

FuoriVinifera 2026: oltre 100 produttori tra storia e degustazioni

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

FuoriVinifera 2026: oltre 100 produttori tra storia e degustazioni

Sabato 21 e domenica 22 marzo la Piana Rotaliana Königsberg a Mezzocorona (Tn) ospiterà oltre 100 produttori alpini di vino e specialità gastronomiche, tra Cantina Martinelli, ex caserma dei vigili e Palazzo Martini

Per la prima volta, **Vinifera**, il festival dedicato ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino, si trasferisce fuori dal contesto urbano e diventa **FuoriVinifera**. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla settima edizione, offrirà agli appassionati un'esperienza immersiva nella Piana Rotaliana Königsberg a **Mezzocorona**, a pochi chilometri da Trento, incorniciata dalle Dolomiti. L'iniziativa coinvolgerà oltre cento vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine, tra vini artigianali e specialità gastronomiche.



«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega **Stefano Cimadom** dell'Associazione Centrifuga, promotrice dell'evento. «Camminare tra le vigne, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali». FuoriVinifera si propone quindi come esperienza diffusa, tra socialità genuina e contatto diretto con il territorio, superando il tradizionale contesto fieristico.

L'evento si svilupperà su tre location raggiungibili a piedi. La **Cantina A. Martinelli 1860** ospiterà oltre settanta

banchi d'assaggio, mentre l'ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta accoglierà produttori della Piana Rotaliana e dell'associazione Teroldego Evolution. Infine, il seicentesco **Palazzo Martini** presenterà **Convinti**, una neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi, con vini artigianali, biologici e biodinamici. La locandina e la grafica dell'evento sono curate da **Giorgia Pallaoro**, disegnatrice freelance attiva in festival culturali.

Mezzocorona è facilmente **raggiungibile in auto da Trento in circa 20 minuti** e **collegata in treno con Italia, Austria e Germania**. Sarà attivo un servizio di navette continuo tra le tre location e la stazione ferroviaria, permettendo ai partecipanti di muoversi agevolmente tra le esperienze proposte.

02/02/2026

Fonte: <https://www.italiaatavola.net/flash/wine/2026/2/2/fuorivinif...>

Generato direttamente

FuoriVinifera 2026: oltre 100 produttori tra storia e degustazioni

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

FuoriVinifera 2026: oltre 100 produttori tra storia e degustazioni

Per la prima volta, **Vinifera**, il festival dedicato ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino, si trasferisce fuori dal contesto urbano e diventa **FuoriVinifera**. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla settima edizione, offrirà agli appassionati un'esperienza immersiva nella Piana Rotaliana Königsberg a **Mezzocorona**, a pochi chilometri da Trento, incorniciata dalle Dolomiti. L'iniziativa coinvolgerà oltre cento vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine, tra vini artigianali e specialità gastronomiche.



Dal centro città alla Piana Rotaliana: Vinifera diventa FuoriVinifera

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega **Stefano Cimadom** dell'Associazione Centrifuga, promotrice dell'evento. «Camminare tra le vigne, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali». FuoriVinifera si propone quindi come esperienza diffusa, tra socialità genuina e contatto diretto con il territorio, superando il tradizionale contesto fieristico.

L'evento si svilupperà su tre location raggiungibili a piedi. La **Cantina A. Martinelli 1860** ospiterà oltre settanta banchi d'assaggio, mentre

[Continua a leggere questo articolo qui](#)

02/02/2026

Generato direttamente

Sabato 21 e domenica 22 marzo, in occasione della settima edizione, l'evento si sposta tra i vigneti, le cantine e i palazzi della Piana Rotaliana Königsberg, in Trentino, con oltre 100 vignaioli e produttori artigiani provenienti da tutto l'arco alpino

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

Sabato 21 e domenica 22 marzo, in occasione della settima edizione, l'evento si sposta tra i vigneti, le cantine e i palazzi della Piana Rotaliana Königsberg, in Trentino, con oltre 100 vignaioli e produttori artigiani provenienti da tutto l'arco alpino

rento, 2 febbraio 2026 – Per la prima volta **Vinifera**, l'evento dedicato ai **vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino**, si sposta fuori città e diventa **FuoriVinifera**. **Sabato 21 e domenica 22 marzo** il **Mercato Artigianale Alpino**, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a **contatto con la natura** coinvolgendo **oltre 100 vignaioli e produttori** provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L'evento si svolgerà in modalità diffusa nella **Piana Rotaliana Königsberg**, a **Mezzocorona**, poco distante da Trento, un luogo **incorniciato dalle Dolomiti** dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.



«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega **Stefano Cimadom** dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento.

«Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato **il passo più coerente per Vinifera**, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di **superare il tradizionale contesto fieristico** e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza **più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura** Una grande **scommessa**, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare **FuoriVinifera**». La rassegna accompagnerà gli **amanti dell'enogastronomia di montagna** alla scoperta di **piccole e medie realtà artigianali**, con la **possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti** direttamente da chi li produce. Non mancheranno **masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche** e l'ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale. L'esperienza di FuoriVinifera si snoderà su **tre diverse location**, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà **Cantina A. Martinelli 1860** di Mezzocorona ad accogliere gli **oltre 70 banchi d'assaggio di vignaioli e produttori alpini** nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l'**ex caserma dei vigili del fuoco** di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i **produttori della Piana Rotaliana Königsberg** e l'**associazione Teroldego Evolution**, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei **vini del territorio**. La corte interna del seicentesco **Palazzo Martini** di Mezzocorona ospiterà invece **Convinti**, neonata comunità di **21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi** che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici. A realizzare la locandina e la grafica dell'evento è quest'anno **Giorgia Pallaoro**, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali. Tutte le info e il programma completo presto su www.viniferaforum.it. La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un **servizio di navette continuo** per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona. **INFO IN BREVE** FuoriVinifera a Mezzocorona Quando: sabato 21 e domenica 22 marzo 2026 Dove: Cantina A Martinelli 1860, Palazzo Martini, ex-caserma dei vigili del fuoco di Mezzocorona Orari di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00 Costo dell'esperienza: - calice Mercato Artigianale Alpino (Cantina A Martinelli 1860+Palazzo Martini+ex-caserma vigili del Fuoco Mezzocorona): 25 euro - calice FuoriFocus (Palazzo Martini+ ex-caserma dei vigili del fuoco di Mezzocorona): 15 euro Info: www.viniferaforum.it Link prevendite: <https://www.eventbrite.it/cc/fuorivinifera-2026-4812118> Link accrediti stampa e operatori del settore (gratuito): Stampa: <https://forms.gle/mNig9VxfsBGYcKsq7> Operatori: <https://forms.gle/yy9TidgtXMKmEF9RA>

di **Andrea De Franceschi** - 02/02/2026

Fonte: <https://specialeitaliadelgusto.blogspot.com/2026/02/vinifera...>

Generato direttamente



Threads, italiaatavola

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

 italiaatavola 17 h

FuoriVinifera 2026: oltre 100 produttori tra storia e degustazioni dlvr.it/TQjcV...



 italiaatavola.net

FuoriVinifera 2026: oltre 100 produttori tra storia e degustazioni

0 0 0 0

02/02/2026

Fonte: <https://www.threads.com/@italiaatavola/post/DUQ791bjuoo/fuor...>

Generato direttamente

Vinifera si rinnova e diventa FuoriVinifera

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

Vinifera si rinnova e diventa FuoriVinifera



Per la prima volta **Vinifera**, l'evento dedicato ai **vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino**, si sposta fuori città e diventa **FuoriVinifera**. **Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino**, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a contatto con la natura coinvolgendo **oltre 100 vignaioli e produttori** provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L'evento si svolgerà in modalità diffusa nella **Piana Rotaliana Königsberg, a Mezzocorona**, poco distante da Trento, un luogo **incorniciato dalle Dolomiti** dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega **Stefano Cimadom** dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento. «Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato **il passo più coerente per Vinifera**, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di **superare il tradizionale contesto fieristico** e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza **più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura** Una grande **scommessa**, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere **Vinifera**, per diventare **FuoriVinifera**».

La rassegna accompagnerà gli **amanti dell'enogastronomia di montagna** alla scoperta di **piccole e medie realtà artigianali**, con la **possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti** direttamente da chi li produce. Non mancheranno **masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche** e l'ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L'esperienza di FuoriVinifera si snoderà su **tre diverse location**, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà **Cantina A. Martinelli 1860** di Mezzocorona ad accogliere gli **oltre 70 banchi d'assaggio di vignaioli e produttori alpini** nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l'**ex caserma dei vigili del fuoco** di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i **produttori della Piana Rotaliana Königsberg** e l'**associazione Teroldego Evolution**, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei **vini del territorio**. La corte interna del seicentesco **Palazzo Martini** di Mezzocorona ospiterà invece **Convinti**, neonata comunità di **21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi** che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell'evento è quest'anno **Giorgia Pallaoro**, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

Tutte le info e il programma completo presto su www.viniferaforum.it.

La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un **servizio di navette continuo** per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

Info in breve

FuoriVinifera a Mezzocorona

Quando: sabato 21 e domenica 22 marzo 2026

Dove: Cantina A Martinelli 1860, Palazzo Martini, ex-caserma dei vigili del fuoco di Mezzocorona

Orari di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00

Costo dell'esperienza:

– calice Mercato Artigianale Alpino (Cantina A Martinelli 1860+Palazzo Martini+ex-caserma vigili del Fuoco Mezzocorona): 25 euro

– calice FuoriFocus (Palazzo Martini+ ex-caserma dei vigili del fuoco di Mezzocorona): 15 euro

Info: www.viniferaforum.it

Link prevendite: <https://www.eventbrite.it/cc/fuorivinifera-2026-4812118>



About

Vinifera è un evento promosso da **Associazione Centrifuga**, fondata a Rovereto nel 2017 da un gruppo di giovani che hanno unito competenze, passioni ed esperienze per realizzare iniziative incentrate sul patrimonio materiale culturale rappresentato dalle produzioni agroalimentari e vitivinicole dei territori alpini.

www.viniferaforum.it

di **Mariella Belloni** - 03/02/2026

Fonte: <https://www.fooday.it/vinifera-si-rinnova-e-diventa-fuorivin...>

Generato direttamente

Vinifera si rinnova e diventa "FuoriVinifera"

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vinifera si rinnova e diventa "FuoriVinifera"

L'evento si sposta tra i vigneti, le cantine e i palazzi della Piana Rotaliana Königsberg

TRENTO - **Vinifera** si rinnova e diventa "**FuoriVinifera**": sabato 21 e domenica 22 marzo, in occasione della **settima edizione**, l'evento si sposta tra i vigneti, le cantine e i palazzi della **Piana Rotaliana Königsberg**, in Trentino, con oltre 100 vignaioli e produttori artigiani provenienti da tutto l'arco alpino.



Per la prima volta **Vinifera**, l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino, si sposta fuori città e diventa FuoriVinifera. Sabato 21 e domenica 22 marzo il **Mercato Artigianale Alpino**, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre **100 vignaioli** e **produttori** provenienti dalle regioni alpine e transalpine (*foto credit Luca Matassoni*).

L'evento si svolgerà in modalità diffusa nella **Piana Rotaliana Königsberg**, a **Mezzocorona**, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

"Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono", spiega **Stefano Cimadom dell'Associazione Centrifuga**, che organizza l'evento.

"Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per Vinifera, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere

un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura.

Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare FuoriVinifera".

La rassegna accompagnerà gli amanti dell'enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l'ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L'esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà **Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona** ad accogliere gli oltre **70 banchi d'assaggio di vignaioli e produttori alpini** nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti.

Poco distante e raggiungibile a piedi, l'ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i **produttori della Piana Rotaliana Königsberg** e l'**associazione Teroldego Evolution**, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio.

La corte interna del seicentesco Palazzo Martini di Mezzocorona ospiterà invece Convinti, neonata comunità **d21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi** che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici. A realizzare la locandina e la grafica dell'evento è quest'anno **Giorgia Pallaoro**, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

Tutte le info e il programma completo presto su www.viniferaforum.it.

Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un servizio di navette continuo per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

Info

FuoriVinifera a Mezzocorona Quando: sabato 21 e domenica 22 marzo 2026 Dove: Cantina A Martinelli 1860, Palazzo Martini, ex-caserma dei vigili del fuoco di Mezzocorona

Orari di apertura al pubblico: dalle 11 alle 19. Ultimo ingresso entro le 17

Costo dell'esperienza: - calice Mercato Artigianale Alpino (Cantina A Martinelli 1860+Palazzo Martini+ex-caserma vigili del Fuoco Mezzocorona): 25 euro - calice FuoriFocus (Palazzo Martini+ ex-caserma dei vigili del fuoco di Mezzocorona): 15 euro Info: www.viniferaforum.it

Link prevendite: <https://www.eventbrite.it/cc/fuorivinifera-2026-4812118>

03/02/2026

Fonte: <https://www.gazzettadellevalli.it/evento/vinifera-si-rinnova...>

Generato direttamente

VINIFERA SI RINNOVA E DIVENTA FUORIVINIFERA

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

VINIFERA SI RINNOVA E DIVENTA FUORIVINIFERA

Sabato 21 e domenica 22 marzo, in occasione della settima edizione, l'evento si sposta tra i vigneti, le cantine e i palazzi della Piana Rotaliana Königsberg, in Trentino, con oltre 100 vignaioli e produttori artigiani provenienti da tutto l'arco alpino

Trento, 2 febbraio 2026 - Per la prima volta **Vinifera**, l'evento dedicato ai **vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino**, si sposta fuori città e diventa **FuoriVinifera**. **Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino**, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a **contatto con la natura** coinvolgendo **oltre 100 vignaioli e produttori** provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L'evento si svolgerà in modalità diffusa nella **Piana Rotaliana Königsberg**, a **Mezzocorona**, poco distante da Trento, un luogo **incorniciato dalle Dolomiti** dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.



«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega **Stefano Cimadom** dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento. «Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato **il passo più coerente per Vinifera**, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di **superare il tradizionale contesto fieristico** e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza **più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura**. Una **grande scommessa**, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e

*crescere Vinifera, per diventare **FuoriVinifera**».*

La rassegna accompagnerà gli **amanti dell'enogastronomia di montagna** alla scoperta di **piccole e medie realtà artigianali**, con la **possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti** direttamente da chi li produce. Non mancheranno **masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche** e l'ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L'esperienza di FuoriVinifera si snoderà su **tre diverse location**, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà **Cantina A. Martinelli 1860** di Mezzocorona ad accogliere gli **oltre 70 banchi d'assaggio di vignaioli e produttori alpini** nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l'**ex caserma dei vigili del fuoco** di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i **produttori della Piana Rotaliana Königsberg** e l'**associazione Teroldego Evolution**, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei **vini del territorio**. La corte interna del seicentesco **Palazzo Martini** di Mezzocorona ospiterà invece **Convinti**, neonata comunità di **21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi** che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell'evento è quest'anno **Giorgia Pallaoro** (www.giorgiapallaoro.com), disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

Tutte le info e il programma completo presto su www.viniferaforum.it.

La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un **servizio di navette continuo** per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

INFO IN BREVE

FuoriVinifera a Mezzocorona

Quando: sabato 21 e domenica 22 marzo 2026

Dove: Cantina A Martinelli 1860, Palazzo Martini, ex-caserma dei vigili del fuoco di Mezzocorona

Orari di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00

Costo dell'esperienza:

- calice Mercato Artigianale Alpino (Cantina A Martinelli 1860+Palazzo Martini+ex-caserma vigili del Fuoco Mezzocorona): 25 euro
- calice FuoriFocus (Palazzo Martini+ ex-caserma dei vigili del fuoco di Mezzocorona): 15 euro

Info: www.viniferaforum.it

Link prevendite: <https://www.eventbrite.it/cc/fuorivinifera-2026-4812118>

Link accrediti stampa e operatori del settore (gratuito):

Stampa: <https://forms.gle/mNig9VxfsBGYcKsq7>

Operatori: <https://forms.gle/yy9TidgtXMKmEF9RA>

About

Vinifera è un evento promosso da **Associazione Centrifuga**, fondata a Rovereto nel 2017 da un gruppo di giovani che hanno unito competenze, passioni ed esperienze per realizzare iniziative incentrate sul patrimonio materiale culturale rappresentato dalle produzioni agroalimentari e vitivinicole dei territori alpini.

03/02/2026

Fonte: <https://www.italianwinesandspirits.com/index.php/it/25-redaz...>

Generato direttamente

Vinifera si rinnova e diventa FuoriVinifera

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vinifera si rinnova e diventa FuoriVinifera



Per la prima volta **Vinifera**, l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino, si sposta fuori città e diventa **FuoriVinifera**. Sabato **21** e domenica **22 marzo** il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere **un'esperienza a contatto con la natura**, coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L'evento si svolgerà nella **Piana Rotaliana Königsberg, a Mezzocorona**, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega **Stefano Cimadom dell'Associazione Centrifuga**, che organizza l'evento. «Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per **Vinifera**, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere **un'esperienza più intima e autentica**, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare **FuoriVinifera**».

La rassegna accompagnerà gli amanti dell'enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di **assaggiare e acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce**. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l'ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L'esperienza di **FuoriVinifera** si snoderà su **tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi**, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà la **Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona** ad accogliere oltre 70 banchi d'assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante, l'ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, ospiterà i produttori della Piana Rotaliana Königsberg e l'associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco **Palazzo Martini di Mezzocorona** ospiterà invece Convinti, comunità di viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno **vini artigianali, biologici e biodinamici**.

A realizzare la locandina e la grafica dell'evento è quest'anno **Giorgia Pallaoro**, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

Tutte le info e il programma completo presto su www.viniferaforum.it.

La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un **servizio di navette continuo** per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

INFO IN BREVE

FuoriVinifera a Mezzocorona

Quando: sabato 21 e domenica 22 marzo 2026

Dove: Cantina A Martinelli 1860, Palazzo Martini, ex-caserma dei vigili del fuoco di Mezzocorona

Orari di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00

Costo dell'esperienza:

– calice Mercato Artigianale Alpino (Cantina A Martinelli 1860+Palazzo Martini+ex-caserma vigili del Fuoco Mezzocorona): 25 euro

– calice FuoriFocus (Palazzo Martini+ ex-caserma dei vigili del fuoco di Mezzocorona): 15 euro

Info: www.viniferaforum.it

Link prevendite: <https://www.eventbrite.it/cc/fuorivinifera-2026-4812118>

Link accrediti stampa e operatori del settore (gratuito): Stampa: <https://forms.gle/mNig9VxfsBGYcKsq7>

Operatori: <https://forms.gle/yy9TidgtXMKmEF9RA>

di **Fabio Italiano** - 04/02/2026

Fonte: <https://www.bereilvino.it/2026/02/vinifera-si-rinnova-e-dive...>

Generato direttamente

FuoriVinifera: l'appuntamento clou nella Piana Rotaliana

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

FuoriVinifera: l'appuntamento clou nella Piana Rotaliana



Per la prima volta Vinifera, l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino, si sposta fuori città e diventa FuoriVinifera. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L'evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Königsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell'enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l'ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L'esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i

partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d'assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l'ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Königsberg e l'associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini di Mezzocorona ospiterà invece Convinti, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell'evento è quest'anno Giorgia Pallaoro (www.giorgiapallaoro.com), disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

Tutte le info e il programma completo presto su www.viniferaforum.it.

La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un servizio di navette continuo per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

INFO IN BREVE

FuoriVinifera a Mezzocorona

Quando: sabato 21 e domenica 22 marzo 2026

Dove: Cantina A Martinelli 1860, Palazzo Martini, ex-caserma dei vigili del fuoco di Mezzocorona

Orari di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00

Costo dell'esperienza:

- calice Mercato Artigianale Alpino (Cantina A Martinelli 1860+Palazzo Martini+ex-caserma vigili del Fuoco Mezzocorona): 25 euro

- calice FuoriFocus (Palazzo Martini+ ex-caserma dei vigili del fuoco di Mezzocorona): 15 euro

04/02/2026

Fonte: <https://www.trentotoday.it/eventi/fuoriviniifera-mezzocorona...>

Generato direttamente

FuoriVinifera | I' appuntamento clou nella Piana Rotaliana

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

FuoriVinifera | I' appuntamento clou nella Piana Rotaliana

Questa mattina la Piana Rotaliana ha accolto la prima edizione di FuoriVinifera, l'evento che porta i vini e le specialità dell'arco alpino fuori dai confini urbani. Per la prima volta, Vinifera si sposta all'aperto, puntando a coinvolgere un pubblico più ampio. Decine di produttori si sono riuniti per far assaggiare le loro creazioni, tra degustazioni e incontri. La giornata promette di essere ricca di sorprese e di sapori autentici.

Per la prima volta Vinifera, l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino, si sposta fuori città e diventa FuoriVinifera. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere.

04/02/2026

Fonte: <https://www.zazoom.it/2026-02-04/fuorivinifera-lappuntamento...>

Generato direttamente

Viaggio tra le cantine seguendo Fuori Vinifera

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

06/02/2026

Generato direttamente

Mezzocorona

Viaggio tra le cantine seguendo Fuori Vinifera

«Vinifera» abbandona i padiglioni fieristici e sceglie la vigna. Sabato 21 e domenica 22 marzo la kermesse dedicata all'enologia d'alta quota si trasformerà in «Fuori Vinifera», un evento diffuso tra le cantine e le corti secentesche di Mezzocorona. Oltre 100 vignaioli e artigiani dell'arco alpino si ritroveranno nella Piana Rotaliana Königsberg per un'edizione che metterà al centro il contatto diretto con la terra. Il percorso si snoderà tra tre location storiche raggiungibili a piedi: la Cantina Martinelli 1860 ospiterà i banchi d'assaggio dei produttori alpini, l'ex caserma dei vigili del fuoco sarà il regno del Teroldego Evolution, mentre Palazzo Martini accoglierà «Convinti», il collettivo dei viticoltori bio e biodinamici sudtirolesi. Oltre alle degustazioni, con calici che avranno prezzi dai 15 ai 25 euro, il programma prevede masterclass, musica e mostre fotografiche; un servizio navetta collegherà la stazione ferroviaria alle sedi dell'evento. (s.m.c.sen.)

Viaggio tra le cantine seguendo Fuori Vinifera

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

06/02/2026

Generato direttamente

Mezzocorona

Viaggio tra le cantine seguendo FuoriVinifera

«Vinifera» abbandona i padiglioni fieristici e sceglie la vigna. Sabato 21 e domenica 22 marzo la kermesse dedicata all'enologia d'alta quota si trasformerà in «FuoriVinifera», un evento diffuso tra le cantine e le corti secentesche di Mezzocorona. Oltre 100 vignaioli e artigiani dell'arco alpino si ritroveranno nella Piana Rotaliana Königsberg per un'edizione che metterà al centro il contatto diretto con la terra. Il percorso si snoderà tra tre location storiche raggiungibili a piedi: la Cantina Martinelli 1860 ospiterà i banchi d'assaggio dei produttori alpini, l'ex caserma dei vigili del fuoco sarà il regno del Teroldego Evolution, mentre Palazzo Martini accoglierà «Convinti», il collettivo dei viticoltori bio e biodinamici sudtirolesi. Oltre alle degustazioni, con calici che avranno prezzi dai 15 ai 25 euro, il programma prevede masterclass, musica e mostre fotografiche; un servizio navetta collegherà la stazione ferroviaria alle sedi dell'evento. (s.m.c.sen.)

FuoriVinifera: l'appuntamento clou nella Piana Rotaliana

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

FuoriVinifera: l'appuntamento clou nella Piana Rotaliana

**DOVE**[Cantina A. Martinelli 1860](#)

Via del Castello, 10

Mezzocorona

PREZZO

€25

QUANDO

Dal 21/03/2026 al 22/03/2026

dalle 11.00 alle 19.00

ALTRE INFORMAZIONISito web viniferaforum.it

Per la prima volta Vinifera, l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino, si sposta fuori città e diventa FuoriVinifera. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L'evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana

Rotaliana Königsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell'enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l'ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L'esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d'assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l'ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Königsberg e l'associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini di Mezzocorona ospiterà invece Convinti, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell'evento è quest'anno Giorgia Pallaoro (www.giorgiapallaoro.com), disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

Tutte le info e il programma completo presto su www.viniferaforum.it.

La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un servizio di navette continuo per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

06/02/2026

Fonte: <https://www.trentotoday.it/eventi/fuorivinifera-mezzocorona...>

Generato direttamente

Al Carnevale di Venezia gli dèi di Olimpia, “culla” delle Olimpiadi, brindano con il Prosecco Doc

Tipologia:
Short

Topic:
Eventi

Al Carnevale di Venezia gli dèi di Olimpia, “culla” delle Olimpiadi, brindano con il Prosecco Doc

Le amate bollicine “trait d’union” con Milano Cortina. Tra gli eventi “Il Barolo a Palazzo Barolo” a Torino, “VinNatur Genova” e “Taste” a Firenze



Dal Prosecco Doc, l’Official Sparkling Wine brindando con il quale, insieme al Consorzio, i Giochi inizieranno ufficialmente, ai “vini olimpici”, selezionati da Lt Wine & Food Advisory di Lorenzo Tersì con il vice direttore del “Corriere della Sera” Luciano Ferraro, che sposano i piatti dello chef stellato Davide Oldani a “Casa Italia”, dalla Winter House Milano Cortina, la casa dell’ospitalità del team americano di hockey con una selezione di cantine italiane del wine educator Filippo Bartolotta, alle etichette del Consorzio Vini Venezia a Casa Veneto della Regione Veneto ed ai cuochi contadini nella Baita Coldiretti, entrambe a Cortina (dove ha da poco aperto le porte anche l’Antica Bottega del Vino, vero e proprio “tempio” per wine lovers), dai nuovi “Wine Tour Olimpici” promossi dal Trentino e dall’Alto Adige che fanno sistema per raccontare le loro eccellenze, alla “Valtellina. Il Senso del Vino” in mostra a Teglio per raccontare il profondo legame tra vino, territorio e comunità valtellinese, anche il vino e la cucina del Belpaese, Patrimonio Unesco come le Dolomiti sullo sfondo, sono protagonisti di Milano Cortina 2026, in perfetta

“Armonia” come il tema dei Giochi Olimpici Invernali. Ma le bollicine venete sono il brindisi ufficiale anche del Carnevale di Venezia dedicato a “Il Canto di Ambrosia” e come l’ambrosia degli dèi accompagnano le Dinner Show a Ca’ Vendramin Calergi ambientate nella città greca di Olimpia, proprio dove sono nati i Giochi. **Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell’agenda WineNews.** Nella quale a Torino, si va da “Il Barolo a Palazzo Barolo” per assaggiare il “re dei vini” sulle orme della Marchesa di Barolo alla quale si deve la sua invenzione, ad “Aspettando il Salone del Vino”, con 50 eventi diffusi dalla prima capitale d’Italia al Piemonte, passando per l’Asti ed il Moscato d’Asti nei calici di “EnjoyBook”, rassegna di ascolto, racconto e confronto al Teatro Juvarra sempre nella città-salotto italiana. E, ancora, da “VinNatur Genova”, la rassegna dedicati ai vini naturali di VinNatur, a Fieragricola, la più longeva fiera dedicata al mondo dell’agricoltura italiana a Veronafiere a Verona, passando per “Taste - In viaggio con le diversità del gusto”, il Salone by Pitti Immagine ideato da Il Gastronomo Davide Paolini con tante eccellenze enogastronomiche ed un ricchissimo “Fuori di Taste”; dai “Sommelier in pista” con Ais-Associazione Italiana Sommelier nei rifugi in Alta Badia, dove ci sono anche i piatti degli chef stellati di “Sciare con gusto”, all’“Appenninia - Wine Festival delle Terre Alte” al Mugello Circuit - Autodromo del Mugello con i vini degli Appennini, dove il Morellino di Scansano accompagna le voci dello sport e del giornalismo sportivo a “Snow Mike - Microfoni sulla Neve” all’Abetone; e da “L’Italia del Pinot Nero e del Sauvignon” a Roma, a “Nero di Seppia & Giallo Limoncello” allo storico ilwinebar Trimani della Capitale con super ospite Carlo Lucarelli.

Il wine & food alle Olimpiadi Invernali Milano Cortina 2026

Se le Olimpiadi Invernali Milano Cortina 2026, da oggi al 22 febbraio, con il tema “Armonia”, sono l’evento dell’anno in Italia ed una vetrina eccezionale per raccontare al mondo bellezza e bontà del Belpaese, il vino italiano non può mancare: da stasera gli occhi del mondo, sportivo e non solo, saranno rivolti a Milano e Cortina e, all’accensione della Fiamma Olimpica, in contemporanea a Milano e Cortina, si branderà **con il Consorzio del Prosecco Doc, le bollicine italiane più famose del mondo, che sono l’Official Sparkling Wine delle Olimpiadi**, e saranno grandi protagoniste in tutti i luoghi dell’evento, da Casa Italia a Milano, Cortina e Livigno al Prosecco Doc Sparkling Hub a Milano, dalla Cortina Dolomiti Lounge a Casa Veneto sempre a Cortina e Casa Verona nella città scaligera. Ma a rappresentare il vino italiano ci sono anche 26 **“vini olimpici”** - da Elena Walch a Mezzacorona, da Tenute Lunelli a Cà Maiol (Herita Marzotto Wine Estates), da Nino Negri (Giv-Gruppo Italiano Vini) a Torre Rosazza, da Diesel Farm (Renzo Rosso) a Pasqua, da Cascina Gilli a L’Astemia, da Cantine Caviro a Tenuta Masselina, da Venturini Baldini alla Tenuta CastelGiocondo di Frescobaldi, da Marchesi Antinori a Tenuta Sette Ponti, dalla Cantina Todini a Villa Bucci (Gruppo Oniverse, famiglia Veronesi), da Zaccagnini a Casale del Giglio, da Feudi di San Gregorio a Fantini, da Tormaresca a Librandi, da Cottanera a Sella & Mosca (Gruppo Terra Moretti), le cantine - specchio riflesso del grande mosaico di biodiversità in rappresentanza dei principali territori italiani, ambassador del made in Italy a “Casa Italia”, presenti nella wine list di “Musa”, il progetto dell’hospitality house alla Triennale a Milano, alla Galleria Farsetti a Cortina d’Ampezzo e all’Aquadrande a Livigno, selezionati per il Coni dal team di Lt Wine & Food Advisory di Lorenzo Tersì, supportato dal giornalista e vice direttore del “Corriere della Sera” Luciano Ferraro, e dove accompagneranno l’alta cucina dello chef stellato Davide Oldani. E, tra i tanti eventi, c’è anche **Winter House Milano Cortina 2026**, di scena in Aethos Hotel Milano, casa dell’ospitalità dedicata al team americano di hockey e skating per i Giochi, uno spazio di relazione più che di rappresentanza, pensato per accogliere, raccontare e creare dialogo tra sport, cultura e sistema produttivo italiano. Il progetto, promosso e ideato dal wine educator Filippo Bartolotta, vedrà protagoniste tante cantine italiane (da Berlucchi Franciacorta a Tenuta Castello di Grumello, da Masciarelli a Pasqua Vigneti e Cantine), con una degustazione, concepita come vera e propria esperienza culturale, condotta da Bartolotta in dialogo con la leggenda olimpica statunitense Brian Boitano. Sempre a Milano il calore dell’ospitalità italiana incontra la magia dello sport **Casa Airbnb**, uno spazio pensato per accogliere, ispirare e far vivere l’atmosfera dei Giochi Olimpici e Paralimpici di Milano Cortina 2026, dal 7 al 22 febbraio, con 15 atleti olimpici e paralimpici e 15 host locali, e super ospiti come e Deborah Compagnoni, leggenda dello sci alpino e tre volte campionessa olimpica, che guiderà un’esperienza tra sport, racconto personale e cucina della sua Valtellina (20 febbraio), ed il tristellato chef Norbert Niederkofler che guiderà, invece, un’esperienza gastronomica esclusiva ispirata alla filosofia “Cook the Mountain”, tra sostenibilità, ingredienti locali e racconto del territorio alpino (22 febbraio). Autoctono, coltivato nel Tortonese sin dal Medioevo, alla fine degli Anni Ottanta del Novecento ha rischiato l’estinzione, mentre oggi è diventato il portabandiera di un’intera comunità, grazie alla sua distintività nel bicchiere e alla capacità di sfidare il tempo, come i grandi vini bianchi del mondo: a Milano arriva anche **“Derthona on tour”**, l’evento organizzato dal Consorzio dei Vini Colli Tortonnesi, guidato da Gian Paolo Repetto, e dal Consorzio I Vini del Piemonte, per far conoscere a wine lovers e addetti ai lavori, le peculiarità del vino ottenuto dal vitigno Timorasso, il 17 febbraio all’Hotel Rosa Grand Milan, con i vini di 20 produttori che producono Piccolo Derthona, Derthona e Derthona Riserva. **“Taste Alto Piemonte”**, il più grande evento del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte farà

tappa fuori regione, sempre a Milano, il 9 marzo all'Hotel Westin Palace, aperto a pubblico, media e addetti ai lavori, con banchi di assaggio e masterclass di approfondimento con Ais-Associazione Italiana Sommelier Milano. Un percorso immersivo alla scoperta dei piatti più iconici dell'animazione giapponese, dai ramen di Naruto agli onigiri di Totoro, fino ai bentō dei grandi maestri come Hayao Miyazaki, Eichiro Oda e Masashi Kishimoto: fino al 6 aprile, Milano Spazio Varesina 204, sempre a Milano, ospita **la mostra evento "Itadakimasu - Le storie nascoste nella cucina degli anime"**, curata dal food influencer Sam Nazionale (@pranzoakonoha su Instagram) e dalla scrittrice Silvia Casini. **"Best Wine Stars"** by Prodes Italia, da quest'anno riconosciuta da Regione Lombardia come Fiera Internazionale, e appuntamento dedicato al mondo del vino e dei distillati di Milano, tornerà dal 16 al 18 maggio al Palazzo del Ghiaccio, con 200 aziende e più di 1200 etichette in degustazione, tra masterclass guidate dagli esperti, talk, business dinner, i Best Wine Stars Awards e attività collaterali. In Valtellina, nella **Livigno sede di Milano Cortina 2026** lo storico rifugio Camanel alterna le sue proposte gastronomiche con dj set a 2.360 metri di quota. Domani, alla **Biblioteca Elisa Branchi di Teglio** inaugura, invece, **"Valtellina. Il Senso del Vino"**, mostra dedicata al profondo legame tra il vino, il territorio e la comunità valtellinese, curata dalla giornalista e sommelier Sara Missaglia, con degustazione dei vini delle cantine Nera Vini e Caven Camuna. E, ogni terza domenica del mese, il **Castello di Padernello**, maniero quattrocentesco della Bassa Bresciana, apre le porte al cibo "buono, pulito e giusto" ospitando il **"Mercato della Terra" di Slow Food**

Brindando al Carnevale di Venezia, aspettando Vinitaly a Verona

Con il Carnevale di Venezia, il più famoso e bello al mondo dedicato a "Il Canto di Ambrosia", da domani le antiche sale di Ca' Vendramin Calergi affacciate sul Canal Grande fanno da sfondo all'**Official Dinner Show "Olympus - Alle origini del gioco"**, le cene ufficiali, da Olimpia, là dove gli dèi vegliavano sui desideri degli uomini e l'ambrosia concedeva l'illusione dell'eternità, ai fasti della Serenissima, tra cantanti, musicisti, performer, attori, maghi, tarologi, fachiri, ballerini, burlesquer e divinità dell'Olimpo, sorseggiando calici di Prosecco Doc, Official Sparkling Wine e Partner Ufficiale della città di Venezia, come fosse ambrosia con il menù creato dagli chef del Ristorante Wagner (gli spettacoli, firmati Vela Spa, con la direzione artistica di Massimo Checchetto e la regia di Enrica Crivellaro, in co-produzione con la compagnia Liberi Di Physical Theater, diretta da Davide Agostini, sono in programma, a seguire, l'8 febbraio, Giovedì Grasso 12 febbraio e Martedì Grasso 17 febbraio). A Verona, l'edizione n. 117 di **Fieragricola 2026**, il più longevo evento dedicato al mondo dell'agricoltura italiana prosegue a Veronafiere fino a domani, con focus sulla "Full Innovation". Sarà, invece, la vetrina internazionale di riferimento dell'olio, **Sol Expo 2026**, che sempre a Veronafiere, dal 1 al 3 marzo, punterà i riflettori sull'intera filiera, dall'olivo alla tavola, e non solo. A seguire, **Vinitaly 2026** dà appuntamento a Veronafiere con l'edizione n. 58 dal 12 al 15 aprile, investendo e accelerando ulteriormente sul piano di incoming profilato da oltre 70 Paesi target in collaborazione con Ita-Italian Trade Agency, amplia l'offerta di nuovi segmenti di mercato, dai No-Lo agli spirits, strutturando il progetto di Vinitaly Tourism per promuovere l'enoturismo nei territori del vino italiano e accrescendo il dialogo con il mondo della ristorazione. E con il tradizionale prologo, l'11 aprile alle Gallerie Mercatali di **"OperaWine"**, la degustazione che racconta l'Italia del vino secondo la rivista Usa "Wine Spectator" attraverso **150 cantine selezionate** tra "Legacy Icon", "Classic" e una terza categoria riservata per il 2026 alle "New Voices". Michelangelo Pistoletto, "gigante" dell'arte contemporanea, sarà, quindi, il presidente onorario - davvero d'eccezione - della giuria del **"Vinitaly Design Award"** (della quale fa parte anche WineNews, con il direttore Alessandro Regoli, ndr), il riconoscimento dedicato all'eccellenza del packaging per vino, spirits, birra e olio, che celebra l'edizione n. 30 ribadendo, attraverso lo sguardo del grande esponente dell'Arte Povera sull'estetica del vino, il ruolo del design come linguaggio culturale e come forma di responsabilità verso il futuro: la cerimonia di premiazione sarà di scena sempre l'11 aprile, in una serata di gala nello splendido scenario del Teatro Ristori, a Verona, alla vigilia di Vinitaly. E per i wine lovers torna **"Vinitaly and the City"** (10-12 aprile), il fuori salone pop nel cuore di Verona che, quest'anno, in collaborazione con la Strada del Vino Valpolicella, apre all'enoturismo: nel carnet degustazioni degli eno-appassionati ci sarà, infatti, anche un "Token Esperienza", utilizzabile dal 13 aprile fino al 3 maggio per una visita con degustazione nelle cantine che hanno aderito al progetto (sono 12, ad oggi), ma con l'obiettivo di replicare l'iniziativa anche in altri territori. Sempre per il pubblico, ci sono le "Vinitaly & the Night", le serate party alle Gallerie Mercatali (11, 12 e 14 aprile). Ma, come sempre, negli stessi giorni dal 10 al 12 aprile, anche il mondo del vino naturale si darà appuntamento a pochi passi da Verona, con **"ViniVeri" 2026**, all'edizione n. 21 a Cerea. Intanto, sulle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Dcog Patrimonio Unesco continua **"Visit Cantina"** (fino al 30 marzo), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. E **"Terra d'Arte"**, il progetto firmato Col Vetoraz, sempre nel cuore delle colline del Conegliano Valdobbiadene, che

intreccia il linguaggio del vino con quello della creatività, accoglierà, fino a marzo, le opere del giovane scultore trevigiano Pietro Colmellere, che porta in cantina storie di legno e scalpelli, trasformando gli spazi in un dialogo continuo tra materia, territorio e ispirazione. Tornando a Milano Cortina 2026, il Consorzio Vini Venezia è protagonista a **Casa Veneto** della Regione Veneto a Cortina d'Ampezzo, con Malanotte del Piave, Lison Docg, Venezia Doc, Lison Pramaggiore Doc e Piave Doc, insieme ai produttori di Campagna Amica di Coldiretti Veneto, i cui cuochi contadini salgono, invece, alla "Baita Coldiretti" a Zuel di Sopra. E Cortina dove, tra gli indirizzi di riferimento per atleti, giornalisti e ospiti di tutto il mondo, si va dall'**Antica Bottega del Vino**, "dependance" - inaugurata da poche settimane - dell'originaria sede di Verona (di proprietà delle 10 aziende che fanno parte dell'associazione Famiglie Storiche: Allegrini, Begali, Brigaldara, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi e Zenato), al SanBrite, stella Michelin e Stella Verde dello chef Riccardo Gaspari e di sua moglie Ludovica Rubbini, ad Alajmo Cortina degli stellati chef fratelli Alajmo, ed al Super G Caloria Mountain Club.

In Trentino Alto Adige, sulle montagne olimpiche & gourmet

Con i Giochi Olimpici Invernali che sono, dunque, un'occasione unica per scoprire l'anima enogastronomica delle Alpi, tanto che nascono anche nuovi "**Wine Tour Olimpici**", legati al colore delle medaglie, che si snodano tra Trentino e Alto Adige, vere e proprie esperienze immersive pensate per raccontare l'identità alpina attraverso il vino, i formaggi e i sapori del territorio, rivolte in particolare agli ospiti internazionali e proposte interamente in lingua inglese: un progetto frutto della collaborazione inedita tra **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** Strada dei Formaggi delle Dolomiti, Strada del Vino dell'Alto Adige, Trentino Marketing e Idm, unite in una visione condivisa che valorizza il territorio come top wine & food destination. E una collaborazione tra Trentino e Alto Adige che segna l'inizio di un nuovo percorso condiviso, un modello che potrà essere replicato e ampliato nel corso dell'anno con nuove proposte dedicate ai food & wine lovers, per vivere esperienze sempre diverse e autentiche tra due dei territori enologici più vocati d'Italia.

In **Alto Adige** è nel clou la stagione invernale sulle Alpi e sulle Dolomiti, tra discese spettacolari, gusto (con l'AlpiNN - Food Space & Restaurant dello chef trisstellato Norbert Niederkofler che eleva la cucina alpina con la filosofia "Cook the Mountain", ma anche con la "Speck & Wine Emotion", fino al 26 marzo, tour sciistici guidati tra le baite per degustare lo Speck Alto Adige Igp in abbinamento a vini altoatesini) e cultura (con il Messner Mountain Museum Corones, firmato dall'archistar Zaha Hadid) in vetta, a **Plan de Corones**, considerata la località sciistica n. 1 delle Dolomiti dell'Alto Adige, Patrimonio Unesco, e tra le location delle Olimpiadi. Sempre con le Dolomiti sullo sfondo, la nuova edizione di "Sciare con Gusto", la più stellata di sempre, accompagna la stagione invernale sciistica e gourmet in **Alta Badia**, con 3 chef trisstellati, 16 stelle Michelin e 3 Stelle Verdi - da Massimiliano Alajmo a Simone Cantafio, dai Cerea a Niko Romito, da Chiara Pavan e Francesco Brutto a Isa Mazzocchi, da Jessica Rosval ad Alessandro Dal Degan, Tomaž Kavčič e Cristina Bowerman - per un viaggio tra neve, sapori e solidarietà per la Fondazione "La Miglior Vita Possibile", servite nei rifugi, fino al 7 aprile. Ma fino al 31 marzo, ci sono anche gli amati "Sommelier in pista", con un maestro di sci ed un sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier che guidano gli sciatori nella degustazione di etichette d'eccellenza dell'Alto Adige nei rifugi d'alta quota. Dal 15 al 22 marzo, tornerà, quindi, la "Roda dles Saus", settimana dedicata alla cucina ladina nell'area Skitour La Crusc. Chi ama il vino non potrà perdere, poi, il "Wine Skisafari" del 22 marzo, dove i rifugi Piz Arlara, Bioch, I Tablà e Pralongià diventeranno tappe di un vero e proprio "safari enologico" sugli sci. E per tutta la stagione è possibile anche prenotare la "Colazione tra le vette" al Las Vegas Lodge, un'esperienza esclusiva per iniziare la giornata con i migliori prodotti dell'Alto Adige, immersi nel silenzio e nella bellezza delle montagne. Anche l'inverno nell'area vacanze **Valle Aurina** è gourmet con "Ski & Cheese", una degustazione di formaggi altoatesini a bordo pista, fino al 18 marzo, guidata da Martin Pincher, sommelier del formaggio diplomato nei rifugi della valle, curatore, fino al 24 marzo, anche di "Skating & Cheese" sulla panoramica Reiner Höhenloipe, un'esperienza che unisce sport e gastronomia, con una degustazione delle migliori specialità casarie altoatesine abbinata a un giro sulla pista da fondo di Riva di Tures.

Con la nuova stagione invernale, Super G ha inaugurato, invece, il progetto di **Madonna di Campiglio**, che intreccia club culture (con la riapertura della storica Zangola), cucina italiana (del ristorante Meraviglioso e dell'Arena, epicentro dell'après-ski e lunch open air), design e intrattenimento in un linguaggio capace di raccontare un nuovo modo di vivere la montagna con oltre 40 eventi, come "Orange Wave" con Campari, "Allez Allez Rosé" con Ferrari Trento, "House of Pna" con Peroni e "Tonicx" con Pernod Ricard, sullo sfondo delle Dolomiti del Brenta. Per la prima volta "**Vinifera**", l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino, si sposta fuori Mezzocorona e diventa **FuoriVinifera** in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Königsberg tra le Dolomiti: il 21 e il 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori di cibo provenienti dalle regioni alpine e transalpine, tra i banchi di assaggio alla Cantina A. Martinelli 1860, l'ex caserma dei vigili del fuoco con l'associazione Teroldego Evolution, ed il

seicentesco Palazzo Martini con i Convinti, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A Torino, sulle orme della Marchesa di Barolo con il “re dei vini”

L'occasione unica per ripercorrere la vita appassionante di Juliette Colbert, ovvero la Marchesa di Barolo alla quale si deve l'invenzione del “re dei vini”, la offre, invece, **“Il Barolo a Palazzo Barolo”**, evento all'edizione n. 5 promosso dalla Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, che, il 7 febbraio (nel programma della “Vendemmia a Torino - Grapes in Town”), apre le porte al pubblico della storica dimora di Torino degli ultimi Marchesi di Barolo, dove è stato svelato il primo monumento dedicato ad una donna della storia torinese, una scultura della Marchesa dell'artista Garbolino Rù, e dove i produttori del grande rosso italiano presenteranno personalmente i loro vini in un'esclusiva degustazione tra Cru e annate differenti. Le degustazioni saranno accompagnate da piccoli assaggi di prodotti agroalimentari di eccellenza delle aziende langarole, e nei “Salotti-Degustazione”, condotti dall'attrice Chiara Buratti, i vigneron parleranno di attualità di fronte ad un calice del loro vino-simbolo. Restando a Torino, il 17 febbraio **il Barolo si fa anche veg** nella “Cena vegetariana” al **Ristorante Piazza dei Mestieri** dove, le “Barolo Girls. La rivoluzione rosa del re dei vini” raccontate da **Clara & Gigi Padovani** nel loro ultimo libro per l'Editore Gribaudo (da Elena Maria Germano della Ettore Germano a Giovanna Garesio di Garesio, da Martina Fiorino e Bruna Grimaldi della Bruna Grimaldi a Barbara Sandrone e Alessia dall'U di Luciano Sandrone ed a Maria Teresa Mascarello della Bartolo Mascarello), si raccontano tra calici di Barolo ed i piatti dello chef Maurizio Camilli. Il **Consorzio Asti Docg riparte dalla cultura** e, se fino al 16 aprile, con l'Asti ed il Moscato d'Asti Docg è protagonista nei calici - in veste di Main Sponsor tra degustazioni in purezza e in chiave mixology, ma anche in compagnia del tradizionale giandujotto piemontese - di “EnjoyBook” 2026, la rassegna di ascolto, racconto e confronto al Teatro Juvarra di Torino con ospiti provenienti dal mondo dello spettacolo, dello sport, dell'imprenditoria e del giornalismo, a febbraio, in occasione del “Festival di Sanremo” (24-28 febbraio), il Consorzio tornerà a fare squadra con Rds, la terza radio più ascoltata d'Italia, e dove l'Asti sarà offerto ad artisti e giornalisti di passaggio al village dell'emittente radiofonica in Piazzale Muccioli. Nello stesso spazio, farà tappa anche l'Ape Glam consortile: qui i barman proporranno nuovamente la denominazione sia in purezza sia declinata in cocktail leggeri. Il **“Salone del Vermouth”** sempre a Torino, il primo e unico evento italiano interamente dedicato al Vermouth, eccellenza nata proprio nel capoluogo piemontese nel 1786, tornerà nella prestigiosa cornice del Museo Nazionale del Risorgimento Italiano il 21 ed il 22 febbraio (con la novità del 23 febbraio dedicato all'incontro con il trade), ma tutta la città sarà animata dalla “Settimana Off” con appuntamenti che uniranno cultura, gusto e convivialità. Il **“Salone del Vino di Torino - Degustare è scoprire”**, organizzato da Klug Aps con il patrocinio di Regione Piemonte e Città di Torino e il sostegno, tra gli altri, di Fondazione Crt (e con la grafica ideata e disegnata dall'illustratore torinese Jacopo Rosati), quindi, sarà di scena con l'edizione n. 4 dal 28 febbraio al 2 marzo alle Ogr-Officine Grandi Riparazioni, con protagoniste oltre 500 cantine del Piemonte e non solo, tra degustazioni, masterclass (più di 50), talk, oltre a una giornata interamente dedicata a media e addetti ai lavori (il 2 marzo con i buyer, organizzata da Unioncamere Piemonte), nei luoghi simbolo della città. Ampio spazio è dedicato al progetto della Camera di Commercio “Torino Doc” e all'Alto Piemonte e al Gattinara, dal Canavese al Carema, dal Pinerolese alla Val Susa ed al Baratuciat, dalla Freisa di Chieri all'Albugnano, dalla Barbera d'Asti e i Vini del Monferrato al Grignolino, dai Colli Astiani all'Asti Docg, dai Vini d'Acqui al Moscato con i Sorì Eroici, dalla Barbera d'Alba al Dolcetto d'Alba, dal Langhe Nebbiolo al Roero, dal Barolo al Barbaresco, dall'Ovada al Gavi, accanto alla Grappa del Piemonte e alla Grappa di Barolo, ed al Vermouth di Torino. Focus speciali saranno dedicati alle cantine di “First Generation”, giovani realtà anche fuori Piemonte, ed al dialogo con il cibo con i Maestri del Gusto di Torino e Provincia. Un ospite d'eccezione? Peppone Calabrese, storico ed amato conduttore di “Linea Verde” su Rai Uno. Ma è già partito anche “Aspettando il Salone del Vino” 2026, un mese con 50 eventi diffusi su tutto il territorio, tra cene, degustazioni e non solo: da Go Wine che presenta da Combo “La Notte dei Vini di Cantine d'Italia” 2026 con 20 storiche aziende in degustazione (13 febbraio), alla “Notte Rossa Barbera” (20 febbraio), per vivere, in chiave pop e moderna, la piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira tra buon vino, nuove leve della musica italiana e atmosfere d'altri tempi; da “Vino al Femminile” (25 febbraio), una masterclass da Combo dedicata ad aziende nate da imprenditrici, a “Giovani Gavi” (26 febbraio), masterclass sempre da Combo con i produttori dell'Associazione Giovani Gavi. E c'è anche “Alla scoperta della Strada Reale dei Vini Torinesi”, un percorso di esperienza di scoperta e valorizzazione del territorio. Dal 15 al 17 marzo il Lingotto Fiere di Torino ospita **Horeca Expoforum**, il Salone professionale dedicato al mondo della ristorazione, dell'ospitalità e della caffetteria, organizzato da GI Events Italia, ed al quale, per la prima volta, partecipa la Regione Piemonte con PiemonteIS, spazio dedicato a incontri, dibattiti e showcooking per valorizzare la filiera regionale, e debutta Alimentability, Festival sull'informazione agroalimentare etica promosso da Asa-Associazione Stampa Agroalimentare Italiana. “La nostra idea di un altro mondo è costruita a partire da una parola che è il faro che guida ogni nostra

azione: biodiversità”: è da questa parola, fondamentale per il futuro del pianeta e dell’umanità, che Slow Food è stata la prima realtà al mondo che ha scelto di difendere la biodiversità, che significa anche resistenza contro la produzione standardizzata che mira solo al profitto, l’agricoltura che inquina e impoverisce il suolo, l’allevamento che sfrutta, l’omologazione dei sapori, la massificazione delle abitudini, la corsa al consumo e il consumismo imperante, un antidoto, cioè, alla monocultura del pensiero e uno strumento di dialogo e pace, ed è con questo messaggio, che, nel 2026, Slow Food Italia festeggia 40 anni, fondata da Carlo Petrini a Bra nel 1986, e torna **“Terra Madre Salone del Gusto”** a Torino (24-28 settembre), da dove si diffonderà in tutto il mondo. La **Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa** rilancia anche i **“Dialoghi tra Vignaioli”**, nuovi incontri rivolti ai produttori di vino e agli operatori del sistema turistico, per approfondire temi e argomenti di interesse comune e accrescere le occasioni di scambio, al Mudet, il Museo del Tartufo di Alba, dove si parlerà di **“Come si sta sviluppando il Barolo in vasca 2025”** (20 febbraio) e **“Chiusure enologiche e grandi vini: materiali, esperienze, difetti. Il ruolo delle chiusure nella longevità del vino”** (5 marzo), con, tra gli altri, il professor Vincenzo Gerbi. Fontanafredda presenta l’anteprima del Barolo del Comune di Serralunga d’Alba 2022 **“Renaissance il Barolo della Tenacia”**, il 4 marzo al Villaggio Narrante, con la riflessione su **“Tenacia, Parole ‘Illustri’ per una nuova umanità”** con Oscar Farinetti, fondatore Eataty e Green Pea, lo scrittore Emanuele Trevi e l’illustratrice Elisa Macellari e altri ospiti d’eccezione (evento riservato, su invito). **“Collisions Festival”**, il Festival Agrirock di scena ad Alba, ha svelato il primo grande ospite dell’edizione 2026: Ben Harper, sul palco, per la sua unica data in Piemonte e Lombardia, il 27 giugno.

Dalla Valle d’Aosta alla Liguria, con i vini naturali

A **Courmayeur**, gioiello alpino incastonato ai piedi del Monte Bianco, il tetto d’Europa in Valle d’Aosta, è nel vivo la nuova stagione sciistica sulle montagne italiane, tra sport sulla neve, itinerari a piedi, attività indoor, benessere e Spa ed esperienze enogastronomiche, che vanno da aperitivi al tramonto ammirando le Alpi ai 3.466 metri di altezza dello Skyway Monte Bianco, e grazie anche alle partnership con Altagamma e Cave Mont Blanc.

“VinNatur Genova” amplia il racconto del vino naturale attraverso momenti di formazione, collaborazioni educative e incontri che coinvolgono la città, l’8 e il 9 febbraio, ai Magazzini del Cotone al Porto Antico, dove torna la rassegna organizzata da VinNatur - Associazione Viticoltori Naturali, con protagonisti ai banchi d’assaggio 90 vignaioli da 17 regioni italiane accompagnati da un ricco programma di masterclass tematiche, un progetto educativo con l’Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova, una proposta food ed appuntamenti serali con i produttori.

I vini ed i cibi buoni, puliti e giusti a “Slow Wine Fair” & “Sana Food”

In una BolognaFiere, sempre più “hub” della galassia produttiva dei piccoli produttori e artigiani del vino italiano, e non solo, continua la sinergia e la contemporaneità tra **“Slow Wine Fair” 2026**, la kermesse dedicata al “vino buono, pulito e giusto” con oltre 1.100 vignaioli e vigneroni in arrivo da 28 Paesi del mondo, con oltre 7.000 etichette, che aderiscono alla Slow Wine Coalition ed al suo Manifesto - con la novità delle vecchie annate della Banca del Vino di Pollenzo, che dopo oltre vent’anni di attività rende disponibili bottiglie rare e millesimi introvabili, il “Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow” alle migliori carte dei vini italiane e internazionali, la “Fiera dell’Amaro d’Italia” e la Slow Food Coffee Coalition - e **“Sana Food”**, format dedicato al canale horeca e al retail specializzato sul cibo biologico, con FederBio e gli Stati Generali del Biologico di Rivoluzione Bio, edizione n. 7, in programma il 23 febbraio, in calendario dal 22 al 24 febbraio. Ma la partnership si allarga e, grazie a Slow Food Promozione, vede “Sana Food” ospitare produttori dei Presidi e delle reti Slow Food, appuntamenti formativi, degustazioni e tavole rotonde sui principali argomenti al centro del dibattito riguardante le politiche agroalimentari ed il cibo buono, pulito e giusto. E se le masterclass saranno dedicate al Beaujolais, dai vini d’altura, tra Alto Adige, Appennini ed Etna, ai vini biodinamici, dal Verdicchio dei Castelli di Jesi all’Alta Langa, dal Chianti Classico e le sue Uga al Pinot Nero del mondo, dal Cerasuolo di Vittoria al Cerasuolo d’Abruzzo, senza dimenticare i vini Presidio, tutto sarà focalizzato sull’impatto positivo che il vino ed il cibo “giusto” hanno su territori e comunità, come motore di sviluppo e inclusione sociale, e sulla giustizia sociale, come nell’“appuntamento informale” con due personalità d’eccezione alla “Slow Wine Fair”: Carlin Petrini, fondatore della Chiocciola, ed il Cardinale Matteo Maria Zuppi, Arcivescovo metropolitano di Bologna, che dialogheranno a viso aperto con i giovani. Protagonista anche **Demeter Italia**, con il progetto “Futuro Bio”, finanziato dal Ministero dell’Agricoltura, che parlerà di “Nuovi Ogm, vecchie logiche: nella biodiversità il futuro dell’agricoltura”, il 24 febbraio, con Enrico Amico, presidente, Giovanni Buccheri, direttore, Maria Grazia Mammuccini, presidente FederBio, e Salvatore Ceccarelli, già professore di Genetica Agraria. Ma, nel 2026, anche la “capitale italiana dello Champagne” sarà ancora Bologna, con la prossima edizione della **“Champagne Experience” 2026**, in calendario il 4 e il 5 ottobre a Bolognafiere, firmata Excellence Sidi, realtà guidata da Luca Cuzziol che mette insieme 21 tra le più rappresentative e prestigiose compagnie d’importazione e distribuzione a livello nazionale, e che vedrà in degustazione alcune centinaia di etichette di storiche maison e piccoli vigneron, suddivise in base alla loro appartenenza geografica, corrispondente alle diverse zone di produzione della Champagne:

Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs e Côte des Bar, mentre le maison classiche saranno riunite in un'area dedicata. A seguire, sempre a Bologna Fiere, arriva il **"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" 2026** della Fivi, la Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti, dal 21 al 23 novembre, il principale appuntamento annuale dedicato ai vini artigianali, di qualità e di territorio, con più di 8.000 etichette e 1.000 cantine da tutte le regioni italiane, insieme ai Vignaioli europei del Cevi-Confédération Européenne des Vignerons Indépendants), ed agli oli delle aziende Fioi-Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti, protagonisti ai banchi di assaggio (e i cui vini si possono acquistare con il mitico carrello della spesa, simbolo del Mercato), e nelle masterclass realizzate in collaborazione con Alma - La scuola internazionale di cucina italiana fondata da Gualtiero Marchesi. E, ancora, i premi "Leonildo Pieropan" alla memoria di uno dei fondatori Fivi, e "Vignaiolo come noi" ad un esponente del mondo della cultura, del giornalismo, dello sport, dell'economia o dello spettacolo che, pur non esercitando il mestiere del vignaiolo, interpreta il proprio lavoro mettendo al centro i valori della qualità, dell'originalità, della professionalità e l'amore per le cose fatte bene, con passione e cura artigiana, proprio come fanno i vignaioli indipendenti. Ma anche con gli eventi "Fuori Mercato" che invaderanno tutta Bologna ed i suoi locali più iconici.

