Back to the Wine è aperto anche al pubblico privato, offrendo

un'occasione straordinaria per degustare (e anche acquistare) un grande numero di etichette non sempre facili da reperire in altri contesti. E tenuto conto che all'interno della manifestazione sono presenti anche alcuni corner dedicati alla ristorazione e al food, Back to the Wine può ospitare i visitatori per l'intera giornata, offrendo loro momenti pieni di gusto e contraddistinti da una piacevole convivialità.



A tirare le fila di Back to the Wine c'è, come sempre, Andrea Marchetti (ideatore anche della manifestazione Vinessum), l'organizzazione è in capo a Blu Nautilus.

A sostenere Back to the Wine 2022 alcuni 'compagni di strada' che hanno nel dna la stessa vocazione all'artigianalità, alla genuinità, alla cura dei prodotti.

È il caso della Trattoria Stazione di Castel d'Ario, da mezzo secolo attiva nel campo della ristorazione – prima come osteria, poi come ristorante – la cui attività è contraddistinta da uno stretto legame con i prodotti del territorio e la stagionalità. Basti dire che vari ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti del ristorante – fra cui il riso – arrivano da Corte Raffetta, l'azienda agricola di famiglia, condotta a regime biodinamico, anch'essa fra i sostenitori di Back To The Wine.

Del gruppo fanno parte – solo per citarne alcuni – anche la bolognese Vineria Favalli, storica e centralissima enoteca con mescita e bottiglieria (ed anche shop online), che nella sua selezione punta proprio su vini artigianali e cantine indipendenti, e Porc a l'Ora, azienda del Mantovano che alleva suini al pascolo per la produzione di carni fresche e salumi. Quest'ultima sarà presente a Back to the Wine con i suoi prodotti.

domenica 22 ore 11-19, lunedì 23 maggio ore 10-18 – DumBO Space, area Spazio Bianco, via Casarini 19, Bologna – biglietti: 22 maggio € 30, 23 maggio € 25 – il biglietto d'ingresso comprende: calice, pass bracciale (da indossare), degustazione vini – vendita solo on line [qui](#)

Redazione

<https://www.gagarin-magazine.it>



IL GIORNALE
ENOGASTRONOMICO
CON IL CAPPELLO

WWW.CARLO
ZUCCHETTI.IT

COMUNICAZIONE EDITORIA ORGANIZZAZIONI EVENTI



Iscriviti alla newsletter



Back to the Wine, Bologna 22 – 23 maggio 2022

Torna dopo due anni e mezzo di assenza **Back to the Wine**, la kermesse dedicata agli artigiani del vino, in una nuova cornice, lo Spazio Bianco di DumboSpace, lo spazio di rigenerazione urbana a Bologna.

Presenti 1000 etichette e 120 vignaioli artigiani da tutta Italia, rigorosamente



selezionati dal team Back to the Wine coordinato da Andrea Marchetti secondo la filosofia alla base della rassegna: piccole produzioni artigianali di nicchia, con una media annuale di 20.000 bottiglie, caratterizzate dall'attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduca al minimo l'interventismo in cantina.

Quando: Domenica 22 e lunedì 23 maggio 2022

Dove: **DumBO Space** – Via Casarini 19, Bologna

Orari:

Domenica 22: ore 11,00 – 20,00

Lunedì 23: ore 10,00 – 18,00

Costo:

Domenica 22: € 30,00

Lunedì 23: € 25,00

Il biglietto d'ingresso include calice e degustazione libera dei vini.

Può essere acquistato solo online cliccando **qui**

Info: www.backtothewine.com



Per la lista degli espositori clicca **qui**

+ Aggiungi a Google Calendar

+ iCal / Outlook export

Tags: [#CARLOZUCCHETTI](#) , [#ILGIORNALECONILCAPPELLO](#) , [BACK TO THE WINE](#) , [BOLOGNA](#) , [CARLO ZUCCHETTI](#) , [DEGUSTAZIONE](#) , [DEGUSTAZIONI](#) , [DUMBO SPACE](#) , [EMILIA ROMAGNA](#) ,



DATA

22 - 23 Mag 2022



ORA

11:00 - 18:00



CATEGORIA

> In evidenza

CONDIVIDI QUESTO EVENTO



Mostra Commenti



IL GIORNALE
ENOGASTRONOMICO
CON IL CAPPELLO

WWW.CARLO
ZUCCHETTI.IT

COMUNICAZIONE EDITORIA ORGANIZZAZIONI EVENTI



+39 0761 1891532



+39 329 259 9650



redazione@carlozucchetti.it



carlozucchetti@pec.it

Via Cassia Vecchia 60A, 01027 Montefiascone (VT) | P.Iva 01932690561 | C.F. ZCCCRL61L27F499E | SDI:



ONLINE SHOP

Acquista le pubblicazioni di Carlo Zucchetti dedicate al mondo dei Vini e degli Oli direttamente da questo sito.

 Le guide di Carlo Zucchetti

 Biglietteria eventi

REDAZIONE

 Chi siamo

 Contatti

 Link consigliati

 Realizzato da



KMZERO WEBMARKETING

© 2020 Carlo Zucchetti™

[Privacy](#) - [Cookie](#)

Autorizzazione Tribunale di Viterbo n.1 del 20/02/2014. Editore Carlo Zucchetti, Direttore responsabile Francesco Corsi



Back to the Wine. Fiera e Mercato Vini Artigianali

22 Maggio 2022 - 23 Maggio 2022

FOOD & WINE

BOLOGNA

Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione si svolge, per la prima volta a Bologna, il **22 e il 23 maggio**, nello Spazio Bianco di **DumboSpace**, luogo di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla Stazione centrale. Protagonisti sono i produttori di vini artigianali con ‘tiratura limitata’, quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue, che prestano grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio e a un metodo di lavoro che riduce al minimo l’interventismo in cantina, accompagnando un’uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Sono presenti 120 **vignaioli artigiani** con i banchi di assaggio, e durante i due giorni dell’evento è possibile non solo **degustare**, ma anche scoprire i loro valori, le loro tecniche, le loro storie, e **acquistare** direttamente i vini. Ci saranno anche alcune proposte **food**, sempre con le stesse caratteristiche: artigianalità, piccole produzioni, qualità. Back to the Wine si rivolge sia agli operatori professionali (enoteche, wine bar, ristoranti, distribuzione, import-export), sia al pubblico privato, non solo per le degustazioni, ma anche per l’acquisto diretto in un ambiente conviviale e spensierato, dove trovare aziende consolidate e nuove realtà promettenti nel settore del vino naturale.

Prossime date

Domenica 22 Maggio	10:00 - 19:00
--------------------	---------------

Lunedì 23 Maggio	11:00 - 18:00
------------------	---------------

Back to the Wine. Fiera e Mercato Vini Artigianali

Via Camillo Casarini 19

40131 Bologna

Telefono: +393296887380

Email: eventi@blunutilus.it

Sito/minisito/altro: <https://www.backtothewine.com/>

Ingresso

Domenica	€30
----------	-----

Lunedì	€25
--------	-----

Biglietteria solo online

Orari

Domenica 22/05 h. 10:00 - 19:00

Lunedì 23/05 h. 11:00 - 18:00

Potrebbe interessarti anche

Le due Torri: Garisenda e degli Asinelli

Rocchetta Mattei



Home

cantine & vini

itinerari

i consigli del sommelier

calendario eventi

ricette & abbinamenti

non solo vino

english section

wine-searcher

Home page > eventi enogastronomici > Back to the Wine: alla scoperta dei vini artigianali di nicchia

AGGIORNATO IL APRILE 3, 2022

EVENTI ENOGASTRONOMICI

Back to the Wine: alla scoperta dei vini artigianali di nicchia

Back to the Wine è l'occasione per degustare vini artigianali di nicchia, direttamente al banco di 100 produttori provenienti da tutta Italia e dall'estero. L'appuntamento con la selezione

firmata da Andrea Marchetti è Bologna, il 22 e 23 maggio 2022. In particolare, durante la due giorni, sarà possibile conoscere piccole e preziosissime produzioni d'eccellenza. In media tra le 15.000 e le 20.000 bottiglie.



Andrea Marchetti, ideatore di Back to the Wine

Perché partecipare

1. Per scoprire prodotti di nicchia autentici, che si trovano quasi solamente nel settore artigianale.
2. Back to the Wine è punto di riferimento in Italia per produttori, distributori e amanti di vino artigianale e food gourmet.
3. Per i valori che ci sono dietro alle 1000 etichette in degustazione. Meno intervento in vigna e in cantina e più sostenibilità nei metodi produttivi di vino biologico, biodinamico, naturale.
4. Durante la fiera mercato sarà possibile acquistare i vini degustati.
5. Saranno presenti, inoltre, prodotti gastronomici gourmet.

Come partecipare

Quando: domenica 22- lunedì 23 maggio 2022.

Dove: Bologna – DumBO Space – area Spazio Bianco, via Casarini 19.

Back to the wine: la manifestazione dedicata agli artigiani del vino



DOVE

[DumBO Space](#)

Via Camillo Casarini, 19

QUANDO

Dal 22/05/2022 al 23/05/2022

22/05 ore 11:00-19:00 23/05 ore 10:00-18:00

PREZZO

a partire da €

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web backtothewine.com

Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione si svolgerà, per la prima volta a Bologna, il 22 e il 23 maggio, nello Spazio Bianco di DumboSpace, luogo di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla Stazione centrale.

Protagonisti sono i produttori di vini artigianali con ‘tiratura limitata’ (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue), che prestano grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l’interventismo in cantina, accompagnando un’uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Saranno presenti 120 vignaioli artigiani con i loro banchi di assaggio, e durante i due giorni dell’evento sarà possibile non solo degustare, ma anche scoprire i loro valori, le loro tecniche, le loro storie, e acquistare direttamente da loro. Ci saranno anche alcune proposte food, sempre con le stesse caratteristiche: artigianalità, piccole produzioni, qualità.

Back to the Wine si rivolge sia agli operatori professionali (enoteche, wine bar, ristoranti, distribuzione, import-export), sia al pubblico privato, non solo per le degustazioni, ma anche per l’acquisto diretto in un ambiente conviviale e spensierato, dove trovare aziende consolidate e nuove realtà promettenti nel settore del vino naturale.

Info Back to the Wine

Domenica 22- lunedì 23 maggio 2022

DumBO Space – area Spazio Bianco, Bologna (via Casarini 19)

Orario: Domenica 22 maggio dalle ore 11 alle ore 19

Lunedì 23 maggio dalle ore 10 alle ore 18

Vendita ticket d’ingresso solo on line <https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti>

Ottieni indicazioni con i mezzi pubblici verso: DumBO Space

Linee che fermano vicino a Via Camillo Casarini, 19

moovit

[Crea il tuo widget](#)

Dal 1996 il portale dedicato agli amanti del tempo libero, della vacanza in libertà e al mondo del camper



VIAGGIARE
e Italia
ONE STOP CONFIDED



Turismo
Itinerante



TURISMO ▾

CARAVANNING ▾

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▾

IN VIAGGIO ▾

FORUM

CONVENZIONI ▾

CONTATTI ▾



Home > News > Turismo

Gli eventi da non perdere nel fine settimana 20-21-22 maggio

– 13 Maggio 2022 in Turismo

0



0 SHARES
21 VIEWS

Share on Facebook

Share on Twitter



TURISMO ▾

CARAVANNING ▾

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▾

IN VIAGGIO ▾

FORUM

CONVENZIONI ▾

CONTATTI ▾



Abbiamo selezionato per voi i migliori eventi in giro per l'Italia nel weekend **13-14-15 maggio!** Turismo Itinerante vi invita a contattare direttamente gli organizzatori degli eventi, per prenotare comodamente il vostro posto.

Da sabato 14 a domenica 22 maggio tante iniziative per la Settimana della bicicletta

La Settimana della bicicletta lungo le Vie d'acqua è un'interessante opportunità per salire in sella e partecipare a una delle molte escursioni in bicicletta lungo l'argine di un fiume o di un canale, in riva a un lago, o in prossimità di qualche altra infrastruttura idrica, con la possibilità di visite anche a opere idrauliche (centrali, idrovore, ponti canali, dighe di presa, ecc.) solitamente interdette all'accesso pubblico.

Le ciclabili e gli itinerari lungo fiumi e canali sono luoghi ideali per chi va in bicicletta, grazie all'andamento pianeggiante dei percorsi che, spesso, attraversano territori incontaminati e naturalmente connessi fra di loro. Anche EuroVelo, la rete degli itinerari ciclabili europei a lunga percorrenza, è costruita sull'intreccio di grandi fiumi come il Reno, la Loira o il Danubio, dei loro affluenti e dei canali di servizio.



TURISMO ▾

CARAVANNING ▾

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▾



IN VIAGGIO ▾

FORUM

CONVENZIONI ▾

CONTATTI ▾

Il 20 e 21 maggio torna ai giardini delle prestigiose dimore del Borgo Antico di Bornato (BS) arriva Franciacorta in Fiore

Fervono i preparativi per la XXIII edizione di Franciacorta in fiore, la rassegna di fiori e piante che torna nei giardini delle prestigiose dimore del Borgo Antico di Bornato (BS) il 20, 21 e 22 maggio.

Dal 20 al 22 maggio 2022 il Borgo antico di Bornato ospiterà le installazioni florovivaistiche di numerosi espositori selezionati: opere botaniche di grande pregio in cui le architetture antiche si fondono a incantevoli composizioni floreali e arboree.

Nata nel 1999 come rassegna itinerante con l'intento di far conoscere il suo territorio attraverso fiori e piante, Franciacorta in Fiore è un'esperienza di qualità, ricca di storia e molto legata alle tradizioni e al territorio.

Il tema di questa edizione è, non a caso, "Zolle, Bolle e Corolle", un riferimento giocoso alla terra dei produttori florovivaisti, ai vini Franciacorta e ai fiori edibili proposti nei piatti dagli Chef dei ristoranti franciacortini.



**Franciacorta
in fiore**

XXIII edizione
Zolle, Bolle e Corolle
Borgo antico di **Bornato (BS)**
20·21·22 maggio 2022

Chiaretto di Bardolino in Cantina: un weekend in rosa sul lago di Garda

[TURISMO](#) ▼

[CARAVANNING](#) ▼

[DIARI DI VIAGGIO](#)

[AREE DI SOSTA](#) ▼



[IN VIAGGIO](#) ▼

[FORUM](#)

[CONVENZIONI](#) ▼

[CONTATTI](#) ▼

cantine che lo producono. La manifestazione, organizzata dalla Strada del Vino Bardolino in collaborazione con il Consorzio di tutela del Chiaretto di Bardolino e con il sostegno della Fondazione Bardolino Top, si svolgerà nelle giornate di sabato 21 e domenica 22 maggio. Una ventina le aziende che hanno aderito all'iniziativa, con tante proposte diverse: dalla degustazione guidata alle passeggiate in vigneto, dalla visita in cantina alla musica live. Le realtà aderenti racconteranno la storia e le particolarità del territorio attraverso interessanti percorsi enogastronomici in cui il protagonista assoluto sarà il Chiaretto di Bardolino, sapientemente abbinato a deliziosi spuntini tipici. La manifestazione si inserisce nel programma delle iniziative collaterali al Palio del Chiaretto, evento organizzato dalla Fondazione Bardolino Top in programma il 27, 28 e 29 maggio a Bardolino.



Domenica 22 maggio in Liguria torna la Festa della Focaccia di Recco

Il Consorzio della Focaccia di Recco, con i suoi consorziati direttamente coinvolti, i panifici Tossini, Moltedo 1874 e Moltedo G.B. ed il Comune di Recco organizzano la Festa della Focaccia di Recco nella sua data originale, la quarta domenica mese di maggio, ovvero il 22 maggio 2022.

Dopo due anni di stop dovuto alla devastante pandemia, anche a Recco, riviera ligure di levante, prevale il desiderio, ormai condiviso da tutti, di porre fine alle rinunce e tornare alle normali abitudini di vita. La Festa della Focaccia di Recco è un evento che nelle ultime edizioni ha portato in Città decine di migliaia di ospiti provenienti da molte regioni d'Italia con decine e decine di pulman, molti dei quali ormai consueti.

TURISMO ▼

CARAVANNING ▼

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▼



IN VIAGGIO ▼

FORUM

CONVENZIONI ▼

CONTATTI ▼

la festa della focaccia di Recco

domenica 22 maggio
2022

DISTRIBUZIONI GRATUITE DEL MATTINO

FOCACCIA DEL MATTINO "con e senza" cipolle:

dalle ore 10.00 alle 11.30 in piazza Nicoloso
Panificio **MOLTEDO G.B.**, via Assereto

dalle ore 10.00 alle 11.00 in piazza Nicoloso
Panificio gastronomia **TOSSINI**, via Assereto

dalle ore 10.30 alle 12.00 in via XX Settembre
Panificio **MOLTEDO 1874**, via XX Settembre

dalle 11.00 alle 12.00 in piazza Nicoloso
Panificio gastronomia **TOSSINI**, via Roma

DISTRIBUZIONI GRATUITE DEL POMERIGGIO

FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO I.G.P.

dalle ore 14.00 alle 15.30 in piazza Nicoloso
Panificio **MOLTEDO G.B.**, via Assereto

dalle ore 14.30 alle 16.00 in piazza Nicoloso
Panificio gastronomia **TOSSINI**, via Assereto

dalle ore 15.30 alle 17.30 in via Vittorio Veneto
CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO

dalle 16.00 alle 17.30 in piazza Nicoloso
Panificio gastronomia **TOSSINI**, via Roma

dalle ore 16.00 alle 17.30 in via XX Settembre
Panificio **MOLTEDO 1874**, via XX Settembre

www.focacciadirecco.it

TURISMO ▾

CARAVANNING ▾

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▾

IN VIAGGIO ▾

FORUM

CONVENZIONI ▾

CONTATTI ▾



Dal 20 al 22 maggio a Modena torna il Festival del Gioco, per tutti

E' la più importante manifestazione italiana dedicata ai giochi "analogici" – da tavolo, di ruolo, di miniature, dal vivo, di carte, per gli appassionati come per famiglie – che hanno visto vendite in crescita del 30% negli ultimi due anni. Play – Festival del Gioco coniuga il gioco giocato con la riflessione culturale e ospita enti prestigiosi che hanno scelto il medium ludico per divulgare conoscenza: dall'Istituto Nazionale di Astrofisica a quello di Fisica Nucleare, dall'Istituto di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale fino all'Associazione Italiana di Public History. 20mila metri quadrati con oltre 150 espositori e altrettante novità editoriali, 2.500 tavoli di giochi allestiti contemporaneamente (anche per i più piccoli), più di 300 eventi in programma con grandi ospiti come Volko Ruhnke, analista della CIA e autore di wargame. L'appuntamento con Play è dal 20 al 22 maggio a ModenaFiere, obiettivo: far conoscere a tutti la potenza educativa del gioco

la città di Modena da oltre un decennio dedica l'intero quartiere fieristico, Play – Festival del Gioco, che torna dal 20 al 22 maggio a ModenaFiere: circa 18mila metri quadrati di padiglioni, ai quali si somma l'area esterna coperta per circa 5mila metri quadrati da tensostrutture, più di 150 espositori, sessanta associazioni coinvolte, una cinquantina di ospiti tra cui star internazionali del gioco da tavolo, 2.500 tavoli pronti per giocare, 7.000 sedie, migliaia di titoli tra grandi classici, ultime novità e anteprime mondiali, incontri e convegni sul ruolo fondamentale del gioco nella nostra vita.



[TURISMO](#) ▾

[CARAVANNING](#) ▾

[DIARI DI VIAGGIO](#)

[AREE DI SOSTA](#) ▾



[IN VIAGGIO](#) ▾

[FORUM](#)

[CONVENZIONI](#) ▾

[CONTATTI](#) ▾

A due anni e mezzo dalla precedente edizione, torna Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione.

L'appuntamento è per il 22 e il 23 maggio, in una cornice tutta nuova: Back to the Wine 2022, infatti, si trasferisce a Bologna nello Spazio Bianco di DumboSpace, lo spazio di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla Stazione centrale.

Immutata, invece, la filosofia della rassegna: protagonisti assoluti sono i vini artigianali con 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue prodotte), e prodotti prestando grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Al timone di Back to the Wine c'è come sempre Andrea Marchetti, ideatore anche della manifestazione Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a Blu Nautilus.



A Spoleto dal 16 al 22 maggio International Dance Competition

L'International Dance Competition torna a Spoleto per la sua trentesima edizione dal 16 al 22 maggio 2022. Un traguardo importante per uno dei concorsi di danza più longevi in assoluto che, nel corso degli anni, ha saputo consolidare la sua fama in Italia e nel mondo.

La manifestazione, patrocinata dal Comune di Spoleto, coinvolgerà la città intera poiché ospiterà partecipanti, accompagnatori e famiglie in diverse strutture ricettive del territorio per

TURISMO ▼

CARAVANNING ▼

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▼

IN VIAGGIO ▼

FORUM

CONVENZIONI ▼

CONTATTI ▼



altri vincitori di edizioni passate si esibiranno sul prestigioso palco del Festival di Nervi.

30th edition
International Competition DANCE

Grand Prix
FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI SPOLETO

Spoletto
Teatro G.C. Menotti
16-22 Maggio
2022

Organizzazione
EventArt
General Manager
Paolo Boncompagni
Artistic Director
Irina Kashkova

TURISMO ▾ CARAVANNING ▾ DIARI DI VIAGGIO AREE DI SOSTA ▾

IN VIAGGIO ▾ FORUM CONVENZIONI ▾ CONTATTI ▾

Boncompagni Photo



Dal 12 al 22 maggio al Lazzaretto di Cagliari va in scena "La Grande Guerra degli Orsetti Gommosi"

"Sembrava impossibile e utopica l'impresa di trasformare delle semplici caramelle in eroi tragici, ma era importante che fossero proprio loro i protagonisti di questa nuova piccola Iliade": dal 12 al 22 maggio al Lazzaretto di Cagliari va in scena "La Grande Guerra degli Orsetti Gommosi", tragedia epica da tavolo per adulti a cura della Compagnia Batisfera, con gli attori Valentina Fadda e Leonardo Tomasi, la regia e drammaturgia di Angelo Trofa, le musiche di Chiara Effe e la voce fuori campo dell'attore Tino Petilli.

Diciotto appuntamenti disseminati in dieci giorni, un massimo di venticinque partecipanti per ogni replica e duemila orsetti gommosi (circa dieci chili): sono queste le coordinate di quella che si configura come una piccola grande opera epica contemporanea messa in scena dalla compagnia cagliaritana, che ha bagnato il suo debutto nel 2019 al Festival Strabismi di Cannara e nel 2020 ha ricevuto l'importante invito per il festival "In Scena!" di New York.

TURISMO ▼

CARAVANNING ▼

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▼



IN VIAGGIO ▼

FORUM

CONVENZIONI ▼

CONTATTI ▼



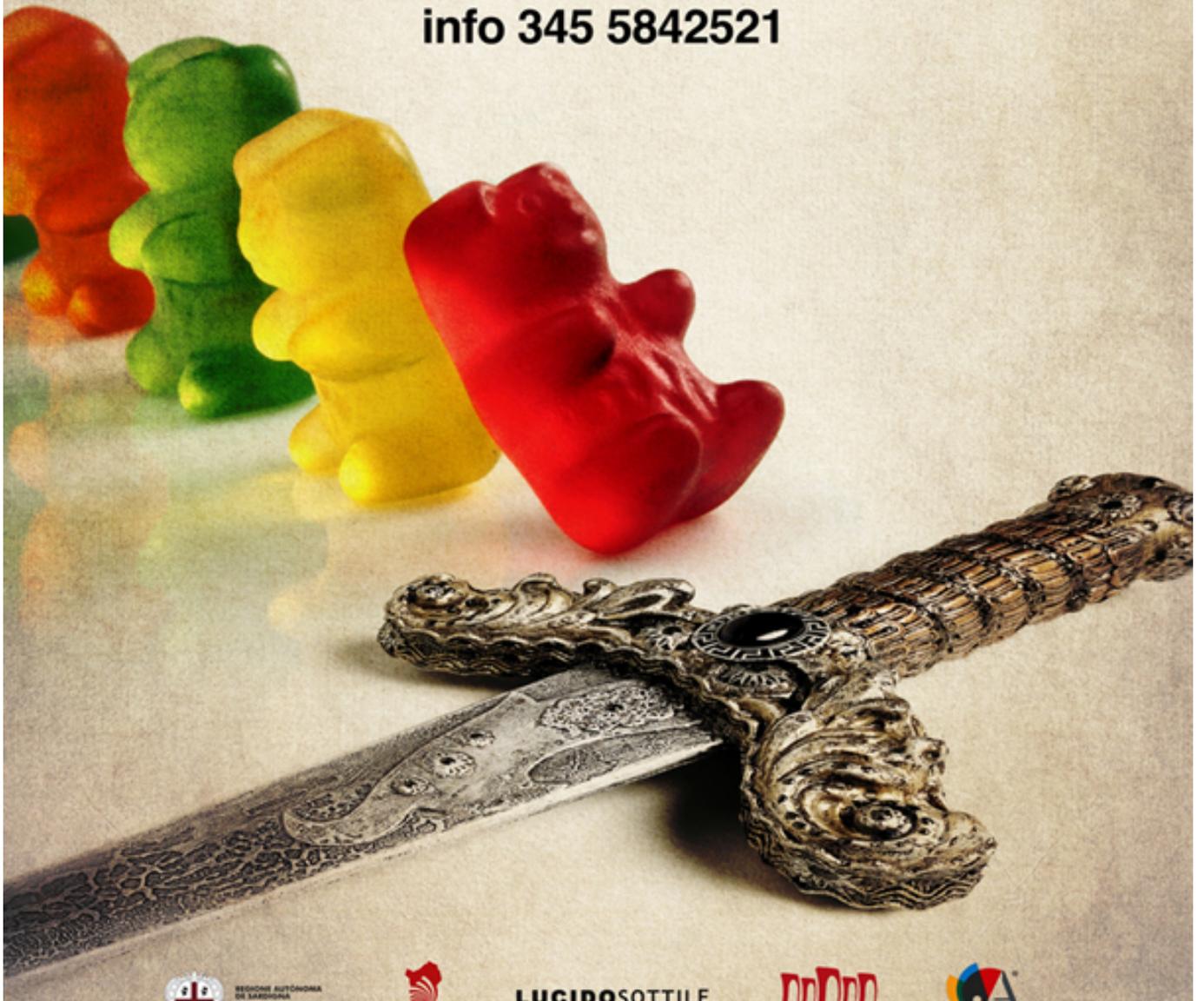
LA GRANDE GUERRA DEGLI ORSETTI GOMMOSI

dal 12 al 22 maggio

LAZZARETTO DI CAGLIARI

www.batisfera.com

info 345 5842521



TURISMO ▾



CARAVANNING ▾



LUCIDOSOTTILE
DIARI DI VIAGGIO



AREE DI SOSTA ▾



IN VIAGGIO ▾

FORUM

CONVENZIONI ▾

CONTATTI ▾

Il Palazzo Reale di Napoli ospita la Mostra su Don Chisciotte, i cartoni e gli arazzi della manifattura napoletana

Il Palazzo Reale di Napoli presenta la mostra “Don Chisciotte tra Napoli, Caserta e il Quirinale: i cartoni e gli arazzi” che intende ricostruire la storia della serie di arazzi con Storie di Don Chisciotte eseguiti dalla manifattura napoletana tra il 1757 e il 1779.

La mostra, curata da Mario Epifani, direttore di Palazzo Reale, e da Encarnación Sánchez García, professoressa di Storia della letteratura spagnola all'Università degli Studi di Napoli “L'Orientale”, seguirà il racconto di Miguel de Cervantes attraverso la serie completa dei cartoni, messi a confronto con alcuni degli arazzi oggi conservati al Quirinale, e con le più preziose edizioni illustrate presenti nella Biblioteca Nazionale di Napoli e lo spartito dell'opera di Paisiello proveniente dal Conservatorio S.Pietro a Majella di Napoli.

Saranno esposti nello spazio della Galleria del Genovese e nella sala XXIV dell'Appartamento Storico 38 cartoni accanto a 7 arazzi (5 con episodi del romanzo e due decorativi), appartenenti alla serie eseguita dalla manifattura napoletana in due riprese tra il 1757 e il 1779 per arredare la Reggia di Caserta e trasferita dopo il 1870 al Palazzo del Quirinale a Roma. Uno degli arazzi, che arriva da Capodimonte, invece, è la testimonianza della manifattura francese.

TURISMO ▼

CARAVANNING ▼

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▼

IN VIAGGIO ▼

FORUM

CONVENZIONI ▼

CONTATTI ▼





Artigianato d'eccellenza dal 20 al 22 maggio a Lecce con la mostra-mercato del manufatto d'autore

Torna finalmente a movimentare il weekend più bello del maggio leccese, a grande richiesta e dopo due anni di stop, "Artigianato d'eccellenza" mostra mercato del manufatto d'autore

TURISMO

CARAVANNING

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA



IN VIAGGIO

FORUM

CONVENZIONI

CONTATTI

Di altissimo livello, come di consueto, i nomi dell'artigianato internazionale ospiti della rassegna, che nell'ultimo giorno di apertura fa pendant ideale con le suggestioni di "Cortili aperti", storica manifestazione dedicata alle bellezze architettoniche italiane che apre anche a Lecce, per una volta all'anno, l'interno di prestigiosi palazzi privati. Tra gli ospiti dell'edizione 2022 – l'undicesima – anche Roberto di Alicudi, l'artista napoletano residente nell'antica Ericussa, che metterà in palio una delle sue opere a sostegno di una delle attività di Fondazione Sylva, che ha come obiettivo il recupero e rimboschimento di aree degradate del Salento.

Ma non sarà l'unica attività solidale collegata ad Artigianato d'eccellenza, che come di consueto devolgerà infatti parte del suo ricavato a Progetto Itaca, associazione nazionale fondata a Milano da Ughetta Radice Fossati per il supporto alle persone affette da disturbi della salute mentale e alle loro famiglie – oggi presente anche nel Salento – e all'Ant di Lecce.

Orari di apertura: venerdì 20 dalle 18.30 alle 21, sabato 21 e domenica 22 dalle 10 alle 21.

TURISMO ▼

CARAVANNING ▼

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▼



IN VIAGGIO ▼

FORUM

CONVENZIONI ▼

CONTATTI ▼



[TURISMO](#) ▾

[CARAVANNING](#) ▾

[DIARI DI VIAGGIO](#)

[AREE DI SOSTA](#) ▾



[IN VIAGGIO](#) ▾

[FORUM](#)

[CONVENZIONI](#) ▾

[CONTATTI](#) ▾

esclusivi riservati da molti esercizi turistici ai possessori della nostra **Tessera Turit**.

Buon weekend!!!



Commenti: 0

Ordina per Meno recenti



Aggiungi un commento...

[Plug-in Commenti di Facebook](#)

Tags: [eventi](#) [Italia](#) [Weekend](#)

Previous Post

**Il Centro di Assistenza AL-KO spiegato
in questo video**

[TURISMO](#) ▾

[CARAVANNING](#) ▾

[DIARI DI VIAGGIO](#)

[AREE DI SOSTA](#) ▾

[IN VIAGGIO](#) ▾

[FORUM](#)

[CONVENZIONI](#) ▾

[CONTATTI](#) ▾



TURISMO ▼

CARAVANNING ▼

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▼



IN VIAGGIO ▼

FORUM

CONVENZIONI ▼

CONTATTI ▼

TURISMO ▼

CARAVANNING ▼

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▼



IN VIAGGIO ▼

FORUM

CONVENZIONI ▼

CONTATTI ▼

TURISMO ▼

CARAVANNING ▼

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▼



IN VIAGGIO ▼

FORUM

CONVENZIONI ▼

CONTATTI ▼

Segui Turismo Itinerante

Vuoi Promuoverti con Turismo Itinerante?

Se sei interessato a promuovere la tua azienda attraverso i nostri canali di comunicazione, invia la tua richiesta a turismoitinerante@gmail.com e riceverai tutte le informazioni sugli spazi pubblicitari disponibili sul nostro sito e sul magazine, sulle condizioni di vendita e scontistiche riservate ai nostri inserzionisti.

Newsletter

Email*

Nome

Ho letto ed accetto la [privacy policy](#)

ISCRIVITI



In alto grappoli di Rebola dell'ultima vendemmia 2021 sui colli riminesi, dal 22 al 29 scatta la "Rimini Rebola week". A fianco una delle degustazioni di vini naturali a Back to the wine, manifestazione nata in Romagna che ora si allarga in spazi e contenuti a Bologna domenica e lunedì prossimi



anno del nostro progetto e si apre il secondo. La dote di tutto questo lavoro sarà quella di rivalutare la Rimini Doc nel suo complesso passando dalla suggestione "rebolistica" a quella rossista», afferma il presidente della Strada dei Vini e dei sapori dei Colli di Rimini Sandro Santini.