Verso le "Anteprime di Toscana" celebrando Francesco Redi

A Firenze, alla Fortezza da Basso, da domani al 9 febbraio, è tempo di **"Taste - In viaggio con le diversità del gusto" 2026**, il Salone di Pitti Immagine dedicato, invece, alle eccellenze enogastronomiche italiane e non solo, ideato da Il Gastronomo Davide Paolini, e nel quale si parlerà di "True Food", che invaderà anche la città ed i suoi locali più cool con **"Fuori di Taste"**, dalla cena "a premi" al ristorante Ora d'Aria dello chef Marco Stabile dedicata ai migliori oli Evo italiani alla degustazione di formaggi nella boutique Cassetti su Ponte Vecchio, dalla masterclass di distillati premium distribuiti da Velier all'Hotel Sina Villa Medici, alla degustazione - su invito - che riunisce cinque produttori d'eccellenza (Paolo Petrilli, Lodovico Giustiniani, Mariangela Grosoli, Cristina Bini Smaghi e Gerardo Diana) da Gucci Osteria dello chef Massimo Bottura. L'8 febbraio, invece al **Teatro del Sale**, arrivano anche le **Marche** con uno spettacolo dedicato al compositore marchigiano, e celebre gourmet, Gioacchino Rossini e una cena omaggio alle eccellenze enogastronomiche di Linfa, Azienda Speciale della Camera di Commercio delle Marche, promotrice di 33 realtà che saranno a "Taste", ma anche il talk "Le Marche ed il savoir faire artigiano", sempre con Leonardo Romanelli, che selezionerà i vini in abbinamento. Con il Teatro della famiglia Picchi che fa da sfondo anche a "Il Maiale Volante. Una festa di paese", cena-evento dedicata alla Cinta Senese Dop, e "Favola & Champagne" con la presentazione del libro "Una Favola di Mortadella" di Davide Paolini, mentre nello storico locale delle Giubbe Rosse si fa l'aperitivo con le "Briciole", le tapas fiorentine. **"Anteprime di Toscana" 2026**, la "Tuscany Wine Week" con la presentazione delle nuove annate dei vini delle principali denominazioni toscane, promossa con il cappello della Regione Toscana, in collaborazione con i consorzi, di scena dal 13 al 20 febbraio, sarà aperta, come da tradizione, da "PrimAnteprima", il 13 febbraio al Cinema La Compagnia di Firenze, dedicata alla stampa specializzata e nella quale saranno diffusi i dati su trend ed export del settore vino, oltre ad offrire un focus su una filiera di eccellenza mondiale, virtuosa e certificata, parlando di evoluzione dei consumi, enoturismo e nuove sensibilità culturali: la conferenza stampa di presentazione è in programma il 12 febbraio alla Regione Toscana a Palazzo Strozzi Sacinati, con Eugenio Giani, presidente Regione Toscana, Leonardo Marras, assessore all'Economia, al Turismo e all'Agricoltura della Regione, Massimo Manetti, presidente Camera di Commercio di Firenze, Aldo Cursano, presidente PromoFirenze, Francesco Palumbo, direttore Fondazione Sistema Toscana, che promuovono l'evento, insieme ad Andrea Rossi, presidente Avito - Associazione Vini Toscani Dop e Igp, e Carlo Dugo, ambasciatore italiano per il Concours Mondial de Bruxelles, e nella quale sarà lanciato anche "BuyWine Toscana" 2026. Tornando alle anteprime, si partirà con l'**Anteprima Vino Nobile di Montepulciano**, firmata dal Consorzio guidato da Andrea Rossi e dedicata alla prima Docg d'Italia, all'edizione n. 32 nell'antica Fortezza di Montepulciano, il 14 e il 15 febbraio in esclusiva per i media con la proclamazione delle stelle alla vendemmia 2023 in commercio da quest'anno (con l'evento già sold out) e la presentazione delle iniziative dedicate al "poeta della Toscana del vino" Francesco Redi, nei 400 anni dalla nascita dell'autore del "Bacco in Toscana", tra cui una mostra nella rinascimentale città del Polignano (alla quale contribuirà anche WineNews); ed il 22 (giornata aperta agli eno-appassionati) ed il 23 febbraio (per eno-appassionati e addetti ai lavori): un'edizione da record con 57 aziende presenti ai banchi d'assaggio per raccontare e presentare le nuove annate in commercio dal 2026, il Vino Nobile 2023 e la Riserva 2022, ma anche la grande novità in commercio da qualche mese, il Vino Nobile di Montepulciano Pieve. Una passerella internazionale che coinvolge l'intera comunità di Montepulciano che per due giorni sarà presa d'assalto dai tanti appassionati provenienti da tutta Italia. A seguire sarà la volta della **Chianti Classico Collection** (Stazione Leopolda, Firenze, 16-17 febbraio), e dell'**Anteprima L'Altra Toscana** (Palazzo degli Affari, Firenze, 18 febbraio) - che, all'edizione n. 5, racconterà a media e addetti ai lavori una parte di Toscana meno nota e sempre più rilevante dell'enologia regionale, con 8 consorzi rappresentativi di 12 denominazioni Dop e Igp (Bianco di Pitigliano e

Sovana, Chianti Rufina, Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Orcia, Suvereto, Rosso della Val di Cornia e Val di Cornia, Terre di Casole, Vino Toscana) con la regia dell'Associazione L'Altra Toscana guidata da Francesco Mazzei (e la firma dello Scaramuzzi Team). Quindi, sarà di scena [Chianti Lovers & Rosso Morellino](#), il 19 febbraio alla Fortezza da Basso di Firenze, riservata ai media che assaggeranno le nuove annate in uscita nel 2026 del Consorzio Vino Chianti e del Consorzio Morellino di Scansano: Chianti Docg 2025, Superiore Docg 2024 e Riserva Docg 2023 (di 56 aziende con 105 etichette), e Morellino di Scansano Docg 2025 e Riserva Docg 2023 (di 13 cantine con 22 vini). Per finire, il **Valdarno di Sopra Day** (Il Borro-Ferragamo, San Giustino Valdarno, 20 febbraio). **“BuyWine Toscana” 2026**, edizione n. 16 della più importante vetrina internazionale b2b dedicati ai vini Doc, Docg e Igt della Toscana, si terrà, invece, l'11 e il 12 marzo, sempre a Firenze, alla Stazione Leopolda, promosso da Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana e PromoFirenze, con 190 produttori toscani pronti ad incontrare oltre 170 buyer da 49 Paesi. Intanto torna **“Appenninia - Wine Festival delle Terre Alte”**, in programma l'8 e il 9 febbraio al Mugello Circuit - Autodromo del Mugello, promosso da ProViMu - Produttori Vini Mugello, per raccontare le produzioni delle Terre Alte italiane, ed in particolare dell'Appennino Toscano, ma con aziende di tutto l'arco appenninico, dalla Liguria alla Pre-Silia, tra degustazioni, masterclass, talk, la presentazione del volume “La molecola della civiltà - Il viaggio del vino tra storia, mito e bellezza” di Francesco Sorelli e Ilaria Lorini, “Miglior Sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier - Premio Trentodoc” 2025 come “Ambasciatrice” dell'evento. Il [Consorzio Morellino di Scansano](#) rinnova la propria presenza a **“Snow Mike - Microfoni sulla Neve”**, il format che porta il mondo dello sport e del giornalismo sportivo sulle piste da sci e la convivialità nei rifugi dell'Abetone il 10 e l'11 febbraio: da Giovanni Bruno, direttore Sky Sport, a Guido Meda e Mauro Sanchini, storiche voci della MotoGP, Riccardo Magrini, Davide Camicioli, Luca Filippi, insieme a fuoriclasse dello sport come Iuri Chechi, Antonio Rossi e Paolo Bettini (da Bruni a Cantina Vignaioli di Scansano, da Conte Guicciardini a Mantellassi, da Morisfarms a Poggio Al Lupo, da Roccapesta a Santa Lucia, da Suberli a Tenuta I Lecci, da Terre Dell'Etruria a Val Delle Rose-Famiglia Cecchi, le cantine protagoniste). Alla Fattoria del Colle a Trequanda, la produttrice Donatella Cinelli Colombini, festeggia **i primi 25 anni della Doc Orcia Cenerentola** il 23 marzo, ripercorrendo la storia di questo vino con un assaggio verticale, e con la prima Orcia Doc Riserva prodotta in soli 200 esemplari e in sole bottiglie magnum (evento riservato, su invito). Il 1 (per i wine lovers) e il 2 marzo (per gli addetti ai lavori) il Granaio Lorenese di Spergolaia ad Alberese sarà la location di **“mareMMMa, la Natura del vino” 2026**, edizione n. 7 dell'evento che nasce dalla sinergia tra i Consorzi delle tre denominazioni della Maremma Toscana - Maremma Toscana, Montecucco e Morellino di Scansano - e presenta un'ampia selezione di etichette rappresentative di questo territorio ancora incontaminato e dal grande potenziale qualitativo tra vini rossi, bianchi e rosati. A Livorno con **“Andar per Cantine Live”** nasce un nuovo evento immersivo firmato Enoturistica, il 7 e l'8 marzo 2026 alle Officine Storiche del Complesso Commerciale e Residenziale Porta a Mare, in occasione della presentazione della guida “Andar per Cantine” 2026, punto di riferimento dell'enoturismo in Toscana curata da Simone Nannipieri, con i talk sulla “Banchina”, l'“Arcipelago delle Cantine” con i banchi d'assaggio, l'“Oceano delle Wine Destinations” che racconta le wine & food experience e la “Cruise Experience” con degustazioni guidate con sommelier. **“Terre di Toscana”** tornerà, invece, con l'edizione n. 18 promossa dalla testata online “L'Acquabuona” il 22 e il 23 marzo all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido al Lido di Camaiore, per raccontare oltre 140 vignaioli e 700 etichette, e, in particolare, con le vecchie annate, in un percorso che si snoda idealmente per tutta la regione - dalla costa tirrenica di Bolgheri, Bibbona, Suvereto, Riparbella e Val di Cornia, alle grandi interpretazioni di Montalcino e della Val d'Orcia, fino a Montepulciano e alla sua tradizione storica, dal cuore del Chianti Classico al Chianti Rufina, passando per Carmignano, San Gimignano, Lucchesia, Lunigiana, Val di Chiana, Colline Pisane e Maremma grossetana - con una selezione di artigiani del cibo toscano.

Tra Umbria e Roma, con il “Vino, dono degli dèi”

“Tesori” inediti, 60 reperti della Tomba 58 della Necropoli dell'Osteria di Vulci sono in mostra in anteprima assoluta al Museo del Vino più importante d'Italia e il più bello al mondo: il [Muvit della Fondazione Lungarotti](#) a Torgiano, che, tra le oltre 3.000 opere che attraversano 5.000 anni di storia, con **“Vino, dono degli dèi”** racconta il rituale del banchetto funebre etrusco e il vino come dono degli dèi e viatico per l'aldilà (fino al 5 luglio). Una terra si racconta anche attraverso ciò che si cucina, si coltiva, si condivide a tavola: è da questa prospettiva che nasce una delle chiavi di lettura più autentiche di **“Steve McCurry - Umbria”**, la mostra di scena fino al 3 maggio al Complesso Museale di San Francesco, che porta a Montefalco lo sguardo di uno dei fotografi più famosi e amati del mondo. Un viaggio visivo in cui l'Umbria si assapora con gli occhi e anche il gusto diventa emozione: tra le 60 fotografie in mostra a Montefalco, il grande fotografo valorizza anche il tema enogastronomico tra cucina umbra, rituali del cibo e convivialità, espressione del patrimonio culturale italiano. **“A Montefalco-Terra per il Vino”** è l'evento del Consorzio Vini Montefalco che presenta le annate in commercio del Sagrantino e degli altri vini del territorio, agli addetti ai

lavori ed ai media, in programma dal 27 al 29 aprile.

“**L'Italia del Pinot Nero e del Sauvignon**” è un evento di scena domani e l'8 febbraio all'Hotel Belstay a Roma, dedicato ai due vitigni internazionali nell'interpretazione dei produttori dello Stivale, riuniti dalla testata Vinodabere, autrice delle Guide ai “Migliori Pinot Nero d'Italia” e “Migliori Sauvignon d'Italia”, con banchi d'assaggio e masterclass. “**Nero di Seppia & Giallo Limoncello**”, la rassegna che unisce noir e convivialità torna l'11 febbraio con Carlo Lucarelli, ospite di una cena d'autore, in dialogo con Federica Fantozzi, dedicata al suo romanzo “Almeno tu” (Einaudi Stile Libero) allo storico [ilwinebar Trimani](#) nel cuore della Capitale, in collaborazione con Pallini, il cui Limoncello sarà protagonista dei cocktail che accompagneranno l'aperitivo e il dopo cena. La rassegna “**MidNite Chef**”, in cui chef-guest favoriscono l'incontro tra la cucina d'autore e i cocktail del Nite Kong a Roma del bartender Patrick Pistolesi, vedono protagonisti Vania Ghedini (26 febbraio), Nicola Somma (16 aprile), Valentino Cassanelli (14 maggio) e Giancarlo Perbellini (8 giugno). “**Oltre Roma**”, dal 30 al 31 marzo, evento promosso dalla Camera di Commercio di Frosinone-Latina e dalla sua Azienda Speciale Informare, in collaborazione con la Strada del Vino dell'Olio e dei Sapori di Latina, la Strada del Vino Cesanese, i Consorzi del Cesanese del Piglio Docg, il Consorzio del Cabernet di Atina Dop e il Consorzio del Cori Doc, riunirà, invece, i produttori di Frosinone e Latina, aprendosi anche a birre, liquori e distillati, nella cornice del Castello Boncompagni Viscogliosi di Isola del Liri, tra degustazioni, incontri d'affari e turismo esperienziale per raccontare il Lazio che guarda ai mercati internazionali.

Da Napoli a Paestum, da Caserta a Gibellina, tra vino & arte

“**Agrumi in Festa**” torna, invece, al Real Bosco di Capodimonte a Napoli, alla scoperta dell'agrumeto storico del Giardino Torre borbonico con Delizie Reali Scarl, tra visite guidate, laboratori didattico-creativi per adulti e bambini, passeggiate botaniche, mercato, degustazioni e un'esposizione di oltre cinquanta varietà di agrumi, il 14 ed il 15 febbraio, dove a raccontare “Agrumi a Capodimonte: un patrimonio vivente dal 1816” saranno il direttore del Museo Real Bosco di Capodimonte, Eike Schmidt, e Nunzia Petrecca, ad Delizie Reali scarl, con Nunziatina De Tommasi, professore di Biologia Farmaceutica all'Università di Salerno, la giornalista e scrittrice Licia Granello, e Aurora Giglio, presidente Associazione MusiCapodimonte, mentre le visite guidate a cura di Salvatore Terrano, agronomo e architetto paesaggista, condurranno i visitatori lungo i viali della Fruttiera Reale e si assaggiano le proposte gastronomiche degli chef del territorio. Al “**Paestum Wine Fest Business**” 2026, il principale Salone del vino del Centro e Sud Italia all'edizione n. 15 (1-3 marzo, Hotel Ariston Paestum), con vista sui templi dei Parchi Archeologici di Paestum e Velia, Patrimonio Unesco nel cuore della Magna Grecia e di Enotria, ideato da Angelo Zarra, diretto da Alessandro Rossi e che da festival diventa fiera con un Osservatorio sulle tendenze del vino e del business, con focus su innovazione, sostenibilità e nuove forme di distribuzione, i professionisti del b2b, buyer, opinion leader e wine critic incontreranno le cantine ed i consorzi e parteciperanno alle masterclass. Ed il 2 marzo sarà assegnato un “Premio alla carriera” al giornalista Alessandro Regoli, direttore WineNews, per “aver contribuito a promuovere la cultura enologica e le consapevoli dinamiche professionali del settore, nonché per l'eccellenza dimostrata nel corso della sua attività”. Matteo Zappile, invece, si conferma l'Official Brand Ambassador, e come fondatore del Wine Club Pwf tornerà con un'esclusiva Wine List firmata da alcuni dei più grandi sommelier italiani provenienti dalla ristorazione stellata. La lunga stagione delle anteprime proseguirà con “**Campania Stories**” 2026 ed i grandi vini della “Campania Felix” a Caserta con apertura nella cornice d'eccezione della Reggia di Caserta, di scena dal 23 al 26 aprile.

“**Portami il futuro**” è il leitmotiv scelto dal Comune di Gibellina per il programma ufficiale di “**Gibellina - Capitale Italiana dell'Arte Contemporanea**” 2026, prima città italiana ad ottenere il riconoscimento promosso dalla Direzione Generale Creatività Contemporanea del Ministero della Cultura, e che si è aperto il 15 gennaio, data simbolica che coincide con l'anniversario del terremoto che ha distrutto la Valle del Belice nel 1968, rinata grazie all'arte, che il vino sostiene con Tenute Orestyadi, e come racconta il “Grande Cretto” di Alberto Burri.

06/02/2026

Fonte: <https://winenews.it/it/al-carnevale-di-venezia-gli-dei-di-ol...>

Generato direttamente

Vinifera si rinnova e diventa FuoriVinifera: 21 e 22 marzo a Mezzacorona

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vinifera si rinnova e diventa FuoriVinifera: 21 e 22 marzo a Mezzacorona



Per la prima volta Vinifera, [l'evento](#) dedicato ai vini e alle [produzioni artigianali](#) e gastronomiche dell'arco alpino, si sposta fuori città e diventa FuoriVinifera. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino di Mezzacorona, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. Lo si evince anche dalla locandina e dalla grafica dell'evento che quest'anno è firmata da Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

A spasso tra le vigne

L'evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Königsberg, a Mezzacorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.



“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, ha spiegato Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento. “Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per Vinifera, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare FuoriVinifera”.

FuoriVinifera, alla scoperta delle realtà artigianali

La rassegna FuoriVinifera accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale. L’esperienza della manifestazione si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Königsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini di Mezzocorona ospiterà invece Convinti, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

di **Riccardo Colletti** - 07/02/2026

Fonte: <https://winecouture.it/2026/02/07/vinifera-si-rinnova-e-dive...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://appianews.it/vino-vinifera-si-rinnova-e-il-21-e-22-m...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://askanews.it/2026/02/08/vino-vinifera-si-rinnova-e-il...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://www.canaleuno.it/2026/02/08/vino-vinifera-si-rinnova...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://comunicazioneazionale.it/vino-vinifera-si-rinnova-e...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://corrierediancona.it/vino-vinifera-si-rinnova-e-il-21...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://corriereflegreo.it/vino-vinifera-si-rinnova-e-il-21-...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://cronachedibari.com/vino-vinifera-si-rinnova-e-il-21-...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://www.gazzettamatin.com/2026/02/08/vino-vinifera-si-ri...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://www.giovannilucianelli.it/2026/02/08/vino-vinifera-s...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://ilcorrieredibologna.it/vino-vinifera-si-rinnova-e-il...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://ilcorrieredifirenze.it/vino-vinifera-si-rinnova-e-il...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://itacanotizie.it/qds/vino-vinifera-si-rinnova-e-il-21...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://lacittadiroma.it/vino-vinifera-si-rinnova-e-il-21-e-...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://magazine-italia.it/vino-vinifera-si-rinnova-e-il-21-...>

Generato direttamente

Treffpunkt für alpine Weinkultur in Mezzocorona

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Treffpunkt für alpine Weinkultur in Mezzocorona



Die siebte Ausgabe der Vinifera schlägt ein neues Kapitel auf: Am 21. und 22. März 2026 verlässt die etablierte Veranstaltung erstmals die Stadt Trento und findet als FuoriVinifera in der Rotaliana-Ebene bei Mezzocorona statt. Mehr als 100 handwerklich arbeitende Winzer und Produzenten aus dem gesamten Alpenraum präsentieren dort ihre Weine und Erzeugnisse.

Das neue Veranstaltungsformat rückt Landschaft und Herkunft stärker in den Mittelpunkt. Die Messe verteilt sich auf drei fußläufig miteinander verbundene Orte im historischen Ortskern von Mezzocorona und in dessen unmittelbarer Umgebung. Hauptstandort ist die Cantina A. Martinelli 1860, deren historische Kellergewölbe über 70 Ausstellern Raum für Verkostungen bieten. Nur wenige Schritte entfernt befindet sich die ehemalige Feuerwache gegenüber der Kirche Santa Maria Assunta, wo Produzenten der Piana Rotaliana sowie die Vereinigung Teroldego Evolution vertreten sind. Der Innenhof des Palazzo Martini aus dem 17. Jahrhundert wiederum beherbergt die neu gegründete Gemeinschaft Convinti, in der sich 21 Südtiroler Weinbauern zusammengeschlossen haben, um ihre handwerklich erzeugten biologischen und biodynamischen Weine vorzustellen.

Besucher haben die Möglichkeit, Weine und Spezialitäten direkt bei den Erzeugern zu verkosten und zu kaufen. Ergänzt wird das Angebot durch Masterclasses, gastronomische Stände, Musik sowie Ausstellungen aus Kunst, Fotografie und Handwerk. Auch der bereits etablierte „Salon der Baba Associazione Culturale“ ist wieder Teil des Rahmenprogramms.

Mezzocorona liegt rund 20 Autominuten nördlich von Trento, eingebettet zwischen Weinbergen und Dolomitenkulisse. Der Ort ist gut mit der Bahn erreichbar; während der Veranstaltung verbindet ein Shuttle-Service den Bahnhof mit allen drei Standorten.

Öffnungszeiten: Samstag und Sonntag, 11.00–19.00 Uhr (Einlass bis 17.00 Uhr)

Eintritt: 25,- Euro (alle Veranstaltungsorte) oder 15,- Euro (FuoriFocus – Palazzo Martini und ehemalige Feuerwache)

Weitere Informationen und das vollständige Programm: www.viniferaforum.it

di **Raffaella Usai** - 08/02/2026

Fonte: <https://www.merum.info/news/treffpunkt-fuer-alpine-weinkultu...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://www.msn.com/it-it/viaggi/notizie/vino-vinifera-si-ri...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://notiziarioflegreo.it/vino-vinifera-si-rinnova-e-il-2...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://primopiano24.it/vino-vinifera-si-rinnova-e-il-21-e-2...>

Generato direttamente

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://qds.it/vino-vinifera-si-rinnova-e-il-21-e-22-marzo-d...>

Generato direttamente



Radiostudio90italia.it



Vinifera Forum

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino, “Vinifera” si rinnova e il 21 e 22 marzo diventa “FuoriVinifera”

Evento si sposta tra vigneti e Cantine della Piana Rotaliana Konigsberg



Milano, 8 feb. (askanews) – Per la prima volta “Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Trento e diventa “FuoriVinifera”. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L’evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Konigsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

“Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono”, spiega Stefano Cimadom dell’Associazione Centrifuga, che organizza l’evento, aggiungendo che “camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per ‘Vinifera’, al fine di raccontare l’unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un’esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una

grande scommessa – conclude Cimadon – , che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere ‘Vinifera’, per diventare ‘FuoriVinifera’”.

La rassegna accompagnerà gli amanti dell’enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l’ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L’esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d’assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l’ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Konigsberg e l’associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini ospiterà invece “Convinti”, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell’evento è quest’anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

08/02/2026

Fonte: <https://www.radiostudio90italia.it/vino-vinifera-si-rinnova-...>

Generato direttamente

rassegna stampa vino di lunedì 9 febbraio 2026!

Tipologia:
Short

Topic:
Corporate

rassegna stampa vino di lunedì 9 febbraio 2026!



Cantine, produttori vino italiano, novità enologiche

Cantine italiane

- **Top 100 rossi italiani 2026:** la classifica definitiva di *Gentleman* incrocia le cinque principali guide. Al vertice **Gaja, Tenuta San Guido, Bruno Giacosa e Marchesi Antinori.**
- **Cambio al vertice della Cantina di Nizza:** Andrea Ghignone eletto presidente, avvio di una fase strategica di rilancio cooperativo.
- **Oltrepò Pavese, 200 anni di storia:** Il Feudo Nico di Mornico Losana celebra due secoli con Pinot Nero, Metodo Classico e un modello aziendale integrato (vino, ristorazione, filiera corta).
- **Alto Adige, Lagrein d'autore:** la Tenuta Rottensteiner di Gries presenta un grande Lagrein in tiratura limitata, espressione urbana-rurale di Bolzano.
- **Langhe, 40 anni di Darmagi:** il "bordolese" di Langa di Angelo Gaja compie quarant'anni, simbolo di visione e rottura degli schemi.
- **Made in Italy:** Castello di Meleto entra nel Registro dei Marchi Storici di Interesse Nazionale del MIMIT.
- **Nuove storie d'impresa:** nasce San Martin tra Canavese e Verellese, unione italo-argentina tra Mendoza e Piemonte.

Vino italiano ed enologia italiana

- **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG** protagonista a Casa Veneto in occasione delle Olimpiadi: territorio, viticoltori e qualità al centro del racconto.
- **Viticultura e innovazione:** a San Pietro di Feletto tornano gli incontri tecnici su meccanica agraria, genetica, insetti alieni e applicazioni dell'IA (droni e normativa).
- **Territorio e valore:** a "Grandi Langhe e il Piemonte del Vino" riflessioni sul ruolo dei Cru per Barolo e Barbaresco con i principali protagonisti del territorio.
- **Regole e manutenzione:** ultimatum agli agricoltori sulla pulizia dei fossi per prevenzione idrogeologica e sicurezza stradale.
- **Cultura del vino:** "Il vino ci fa stare insieme da 10mila anni", tra storia, socialità e piacere (convegno "Il gusto di stare bene").
- **Giacenze e mercato:** cantine piene, export come valvola di sfogo; si torna a parlare di riduzione produttiva.

Internazionale

- **Champagne, il paradosso del lusso:** spedizioni in calo ma fatturati alti; rischio di perdere il cuore del terroir secondo l'analisi di Gianni Moriani.
- **Guida Michelin e vino:** dopo ristoranti e hotel, la storica guida estende il proprio know-how alla valorizzazione del vino e dei professionisti del servizio.

Eventi enologici

- **Wine Paris 2026:** oltre 1.100 cantine italiane a Porte de Versailles; Italia secondo Paese espositore.
 - **Consorzi e collettive:** il **Consorzio Vini di Romagna** con 10 cantine; l'IMT Marche con 15 cantine e 16 Dop; la Sicilia con 41 cantine coordinate dall'IRVO.
 -
 - **Formato evoluto:** Wine Paris, Be Spirits e Be No insieme per coprire vino, spirits e no/low alcol.
 -
 - **Nuovi format:** Fiera Milano ed Excellence SIDI lanciano *Wine Prime* (debutto gennaio 2027).
 - **Terre di Toscana:** XVIII edizione a marzo con 140 vignaioli all'Hotel UNA Esperienze Versilia Lido.
 - **FuoriVinifera** : Vinifera diventa diffusa (21–22 marzo) nella Piana Rotaliana Königsberg.
 - **Enoturismo:** San Valentino 2026 con il Movimento Turismo del Vino Umbria.

Grazie per l'ascolto. La rassegna stampa vino di oggi è stata offerta da **WINEIDEA.IT**. A risentirci a domani

09/02/2026

Fonte: <https://www.tenuteagricole24.it/rassegna-stampa-vino-di-lune...>

Generato direttamente

rassegna stampa vino di lunedì 9 febbraio 2026!

Tipologia:

Short

Topic:

Corporate

rassegna stampa vino di lunedì 9 febbraio 2026!

Cantine, produttori vino italiano, novità enologiche

Cantine italiane

- **Top 100 rossi italiani 2026:** la classifica definitiva di *Gentleman* incrocia le cinque principali guide. Al vertice **Gaja, Tenuta San Guido, Bruno Giacosa e Marchesi Antinori.**
- **Cambio al vertice della Cantina di Nizza:** Andrea Ghignone eletto presidente, avvio di una fase strategica di rilancio cooperativo.
- **Oltrepò Pavese, 200 anni di storia:** Il Feudo Nico di Mornico Losana celebra due secoli con Pinot Nero, Metodo Classico e un modello aziendale integrato (vino, ristorazione, filiera corta).
- **Alto Adige, Lagrein d'autore:** la Tenuta Rottensteiner di Gries presenta un grande Lagrein in tiratura limitata, espressione urbana-rurale di Bolzano.
- **Langhe, 40 anni di Darmagi:** il "bordolese" di Langa di Angelo Gaja compie quarant'anni, simbolo di visione e rottura degli schemi.
- **Made in Italy:** Castello di Meleto entra nel Registro dei Marchi Storici di Interesse Nazionale del MIMIT.
- **Nuove storie d'impresa:** nasce San Martin tra Canavese e Vercellese, unione italo-argentina tra Mendoza e Piemonte.

Vino italiano ed enologia italiana

- **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.** protagonista a Casa Veneto in occasione delle Olimpiadi: territorio, viticoltori e qualità al centro del racconto.
- **Viticultura e innovazione:** a San Pietro di Feletto tornano gli incontri tecnici su meccanica agraria, genetica, insetti alieni e applicazioni dell'IA (droni e normativa).
- **Territorio e valore:** a "Grandi Langhe e il Piemonte del Vino" riflessioni sul ruolo dei Cru per Barolo e Barbaresco con i principali protagonisti del territorio.
- **Regole e manutenzione:** ultimatum agli agricoltori sulla pulizia dei fossi per prevenzione idrogeologica e sicurezza stradale.
- **Cultura del vino:** "Il vino ci fa stare insieme da 10mila anni", tra storia, socialità e piacere (convegno "Il gusto di stare bene").
- **Giacenze e mercato:** cantine piene, export come valvola di sfogo; si torna a parlare di riduzione produttiva.

Internazionale

- **Champagne, il paradosso del lusso:** spedizioni in calo ma fatturati alti; rischio di perdere il cuore del terroir secondo l'analisi di Gianni Moriani.
- **Guida Michelin e vino:** dopo ristoranti e hotel, la storica guida estende il proprio know-how alla valorizzazione del vino e dei professionisti del servizio.

Eventi enologici

- **Wine Paris 2026:** oltre 1.100 cantine italiane a Porte de Versailles; Italia secondo Paese espositore.
 - **Consorzi e collettive:** il **Consorzio Vini di Romagna** con 10 cantine; l'IMT Marche con 15 cantine e 16 Dop; la Sicilia con 41 cantine coordinate dall'IRVO.
 - **Formato evoluto:** Wine Paris, Be Spirits e Be No insieme per coprire vino, spirits e no/low alcol.
- **Nuovi format:** Fiera Milano ed Excellence SIDI lanciano *Wine Prime* (debutto gennaio 2027).
- **Terre di Toscana:** XVIII edizione a marzo con 140 vignaioli all'Hotel UNA Esperienze Versilia Lido.
- **FuoriVinifera :** Vinifera diventa diffusa (21–22 marzo) nella Piana Rotaliana Königsberg.
- **Enoturismo:** San Valentino 2026 con il Movimento Turismo del Vino Umbria.

*Grazie per l'ascolto. La rassegna stampa vino di oggi è stata offerta da***WINEIDEA.IT***. A risentirci a domani*

09/02/2026

Fonte: <https://www.vinievino.it/newseventi-sul-vino/news/rassegna-s...>

Generato direttamente



Vinifera-mundi.com

Vinifera Forum

Vinifera wird zu FuoriVinifera

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

Vinifera wird zu FuoriVinifera

Am 21. und 22. März stellen über 100 handwerkliche arbeitende Winzer und Produzenten aus dem gesamten Alpenraum ihre Erzeugnisse vor. Die siebte Ausgabe der Veranstaltung findet erstmals außerhalb von Trento an drei Veranstaltungsorten in der Rotaliana-Ebene statt.



Trento, 10. Februar 2026 – Die siebte Ausgabe der **Vinifera** verlässt erstmals die Stadt und wird zur **FuoriVinifera**. **Am Wochenende vom 21. und 22. März** bietet der **Mercato Artigianale Alpino** seinen Besuchern ein **Erlebnis inmitten der Natur**. An der Veranstaltung nehmen **über 100 Winzer und handwerklich arbeitende Produzenten** aus dem gesamten Alpenraum teil. Die Publikumsmesse findet an drei Veranstaltungsorten in der **Rotaliana Ebene bei Mezzocorona** statt. Am unweit von Trento gelegenen, **von den Dolomiten umrahmten Ort** ist Weinbau seit jeher zuhause.

„Um noch authentischer über Wein, Essen und Handwerkskunst sprechen zu können, gehen wir an die Orte, an denen sie entstehen“, erklärt **Stefano Cimadom** von der Vereinigung Centrifuga ([Link](#)), die die Veranstaltung organisiert. „Durch die Weinberge zu spazieren, die Landschaft zu erleben, die Kraft der Alpen aus nächster Nähe zu spüren, schien uns der **konsequenteste Schritt für Vinifera**. So lassen sich die herkunftsgeprägte Einzigartigkeit der Weine und der handwerklichen Produkte am eindrucklichsten vermitteln. Wir haben uns entschlossen, **den traditionellen Messekontext** zu überwinden und den Besuchern ein **intimeres und lebensnahes Erlebnis zu bieten**. Die neue Veranstaltungsform ist eine **große Herausforderung**, aber wir können mit ihr die Werte, die die Vinifera im Laufe der Jahre entstehen und wachsen ließen, noch besser vermitteln. Die Vinifera wird zur **FuoriVinifera**.“



Auf der **FuoriVinifera** haben die Besucher die **Möglichkeit, Weine und Produkte** direkt von den Erzeugern zu verkosten und zu kaufen. Außerdem wird es wieder **Masterclasses, gastronomische Angebote** und **Musik**, sowie **Handwerkskunst, Fotoausstellungen** und den mittlerweile traditionellen „Salon der Baba Associazione Culturale“ geben.

Das Erlebnis **FuoriVinifera** erstreckt sich über **drei verschiedene Orte**, die alle fußläufig erreichbar sind. Auf der Route können die Teilnehmer die Natur, das Gebiet und seine Geschichte entdecken. Die **Cantina A. Martinelli 1860** in Mezzocorona beherbergt in ihren historischen Räumlichkeiten **über 70 Verkostungsstände von Winzern und Produzenten aus den Alpen**. Nicht weit entfernt liegt die **ehemalige Feuerwache** gegenüber der Kirche Santa Maria Assunta im historischen Zentrum von Mezzocorona. Hier können die Weinfreunde die **Erzeuger der Piana Rotaliana Königsberg** und den **Verein Teroldego Evolution** kennenlernen. Der Innenhof des **Palazzo Martini** aus dem 17. Jahrhundert in Mezzocorona beherbergt die **Convinti**, eine neugegründete Gemeinschaft von **21 Südtiroler Weinbauern**, die ihre handwerklich hergestellten, biologischen und biodynamischen Weine vorstellen.

Das Plakat und die Grafik für die Veranstaltung wurden in diesem Jahr von der Designerin **Giorgia Pallaoro** gestaltet (www.giorgiapallaoro.com).

Alle Informationen und das vollständige Programm finden Sie in Kürze unter www.viniferaforum.it.

Die Stadt Mezzocorona liegt etwa 20 Autominuten von Trento entfernt und ist von Österreich und Deutschland auch leicht mit dem Zug zu erreichen. Ein **Shuttle-Service** wird die drei Veranstaltungsorte mit dem Bahnhof von Mezzocorona verbinden.



KURZINFO

FuoriVinifera in Mezzocorona

Wann: Samstag und Sonntag, 21. und 22. März 2026

Wo: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini, ehemalige Feuerwache von Mezzocorona

Öffnungszeiten: von 11.00 bis 19.00 Uhr; Einlass bis 17.00 Uhr

Eintritt:

- Mercato Artigianale Alpino (Weinkellerei A. Martinelli 1860 & Palazzo Martini & ehemalige Feuerwache Mezzocorona): 25 Euro
- FuoriFocus (Palazzo Martini & ehemalige Feuerwache Mezzocorona): 15 Euro

Info: www.viniferaforum.it

Link zum Vorverkauf: <https://www.eventbrite.it/cc/fuorivinifera-2026-4812118>

Über Vinifera

Vinifera ist eine Veranstaltung der **Associazione Centrifuga** ([Link](#)), die 2017 in Rovereto von einer Gruppe junger Menschen gegründet wurde. Ziel des gemeinnützigen Vereins ist es, das materielle Kulturerbe der Alpenregionen zu fördern, das durch landwirtschaftliche und weinbauliche Erzeugnisse repräsentiert wird.



di **Jean François Guyard** - 10/02/2026

Fonte: <https://vinifera-mundi.com/vinifera-wird-zu-fuorivinifera/>

Generato direttamente

Vinifera esce da Trento: vigne, cantine e 100 produttori

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

Vinifera esce da Trento: vigne, cantine e 100 produttori

L'evento alpino del vino si trasforma e diventa itinerante tra i vigneti della Piana Rotaliana il 21 e 22 marzo 2026

Camminare tra i filari invece di girare tra gli stand. Assaggiare un bicchiere di Teroldego guardando le Dolomiti, non le pareti di un centro congressi. Quest'anno Vinifera cambia pelle, lascia Trento e si sposta dove il vino nasce davvero: tra le vigne di Mezzocorona.

Il 21 e 22 marzo, l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino diventa "FuoriVinifera" e abbandona il formato fieristico classico. Il risultato? Un percorso a piedi tra tre location diverse, tutte immerse nella Piana Rotaliana Konigsberg, quella striscia di terra tra le montagne dove si coltiva il Teroldego.

Tre location, un unico percorso

La base dell'evento sarà la Cantina A. Martinelli 1860, dove più di 70 produttori dall'arco alpino allestiranno i banchi d'assaggio. Spazi storici, vigneti attorno, montagne che fanno da cornice. Da lì si camminerà verso il centro di Mezzocorona, all'ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta. Qui si troveranno i produttori locali della Piana Rotaliana e l'associazione Teroldego Evolution, che puntano tutto sul vitigno autoctono del territorio.

Ultima tappa, il seicentesco Palazzo Martini. Nella corte interna ci sarà "Convinti", gruppo di 21 viticoltori sudtirolesi che lavorano in biologico e biodinamico.



Oltre 100 produttori alpini

In totale partecipano più di 100 produttori dalle regioni alpine e transalpine. Oltre al vino, ci saranno formaggi, salumi, miele, birre artigianali e altri prodotti di montagna. Tutti disponibili per l'assaggio e l'acquisto diretto.

Il programma prevederà anche masterclass di approfondimento, proposte food, musica dal vivo, artigianato e mostre fotografiche. Tornerà anche il "salottino" curato da Baba Associazione Culturale, spazio di incontro e chiacchiere.

Perché questo cambio?

«Per parlare di vino in modo autentico, ci siamo fatti ospitare dai luoghi dove nasce», spiega Stefano Cimadom dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento da sette edizioni. L'idea è semplice: se vuoi capire cosa c'è in un bicchiere, devi vedere il posto da cui arriva. Camminare tra i vigneti, sentire l'aria di montagna, toccare la terra.

Un approccio diverso dalle fiere tradizionali, che punta sull'esperienza diretta più che sulla vetrina commerciale. Una scommessa, come la definisce Cimadom, ma coerente con lo spirito che ha fatto crescere Vinifera negli anni.

11/02/2026

Fonte: <https://de-gustare.it/vinifera-esce-da-trento-vigne-cantine-...>

Generato direttamente

Vinifera sceglie la modalità outdoor

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

Vinifera sceglie la modalità outdoor

La prossima edizione dell'evento (21-22 marzo) si sposta tra i vigneti, le cantine e i palazzi della Piana Rotaliana Königsberg con più di 100 produttori dell'arco alpino



Vinifera si rinnova e diventa **FuoriVinifera**. Per la prima volta l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino si sposta fuori città. Sabato 21 e domenica 22 marzo il mercato artigianale alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine.

L'evento si svolgerà in modalità diffusa nella **Piana Rotaliana Königsberg**, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega **Stefano Cimadom** dell'**Associazione Centrifuga**, che organizza l'evento. «Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per Vinifera, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare FuoriVinifera».

La rassegna accompagnerà gli amanti dell'enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l'ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L'esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d'assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l'ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Königsberg e l'associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini di Mezzocorona ospiterà invece Convinti, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

Tutte le info e il programma completo presto su www.viniferaforum.it.

11/02/2026

Fonte: <https://italianwinetour.info/vinifera-sceglie-la-modalita-ou...>

Generato direttamente

Vinifera sceglie la modalità outdoor

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vinifera sceglie la modalità outdoor



Vinifera si rinnova e diventa **FuoriVinifera**. Per la prima volta l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino si sposta fuori città. Sabato 21 e domenica 22 marzo il mercato artigianale alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine.

L'evento si svolgerà in modalità diffusa nella **Piana Rotaliana Königsberg**, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega **Stefano Cimadom** dell'**Associazione Centrifuga**, che organizza l'evento.

«Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per Vinifera, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare FuoriVinifera».

La rassegna accompagnerà gli amanti dell'enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l'ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L'esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d'assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l'ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Königsberg e l'associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini di Mezzocorona ospiterà invece Convinti, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici. Tutte le info e il programma completo presto su www.viniferaforum.it.

di **Andrea Guolo** - 11/02/2026

Fonte: <https://vinonews24.it/italianwinetour/vinifera-sceglie-la-mo...>

Generato direttamente

Dal Carnevale di Venezia alle Olimpiadi Invernali di Milano Cortina 2026, si brinda Prosecco Doc

Tipologia:
Short

Topic:
Eventi

Dal Carnevale di Venezia alle Olimpiadi Invernali di Milano Cortina 2026, si brinda Prosecco Doc

Eventi: dal Nobile al Chianti Classico porte aperte ai wine lovers nelle "Anteprime di Toscana". E Deborah Compagnoni racconta le bontà di Valtellina



Mentre il Carnevale è nel clou, a partire dal Venezia, dove il Prosecco Doc è il brindisi ufficiale e l'ambrosia offerta agli dèi della città greca di Olimpia, "culla" delle Olimpiadi, le amate bollicine venete sono l'Official Sparkling Wine dei Giochi Olimpici Invernali di Milano Cortina 2026, protagoniste in tutti i loro luoghi più importanti, accanto a leggende dello sport italiano come Deborah Compagnoni che cucina a Casa Airbnb a Milano ricette della sua Valtellina, le cui eccellenze enogastronomiche si raccontano nelle sedi olimpiche con il marchio "Valtellina Taste of Emotion". Ma è tempo anche delle "Anteprime di Toscana", la "Tuscany Wine Week" con la presentazione delle nuove annate dei vini toscani, da Firenze ai territori, al via con "PrimAnteprima" a Firenze, e dall'Anteprima Vino Nobile a Montepulciano (aperta anche ai wine lovers, e che celebra 400 anni dalla nascita del poeta-scienziato Francesco Redi, autore del "Bacco in Toscana") alla Chianti Classico Collection (che accoglie anche gli eno-appassionati), all'Anteprima L'Altra Toscana ed a Chianti Lovers & Rosso Morellino tutte nella "culla del Rinascimento", fino al Valdarno di Sopra Day nella Tenuta Il Borro-Ferragamo nel Valdarno. **Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews.** E nella quale si va da "Derthona on tour" voluto dal Consorzio dei Vini Colli Tortonesi per conoscere il vino che nasce dal vitigno Timorasso, a "Barolo, Barbaresco & Roero a confronto" con Go Wine, entrambi a Milano; dal Barolo che si fa veg in una "Cena vegetariana" con le "Barolo Girls" raccontate da Clara & Gigi Padovani a

Torino, dove la Grande Enoteca di Eataly Lingotto ospita “Concertini”, aspettando il “Salone del Vermouth” ed il “Salone del Vino” nei locali storici della prima capitale d’Italia, alla Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa che promuove i “Dialoghi tra Vignaioli” ad Alba; dal “Beer & Food Attraction” a Rimini Fiera con l’elezione della “Birra dell’Anno” per Unionbirrai, alla prima “Rome CocktailBar & Restaurant Week” nei locali più iconici della Capitale, fino agli “Agrumi in Festa” nella cornice d’eccezione del Real Bosco di Capodimonte a Napoli e dell’agrumeto storico del Giardino Torre borbonico.

Il wine & food alle Olimpiadi Invernali Milano Cortina 2026

Se le Olimpiadi Invernali Milano Cortina 2026, fino al 22 febbraio, con il tema “Armonia”, sono l’evento dell’anno in Italia ed una vetrina eccezionale per raccontare al mondo bellezza e bontà del Belpaese, il vino italiano non può mancare: nei calici c’è il **Prosecco Doc, le bollicine italiane più famose del mondo, che, grazie al Consorzio, sono l’Official Sparkling Wine delle Olimpiadi**, grandi protagoniste in tutti i luoghi dell’evento, da Casa Italia a Milano, Cortina e Livigno al Prosecco Doc Sparkling Hub a Milano, dalla Cortina Dolomiti Lounge a Casa Veneto sempre a Cortina e Casa Verona nella città scaligera. Ma a rappresentare il vino italiano ci sono anche 26 **“vini oлимпici”** - da Elena Walch a Mezzacorona, da Tenute Lunelli a Cà Maiol (Herita Marzotto Wine Estates), da Nino Negri (Giv-Gruppo Italiano Vini) a Torre Rosazza, da Diesel Farm (Renzo Rosso) a Pasqua, da Cascina Gilli a L’Astemia, da Cantine Caviro a Tenuta Masselina, da Venturini Baldini alla Tenuta CastelGiocondo di Frescobaldi, da Marchesi Antinori a Tenuta Sette Ponti, dalla Cantina Todini a Villa Bucci (Gruppo Oniverse, famiglia Veronesi), da Zaccagnini a Casale del Giglio, da Feudi di San Gregorio a Fantini, da Tormaresca a Librandi, da Cottanera a Sella & Mosca (Gruppo Terra Moretti), le cantine - specchio riflesso del grande mosaico di biodiversità in rappresentanza dei principali territori italiani, ambassador del made in Italy a Casa Italia, presenti nella wine list di “Musa”, il progetto dell’hospitality house alla Triennale a Milano, alla Galleria Farsetti a Cortina d’Ampezzo e all’Aquadrandia a Livigno, selezionati per il Coni dal team di Lt Wine & Food Advisory di Lorenzo Tersì, supportato dal giornalista e vice direttore del “Corriere della Sera” Luciano Ferraro, e dove accompagnano l’alta cucina dello chef stellato Davide Oldani. E, tra i tanti eventi, c’è anche **Winter House Milano Cortina 2026**, di scena in Aethos Hotel Milano, casa dell’ospitalità dedicata al team americano di hockey e skating per i Giochi, uno spazio di relazione più che di rappresentanza, pensato per accogliere, raccontare e creare dialogo tra sport, cultura e sistema produttivo italiano. Il progetto, promosso e ideato dal wine educator Filippo Bartolotta, vede protagoniste tante cantine italiane (da Berlucchi Franciacorta a Tenuta Castello di Grumello, da Masciarelli a Pasqua Vigneti e Cantine), con una degustazione, concepita come vera e propria esperienza culturale, condotta da Bartolotta in dialogo con la leggenda olimpica statunitense Brian Boitano. Sempre a Milano il calore dell’ospitalità italiana incontra la magia dello sport a **Casa Airbnb**, uno spazio pensato per accogliere, ispirare e far vivere l’atmosfera dei Giochi con 15 atleti olimpici e paralimpici e 15 host locali, e super ospiti come Deborah Compagnoni, leggenda dello sci alpino e tre volte campionessa olimpica, che guiderà un’esperienza tra sport, racconto personale e cucina della sua Valtellina (20 febbraio), ed il tristellato chef Norbert Niederkofler che guiderà, invece, un’esperienza gastronomica esclusiva ispirata alla filosofia “Cook the Mountain”, tra sostenibilità, ingredienti locali e racconto del territorio alpino (22 febbraio). **Go Wine** promuove il tour **“Barolo, Barbaresco & Roero a confronto”** nelle grandi città, da Milano (16 febbraio, Hotel Melià, con masterclass a cura di Paolo Porfidio, head sommelier Excelsior Gallia) a Genova (10 marzo), da Roma (21 aprile) a Firenze (22 aprile), con cantine come Anna Maria Abbona, Damilano, Gianni Gagliardo, Marchesi di Barolo, Piazza Comm. Armando, Prunotto, Sordo Giovanni, Tenuta Carretta, G.D. Vajra e Dosio Vigneti, tra le altre. Autoctono, coltivato nel Tortonese sin dal Medioevo, alla fine degli Anni Ottanta del Novecento ha rischiato l’estinzione, mentre oggi è diventato il portabandiera di un’intera comunità, grazie alla sua distintività nel bicchiere e alla capacità di sfidare il tempo, come i grandi vini bianchi del mondo: sempre a Milano arriva anche **“Derthona on tour”**, l’evento organizzato dal Consorzio dei Vini Colli Tortonesi, guidato da Gian Paolo Repetto, e dal Consorzio I Vini del Piemonte, per far conoscere a wine lovers e addetti ai lavori, le peculiarità del vino ottenuto dal vitigno Timorasso, il 17 febbraio all’Hotel Rosa Grand Milan, con i vini di 20 produttori che producono Piccolo Derthona, Derthona e Derthona Riserva. Anche **“Taste Alto Piemonte”**, il più grande evento del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte farà tappa fuori regione, sempre a Milano, il 9 marzo all’Hotel Westin Palace, aperto a pubblico, media e addetti ai lavori, con banchi di assaggio e masterclass di approfondimento con Ais-Associazione Italiana Sommelier Milano. Un percorso immersivo alla scoperta dei piatti più iconici dell’animazione giapponese, dai ramen di Naruto agli onigiri di Totoro, fino ai bentō dei grandi maestri come Hayao Miyazaki, Eichiro Oda e Masashi Kishimoto: fino al 6 aprile, Milano Spazio Varesina 204, sempre a Milano, ospita **la mostra evento “Itadakimasu - Le storie nascoste nella cucina degli anime”**, curata dal food influencer Sam Nazionale (@pranzoakonoha su Instagram) e dalla scrittrice Silvia Casini. **“Best Wine Stars”** by Prodes Italia, da quest’anno riconosciuta da Regione Lombardia come Fiera Internazionale, e appuntamento dedicato al mondo del

vino e dei distillati di Milano, tornerà dal 16 al 18 maggio al Palazzo del Ghiaccio, con 200 aziende e più di 1200 etichette in degustazione, tra masterclass guidate dagli esperti, talk, business dinner, i Best Wine Stars Awards e attività collaterali. **Anche il Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina (Daq) -...è sponsor di Milano Cortina 2026**, con un fitto calendario di eventi tra Milano, Bormio, Livigno e Sondrio con protagoniste le eccellenze del marchio "Valtellina Taste of Emotion" (Bresaola della Valtellina Igp, Bitto Dop, Valtellina Casera Dop, Valtellina Superiore Docg, Sforzato di Valtellina Docg, Rosso di Valtellina Doc, Alpi Retiche Igt, Mela di Valtellina Igp e Pizzoccheri della Valtellina Igo), tra degustazioni e non solo come al Main Media Center, Casa Lombardia, nella Lounge Voce di Aimò e Nadia con lo chef valtellinese Alessandro Negrini a Milano ed a Casa Valtellina a Livigno. Sempre a **Livigno** lo storico rifugio Camanel alterna le sue proposte gastronomiche con dj set a 2.360 metri di quota. E, ogni terza domenica del mese, il **Castello di Padernello**, maniero quattrocentesco della Bassa Bresciana, apre le porte al cibo "buono, pulito e giusto" ospitando il **"Mercato della Terra" di Slow Food**

Brindando al Carnevale di Venezia, aspettando Vinitaly a Verona

Con il Carnevale di Venezia, il più famoso e bello al mondo dedicato a "Il Canto di Ambrosia", le antiche sale di Ca' Vendramin Calergi affacciate sul Canal Grande fanno da sfondo all'**Official Dinner Show "Olympus - Alle origini del gioco"**, le cene ufficiali, da Olimpia, là dove gli dèi vegliavano sui desideri degli uomini e l'ambrosia concedeva l'illusione dell'eternità, ai fasti della Serenissima, tra cantanti, musicisti, performer, attori, maghi, tarologi, fachiri, ballerini, burlesquer e divinità dell'Olimpo, sorseggiando calici di Prosecco Doc, Official Sparkling Wine e Partner Ufficiale della città di Venezia, come fosse ambrosia con il menù creato dagli chef del Ristorante Wagner (gli spettacoli, firmati Vela Spa, con la direzione artistica di Massimo Checchetto e la regia di Enrica Crivellaro, in co-produzione con la compagnia Liberi Di Physical Theater, diretta da Davide Agostini, sono in programma, stasera, Giovedì Grasso, e Martedì Grasso, il 17 febbraio). Sarà la vetrina internazionale di riferimento dell'olio, **Sol Expo 2026**, che a Veronafiere a Verona, dal 1 al 3 marzo, punterà i riflettori sull'intera filiera, dall'olivo alla tavola, e non solo. A seguire, **Vinitaly 2026** dà appuntamento sempre a Veronafiere con l'edizione n. 58 dal 12 al 15 aprile, investendo e accelerando ulteriormente sul piano di incoming profilato da oltre 70 Paesi target in collaborazione con Ita-Italian Trade Agency, amplia l'offerta di nuovi segmenti di mercato, dai No-Lo agli spirits, strutturando il progetto di Vinitaly Tourism per promuovere l'enoturismo nei territori del vino italiano e accrescendo il dialogo con il mondo della ristorazione. E con il tradizionale prologo, l'11 aprile alle Gallerie Mercatali di **"OperaWine"**, la degustazione che racconta l'Italia del vino secondo la rivista Usa "Wine Spectator" attraverso **150 cantine selezionate** tra "Legacy Icon", "Classic" e una terza categoria riservata per il 2026 alle "New Voices". Michelangelo Pistoletto, "gigante" dell'arte contemporanea, sarà, quindi, il presidente onorario - davvero d'eccezione - della giuria del **"Vinitaly Design Award"** (della quale fa parte anche WineNews, con il direttore Alessandro Regoli, ndr), il riconoscimento dedicato all'eccellenza del packaging per vino, spirits, birra e olio, che celebra l'edizione n. 30 ribadendo, attraverso lo sguardo del grande esponente dell'Arte Povera sull'estetica del vino, il ruolo del design come linguaggio culturale e come forma di responsabilità verso il futuro: la cerimonia di premiazione sarà di scena sempre l'11 aprile, in una serata di gala nello splendido scenario del Teatro Ristori, a Verona, alla vigilia di Vinitaly. E per i wine lovers torna **"Vinitaly and the City"** (10-12 aprile), il fuori salone pop nel cuore di Verona che, quest'anno, in collaborazione con la Strada del Vino Valpolicella, apre all'enoturismo: nel carnet degustazioni degli eno-appassionati ci sarà, infatti, anche un "Token Esperienza", utilizzabile dal 13 aprile fino al 3 maggio per una visita con degustazione nelle cantine che hanno aderito al progetto (sono 12, ad oggi), ma con l'obiettivo di replicare l'iniziativa anche in altri territori. Sempre per il pubblico, ci sono le "Vinitaly & the Night", le serate party alle Gallerie Mercatali (11, 12 e 14 aprile). Ma, come sempre, negli stessi giorni dal 10 al 12 aprile, anche il mondo del vino naturale si darà appuntamento a pochi passi da Verona, con **"ViniVeri" 2026**, all'edizione n. 21 a Cerea. Intanto, sulle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Patrimonio Unesco continua **"Visit Cantina"** (fino al 30 marzo), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. E **"Terra d'Arte"**, il progetto firmato Col Vetoraz, sempre nel cuore delle colline del Conegliano Valdobbiadene, che intreccia il linguaggio del vino con quello della creatività, accoglierà, fino a marzo, le opere del giovane scultore trevigiano Pietro Colmellere, che porta in cantina storie di legno e scalpelli, trasformando gli spazi in un dialogo continuo tra materia, territorio e ispirazione. Tornando a Milano Cortina 2026, il Consorzio Vini Venezia è protagonista a **Casa Veneto** della Regione Veneto a Cortina d'Ampezzo, con Malanotte del Piave, Lison Docg, Venezia Doc, Lison Pramaggiore Doc e Piave Doc, insieme ai produttori di Campagna Amica di Coldiretti Veneto, i cui cuochi contadini salgono, invece, alla "Baita Coldiretti" a Zuel di Sopra. E Cortina dove, tra gli indirizzi di riferimento per atleti, giornalisti e ospiti di tutto il mondo, si va dall'**Antica Bottega del Vino**, "dependance" - inaugurata

da poche settimane - dell'originaria sede di Verona (di proprietà delle 10 aziende che fanno parte dell'associazione Famiglie Storiche: Allegrini, Begali, Brigaldara, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi e Zenato), al SanBrite, stella Michelin e Stella Verde dello chef Riccardo Gaspari e di sua moglie Ludovica Rubbini, ad Alajmo Cortina degli stellati chef fratelli Alajmo, ed al Super G Caloria Mountain Club.