Wein Tour a Cattolica

Anche il Wein Tour 2022 si concentra sui vini bianchi, che saranno i protagonisti assoluti delle masterclass di approfondimento per sommelier e appassionati. Da domani a domenica in viale Bovio a Cattolica, dalle 17 a tarda sera, saranno 38 le cantine emiliano romagnole in vetrina con le loro produzioni. Assecondando anche un orientamento di mercato, che negli ultimi tempi si è focalizzato molto sui bianchi, la manifestazione ha deciso di approfondire proprio questo tema proponendo tre momenti di degustazione guidata e commentata. Venerdì 20 alle 15.30 all'hotel San Marco, seminario con degustazione con, anche qui, la Rebola sotto i riflettori: "Se dici Rebola dici Rimini" a cura di Chiara Giovoni. Ma la vera novità è rappresentata dal focus di sabato 21 alle 15.30 all'hotel San Marco dove si parlerà della gestazione e nascita della nuova menzione geografica "Modigliana Bianco", a cura di Gior-

gio Melandri, wine writer e produttore in questa stessa terra. La nuova menzione potrà essere apposta in etichetta sui vini dalla prossima vendemmia, ma il cammino per arrivare a questa nuova specificazione territoriale è stato lungo e percorso con convinzione dalla compagine di produttori modiglianesi impegnati anche nella valorizzazione del loro Sangiovese con l'associazione Stella dell'Appennino. Terreni poveri che si originano a partire da marne e arenarie, senza argille, un unicum in Romagna. La combinazione di altitudine e il bosco che circonda le vigne lungo tre corsi d'acqua, la storicità di alcuni vitigni, l'autoctono trebbiano, ma anche gli internazionali chardonnay e soprattutto sauvignon blanc che qui hanno trovato un luogo d'elezione. Tutti questi elementi nel tempo hanno consentito di produrre bianchi con caratteristiche precise: austerità, freschezza, sapidità, longevità estrema. «In questa occasione assaggeremo una serie di vini che hanno segnato passaggi importanti di questa storia fino al Modigliana Bianco che nasce ora – spiega lo stesso Giorgio Melandri –. Il disciplinare è un modo per ragionare sull'identità territoriale, i vitigni sono solo strumenti attraverso cui raccontarla». Da disciplinare questo bianco non sarà di un'unica uva, ma tre sono quelle consentite, con una prevalenza di trebbiano al 60% e il resto sauvignon blanc e chardonnay. Il vitigno su cui la storicità si concentra è però certamente il sauvignon blanc, legato in particolare alla storia di una cantina iconica per la Romagna, Castelluccio, oggi Ronchi di Castelluccio sotto la nuova conduzione della famiglia Rametta. Il sauvignon blanc arriva sui ronchi di Modigliana con Castelluccio alla fine degli anni Settanta grazie all'idea del regista e produttore cinematografico Gian Vittorio Baldi, con l'aiuto di Gino Veronelli e dell'agronomo Remigio Bordini. «C'è anche una parte di leggenda: si narra che il Ronco del re non lo vinificarono per qualche vendemmia, le piante facevano fatica ad adattarsi. Ne fecero solo qualche damigiana e si accorsero che lo bevevano gli operai, scoprirono che era un buon vino». Venne poi il Pratello negli anni Novanta con Le Campore, poi Villa Papiano, ora anche Giorgio Melandri. «Piantiamo tutti cloni da invecchiamento, perché non cerchiamo i profumi primari forti, tipici di questo vitigno francese, ma la sua longevità – specifica il produttore –. Ci hanno imposto un disciplinare che prevede un vitigno prevalente che è il trebbiano, chiederemo probabilmente aggiustamenti. C'è però da dire che il trebbiano, oltre ad essere un vitigno piuttosto neutro, coltivato a Modigliana sviluppa acidità coraggiose che non raggiunge altrove. Ma ripeto, il vitigno è un alleato dei vignaioli, però quello che conta davvero è il territorio».

Sempre per le masterclass di Wein tour, infine, domenica 22 all'hotel San Marco toccherà poi al seminario con degustazione guidata "Alla scoperta delle bollicine dell'Emilia Romagna" a cura del sommelier Bruno Piccioni. Per chi volesse partecipare ai seminari la prenotazione è obbligatoria con messaggio WhatsApp al numero 366 3391009 (costo per l'iscrizione 10 euro).

“Back to the wine” mille vini al “naturale”

BOLOGNA

Nata in Romagna, a Faenza per la precisione, emigrata in Emilia. Torna dopo pausa imposta dal Covid la rassegna dedicata ai vini naturali "Back to te wine" ideata da Andrea Marchetti. Mille etichette di vini artigianali provenienti da tutta Italia, che abbinano la passione enologica con l'attenzione per la sostenibilità ambientale. È quello che offrirà l'edizione 2022 di Back to the Wine, che si terrà domenica 22 e lunedì 23 maggio e per la prima volta approda a Bologna. Di particolare impatto la cornice dell'evento: ad accogliere la manifestazione, infatti, sarà lo Spazio Bianco di DumboSpace, il complesso di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla stazione centrale. Nata per promuovere l'attività degli artigiani del vino e la loro esclusiva produzione di vini naturali (si parla di cantine che propongono quantitativi limitati, in media fra le 15mila e le 20mila bottiglie all'anno), quest'anno Back to the Wine accoglierà 120 espositori in arrivo da tutte le regioni italiane. La rappresentanza più nutrita è quella dell'Emilia-Romagna, che schiera ben 32 cantine distribuite fra Rimini e Piacenza, seguita dal Veneto, presente con 22 produttori. Ma ci saranno anche vini artigianali lombardi, trentini, friulani, toscani, marchigiani, pugliesi, campani, lucani, siciliani, sardi, per un vero e proprio giro d'Italia all'insegna del vino naturale, ovvero che evita l'utilizzo della chimica di sintesi, e vede ridotto al minimo l'intervento in cantina, puntando invece sul lavoro in vigna per ottenere uve sane capaci di rendere al meglio in bottiglia.

Pensata soprattutto come fiera per gli operatori professionali (enoteche, wine bar, ristoranti, distribuzione, import-export), Back to the Wine è aperto anche al pubblico privato, offrendo un'occasione non comune per degustare e anche acquistare un grande numero di etichette non sempre facili da reperire in altri contesti. E tenuto conto che all'interno della manifestazione sono presenti anche alcuni corner dedicati alla ristorazione e al food, Back to the Wine può ospitare i visitatori per l'intera giornata, offrendo loro momenti pieni di gusto e contraddistinti da una piacevole convivialità.

A sostenere Back to the Wine 2022 alcuni 'compagni di strada' che hanno nel dna la stessa vocazione all'artigianalità, alla genuinità, alla cura dei prodotti. È il caso della Trattoria Stazione di Castel d'Ario, da mezzo secolo attiva nel campo della ristorazione, prima come osteria, poi come ristorante, la cui attività è contraddistinta da uno stretto legame con i prodotti del territorio e la stagionalità. Basti dire che vari ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti del ristorante, fra cui il riso, arrivano da Corte Raffetta, l'azienda agricola di famiglia, condotta a regime biodinamico, anch'essa fra i sostenitori di Back To The Wine. Del gruppo fanno parte anche la bolognese Vineria Favalli, storica e centralissima enoteca con mescita e bottigliera (ed anche shop online), che nella sua selezione punta proprio su vini artigianali e cantine indipendenti, e Porc a l'Ora, azienda del Mantovano che alleva suini al pascolo per la produzione di carni fresche e salumi. Quest'ultima sarà presente a Back to the Wine con i suoi prodotti.

Lo spazio DumBO Space si trova a Bologna in via Casarini 19; la manifestazione sarà aperta domenica dalle 11 alle 19, lunedì dalle 10 alle 18. la vendita dei biglietti è solo on line su <https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti> (costo 30 euro domenica e 25euro lunedì).



HOME / 2022 / MARCH / 30 / TORNA BACK TO THE WINE

Comunicati Stampa

Torna Back to the Wine

D-Raffaele



22-23 maggio – DumBO Space Bologna

Due giorni alla scoperta del vino artigianale, con banchi d'assaggio e possibilità di acquisto dai produttori

A due anni e mezzo dalla precedente edizione, torna **Back to the Wine**, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione.

L'appuntamento è per il 22 e il 23 maggio, in una cornice tutta nuova: Back to the Wine 2022, infatti, si trasferisce a Bologna nello Spazio Bianco di DumBO Space, lo spazio di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla Stazione centrale.



Immutata, invece, la filosofia della rassegna: protagonisti assoluti sono i vini artigianali con 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue prodotte), e prodotti prestando grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Al timone di Back to the Wine c'è come sempre **Andrea Marchetti**, ideatore anche della manifestazione **Vinissum**, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

A Bologna sono attesi circa 100 produttori con i loro banchi di assaggio, e durante i due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche scoprire i loro valori, le loro tecniche, le loro storie, e acquistare direttamente da loro. Come in passato, ci saranno anche alcune proposte food, sempre con le stesse caratteristiche: artigianalità, piccole produzioni, qualità.

Back to the Wine si rivolge soprattutto agli operatori professionali (enoteche, wine bar, ristoranti, distribuzione, import-export), ma è aperto anche al pubblico privato, non solo per le degustazioni, ma anche per l'acquisto diretto.

"Riusciamo tornare dopo più di due anni – sottolinea **Andrea Marchetti** – e ne siamo davvero felici. Non vediamo l'ora di ritrovare i nostri produttori e il nostro pubblico, al quale vogliamo offrire un ambiente conviviale e spensierato: ne abbiamo tutti un gran bisogno. E, naturalmente, anche in questa edizione proseguiamo il lavoro di scouting per affiancare alle aziende consolidate e che ben conosciamo, nuove realtà promettenti".

Info Back to the Wine

Domenica 22 - lunedì 23 maggio 2022

DumBO Space - area Spazio Bianco, Bologna (via Casarini 19)

Orario: Domenica 22 maggio dalle ore 11 alle ore 19

Lunedì 23 maggio dalle ore 10 alle ore 18

Vendita solo on line collegandosi al sito <https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti>

Prezzi validi fino al 30 aprile

Domenica 25 euro

Lunedì 20 euro

Abbonamento due giorni: 40 euro

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito <https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti>: 10 euro al giorno



D-Raffaele

Appassionato di cucina, di vini e di fotografia. Sommelier AIS, Assaggiatore primo livello ONAF.

See author's posts



ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

Da “Vini ad Arte” ai “Roero Days”, dal Sagrantino a “Taste Alto Piemonte”, tornano le Anteprime

Eventi: i 50 anni di Monte Rossa, “Percorsi d’Abruzzo” a Milano, “Chiaretto in cantina”, il Festival Franciacorta a Palermo e torna “Bolgheri DiVino”

FAENZA, 19 MAGGIO 2022, ORE 19:30



1 / 10

Da “Vini ad Arte 2022”, il più importante evento della Romagna enoica firmato dal Consorzio dei Vini di Romagna (riservato alla stampa), itinerante nella regione e con la degustazione tecnica al Mic-Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, ai “Roero Days. Il Roero in Reggia” (per operatori e appassionati) alla Reggia di Venaria Reale a Torino, dove il Consorzio del Roero ha brindato nei giorni scorsi anche a “Eurovision 2022”; dall’“Anteprima Sagrantino” del Consorzio dei Vini di Montefalco a Montefalco (riservata a stampa ed operatori), con l’annata 2018 del Sagrantino e le nuove annate delle Denominazioni di Montefalco e Spoleto, a “Taste Alto Piemonte” con le nuove annate delle 10 Denominazioni del Consorzio dei Nebbioli Alto Piemonte al Castello di Novara (per operatori e appassionati), le Anteprime ripartono con un ricco calendario. Intanto, se in Franciacorta la storica griffe Monte Rossa celebra 50 anni (evento riservato su invito), nell’Oltrepò Pavese si festeggiano l’anniversario n. 25 della Dop del Salame di Varzi e n. 50 del suo Consorzio brindando con il Consorzio dei Vini dell’Oltrepò Pavese, il Club del Buttafuoco Storico e le Famiglie delle Cantine Storiche. A Milano c’è “Percorsi d’Abruzzo” con il Consorzio dei Vini d’Abruzzo nei locali più interessanti della città, Roma “Amarone in Capitale” con il Consorzio della Valpolicella all’Hotel Hassler in cima alla scalinata

di Trinità dei Monti. Il “WiMu” di Barolo ospita la mostra “Sug_Hero - Metaforme - Le mille vite di uno straordinario dono della natura, il sughero” di Amorim Cork Italia, “Chiaretto di Bardolino in Cantina” celebra il vino rosa del Lago di Garda lungo la Strada del Vino Bardolino e con il Consorzio del Chiaretto di Bardolino, e i “Festival Franciacorta Itineranti” ripartono da Palermo con la regia del Consorzio Franciacorta. Al Lido di Camaiore torna “Vini d’Autore-Terre d’Italia” con “L’Acquabuona”, a Montespertoli la storica “Mostra del Chianti” e nel Chianti Classico “Radda nel Bicchiere”, mentre c’è attesa per una nuova “Eroica Montalcino” nelle leggendarie strade bianche tra i vigneti di Brunello. **Sono solo alcuni dei tantissimi eventi segnalati a WineNews in un’agenda “monstre” come sempre in questo periodo e per la voglia di ripartire dopo la pandemia, ma per la quale ci vorrebbe il dono dell’ubiquità per poter partecipare ad appuntamenti in contemporanea.** Il tutto aspettando le celebrazioni di 30 anni di storia dell’enoturismo in Italia con le “Cantine Aperte”, mentre tra gli eventi più prestigiosi in questi giorni anche il Consorzio di Bolgheri e Bolgheri Sassicaia ha annunciato l’edizione n. 2 di “Bolgheri DiVino” per scoprire i grandi vini di Bolgheri e il territorio-icona dell’enologia mondiale. Senza dimenticare la prima edizione del “World Aperitivo Day”.

Nel calendario delle grandi fiere internazionali, la prossime saranno la “London Wine Fair” il 7-9 giugno a Londra, e la “Bordeaux Wine Week” a Bordeaux (23-26 giugno). **Nel calendario delle “Anteprime” delle Denominazioni più importanti del vino italiano**, invece, tocca a **“Vini ad Arte 2022”**, il più importante evento della Romagna enoica firmato dal [Consorzio dei Vini di Romagna](#) riservato alla stampa, con un format itinerante grazie al quale dal 21 al 24 maggio gli ospiti della stampa internazionale visiteranno la regione partendo da Faenza per arrivare a Cervia, in un percorso che permetterà la conoscenza diretta dei produttori e delle bellezze artistiche e storiche del territorio. Protagonisti, 64 aziende e 156 vini presenti alla degustazione tecnica al Mic - Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, 6 cantine visitate e un aperitivo con l’Albana a Brisighella a Torre del Marino. Ma il 22-23 maggio tornano anche i **“Roero Days. Il Roero in Reggia”** con oltre 70 produttori e 400 vini questa volta nella prestigiosa cornice della Reggia di Venaria Reale protagonisti della rassegna ideata dal Consorzio di Tutela del Roero e dedicata all’unica Denominazione italiana ad avere un grande vino Docg bianco, a base di uve Arneis, e un grande rosso Docg da uve Nebbiolo, il Roero Rosso. Il 22 maggio la Sala d’assaggio sarà aperta al pubblico nella Galleria Grande, con libero accesso al Piano Nobile della Reggia e ai Giardini, sarà inaugurata la mostra fotografica “Roero” di Carlo Avataneo e ci saranno doppie verticali guidate di Roero Docg in bianco e in rosso alla Citroniera, per finire con lo spettacolo del Teatro d’acqua della Fontana del Cervo nella Corte d’Onore. Il 23 maggio nella Sala di Diana della Reggia sarà presentato il libro “Roero - La civiltà dell’Arneis e del Nebbiolo” con gli autori Luciano Bertello e Baldassarre Molino, sotto la guida di Vittorio Manganelli, che dialogheranno con i giornalisti Mario Calabresi e Carlo Grande, un’opera voluta dal Consorzio per far conoscere la ricchezza e la vivacità di un’area tanto bella dal punto di vista del paesaggio quanto ricca di un originale patrimonio enologico (su invito). Lo stesso giorno 300 ospiti tra operatori del settore,



giornalisti e produttori incontreranno la cucina dei giovani chef Andrea Ferrucci (Marcelin, Montà d'Alba), Andrea Sperone (Belvedere Roero, Monteu Roero) Davide Sproviero e Fabio Poppa (Le Scuderie del Castello, Guarene) e Stefano Paganini (Alla Corte degli Alfieri, Magliano Alfieri) nel Rondò Alfieriano (su invito). Per il pubblico, proseguono gli assaggi nella Galleria Grande, le verticali e gli spettacoli delle fontane musicali. Il 24-26 maggio tocca ad **“Anteprima Sagrantino”** a Montefalco, firmata dal [Consorzio di Tutela dei Vini di Montefalco](#), con la presentazione alla stampa e agli operatori del settore dell'annata 2018 del Montefalco Sagrantino Docg e delle nuove annate delle Denominazioni del territorio di Montefalco e Spoleto. Ad anticiparla, il 23 maggio, la presentazione del libro di Robert Camuto “Altrove a Sud” al Teatro San Filippo Neri, mentre il 24 maggio cominceranno i tour nelle cantine e si terrà il concorso per sommelier “Gran Premio del Sagrantino”, e il 26 maggio nel Complesso Museale di San Francesco saranno presentate l'annata 2018 del Sagrantino e l'etichetta celebrativa, vincitrice del concorso “Etichetta d'Autore”. E, tra le novità, ci sarà anche la Vinopolitana, collegamento tra tutte le cantine del territorio e i punti strategici di Anteprima Sagrantino. Anche **“Taste Alto Piemonte 2022”** torna in presenza con la regia del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, dal 28 al 30 maggio al Castello Visconteo Sforzesco di Novara, con oltre 50 produttori che presentano ai banchi d'assaggio a stampa, operatori e appassionati le ultime annate delle 10 Denominazioni dell'Alto Piemonte tutelate dal Consorzio: Boca Doc, Bramaterra Doc, Colline Novaresi Doc, Coste della Sesia Doc, Fara Doc, Gattinara Docg, Ghemme Docg, Lessona Doc, Sizzano Doc, Valli Ossolane Doc. Spazio anche ai seminari “Excursus Alto Piemonte” con degustazione di etichette selezionate e ad un'enoteca temporanea per acquistare le etichette, alle eccellenze gastronomiche del territorio nei food truck e con l'Associazione Cuochi Alto e Basso Novarese e non solo, ed alla mostra fotografica “I volti dell'Alto Piemonte” per vedere da vicino i produttori. Ma c'è anche un “Fuori Salone” già nel vino fino al 29 maggio con “Taste Alto Piemonte Wine Weeks” per degustare su tutto il territorio i vini dell'Alto Piemonte in abbinamento ai prodotti tipici in ristoranti, bar, enoteche e vinerie, e “A cena con i produttori” con Fipe-Confcommercio Alto Piemonte per far conoscere i produttori del Consorzio con eventi a tema nei ristoranti più rinomati del territorio. E il 28 maggio c'è anche **“Benvenuto Orvieto diVino 2022”**, con il Consorzio Vini di Orvieto nel centro storico della città, con la quale il vino orvietano ha un profondo legame storico-culturale, raccontato dai produttori, che accompagna la degustazione guidata sui terroir dell'Orvieto, Muffa Nobile e Rosso Orvietano con il professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura al mondo, al Teatro Mancinelli (riservata alla stampa) e i walk around tasting al Palazzo dei Sette (per la stampa e poi aperta ai wine lovers), e celebrato con la cerimonia della “Mattonella” in Via Duomo dell'artista Barbara Fusari. **“Enjoy Collio Experience”** sarà quindi di scena il 29 maggio e 1 giugno con la regia del Consorzio Collio che permetterà ai giornalisti partecipanti al press tour di scoprire il territorio e i suoi vini in una chiave nuova e diversa, dove al centro si ritroveranno i cinque sensi al completo. Di scena il 6 giugno, invece, nel Museo di Italdesign a Moncalieri, tra modelli di auto futuristiche, contemporanee, parte dell'heritage dell'azienda piemontese, **“La Prima dell'Alta Langa”**: 100 cuvée in degustazione per 40 case

spumantistiche che racconteranno la veloce crescita e il consolidamento della Denominazione delle “alte bollicine piemontesi”, con il vernissage del calice “Terra”, il nuovo, iconico calice istituzionale, nato dalla collaborazione con Italdesign del Consorzio Alta Langa. E ancora, dal 7 al 10 giugno, è in programma l’**“Abruzzo Wine Experience”**, kermesse fissata dal [Consorzio di Tutela dei Vini d’Abruzzo](#), il 8-10 giugno c’è il [Consorzio Garda Doc](#) è alla regia di **“Garda Wine Stories”** alla Dogana Veneta di Lazise sul Lago di Garda alla scoperta delle diverse declinazioni della Doc Garda, una Denominazione il cui territorio si estende attorno al bacino più grande d’Italia e ne è massima espressione, con una conferenza di presentazione della Doc, una masterclass di approfondimento sulle diverse tipologie, l’incontro con i produttori e una vera e propria “Garda experience” a bordo di un veliero, mentre il 19-20 giugno sarà di scena un’edizione peculiare, e fuori dal periodo canonico a cavallo tra gennaio e febbraio, di **“Anteprima Amarone”**, evento del [Consorzio dei Vini della Valpolicella](#). Intanto, il [Consorzio di Tutela Bolgheri e Bolgheri Sassicaia](#) ha annunciato l’edizione n. 2 di **“Bolgheri DiVino”**, l’evento creato per scoprire i grandi vini di Bolgheri e il territorio-icona dell’enologia mondiale, il 2 settembre con un’esclusiva Anteprima del nuovo Bolgheri Superiore Doc 2020, riservata ad un ristretto numero di ospiti e stampa, e il 3 settembre con una “Degustazione Diffusa”, aperta al pubblico, nella quale i produttori dei vini Doc Bolgheri presenteranno - in selezionata location sul territorio - le proprie annate del Bolgheri Rosso Doc 2021, insieme ad una selezione delle principali etichette di ciascuna cantina. Infine, nei Campi Flegrei è slittata, dal 5 all’8 settembre **“Campania Stories - Special Edition”**, che torna in presenza per svelare le nuove annate dei vini campani a Pozzuoli (Hotel Gli Dei), di fronte l’Isola di Procida, “Capitale Europea della Cultura 2022”. Tanti eventi che, attraverso i vini, faranno parlare dei tanti territori che sono il vero patrimonio del Belpaese, enoico e non solo. E tra i più importanti eventi in programma ci sono anche il Salone **“VitignoItalia”** a Castel dell’Ovo a Napoli dal 5 al 7 giugno, e **“Radici del Sud”** al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari dal 10 al 13 giugno (con l’ultima giornata aperta ai wine lovers), con 130 importanti cantine del Sud Italia, dall’Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Calabria, dalla Campania alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, e i migliori vini vincitori del Concorso. Intanto, con l’arrivo della bella stagione, le cantine italiane hanno riaperto le porte con i **“Vigneti Aperti”**, “preludio” alle celebrazioni di 30 anni di storia dell’enoturismo in Italia e di “Cantine Aperte” (28-29 maggio), il più importante evento del [Movimento Turismo del Vino](#), nato nel 1993 con la prima edizione in Toscana. Tre decenni in cui gli enoturisti, oggi tra i viaggiatori più numerosi ed intraprendenti, sono passati dall’essere una nicchia di appassionati di vino a milioni di persone in tutto il mondo. A Milano, fino al 15 giugno, c’è **“Percorsi d’Abruzzo”**, viaggio in 10 tappe tra aperitivi, apericene e cene in alcuni dei più interessanti locali della città, alla scoperta dei tesori enologici della Regione dove montagna e mare si incontrano dando origine a un territorio ed a una variegata proposta di vini, con la regia del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo in collaborazione con la Delegazione Fisar Milano. E con la quale l’Abruzzo del vino è protagonista anche a **“Fermento Milano Spring”**, nuova iniziativa il 22 maggio al Grand Visconti Palace Hotel e dove si attendono tutti gli appassionati che avranno

l'opportunità di assaggiare tante etichette da tutta Italia. Anche [il Barolo e il Derthona vanno in scena a Milano](#), il 26 maggio con una giornata di degustazioni con i produttori della Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa e di Terre Derthona - Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi con Go Wine, nello scenografico Chiostro della Magnolia alla Fondazione Stelline, dove i wine lovers potranno assaggiare 48 etichette di Barolo Docg e Timorasso Derthona Docg che 20 produttori presenteranno di persona (da Marchesi di Barolo a Poderi Colla, da Monchiero a Sara Vezza - Joesetta Saffirio, dalla Cantina di Tortona a Bottazzi, da I Carpini a Ezio Poggio, per citarne solo alcuni) accompagnati da musica dal vivo e assaggi di prodotti agroalimentari di eccellenza presentati da aziende associate alla Strada del Barolo e a Terre Derthona e da I Barolisti, La Cantina del Barolo con cucina nel cuore della città, ma anche occasioni di approfondimento con i vigneroni. Sempre a Milano, [Terrazza Gallia](#), uno dei luoghi più iconici della città, il rooftop bar e ristorante dell'Excelsior Hotel Gallia del portfolio di Marriott Bonvoy, è pronta per ospitare **"Terrazza & Friends"**, tre cene uniche con il meglio della giovane cucina italiana e della pasticceria al femminile che accompagneranno il pubblico in un vero viaggio gastronomico all'insegna di una cucina sempre in evoluzione e ricca di dialoghi che raccontano di emozioni, di bellezza, di forme, di radici e di genuine ispirazioni. Giovani chef e pasticciere sono ospiti degli executive chef Vincenzo e Antonio Lebarano (con la consulenza dei trisellati fratelli Cerea), il 23 maggio con Davide Caranchini di Materia, 1 stella Michelin, e la pastry chef Edvige Simoncelli, fino al 20 giugno con Pasquale Laera di Borgo Sant'Anna e Federico Gallo della Locanda del Pilone, entrambi 1 stella Michelin, e la pasticciere Rita Busalacchi. Ancora Milano, per la presentazione il 24 maggio del **"Volume Le Soste" per i 40 anni dell'Associazione Le Soste** a Palazzo Reale (evento riservato, su invito), con il presidente e chef Claudio Sadler, Mario Cucci dell'Editore Multiverso, Roberto Calugi, dg Fipe, e lo chef Davide Oldani, moderati dal giornalista Roberto Perrone. Ci si sposta tra i vigneti della Franciacorta, dove una delle storiche griffe delle amate bollicine italiane, [Monte Rossa](#) guidata da Emanuele Rabotti, celebra 50 anni e **"Il principio, la visione, il futuro"** il 26 maggio nella nuova Cantina a Cazzago San Martino (evento riservato su invito). **Le fragole sono invece protagoniste a La Pasqualina**, azienda a pochi passi da Bergamo e ad un'ora da Milano, il 21 maggio con una passeggiata nella natura a gustare frutta di stagione direttamente dalla pianta nel frutteto de L'orto di Lalli ad Almenno S. Bartolomeo. Dai campi alla pittura, le fragole saranno inoltre protagoniste del laboratorio didattico dedicato ai più piccoli che, traendo ispirazione dall'arte di Andy Warhol, dipingeranno i vasetti di terracotta dove verranno piantate le fragole. Intanto ogni terza domenica del mese [il Castello di Padernello](#), nella Bassa Bresciana, diventa un **"Mercato della Terra" di Slow Food**, aprendo le sue porte ad una comunità di piccoli agricoltori, artigiani e consumatori del cibo buono, pulito e giusto, tra ortofrutta, carni, pane, vini, tartufi, agro ittici, formaggi tipici come il bagòss con lo zafferano, Presidio Slow Food, e tante altre specialità, grazie alla collaborazione tra artigiani del cibo, la Fondazione Castello di Padernello e la Condotta Slow Food Bassa Bresciana. E grazie alla collaborazione con i Presidi Slow Food, invece, è possibile trovare anche altre produzioni tipiche italiane tutelate dalla Chiocciola (fino al 18 dicembre). In

Valseriana arriva la prima edizione di [“Montagna di gusto”](#), la rassegna enogastronomica che fino al 17 giugno mette in scena i prodotti e piatti tipici di questo territorio per promuovere il turismo di qualità, organizzata dal Distretto del Commercio Alta Valle Seriana-Clusone in collaborazione con PromoSerio, tra scarpinocc, Polenta e Picasö, Groc in cola e paruc, salumi della bergamasca, Foiade di grano saraceno e costolette di cinghiale al ginepro tra le prelibatezze proposte nei menu dei ristoranti del territorio. Nell’Oltrepò Pavese, si festeggiano l’anniversario n. 25 della Dop del Salame di Varzi, eccellenza del territorio, e n. 50 del suo Consorzio, il 21 e 22 maggio in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, il Club del Buttafuoco Storico e le Famiglie delle Cantine Storiche, a Varzi nella rassegna **[“Che salame! Il Varzi Dop”](#)** diffusa in uno dei Borghi Più Belli d’Italia, con degustazioni e masterclass nelle Cantine Storiche, il convegno “Il Salame di Varzi non è mai stato solo”, show cooking di chef come Riccardo Cominardi e Damiano Dorati, e un press tour “Nel girone dei golosi”.

I Musei Reali di Torino celebrano l’Anniversario n. 161 dell’Unità d’Italia ripercorrendo le vie della storia che uniscono Torino, prima capitale, a Roma: fino al 17 luglio con **[“Splendori della Tavola”](#)**, la Sala da Pranzo del Palazzo Reale ospita un inedito allestimento incentrato sul fastoso corredo da tavola in argento realizzato a Parigi per il Re Carlo Alberto da Charles-Nicolas Odier, commissionato nel 1833 e trasferito al Quirinale tra il 1873 e il 1874 (alle cui collezioni oggi appartiene) e che comprende oggi 1.832 elementi ed è annoverato tra le maggiori committenze delle corti europee dell’epoca. La mise en table del Palazzo Reale di Torino è impreziosita da cristalli e porcellane delle collezioni dei Musei Reali e presenta un allestimento scenografico realizzato in collaborazione con la Fondazione Teatro Regio di Torino. Ai lati della tavola, quattro manichini con abiti da sera maschili e femminili di fine Ottocento - inizio Novecento, allestiti dalla scenografa Claudia Boasso. E oltre alla visita della Sala da Pranzo, inclusa nel normale percorso, è possibile accedere ad altre suggestive tavole apparecchiate con visite guidate su prenotazione. Torino, dove il 20 e 21 maggio, **[Eataly Lingotto in occasione del Salone Internazionale del Libro n. 34](#)** ospita alcuni appuntamenti del **Salone Off**: da Paolo Verri a Luca Bianchini, passando per Renata Manganelli e Sara Colaone e Luca De Santis, e i loro libri che saranno raccontati in Sala Punt&Mes. E da Torino a Milano, da Roma a Genova, passando per Piacenza, con **[“Bee The Future”](#)**, l’iniziativa nata per celebrare la **“Giornata mondiale delle api” (20 maggio)** e la **“Giornata mondiale della biodiversità” (22 maggio)**, gli Eataly regalano, a chi acquista una bustina di semi a scelta, anche una paletta da giardiniere per incentivare le persone a seminare sui balconi e terrazzi di casa i fiori amici delle api. Nelle Langhe gli **e-bike tour tra i vigneti del Barolo**, sono la proposta “verde” del **[Villaggio Narrante in Fontanafredda & Casa E. di Mirafiore](#)** per scoprire il territorio Patrimonio Mondiale dell’Unesco su due ruote in un tour guidato tra i vigneti bio che danno vita ai Barolo “La Rosa”, “Lazzarito” e “Paiagallo”, con visita alle cantine storiche. La decortica, la storia e l’utilizzo del sughero, dall’antichità ad oggi, passando da un focus sui tappeti e sulla raccolta di quelli usati che, grazie ai volontari e le onlus protagonisti del progetto “Etico” e al loro riciclo per la linea “Suber”, diventano oggetti di arredamento di lusso e interior design creati con

l'uso della granina: è l'economia circolare messa in moto dal sughero, e dalla sua capacità di generare valore economico, raccontata nella mostra **“Sug_Hero - Metaforme - Le mille vite di uno straordinario dono della natura, il sughero”** da Amorim Cork Italia, in arrivo al [“WiMu”](#) a Barolo (Castello Falletti, 22 maggio-31 luglio). Il **“Concorso Enologico Internazionale [Città del Vino](#)” n. 20** (progetto nato nel 2001 con il nome di “Selezione del Sindaco”), si svolge quindi nelle terre del Roero a Priocca al Mudev, il Museo del vino di Mondodelvino, fino al 22 maggio. Corpi di donne e uomini creati con un materiale alimentare di uso quotidiano, il pane, sono i soggetti delle originali sculture dell'artista Matteo Lucca in mostra dal 21 maggio al 12 giugno nella terra della Barbera, all'[Antica Tenuta Scarpa](#) di Nizza Monferrato, per una nuova tappa di un percorso culturale tra enogastronomia e arte contemporanea dal titolo **“Brotraum”, la stanza del pane**, e con un'opera di pane che sarà esposta anche a Palazzo Crova a Nizza Monferrato. A seguire, il 22 maggio ad Alba c'è la **“Festa del Vini Autoctoni del Piemonte** di [Go Wine](#), appuntamento di degustazione dedicato alla valorizzazione del grande patrimonio di vitigni autoctoni della Regione, alla presenza diretta dei loro produttori. E **[l'Enoteca Regionale Acqui “Terme e Vino”](#) festeggia 40 anni** con l'evento “L'Enoteca Regionale si racconta: territorio, produttori, storia e futuro” al Birdgarden del Castello dei Paleologi di Acqui Terme il 26 maggio (su invito).

Spostandoci in Liguria, dopo lo stop dovuto alla pandemia, anche a Recco, Riviera ligure di Levante, prevale il desiderio, ormai condiviso da tutti, di porre fine alle rinunce e tornare alle normali abitudini di vita, con il ritorno della **[Festa della Focaccia di Recco](#)**, il 22 maggio con la regia del Consorzio. E il 22 e 23 maggio all'Ex Convento dell'Annunziata di Sestri Levante torna anche **[“Mare&Mosto - Le Vigne Sospese”](#)**, la più grande rassegna sul vino e olio ligure organizzata da Ais-Associazione Italiana Sommelier Liguria, con oltre 100 cantine liguri, che trasformeranno la struttura affacciata sulla Baia del Silenzio di Sestri Levante in un salone dedicato ai sapori e alle eccellenze enogastronomiche della Liguria.

[L'Abbazia di Novacella](#) apre le sue porte a enoturisti e visitatori per celebrare nel 2022, tra arte, cultura e vino, un importante traguardo: gli 880 anni di storia. Lo fa con un ricco calendario di eventi e mostre per immergersi tra le bellezze artistiche e i luoghi sacri di un'Abbazia fondata nel 1142, visitare una delle più antiche cantine attive al mondo, passeggiare tra i filari dei vigneti che custodiscono un patrimonio di grande valore enologico e paesaggistico. Ma anche per assaggiare il Sylvaner “Cor unum et anima una”, l'etichetta celebrativa in vendita esclusivamente all'interno del negozio dell'Abbazia, ha dato il via a un periodo di festeggiamenti, ricco di moltissime iniziative”. In particolare, fino al 22 maggio la rassegna “Water Light Novacella” mette in mostra a Castel Sant'Angelo le opere di Brigitte Kowanz, Keith Sonnier e James Turrell, mentre la sera sono previste passeggiate nel complesso abbaziale all'interno di un percorso che consente di incontrare l'acqua nella sua diversità e la luce come fonte di vita. Dal 28 maggio al 3 settembre una mostra celebra il fondatore dell'Abbazia di Novacella, Artmanno di Bressanone, e contemporaneamente verranno esposti i dipinti del prevosto emerito Chrysostomus Giner. Sempre il 28 maggio, si esibirà il

coro di San Floriano, uno dei più antichi e tradizionali del mondo, e per tutto il mese si può ammirare anche il giardino storico dell'Abbazia, luogo di meditazione, incontro e rigenerazione per i Canonici. Quindi, dal 1 agosto al 6 settembre, sempre a Castel Sant'Angelo, verrà presentato il "fiat lux" di Albert Mellauner e del Gruppo Artistico Ladino. Dal 17 settembre, infine, una particolare mostra dedicata ai giochi e passatempi nel monastero arricchirà ancora una volta l'offerta del Museo abbaziale. E tra visite all'antica cantina e degustazioni dei suoi vini, nell'accogliente e tipica Stiftskeller è possibile infine degustare i vini dell'Abbazia in abbinamento a tipicità tirolesi. **E la primavera è sbocciata in Alto Adige anche tra natura, sport, gastronomia e sostenibilità con un ricco calendario di appuntamenti da Merano a Bolzano**, con tanti Festival dedicati agli asparagi come a Terlano o ai vini Lago di Caldaro "Kalterersee" a Caldaro, tra i mercatini dedicati ai "sapori di maso" e i numerosi ristoranti stellati, passeggiate nella natura con assaggi di prelibatezze locali e percorsi enodidattici tra i vigneti dell'Alto Adige a piedi o in bici con tappe nelle cantine, senza dimenticare la bellezza dei sentieri dei meleti in fiore della Val Venosta. **Con il giungere della bella stagione sono in arrivo anche gli appuntamenti estivi con le erbe selvatiche, per ristabilire il contatto con la natura, e Lana e dintorni** <https://www.merano-suedtirol.it/it/lana-e-dintorni.html>, dalla fine della primavera all'inizio dell'autunno, faranno da palco ad una serie di appuntamenti con protagoniste le erbe selvatiche, le "erbacce" che anticamente venivano utilizzate in diversi ambiti per i loro effetti benefici, da conoscere con la guida di esperti, il 16 giugno, 14 luglio, 11 agosto e 8 settembre, in una passeggiata fino al Maso Roachhof si potranno conoscere diverse varietà colorate di piante ed erbe selvatiche e le proprietà, il loro utilizzo in cucina e la produzione di piccoli rimedi curativi per la farmacia in casa. In Trentino, tra degustazioni in vigna, aperitivi al tramonto, trekking enogastronomici guidati, tasting in musica e rilassanti pic nic tra i vigneti, tra Valsugana, Val di Cembra, Valle dei Laghi, Vallagarina e Lago di Garda, prosegue **"Gemme di gusto"**, la rassegna con cui la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino celebra la primavera (fino al 29 maggio).

E con la primavera anche in Friuli Venezia Giulia sono ripartite le passeggiate in mezzo alla natura alla ricerca delle erbe spontanee, dallo Sclopit al radic di mont, dai bruscardoli al tarassaco, senza dimenticare gli asparagi selvatici: dai monti alla laguna attraversando Carso, prati stabili, pianura e lungo i fiumi occasioni alternative per immergersi e conoscere il territorio, con la guida di PromoturismoFvg. E poiché 100 anni fa nasceva Pier Paolo Pasolini, scrittore, poeta, sceneggiatore e regista, intellettuale complesso che contribuì ad arricchire la cultura italiana, e friulana, del Novecento. Casarsa della Delizia, luogo d'origine della madre in cui Pasolini trascorse molte vacanze, e il Friuli Venezia Giulia, sempre presenti nei suoi ricordi, nel legame con la madre, nella lingua, assieme a **PromoTurismoFvg** e il Centro Studi PP Pasolini, rendono omaggio al grande intellettuale attraverso un percorso culturale di iniziative per tutto l'anno, con il fulcro proprio a Casarsa, in cui è sepolto e che ospita il Centro Studi. E che è anche il punto di partenza dell'itinerario e delle visite guidate messe a punto da PromoTurismoFvg, in collaborazione con le guide turistiche della Regione, **in questi luoghi di Pasolini a Casarsa**", ogni domenica e il 2 novembre, giorno della morte dello

scrittore.

Il vino italiano brinda anche alla Biennale di Venezia, la 59. Esposizione Internazionale d'Arte, aperta al pubblico fino al 27 novembre, con le bollicine ufficiali dell'Oltrepò Pavese, con il Blanc de Noir Brut BellusSi, con i bianchi altoatesini della Linea Lido 1932, dedicata alla Mostra Internazionale d'Arte Cinematografia di Venezia, e con i rossi di Belpoggio, la Tenuta a Montalcino della famiglia Martellozzo dove si producono Brunello e Rosso, tutti firmati [Bellussi](#), la cantina di Valdobbiadene da 15 anni fornitore ufficiale della Biennale. Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del quotidiano, tra forme e dettagli, attenzioni di design, tecniche di realizzazione, diverse tipologie e un materiale di elezione, il vetro, in un tributo ad un "piccolo" oggetto e alle sue tante, possibili e affascinanti declinazioni, è invece il protagonista delle **"Forme del bere"** alle quali [InGalleria/Punta Conterrie Art Gallery](#) a Murano dedica una mostra originale a cura di Elisa Testori (fino al 31 dicembre), con progetti di designer internazionali e di produttori italiani, muranesi ed europei che hanno saputo declinare al meglio design e sapienza nella sua realizzazione. A Venezia Mestre fino al 25 settembre è di scena invece la mostra **"Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050"**, a cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni, al "M9 - Museo del '900": un viaggio lungo ottant'anni nella gastronomia italiana, attraverso oggetti, immagini e attività esperienziali, che ha come obiettivo la narrazione della simbiotica relazione tra gli italiani e il cibo, una connessione radicalmente trasformatasi negli ultimi decenni che, nelle intenzioni dei curatori, disegna una traiettoria per indagare passato e presente e immaginare cosa può riservare il futuro. 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 Vetoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Ma **il Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg incontra anche l'arte**, a [Col Vetoraz](#) a Santo Stefano di Valdobbiadene, che, fino a settembre, diventa la casa delle sculturee lignee (in legno di Pino Cembro) dell'artista pordenonese Arianna Gasperina, in arte Arya, un'occasione in più per raggiungere il punto più alto tra le colline del Cartizze, e l'inizio di un percorso che vedrà la cantina ospitare ogni volta un artista diverso. Ritorna anche **"Chiarretto di Bardolino in Cantina"**, evento dedicato al celebre vino rosa del Lago di Garda veronese, da trascorrere nelle cantine che lo producono e la Strada del Vino Bardolino in collaborazione con il [Consorzio di Tutela del Chiarretto di Bardolino](#) e con il sostegno della Fondazione Bardolino Top, il 21 e 22 maggio, con cantine come Bergamini e Cà Bottura, Costadoro e Guerrieri Rizzardi, Monte del Frà e Monte Zovo, per citarne solo alcune. Intanto Masi ha lanciato invece il calendario 2022 della **"Masi Wine Experience"**, il progetto di ospitalità e cultura, che oggi conta ben

10 location aperte agli enoturisti in Italia e all'estero, dalla primavera fino alla vendemmia, a partire

dalle Possessioni Serego Alighieri, in Valpolicella, con una “Cena sotto le stelle” (29 luglio); tanti eventi anche alla Tenuta Canova, a Lazise sul Lago di Garda, con “Sparkling night” (15 giugno), un percorso di degustazione con focus sulle bollicine di Masi, il “Fresco di Masi” in abbinamento alla pizza (13 luglio), e un esclusivo “Masi White party” (31 agosto); da Canevel, nel cuore di Valdobbiadene, ci sarà “Canevel incontra l’arte del sushi” (26 giugno) nella rassegna “Conegliano Valdobbiadene Experience” promossa da La Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, e la “Festa della Vendemmia” (17 settembre). E tra gli eventi più prestigiosi, nei giorni scorsi, anche [“VinoVip Cortina 2022”](#), la biennale della rivista “Civiltà del bere” con il patrocinio del Comune di Cortina d’Ampezzo, ha annunciato il suo ritorno con le più importanti griffe del vino italiano che si danno appuntamento il 10 e 11 luglio nella “perla delle Dolomiti” Patrimonio Unesco, per incontrare stampa e professionisti del settore, ma anche i wine lovers, assaggiare i loro vini e riflettere sul futuro del vino. Ma si parlerà anche di cultura e mercati con tanti ospiti nella cornice della Alexander Girardi Hall, mentre il tradizionale talk show verterà sul tema delle “nuove competenze”, ovvero il patrimonio di conoscenze indispensabili a chi opera a livello professionale nel mondo del vino, sia nell’ambito della produzione sia per la comunicazione e i servizi, con tra i relatori Vinitaly, Foragri, Della Toffola e Vivai Cooperativi Rauscedo. Quindi, il Grand Tasting VinoVip Cortina 2022 nella Club House del Golf Club Cortina, ai piedi dei Monti Faloria e Cristallo, dove ogni cantina presenterà tre etichette d’alta gamma (tra classici e novità). Trentotto cantine sono le protagoniste del [“Wein Tour Cattolica”](#), dal 20 al 22 maggio a Cattolica, dedicato ai migliori vini e cantine dell’Emilia-Romagna, alla cultura e alla riscoperta delle eccellenze del territorio. E con le masterclass per wine lovers, sommelier e a chiunque si voglia avvicinare al mondo del vino dedicate ai bianchi e alle bollicine dell’Emilia Romagna, a partire da Rimini con la Rebola, fino al Bianco di Modigliana, passando per il Trebbiano, il Pagadebit e l’Albana, e condotte da Chiara Giovoni, ambasciatrice italiana dello Champagne, sommelier e wine writer per diverse testate giornalistiche (tra cui WineNews, ndr), Giorgio Melandri, giornalista e critico enogastronomico, vice presidente del Consorzio Modigliana, Stella dell’Appennino e produttore con la sua cantina Mutiliana, e il famoso sommelier Ais Bruno Piccioni. A Bologna torna [“Back to the Wine”](#), la rassegna dedicata agli artigiani del vino ed ai vini artigianali, il 22 e il 23 maggio, in una cornice tutta nuova, nello Spazio Bianco di DumboSpace, lo spazio di rigenerazione urbana, e dove protagonisti saranno 120 vigneron e 1.000 vini. **“Forni & Fornaie 2022”** è l’evento che il 21 e 22 maggio a Monghidoro, rivolto ad appassionati e professionisti del grano e del pane, rappresenta un’occasione di incontro e scambio per chi quotidianamente contribuisce alla filiera del grano, dalla coltivazione dei campi alla macinazione della granella, fino ad arrivare alla panificazione, lavoro artigiano tramandato nei secoli, tra laboratori e talk, ma anche concerti e momenti d’intrattenimento per celebrare insieme il valore che i grani alti hanno per la salute delle persone, l’ambiente e l’economia del territorio, grazie alla [Comunità Slow Food del Grano dell’Alto Appennino](#) tra Bologna e Firenze, fortemente voluta dal fornaio Matteo Calzolari. Spostandosi in Toscana, con la regia della testata “L’Acquabuona”, all’Hotel Una Esperienze Corsilia Lido a Lido di Camaiore, torna invece [“Vini d’Autore-Terre d’Italia”](#) con 80 vignaioli ed oltre

400 etichette tra bollicine, bianchi, rossi e rosati, il 22 e 23 maggio. Le cantine? Da Bulichella a Ca' dei Frati, dalla Cantina Produttori San Michele Appiano al Castello di Volpaia, da Cesani a Conte Vistarino, dalla Fattoria dei Barbi a Firriato, da Lis Neris a Nals Margreid, da Paltrinieri a Petrolo, da San Leonardo a Zorzettig, tra le altre. Il 22 maggio i **Marchesi Gondi aprono le porte della [Tenuta Bossi](#) tra i vigneti del Chianti Rufina nella "Giornata Nazionale Adsi - Cortili e Giardini Aperti"**, con la possibilità di visitare il Parco Monumentale, la cantina, il Museo di arte contadina e degustare vini, come il Chianti Rufina San Giuliano 2020 e tante altre novità. In presenza, torna finalmente, anche un evento storico come la **"[Mostra del Chianti](#)" n. 64**, dal 28 maggio al 5 giugno a Montespertoli, vetrina per le etichette delle 24 aziende protagoniste, con il "Convivium" cuore operativo e pulsante, e con la collaborazione del Consorzio Vino Chianti. Un'occasione, anche per la nascita dell'Associazione di Produttori vitivinicoli di Montespertoli con finalità di promozione della "Sottozona Montespertoli". In Chianti Classico, il 28 e 29 maggio torna **"[Radda nel Bicchiere](#)" n. 25** che rivedrà finalmente le degustazioni guidate dai produttori per le vie di Radda con 30 aziende e oltre 120 etichette in assaggio, e con "Radda Vintage" con le vecchie annate del territorio per una panoramica sulla capacità di invecchiamento dei vini raddesi, in collaborazione con i Vignaioli di Radda e il Consorzio Chianti Classico. Sempre in Chianti Classico **[Castello di Fonterutoli](#), di proprietà della famiglia Mazzei dal 1435, offre invece un'ampia gamma di "Wine&Food Experiences"**, tra wine tour e degustazioni esclusive per neofiti o per grandi appassionati, visite alla cantina d'autore firmata dall'architetto Agnese Mazzei e che fa parte del progetto Toscana Wine Architecture, tour in fuoristrada e in bici nelle strade bianche tra i vigneti, lezioni di cucina e visite ai borghi circostanti di Gaiole, Castellina, Radda e Greve e alle loro botteghe artigiane. Da **[Vallepiciola](#), invece, si va dal trekking tra i filari alla musica dal vivo, dalle cene vista vigneti alle degustazioni sotto le stelle di vini e prodotti del territorio del Gallo Nero**, fino al 31 agosto. E fino al 30 maggio, al **[Santa Chiara Lab a Siena](#)**, in collaborazione con la Fondazione Territoriale Brunello di Montalcino, prende il via un **"Percorso di formazione sulla sostenibilità: opportunità e strumenti per le imprese"**. Il tutto aspettando di rindossare le maglie di lana e tornare a salire in sella alle biciclette d'epoca, il 29 maggio sulle strade bianche tra i vigneti di Brunello, la Val d'Orcia e le Crete Senesi, per una nuova **"[Eroica Montalcino](#)"** animata dal "Festival Eroica" per il popolo sempre più grande dei cultori del genere.

Per premiare la capacità di narrare di tanti giornalisti che vi hanno trovato l'occasione per parlare di una terra bellissima come l'Abruzzo, patria del grande Montepulciano d'Abruzzo, ma anche di un vino rosa molto amato come il Cerasuolo d'Abruzzo, di un raffinato vino bianco come il Trebbiano d'Abruzzo, che quest'anno celebra i 50 anni della sua Denominazione, e di "piccole grandi", eccellenze come il Pecorino e la Passerina, il Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo ha lanciato l'edizione n. 6, del **[Premio giornalistico internazionale "Words of Wine - Parole di vino"](#)**, per il quale è possibile inviare le candidature entro il 31 maggio, (e l'8 giugno sarà di scena la cerimonia di premiazione). A

ma l'appuntamento è **[al Wine Bar della storica enoteca Trimani](#)** per "Introduzione al

vino”, calendario di incontri dedicati a chi vuole saperne di più per scegliere con precisione i vini giusti in occasione guidati dai Trimani e senza tralasciare la tavola con gli abbinamenti di Carla Trimani (fino al 7 giugno). Da [Eataly Roma](#) c'è invece la “Festa dell'Amatriciana”, dal 20 al 22 maggio, dedicata ad uno dei piatti più iconici e amati della cucina romana, tra ricette classiche e proposte speciali. Anche il [Consorzio Vini Valpolicella](#) arriva a Roma per “Amarone in Capitale”, il 22 e 23 maggio nell'iconica terrazza dell'Hotel Hassler in cima alla scalinata di Piazza Trinità dei Monti con vista sulla Città Eterna, evento esclusivo che porta i due vini principali della Denominazione veneta - l'Amarone e il Valpolicella Superiore - nel cuore della “dolce vita” (evento riservato, su invito), con la presentazione del rinnovo del protocollo di intesa contro le contraffazioni tra il Consorzio e l'Icqr, con il Capo dipartimento dell'Ispettorato Felice Assenza, e il presidente del Consorzio Christian Marchesini, e un walk around tasting nel ristorante stellato Imàgo con aperitivo musicale al tramonto nella Terrazza panoramica Penthouse Suite. Ma ci sarà anche una sessione “Valpolicella Superiore: l'esaltazione del terroir” guidata dal giornalista Alessandro Brizi che condurrà anche il tasting-racconto dell'Amarone attraverso le sue vallate. Si resta a Roma il 23 maggio con il [Consorzio della Cipolla Bianca Margherita Igp](#) e il Consorzio del Pecorino Romano Dop, in collaborazione con Origin Italia, per un incontro-degustazione all'Orecchietteria Banfi con l'attore Lino Banfi, i presidenti dei Consorzi e Mauro Rosati, direttore di Origin Italia (su invito).

E aspettando il ritorno dal 3 al 6 luglio a Napoli delle “Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana”, [l'Avpn-Associazione Verace Pizza Napoletana](#) ha lanciato le selezioni a Los Angeles, San Paolo, Granada, Poznan, Gifu, Parigi, Atlanta, Istanbul, Il Cairo e Londra, oltre che a Milano, e non solo. Ma c'è anche il “[DMed - Salone della Dieta Mediterranea](#)”, in programma dal 26 al 29 maggio nel polo fieristico dell'Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum, per diffondere il patrimonio Dieta Mediterranea come stile di vita e di sviluppo territoriale sano e sostenibile, creando consapevolezza negli operatori del settore, dando risalto ai numerosi attori del mondo scientifico, istituzionale e privato che da anni si adoperano per la sua tutela e valorizzazione abbracciando ogni aspetto, dalla dimensione culturale alla valorizzazione delle filiere che attraverso le pratiche agricole virtuose e la tutela delle biodiversità autoctone rappresentano in modo concreto alcuni dei pilastri fondamentali dello stile di vita “Dieta Mediterranea”. Intanto, sono tornati i **pic-nic gourmet in vigna di [Feudi di San Gregorio](#)** a cura del Ristorante Marennà della cantina e con le etichette della griffe. E da giugno, l'anfiteatro ospiterà infatti il “Darjeeling bar”, un angolo wine&coctail aperto tutte le sere dal giovedì alla domenica, roponendo aperitivi d'ispirazione esotica, da accompagnare alle bollicine del Dubl o alla freschezza del Visione rosato, e aspettando l'installazione in autunno della nuova opera dell'artista Pietro Ruffo, che si unirà alle opere già presenti e che darà vita alla nuova etichetta d'artista in edizione limitata. Nella cantina bolgherese del Gruppo Tenute Capaldo, [Campo alle Comete](#), sempre a partire da giugno, c'è invece “**Wine & Music in a Magic Garden**”, tra aperitivi, degustazioni, visite in cantina e musica dal vivo alla luce del tramonto. Con 7.376 vini internazionali in concorso da 40 Paesi, **sono la Calabria e Rende, in particolare, ad ospitare il “[Concours Mondial de Bruxelles](#)”,** fino al 22

maggio, con oltre 300 professionisti degustatori provenienti da 45 Nazioni che, suddivisi in commissioni, stanno le migliaia di campioni internazionali. E alle “origini del vino”, è il tema conduttore scelto dalla Regione Calabria che accompagna i degustatori alla scoperta del territorio, ma anche il fil rouge attraverso il quale si snodano tutta una serie di iniziative collaterali per i wine lovers. Infine, il 23 maggio 2022 tornano i **“Festival Franciacorta Itineranti” con una tappa a Palermo**, nella magica cornice di Villa Alliata Cardillo, con un grande banco d’assaggio con i Franciacorta di 30 cantine - da Antica Fratta a Barone Pizzini, da Bellavista a Guido Berlucchi, da Bersi Serlini al Castello Di Gussago La Santissima, da Contadi Castaldi a Corte Aura, da Derbusco Cives a Faccoli Lorenzo, da Ferghettina a La Montina, da Lantieri De Paratico a Marchesi Antinori Tenuta Montenisa, da Monte Rossa a Quadra, da Ricci Curbastro a Villa Franciacorta, per citarne solo alcune – e seminari di approfondimento condotti dal giornalista e sommelier Nino Aiello, accompagnato da Maria Antonietta Pioppo, giornalista e Wine Master Sommelier, su “Franciacorta Satèn: diverse interpretazioni della tipologia unica prodotta in Franciacorta” e “Degustazione alla scoperta delle diverse tipologie di Franciacorta”.

Il tutto aspettando, la prima edizione del **“World Aperitivo Day”** (26 maggio), la Giornata mondiale dedicata a uno dei più antichi e iconici rituali dell’italianità rivolta, da un’idea di Mww Group guidata da Federico Gordini, a tutti i consumatori e attori del mondo della somministrazione e legata ai valori fondanti del “Manifesto dell’Aperitivo”, un decalogo pensato e sottoscritto per l’occasione insieme alle Istituzioni, al centro di un evento fisico e sui canali social, attraverso i quali, usando l’hashtag #WorldAperitivoDay, il pubblico è invitato a raccontare la propria interpretazione dell’aperitivo ideale, realizzato secondo i principi del Manifesto. E mentre **il Garda Doc con Maia Wine, fino al 28 maggio, è protagonista al Festival di Cannes**, nell’esclusivo Padiglione Italiano e nell’American Pavillon, brindisi made in Italy per vip e personaggi del grande cinema.

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](https://www.facebook.com/winenewsit)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2022





Sei qui: ▶ Home > Eventi > [Due giorni alla scoperta del vino artigianale al "Back To The Wine"](#)

Due Giorni Alla Scoperta Del Vino Artigianale Al "Back To The Wine"

Eventi Primo piano by [Maurizio Ranucci](#) - 15 maggio 2022 0



Bologna – Dopo due anni, ritorna uno degli eventi tra i più interessanti o che si svolgono in Regione è “**Back To The Wine**”, **dal 22 al 23 maggio a Bologna**. La manifestazione si svolge nello Spazio Bianco di DumboSpace, lo spazio di rigenerazione urbana a poca distanza dal centro che dalla stazione. Immutata la filosofia con cui è nato l'evento, i viticoltori devono essere artigianali con tiratura limitata (tra i 15 e 20 mila bottiglie annue).



che prestano grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro fune riduce al minimo l'intervento in cantina, accompagnando l'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia. Al timone di Back to the Wine c'è come sempre Andrea Marchetti, ideatore anche della manifestazione Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a Blu Nautilus.



Andrea Marchetti

I produttori presenti sono 120 con i loro banchi di assaggio, e durante i due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche scoprire i loro valori, le loro tecniche, le loro storie, e acquistare direttamente da loro. Come in passato, ci saranno anche alcune proposte food, sempre con le stesse caratteristiche: artigianalità, piccole produzioni, qualità. Info Back to the Wine.

Informazioni

Domenica 22- lunedì 23 maggio 2022. DumB0 Space – area Spazio Bianco, Bologna (via Casarini 19). Orario: Domenica 22 maggio dalle ore 11 alle ore 19; Lunedì 23 maggio dalle ore 10 alle ore 18. Vendita solo on line collegandosi al sito <https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti>. **Attenzione!** Quest'anno la biglietteria è solo online! Se hai difficoltà contatta **DIY Ticket call center 06-0406 (anche whatsapp)** che ti guiderà nell'acquisto del tuo biglietto d'ingresso. Domenica 30 euro, Lunedì 25 euro; Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini. Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito <https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti>:



Share on Facebook



Share on Twitter



Share on LinkedIn



Maurizio Ranucci

direttore responsabile

< [Previous article](#)

Le "Stagioni della Vigna". Partiti con il primo click, a breve la prossima data

[Next article](#) >

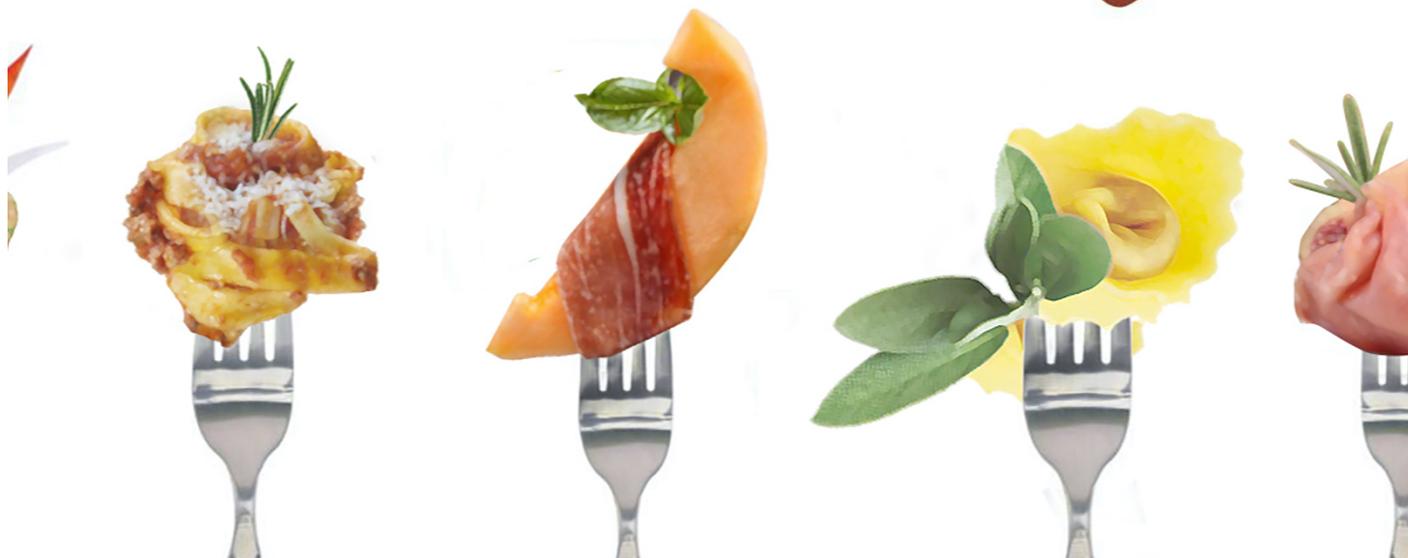
"Wein Tour Cattolica", dal 20 al 22 maggio la sesta edizione con 38 cantine

TRANSLATE:

SPONSOR

DEGUSTAZIONI "AD ARTE" in Bassa Romagna

Chiacchiere di gusto



NEWS



Sandro Sartor, Presidente e AD Ruffino, eletto vice presidente di UIV



L' ACETAIA GIUSTI SEGNA +35 RISPETTO AL 2020



Successo di visitatori al "Chianti & Rosso Morellino"

EVENTI



“Wein Tour Cattolica”, dal 20 al 22 maggio la sesta edizione con 38 cantine



Due giorni alla scoperta del vino artigianale al “Back To The Wine”



Le “Stagioni della Vigna”. Partiti con il primo click, a breve la prossima data

RICEVI LA NOSTRA NEWSLETTER

inserisci la tua email per ricevere la nostra Newsletter

Iscriviti alla nostra Newsletter

© 2022 Gustando - direttore responsabile Maurizio Ranucci - reg. Trib: Forlì n. 111 del 01/01/01

Powered by WordPress | Theme: AccessPress Mag

[Chi siamo](#) [Redazione](#) [Contatti](#)



Musica Bologna Martedì 17 maggio 2022

Dumbo Summertime 2022: musica dal vivo, street food e dj set

A Dumbo – l'ex scalo merci Ravone di Bologna (via Camillo Casarini 19) di proprietà di FS Sistemi Urbani (Gruppo FS Italiane) e gestito dalla società Open Event formata da Eventeria e Open Group – ci aspetta **un'estate di musica dal vivo, dj set, arte, festival, teatro per bambini e street food gourmet**. Attesi nella



Baia, la grande piazza coperta di DumBO dotata di una tettoia a proteggere dal sole e dalla pioggia, una selezione di artisti della scena pop, hip hop, rock, jazz, indie ed elettronica. **La programmazione, che si fermerà solo dal 30 luglio al 21 agosto**, prevede fino a ottobre l'apertura tutte le sere, a partire dalle ore 19, a eccezione del lunedì. L'ingresso è gratuito, esclusi i festival e gli appuntamenti speciali.

«Quest'anno abbiamo fatto un ulteriore passo in avanti per quanto riguarda **la qualità e l'ampiezza della nostra proposta** – dice il curatore della rassegna, **Marco Ligurgo** –. Ci siamo riusciti sia alzando il nostro investimento e il tiro degli ospiti sia ampliando le collaborazioni con le crew cittadine, aggiungendone di nuove a quelle con cui collaboriamo da tempo. Il risultato è un palinsesto artistico vario, con nomi di spicco e sempre con un occhio di riguardo verso la ricerca musicale e la valorizzazione degli artisti del territorio».

Nel corso dell'estate, la programmazione propone ogni sera appuntamenti diversi. I martedì (17 e 31 maggio; 14 e 28 giugno; 12 e 26 luglio) saranno curati dalle **Strulle**, le iconiche party girl della scena LGBTQIA+ internazionale, che porteranno alla Baia i "Queendom Pride Tuesdays": le prime due ospiti saranno Luquisha Lubamba e Antichristina.

Come lo scorso anno, il **mercoledì** (18 maggio; 1, 15 e 29 giugno; 13 e 27 luglio) è affidato alla crew Flexin, con selezione musicale hip-hop, trap, drill, grime, jerseyclub e ghettohouse. Fanno eccezione i mercoledì 25 maggio, 6 e 20 luglio, quando ci saranno i concerti dal vivo, i dj set e le proiezioni a cura di Tank – Serbatoio Culturale: sempre firmate Tank le domeniche del 29 maggio e del 5 giugno.

Giovedì a DumBO, musica dal vivo, karaoke e dj set per Volare – Una festa italiana, il party dedicato 100% alla musica italiana, dal twist alla trap, dalla

Il venerdì ritorna la collaborazione con l'associazione **Shape e le sue serate RoBOt Lab** di avvicinamento al prossimo RoBOt Festival, con live e dj set di artisti della scena elettronica nazionale e internazionale. In più, venerdì 27 maggio, al Binario Centrale di DumBO, "Robot Night" con il live audio-video in esclusiva nazionale del producer Nicola Cruz. Di venerdì alla Baia anche alcune degli appuntamenti musicali curati da Private Eye.

Musica live il sabato con i concerti della rassegna prodotta interamente da DumBO: il 21 maggio suoneranno i Westfalia, la band reduce da X Factor che presenterà il disco nuovo; il 4 giugno Ditonellapiaga, artista in gara all'ultimo Festival di Sanremo; il 9 luglio torna Joan Thiele; il 16 luglio Naip; il 23 luglio Ginevra. Altri ospiti saranno annunciati nel corso dell'estate.

Novità di quest'anno, la mattina e il pomeriggio di ogni domenica saranno dedicati alle famiglie, con i laboratori, gli spettacoli e le letture per bambini dai 3 ai 10 anni a cura di Fantateatro, mentre per gli appassionati di vinili, artigianato e prodotti hand made ci saranno gli stand di Station Market. La sera della domenica, invece, oltre ai già citati appuntamenti di Tank, ci sarà "Bop till you drop!", la rassegna di cultura anni '50 e '60 con mercatino, esposizione di auto e moto americane, live e dj set, organizzata da Nero Factory il 22 maggio, il 12 giugno e il 3 luglio.

A DumBO spazio anche ai grandi concerti, con il ritorno, nell'arena da 3.000 posti, di **Nova**, la rassegna musicale proposta da Estragon Club, Covo Club, DumBO, RoBOt Festival e TPO: attesi i **Dinosaur Jr** (mercoledì 8 giugno), **Thurston Moore Group** con i **King Hannah** (sabato 11 giugno), i **Nu Genea** con Seun Kuti & Egypt 80 (giovedì 16 giugno), **Franco126** (venerdì 17 giugno) e **Margherita Vicario** (sabato 18 giugno). In programma martedì 14 giugno anche l'unica data emiliana dell'astro nascente della comicità social, Pierluca Mariti. Tutte le informazioni su <https://novabologna.it>.