In Trentino Alto Adige, sulle montagne olimpiche & gourmet

Con i Giochi Olimpici Invernali che sono, dunque, un'occasione unica per scoprire l'anima enogastronomica delle Alpi, tanto che nascono anche nuovi **"Wine Tour Olimpici"**, legati al colore delle medaglie, che si snodano tra Trentino e Alto Adige, vere e proprie esperienze immersive pensate per raccontare l'identità alpina attraverso il vino, i formaggi e i sapori del territorio, rivolte in particolare agli ospiti internazionali e proposte interamente in lingua inglese: un progetto frutto della collaborazione inedita tra [Strada del Vino e dei Sapori del Trentino](#), Strada dei Formaggi delle Dolomiti, Strada del Vino dell'Alto Adige, Trentino Marketing e Idm, unite in una visione condivisa che valorizza il territorio come top wine & food destination. E una collaborazione tra Trentino e Alto Adige che segna l'inizio di un nuovo percorso condiviso, un modello che potrà essere replicato e ampliato nel corso dell'anno con nuove proposte dedicate ai food & wine lovers, per vivere esperienze sempre diverse e autentiche tra due dei territori enologici più vocati d'Italia. [Alto Adige](#) dove è nel clou la stagione invernale sulle Alpi e sulle Dolomiti, tra discese spettacolari, gusto (con l'AlpiNN - Food Space & Restaurant dello chef trisstellato Norbert Niederkofler che eleva la cucina alpina con la filosofia "Cook the Mountain", ma anche con la "Speck & Wine Emotion", fino al 26 marzo, tour sciistici guidati tra le baite per degustare lo Speck Alto Adige Igp in abbinamento a vini altoatesini) e cultura (con il Messner Mountain Museum Corones, firmato dall'archistar Zaha Hadid) in vetta, a [Plan de Corones](#), considerata la località sciistica n. 1 delle Dolomiti dell'Alto Adige, Patrimonio Unesco, e tra le location delle Olimpiadi. Sempre con le Dolomiti sullo sfondo, la nuova edizione di "Sciare con Gusto", la più stellata di sempre, accompagna la stagione invernale sciistica e gourmet in [Alta Badia](#), con 3 chef trisstellati, 16 stelle Michelin e 3 Stelle Verdi - da Massimiliano Alajmo a Simone Cantafio, dai Cerea a Niko Romito, da Chiara Pavan e Francesco Brutto a Isa Mazzocchi, da Jessica Rosval ad Alessandro Dal Degan, Tomaž Kavčič e Cristina Bowerman - per un viaggio tra neve, sapori e solidarietà per la Fondazione "La Miglior Vita Possibile", servite nei rifugi, fino al 7 aprile. Ma fino al 31 marzo, ci sono anche gli amati "Sommelier in pista", con un maestro di sci ed un sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier che guidano gli sciatori nella degustazione di etichette d'eccellenza dell'Alto Adige nei rifugi d'alta quota. Dal 15 al 22 marzo, tornerà, quindi, la "Roda dles Saus", settimana dedicata alla cucina ladina nell'area Skitour La Crusc. Chi ama il vino non potrà perdere, poi, il "Wine Skisafari" del 22 marzo, dove i rifugi Piz Arlara, Bioch, I Tabl e Pralongià diventeranno tappe di un vero e proprio "safari enologico" sugli sci. E per tutta la stagione è possibile anche prenotare la "Colazione tra le vette" al Las Vegas Lodge, un'esperienza esclusiva per iniziare la giornata con i migliori prodotti dell'Alto Adige, immersi nel silenzio e nella bellezza delle montagne. Anche l'inverno nell'area vacanze [Valle Aurina](#) è gourmet con "Ski & Cheese", una degustazione di formaggi altoatesini a bordo pista, fino al 18 marzo, guidata da Martin Pincher, sommelier del formaggio diplomato nei rifugi della valle, curatore, fino al 24 marzo, anche di "Skating & Cheese" sulla panoramica Reiner Höhenloipe, un'esperienza che unisce sport e gastronomia, con una degustazione delle migliori specialità casearie altoatesine abbinata a un giro sulla pista da fondo di Riva di Tures.

Con la nuova stagione invernale, Super G ha inaugurato, invece, il progetto di [Madonna di Campiglio](#), che intreccia club culture (con la riapertura della storica Zangola), cucina italiana (del ristorante Meraviglioso e dell'Arena, epicentro dell'après-ski e lunch open air), design e intrattenimento in un linguaggio capace di raccontare un nuovo modo di vivere la montagna con oltre 40 eventi, come "Orange Wave" con Campari, "Allez Allez Rosé" con Ferrari Trento, "House of Pna" con Peroni e "Tonicx" con Pernod Ricard, sullo sfondo delle Dolomiti del Brenta. Per la prima volta **"Vinifera"**, l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino, si sposta fuori Mezzocorona e diventa **"FuoriVinifera"** in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Königsberg tra le Dolomiti: il 21 e il 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori di cibo provenienti dalle regioni alpine e transalpine, tra i banchi di assaggio alla Cantina A. Martinelli 1860, l'ex caserma dei vigili del fuoco con l'associazione Teroldego Evolution, ed il seicentesco Palazzo Martini con i Convinti, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

Da Torino, con le "Barolo Girls", a Courmayeur

A Torino, il 17 febbraio il **Barolo si fa veg** nella "Cena vegetariana" al [Ristorante Piazza dei Mestieri](#) dove, le "Barolo Girls. La rivoluzione rosa del re dei vini" raccontate da [Clara & Gigi Padovani](#) nel loro ultimo libro per l'Editore Gribaudo (da Elena Maria Germano della Ettore Germano a Giovanna Garesio di Garesio, da Martina Fiorino e Bruna Grimaldi della Bruna Grimaldi a Barbara Sandrone e Alessia dall'U di Luciano Sandrone ed a Maria Teresa

Mascarello della Bartolo Mascarello), si raccontano tra calici di Barolo ed i piatti dello chef Maurizio Camilli. Il **Consorzio Asti Docg riparte dalla cultura** e, se fino al 16 aprile, con l'Asti ed il Moscato d'Asti Docg è protagonista nei calici - in veste di Main Sponsor tra degustazioni in purezza e in chiave mixology, ma anche in compagnia del tradizionale giandujotto piemontese - di "EnjoyBook" 2026, la rassegna di ascolto, racconto e confronto al Teatro Juvarra di Torino con ospiti provenienti dal mondo dello spettacolo, dello sport, dell'imprenditoria e del giornalismo, a febbraio, in occasione del "Festival di Sanremo" (24-28 febbraio), il Consorzio tornerà a fare squadra con Rds, la terza radio più ascoltata d'Italia, e dove l'Asti sarà offerto ad artisti e giornalisti di passaggio al village dell'emittente radiofonica in Piazzale Muccioli. Nello stesso spazio, farà tappa anche l'Ape Glam consortile: qui i barman proporranno nuovamente la denominazione sia in purezza sia declinata in cocktail leggeri. La Grande Enoteca di **Eataly Lingotto** ospita, invece, i "**Concertini**" tra un calice e l'altro di vino, il 18 febbraio con Cordio, il 25 marzo con Comete e il 6 maggio con Caterina Cropelli, entrambi da X Factor. Il "**Salone del Vermouth**" sempre a Torino, il primo e unico evento italiano interamente dedicato al Vermouth, eccellenza nata proprio nel capoluogo piemontese nel 1786, tornerà nella prestigiosa cornice del Museo Nazionale del Risorgimento Italiano il 21 ed il 22 febbraio (con la novità del 23 febbraio dedicato all'incontro con il trade), ma tutta la città sarà animata dalla "Settimana Off" con appuntamenti che uniranno cultura, gusto e convivialità. Il "**Salone del Vino di Torino - Degustare è scoprire**"; organizzato da Klug Aps con il patrocinio di Regione Piemonte e Città di Torino e il sostegno, tra gli altri, di Fondazione Crt (e con la grafica ideata e disegnata dall'illustratore torinese Jacopo Rosati), quindi, sarà di scena con l'edizione n. 4 dal 28 febbraio al 2 marzo alle Ogr-Officine Grandi Riparazioni, con protagoniste oltre 500 cantine del Piemonte e non solo, tra degustazioni, masterclass (più di 50), talk, oltre a una giornata interamente dedicata a media e addetti ai lavori (il 2 marzo con i buyer, organizzata da Unioncamere Piemonte), nei luoghi simbolo della città. Ampio spazio è dedicato al progetto della Camera di Commercio "Torino Doc" e all'Alto Piemonte e al Gattinara, dal Canavese al Carema, dal Pinerolese alla Val Susa ed al Baratuciat, dalla Freisa di Chieri all'Albugnano, dalla Barbera d'Asti e i Vini del Monferrato al Grignolino, dai Colli Astiani all'Asti Docg, dai Vini d'Acqui al Moscato con i Sorì Eroici, dalla Barbera d'Alba al Dolcetto d'Alba, dal Langhe Nebbiolo al Roero, dal Barolo al Barbaresco, dall'Ovada al Gavi, accanto alla Grappa del Piemonte e alla Grappa di Barolo, ed al Vermouth di Torino. Focus speciali saranno dedicati alle cantine di "First Generation", giovani realtà anche fuori Piemonte, ed al dialogo con il cibo con i Maestri del Gusto di Torino e Provincia. Un ospite d'eccezione? Peppone Calabrese, storico ed amato conduttore di "Linea Verde" su Rai Uno. Ma è già partito anche "Aspettando il Salone del Vino" 2026, un mese con 50 eventi diffusi su tutto il territorio, tra cene, degustazioni e non solo: da Go Wine che presenta da Combo "La Notte dei Vini di Cantine d'Italia" 2026 con 20 storiche aziende in degustazione (13 febbraio), alla "Notte Rossa Barbera" (20 febbraio), per vivere, in chiave pop e moderna, la piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira tra buon vino, nuove leve della musica italiana e atmosfere d'altri tempi; da "Vino al Femminile" (25 febbraio), una masterclass da Combo dedicata ad aziende nate da imprenditrici, a "Giovani Gavi" (26 febbraio), masterclass sempre da Combo con i produttori dell'Associazione Giovani Gavi. E c'è anche "Alla scoperta della Strada Reale dei Vini Torinesi", un percorso di esperienza di scoperta e valorizzazione del territorio. Dal 15 al 17 marzo il Lingotto Fiere di Torino ospita **Horeca Expoforum**, il Salone professionale dedicato al mondo della ristorazione, dell'ospitalità e della caffetteria, organizzato da GI Events Italia, ed al quale, per la prima volta, partecipa la Regione Piemonte con PiemonteIS, spazio dedicato a incontri, dibattiti e showcooking per valorizzare la filiera regionale, e debutta Alimentability, Festival sull'informazione agroalimentare etica promosso da Asa-Associazione Stampa Agroalimentare Italiana. "La nostra idea di un altro mondo è costruita a partire da una parola che è il faro che guida ogni nostra azione: biodiversità": è da questa parola, fondamentale per il futuro del pianeta e dell'umanità, che Slow Food è stata la prima realtà al mondo che ha scelto di difendere la biodiversità, che significa anche resistenza contro la produzione standardizzata che mira solo al profitto, l'agricoltura che inquina e impoverisce il suolo, l'allevamento che sfrutta, l'omologazione dei sapori, la massificazione delle abitudini, la corsa al consumo e il consumismo imperante, un antidoto, cioè, alla monocultura del pensiero e uno strumento di dialogo e pace, ed è con questo messaggio, che, nel 2026, Slow Food Italia festeggia 40 anni, fondata da Carlo Petrini a Bra nel 1986, e torna "**Terra Madre Salone del Gusto**" a Torino (24-28 settembre), da dove si diffonderà in tutto il mondo. La **Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa** rilancia anche i "**Dialoghi tra Vignaioli**", nuovi incontri rivolti ai produttori di vino e agli operatori del sistema turistico, per approfondire temi e argomenti di interesse comune e accrescere le occasioni di scambio, al Mudet, il Museo del Tartufo di Alba, dove si parlerà di "Come si sta sviluppando il Barolo in vasca 2025" (20 febbraio) e "Chiusure enologiche e grandi vini: materiali, esperienze, difetti. Il ruolo delle chiusure nella longevità del vino" (5 marzo), con, tra gli altri, il professor Vincenzo Gerbi. Fontanafredda presenta l'anteprima del Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2022 "**Renaissance il Barolo della Tenacia**", il 4 marzo al Villaggio Narrante, con la riflessione su "Tenacia, Parole "Illustri" per una nuova umanità" con Oscar Farinetti, fondatore Eataly e Green Pea, lo scrittore

Emanuele Trevi e l'illustratrice Elisa Macellari e altri ospiti d'eccezione (evento riservato, su invito). Il 28 e il 29 marzo torna **"I Grandi Terroir del Barolo"** a Monforte d'Alba, il racconto dei Cru, le Mga, del Barolo con **Go Wine**, e ospite speciale il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, che porterà a confronto il nuovo progetto delle Pievi, tra masterclass e una speciale enoteca. **"Collisions Festival"**, il Festival Agrirock di scena ad Alba, ha svelato il primo grande ospite dell'edizione 2026: Ben Harper, sul palco, per la sua unica data in Piemonte e Lombardia, il 27 giugno. Tappa a **Courmayeur**, gioiello alpino incastonato ai piedi del Monte Bianco, il tetto d'Europa in Valle d'Aosta, è nel vivo la nuova stagione sciistica sulle montagne italiane, tra sport sulla neve, itinerari a piedi, attività indoor, benessere e Spa ed esperienze enogastronomiche, che vanno da aperitivi al tramonto ammirando le Alpi ai 3.466 metri di altezza dello Skyway Monte Bianco, e grazie anche alle partnership con Altagamma e Cave Mont Blanc.

I vini ed i cibi buoni, puliti e giusti a "Slow Wine Fair" & "Sana Food"

A Rimini Fiera la "bionda" più amata è protagonista di **"Beer & Food Attraction"**, con l'elezione anche della "Birra dell'Anno" 2026 da parte di Unionbirrai. In una BolognaFiere, sempre più "hub" della galassia produttiva dei piccoli produttori e artigiani del vino italiano, e non solo, continua la sinergia e la contemporaneità tra **"Slow Wine Fair" 2026**, la kermesse dedicata al "vino buono, pulito e giusto" con oltre 1.100 vignaioli e vigneroni in arrivo da 28 Paesi del mondo, e più di 7.000 etichette, che aderiscono alla Slow Wine Coalition ed al suo Manifesto - con la novità delle vecchie annate della Banca del Vino di Pollenzo, che dopo oltre vent'anni di attività rende disponibili bottiglie rare e millesimi introvabili, ed il ritorno del "Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow" alle migliori carte dei vini italiane e internazionali, tra gli altri - e **"Sana Food"**, format dedicato al canale horeca e al retail specializzato sul cibo biologico, con FederBio e gli Stati Generali del Biologico di Rivoluzione Bio, edizione n. 7, in programma il 23 febbraio, in calendario dal 22 al 24 febbraio. Ma la partnership si allarga e, grazie a Slow Food Promozione, vede "Sana Food" ospitare produttori dei Presìdi e delle reti Slow Food, appuntamenti formativi, degustazioni e tavole rotonde sui principali argomenti al centro del dibattito riguardante le politiche agroalimentari ed il cibo buono, pulito e giusto. E se le masterclass saranno dedicate al Beaujolais, dai vini d'altura, tra Alto Adige, Appennini ed Etna, ai vini biodinamici, dal Verdicchio dei Castelli di Jesi all'Alta Langa, dal Chianti Classico e le sue Uga al Pinot Nero del mondo, dal Cerasuolo di Vittoria al Cerasuolo d'Abruzzo, senza dimenticare i vini Presidio, tutto sarà focalizzato sull'impatto positivo che il vino ed il cibo "giusto" hanno su territori e comunità, come motore di sviluppo e inclusione sociale, e sulla giustizia sociale, come nell'"appuntamento informale" con due personalità d'eccezione alla "Slow Wine Fair": Carlin Pettrini, fondatore della Chiocciola, ed il Cardinale Matteo Maria Zuppi, Arcivescovo metropolita di Bologna, che dialogheranno a viso aperto con i giovani. Protagonista anche **Demeter Italia**, con il progetto "Futuro Bio", finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, che parlerà di "Nuovi Ogm, vecchie logiche: nella biodiversità il futuro dell'agricoltura", il 24 febbraio, con Enrico Amico, presidente, Giovanni Buccheri, direttore, Maria Grazia Mammuccini, presidente FederBio, e Salvatore Ceccarelli, già professore di Genetica Agraria. Ma, nel 2026, anche la "capitale italiana dello Champagne" sarà ancora Bologna, con la prossima edizione della **"Champagne Experience" 2026**, in calendario il 4 e il 5 ottobre a Bolognafiere, firmata Excellence Sidi, realtà guidata da Luca Cuzziol che mette insieme 21 tra le più rappresentative e prestigiose compagnie d'importazione e distribuzione a livello nazionale, e che vedrà in degustazione alcune centinaia di etichette di storiche maison e piccoli vigneron, suddivise in base alla loro appartenenza geografica, corrispondente alle diverse zone di produzione della Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs e Côte des Bar, mentre le maison classiche saranno riunite in un'area dedicata. A seguire, sempre a Bolognafiere, arriva il **"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" 2026** della Fivi, la Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti, dal 21 al 23 novembre, il principale appuntamento annuale dedicato ai vini artigianali, di qualità e di territorio, con più di 8.000 etichette e 1.000 cantine da tutte le regioni italiane, insieme ai Vignaioli europei del Cevi-Confédération Européenne des Vignerons Indépendants), ed agli oli delle aziende Fioi-Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti, protagonisti ai banchi di assaggio (e i cui vini si possono acquistare con il mitico carrello della spesa, simbolo del Mercato), e nelle masterclass realizzate in collaborazione con Alma - La scuola internazionale di cucina italiana fondata da Gualtiero Marchesi. E, ancora, i premi "Leonildo Pieropan" alla memoria di uno dei fondatori Fivi, e "Vignaiolo come noi" ad un esponente del mondo della cultura, del giornalismo, dello sport, dell'economia o dello spettacolo che, pur non esercitando il mestiere del vignaiolo, interpreta il proprio lavoro mettendo al centro i valori della qualità, dell'originalità, della professionalità e l'amore per le cose fatte bene, con passione e cura artigiana, proprio come fanno i vignaioli indipendenti. Ma anche con il gli eventi "Fuori Mercato" che invaderanno tutta Bologna ed i suoi locali più iconici.

Alle "Anteprime di Toscana" celebrando Francesco Redi

"Anteprime di Toscana" 2026, la "Tuscany Wine Week" con la presentazione delle nuove annate dei vini delle principali denominazioni toscane, promossa con il cappello della Regione Toscana, con Camera di Commercio di Firenze, PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, ed in collaborazione con i consorzi, di scena da domani al

20 febbraio, è aperta, come da tradizione, da "PrimAnteprima", domani al Cinema La Compagnia di Firenze, dedicata alla stampa specializzata e nella quale vengono diffusi i dati su trend ed export del settore vino, oltre ad un focus su una filiera di eccellenza mondiale, virtuosa e certificata, parlando di evoluzione dei consumi, enoturismo e nuove sensibilità culturali. Poi, via alle anteprime, con l'**Anteprima Vino Nobile di Montepulciano**, firmata dal Consorzio guidato da Andrea Rossi e dedicata alla prima Docg d'Italia, all'edizione n. 32 nell'antica Fortezza di Montepulciano, riservata ai media il 14 febbraio, con la presentazione dell'ultima vendemmia e l'assegnazione delle stelle all'annata in commercio da quest'anno a cura dell'enologo Lorenzo Landi, e la presentazione delle celebrazioni per la ricorrenza dei 400 anni dalla nascita del grande poeta-scienziato Francesco Redi (al quale sarà dedicata una grande mostra alla quale contribuirà anche WineNews, ndr), oltre a uno studio sulla denominazione promosso da Santa Chiara Lab dell'Università di Siena, ed il seminario di approfondimento sul Rosso di Montepulciano "Generazione Rosso: Il futuro del Rosso di Montepulciano nella visione dei giovani produttori", condotto dal giornalista di "Falstaff" Simon Staffler, ed il 15 febbraio, con l'assaggio delle nuove annate del Vino Nobile di Montepulciano Pieve e dell'approfondimento "Il Vino Nobile di Montepulciano: radici e futuro" condotto dal giornalista di "Linea Verde" Rai, Tinto, e con la partecipazione di alcuni giornalisti del settore; e che prosegue il 22 febbraio (giornata aperta agli eno-appassionati) ed il 23 febbraio (per eno-appassionati e addetti ai lavori), per un'edizione da record con 57 aziende presenti ai banchi d'assaggio per raccontare e presentare le nuove annate in commercio dal 2026, il Vino Nobile 2023 e la Riserva 2022, ma anche la grande novità in commercio da qualche mese, il Vino Nobile di Montepulciano Pieve. Una passerella internazionale che coinvolge l'intera comunità di Montepulciano che per due giorni sarà presa d'assalto dai tanti appassionati provenienti da tutta Italia. A seguire è la volta della **Chianti Classico Collection** alla Stazione Leopolda, tornando a Firenze, il 16 febbraio per media e addetti ai lavori e il 17 febbraio con porte aperte ai wine lovers per assaggiare oltre 800 etichette di più di 200 aziende; quindi, dell'**Anteprima L'Altra Toscana** (Palazzo degli Affari, Firenze, 18 febbraio), che, all'edizione n. 5, racconta a media e addetti ai lavori una parte di Toscana meno nota, ma sempre più rilevante nell'enologia regionale, con 8 consorzi rappresentativi di 12 denominazioni Dop e Igp (Bianco di Pitigliano e Sovana, Chianti Rufina, Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Orcia, Suvereto, Rosso della Val di Cornia e Val di Cornia, Terre di Casole, Vino Toscana) con la regia dell'Associazione L'Altra Toscana guidata da Francesco Mazzei (e la firma dello Scaramuzzi Team). Poi arriva **Chianti Lovers & Rosso Morellino**, il 19 febbraio alla Fortezza da Basso di Firenze, riservata ai media e con 120 etichette delle nuove annate in uscita nel 2026 del Consorzio Vino Chianti e del Consorzio Morellino di Scansano: Chianti Docg 2025, Superiore Docg 2024 e Riserva Docg 2023, e Morellino di Scansano Docg 2025 e Riserva Docg 2023. Per finire, il **Valdarno di Sopra Day** alla Tenuta Il Borro-Ferragamo a San Giustino Valdarno (20 febbraio). **"BuyWine Toscana" 2026**, edizione n. 16 della più importante vetrina internazionale b2b dedicati ai vini Doc, Docg e Igt della Toscana, si terrà, invece, l'11 e il 12 marzo, sempre a Firenze, alla Stazione Leopolda, promossa da Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana e PromoFirenze, con 190 produttori toscani pronti ad incontrare oltre 170 buyer da 49 Paesi. Ma a Firenze, nella cornice di Piazza Santa Croce, è di scena anche **"CiokoFlo"**, il festival del cioccolato artigianale più goloso dell'anno, dal 12 al 15 marzo. L'Anteprima dei Syrah del Consorzio Vini Cortona si svolgerà, invece, il 7 marzo a Cortona nell'evento **"Chianina & Syrah"** (6-9 marzo) celebrando il connubio tra i prodotti-simbolo del territorio. Alla Fattoria del Colle a Trequanda, la produttrice Donatella Cinelli Colombini, festeggia i **primi 25 anni della Doc Orcia Cenerentola**, il 23 marzo, ripercorrendo la storia di questo vino con un assaggio verticale, e con la prima Orcia Doc Riserva prodotta in soli 200 esemplari e in sole bottiglie magnum (evento riservato, su invito). Il 1 (per i wine lovers) e il 2 marzo (per gli addetti ai lavori) il Granaio Lorenese di Spergolaia ad Alberese sarà la location di **"mareMMMa, la Natura del vino" 2026**, edizione n. 7 dell'evento che nasce dalla sinergia tra i Consorzi delle tre denominazioni della Maremma Toscana - Maremma Toscana, Montecucco e Morellino di Scansano - e presenta un'ampia selezione di etichette rappresentative di questo territorio ancora incontaminato e dal grande potenziale qualitativo tra vini rossi, bianchi e rosati. A Livorno con **"Andar per Cantine Live"** nasce un nuovo evento immersivo firmato Enoturistica, il 7 e l'8 marzo 2026 alle Officine Storiche del Complesso Commerciale e Residenziale Porta a Mare, in occasione della presentazione della guida "Andar per Cantine" 2026, punto di riferimento dell'enoturismo in Toscana curata da Simone Nannipieri, con i talk sulla "Banchina", l'"Arcipelago delle Cantine" con i banchi d'assaggio, l'"Oceano delle Wine Destinations" che racconta le wine & food experience e la "Cruise Experience" con degustazioni guidate con sommelier. **"Terre di Toscana"** tornerà, invece, con l'edizione n. 18 promossa dalla testata online "L'Acquabuona" il 22 e il 23 marzo all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido al Lido di Camaiore, per raccontare oltre 140 vignaioli e 700 etichette, e, in particolare, con le vecchie annate, in un percorso che si snoda idealmente per tutta la regione - dalla costa tirrenica di Bolgheri, Bibbona, Suvereto, Riparbella e Val di Cornia, alle grandi interpretazioni di Montalcino e della Val d'Orcia, fino a Montepulciano e alla sua tradizione storica,

dal cuore del Chianti Classico al Chianti Rufina, passando per Carmignano, San Gimignano, Lucchesia, Lunigiana, Val di Chiana, Colline Pisane e Maremma grossetana - con una selezione di artigiani del cibo toscano.

Tra Umbria e Roma, passando per le Marche, con il “Vino, dono degli dèi”

“Tesori” inediti, 60 reperti della Tomba 58 della Necropoli dell’Osteria di Vulci sono in mostra in anteprima assoluta al Museo del Vino più importante d’Italia e il più bello al mondo: il [Muvit della Fondazione Lungarotti](#) a Torgiano, che, tra le oltre 3.000 opere che attraversano 5.000 anni di storia, con **“Vino, dono degli dèi”** racconta il rituale del banchetto funebre etrusco e il vino come dono degli dèi e viatico per l’aldilà (fino al 5 luglio). Una terra si racconta anche attraverso ciò che si cucina, si coltiva, si condivide a tavola: è da questa prospettiva che nasce una delle chiavi di lettura più autentiche di **“Steve McCurry - Umbria”**, la mostra di scena fino al 3 maggio al Complesso Museale di San Francesco, che porta a Montefalco lo sguardo di uno dei fotografi più famosi e amati del mondo. Un viaggio visivo in cui l’Umbria si assapora con gli occhi e anche il gusto diventa emozione: tra le 60 fotografie in mostra a Montefalco, il grande fotografo valorizza anche il tema enogastronomico tra cucina umbra, rituali del cibo e convivialità, espressione del patrimonio culturale italiano. **“A Montefalco-Terra per il Vino”** è l’evento del Consorzio Vini Montefalco che presenterà le annate in commercio del Sagrantino e degli altri vini del territorio, agli addetti ai lavori ed ai media, in programma dal 27 al 29 aprile.

Ad [Acqualagna](#), patria del tartufo bianco delle Marche, il 15 febbraio si parla di **“Coltivazione del tartufo.**

Testimonianze ed esperienze”, incontro promosso dalla Fiera Regionale del Tartufo Nero Pregiato n. 41, Associazione Nazionale Conduttori Tartufaie Acqualagna e Accademia Agraria di Pesaro, al Teatro Conti.

Roma accoglie la prima edizione della **“Rome CocktailBar & Restaurant Week”**, un nuovo evento dedicato al mondo della ristorazione e della mixology, dal 16 febbraio al 2 marzo e dal 16 al 30 marzo, con cocktail riconosciuti a livello internazionale nei ristoranti della Guida Michelin, locali storici, indirizzi underground più nascosti e nuove aperture più interessanti, anche nei più iconici hotel cinque stelle. La rassegna **“MidNite Chef”**, invece, in cui chef-guest favoriscono l’incontro tra la cucina d’autore e i cocktail del Nite Kong sempre a Roma del bartender Patrick Pistolesi, vedono protagonisti Vania Ghedini (26 febbraio), Nicola Somma (16 aprile), Valentino Cassanelli (14 maggio) e Giancarlo Perbellini (8 giugno). **“Oltre Roma”**, dal 30 al 31 marzo, evento promosso dalla Camera di Commercio di Frosinone-Latina e dalla sua Azienda Speciale Informare, in collaborazione con la Strada del Vino dell’Olio e dei Sapori di Latina, la Strada del Vino Cesanese, i Consorzi del Cesanese del Piglio Docg, il Consorzio del Cabernet di Atina Dop e il Consorzio del Cori Doc, riunirà, invece, i produttori di Frosinone e Latina, aprendosi anche a birre, liquori e distillati, nella cornice del Castello Boncompagni Viscogliosi di Isola del Liri, tra degustazioni, incontri d’affari e turismo esperienziale per raccontare il Lazio che guarda ai mercati internazionali.

Da Napoli a Paestum, da Caserta a Gibellina, tra vino & arte

“Agrumi in Festa” torna al Real Bosco di Capodimonte a Napoli, alla scoperta dell’agrumeto storico del Giardino Torre borbonico con Delizie Reali Scarl, tra visite guidate, laboratori didattico-creativi per adulti e bambini, passeggiate botaniche, mercato, degustazioni e un’esposizione di oltre cinquanta varietà di agrumi, il 14 ed il 15 febbraio, dove a raccontare “Agrumi a Capodimonte: un patrimonio vivente dal 1816” saranno il direttore del Museo e Real Bosco di Capodimonte, Eike Schmidt, e Nunzia Petrecca, ad Delizie Reali scarl, con Nunziatina De Tommasi, professore di Biologia Farmaceutica all’Università di Salerno, la giornalista e scrittrice Licia Granello, e Aurora Giglio, presidente Associazione MusiCapodimonte, mentre le visite guidate a cura di Salvatore Terrano, agronomo e architetto paesaggista, condurranno i visitatori lungo i viali della Fruttiera Reale e si assaggiano le proposte gastronomiche degli chef del territorio. Al **“Paestum Wine Fest Business” 2026**, il principale Salone del vino del Centro e Sud Italia all’edizione n. 15 (1-3 marzo, Hotel Ariston Paestum), con vista sui templi dei Parchi Archeologici di Paestum e Velia, Patrimonio Unesco nel cuore della Magna Grecia e di Enotria, ideato da Angelo Zarra, diretto da Alessandro Rossi e che da festival diventa fiera con un Osservatorio sulle tendenze del vino e del business, con focus su innovazione, sostenibilità e nuove forme di distribuzione, i professionisti del b2b, buyer, opinion leader e wine critic incontreranno le cantine ed i consorzi e parteciperanno alle masterclass. Ed il 2 marzo sarà assegnato un “Premio alla carriera” al giornalista Alessandro Regoli, direttore WineNews, per “aver contribuito a promuovere la cultura enologica e le consapevoli dinamiche professionali del settore, nonché per l’eccellenza dimostrata nel corso della sua attività”. Matteo Zappile, invece, si conferma l’Official Brand Ambassador, e come fondatore del Wine Club Pwf tornerà con un’esclusiva Wine List firmata da alcuni dei più grandi sommelier italiani provenienti dalla ristorazione stellata. La lunga stagione delle anteprime proseguirà con **“Campania Stories” 2026** ed i grandi vini della “Campania Felix” a Caserta con apertura nella cornice d’eccezione della Reggia di Caserta, di scena dal 23 al 26 aprile.

“Portami il futuro” è il leitmotiv scelto, infine, dal Comune di Gibellina per il programma ufficiale di **Gibellina - Capitale Italiana dell’Arte Contemporanea” 2026**, prima città italiana ad ottenere il riconoscimento promosso dalla

Direzione Generale Creatività Contemporanea del Ministero della Cultura, e che si è aperto il 15 gennaio, data simbolica che coincide con l'anniversario del terremoto che ha distrutto la Valle del Belice nel 1968, rinata grazie all'arte, che il vino sostiene con Tenute Orestiadi, e come racconta il "Grande Cretto" di Alberto Burri.

12/02/2026

Fonte: <https://winenews.it/it/dal-carnevale-di-venezias-alle-olimpia...>

Generato direttamente

Fuori Vinifera - ADV

Tipologia:
Adv


Topic:
Eventi



MERUM

ONLINE SHOP

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

WEIN ▾ OLIVENÖL ▾ ITALIENISCH KOCHEN REPORTAGEN PANORAMA ▾ ANGEBOTE ▾ DEGUBOX ÜBER UNS ▾ 

ANZEIGE



ANZEIGE



ANZEIGE



NEUERSCHEINUNGEN

Die besten Chianti Classico

Der Chianti Classico ist mit seiner Geschichte und seinen besten Ausprägungen einer der wichtigsten und spannendsten Weine Italiens. Deshalb wird er von der Merum-Redaktion regelmäßig verkostet. Für die Merum Selezione Dezember haben wir 153 Exemplare aus verschiedenen Jahrgängen unter die Lupe genommen.

13/02/2026

FuoriVinifera 2026

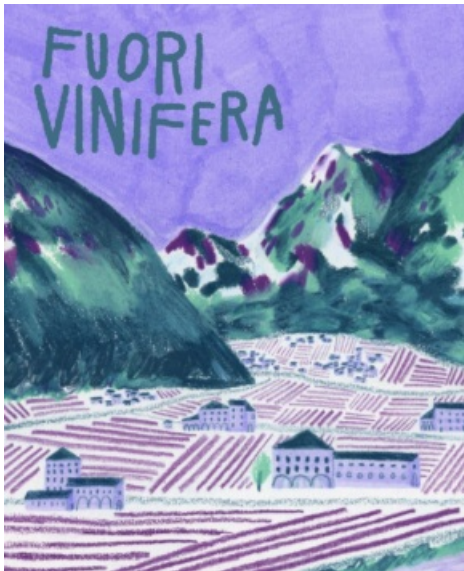
Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

FuoriVinifera 2026



FuoriVinifera, Sabato 21 e Domenica 22 Marzo 2026 a Mezzocorona (Trento)

L'EVENTO:

FuoriVinifera 2026: il vino dell'arco alpino esce dalla fiera e incontra il territorio in un **percorso tra vigneti e cantine** dell'arco **alpino, degustazioni e masterclass**.

Vinifera torna nel 2026 con un **format completamente rinnovato** e un nuovo nome: FuoriVinifera. L'evento, giunto alla settima edizione, si svolgerà **sabato 21 e domenica 22 marzo 2026** nella suggestiva **Piana Rotaliana Königsberg, a Mezzocorona (Trento)**, trasformando la tradizionale fiera in un'esperienza diffusa tra vigneti, cantine e luoghi storici del territorio.

La manifestazione rappresenta uno dei principali appuntamenti dedicati alla viticoltura dell'arco alpino, con **oltre cento vignaioli indipendenti e produttori artigianali** provenienti **da regioni alpine e transalpine**. Il nuovo format supera il contesto espositivo classico per proporre un vero percorso immersivo tra paesaggio, biodiversità e cultura materiale, restituendo centralità ai luoghi in cui vino e artigianato prendono forma.

L'iniziativa è promossa dall'Associazione Centrifuga, realtà nata a Rovereto per valorizzare il patrimonio agroalimentare e vitivinicolo dei territori alpini attraverso eventi culturali e divulgativi. La scelta della Piana Rotaliana Königsberg, incorniciata dalle Dolomiti e storicamente vocata alla viticoltura, rafforza il legame tra paesaggio e

produzioni artigianali. Offrendo così agli appassionati un'esperienza autentica a contatto con la natura.

IL PROGRAMMA:

FuoriVinifera 2026 si svolgerà **sabato 21 e domenica 22 marzo** 2026. L'orario di apertura al pubblico è **dalle 11.00 alle 19.00**, con ultimo ingresso entro le 17.00.

FuoriVinifera si configura così come un evento corale che mette al centro il racconto del vino di montagna e delle produzioni artigianali alpine, tra degustazioni, masterclass, incontri di approfondimento, proposte gastronomiche, musica, artigianato ed esposizioni fotografiche. Un format che valorizza l'identità dei territori alpini e il lavoro dei piccoli produttori, promuovendo un modello di consumo consapevole e sostenibile.

DOVE:

Il pubblico sarà accompagnato in un viaggio a piedi tra tre location simboliche di Mezzocorona:

- **la storica Cantina A. Martinelli 1860**, con oltre 70 banchi d'assaggio;
- **l'ex caserma dei vigili del fuoco nel centro storico**, dedicata ai produttori della Piana Rotaliana Königsberg e all'associazione Teroldego Evolution;
- **la corte seicentesca di Palazzo Martini**, che ospiterà la comunità sudtirolese "Convinti", composta da viticoltori artigianali biologici e biodinamici.

INFO E CONTATTI:

Sono previsti **due tipi di accesso**: il calice "Mercato Artigianale Alpino" (25 €) che consente l'ingresso a tutte le location, e il calice "FuoriFocus" (15 €) valido per Palazzo Martini e l'ex caserma.

Accrediti gratuiti sono disponibili per stampa e operatori del settore.

Tutti i dettagli aggiornati, il programma completo e le prevendite sono consultabili sul sito ufficiale: viniferaforum.it.

Segui l'evento sui social: [Facebook](#), [Instagram](#)

18/02/2026

Fonte: <https://vino.tv/fuorivinifera-2026/>

Generato direttamente



Beverfood.com



Vinifera Forum

FuoriVinifera: 100 vignaioli alpini tra cantine e palazzi, l'esperienza che cambia tutto

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

FuoriVinifera: 100 vignaioli alpini tra cantine e palazzi, l'esperienza che cambia tutto



Sabato 21 e domenica 22 marzo **Vinifera** cambia pelle e diventa **FuoriVinifera**: l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino lascia per la prima volta il contesto urbano per trasferirsi nella **Piana Rotaliana Königsberg**, a **Mezzocorona**, poco distante da Trento. Il **Mercato Artigianale Alpino**, giunto alla settima edizione, coinvolgerà oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine in un'esperienza diffusa tra cantine storiche, palazzi e vigneti, in un territorio incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana dialogano da sempre.

L'evento diffuso tra cantine, palazzi storici e vigneti

L'esperienza si snoderà su tre location raggiungibili a piedi. Sarà la **Cantina A. Martinelli 1860** di Mezzocorona ad accogliere oltre 70 banchi d'assaggio nei suoi spazi storici delimitati da montagne e vigneti. L'ex caserma dei vigili del fuoco, di fronte alla **Chiesa di Santa Maria Assunta** nel centro storico, ospiterà i produttori della Piana Rotaliana Königsberg e l'associazione **Teroldego Evolution**, con un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco **Palazzo Martini** accoglierà invece **Convinti**, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi con i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

Oltre il contesto fieristico, verso un'esperienza autentica

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega **Stefano Cimadom** dell'**Associazione Centrifuga**, che organizza l'evento.

«Abbiamo deciso di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera».

Masterclass, food, musica e artigianato

La rassegna accompagnerà gli amanti dell'enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. In programma masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e il tradizionale salottino di **Baba Associazione Culturale**.

Come arrivare

Mezzocorona dista circa 20 minuti in auto da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un servizio navette continuo per collegare le tre location alla stazione ferroviaria. La locandina e la grafica dell'evento sono firmate da **Giorgia Pallaoro**. Programma completo su www.viniferaforum.it.

+Info: www.viniferaforum.it/

19/02/2026

Fonte: <https://www.beverfood.com/fuorivinifera-mercato-artigianale-...>

Vinifera si sposta da Trento a Mezzocorona. Ecco come cambia il salone dedicato ai vini dell'arco alpino

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vinifera si sposta da Trento a Mezzocorona. Ecco come cambia il salone dedicato ai vini dell'arco alpino

Da sabato 21 a domenica 22 marzo, attesi oltre 100 vignaioli e produttori con 70 banchi d'assaggio per il nuovo format che diventa FuoriVinifera



Settima edizione per Vinifera che si rinnova, si sposta fuori dalla città di Trento e diventa **FuoriVinifera**. L'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'**arco alpino** è in programma sabato 21 e domenica 22 marzo. Saranno coinvolti **oltre 100 vignaioli e produttori** provenienti dalle regioni alpine e transalpine per un appuntamento che si svolgerà **in modalità diffusa** nella Piana Rotaliana Königsberg, a Mezzocorona.

Oltre la fiera

«Abbiamo deciso di **superare il tradizionale contesto fieristico** e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una **grande scommessa**, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare FuoriVinifera», ha dichiarato **Stefano Cimadom** (Associazione Centrifuga), che organizza l'evento. In sostanza un passo più coerente con lo spirito di Vinifera, che è quello di raccontare le **produzioni artigianali**.

Il programma prevede incontri con piccole e medie realtà artigianali, possibilità di assaggiare e acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce, masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e il tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.



Le varie sedi di FuoriVinifera saranno **raggiungibili a piedi**. La Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona accoglierà gli oltre 70 banchi d'assaggio di vignaioli e produttori alpini. Altra sede sarà l'ex caserma dei vigili del fuoco accanto alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona. Inoltre, la corte interna del seicentesco Palazzo Martini di Mezzocorona ospiterà Convinti, la neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici. La locandina del 2026 è stata realizzata quest'anno da Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

19/02/2026

Fonte: <https://www.gamberorosso.it/notizie/settimanale/notizie-treb...>

Generato direttamente

rassegna stampa vino di venerdì 20 febbraio 2026!

Tipologia:
Short

Topic:
Corporate

rassegna stampa vino di venerdì 20 febbraio 2026!



CANTINE ITALIANE

La crisi non è solo macro: colpisce strutture, territori e modelli produttivi.

- **Terre d'Oltrepò verso l'insolvenza**

La storica cooperativa pavese entra nella fase decisiva della crisi: il commissario liquidatore chiede la dichiarazione giudiziale di insolvenza. Banche in allarme, vendemmia 2025 a rischio, tensioni interne e governance fragile al centro del problema.

- **Piemonte, cantine piene e prezzi delle uve in caduta**

Barolo, Barbaresco, Barbera, Dolcetto e Moscato soffrono un eccesso di offerta senza precedenti. Stock record, consumi interni a 20 litri pro-capite e prezzi delle uve fino a -30%. I consorzi denunciano una crisi strutturale in Consiglio regionale.

- **Passopisciaro, l'Etna secondo Andrea Franchetti**

Racconto di una delle cantine simbolo del vulcano: contrade, viti centenarie e visione identitaria che continua a fare scuola nell'Etna Doc.

- **Baglio di Pianetto: nuovo corso etneo**

Il progetto Etna entra in una fase matura: vini di contrada più freschi ed eleganti, posizionamento prezzo accessibile, dopo cinque vendemmie di sperimentazione.

- **Corte Normanna (Sannio)**

Rilancio di etichette storiche e forte focus sulle bollicine da Falanghina: Metodo Classico e Charmat diventano centrali nel modello produttivo.

- **Pisoni (Trentino)**

Dal 1852, la cantina-distilleria valorizza le vinacce trasformandole in grappe di alto livello: esempio concreto di economia circolare applicata al vino.

- **Castello di Spessa e Villa Russiz (Collio)**

Due tenute iconiche del Collio goriziano: storia, eleganza, turismo e grande tradizione sui bianchi.

- **La vigna sul mare (Maremma)**

Piccola azienda biologica a Capalbio, nata da una scelta di vita: qualità, natura e partecipazione alla Slow Wine Fair.

- **Malabaila (Roero)**

664 anni di storia vitivinicola: una delle aziende più antiche del Piemonte racconta il territorio come valore identitario e ambasciata culturale all'estero.

VINO ITALIANO ED ENOLOGIA ITALIANA

Normative, mercato interno, sostenibilità e nuove traiettorie.

- **Crisi strutturale del vino italiano**

Il Piemonte come caso emblematico: prezzi uve in caduta, giacenze elevate, denominazioni sotto pressione.

- **Rinnovo vigneti: Lombardia stanziata oltre 5 milioni**

Fondi Feaga per la campagna 2026–2027: obiettivo rafforzare Dop e Igp (che valgono il 90% della produzione regionale).

- **Biologico sotto osservazione: FederBio**

Abbandonare il bio è un errore strategico. Dopo la crescita, il settore entra in una fase di assestamento, ma resta centrale per clima e competitività.

- **Droni e agricoltura di precisione**

Con il Ddl Semplificazioni via libera alla sperimentazione dei trattamenti fitosanitari con droni. Atteso il decreto attuativo Masaf entro marzo.

- **Barbera e Dolcetto invenduti**

Migliaia di aziende piemontesi in difficoltà: calo scambi, aumento giacenze, rese e prezzi in discesa.

- **Chianti e Morellino di Scansano**

Produzione in calo ma qualità alta. Chianti guarda a nuovi mercati (Africa e India), Morellino cresce sul mercato interno.

- **Classifiche e territori**

I migliori vini bianchi liguri vicino a Sanremo secondo Gambero Rosso: Vermentino e Pigato come bandiere identitarie.

- **Vino e salute**

Nutrizione e metabolismo: il contesto alimentare conta quanto le calorie del vino.

- **Carlo Petrini: nuova rigenerazione del vino**

A 40 anni dallo scandalo del metanolo, il vino ha bisogno di un nuovo patto etico, culturale e produttivo.

INTERNAZIONALE

Segnali chiari: sovrapproduzione, calo consumi e tensioni finanziarie.

- **Jancis Robinson: “Too much wine”**

Troppo vino invenduto nel mondo. Australia, Francia e Nuova Zelanda in difficoltà tra export in calo e modelli produttivi da ripensare.

- **Export Ue in flessione**

I vini Dop imbottigliati perdono 424 milioni di euro in tre anni. Calo complessivo del -2,8% in valore.

- **Treasury Wine Estate in crisi**

Il colosso australiano chiude il semestre con reddito operativo -39,6%, svalutazioni per oltre 770 milioni AUD e

stop ai dividendi.

EVENTI ENOLOGICI E SISTEMA

Fiere, politiche Ue e nuove piattaforme di promozione.

- **I Migliori Vini Italiani – Roma Eur**
25^a edizione della kermesse di Luca e Francesca Romana Maroni. Focus 2026 sui vini dealcolati e low alcohol.
- **FuoriVinifera (Trentino)**
100 vignaioli alpini tra cantine, palazzi e vigneti: l'evento cambia formato e territorio.
- **Cristina Mercuri, prima Master of Wine italiana**
Un traguardo storico per la formazione e la parità nel mondo del vino.
- **Pacchetto Vino Ue approvato**
Via libera del Parlamento europeo: nuove regole su dealcolati, etichettatura e strumenti di mercato.
- **Pacchetto Vino e Sicilia**
Opportunità concrete per una delle regioni chiave del vino italiano: competitività, indotto e occupazione.
- **Wines Experience**
Nuova piattaforma internazionale di promozione del vino italiano in UK, Vietnam e Messico.

Grazie per l'ascolto.

La **rassegna stampa vino di oggi** è offerta da **WINEIDEA.IT**.

A risentirci domani.

20/02/2026

Fonte: <https://www.tenuteagricole24.it/rassegna-stampa-vino-di-vene...>

Generato direttamente

rassegna stampa vino di venerdì 20 febbraio 2026!

Tipologia:

Short

Topic:

Corporate

rassegna stampa vino di venerdì 20 febbraio 2026!

Cantine, produttori vino italiano e novità enologiche

CANTINE ITALIANE

La crisi non è solo macro: colpisce strutture, territori e modelli produttivi.

- **Terre d'Oltrepò verso l'insolvenza** La storica cooperativa pavese entra nella fase decisiva della crisi: il commissario liquidatore chiede la dichiarazione giudiziale di insolvenza. Banche in allarme, vendemmia 2025 a rischio, tensioni interne e governance fragile al centro del problema.
- **Piemonte, cantine piene e prezzi delle uve in caduta** Barolo, Barbaresco, Barbera, Dolcetto e Moscato soffrono un eccesso di offerta senza precedenti. Stock record, consumi interni a 20 litri pro-capite e prezzi delle uve fino a -30%. I consorzi denunciano una crisi strutturale in Consiglio regionale.
- **Passopisciaro, l'Etna secondo Andrea Franchetti** Racconto di una delle cantine simbolo del vulcano: contrade, viti centenarie e visione identitaria che continua a fare scuola nell'Etna Doc.
- **Baglio di Pianetto: nuovo corso etneo** Il progetto Etna entra in una fase matura: vini di contrada più freschi ed eleganti, posizionamento prezzo accessibile, dopo cinque vendemmie di sperimentazione.
- **Corte Normanna (Sannio)** Rilancio di etichette storiche e forte focus sulle bollicine da Falanghina: Metodo Classico e Charmat diventano centrali nel modello produttivo.
- **Pisoni (Trentino)** Dal 1852, la cantina-distilleria valorizza le vinacce trasformandole in grappe di alto livello: esempio concreto di economia circolare applicata al vino.
- **Castello di Spessa e Villa Russiz (Collio)** Due tenute iconiche del Collio goriziano: storia, eleganza, turismo e grande tradizione sui bianchi.
- **La vigna sul mare (Maremma)** Piccola azienda biologica a Capalbio, nata da una scelta di vita: qualità, natura e partecipazione alla Slow Wine Fair.
- **Malabaila (Roero)** 664 anni di storia vitivinicola: una delle aziende più antiche del Piemonte racconta il territorio come valore identitario e ambasciata culturale all'estero.

VINO ITALIANO ED ENOLOGIA ITALIANA

Normative, mercato interno, sostenibilità e nuove traiettorie.

- **Crisi strutturale del vino italiano** Il Piemonte come caso emblematico: prezzi uve in caduta, giacenze elevate, denominazioni sotto pressione.
- **Rinnovo vigneti: Lombardia stanziata oltre 5 milioni** Fondi Feaga per la campagna 2026–2027: obiettivo

rafforzare Dop e Igp (che valgono il 90% della produzione regionale).

- **Biologico sotto osservazione: FederBio** Abbandonare il bio è un errore strategico. Dopo la crescita, il settore entra in una fase di assestamento, ma resta centrale per clima e competitività.
- **Droni e agricoltura di precisione** Con il Ddl Semplificazioni via libera alla sperimentazione dei trattamenti fitosanitari con droni. Atteso il decreto attuativo Masaf entro marzo.
- **Barbera e Dolcetto invenduti** Migliaia di aziende piemontesi in difficoltà: calo scambi, aumento giacenze, rese e prezzi in discesa.
- **Chianti e Morellino di Scansano** Produzione in calo ma qualità alta. Chianti guarda a nuovi mercati (Africa e India), Morellino cresce sul mercato interno.
- **Classifiche e territori** I migliori vini bianchi liguri vicino a Sanremo secondo Gambero Rosso: Vermentino e Pigato come bandiere identitarie.
- **Vino e salute** Nutrizione e metabolismo: il contesto alimentare conta quanto le calorie del vino.
- **Carlo Petrini: nuova rigenerazione del vino** A 40 anni dallo scandalo del metanolo, il vino ha bisogno di un nuovo patto etico, culturale e produttivo.

INTERNAZIONALE

Segnali chiari: sovrapproduzione, calo consumi e tensioni finanziarie.

- **Jancis Robinson: “Too much wine”** Troppo vino invenduto nel mondo. Australia, Francia e Nuova Zelanda in difficoltà tra export in calo e modelli produttivi da ripensare.
- **Export Ue in flessione** I vini Dop imbottigliati perdono 424 milioni di euro in tre anni. Calo complessivo del -2,8% in valore.
- **Treasury Wine Estate in crisi** Il colosso australiano chiude il semestre con reddito operativo -39,6%, svalutazioni per oltre 770 milioni AUD e stop ai dividendi.

EVENTI ENOLOGICI E SISTEMA

Fiere, politiche Ue e nuove piattaforme di promozione.

- **I Migliori Vini Italiani – Roma Eur** 25^a edizione della kermesse di Luca e Francesca Romana Maroni. Focus 2026 sui vini dealcolati e low alcohol.
- **FuoriVinifera (Trentino)** 100 vignaioli alpini tra cantine, palazzi e vigneti: l'evento cambia formato e territorio.
- **Cristina Mercuri, prima Master of Wine italiana** Un traguardo storico per la formazione e la parità nel mondo del vino.
- **Pacchetto Vino Ue approvato** Via libera del Parlamento europeo: nuove regole su dealcolati, etichettatura e strumenti di mercato.
- **Pacchetto Vino e Sicilia** Opportunità concrete per una delle regioni chiave del vino italiano: competitività, indotto e occupazione.
- **Wines Experience** Nuova piattaforma internazionale di promozione del vino italiano in UK, Vietnam e Messico.

Grazie per l'ascolto. La rassegna stampa vino di oggi è offerta da WINEIDEA.IT.

A risentirci domani.

20/02/2026

Fonte: <https://www.vinievino.it/newseventi-sul-vino/news/rassegna-s...>

Generato direttamente

Trento, Vinifera si rinnova e diventa FuoriVinifera

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

Trento, Vinifera si rinnova e diventa FuoriVinifera

Per la prima volta Vinifera, l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino, si sposta fuori città e diventa FuoriVinifera. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L'evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Königsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega Stefano Cimadom dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento. «Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per Vinifera, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare FuoriVinifera».

La rassegna accompagnerà gli amanti dell'enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l'ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L'esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d'assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l'ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Königsberg e l'associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini di Mezzocorona ospiterà invece Convinti, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

A realizzare la locandina e la grafica dell'evento è quest'anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

Tutte le info e il programma completo presto su www.viniferaforum.it.

La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un servizio di navette continuo per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

INFO IN BREVE

FuoriVinifera a Mezzocorona

Quando: sabato 21 e domenica 22 marzo 2026

Dove: Cantina A Martinelli 1860, Palazzo Martini, ex-caserma dei vigili del fuoco di Mezzocorona

Orari di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00

Costo dell'esperienza:

- calice Mercato Artigianale Alpino (Cantina A Martinelli 1860+Palazzo Martini+ex-caserma vigili del Fuoco Mezzocorona): 25 euro

- calice FuoriFocus (Palazzo Martini+ ex-caserma dei vigili del fuoco di Mezzocorona): 15 euro

Info: www.viniferaforum.it

Link prevendite: <https://www.eventbrite.it/cc/fuorivinifera-2026-4812118>

21/02/2026

Fonte: <https://www.gazzettadellevali.it/eventi/trento-vinifera-si-...>

Generato direttamente

rassegna stampa vino di sabato 21 febbraio 2026!

Tipologia:

Short

Topic:

Corporate

rassegna stampa vino di sabato 21 febbraio 2026!



Cantine italiane

Piemonte, scoppia la “bolla” del Barolo

Giacenze record, domanda in calo e prezzi delle uve in forte contrazione. Barolo e Barbaresco guidano una crisi strutturale che coinvolge anche Barbera e Moscato. I consorzi chiedono interventi urgenti: senza sostegno ai viticoltori, anche i vini premium rischiano.

Montefiascone, al via il rilancio della Cantina dell'EST! EST!! EST!!!

Importanti lavori di ammodernamento e adeguamento normativo per ridare dignità a una struttura simbolo del territorio, dopo anni di abbandono.

Lerma, in vendita la cantina di montagna dopo il fallimento

Un progetto pubblico da circa 1 milione di euro, nato per valorizzare la viticoltura locale, si chiude con la messa in vendita della struttura dopo il default del 2019.

Nasce “Fuori Carta” di Pasqua Vini

Presentato a Parigi il progetto legato al Passito di Pantelleria “Sangue d’Oro”, con Carole Bouquet partner dell’iniziativa: rilettura culturale e gastronomica di un grande vino dolce italiano.

Ronco della Chiesa, vigneto simbolo del Collio a rischio

Il celebre cru di Borgo del Tiglio minacciato dagli interventi di messa in sicurezza dopo la frana di Brazzano. Un tema

che intreccia tutela del territorio, memoria viticola e sicurezza ambientale.

Vino italiano ed enologia italiana

Export Made in Italy: record storico nel 2025

Secondo Istat, export a 643 miliardi (+3,3%). Il “bello e ben fatto” italiano tiene anche sui mercati extra-UE, superando – per ora – l’effetto dei dazi USA.

Dazi USA: stop della Corte Suprema, ma l’incertezza resta

Per Unione Italiana Vini e il presidente Lamberto Frescobaldi, il settore non può festeggiare: possibili reintroduzioni delle tariffe e clima instabile nei rapporti UE–USA. Posizioni simili da Montalbera e Bottega.

NoLow vs vino: il confronto non è ideologico

Il quadro normativo UE apre ufficialmente ai vini dealcolati e parzialmente dealcolati. Categoria legittima, ma non sovrapponibile al vino tradizionale: il tema è culturale, di posizionamento e di mercato.

I migliori bianchi della Riviera di Ponente

Gambero Rosso accende i riflettori su Vermentino e Pigato tra Imperia e Savona, confermando la forza identitaria dei bianchi liguri.

Internazionale

Il vino italiano deve “fare squadra” come lo sport

Messaggio chiaro dal talk sullo “spirito olimpico”: diversificare i mercati oltre USA ed Europa, lavorando in sinergia tra imprese, istituzioni e grandi piattaforme come Vinitaly e ICE.

Wine Paris 2026: sei trend chiave dal cuore del mercato globale

La fiera parigina conferma il suo ruolo centrale: leggerezza, reinterpretazione dei classici, nuovi stili di consumo. Numeri record per visitatori, espositori e incontri business.

Road show “Wine Experience”: Londra, poi Vietnam e Messico

Nuova piattaforma internazionale per il vino italiano, con debutto ad aprile a Londra e focus su mercati emergenti ad alto potenziale.

Montalcino rilancia sugli Stati Uniti

Il Consorzio del Brunello torna a investire sugli USA con Benvenuto Brunello a New York e masterclass in Texas, confermando l’importanza strategica del mercato americano.

Eventi enologici

Sostenibilità misurabile: convegno LIFE VitiCaSe a Siena (27 febbraio)

Viticultura rigenerativa, carbon farming e crediti di carbonio al centro dell’incontro promosso dall’Unione Agricoltori di Siena.

Corso di avvicinamento al vino a Villanova Mondovì

Quattro lezioni con degustazioni guidate per imparare metodo, linguaggio e consapevolezza nel calice.

Sannio Top Wines 2026 a Benevento (25 febbraio)

In passerella le etichette premiate dalle guide e dai concorsi internazionali: Falanghina e Aglianico restano i fari di un territorio in crescita.

Le Grandi Verticali delle Città del Vino – tappa a Palazzolo dello Stella

Abbinamenti insoliti e vini autoctoni protagonisti alla Tenuta Aganis, nel segno della scoperta territoriale.

Slow Wine Fair 2026 a Bologna (22–24 febbraio)

Ampia presenza regionale: Piemonte, Abruzzo e Umbria portano in fiera il tema del vino “buono, pulito e giusto”, tra sostenibilità, giustizia sociale e filiera.

Vinifera diventa FuoriVinifera a Mezzocorona (21–22 marzo)

Evento diffuso nella Piana Rotaliana per raccontare i vini dell’arco alpino in modo più intimo e coerente con lo spirito artigianale della rassegna.

Agri-aperitivo sui Colli Euganei da Cà Vendalis

Convivialità, vino di casa e prodotti semplici: un ritorno alla lentezza come valore esperienziale.

Grazie per l’ascolto.

La rassegna stampa vino di oggi è stata offerta da **WINEIDEA.IT**.

A risentirci domani.

21/02/2026

Fonte: <https://www.tenuteagricole24.it/rassegna-stampa-vino-di-saba...>

Generato direttamente

rassegna stampa vino di sabato 21 febbraio 2026!

Tipologia:

Short

Topic:

Corporate

rassegna stampa vino di sabato 21 febbraio 2026!