Tra gli eventi speciali che saranno ospitati a DumBO, domenica 22 e lunedì 23 maggio allo Spazio Bianco ci sarà la fiera e mercato dei vini artigianali "**Back to the wine**": 120 vignaioli artigianali da tutta Italia, con 1.000 etichette in degustazione. Informazioni e biglietti su www.backtothewine.com.

Per accedere a DumBO è obbligatorio registrarsi gratuitamente sulla piattaforma Eventbrite (<https://bit.ly/DumBOSummertime2022>), selezionando la data esatta in cui si vuole partecipare alla rassegna.

Street food, bar e sport

Per tutta la durata di Summertime, dalle ore 19 a DumBO si potrà gustare lo **street food gourmet di Tavola della Signoria**: nel menù, empanadas, hamburger, pinsa romana, fritti e arrosticini. Dei due bar si occuperà invece Signature, con birre, cocktail e vino di qualità.

A DumBO, ci si potrà inoltre sfidare 3 contro 3 a basket nel playground aperto a tutti, realizzato con un intervento artistico di Truly Design Studio in collaborazione con Not in My House.

Spazi gratuiti per workshop, attività all'aria aperta e performance artistiche

DumBO chiama a raccolta associazioni, artigiani, artisti, startup e imprese culturali del territorio. mettendo a loro disposizione spazi gratuiti all'aperto in

artigianali, produttivi, commerciali e per la cura degli spazi verdi. Già confermati per le prossime settimane un laboratorio di canto e uno di fumetti, un corso sulla letteratura emiliana e una serie di talk sull'arte al femminile. Per avere ulteriori informazioni e fare richiesta di uno spazio, scrivere a anita.guerra@dumbospace.it.

Potrebbe interessarti anche:

- ▶ [Tocca a noi: le foto del concerto per la pace a Bologna](#)
- ▶ [Tocca a noi, il concertone in piazza Maggiore. Programma, biglietti e come partecipare](#)
- ▶ [Concertone per la Pace in Ucraina a Bologna il 5 aprile. Ecco chi canta, ospiti e programma](#)
- ▶ [Bologna Festival 2022: il programma completo](#)
- ▶ [Gianni Morandi torna sul palco del Teatro Duse di Bologna](#)



Scopri [cosa fare oggi a Bologna](#) consultando la nostra agenda eventi.

Hai programmi per il fine settimana? Scopri gli [eventi del weekend](#).

Mentelocale Web Srl - Piazza della Vittoria 6/6 - Genova
Testata giornalistica registrata al Tribunale di Genova nr. 16/2005
Iscrizione al Registro delle Imprese di Genova n.02437210996 - R.E.A. di Genova: 486190 - Codice Fiscale / P.Iva 02437210996
Copyright © 2022 (V3) - Tutti i diritti riservati

[Informativa Privacy](#) [Informativa Cookies](#) [Lavora con noi](#) [Pubblicità sul sito](#)

Mentelocale.it è presente nelle seguenti città:

Agrigento, Alessandria, Aosta, Arezzo, Asti, Belluno, Bergamo, Biella, Bologna, Bolzano, Brescia, Cagliari, Caltanissetta, Catania, Como, Cremona, Cuneo, Enna, Ferrara, Firenze, Forlì - Cesena, Frosinone, Genova, Grosseto, Imperia, La Spezia, Latina, Lecco, Livorno, Lodi, Lucca, Mantova, Massa - Carrara, Messina, Milano, Modena, Monza Brianza, Napoli, Novara, Nuoro, Oristano, Padova, Palermo, Parma, Pavia, Piacenza, Pisa, Pistoia, Prato, Ragusa, Ravenna, Reggio Emilia, Rieti, Rimini, Roma, Rovigo, Sassari, Savona, Siena, Siracusa, Sondrio, Sud Sardegna, Torino, Trapani, Trento, Treviso, Varese, Venezia, Verbania - Cusio - Ossola, Vercelli, Verona, Vicenza, Viterbo

e si occupa delle seguenti tematiche:

Concerti e Nightlife, Teatro e Spettacoli, Ristoranti e Sagre, Mostre e Musei, Bambini e Famiglia, Shopping e Moda, Cinema e TV, Itinerari e Visite, Sport e Fitness, Libri e Incontri, Benessere e Salute, Viaggi e Vacanze, Attualità e Tendenze



Vuoi accedere a questo ed altri contenuti riservati?
Accedi se sei abbonato o fai click qui per richiedere il servizio

Home ► Fiere

Ritorna Back To The Wine

Alla scoperta del vino artigianale il 22 e 23 maggio a Bologna



A due anni e mezzo dalla precedente edizione, torna Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. L'appuntamento è per il 22 e il 23 maggio a Bologna nello Spazio Bianco di rigenerazione urbana di DumboSpace, a poca distanza sia dal centro che dalla stazione centrale. Protagonisti assoluti sono i vini artigianali con 'tiratura limitata' (quasi...

hef - 24100

Bologna, BO, Italia, 30/03/2022 14:20
EFA News - European Food Agency

Simili



FIERE [Beer&Food Attraction: appuntamento al 2023](#)

Successo per le manifestazioni concluse oggi alla Fiera di Rimini

Bilancio positivo per le tre manifestazioni concluse oggi alla Fiera di Rimini, organizzate da Italian Exhibition Group e dedicate all'eating OUT, punto di riferimento per l'intera filiera: la 7ª Beer... [continua](#)

FIERE [Agriumbria: partecipa anche Agenzia delle Dogane](#)

Mostra nazionale dell'agricoltura, zootecnia e alimentazione dal 1 al 3 aprile a Bastia Umbra

Sarà inaugurata venerdì prossimo, 1° aprile 2022, la 53ma edizione della mostra nazionale dell'agricoltura, zootecnia e alimentazione "Agriumbria" che si svolgerà al centro fiere di Bastia Umbra, in provin... [continua](#)



FIERE [A Macfrut 2022, il forum Fippo](#)

I massimi esperti mondiali di piante officinali in fiera dal 4 al 6 maggio nel salone Spices&Herbs Global Expo

I massimi esperti internazionali di piante officinali si ritrovano a Macfrut. L'occasione è la decima edizione del forum biennale della Fippo (Federazione italiana produttori piante officinali), per la... [continua](#)

Dal 1996 il portale dedicato agli amanti del tempo libero, della vacanza in libertà e al mondo del camper



VIAGGIARE
e Italia
ONE STOP CONFIDED



Turismo
Itinerante



TURISMO ▾

CARAVANNING ▾

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▾

IN VIAGGIO ▾

FORUM

CONVENZIONI ▾

CONTATTI ▾



Home > News > Turismo

Gli eventi da non perdere nel fine settimana 20-21-22 maggio

– 13 Maggio 2022 in Turismo

0



0 SHARES
70 VIEWS

Share on Facebook

Share on Twitter



TURISMO ▾

CARAVANNING ▾

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▾

IN VIAGGIO ▾

FORUM

CONVENZIONI ▾

CONTATTI ▾



Abbiamo selezionato per voi i migliori eventi in giro per l'Italia nel weekend **13-14-15 maggio!** Turismo Itinerante vi invita a contattare direttamente gli organizzatori degli eventi, per prenotare comodamente il vostro posto.

Da sabato 14 a domenica 22 maggio tante iniziative per la Settimana della bicicletta

La Settimana della bicicletta lungo le Vie d'acqua è un'interessante opportunità per salire in sella e partecipare a una delle molte escursioni in bicicletta lungo l'argine di un fiume o di un canale, in riva a un lago, o in prossimità di qualche altra infrastruttura idrica, con la possibilità di visite anche a opere idrauliche (centrali, idrovore, ponti canali, dighe di presa, ecc.) solitamente interdette all'accesso pubblico.

Le ciclabili e gli itinerari lungo fiumi e canali sono luoghi ideali per chi va in bicicletta, grazie all'andamento pianeggiante dei percorsi che, spesso, attraversano territori incontaminati e naturalmente connessi fra di loro. Anche EuroVelo, la rete degli itinerari ciclabili europei a lunga percorrenza, è costruita sull'intreccio di grandi fiumi come il Reno, la Loira o il Danubio, dei loro affluenti e dei canali di servizio.



TURISMO ▾

CARAVANNING ▾

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▾



IN VIAGGIO ▾

FORUM

CONVENZIONI ▾

CONTATTI ▾

Il 20 e 21 maggio torna ai giardini delle prestigiose dimore del Borgo Antico di Bornato (BS) arriva Franciacorta in Fiore

Fervono i preparativi per la XXIII edizione di Franciacorta in fiore, la rassegna di fiori e piante che torna nei giardini delle prestigiose dimore del Borgo Antico di Bornato (BS) il 20, 21 e 22 maggio.

Dal 20 al 22 maggio 2022 il Borgo antico di Bornato ospiterà le installazioni florovivaistiche di numerosi espositori selezionati: opere botaniche di grande pregio in cui le architetture antiche si fondono a incantevoli composizioni floreali e arboree.

Nata nel 1999 come rassegna itinerante con l'intento di far conoscere il suo territorio attraverso fiori e piante, Franciacorta in Fiore è un'esperienza di qualità, ricca di storia e molto legata alle tradizioni e al territorio.

Il tema di questa edizione è, non a caso, "Zolle, Bolle e Corolle", un riferimento giocoso alla terra dei produttori florovivaisti, ai vini Franciacorta e ai fiori edibili proposti nei piatti dagli Chef dei ristoranti franciacortini.



**Franciacorta
in fiore**

XXIII edizione
Zolle, Bolle e Corolle
Borgo antico di **Bornato (BS)**
20·21·22 maggio 2022

Chiaretto di Bardolino in Cantina: un weekend in rosa sul lago di Garda

[TURISMO](#) ▼

[CARAVANNING](#) ▼

[DIARI DI VIAGGIO](#)

[AREE DI SOSTA](#) ▼



[IN VIAGGIO](#) ▼

[FORUM](#)

[CONVENZIONI](#) ▼

[CONTATTI](#) ▼

cantine che lo producono. La manifestazione, organizzata dalla Strada del Vino Bardolino in collaborazione con il Consorzio di tutela del Chiaretto di Bardolino e con il sostegno della Fondazione Bardolino Top, si svolgerà nelle giornate di sabato 21 e domenica 22 maggio. Una ventina le aziende che hanno aderito all'iniziativa, con tante proposte diverse: dalla degustazione guidata alle passeggiate in vigneto, dalla visita in cantina alla musica live. Le realtà aderenti racconteranno la storia e le particolarità del territorio attraverso interessanti percorsi enogastronomici in cui il protagonista assoluto sarà il Chiaretto di Bardolino, sapientemente abbinato a deliziosi spuntini tipici. La manifestazione si inserisce nel programma delle iniziative collaterali al Palio del Chiaretto, evento organizzato dalla Fondazione Bardolino Top in programma il 27, 28 e 29 maggio a Bardolino.



Domenica 22 maggio in Liguria torna la Festa della Focaccia di Recco

Il Consorzio della Focaccia di Recco, con i suoi consorziati direttamente coinvolti, i panifici Tossini, Moltedo 1874 e Moltedo G.B. ed il Comune di Recco organizzano la Festa della Focaccia di Recco nella sua data originale, la quarta domenica mese di maggio, ovvero il 22 maggio 2022.

Dopo due anni di stop dovuto alla devastante pandemia, anche a Recco, riviera ligure di levante, prevale il desiderio, ormai condiviso da tutti, di porre fine alle rinunce e tornare alle normali abitudini di vita. La Festa della Focaccia di Recco è un evento che nelle ultime edizioni ha portato in Città decine di migliaia di ospiti provenienti da molte regioni d'Italia con decine e decine di pulman, molti dei quali ormai consueti.

TURISMO ▼

CARAVANNING ▼

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▼



IN VIAGGIO ▼

FORUM

CONVENZIONI ▼

CONTATTI ▼

la festa della focaccia di Recco

domenica 22 maggio

2022

DISTRIBUZIONI GRATUITE DEL MATTINO

FOCACCIA DEL MATTINO "con e senza" cipolle:

dalle ore 10.00 alle 11.30 in piazza Nicoloso
Panificio **MOLTEDO G.B.**, via Assereto

dalle ore 10.00 alle 11.00 in piazza Nicoloso
Panificio gastronomia **TOSSINI**, via Assereto

dalle ore 10.30 alle 12.00 in via XX Settembre
Panificio **MOLTEDO 1874**, via XX Settembre

dalle 11.00 alle 12.00 in piazza Nicoloso
Panificio gastronomia **TOSSINI**, via Roma

DISTRIBUZIONI GRATUITE DEL POMERIGGIO

FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO I.G.P.

dalle ore 14.00 alle 15.30 in piazza Nicoloso
Panificio **MOLTEDO G.B.**, via Assereto

dalle ore 14.30 alle 16.00 in piazza Nicoloso
Panificio gastronomia **TOSSINI**, via Assereto

dalle ore 15.30 alle 17.30 in via Vittorio Veneto
CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO

dalle 16.00 alle 17.30 in piazza Nicoloso
Panificio gastronomia **TOSSINI**, via Roma

dalle ore 16.00 alle 17.30 in via XX Settembre
Panificio **MOLTEDO 1874**, via XX Settembre

www.focacciadirecco.it

TURISMO ▾

CARAVANNING ▾

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▾

IN VIAGGIO ▾

FORUM

CONVENZIONI ▾

CONTATTI ▾



Dal 20 al 22 maggio a Modena torna il Festival del Gioco, per tutti

E' la più importante manifestazione italiana dedicata ai giochi "analogici" – da tavolo, di ruolo, di miniature, dal vivo, di carte, per gli appassionati come per famiglie – che hanno visto vendite in crescita del 30% negli ultimi due anni. Play – Festival del Gioco coniuga il gioco giocato con la riflessione culturale e ospita enti prestigiosi che hanno scelto il medium ludico per divulgare conoscenza: dall'Istituto Nazionale di Astrofisica a quello di Fisica Nucleare, dall'Istituto di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale fino all'Associazione Italiana di Public History. 20mila metri quadrati con oltre 150 espositori e altrettante novità editoriali, 2.500 tavoli di giochi allestiti contemporaneamente (anche per i più piccoli), più di 300 eventi in programma con grandi ospiti come Volko Ruhnke, analista della CIA e autore di wargame. L'appuntamento con Play è dal 20 al 22 maggio a ModenaFiere, obiettivo: far conoscere a tutti la potenza educativa del gioco

la città di Modena da oltre un decennio dedica l'intero quartiere fieristico, Play – Festival del Gioco, che torna dal 20 al 22 maggio a ModenaFiere: circa 18mila metri quadrati di padiglioni, ai quali si somma l'area esterna coperta per circa 5mila metri quadrati da tensostrutture, più di 150 espositori, sessanta associazioni coinvolte, una cinquantina di ospiti tra cui star internazionali del gioco da tavolo, 2.500 tavoli pronti per giocare, 7.000 sedie, migliaia di titoli tra grandi classici, ultime novità e anteprime mondiali, incontri e convegni sul ruolo fondamentale del gioco nella nostra vita.



[TURISMO](#) ▼

[CARAVANNING](#) ▼

[DIARI DI VIAGGIO](#)

[AREE DI SOSTA](#) ▼



[IN VIAGGIO](#) ▼

[FORUM](#)

[CONVENZIONI](#) ▼

[CONTATTI](#) ▼

A due anni e mezzo dalla precedente edizione, torna Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione.

L'appuntamento è per il 22 e il 23 maggio, in una cornice tutta nuova: Back to the Wine 2022, infatti, si trasferisce a Bologna nello Spazio Bianco di DumboSpace, lo spazio di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla Stazione centrale.

Immutata, invece, la filosofia della rassegna: protagonisti assoluti sono i vini artigianali con 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue prodotte), e prodotti prestando grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Al timone di Back to the Wine c'è come sempre Andrea Marchetti, ideatore anche della manifestazione Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a Blu Nautilus.



A Spoleto dal 16 al 22 maggio International Dance Competition

L'International Dance Competition torna a Spoleto per la sua trentesima edizione dal 16 al 22 maggio 2022. Un traguardo importante per uno dei concorsi di danza più longevi in assoluto che, nel corso degli anni, ha saputo consolidare la sua fama in Italia e nel mondo.

La manifestazione, patrocinata dal Comune di Spoleto, coinvolgerà la città intera poiché ospiterà partecipanti, accompagnatori e famiglie in diverse strutture ricettive del territorio per

TURISMO ▼

CARAVANNING ▼

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▼

IN VIAGGIO ▼

FORUM

CONVENZIONI ▼

CONTATTI ▼



altri vincitori di edizioni passate si esibiranno sul prestigioso palco del Festival di Nervi.

30th edition
International Competition DANCE

Grand Prix
FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI SPOLETO

Spoletto
Teatro G.C. Menotti
16-22 Maggio
2022

Organizzazione
EventArt
General Manager
Paolo Boncompagni
Artistic Director
Irina Kashkova

TURISMO ▾ CARAVANNING ▾ DIARI DI VIAGGIO AREE DI SOSTA ▾

IN VIAGGIO ▾ FORUM CONVENZIONI ▾ CONTATTI ▾

Boncompagni Photo



Dal 12 al 22 maggio al Lazzaretto di Cagliari va in scena "La Grande Guerra degli Orsetti Gommosi"

"Sembrava impossibile e utopica l'impresa di trasformare delle semplici caramelle in eroi tragici, ma era importante che fossero proprio loro i protagonisti di questa nuova piccola Iliade": dal 12 al 22 maggio al Lazzaretto di Cagliari va in scena "La Grande Guerra degli Orsetti Gommosi", tragedia epica da tavolo per adulti a cura della Compagnia Batisfera, con gli attori Valentina Fadda e Leonardo Tomasi, la regia e drammaturgia di Angelo Trofa, le musiche di Chiara Effe e la voce fuori campo dell'attore Tino Petilli.

Diciotto appuntamenti disseminati in dieci giorni, un massimo di venticinque partecipanti per ogni replica e duemila orsetti gommosi (circa dieci chili): sono queste le coordinate di quella che si configura come una piccola grande opera epica contemporanea messa in scena dalla compagnia cagliaritana, che ha bagnato il suo debutto nel 2019 al Festival Strabismi di Cannara e nel 2020 ha ricevuto l'importante invito per il festival "In Scena!" di New York.

TURISMO ▼

CARAVANNING ▼

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▼



IN VIAGGIO ▼

FORUM

CONVENZIONI ▼

CONTATTI ▼



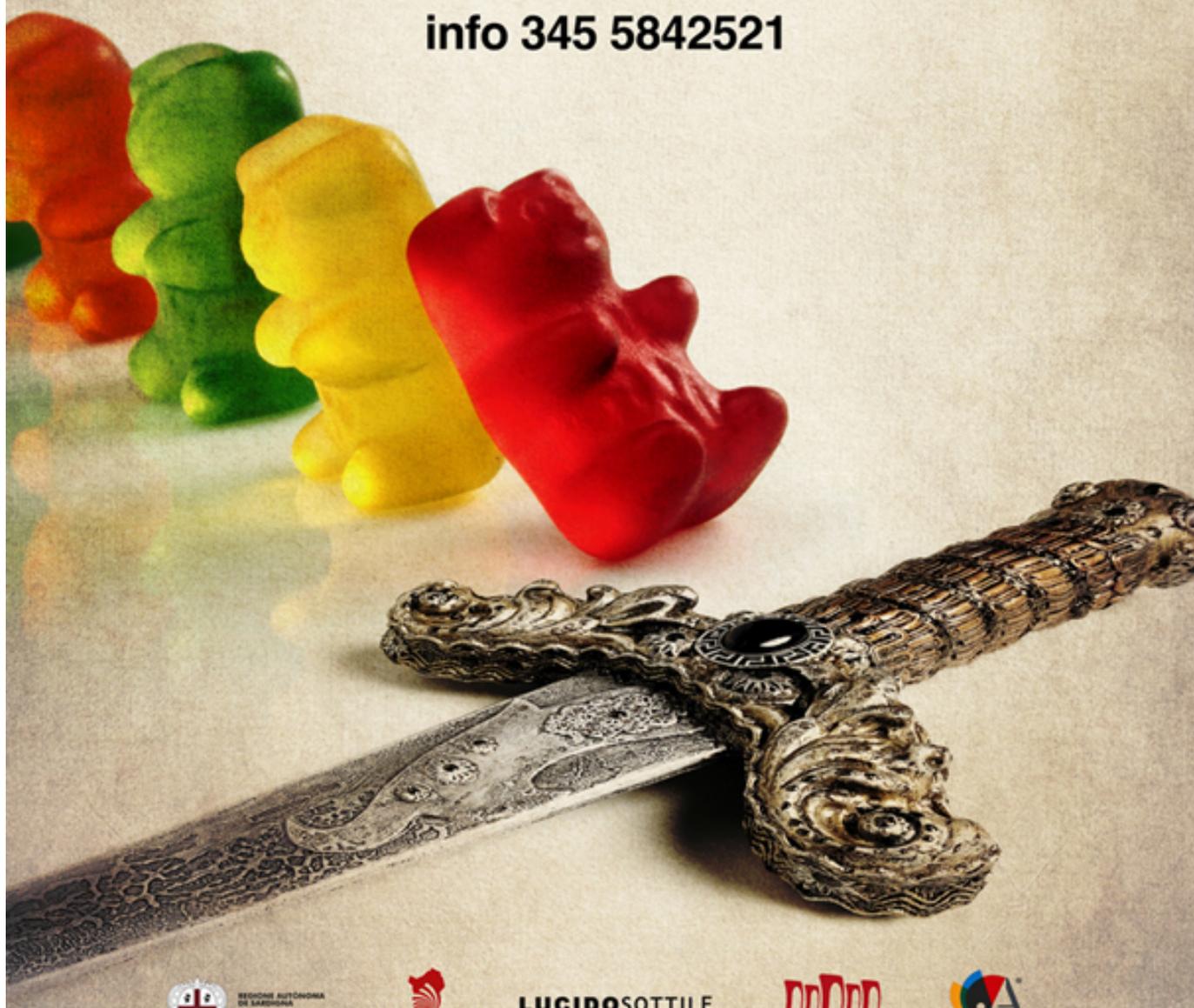
LA GRANDE GUERRA DEGLI ORSETTI GOMMOSI

dal 12 al 22 maggio

LAZZARETTO DI CAGLIARI

www.batisfera.com

info 345 5842521



TURISMO ▾



REGIONE AUTONOMA
DI SARDEGNA

CARAVANNING ▾



LUCIDOSOTTILE

DIARI DI VIAGGIO



AREE DI SOSTA ▾



IN VIAGGIO ▾

FORUM

CONVENZIONI ▾

CONTATTI ▾



Il Palazzo Reale di Napoli ospita la Mostra su Don Chisciotte, i cartoni e gli arazzi della manifattura napoletana

Il Palazzo Reale di Napoli presenta la mostra “Don Chisciotte tra Napoli, Caserta e il Quirinale: i cartoni e gli arazzi” che intende ricostruire la storia della serie di arazzi con Storie di Don Chisciotte eseguiti dalla manifattura napoletana tra il 1757 e il 1779.

La mostra, curata da Mario Epifani, direttore di Palazzo Reale, e da Encarnación Sánchez García, professoressa di Storia della letteratura spagnola all'Università degli Studi di Napoli “L'Orientale”, seguirà il racconto di Miguel de Cervantes attraverso la serie completa dei cartoni, messi a confronto con alcuni degli arazzi oggi conservati al Quirinale, e con le più preziose edizioni illustrate presenti nella Biblioteca Nazionale di Napoli e lo spartito dell'opera di Paisiello proveniente dal Conservatorio S.Pietro a Majella di Napoli.

Saranno esposti nello spazio della Galleria del Genovese e nella sala XXIV dell'Appartamento Storico 38 cartoni accanto a 7 arazzi (5 con episodi del romanzo e due decorativi), appartenenti alla serie eseguita dalla manifattura napoletana in due riprese tra il 1757 e il 1779 per arredare la Reggia di Caserta e trasferita dopo il 1870 al Palazzo del Quirinale a Roma. Uno degli arazzi, che arriva da Capodimonte, invece, è la testimonianza della manifattura francese.

TURISMO ▼

CARAVANNING ▼

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▼



IN VIAGGIO ▼

FORUM

CONVENZIONI ▼

CONTATTI ▼



Artigianato d'eccellenza dal 20 al 22 maggio a Lecce con la mostra-mercato del manufatto d'autore

Torna finalmente a movimentare il weekend più bello del maggio leccese, a grande richiesta e dopo due anni di stop, "Artigianato d'eccellenza" mostra mercato del manufatto d'autore

TURISMO

CARAVANNING

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA



IN VIAGGIO

FORUM

CONVENZIONI

CONTATTI

Di altissimo livello, come di consueto, i nomi dell'artigianato internazionale ospiti della rassegna, che nell'ultimo giorno di apertura fa pendant ideale con le suggestioni di "Cortili aperti", storica manifestazione dedicata alle bellezze architettoniche italiane che apre anche a Lecce, per una volta all'anno, l'interno di prestigiosi palazzi privati. Tra gli ospiti dell'edizione 2022 – l'undicesima – anche Roberto di Alicudi, l'artista napoletano residente nell'antica Ericussa, che metterà in palio una delle sue opere a sostegno di una delle attività di Fondazione Sylva, che ha come obiettivo il recupero e rimboschimento di aree degradate del Salento.

Ma non sarà l'unica attività solidale collegata ad Artigianato d'eccellenza, che come di consueto devolgerà infatti parte del suo ricavato a Progetto Itaca, associazione nazionale fondata a Milano da Ughetta Radice Fossati per il supporto alle persone affette da disturbi della salute mentale e alle loro famiglie – oggi presente anche nel Salento – e all'Ant di Lecce.

Orari di apertura: venerdì 20 dalle 18.30 alle 21, sabato 21 e domenica 22 dalle 10 alle 21.

TURISMO ▼

CARAVANNING ▼

DIARI DI VIAGGIO

AREE DI SOSTA ▼



IN VIAGGIO ▼

FORUM

CONVENZIONI ▼

CONTATTI ▼

BACK TO THE WINE

Claudio Zeni

06/09/2018

Due giorni insieme agli artigiani del vino. Insieme a coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina la loro scelta etica e di vita. Torna Back to the Wine, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018.

Il "Ritorno al Vino" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus.

"I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti - spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".

Catalogare Back to the Wine nella semplice "voce" di un evento è semplicistico. Il "Ritorno al vino" è un manifesto condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

Oltre un centinaio gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine. L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini. Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza.

Ad arricchire la manifestazione, incontri, laboratori guidati, eventi e tanto altro.

Info Back to the Wine - Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; Lunedì 19/11 20 euro.

Biglietto per operatore, previa registrazione: 10 euro valido 2 giorni

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

www.backtothewine.it

Claudio Zeni

INDIETRO

 0

VISUALIZZA COMMENTI

CLAUDIO ZENI

(<https://indexwine.it>)

(<https://tc.tradetracker.net/?c=30196&m=1531395&a=359235&r=&u=>)

(<https://indexwine.it/wp-content/uploads/2022/03/Andrea-Marchetti-e1648715670609.jpg>)

Ritorna Back To The Wine / 22-23 maggio – DumBO Space Bologna

(<https://indexwine.it/articoli/ritorna-back-to-the-wine-22-23-maggio-dumbo-space-bologna/>)

👤 Pubblicato da [indexwine_redazione](https://indexwine.it/schede/indexwine_redazione) (https://indexwine.it/schede/indexwine_redazione)

📅 In Eventi (<https://indexwine.it/notizie/eventi/>) 📅 Il 30 Marzo 2022

Segui [@Indexwine1](#)

Due giorni alla scoperta del vino artigianale, con banchi d'assaggio e possibilità di acquisto dai produttori

A due anni e mezzo dalla precedente edizione, torna **Back to the Wine**, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. **L'appuntamento è per il 22 e il 23 maggio, in una cornice tutta nuova:** Back to the Wine 2022, infatti, si trasferisce a Bologna nello Spazio Bianco di DumboSpace, lo spazio di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla Stazione centrale.



Immutata, invece, la filosofia della rassegna: protagonisti assoluti sono i vini artigianali con 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le bottiglie annue prodotte), e p Privacy - Termini



(<https://indexwine.it/wp-content/uploads/2022/03/Andrea-Marchetti-e1648715670609.jpg>)

Andrea Marchetti

prestando grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Al timone di Back to the Wine c'è come sempre **Andrea Marchetti**, ideatore anche della manifestazione Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a Blu Nautilus. A Bologna sono attesi circa 100 produttori con i loro banchi di assaggio, e durante i due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche scoprire i loro valori, le loro tecniche, le loro storie, e acquistare direttamente da loro. Come in passato, ci saranno anche alcune proposte food, sempre con le stesse caratteristiche: artigianalità, piccole produzioni, qualità.

Back to the Wine si rivolge soprattutto agli **operatori professionali (enoteche, wine bar, ristoranti, distribuzione, import-export)**, ma è aperto anche al pubblico privato, non solo per le degustazioni, ma anche per l'acquisto diretto.

*"Riusciamo tornare dopo più di due anni - **sottolinea Andrea Marchetti** - e ne siamo davvero felici. Non vediamo l'ora di ritrovare i nostri produttori e il nostro pubblico, al quale vogliamo offrire un ambiente conviviale e spensierato: ne abbiamo tutti un gran bisogno. E, naturalmente, anche in questa edizione proseguiamo il lavoro di scouting per affiancare alle aziende consolidate e che ben conosciamo, nuove realtà promettenti".*

Info Back to the Wine

Domenica 22- lunedì 23 maggio 2022

DumBO Space – area Spazio Bianco, Bologna (via Casarini 19)

Orario: Domenica 22 maggio dalle ore 11 alle ore 19 Lunedì 23 maggio dalle ore 10 alle ore 18

Vendita solo on line collegandosi al sito (<https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti>)

Prezzi validi fino al 30 aprile

Domenica 25 euro

Lunedì 20 euro

Abbonamento due giorni: 40 euro

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini. Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito (<https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti/>) 10 euro al giorno.

30 marzo 2022

 Tag: Back to the Wine 2022 (<https://indexwine.it/parole-chiave/back-to-the-wine-2022/>), vino artigianale (<https://indexwine.it/parole-chiave/vino-artigianale/>)

Condividi questa Notizia

 Facebook
(https://www.facebook.com/dialog/share?app_id=392636431640260&display=popup&href=https://indexwine.it/articoli/ritorna-back-to-the-wine-22-23-maggio-dumbo-space-bologna/&redirect_uri=https://indexwine.it/)

 Twitter ([https://twitter.com/share?url=https://indexwine.it/articoli/ritorna-back-to-the-wine-22-23-maggio-dumbo-space-bologna/&text=Ritorna Back To The Wine / 22-23 maggio – DumBO Space Bologna via @Indexwine1](https://twitter.com/share?url=https://indexwine.it/articoli/ritorna-back-to-the-wine-22-23-maggio-dumbo-space-bologna/&text=Ritorna%20Back%20To%20The%20Wine%20-%20DumBO%20Space%20Bologna%20via%20@Indexwine1))

 LinkedIn
(<http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https://indexwine.it/articoli/ritorna-back-to-the-wine-22-23-maggio-dumbo-space-bologna/>)

 Pinterest
([https://www.pinterest.com/pin/create/button?url=https://indexwine.it/articoli/ritorna-back-to-the-wine-22-23-maggio-dumbo-space-bologna/&media=https://indexwine.it/wp-content/uploads/2022/03/Andrea-Marchetti-1648715670609.jpg&description=Ritorna Back To The Wine / 22-23 maggio – DumBO Space Bologna](https://www.pinterest.com/pin/create/button?url=https://indexwine.it/articoli/ritorna-back-to-the-wine-22-23-maggio-dumbo-space-bologna/&media=https://indexwine.it/wp-content/uploads/2022/03/Andrea-Marchetti-1648715670609.jpg&description=Ritorna%20Back%20To%20The%20Wine%20-%20DumBO%20Space%20Bologna))

Segui IndexWine



Home

cantine & vini

itinerari

i consigli del sommelier

calendario eventi

ricette & abbinamenti

non solo vino

english section

wine-searcher

Home page > eventi enogastronomici > Calendario eventi vino 2022: le migliori degustazioni da non perdere

AGGIORNATO IL APRILE 4, 2022

EVENTI ENOGASTRONOMICI

Calendario eventi vino 2022: le migliori degustazioni da non perdere

Vuoi essere sempre informato sugli eventi del vino 2022? Qui trovi un calendario in continuo aggiornamento! Particolare attenzione è stata dedicata alle degustazioni l... on

banchi di assaggio e agli eventi dedicati al vino naturale. Per segnalare eventi, degustazioni, ecc. scrivete a: comunicati@insidewine.it

N.B.: I programmi sono in costante aggiornamento: potrebbero verificarsi variazioni alle attività per ragioni organizzative, di sicurezza e di adeguamento alle normative anti-Covid 19.

Aprile

- **2-3 aprile 2022**, S. Maria di Sala (Venezia) – **Bollicine in villa**. Per conoscere le eccellenze italiane ed europee.
- **2-4 aprile 2022**, Castiglione di Sicilia (Catania) – **Le Contrade dell'Etna** un fine settimana dedicato a degustazioni e incontri con la stragrande maggioranza delle cantine dell'Etna. Questa edizione è dedicata a Andrea Franchetti, produttore visionario e ideatore della manifestazione da poco scomparso.
- **4-5 aprile 2022** – Torino, **Grandi Langhe** la degustazione dedicata alle nuove annate delle Docg e Doc di Langhe e Roero, torna in presenza nella splendida cornice di OGR Officine Grandi Riparazioni di Torino (solo per operatori del settore).
- **8-10 aprile 2022**, Cerea (Verona), Veneto – **ViniVeri** vini senza pesticidi, senza l'uso della chimica di sintesi in vigna o di addizioni e stabilizzazioni forzate in cantina.
- **9-10 aprile 2022**, Magré (Bolzano), Alto Adige – **Summa** degustazione di centinaia di vignaioli d'eccellenza da dieci paesi diversi. Inoltre, visite guidate e seminari.
- **9-11 aprile 2022**, Isola della Scala, Verona – **Natural Born Wines** fiera dei Vignaioli Naturali.
- **9-11 aprile 2022**, Gambellara (Vicenza), Veneto – **VinNatur Tasting** produrre vino naturalmente buono, è questo il motto che accomuna i 180 vignaioli da tutta Europa.
- **10-13 aprile 2022**, Verona – **Vinitaly** il più importante evento enologico italiano e internazionale.
- **11 aprile 2022**, Verona – **VANItaly** nuova iniziativa che vedrà i vignaioli protagonisti a Verona. Anche qui arriveranno per farvi bere e degustare non solo il vino, ma anche per raccontarvi la storia ed i perché, di scelte ormai consolidate e delle nuove interpretazioni del ricchissimo patrimonio ampelografico italiano.
- **23, 24, 25, 30 aprile – 1, 7, 8 maggio 2022**, Alba, Piemonte – **Vinum**. La più grande enoteca a cielo aperto d'Italia. I più grandi vini di Langhe, Roero e Monferrato.
- **27 aprile – 1 maggio 2022**, **Sicilia en Primeur** è l'evento più importante ideato ed organizzato da "Assovini Sicilia" dal 2004. Una manifestazione annuale itinerante

si alternano degustazioni, tour, masterclass, convegni, che vedono protagonisti i produttori e soci di "Assovini Sicilia" insieme alla stampa nazionale ed internazionale.

- **30 aprile -1 maggio 2022**, Bardolino (Verona) – **Corvina Manifesto – L’Anteprima del Chiaretto di Bardolino** torna sulla riviera orientale del lago di Garda l’appuntamento con Corvina Manifesto, la rassegna di presentazione della nuova annata del vino rosa della sponda veronese del lago.
- **30 aprile-1 maggio 2022**, Roma – **Vignaioli Naturali a Roma** uno dei più importanti festival dedicato al vino naturale.
- **30 aprile -2 maggio 2022**, Città di Castello (Perugia), Umbria – **Only Wine Festival** il salone dei giovani produttori e delle piccole cantine. Degustazioni libere o guidate da Sommelier.

Maggio

- **5 maggio 2022**, Torino – **Vini di Sicilia a Torino** evento firmato Go Wine dedicato alla regione Sicilia ed ai suoi vini con banchi d’assaggio.
- **8-9 maggio 2022**, Grottaglie (Taranto), Puglia – **Evoluzione Naturale** degustazione di vini naturali di circa 30 cantine da tutta Italia, convegni e laboratori.
- **9 maggio 2022**, Bologna – **Cantine d’Italia – Speciale Bologna Superwines** degustazioni di un parterre di cantine selezionate sulla base della qualità complessiva della produzione e dei riscontri avuti dalla critica enologica incontrerà il pubblico.
- **13-15 maggio 2022**, Pesaro – **Pesaro Wine Festival**. Un evento dedicato al vino d’artigianato con banchi d’assaggio, spettacoli teatrali e seminari per appassionati ed esperti.
- **14-15 maggio 2022**, Spilamberto (Modena) – **Vignaioli Contrari** oltre 50 vignaioli da tutta Italia e i laboratori del gusto roulette de vin.
- **14-15 maggio 2022**, Roma – **Beviamoci Sud** degustazione di vini del sud Italia organizzato da Riserva Grande.
- **15-16 maggio 2022**, Pescara – **Viva la Vite – ARTIGIANI DEL VINO** è la prima fiera-mercato d’Abruzzo, che offrirà la possibilità di percorrere degustare vini italiani ed europei prodotti nel rispetto della natura e dei suoi cicli.
- **19 maggio 2022**, Roma – **Barolo, Barbaresco e Roero...e gli altri volti del Nebbiolo in Piemonte**

banco d’assaggio che comunichi le peculiarità di uno dei più importanti vitigni italiani, nelle diverse denominazioni e territori sulle colline attorno ad Alba.

- **20-23 maggio 2022**, Roma – **Roma Wine Expo** banchi d'assaggio, masterclass e seminari. Inoltre, degustazione in concerto.
- **21-22 maggio 2022**, Roma – **Nebbiolo nel cuore**. In degustazione il Nebbiolo nelle sue più alte espressioni Barolo, Barbaresco, Carema, Gattinara, Ghemme... Tutte le sfumature di un grande vitigno (posticipato a data da destinarsi).
- **22 maggio 2022**, Alba (Cuneo) – **Festa dei Vini Autoctoni del Piemonte** degustazione nel centro storico per conoscere oltre 30 vitigni piemontesi. Da varietà di grande diffusione come il nebbiolo a quelle rare come Baratuciat, Bianver o Uvalino.
- **22-23 maggio 2022**, Lido di Camaiore (Lucca) – **Vini d'Autore-Terre d'Italia** è l'evento che riunisce una selezione di etichette della vitivinicoltura "d'autore" italiana con degustazione.
- **22-23 maggio 2022**, Bologna – **Back to the Wine** protagonisti i vini artigianali con 'tiratura limitata' (15mila-20mila bottiglie annue). Parole d'ordine: sostenibilità ambientale, non utilizzo di chimica di sintesi, rispetto del territorio e riduzione al minimo l'interventismo in cantina.
- **29-30 maggio 2022**, Francavilla Fontana (Brindisi) – **Storie di Giovani Vignaioli** prima edizione con banchi di assaggio, laboratori e approfondimenti per conoscere le eccellenze enologiche nate con passione dai giovani produttori under 40 provenienti da Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Puglia e Sicilia.

Giugno

- **5-6 giugno 2022**, Bari – **Vini di Vignaioli** manifestazione dedicata agli amanti del vino naturale, in degustazione vini da vitigni autoctoni e interpretazioni personali.
- **5-7 giugno 2022**, Napoli – **Salone VitignoItalia** è tra le più importanti kermesse enologiche italiane. Etichette nazionali, buyer e visitatori da tutto il mondo per una grande festa.
- **10-13 giugno 2022**, Garda (Verona) – **Spumantitalia** una kermesse a tutte bolle con gli spumanti italiani protagonisti.
- **10-13 giugno 2022**, Sannicandro di Bari (Bari), Puglia – **Radici del Sud** salone del Vino da Vitigno Autoctono dell'Italia Meridionale.
- **10-19 giugno 2022**, Roma – **Vinofòrum Lo Spazio del Gusto**. Una manifestazione che ospita centinaia di cantine vitivinicole italiane ed internazionali, chef stellati, ristoranti, enoteche, imprese gastronomiche, con l'obiettivo di promuovere la cultura agroalimentare.

- **11-12 giugno 2022**, Biassono (Monza-Brianza), Lombardia – **Vinissimo** mostra mercato di vini naturali, biologici, biodinamici e piwi.
- **17-19 giugno 2022**, Roma – **Roma Hortus Vini** festival dei vitigni autoctoni italiani con degustazioni al chiaro di luna nell'incantevole scenario dell'Orto Botanico nel cuore di Trastevere.

Settembre

- **16-18 settembre 2022**, Roma – **Vendemmiata Romana** vivi l'emozione della prima festa per la vendemmia del Vigneto Italia all'Orto Botanico di Roma. Un programma ricco di laboratori, seminari e dimostrazioni per grandi e piccini. Tante attività gratuite per trascorrere qualche ora con allegria e spensieratezza insieme a tutta la famiglia, immersi in questa estesa oasi verde ricca di biodiversità.

Ottobre

- **8 – 16 ottobre 2022**, Milano – **Milano Wine Week** Il primo evento di sistema in Italia dedicato al mondo del vino, capace di riunire e coinvolgere allo stesso tempo i principali interlocutori della filiera vitivinicola di tutto il mondo – opinion leader, produttori e organizzazioni, operatori e stampa – e il grande pubblico di wine lover.
- **16 e 17 ottobre 2022**, Modena – **Champagne Experience** il più importante evento italiano dedicato alle bollicine più famose del mondo. Promosso e organizzato da Società Excellence, riunisce decine di importatori e circa 100 maison. Un'occasione per conoscere e degustare più di 600 differenti tipologie di champagne.
- **17 e 18 ottobre 2022**, Bolzano – **Autochtona** il forum nazionale dedicato ai vini da varietà autoctone: questo spazio nasce per raccontare al meglio le storie e le identità delle aziende che credono nel patrimonio vitivinicolo italiano. I protagonisti di Autochtona sono i produttori di vino che difendono e valorizzano il loro terroir e i vitigni autoctoni che ne rappresentano l'espressione.
- **22-24 ottobre 2022**, Taormina (Messina) – **Taormina Gourmet** evento, organizzato da Cronache di Gusto, con centinaia di cantine, ma anche birrifici e aziende agroalimentari di alto livello.

Novembre

- **13-14 novembre 2022**, Sestri Levante, Genova – **The Wine Revolution** il mondo del vino si è trasformato, e The Wine Revolution vuole essere una sintesi di tutto ciò che negli

ultimi 20 anni è successo. Dall'affermazione delle pratiche naturali, a chi con grande coraggio ha riscoperto vitigni e zone dimenticate, alle nuove distribuzioni. Un'occasione per conoscere gli artefici, i produttori e le persone di questa rivoluzione!

- **26-28 novembre 2022**, Piacenza – **Mercato dei vini FIVI** Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti a Piacenza Expo. Si potranno incontrare i produttori che racconteranno in prima persona ai visitatori il loro lavoro, invitandoli a degustare e acquistare i vini in assaggio.

Eventi svolti nel 2022

Gennaio

- **17-18 gennaio 2022**, Bologna – **Biennale Internazionale del Vino** è la fiera che mette i produttori di vino in contatto con i buyer in due intense giornate dedicate solo ed esclusivamente ai professionisti del settore. Oltre 60 buyers esteri dai più importanti mercati mondiali ed inoltre i buyers italiani.
- **27 gennaio 2022**, Milano – **Autoctono si nasce** serata di degustazione organizzata da Go Wine dei più insoliti e rari vitigni autoctoni italiani.
- **29-30 gennaio 2022**, Roma – **Vignaioli Naturali a Roma** uno dei più importanti festival dedicato al vino naturale. In degustazione centinaia di etichette nella scenografica Via Veneto (posticipato a data da destinarsi).
- **31 gennaio 2022**, Bologna – **Buono... non lo conoscevo! Winter Edition** degustazione tematica dedicato a vini autoctoni e rari che intende valorizzare la ricchezza del vigneto italiano.

Febbraio

- **10-13 febbraio 2022**, Roma – **I migliori vini italiani** l'evento firmato Luca Maroni, il sommelier che dal 1988 al 2016 ha degustato oltre 300.000 vini (posticipato a data da destinarsi).
- **14-16 febbraio 2022**, Parigi – **Wine Paris & Vinexpo Paris** l'evento principale del gruppo Vinexposium sarà il primo grande incontro internazionale dell'anno. Molto atteso dagli operatori del settore, dal momento che non ha avuto luogo negli ultimi due anni, Wine Paris & Vinexpo Paris accoglierà nel corso dei 3 giorni 2800 espositori da 32 pa

- **15 febbraio 2022**, Genova – **Tutti i colori del bianco Winter edition** l'associazione Go Wine inaugura il 2022 a Genova con un'edizione speciale dedicata alla degustazione esclusivamente di vini bianchi.
- **17 febbraio 2022**, Milano – **Barolo, Barbaresco & Roero** evento di degustazione Go Wine dedicato alle nuove annate (e non solo) del Barolo, del Barbaresco e del Roero.
- **19-20 febbraio 2022**, Monforte d'Alba (Cuneo) – **I Grandi Terroir del Barolo** banco d'assaggio e degustazioni guidate sulla nuova annata del Barolo. Evento ideato da Go Wine per raccontare un grande vino come il Barolo attraverso il suo territorio, le differenti menzioni geografiche (cru), esaltando differenze e ricchezze dei vari siti della denominazione.
- **23 febbraio 2022**, Roma – **Vini di Sicilia a Roma** evento firmato Go Wine dedicato alla regione Sicilia ed ai suoi vini con banchi d'assaggio.
- **26 feb-1 marzo 2022**, Bologna – **Slow Wine Fair** è la manifestazione internazionale dedicata al vino buono, pulito e giusto.
- **26-27 febbraio 2022**, Torino – **Il Barolo a Palazzo Barolo** due giorni di degustazioni con i produttori della Strada del Barolo nel cuore della città sabauda
- **28 feb-1 marzo 2022**, Cesena, Emilia Romagna – **CesenaInBolla** evento riservato ai professionisti del settore, attesi 1200 operatori Ho.Re.Ca.

Marzo

- **5 marzo 2022**, Riccione (Rimini) – **Esperienze di Vitae** in degustazione il meglio della produzione enologica di Romagna, Emilia e Marche certificato dalla presenza delle cantine che hanno ottenuto le Quattro Viti nella guida nazionale Vitae 2022 di Ais (Associazione Italiana Sommelier)
- **6-7 marzo 2022**, Roma – **VAN Vignaioli Artigiani Naturali** non berrete e degusterete solo vino, ma ne berrete la storia ed i perché, potrete conoscere davvero chi il vino lo fa, sarà un piccolo viaggio tra gli areali vinicoli italiani più e meno conosciuti, dove la "guida" sarà la sostenibilità.
- **6-7 marzo 2022**, Firenze – **Vini migranti** un appuntamento per degustare una selezione dei migliori vini artigianali italiani e del resto del mondo.
- **7 marzo 2022**, Brescia – **La Prima del Valtènesi** presentazione ufficiale dell'annata 2021 del Valtènesi con 40 produttori di vini rosa della riviera del Garda Classico (solo per operatori di settore).
- **10 marzo 2022**, Roma – **Guida Cantine d'Italia 2022** una serata di degustazione interamente dedicata alle cantine selezionate sulla Guida per l'Enoturista pubblicata da

Go Wine: Cantine d'Italia 2022.

- **12-14 marzo 2022**, Roma – **Uva Fiera, beviamola in purezza** è una mostra mercato di vini ottenuti da monovitigno nella quale i produttori presentano e vendono a un pubblico di appassionati ed operatori le loro etichette. Il progetto nasce dall'incontro fra La Pecora Nera Editore e Pasquale (Paky) Livieri. I vini selezionati sono ottenuti dalla vinificazione in purezza di vitigni storicamente utilizzati in blend per smussare, arricchire, correggere le caratteristiche dei “mostri sacri”, a dimostrare che anche loro hanno una fierezza, un nerbo, un tratto distintivo che merita un proprio palcoscenico.
- **12-14 marzo 2022**, Siena – **Wine&Siena** degustazione dei migliori produttori italiani selezionati tra i vincitori del Merano Wine Award. Punto forte le scenografie medievali.
- **13-14 marzo 2022**, Milano – **Vignaioli di Montagna** due giorni di degustazioni, incontri e proiezioni, anticipati da una settimana di eventi diffusi nei panifici, nelle enoteche, nelle librerie, e nei cinema della città in compagnia di vini e vignaioli.
- **13-14 marzo 2022**, Roma – **Vini Selvaggi** è la fiera indipendente del vino naturale, che propone oltre 500 etichette in degustazione da Italia, Francia, Spagna, Slovenia, Cechia, Slovacchia, Germania.
- **18-20 marzo 2022**, Milano – **Milano in Vino** fiera nazionale con una cinquantina di produttori provenienti da tutt'Italia, con masterclass ed eccellenze food, per un'esperienza gourmet a tutto tondo.
- **18-20 marzo 2022**, Cafasso-borgo Nuovo (Salerno) – **Paestum Wine Fest** organizzato da Luca Gardini, The wine killer e Angelo Zarra, Ceo di Zeta Enoteca e fondatore di Divini Assaggi Magazine.
- **19-20 marzo 2022**, Monforte d'Alba (Cuneo) – **I Grandi Terroir del Barolo** banchi d'assaggio d'incontro con le cantine, masterclass e visite in cantina. Evento ideato da Go Wine per raccontare un grande vino come il Barolo attraverso il suo territorio e le differenti menzioni geografiche (cru). Il Consorzio Etna Doc ospite speciale dell'evento.
- **19-25 marzo 2022**, **Anteprime di Toscana** settimana di degustazioni e incontri nella quale i Consorzi di Tutela presentano le nuove annate e guidano giornalisti ed operatori alla scoperta dei loro vini e territori.
- **20-21 marzo 2022**, Milano – **Live Wine** oltre 150 produttori da tutta Italia e dall'estero sono protagonisti al salone internazionale del vino artigianale.
- **20-21 marzo 2022**, Lido di Camaiore (Lucca) – **Terre di Toscana, eccellenze nel bicchiere**. L'evento che fa conoscere i vini di Toscana direttamente dai produttori.
- **22 marzo 2022**, Milano – **Focus: Vini del Friuli Venezia Giulia** serata di degustazione Go Wine per conoscere ai banchi d'assaggio cantine che rappresentano i diversi te. .

legati per tradizione a grandi bianchi ma che nel tempo hanno saputo valorizzare i rossi recuperando i vitigni autoctoni.

- **26-27 marzo 2022**, Trento – **Vinifera** il Salone dei vini artigianali dell'arco alpino. Oltre 90 produttori da Alto Adige, Friuli, Liguria, Lombardia, Piemonte, Trentino, Valle d'Aosta e Veneto. Ma anche da Austria, Slovenia, Svizzera e Francia.
- **26-27 marzo 2022**, Grazzano Badoglio (Asti) – **Grignolino, il Nobile Ribelle** i sommelier Ais, ai banchi di assaggio, parleranno di grignolino in tutte le sue diverse sfumature, ne racconteranno i territori e i diversi stili di vinificazione e affinamento.
- **26-28 marzo 2022**, Montepulciano, Siena – **Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano 2022** Sarà possibile degustare il Vino Nobile di Montepulciano 2019. Annata a 5 stelle, pronto ad essere immesso sul mercato dopo i due anni di evoluzione imposti dal disciplinare di produzione, e la Riserva 2018, nonché gli altri vini prodotti nell'area di Montepulciano.

Eventi svolti nel 2021

Giugno 2021

- **25-27 giugno 2021**, Orto Botanico, Roma – **Roma Hortus Vini**. Il festival dei vitigni autoctoni del Vigneto Italia.

Luglio 2021

- **3-4 luglio 2021**, Villa Verri, Biassono, Monza e Brianza – **Vinissimo**. Mostra mercato di vini biologici, biodinamici, naturali e piwi di produzione artigianale.
- **10 luglio 2021**, Alba (Cn), Centro Storico – **Festa dei Vini Autoctoni del Piemonte**. Una degustazione tutta dedicata alla valorizzazione del grande patrimonio di vitigni autoctoni del Piemonte.

Settembre 2021

- **Dal mercoledì alla domenica per tutto il mese di settembre 2021**, Scanzorosciate, Bergamo – **Settembre del Moscato di Scanzo**. Visite, eventi e degustazioni a Villa Pagnoncelli per il Settembre del Moscato di Scanzo.

- **17 settembre 2021** Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia “Leonardo da Vinci”, via San Vittore, Milano, **Lugana Armonie senza Tempo 2021** Il Consorzio Tutela Lugana DOC torna a Milano per la terza edizione dell’evento dedicato al vino simbolo del Lago di Garda che ospiterà oltre cinquanta vignaioli che offriranno in degustazione le etichette più rappresentative.
- **10-19 settembre 2021**, Parco Tor di Quinto, Roma, – **Vinofòrum Lo Spazio del Gusto 2021**. Una manifestazione che ospita oltre 610 cantine vitivinicole italiane ed internazionali, chef stellati, ristoranti, enoteche, imprese gastronomiche, con l’unico obiettivo di promuovere la cultura agroalimentare del nostro Paese.
- **13-19 settembre 2021**, Monza – **Monza Wine Experience** Per il terzo anno consecutivo, la settimana del vino avrà inizio il 13 e terminerà il 19 settembre, nel pieno periodo della vendemmia. In questa Terza Edizione verranno coinvolti i maestri della produzione vitivinicola italiana, che presenteranno – in location d’eccezione – le loro migliori etichette di vino.
- **16-18 settembre 2021**, Orto Botanico, Roma, – **Vendemmiaata Romana**. Vivi l’emozione della prima festa per la vendemmia del Vigneto Italia all’Orto Botanico di Roma. Tre giornate dedicate al mondo del vino: la vigna, l’uva, la cantina, gli enologi, i vignaioli e, ovviamente, il vino.
- **19 e 26 settembre 2021**, Alba (Piemonte) – **Go Wine** Torna anche quest’anno ad Alba la Festa del Vino di Go Wine! Si tratta della XXIII edizione della manifestazione che porta in scena, nel centro storico della città, le espressioni vinicole più rappresentative del territorio di Langa e Roero.

Ottobre 2021

- **2 – 10 ottobre 2021**, Milano – **Milano Wine Week** Il primo evento di sistema in Italia dedicato al mondo del vino, capace di riunire e coinvolgere allo stesso tempo i principali interlocutori della filiera vitivinicola di tutto il mondo – opinion leader, produttori e organizzazioni, operatori e stampa – e il grande pubblico di wine lover.
- **9 – 10 -11 ottobre 2021**, Agrigento – **Sicilia in Bolle** Degustazioni, convegni, masterclass, produttori ed appassionati di vini spumanti e frizzanti siciliani, riuniti sulla bianca scogliera della Scala dei Turchi. Tutto questo – e molto altro ancora – è Sicilia in Bolle – l’evento sulle bollicine siciliane, giunto alla sua settima edizione.
- **10 e 11 ottobre 2021**, ModenaFiere, Padiglione A, Modena – **Champagne Experie** Si tratta del più importante evento italiano dedicato alle bollicine più famose del .

Promosso e organizzato da Società Excellence, riunisce decine di importatori e circa 100 maison. Un'occasione straordinaria per conoscere e degustare più di 600 differenti tipologie di champagne.

- **10 ottobre 2021**, Montemarano (Avellino) **Raccolta dei grappoli e pigiatura dell'uva coi piedi... come una volta** Da Aminea Winery, nel cuore dell'Irpinia, la vendemmia si festeggia a suon di degustazioni e tarantella montemaranese. Una straordinaria occasione per vivere da protagonista, nel cuore dell'Irpinia, l'esperienza della vendemmia, così come avveniva un tempo.
- **10 ottobre 2021**, La Valtènesi (Provincia di Brescia, zona occidentale del Lago di Garda). **Profumi di Mosto** Domenica si festeggerà la ventesima edizione di Profumi di Mosto! Eventi, visite in azienda e esperienze sul territorio, per scoprire i vini rosa, rossi e bianchi della Valtènesi, della Riviera del Garda Classico e del San Martino della Battaglia. In totale saranno 17 le cantine aderenti.
- **18 e 19 ottobre 2021**, Piazza Fiera 1, Bolzano – **Autochtona** Il forum nazionale dedicato ai vini da varietà autoctone: questo spazio nasce per raccontare al meglio le storie e le identità delle aziende che credono nel patrimonio vitivinicolo italiano. I protagonisti di Autochtona sono proprio i produttori di vino che difendono e valorizzano il loro terroir e i vitigni autoctoni che ne rappresentano l'espressione.

Novembre 2021

- **5-9 novembre 2021**, Merano, Trentino Alto Adige – **Merano WineFestival**. Dal 1992 un incontro che riunisce oltre 450 produttori. Cinque giorni ricchi di degustazioni e proposte da scoprire.
- **10-13 novembre 2021**, Roma – **Excellence** 80 chef, 100 produttori made in Italy, 30 convegni, seminari e talk show, 2 aree cooking show e 4 temporary restaurant stellati.
- **13-15 novembre 2021**, Roma – **VAN Vignaioli Artigiani Naturali**. Alla Città dell'Altra Economia – CAE i vignaioli porteranno insieme ai loro vini, tutto il loro bagaglio di esperienza, storia e lavoro. Non berrete e degusterete solo vino, ma ne berrete la storia ed i perché, potrete conoscere davvero chi il vino lo fa, sarà un piccolo viaggio tra gli areali vinicoli italiani più e meno conosciuti, dove la "guida" sarà la sostenibilità.
- **14-15 novembre 2021**, Sestri Levante, Genova – **The Wine Revolution**
- **19-29 novembre 2021**, Montalcino, Siena – **Benvenuto Brunello**
- **20 novembre – 19 dicembre**, Trento, Palazzo Roccabruna – **Happy Trentodoc**. I 'to dedicato alle bollicine di montagna, che valorizza la tradizione spumantistica t a e

le sue più nobili espressioni.

- **21 novembre 2021**, Ovada, Alessandria – **Vi.Ta. – Vino & Tartufi** La fiera dedicata al meglio dell'enogastronomia locale, e in particolare a due prodotti più rappresentativi del Monferrato Ovadese: il Dolcetto di Ovada e il tartufo bianco.
- **26-28 novembre 2021**, Bologna, parco Fico Eataly World – **Bologna in vino** Prima edizione del "Bologna in Vino". Più di 300 etichette di vino da tutta Italia, oltre ai numerosi ristoranti già presenti all'interno di Fico Eataly World.
- **27-29 novembre 2021**, Piacenza – **Mercato dei vini FIVI** La decima edizione del Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti si svolgerà da sabato 27 a lunedì 29 novembre negli spazi di Piacenza Expo. Qui si potranno incontrare i produttori appartenenti alla FIVI – Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti – che racconteranno in prima persona ai visitatori il loro lavoro, invitandoli a degustare e acquistare i vini in assaggio.
- **30 novembre 2021**, Napoli – **Anteprima VitignoItalia**

Dicembre 2021

- **Tutto dicembre 2021**, in diverse regioni d'Italia (Basilicata, Campania, Friuli, Marche, Lazio, Toscana, Piemonte ecc) – **Cantine aperte a Natale**. Tutte le cantine dell'Associazione Movimento Turismo del Vino, per tutto il mese di dicembre, si preparano ad accogliere calorosamente gli enoturisti per celebrare e brindare insieme alle festività e all'inizio di un nuovo anno.
- **4 dicembre 2021**, Firenze – **Calici sotto l'albero**. Oltre 200 etichette da tutta Italia, presenti i produttori, possibilità di acquisto dei vini in degustazione.
- **3-5 dicembre 2021**, Como – **Lake Como Wine Festival** Dal Brunello all'Amarone; dal Barolo all'Aglianico; dal Passito di Pantelleria allo Sfurzat; dai Bianchi Friulani ai Rosati del Garda; dagli Charmat ai Champenoise e tanto altro ancora.
- **4-5 dicembre 2021**, Stazione Leopolda, Firenze – **L'eccellenza di Toscana**. Vino, Olio, Eccellenze Toscane. Il 20 anniversario della vetrina delle produzioni vitivinicole e olearie.
- **4-6 dicembre 2021**, Belvedere di San Leucio, Caserta – **Terra di Lavoro Wines** Una tre giorni intensa, con seminari e degustazioni per esperti, appassionati e wine lovers, in cui verrà raccontato il territorio casertano attraverso i suoi vini.
- **5-8 dicembre 2021**, Pescara – **Pescara Abruzzo Wine** Si terrà presso "Aurum Pescara, la fabbrica delle idee", la XV edizione del Pescara Abruzzo Wine – Premio Vino e C...

dove sarà il pubblico di eno-appassionati a decretare i migliori vini abruzzesi divisi per categoria.

- **4-12 dicembre 2021**, Toscana – **Cantine Aperte a Natale – Dante in Vigna** Nelle cantine del Movimento Turismo del Vino Toscana, l'appuntamento con Cantine Aperte a Natale, il format che porta nel periodo natalizio i tanti wine lovers alla scoperta dei vini delle feste e a passare un pomeriggio o alcuni giorni nelle diverse cantine.
- **Fino al 19 dicembre 2021**, Trento – **Happy Trentodoc**. A Palazzo Roccabruna l'evento dedicato alle bollicine di montagna, che valorizza la tradizione spumantistica trentina e le sue più nobili espressioni.
- **11-19 dicembre 2021**, Torino – **Torino Wine Week**. 9 giorni di eventi dedicati agli amanti del vino. Un'occasione unica per conoscere di persona le eccellenze che hanno reso i vini piemontesi e italiani famosi nel mondo.

Eventi già svolti nel 2020

Gennaio 2020

- **18-19 gennaio 2020**, Roma, Lazio – **Nebbiolo nel cuore**. Il Nebbiolo nelle sue più alte espressioni.
- **18-19 gennaio 2020**, Palermo, Sicilia – **NOT Rassegna di vini franchi**. Il multievento dedicato agli artigiani del vino italiani, austriaci e francesi
- **18-19 gennaio 2020**, Ferrara, Emilia Romagna – **Bacco a palazzo**. Possibilità di degustare e acquistare il vino dai produttori presenti.

Febbraio 2020

- **13-16 febbraio 2020**, Roma, Lazio – **I migliori vini italiani**. L'evento con Luca Maroni, il sommelier che dal 1988 al 2016 ha degustato oltre 300.000 vini
- **15 febbraio 2020**, Cesena, Emilia Romagna – **CesenaINbolla**. Spumante di qualità, per una degustazione organizzata con oltre 64 case vinicole
- **23-24 febbraio 2020**, Genova, Liguria – **VinNatur**. Un evento con la presenza di 90 vignaioli italiani.
- **23-24 febbraio 2020**, Firenze, Toscana – **Vinoi**. 5° Edizione del Salone Indipendente di vini artigianali, biologici, biodinamici, naturali.

- **29 febbraio – 1 marzo 2020**, Genova, Liguria – **Genova Wine Week**, evento organizzato con 50 cantine.

Marzo 2020

- **1-2 marzo 2020**, Milano, Lombardia – **Live Milano Wine**. Salone Internazionale del Vino Artigianale al Palazzo del Ghiaccio. 150 produttori italiani ed esteri
- **1-2 marzo 2020**, Lido di Camaiore (Lucca) Toscana – **Terre di Toscana, eccellenze nel bicchiere**. L'evento che fa conoscere i vini di Toscana direttamente dai produttori
- **21-22 marzo 2020**, S. Maria di Sala (Venezia) Veneto – **Bollicine in villa**. Per conoscere le eccellenze italiane ed europee.
- **28-29 marzo 2020**, Trento, Trentino – **Vinifera**. In Trentino con una degustazione di vini provenienti da tutto il nord d'Italia.

Aprile 2020

- **4-5 aprile 2020**, Pesaro, Marche – **Pesaro Wine Festival**. Un evento dedicato al vino d'artigianato con banchi d'assaggio, spettacoli teatrali e seminari per appassionati ed esperti
- **4-5-6 aprile 2020**, Città di Castello (Perugia), Umbria – **Only Wine Festival**. Il salone dei giovani produttori e delle piccole cantina. Degustazioni libere o guidate da Sommelier
- **5-6 aprile 2020**, Lazise (Verona) Veneto – **Anteprima Chiarretto**. Domenica aperta al pubblico per degustare l'annata 2019 del Chiarretto. Con 60 produttori e circa 120 vini
- **19-21 aprile 2020**, Verona, Veneto. **Natural Born Wines**. Fiera dei Vignaioli Naturali.
- **19-22 aprile 2020**, Verona, Veneto – **Vinitaly and the City**. L'evento più importante per il settore vinicolo. Numerose degustazioni ed eventi organizzati anche tra le vie dell'intera città
- **18-20 aprile 2020**, Gambellara (Vicenza), Veneto – **VinNatur Tasting**. Produrre vino naturalmente buono, è questo il motto che accomuna i 180 vignaioli da tutta Europa.
- **25 e 26 aprile 2020**, Alba, Piemonte – **Vinum**. La più grande enoteca a cielo aperto d'Italia. I più grandi vini di Langhe, Roero e Monferrato

Eventi già svolti nel 2019

Gennaio

- **12-13 gennaio 2019**, Roma, Lazio – **Nebbiolo nel Cuore**: Barolo, Barbaresco, Carema, Gattinara, Ghemme... Tutte le sfumature di un grande vitigno.
- **12-13-14 gennaio 2019**, Palermo, Sicilia – **NOT Rassegna dei vini franchi** degustazione di oltre 100 vignaioli “artigiani” da tutta Italia e Europa.
- **14 gennaio 2019**, Assisi (Perugia), Umbria – **ViniVeri Assisi** anteprima della più longeva manifestazione italiana sui vini naturali: Viniveri, a Cerea (VR) dal 5 al 7 aprile.
- **18-19 gennaio 2019**, Pescara, Abruzzo – **Spumantitalia** una kermesse a tutte bolle con gli spumanti italiani protagonisti per 2 giorni.
- **19-20 gennaio 2019**, Roma, Lazio – **Sangiovese Purosangue** degustazioni tematiche, conferenze, banchi di assaggio e seminari.
- **19-20 gennaio 2019**, Ferrara, Emilia Romagna – **Bacco a Palazzo** banchi di assaggio con cantine provenienti da tutta Italia, masterclass e cena gourmet con i produttori.
- **24 gennaio 2018**, Milano, Lombardia – **Autoctono si nasce** serata di degustazione organizzata da Go Wine dei più insoliti e rari vitigni autoctoni italiani.
- **26-27 gennaio 2019**, Roma, Lazio – **Vignaioli Naturali a Roma** uno dei più importanti festival dedicato al vino naturale. In degustazione centinaia di etichette nella scenografica Via Veneto.
- **26-27 gennaio 2019**, Siena, Toscana – **Wine&Siena** degustazione dei migliori produttori italiani selezionati tra i vincitori del Merano Wine Award. Punto forte le scenografie medievali.
- **27 gennaio 2019**, Treviso, Veneto – **Slow Wine Treviso** 88 produttori segnalati nella Guida Slow Wine 2019 presentano le proprie etichette, accompagnate da specialità gastronomiche regionali.
- **27-28 gennaio 2019**, Grottaglie (Taranto), Puglia – **Evoluzione Naturale** degustazione di vini naturali di circa 30 cantine da tutta Italia, convegni e laboratori.