Cantine, produttori vino italiano e novità enologiche

Cantine italiane

Piemonte, scoppia la “bolla” del Barolo Giacenze record, domanda in calo e prezzi delle uve in forte contrazione. Barolo e Barbaresco guidano una crisi strutturale che coinvolge anche Barbera e Moscato. I consorzi chiedono interventi urgenti: senza sostegno ai viticoltori, anche i vini premium rischiano.

Montefiascone, al via il rilancio della Cantina dell’EST! EST!! EST!!!! Importanti lavori di ammodernamento e adeguamento normativo per ridare dignità a una struttura simbolo del territorio, dopo anni di abbandono.

Lerma, in vendita la cantina di montagna dopo il fallimento Un progetto pubblico da circa 1 milione di euro, nato per valorizzare la viticoltura locale, si chiude con la messa in vendita della struttura dopo il default del 2019.

Nasce “Fuori Carta” di Pasqua Vini Presentato a Parigi il progetto legato al Passito di Pantelleria “Sangue d’Oro”, con Carole Bouquet partner dell’iniziativa: rilettura culturale e gastronomica di un grande vino dolce italiano.

Ronco della Chiesa, vigneto simbolo del Collio a rischi Il celebre cru di Borgo del Tiglio minacciato dagli interventi di messa in sicurezza dopo la frana di Brazzano. Un tema che intreccia tutela del territorio, memoria viticola e sicurezza ambientale.

Vino italiano ed enologia italiana

Export Made in Italy: record storico nel 2025 Secondo Istat, export a 643 miliardi (+3,3%). Il “bello e ben fatto” italiano tiene anche sui mercati extra-UE, superando – per ora – l’effetto dei dazi USA.

Dazi USA: stop della Corte Suprema, ma l’incertezza resta Per Unione Italiana Vini e il presidente Lamberto Frescobaldi, il settore non può festeggiare: possibili reintroduzioni delle tariffe e clima instabile nei rapporti UE–USA. Posizioni simili da Montalbera e Bottega.

NoLow vs vino: il confronto non è ideologico Il quadro normativo UE apre ufficialmente ai vini dealcolati e parzialmente dealcolati. Categoria legittima, ma non sovrapponibile al vino tradizionale: il tema è culturale, di posizionamento e di mercato.

I migliori bianchi della Riviera di PonenteGambero Rosso accende i riflettori su Vermentino e Pigato tra Imperia e Savona, confermando la forza identitaria dei bianchi liguri.

Internazionale

Il vino italiano deve “fare squadra” come lo sportMessaggio chiaro dal talk sullo “spirito olimpico”: diversificare i mercati oltre USA ed Europa, lavorando in sinergia tra imprese, istituzioni e grandi piattaforme come Vinitaly e ICE.

Wine Paris 2026: sei trend chiave dal cuore del mercato globaleLa fiera parigina conferma il suo ruolo centrale: leggerezza, reinterpretazione dei classici, nuovi stili di consumo. Numeri record per visitatori, espositori e incontri business.

Road show “Wine Experience”: Londra, poi Vietnam e MessicoNuova piattaforma internazionale per il vino italiano, con debutto ad aprile a Londra e focus su mercati emergenti ad alto potenziale.

Montalcino rilancia sugli Stati Uniti Il Consorzio del Brunello torna a investire sugli USA con Benvenuto Brunello a New York e masterclass in Texas, confermando l'importanza strategica del mercato americano.

Eventi enologici

Sostenibilità misurabile: convegno LIFE VitiCaSe a Siena (27 febbraio) Viticoltura rigenerativa, carbon farming e crediti di carbonio al centro dell'incontro promosso dall'Unione Agricoltori di Siena.

Corso di avvicinamento al vino a Villanova Mondovì Quattro lezioni con degustazioni guidate per imparare metodo, linguaggio e consapevolezza nel calice.

Sannio Top Wines 2026 a Benevento (25 febbraio) In passerella le etichette premiate dalle guide e dai concorsi internazionali: Falanghina e Aglianico restano i fari di un territorio in crescita.

Le Grandi Verticali delle Città del Vino – tappa a Palazzolo dello Stella Abbinamenti insoliti e vini autoctoni protagonisti alla Tenuta Aganis, nel segno della scoperta territoriale.

Slow Wine Fair 2026 a Bologna (22–24 febbraio) Ampia presenza regionale: Piemonte, Abruzzo e Umbria portano in fiera il tema del vino “buono, pulito e giusto”, tra sostenibilità, giustizia sociale e filiera.

Vinifera diventa FuoriVinifera a Mezzocorona (21–22 marzo) Evento diffuso nella Piana Rotaliana per raccontare i vini dell'arco alpino in modo più intimo e coerente con lo spirito artigianale della rassegna.

Agri-aperitivo sui Colli Euganei da Cà Vendalis Convivialità, vino di casa e prodotti semplici: un ritorno alla lentezza come valore esperienziale.

Grazie per l'ascolto. La rassegna stampa vino di oggi è stata offerta da **WINEIDEA.IT**. A risentirci domani.

21/02/2026

Fonte: <https://www.vinievino.it/newseventi-sul-vino/news/rassegna-s...>

Generato direttamente

Dal “Paestum Wine Fest Business” al “Salone del Vino di Torino”, tra grandi vini e bellezza italiana

Tipologia:
Short

Topic:
Eventi

Dal “Paestum Wine Fest Business” al “Salone del Vino di Torino”, tra grandi vini e bellezza italiana

Eventi: “Renaissance il Barolo della Tenacia” di Fontanafredda, 60 anni di Doc della Vernaccia, “mareMMMa” ad Alberese e Banfi al “Six Nations” a Roma



Mentre il vino italiano, con tante cantine e consorzi da territori blasonati ed in ascesa, si racconta nel cuore di Enotria al “Paestum Wine Fest Business”, la Fiera del vino del Centro e Sud Italia tra i templi della Magna Grecia a Capaccio Paestum (con il “Premio alla carriera” al giornalista Alessandro Regoli, direttore WineNews), si va dal “Salone del Vino di Torino” dove assaggiare i grandi vini del Piemonte nei luoghi-simbolo della prima Capitale italiana, all’anteprima di “Renaissance il Barolo della Tenacia” di Serralunga d’Alba al Villaggio Narrante di Fontanafredda nelle Langhe; da Sol Expo a Verona, la vetrina internazionale di riferimento della filiera dell’olio e dell’olivo made in Italy di Veronafiere, alla “Primavera dei vini” con porte aperte nelle cantine dell’Oltrepò Pavese per conoscere la Bonarda; da “ArcheoVinum” a Firenze, primo convegno sul rapporto tra patrimonio archeologico e produzione vitivinicola in Italia, alla mostra fotografica “Food for Art” al Mercato Centrale Firenze dedicata al legame tra cucina, identità e immaginario contemporaneo; dai 60 anni del riconoscimento della Doc alla Vernaccia di San

Gimignano celebrati dal Consorzio nella "New York del Medioevo", al Club Alcide Gourmet di Poggibonsi che unisce tartufo marzuolo, sapori di mare ed i vini della cantina umbra Caprai, in omaggio ad Arnaldo Caprai; da "mareMMMa, la Natura del vino" ad Alberese dove i Consorzi Maremma Toscana, Montecucco e Morellino di Scansano si presentano insieme, a "Chianina & Syrah" a Cortona con l'Anteprima dei Syrah del Consorzio Vini Cortona; da "Tirreno C.T." & "Balnearia" a Carrara, le fiere dedicate all'ospitalità professionale ed al turismo in spiaggia, a Banfi, Official Provider della Federazione Italiana Rugby, che brinda con il Brunello di Montalcino alla Nazionale Italiana al Guinness Men's Six Nations a Roma; dalla prima "Rome CocktailBar & Restaurant Week" nei locali più iconici della Capitale, a "Qoco - Un Filo d'Olio nel Piatto" ad Andria, con l'olio Evo protagonista nei piatti dei "Cuochi dell'Alleanza" Slow Food, mentre, in tutta Italia è tempo di "Vigneti Aperti" nelle cantine del Movimento Turismo del Vino. **Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews** Oltreconfine? Il "Nebbiolo Day", il più grande appuntamento internazionale dedicato al celebre vitigno del Piemonte ed ai suoi grandi vini, promosso da Walter Speller, firma italiana di JancisRobinson.com.

Dalle Langhe a Torino (fino a Londra) con i grandi vini del Piemonte

Il "**Salone del Vino di Torino - Degustare è scoprire**", organizzato da Klug Aps con il patrocinio di Regione Piemonte e Città di Torino e il sostegno, tra gli altri, di Fondazione Crt (e con la grafica ideata e disegnata dall'illustratore torinese Jacopo Rosati), è di scena con l'edizione n. 4 dal 28 febbraio al 2 marzo alle Ogr-Officine Grandi Riparazioni, con protagoniste oltre 500 cantine del Piemonte e non solo, tra degustazioni, masterclass (più di 50), talk, oltre a una giornata interamente dedicata a media e addetti ai lavori (il 2 marzo con i buyer, organizzata da Unioncamere Piemonte), nei luoghi simbolo della città. Ampio spazio è dedicato al progetto della Camera di Commercio "Torino Doc" e all'Alto Piemonte e al Gattinara, dal Canavese al Carema, dal Pinerolese alla Val Susa ed al Baratuciat, dalla Freisa di Chieri all'Albugnano, dalla Barbera d'Asti e i Vini del Monferrato al Grignolino, dai Colli Astiani all'Asti Docg, dai Vini d'Acqui al Moscato con i Sorì Eroici, dalla Barbera d'Alba al Dolcetto d'Alba, dal Langhe Nebbiolo al Roero, dal Barolo al Barbaresco, dall'Ovada al Gavi, accanto alla Grappa del Piemonte e alla Grappa di Barolo, ed al Vermouth di Torino. Focus speciali saranno dedicati alle cantine di "First Generation", giovani realtà anche fuori Piemonte, ed al dialogo con il cibo con i Maestri del Gusto di Torino e Provincia. Un ospite d'eccezione? Peppone Calabrese, storico ed amato conduttore di "Linea Verde" su Rai Uno. Intanto, continua "Aspettando il Salone del Vino" 2026, un mese con 50 eventi diffusi su tutto il territorio, tra cene, degustazioni e non solo: da "Vino al Femminile" (25 febbraio), una masterclass da Combo dedicata ad aziende nate da imprenditrici, a "Giovani Gavi" (26 febbraio), masterclass sempre da Combo con i produttori dell'Associazione Giovani Gavi. E c'è anche "Alla scoperta della Strada Reale dei Vini Torinesi", un percorso di esperienza di scoperta e valorizzazione del territorio. La Grande Enoteca di [Eataly Lingotto](#) ospita, invece, i "**Concertini**" tra un calice e l'altro di vino, il 25 marzo con Comete e il 6 maggio con Caterina Cropelli, entrambi da X Factor. Dal 15 al 17 marzo il Lingotto Fiere di Torino ospita [Horeca Expoforum](#), il Salone professionale dedicato al mondo della ristorazione, dell'ospitalità e della caffetteria, organizzato da GI Events Italia, ed al quale, per la prima volta, partecipa la Regione Piemonte con PiemonteIS, spazio dedicato a incontri, dibattiti e showcooking per valorizzare la filiera regionale, e debutta Alimentability, Festival sull'informazione agroalimentare etica promosso da Asa-Associazione Stampa Agroalimentare Italiana. "La nostra idea di un altro mondo è costruita a partire da una parola che è il faro che guida ogni nostra azione: biodiversità": è da questa parola, fondamentale per il futuro del pianeta e dell'umanità, che Slow Food è stata la prima realtà al mondo che ha scelto di difendere la biodiversità, che significa anche resistenza contro la produzione standardizzata che mira solo al profitto, l'agricoltura che inquina e impoverisce il suolo, l'allevamento che sfrutta, l'omologazione dei sapori, la massificazione delle abitudini, la corsa al consumo e il consumismo imperante, un antidoto, cioè, alla monocultura del pensiero e uno strumento di dialogo e pace, ed è con questo messaggio, che, nel 2026, Slow Food Italia festeggia 40 anni, fondata da Carlo Petrini a Bra nel 1986, e torna "**Terra Madre Salone del Gusto**" a Torino (24-28 settembre), da dove si diffonderà in tutto il mondo. Fontanafredda presenta l'anteprima del Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2022 "**Renaissance il Barolo della Tenacia**", il 4 marzo al Villaggio Narrante, con la riflessione su "Tenacia, Parole «Illustri» per una nuova umanità" con Oscar Farinetti, fondatore Eataly e Green Pea, lo scrittore Emanuele Trevi e l'illustratrice Elisa Macellari e altri ospiti d'eccezione (evento riservato, su invito). La Barolo & Castles Foundation promuove l'evento "**Donne. Sfumature di vite**", dal 6 all'8 marzo, in occasione della "Giornata Internazionale della Donna", e con il quale il [WiMu - Museo del Vino](#) inaugura la nuova stagione, trasformando il Castello di Barolo in uno spazio di musica, parole, storia e convivialità, eccezionalmente aperto fino a mezzanotte (il 6 marzo), con la presentazione del libro "Barolo Girls - la rivoluzione rosa del re dei vini" di Clara & Gigi Padovani con gli autori, il giornalista de "La Stampa" Roberto Fiori, le Barolo Girls ed i loro vini (7 marzo), e visite guidate dedicate a Giulia Falletti, la Marchesa di Barolo che lo ha inventato, con una degustazione a cura dell'Enoteca Regionale del Barolo. La [Strada del Barolo e Grandi Vini di Langarilancia](#) anche i "**Dialoghi tra**

Vignaioli", nuovi incontri rivolti ai produttori di vino e agli operatori del sistema turistico, per approfondire temi e argomenti di interesse comune e accrescere le occasioni di scambio, al Mudet, il Museo del Tartufo di Alba, dove si parlerà di "Chiusure enologiche e grandi vini: materiali, esperienze, difetti. Il ruolo delle chiusure nella longevità del vino" (5 marzo). Il 28 e il 29 marzo torna **"I Grandi Terroir del Barolo"** a Monforte d'Alba, il racconto dei Cru, le Mga, del Barolo con **Go Wine**, e ospite speciale il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, che porterà a confronto il nuovo progetto delle Pievi, tra masterclass e una speciale enoteca. **"Collisioni Festival"**, il Festival Agrirock di scena ad Alba, ha svelato il primo grande ospite dell'edizione 2026: Ben Harper, sul palco, per la sua unica data in Piemonte e Lombardia, il 27 giugno. **"Derthona Due.Zero"**, l'evento dedicato all'Anteprima delle nuove annate del Derthona Timorasso organizzato dal Consorzio dei Vini Colli Tortonesi riservato ai media, sarà di scena a Tortona, dal 26 al 28 marzo, tra degustazione del nuovo millesimo, masterclass e visite in cantina. E dal Piemonte a Londra, il 3 marzo alla The Lindley Hall, si celebra il **"Nebbiolo Day"**, il più grande evento internazionale dedicato a uno dei vitigni a bacca rossa più famosi al mondo, alla scoperta dei vini provenienti dai famosi territori di Barolo, Barbaresco, Piemonte del Nord e Valtellina, con 90 produttori, espressione delle diverse sfumature di nebbiolo, che variano a secondo dei differenti terroir di provenienza, e Alessandro Masnaghetti, il "cartografo del vino", e Walter Speller, firma italiana di JancisRobinson.com, promotore dell'evento, a condurre le masterclass.

Tappa a **Courmayeur**, gioiello alpino incastonato ai piedi del Monte Bianco, il tetto d'Europa in Valle d'Aosta, è nel vivo la nuova stagione sciistica sulle montagne italiane, tra sport sulla neve, itinerari a piedi, attività indoor, benessere e Spa ed esperienze enogastronomiche, che vanno da aperitivi al tramonto ammirando le Alpi ai 3.466 metri di altezza dello Skyway Monte Bianco, e grazie anche alle partnership con Altagamma e Cave Mont Blanc.

I vini italiani si raccontano nella cosmopolita Milano

"Taste Alto Piemonte", il più grande evento del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte farà tappa fuori regione, a Milano, il 9 marzo all'Hotel Westin Palace, aperto a pubblico, media e addetti ai lavori, con banchi di assaggio e masterclass di approfondimento con Ais-Associazione Italiana Sommelier Milano. Il 12 marzo al Teatro Gerolamo, sempre a Milano, si celebrano i **"Cent'anni di Valdo. Quando il Prosecco diventa cultura. Un racconto corale tra storia d'Italia, costume e visione d'impresa"**, con Pierluigi Bolla, presidente Valdo Spumanti, fondata nel 1926, la chef "green" Chiara Pavan, e il giornalista Giulio Somma, moderati dall'attore e conduttore tv Pino Strabioli (evento riservato, su invito). Il 22 marzo anche **"Il Barolo e il Derthona vanno in scena a Milano"** a Palazzo Bovara, con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, in un viaggio ideale nelle Langhe e nei Colli Tortonesi degustando Cru e annate differenti in abbinamento a prodotti di eccellenza del territorio piemontese, o partecipando al Salotto-Degustazione con protagonisti Walter Massa, padre e pioniere del Timorasso dei Colli Tortonesi, e Guido Martinetti, fondatore dell'azienda agricola biologica Mura Mura e co-fondatore della nota catena di gelaterie Grom, che racconteranno la loro esperienza e proporranno in degustazione vini particolarmente rappresentativi della loro produzione, non presenti ai banchi di assaggio, con Francesco Quarna, Dj e vignaiolo che conduce il podcast "Deejay Wine Club" e "Summer Camp" su Radio DeeJay. **"Tuttofood" 2026**, l'evento europeo di riferimento del mercato alimentare e delle bevande e la piattaforma internazionale per operatori del settore food & beverage, torna a Fiera Milano Rho dall'11 al 14 maggio, riunendo produttori, distributori, importatori e buyer italiani e internazionali, di vini, birre artigianali, distillati e prodotti enogastronomici, tra degustazioni e masterclass dedicate alle tendenze di mercato e alle innovazioni del settore, networking e opportunità commerciali con operatori del settore provenienti da oltre 70 Paesi. **"Best Wine Stars"** by Prodes Italia, da quest'anno riconosciuta da Regione Lombardia come Fiera Internazionale, e appuntamento dedicato al mondo del vino e dei distillati di Milano, tornerà dal 16 al 18 maggio al Palazzo del Ghiaccio, con 200 aziende e più di 1200 etichette in degustazione, tra masterclass guidate dagli esperti, talk, business dinner, i Best Wine Stars Awards e attività collaterali. Un percorso immersivo alla scoperta dei piatti più iconici dell'animazione giapponese, dai ramen di Naruto agli onigiri di Totoro, fino ai bentō dei grandi maestri come Hayao Miyazaki, Eichiro Oda e Masashi Kishimoto: fino al 6 aprile, Milano Spazio Varesina 204 ospita, invece, **la mostra evento "Itadakimasu - Le storie nascoste nella cucina degli anime"**, curata dal food influencer Sam Nazionale (@pranzoakonoha su Instagram) e dalla scrittrice Silvia Casini. **"La prima del Valtènesi"** organizzata dal **Consorzio Valtènesi** si terrà il 23 marzo a "La casa del vino Valtènesi" a Puegnago del Garda, con la degustazione per addetti ai lavori dedicata alla vendemmia 2025 dei vini rosé Riviera del Garda Classico Dop Valtènesi ai banchi di assaggio con i produttori e masterclass. La **"Primavera dei vini"** all'edizione n. 40 a **Rovescala**, nell'Oltrepò Pavese, tutte le domeniche, fa aprire le porte alle cantine del territorio al pubblico, offrendo un'occasione unica per degustare diverse interpretazioni della Bonarda. Ogni terza domenica del mese, il **Castello di Padernello**, maniero quattrocentesco della Bassa Bresciana, apre le porte, invece, al cibo "buono, pulito e giusto" ospitando il **"Mercato della Terra" di Slow Food**.

In Trentino Alto Adige sulle montagne wine & food

In [Alto Adige](#) prosegue la stagione invernale sulle Alpi e sulle Dolomiti, tra discese spettacolari, gusto (con l'AlpiNN - Food Space & Restaurant dello chef trisstellato Norbert Niederkofler che eleva la cucina alpina con la filosofia "Cook the Mountain", ma anche con la "Speck & Wine Emotion", fino al 26 marzo, tour sciistici guidati tra le baite per degustare lo Speck Alto Adige Igp in abbinamento a vini altoatesini) e cultura (con il Messner Mountain Museum Corones, firmato dall'archistar Zaha Hadid) in vetta, a [Plan de Corones](#), considerata la località sciistica n. 1 delle Dolomiti dell'Alto Adige, Patrimonio Unesco. Sempre con le Dolomiti sullo sfondo, continua "Sciare con Gusto", più stellato di sempre, che accompagna la stagione invernale sciistica e gourmet in [Alta Badia](#), con 3 chef trisstellati, 16 stelle Michelin e 3 Stelle Verdi - da Massimiliano Alajmo a Simone Cantafio, dai Cerea a Niko Romito, da Chiara Pavan e Francesco Brutto a Isa Mazzocchi, da Jessica Rosval ad Alessandro Dal Degan, Tomaž Kavčič e Cristina Bowerman - per un viaggio tra neve, sapori e solidarietà per la Fondazione "La Miglior Vita Possibile", servite nei rifugi, fino al 7 aprile. Ma fino al 31 marzo, ci sono anche gli amati "Sommelier in pista", con un maestro di sci ed un sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier che guidano gli sciatori nella degustazione di etichette d'eccellenza dell'Alto Adige nei rifugi d'alta quota. Dal 15 al 22 marzo, torna, quindi, la "Roda dles Saus", settimana dedicata alla cucina ladina nell'area Skitour La Crusc. Chi ama il vino non può perdere, poi, il "Wine Skisafari" del 22 marzo, dove i rifugi Piz Arlara, Bioch, I Tablè e Pralongià diventano tappe di un vero e proprio "safari enologico" sugli sci. E per tutta la stagione è possibile anche prenotare la "Colazione tra le vette" al Las Vegas Lodge, un'esperienza esclusiva per iniziare la giornata con i migliori prodotti dell'Alto Adige, immersi nel silenzio e nella bellezza delle montagne. Anche l'inverno nell'area vacanze [Valle Aurina](#) è gourmet con "Ski & Cheese", una degustazione di formaggi altoatesini a bordo pista, fino al 18 marzo, guidata da Martin Pincher, sommelier del formaggio diplomato nei rifugi della valle, curatore, fino al 24 marzo, anche di "Skating & Cheese" sulla panoramica Reiner Höhenloipe, un'esperienza che unisce sport e gastronomia, con una degustazione delle migliori specialità casearie altoatesine abbinata a un giro sulla pista da fondo di Riva di Tures.

Con la nuova stagione invernale, Super G ha inaugurato, invece, il progetto di [Madonna di Campiglio](#), che intreccia club culture (con la riapertura della storica Zangola), cucina italiana (del ristorante Meraviglioso e dell'Arena, epicentro dell'après-ski e lunch open air), design e intrattenimento in un linguaggio capace di raccontare un nuovo modo di vivere la montagna con oltre 40 eventi, come "Orange Wave" con Campari, "Allez Allez Rosé" con Ferrari Trento, "House of Pna" con Peroni e "Tonicx" con Pernod Ricard, sullo sfondo delle Dolomiti del Brenta. Per la prima volta ["Vinifera"](#), l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino, si sposta fuori Mezzocorona e diventa "FuoriVinifera" in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Königsberg tra le Dolomiti: il 21 e il 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori di cibo provenienti dalle regioni alpine e transalpine, tra i banchi di assaggio alla Cantina A. Martinelli 1860, l'ex caserma dei vigili del fuoco con l'associazione Teroldego Evolution, ed il seicentesco Palazzo Martini con i Convinti, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici. E dal 27 marzo al 10 aprile va in scena l'edizione n. 16 di **"DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo"**, la prima rassegna enologica trentina dell'anno che vede protagonisti la Nosiola e il Vino Santo, promossa dall'[Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino](#), grazie alla collaborazione con Garda Trentino, il Consorzio dei Vignaioli del Trentino, la Strada del Vino e dei Sapori, il Consorzio Vini del Trentino, il Palazzo Roccabruna di Trento, nella splendida cornice della Valle dei Laghi tra il Lago di Garda e Trento, costellata di ben 7 laghi alpini e piccoli borghi rurali immersi nel paesaggio di frutteti e vigneti, e di Palazzo Roccabruna a Trento, tra degustazioni e masterclass con gli esperti, abbinamenti con la cucina stellata, il "Rito della Spremitura", il momento simbolicamente più importante che si svolge nella Settimana Santa e segna il passaggio dalla fase di appassimento, che dura 6 mesi, dei migliori grappoli di Nosiola alla lunghissima fase di fermentazione e maturazione per produrre il Vino Santo (29 marzo, Cantina Pedrotti), ed il "Nosiola Express", il trenino che porta di cantina in cantina (6 aprile).

Dal Friuli al Veneto, dal Pignolo al Prosecco Docg

L'Associazione del Pignolo del Friuli Venezia Giulia, fondata da Ben Little e guidata da Fabio d'Attimis Maniago Marchiò, con il patrocinio di "Io sono Friuli Venezia Giulia", rilancia il **"World Pignolo Day"**, edizione n. 6 allo Spazio industriale rigenerato Villalta, ex Birrifico Dormisch di Udine, il 20 marzo, equinozio di primavera, dell'evento dedicato all'antico vitigno autoctono friulano a bacca nera, capace di attraversare i secoli, sfidare l'oblio e rinascere, più forte e sorprendente di prima, e che, tra degustazioni e dialoghi, riunisce voci, storie e visioni per celebrare un vino raro, identitario e profondamente legato alla terra da cui proviene, attorno al tema "Metamorfosi". Tra gli ospiti, la giornalista e corrispondente di guerra Giovanna Botteri, Tommaso Cerno, direttore de "Il Giornale", e Andrea Amadei, sommelier, gastronomo e divulgatore Rai. La vetrina internazionale di riferimento della filiera dell'olio e dell'olivo made in Italy è [Sol Expo 2026](#), che a Veronafiere a Verona, dall'1 al 3 marzo, con oltre 200 aziende da Italia,

Slovenia, Spagna e Ungheria, e le principali associazioni di settore, pronte ad incontrare oltre 80 top buyer da 25 Paesi nel piano di incoming congiunto con Ita-Italian Trade Agency. A seguire, **Vinitaly 2026** dà appuntamento sempre a Veronafiere con l'edizione n. 58 dal 12 al 15 aprile, investendo e accelerando ulteriormente sul piano di incoming profilato da oltre 70 Paesi target in collaborazione con Ita-Italian Trade Agency, amplia l'offerta di nuovi segmenti di mercato, dai No-Lo agli spirits, strutturando il progetto di Vinitaly Tourism per promuovere l'enoturismo nei territori del vino italiano e accrescendo il dialogo con il mondo della ristorazione. E con il tradizionale prologo, l'11 aprile alle Gallerie Mercatali di **"OperaWine"**, la degustazione che racconta l'Italia del vino secondo la rivista Usa "Wine Spectator" attraverso **150 cantine selezionate** tra "Legacy Icon", "Classic" e una terza categoria riservata per il 2026 alle "New Voices". Michelangelo Pistoletto, "gigante" dell'arte contemporanea, sarà, quindi, il presidente onorario - davvero d'eccezione - della giuria del **"Vinitaly Design Award"** (della quale fa parte anche WineNews, con il direttore Alessandro Regoli, ndr), il riconoscimento dedicato all'eccellenza del packaging per vino, spirits, birra e olio, che celebra l'edizione n. 30 ribadendo, attraverso lo sguardo del grande esponente dell'Arte Povera sull'estetica del vino, il ruolo del design come linguaggio culturale e come forma di responsabilità verso il futuro: la cerimonia di premiazione sarà di scena sempre l'11 aprile, in una serata di gala nello splendido scenario del Teatro Ristori, a Verona, alla vigilia di Vinitaly. E per i wine lovers torna **"Vinitaly and the City"** (10-12 aprile), il fuori salone pop nel cuore di Verona che, quest'anno, in collaborazione con la Strada del Vino Valpolicella, apre all'enoturismo: nel carnet degustazioni degli eno-appassionati ci sarà, infatti, anche un "Token Esperienza", utilizzabile dal 13 aprile fino al 3 maggio per una visita con degustazione nelle cantine che hanno aderito al progetto (sono 12, ad oggi), ma con l'obiettivo di replicare l'iniziativa anche in altri territori. Sempre per il pubblico, ci sono le "Vinitaly & the Night", le serate party alle Gallerie Mercatali (11, 12 e 14 aprile). Ma, come sempre, negli stessi giorni dal 10 al 12 aprile, anche il mondo del vino naturale si darà appuntamento a pochi passi da Verona, con **"ViniVeri" 2026**, all'edizione n. 21 a Cerea. Intanto, sulle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Patrimonio Unesco continua **"Visit Cantina"** (fino al 30 marzo), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. E dal 27 febbraio al 1 marzo in modalità diffusa a Pieve di Soligo, Valdobbiadene, Conegliano e Vittorio Veneto, si apre il programma di **"Conegliano Valdobbiadene - Città Italiana del Vino"**, riconoscimento delle Città del Vino ai 14 comuni delle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Patrimonio Unesco in partnership con il Consorzio e **Conegliano capofila**, che, attorno al tema "Giovani al Centro", organizzerranno quasi 200 eventi nel 2026 e 2027.

I vini di Romagna in Riviera e Bologna "capitale" dello Champagne e dei Vignaioli Indipendenti

"Sorsi di Mare" è il Salone professionale dei vini Dop e Igp della Romagna, in un nuovo format dedicato alla ristorazione della Riviera Romagnola dal Consorzio Vini di Romagna, guidato da Roberto Monti, in programma il 9 marzo a Riccione, al Palazzo del Turismo, riservato all'horeca, e con banchi d'assaggio e masterclass con oltre 60 cantine romagnole che presenteranno le nuove annate dei loro vini per arricchire l'offerta dei ristoranti, hotel, enoteche e distributori in vista della stagione estiva, con un focus particolare sui grandi bianchi del territorio protagonisti per eccellenza dell'estate romagnola. Nel 2026 la "capitale italiana dello Champagne" sarà ancora Bologna, con la prossima edizione della **"Champagne Experience" 2026**, in calendario il 4 e il 5 ottobre a BolognaFiere, sempre più hub del vino, firmata Excellence Sidi, realtà guidata da Luca Cuzziol che mette insieme 21 tra le più rappresentative e prestigiose compagnie d'importazione e distribuzione a livello nazionale, e che vedrà in degustazione alcune centinaia di etichette di storiche maison e piccoli vigneroni, suddivise in base alla loro appartenenza geografica, corrispondente alle diverse zone di produzione della Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs e Côte des Bar, mentre le maison classiche saranno riunite in un'area dedicata. A seguire, sempre a BolognaFiere, arriva il **"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" 2026** della Fivi, la Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti, dal 21 al 23 novembre, il principale appuntamento annuale dedicato ai vini artigianali, di qualità e di territorio, con più di 8.000 etichette e 1.000 cantine da tutte le regioni italiane, insieme ai Vignaioli europei del Cevi-Confédération Européenne des Vignerons Indépendants), ed agli oli delle aziende Fioi-Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti, protagonisti ai banchi di assaggio (e i cui vini si possono acquistare con il mitico carrello della spesa, simbolo del Mercato), e nelle masterclass realizzate in collaborazione con Alma - La scuola internazionale di cucina italiana fondata da Gualtiero Marchesi. E, ancora, i premi "Leonildo Pieropan" alla memoria di uno dei fondatori Fivi, e "Vignaiolo come noi" ad un esponente del mondo della cultura, del giornalismo, dello sport, dell'economia o dello spettacolo che, pur non esercitando il mestiere del vignaiolo, interpreta il proprio lavoro mettendo al centro i valori della qualità, dell'originalità, della professionalità e l'amore per le cose fatte bene, con passione e cura artigiana, proprio come fanno i vignaioli indipendenti. Ma anche con gli eventi "Fuori Mercato"

che invaderanno tutta Bologna ed i suoi locali più iconici.

In Toscana alla scoperta della Maremma del vino

Il 28 febbraio a "tourismA - Salone Archeologia e Turismo Culturale" al Palazzo dei Congressi a Firenze si terrà la prima edizione di **"ArcheoVinum"**, convegno promosso dall'Università di Bari e dedicato al rapporto tra patrimonio archeologico e produzione vitivinicola in Italia, con studiosi come Piero Pruneti direttore "Archeologia Viva", il professor Giuliano Volpe dell'Università di Bari, Laura Pagliantini e Andrea Zifferero dell'Università di Siena, e il professor Attilio Scienza dell'Università di Milano, e con case history come l'Azienda Agricola Arrighi dell'isola d'Elba e del suo vino "marino" Nesos raccontato da Antonio Arrighi, e Feudi di San Gregorio che si occupa, invece, dei vigneti nel Parco Archeologico di Pompei come spiegheranno Halinka Di Lorenzo Claudia Bonanno del Parco e Ilaria Zanardini della cantina irpina. Sempre il 28 febbraio Mercato Centrale Firenze apre le porte a **"Food for Art"**, la mostra fotografica di Sandro Michahelles e Guido Cozzi che racconta il legame profondo tra cucina, identità e immaginario contemporaneo. **"BuyWine Toscana" 2026**, edizione n. 16 della più importante vetrina internazionale b2b dedicati ai vini Doc, Docg e Igt della Toscana, si terrà l'11 e il 12 marzo a Firenze, alla Stazione Leopolda, promossa da Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana e PromoFirenze, con 190 produttori toscani pronti ad incontrare oltre 170 buyer da 49 Paesi. Sempre a Firenze, nella cornice di Piazza Santa Croce, arriva **"CiokoFlo"**, il festival del cioccolato artigianale più goloso dell'anno, dal 12 al 15 marzo. Dal 30 al 31 maggio a San Gimignano è tempo di **"Regina Ribelle - Vernaccia di San Gimignano Wine Fest" 2026**, il Festival dedicato al celebre vino bianco toscano, promosso dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano in collaborazione con il Comune della "New York del Medioevo", e di celebrare 750 anni della prima attestazione documentata della Vernaccia di San Gimignano e i 60 anni dalla concessione della Doc, oggi raccontata ai wine lovers attraverso linguaggi, esperienze e contenuti contemporanei che caratterizzeranno gli eventi nel cuore della città delle torri: degustazioni itineranti, masterclass tematiche, incontri con i produttori e laboratori dedicati agli abbinamenti cibo-vino, in dialogo con le eccellenze gastronomiche toscane e le proposte dei ristoratori locali, approfondimenti culturali e intrattenimento, tra cui il suggestivo Dj-set serale nell'incantevole cornice della Rocca di Montestaffoli. E con le giornate aperte al pubblico anticipate, il 28 ed il 29 maggio, da quelle dedicati ai media nazionali ed internazionali, con la presentazione delle nuove annate, convegni e tour nelle aziende del territorio. Prima, però, il 3 marzo in Sala Dante nel Palazzo Comunale di San Gimignano, è in programma il convegno **"Vernaccia di San Gimignano: le radici del futuro"** proprio per celebrare i 60 anni del riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata, con Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi, presidente Federdoc, Michele A. Fino, professore di Fondamenti del Diritto Europeo - Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e Angelo Peretti, giornalista e strategist. Il **Club Alcide Gourmet di Poggibonsi**, il 27 febbraio, organizza un percorso gastronomico che unisce la raffinatezza del mare alla fragranza aromatica del tartufo marzuolo, interpretato in chiave contemporanea dallo chef Loris Parigi dello storico **Ristorante Alcide** e abbinato ai vini umbri della famosa cantina Arnaldo Caprai, in omaggio al winemaker scomparso a inizio 2026 e che era universalmente riconosciuto come l'ambasciatore dei vini umbri con l'azienda di famiglia, oggi guidata da Marco Caprai, artefice della rinascita del Sagrantino di Montefalco. L'edizione 2026 di **"Reincontrare Giulio Gambelli"**, edizione n. 6 dell'incontro, in memoria di Giulio Gambelli, l'enologo che più di altri ha segnato la storia moderna del Sangiovese in Toscana di cui è riconosciuto il "maestro", collaborando con tante cantine-icona, voluto da Pasquale Forte a **Podere Forte**, nel cuore della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, tra produttori ed enologi che condividono una visione e un sentire comune, fatto di rispetto, passione e ascolto profondo, attraverso quei vini che raccontano l'anima di chi li crea, si terrà, invece, il 20 marzo a Rocca d'Orcia e sarà dedicato a "Un nuovo Rinascimento del vino: la vite nell'era del cambiamento climatico", un invito a riflettere insieme su come proteggere il senso del mestiere di vigneron e l'eredità che vogliamo lasciare, in un tempo che chiede consapevolezza e visione. Alla Fattoria del Colle a Trequanda, la produttrice Donatella Cinelli Colombini, festeggia **i primi 25 anni della Doc Orcia Cenerentola** il 23 marzo, ripercorrendo la storia di questo vino con un assaggio verticale, e con la prima Orcia Doc Riserva prodotta in soli 200 esemplari e in sole bottiglie magnum (evento riservato, su invito). Bella Arianna con tua bianca mano/versa la manna di Montepulciano/che d'ogni vino è il re": versi bellissimi, ancora di più perché scritti da un letterato-medico, il più alto in grado della Corte dei Medici, **Francesco Redi**, autore nel Seicento del "Bacco in Toscana", ditirambo in versi e vera fonte documentaria sui vini toscani. E proprio Montepulciano, città del Vino Nobile, lo celebra a 400 anni dalla nascita (18 febbraio 1626), con la regia del **Consorzio**, con l'evento "Solstizio d'estate" in Piazza Grande (19 giugno), dove il Nobile sposerà la cucina 3 stelle Michelin della famiglia Cerea, e con il convegno "Quando Bacco giunse in Toscana", tra scienza, arte e vino (9 ottobre), in Fortezza, aspettando nel 2027 la mostra "Cultura e scienza del vino dopo Galileo" (20 marzo-27 giugno, nella quale saranno esposti anche libri antichi ed originali della WineNews). L'Anteprima dei Syrah del Consorzio Vini Cortona si svolgerà, invece, il 7 marzo a Cortona nell'evento **"Chianina &**

Syrah” (6-9 marzo) celebrando il connubio tra i prodotti-simbolo del territorio. Il 1 (per i wine lovers) e il 2 marzo (per gli addetti ai lavori) il Granaio Lorenese di Spergolaia ad Alberese è la location di **“mareMMMa, la Natura del vino” 2026**, edizione n. 7 dell’evento che nasce dalla sinergia tra i Consorzi delle tre denominazioni della Maremma Toscana - Maremma Toscana, Montecucco e Morellino di Scansano - e presenta un’ampia selezione di etichette rappresentative di questo territorio ancora incontaminato e dal grande potenziale qualitativo tra vini rossi, bianchi e rosati. **“Terre di Toscana”** tornerà, quindi, con l’edizione n. 18 promossa dalla testata online “L’Acquabuona” il 22 e il 23 marzo all’Hotel Una Esperienze Versilia Lido al Lido di Camaiore, per raccontare oltre 140 vignaioli e 700 etichette, e, in particolare, con le vecchie annate (dalla 1982 alla 2001), in un percorso che si snoda idealmente per tutta la regione - dalla costa tirrenica di Bolgheri, Bibbona, Suvereto, Riparbella e Val di Cornia, alle grandi interpretazioni di Montalcino e della Val d’Orcia, fino a Montepulciano e alla sua tradizione storica, dal cuore del Chianti Classico al Chianti Rufina, passando per Carmignano, San Gimignano, Lucchesia, Lunigiana, Val di Chiana, Colline Pisane e Maremma grossetana - con una selezione di artigiani del cibo toscano. A Livorno con **“Andar per Cantine Live”** nasce, invece, un nuovo evento immersivo firmato Enoturistica, il 7 e l’8 marzo 2026 alle Officine Storiche del Complesso Commerciale e Residenziale Porta a Mare, in occasione della presentazione della guida “Andar per Cantine” 2026, punto di riferimento dell’enoturismo in Toscana curata da Simone Nannipieri, con i talk sulla “Banchina”, l’“Arcipelago delle Cantine” con i banchi d’assaggio, l’“Oceano delle Wine Destinations” che racconta le wine & food experience e la “Cruise Experience” con degustazioni guidate con sommelier. Dal 1 al 4 marzo, CarraraFiere torna a essere il palcoscenico della **“Tirreno C.T.”**, la fiera all’edizione n. 46 dedicata all’ospitalità professionale nel Centro e Nord Italia, con novità, tendenze e sfide future dei settori horeca, ristorazione, turismo e accoglienza per operatori, aziende, buyer e professionisti di tutta la filiera rappresentati da oltre 850 marchi commerciali, e in contemporanea con **“Balnearia”**, la fiera dedicata all’outdoor design, alle attrezzature balneari e al benessere, pensata per gli operatori del turismo in spiaggia e dell’hotellerie, tra show cooking, degustazioni guidate e workshop specialistici, con la regia di TirrenoTrade Srl.

Tra Umbria, Marche e Lazio con il vino dono degli dèi

“Tesori” inediti, 60 reperti della Tomba 58 della Necropoli dell’Osteria di Vulci sono in mostra in anteprima assoluta al Museo del Vino più importante d’Italia e il più bello al mondo: il **Muvit della Fondazione Lungarotti** a Torgiano, che, tra le oltre 3.000 opere che attraversano 5.000 anni di storia, con **“Vino, dono degli dèi”** racconta il rituale del banchetto funebre etrusco e il vino come dono degli dèi e viatico per l’aldilà (fino al 5 luglio). Una terra si racconta anche attraverso ciò che si cucina, si coltiva, si condivide a tavola: è da questa prospettiva che nasce una delle chiavi di lettura più autentiche di **“Steve McCurry - Umbria”**, la mostra di scena fino al 3 maggio al Complesso Museale di San Francesco, che porta a Montefalco lo sguardo di uno dei fotografi più famosi e amati del mondo. Un viaggio visivo in cui l’Umbria si assapora con gli occhi e anche il gusto diventa emozione: tra le 60 fotografie in mostra a Montefalco, il grande fotografo valorizza anche il tema enogastronomico tra cucina umbra, rituali del cibo e convivialità, espressione del patrimonio culturale italiano. **“A Montefalco-Terra per il Vino”** è l’evento del Consorzio Vini Montefalco che presenterà le annate in commercio del Sagrantino e degli altri vini del territorio, agli addetti ai lavori ed ai media, in programma dal 27 al 29 aprile.

“Distinti Salumi”, l’evento della Città di Cagliari, realizzato in collaborazione con Slow Food Italia e Slow Food Marche, con il patrocinio della Regione Marche e dell’Unione Montana del Catria e Nerone, dal 22 al 24 maggio, riunisce nel centro storico della città la migliore norcineria artigianale italiana, con il Mercato di salumi tra cui numerosi Presidi Slow Food e produttori dei Mercati della Terra, i Laboratori del Gusto, degustazioni guidate da esperti e produttori, le cene a cura di cuochi e cuoche dell’“Alleanza Slow Food” marchigiana e le conferenze e i forum sui temi cardine, ma anche le visite in cantina ed appuntamenti per bambini e famiglie.

Grazie a **Banfi, cantina di riferimento del territorio di Montalcino e Official Provider della Federazione Italiana Rugby** per il quinto anno consecutivo, il Brunello brinda alla Nazionale Italiana Rugby nel Guinness Men’s Six Nations, tra gli eventi sportivi più attesi e seguiti al mondo, e, in particolare, nel match Italia-Inghilterra del 7 marzo allo Stadio Olimpico di Roma (dove gli ambasciatori del Banfi Brunello Ambassador Club avranno un posto in prima fila). **“Vini Selvaggi”** è la Fiera del vino naturale che porta a Roma oltre 120 vignaioli indipendenti provenienti dall’Italia e da Francia, Slovenia, Spagna e Austria, selezionati per il loro approccio artigianale e per una pratica agricola attenta all’ambiente, protagonisti insieme ad una selezione di artigiani del gusto, l’8 e il 9 marzo al San Paolo District, mentre il 7 marzo ci sarà “Naturalmente Selvaggi!”, la festa inaugurale nella “Grande Enoteca dei Vini Selvaggi” con l’Associazione Vignaioli Vulcani Laziali, Ciociaria Naturale, il gruppo Senza Meja tra Collio e Carso italiano e sloveno, con aziende come Radikon, Nikolas Juretic e Paraschos, e musica. Roma accoglie anche la prima edizione della **“Rome CocktailBar & Restaurant Week”**, un nuovo evento dedicato al mondo della ristorazione e della mixology, fino al 2 marzo e dal 16 al 30 marzo, con cocktail riconosciuti a livello internazionale

nei ristoranti della Guida Michelin, locali storici, indirizzi underground più nascosti e nuove aperture più interessanti, anche nei più iconici hotel cinque stelle. La rassegna **“MidNite Chef”**, invece, in cui chef-guest favoriscono l'incontro tra la cucina d'autore e i cocktail del Nite Kong sempre a Roma del bartender Patrick Pistolesi, vedono protagonisti Vania Ghedini (26 febbraio), Nicola Somma (16 aprile), Valentino Cassanelli (14 maggio) e Giancarlo Perbellini (8 giugno). **“Oltre Roma”**, dal 30 al 31 marzo, evento promosso dalla Camera di Commercio di Frosinone-Latina e dalla sua Azienda Speciale Informare, in collaborazione con la Strada del Vino dell'Olio e dei Sapori di Latina, la Strada del Vino Cesanese, i Consorzi del Cesanese del Piglio Docg, il Consorzio del Cabernet di Atina Dop e il Consorzio del Cori Doc, riunirà, invece, i produttori di Frosinone e Latina, aprendosi anche a birre, liquori e distillati, nella cornice del Castello Boncompagni Viscogliosi di Isola del Liri, tra degustazioni, incontri d'affari e turismo esperienziale per raccontare il Lazio che guarda ai mercati internazionali.

Dal “Paestum Wine Fest Business” il “Premio alla carriera” al giornalista Alessandro Regoli

Al **“Paestum Wine Fest Business” 2026**, il Salone del vino del Centro e Sud Italia all'edizione n. 15 a Capaccio Paestum (1-3 marzo, Hotel Ariston), con vista sui templi dei Parchi Archeologici di Paestum e Velia, Patrimonio Unesco nel cuore della Magna Grecia e di Enotria, e oggi tra i luoghi più belli e ricchi di storia del Mediterraneo, ideato da Angelo Zarra, con il sostegno di Alessandro Rossi, National Category Manager Partesa, tra le realtà leader in Italia nella distribuzione di bevande, specializzata nel canale Ho.re.ca, e che da festival diventa fiera con un Osservatorio sulle tendenze del vino e del business, con focus su innovazione, sostenibilità e nuove forme di distribuzione, i professionisti della filiera Ho.Re.Ca., del trade internazionale e della comunicazione, ma anche i wine lovers, incontreranno oltre 200 cantine e consorzi del vino italiano, con 1.000 vini da tutta Italia - da Feudi di San Gregorio a Guido Berlucchi, da Ferrari a Donnafugata, da Fantini a Kettmeir, Cà Maiol e Lamole di Lamole (Herita Marzotto Wine Estates) a Cantina Tollo, da Umani Ronchi a San Salvatore 1988, da Tenute Orestyadi (Cantine Ermes) a Cantine del Notaio, da Cusumano a Lunae, da Famiglia Cotarella a Villa Sandi, accanto a Consorzi come Piemonte Land of Wine, Chianti Classico e Vita Salernum Vites - e parteciperanno a 14 masterclass guidate dagli esperti. Ed il 2 marzo sarà assegnato un “Premio alla carriera” al giornalista Alessandro Regoli, direttore WineNews, per “aver contribuito a promuovere la cultura enologica e le consapevoli dinamiche professionali del settore, nonché per l'eccellenza dimostrata nel corso della sua attività”. Matteo Zappile, invece, si conferma l'Official Brand Ambassador, e come fondatore del Wine Club Pwf tornerà con un'esclusiva Wine List firmata da alcuni dei più grandi sommelier italiani provenienti dalla ristorazione stellata. La lunga stagione delle Antepreme proseguirà con **“Campania Stories” 2026** ed i grandi vini della “Campania Felix” a Caserta con apertura nella cornice d'eccezione della Reggia di Caserta, di scena dal 23 al 26 aprile.

Andria, uno dei territori più olivetati d'Europa nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia, proclamato di recente Geoparco Mondiale dell'Unesco, il 27 e il 28 febbraio, fa da sfondo a **“Qoco - Un Filo d'Olio nel Piatto”**, appuntamento con l'alta cucina che celebra l'uso sapiente dell'olio Evo nelle creazioni gastronomiche, con un concorso tra 10 giovani chef provenienti da ogni parte del globo, selezionati da Slow Food Puglia tra i “Cuochi dell'Alleanza”, valutati da una giuria presieduta da Oscar Farinetti, patron Eataly, e composta da prestigiosi chef stellati, affiancata da una giuria di opinione di giornalisti specializzati e associazioni del settore agroalimentare. Chef protagonisti anche delle “Cene di Gemellaggio” nei ristoranti di chef locali, e nei calici il Nero di Troia.

“Portami il futuro” è il leitmotiv scelto, infine, dal Comune di Gibellina per il programma ufficiale di **Gibellina - Capitale Italiana dell'Arte Contemporanea” 2026**, prima città italiana ad ottenere il riconoscimento promosso dalla Direzione Generale Creatività Contemporanea del Ministero della Cultura, e che si è aperto il 15 gennaio, data simbolica che coincide con l'anniversario del terremoto che ha distrutto la Valle del Belice nel 1968, rinata grazie all'arte, che il vino sostiene con Tenute Orestyadi, e come racconta il “Grande Cretto” di Alberto Burri.

Nei “Vigneti Aperti” in tutta Italia

Da marzo a ottobre, dal Nord al Sud d'Italia, con la bella stagione, torna **“Vigneti Aperti” 2026**, l'evento del Movimento Turismo del Vino, guidato da Violante Gardini Cinelli, tra i filari del Belpaese, dove i vignaioli raccontano il vino, giovani in primis, immersi nella natura e con tante nuove esperienze da vivere nelle cantine italiane che aprono le porte ai wine lovers all'insegna dell'enoturismo slow e sostenibile.

25/02/2026

Fonte: <https://winenews.it/it/dal-paestum-wine-fest-business-al-sal...>

Generato direttamente

Gli eventi del vino di marzo

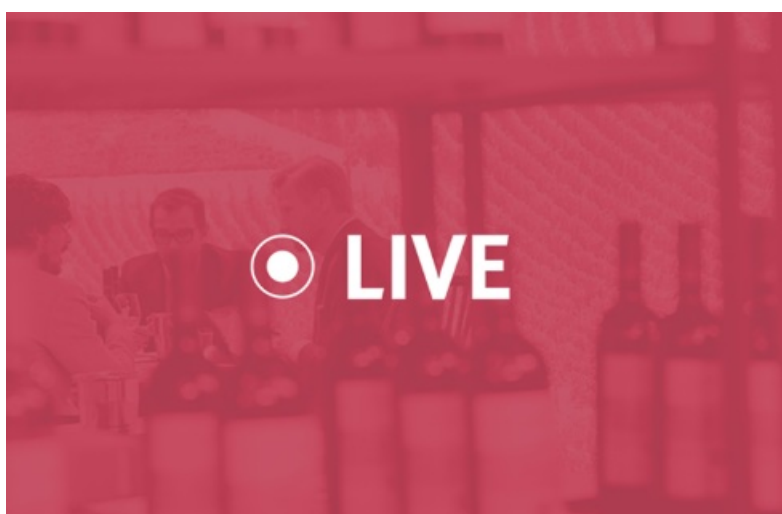
Tipologia:

Short

Topic:

Eventi

Gli eventi del vino di marzo



Una selezione dei principali appuntamenti enologici ed enogastronomici in calendario nel mese di febbraio. Dalle manifestazioni di portata nazionale e internazionale ai festival locali, dagli incontri riservati ai professionisti a quelli aperti anche al grande pubblico dei wine lover. Da leggere e segnare in agenda

28 febbraio-2 marzo – Salone del Vino

Torino

“Degustare è scoprire” perché ogni nuovo vino apre un orizzonte, impone di scegliere un nuovo punto di vista, modifica la propria mappa del gusto. È questo il tema della 4a edizione dell’evento dedicato al vino piemontese che si svolge nel complesso industriale di fine Ottocento OGR (Officine Grandi Riparazioni). Oltre 500 le Cantine partecipanti, più di 50 masterclass gratuite e un ricco programma di talk.

www.salonedelvinotorino.it

1-3 marzo – Paestum Wine Fest Business

Capaccio Paestum (Salerno)

Al Salone del Centro e Sud Italia, nell’affascinante cornice della Magna Grecia, i professionisti del settore troveranno 250 Cantine e 1.200 vini in degustazione. Oltre ai banchi d’assaggio, tante le iniziative in programma tra incontri e masterclass.

www.paestumwinefest.it

7-8 marzo – Venezia Wine Festival

Venezia

Al Forte Marghera due giorni in una vetrina esclusivamente internazionale, dove wine lover, esperti del settore,

sommelier e semplici curiosi potranno immergersi nel mondo dei vini più pregiati provenienti da ogni angolo del globo, in particolare Champagne.

vенеziawinefestival.it

7-9 marzo – Naturalmente Selvaggi e Vini Selvaggi

Roma

Gli spazi del San Paolo District ospitano la Fiera indipendente dei vini naturali. Oltre 130 Cantine da tutta Europa, tavoli dedicati ai distributori e talk show. Novità di quest'anno, sabato 7 marzo si svolgerà l'anteprima gratuita Naturalmente Selvaggi, tra vino, mercato, musica e incontri.

www.viniselvaggi.com

15-17 marzo – Prowein

Düsseldorf

La fiera internazionale, tra quelle di riferimento per il settore del beverage, conta quasi 4.000 aziende partecipanti da 60 Paesi (numeri in aggiornamento), distribuite in varie categorie espositive, tra cui vino, spirits, birra artigianale e ora anche vini a basso o nullo contenuto alcolico. L'edizione presenterà un layout rinnovato (padiglioni 1-7) per ottimizzare il percorso.

www.prowein.com

19-21 marzo – Enoliexpo

Bari

La fiera del Levante riunisce le ultime tecnologie e servizi per l'intera filiera vitivinicola e olivicolo-olearia: dalle soluzioni più avanzate e dai macchinari per affrontare i cambiamenti climatici e fitopatie, fino alle tecnologie di fine linea per il packaging sostenibile ad alta efficienza. Tra gli approfondimenti, in programma anche un focus sui vitigni resistenti.

www.enoliexpo.com

21-22 marzo – FuoriVinifera

Piana Rotaliana Königsberg (Trento)

Vinifera esce dalla città di Trento e diventa FuoriVinifera, evento diffuso in tutta la Piana Rotaliana Königsberg. Il Mercato Artigianale Alpino sarà ospitato da Cantina A. Martinelli 1890, a Mezzocorona, con oltre 50 vignaioli provenienti da tutto l'arco alpino. Agli appuntamenti FuoriFocus saranno protagonisti Teroldego e bottiglie sudtirolesi. Con S-Pass si accede a prezzo agevolato alle Cantine aderenti.

www.viniferaforum.it

21-23 marzo – Vinipendenti

Pisa

Tre giorni di festa dei vini naturali per scoprire e degustare le etichette artigianali di 74 vignaioli da tutta Italia ed Europa. Sono previste degustazioni guidate con esperti del settore per approfondire le caratteristiche dei vini naturali. Durante le giornate ci saranno anche concerti dal vivo, dj set e intrattenimento.

vinipendenti.it

22 marzo – Il Barolo e il Derthona vanno in scena a Milano

Palazzo Bovara, Milano

Un percorso di degustazione, tra cru e annate differenti, con le più tipiche espressioni delle Langhe e dei Colli Tortonesi, che include masterclass e un salotto-degustazione che vedrà protagonisti Walter Massa, padre e pioniere del Timorasso, e Guido Martinetti di Mura Mura.

www.stradelbarolo.it

22 marzo – Valpolicella, sui colli delle Strade del vino

Strada del vino Valpolicella

Quattordici aziende del territorio apriranno le porte al pubblico per visite in vigneto, in cantina e degustazioni dei loro vini. Sono previste anche uscite guidate in e-bike alla scoperta della Valpolicella.

www.stradelvinovalpolicella.it

22-23 marzo – Terre di Toscana

Lido di Camaione (Lucca)

Diciottesima edizione della manifestazione in Versilia che raccoglie 140 Cantine a rappresentare i tanti distretti vinicoli di qualità della Toscana. Nella giornata di lunedì i produttori metteranno a disposizione un'annata storica dei loro vini.

terreditoscana.info

28-29 marzo – Bollicine in Villa

Santa Maria di Sala (Venezia)

Una due giorni interamente dedicata al mondo degli spumanti d'Italia, Francia e resto d'Europa, con la possibilità di partecipare (previa prenotazione) alle tre masterclass in programma nella bella Villa Farsetti.

www.bollicineinvilla.it

30 marzo – Simply the best

Milano

Al Museo nazionale scienza e tecnologia di Milano torna l'evento dedicato agli amanti del buon bere. Vini leggendari e promesse da scoprire in una degustazione speciale, che vede protagonisti i produttori più celebrati dalla critica e dalla nostra rivista *Civiltà del bere*.

www.civiltadelbere.com

30 al 31 marzo – Oltre Roma Wine, Beer & Spirits

Isola del Liri (Frosinone)

Nella nuova location del Castello Boncompagni Viscogliosi l'evento che promuove le eccellenze enologiche locali delle province di Frosinone e Latina, da quest'anno, affianca al vino anche birre artigianali, liquori e distillati, valorizzando il Sud del Lazio come terra dalla forte vocazione produttiva.

https://www.instagram.com/oltre_roma/

28/02/2026

Fonte: <https://www.civiltadelbere.com/gli-eventi-del-vino-di-marzo-...>

Generato direttamente

TRIPLE "A"
AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI



Triplea.it

Vinifera Forum

Appunti della settimana // 28 Febbraio - Newsletter

Tipologia:

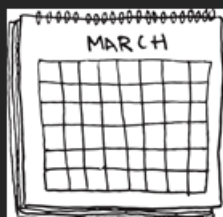
Short

Topic:

Corporate

TRIPLE "A"
AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Appunti della settimana // 28 Febbraio



Gli eventi Triple "A" di Marzo

3 marzo, Sangiovese Purosangue -Chat qui Rit, Venezia

- Podere Le Ripi

4 marzo, Sangiovese Purosangue- Bar Paradiso, Milano

- Podere Le Ripi

7-8 marzo, Eccellenza Toscana, Firenze

- Fattoria di Bacchereto
- Radikon

Info: <https://www.aistoscana.it/it/eccellenza>

8-9 marzo, Vini Selvaggi, Roma

- Radikon
- Spirito Agricolo

Info: <https://viniselvaqqi.com/cosa-succedera/>

13 marzo, Degustazione Movia con Ales Kristancic, Reggio Emilia

Ore 21:00 – sede AIS

Info: https://www.instagram.com/p/DUHN54CF5xy/?img_index=1

21-22 marzo, Vinifera, Piana Rotaliana (TN)

- Foradori

Info: <https://www.viniferaforum.it/>

28/02/2026

Fonte: <https://mailchi.mp/bb581777071e/appunti-della-settimana-4765...>

Generato direttamente

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino



Svelato il programma completo di **FuoriVinifera**, la settima edizione della manifestazione dedicata ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino, che per la prima volta abbandona il contesto fieristico per diventare un **evento diffuso** tra vigneti, cantine e palazzi storici della **Piana Rotaliana Königsberg**, in Trentino. **Sabato 21 e domenica 22 marzo** saranno oltre **100 i produttori partecipanti**, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti, pronti a incontrare il pubblico nelle tre location di **Mezzocorona: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta**, tutte raggiungibili a piedi in un percorso che invita a vivere il territorio camminando tra vigne e corti storiche.