Febbraio

- **2-4 febbraio 2019**, Verona, Veneto – **Anteprima Amarone** è considerato l'evento di punta dedicato al re della Valpolicella, nonché uno dei più grandi vini rossi italiani.
- **3-4 febbraio 2019**, Calvisano (Brescia), Lombardia – **Vino In-dipendente** in degustazione libera i vini naturali di oltre 60 cantine da tutta Italia.
- **9-11 febbraio 2019**, Piacenza, Emilia Romagna – **Sorgente del Vino Live** torna la tre giorni piacentina per farci degustare ancora centinaia di vini naturali.

- **11 febbraio 2019**, Roma, Lazio – **La Sicilia del Vino** evento firmato Go Wine dedicato alla regione Sicilia ed ai suoi vini con banchi d'assaggio.
- **11 febbraio 2019**, Cesena, Emilia Romagna – **CesenaINbolla** 64 cantine che propongono oltre 150 etichette di bollicine in degustazione.
- **14-17 febbraio 2019**, Roma, Lazio – **I Migliori Vini Italiani** propone banchi d'assaggio con le grandi etichette selezionate dal sommelier Luca Maroni.
- **17 febbraio 2019**, Firenze, Toscana – **ViNoi** degustazione di vini artigianali, biologici, biodinamici, naturali.
- **21 febbraio 2019**, Milano, Lombardia – **Barolo, Barbaresco & Roero** evento degustazione by Go Wine dedicato ai volti del Nebbiolo tra Alba, Langhe e Roero.
- **23-24 febbraio 2019**, Roma, Lazio – **Vinnatur** degustazione di vini naturali. Presenti 80 vignaioli da tutta Europa.

Marzo

- **3-4 marzo 2019**, Milano, Lombardia – **Live Wine** oltre 150 produttori da tutta Italia e dall'estero sono protagonisti al salone internazionale del vino artigianale.
- **3-4 marzo 2019**, Lido di Camaiore (Lucca), Toscana – **Terre di Toscana** è la manifestazione che permette di scoprire il variegato panorama dei vini toscani.
- **15-17 marzo 2019**, Roma, Lazio – **Enotica** 60 vignaioli, diversi produttori di birra e contadini, cucine critiche e poi performance, rappresentazioni, dj set e concerti.
- **17 marzo 2019**, Trieste, Friuli Venezia Giulia – **Teranum** degustazione di 100 etichette dedicate ai vini rossi autoctoni del Nord Est.
- **23-24 marzo 2019**, Trento (Trentino) – **Vinifera** in degustazione i vini di 50 cantine da tutto il nord Italia.
- **23-24 marzo 2019**, Santa Maria di Sala (Venezia), Veneto – **Bollicine in villa** è la degustazione del meglio della spumantistica italiana ed europea. In più, una selezione di prodotti tipici.
- **29-31 marzo 2019**, Pesaro, Marche – **Pesaro Wine Festival** evento con degustazioni libere ai banchi, seminari e vendita diretta di etichette da tutta Italia.
- **31 marzo-1 aprile 2019**, Bologna, Emilia Romagna – **Roero Days** degustazioni guidate, incontri, dialoghi con i produttori e tanto altro.

Aprile

- **5-7 aprile 2019**, Cerea (Verona), Veneto – **ViniVeri** vini senza pesticidi, senza l'uso della chimica di sintesi in vigna o di addizioni e stabilizzazioni forzate in cantina.
- **5-8 aprile 2019**, Verona, Veneto – **Vinitaly and the City** fuorisalone di Vinitaly dedicato ai wine lover con incontri, spettacoli musicali, master class, degustazioni nel centro storico di Verona.
- **6-7 aprile 2019**, Magré (Bolzano), Alto Adige – **Summa** degustazione di oltre 100 vignaioli d'eccellenza da dieci paesi diversi. Inoltre, visite guidate e seminari.
- **6-8 aprile 2019**, Sarego (Vicenza), Veneto – **VinNatur** la più importante manifestazione di vini naturali in Europa con 170 vignaioli.
- **27-28 aprile 2019**, Città di Castello (Perugia), Umbria – **Only Wine Festival** salone-diffuso con le migliori 100 piccole cantine "under 40" italiane selezionati da A.I.S.
- **27-28 aprile 2019**, Pontecagnano (Salerno), Campania – **Vitigno & Terroir** salone del vino monovitigno campano.

Maggio

- **5 maggio 2019**, Senigallia (Ancona), Marche – **Senigallia Wine Festival** degustazione libera ai banchi di oltre 70 cantine.
- **5-6 maggio 2019**, Bologna, Emilia Romagna – **Artigiani del Vino** due giornate di degustazioni dedicate a oltre 60 artigiani del vino biologico, biodinamico e naturale da Italia, Francia, Slovenia e Georgia.
- **7-8 maggio 2019**, Salice Salentino (Lecce) – **Vinoway Wine Selection** 200 vini ai banchi d'assaggio (solo l'8 è aperto al pubblico di appassionati).
- **10-12 maggio 2019**, Torino, Piemonte – **I Migliori Vini Italiani** propone banchi d'assaggio con le grandi etichette selezionate dal sommelier Luca Maroni.
- **11-12 maggio 2019**, Biassono (Monza-Brianza), Lombardia – **Vinissimo** mostra mercato di vini naturali, biologici, biodinamici e piwi.
- **16-19 maggio 2019**, Porto Cervo (Sassari), Sardegna – **Porto Cervo Wine and Food Festival** degustazioni, incontri, presentazioni di libri e tanti altri eventi collaterali.
- **17-19 maggio 2019**, Sala Baganza (Parma), Emilia Romagna – **Festival della Malvasia** una due giorni con oltre 40 eventi: degustazioni, cene itineranti, musica, danze e mercati.
- **17-20 maggio 2019**, Scicli (Ragusa), Sicilia – **Teruar – Fiera del Vino Etico** prima fiera del vino naturale della Sicilia Orientale con oltre 150 etichette in degustazione.
- **18 maggio 2019**, Atripalda (Avellino), Campania – **Ciak Irpinia** evento dedicato ai grandi vini campani. Gran finale con banchi d'assaggio aperti anche agli appassionati.

- **19-20 maggio 2019**, Sestri Levante (Genova), Liguria – **Mare & Mosto** rassegna sul panorama enologico ligure con oltre 70 cantine ai banchi d'assaggio.
- **19-20 maggio 2019**, Lido di Camaiore (Lucca), Toscana – **Vini d'Autore, Terre d'Italia** selezione di etichette della vitivinicoltura "d'autore" italiana con degustazione di oltre 70 cantine.
- **19-21 maggio 2019**, Napoli, Campania – **Vitigno Italia** salone dei vini e dei territori italiani nella scenografia di Castel dell'Ovo. Lo scorso anno oltre 1000 vini in degustazione.
- **26-27 maggio 2019**, Cividale del Friuli (Udine), Friuli Venezia Giulia – **BorderWine** salone transfrontaliero del vino naturale di Italia, Austria e Slovenia.
- **31 maggio 2019**, Roma, Lazio – **Lugana Armonie senza Tempo** 51 cantine e oltre 90 etichette in degustazione per scoprire il vino Lugana nel Giardino dei Limoni di Villa Aurelia.
- **31 maggio-2 giugno 2019**, Bardolino (Verona), Veneto – **Il Palio del Chiaretto** degustazioni, concerti, spettacoli pirotecnici, musicali e sportivi sul lungolago di Bardolino.

Giugno

- **2 giugno 2019**, Prato, Toscana – **Winezilla** fiera dei vini naturali italiani con degustazione di 25 cantine. L'evento fa parte della grande kermesse enogastronomica EatPrato.
- **4-10 giugno 2019**, Sannicandro di Bari (Bari), Puglia – **Radici del Sud** salone del Vino da Vitigno Autoctono dell'Italia Meridionale.
- **7-9 giugno 2019**, Moniga del Garda (Brescia), Lombardia – **Italia in Rosa** oltre 100 cantine italiane proporranno in degustazione vini rosati sui terrazzamenti dei giardini di un castello trecentesco affacciato sul lago.
- **7-9 giugno 2019**, Todi (Perugia), Umbria – **Wine Show** 120 cantine da tutta Italia e 700 etichette in degustazione, e poi concerti, cene gourmet e master class.
- **8 giugno 2019**, Alba (Cuneo), Piemonte – **Festa dei Vini Autoctoni del Piemonte** nel centro storico di Alba saranno allestiti banchi d'assaggio, ciascuno sarà dedicato ad un vitigno del Piemonte.
- **8-9 giugno 2019**, Bagnacavallo (Ravenna), Emilia Romagna – **Vinessum** celebra il lavoro dei viticoltori artigiani italiani con un evento estivo in cui conoscere, acquistare divertirsi con i vini di 100 cantine.

- **8-9 giugno 2019**, Asti, Piemonte – **Vinissage** rassegna e mercato dei vini biologici e biodinamici.
- **14-23 giugno 2019**, Roma, Lazio – **Vinòforum** 500 cantine in degustazione e 2500 etichette con eventi collaterali dedicati al food.
- **16-17 giugno 2019**, Alassio (Savona), Liguria – **Un Mare di Champagne** degustazione di 150 etichette di 50 maison francesi.
- **20-22 giugno 2019**, Roma, Lazio – **Roma Hortus Vini** Festival dei vitigni autoctoni del Vigneto Italia con degustazioni al chiaro di luna by I Migliori Vini d'Italia di Luca Maroni.
- **21-23 giugno 2019**, Velletri (Roma), Lazio – **Tutti giù in cantina** banchi d'assaggio, degustazioni guidate, area food, musica, arte e convegni alla scoperta del mondo del vino.
- **21-23 giugno 2019**, Menfi (Agrigento), Sicilia – **Inycon** tre giorni di wine tasting, degustazioni, convegni e laboratori, musica live e performance teatrali.
- **22-23 giugno 2019**, Lecce, Puglia – **Roséxpo** salone internazionale dei vini rosati con degustazioni, seminari, arte, musica e libri.
- **30 giugno-1 luglio 2019**, tra Realmonte e Agrigento, Sicilia – **Sicilia in Bolle** una due giorni di convegni, masterclass e degustazioni sulla bianca scogliera della Scala dei Turchi.
- **30 giugno-1 luglio 2019**, Montalcino (Siena), Toscana – **Tutto in un sorso** 50 tra i migliori vignaioli artigiani d'Europa.

Luglio

- **2 luglio 2019**, Roma, Lazio – **Bere Rosa** degustazione di vini rosati sia fermi che mossi nell'affascinante location di Palazzo Brancaccio.
- **9-14 luglio 2019**, Montalcino (Siena), Toscana – **Jazz & Wine in Montalcino** festival che unisce la grande musica jazz e il vino di qualità.
- **12-14 luglio 2019**, Grado (Gorizia), Friuli Venezia Giulia – **Ein Prosit Grado** degustazioni sul lungomare, cene speciali, masterclass e incontri.
- **14-15 luglio 2019**, Cortina d'Ampezzo (Belluno), Veneto – **Vino Vip Cortina** walk around tasting, gala dinner, convegni e masterclass sulle migliori cantine italiane.
- **23-27 luglio 2019**, Grottaglie (Taranto), Puglia – **Vino è Musica** è la festa nel centro storico di Grottaglie che unisce vino, musica e tante iniziative collaterali.

Agosto

- **2-4 agosto 2019**, Castelbuono (Palermo), Sicilia – **DiVino Festival** in degustazione centinaia di produttori da tutta Italia, in una kermesse piena di musica e spettacoli.
- **2-4 agosto 2019**, Lapio (Avellino), Campania – **Fiano Love Fest** banchi d'assaggio, stand enogastronomici, musica live, trekking e tanto altro nel centro storico di Lapio.

Settembre

- **7-8 settembre 2019**, Mirano (Venezia), Veneto – **La Grande Festa del Vino** degustazione di vini italiani, europei e mondiali. Una sala sarà dedicata ai vini biologici, biodinamici e naturali. Previsti inoltre incontri e cene gourmet.
- **14-15 settembre 2019**, Roma, Lazio – **Anteprima Merano WineFestival Roma** le selezioni del Merano WineFestival, eccellenze gastronomiche e culinarie premiate con il The WineHunter Award in degustazione nell'esclusivo Acquario Romano.
- **20-21 settembre 2019**, Chiavenna (Sondrio), Lombardia – **Valtellina Wine Festival** 30 cantine della Valtellina con più di 100 vini in degustazione. Protagonista assoluto il nebbiolo della Alpi.

Ottobre

- **6-8 ottobre 2019**, Milano, Lombardia – **Bottiglie Aperte** grande evento meneghino di degustazione. Il numero dello scorso anno: 900 vini ai banchi e 250 cantine.
- **11-13 ottobre 2019**, Verona, Veneto – **Hostaria Festival del vino di Verona** degustazione di vini nel centro storico di Verona.
- **12 ottobre 2019**, Montecatini Terme, Toscana – **Slow Wine 2020** degustazioni libere ai banchi di oltre 1000 vini prodotti da più di 500 cantine.
- **12-14 ottobre 2019**, Salerno, Campania – **In Vino Civitas** il Salone del Vino di Salerno con centinaia di vini da tutta Italia ai banchi di degustazione nella location firmata dall'archistar Zaha Hadid.
- **13-14 ottobre 2019**, Modena, Emilia Romagna – **Modena Champagne Experience** la più grande manifestazione italiana dedicata esclusivamente allo champagne.
- **14-15 ottobre 2019**, Bolzano, Alto Adige – **Autochtona** forum nazionale dei vini autoctoni della tradizione italiana.
- **26-27 ottobre 2019**, Udine, Friuli Venezia Giulia – **Ein Prosit Udine** degustazione di oltre 150 produttori di vino e di prodotti gastronomici.
- **26-27 ottobre 2019**, Torino, Piemonte – **Torino Beve Bene** centinaia di etichette naturali, proposte direttamente dai produttori provenienti da tutta Italia e dall'estero.

- **26-28 ottobre 2019**, Taormina (Messina), Sicilia – **Taormina Gourmet** evento, organizzato da Cronache di Gusto, con centinaia di cantine, ma anche birrifici e aziende agroalimentari di alto livello.
- **27 ottobre 2019**, Roma, Lazio – **Life of Wine** degustazione ai banchi d'assaggio di 60 cantine e 130 vecchie annate.
- **31 ottobre – 3 novembre 2019**, Milano, Lombardia – **Milano Wine Festival** vino e stand gastronomici a Piazza Città di Lombardia, anche con formula degustazioni illimitate.

Novembre

- **3-4 novembre 2019**, Fornovo di Taro (Parma), Emilia Romagna – **Vini di Vignaioli** manifestazione dedicata agli amanti del vino naturale, in degustazione vini da vitigni autoctoni e interpretazioni personali.
 - **7-10 novembre 2019**, Marsala (Trapani), Sicilia – **WineUp Expo** manifestazione che promuovere il vino, il cibo e l'enoturismo siciliani.
 - **8-12 novembre 2019**, Merano (Bolzano), Alto Adige – **Merano WineFestival** festival enogastronomico che unisce la selezione di top wine all'alta gastronomia.
 - **9-10 novembre 2019**, Roma, Lazio – **VAN Vignaioli Artigiani Naturali** degustazione ai banchi di più di oltre 200 vini naturali con la possibilità di acquisto diretto.
 - **17-18 novembre 2019**, Sestri Levante (Genova), Liguria – **The Wine Revolution** due giornate dedicate alle creazioni di vignaioli rivoluzionari nel rispetto della terra.
 - **23-24 novembre 2019**, Piacenza, Emilia Romagna – **Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti** banchi d'assaggio di centinaia di vignaioli aderenti alla FIVI con la possibilità di acquistare i vini.
 - **29 novembre-1 dicembre 2019**, Milano, Lombardia – **La Terra Trema** fiera gastronomica e festa contadina con degustazioni ed eventi culturali collaterali.
 - **30 novembre-1 dicembre 2019**, Bard (Aosta), Valle d'Aosta – **Vins Extrêmes** degustazioni di vini eroici da tutto il mondo.
 - **30 novembre-1 dicembre 2019**, Firenze, Toscana – **Food & Wine in Progress** la più grande rassegna enogastronomica delle eccellenze toscane. In degustazione 1000 vini di 150 cantine.
-

ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

L'Asti "in finale" agli Internazionali di tennis a Roma, aspettando "Vini ad Arte" e i "Roero Days"

Eventi: le chef di "Cook for Ukraine" a "Food&Book", "Best Wine Stars" a Milano, il sughero in mostra con Amarin Cork, il ritorno di "VinoVip Cortina"

ROMA, 13 MAGGIO 2022, ORE 15:00



1 / 10

Aspettando "Vini ad Arte 2022", l'anteprima delle nuove annate dei grandi vini di Romagna nel territorio e nel Museo delle Ceramiche di Faenza, e i "Roero Days. Il Roero in Reggia" alla Reggia di Venaria Reale a Torino, nel calendario delle anteprime sono già iniziate le "Taste Alto Piemonte Wine Weeks" verso il debutto dei vini dell'Alto Piemonte al Castello di Novara. Intanto l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti Docg, bollicine ufficiali dell'Atp Tour, sono pronti a brindare al vincitore degli Internazionali Bnl d'Italia di tennis a Roma, e in tutta Italia il prossimo è il "Sabato del Vignaiolo" voluto da Fivi per far conoscere i Vignaioli Indipendenti. A Milano torna "Best Wine Stars" con 250 cantine italiane e non solo, mentre Chieri, la "Città delle 100 torri" celebra "Di Freisa in Freisa" e il vino simbolo di Torino e delle Colline Torinesi, "Vinetia Tasting" le eccellenze enoiche del Veneto a Treviso con Ais, a Fico Eatly World è tempo di "Calici di Primavera", e al Wine Bar della storica enoteca Trimani a Roma sono iniziati gli incontri di "Introduzione al vino" guidati dalla famiglia Trimani in persona. Alla Tenuta Canova, a Lazise sul Lago di Garda, c'è l'experience "Masi Green e i sapori della primavera", e se il Mudev, il Museo del vino di Mondodelvino a Priocca ospita il "Concorso Enologico Internazionale Città del Vino", i vini bianchi del Piemonte è dedicato "Abaccabianca" a Vignale Monferrato, al primo "Albarossa

Festival” a Cavatore si degustano le grandi Riserve della Doc, e i produttori di Verduno e San Casciano, i più a Nord del Barolo e del Chianti Classico, si incontrano a “Perché Nord!” in Toscana. Il tutto aspettando anche “Sug_Hero - Metaforme - Le mille vite di uno straordinario dono della natura, il sughero”, la mostra di Amorim Cork Italia che racconta l’economia circolare del sughero al “WiMu” a Barolo. E tra gli eventi più prestigiosi, in questi giorni, anche “VinoVip Cortina 2022”, la biennale della rivista “Civiltà del bere” ha annunciato il suo ritorno. **Sono solo alcuni degli eventi segnalati a WineNews in un’agenda “monstre” come sempre in questo periodo e per la voglia di ripartire dopo la pandemia, ma per la quale ci vorrebbe il dono dell’ubiquità per poter partecipare ad appuntamenti in contemporanea.** Tra i quali, a Trieste torna “Olio Capitale”, il Salone dell’olio extravergine di oliva, e nella Fascia Olivata di Trevi è tempo del “Pic&Nic a Trevi”, il più famoso d’Italia, mentre con “Gemme di gusto”, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino celebra la primavera. Ma il messaggio più importante arriva dal Festival “Food&Book” a Montecatini Terme (accompagnata da “Bererosa”, la kermesse dedicata ai vini rosati), con ospiti d’onore la chef ucraina Olia Hercules e la chef russa Alissa Timoshkina che hanno dato vita a “Cook for Ukraine”, perché anche il cibo è uno strumento di pace.

Nel calendario delle grandi fiere internazionali, è la volta di **“ProWein”** a Düsseldorf con la regia di Messe Düsseldorf dal 15 al 17 maggio; seguiranno la “London Wine Fair” il 7-9 giugno a Londra, e la **“Bordeaux Wine Week”** a Bordeaux (23-26 giugno). **Nel calendario delle “Anteprime” delle Denominazioni più importanti del vino italiano**, invece, dal 22 al 24 maggio tocca a **“Vini ad Arte 2022”**, l’evento firmato da **Consorzio dei Vini di Romagna**, in tante bellissime location del territorio e nel Museo delle Ceramiche di Faenza. E il 22-23 maggio tornano anche i **“Roero Days. Il Roero in Reggia”** con i produttori del Roero Docg nella cornice della Reggia di Venaria Reale protagonisti della rassegna ideata dal Consorzio di Tutela del Roero. Il 25-26 maggio tocca ad **“Anteprima Sagrantino”**, a Montefalco, firmata dal Consorzio di Tutela dei Vini di Montefalco. Anche **“Taste Alto Piemonte 2022”** torna in presenza con la regia del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, dal 28 al 30 maggio al Castello di Novara, con oltre 45 produttori che presentano le loro ultime annate, ma con un “Fuori Salone” dal 9 al 29 maggio con “Taste Alto Piemonte Wine Weeks” per degustare su tutto il territorio i vini dell’Alto Piemonte in abbinamento ai prodotti tipici in ristoranti, bar, enoteche e vinerie, e “A cena con i produttori” con Fipe-Confcommercio Alto Piemonte per far conoscere i produttori del Consorzio con eventi a tema nei ristoranti più rinomati del territorio. **“Enjoy. Collio Experience”** sarà quindi di scena il 29 maggio e 1 giugno con la regia del Consorzio Collio che permetterà ai giornalisti partecipanti al press tour di scoprire il territorio e i suoi vini in una chiave nuova e diversa, dove al centro si ritroveranno i cinque sensi al completo. Di scena il 6 giugno, invece, nel Museo di Italdesign a Moncalieri, tra modelli di auto futuristiche, contemporanee, parte dell’heritage dell’azienda piemontese, **“La Prima dell’Alta Langa”**: 100 cuvée in degustazione per 40 case enomantistiche che racconteranno la veloce crescita e il consolidamento della Denominazione delle Bollicine piemontesi”, con il vernissage del calice “Terra”, il nuovo, iconico calice istituzionale, nato

dalla collaborazione con Italdesign del Consorzio Alta Langa. E ancora, dal 7 al 10 giugno, è in programma l'“**Abruzzo Wine Experience**”, kermesse fissata dal [Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo](#), il 8-10 giugno c'è il [Consorzio Garda Doc](#) è alla regia di “**Garda Wine Stories**” alla Dogana Veneta di Lazise sul Lago di Garda alla scoperta delle diverse declinazioni della Doc Garda, una Denominazione il cui territorio si estende attorno al bacino più grande d'Italia e ne è massima espressione, con una conferenza di presentazione della Doc, una masterclass di approfondimento sulle diverse tipologie, l'incontro con i produttori e una vera e propria “Garda experience” a bordo di un veliero, mentre il 19-20 giugno sarà di scena un'edizione peculiare, e fuori dal periodo canonico a cavallo tra gennaio e febbraio, di “**Anteprima Amarone**”, evento del [Consorzio dei Vini della Valpolicella](#). Infine, nei Campi Flegrei è slittata, dal 5 all'8 settembre “**Campania Stories - Special Edition**”, che torna in presenza per svelare le nuove annate dei vini campani a Pozzuoli (Hotel Gli Dei), di fronte l'Isola di Procida, “Capitale Europea della Cultura 2022”. Tanti eventi che, attraverso i vini, faranno parlare dei tanti territori che sono il vero patrimonio del Belpaese, enoico e non solo. E tra i più importanti eventi in programma ci sono anche il Salone “**VitignoItalia**” a Castel dell'Ovo a Napoli dal 5 al 7 giugno, e “**Radici del Sud**” al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari dal 10 al 13 giugno (con l'ultima giornata aperta ai wine lovers), con 130 importanti cantine del Sud Italia, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Calabria, dalla Campania alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, e i migliori vini vincitori del Concorso. Intanto, con l'arrivo della bella stagione, le cantine italiane hanno riaperto le porte con i “**Vigneti Aperti**”, “preludio” alle celebrazioni di 30 anni di storia dell'enoturismo in Italia e di “Cantine Aperte” (28-29 maggio), il più importante evento del [Movimento Turismo del Vino](#), nato nel 1993 con la prima edizione in Toscana. Tre decenni in cui gli enoturisti, oggi tra i viaggiatori più numerosi ed intraprendenti, sono passati dall'essere una nicchia di appassionati di vino a milioni di persone in tutto il mondo.

[Terrazza Gallia](#) a Milano, uno dei luoghi più iconici della città, il rooftop bar e ristorante dell'Excelsior Hotel Gallia del portfolio di Marriott Bonvoy, è pronta per ospitare “**Terrazza & Friends**”, tre cene uniche con il meglio della giovane cucina italiana e della pasticceria al femminile che accompagneranno il pubblico in un vero viaggio gastronomico all'insegna di una cucina sempre in evoluzione e ricca di dialoghi che raccontano di emozioni, di bellezza, di forme, di radici e di genuine ispirazioni. Giovani chef e pasticcere sono ospiti degli executive chef Vincenzo e Antonio Lezano (con la consulenza dei trisellati fratelli Cerea), il 23 maggio con Davide Caranchini di Matera, 1 stella Michelin, e la pastry chef Edvige Simoncelli, fino al 20 giugno con Pasquale Laera di Borgo Sant'Anna e Federico Gallo della Locanda del Pilone, entrambi 1 stella Michelin, e la pasticciera Rita Busalacchi. Sempre a Milano torna “**Best Wine Stars**”, l'evento di degustazione per pubblico e addetti ai lavori all'edizione n. 3 di scena il 14 e 15 maggio al Palazzo del Ghiaccio con 250 cantine italiane, con la novità della presenza anche di realtà internazionali, a partire dalle Maison dello Champagne. Ma ci saranno anche più momenti di approfondimento grazie alle 12 masterclass presiedute dalla celebre sommelier e wine writer Adua Villa, con Livia Belardelli, giornalista di “Puntarella Rossa” che parlerà di

“Sapori & Aromi: imparare l’arte dell’abbinamento a tavola”, e Francesco Quarna di Radio DeeJay che racconterà “I vini nascono dalla terra: un viaggio fra i diversi territori” e parlerà di “Winetelling: raccontare il vino nel 2022”, con l’organizzatore Prodes Italia e il patrocinio del Comune di Milano. L’influencer e sommelier Giulia Sattin racconterà le due giornate dell’evento attraverso contenuti in diretta, e nel quale anche per il 2022 saranno assegnati i “Best Wine Stars Awards” (Best Sparkling Wine, Best White Wine, Best Red Wine, Best Communication Strategy declinato in Best Logo e in Best Label). Le cantine protagoniste? Da Abraxas ad Alberto Massucco Champagne, da Albino Armani ad Assuli, da Bulichella a Cantina di La-Vis e Valle di Cembra, da Cantina Santadi a Claudio Quarta Vignaiolo, da Col Vetoraz a ColleMassari, da Casa Vinicola Fazio a Le Vigne di Silvia, da Caprili a Tassi, da Bindella a Cesarini Sforza, da Marisa Cuomo a Masciarelli, da Omina Romana a PuntoZero, dalla Rete del Pinot Bianco nel Collio a Sartori, per citarne solo alcune. E da oggi fino al 15 giugno a Milano inizia anche [“Percorsi d’Abruzzo”](#), viaggio in 10 tappe tra aperitivi, apericene e cene in alcuni dei più interessanti locali della città, alla scoperta dei tesori enologici della Regione dove montagna e mare si incontrano dando origine a un territorio ed a una variegata proposta di vini, con la regia del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo in collaborazione con la Delegazione Fisar Milano. Restando a Milano, il 19 maggio, da [e/n enoteca naturale](#) prende il via la prima tappa del progetto **“Allegri illustratori”**, creato dalla collaborazione con SuperNaturale, realtà romana legata al mondo del vino naturale, e che raduna dieci illustratori (Jessica Aaron, Anna Cosmi, Johnny Cobalto, Oblo Creature + Michael Rotondi, Matteo Giuntini, Rebecca Natalicchio, Fabio Persico, Sofia Romagnolo e Tony Pignatelli) chiedendo loro di lavorare liberamente ad un soggetto qualsiasi e mentre i promotori pensano al cibo e al vino come fanno. Alla fine gli artisti avranno prodotto un Artwork originale che diventa l’opera d’arte da esporre e da vendere con parte del ricavato donato ad Emergency, in un format ripropone quello realizzato nelle maggiori enoteche specializzate in vino etico delle più grandi città europee come Bar Brutal di Barcellona, Noble Rot di Londra, Bar Centraal di Amsterdam e Septime a Parigi, e che sarà portato in giro per l’Italia da ottobre 2022 e per l’Europa dalla primavera del 2023. Con Arte del Vino c’è anche il [“Polynesian & Pacific Festival”](#), prima edizione dal 12 al 15 maggio in Piazza Città di Lombardia a Milano della kermesse dedicati alla magica atmosfera delle isole dell’Oceano Pacifico, tra cibi, cocktail e drink, abbigliamento, musiche e balli polinesiani, racconti di viaggio, decorazioni floreali e sport tradizionali. Ancora a Milano per la Fiera [“Distillo”](#), prima kermesse dedicata al fenomeno emergente delle micro-distillerie e del craft distilling, la distillazione artigianale, promossa, il 17 e 18 maggio alle Officine del Volo, da Craft Distilling azienda dei guru Claudio Riva e Davide Terziotti. Ci si sposta tra i vigneti della Franciacorta, dove una delle storiche griffe delle amate bollicine italiane, **Monterossa guidata da Emanuele Rabotti, celebra 50 anni e “Il principio, la visione, il futuro”** il 26 maggio nella nuova Cantina a Cazzago San Martino (evento riservato su invito). Intanto ogni terza domenica del mese il [Castello di Padernello](#), nella Bassa Bresciana, diventa un **“Mercato della Terra” di Slow Food**, aprendo le sue porte ad una comunità di piccoli agricoltori, artigiani e consumatori del cibo buono, pulito e giusto, tra ortofrutta, carni, pane, vini, tartufi,

agro ittici, formaggi tipici come il bagòss con lo zafferano, Presidio Slow Food, e tante altre specialità, grazie alla collaborazione tra artigiani del cibo, la Fondazione Castello di Padernello e la Condotta Slow Food Bassa Bresciana. E grazie alla collaborazione con i Presidi Slow Food, invece, è possibile trovare anche altre produzioni tipiche italiane tutelate dalla Chiocciola (fino al 18 dicembre). **In Valseriana arriva la prima edizione di [“Montagna di gusto”](#)**, la rassegna enogastronomica che fino al 17 giugno mette in scena i prodotti e piatti tipici di questo territorio per promuovere il turismo di qualità, organizzata dal Distretto del Commercio Alta Valle Seriana-Clusone in collaborazione con PromoSerio, tra scarpinocc, Polenta e Picasö, Groc in cola e paruc, salumi della bergamasca, Foiade di grano saraceno e costolette di cinghiale al ginepro tra le prelibatezze proposte nei menu dei ristoranti del territorio. Nell’Oltrepò Pavese, si festeggiano l’anniversario n. 25 della Dop del Salame di Varzi, eccellenza del territorio, e n. 50 del suo Consorzio, il 21 e 22 maggio in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, il Club del Buttafuoco Storico e le Famiglie delle Cantine Storiche, a Varzi nella rassegna **[“Che salame! Il Varzi Dop”](#)** diffusa in uno dei Borghi Più Belli d’Italia, con degustazioni e masterclass nelle Cantine Storiche, il convegno “Il Salame di Varzi non è mai stato solo”, show cooking di chef come Riccardo Cominardi e Damiano Dorati, e un press tour “Nel girone del golosi”.

I Musei Reali di Torino celebrano l’Anniversario n. 161 dell’Unità d’Italia ripercorrendo le vie della storia che uniscono Torino, prima capitale, a Roma: fino al 17 luglio con **[“Splendori della Tavola”](#)**, la Sala da Pranzo del Palazzo Reale ospita un inedito allestimento incentrato sul fastoso corredo da tavola in argento realizzato a Parigi per il Re Carlo Alberto da Charles-Nicolas Odier, commissionato nel 1833 e trasferito al Quirinale tra il 1873 e il 1874 (alle cui collezioni oggi appartiene) e che comprende oggi 1.832 elementi ed è annoverato tra le maggiori committenze delle corti europee dell’epoca. La mise en table del Palazzo Reale di Torino è impreziosita da cristalli e porcellane delle collezioni dei Musei Reali e presenta un allestimento scenografico realizzato in collaborazione con la Fondazione Teatro Regio di Torino. Ai lati della tavola, quattro manichini con abiti da sera maschili e femminili di fine Ottocento - inizio Novecento, allestiti dalla scenografa Claudia Boasso. E oltre alla visita della Sala da Pranzo, inclusa nel normale percorso, è possibile accedere ad altre suggestive tavole apparecchiate con visite guidate su prenotazione. E da Torino, dove fino al 1 maggio da Eataly Lingotto c’è la Festa per la Terra tra cene, degustazioni, appuntamenti per famiglie, brunch e aperitivi contadini, al resto d’Italia, fino al 22 maggio **[Eataly celebra il “Mese della Terra”](#)**, con il mercato e la ristorazione che accendono i riflettori su prodotti nuovi da metodi agricoli sostenibili e allevamenti rispettosi di animali e ambiente che potranno entrare sempre di più nelle abitudini di acquisto dei consumatori. Sarà fortemente legata alla natura e ai suoi tesori da tutelare anche di **[“Di Freisa in Freisa”](#)**, la rassegna del Comune di Chieri e del **[Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese](#)** che annualmente celebra il vino simbolo di Torino e delle Colline Torinesi, in programma a Chieri, la “Città delle 100 Torri”, da oggi al 15 maggio.

Nelle Langhe gli **e-bike tour tra i vigneti del Barolo**, sono la proposta “verde” del **[Villaggio](#)** **[Carrante in Fontanafredda & Casa E. di Mirafiore](#)** per scoprire il territorio Patrimonio Mondiale

dell'Unesco su due ruote in un tour guidato tra i vigneti bio che danno vita ai Barolo "La Rosa", "Lazzarito" e "Paialogallo", con visita alle cantine storiche. La decortica, la storia e l'utilizzo del sughero, dall'antichità ad oggi, passando da un focus sui tappi e sulla raccolta di quelli usati che, grazie ai volontari e le onlus protagonisti del progetto "Etico" e al loro riciclo per la linea "Suber", diventano oggetti di arredamento di lusso e interior design creati con l'uso della granina: è l'economia circolare messa in moto dal sughero, e dalla sua capacità di generare valore economico, raccontata nella mostra **"Sug_Hero - Metaforme - Le mille vite di uno straordinario dono della natura, il sughero"** da Amorim Cork Italia, in arrivo al ["WiMu" a Barolo](#) (Castello Falletti, 22 maggio-31 luglio). Con **"Abaccabianca 2022"**, invece, vini bianchi del Piemonte sono nei calici, invece, a Vignale Monferrato, il 14 e 15 maggio l'evento itinerante dei sommelier di [Ais-Associazione Italiana Sommelier Asti](#) a Palazzo Callori, con in degustazione 180 etichette dal Gavi al Timorasso, dall'Alta Langa al Moscato d'Asti, dall'Erbaluce all'Arneis fino ai vitigni antichi e rari come il Baratuciat e il Caricalasino, e Vermouth bianchi. Il vino ospite? Il Verdicchio, mentre un banco di assaggio speciale è dedicato al terroir del Moscato d'Asti Docg con la collaborazione del Consorzio dell'Asti. Il giornalista Edoardo Raspelli, il presidente Ais-Associazione Italiana Sommelier Antonello Maietta, e Filippo Mobrìci, presidente del Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, sono tra i premiati alla prima edizione dell'**"Albarossa Festival"**, il 14 e 15 maggio nel borgo in pietra di Cavatore, nel cui centro storico le cantine della cinquecentesca "Casa Felicità" diventeranno "il Caveaux dell'Albarossa", luogo ideale per affinare le grandi Riserve della Doc piemontese, in assaggio con [l'Associazione Produttori Albarossa](#). Il **"Concorso Enologico Internazionale Città del Vino" n. 20** (progetto nato nel 2001 con il nome di "Selezione del Sindaco"), si svolgerà quindi nelle terre del Roero a Priocca al Mudev, il Museo del vino di Mondodelvino, dal 19 al 22 maggio. Corpi di donne e uomini creati con un materiale alimentare di uso quotidiano, il pane, sono i soggetti delle originali sculture dell'artista Matteo Lucca in mostra dal 21 maggio al 12 giugno nella terra della Barbera, all'[Antica Tenuta Scarpa](#) di Nizza Monferrato, per una nuova tappa di un percorso culturale tra enogastronomia e arte contemporanea dal titolo **"Brotraum", la stanza del pane**, e con un'opera di pane che sarà esposta anche a Palazzo Crova a Nizza Monferrato. A seguire, il 22 maggio ad Alba c'è la **"Festa del Vini Autoctoni del Piemonte"** di [Go Wine](#), appuntamento di degustazione dedicato alla valorizzazione del grande patrimonio di vitigni autoctoni della Regione, alla presenza diretta dei loro produttori.

In Liguria, l'eccellenza del vino va in scena invece a Marina di Ventimiglia oggi e domani con la prima edizione di **"Ventimiglia Wine Masterclass"** in occasione di ["Oltre il Cibo"](#), rassegna culturale ed enogastronomica, con i tasting della wine educator Cristina Mercuri DipWset al ristorante Bucaniere a Ventimiglia, dedicate agli "Sparkling Wines" con una speciale selezione delle bollicine più rinomate al mondo, dall'Italia alla Francia, passando per la Spagna e il Sudafrica (Trentodoc Balter Riserva, Champagne Pierre Peters Vintage, Franciacorta Barone Pizzini Bagnadore Riserva, Champagne Philipponnat Clos de Goisses, Corpinnat Recaredo Vintage e Cap Classique Simonsig), ed ai "Rossi che d'estate", un viaggio tutto italiano con bottiglie di Sanct Valentin Pinot Noir di San Michele

Appiano, Barbera Dodicidodici del Castello di Cigognola, Nebbiolo Roccheri di Marchesi Di Barolo, Rosso di Montalcino della Madonna Nera, Contrada Santo Spirito Pt 464 Palmento Costanzo di e Hierà di Hauner. E dopo lo stop dovuto alla pandemia, anche a Recco, Riviera ligure di Levante, prevale il desiderio, ormai condiviso da tutti, di porre fine alle rinunce e tornare alle normali abitudini di vita, con il ritorno della [Festa della Focaccia di Recco](#), il 22 maggio con la regia del Consorzio.

L'Abbazia di Novacella apre le sue porte a enoturisti e visitatori per celebrare nel 2022, tra arte, cultura e vino, un importante traguardo: gli 880 anni di storia. Lo fa con [un ricco calendario di eventi e mostre per immergersi tra le bellezze artistiche e i luoghi sacri di un'Abbazia](#) fondata nel 1142, visitare una delle più antiche cantine attive al mondo, passeggiare tra i filari dei vigneti che custodiscono un patrimonio di grande valore enologico e paesaggistico. Ma anche per assaggiare il Sylvaner "Cor unum et anima una", l'etichetta celebrativa in vendita esclusivamente all'interno del negozio dell'Abbazia, ha dato il via a un periodo di festeggiamenti, ricco di moltissime iniziative". In particolare, il 14 maggio nel Museo dell'Abbazia si potrà ammirare il più grande dipinto barocco del Tirolo, in occasione dell'anniversario n. 400 della nascita del pittore brissinese Stephan Kessler. E fino al 22 maggio la rassegna "Water Light Novacella" mette in mostra a Castel Sant'Angelo le opere di Brigitte Kowanz, Keith Sonnier e James Turrell, mentre la sera sono previste passeggiate nel complesso abbaziale all'interno di un percorso che consente di incontrare l'acqua nella sua diversità e la luce come fonte di vita. Dal 28 maggio al 3 settembre una mostra celebra il fondatore dell'Abbazia di Novacella, Artmanno di Bressanone, e contemporaneamente verranno esposti i dipinti del prevosto emerito Chrysostomus Giner. Sempre il 28 maggio, si esibirà il coro di San Floriano, uno dei più antichi e tradizionali del mondo, e per tutto il mese si può ammirare anche il giardino storico dell'Abbazia, luogo di meditazione, incontro e rigenerazione per i Canonici. Quindi, dal 1 agosto al 6 settembre, sempre a Castel Sant'Angelo, verrà presentato il "fiat lux" di Albert Mellauner e del Gruppo Artistico Ladino. Dal 17 settembre, infine, una particolare mostra dedicata ai giochi e passatempi nel monastero arricchirà ancora una volta l'offerta del Museo abbaziale. E tra visite all'antica cantina e degustazioni dei suoi vini, nell'accogliente e tipica Stiftskeller è possibile infine degustare i vini dell'Abbazia in abbinamento a tipicità tirolesi. **E la primavera è sbocciata in [Alto Adige](#) anche tra natura, sport, gastronomia e sostenibilità con un ricco calendario di appuntamenti da Merano a Bolzano**, con tanti Festival dedicati agli asparagi come a Terlano o ai vini Lago di Caldaro "Kalterersee" a Caldaro, tra i mercatini dedicati ai "sapori di maso" e i numerosi ristoranti stellati, passeggiate nella natura con assaggi di prelibatezze locali e percorsi enodidattici tra i vigneti dell'Alto Adige a piedi o in bici con tappe nelle cantine, senza dimenticare la bellezza dei sentieri dei meleti in fiore della Val Venosta. **Con il giungere della bella stagione sono in arrivo anche gli appuntamenti estivi con le erbe selvatiche, per ristabilire il contatto con la natura, e [Lana e dintorni](#)**, dalla fine della primavera all'inizio dell'autunno, faranno da palco ad una serie di

appuntamenti con protagoniste le erbe selvatiche, le "erbacce" che anticamente venivano utilizzate in diversi ambiti per i loro effetti benefici, da conoscere con la guida di esperti, il 16 giugno, 14 luglio, 11

agosto e 8 settembre, in una passeggiata fino al Maso Roachhof si potranno conoscere diverse varietà colorate di piante ed erbe selvatiche e le proprietà, il loro utilizzo in cucina e la produzione di piccoli rimedi curativi per la farmacia in casa. In Trentino, tra degustazioni in vigna, aperitivi al tramonto, trekking enogastronomici guidati, tasting in musica e rilassanti pic nic tra i vigneti, tra Valsugana, Val di Cembra, Valle dei Laghi, Vallagarina e Lago di Garda, prosegue **“Gemme di gusto”**, la rassegna con cui la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino celebra la primavera.

E con la primavera anche in **Friuli Venezia Giulia** sono ripartite le passeggiate in mezzo alla natura alla ricerca delle erbe spontanee, dallo Scopit al radic di mont, dai bruscardoli al tarassaco, senza dimenticare gli asparagi selvatici: dai monti alla laguna attraversando Carso, prati stabili, pianura e lungo i fiumi occasioni alternative per immergersi e conoscere il territorio, con la guida di PromoturismoFvg. E poiché 100 anni fa nasceva Pier Paolo Pasolini, scrittore, poeta, sceneggiatore e regista, intellettuale complesso che contribuì ad arricchire la cultura italiana, e friulana, del Novecento. Casarsa della Delizia, luogo d'origine della madre in cui Pasolini trascorse molte vacanze, e il Friuli Venezia Giulia, sempre presenti nei suoi ricordi, nel legame con la madre, nella lingua, assieme a **PromoTurismoFvg** e il Centro Studi PP Pasolini, rendono omaggio al grande intellettuale attraverso un percorso culturale di iniziative per tutto l'anno, con il fulcro proprio a Casarsa, in cui è sepolto e che ospita il Centro Studi. E che è anche il punto di partenza dell'itinerario e delle visite guidate messe a punto da PromoTurismoFvg, in collaborazione con le guide turistiche della Regione, **“Sui luoghi di Pasolini a Casarsa”**, ogni domenica e il 2 novembre, giorno della morte dello scrittore. **“Olio Capitale”**, il Salone dell'olio extravergine di oliva della Camera di Commercio Venezia Giulia è invece in programma da oggi al 15 maggio a Trieste.

Il vino italiano brinda anche alla Biennale di Venezia, la 59. Esposizione Internazionale d'Arte, aperta al pubblico fino al 27 novembre, con le bollicine ufficiali dell'Oltrepò Pavese, con il Blanc de Noir Brut BellusSi, con i bianchi altoatesini della Linea Lido 1932, dedicata alla Mostra Internazionale d'Arte Cinematografia di Venezia, e con i rossi di Belpoggio, la Tenuta a Montalcino della famiglia Martellozzo dove si producono Brunello e Rosso, tutti firmati **Bellussi**, la cantina di Valdobbiadene da 15 anni fornitore ufficiale della Biennale. Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del quotidiano, tra forme e dettagli, attenzioni di design, tecniche di realizzazione, diverse tipologie e un materiale di elezione, il vetro, in un tributo ad un “piccolo” oggetto e alle sue tante, possibili e affascinanti declinazioni, è invece il protagonista delle **“Forme del bere”** alle quali **InGalleria/Punta Conterrie Art Gallery** a Murano dedica una mostra originale a cura di Elisa Testori (fino al 31 dicembre), con progetti di designer internazionali e di produttori italiani, muranesi ed europei che hanno saputo declinare al meglio design e sapienza nella sua realizzazione. A Venezia Mestre fino al 25 settembre è di scena invece la mostra **“Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050”**, a cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni, al “M9 - Museo del '900”: un viaggio lungo ottant'anni nella gastronomia italiana, attraverso oggetti, immagini e attività esperienziali, che ha come obiettivo la riraffermazione della simbiotica relazione tra gli italiani e il cibo, una connessione radicalmente

trasformatasi negli ultimi decenni che, nelle intenzioni dei curatori, disegna una traiettoria per indagare passato e presente e immaginare cosa può riservare il futuro. 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 Vetoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Ma il **Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg incontra anche l’arte**, a [Col Vetoraz](#) a Santo Stefano di Valdobbiadene, che, fino a settembre, diventa la casa delle sculturee lignee (in legno di Pino Cembro) dell’artista pordenonese Arianna Gasperina, in arte Arya, un’occasione in più per raggiungere il punto più alto tra le colline del Cartizze, e l’inizio di un percorso che vedrà la cantina ospitare ogni volta un artista diverso. E c’è anche **“Vinetia Tasting”**, il 14 e 15 maggio a Treviso, evento diffuso nella città per scoprire le eccellenze enoiche del Veneto e con la consegna del premio di [Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto](#) intitolato a Dino Marchi per valorizzare le competenze di giovani talenti della narrativa per diffondere la cultura del vino e del cibo attraverso la proposta di spazi di attrazione turistica nel territorio veneto. Ritorna anche **“Chiaretto di Bardolino in Cantina”**, evento dedicato al celebre vino rosa del Lago di Garda veronese, da trascorrere nelle cantine che lo producono e la Strada del Vino Bardolino in collaborazione con il [Consorzio di Tutela del Chiaretto di Bardolino](#) e con il sostegno della Fondazione Bardolino Top, il 21 e 22 maggio, con cantine come Bergamini e Cà Bottura, Costadoro e Guerrieri Rizzardi, Monte del Frà e Monte Zovo, per citarne solo alcune. Intanto Masi ha lanciato invece il calendario 2022 della **“Masi Wine Experience”** il progetto di ospitalità e cultura, che oggi conta ben otto location aperte agli enoturisti in Italia e all’estero, dalla primavera fino alla vendemmia, a partire dalle Possessioni Serego Alighieri, in Valpolicella, con una “Cena sotto le stelle” (29 luglio); cene degustazione anche alla Tenuta Canova, a Lazise sul Lago di Garda, con “Masi Green e i sapori della primavera” (15 maggio), “Sparkling night” (15 giugno), un percorso di degustazione con focus sulle bollicine di Masi, il “Fresco di Masi” in abbinamento alla pizza (13 luglio), e un esclusivo “Masi White party” (31 agosto); da Canevel, nel cuore di Valdobbiadene, ci sarà “Canevel incontra l’arte del sushi” (26 giugno) nella rassegna “Conegliano Valdobbiadene Experience” promossa da La Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, e la “Festa della Vendemmia” (17 settembre). E tra gli eventi più prestigiosi, in questi giorni, anche **“VinoVip Cortina 2022”**, la biennale della rivista “Civiltà del bere” con il patrocinio del Comune di Cortina d’Ampezzo, ha annunciato il suo ritorno con le più importanti griffe del vino italiano che si danno appuntamento il 10 e 11 luglio nella “perla delle Dolomiti” Patrimonio Unesco, per incontrare stampa e professionisti del settore, ma anche i wine lovers, assaggiare i loro vini e riflettere sul futuro del vino. Ma si parlerà anche di cultura e mercati con ospiti come lo storico Alexander Girardi Hall, mentre il tradizionale talk show verterà sul tema delle

“nuove competenze”, ovvero il patrimonio di conoscenze indispensabili a chi opera a livello professionale nel mondo del vino, sia nell’ambito della produzione sia per la comunicazione e i servizi, con tra i relatori Vinitaly, Foragri, Della Toffola e Vivai Cooperativi Rauscedo. Quindi, il Grand Tasting VinoVip Cortina 2022 nella Club House del Golf Club Cortina, ai piedi dei Monti Faloria e Cristallo, dove ogni cantina presenterà tre etichette d’alta gamma (tra classici e novità).

Il 15 maggio lungo la [Strada dei Vini e dei Sapori di Forlì e Cesena](#) si va **“Alla scoperta delle erbe spontanee officinali”**, buone da mangiare, con al termine della passeggiata un aperitivo a tema in mezzo ai vigneti di Tenuta Villa Rovere con i vini della cantina. **“Calici di Primavera”** è invece l’evento di scena a [Fico Eataly World](#) a Bologna il 14 e 15 maggio, con degustazioni itinerante con tante cantine provenienti da tutta Italia, da Caviro con Drink Now ad Assuli, dalle Tenute Orestyadi a Fontanafredda, accanto alla Birra Baladin e ai prodotti delle botteghe dell’Osteria del Culatello e dei Consorzi della Mortadella, Parmigiano Reggiano e Prosciutto San Daniele, tra gli altri. E torna anche **“Back to the Wine”**, la rassegna dedicata agli artigiani del vino ed ai vini artigianali, il 22 e il 23 maggio a Bologna, in una cornice tutta nuova, nello Spazio Bianco di DumboSpace, lo spazio di rigenerazione urbana.

Spostandosi in Toscana, è da segnare in agenda anche il Festival **“Food&Book, la Cultura del cibo, il cibo nella cultura”**, da oggi al 15 maggio alle Terme Tettuccio a Montecatini Terme, con tantissimi appuntamenti in programma con scrittori, chef, attori e non solo che daranno vita a presentazioni di libri, performance gastronomiche, “Cene con lo scrittore” e “Piatto con lo Chef” nei migliori ristoranti e hotel, accanto a **“Bererosa”**, la kermesse dedicata ai vini rosati ideata da “Cucina & Vini” con oltre 150 etichette italiane di cantine come Barone Pizzini e Bortolomiol, Cantina Tramin e Carpenè Malvolti, Castello di Montepò e Cesarini Sforza, Conte Collalto e d’Arapi, Il Borro e La Scolca, Le Manzane a Lunae Bosoni, da Marisa Cuomo a Mionetto, da Muri Gries a Rivera, da Ruffino alla Tenuta di Artimino, dalla Tenuta Monteti a Torrevento, da Varvaglione a Zaccagnini, per citarne alcune. [E che vede ospiti d’onore la chef ucraina Olia Hercules e la chef russa Alissa Timoshkina](#), che hanno recentemente ottenuto da “The World Best 50 Restaurants” il prestigioso riconoscimento “Champions of Change” assegnato ogni anno ai protagonisti della gastronomia che guidano il cambiamento positivo della società, e, a pochi giorni dallo scoppio della guerra in Ucraina, hanno dato vita a “Cook for Ukraine”, lanciando un appello a tutto il mondo della ristorazione per unirsi ad invocare la fine del conflitto, nella Cena di gala del Festival stasera al Castello la Querceta, sede dell’Istituto alberghiero di Montecatini Terme, con i piatti preparati in loro onore dalle chef Silvia Baracchi del ristorante stellato Il Falconiere di Cortona e Federica Continanza dell’Home Restaurant Casa Grazia di San Gimignano, e domani al Festival per raccontare la loro iniziativa. Con la regia della testata “L’Acquabuona”, all’Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido di Camaiore, tornerà invece **“Vini d’Autore-Terre d’Italia”** con 80 vignaioli ed oltre 400 etichette tra bollicine, bianchi, rossi e rosati, il 22 e 23 maggio. Le cantine? Da Bulichella a Ca’ dei Frati, dalla Cantina Produttori San Michele a Spiano al Castello di Volpaia, da Cesani a Conte Vistarino, dalla Fattoria dei Barbi a Firriato, da Lis

Neris a Nals Margreid, da Paltrinieri a Petrolo, da San Leonardo a Zorzettig, tra le altre. Il 22 maggio i **Marchesi Gondi aprono le porte della [Tenuta Bossi](#) tra i vigneti del Chianti Rufina nella “Giornata Nazionale Adsi - Cortili e Giardini Aperti”**, con la possibilità di visitare il Parco Monumentale, la cantina, il Museo di arte contadina e degustare vini, come il Chianti Rufina San Giuliano 2020 e tante altre novità. Intanto l’[Associazione San Casciano Classico](#) che riunisce i produttori di Chianti Classico della zona di San Casciano firma la degustazione **“Perché Nord!”**, il 19 maggio a Villa Le Corti dei Principe Corsini a San Casciano in Val di Pesa (evento riservato, su invito), con ospiti i produttori di un’altra zona di produzione che, come San Casciano, è nella parte più a Nord della propria Denominazione, ovvero Verduno con Fratelli Alessandria, Castello di Verduno e Comm. G.B. Burlotto, protagonisti insieme di una masterclass guidata da Alessandro Masnaghetti. Con l’occasione, sarà presentata anche “La bottiglia del territorio”, la bottiglia personalizzata dell’Associazione realizzata dalla vetreria Etrusca e che sarà utilizzata dai produttori per i propri vini a partire da ottobre. Sempre nel cuore del Chianti Classico **[Castello di Fonterutoli, di proprietà della famiglia Mazzei dal 1435, offre invece un’ampia gamma di “Wine&Food Experiences”](#)**, tra wine tour e degustazioni esclusive per neofiti o per grandi appassionati, visite alla cantina d’autore firmata dall’architetto Agnese Mazzei e che fa parte del progetto Toscana Wine Architecture, tour in fuoristrada e in bici nelle strade bianche tra i vigneti, lezioni di cucina e visite ai borghi circostanti di Gaiole, Castellina, Radda e Greve e alle loro botteghe artigiane. **Da [Vallepiciola](#), invece, si va dal trekking tra i filari alla musica dal vivo, dalle cene vista vigneti alle degustazioni sotto le stelle di vini e prodotti del territorio del Gallo Nero**, fino al 31 agosto. E fino al 30 maggio, al Santa Chiara Lab a Siena, in collaborazione con la Fondazione Territoriale Brunello di Montalcino, prende il via un **“Percorso di formazione sulla sostenibilità: opportunità e strumenti per le imprese”**. Il tutto aspettando di rindossare le maglie di lana e tornare a salire in sella alle biciclette d’epoca, il 29 maggio sulle strade bianche tra i vigneti di Brunello, la Val d’Orcia e le Crete Senesi, per una nuova **“[Eroica Montalcino](#)”** animata dal “Festival Eroica” per il popolo sempre più grande dei cultori del genere.

In Umbria tornano finalmente ad animarsi gli oliveti della Fascia Olivata di Trevi con il **“[Pic&Nic a Trevi](#)”**, il più famoso d’Italia, il 14 e 15 maggio dopo lo stop forzato a causa della pandemia, per festeggiare l’arrivo della primavera e la fioritura degli olivi, tra arte, musica e merende tra gli ulivi. Per premiare la capacità di narrare di tanti giornalisti che vi hanno trovato l’occasione per parlare di una terra bellissima come l’Abruzzo, patria del grande Montepulciano d’Abruzzo, ma anche di un vino rosa molto amato come il Cerasuolo d’Abruzzo, di un raffinato vino bianco come il Trebbiano d’Abruzzo, che quest’anno celebra i 50 anni della sua Denominazione, e di “piccole grandi”, eccellenze come il Pecorino e la Passerina, il Consorzio di Tutela dei Vini d’Abruzzo ha lanciato l’edizione n. 6, del **[Premio giornalistico internazionale “Words of Wine - Parole di vino”](#)**, per il quale è possibile inviare le candidature entro il 31 maggio, (e l’8 giugno sarà di scena la cerimonia di premiazione).



[Asti e il Moscato d’Asti Docg](#) consolidano il legame con il mondo del tennis

professionistico, e tornano a scendere in campo come bollicine ufficiali del torneo **Atp Masters 1000 Internazionali Bnl d'Italia a Roma**, dopo aver celebrato, in qualità di "Official Sparkling Wine and Silver Partner", il tedesco Alexander Zverev, n. 3 della classifica Atp e campione olimpico in carica, vincitore delle Nitto Atp Finals per la prima volta in Italia a Torino lo scorso novembre, in veste di global partner dell'Atp Tour, accompagnando fino al 15 maggio le vittorie dei grandi campioni e i momenti conviviali fuori e dentro la terra rossa del Foro Italico. E in occasione della finale, ci sarà "Asti Vibe in Rome", un evento celebrativo con degustazioni di Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg in purezza e miscelazione a Villa Miani. Roma dove ha preso il via **"The Road to Terra Madre"**, il ricco programma di eventi organizzati da Slow Food che attraversa l'Italia e culmina a "Terra Madre Salone del Gusto", a Torino dal 22 al 26 settembre, con l'"Anteprima di Terra Madre" a Villa Borghese con la "Festa dei Piccoli Comuni del Lazio" (da oggi al 15 maggio). **Appuntamento anche al Wine Bar della storica enoteca Trimani a Roma per "Introduzione al vino"**, calendario di appuntamenti dedicati a chi vuole saperne di più per scegliere con precisione i vini giusti in occasione guidati dai Trimani e senza tralasciare la tavola con gli abbinamenti di Carla Trimani (fino al 7 giugno). Si resta nella Capitale anche per incontrare realtà come Assovini Sicilia a **"Beviamoci Sud"**, il Festival dell'agenzia Riserva Grande, in collaborazione con Andrea Petrini, blogger di "Percorsi di Vino", e con il giornalista Luciano Pignataro, che promuove i vini del Sud Italia, nel quale Gabriele Gorelli, primo Master of Wine italiano, terrà due seminari tematici dedicati alle aziende siciliane, dai rossi dell'Est ai bianchi dell'Ovest dell'isola (14-15 maggio, Hotel Villa Pamphili), con Barone di Villagrande, Baglio del Cristo di Campobello, Cantine Nicosia, Donnafugata, Gorghetti, Masseria del Feudo, Rapitalà, Tasca d'Almerita, Tenuta Santo Spirito, Terra Costantino, Tenute Bosco, Torre Mora, Valle dell'Acate, e Zisola-Feudo Mazzei. **"Formaticum"**, domani e il 15 maggio, è invece il Salone dedicato al formaggio e alle rarità casearie made in Italy, nella cornice di Palazzo Wegil. Anche il **Consorzio Vini Valpolicella** arriva a Roma per **"Amarone in Capitale"**, il 22 e 23 maggio all'Hotel Hassler in Piazza Trinità dei Monti, evento esclusivo che porta i due vini principali della Denominazione veneta - l'Amarone e il Valpolicella Superiore - nel cuore della "dolce vita" (evento riservato, su invito). E aspettando il ritorno dal 3 al 6 luglio a Napoli delle **"Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana"**, l'Avpn-**Associazione Verace Pizza Napoletana** ha lanciato le selezioni a Los Angeles, San Paolo, Granada, Poznan, Gifu, Parigi, Atlanta, Istanbul, Il Cairo e Londra, oltre che a Milano, e non solo. Prosegue, invece, **"DeGustiArte"**, evento che vede l'incontro tra vino, cibo e arte della Sicilia a Palermo a Villa Filippina da oggi al 15 maggio.

Infine, il 14 maggio in tutta Italia sarà il **"Sabato del Vignaiolo"**, la giornata pensata dalla **Fivi-Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti** per raccontare al pubblico e agli appassionati le sue 1.400 realtà territoriali ed i suoi vignaioli, tra banchi d'assaggio, degustazioni guidate e abbinamenti gastronomici, dal Piemonte alla Franciacorta, dal Trentino a Treviso, dai Colli Berici e Euganei al Friuli, da Alessandria all'Oltrepò Pavese, da Modena e Reggio Emilia alla Romagna, da Piacenza al Chianti classico e San Gimignano, dalle Marche al Lazio, dalla Campania alla Calabria, dalla Sicilia Orientale

alla Puglia. Il tutto aspettando, la prima edizione del **“World Aperitivo Day”** (26 maggio), la Giornata mondiale dedicata a uno dei più antichi e iconici rituali dell’italianità rivolta, da un’idea di Mww Group guidata da Federico Gordini, a tutti i consumatori e attori del mondo della somministrazione e legata ai valori fondanti del “Manifesto dell’Aperitivo”, un decalogo pensato e sottoscritto per l’occasione insieme alle Istituzioni, al centro di un evento fisico e sui canali social, attraverso i quali, usando l’hashtag #WorldAperitivoDay, il pubblico è invitato a raccontare la propria interpretazione dell’aperitivo ideale, realizzato secondo i principi del Manifesto.

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](https://www.facebook.com/winenewsit)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2022





[Home](#) > [Dettaglio Notizia](#) > [« Torna indietro](#)

Back To The Wine 2022 - Fiera e Mercato Vini Artigianali



30/03/2022

Back to the Wine è un punto di riferimento in Italia per produttori, distributori e amanti di vino artigianale e buon cibo.

Sarà possibile acquistare i prodotti.

Si svolgerà domenica 22 e lunedì 23 maggio 2022 a Bologna al Dumbo Space - Area Spazio Bianco, Via Camillo Casarini 19.

Una fiera unica nel suo genere, con importanti opportunità di affari per il mercato interno ed estero.

Meno intervento in vigna e in cantina, più sostenibilità nei metodi produttivi di vino biologico, biodinamico, naturale.

100 vignaioli artigiani, da tutta Italia ed anche dall'estero, rigorosamente selezionati dall'organizzazione coordinata da Andrea Marchetti.

Vini di vignaioli dotati di sensibilità verso la ricerca della naturalità, votati alla sostenibilità ambientale ed al minimo interventismo, al fine di ottenere un vino coerente con un principio di sapienza tradizionale: **1.000 etichette in degustazione.**

20.000 bottiglie è la produzione media annuale degli espositori di Back to the Wine



I numeri dell'ultima edizione (novembre 2019 Faenza): 3.000 visitatori, 500 operatori di settore accreditati di cui il 10% dall'estero.

Per informazioni backtothewine@gmail.com

Biglietti acquistabili solo on-line, visita [Info e Biglietti](#)

Fonte: <https://www.backtothewine.com/>

Pagina visualizzata 13 volte

Facebook

Twitter

Stampa

Più...

CERCA SU MAPPA



^

Bologna

adv



🎧 **PODCAST**

La Giornata - L'ultimo giro di Bunga bunga

di Laura Pertici


ASCOLTA



Eventi 22 maggio a Bologna e dintorni: Blanco fa sold out all'Estragon, il live di Benvegnù a Lagolandia



Tutti gli spettacoli e gli appuntamenti di musica, arte, cultura, teatro in città e nella regione

22 MAGGIO 2022 AGGIORNATO 23 MAGGIO 2022 ALLE 07:54

 5 MINUTI DI LETTURA



MUSICA

BLANCO

Estragon Club, via Stalingrado 83, ore 21, sold out

Tutto esaurito per la prima data bolognese del “Blu Celeste Tour” di Blanco. La nuova star della musica italiana promette di portare lo spettatore all’interno di un’esperienza sensoriale con uno show immersivo che ricrea il suo immaginario visivo: dalla sua cameretta ai paesaggi acquatici evocati dal suo album d’esordio “Blu Celeste”

LE QUATTRO STAGIONI

Mercato Sonato, via Tartini 3, ore 16, ingresso 3-10 euro con tessera Arci

L’Orchestra Senzaspine diretta da Andrea Acciai (che è anche voce narrante dell’appuntamento) riporta in vita le Quattro Stagioni di Vivaldi con un concerto illustrato per violino, archi e cembalo. Lo spettacolo di teatro in musica per famiglie con bambini è consigliato dai 5 anni in su.

KULTURBIATHLON. DA AUGUSTA A ROMA CON VIOLINO E BICICLETTA

Museo della Musica, Strada Maggiore 34, ore 17.30, ingresso gratuito fino ad esaurimento posti

Nell’ambito della rassegna “#wunderkammer il museo delle meraviglie”, il Museo della Musica ospita la violinista Franziska Strohmayr e il suo biathlon culturale (come lei stessa lo definisce). Questo pomeriggio, infatti, il tour in bicicletta della nota musicista fa tappa a Bologna per un nuovo concerto all’insegna delle

ABBONATI



☰ MENU 🔍 CERCA

la Repubblica

ABBONATI GEDI SMILE



Parco della Montagnola, via Irnerio, ore 11 e 20, ingresso gratuito

Classico doppio concerto domenicale per Frida nel Parco. Questa mattina, infatti,

il nuovo appuntamento della rassegna “La classica giovane” vede protagonisti Giovanna Ceranto (pianoforte) e Gilberto Ceranto junior (violino), mentre in serata è in programma il live “Chansons françaises, tanghi e musiche dal mondo” con Antonio Macaretti (fisarmonica) e Giuseppe Franchellucci (violoncello).

GLI ARCHI DEL MARTINI

Palazzo d'Accursio, piazza Maggiore 6, ore 11, ingresso libero fino ad esaurimento posti

Quinto appuntamento con “Il Conservatorio per la città”, ciclo di concerti in Cappella Farnese dedicato ai vari generi musicali. Questa mattina, in particolare, la scaletta spazia tra le composizioni di Bach, Mozart e Mendelsshon.

DEL NEOCLASSICISMO FRA CANOVA E STRAVINSKIJ

Accademia Filarmonica di Bologna, via Guerrazzi 13, ore 10, ingresso libero fino ad esaurimento posti

Seconda giornata di lavori per il convegno a cura di Piero Mioli “Del neoclassicismo fra Canova e Stravinskij”. Dopo il tema delle arti affrontato ieri, oggi gli interventi degli esperti si concentreranno in particolare sulla musica.

JAZZFUL EXPERIENCE

Cantina Bentivoglio, via Mascarella 4/b, ore 21.30, info www.cantinabentivoglio.it

La settimana dello storico locale di via Mascarella si chiude questa sera con la jam session intitolata “The Cantina Session: a Jazzful Experience”.