A dialogare con le produzioni alpine sarà quest'anno il territorio di **Mamoiada**, in **Sardegna**. Un territorio montano, caratterizzato da altitudini importanti, suoli granitici e una forte identità culturale, dove la viticoltura – in particolare

quella legata al Cannonau – rappresenta da generazioni un elemento centrale della vita comunitaria. A raccontarlo saranno i vignaioli **Giovanni Montisci, Cantina Dessolis, Vitelibera e Pietro Grassa**, interpreti di una produzione artigianale profondamente radicata nel paesaggio del Nuorese, capaci di portare a FuoriVinifera uno sguardo mediterraneo che si intreccia con quello alpino, nel segno della montagna e delle produzioni identitarie.

L'esperienza di FuoriVinifera si articolerà in **tre diverse modalità di fruizione**. La **Mostra Mercato** rappresenta il percorso completo e consente di accedere a tutte le location e ai banchi d'assaggio dei vignaioli presenti. Il **FuoriFocus** propone invece un itinerario mirato che comprende esclusivamente gli spazi nel centro storico di Mezzocorona e offre un approfondimento su comunità e territori specifici. In particolare, saranno presenti i **produttori del territorio ospite Mamoiada, i Convinti** – neonata comunità di **21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi** che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici – e l'associazione **Teroldego Evolution**, che presenteranno i vini del territorio.

Accanto a queste formule è previsto anche lo **S-Pass**, pensato per chi desidera vivere FuoriVinifera oltre i luoghi centrali della manifestazione. Lo S-Pass permette infatti di prenotare **esperienze, visite e degustazioni esclusive direttamente in cantina**, entrando nei luoghi di produzione e confrontandosi in modo diretto con i vignaioli. Tra le realtà coinvolte figurano **Foradori**, che proporrà una masterclass condotta da **Matteo Gallelo, e Pojer e Sandri**, oltre ad altre cantine del territorio che apriranno le proprie porte con **momenti dedicati di approfondimento e assaggio**. Un'opportunità per scoprire dall'interno la Piana Rotaliana Königsberg e le sue interpretazioni vitivinicole, integrando la visita ai banchi della manifestazione con un'esperienza ancora più immersiva.

Come da tradizione, FuoriVinifera non sarà soltanto vino. Accanto ai vignaioli, spazio a una **ristorazione di qualità** – anche grazie alla collaborazione con Slow Food Trentino – e ai **produttori di materie prime** che condividono la stessa visione agricola e artigianale. Non mancheranno l'**Agri Birrifico Leoni della Valle d'Aosta** e uno **spazio dedicato ai sidri**, in continuità con il percorso intrapreso nelle scorse edizioni. Il programma sarà arricchito inoltre da una **mostra diffusa di artisti locali**, per rendere l'esperienza ancora più coinvolgente e radicata nel territorio ospitante.

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega **Stefano Cimadom** dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento. *«Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il **passo più coerente per Vinifera**, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di **superare il tradizionale contesto fieristico** e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di **socialità genuina e contatto con la natura** Una grande **scommessa**, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare **FuoriVinifera**»*.

La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un **servizio di navette gratuito continuo** per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

A realizzare la locandina e la grafica dell'evento è quest'anno **Giorgia Pallaoro**, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

Il programma completo e l'elenco dei vignaioli partecipanti sono disponibili su www.viniferaforum.it.

INFO IN BREVE

FuoriVinifera a Mezzocorona

Quando: sabato 21 e domenica 22 marzo 2026

Dove: Cantina A Martinelli 1860, Palazzo Martini, Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona

Orari di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00

Costo dell'esperienza:

– calice Mercato Artigianale Alpino (Cantina A Martinelli 1860+Palazzo Martini+Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona): 25 euro

– calice FuoriFocus (Palazzo Martini+ Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona): 15 euro

Info: www.viniferaforum.it

Link prevendite: <https://www.eventbrite.it/cc/fuorivinifera-2026-4812118>

Link accrediti stampa e operatori del settore (gratuito): Stampa: <https://forms.gle/mNig9VxfsBGYcKsq7>

Operatori: <https://forms.gle/yy9TidgtXMKmEF9RA>

di **Fabio Italiano** - 03/03/2026

Fonte: <https://www.bereilvino.it/2026/03/fuorivinifera-oltre-100-pr...>

Generato direttamente

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino



Presentato il programma completo dell'evento che si terrà sabato 21 e domenica 22 marzo nella Piana Rotaliana Königsberg: territorio ospite Mamoiada (Sardegna), tre modalità di fruizione e spazio anche a food, sidri, birre artigianali e arte.

Svelato il programma completo di **FuoriVinifera**, la settima edizione della manifestazione dedicata ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino, che per la prima volta abbandona il contesto fieristico per diventare un **evento diffuso** tra vigneti, cantine e palazzi storici della **Piana Rotaliana Königsberg**, in Trentino. **Sabato 21 e domenica 22 marzo** saranno oltre **100 i produttori partecipanti**, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti, pronti a incontrare il pubblico nelle tre location di **Mezzocorona: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta**, tutte raggiungibili a piedi in un percorso che invita a vivere il territorio camminando tra vigne e corti storiche.

A dialogare con le produzioni alpine sarà quest'anno il territorio di **Mamoiada**, in **Sardegna**. Un territorio montano, caratterizzato da altitudini importanti, suoli granitici e una forte identità culturale, dove la viticoltura – in particolare quella legata al Cannonau – rappresenta da generazioni un elemento centrale della vita comunitaria. A raccontarlo saranno i vignaioli **Giovanni Montisci**, **Cantina Dessolis**, **Vitelibera** e **Pietro Grassa**, interpreti di una produzione artigianale profondamente radicata nel paesaggio del Nuorese, capaci di portare a FuoriVinifera uno sguardo mediterraneo che si intreccia con quello alpino, nel segno della montagna e delle produzioni identitarie.

L'esperienza di FuoriVinifera si articolerà in **tre diverse modalità di fruizione**. La **Mostra Mercato** rappresenta il percorso completo e consente di accedere a tutte le location e ai banchi d'assaggio dei vignaioli presenti. Il **FuoriFocus** propone invece un itinerario mirato che comprende esclusivamente gli spazi nel centro storico di Mezzocorona e offre un approfondimento su comunità e territori specifici. In particolare, saranno presenti i **produttori del territorio ospite Mamoiada**, i **Convinti** – neonata comunità di **21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi** che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici – e l'associazione **Teroldego Evolution**, che presenteranno i vini del territorio.

Accanto a queste formule è previsto anche lo **S-Pass**, pensato per chi desidera vivere FuoriVinifera oltre i luoghi centrali della manifestazione. Lo S-Pass permette infatti di prenotare **esperienze, visite e degustazioni esclusive direttamente in cantina**, entrando nei luoghi di produzione e confrontandosi in modo diretto con i vignaioli. Tra le realtà coinvolte figurano **Foradori**, che proporrà una masterclass condotta da **Matteo Gallelo**, e **Pojer e Sandri**, oltre ad altre cantine del territorio che apriranno le proprie porte con **momenti dedicati di approfondimento e assaggio**. Un'opportunità per scoprire dall'interno la Piana Rotaliana Königsberg e le sue interpretazioni vitivinicole, integrando la visita ai banchi della manifestazione con un'esperienza ancora più immersiva.

Come da tradizione, FuoriVinifera non sarà soltanto vino. Accanto ai vignaioli, spazio a una **ristorazione di qualità** – anche grazie alla collaborazione con Slow Food Trentino – e ai **produttori di materie prime** che condividono la stessa visione agricola e artigianale. Non mancheranno l'**Agri Birrifico Leoni della Valle d'Aosta** e uno **spazio dedicato ai sidri**, in continuità con il percorso intrapreso nelle scorse edizioni. Il programma sarà arricchito inoltre da una **mostra diffusa di artisti locali**, per rendere l'esperienza ancora più coinvolgente e radicata nel territorio ospitante.

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega **Stefano Cimadom** dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento. «Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il **passo più coerente per Vinifera**, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di **superare il tradizionale contesto fieristico** e permettere ai partecipanti di vivere un'**esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura**. Una **grande scommessa**, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare **FuoriVinifera**».

La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un **servizio di navette gratuito continuo** per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

A realizzare la locandina e la grafica dell'evento è quest'anno **Giorgia Pallaoro**, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

Il programma completo e l'elenco dei vignaioli partecipanti sono disponibili su www.viniferaforum.it.

INFO IN BREVE

FuoriVinifera a Mezzocorona

Quando: sabato 21 e domenica 22 marzo 2026

Dove: Cantina A Martinelli 1860, Palazzo Martini, Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona

Orari di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00

Costo dell'esperienza:

– calice Mercato Artigianale Alpino (Cantina A Martinelli 1860+Palazzo Martini+Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona): 25 euro

– calice FuoriFocus (Palazzo Martini+ Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona): 15 euro

Info: www.viniferaforum.it

03/03/2026

Fonte: https://enocibario.press/artic_digit/fuorivinifera-oltre-100...

Generato direttamente

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino

Presentato il programma completo dell'evento che si terrà sabato 21 e domenica 22 marzo nella Piana Rotaliana Königsberg: territorio ospite Mamoiada (Sardegna), tre modalità di fruizione e spazio anche a food, sidri, birre artigianali e arte.

Svelato il programma completo di **FuoriVinifera**, la settima edizione della manifestazione dedicata ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino, che per la prima volta abbandona il contesto fieristico per diventare un **evento diffuso** tra vigneti, cantine e palazzi storici della **Piana Rotaliana Königsberg**, in Trentino.



Sabato 21 e domenica 22 marzo saranno oltre **100 i produttori partecipanti**, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti, pronti a incontrare il pubblico nelle tre location di **Mezzocorona: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta** tutte raggiungibili a piedi in un percorso che invita a vivere il territorio camminando tra vigne e corti storiche.

A dialogare con le produzioni alpine sarà quest'anno il territorio di **Mamoiada**, in **Sardegna**. Un territorio montano, caratterizzato da altitudini importanti, suoli granitici e una forte identità culturale, dove la viticoltura – in particolare quella legata al Cannonau – rappresenta da generazioni un elemento centrale della vita comunitaria.



A raccontarlo saranno i vignaioli **Giovanni Montisci, Cantina Dessolis, Vitelibera e Pietro Grassa**, interpreti di una produzione artigianale profondamente radicata nel paesaggio del Nuorese, capaci di portare a FuoriVinifera uno sguardo mediterraneo che si intreccia con quello alpino, nel segno della montagna e delle produzioni identitarie.

L'esperienza di FuoriVinifera si articolerà in **tre diverse modalità di fruizione**. La **Mostra Mercato** rappresenta il percorso completo e consente di accedere a tutte le location e ai banchi d'assaggio dei vignaioli presenti. Il **FuoriFocus** propone invece un itinerario mirato che comprende esclusivamente gli spazi nel centro storico di Mezzocorona e offre un approfondimento su comunità e territori specifici.



In particolare, saranno presenti i **produttori del territorio ospite Mamoiada**, i **Convinti** – neonata comunità di **21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi** che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici – e l'associazione **Teroldego Evolution**, che presenteranno i vini del territorio.

Accanto a queste formule è previsto anche lo **S-Pass**, pensato per chi desidera vivere FuoriVinifera oltre i luoghi centrali della manifestazione. Lo S-Pass permette infatti di prenotare **esperienze, visite e degustazioni esclusive direttamente in cantina**, entrando nei luoghi di produzione e confrontandosi in modo diretto con i vignaioli.

Tra le realtà coinvolte figurano **Foradori**, che proporrà una masterclass condotta da **Matteo Gallelo**, e **Pojer e Sandri**, oltre ad altre cantine del territorio che apriranno le proprie porte con **momenti dedicati di approfondimento e assaggio**. Un'opportunità per scoprire dall'interno la Piana Rotaliana Königsberg e le sue interpretazioni vitivinicole, integrando la visita ai banchi della manifestazione con un'esperienza ancora più immersiva.



Come da tradizione, FuoriVinifera non sarà soltanto vino. Accanto ai vignaioli, spazio a una **ristorazione di qualità** – anche grazie alla collaborazione con Slow Food Trentino – e ai **produttori di materie prime** che condividono la stessa visione agricola e artigianale.

Non mancheranno l'**Agri Birrifico Leoni della Valle d'Aosta** e uno **spazio dedicato ai sidri**, in continuità con il percorso intrapreso nelle scorse edizioni. Il programma sarà arricchito inoltre da una **mostra diffusa di artisti locali**, per rendere l'esperienza ancora più coinvolgente e radicata nel territorio ospitante.

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega **Stefano Cimadom** dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento. «Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato **il passo più coerente per Vinifera**, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di **superare il tradizionale contesto fieristico** e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza **più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura**. Una **grande scommessa**, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare **FuoriVinifera**».



La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un **servizio di navette gratuito continuo** per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

A realizzare la locandina e la grafica dell'evento è quest'anno **Giorgia Pallaoro** (www.giorgiapallaoro.com), disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

Il programma completo e l'elenco dei vignaioli partecipanti sono disponibili su www.viniferaforum.it.

INFO IN BREVE

FuoriVinifera a Mezzocorona

Quando: sabato 21 e domenica 22 marzo 2026

Dove: Cantina A Martinelli 1860, Palazzo Martini, Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona

Orari di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00

Costo dell'esperienza:

- calice Mercato Artigianale Alpino (Cantina A Martinelli 1860+Palazzo Martini+Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona): 25 euro
- calice FuoriFocus (Palazzo Martini+ Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona): 15 euro

Info: www.viniferaforum.it

Link prevendite: <https://www.eventbrite.it/cc/fuorivinifera-2026-4812118>

Link accrediti stampa e operatori del settore (gratuito):

Stampa: <https://forms.gle/mNig9VxfsBGYcKsq7>

Operatori: <https://forms.gle/yy9TidgtXMKmEF9RA>

di **Marco Germani** - 03/03/2026

Fonte: <https://www.tuscanysommelier.com/2026/03/03/fuorivinifera-ol...>

Generato direttamente

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino

 Redazione Eventi e News  Mar 4, 2026 - 17:30

 0



Presentato il programma completo dell'evento che si terrà sabato 21 e domenica 22 marzo nella Piana Rotaliana Königsberg: territorio ospite Mamoiada (Sardegna), tre modalità di fruizione e spazio anche a food, sidri, birre artigianali e arte

04/03/2026

Fonte: <https://www.eventi.news/fuorivinifera-oltre100produttori-pro...>

Generato direttamente

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino

Presentato il programma completo dell'evento che si terrà sabato 21 e domenica 22 marzo nella Piana Rotaliana Königsberg: territorio ospite Mamoiada (Sardegna), tre modalità di fruizione e spazio anche a food, sidri, birre artigianali e arte



Svelato il programma completo di **FuoriVinifera**, la settima edizione della manifestazione dedicata ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino, che per la prima volta abbandona il contesto fieristico per diventare un **evento diffuso** tra vigneti, cantine e palazzi storici della **Piana Rotaliana Königsberg**, in Trentino. **Sabato 21 e domenica 22 marzo** saranno oltre **100 i produttori partecipanti**, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti, pronti a incontrare il pubblico nelle tre location di **Mezzocorona: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta**, tutte raggiungibili a piedi in un percorso che invita a vivere il territorio camminando tra vigne e corti storiche.



A dialogare con le produzioni alpine sarà quest'anno il territorio di **Mamoiada**, in **Sardegna**. Un territorio montano, caratterizzato da altitudini importanti, suoli granitici e una forte identità culturale, dove la viticoltura – in particolare quella legata al Cannonau – rappresenta da generazioni un elemento centrale della vita comunitaria. A raccontarlo saranno i vignaioli **Giovanni Montisci**, **Cantina Dessolis**, **Vitelibera** e **Pietro Grassa**, interpreti di una produzione artigianale profondamente radicata nel paesaggio del Nuorese, capaci di portare a FuoriVinifera uno sguardo mediterraneo che si intreccia con quello alpino, nel segno della montagna e delle produzioni identitarie.

L'esperienza di FuoriVinifera si articolerà in **tre diverse modalità di fruizione**. La **Mostra Mercato** rappresenta il percorso completo e consente di accedere a tutte le location e ai banchi d'assaggio dei vignaioli presenti. Il **FuoriFocus** propone invece un itinerario mirato che comprende esclusivamente gli spazi nel centro storico di Mezzocorona e offre un approfondimento su comunità e territori specifici. In particolare, saranno presenti i **produttori del territorio ospite Mamoiada**, i **Convinti** – neonata comunità di **21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi** che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici – e l'associazione **Teroldego Evolution**, che presenteranno i vini del territorio.

Accanto a queste formule è previsto anche lo **S-Pass**, pensato per chi desidera vivere FuoriVinifera oltre i luoghi centrali della manifestazione. Lo S-Pass permette infatti di prenotare **esperienze, visite e degustazioni esclusive direttamente in cantina**, entrando nei luoghi di produzione e confrontandosi in modo diretto con i vignaioli. Tra le realtà coinvolte figurano **Foradori**, che proporrà una masterclass condotta da **Matteo Gallelo**, e **Pojer e Sandri**, oltre ad altre cantine del territorio che apriranno le proprie porte con **momenti dedicati di approfondimento e assaggio**. Un'opportunità per scoprire dall'interno la Piana Rotaliana Königsberg e le sue interpretazioni vitivinicole, integrando la visita ai banchi della manifestazione con un'esperienza ancora più immersiva.



Come da tradizione, FuoriVinifera non sarà soltanto vino. Accanto ai vignaioli, spazio a una **ristorazione di qualità** – anche grazie alla collaborazione con Slow Food Trentino – e ai **produttori di materie prime** che condividono la

stessa visione agricola e artigianale. Non mancheranno l'**Agri Birrifico Leoni della Valle d'Aosta** e uno **spazio dedicato ai sidri**, in continuità con il percorso intrapreso nelle scorse edizioni. Il programma sarà arricchito inoltre da una **mostra diffusa di artisti locali**, per rendere l'esperienza ancora più coinvolgente e radicata nel territorio ospitante.

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega **Stefano Cimadom** dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento. «Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato **il passo più coerente per Vinifera**, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di **superare il tradizionale contesto fieristico** e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza **più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura**. Una **grande scommessa**, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare **FuoriVinifera**».



La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un **servizio di navette gratuito continuo** per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

A realizzare la locandina e la grafica dell'evento è quest'anno **Giorgia Pallaoro**, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

Il programma completo e l'elenco dei vignaioli partecipanti sono disponibili su www.viniferaforum.it.

INFO IN BREVE

FuoriVinifera a Mezzocorona

Quando: sabato 21 e domenica 22 marzo 2026

Dove: Cantina A Martinelli 1860, Palazzo Martini, Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona

Orari di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00

Costo dell'esperienza:

– calice Mercato Artigianale Alpino (Cantina A Martinelli 1860+Palazzo Martini+Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona): 25 euro

– calice FuoriFocus (Palazzo Martini+ Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona): 15 euro

Info: www.viniferaforum.it

Link prevendite: <https://www.eventbrite.it/cc/fuorivinifera-2026-4812118>

About

Vinifera è un evento promosso da **Associazione Centrifuga**, fondata a Rovereto nel 2017 da un gruppo di giovani che hanno unito competenze, passioni ed esperienze per realizzare iniziative incentrate sul patrimonio materiale culturale rappresentato dalle produzioni agroalimentari e vitivinicole dei territori alpini.

www.viniferaforum.it

di **Mariella Belloni** - 04/03/2026

Fonte: <https://www.fooday.it/fuorivinifera-oltre-100-produttori-pro...>

Generato direttamente

Mezzocorona , 100 produttori a FuoriVinifera

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

04/03/2026

Generato direttamente

Mezzocorona, 100 produttori a FuoriVinifera

MEZZOCORONA - Svelato il programma di FuoriVinifera, la settima edizione della manifestazione dedicata ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino, che per la prima volta abbandona il contesto fieristico per diventare un evento diffuso tra vigneti, cantine e palazzi storici della Piana Rotaliana Königsberg.

Sabato 21 e domenica 22 marzo saranno oltre 100 i produttori partecipanti, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi

confinanti, pronti a incontrare il pubblico nelle tre location di Mezzocorona: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta. A dialogare con le produzioni alpine sarà il territorio di Mamoiada, in Sardegna.

L'esperienza di FuoriVinifera si articolerà in tre diverse modalità di fruizione. La Mostra Mercato rappresenta il percorso completo e consente di accedere a tutte le location e ai banchi d'assaggio dei vignaioli presenti. Il FuoriFocus propone invece un itinerario mirato che comprende esclusivamente gli spazi nel centro storico di Mezzocorona e offre un approfondimento su comunità e territori specifici.

Accanto a queste formule è previsto anche lo S-Pass, pensato per chi desidera vivere Fuori-

Vinifera oltre i luoghi centrali della manifestazione. Lo S-Pass permette infatti di prenotare esperienze, visite e degustazioni esclusive direttamente in cantina, entrando nei luoghi di produzione e confrontandosi in modo diretto con i vignaioli.

Come da tradizione, accanto ai vignaioli, spazio a una ristorazione di qualità - anche grazie alla collaborazione con Slow Food Trentino - e ai produttori di materie prime che condividono la stessa visione agricola e artigianale.

Il programma completo su www.viniferaforum.it.

Rotaliana

Svelato il programma dell'atteso evento che si terrà il 21 e 22 marzo



Vino: al via FuoriVinifera, 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso in Trentino

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vino: al via FuoriVinifera, 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso in Trentino

Svelato il programma completo di FuoriVinifera, la settima edizione della manifestazione dedicata ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino, che per la prima volta abbandona il contesto fieristico per diventare un evento diffuso tra vigneti, cantine e palazzi storici della Piana Rotaliana Königsberg, in Trentino. Sabato 21 e domenica 22 marzo saranno oltre 100 i produttori partecipanti, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti, pronti a incontrare il pubblico nelle tre location di Mezzocorona: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta, tutte raggiungibili a piedi in un percorso che invita a vivere il territorio camminando tra vigne e corti storiche.

A dialogare con le produzioni alpine sarà quest'anno il territorio di Mamoiada, in Sardegna. Un territorio montano, caratterizzato da altitudini importanti, suoli granitici e una forte identità culturale, dove la viticoltura - in particolare quella legata al Cannonau - rappresenta da generazioni un elemento centrale della vita comunitaria. A raccontarlo saranno i vignaioli Giovanni Montisci, Cantina Dessolis, Vitelibera e Pietro Grassa, interpreti di una produzione artigianale profondamente radicata nel paesaggio del Nuorese, capaci di portare a FuoriVinifera uno sguardo mediterraneo che si intreccia con quello alpino, nel segno della montagna e delle produzioni identitarie.

L'esperienza di FuoriVinifera si articolerà in tre diverse modalità di fruizione. La Mostra Mercato rappresenta il percorso completo e consente di accedere a tutte le location e ai banchi d'assaggio dei vignaioli presenti. Il FuoriFocus propone invece un itinerario mirato che comprende esclusivamente gli spazi nel centro storico di Mezzocorona e offre un approfondimento su comunità e territori specifici. In particolare, saranno presenti i produttori del territorio ospite Mamoiada, i Convinti - neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici - e l'associazione Teroldego Evolution, che presenteranno i vini del territorio.

Accanto a queste formule è previsto anche lo S-Pass, pensato per chi desidera vivere FuoriVinifera oltre i luoghi centrali della manifestazione. Lo S-Pass permette infatti di prenotare esperienze, visite e degustazioni esclusive direttamente in cantina, entrando nei luoghi di produzione e confrontandosi in modo diretto con i vignaioli. Tra le realtà coinvolte figurano Foradori, che proporrà una masterclass condotta da Matteo Gallelo, e Pojer e Sandri, oltre ad altre cantine del territorio che apriranno le proprie porte con momenti dedicati di approfondimento e assaggio. Un'opportunità per scoprire dall'interno la Piana Rotaliana Königsberg e le sue interpretazioni vitivinicole, integrando la visita ai banchi della manifestazione con un'esperienza ancora più immersiva.

Come da tradizione, FuoriVinifera non sarà soltanto vino. Accanto ai vignaioli, spazio a una ristorazione di qualità - anche grazie alla collaborazione con Slow Food Trentino - e ai produttori di materie prime che condividono la stessa visione agricola e artigianale. Non mancheranno l'Agri Birrifico Leoni della Valle d'Aosta e uno spazio dedicato ai

sidri, in continuità con il percorso intrapreso nelle scorse edizioni. Il programma sarà arricchito inoltre da una mostra diffusa di artisti locali, per rendere l'esperienza ancora più coinvolgente e radicata nel territorio ospitante.

"Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono", spiega Stefano Cimadom dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento.

"Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per Vinifera, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare FuoriVinifera", aggiunge.

di **Alessia Trivelli** - 05/03/2026

Generato direttamente

«Vinifera» si sposta a Mezzocorona

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

di **Liviana Concini** - 05/03/2026

Generato direttamente

«Vinifera» si sposta a Mezzocorona

La fiera dedicata ai vini artigianali dell'arco alpino si terrà il 21 e il 22 marzo

L'iniziativa

Dopo sei edizioni a Trento sarà la prima volta in piana Rotaliana. Il presidente Cimadom: «Un'esperienza più intima e vicina alla natura»

di **Liviana Concini**

MEZZOCORONA Vinifera lascia Trento e sceglie la Piana Rotaliana. Alla settima edizione il salone dei vini artigianali dell'arco alpino cambia coordinate e diventa FuorV Vinifera: sabato 21 e domenica 22 marzo oltre cento produttori animeranno il centro storico di Mezzocorona in una formula diffusa che coinvolge cantine, corti, palazzi e piazze. Il passaggio dal capoluogo a un paese di valle segna una presa di posizione. Vinifera nasce nel 2018 su impulso dell'Associazione Centrifuga, realtà culturale nata nel 2017, come salone dedicato ai vignaioli artigiani dell'arco alpino. Sessanta produttori alla prima edizione, oggi più di cento tra Italia ed estero, con una selezione che va dalla Slovenia alla Liguria.

«Abbiamo deciso di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una grande scommessa», spiega Stefano Cimadom, presidente di Centrifuga. Portare questo universo a Mezzocorona significa infatti collocarlo nel cuore di una delle aree vitivinicole più identitarie dell'arco alpino.

La Piana Rotaliana non è una quinta scenografica: è suolo alluvionale, ventilazione costante, escursioni termiche marcate, vigne storiche. È Teroldego, Schiava, ma anche bianchi sempre più raffinati. Soprattutto, è

una stratificazione agricola che tiene insieme una forte tradizione cooperativa e vignaioli indipendenti. FuorV Vinifera arriva qui perché qui il vino vive una fase di paesaggio, e Mezzocorona si propone sempre più come pioniera del concetto di cru alpino: punto di convergenza tra produzioni identitarie, culture enologiche diverse e linguaggi agricoli contemporanei. Il fulcro sarà la Cantina Martinelli 1860 con oltre 70 banchi d'assaggio. Degustazioni,

vendita diretta, confronti con i vignaioli. In calice vitigni che raccontano altitudini e geologie differenti: Teroldego della Piana, Lagrein e Schiava altoatesini, Nebbioli di montagna piemontesi, Timorasso delle colline. Ribolle e Malvasie di confine, varietà resistenti coltivate su pendii terrazzati. Accanto ai trentini, Dorigati, Pedrotti, Poli, Villa Persani, per citarne alcuni, produttori come Vini Cotar dalla Slovenia carsica, Thomas Niedermayr e Pranzegg dall'Alto Adige, Agricola Garella dal Piemonte, Terre di Pietra dal Veneto. Vini spesso sotto le 20 mila bottiglie annue, che strizzano l'occhio a macerazioni prolungate, affinamenti in botte grande o in anfora, soffitti ridotti al minimo. FuorV Vinifera 2026 si articola anche in due FuorV Focus. Nel piazzale della chiesa, spazio ai vignaioli della Piana Rotaliana Königsberg e all'Associazione Teroldego Evolution, insieme al territorio ospite Mamoiada, dalla Barbagia: un confronto tra rossi di matrice granitica sarda e vini di pianura alluvionale.

Nella corte seicentesca di Palazzo Martini, invece, "I Convinti", comunità di produttori sudtirolesi che lavorano su qualità e identità territoriale. Attorno al vino si muove il Mercato Artigianale Alpino: formaggi d'alpeggio, fermentati, pane a lievitazione naturale, sidri di montagna, torrefazioni indipendenti.

Le ultime edizioni a Trento hanno registrato numeri importanti, migliaia di presenze complessive. Trasferire un flusso simile in un centro di valle implica una gestione accurata di parcheggi, mobilità, sicurezza e servizi. La formula diffusa è parte della risposta. Le sedi sono concentrate nel centro storico di Mezzocorona e nelle immediate vicinanze, percorribili a piedi. L'invito implicito è quello a lasciare l'auto e muoversi con lentezza, anche con bus navetta gratuito. A questo si aggiunge lo S-Pass, il pass che consente di partecipare a esperienze nelle cantine del territorio nei giorni precedenti e successivi alla fiera, distribuendo il pubblico. Dal 20 al 23 marzo visite e degustazioni da Pojer e Sandri a San Michele, Foradori a Mezzolombardo, Dorigati e Donati a Mezzocorona, Maso Grener a Pressano, Cantine Monfort a Lavis. Un modo per diluire la pressione sulle due giornate centrali e trasformare l'evento in un fine settimana esteso, invitando i visitatori a fermarsi più a lungo sul territorio. Accogliere migliaia di persone senza comprimere il centro storico, garantire servizi adeguati, coordinare sicurezza e mobilità: Mezzocorona si trova davanti a un banco di prova organizzativo e identitario. È una scommessa culturale prima ancora che organizzativa, perché spostare l'evento significa cambiare scala: da città a comunità, da quartiere fieristico a centro abitato. Significa mettere in conto che la riuscita dipenderà dalla capacità del territorio di reggere l'impatto e, allo stesso tempo, di trasformarlo in occasione. Per la Piana Rotaliana è una vetrina esidente. Per Vinifera è un test: verificare se un modello diffuso, radicato nei luoghi della produzione, può sostituire definitivamente quello fieristico tradizionale.

di **LIVIANA CONCINI**





Itinerarinelgusto.it



Vinifera Forum

FuoriVinifera

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

FuoriVinifera

Quando: **21/03/2026 - 22/03/2026**

Luogo: **Mezzocorona, Piana Rotaliana Königsberg**

Regione: **Trentino Alto Adige**

Svelato il programma completo di **FuoriVinifera**, la settima edizione della manifestazione dedicata ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino, che per la prima volta abbandona il contesto fieristico per diventare un evento diffuso tra vigneti, cantine e palazzi storici della Piana Rotaliana Königsberg, in Trentino.

Sabato 21 e domenica 22 marzo 2026 saranno oltre 100 i produttori partecipanti, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti, pronti a incontrare il pubblico nelle tre location di Mezzocorona: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta, tutte raggiungibili a piedi in un percorso che invita a vivere il territorio camminando tra vigne e corti storiche.

A dialogare con le produzioni alpine sarà quest'anno il territorio di Mamoiada, in Sardegna. Un territorio montano, caratterizzato da altitudini importanti, suoli granitici e una forte identità culturale, dove la viticoltura - in particolare quella legata al Cannonau - rappresenta da generazioni un elemento centrale della vita comunitaria. A raccontarlo saranno i vignaioli Giovanni Montisci, Cantina Dessolis, Vitelibera e Pietro Grassa, interpreti di una produzione artigianale profondamente radicata nel paesaggio del Nuorese, capaci di portare a FuoriVinifera uno sguardo mediterraneo che si intreccia con quello alpino, nel segno della montagna e delle produzioni identitarie.

L'esperienza di FuoriVinifera si articolerà in tre diverse modalità di fruizione. La Mostra Mercato rappresenta il percorso completo e consente di accedere a tutte le location e ai banchi d'assaggio dei vignaioli presenti. Il FuoriFocus propone invece un itinerario mirato che comprende esclusivamente gli spazi nel centro storico di Mezzocorona e offre un approfondimento su comunità e territori specifici. In particolare, saranno presenti i produttori del territorio ospite Mamoiada, i Convinti - neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici - e l'associazione Teroldego Evolution, che presenteranno i vini del territorio.

Accanto a queste formule è previsto anche lo S-Pass, pensato per chi desidera vivere FuoriVinifera oltre i luoghi centrali della manifestazione. Lo S-Pass permette infatti di prenotare esperienze, visite e degustazioni esclusive direttamente in cantina, entrando nei luoghi di produzione e confrontandosi in modo diretto con i vignaioli. Tra le realtà coinvolte figurano Foradori, che proporrà una masterclass condotta da Matteo Gallelo, e Pojer e Sandri, oltre ad altre cantine del territorio che apriranno le proprie porte con momenti dedicati di approfondimento e assaggio. Un'opportunità per scoprire dall'interno la Piana Rotaliana Königsberg e le sue interpretazioni vitivinicole, integrando la visita ai banchi della manifestazione con un'esperienza ancora più immersiva.

Come da tradizione, FuoriVinifera non sarà soltanto vino. Accanto ai vignaioli, spazio a una ristorazione di qualità - anche grazie alla collaborazione con Slow Food Trentino - e ai produttori di materie prime che condividono la stessa visione agricola e artigianale. Non mancheranno l'Agri Birrifico Leoni della Valle d'Aosta e uno spazio dedicato ai sidri, in continuità con il percorso intrapreso nelle scorse edizioni. Il programma sarà arricchito inoltre da una mostra diffusa di artisti locali, per rendere l'esperienza ancora più coinvolgente e radicata nel territorio ospitante.

Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono, spiega Stefano Cimadamom dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento.

Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per Vinifera, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare FuoriVinifera.

La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un servizio di navette gratuito continuo per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

A realizzare la locandina e la grafica dell'evento è quest'anno Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali. [Sito dell'artista.](#)

Info in breve

FuoriVinifera a Mezzocorona

Quando: **sabato 21 e domenica 22 marzo 2026**

Dove: Cantina A Martinelli 1860, Palazzo Martini, Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona

Orari di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00

Costo dell'esperienza

Calice Mercato Artigianale Alpino (Cantina A Martinelli 1860 + Palazzo Martini + Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona): 25 euro

Calice FuoriFocus (Palazzo Martini + Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona): 15 euro

Link prevendite: [Eventbrite.](#)

About

Vinifera è un evento promosso da Associazione Centrifuga, fondata a Rovereto nel 2017 da un gruppo di giovani che hanno unito competenze, passioni ed esperienze per realizzare iniziative incentrate sul patrimonio materiale culturale rappresentato dalle produzioni agroalimentari e vitivinicole dei territori alpini.

05/03/2026

Fonte: <https://www.itinerarinelgusto.it/eventi/fuorivinifera-9393>

Generato direttamente

Da “Taste Alto Piemonte” a Milano al “Festival Franciacorta di Primavera”, ecco gli eventi

Tipologia:
Short

Topic:
Eventi

Da “Taste Alto Piemonte” a Milano al “Festival Franciacorta di Primavera”, ecco gli eventi

“Sorsi di Mare” a Riccione, “BuyWine Toscana” ed “Eccellenza di Toscana” a Firenze, “Chianina & Syrah” a Cortona e “Le Giornate delle Donne del Vino”



Da “Taste Alto Piemonte”, la più grande kermesse del Consorzio dei Nebbioli dell'Alto Piemonte che fa tappa a Milano, agli incontri “Donne. Sfumature di vite” al WiMu-Museo del Vino al Castello di Barolo che fu della Marchesa di Barolo promossi da Barolo & Castles Foundation nella “Giornata Internazionale della Donna”; dalla mostra fotografica “Che donne!” a Lignano Sabbiadoro, tra le quali c'è anche la storica produttrice di vino Annalisa Zorzettig, a “Sorsi di Mare” a Riccione, il Salone professionale dei vini Dop e Igp della Romagna del Consorzio Vini di Romagna in vista della stagione estiva nella Riviera Romagnola; da “BuyWine Toscana” a Firenze, la più importante vetrina internazionale b2b dedicata ai vini toscani promossa da Regione Toscana, ad “Eccellenza di Toscana” con i migliori vini della regione secondo l'Ais-Associazione Italiana Sommelier, entrambi a Firenze; dal Forum Assoenologi “Vino e Giovani: un incontro tra cultura e responsabilità”, ancora a Firenze, a “Chianina & Syrah” a Cortona, con l'Anteprima dei Syrah del Consorzio Vini Cortona e “sua maestà” la carne di Chianina; da Banfi, Official Provider della Federazione Italiana Rugby, che brinda con il Brunello di Montalcino alla Nazionale Italiana al Guinness Men's Six Nations a Roma, ai “Vigneti Aperti” nelle cantine del Movimento Turismo del Vino, senza dimenticare “Le Giornate delle Donne del Vino” con il tema “Donne, Vino, Cibo”, ed il tutto aspettando il “Festival Franciacorta di Primavera” in Franciacorta e nelle cantine delle prestigiose bollicine con la regia del Consorzio. **Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews.** Nella quale si va dalla “Wine Night” nella Grande Enoteca di

Eataly Milano Smeraldo ai “Cento anni di Valdo. Quando il Prosecco diventa cultura. Un racconto corale tra storia d’Italia, costume e visione d’impresa”, entrambi a Milano; da “FontinaMi on Tour - Courmayeur” con la Fontina Dop protagonista nei ristoranti dell’iconica località sciistica della sua regione, a “A tavola con il re dei cuochi” a Cocconato, nel segno del Pollo alla Marengo, del cuoco francese Auguste Escoffier e del suo primo collaboratore italiano, il cocconatese Silvestro Cavallito; dalla nuova stagione dei Musei del Cibo di Parma, alla prima edizione di “Andar per Cantine Live” a Livorno by Enoturistica, fino a “Vini Selvaggi” a Roma, la Fiera del vino naturale con vignaioli indipendenti dall’Italia e dall’Europa.

Da “Taste Alto Piemonte” a Milano al “Festival Franciacorta di Primavera”

Domani c’è la **“Wine Night” di Eataly Milano Smeraldo** per tutti gli appassionati di vino che avranno l’opportunità di degustare una selezione di etichette della Grande Enoteca e di incontrare direttamente i produttori, ascoltandone storie, curiosità e tecniche di produzione. **“Taste Alto Piemonte”**, il più grande evento del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte farà tappa fuori regione, a Milano, il 9 marzo all’Hotel Westin Palace, aperto a pubblico, media e addetti ai lavori, con banchi di assaggio e masterclass di approfondimento con Ais-Associazione Italiana Sommelier Milano. Il 12 marzo al Teatro Gerolamo, sempre a Milano, si celebrano i **“Cento anni di Valdo. Quando il Prosecco diventa cultura. Un racconto corale tra storia d’Italia, costume e visione d’impresa”**, con Pierluigi Bolla, presidente Valdo Spumanti, fondata nel 1926, la chef “green” Chiara Pavan, e il giornalista Giulio Somma, moderati dall’attore e conduttore tv Pino Strabioli (evento riservato, su invito). Il 22 marzo anche **“Il Barolo e il Derthona vanno in scena a Milano”** a Palazzo Bovara, con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, in un viaggio ideale nelle Langhe e nei Colli Tortonesi degustando Cru e annate differenti in abbinamento a prodotti di eccellenza del territorio piemontese, o partecipando al Salotto-Degustazione con protagonisti Walter Massa, padre e pioniere del Timorasso dei Colli Tortonesi, e Guido Martinetti, fondatore dell’azienda agricola biologica Mura Mura e co-fondatore della nota catena di gelaterie Grom, che racconteranno la loro esperienza e proporranno in degustazione vini particolarmente rappresentativi della loro produzione, non presenti ai banchi di assaggio, con Francesco Quarna, Dj e vignaiolo che conduce il podcast “Deejay Wine Club” e “Summer Camp” su Radio Deejay. **“Tuttofood” 2026**, l’evento europeo di riferimento del mercato alimentare e delle bevande e la piattaforma internazionale per operatori del settore food & beverage, torna a Fiera Milano Rho dall’11 al 14 maggio, riunendo produttori, distributori, importatori e buyer italiani e internazionali, di vini, birre artigianali, distillati e prodotti enogastronomici, tra degustazioni e masterclass dedicate alle tendenze di mercato e alle innovazioni del settore, networking e opportunità commerciali con operatori del settore provenienti da oltre 70 Paesi. **“Best Wine Stars”** by Prodes Italia, da quest’anno riconosciuta da Regione Lombardia come Fiera Internazionale, e appuntamento dedicato al mondo del vino e dei distillati di Milano, tornerà dal 16 al 18 maggio al Palazzo del Ghiaccio, con 200 aziende e più di 1200 etichette in degustazione, tra masterclass guidate dagli esperti, talk, business dinner, i Best Wine Stars Awards e attività collaterali. E come sempre, anche la guida **“Slow Wine” 2027** sarà presentata da Slow Food a Milano il 17 ottobre. Intanto, sono iniziati anche i **“Pistacchio Days”**, fino all’8 marzo, celebrati da gelaterie come Artico a Milano, con una selezione esclusiva di gusti che ne esplora identità, origine e versatilità, tra purezza assoluta e interpretazioni creative. Un percorso immersivo alla scoperta dei piatti più iconici dell’animazione giapponese, dai ramen di Naruto agli onigiri di Totoro, fino ai bentō dei grandi maestri come Hayao Miyazaki, Eichiro Oda e Masashi Kishimoto: fino al 6 aprile, Milano Spazio Varesina 204 ospita, invece, **la mostra evento “Itadakimasu - Le storie nascoste nella cucina degli anime”**, curata dal food influencer Sam Nazionale (@pranzoakonoha su Instagram) e dalla scrittrice Silvia Casini. Ma arriva anche il **“Festival Franciacorta di Primavera”**, il 14 e il 15 marzo, l’evento di territorio per eccellenza del vino italiano, promosso dal Consorzio Franciacorta, alla scoperta dei suoi luoghi-simbolo e in 50 cantine, con tanti eventi nell’evento che uniscono bollicine, buon cibo, cultura e tradizione, guidando il pubblico alla conoscenza del territorio in modo autentico e coinvolgente: accanto alle griffe, protagonisti sono 16 chef che firmano interpretazioni inedite capaci di mettere in dialogo la tradizione culinaria locale con un’ospite d’eccezione come l’Ostrica Marennes - Oléron Igp, eccellenza europea scelta come filo conduttore dell’edizione 2026, in abbinamento ai migliori Franciacorta, ma anche il Gruppo Fai (Fondo per l’Ambiente Italiano) con itinerari culturali inediti e aperture straordinarie dedicate al patrimonio storico-artistico del territorio, con visite ad Erbusco, al Castello Convento ed a Palazzo Pelizzari a Capriolo, ed a Palazzo Monti della Corte a Nigoline; e oltre alle degustazioni direttamente in cantina, il Consorzio ad Erbusco organizza tasting sensoriali guidati da Artur Vaso, secondo “Miglior Sommelier d’Italia” 2025. L’inaugurazione ufficiale del Festival, si terrà il 12 marzo a Brescia al Teatro Grande, con “Il Futuro dei Luoghi. Identità, visione e responsabilità culturale”, un dialogo pubblico dedicato al valore dei territori come spazi culturali vivi, moderato dal giornalista Dario Maltese, e con gli interventi di Luca Josi, imprenditore della comunicazione, Daniele Cipriani, direttore del Festival dei Due Mondi di Spoleto, lo scrittore Paolo Borzacchiello, la dottoressa Melania Rizzoli e Arianna Gatti, chef del Ristorante Forme di Brescia. **“La prima del Valtènesi”**

organizzata dal [Consorzio Valtènesi](#) si terrà il 23 marzo a “La casa del vino Valtènesi” a Puegnago del Garda, con la degustazione per addetti ai lavori dedicata alla vendemmia 2025 dei vini rosé Riviera del Garda Classico Dop Valtènesi ai banchi di assaggio con i produttori e masterclass. “Traiettorie” è il tema dell’edizione n. 10 del **“Food & Science Festival”**, promosso da Confagricoltura Mantova e ideato da Frame-Divagazioni Scientifiche, in programma a Mantova dal 15 al 17 maggio, per raccontare lo stato dell’agroalimentare contemporaneo, un settore attraversato da forze profonde e spesso convergenti - climatiche, tecnologiche, economiche, sociali e politiche - che ne stanno ridisegnando il presente e, soprattutto, un futuro, prossimo, visto che il 2026 si configura come un anno di snodo tra nuovi accordi commerciali globali, l’avvio del mercato del carbonio agricolo, l’affermazione dell’Intelligenza Artificiale e dei sistemi data-driven, e l’evoluzione delle politiche europee, di cui parleranno scienziati, agricoltori, imprese e istituzioni, e coinvolgendo cittadini, studenti, professionisti e appassionati. Ogni terza domenica del mese, il [Castello di Padernello](#), maniero quattrocentesco della Bassa Bresciana, apre le porte, invece, al cibo “buono, pulito e giusto” ospitando il **“Mercato della Terra” di Slow Food** Che presenterà la **“Guida alle Birre d’Italia” 2027** il 29 maggio a Brescia. La **“Primavera dei vini”** all’edizione n. 40 a [Rovescalà](#), nell’Oltrepò Pavese, tutte le domeniche, fa aprire le porte alle cantine del territorio al pubblico, offrendo un’occasione unica per degustare diverse interpretazioni della Bonarda.

Dalle Langhe a Torino, celebrando le donne

La Barolo & Castles Foundation promuove l’evento **“Donne. Sfumature di vite”**, da domani all’8 marzo, in occasione della “Giornata Internazionale della Donna”, e con il quale il [WiMu - Museo del Vino](#) inaugura la nuova stagione, trasformando il Castello di Barolo in uno spazio di musica, parole, storia e convivialità, eccezionalmente aperto fino a mezzanotte (domani), con la presentazione del libro “Barolo Girls - la rivoluzione rosa del re dei vini” di Clara & Gigi Padovani con gli autori, il giornalista de “La Stampa” Roberto Fiori, le Barolo Girls ed i loro vini (7 marzo), e visite guidate dedicate a Giulia Falletti, la Marchesa di Barolo che lo ha inventato, con una degustazione a cura dell’Enoteca Regionale del Barolo. Da domani al 18 aprile, a Cocconato c’è **“A tavola con il re dei cuochi”**, rassegna gastronomica che mette al centro il miglior Pollo alla Marengo in una sfida tra i ristoratori, promossa dal Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato con l’Associazione Discepoli di Escoffier e il Comune di Cocconato, per rinnovare il legame con la grande tradizione francese nel segno di Auguste Escoffier e del suo primo collaboratore italiano, il cocconatese Silvestro Cavallito, con i migliori vini del Monferrato in abbinamento. **“Derthona Due.Zero”**, edizione n. 6 dell’evento dedicato all’Anteprima delle nuove annate 2024 e Riserve 2023 del Derthona, il celebre vino bianco che nasce dal vitigno Timorasso nei Colli Tortonesi, organizzato dal Consorzio dei Vini Colli Tortonesi guidato da Gian Paolo Repetto, sarà di scena a Tortona, dal 28 al 30 marzo (giornata quest’ultima per operatori del settore), con oltre 50 produttori protagonisti ai banchi di assaggio al Museo Orsi, nelle masterclass e nelle visite in cantina, e che, nel progetto di cooperazione “L’Isola dei Bianchi del Piemonte: la sua filiera”, volto a sviluppare un modello innovativo di filiera corta multiprodotto, per valorizzare le eccellenze dei Colli Tortonesi, vede presenti anche salumi come il Salame Nobile del Giarolo, Ortolana Derthona e conserve di verdure, formaggi e formaggio Montebore, pesche di Volpedo e relative marmellate e confetture, fragole, ciliegie di Garbagna, tutti riuniti in un paniere territoriale. Il 28 e il 29 marzo torna **“I Grandi Terroir del Barolo”** a Monforte d’Alba, il racconto dei Cru, le Mga, del Barolo con [Go Wine](#), e ospite speciale il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, che porterà a confronto il nuovo progetto delle Pievi, tra masterclass e una speciale enoteca. [L’Associazione dei 30 Produttori di Nas-cëtta del Comune di ...](#), guida da Luciana Desanso, lancia **“Nas-cëttaland Wine Festival”** al Castello di Novello, il primo Festival dedicato alla Nas-cëtta, vitigno autoctono bianco nato a Novello, di scena il 12 giugno per i media, con una degustazione e un momento di approfondimento, ed il 13 giugno aperta al pubblico, tra assaggi, una masterclass condotta dal wine writer Ian D’Agata, wine trekking, street food, laboratori e musica. **“Collisions Festival”**, il Festival Agrirock di scena ad Alba, ha svelato il primo grande ospite dell’edizione 2026: Ben Harper, sul palco, per la sua unica data in Piemonte e Lombardia, il 27 giugno. A Torino, la Grande Enoteca di [Eataly Lingotto](#) ospita i **“Concertini”** tra un calice e l’altro di vino, il 25 marzo con Comete e il 6 maggio con Caterina Cropelli, entrambi da X Factor. Dal 15 al 17 marzo, restando al Lingotto Fiere, torna [Horeca Expoforum](#), il Salone professionale dedicato al mondo della ristorazione, dell’ospitalità e della caffetteria, organizzato da GI Events Italia, ed al quale, per la prima volta, partecipa la Regione Piemonte con PiemontelS, spazio dedicato a incontri, dibattiti e showcooking per valorizzare la filiera regionale, e debutta Alimentability, Festival sull’informazione agroalimentare etica promosso da Asa-Associazione Stampa Agroalimentare Italiana. “La nostra idea di un altro mondo è costruita a partire da una parola che è il faro che guida ogni nostra azione: biodiversità”: è da questa parola, fondamentale per il futuro del pianeta e dell’umanità, che Slow Food è stata la prima realtà al mondo che ha scelto di difendere la biodiversità, che significa anche resistenza contro la produzione standardizzata che mira solo al profitto, l’agricoltura che inquina e impoverisce il suolo, l’allevamento che sfrutta, l’omologazione dei sapori, la massificazione delle abitudini, la corsa al

consumo e il consumismo imperante, un antidoto, cioè, alla monocultura del pensiero e uno strumento di dialogo e pace, ed è con questo messaggio, che, nel 2026, Slow Food Italia festeggia 40 anni, fondata da Carlo Petrini a Bra nel 1986, e torna **“Terra Madre Salone del Gusto”** a Torino (24-28 settembre), da dove si diffonderà in tutto il mondo. Anche la guida **“Osterie d’Italia” 2027 di Slow Food** sarà svelata a Torino il 19 ottobre, racconto vivo di un’Italia che resiste, accoglie e si riconosce attorno alla tavola e che da oltre trent’anni segnala osterie, trattorie e locali alla scoperta della migliore tradizione gastronomica del nostro Paese.

Tappa anche in Valle d’Aosta, perché **“FontinaMi”** con la Fontina Dop interpretata dai migliori chef dell’alta ristorazione, da Milano, torna nella sua regione e in una delle località sciistiche più rinomate d’Italia, protagonista dal 7 al 22 marzo nei ristoranti di Courmayeur, con **“FontinaMi on Tour - Courmayeur”**, e dove il Jardin de l’Ange, l’8 marzo, ospita lo show cooking dello chef stellato Tommaso Arrigoni, patron del ristorante Innocenti Evasioni Terrazza Triennale a Milano.

In Trentino Alto Adige sulle montagne wine & food

In **Alto Adige** prosegue la stagione invernale sulle Alpi e sulle Dolomiti, tra discese spettacolari, gusto (con l’AlpiNN - Food Space & Restaurant dello chef tristellato Norbert Niederkofler che eleva la cucina alpina con la filosofia **“Cook the Mountain”**, ma anche con la **“Speck & Wine Emotion”**, fino al 26 marzo, tour sciistici guidati tra le baite per degustare lo Speck Alto Adige Igp in abbinamento a vini altoatesini) e cultura (con il Messner Mountain Museum Corones, firmato dall’archistar Zaha Hadid) in vetta, a **Plan de Corones**, considerata la località sciistica n. 1 delle Dolomiti dell’Alto Adige, Patrimonio Unesco. Sempre con le Dolomiti sullo sfondo, continua anche **“Sciare con Gusto”**, più stellato di sempre, e che accompagna la stagione invernale sciistica e gourmet in **Alta Badia**, con 3 chef tristellati, 16 stelle Michelin e 3 Stelle Verdi - da Massimiliano Alajmo a Simone Cantafio, dai Cerea a Niko Romito, da Chiara Pavan e Francesco Brutto a Isa Mazzocchi, da Jessica Rosval ad Alessandro Dal Degan, Tomaž Kavčič e Cristina Bowerman - per un viaggio tra neve, sapori e solidarietà per la Fondazione **“La Miglior Vita Possibile”**, servite nei rifugi, fino al 7 aprile. Ma fino al 31 marzo, ci sono anche gli amati **“Sommelier in pista”**, con un maestro di sci ed un sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier che guidano gli sciatori nella degustazione di etichette d’eccellenza dell’Alto Adige nei rifugi d’alta quota. Dal 15 al 22 marzo, torna, quindi, la **“Roda dles Saus”**, settimana dedicata alla cucina ladina nell’area Skitour La Crusc. Chi ama il vino non può perdere, poi, il **“Wine Skisafari”** del 22 marzo, dove i rifugi Piz Arlara, Bioch, I Tablà e Pralongià diventano tappe di un vero e proprio **“safari enologico”** sugli sci. E per tutta la stagione è possibile anche prenotare la **“Colazione tra le vette”** al Las Vegas Lodge, un’esperienza esclusiva per iniziare la giornata con i migliori prodotti dell’Alto Adige, immersi nel silenzio e nella bellezza delle montagne. Anche l’inverno nell’area vacanze **Valle Aurina** è gourmet con **“Ski & Cheese”**, una degustazione di formaggi altoatesini a bordo pista, fino al 18 marzo, guidata da Martin Pincher, sommelier del formaggio diplomato nei rifugi della valle, curatore, fino al 24 marzo, anche di **“Skating & Cheese”** sulla panoramica Reiner Höhenloipe, un’esperienza che unisce sport e gastronomia, con una degustazione delle migliori specialità casearie altoatesine abbinata a un giro sulla pista da fondo di Riva di Tures.

Il **“FarmFood Festival”** è l’evento che mette in scena l’eccellenza dei prodotti contadini di qualità provenienti da tutto l’Alto Adige, nell’esclusivo scenario del Kurhaus di Merano, il 14 marzo, organizzato in collaborazione con il marchio di qualità Gallo Rosso dell’associazione Südtiroler Bauernbund, Merano WineFestival ed il Distretto del Cibo Alto Adige, con oltre 900 specialità locali tra formaggi, speck, vini e altre produzioni agricole certificate 100% Alto Adige. Dal 15 al 18 maggio, i suggestivi borghi di Egna e Montagna, tornano a essere il cuore pulsante di una delle eccellenze enologiche più apprezzate con le attesissime **“Giornate Altoatesine del Pinot Nero”**, edizione n. 28 della rassegna che coniuga tradizione e cultura in uno dei territori più vocati alla coltivazione di questa nobile varietà, con protagonisti i vini del Concorso Nazionale del Pinot Nero e l’annata 2023 di espressioni provenienti da tutta Italia, premiati nel Concorso al Castello di Enna a Montagna, e in degustazioni guidate, masterclass, incontri con produttori, momenti di approfondimento tecnico e occasioni conviviali per addetti ai lavori e wine lovers, che potranno anche scoprire il nuovo percorso enodidattico del Pinot Nero.

Per la prima volta **“Vinifera”**, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori Mezzocorona e diventa **“FuoriVinifera”** in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Königsberg tra le Dolomiti: il 21 e il 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino porterà i partecipanti a vivere un’esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori di cibo provenienti dalle regioni alpine e transalpine, tra i banchi di assaggio alla Cantina A. Martinelli 1860, l’ex caserma dei vigili del fuoco con l’associazione Teroldego Evolution, ed il seicentesco Palazzo Martini con i Convinti, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici. E dal 27 marzo al 10 aprile va in scena l’edizione n. 16 di **“DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo”**, la prima rassegna enologica trentina dell’anno che vede protagonisti la Nosiola e il Vino Santo, promossa dall’**Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino**, grazie alla

collaborazione con Garda Trentino, il Consorzio dei Vignaioli del Trentino, la Strada del Vino e dei Sapori, il Consorzio Vini del Trentino e il Palazzo Roccabruna di Trento, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino, nelle cantine nella splendida cornice della Valle dei Laghi tra il Lago di Garda e Trento, costellata di ben 7 laghi alpini e piccoli borghi rurali immersi nel paesaggio di frutteti e vigneti, e Palazzo Roccabruna, tra degustazioni e masterclass con gli esperti, abbinamenti con la cucina stellata, la prima edizione di NosiolaDay (28 marzo, Cantina Fratelli Pisoni, con una tavola rotonda, showcooking di cucina trentina e banchi di assaggio con ospiti i produttori dell'Albana di Romagna), il "Rito della Spremitura", il momento simbolicamente più importante che si svolge nella Settimana Santa e segna il passaggio dalla fase di appassimento, che dura 6 mesi, dei migliori grappoli di Nosiola alla lunghissima fase di fermentazione e maturazione per produrre il Vino Santo (29 marzo, Cantina Gino Pedrotti), il "Nosiola Express", il trenino che porta di cantina in cantina (6 aprile), e la "relazione pericolosa" tra il Vino Santo e i prodotti di Terra della Valle dei Laghi e di Mare dei Lidi di Comacchio con Slow Food (10 aprile, Cantina Francesco Poli). E molto altro.