PAOLO BENVIGNÙ

Castiglione dei Pepoli, Lago di Santa Maria, ore 18.30, ingresso libero

Il secondo fine settimana della rassegna “Lagolandia” si chiude in bellezza con il live a bordolago di Paolo Benvegnù, chitarrista-cantante e fondatore degli Scisma. Il noto cantautore proporrà in solo i suoi ultimi lavori discografici.

TEATRI

C'ERA UNA VOLTA

Teatro degli Angeli, via Massa Carrara 3, ore 17, ingresso gratuito

Torri, mongolfiere, scalatori matti, un pescecane, personaggi, importanti, buoni e cattivi, le mura, i canali e i mulini: sono gli ingredienti di “C'era una volta”,

spettacolo di Gabriele Baldoni e Umberto Cavalli pensato come “un’ora divertente in cui scoprire cose nuove su Bologna”.

EDIPO RE

Villa Aldini, via dell’Osservanza 37, ore 19, ingresso 10-20 euro

La compagnia “archiviozeta” propone un nuovo allestimento itinerante dello spettacolo teatrale “Edipo re” specificamente pensato per gli spazi di Villa Aldini e del parco circostante. Il risultato? Un viaggio vertiginoso nella tragedia di Sofocle e nelle visioni scaturite dal film e dalla rilettura della sceneggiatura di Pier Paolo Pasolini.

KASSANDRA

Teatro Arena del Sole, via Indipendenza 44, ore 16.30, ingresso a partire da 8,50 euro

Microfono e synth alla mano, la “profetessa” compone sonorità in cui si fondono il lirismo del verso greco e la musica elettronica proponendo in replica uno spettacolo ironico e graffiante ma profondamente toccante che parla di un dramma umano dell’oggi attraverso le tensioni del mito.

LA CLASSE

Teatro delle Moline, via delle Moline 1/b, ore 18, ingresso a partire da 7,50 euro

Va in scena questo pomeriggio l’ultima replica de “La Classe” di Nanni Garella, che riallestisce e ripensa lo storico spettacolo del 2012 con la Compagnia “Arte e Salute”. Sul palcoscenico dodici attori si calano nei panni di persone adulte sedute nei banchi di una vecchia aula scolastica, dando vita a una rappresentazione che “parla dell’infanzia, di un mondo sepolto nella memoria, che al contempo però si trasforma in un trepidante omaggio alla vita”.

DISCORSI

Castel Maggiore, Villa Salina, Via Galliera 2, ore 17 e 22, ingresso libero

Doppio appuntamento per “Discorsi”, il progetto speciale di Agorà ideato Nicola Borghesi “per celebrare, per festeggiare, per tenere dei discorsi”. Nel pomeriggio la sezione “Che corsa racconteremo”, a cura del critico Lorenzo Donati, si apre con l’incontro “L’opera d’arte al tempo delle mutazione delle relazioni” (ore 17), mentre in serata Paola Aiello, Paolo Nori e lo stesso Borghesi sono ospiti del primo appuntamento di “Tenere banco”.

INCONTRI

CIBO SUPERSONICO

L'Altra Sponda del Cassero LGBTI Center, via Don Minzoni 18, ore 18.30, ingresso gratuito

Francesca Fariello e Chiara Ratti presentano "Cibo Supersonico", libro in cui raccontano la loro storia, dal primo incontro ad oggi, e svelano per la prima volta oltre venti ricette (rigorosamente vegetali) tra le più richieste della loro community social e dalle persone che in questi anni le hanno volute a casa come chef a domicilio.

QUEL CHE CONTA È IL PENSIERO

Cinema Orione, via Cimabue 14, ore 18.45, info <https://www.orionecineteatro.it/>

Il regista bolognese Luca Zambianchi presenta in anteprima a Bologna il suo esordio al lungometraggio. La commedia indipendente a basso budget è ambientata nel mondo universitario di Bologna in particolare, nell'appartamento di Giovanni e Michele, due studenti alla ricerca di un terzo coinquilino: "Tra esami rimandati, discussioni ambiziose, incurabili malinconie e troppi caffè, i protagonisti incedono verso un futuro incerto nelle file di una generazione perennemente in crisi, in attesa di uno slancio che sembra sfociare regolarmente nell'(auto)ironia".

EVENTI

GIORNATA NAZIONALE DELL'ASSOCIAZIONE DIMORE STORICHE ITALIANE

Vari luoghi, info e prenotazioni www.adsi.it/giornatanazionale

Le camere dove soggiornò durante le sue campagne in Italia Carlo V d'Asburgo, la stanza dove nacque Papa Gregorio XIII e le opere di artisti del calibro di Guido Reni e Jacopo Barozzi. Sono solo alcune delle proposte scelte dall'Associazione Dimore Storiche Italiane - Emilia Romagna in occasione della Giornata Nazionale in programma oggi. In provincia di Bologna, in particolare, sono cinque gli edifici visitabili: Palazzo Bevilacqua Ariosti, Palazzo Boncompagni e Palazzo Zani a Bologna, Rocca Isolani a Minerbio e Torre di Gazona a Monteveglio.

A TRENT'ANNI DA CAPACI E VIA D'AMELIO. LA LORO STORIA, LA NOSTRA STORIA

Cinema Lumière, piazzetta Pasolini, vari orari, ingresso libero

La proiezione del cartone animato “Giovanni e Paolo e il mistero dei pupi”, favola creata Alessandra Viola e Rosalba Vitellaro per raccontare ai bambini la lotta contro la mafia, l’omertà e il bullismo (ore 16), il laboratorio “L’albero della legalità” a cura dell’associazione Libera Bologna (ore 17.30) e, infine, il concerto “Musica Libera” della musicista Cande Marzinotto (ore 18.30). È il programma della giornata per famiglie e bambini (a partire dai 5 anni) in omaggio a Giovanni Falcone e Paolo Borsellino a trent’anni dagli attentati di Capaci e via d’Amelio. L’iniziativa proseguirà nei prossimi giorni per gli studenti delle scuole secondarie.

DAGLI STUDI DI ALDROVANDI ALLE RICERCHE ATTUALI: 500 ANNI DI BOTANICA A BOLOGNA

Orto Botanico ed Erbario, via Irnerio 42, ore 10-18, info <https://site.unibo.it/>

Nell’ambito delle iniziative organizzate per celebrare il cinquecentenario della nascita di Ulisse Aldrovandi, i ricercatori bolognesi raccontano ai visitatori le loro ricerche spaziando dalle microalghe ai licheni, dalle piante iperaccumulatrici ai funghi.

GLI ITINERARI DI SUCCEDE SOLO A BOLOGNA

Vari luoghi, prenotazione obbligatoria alla mail info@succedesoloabologna.it o al numero 051 2840436

“Teatro Mazzacorati 1763” (ore 10, 15 e 16.30), “Torri Tour” (ore 11.30), “Bentivoglio” (ore 15) e “Misteri oscuri di Bologna” (ore 17.30). È l’elenco degli itinerari proposti oggi dall’associazione Succede Solo a Bologna.

BACK TO THE WINE

DUMbo, via Casarini 19, vari orari, info www.backtothewine.com

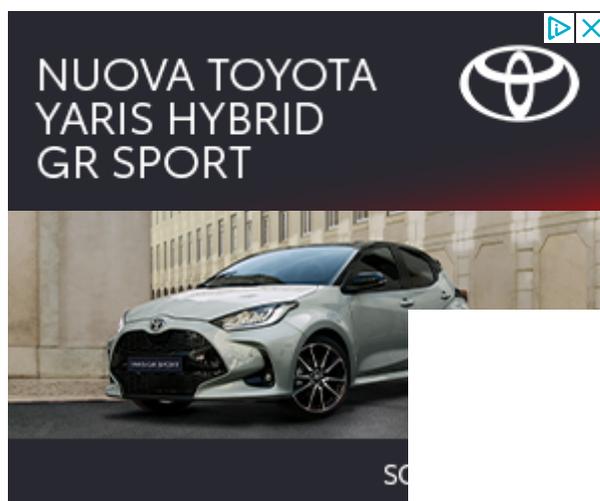
Mille etichette di vini artigianali con una caratteristica in comune: l’abbinamento tra la passione ecologica e l’attenzione per la sostenibilità ambientale. È questa, in estrema sintesi, l’offerta dell’edizione 2022 di Back to the Wine, la due giorni pensata per conoscere le produzioni “a tiratura limitata” di oltre un centinaio di vignaioli provenienti da tutta Italia.

REGIONE

PICCOLA PATRIA

Montescudo (RN), Teatro Rosaspina, piazza del Municipio 1, ore 18, ingresso 12 euro

La compagnia teatrale Capotrave porta in scena uno spettacolo ambientato in una cittadina di provincia dove si sta per svolgere un referendum per decretare l'eventuale autonomia dall'Italia. Nella stesura drammaturgica gli autori si sono ispirati alla vicenda storica della Repubblica di Cospaia, situata tra la Toscana e l'Umbria: un lembo di terra lungo 2 km e largo 500 metri che fu Repubblica indipendente dal 1440 al 1826, a causa di un errore di tracciamento dei confini da parte dei geografi della Repubblica di Firenze e dello Stato Pontificio



VIDEO DEL GIORNO

Portogallo, cavalca un'onda di 26 metri: nuovo record mondiale per il surfista tedesco Steudtner

Bologna

ABBONATI



1 D 111
adv



Tutti gli spettacoli e gli appuntamenti di musica, arte, cultura, teatro in città e nella regione



MUSICA

BLANCO

Estragon Club, via Stalingrado 83, ore 21, sold out

Tutto esaurito per la seconda data bolognese del “Blu Celeste Tour” di Blanco. La nuova star della musica italiana promette di portare lo spettatore all’interno di un’esperienza sensoriale con uno show immersivo che ricrea il suo immaginario visivo: dalla sua cameretta ai paesaggi acquatici evocati dal suo album d’esordio “Blu Celeste”

DOPPIO CONCERTO DI BRAHMS

Auditorium Manzoni, via de’ Monari 1/2, ore 20.30, ingresso 10-40 euro

Il violinista belga di origini russo-ucraine Marc Bouchkov e il violoncellista armeno Narek Hakhnazaryan sono protagonisti del nuovo appuntamento della Stagione Sinfonica 2022 del Comunale. Insieme alla Filarmonica del TCBO diretta dal russo Vassily Sinaisky, infatti, i due noti musicisti sono chiamati ad eseguire il “Doppio concerto” in la minore op. 102 di Johannes Brahms. La scaletta della serata prevede anche l’esecuzione della Sinfonia “Tragica” di Schubert.

LUCI SPENTE SUL PALCO

Bravo Caffè, via Mascarella 1, ore 21.30, info 051 266112

Gianni Venturi (voce), Marika Pontegavalli (piano e voce), Chiara Brighenti (contrabbasso) e Margherita Parenti (batteria). È la formazione del quartetto che sale sul palco del Bravo Caffè con il concerto “Luci spente sul palco”.

MARCO BARDOSCIA TRIO

Cantina Bentivoglio, via Mascarella 4/b, ore 22, info 051265416

La settimana della Cantina Bentivoglio si apre con il trio guidato dal noto contrabbassista Marco Bardoscia e incentrato sulla proposta di un jazz “cameristico”, nel quale penetrano influenze dalla music colta e folk.

TEATRI

FAKE - DI BUFALE SI MUORE

Teatro Dehon, via Libia 59, ore 20.45, ingresso 10 euro

5G, cure miracolose, astrologia, cerchi nel grano e scie chimiche. Ma anche la dieta alcalina, la mente quantica, la memoria dell'acqua, l'area 51, il fantasma di Azzurrina. E poi lo sbarco sulla Luna, l'HIV, il Covid e l'11 settembre. "Bufale, bufale ovunque. La rete ne è invasa, ma non solo la rete. Come resistere dunque? Quali sono gli anticorpi?". Federico Benuzzi propone una discussione pensata per portare a ragionare su tutti questi quesiti, tra una risata e una denuncia, mentre le due anime dell'attore si confrontano e scontrano sul palco cercando l'una di aver ragione sull'altra.

STORIA DI FALCONE E BORSELLINO

Arena Orfeonica di Broccaindosso, via Broccaindosso 50, ore 18, ingresso libero

In occasione del trentennale delle stragi di Capaci e via d'Amelio, l'Opera dei Pupi antimafia ripercorre la storia di Giovanni Falcone e Paolo Borsellino attraverso l'utilizzo dell'antica omonima forma teatrale e del teatrino di scuola palermitana.

INCONTRI

CONTINUITÀ E DISCONTINUITÀ NELLA POLITICA ITALIANA

Biblioteca dell'Archiginnasio, piazza Galvani 1, ore 17, ingresso libero fino ad esaurimento posti disponibili

Il deputato Pierluigi Bersani e l'ex presidente del Consiglio Romano Prodi intervengono alla presentazione del libro di Stefano Passigli "Elogio della Prima Repubblica". L'obiettivo del volume è duplice: da un lato valutare correttamente la prima fase politica dell'Italia repubblicana "sfatando i numerosi luoghi comuni che hanno portato a errati giudizi", dall'altro "indicare la via per operare responsabilmente nel presente". Coordina Giovanni Egidio.

"CON LA CULTURA NON SI MANGIA?"

Biblioteca Salaborsa, piazza Nettuno, ore 18, ingresso gratuito

Il ministro della Cultura, Dario Franceschini, presenta il suo nuovo saggio. Il libro si descrive come un manifesto di idee e al tempo stesso come un diario di viaggio, racconto dal vivo di una stagione vissuta nel cuore del ministero che presidia la bellezza. Dialogano con l'autore il Sindaco Matteo Lepore, la delegata distretti culturali della Città metropolitana Elena Di Gioia e i giornalisti Simonetta Fiori e Marino Sinibaldi.

"L'ATLANTE DEI PAESI FANTASMA" RIMANDATO

Libreria Zanichelli, piazza Galvani

E' stata rimandata la presentazione del libro di Riccardo Finelli "L'Atlante dei paesi fantasma. I luoghi d'Italia che raccontano chi eravamo e chi siamo". Il volume propone un viaggio tra i centri, un tempo grandi e vitali, spazzati via nel giro di pochi decenni dall'incuria e dallo spopolamento.

PERSONE FUORI DAL COMUNE

Libreria Ambasciatori, via degli Orefici 19, ore 18, ingresso gratuito

Michele Bertola presenta il suo nuovo libro “Persone fuori dal comune”. Il volume raccoglie le storie delle donne e degli uomini che hanno provato a cambiare la pubblica amministrazione. E che, qualche volta, ci sono pure riusciti.

IL TERZO INCONSCIO

Modo Infoshop, via Mascarella 24/b, ore 18.30, ingresso gratuito

Franco «Bifo» Berardi incontra i lettori per presentare il suo nuovo libro, impetuosa e generosa esplorazione delle contraddizioni del presente che indaga la terza fase della psicosfera “individuando le sfide che con urgenza estrema si pongono alle nostre possibilità di azione e alla nostra immaginazione”.

EVENTI

GUERRA E PACE NEL PENSIERO CLASSICO

MAST Auditorium, via Speranza 42, ore 18.30, info <https://www.mast.org/>

L'edizione 2022 del Laboratorio di Etica di Vito Mancuso, dedicata alla “realtà della guerra e alla speranza

della pace”, prosegue con l'intervento della sinologa e docente di Filosofie dell'Asia Orientale all'Università di Bologna Amina Crisma.

DILEMMA

Locomotiv Club, via Sebastiano Serlio 25/2, ore 21.30, sold out

“Frutta di stagione, paranoia, amore, discromia, paura e risate. Che cosa hanno in comune queste cose?”. Lo stand up comedian romano Daniele Tinti sbarca a Bologna con una tappa da tutto esaurito del suo spettacolo “Dilemma”.

BACK TO THE WINE

DUMbo, via Casarini 19, vari orari, info www.backtothewine.com

Mille etichette di vini artigianali con una caratteristica in comune: l'abbinamento tra la passione ecologica e l'attenzione per la sostenibilità ambientale. È questa, in estrema sintesi, l'offerta dell'edizione 2022 di Back to the Wine, la due giorni pensata per conoscere le produzioni “a tiratura limitata” di oltre un centinaio di vignaioli provenienti da tutta Italia.

CAPPUCETTO, (ANCHE SOLO) UN ETTO...

DumBO, via Casarini 19, ore 14.30, info e iscrizioni biblianoi@mondodonna-onlus.it o 3667572583

Associazione Mondodonna Onlus promuove un workshop rivolto a insegnanti, operatori, educatori e bibliotecari che si relazionano con bambine e bambini in età di scuola primaria proponendo una “promenade” visiva dell'illustratrice Vittoria Facchini all'interno di alcuni albi iconici.



Registrati!

email password accedi

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata
cerca in Cerca

PUBBLICITÀ

Home > Autori > Eventi > Vino

Torna Back to the Wine 22-23 maggio - DumBO Space Bologna

Spazio Bianco di DumboSpace, Bologna (BO) - Bologna

dal 22 maggio 2022 al 23 maggio 2022

di Virgilio Pronzati

Tweet

PUBBLICITÀ



Virgilio Pronzati

e-mail

Virgilio Pronzati, giornalista specializzato in enogastronomia e già docente della stessa materia in diversi Istituti Professionali di Stato...

Leggi tutto...

Articolo georeferenziato

Due giorni alla scoperta del vino artigianale, con banchi d'assaggio e possibilità di acquisto dai produttori



A due anni e mezzo dalla precedente edizione, torna **Back to the Wine**, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione.

L'appuntamento è per il 22 e il 23 maggio, in una cornice tutta nuova: Back to the Wine 2022, infatti, si trasferisce a Bologna nello Spazio Bianco di DumboSpace, lo spazio di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla Stazione centrale.

Immutata, invece, la filosofia della rassegna: protagonisti assoluti sono i vini artigianali con 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue prodotte), e prodotti prestando grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del

territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Al timone di **Back to the Wine** c'è come sempre **Andrea Marchetti**, ideatore anche della manifestazione Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

A Bologna sono attesi circa 100 produttori con i loro banchi di assaggio, e durante i due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche scoprire i loro valori, le loro tecniche, le loro storie, e acquistare direttamente da loro. Come in passato, ci saranno anche alcune proposte food, sempre con le stesse caratteristiche: artigianalità, piccole produzioni, qualità.

Back to the Wine si rivolge soprattutto agli operatori professionali (enoteche, wine bar, ristoranti, distribuzione, import-export), ma è aperto anche al pubblico privato, non solo per le degustazioni, ma anche per l'acquisto diretto.

"Riusciamo tornare dopo più di due anni - sottolinea **Andrea Marchetti** - e ne siamo davvero felici. Non vediamo l'ora di ritrovare i nostri produttori e il nostro pubblico, al quale vogliamo offrire un ambiente conviviale e spensierato: ne abbiamo tutti un gran bisogno. E, naturalmente, anche in questa edizione proseguiamo il lavoro di scouting per affiancare alle aziende consolidate e che ben conosciamo, nuove realtà promettenti".

Info Back to the Wine

Domenica 22- lunedì 23 maggio 2022

DumBO Space - area Spazio Bianco, Bologna (via Casarini 19)

Orario: Domenica 22 maggio dalle ore 11 alle ore 19

Lunedì 23 maggio dalle ore 10 alle ore 18

Vendita solo on line collegandosi al sito <https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti>

Prezzi validi fino al 30 aprile

Domenica 25 euro

Lunedì 20 euro

Abbonamento due giorni: 40 euro

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito <https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti>:

10 euro al giorno

Federica Bianchi

Publicato il 31 marzo 2022 in [Vino](#)

Letto 125 volte

Permalink

[0] commenti

Tags

con banchi d'assaggio e possibilità di acquisto dai produttori, due giorni alla scoperta del vino artigianale

0 Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, clicca qui.

Archivio

Aprile 2022

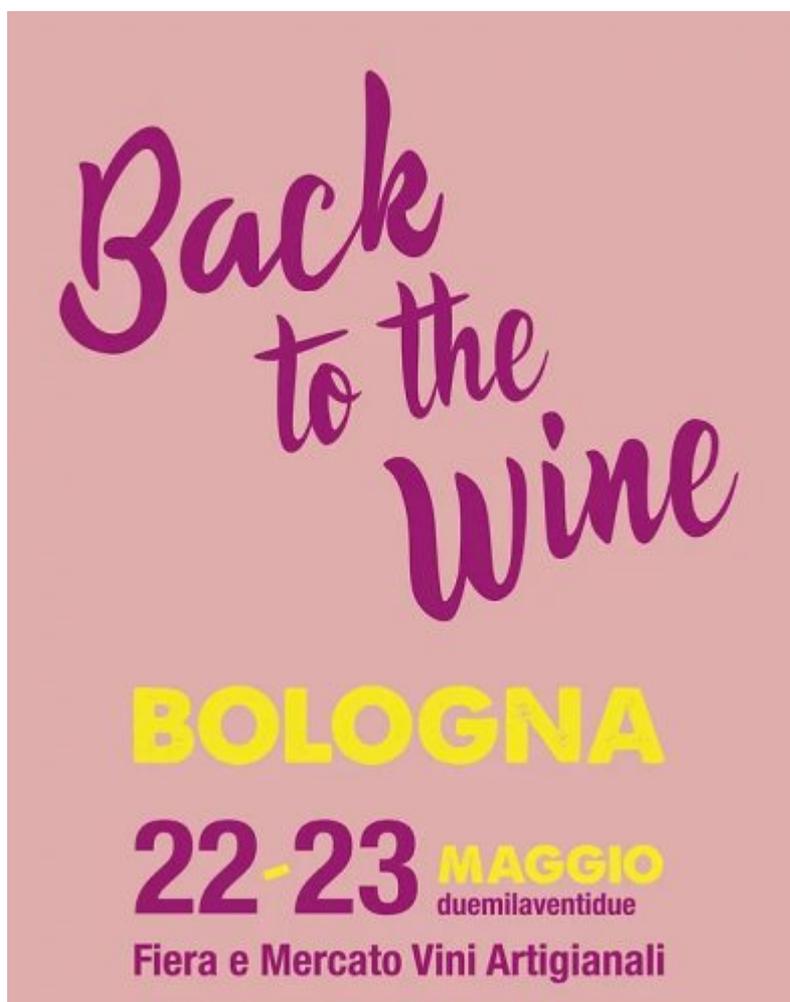
Alenè Pinot Nero dell' Oltrepò Pavese
Elivìa Oltrepò Pavese Doc Pinot Grigio
Isabèl Oltrepò Pavese Doc Metodo Classico
Pinot Nero 2018

Marzo 2022

Domenica 19 e lunedì 20 giugno Torna Back to the Wine 22-23 maggio Space Bologna
Fiera della Candelora
Tipicità Festival 2022: dal 2 al 4 aprile Forum
CHIANTI CLASSICO: UNA COLLETTA DI SUCCESSO
A TUTTO NOSIOLA, LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENINO
CONSORZIO TRASIMENO: A MAGGIO LA PRIMA EDIZIONE DELL'ANTEPRIMA
Il sottosegretario all'Agricoltura Sen. Marco Centinaio alla Chianti Classico
LA MIGLIOR VITICOLTURA SOSTENIBILE ASPETTA A SUMMA
Derthona Due.Zero. Il Timorasso si presenta al MONDO DELLA CARNE SI RITROVA ROVATO

Back to the Wine a DumBO Space Bologna

Due giorni alla scoperta del vino artigianale, con banchi d'assaggio e possibilità di acquisto dai produttori



A due anni e mezzo dalla precedente edizione, torna **Back to the Wine**, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione.

L'appuntamento è per il 22 e il 23 maggio, in una cornice tutta nuova: Back to the Wine 2022, infatti, si trasferisce a Bologna nello Spazio Bianco di DumboSpace, lo spazio di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla Stazione centrale.

Al timone di **Back to the Wine** c'è come sempre **Andrea Marchetti**, ideatore anche della manifestazione **Vinessum**, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.



Andrea Marchetti

A Bologna sono attesi circa 100 produttori con i loro banchi di assaggio, e durante i due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche scoprire i loro valori, le loro tecniche, le loro storie, e acquistare direttamente da loro. Come in passato, ci saranno anche alcune proposte food, sempre con le stesse caratteristiche: artigianalità, piccole produzioni, qualità.

Back to the Wine si rivolge soprattutto agli operatori professionali (enoteche, wine bar, ristoranti, distribuzione, import-export), ma è aperto anche al pubblico privato, non solo per le degustazioni, ma anche per l'acquisto diretto.

“Riusciamo tornare dopo più di due anni – sottolinea **Andrea Marchetti** – e ne siamo davvero felici. Non vediamo l'ora di ritrovare i nostri produttori e il nostro pubblico, al quale vogliamo offrire un ambiente conviviale e spensierato: ne abbiamo tutti un gran bisogno. E,

- DUMBO Space – area spazio bianco, Bologna (via Casarini 19)
- Orario: Domenica 22 maggio dalle ore 11 alle ore 19
- Lunedì 23 maggio dalle ore 10 alle ore 18
- Vendita solo on line collegandosi al sito <https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti>

Redazione Centrale TdG

Questo sito viene aggiornato senza alcuna periodicità programmata e per questo motivo non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale come previsto dalla Legge 8 febbraio 1948, n. 4. | Dir. Resp. Roberto Rabachino - ADV SRLS - P.IVA 11457360011

[Privacy](#) | [Cookie policy](#) | [Modifica impostazioni cookie](#)

vaiius a ia Baia: il programma di DumBO per l'estate 2022

QUARTIERE

PORTO

Scritto da **La Redazione** il 12 maggio 2022



La **Baia di DumBO**, la grande piazza coperta dell'ex Scalo Ravone ora gestita da Open Event, è pronta per la nuova estate. Oltre **100 le date già confermate**, quasi tutte a ingresso gratuito fino a ottobre prossimo, tra **musica dal vivo e dj set**,



Il calendario, inaugurato lo scorso weekend, prosegue con il festival **URBANA**, prosegue dal 13 al 15 maggio, con gli street artist invitati che completeranno i loro interventi sulle pareti esterne del nuovo distretto urbano e i galleristi di **BOOMing – Contemporary Art Show**. In particolare poi venerdì 13, per la serata **Private Eye**, alla consolle della Baia si alterneranno il producer e beatmaker attivo sulla scena bolognese **Hey Assi** con **The Grasso Brothers**, due decani del suono disco, funk e boogie; sabato 14 invece ci sarà il concerto di **Arssalendo**, punta di diamante della nuova scena hyperpop che porterà il suo nuovo album, in apertura il concerto di **Franek Windy** e a seguire dj set; domenica 15 live dei **Cratere Centrale**, talentuosa band siciliana che spazia tra funk, jazz ed elettronica, e a seguire il djset con **deFe**.

Anche quest'anno la scelta del **direttore artistico Marco Ligurgo** si è concentrata su format settimanali affidate ad alcune crew cittadine.

I **martedì** saranno, infatti, curati dalle **Strulle**, le iconiche party girl della scena LGBTQIA+ internazionale, che porteranno alla Baia i "Queendom Pride Tuesdays": le prime due ospiti saranno Luquisha Lubamba e Antichristina. Il **mercoledì** è affidato a **Flexin**, con selezione musicale hip-hop, trap, drill, grime, jerseyclub e ghettohouse. Fanno eccezione i mercoledì 25 maggio, 6 e 20 luglio, quando ci saranno, invece, i concerti dal vivo, i dj set e le proiezioni a cura di **Tank – Serbatoio Culturale**: sempre firmate Tank le domeniche del 29 maggio e del 5 giugno.



una serata dell'associazione Onape con lo suo **RBT Lab** di avvicinamento al prossimo ROBOT Festival, a partire dal 20 maggio con **Tamburi Neri** e il 27 maggio con una doppia **RBT Night** speciale che vedrà nel Binario Centrale live a/v in esclusiva nazionale del producer ecuadoriano **Nicola Cruz** (a pagamento) e alla Baia (gratis con prenotazione) i set di **Steve Pepe** ed **Eva Geist**. Di venerdì alla Baia anche alcune degli appuntamenti musicali curati da **Private Eye**.



NOVA Festival. Foto di Margherita Caprilli

Musica live il sabato con i concerti della rassegna prodotta interamente da DumBO: il 21 maggio suoneranno i **Westfalia**, la band reduce da X Factor che presenterà il disco nuovo; il 4 giugno **Ditonellapiaga**, artista in gara all'ultimo Festival di Sanremo; il 9 luglio torna **Joan Thiele**; il 16 luglio **Naip**; il 23 luglio **Ginevra**. Altri ospiti saranno annunciati nel corso dell'estate.

Tornano nell'arena esterna anche i grandi concerti di **NOVA**: attesi i **Dinosaur Jr** (mercoledì 8 giugno), **Thurston Moore** Group con i **King**



to giugno), in programma martedì 14 giugno
anche l'unica data emiliana dell'astro nascente
della comicità social, **Pierluca Mariti**. Tutte le
informazioni su novabologna.it.

Novità di quest'anno, **la mattina e il pomeriggio
di ogni domenica** saranno per le famiglie, con i
laboratori, gli spettacoli e le letture per bambini
dai 3 ai 10 anni a cura di **Fantateatro**, mentre per
gli appassionati di vinili, artigianato e prodotti
hand made ci saranno gli stand di **Station
Market**. La sera della domenica, invece, oltre ai
già citati appuntamenti di Tank, ci sarà **Bop till
you drop!**, la rassegna di cultura anni '50 e '60
con mercatino, esposizione di auto e moto
americane, live e dj set, organizzata da **Nero
Factory** il 22 maggio, il 12 giugno e il 3 luglio.

Tra gli eventi speciali, domenica 22 e lunedì 23
maggio allo **Spazio Bianco** ci sarà la fiera e
mercato dei vini artigianali **Back to the wine**: 120
vignaioli artigianali da tutta Italia, con 1.000
etichette in degustazione. Informazioni e biglietti
su www.backtothewine.com.

Per accedere a DumBO è **obbligatorio registrarsi
gratuitamente** sulla piattaforma [Eventbrite](https://www.eventbrite.com),
selezionando la data esatta in cui si vuole
partecipare alla rassegna.

SCOPRI ALTRI QUARTIERI





Homepage » Eventi » Back to the Wine 2022, due giorni alla scoperta del vino artigianale

EVENTI

Back to the Wine 2022, due giorni alla scoperta del vino artigianale

DI ROBERTA RANCATI | 31 MARZO 2022



Back
to the
Wine

BOLOGNA

22-23 **MAGGIO**
duemilaventidue

Fiera e Mercato Vini Artigianali

Dello stesso argomento

A due anni e mezzo dalla precedente edizione, torna **Back to the Wine**, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione.

L'appuntamento è per il 22 e il 23 maggio, in una cornice tutta nuova: Back to the Wine 2022, infatti, si trasferisce a Bologna nello Spazio Bianco di DumboSpace, lo spazio di rigenerazione urbana a poca distanza sia dal centro che dalla Stazione centrale.

Immutata, invece, la filosofia della rassegna: protagonisti assoluti sono i vini artigianali con 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue prodotte), e prodotti prestando grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Al timone di **Back to the Wine** c'è come sempre **Andrea Marchetti**, ideatore anche della manifestazione Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.



Andrea Marchetti

A Bologna sono attesi circa 100 produttori con i loro banchi di assaggio, e durante i due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche scoprire i loro valori, le loro tecniche, le loro storie, e acquistare direttamente da loro. Come in passato, ci saranno anche alcune proposte food, sempre con le stesse caratteristiche: artigianalità, piccole produzioni, qualità.

Back to the Wine si rivolge soprattutto agli operatori professionali (enoteche, wine bar, ristoranti, distribuzione, import-export), ma è aperto anche al pubblico privato, non solo per le degustazioni, ma anche per l'acquisto diretto.

“Riusciamo a tornare dopo più di due anni – sottolinea **Andrea Marchetti** – e ne siamo davvero felici. Non vediamo l'ora di ritrovare i nostri produttori e il nostro pubblico, al quale vogliamo offrire un ambiente conviviale e spensierato: ne abbiamo tutti un gran bisogno. E, naturalmente, anche in questa edizione proseguiamo il lavoro di scouting per affiancare alle aziende consolidate e che ben conosciamo, nuove realtà promettenti”.

Info Back to the Wine

Domenica 22- lunedì 23 maggio 2022 DumBO Space – area Spazio Bianco, Bologna (via Casarini 19)

Orario: Domenica 22 maggio dalle ore 11 alle ore 19

Lunedì 23 maggio dalle ore 10 alle ore 18

Vendita solo on line collegandosi al sito <https://www.backtothewine.com/info-e-biglietti>

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.



ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Sana Slow Wine Fair, Petrini: "Dedicatevi di più alla terra e meno al marketing"

Consorzio Trasimeno, a Maggio la prima edizione dell'Anteprima

Donnafugata Music & Wine ritorna con il nuovo album: Rebirth

Borgo San Felice riapre il 12 Aprile, al via una stagione ricca di novità

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg protagonista delle Digital Weeks di Ambasciatori del Gusto

Ucraina, bottiglie da sogno all'asta per solidarietà: a Milano, il 29 marzo

L'Anteprima del Chieretto di Bardolino si fa internazionale

Montecucco: appuntamento a L'Altra Toscana con le nuove annate

L'Altra Toscana in scena: la prima che chiude le Anteprime

"Week End Of Art in Tuscany": fine settimana all'insegna dell'arte con Tenuta Casenuove

Timorasso 2020 in anteprima l'1 e 2 aprile a Derthona Due.Zero

Prime di Vite in Riviera: la nuova annata dei vini del Ponente Ligure si presenta