Dal Friuli al Veneto, tra Pignolo e Prosecco Docg

La mostra fotografica **"Che donne!"**, promossa dal FotoCineClub Lignano dall'8 marzo al 12 alla Biblioteca Civica di Lignano Sabbiadoro in occasione della "Festa della Donna", celebra le figure femminili che hanno fatto la storia del Friuli Venezia Giulia in diversi ambiti - dall'imprenditoria alla cultura, dallo sport alla scienza - raccontando il loro impegno e percorso attraverso una serie di ritratti intensi e significativi, e, tra queste, c'è anche la storica produttrice di vino Annalisa Zorzettig. L'Associazione del Pignolo del Friuli Venezia Giulia, fondata da Ben Little e guidata da Fabio d'Attimis Maniago Marchiò, con il patrocinio di "Io sono Friuli Venezia Giulia", rilancia il **"World Pignolo Day"**, edizione n. 6 allo Spazio industriale rigenerato Villalta, ex Birrificio Dormisch di Udine, il 20 marzo, equinozio di primavera, dell'evento dedicato all'antico vitigno autoctono friulano a bacca nera, capace di attraversare i secoli, sfidare l'oblio e rinascere, più forte e sorprendente di prima, e che, tra degustazioni e dialoghi, riunisce voci, storie e visioni per celebrare un vino raro, identitario e profondamente legato alla terra da cui proviene, attorno al tema "Metamorfosi". Tra gli ospiti, la giornalista e corrispondente di guerra Giovanna Botteri, Tommaso Cerno, direttore de "Il Giornale", e Andrea Amadei, sommelier, gastronomo e divulgatore Rai. Poi, arriva, **Vinitaly 2026** che dà appuntamento a Veronafiere con l'edizione n. 58 dal 12 al 15 aprile, investendo e accelerando ulteriormente sul piano di incoming profilato da oltre 70 Paesi target in collaborazione con Ita-Italian Trade Agency, amplia l'offerta di nuovi segmenti di mercato, dai No-Lo agli spirits, strutturando il progetto di Vinitaly Tourism per promuovere l'entoturismo nei territori del vino italiano e accrescendo il dialogo con il mondo della ristorazione. E con il tradizionale prologo, l'11 aprile alle Gallerie Mercatali di **"OperaWine"**, la degustazione che racconta l'Italia del vino secondo la rivista Usa "Wine Spectator" attraverso **150 cantine selezionate** tra "Legacy Icon", "Classic" e una terza categoria riservata per il 2026 alle "New Voices". Michelangelo Pistoletto, "gigante" dell'arte contemporanea, sarà, quindi, il presidente onorario - davvero d'eccezione - della giuria del **"Vinitaly Design Award"** (della quale fa parte anche WineNews, con il direttore Alessandro Regoli, ndr), il riconoscimento dedicato all'eccellenza del packaging per vino, spirits, birra e olio, che celebra l'edizione n. 30 ribadendo, attraverso lo sguardo del grande esponente dell'Arte Povera sull'estetica del vino, il ruolo del design come linguaggio culturale e come forma di responsabilità verso il futuro: la cerimonia di premiazione sarà di scena sempre l'11 aprile, in una serata di gala nello splendido scenario del Teatro Ristori, a Verona, alla vigilia di Vinitaly. E per i wine lovers torna **"Vinitaly and the City"** (10-12 aprile), il fuori salone pop nel cuore di Verona che, quest'anno, in collaborazione con la Strada del Vino Valpolicella, apre all'entoturismo: nel carnet degustazioni degli eno-appassionati ci sarà, infatti, anche un "Token Esperienza", utilizzabile dal 13 aprile fino al 3 maggio per una visita con degustazione nelle cantine che hanno aderito al progetto (sono 12, ad oggi), ma con l'obiettivo di replicare l'iniziativa anche in altri territori. Sempre per il pubblico, ci sono le "Vinitaly & the Night", le serate party alle Gallerie Mercatali (11,12 e 14 aprile). Ma, come sempre, negli stessi giorni dal 10 al 12 aprile, anche il mondo del vino naturale si darà appuntamento a pochi passi da Verona, con **"ViniVeri" 2026**, all'edizione n. 21 a Cerea. Anche la **"Guida agli Extravergini" 2027 di Slow Food**, edizione n. 27, sarà presentata l'11 aprile a Torri del Benaco, alle porte di Verona: l'occasione è la **"Festa dell'Olio"** (11-12 aprile), con la mostra mercato degli oli extravergini di oliva di varie regioni italiane premiati dalla Chiocciola e di prodotti tipici del territorio gardesano (vini, zafferano, marmellate, miele, limoni, alcuni contrassegnati dal marchio De.Co. della Città di Torri del Benaco) sul molo dell'antico porticciolo, ma anche laboratori del gusto, food, musica e visite guide. Torna a Lazise, nella cornice della Dogana Veneta il 26 e il 27 aprile, **"Irresistibile Piwi"**, l'evento promosso in collaborazione con Piwi Italia, che racconta una delle trasformazioni più interessanti del mondo vitivinicolo contemporaneo, ovvero i vini Piwi, prodotti dalle varietà di vite resistenti alle principali malattie fungine come peronospora e oidio, protagonisti nella Mostra Mercato, un focus viticolo specifico, rivolto al mondo della ricerca, del breeding e della produzione di barbatelle, approfondimenti su sostenibilità, innovazione agronomica ed evoluzione

del gusto. Intanto, sulle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Patrimonio Unesco continua **“Visit Cantina”** (fino al 30 marzo), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti.

I vini di Romagna si preparano all'estate in Riviera

“Sorsi di Mare” è il Salone professionale dei vini Dop e Igp della Romagna, in un nuovo format dedicato alla ristorazione della Riviera Romagnola dal Consorzio Vini di Romagna, guidato da Roberto Monti, in programma il 9 marzo a Riccione, al Palazzo del Turismo, riservato all'horeca, e con banchi d'assaggio e masterclass con oltre 60 cantine romagnole che presenteranno le nuove annate dei loro vini per arricchire l'offerta dei ristoranti, hotel, enoteche e distributori in vista della stagione estiva, con un focus particolare sui grandi bianchi del territorio protagonisti per eccellenza dell'estate romagnola. Cattolica si prepara, invece, a brindare al **“Wein Tour Cattolica - La Decima”**, ovvero l'edizione n. 10 dell'evento che, dal 22 al 24 maggio promosso da Veronica Pontis, Comitato Cuore di Cattolica e Comune di Cattolica con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, è una grande vetrina dei vini dell'Emilia-Romagna, punto di riferimento per la promozione dei vini emiliano-romagnoli e per il dialogo diretto tra produttori e pubblico. Intanto è ripartita la stagione dei **Musei del Cibo di Parma**, custodi del patrimonio agroalimentare della Food Valley italiana, con tante attività per tutti, dal Museo del Parmigiano Reggiano nella nuova sede della Chiesa dei Cappuccini di Fontevivo, al Museo del Prosciutto di Parma, dal Museo della Pasta al Museo del Salame Felino, dal Museo del Pomodoro al Museo del Culatello, e non solo, mentre a Parma nascerà il Museo del Gusto, un museo diffuso e un percorso urbano che attraverso installazioni e strumenti digitali accompagnerà alla scoperta del profondo legame tra la storia della città e la sua cultura alimentare. Nel 2026 la “capitale italiana dello Champagne” sarà ancora Bologna, con la prossima edizione della **“Champagne Experience” 2026**, in calendario il 4 e il 5 ottobre a BolognaFiere, sempre più hub del vino, firmata Excellence Sidi, realtà guidata da Luca Cuzziol che mette insieme 21 tra le più rappresentative e prestigiose compagnie d'importazione e distribuzione a livello nazionale, e che vedrà in degustazione alcune centinaia di etichette di storiche maison e piccoli vigneron, suddivise in base alla loro appartenenza geografica, corrispondente alle diverse zone di produzione della Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs e Côte des Bar, mentre le maison classiche saranno riunite in un'area dedicata. A seguire, sempre a BolognaFiere, arriva il **“Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti” 2026** della Fivi, la Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti, dal 21 al 23 novembre, il principale appuntamento annuale dedicato ai vini artigianali, di qualità e di territorio, con più di 8.000 etichette e 1.000 cantine da tutte le regioni italiane, insieme ai Vignaioli europei del Cevi-Confédération Européenne des Vignerons Indépendants), ed agli oli delle aziende Fioi-Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti, protagonisti ai banchi di assaggio (e i cui vini si possono acquistare con il mitico carrello della spesa, simbolo del Mercato), e nelle masterclass realizzate in collaborazione con Alma - La scuola internazionale di cucina italiana fondata da Gualtiero Marchesi. E, ancora, i premi “Leonildo Pieropan” alla memoria di uno dei fondatori Fivi, e “Vignaiolo come noi” ad un esponente del mondo della cultura, del giornalismo, dello sport, dell'economia o dello spettacolo che, pur non esercitando il mestiere del vignaiolo, interpreta il proprio lavoro mettendo al centro i valori della qualità, dell'originalità, della professionalità e l'amore per le cose fatte bene, con passione e cura artigiana, proprio come fanno i vignaioli indipendenti. Ma anche con gli eventi “Fuori Mercato” che invaderanno tutta Bologna ed i suoi locali più iconici.

In Toscana, con i migliori vini secondo i sommelier

“Eccellenza di Toscana”, l'evento firmato da Ais-Associazione Italiana Sommelier Toscana all'edizione n. 24, torna alla Stazione Leopolda Firenze, il 7 e l'8 marzo, inaugurato con il Sottosegretario di Stato al Ministero Agricoltura Patrizio Giacomo La Pietra, con oltre 150 aziende e più di 1.000 vini della guida “Eccellenza di Toscana” 2026 e la novità dei “101 Wine - I migliori 101 vini della Toscana” 2026 in assaggio per i wine lovers, con percorsi guidati dai sommelier e masterclass - dal Trentodoc ai vini Elba Doc, ed alle etichette delle Donne del Vino della Toscana - ma anche olio, birra, distillati, cioccolato ed i prodotti Dop e Igp toscani, fino alla Premiazione Ais Wine Contest, e con parte dell'incasso devoluto in beneficenza alla Fondazione Ant Franco Pannuti Ets. **“BuyWine Toscana” 2026**, edizione n. 16 della più importante vetrina internazionale b2b dedicati ai vini Doc, Docg e Igt della Toscana, si terrà l'11 e il 12 marzo, sempre a Firenze, alla Stazione Leopolda, promossa da Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana e PromoFirenze, con 190 produttori toscani pronti ad incontrare oltre 170 buyer da 49 Paesi. Il 13 marzo, restando a Firenze, Palazzo Medici Riccardi, ospita il **Forum Assoenologi “Vino e Giovani: un incontro tra cultura e responsabilità”**, con il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella, l'europarlamentare Dario Nardella, membro della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Ue, testimonianze di giovani enologi, il nutrizionista Giorgio Calabrese, Dario Stefano, presidente Centro Studi

Enoturismo Università Lumsa di Roma, Vincenzo Russo, professore di Psicologia dei consumi e neuromarketing alla Iulm di Milano, e Niccolò Lazzari, giovane enologo e content creator a tema vino sui social media, moderati dal giornalista La7 Andrea Pancani, con la presentazione del progetto "Cannonau, un vino giovane" di Sardegna Ricerche, con Brainlab dello Iulm Milano, Università di Cagliari e Ied, ed il lancio del Congresso nazionale Assoenologi n. 79 a Conegliano (28-30 maggio, nel quale saranno consegnati il riconoscimento di "Enologo ad Honorem" ed il Premio Comunicazione come "Giornalista dell'Anno" 2026 al direttore WineNews Alessandro Regoli). Sempre a Firenze, nella cornice di Piazza Santa Croce, arriva "CiokoFlo", il festival del cioccolato artigianale più goloso dell'anno, dal 12 al 15 marzo. Dal 30 al 31 maggio a San Gimignano è tempo di "Regina Ribelle - Vernaccia di San Gimignano Wine Fest" 2026, il Festival dedicato al celebre vino bianco toscano, promosso dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano in collaborazione con il Comune della "New York del Medioevo", e di celebrare 750 anni della prima attestazione documentata della Vernaccia di San Gimignano e i 60 anni dalla concessione della Doc, oggi raccontata ai wine lovers attraverso linguaggi, esperienze e contenuti contemporanei che caratterizzeranno gli eventi nel cuore della città delle torri: degustazioni itineranti, masterclass tematiche, incontri con i produttori e laboratori dedicati agli abbinamenti cibo-vino, in dialogo con le eccellenze gastronomiche toscane e le proposte dei ristoratori locali, approfondimenti culturali e intrattenimento, tra cui il suggestivo Dj-set serale nell'incantevole cornice della Rocca di Montestaffoli. E con le giornate aperte al pubblico anticipate, il 28 ed il 29 maggio, da quelle dedicati ai media nazionali ed internazionali, con la presentazione delle nuove annate, convegni e tour nelle aziende del territorio. L'edizione 2026 di "Reincontrare Giulio Gambelli", edizione n. 6 dell'incontro, in memoria di Giulio Gambelli, l'enologo che più di altri ha segnato la storia moderna del Sangiovese in Toscana di cui è riconosciuto il "maestro", collaborando con tante cantine-icone, voluto da Pasquale Forte a Podere Forte, nel cuore della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, tra produttori ed enologi che condividono una visione e un sentire comune, fatto di rispetto, passione e ascolto profondo, attraverso quei vini che raccontano l'anima di chi li crea, si terrà, invece, il 20 marzo a Rocca d'Orcia e sarà dedicato a "Un nuovo Rinascimento del vino: la vite nell'era del cambiamento climatico", un invito a riflettere insieme su come proteggere il senso del mestiere di vigneron e l'eredità che vogliamo lasciare, in un tempo che chiede consapevolezza e visione. Alla Fattoria del Colle a Trequanda la produttrice Donatella Cinelli Colombini e la figlia Violante Gardini Cinelli Colombini festeggiano i primi 25 anni della Doc Orcia Cenerentola, il 23 marzo, ripercorrendo la storia di questo vino con un assaggio verticale di 10 annate, ognuna inquadrata negli avvenimenti storici, musicali, del design, della moda, dello sport e del cinema da ricordare, e con la prima Orcia Doc Riserva 2020 prodotta in soli 200 esemplari e in sole bottiglie magnum, guidato da Ilaria Lorini "Miglior Sommelier d'Italia Ais" 2025 (evento riservato, su invito). Bella Arianna con tua bianca mano/versa la manna di Montepulciano/che d'ogni vino è il re": versi bellissimi, ancora di più perché scritti da un letterato-medico, il più alto in grado della Corte dei Medici, Francesco Redi, autore nel Seicento del "Bacco in Toscana", ditirambo in versi e vera fonte documentaria sui vini toscani. E proprio Montepulciano, città del Vino Nobile, lo celebra a 400 anni dalla nascita (18 febbraio 1626), con la regia del Consorzio, con l'evento "Solstizio d'estate" in Piazza Grande (19 giugno), dove il Nobile sposerà la cucina 3 stelle Michelin della famiglia Cerea, e con il convegno "Quando Bacco giunse in Toscana", tra scienza, arte e vino (9 ottobre), in Fortezza, aspettando nel 2027 la mostra "Cultura e scienza del vino dopo Galileo" (20 marzo-27 giugno, nella quale saranno esposti anche libri antichi ed originali della WineNews). "Fonti di Vino - Tra calici e acque termali", il 28 marzo nella Casina delle Rose di Fonteverde Resort & Spa a San Casciano dei Bagni, è la prima edizione dell'evento voluto dal Comune con le 9 cantine, le associazioni e gli operatori del territorio ricco di acque termali e tesori archeologici, al confine tra Val d'Orcia e Valdichiana, e in collaborazione con la Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese: da Podernuovo a Palazzone, la Bulgari Winery, a Il Poggio, da Cantine Ravazzi a Sassopra, da Gianni Barzi a Sancaba, dalla Cantina Giacomo Mori a Giacomo Baraldo Vigneron ed alla Tenuta Le Forconate, sono le aziende protagoniste ai banchi di assaggio, nelle masterclass con Fondazione Italiana Sommelier-Fis Toscana, e nell'abbinamento con i sapori locali, oltre alla possibilità di visitarle. L'Anteprima dei Syrah del Consorzio Vini Cortona si svolgerà, invece, il 7 marzo a Cortona nell'evento "Chianina & Syrah" (da domani al 9 marzo) celebrando il connubio tra i prodotti-simbolo del territorio, con assaggi, masterclass e grandi chef. "Terre di Toscana" tornerà, quindi, con l'edizione n. 18 promossa dalla testata online "L'Acquabuona" il 22 e il 23 marzo all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido al Lido di Camaiore, per raccontare oltre 140 vignaioli e 700 etichette, e, in particolare, con le vecchie annate (dalla 1982 alla 2001), in un percorso che si snoda idealmente per tutta la regione - dalla costa tirrenica di Bolgheri, Bibbona, Suvereto, Riparbella e Val di Cornia, alle grandi interpretazioni di Montalcino e della Val d'Orcia, fino a Montepulciano e alla sua tradizione storica, dal cuore del Chianti Classico al Chianti Rufina, passando per Carmignano, San Gimignano, Lucchesia, Lunigiana, Val di Chiana, Colline Pisane e Maremma grossetana - con una selezione di artigiani del cibo toscano. A Livorno con "Andar per Cantine Live" nasce, invece, un nuovo evento

immersivo firmato Enoturistica, il 7 e l'8 marzo 2026 alle Officine Storiche del Complesso Commerciale e Residenziale Porta a Mare, in occasione della presentazione della guida "Andar per Cantine" 2026, punto di riferimento dell'enoturismo in Toscana curata da Simone Nannipieri, con i talk sulla "Banchina", l'"Arcipelago delle Cantine" con i banchi d'assaggio, l'"Oceano delle Wine Destinations" che racconta le wine & food experience e la "Cruise Experience" con degustazioni guidate con sommelier. E con [Slow Food](#) l'appuntamento è dal 20 al 22 marzo a Filattiera (Massa-Carrara) per la "**Giornata Internazionale delle foreste**" con focus sulla rinascita del castagno per definire i prossimi passi della rete e valorizzare la castagna come risorsa ambientale, culturale e gastronomica.

Dall'Umbria alle Marche, a Roma dove il vino incontra il rugby

"Tesori" inediti, 60 reperti della Tomba 58 della Necropoli dell'Osteria di Vulci sono in mostra in anteprima assoluta al Museo del Vino più importante d'Italia e il più bello al mondo: il [Muvit della Fondazione Lungarotti](#) a Torgiano, che, tra le oltre 3.000 opere che attraversano 5.000 anni di storia, con "**Vino, dono degli dèi**" racconta il rituale del banchetto funebre etrusco e il vino come dono degli dèi e viatico per l'aldilà (fino al 5 luglio). Sarà Perugia ad ospitare l'edizione 2026 di "**Esperienze di Vitae del Centro Italia**" dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier, guidata da Sandro Camilli, che celebra ogni anno le eccellenze vinicole della "Guida Vitae" 2026, il 22 marzo all'Hotel Giò, con 400 produttori da Abruzzo, Campania, Emilia, Romagna, Lazio, Marche e Umbria, con ospiti speciali la Toscana, con il Consorzio dei Vini Doc Bolgheri, e la Valle d'Aosta. Una terra si racconta anche attraverso ciò che si cucina, si coltiva, si condivide a tavola: è da questa prospettiva che nasce una delle chiavi di lettura più autentiche di "[Steve McCurry - Umbria](#)", la mostra di scena fino al 3 maggio al Complesso Museale di San Francesco, che porta a Montefalco lo sguardo di uno dei fotografi più famosi e amati del mondo. Un viaggio visivo in cui l'Umbria si assapora con gli occhi e anche il gusto diventa emozione: tra le 60 fotografie in mostra a Montefalco, il grande fotografo valorizza anche il tema enogastronomico tra cucina umbra, rituali del cibo e convivialità, espressione del patrimonio culturale italiano. "[A Montefalco-Terra per il Vino](#)" è l'evento del Consorzio Vini Montefalco che presenterà le annate in commercio del Sagrantino e degli altri vini del territorio, agli addetti ai lavori ed ai media, in programma dal 27 al 29 aprile.

"[Distinti Salumi](#)", l'evento della Città di Cagli, realizzato in collaborazione con Slow Food Italia e Slow Food Marche, con il patrocinio della Regione Marche e dell'Unione Montana del Catria e Nerone, dal 22 al 24 maggio, riunisce nel centro storico della città la migliore norcineria artigianale italiana, con il Mercato di salumi tra cui numerosi Presidi Slow Food e produttori dei Mercati della Terra, i Laboratori del Gusto, degustazioni guidate da esperti e produttori, le cene a cura di cuochi e cuoche dell'"Alleanza Slow Food" marchigiana e le conferenze e i forum sui temi cardine, ma anche le visite in cantina ed appuntamenti per bambini e famiglie.

Grazie a Banfi, cantina di riferimento del territorio di Montalcino e Official Provider della Federazione Italiana

Rugby per il quinto anno consecutivo, il Brunello brinda alla Nazionale Italiana Rugby nel Guinness Men's Six Nations, tra gli eventi sportivi più attesi e seguiti al mondo, e, in particolare, nel match Italia-Inghilterra del 7 marzo allo Stadio Olimpico di Roma (dove gli ambasciatori del Banfi Brunello Ambassador Club avranno un posto in prima fila). "[Vini Selvaggi](#)" è la Fiera del vino naturale che porta a Roma oltre 120 vignaioli indipendenti provenienti dall'Italia e da Francia, Slovenia, Spagna e Austria, selezionati per il loro approccio artigianale e per una pratica agricola attenta all'ambiente, protagonisti insieme ad una selezione di artigiani del gusto, l'8 e il 9 marzo al San Paolo District, mentre il 7 marzo ci sarà "Naturalmente Selvaggi!", la festa inaugurale nella "Grande Enoteca dei Vini Selvaggi" con l'Associazione Vignaioli Vulcani Laziali, Ciociaria Naturale, il gruppo Senza Meja tra Collio e Carso italiano e sloveno, con aziende come Radikon, Nikolas Juretic e Paraschos, e musica. Roma accoglie anche la prima edizione della "[Rome CocktailBar & Restaurant Week](#)", un nuovo evento dedicato al mondo della ristorazione e della mixology, dal 16 al 30 marzo, con cocktail riconosciuti a livello internazionale nei ristoranti della Guida Michelin, locali storici, indirizzi underground più nascosti e nuove aperture più interessanti, anche nei più iconici hotel cinque stelle. Il 21 marzo all'Hotel Rome Cavalieri, con la Fondazione Italiana Sommelier & Bibenda, e la regia di Franco Maria Ricci, torna il "[Forum della Cultura dell'Olio e del Vino](#)" n. 47, con focus su "Il prezioso vino del Sud" e un grande banco d'assaggio con i vini delle aziende selezionate dall'enologo Vincenzo Mercurio, che condurrà anche masterclass, e gli oli extravergine di oliva premiati con le "Cinque Gocce" dalla guida Bibenda 2026. La rassegna "[MidNite Chef](#)", invece, in cui chef-guest favoriscono l'incontro tra la cucina d'autore e i cocktail del Nite Kong sempre a Roma del bartender Patrick Pistolesi, vede protagonisti Nicola Somma (16 aprile), Valentino Cassanelli (14 maggio) e Giancarlo Perbellini (8 giugno). "[Oltre Roma](#)", dal 30 al 31 marzo, evento promosso dalla Camera di Commercio di Frosinone-Latina e dalla sua Azienda Speciale Informare, in collaborazione con la Strada del Vino dell'Olio e dei Sapori di Latina, la Strada del Vino Cesanese, i Consorzio del Cesanese del Piglio Docg, il Consorzio del Cabernet di Atina Dop e il Consorzio del Cori Doc, riunirà, invece, i produttori di Frosinone e Latina, aprendosi anche a birre, liquori e distillati, nella cornice del Castello Boncompagni Viscogliosi di Isola del Liri, tra

degustazioni, incontri d'affari e turismo esperienziale per raccontare il Lazio che guarda ai mercati internazionali.

Tra Campania, Puglia e Sicilia con i grandi vini del Sud Italia

La lunga stagione delle Antepreme proseguirà con **“Campania Stories” 2026** ed i grandi vini della “Campania Felix” a Caserta con apertura nella cornice d'eccezione della Reggia di Caserta, di scena dal 23 al 26 aprile.

“Radici del Sud” 2026, edizione n. 21 del Salone dedicato a vini e oli del Sud Italia, dall'Abruzzo, al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, si svolgerà dal 3 all'8 giugno all'ex Distilleria Paolo Cassano a Gioia Del Colle, ospitando media, buyer e pubblico (8 giugno), e con il Concorso dei vini da vitigni autoctoni, con oltre 90 vincitori ai banchi di assaggio, con gli oli e piatti di grandi cuochi.

“Portami il futuro” è il leitmotiv scelto, infine, dal Comune di Gibellina per il programma ufficiale di **Gibellina - Capitale Italiana dell'Arte Contemporanea” 2026**, prima città italiana ad ottenere il riconoscimento promosso dalla Direzione Generale Creatività Contemporanea del Ministero della Cultura, e che si è aperto il 15 gennaio, data simbolica che coincide con l'anniversario del terremoto che ha distrutto la Valle del Belice nel 1968, rinata grazie all'arte, che il vino sostiene con Tenute Orestyadi, e come racconta il “Grande Cretto” di Alberto Burri.

“Le Giornate delle Donne del Vino” in tutta Italia

Da marzo a ottobre, dal Nord al Sud d'Italia, con la bella stagione, torna **“Vigneti Aperti” 2026**, l'evento del Movimento Turismo del Vino, guidato da Violante Gardini Cinelli Colombini, tra i filari del Belpaese, dove i vignaioli raccontano il vino, giovani in primis, immersi nella natura e con tante nuove esperienze da vivere nelle cantine italiane che aprono le porte ai wine lovers all'insegna dell'enoturismo slow e sostenibile. Ma prendono il via, dall'8 al 15 marzo, anche **“Le Giornate delle Donne del Vino”** n. 11, promosse dalle Donne del Vino, guidate da Daniela Mastroberardino, attorno al tema “Donne, Vino, Cibo”, in tutta Italia, con degustazioni, incontri e tavole rotonde su cultura, sostenibilità e un nuovo modello di leadership, e con tutte le donne invitate a realizzare uno scatto fotografico che interpreti il leitmotiv facendosi ritrarre con un prodotto simbolo del proprio territorio da condividere sui social. E, sempre in tutta Italia, si celebrano lo **“Slow Food Day”** il 13 giugno, **i 40 anni di Slow Food** il 26 luglio e la **“Festa degli Orti Slow Food”** negli orti scolastici e di comunità di tutta Italia l'11 novembre dedicata a “L'Arca del Gusto”.

05/03/2026

Fonte: <https://winenews.it/it/da-taste-alto-piemonte-a-milano-al-fe...>

Generato direttamente

«Vinifera» sbarca a Mezzocorona – Di Giuseppe Casagrande

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

«Vinifera» sbarca a Mezzocorona – Di Giuseppe Casagrande

Gli organizzatori, abbandonato il quartiere TrentoFiere: hanno deciso di lanciare un evento diffuso tra i vigneti, le cantine e i palazzi storici della Piana Rotaliana



«Vinifera», l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino, si sposta fuori città, abbandona Trento e il contesto fieristico cittadino per spostarsi nella Piana Rotaliana Königsberg. Cambia nome e diventa «FuoriVinifera».

La settima edizione, in calendario sabato 21 e domenica 22 marzo, sarà un evento diffuso tra i vigneti, le cantine e i palazzi storici della Piana Rotaliana, culla del Teroldego.

Saranno oltre 100 i produttori che hanno aderito alla kermesse, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti, mentre i wine lover potranno vivere un'esperienza a contatto con la natura nelle tre location di Mezzocorona: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta, tutte raggiungibili a piedi in un percorso che invita a vivere il territorio camminando tra vigneti e corti storiche.



Ospite d'onore di «FuoriVinifera» 2026 sarà Mamoiada (Sardegna)

A dialogare con le produzioni alpine quest'anno sarà il territorio di Mamoiada, in Sardegna. Un territorio montano, caratterizzato da altitudini importanti, suoli granitici e una forte identità culturale, dove la viticoltura – in particolare quella legata al Cannonau – rappresenta da generazioni un elemento centrale della vita comunitaria.

A raccontarlo saranno i vignaioli Giovanni Montisci, Cantina Dessolis, Vitelibera e Pietro Grassa, interpreti di una produzione artigianale profondamente radicata nel paesaggio del Nuorese, capaci di portare a FuoriVinifera uno sguardo mediterraneo che si intreccia con quello alpino, nel segno della montagna e delle produzioni identitarie.



L'esordio dei viticoltori sudtirolesi e dell'associazione Teroldego Evolution

L'esperienza di FuoriVinifera si articolerà in tre diverse modalità di fruizione.

La Mostra Mercato rappresenta il percorso completo e consente di accedere a tutte le location e ai banchi d'assaggio dei vignaioli presenti.

Il FuoriFocus propone invece un itinerario mirato che comprende esclusivamente gli spazi nel centro storico di Mezzocorona e offre un approfondimento su comunità e territori specifici.

In particolare, saranno presenti i produttori del territorio ospite Mamoiada, i Convinti - neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici - e l'associazione Teroldego Evolution, che presenteranno i vini del territorio.



Coinvolte le realtà vitivinicole trentine Foradori e Pojer&Sandri

Accanto a queste formule è previsto anche lo S-Pass, pensato per chi desidera vivere FuoriVinifera oltre i luoghi centrali della manifestazione.

Lo S-Pass permette infatti di prenotare esperienze, visite e degustazioni esclusive direttamente in cantina, entrando nei luoghi di produzione e confrontandosi in modo diretto con i vignaioli.

Tra le realtà coinvolte figurano Foradori, che proporrà una masterclass condotta da Matteo Gallelo, e Pojer e Sandri, oltre ad altre cantine del territorio che apriranno le proprie porte con momenti dedicati di approfondimento e assaggio.

Un'opportunità per scoprire dall'interno la Piana Rotaliana Königsberg e le sue interpretazioni vitivinicole, integrando la visita ai banchi della manifestazione con un'esperienza ancora più immersiva.



Accanto ai vignaioli gli artigiani del gusto, birrifici, sidrerie e artisti locali

Come da tradizione, FuoriVinifera non sarà soltanto vino. Accanto ai vignaioli, spazio a una ristorazione di qualità - anche grazie alla collaborazione con Slow Food Trentino - e ai produttori di materie prime che condividono la stessa visione agricola e artigianale.

Non mancheranno l'Agri Birrificio Leoni della Valle d'Aosta e uno spazio dedicato ai sidri, in continuità con il percorso intrapreso nelle scorse edizioni.

Il programma sarà arricchito inoltre da una mostra diffusa di artisti locali, per rendere l'esperienza ancora più coinvolgente e radicata nel territorio ospitante.



«FuoriVinifera» sarà un'esperienza più intima, a contatto con la natura

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono, – ha spiegato Stefano Cimadom dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento. – Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è

sembrato il passo più coerente per Vinifera, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra.

«Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura.

«Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare FuoriVinifera.»



La città di Mezzocorona dista una ventina di minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania.

Sarà attivo un servizio navetta gratuito continuo per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

La locandina e la grafica dell'evento quest'anno è stata realizzata da Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

Il programma completo e l'elenco dei vignaioli partecipanti sono disponibili su www.viniferaforum.it.

In alto i calici. Prosit!

Giuseppe Casagrande – g.casagrande@ladigetto.it

di **Giuseppe Casagrande** - 07/03/2026

Fonte: <https://www.ladigetto.it/vinifera-sbarca-a-mezzocorona-di-gi...>

Generato direttamente

Vinifera abbandona Trento città e sposa la Piana Rotaliana

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

Vinifera abbandona Trento città e sposa la Piana Rotaliana

Vinifera abbandona Trento città e sposa la Piana Rotaliana Gli organizzatori, d'intesa con gli artigiani del vino e del gusto



Gli organizzatori, d'intesa con gli artigiani del vino e del gusto, hanno deciso di abbandonare il contesto fieristico cittadino e di lanciare un evento diffuso tra i vigneti, le cantine e i palazzi storici della Piana Rotaliana Königsberg.

Sabato 21 e domenica 22 marzo saranno oltre 100 i produttori partecipanti, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti.



Elisabetta Foradori, la regina del Teroldego Rotaliano

“Vinifera”, l’evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell’arco alpino, si sposta fuori città, abbandona Trento e il contesto fieristico cittadino per spostarsi nella Piana Rotaliana Königsberg. Cambia nome e diventa “FuoriVinifera”.

La settima edizione, in calendario sabato 21 e domenica 22 marzo, sarà un evento diffuso tra i vigneti, le cantine e i palazzi storici della Piana Rotaliana, culla del Teroldego.

Saranno oltre 100 i produttori che hanno aderito alla kermesse, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti, mentre i wine lover potranno vivere un’esperienza a contatto con la natura nelle tre location di Mezzocorona: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta, tutte raggiungibili a piedi in un percorso che invita a vivere il territorio camminando tra vigneti e corti storiche.

Ospite d’onore dell’edizione 2026 di FuoriVinifera sarà Mamoiada (Sardegna)



Il vignaiolo di Mamoiada Giovanni Montisci con la moglie Francesca e le figlie

A dialogare con le produzioni alpine quest’anno sarà il territorio di Mamoiada, in Sardegna.

Un territorio montano, caratterizzato da altitudini importanti, suoli granitici e una forte identità culturale, dove la viticoltura – in particolare quella legata al Cannonau – rappresenta da generazioni un elemento centrale della vita comunitaria.

A raccontarlo saranno i vignaioli Giovanni Montisci, Cantina Dessolis, Vitelibera e Pietro Grassa, interpreti di una produzione artigianale profondamente radicata nel paesaggio del Nuorese, capaci di portare a FuoriVinifera uno sguardo mediterraneo che si intreccia con quello alpino, nel segno della montagna e delle produzioni identitarie.

L’esordio dei viticoltori sudtirolesi e dell’associazione Teroldego Evolution



L’esperienza di FuoriVinifera si articolerà in tre diverse modalità di fruizione.

La Mostra Mercato rappresenta il percorso completo e consente di accedere a tutte le location e ai banchi d’assaggio dei vignaioli presenti.

Il FuoriFocus propone invece un itinerario mirato che comprende esclusivamente gli spazi nel centro storico di Mezzocorona e offre un approfondimento su comunità e territori specifici.

In particolare, saranno presenti i produttori del territorio ospite Mamoiada, i Convinti – neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici – e l'associazione Teroldego Evolution, che presenteranno i vini del territorio.

Coinvolte le realtà vitivinicole trentine Foradori e Pojer&Sandri



Accanto a queste formule è previsto anche lo S-Pass, pensato per chi desidera vivere FuoriVinifera oltre i luoghi centrali della manifestazione.

Lo S-Pass permette infatti di prenotare esperienze, visite e degustazioni esclusive direttamente in cantina, entrando nei luoghi di produzione e confrontandosi in modo diretto con i vignaioli.

Tra le realtà coinvolte figurano Foradori, che proporrà una masterclass condotta da Matteo Gallelo, e Pojer e Sandri, oltre ad altre cantine del territorio che apriranno le proprie porte con momenti dedicati di approfondimento e assaggio.

Un'opportunità per scoprire dall'interno la Piana Rotaliana Königsberg e le sue interpretazioni vitivinicole, integrando la visita ai banchi della manifestazione con un'esperienza ancora più immersiva.

Accanto ai vignaioli gli artigiani del gusto, birrifici, sidrerie e artisti locali



Come da tradizione, FuoriVinifera non sarà soltanto vino. Accanto ai vignaioli, spazio a una ristorazione di qualità – anche grazie alla collaborazione con Slow Food Trentino – e ai produttori di materie prime che condividono la stessa visione agricola e artigianale.

Non mancheranno l'Agri Birrificio Leoni della Valle d'Aosta e uno spazio dedicato ai sidri, in continuità con il percorso intrapreso nelle scorse edizioni.

Il programma sarà arricchito inoltre da una mostra diffusa di artisti locali, per rendere l'esperienza ancora più coinvolgente e radicata nel territorio ospitante.

Stefano Cimadom: “FuoriVinifera 2026, un’esperienza a contatto con la natura”



La locandina dell'evento realizzata dalla disegnatrice Giorgia Pallaoro.

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono» ha spiegato Stefano Cimadom dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento. «Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine – ha aggiunto – ci è sembrato il passo più coerente per Vinifera, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare FuoriVinifera».

La città di Mezzocorona dista una ventina di minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un servizio navetta gratuito continuo per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

La locandina e la grafica dell'evento quest'anno è stata realizzata da Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

Il programma completo e l'elenco dei vignaioli partecipanti sono disponibili su www.viniferaforum.it.

In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)

di **Giuseppe Casagrande** - 08/03/2026

Fonte: <https://www.egnews.it/vinifera-abbandona-trento-citta-e-spos...>

Generato direttamente

Vinifera lascia la città: nasce FuoriVinifera

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vinifera lascia la città: nasce FuoriVinifera

Per la settima edizione, il mercato artigianale alpino si trasferisce nella Piana Rotaliana Königsberg, tra vigneti, cantine storiche e palazzi del Seicento. Appuntamento a Mezzocorona, in Trentino, il 21 e 22 marzo 2026.



Sette edizioni, una svolta. **Vinifera**, il forum dedicato ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino, abbandona il formato fieristico tradizionale e si reinventa: si chiamerà **FuoriVinifera** e, per la prima volta, porterà i suoi oltre **100 vignaioli e produttori** direttamente nei luoghi in cui nascono vino e artigianalità. La scelta ricade sulla **Piana Rotaliana Königsberg**, a **Mezzocorona**, a una ventina di minuti da Trento: un paesaggio incorniciato dalle Dolomiti dove la viticoltura e la presenza umana si intrecciano da secoli.

Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente.

spiega **Stefano Cimadom** dell'**Associazione Centrifuga**, che organizza l'evento.

Abbiamo voluto superare il tradizionale contesto fieristico per permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura.

Tre location, un unico percorso

L'esperienza si snoderà in modalità diffusa su tre sedi storiche, tutte raggiungibili a piedi l'una dall'altra, in un percorso che invita a scoprire natura, territorio e storia del luogo:

Cantina A. Martinelli 1860: negli spazi storici della cantina, delimitati da montagne e vigneti, si concentreranno oltre 70 banchi d'assaggio con vignaioli e produttori provenienti da tutto l'arco alpino e transalpino

Ex caserma dei vigili del fuoco (centro storico di Mezzocorona, di fronte alla Chiesa di Santa Maria Assunta): spazio dedicato ai produttori locali e all'associazione Teroldego Evolution, per un viaggio alla scoperta dei vini del territorio

Palazzo Martini (XVII secolo): la corte interna del palazzo secentesco ospiterà Convinti, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici
Degustazioni, masterclass e molto altro

Oltre ai banchi d'assaggio — con la possibilità di **diacquistare direttamente dai produttori** — il programma di FuoriVinifera include **masterclass di approfondimento**, proposte food, musica live, artigianato ed esposizioni fotografiche. Confermato anche il salottino di **Baba Associazione Culturale**, ormai punto di riferimento affettivo dell'evento. Il programma completo è disponibile su www.viniferaforum.it.

MORE INFO

21–22 marzo 2026 | ore 11.00–19.00 (ultimo ingresso 17.00)

Mezzocorona (TN) — raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania; navette gratuite dalla stazione

Info e prevendite: www.viniferaforum.it

11/03/2026

Fonte: <https://www.falstaff.com/it/notizie/vinifera-lascia-la-citta...>

Generato direttamente

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti tra vigneti e cantine del Trentino

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti tra vigneti e cantine del Trentino



Selato il programma completo di **FuoriVinifera**, la settima edizione della manifestazione dedicata ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino, che per la prima volta abbandona il contesto fieristico per diventare un **evento diffuso** tra vigneti, cantine e palazzi storici della **Piana Rotaliana Königsberg**, in Trentino. **Sabato 21 e domenica 22 marzo** saranno oltre **100 i produttori partecipanti**, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti, pronti a incontrare il pubblico nelle tre location di **Mezzocorona: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta**, tutte raggiungibili a piedi in un percorso che invita a vivere il territorio camminando tra vigne e corti storiche.

A dialogare con le produzioni alpine sarà quest'anno il territorio di **Mamoiada**, in **Sardegna**. Un territorio montano, caratterizzato da altitudini importanti, suoli granitici e una forte identità culturale, dove la viticoltura – in particolare quella legata al Cannonau – rappresenta da generazioni un elemento centrale della vita comunitaria. A raccontarlo saranno i vignaioli **Giovanni Montisci, Cantina Dessolis, Vitelibera e Pietro Grassa**, interpreti di una produzione artigianale profondamente radicata nel paesaggio del Nuorese, capaci di portare a FuoriVinifera uno sguardo mediterraneo che si intreccia con quello alpino, nel segno della montagna e delle produzioni identitarie.

L'esperienza di FuoriVinifera si articolerà in **tre diverse modalità di fruizione**. La **Mostra Mercato** rappresenta il percorso completo e consente di accedere a tutte le location e ai banchi d'assaggio dei vignaioli presenti. Il **FuoriFocus** propone invece un itinerario mirato che comprende esclusivamente gli spazi nel centro storico di Mezzocorona e offre un approfondimento su comunità e territori specifici. In particolare, saranno presenti i **produttori del territorio ospite Mamoiada, i Convinti** – neonata comunità di **21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi** che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici – e l'associazione **Teroldego Evolution**, che presenteranno i vini del territorio.

Accanto a queste formule è previsto anche lo **S-Pass**, pensato per chi desidera vivere FuoriVinifera oltre i luoghi centrali della manifestazione. Lo S-Pass permette infatti di prenotare **esperienze, visite e degustazioni esclusive direttamente in cantina**, entrando nei luoghi di produzione e confrontandosi in modo diretto con i vignaioli. Tra le realtà coinvolte figurano **Foradori**, che proporrà una masterclass condotta da **Matteo Gallelo**, e **Pojer e Sandri**, oltre ad altre cantine del territorio che apriranno le proprie porte con **momenti dedicati di approfondimento e assaggio**. Un'opportunità per scoprire dall'interno la Piana Rotaliana Königsberg e le sue interpretazioni vitivinicole, integrando la visita ai banchi della manifestazione con un'esperienza ancora più immersiva.

Come da tradizione, FuoriVinifera non sarà soltanto vino. Accanto ai vignaioli, spazio a una **ristorazione di qualità** – anche grazie alla collaborazione con Slow Food Trentino – e ai **produttori di materie prime** che condividono la stessa visione agricola e artigianale. Non mancheranno l'**Agri Birrifico Leoni della Valle d'Aosta** e uno **spazio dedicato ai sidri**, in continuità con il percorso intrapreso nelle scorse edizioni. Il programma sarà arricchito inoltre da una **mostra diffusa di artisti locali**, per rendere l'esperienza ancora più coinvolgente e radicata nel territorio ospitante.

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega **Stefano Cimadom** dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento. «Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato **il passo più coerente per Vinifera**, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di **superare il tradizionale contesto fieristico** e permettere ai partecipanti di vivere **un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura**. Una **grande scommessa**, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare **FuoriVinifera**».

La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un **servizio di navette gratuito continuo** per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

A realizzare la locandina e la grafica dell'evento è quest'anno **Giorgia Pallaoro**, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

Il programma completo e l'elenco dei vignaioli partecipanti sono disponibili su www.viniferaforum.it.

INFO IN BREVE

FuoriVinifera a Mezzocorona

Quando: sabato 21 e domenica 22 marzo 2026

Dove: Cantina A Martinelli 1860, Palazzo Martini, Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona

Orari di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00

Costo dell'esperienza:

– calice Mercato Artigianale Alpino (Cantina A Martinelli 1860+Palazzo Martini+Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona): 25 euro

– calice FuoriFocus (Palazzo Martini+ Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona): 15 euro

Info: www.viniferaforum.it

Link prevendite: <https://www.eventbrite.it/cc/fuorivinifera-2026-4812118>

Fonte: <https://nonewsmagazine.com/lifestyles/enogastronomia/fuorivi...>

Generato direttamente

FuoriVinifera 2026: oltre 100 produttori tra vigneti e cantine della Piana Rotaliana

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

FuoriVinifera 2026: oltre 100 produttori tra vigneti e cantine della Piana Rotaliana



Oltre cento produttori saranno protagonisti della settima edizione di **FuoriVinifera**, la manifestazione dedicata ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino in programma sabato 21 e domenica 22 marzo a **Mezzocorona**, nella Piana Rotaliana Königsberg. Per la prima volta l'evento abbandona il tradizionale contesto fieristico per trasformarsi in un format diffuso tra vigneti, cantine e palazzi storici, invitando il pubblico a muoversi a piedi tra le diverse location del centro.

Il percorso si svilupperà tra la **Cantina A. Martinelli 1860**, **Palazzo Martini** e la piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta, spazi che ospiteranno banchi d'assaggio e incontri con vignaioli provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti. Territorio ospite di questa edizione sarà **Mamoiada**, in Sardegna, realtà montana del Nuorese dove la viticoltura del Cannonau rappresenta un elemento identitario della comunità.

L'evento proporrà diverse modalità di visita, tra percorsi completi tra i produttori e itinerari più mirati nel centro storico, oltre a esperienze e degustazioni direttamente nelle cantine del territorio. Tra le realtà coinvolte anche alcune aziende della Piana Rotaliana, che apriranno le proprie porte al pubblico per momenti di approfondimento e confronto con i vignaioli.

Accanto al vino, spazio anche al cibo e ad altre produzioni artigianali: ristorazione di qualità in collaborazione con **Slow Food Trentino**, birre agricole e sidri accompagneranno la manifestazione, arricchita da una mostra diffusa di artisti locali. L'obiettivo, spiegano gli organizzatori dell'Associazione Centrifuga, è offrire un'esperienza più autentica, capace di raccontare il vino e le produzioni artigianali come espressione diretta del territorio e del paesaggio alpino.

di **Giada Vicenzi** - 11/03/2026

Generato direttamente

Agenda vino: FuoriVinifera in Trentino, Festival di Primavera in Franciacorta

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Agenda vino: FuoriVinifera in Trentino, Festival di Primavera in Franciacorta



Tra gli altri eventi, lo **Vino a Roma**, **CiokoWine Fest** a Alcamo, **Chianti Ultra Trail** a Radda in Chianti, nella **Capitale** Due passi in vigna, **Primavera del Conegliano** **Valdobbiadene Prosecco** tra borghi e cantine dell'**Alta Marca**.

Le colline della **Piana Rotaliana** Königsberg si animano per **FuoriVinifera**, **sabato 21 e domenica 22 marzo**: un festival diffuso tra cantine e spazi storici dedicato ai vini e alle produzioni artigianali alpine. Oltre 100 produttori, tra aziende trentine e vignaioli del territorio ospite, Mamoiada in Sardegna, accolgono il pubblico tra banchi d'assaggio, degustazioni guidate e masterclass, permettendo di esplorare da vicino varietà, metodi e storie dei vini locali. Il festival si sviluppa in tre location a Mezzocorona – Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta – facilmente raggiungibili a piedi, mentre lo S-Pass consente esperienze esclusive direttamente in cantina con produttori come Foradori e Pojer e Sandri. Accanto al vino, FuoriVinifera propone anche food di qualità, sidri, birre artigianali e arte diffusa, offrendo un percorso completo che mette in relazione territorio, tradizione e innovazione e permette al pubblico di vivere il vino come esperienza culturale e sensoriale.

Festival di

Tra cultura, gusto e tradizione, la **Franciacorta** propone la terza edizione del **Primavera**, **sabato 14 e domenica 15 marzo**. Il percorso invita il pubblico a scoprire i luoghi simbolo del territorio, dalle cantine aperte agli

spazi storici, attraverso itinerari gastronomici e culturali che intrecciano arte, paesaggio e convivialità. Sedici chef locali proporranno interpretazioni inedite della tradizione, con l'Ostrica Marennes–Oléron Igp come filo conduttore, mentre il Franciacorta sarà protagonista di degustazioni e momenti di approfondimento con cinquanta cantine coinvolte. Percorsi guidati, aperture straordinarie di palazzi storici e tasting sensoriali con il sommelier Artur Vaso permetteranno al pubblico di esplorare il patrimonio culturale e vitivinicolo della zona in modo autentico, tra storia, architettura e vini di eccellenza.



Io

Roma accoglie **domenica 15 marzo** la nona edizione di **Vino** , evento dedicato ai vitigni autoctoni di Marche e Campania. L'iniziativa offre a operatori, giornalisti e appassionati un'occasione per incontrare produttori e approfondire la storia, le tecniche di vinificazione e le caratteristiche dei vini dell'Appennino Centrale. La giornata comprende masterclass e tasting guidati, oltre alla consegna dei premi *Io Vino 2026* per le migliori interpretazioni di vitigni autoctoni. L'evento permette di scoprire vini, produttori e territori in un contesto esperienziale e immersivo, valorizzando la ricchezza e la diversità della tradizione vitivinicola marchigiana e campana.

Quando il vino incontra il cioccolato, **Alcamo** diventa teatro del **CiokoWine Fest, dal 19 al 22 marzo**. Il centro storico ospita degustazioni di vini alcamesi abbinati al cioccolato di tradizione modicana, con sei chef del territorio che reinterpretano i sapori locali e masterclass guidate da esperti per approfondire le caratteristiche delle etichette. Le cantine e i produttori diventano il cuore dell'evento, ospitati in luoghi simbolo come piazza Ciullo, il Castello dei Conti di Modica e il Collegio dei Gesuiti, mentre cooking show, laboratori per bambini e momenti culturali arricchiscono l'esperienza. Il festival offre al pubblico un'occasione per conoscere la produzione vinicola locale, esplorare varietà e storie dei vini di Alcamo e vivere un percorso sensoriale tra gusto, tradizione e innovazione.

Chianti Ultra

Tra trail running internazionale e paesaggi iconici, **Radda in Chianti** ospita **dal 19 al 22 marzo** il **Trail** , evento che unisce sport, vino e scoperta del territorio nel cuore del Chianti Classico. Durante il weekend cantine e borghi accolgono runner e visitatori con degustazioni, visite guidate e appuntamenti dedicati ai prodotti locali. Tra le

Chianti

iniziative in programma c'è la **Walk&Taste** , passeggiata enogastronomica di circa 8 km in calendario **domenica 22 marzo**. Il percorso parte da Gaiole in Chianti, attraversa vigneti e pievi romaniche e raggiunge il Castello di Meleto, con soste degustazione e un buffet di specialità del territorio accompagnate dai vini locali. Il rientro si conclude con i tradizionali cantuccini da gustare con il Vin Santo. Il programma prevede anche visite e degustazioni in alcune dimore storiche del territorio, tra cui il Castello di Albola e il Castello di Brolio, offrendo un'esperienza che unisce sport, paesaggio e cultura del vino.



Tra degustazioni, workshop e produttori da tutta Italia, **Roma ospita domenica 15 marzo**

Due Passi in Vigna: la Natura del

Vino

, rassegna enogastronomica giunta alla sua 15ma edizione che trasforma il **Mercato Centrale** in un viaggio attraverso i territori del vino italiano. Saranno 25 i produttori provenienti da tutta Italia a guidare il pubblico in un percorso tra etichette uniche, nuove scoperte e varietà sorprendenti. Ogni calice sarà accompagnato da una selezione gastronomica curata dalle botteghe del Mercato Centrale, che per l'occasione proporranno specialità pensate appositamente per l'abbinamento con i vini in degustazione. Il programma prevede anche workshop e momenti di approfondimento dedicati alle realtà emergenti del panorama enologico nazionale, offrendo un'esperienza che unisce conoscenza, paesaggio umano del vino e cultura del territorio italiano.

Primavera del Conegliano Valdobbiadene

È tutto pronto per la 31ma edizione della **Prosecco**, manifestazione che, con le sue 15 mostre del vino, intende far vivere al pubblico la vera essenza delle colline dove nascono le bollicine famose nel mondo. Protagonista della rassegna sarà il territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg che, **dal 13 marzo al 14 giugno**, accoglierà l'itinerario culturale e gastronomico, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le operose cantine che hanno reso celebre il vino locale. Un territorio al quale la Primavera del Conegliano Valdobbiadene Prosecco rende onore grazie ad un articolato percorso tra gastronomia, storia e cultura di cui i volontari Pro Loco sono gli artefici.

di **Antonio Tosi** - 11/03/2026

Fonte: <https://vinonews24.it/2026/03/11/agenda-vino-fuorivivifera-i...>

Generato direttamente

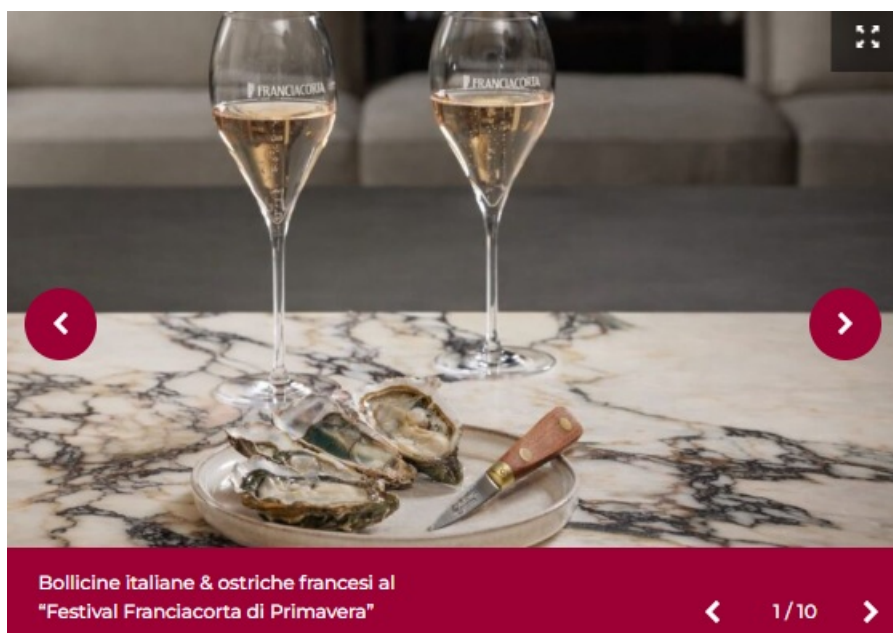
Tra vino, cibo, paesaggio e cultura, quando tira aria di primavera arriva il “Festival Franciacorta”

Tipologia:
Short

Topic:
Eventi

Tra vino, cibo, paesaggio e cultura, quando tira aria di primavera arriva il “Festival Franciacorta”

Eventi: “Affinamento” e Stefania Andreoli a La Collina dei Ciliegi, Forum Assoenologi su “Vino e Giovani” a Firenze e Fantini alla Tirreno-Adriatico



Tra vino, cibo, paesaggio e cultura, quando tira aria di primavera, arriva il “Festival Franciacorta”, il Festival di territorio per eccellenza alla scoperta del prestigioso Metodo Classico, con la regia del Consorzio. Ma si va dalla proiezione del docufilm “La quinta stagione”, che racconta la cucina attraverso la storia di 5 donne chef d’eccezione, in apertura di “Sguardi Altrove-Women’s International Film Festival” 2026 alla Iulm di Milano, al “FarmFood Festival” a Merano, con l’eccellenza dei prodotti contadini di qualità di tutto l’Alto Adige in collaborazione con Merano WineFestival; dal debutto di “Affinamento - Il gusto di una bella storia” con la psicoterapeuta Stefania Andreoli a La Collina dei Ciliegi in Valpolicella, a “Terra d’Arte” tra i vigneti del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg dove Col Vektoraz espone le opere dello scultore Raul Barattin; dal Forum Assoenologi su “Vino e Giovani: un incontro tra cultura e responsabilità” a Firenze, alla “Chianti Ultra Trail” tra i vigneti e le cantine del Chianti Classico; dalla Tirreno-Adriatico, la “corsa dei due mari” dove i campioni di ciclismo brindano alle vittorie con i vini Fantini, alle “Giornate delle Donne del Vino” con il tema “Donne, Vino, Cibo” in tutta Italia. **Sono questi solo alcuni degli eventi**

segnalati nell'agenda WineNews. Nella quale si va da Horeca ExpoForum a Torino, il Salone della ristorazione, dell'ospitalità e della caffetteria al Lingotto by GI Events Italia, a "A tavola con il re dei cuochi" a Cocconato, nel segno del Pollo alla Marengo, del cuoco francese Auguste Escoffier e del suo primo collaboratore italiano, il cocconatese Silvestro Cavallito; da "FontinaMi on Tour-Courmayeur" con la Fontina Dop protagonista nei ristoranti dell'iconica località sciistica della sua regione, al "Festival del Formaggio" a Campo Tures, dedicato alla cultura casearia di montagna ed al Graukäse della Valle Aurina; dalla "Roda dles Saus", la settimana della cucina ladina nell'area Skitour La Crusc in Alta Badia, a "Io Vino" a Roma, con i vitigni autoctoni delle Marche e della Campania; dai "Vigneti Aperti" nelle cantine del Movimento Turismo del Vino, all'"Italy Beer Week" dedicata alla birra artigianale italiana nei birrifici e nei pub, in tutta Italia.

In Lombardia, è tempo del "Festival Franciacorta di Primavera"

"Festival Franciacorta di

È tempo del Primavera"

, edizione n. 3 il 14 e il 15 marzo, l'evento di territorio per eccellenza del vino italiano, promosso dal Consorzio Franciacorta guidato da Emanuele Rabotti, alla scoperta dei suoi luoghi-simbolo e in 50 cantine aperte, con tanti eventi nell'evento, visite, degustazioni e incontri con i produttori, che uniscono vino, cibo, paesaggio, storia e cultura, guidando il pubblico alla conoscenza del territorio in modo autentico e coinvolgente: accanto alle griffe, protagonisti sono 16 chef che firmano interpretazioni inedite capaci di mettere in dialogo la tradizione culinaria locale con un'ospite d'eccezione come l'Ostrica Marennes - Oléron Igp, eccellenza europea scelta come filo conduttore dell'edizione 2026, in abbinamento ai migliori Franciacorta, ma anche il Gruppo Fai (Fondo per l'Ambiente Italiano) con itinerari culturali inediti e aperture straordinarie dedicate al patrimonio storico-artistico del territorio, con visite ad Erbusco, al Castello Convento ed a Palazzo Pelizzari a Capriolo, ed a Palazzo Monti della Corte a Nigoline; e oltre alle degustazioni direttamente in cantina, il Consorzio ad Erbusco organizza masterclass di abbinamento Franciacorta Docg e Ostriche Marennes-Oléron Igp guidati da Artur Vaso, secondo "Miglior Sommelier d'Italia" 2025. L'inaugurazione ufficiale del Festival, si terrà domani a Brescia al Teatro Grande, con "Il Futuro dei Luoghi. Identità, visione e responsabilità culturale", un dialogo pubblico dedicato al valore dei territori come spazi culturali vivi, moderato dal giornalista del Tg5 Dario Maltese, e con gli interventi del manager culturale Luca Josi, Daniele Cipriani, direttore del Festival dei Due Mondi di Spoleto, Paolo Borzacchiello, esperto di linguaggio e comunicazione strategica, Melania Rizzoli, medico e docente esperta di politiche educative e della valorizzazione del capitale umano, e Arianna Gatti, una delle migliori chef emergenti in Italia grazie al suo ristorante Forme a Brescia. **"La prima del Valtènesi"** organizzata dal **Consorzio Valtènesi** si terrà, invece, il 23 marzo a "La casa del vino Valtènesi" a Puegnago del Garda, con la degustazione per addetti ai lavori dedicata alla vendemmia 2025 dei vini rosé Riviera del Garda Classico Dop Valtènesi ai banchi di assaggio con i produttori e

Castello di

masterclass. Ogni terza domenica del mese, il **Padernello**, maniero quattrocentesco della Bassa Bresciana, apre le porte, invece, al cibo "buono, pulito e giusto" ospitando il **"Mercato della Terra" di Slow Food** Che presenterà la **"Guida alle Birre d'Italia" 2027** il 29 maggio a Brescia. Stasera, all'Università Iulm a Milano, va in scena la proiezione de **"La quinta stagione"**, il docufilm che, nato da un'idea di Paola Valeria Jovinelli, diretto da Giuseppe Carrieri e prodotto da Fondazione Arte del Convivio con IulMovie LaBche, racconta la cucina attraverso la storia di cinque donne chef d'eccezione - da Caterina Ceraudo, una stella Michelin al ristorante Dattilo di Strongoli, a Martina Caruso, una stella Michelin al Signum di Salina, da Valeria Piccini, due stelle Michelin Da Caino a Montemerano, ad Antonia Klugmann, una stella Michelin a L'Argine a Vencò, ed a Cristina Bowerman, una stella Michelin a Glass Hostaria di Roma, con la voce narrante di Isabella Ragonese - in apertura dell'edizione n. 33 di "Sguardi Altrove-Women's International Film Festival" 2026. Il 22 marzo

"Il Barolo e il Derthona vanno in scena a

Milano"

a Palazzo Bovara, con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, in un viaggio ideale nelle Langhe e nei Colli Tortonesi degustando Cru e annate differenti in abbinamento a prodotti di eccellenza del territorio piemontese, o partecipando al Salotto-Degustazione con protagonisti Walter Massa, padre e pioniere del Timorasso dei Colli Tortonesi, e Guido Martinetti, fondatore dell'azienda agricola biologica Mura Mura e co-fondatore della nota catena di gelaterie Grom, che racconteranno la loro esperienza e proporranno in degustazione vini particolarmente rappresentativi della loro produzione, non presenti ai banchi di assaggio, con Francesco Quarna, Dj e vignaiolo che conduce il podcast "Deejay Wine Club" e "Summer Camp" su

Rete Resistenti Nicola

Radio Deejay. La **Biasi**, il 2 aprile sempre a Milano da Enolugogo di "Civiltà del Bere", promuove **"Born to Resist"**, un walk around tasting dove si potranno assaggiare i vini delle aziende appartenenti alla Rete che ha fatto della sostenibilità la sua prima parola di presentazione, producendo vini con l'utilizzo dei soli

Piwi, i vitigni resistenti. Un percorso immersivo alla scoperta dei piatti più iconici dell'animazione giapponese, dai ramen di Naruto agli onigiri di Totoro, fino ai bentō dei grandi maestri come Hayao Miyazaki, Eichiro Oda e Masashi Kishimoto: fino al 6 aprile, Milano Spazio Varesina 204 ospita, invece, **la mostra evento**

“Itadakimasu - Le storie nascoste nella cucina degli anime”

, curata dal food influencer Sam Nazionale (@pranzoakonoha su Instagram) e dalla scrittrice Silvia Casini. **“Tuttofood” 2026**, l'evento europeo di riferimento del mercato alimentare e delle bevande e la piattaforma internazionale per operatori del settore food & beverage, torna a Fiera Milano Rho dall'11 al 14 maggio, riunendo produttori, distributori, importatori e buyer italiani e internazionali, di vini, birre artigianali, distillati e prodotti enogastronomici, tra degustazioni e masterclass dedicate alle tendenze di mercato e alle innovazioni del settore, networking e opportunità commerciali con operatori del settore provenienti da

“Best Wine

oltre 70 Paesi. **Stars”** by Prodes Italia, da quest'anno riconosciuta da Regione Lombardia come Fiera Internazionale, e appuntamento dedicato al mondo del vino e dei distillati di Milano, tornerà dal 16 al 18 maggio al Palazzo del Ghiaccio, con 200 aziende e più di 1200 etichette in degustazione, tra masterclass guidate dagli esperti, talk, business dinner, i Best Wine Stars Awards e attività collaterali. E come sempre, anche la guida **“Slow Wine” 2027** sarà presentata da Slow Food a Milano il 17 ottobre. Il **“Simei” 2026** ritornerà dal 17 al 20 novembre, a Fiera Milano, con l'edizione n. 31, che ne fa, da oltre 60 anni, l'appuntamento di riferimento per la filiera italiana dei macchinari per l'enologia ed il beverage, organizzato da Unione Italiana Vini-Uiv, con le storiche aree merceologiche che vanno dal vino alla birra, dall'olio agli spirits. **“Traiettorie”** è il tema dell'edizione n. 10 del

“Food & Science Festival”

, promosso da Confagricoltura Mantova e ideato da Frame-Divagazioni Scientifiche, in programma a Mantova dal 15 al 17 maggio, per raccontare lo stato dell'agroalimentare contemporaneo, un settore attraversato da forze profonde e spesso convergenti - climatiche, tecnologiche, economiche, sociali e politiche - che ne stanno ridisegnando il presente e, soprattutto, un futuro, prossimo, visto che il 2026 si configura come un anno di snodo tra nuovi accordi commerciali globali, l'avvio del mercato del carbonio agricolo, l'affermazione dell'Intelligenza Artificiale e dei sistemi data-driven, e l'evoluzione delle politiche europee, di cui parleranno scienziati, agricoltori, imprese e istituzioni, e coinvolgendo cittadini, studenti, professionisti e appassionati. La **“Primavera dei vini”** all'edizione n. 40 a **Rovescala**, nell'Oltrepò Pavese, tutte le domeniche, fa aprire le porte alle cantine del territorio al pubblico, offrendo un'occasione unica per degustare diverse interpretazioni della Bonarda.

In Piemonte, aspettando l'“Anteprima” del Derthona

“Derthona Due.Zero”, edizione n. 6 dell'evento dedicato all'Anteprima delle nuove annate 2024 e Riserve 2023 del Derthona, il celebre vino bianco che nasce dal vitigno Timorasso nei Colli Tortonesi, organizzato dal Consorzio dei Vini Colli Tortonesi guidato da Gian Paolo Repetto, sarà di scena a Tortona, dal 28 al 30 marzo (giornata quest'ultima per operatori del settore), con oltre 50 produttori protagonisti ai banchi di assaggio al Museo Orsi, nelle masterclass e nelle visite in cantina, e che, nel progetto di cooperazione **“L'Isola dei Bianchi del Piemonte: la sua filiera”**, volto a sviluppare un modello innovativo di filiera corta multiprodotto, per valorizzare le eccellenze dei Colli Tortonesi, vede presenti anche salumi come il Salame Nobile del Giarolo, Ortolana Derthona e conserve di verdure, formaggi e formaggio Montebore, pesche di Volpedo e relative marmellate e confetture, fragole, ciliegie di Garbagna, tutti riuniti in un paniere territoriale. Il 28 e il 29 marzo torna **“I Grandi Terroir del Barolo”** a Monforte d'Alba, il

Go

racconto dei Cru, le Mga, del Barolo con **Wine**, e ospite speciale il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, che porterà a confronto il nuovo progetto delle Pievi, tra masterclass e una speciale enoteca. **“Collisioni Festival”**, il Festival Agrirock di scena ad Alba, ha svelato i grandi ospiti dell'edizione 2026, pronti a brindare con le bollicine ufficiali dell'Asti Docg: sul palco, nelle uniche date in Piemonte dei loro tour, Ben Harper, il 27 giugno, e Alfa, Marco Castello, Andrea Cerrato e Frah Quintale per IndieWood, la maratona di 7 ore di musica dedicata ai giovani in

“A tavola con il re dei

programma il 4 luglio. Fino al 18 aprile, a Cocconato c'è **cuochi”**, rassegna gastronomica che mette al centro il miglior Pollo alla Marengo in una sfida tra i ristoratori, promossa dal Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato con l'Associazione Discepoli di Escoffier e il Comune di Cocconato, per rinnovare il legame con la grande tradizione francese nel segno di Auguste Escoffier e del suo primo collaboratore italiano, il cocconatese Silvestro Cavallito, con i migliori vini del Monferrato in abbinamento.

L'Associazione dei 30 Produttori di Nas-cëtta del Comune di

... , guida da Luciana Desanso, lancia **“Nas-cëttaland Wine Festival”** al Castello di Novello, il primo Festival dedicato alla Nas-cëtta, vitigno autoctono bianco nato a

Novello, di scena il 12 giugno per i media, con una degustazione e un momento di approfondimento, ed il 13 giugno aperta al pubblico, tra assaggi, una masterclass condotta dal wine writer Ian D'Agata, wine trekking, street food, laboratori e musica. Per gli amanti della "bionda", dal 16 al 22 marzo, c'è la **"Italy Beer Week"**, il più grande evento diffuso promosso da "Cronache di Birra" e dedicato alla birra artigianale, di cui si celebrano 30 anni dalla nascita del movimento che la tutela, in birrifici, pub, beer shop, ristoranti e associazioni, a partire dal "Ballo delle Debuttanti", con la presentazione di 12 nuove birre di altrettanti birrifici italiani il 14 e il 15 marzo da Open Baladin Torino e Cuneo.

Horeca

Torino dove, dal 15 al 17 marzo, al Lingotto Fiere, torna **ExpoForum**, il Salone professionale dedicato al mondo della ristorazione, dell'ospitalità e della caffetteria, organizzato da GI Events Italia, ed al quale, per la prima volta, partecipa la Regione Piemonte con PiemontelS, spazio dedicato a incontri, dibattiti e showcooking per valorizzare la filiera regionale, e debutta **Alimentability**, Festival sull'informazione agroalimentare etica promosso da

Eataly

Asa-Associazione Stampa Agroalimentare Italiana. La Grande Enoteca di **Lingotto** ospita, invece, i **"Concertini"** tra un calice e l'altro di vino, il 25 marzo con Comete e il 6 maggio con Caterina Cropelli, entrambi da X Factor. "La nostra idea di un altro mondo è costruita a partire da una parola che è il faro che guida ogni nostra azione: biodiversità": è da questa parola, fondamentale per il futuro del pianeta e dell'umanità, che Slow Food è stata la prima realtà al mondo che ha scelto di difendere la biodiversità, che significa anche resistenza contro la produzione standardizzata che mira solo al profitto, l'agricoltura che inquina e impoverisce il suolo, l'allevamento che sfrutta, l'omologazione dei sapori, la massificazione delle abitudini, la corsa al consumo e il consumismo imperante, un antidoto, cioè, alla monocultura del pensiero e uno strumento di dialogo e pace, ed è con questo messaggio, che, nel 2026, Slow Food Italia festeggia 40 anni, fondata da Carlo Petrini a Bra nel 1986, e torna

"Terra Madre Salone del

Gusto"

a Torino (24-28 settembre), da dove si diffonderà in tutto il mondo. Anche la guida **"Osterie d'Italia" 2027 di Slow Food** sarà svelata a Torino il 19 ottobre, racconto vivo di un'Italia che resiste, accoglie e si riconosce attorno alla tavola e che da oltre trent'anni segnala osterie, trattorie e locali alla scoperta della migliore tradizione gastronomica del nostro Paese.

Tappa anche in Valle d'Aosta, perché "FontinaMi" con la Fontina Dop interpretata dai migliori chef dell'alta ristorazione, da Milano, torna nella sua regione e i una delle località sciistiche più rinomate d'Italia, protagonista fino

"FontinaMi on Tour -

al 22 marzo nei ristoranti di Courmayeur, con **Courmayeur"**

In Trentino Alto Adige sulle montagne wine & food

"FarmFood

Il **Festival"** è l'evento che mette in scena l'eccellenza dei prodotti contadini di qualità provenienti da tutto l'Alto Adige, nell'esclusivo scenario del Kurhaus di Merano, il 14 marzo, organizzato in collaborazione con il marchio di qualità Gallo Rosso dell'associazione Südtiroler Bauernbund, Merano WineFestival ed il Distretto del Cibo Alto Adige, con oltre 900 specialità locali tra formaggi, speck, vini e altre produzioni agricole certificate 100% Alto Adige. Dal 26 al 29 marzo la **"Weinkost"**, è, invece, la "Mostra dei Vini", organizzata dall'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano con l'Accademia Italiana della Cucina, che da quasi 100 anni - è l'edizione 99 - racconta l'antica tradizione enologica di Bolzano a Castel Mareccio, tra degustazioni dei migliori vini altoatesini con oltre 180 etichette di 40 cantine, masterclass ("I vini e le verdure" con Helmuth Köcher, patron Merano WineFestival, o il seminario organizzato dal gruppo Dna Vernatsch su "La nuova generazione dei vini Vernatsch", tra gli altri), eventi culinari come le cene "L'Oste nel castello" con grandi chef, laboratori del gusto, concerti dal vivo e gli itinerari "Wine & bike" con tappe-degustazione nella Cantina dell'Abbazia di Muri-Gries, alla Kellerei Bozen-Cantina Bolzano o alle numerose cantine di Santa Maddalena/Santa Giustina, per citarne solo alcune. Dal 15 al 18 maggio, i suggestivi borghi di Egna e Montagna, tornano a essere il cuore pulsante di una delle eccellenze enologiche più apprezzate

"Giornate Altoatesine del Pinot

con le attesissime **Nero"**, edizione n. 28 della rassegna che coniuga tradizione e cultura in uno dei territori più vocati alla coltivazione di questa nobile varietà, con protagonisti i vini del Concorso Nazionale del Pinot Nero e l'annata 2023 di espressioni provenienti da tutta Italia, premiati nel Concorso al Castello di Enna a Montagna, e in degustazioni guidate, masterclass, incontri con produttori, momenti di approfondimento tecnico e occasioni conviviali per addetti ai lavori e wine lovers, che potranno anche scoprire il nuovo percorso enodidattico del Pinot Nero. Intanto prosegue la stagione invernale sulle Alpi e sulle Dolomiti altoatesine, tra discese spettacolari, gusto (con l'AlpiNN - Food Space & Restaurant dello chef trisrellato Norbert Niederkofler che eleva la cucina alpina con la filosofia "Cook the Mountain", ma anche con la "Speck & Wine Emotion", fino al 26 marzo, tour

sciistici guidati tra le baite per degustare lo Speck Alto Adige Igp in abbinamento a vini altoatesini) e cultura (con il

Plan de

Messner Mountain Museum Coronas, firmato dall'archistar Zaha Hadid) in vetta, a **Corones**, considerata la località sciistica n. 1 delle Dolomiti dell'Alto Adige, Patrimonio Unesco. Sempre con le Dolomiti sullo sfondo, continua anche "Sciare con Gusto", più stellato di sempre, e che accompagna la stagione invernale sciistica e gourmet in

Alta

Badia, con 3 chef tristellati, 16 stelle Michelin e 3 Stelle Verdi - da Massimiliano Alajmo a Simone Cantafio, dai Cerea a Niko Romito, da Chiara Pavan e Francesco Brutto a Isa Mazzocchi, da Jessica Rosval ad Alessandro Dal Degan, Tomaž Kavčič e Cristina Bowerman - per un viaggio tra neve, sapori e solidarietà per la Fondazione "La Miglior Vita Possibile", servite nei rifugi, fino al 7 aprile. Ma fino al 31 marzo, ci sono anche gli amati "Sommelier in pista", con un maestro di sci ed un sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier che guidano gli sciatori nella degustazione di etichette d'eccellenza dell'Alto Adige nei rifugi d'alta quota. Dal 15 al 22 marzo, torna, quindi, la "Roda dles Saus", settimana dedicata alla cucina ladina nell'area Skitour La Crusc. Chi ama il vino non può perdere, poi, il "Wine Skisafari" del 22 marzo, dove i rifugi Piz Arlara, Bioch, I Tablà e Pralongià diventano tappe di un vero e proprio "safari enologico" sugli sci. E per tutta la stagione è possibile anche prenotare la "Colazione tra le vette" al Las Vegas Lodge, un'esperienza esclusiva per iniziare la giornata con i migliori prodotti dell'Alto Adige, immersi nel

Valle

silenzio e nella bellezza delle montagne. Anche l'inverno nell'area vacanze **Aurina** è gourmet con "Ski & Cheese", una degustazione di formaggi altoatesini a bordo pista, fino al 18 marzo, guidata da Martin Pincher, sommelier del formaggio diplomato nei rifugi della valle, curatore, fino al 24 marzo, anche di "Skating & Cheese" sulla panoramica Reiner Höhenloipe, un'esperienza che unisce sport e gastronomia, con una degustazione delle migliori specialità casearie altoatesine abbinata a un giro sulla pista da fondo di Riva di Tures. Dal 13 al 15 marzo a

"Festival del

Campo Tures torna, invece, il **Formaggio** dedicato alla cultura casearia di montagna ed al Graukäse della Valle Aurina, tra degustazioni, show cooking, laboratori e appuntamenti per famiglie, per raccontare un modello di economia alpina riconosciuto a livello nazionale.

Per la prima volta **"Vinifera"**, l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino, si sposta fuori Mezzocorona e diventa "FuoriVinifera" in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Königsberg tra le Dolomiti: il 21 e il 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori di cibo provenienti dalle regioni alpine e transalpine, tra i banchi di assaggio alla Cantina A. Martinelli 1860, l'ex caserma dei vigili del fuoco con l'associazione Teroldego Evolution, ed il seicentesco Palazzo Martini con i Convinti, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici. E dal 27 marzo al 10 aprile va in scena l'edizione n. 16 di **"DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo"**, la prima rassegna enologica trentina dell'anno che vede

Associazione Vignaioli del Vino Santo

protagonisti la Nosiola e il Vino Santo, promossa dall'**Trentino**, grazie alla collaborazione con Garda Trentino, il Consorzio dei Vignaioli del Trentino, la Strada del Vino e dei Sapori, il Consorzio Vini del Trentino e il Palazzo Roccabruna di Trento, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino, nelle cantine nella splendida cornice della Valle dei Laghi tra il Lago di Garda e Trento, costellata di ben 7 laghi alpini e piccoli borghi rurali immersi nel paesaggio di frutteti e vigneti, e Palazzo Roccabruna, tra degustazioni e masterclass con gli esperti, abbinamenti con la cucina stellata, la prima edizione di NosiolaDay (28 marzo, Cantina Fratelli Pisoni, con una tavola rotonda, showcooking di cucina trentina e banchi di assaggio con ospiti i produttori dell'Albana di Romagna), il "Rito della Spremitura", il momento simbolicamente più importante che si svolge nella Settimana Santa e segna il passaggio dalla fase di appassimento, che dura 6 mesi, dei migliori grappoli di Nosiola alla lunghissima fase di fermentazione e maturazione per produrre il Vino Santo (29 marzo, Cantina Gino Pedrotti), il "Nosiola Express", il trenino che porta di cantina in cantina (6 aprile), e la "relazione pericolosa" tra il Vino Santo e i prodotti di Terra della Valle dei Laghi e di Mare dei Lidi di Comacchio con Slow Food (10 aprile, Cantina Francesco Poli). E molto altro.

In Friuli Venezia Giulia per il Pignolo Day

"Che

La mostra fotografica **donne!"**, promossa dal FotoCineClub Lignano dall'8 marzo al 12 aprile alla Biblioteca Civica di Lignano Sabbiadoro in occasione della "Festa della Donna", celebra le figure femminili che hanno fatto la storia del Friuli Venezia Giulia in diversi ambiti - dall'imprenditoria alla cultura, dallo sport alla scienza - raccontando il loro impegno e percorso attraverso una serie di ritratti intensi e significativi, e, tra queste, c'è anche la storica

produttrice di vino Annalisa Zorzettig. L'Associazione del Pignolo del Friuli Venezia Giulia, fondata da Ben Little e guidata da Fabio d'Attimis Maniago Marchiò, con il patrocinio di "Io sono Friuli Venezia Giulia", rilancia il

"World Pignolo

Day", edizione n. 6 allo Spazio industriale rigenerato Villalta, ex Birrificio Dormisch di Udine, il 20 marzo, equinozio di primavera, dell'evento dedicato all'antico vitigno autoctono friulano a bacca nera, capace di attraversare i secoli, sfidare l'oblio e rinascere, più forte e sorprendente di prima, e che, tra degustazioni e dialoghi, riunisce voci, storie e visioni per celebrare un vino raro, identitario e profondamente legato alla terra da cui proviene, attorno al tema "Metamorfosi". Tra gli ospiti, la giornalista e corrispondente di guerra Giovanna Botteri, Tommaso Cerno, direttore de "Il Giornale", e Andrea Amadei, sommelier, gastronomo e divulgatore Rai.

In Veneto, per il debutto di "Affinamento - Il gusto di una bella storia"

E dall'incontro tra vino e cultura, per parlare ad un nuovo pubblico e ampliare la community enoica, nasce

"Affinamento - Il gusto di una bella

storia"

, che guarda al vino come esperienza culturale, al dialogo come forma di degustazione ed alla cantina come spazio contemporaneo di incontro, in un format itinerante ideato da Elena Lenardon, tra "Talent Talks", visite e degustazioni consapevoli nelle cantine italiane, con personalità come la psicoterapeuta e divulgatrice Stefania Andreoli, protagonista con "Domenica delle parole live" il 29 marzo a La Collina dei Ciliegi a Grezzana, in Valpolicella, e, a seguire con la conduttrice radiofonica e autrice La Pina, e il giornalista e storyteller Pablo Trincia. Poi, arriva, **Vinitaly 2026** che dà appuntamento a Veronafiere con l'edizione n. 58 dal 12 al 15 aprile, investendo e accelerando ulteriormente sul piano di incoming profilato da oltre 70 Paesi target in collaborazione con Ita-Italian Trade Agency, amplia l'offerta di nuovi segmenti di mercato, dai No-Lo agli spirits, strutturando il progetto di Vinitaly Tourism per promuovere l'enoturismo nei territori del vino italiano e accrescendo il dialogo con il mondo della ristorazione. E con il tradizionale prologo, l'11 aprile alle Gallerie Mercatali di **"OperaWine"**, la degustazione che racconta l'Italia del vino secondo la rivista Usa "Wine Spectator" attraverso **150 cantine selezionate** tra "Legacy Icon", "Classic" e una terza categoria riservata per il 2026 alle "New Voices". Michelangelo Pistoletto, "gigante" dell'arte contemporanea, sarà, quindi, il presidente onorario - davvero d'eccezione - della giuria del **"Vinitaly Design Award"** (della quale fa parte anche WineNews, con il direttore Alessandro Regoli, ndr), il riconoscimento dedicato all'eccellenza del packaging per vino, spirits, birra e olio, che celebra l'edizione n. 30 ribadendo, attraverso lo sguardo del grande esponente dell'Arte Povera sull'estetica del vino, il ruolo del design come linguaggio culturale e come forma di responsabilità verso il futuro: la cerimonia di premiazione sarà di scena sempre l'11 aprile, in una serata di gala nello splendido scenario del Teatro Ristori, a Verona, alla vigilia di Vinitaly. E

"Vinitaly and the

per i wine lovers torna **City"**

(10-12 aprile), il fuori salone pop con 70 appuntamenti organizzati da

Veronafiere in collaborazione con Comune di Verona, Provincia di Verona e Fondazione Cariverona, sullo sfondo delle meraviglie di Verona Patrimonio Unesco, e, in particolare, nel triangolo tra Piazza dei Signori, il Cortile del Tribunale e il Cortile Mercato Vecchio. A partire dal taglio del nastro del 10 aprile con un brindisi di Pinot Grigio Doc delle Venezie, "Official Wine" 2026; all'ombra di Dante, nella Loggia di Fra' Giocondo di Piazza dei Signori, si troverà la Grande Enoteca del Consorzio dei Vini Doc delle Venezie, mentre la Loggia Antica ospiterà la mixology con i bartender più accreditati del momento, tra la "Fiera del Riso" di Isola della Scala e la Lounge di Banca Passadore tra arte e vino nella Corte della Signoria degli Scaligeri; nel Cortile Mercato Vecchio ci saranno i Wine Talk di Sissi Baratella e la Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara, ed i vini delle Regioni Calabria e Sardegna; nel Cortile del Tribunale, invece, le etichette di Abruzzo, Campania (progetto Campania.Wine) e Molise (Palazzo del Capitano), oltre ad Esselunga ed alla selezione a cura del Gambero Rosso; torneranno anche i brindisi da cartolina nella terrazza della Torre dei Lamberti a 84 metri di altezza con il Consorzio Vini d'Abruzzo; novità, invece, il Salotto dei vini rari di Paolo Massobrio. Tra le cantine protagoniste so va da Boscaini a Cà Rugate, da Coali-Tenuta Savoia a Corte Archi, da Corte Martini a Corte Odorico, da La Dama a Mizzon, da Masi a Nicolis Winery, da Siridia a Tedeschi, da Villa San Pietro Winery a Santa Sofia e Vogadori Vini. Sempre per il pubblico, ci saranno anche le "Vinitaly & the Night", le serate party alle Gallerie Mercatali (11,12 e 14 aprile). Ma quest'anno, in collaborazione con la Strada del Vino Valpolicella, l'evento apre anche all'enoturismo: nel carnet degustazioni degli eno-appassionati ci

"Token

sarà, infatti, anche un **Esperienza"**, utilizzabile dal 13 aprile fino al 3 maggio per una visita con degustazione nelle cantine che hanno aderito al progetto (sono 15, ad oggi), ma con l'obiettivo di replicare l'iniziativa anche in altri territori. Ma, come sempre, negli stessi giorni dal 10 al 12 aprile, anche il mondo del vino naturale si darà appuntamento a pochi passi da Verona, con **"ViniVeri" 2026**, all'edizione n. 21 a Cerea. Anche la **"Guida agli Extravergini" 2027 di Slow Food**, edizione n. 27, sarà presentata l'11 aprile a Torri del Benaco, alle porte di

Verona: l'occasione è la **"Festa dell'Olio"** (11-12 aprile), con la mostra mercato degli oli extravergini di oliva di varie regioni italiane premiati dalla Chiocciola e di prodotti tipici del territorio gardesano (vini, zafferano, marmellate, miele, limoni, alcuni contrassegnati dal marchio De.Co. della Città di Torri del Benaco) sul molo dell'antico porticciolo, ma anche laboratori del gusto, food, musica e visite guide. Torna a Lazise, nella cornice della Dogana Veneta il 26 e il

"Irresistibile

27 aprile, **Piwi"**, l'evento promosso in collaborazione con Piwi Italia, che racconta una delle trasformazioni più interessanti del mondo vitivinicolo contemporaneo, ovvero i vini Piwi, prodotti dalle varietà di vite resistenti alle principali malattie fungine come peronospora e oidio, protagonisti nella Mostra Mercato, un focus viticolo specifico, rivolto al mondo della ricerca, del breeding e della produzione di barbatelle, approfondimenti su sostenibilità, innovazione agronomica ed evoluzione del gusto. Intanto, sulle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Patrimonio Unesco continua **"Visit Cantina"** (fino al 30 marzo), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. E prosegue il viaggio di

Col

"Terra d'Arte", il progetto ideato da **Vetoraz** che intreccia territorio, arte e vino, con la cantina del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg che espone le opere dello scultore bellunese Raul Barattin, che trasformano la sala degustazione in uno spazio di intensa suggestione.

I vini di Romagna si preparano all'estate in Riviera

Ronchi di

Tra **vino, arte e note**, il 29 marzo la **Castelluccio**, fondata negli Anni Settanta e oggi dei fratelli italo-americani Aldo e Paolo Rametta, a Modigliana ospita la mostra del ceramista faentino Alessandro Placci, in arte Pluz, una passeggiata tra i vigneti del Sangiovese di Romagna e la visita in cantina, ed una degustazione dedicata a Ronco della Simia Sangiovese Modigliana Doc, mentre il Vindice Metodo Classico Pas Dosé accompagnerà il

"Wein Tour Cattolica - La

concerto del pianista faentino Alceste Neri. Cattolica si prepara a brindare al **Decima"**, ovvero l'edizione n. 10 dell'evento che, dal 22 al 24 maggio promosso da Veronica Pontis, Comitato Cuore di Cattolica e Comune di Cattolica con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, è una grande vetrina dei vini dell'Emilia-Romagna, punto di riferimento per la promozione dei vini emiliano-romagnoli e per il dialogo diretto tra

Musei del Cibo di

produttori e pubblico. Intanto **è ripartita la stagione dei Parma**, custodi del patrimonio agroalimentare della Food Valley italiana, con tante attività per tutti, dal Museo del Parmigiano Reggiano nella nuova sede della Chiesa dei Cappuccini di Fontevivo, al Museo del Prosciutto di Parma, dal Museo della Pasta al Museo del Salame Felino, dal Museo del Pomodoro al Museo del Culatello, e non solo, mentre a Parma nascerà il Museo del Gusto, un museo diffuso e un percorso urbano che attraverso installazioni e strumenti digitali accompagnerà alla scoperta del profondo legame tra la storia della città e la sua cultura alimentare. Nel 2026 la "capitale italiana dello

"Champagne Experience"

Champagne" sarà ancora Bologna, con la prossima edizione della **2026**, in calendario il 4 e il 5 ottobre a BolognaFiere, sempre più hub del vino, firmata Excellence Sidi, realtà guidata da Luca Cuzziol che mette insieme 21 tra le più rappresentative e prestigiose compagnie d'importazione e distribuzione a livello nazionale, e che vedrà in degustazione alcune centinaia di etichette di storiche maison e piccoli vigneroni, suddivise in base alla loro appartenenza geografica, corrispondente alle diverse zone di produzione della Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs e Côte des Bar, mentre le maison classiche saranno riunite in un'area dedicata. A seguire, sempre a BolognaFiere, arriva il

"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti"

2026

della Fivi, la Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti, dal 21 al 23 novembre, il principale appuntamento annuale dedicato ai vini artigianali, di qualità e di territorio, con più di 8.000 etichette e 1.000 cantine da tutte le regioni italiane, insieme ai Vignaioli europei del Cevi-Confédération Européenne des Vignerons Indépendants), ed agli oli delle aziende Fioi-Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti, protagonisti ai banchi di assaggio (e i cui vini si possono acquistare con il mitico carrello della spesa, simbolo del Mercato), e nelle masterclass realizzate in collaborazione con Alma - La scuola internazionale di cucina italiana fondata da Gualtiero Marchesi. E, ancora, i premi "Leonildo Pieropan" alla memoria di uno dei fondatori Fivi, e "Vignaiolo come noi" ad un esponente del mondo della cultura, del giornalismo, dello sport, dell'economia o dello spettacolo che, pur non esercitando il mestiere del vignaiolo, interpreta il proprio lavoro mettendo al centro i valori

della qualità, dell'originalità, della professionalità e l'amore per le cose fatte bene, con passione e cura artigiana, proprio come fanno i vignaioli indipendenti. Ma anche con gli eventi "Fuori Mercato" che invaderanno tutta Bologna ed i suoi locali più iconici.

In Toscana, per parlare di vino & giovani con Assoenologi

Il 13 marzo, a Firenze, Palazzo Medici Riccardi ospita il **Forum Assoenologi "Vino e Giovani: un incontro tra cultura e responsabilità"**, con il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella, l'europarlamentare Dario Nardella, membro della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Ue, testimonianze di giovani enologi, il nutrizionista Giorgio Calabrese, Dario Stefàno, presidente Centro Studi Enoturismo Università Lumsa di Roma, Vincenzo Russo, professore di Psicologia dei consumi e neuromarketing alla Iulm di Milano, e Niccolò Lazzari, giovane enologo e content creator a tema vino sui social media, moderati dal giornalista La7 Andrea Pancani, con la presentazione del progetto "Cannonau, un vino giovane" di Sardegna Ricerche, con Brainlab dello Iulm Milano, Università di Cagliari e Ied, ed il lancio del Congresso nazionale Assoenologi n. 79 a Conegliano (28-30 maggio, nel quale saranno consegnati il riconoscimento di "Enologo ad Honorem" ed il Premio Comunicazione come "Giornalista dell'Anno" 2026 al direttore WineNews Alessandro Regoli). Sempre a Firenze, nella cornice di Piazza Santa Croce, arriva **"CiokoFlo"**, il festival del cioccolato artigianale più goloso dell'anno, da domani al 15 marzo. La

"Chianti Ultra

Trail" by Utmb a Radda in Chianti (19-22 marzo) è, invece, uno degli appuntamenti più attesi nel panorama del trail running mondiale, che "invade" il Chianti Classico, in un percorso che unisce sport, vino e buona cucina, grazie anche alla Chianti Walk & Taste, in programma il 22 marzo, una passeggiata enogastronomica tra vigneti, cantine, ville e pievi, da Gaiole in Chianti al Castello di Meleto, con tappe al Castello di Albola (Zonin1821) ed al Castello di Brolio di Barone Ricasoli. Dal 30 al 31 maggio a San Gimignano è tempo di

"Regina Ribelle - Vernaccia di San Gimignano Wine Fest"

2026, il Festival dedicato al celebre vino bianco toscano, promosso dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano in collaborazione con il Comune della "New York del Medioevo", e di celebrare 750 anni della prima attestazione documentata della Vernaccia di San Gimignano e i 60 anni dalla concessione della Doc, oggi raccontata ai wine lovers attraverso linguaggi, esperienze e contenuti contemporanei che caratterizzeranno gli eventi nel cuore della città delle torri: degustazioni itineranti, masterclass tematiche, incontri con i produttori e laboratori dedicati agli abbinamenti cibo-vino, in dialogo con le eccellenze gastronomiche toscane e le proposte dei ristoratori locali, approfondimenti culturali e intrattenimento, tra cui il suggestivo Dj-set serale nell'incantevole cornice della Rocca di Montestaffoli. E con le giornate aperte al pubblico anticipate, il 28 ed il 29 maggio, da quelle dedicati ai media nazionali ed internazionali, con la presentazione delle nuove annate, convegni e tour nelle aziende del territorio. L'edizione 2026 di **"Reincontrare Giulio Gambelli"**, edizione n. 6 dell'incontro, in memoria di Giulio Gambelli, l'enologo che più di altri ha segnato la storia moderna del Sangiovese in Toscana di cui è riconosciuto il "maestro", collaborando con tante cantine-icone, voluto da Pasquale

Podere

Forte a **Forte**, nel cuore della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, tra produttori ed enologi che condividono una visione e un sentire comune, fatto di rispetto, passione e ascolto profondo, attraverso quei vini che raccontano l'anima di chi li crea, si terrà, invece, il 20 marzo a Rocca d'Orcia e sarà dedicato a "Un nuovo Rinascimento del vino: la vite nell'era del cambiamento climatico", un invito a riflettere insieme su come proteggere il senso del mestiere di vigneron e l'eredità che vogliamo lasciare, in un tempo che chiede consapevolezza e visione. Alla Fattoria del Colle a Trequanda la produttrice Donatella Cinelli Colombini e la figlia Violante Gardini Cinelli Colombini festeggiano **i primi 25 anni della Doc Orcia Cenerentola** il 23 marzo, ripercorrendo la storia di questo vino con un assaggio verticale di 10 annate, ognuna inquadrata negli avvenimenti storici, musicali, del design, della moda, dello sport e del cinema da ricordare, e con la prima Orcia Doc Riserva 2020 prodotta in soli 200 esemplari e in sole bottiglie magnum, guidato da Ilaria Lorini "Miglior Sommelier d'Italia Ais" 2025 (evento riservato, su invito). Bella Arianna con tua bianca mano/versa la manna di Montepulciano/che d'ogni vino è il re": versi bellissimi, ancora di più perché scritti da un letterato-medico, il più alto in grado della Corte dei Medici, **Francesco Redi**, autore nel Seicento del "Bacco in Toscana", ditirambo in versi e vera fonte documentaria sui vini toscani. E proprio Montepulciano, città del Vino Nobile, lo celebra a 400 anni dalla nascita (18 febbraio 1626), con la regia del **Consorzio**, con l'evento "Solstizio d'estate" in Piazza Grande (19 giugno), dove il Nobile sposerà la cucina 3 stelle Michelin della famiglia Cerea, e con il convegno "Quando Bacco giunse in Toscana", tra scienza, arte e vino (9 ottobre), in Fortezza, aspettando nel 2027 la mostra "Cultura e scienza del vino dopo Galileo" (20 marzo-27 giugno, nella quale saranno

"Fonti di Vino - Tra calici e acque

esposti anche libri antichi ed originali della WineNews). **termali"**

, il 28 marzo

nella Casina delle Rose di Fonteverde Resort & Spa a San Casciano dei Bagni, è la prima edizione dell'evento voluto dal Comune con le 9 cantine, le associazioni e gli operatori del territorio ricco di acque termali e tesori archeologici, al confine tra Val d'Orcia e Valdichiana, e in collaborazione con la Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese: da Podernuovo a Palazzone, la Bulgari Winery, a Il Poggio, da Cantine Ravazzi a Sassopra, da Gianni Barzi a Sancaba, dalla Cantina Giacomo Mori a Giacomo Baraldo Vigneron ed alla Tenuta Le Forconate, sono le aziende protagoniste ai banchi di assaggio, nelle masterclass con Fondazione Italiana Sommelier-Fis Toscana, e nell'abbinamento con i sapori locali, oltre alla possibilità di visitarle.

“Terre di

Toscana”

tornerà, quindi, con l'edizione n. 18 promossa dalla testata online “L'Acquabuona” il 22 e il 23 marzo all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido al Lido di Camaiore, per raccontare oltre 140 vignaioli e 700 etichette, e, in particolare, con le vecchie annate (dalla 1982 alla 2001), in un percorso che si snoda idealmente per tutta la regione - dalla costa tirrenica di Bolgheri, Bibbona, Suvereto, Riparbella e Val di Cornia, alle grandi interpretazioni di Montalcino e della Val d'Orcia, fino a Montepulciano e alla sua tradizione storica, dal cuore del Chianti Classico al Chianti Rufina, passando per Carmignano, San Gimignano, Lucchesia, Lunigiana, Val di Chiana, Colline Pisane e

[Slow](#)

Maremma grossetana - con una selezione di artigiani del cibo toscano. E con [Food](#) l'appuntamento è dal 20 al 22 marzo a Filattiera (Massa-Carrara) per la **“Giornata Internazionale delle foreste”** con focus sulla rinascita del castagno per definire i prossimi passi della rete e valorizzare la castagna come risorsa ambientale, culturale e gastronomica.

In Umbria, con il “Vino, dono degli dèi”

“Tesori” inediti, 60 reperti della Tomba 58 della Necropoli dell'Osteria di Vulci sono in mostra in anteprima assoluta al

[Muvit della Fondazione](#)

Museo del Vino più importante d'Italia e il più bello al mondo: il [Lungarotti](#) a Torgiano, che, tra le oltre 3.000 opere che attraversano 5.000 anni di storia, con **“Vino, dono degli dèi”** racconta il rituale del banchetto funebre etrusco e il vino come dono degli dèi e viatico per l'aldilà (fino al 5 luglio). Sarà Perugia ad

“Esperienze di Vitae del Centro

ospitare l'edizione 2026 di [Italia”](#) dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier, guidata da Sandro Camilli, che celebra ogni anno le eccellenze vinicole della “Guida Vitae” 2026, il 22 marzo all'Hotel Giò, con 400 produttori da Abruzzo, Campania, Emilia, Romagna, Lazio, Marche e Umbria, con ospiti speciali la Toscana, con il Consorzio dei Vini Doc Bolgheri, e la Valle d'Aosta. Una terra si racconta anche attraverso ciò che si cucina, si coltiva, si condivide a tavola: è da questa prospettiva che nasce una delle chiavi di lettura più autentiche di

“Steve McCurry -

Umbria”

, la mostra di scena fino al 3 maggio al Complesso Museale di San Francesco, che porta a Montefalco lo sguardo di uno dei fotografi più famosi e amati del mondo. Un viaggio visivo in cui l'Umbria si assapora con gli occhi e anche il gusto diventa emozione: tra le 60 fotografie in mostra a Montefalco, il grande fotografo valorizza anche il tema enogastronomico tra cucina umbra, rituali del cibo e convivialità, espressione del

“A Montefalco-Terra per il

patrimonio culturale italiano. [Vino”](#)

è l'evento del Consorzio Vini Montefalco che presenterà le annate in commercio del Sagrantino e degli altri vini del territorio, agli addetti ai lavori ed ai media, in programma dal 27 al 29 aprile.

Dalle Marche all'Abruzzo, brindando al ciclismo nella Tirreno-Adriatica

“Distinti

Salumi”

, l'evento della Città di Cagli, realizzato in collaborazione con Slow Food Italia e Slow Food Marche, con il patrocinio della Regione Marche e dell'Unione Montana del Catria e Nerone, dal 22 al 24 maggio, riunisce nel centro storico della città la migliore norcineria artigianale italiana, con il Mercato di salumi tra cui numerosi Presidi Slow Food e produttori dei Mercati della Terra, i Laboratori del Gusto, degustazioni guidate da esperti e produttori, le cene a cura di cuochi e cuoche dell'“Alleanza Slow Food” marchigiana e le conferenze e i forum sui temi cardine, ma anche le visite in cantina ed appuntamenti per bambini e famiglie.

E sono i vini targati Fantini, la cantina abruzzese fondata da Valentino Sciotti, grazie all'accordo siglato con Rcs Spoer, a celebrare i ciclisti vincitori di tappa - e naturalmente anche il trionfatore finale, la “maglia azzurra” - della **Tirreno-Adriatico**, edizione n. 61, una delle più importanti del calendario ciclistico internazionale e conosciuta come la “corsa dei due mari”, partita dal Lido di Camaiore in Toscana e con arrivo a San Benedetto del Tronto il 15 marzo, come Official Wine.

Nel Lazio, tra Roma e “Oltre Roma”

“Io

Vino” è l'evento dedicato ai vitigni autoctoni delle Marche e della Campania, in programma il 15 marzo al Courtyard by Marriott Roma Central Park nel cuore di Roma, con degustazioni e approfondimenti sui vini e vignaioli dell'Appennino Centrale, sulle “Pietanze territoriali in abbinamento”, il “Grenache Picena, indovina il colore” e su “Il Misterioso Sciascinoso”, e, la consegna del Premio della Critica per il Miglior Sciascinoso, il Premio della Critica per la Miglior Grenache del Piceno e il Premio del Pubblico per la Miglior Cantina. Roma accoglie anche la prima

“Rome CocktailBar & Restaurant

edizione della **Week**”, un nuovo evento dedicato al mondo della ristorazione e della mixology, dal 16 al 30 marzo, con cocktail riconosciuti a livello internazionale nei ristoranti della Guida Michelin, locali storici, indirizzi underground più nascosti e nuove aperture più interessanti, anche nei più iconici hotel cinque stelle. Il 21 marzo all'Hotel Rome Cavalieri, con la Fondazione Italiana Sommelier & Bibenda, e la regia di Franco

“Forum della Cultura dell'Olio e del

Maria Ricci, torna il **Vino**” n. 47, con focus su “Il prezioso vino del Sud” e un grande banco d'assaggio con i vini delle aziende selezionate dall'enologo Vincenzo Mercurio, che condurrà anche masterclass, e gli oli extravergine di oliva premiati con le “Cinque Gocce” dalla guida Bibenda 2026. La rassegna **“MidNite Chef”**, invece, in cui chef-guest favoriscono l'incontro tra la cucina d'autore e i cocktail del Nite Kong sempre a Roma del bartender Patrick Pistolesi, vede protagonisti Nicola Somma (16 aprile), Valentino Cassanelli (14

“Oltre

maggio) e Giancarlo Perbellini (8 giugno). **Roma**”, dal 30 al 31 marzo, evento promosso dalla Camera di Commercio di Frosinone-Latina e dalla sua Azienda Speciale Informare, in collaborazione con la Strada del Vino dell'Olio e dei Sapori di Latina, la Strada del Vino Cesanese, i Consorzi del Cesanese del Piglio Docg, il Consorzio del Cabernet di Atina Dop e il Consorzio del Cori Doc, riunirà, invece, i produttori di Frosinone e Latina, aprendosi anche a birre, liquori e distillati, nella cornice del Castello Boncompagni Viscogliosi di Isola del Liri, tra degustazioni, incontri d'affari e turismo esperienziale per raccontare il Lazio che guarda ai mercati internazionali.

Tra Campania, Puglia e Sicilia con i grandi vini del Sud Italia

“Campania Stories”

La lunga stagione delle Anteprime proseguirà con **2026** ed i grandi vini della “Campania Felix” a Caserta con apertura nella cornice d'eccezione della Reggia di Caserta, di scena dal 23 al 26 aprile.

“Radici del Sud”

2026, edizione n. 21 del Salone dedicato a vini e oli del Sud Italia, dall'Abruzzo, al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, si svolgerà dal 3 all'8 giugno all'ex Distilleria Paolo Cassano a Gioia Del Colle, ospitando media, buyer e pubblico (8 giugno), e con il Concorso dei vini da vitigni autoctoni, con oltre 90 vincitori ai banchi di assaggio, con gli oli e piatti di grandi cuochi.

“**Portami il futuro**” è il leitmotiv scelto, infine, dal Comune di Gibellina per il programma ufficiale di

“Gibellina - Capitale Italiana dell'Arte Contemporanea”

2026, prima città italiana ad ottenere il riconoscimento promosso dalla Direzione Generale Creatività Contemporanea del Ministero della Cultura, e che si è aperto il 15 gennaio, data simbolica che coincide con l'anniversario del terremoto che ha distrutto la Valle del Belice nel 1968, rinata grazie all'arte, che il vino sostiene con Tenute Orestyadi, e come racconta il “Grande Cretto” di Alberto Burri.

“Le Giornate delle Donne del Vino” in tutta Italia

“Vigneti Aperti”

Da marzo a ottobre, dal Nord al Sud d'Italia, con la bella stagione, torna **2026**, l'evento del Movimento Turismo del Vino, guidato da Violante Gardini Cinelli Colombini, tra i filari del Belpaese, dove i vignaioli raccontano il vino, giovani in primis, immersi nella natura e con tante nuove esperienze da vivere nelle cantine italiane che aprono le porte ai wine lovers all'insegna dell'enoturismo slow e sostenibile. Ma, fino al 15 marzo,

“Le Giornate delle Donne del

proseguono anche **Vino**” n. 11, promosse dalle Donne del Vino, guidate da Daniela Mastroberardino, attorno al tema “Donne, Vino, Cibo”, in tutta Italia, con degustazioni, incontri e tavole rotonde su cultura, sostenibilità e un nuovo modello di leadership, e con tutte le donne invitate a realizzare uno scatto fotografico che interpreti il leitmotiv facendosi ritrarre con un prodotto simbolo del proprio territorio da condividere sui

“Gelato

social. Il 24 marzo si celebra il **Day**”, la Giornata Europea del Gelato Artigianale, voluta da Artglace e Longarone Fiere Dolomiti per diffondere e promuovere la cultura del gelato artigianale e il sapere artigiano nelle gelaterie, e con il gusto “Melody” ispirato all'Eurovision Song Contest (Vienna, 12-16 maggio). E, sempre in tutta

i 40 anni di Slow

Italia, si celebrano lo “**Slow Food Day**” il 13 giugno, **Food**

il 26 luglio e la “**Festa degli Orti Slow**

Food” negli orti scolastici e di comunità di tutta Italia l’11 novembre dedicata a “L’Arca del Gusto”.

11/03/2026

Fonte: <https://winenews.it/it/tra-vino-cibo-paesaggio-e-cultura-qua...>

Generato direttamente

FuoriVinifera | oltre 100 produttori protagonisti tra vigneti e cantine del Trentino

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

FuoriVinifera | oltre 100 produttori protagonisti tra vigneti e cantine del Trentino

Oltre cento produttori di vigneti e cantine del Trentino partecipano alla settima edizione di FuoriVinifera, la manifestazione che mette in mostra le aziende locali. Il programma completo dell'evento è stato reso noto, con attività e occasioni di approfondimento in programma in varie location della regione. La manifestazione si svolge in diversi giorni e coinvolge operatori e appassionati del settore vitivinicolo.

Svelato il programma completo di FuoriVinifera, la settima edizione della manifestazione dedicata ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino, che per la prima volta abbandona il contesto fieristico per diventare un evento diffuso tra vigneti, cantine e palazzi storici della Piana Rotaliana Königsberg, in Trentino. Sabato 21 e domenica 22 marzo saranno oltre 100 i produttori partecipanti, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti, pronti a incontrare il pubblico nelle tre location di Mezzocorona: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta, tutte raggiungibili a piedi in un percorso che invita a vivere il territorio camminando tra vigne e corti storiche.



11/03/2026

Fonte: <https://www.zazoom.it/2026-03-11/fuorivinifera-oltre-100-pro...>

Generato direttamente



Slow Food®

Slowfood.it



Vinifera Forum

Agrumi da scoprire, tavolate conviviali e racconti di malga: torna la Slow Week!

Tipologia:
Short

Topic:
Eventi

Agrumi da scoprire, tavolate conviviali e racconti di malga: torna la Slow Week!

Una nuova settimana con le Condotte e Comunità di tutta Italia e tanti appuntamenti slow da tutte le regioni. Laboratori del gusto in Trentino e Campania, docufilm in Veneto, degustazioni nel Lazio e cene anti-spreco in Emilia-Romagna, tanti modi di celebrare insieme il cibo buono, pulito e giusto. Scopri i prossimi eventi! Tutti gli appuntamenti delle prossime settimane vi aspettano in Trentino – Alto Adige, Veneto, Friuli – Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Lazio e Campania. Scorri in fondo all'articolo per conoscere i Mercati della Terra più vicini a te.

In occasione del riconoscimento Unesco, per tutto il 2026, insieme alla tessera socio sarà inviato il libro "L'Italia in cucina": un viaggio alla scoperta di un patrimonio gastronomico senza eguali. Clicca qui per conoscere tutti i vantaggi che ti aspettano unendoti a noi!

Dal 3 marzo ritorna la Food to Action Academy, la formazione gratuita riservata ai soci e dedicata a chi vuole conoscere meglio il sistema alimentare per fare scelte più consapevoli. Un percorso ricco di ospiti e temi differenti per immaginare "Un'altra idea di mondo" a partire dal cibo. Scopri tutti gli incontri!

Trentino – Alto Adige

Altopiano della Vigolana (Tn)

Sabato 21 marzo alle 9.30 alle 13, presso Piazza Marzari torna il Mercato della Terra "Terre Alte"! La Comunità Slow Food Altipiani Cimbri ti invita a fare una spesa stagionale e a km 0: l'occasione perfetta per scoprire tutte le eccellenze del territorio!

L'ingresso è gratuito

Visita la pagina facebook della Comunità

Campo Tures (Bz)

Sabato 14 marzo alle 10.30, nel corso della manifestazione Kaesefestival, Slow Food Alto Adige Südtirol ti invita a un Laboratorio del Gusto dal titolo: Paesaggi del gusto. Enantio a piede franco e i "suoi" Presidi. Un viaggio nella biodiversità dell'ecosistema Trentino attraverso le produzioni casearie delle valli del territorio, assaggiando i Presidi Slow Food di una comunità di casari, malghesi e allevatori che tutelano il paesaggio, la biodiversità e il valore delle produzioni di qualità a latte crudo.

Costo di partecipazione:

15 € per i soci Slow Food

20 € per i non soci

Scopri tutti i dettagli sul sito dell'evento

Visita il sito della Condotta

Trento

Il 14 e 15 marzo Slow Food Trentino Alto Adige Südtirol ti invita a Trento Expo, l'appuntamento dedicato alla vocazione agricola della città di Trento. La Condotta è presente con uno spazio dedicato a Slow Wine e al vino buono, pulito e giusto. Un'occasione unica per incontrare vignaioli locali e partecipare a approfondimenti e degustazioni insieme ai tanti ospiti.

L'ingresso è gratuito

Per info e prenotazioni scrivere a slowfoodtaas@gmail.com

Scopri il sito della Condotta

Mezzolombardo (Tn)

Sabato 21 marzo alle 11, Slow Food Trentino Alto Adige Südtirol ti invita a visitare una mostra presso **Vinifera**, l'evento che vede protagonisti vignaioli e artigiani del cibo. Nell'anno Internazionale ONU dei Pastori e dei Pascoli, la Condotta dedica un'esposizione ai temi cruciali nella pastorizia : razze autoctone, prati stabili, transumanza, ma anche crisi climatica, latte crudo e domini collettivi. Un tavolo di degustazione viene dedicato ai formaggi dell'Arco Alpino che raccontano, sollecitando i sensi, come queste pratiche siano messe a terra dagli artigiani del cibo buono, pulito e giusto di montagna. L'evento viene arricchito dalla storia di chi vive questa realtà in prima persona per poi approfondirla insieme ai partecipanti.

Scopri qui l'evento

Visita il sito della Condotta

Rovereto (Tn)

Martedì 24 marzo alle 19.30, Slow Food Trentino Alto Adige Südtirol porta il vino... a teatro! Presso il Teatro Zandonai, I Cuochi dell'Alleanza Slow Food incontrano l'Enantio a piede franco Presidio Slow Food, tre portate di assaggio per abbinare il vino autoctono della Vallagarina e scoprire questo prezioso scrigno di storia e biodiversità. Ospiti della prima serata i produttori dell'Azienda Agricola Roeno con l'Enantio Riserva 1865 Pre-fisollossera riserva e altri due vini selezionati della cantina, in abbinamento a due piatti e dolce preparati da Paolo Betti, Cuoco dell'Alleanza del Trentino.

Costo di partecipazione:

20 € per i soci

25 € per i non soci

Per informazioni e prenotazioni: slowfoodtaas@gmail.com

Visita il sito della Condotta

Folgaria (Tn)

Sabato 28 marzo alle 10, Slow Food Trentino Alto Adige Südtirol ti invita a un incontro del percorso Montagna 2050 e tocca gli Altipiani Cimbri. Un'occasione per condividere esperienze, pratiche e idee che possano contribuire a costruire un futuro in cui la montagna non sia solo spazio da preservare, ma luogo vivo e abitato. In programma, la presentazione del progetto da parte di Roberto Gualandri, a cui seguono un momento di discussione e un pranzo conviviale insieme ai Cuochi dell'Alleanza.

La partecipazione è gratuita, per iscriverti [clicca qui](#)

[Visita il sito della Condotta](#)

Veneto

Sommacampagna (Vr)

Domenica 15 Marzo alle 9, presso Piazza Repubblica, Slow Food Verona Ovest ti invita al Mercato della Terra e alla proiezione di un docufilm! Tra le bancarelle di prodotti a km 0, i partecipanti troveranno i formaggi di malga della Lessinia, protagonisti del docufilm proiettato al Cinema Virtus alle 11: "Voci dagli Alti Pascoli – Come una memoria al futuro" : storie di vite, immagini di transumanza e testimonianze di chi porta i propri animali nelle malghe. Segue un talk con i per parlare del futuro delle malghe insieme a:

- Raffaella Ponzio, Responsabile programmi Biodiversità Slow Food Italia
- Marcello Volanti, Dottore veterinario
- Giuliano Menegazzi, Ideatore Progetto Alti Pascoli
- Marisa Campedelli, Narratrice Progetto Alti Pascoli
- Marco L. Zanchi, Autore e Regista del documentario

L'ingresso è gratuito

[Guarda il trailer del docufilm](#)

[Scopri il sito del Mercato](#)

Verona

Sabato 14 marzo alle 9, in Piazza Toscana, Slow Food Verona ti aspetta al Mercato della Terra per una spesa a km 0: prodotti da forno, cioccolato artigianale, prodotti naturali per il corpo e per la casa, frutta e verdura biologica e tanti altri prodotti locali!

L'ingresso è gratuito

[Scopri la pagina facebook della Condotta](#)

Verona

Giovedì 26 marzo alle 18.30, si svolge la seconda serata del festival D.E.I., dedicata all'equità. Durante l'evento, Barbara Nappini, prima donna presidente di Slow Food Italia, e Giancarlo Perbellini, chef stellato veronese, si confrontano sul sull'importanza un sistema alimentare che non permetta disuguaglianze.

L'evento è in diretta streaming, per partecipare [clicca qui](#)

Friuli – Venezia Giulia

Claut (Pn)

L'11 e 12 aprile dalle 10 alle 18, presso il lungolago del lago di Barcis, Slow Food Pordenone ti invita a scoprire il Pestith: uno dei fermentati più caratteristici delle Valli Cellina e Vajont, nonché Presidio Slow Food. Una festa ricca di incontri, cucina e saperi tramandati per addentrarsi insieme nel mondo dei fermentati.

L'ingresso è gratuito

[Scopri la pagina facebook della Condotta](#)

Piemonte

Bra (Cn)

Domenica 15 marzo dalle 8, sotto l'Ala della Rocca, torna il Mercato della Terra! Tanti stand di pane fresco, miele, frutta, verdura e tantissimi altri prodotti locali. L'appuntamento adatto a una spesa sana e di qualità.

L'ingresso è libero

Visita la pagina facebook del Mercato

Romagnano Sesia (No)

Domenica 22 marzo, dalle 10, in Piazza della Libertà, Slow Food Colline Novaresi ti invita a celebrare l'arrivo della primavera al Mercato della Terra! Oltre ad artigiani del cibo e prodotti stagionali di tutti i tipi, al Mercato sarà presente un'area ristoro con piatti caldi e tante attività per tutta la famiglia!

L'ingresso è gratuito

Scopri i produttori presenti sul sito della Condotta

Torino

Mercoledì 18 marzo alle 18.30, presso La Piazza, Slow Food Torino ti invita a una degustazione di birra per capire quanto i sensi influenzino ciò che beviamo. Tra assaggi di birre bendati o senza usare l'olfatto, una serata di sfide per mettersi alla prova e divertirsi insieme.

Prenotazione via WhatsApp: Paolo – 340 5627943

Scopri la pagina facebook della Condotta

Lombardia

Borgo San Giacomo (Bs)

Domenica 15 marzo dalle 9.30 alle 18, Slow Food Terre Acque Bresciane ti invita presso il Castello di Padernello per il Mercato della Terra! Un appuntamento speciale per fare una spesa a km 0 e partecipare a tante attività! In programma, l'aperitivo con i produttori, per conoscere le storie dietro ai prodotti, e lo Scambio di semi, per condividerne varietà antiche e scoprire tutti i saperi che custodiscono.

I partecipanti sono invitati a portare semi da condividere, un gesto di collaborazione nei confronti del futuro del cibo in pieno stile Slow Food.

L'ingresso è gratuito

Scopri il sito della Condotta

Cinisello Balsano (Mi)

Sabato 14 marzo alle 8.30, in via Frova, Slow Food Nord Milano ti invita al Mercato della Terra! L'appuntamento slow per incontrare i produttori locali e fare una spesa a km 0.

Scopri la pagina facebook della Condotta

Induno Olona (Va)

Sabato 14 marzo dalle 9, in via Jamoretti, torna il Mercato della Terra del Piambello. Una mattinata per conoscere i produttori locali mentre si fa una spesa buona, pulita e giusta.

L'ingresso è gratuito

Scopri la pagina facebook del Mercato

Emilia-Romagna

Brisighella (Ra)

Sabato 21 marzo presso la Cantina Fondo San Giuseppe, Slow Food Romagna Valle del Lamone ti invita a

celebrare le eccellenze vitivinicole locali, recensite dalla guida Slow Wine. La giornata inizia alle 10, con una degustazione accompagnata dai produttori che spiegano la storia del vino, territorio e calice. Intorno alle 13, l'appuntamento si sposta presso l' Osteria del Sale, per un pranzo conviviale in cui le portate sono abbinate ai vini della cantina Fondo San Giuseppe.

Le prenotazioni (ed eventuali disdette) vanno effettuate entro il 19 marzo e ci si prenota compilando questo form, uno per ogni partecipante.

Costo di partecipazione:

42 € per i soci e familiari conviventi

45 € per i non soci

Scopri le etichette proposte e il menù sul sito della Condotta

Faenza (Ra)

Venerdì 27 marzo alle 20.30, presso l'Azienda Agricola Ancarani, Slow Food Romagna Valle del Lamone ti invita a Quinto quORTO: una cena senza sprechi! Parole d'ordine dell'appuntamento: stagionalità e km 0, con un menù ideato dallo chef Federico Scudellari che celebra la fava in ogni sua sfumatura. Tra le materie prime dell'Azienda Agricola Vernelli e i vini dell'Azienda Agricola Ancarani, un evento in cui i titolari delle realtà locali spiegano la filosofia Slow Food dietro ai loro prodotti.

Le prenotazioni (ed eventuali disdette) vanno effettuate entro il 24 marzo e ci si prenota compilando questo form, uno per ogni partecipante.

Costo di partecipazione:

20 € per i soci Under 30

24 € per i soci Over 30 e familiari conviventi

24 € per i non soci Under 30

26 € per i non soci Over 30

Scopri di più sul sito della Condotta

Villanova di Bagnacavallo (Ra)

Mercoledì 18 e 25 marzo dalle 19, presso l'Ecomuseo delle Erbe Palustri, Slow Food Romagna Valle del Lamone ti invita ad un laboratorio di pasta fresca! Un appuntamento per riscoprire la gestualità delle azdore, figure centrali della tradizione regionale, e mantenerne viva l'eredità culinaria. Il primo incontro è dedicato a "Le Paste Semplici" (strozzapreti, curzul, tagliatelle e strichet), mentre nel secondo appuntamento si approfondisce "La Pasta Ripiena" (cappelletti, spoja lorda e tortelli). Nel laboratorio la farina assume un ruolo fondamentale e le miscele di grani antichi dello storico Molino Quercioli di Bagnacavallo vengono paragonate alle farine raffinate dell'industria moderna. L'appuntamento si conclude con una tavolata conviviale presso la Locanda dell'Allegra Mutanda, in cui è possibile degustare le proprie creazioni con sugo classico o vegetariano (acqua e coperto inclusi, vino escluso). I partecipanti sono guidati nelle preparazioni dallo chef Federico Scudellari e dall' azdora Luisa, per scoprire le ricette della tradizione e impararne i segreti.

Costo di partecipazione:

25 € per i soci Under 30

30 € per i soci Over 30 e i non soci Under 30

35 € per i non soci Over 30

È necessario portare un grembiule e prenotarsi qui entro la domenica precedente alla serata (va compilato un modulo per ogni partecipante).

La conferma della prenotazione avverrà una volta versata la quota di partecipazione.

Scopri tutte le info sul sito della Condotta

Toscana

Montecatini Terme (Pt)

Giovedì 19 marzo alle 20, presso il ristorante Dal Mi' Cecio, Slow Food Valdinievole ti invita a cena per celebrare la guida Slow Wine! Un momento conviviale dove ogni portata viene abbinata a un vino della guida.

Costo di partecipazione:

50 € per i soci

55 € per i non soci

Per prenotazioni: Alessandro 3395272235 – Carlotta 3297960009

Scopri il menù sulla pagina facebook del ristorante

San Miniato (Pi)

Domenica 15 marzo alle 11, durante il Mercato della Terra ai loggiati di San Domenico, Slow Food San Miniato ti invita alla degustazione aperi-uovo! Oltre a una spesa slow, i visitatori hanno la possibilità di assaggiare tanti preparazioni con le uova dell'Azienda Agricola Fabio Grilli e i prodotti delle realtà locali.

L'ingresso è gratuito

Scopri la pagina facebook della Condotta

Filattiera (MS)

Il 20 e 21 marzo, Slow Food LuniApua ti invita al Primo incontro nazionale della Rete Slow Food dei Castanicoltori. In programma, un'edizione straordinaria del Mercato della Terra, laboratori dedicati ai castagni, aperitivi della tradizione e una cena esclusiva preparata da chef di realtà premiate dalla guida Osterie d'Italia 2026. Due Giorni di incontri, momenti conviviali e attività, dedicati alla castanicoltura e al suo legame con il territorio.

Scopri di più sulla pagina facebook della Rete dei Castanicoltori

Umbria

Todi (Pg)

Domenica 15 marzo dalle 10 alle 18, presso Piazza del Popolo, torna il Mercato della Terra! L'appuntamento slow per fare una spesa stagionale e a km 0, incontrare i piccoli produttori e scoprirne le storie.

L'ingresso è gratuito

Scopri la pagina facebook del Mercato della Terra

Lazio

Roma

Sabato 14 marzo alle 15.30, Slow Food Roma Testaccio Ostiense Trastevere ti invita a una degustazione di canarone, l' agrume ibrido tra limone e cedro tutelato dall'Arca del Gusto. L'incontro si svolge a presso il Casale dei Cedrati di Villa Pamphili e nel suo cortile viene messa a dimora una pianta di canarone donata dal Comune di Cannero Riviera, terra di agrumi sulle sponde del Lago Maggiore. Si inizia con la spiegazione delle caratteristiche dell'agrume a cura della referente di progetto Maria Cristina Pasquali e, a seguire, si degusta il canarone in una ricca insalata con la canasta dell'orto Bio del Casale dei Cedrati, noci e Marzolina Presidio Slow Food, e marmellata di agrumi di Cannero.

Costo di partecipazione:

10 € per i soci

12 € per i non soci

Per info e prenotazioni : prenotazioni.casaledeicedrati@gmail.com – 331 6558283

Scopri la pagina facebook della Condotta

Campania

Nola (Na)

Domenica 15 marzo alle 9 presso la Villa Comunale, Slow Food Agro Nolano ti invita al Mercato della Terra! Oltre a fare una spesa locale negli stand dei produttori, sarà possibile partecipare al Laboratorio della Terra : "In bocca al lupino!" per scoprire il Lupino gigante di Vairano, Presidio Slow Food.

L'ingresso è gratuito

Scopri la pagina facebook della Condotta

Capezzano (Sa)

Domenica 15 marzo dalle 9 alle 13, presso Parco Serra Wenner, Slow Food Valle dell'Irno ti invita al Mercato della Terra! Un Mercato speciale con un laboratorio del gusto in cui il protagonista è il carciofo Violetto di Castellammare, Presidio Slow Food raccontato da Salvatore di Ruocco di Orti di Schito. Il carciofo viene preparato in un'insalata condita, come facevano i contadini in passato, con olio evo Fortuno dell' Agricola Biologica Mazzeo e il peperoncino piccante di Salvatore.

L'ingresso è gratuito

Visita la pagina della Comunità

Amalfi (Sa)

Il 14 e 15 marzo, La comunità Slow Food Travel Costa d'Amalfi ti invita a scoprire il territorio attraverso tanti luoghi dal panorama mozzafiato. Pranzi slow, visite ai caseifici, passeggiate tra i limoni, e molte altri appuntamenti per conoscere tutte le sfumature di un territorio unico.

Per informazioni:

infopoint@distrettocostadamalfi.it – 089 874557 /

342 0602674

Scopri tutti gli appuntamenti

Napoli

L'11 e 12 aprile, presso la stazione marittima di Napoli, Slow Food Campania ti invita a "Leguminosa", una due giorni dedicata all'immenso patrimonio che i legumi rappresentano. Un'esperienza da vivere insieme a Cuochi dell'Alleanza, produttori, esperti e cittadini per scoprire usi alternativi dei legumi, il loro legame con il territorio e tanti Presidi Slow Food. Tra convegni, laboratori e la possibilità di fare una spesa slow, un appuntamento per celebrare insieme il cibo buono, pulito e giusto.

Visita la pagina facebook della Condotta

Calabria

Decollatura (Cz)

Domenica 15 marzo alle 9.30, presso Piazza della Vittoria, Slow Food Soverato versante jonico ti invita a una nuova versione del mercato contadino! Un appuntamento per scoprire il territorio del Reventino attraverso tante attività. Il mercato si apre con gli stand dedicati allo scambio dei semi, simbolo di biodiversità, per poi proseguire con un viaggio nelle tradizioni con il laboratorio della minestra all'antica. Successivamente, un incontro sui legumi del

territorio per scoprirne tecniche di coltivazioni e consumo consapevole. I locali di Decollatura nello stesso giorno del mercato contadino proporranno il “Piatto del Reventino”: un’esperienza gastronomica autentica creata appositamente per celebrare i prodotti stagionali locali e le ricette della tradizione del territorio del Reventino. Un’ottima occasione per fare una spesa locale e festeggiare insieme il cibo della tradizione!

L’ingresso è gratuito

Richiesta la prenotazione per il laboratorio della minestra all’antica

Visita il sito della Condotta

I Mercati della Terra Slow Food

Piemonte

Saluzzo. In piazza Cavour ogni mercoledì e sabato dalle 7 alle 13.

Alba, Langhe e Roero. In piazza Elvio Pertinace a Alba (Cn) ogni sabato dalle 8 alle 13.

Biella. Piazza Vittorio Veneto ogni giovedì dalle 14.00 alle 19:00

Lombardia

Bergamo. In piazza Matteotti, Sentierone, ogni sabato dalle 8.30 alle 13.00.

Milano. Presso la Fabbrica del Vapore ogni sabato dalle 9 alle 14.

Liguria

Sarzana (Sp). In piazza Martiri della Libertà ogni sabato dalle 7 alle 13

Veneto

Marcellise (Vr). In via Arcandola, San Martino Buon Albergo (Vr) ogni venerdì.

Toscana

Valteggina. In Via Provinciale 13/A San Piero in Frassino, 52010, Ortignano Raggiolo (Ar) ogni martedì e venerdì, orario continuato dalle 7 alle 18.

Mercoledì di Lucca. In piazza San Francesco ogni mercoledì dalle 16 alle 20 (orario invernale: dalle 14.30 alle 18.30).

Montevarchi – Il Mercatale. In via Trieste 30 dal lunedì al sabato dalle 8.30 alle 13, dalle 16 alle 20.

Montecatini Terme e Valdinevole. In via Mazzini ogni giovedì e sabato dalle 8 alle 13.

Emilia Romagna

Imola. In viale Domenico Rivalta tutti i venerdì dalle 16 alle 19.30.

Bologna – Ex Dazio Corticella. In via Bentini tutti i giovedì dalle 8.30 alle 12.30 (tranne i primi tre giovedì di agosto).

Bologna – Rastignano. In via Andrea Costa 114 ogni giovedì pomeriggio dalle 15 alle 19.30.

Novale di Bologna. In piazza Giosuè Carducci ogni domenica dalle 9 alle 13 (tranne le prime tre domeniche di agosto).

Marche

Altromercatino degli Archi di Ancona. In via Guglielmo Marconi, quartiere degli archi, ogni sabato dalle 8 alle 13.

Umbria

Umbertide (Pg). In piazza Matteotti ogni sabato dalle 8 alle 13.

Lazio

Frascati e Terre Tuscolane – Frascati. In piazza della Porticella ogni sabato dalle 7.30 alle 14.00.

Frascati e Terre Tuscolane – Monteporzio. In piazzale Don Milani ogni domenica dalle 7.30 alle 14.00.

Viterbo “Tuscia in Bio”. Presso “A casa di Mauro” in via I. Garbini 90 ogni mercoledì dalle 15 alle 19.

Campania

Torre Annunziata (Na). In Corso Umberto I (angolo via Gino Alfani, via dei Mille) ogni prima domenica del mese dalle 9 alle 13 (fino a giugno)

Sicilia

Lentini (Sr). Presso Piazza Duomo ogni sabato dalle 8.30 alle 13.

12/03/2026

Fonte: <https://www.slowfood.it/agrumi-da-scoprire-tavolate-convivia...>

Vinifera abbandona Trento città e sposa la Piana Rotaliana Königsberg

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vinifera abbandona Trento città e sposa la Piana Rotaliana Königsberg

Gli organizzatori, d'intesa con gli artigiani del vino e del gusto, hanno deciso di abbandonare il contesto fieristico cittadino e di lanciare un evento diffuso tra i vigneti, le cantine e i palazzi storici della Piana Rotaliana Königsberg. Sabato 21 e domenica 22 marzo saranno oltre 100 i produttori partecipanti, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti.



"Vinifera", l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino, si sposta fuori città, abbandona Trento e il contesto fieristico cittadino per spostarsi nella Piana Rotaliana Königsberg. Cambia nome e diventa "FuoriVinifera". La settima edizione, in calendario sabato 21 e domenica 22 marzo, sarà un evento diffuso tra i vigneti, le cantine e i palazzi storici della Piana Rotaliana, culla del Teroldego. Saranno oltre 100 i produttori che hanno aderito alla kermesse, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti, mentre i wine lover potranno vivere un'esperienza a contatto con la natura nelle tre location di Mezzocorona: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta, tutte raggiungibili a piedi in un percorso che invita a vivere il territorio camminando tra vigneti e corti storiche.

Ospite d'onore dell'edizione 2026 di FuoriVinifera sarà Mamoiada (Sardegna)



A dialogare con le produzioni alpine quest'anno sarà il territorio di Mamoiada, in Sardegna. Un territorio montano, caratterizzato da altitudini importanti, suoli granitici e una forte identità culturale, dove la viticoltura – in particolare quella legata al Cannonau – rappresenta da generazioni un elemento centrale della vita comunitaria. A raccontarlo saranno i vignaioli Giovanni Montisci, Cantina Dessolis, Vitelibera e Pietro Grassa, interpreti di una produzione artigianale profondamente radicata nel paesaggio del Nuorese, capaci di portare a FuoriVinifera uno sguardo mediterraneo che si intreccia con quello alpino, nel segno della montagna e delle produzioni identitarie.

L'esordio dei viticoltori sudtirolesi e dell'associazione Teroldego Evolution

L'esperienza di FuoriVinifera si articolerà in tre diverse modalità di fruizione. La Mostra Mercato rappresenta il percorso completo e consente di accedere a tutte le location e ai banchi d'assaggio dei vignaioli presenti. Il FuoriFocus propone invece un itinerario mirato che comprende esclusivamente gli spazi nel centro storico di Mezzocorona e offre un approfondimento su comunità e territori specifici. In particolare, saranno presenti i produttori del territorio ospite Mamoiada, i Convinti - neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesiche presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici – e l'associazione Teroldego Evolution, che presenteranno i vini del territorio.

Coinvolte le realtà vitivinicole trentine Foradori e Pojer&Sandri

Accanto a queste formule è previsto anche lo S-Pass, pensato per chi desidera vivere FuoriVinifera oltre i luoghi centrali della manifestazione. Lo S-Pass permette infatti di prenotare esperienze, visite e degustazioni esclusive direttamente in cantina, entrando nei luoghi di produzione e confrontandosi in modo diretto con i vignaioli. Tra le realtà coinvolte figurano Foradori, che proporrà una masterclass condotta da Matteo Gallelo, e Pojer e Sandri, oltre ad altre cantine del territorio che apriranno le proprie porte con momenti dedicati di approfondimento e assaggio. Un'opportunità per scoprire dall'interno la Piana Rotaliana Königsberg e le sue interpretazioni vitivinicole, integrando la visita ai banchi della manifestazione con un'esperienza ancora più immersiva.

Accanto ai vignaioli gli artigiani del gusto, birrifici, sidrerie e artisti locali



Come da tradizione, FuoriVinifera non sarà soltanto vino. Accanto ai vignaioli, spazio a una ristorazione di qualità – anche grazie alla collaborazione con Slow Food Trentino – e ai produttori di materie prime che condividono la stessa visione agricola e artigianale. Non mancheranno l'Agri Birrificio Leoni della Valle d'Aosta e uno spazio dedicato ai

sidri, in continuità con il percorso intrapreso nelle scorse edizioni. Il programma sarà arricchito inoltre da una mostra diffusa di artisti locali, per rendere l'esperienza ancora più coinvolgente e radicata nel territorio ospitante.

"FuoriVinifera" 2026 sarà un'esperienza più intima, a contatto con la natura

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono» ha spiegato Stefano Cimadom dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento. «Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine - ha aggiunto - ci è sembrato il passo più coerente per Vinifera, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare FuoriVinifera».

La città di Mezzocorona dista una ventina di minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un servizio navetta gratuito continuo per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

La locandina e la grafica dell'evento quest'anno è stata realizzata da Giorgia Pallaoro, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali.

Il programma completo e l'elenco dei vignaioli partecipanti sono disponibili su www.viniferaforum.it.

di **Giuseppe Casagrande** - 13/03/2026

Fonte: <http://convivium2000.blogspot.com/2026/03/vinifera-abbandona...>

Generato direttamente

Mezzacorona – FuoriVinifera 2026

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Mezzacorona – FuoriVinifera 2026



FuoriVinifera 2026: il vino dell'arco alpino esce dalla fiera e incontra il territorio in un percorso tra vigneti e cantine dell'arco alpino, degustazioni e masterclass.

Vinifera torna nel 2026 con un format completamente rinnovato e un nuovo nome: FuoriVinifera. L'evento, giunto alla settima edizione, si svolgerà sabato 21 e domenica 22 marzo 2026 nella suggestiva Piana Rotaliana Königsberg, a Mezzacorona (Trento), trasformando la tradizionale fiera in un'esperienza diffusa tra vigneti, cantine e luoghi storici del territorio.

La manifestazione rappresenta uno dei principali appuntamenti dedicati alla viticoltura dell'arco alpino, con oltre cento vignaioli indipendenti e produttori artigianali provenienti da regioni alpine e transalpine. Il nuovo format supera il contesto espositivo classico per proporre un vero percorso immersivo tra paesaggio, biodiversità e cultura materiale, restituendo centralità ai luoghi in cui vino e artigianato prendono forma.

La location

Il pubblico sarà accompagnato in un viaggio a piedi tra tre location simboliche di Mezzacorona:

la storica Cantina A. Martinelli 1860, con oltre 70 banchi d'assaggio;

l'ex caserma dei vigili del fuoco nel centro storico, dedicata ai produttori della Piana Rotaliana Königsberg e all'associazione Teroldego Evolution;

la corte seicentesca di Palazzo Martini, che ospiterà la comunità sudtirolese "Convinti", composta da viticoltori

artigianali biologici e biodinamici.

FuoriVinifera si configura così come un evento corale che mette al centro il racconto del vino di montagna e delle produzioni artigianali alpine, tra degustazioni, masterclass, incontri di approfondimento, proposte gastronomiche, musica, artigianato ed esposizioni fotografiche. Un format che valorizza l'identità dei territori alpini e il lavoro dei piccoli produttori, promuovendo un modello di consumo consapevole e sostenibile.

L'iniziativa è promossa dall'Associazione Centrifuga, realtà nata a Rovereto per valorizzare il patrimonio agroalimentare e vitivinicolo dei territori alpini attraverso eventi culturali e divulgativi. La scelta della Piana Rotaliana Königsberg, incorniciata dalle Dolomiti e storicamente vocata alla viticoltura, rafforza il legame tra paesaggio e produzioni artigianali. Offrendo così agli appassionati un'esperienza autentica a contatto con la natura.

Date, orari e informazioni utili

FuoriVinifera 2026 si svolgerà sabato 21 e domenica 22 marzo 2026 a Mezzocorona (TN).

L'orario di apertura al pubblico è dalle 11.00 alle 19.00, con ultimo ingresso entro le 17.00.

Sono previsti due tipi di accesso: il calice "Mercato Artigianale Alpino" (25 €) che consente l'ingresso a tutte le location, e il calice "FuoriFocus" (15 €) valido per Palazzo Martini e l'ex caserma.

Accrediti gratuiti sono disponibili per stampa e operatori del settore.

Tutti i dettagli aggiornati, il programma completo e le prevendite sono consultabili sul sito ufficiale: viniferaforum.it.

17/03/2026

Fonte: <https://www.doctorwine.wine/event/fuoriviniifera-2026/>

Generato direttamente



Italiadelvino.com

Vinifera Forum

FuoriVinifera 2026: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

FuoriVinifera 2026: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino



alle produzioni artigianali dell'arco alpino, che per la prima volta abbandona il contesto fieristico per diventare un evento diffuso tra vigneti, cantine e palazzi storici della Piana Rotaliana Königsberg, in Trentino.

Sabato 21 e domenica 22 marzo saranno oltre 100 i produttori partecipanti, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti, pronti a incontrare il pubblico nelle tre location di Mezzocorona: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta, tutte raggiungibili a piedi in un percorso che invita a vivere il territorio camminando tra vigne e corti storiche.

A dialogare con le produzioni alpine sarà quest'anno il territorio di Mamoiada, in Sardegna Un territorio montano, caratterizzato da altitudini importanti, suoli granitici e una forte identità culturale, dove la viticoltura – in particolare quella legata al Cannonau – rappresenta da generazioni un elemento centrale della vita comunitaria. A raccontarlo saranno i vignaioli Giovanni Montisci, Cantina Dessolis, Vitelibera e Pietro Grassa, interpreti di una produzione artigianale profondamente radicata nel paesaggio del Nuorese, capaci di portare a FuoriVinifera uno sguardo mediterraneo che si intreccia con quello alpino, nel segno della montagna e delle produzioni identitarie.

L'esperienza di FuoriVinifera si articolerà in tre diverse modalità di fruizione.

La Mostra Mercato rappresenta il percorso completo e consente di accedere a tutte le location e ai banchi d'assaggio dei vignaioli presenti.



Il FuoriFocus propone invece un itinerario mirato che comprende esclusivamente gli spazi nel centro storico di Mezzocorona e offre un approfondimento su comunità e territori specifici. In particolare, saranno presenti i produttori del territorio ospite Mamoiada, i Convinti - neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici – e l'associazione Teroldego Evolution, che presenteranno i vini del territorio.

Accanto a queste formule è **previsto anche lo S-Pass**, pensato per chi desidera vivere FuoriVinifera oltre i luoghi centrali della manifestazione. Lo S-Pass permette infatti di prenotare esperienze, visite e degustazioni esclusive direttamente in cantina, entrando nei luoghi di produzione e confrontandosi in modo diretto con i vignaioli. Tra le realtà coinvolte figurano Foradori, che proporrà una masterclass condotta da Matteo Gallelo, e Pojer e Sandri, oltre ad altre cantine del territorio che apriranno le proprie porte con momenti dedicati di approfondimento e assaggio. Un'opportunità per scoprire dall'interno la Piana Rotaliana Königsberg e le sue interpretazioni vitivinicole, integrando la visita ai banchi della manifestazione con un'esperienza ancora più immersiva.

Come da tradizione, FuoriVinifera non sarà soltanto vino. Accanto ai vignaioli, spazio a una ristorazione di qualità – anche grazie alla collaborazione con Slow Food Trentino – e ai produttori di materie prime che condividono la stessa visione agricola e artigianale. Non mancheranno l'Agri Birrificio Leoni della Valle d'Aosta e uno spazio dedicato ai sidri, in continuità con il percorso intrapreso nelle scorse edizioni. Il programma sarà arricchito inoltre da una mostra diffusa di artisti locali, per rendere l'esperienza ancora più coinvolgente e radicata nel territorio ospitante.

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega **Stefano Cimadom dell'Associazione Centrifuga**, che organizza l'evento. «Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per Vinifera, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare FuoriVinifera».

La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un servizio di navette gratuito continuo per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

Il programma completo, l'elenco dei vignaioli partecipanti e le informazioni per partecipare sono disponibili sul sito viniferaforum



INFO IN BREVE

FuoriVinifera a Mezzocorona

Quando: sabato 21 e domenica 22 marzo 2026

Dove: Cantina A Martinelli 1860, Palazzo Martini, Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona

Orari di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00

Costo dell'esperienza:

- calice Mercato Artigianale Alpino (Cantina A Martinelli 1860+Palazzo Martini+Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona): 25 euro

- calice FuoriFocus (Palazzo Martini+ Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona): 15 euro

Vinifera è un evento promosso da **Associazione Centrifuga**, fondata a Rovereto nel 2017 da un gruppo di giovani che hanno unito competenze, passioni ed esperienze per realizzare iniziative incentrate sul patrimonio materiale culturale rappresentato dalle produzioni agroalimentari e vitivinicole dei territori alpini.

17/03/2026

Fonte: http://www.italiadelvino.com/news.asp?id_news=2343

Generato direttamente

Sagre, eventi e festival enogastronomici del weekend dal 20 al 22 marzo 2026

Tipologia:
Short

Topic:
Eventi

Sagre, eventi e festival enogastronomici del weekend dal 20 al 22 marzo 2026

La selezione di manifestazioni, appuntamenti e sagre enogastronomiche a cui vale la pena partecipare questo fine settimana. In Trentino Alto Adige, Piemonte, Veneto, Lombardia, Liguria, Toscana, Lazio e Campania

Con l'arrivo ufficiale della primavera, il **fine settimana dal 20 al 22 marzo 2026** si anima di festival, sagre ed eventi enogastronomici in tutta Italia (e non solo), sempre più spesso all'aperto per godersi i primi raggi di sole. In molte regioni sarà possibile scoprire vini autoctoni, birre artigianali, piatti tradizionali e reinterpretazioni creative, partecipare a degustazioni guidate, workshop, showcooking e percorsi esperienziali tra cantine, mercati e territori. Tra passeggiate in e-bike tra i vigneti, banchi d'assaggio, masterclass, performance culturali e iniziative solidali, il fine settimana invita a vivere il cibo e il vino come occasione di scoperta, confronto con produttori e artigiani e immersione nelle tradizioni locali. Ecco la nostra selezione di eventi da non perdere.

Festival della Malvasia Istriana - Slovenia



Festival della Malvasia istriana

Portorose, città sulla costa slovena dell'Istria, ospita la 28ª edizione del Festival della Malvasia istriana, uno degli appuntamenti più importanti dedicati a questo vitigno nell'area adriatica. Tra la cantina Vinakoper e il Centro Congressi dell'Hotel Slovenija si riuniscono oltre 60 cantine provenienti da Slovenia, Croazia e Italia, con più di 160 etichette in degustazione. Il programma si apre con un incontro tra produttori e operatori del settore dedicato al presente e al futuro della Malvasia, mentre il giorno successivo il pubblico potrà partecipare a un grande banco

d'assaggio per scoprire le diverse espressioni del vitigno nei territori affacciati sull'Adriatico. Un'occasione per osservare da vicino come suoli, clima e tradizioni enologiche diano vita a interpretazioni molto diverse di uno dei bianchi più rappresentativi del Mediterraneo.

Dove: Portorose

Quando: 20 e 21 marzo

Prezzo: variabile

[Sito](#)

[web](#)

Italy Beer Week – Italia



Italy Beer Week

Questo weekend torna in tutta Italia la Italy Beer Week, la grande manifestazione diffusa dedicata alla birra artigianale che nel 2026 celebra un traguardo simbolico: i trent'anni dalla nascita del movimento craft italiano. Giunta alla sedicesima edizione e organizzata dal web magazine Cronache di Birra, la settimana coinvolge birrifici, pub, ristoranti e beer shop con degustazioni, incontri con i birrai, cene di abbinamento, presentazioni di nuove etichette ed eventi divulgativi pensati per avvicinare il pubblico alla cultura brassicola.

Dove: Italia

Quando: dal 16 al 22 marzo

Prezzo: variabile

[Sito](#)

[web](#)

Fuori Vinifera 2026 – Trentino Alto Adige



Fuori Vinifera

FuoriVinifera 2026 trasforma l'esperienza di Vinifera in un percorso diffuso tra i luoghi del vino, portando i produttori dell'arco alpino direttamente nei territori dove nascono i loro vini. Tra la Piana Rotaliana e Mezzocorona, l'evento si sviluppa in tre poli distinti – Mercato artigianale Alpino, FuoriFocus Local e FuoriFocus Convinti – collegati a piedi o con navetta, e combina degustazioni, incontri con i vignaioli e laboratori esperienziali. Con il S-Pass, i visitatori possono accedere a cantine e attività con priorità e condizioni agevolate.

Dove: Mezzocorona (TN)

Quando: 21 e 22 marzo

Prezzo: 18-44€

[Sito](#)

[web](#)

Gaya Gaya – Piemonte



Festival Gaya-Gaya

Gaya Gaya 2026 si svolge su due giornate al Mercato Centrale Torino, con spettacoli e performance nell'Area Palco – Spazio Fare, tra danza dei samurai, taiko, musica tradizionale e moderna, cerimonie del tè, showcooking e talk culturali. Accanto alle esibizioni, è presente un market tematico con oggetti artigianali giapponesi e un'area dedicata allo street food, per assaggiare alcune specialità. Nell'Aula Didattica e nella Scuola di Cucina si tengono laboratori e masterclass pratiche su arti e cucina giapponese, con posti limitati.

Dove: Mercato Centrale, Torino

Quando: 21 e 22 marzo

Prezzo: variabile

[Sito](#)

[web](#)

Valpolicella, sui Colli delle Strade del Vino – Veneto



Valpolicella, Sui colli delle Strade del Vino-2-2

Domenica 22 marzo, i Colli della Valpolicella ospiteranno un percorso tra cantine e natura organizzato dall'Associazione Strada del Vino Valpolicella, con apertura straordinaria di 13 aziende vinicole. I partecipanti potranno degustare i vini locali, visitare cantine e vigneti e abbinare le etichette a piatti tipici del territorio. L'evento offre anche escursioni guidate in e-bike, pensate per scoprire i paesaggi collinari che influenzano la produzione dei vini.

Dove: Grezzana (VR)

Quando: 22 marzo

Prezzo: 35€

[Sito](#)

[web](#)

Drunken Fruit Beer Festival – Veneto



Drunken Fruit Beer Festival

A Quinto Vicentino si svolge il Drunken Fruit Beer Festival, l'evento organizzato dal pub Drunken Duck dedicato alle birre artigianali alla frutta. Nella cornice di Villa Ca' Prigioni saranno protagoniste cinquanta spine con birre provenienti da diversi birrifici italiani e internazionali, tra sour fruttate, IPA aromatiche, stout golose e sperimentazioni brassicole. Tra gli ospiti c'è anche il birrificio Ritual Lab con alcune creazioni a base di frutta, mentre dalla Polonia arriva Funky Fluid con birre ispirate ai dessert e alle gelaterie italiane. Accanto alle degustazioni non mancherà l'offerta gastronomica con pizza, burger e barbecue, pensata per accompagnare le diverse tipologie di birra.

Dove: Drunken Duck, Quinto Vicentino (VI)

Quando: dal 20 al 22 marzo

Prezzo: variabile

[Sito](#)

[web](#)

Il Barolo e il Derthona a Milano – Lombardia



Il Barolo e il Derthona a Milano

Questa domenica Palazzo Bovara a Milano ospiterà una giornata di degustazione dedicata ai vini delle Langhe e dei Colli Tortonesi, con la partecipazione diretta dei produttori. I visitatori potranno assaggiare decine di etichette di prestigio, dal Barolo DOCG al Timorasso Derthona DOC, esplorando diverse annate e cru, e partecipare all'esclusivo Salotto-Degustazione con Walter Massa e Guido Martinetti, che presenteranno vini selezionati non disponibili ai banchi d'assaggio. L'evento include inoltre masterclass riservate agli operatori del settore con degustazioni, approfondimenti e incontri con chi fa la storia dei vini piemontesi.

Dove: Palazzo Bovara, Milano

Quando: 22 marzo

Prezzo: 35€

[Sito](#)

[web](#)

Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio – Liguria



Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio — Genova

[Campionato Mondiale di Pesto Genovese al](#)

[L'XI Mortaio](#)

non è solo una gara, ma un'occasione per osservare da vicino le tecniche tradizionali e le innovazioni legate a questa preparazione storica. Tra le batterie mattutine e la sfida

finale del pomeriggio, il pubblico può seguire da vicino il gesto del pestaggio, confrontare stili diversi e comprendere l'equilibrio tra basilico, olio e ingredienti tipici. Accanto alla competizione, le aree culturali, didattiche e sperimentali offrono un quadro più ampio: dal racconto delle DOP liguri alle letture, laboratori per bambini e curiosità come l'abbinamento del pesto al tè o i progetti scientifici sull'uso dello spazio.

Dove: Palazzo Ducale, Genova

Quando: 21 marzo

Prezzo: ingresso libero

[Sito](#)

[web](#)

Chianti Walk & Taste – Toscana



Chianti Walk & Taste

Il Chianti Ultra Trail by UTMB diventa anche un'occasione per scoprire il territorio attraverso il gusto con la Chianti Walk & Taste, l'appuntamento enogastronomico che affianca l'evento sportivo. Domenica 22 marzo una passeggiata di circa 8 chilometri partirà da Gaiole in Chianti attraversando vigneti, casali e pievi romaniche fino al Castello di Meleto, con soste dedicate alla degustazione di prodotti tipici e vini del Chianti Classico. Nel parco del castello i partecipanti troveranno un buffet di specialità locali accompagnate dai vini della tenuta, prima del rientro a Gaiole con un finale dedicato ai cantuccini alle mandorle e al Vin Santo. Durante il weekend sono previste anche visite e degustazioni in alcune delle cantine storiche del territorio, tra cui il Castello di Albola e il Castello di Brolio, che offriranno percorsi guidati tra vigneti, cantine e vini simbolo del Chianti Classico.

Dove: Gaiole in Chianti (SI)

Quando: 22 marzo

Prezzo: 32€

[Sito](#)

[web](#)

Terre di Toscana – Toscana



Terre di Toscana — Toscana

La XVIII edizione di Terre di Toscana, in programma questo fine settimana all'UNA Esperienze Versilia Lido, riunisce 140 produttori che rappresentano la ricchezza e la varietà dei distretti vitivinicoli toscani. L'evento offre degustazioni delle diverse annate, incontri con i vignaioli e approfondimenti sui diversi territori, dalle denominazioni più celebri a quelle emergenti o di frontiera. Oltre al vino, Terre di Toscana propone anche momenti dedicati alla gastronomia locale e degustazioni tematiche, con l'obiettivo di raccontare la Toscana attraverso le sue eccellenze enologiche, le diverse interpretazioni dei produttori e la connessione tra territorio, storia e qualità.

Dove: Lido di Camaiore (LU)

Quando: 22 e 23 marzo

Prezzo: 40€

[Sito](#)

[web](#)

Amatriciana e Carbonara Festival – Lazio



Amatriciana e Carbonara Festival

Eataly Roma Ostiense ospita l'Amatriciana e Carbonara Festival, due weekend dedicati ai grandi classici della cucina capitolina. L'evento riunisce ristoratori, chef e artigiani del gusto che propongono le loro versioni di amatriciana e carbonara, tra interpretazioni fedeli alla tradizione e riletture creative. Tra i protagonisti ci sono insegne storiche della ristorazione romana, realtà di Amatrice e progetti gastronomici contemporanei, affiancati da proposte di street food e pasta fresca. Le degustazioni sono accompagnate da vini, cocktail e birre artigianali, mentre il programma prevede anche show cooking e dj set che animano le giornate del festival.

Dove: Eataly, Roma

Quando: dal 20 al 29 marzo

Prezzo: ingresso libero

[Sito](#)

[web](#)

Calici di Libertà – Campania



Calici di Libertà 2026

Il foyer del Teatro San Ferdinando di Napoli ospita Calici di libertà – L’aperitivo con le Donne del Vino della Campania, iniziativa che unisce cultura, vino e impegno sociale per sostenere i percorsi di uscita dalla violenza. L’evento è organizzato da La Buvette di Eva, progetto della cooperativa sociale EVA che nel teatro ha avviato al lavoro donne impegnate in un percorso di autonomia dopo situazioni di violenza. In occasione dello spettacolo “Cesteva 3 vvote”, tratto dai racconti di Giambattista Basile e diretto da Manlio Santanelli, il pubblico potrà accompagnare la serata con un “Calice di libertà”, degustando vini delle produttrici della delegazione campana dell’associazione Le Donne del Vino, abbinati alle specialità de Le Ghiottonerie di Casa Lorena.

Dove: Teatro San Ferdinando, Napoli

Quando: dal 17 al 21 marzo

Prezzo: 10€

[Sito](#)

[web](#)

Le buone stelle della Piana del Sele – Campania



Le Buone Stelle della Piana del Sele

La Masseria La Morella a Battipaglia ospiterà la 4ª edizione di “Le Buone Stelle”, una cena benefica organizzata dal

Rotary Club Battipaglia. Dalle 19 si inizierà con un aperitivo di benvenuto e la proiezione del docufilm "Vamos. Storia vera di un sogno", mentre dalle 20 la Sala Ristorante accoglierà la Cena Stellata, con piatti preparati da chef locali e nazionali, accompagnati dalla mixology e dalla musica dal vivo. Il ricavato della serata sarà devoluto all'ANDOS per l'acquisto di un ecografo, a sostegno delle attività di prevenzione e diagnosi precoce sul territorio.

Dove: Masseria La Morella, Battipaglia (SA)

Quando: 20 marzo

Prezzo: 100€

[Sito](#)

[web](#)

di **Vivian Petrini** - 18/03/2026

Fonte: <https://www.cibotoday.it/storie/territorio/eventi-enogastron...>

Generato direttamente

FuoriVinifera 2026: il vino alpino diventa esperienza diffusa in Piana Rotaliana

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

FuoriVinifera 2026: il vino alpino diventa esperienza diffusa in Piana Rotaliana

A Mezzocorona cambia il format di Vinifera: meno fiera e più territorio, tra cantine, vignaioli e percorsi a piedi



Dopo aver acceso l'edizione 2025 con un calendario di appuntamenti collaterali, Vinifera compie oggi il passo decisivo e cambia pelle. La settima edizione diventa, infatti, FuoriVinifera e abbandona il tradizionale contenitore espositivo per trasformarsi in un'esperienza diffusa nella Piana Rotaliana Königsberg.

Sabato 21 e domenica 22 marzo, tra la cantina A. Martinelli 1860, e il piazzale della chiesa di Santa Maria Assunta di Mezzocorona (TN), oltre 100 vignaioli e artigiani del cibo provenienti dall'arco alpino italiano e dai paesi confinanti incontreranno il pubblico in un percorso da vivere a piedi, tra vigne, corti storiche e cantine.

Un cambio di format che mette al centro il territorio

È una svolta che non appare soltanto logistica ma culturale. Se l'anima del progetto resta quella costruita dall'associazione Centrifuga, ossia dare voce a piccole produzioni artigianali capaci di raccontare i territori di montagna, il nuovo format sposta il baricentro dall'evento al luogo. Non più solo banchi d'assaggio, quindi, ma un'immersione nella geografia viticola della piana rotaliana, dove il paesaggio diventa parte del racconto e il camminare tra una tappa e l'altra aggiunge senso alla degustazione.



Mercato alpino, FuoriFocus e S-Pass: le modalità di partecipazione
L'esperienza di FuoriVinifera si articolerà in tre modalità.

Il mercato artigianale alpino rappresenta il percorso completo, con accesso a tutte le location e ai produttori presenti.

I FuoriFocus, invece, offriranno due approfondimenti tematici: da un lato i vini del territorio ospite Mamoiada, in Barbagia, e quelli della Piana Rotaliana Königsberg con l'associazione TeRoldeGO Evolution; dall'altro la comunità altoatesina Convinti, interprete di una viticoltura artigianale, biologica e biodinamica.

A completare il disegno arriva lo S-Pass, formula che permette di entrare direttamente nelle cantine del territorio e partecipare a visite e degustazioni esclusive, da Foradori a Pojer e Sandri.



Il confronto tra territori: dalle Alpi alla Sardegna

Il dialogo tra Alpi e Sardegna è uno degli aspetti più interessanti di questa edizione. Mamoiada porterà a Mezzocorona il volto montano del Mediterraneo, con vignaioli che lavorano in un contesto di altitudini, suoli granitici e forte identità comunitaria.

È un incontro che allarga l'orizzonte di FuoriVinifera senza tradirne la missione: mettere in relazione territori diversi ma uniti da un'agricoltura identitaria, da produzioni non seriali e da un forte legame tra vino, cultura e paesaggio.



Come da tradizione, non ci sarà soltanto vino. Il programma comprende food artigianale, sidri, birre artigianali, artisti locali e momenti di approfondimento, mentre la posizione di Mezzocorona – raggiungibile anche in treno – e il servizio di navette dalla stazione rafforzano l'idea di un evento che invita a muoversi con lentezza e consapevolezza.

di **Antonio Lodedo** - 18/03/2026

Fonte: <https://www.gazzetadeltgusto.it/eventi/fuorivinifera-2026-pi...>

Generato direttamente

Vinifera si rinnova e diventa FuoriVinifera

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vinifera si rinnova e diventa FuoriVinifera



Per la prima volta Vinifera, l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino, si sposta fuori città e diventa FuoriVinifera. Sabato 21 e domenica 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla sua settima edizione, porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dalle regioni alpine e transalpine. L'evento si svolgerà in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Königsberg, a Mezzocorona, poco distante da Trento, un luogo incorniciato dalle Dolomiti dove viticoltura e presenza umana si intrecciano e dialogano da sempre.



«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono», spiega Stefano Cimadom dell'Associazione Centrifuga, che organizza l'evento. «Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per Vinifera, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare FuoriVinifera».



La rassegna accompagnerà gli amanti dell'enogastronomia di montagna alla scoperta di piccole e medie realtà artigianali, con la possibilità di assaggiare e di acquistare vini e prodotti direttamente da chi li produce. Non mancheranno masterclass di approfondimento, proposte food, musica, artigianato, esposizioni fotografiche e l'ormai tradizionale salottino di Baba Associazione Culturale.

L'esperienza di FuoriVinifera si snoderà su tre diverse location, tutte raggiungibili a piedi, in un percorso che invita i partecipanti a scoprire la natura, il territorio e la storia che li circonda. Sarà Cantina A. Martinelli 1860 di Mezzocorona ad accogliere gli oltre 70 banchi d'assaggio di vignaioli e produttori alpini nei suoi storici spazi delimitati da montagne e vigneti. Poco distante e raggiungibile a piedi, l'ex caserma dei vigili del fuoco di fronte alla Chiesa di

Santa Maria Assunta, nel centro storico di Mezzocorona, accoglierà i produttori della Piana Rotaliana Königsberg e l'associazione Teroldego Evolution, che inviteranno gli enoappassionati a intraprendere un viaggio alla scoperta dei vini del territorio. La corte interna del seicentesco Palazzo Martini di Mezzocorona ospiterà invece Convinti, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici.

Tutte le info e il programma completo presto su www.viniferaforum.it.



INFO IN BREVE

FuoriVinifera a Mezzocorona

Quando: sabato 21 e domenica 22 marzo 2026

Dove: Cantina A Martinelli 1860, Palazzo Martini, ex-caserma dei vigili del fuoco di Mezzocorona

Orari di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00

Info: www.viniferaforum.it

18/03/2026

Fonte: <https://mcgweek.it/gourmet/2026/03/19/vinifera-si-rinnova-e-...>

Generato direttamente

Un weekend tra natura e sagre

Tipologia:

Short

Topic:

Eventi

Un weekend tra natura e sagre



Il 21 marzo segna ufficialmente l'arrivo della primavera, e l'Italia lo sa bene: da nord a sud, borghi e città si animano di feste, sagre, escursioni e riti antichissimi che celebrano il risveglio della natura e della comunità. Ecco, allora, nella nostra rubrica dedicata ai consigli per il weekend, sei eventi imperdibili, tra Fiere centenarie, degustazioni di vino tra i vigneti alpini, sagre di mare in Romagna, boschi incantati in Toscana, falò ancestrali in Puglia e la festa di un tubero umile ma straordinario in Sardegna: c'è davvero qualcosa per tutti i gusti.

A Mezzocorona (TN) per **FuoriVinifera** — il mercato dei vignaioli alpini

Non è una fiera nel senso tradizionale del termine, e proprio per questo vale il viaggio. FuoriVinifera — settima edizione di un evento che ha cambiato nome e formato per tornare alle radici — porta per la prima volta il Mercato Artigianale Alpino direttamente nel territorio dove nasce il vino: la Piana Rotaliana Königsberg, a Mezzocorona, a venti minuti da Trento, incorniciata dalle Dolomiti. Oltre 100 vignaioli e produttori provenienti dall'arco alpino italiano e transalpino vi aspettano in tre location storiche raggiungibili a piedi l'una dall'altra, per un'esperienza che unisce degustazione, cammino nel paesaggio e incontro diretto con chi il vino lo produce davvero.



Il cuore dell'evento è la Cantina A. Martinelli 1860, dove si concentrano oltre 70 banchi d'assaggio; il seicentesco Palazzo Martini ospita invece la comunità Convinti, 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi con vini artigianali biologici e biodinamici. E poi c'è il territorio ospite di quest'anno: Mamojada, in Sardegna, con i suoi vini di montagna a base di Cannonau che portano un sorso di Mediterraneo tra le vette alpine — un contrasto inaspettato e bellissimo. Non mancheranno musica, arte, food di qualità con la collaborazione di Slow Food Trentino, birre artigianali e sidri. Un servizio navette gratuito collega le location alla stazione ferroviaria: ci si arriva in treno da tutta Italia, Austria e Germania.

INFO: Orari: Sab 21 e Dom 22/3: ore 11–19 (ultimo ingresso ore 17) Ingresso: Mostra Mercato: €25 a persona; FuoriFocus: €15 a persona Sito: www.viniferaforum.it Tel: Prenotazioni su Eventbrite — info via sito

A Casale Monferrato (AL) c'è la 77^a Mostra Nazionale di San Giuseppe

Immaginate una fiera che sopravvive da settantasette anni, che ogni marzo trasforma il Polo Fieristico di Casale Monferrato (AL) nel cuore pulsante del Piemonte più autentico: questo è la Mostra Nazionale di San Giuseppe, un evento che nel 2026 raggiunge un traguardo importante con il tema scelto dagli organizzatori, "Territori, Tradizioni, Gusti e Stili di Vita". Sono più di 150 gli espositori da tutta Italia — eccellenze del Made in Italy premiate nei più prestigiosi eventi nazionali — distribuiti in un percorso che mescola artigianato, enogastronomia, arredamento, giardino e tanto altro, con stand dedicati alla Piazzetta del Gusto e alla Piazza del Vino che sono diventati i punti di riferimento per gli appassionati del mangiar bene.



Ma la Mostra di San Giuseppe non è solo shopping e assaggi: il programma culturale è ricco e sorprendente. Sabato 21 marzo, dalle 14, il professor Stefano Schiapparelli del Circolo Subacqueo Casale tiene una conferenza sulle «Immersioni scientifiche in Antartide e ai tropici», e la sera gli Smokin' Mojo portano sul palco uno show di grande qualità. La domenica si chiude con il Centro Esperienze Musicali, mentre nel corso della manifestazione è allestita la 29^a edizione di Arteinfiera, mostra d'arte contemporanea curata dal 1995 dal pittore Piergiorgio Panelli, il cui titolo 2026 — "Guardami dentro gli occhi" — è ispirato a un testo di Roberto Vecchioni. Un evento che si visita in famiglia, si gusta lentamente, e che lascia sempre qualcosa da raccontare.

INFO: Orari: Sab 21/3: ore 11–23; Dom 22/3: ore 11–22 Ingresso: Ingresso libero Sito: www.mostrasangiuseppe.it
Tel: 335 7404114 — info@mostrasangiuseppe.it

A Genova si tiene l'XI Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio

C'è un gesto antico, lento, quasi rituale, che il 21 marzo torna a riempire il Salone del Gran Consiglio di Palazzo Ducale di Genova di profumi e di tensione: il colpo del pestello nel mortaio di marmo. Non è una semplice gara di cucina — è un evento culturale di portata mondiale giunto alla sua undicesima edizione, che ogni due anni richiama a Genova cento «pestaioi» da tutto il pianeta per decretare il miglior interprete della ricetta più famosa della Liguria. Quest'anno i confini si allargano ancora: tra i cento finalisti ci sono concorrenti da undici Paesi, con new entry dal Gambia e da Malta, e un partecipante arrivato addirittura dalle Hawaii — oltre 12.600 chilometri percorsi, a dire tutto dell'irresistibile fascino del pesto.



La gara vera e propria entra nel vivo alle 11.30 di sabato 21 marzo: sette ingredienti — basilico genovese DOP, aglio di Vessalico, olio extravergine riviera ligure, pinoli, Parmigiano Reggiano, Pecorino Fiore Sardo, sale grosso — nessuna scorciatoia, zero frullatori. La giuria di trenta esperti valuterà colore, cremosità, profumo e armonia dei sapori, con le batterie al mattino e la finalissima nel pomeriggio, conclusa dalla proclamazione del nuovo campione del mondo intorno alle 16. Attorno alla gara principale ruota un programma di eventi collaterali straordinario: il Campionato dei Bambini (non competitivo, per famiglie), la maratona grafica «Fumetti al Pesto» curata dalla Genoa Comics Academy con venti illustratori al lavoro dal vivo, la mostra degli antichi mortai delle famiglie genovesi, il Premio Letterario «Pesto da leggere» e l'esposizione dell'Istituto Italiano di Tecnologia sulla coltivazione del basilico nello spazio. La serata si chiude con il Pesto Party, cena gourmet curata dai ristoratori di Genova Gourmet: un finale degno di un campionato del mondo.

INFO Orari: Sab 21/3: arrivo concorrenti ore 8.30; gara ore 11.30; proclamazione vincitore ore 16 ca.; Pesto Party serale Ingresso: Ingresso pubblico al Palazzo Ducale (tariffa standard museo) Sito: www.pestochampionship.it
info@pestochampionship.it

A Pinarella di Cervia (RA) c'è la 25ª Sagra della Seppia

C'è una sagra in Romagna che da venticinque anni segna l'inizio della stagione: la Sagra della Seppia di Pinarella di Cervia, un appuntamento popolarissimo che si svolge in riva all'Adriatico e che nel weekend del 21 e 22 marzo offre pranzo e cena entrambi i giorni — una doppia opportunità che gli appassionati di cucina marinara non si lasciano mai sfuggire. Il grande stand gastronomico in viale Tritone profuma di mare già dal mattino: qui si preparano a mano, secondo le ricette custodite nei ricettari di famiglia, piatti come il risotto alla marinara, le lasagne al nero di seppia, i maltagliati al ragù di seppia e ceci, la chitarrina alle vongole, la frittura di pesce e — protagoniste assolute — le seppie con piselli e le seppie alla romagnola.



Ma la Sagra della Seppia non è solo cibo: è una festa di piazza nel senso più vero della parola. Il lungomare di Pinarella si anima con mercatini tipici italiani, intrattenimento musicale ogni sera e, nel weekend, la Fiera di San Giuseppe con ulteriori spettacoli e bancarelle. Sabato 21 suonano i Reddinia, la domenica i Wild Angels portano un improbabile e divertentissimo show country sul lungomare adriatico. L'associazione organizzatrice ha una storia di solidarietà rara: negli anni ha raccolto oltre 40.000 euro per la pineta di Pinarella, donando pulmini a case di riposo e fondi per le zone terremotate. Venire qui significa anche sostenere una comunità che ci crede davvero.

INFO Orari: Pranzo: ore 12 — Cena: ore 19; entrambi i giorni Ingresso: Stand gastronomico a consumazione — prezzi accessibili Sito: www.sagradellaseppia.it Tel: 342 5206367 — info@sagradellaseppia.it

Nei boschi di Casole d'Elsa (SI) apre la Selva di Sogno

Esistono luoghi che sembrano usciti da un racconto, dove la natura e l'arte si incontrano in modo così naturale da sembrare sempre stati lì. Selva di Sogno — o Dreamwoods — è uno di questi. Nascosto in una querceta di dieci ettari a 600 metri di quota nel comune di Casole d'Elsa, in provincia di Siena, questo parco di sculture all'aperto è l'opera di una vita dello scultore toscano-tedesco Deva Manfredo, che da oltre quarant'anni costruisce in questo bosco un mondo parallelo fatto di pietre. Solo pietre, raccolte sulle spiagge, nei fiumi, sulle colline, e assemblate senza cemento né tagli artificiali, con la sola forza della gravità.



Il percorso si snoda attraverso oltre 250 opere: figure antropomorfe che sembrano emergere dalla terra, templi e città in miniatura di civiltà antiche, grandiosi mandala di pietre colorate, tappeti lucenti sotto il sole di primavera. Il 21 e 22 marzo coincidono con la riapertura stagionale del parco — aperto da inizio marzo ogni sabato e domenica — in un momento in cui il bosco è appena uscito dall'inverno e i germogli iniziano a spuntare tra le sculture, rendendo il contrasto tra pietra e vegetazione ancora più poetico. È un'esperienza perfetta per famiglie con bambini: c'è persino un'area dedicata ai più piccoli dove possono costruire le proprie opere con i sassi. Un posto che, inspiegabilmente, è ancora poco conosciuto: e forse è proprio questa la sua magia.

INFO Orari: Sab e Dom: ore 10–18:30 Ingresso: Ingresso a offerta libera Sito: www.devamanfredo-stoneart.com
Tel: 333 4330183 — Podere S. Giorgio, Cotorniano, Casole d'Elsa (SI)

A Monastir (CA) si celebra la Sagra della Patata

Se pensate che una sagra dedicata alla patata non possa essere entusiasmante, non siete mai stati a Monastir. Questo borgo agricolo del Campidano, a venti chilometri da Cagliari, celebra ogni anno a marzo il suo prodotto più identitario con una festa che è tutto fuorché ordinaria: maschere tradizionali sarde, gruppi folk da tutta l'isola, show cooking di chef provenienti da ogni angolo d'Italia, musica dal vivo, mostre, laboratori e degustazioni che trasformano un tubero umile in protagonista assoluto di un weekend di primavera indimenticabile. La patata di Monastir viene coltivata qui dal Casalis, che già a metà '800 la documentava come produzione locale: un legame con la terra che dura da quasi due secoli.



Il programma del 21 e 22 marzo è straordinariamente ricco. Sabato sera si inizia con la sfilata delle maschere tradizionali — Sos Gigantes di Sennori e Sos Scruzzonis di Siurgus Donigala — accompagnata dalla banda musicale locale e dai gruppi folk di Monastir; poi le degustazioni a cura della Pro Loco e dello chef Francesco Zucca. Domenica, a partire dalle 10, i gruppi folk si moltiplicano: Quartiere Villanova di Cagliari, Sant'Elia Nuxis, Nurahe di Settimo San Pietro sfilano e si esibiscono, mentre alle 12.30 lo show cooking con gli chef Maria Carta e Francesco Zucca mostra come la patata possa diventare alta cucina. I tour guidati delle chiese del borgo completano un'offerta pensata per famiglie, appassionati di tradizioni e buongustai. Si prenota via email. Ingresso gratuito.

INFO Orari: Sab 21/3: stand aperti dalle 16; Dom 22/3: dalle 10 Ingresso: Ingresso gratuito — degustazioni a pagamento Sito: www.comune.monastir.su.it Tel: sagrapatata@tiscali.it — Pro Loco Monastir

18/03/2026

Fonte: <https://www.weekendpremium.it/un-weekend-tra-natura-e-sagre/>

Generato direttamente

Il Friuli celebra il World Pignolo Day a Udine, l'antico vitigno autoctono rinato più forte di prima

Tipologia:
Short

Topic:
Eventi

Il Friuli celebra il World Pignolo Day a Udine, l'antico vitigno autoctono rinato più forte di prima

Eventi: Barolo e Derthona vanno in scena a Milano, **FuoriVinifera** a Mezzocorona, "Terre di Toscana" al Lido di Camaiore e la "Chianti Ultra Trail"



Dal "World Pignolo Day" a Udine, dedicato all'antico vitigno autoctono friulano a bacca nera, capace di attraversare i secoli, sfidare l'oblio e rinascere più forte di prima grazie all'Associazione del Pignolo del Friuli Venezia Giulia, al debutto di "Affinamente - Il gusto di una bella storia" con la psicoterapeuta Stefania Andreoli a La Collina dei Ciliegi in Valpolicella; da "Il Barolo e il Derthona vanno in scena a Milano", in un viaggio ideale nel calice dalle Langhe ai Colli Tortonensi del Timorasso con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, a **Vinifera** che, da Mezzocorona, diventa **FuoriVinifera** in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Königsberg per raccontare vini e cibi dell'arco alpino; da "La prima del Valtènesi" a Puegnago del Garda, con l'anteprima dei rosè del Lago di Garda del Consorzio Valtènesi, a "Terre di Toscana" by "L'Acquabuona" al Lido di Camaiore, che racconta la Toscana del vino attraverso le vecchie annate, in particolare; dalla "Chianti Ultra Trail" tra i vigneti del Chianti Classico con tappe nelle cantine-icona del Gallo Nero, a "Reincontrare Giulio Gambelli" a Podere Forte nel cuore della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, in

memoria dell'enologo Giulio Gambelli "maestro" del Sangiovese; da "Esperienze di Vitae del Centro Italia" a Perugia, con le eccellenze vinicole della "Guida Vitae" 2026 dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier, al "Forum della Cultura dell'Olio e del Vino" della Fis-Fondazione Italiana Sommelier a Roma con "Il prezioso vino del Sud" e gli extravergine premiati dalla Guida Bibenda 2026, passando per Federvini che presenta lo studio "Consumo responsabile di bevande alcoliche: the Italian way" della Sapienza Università di Roma alla Camera. Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews. Nella quale si va dalla "Weinkost" a Bolzano, la "Mostra dei Vini" che da 99 edizioni racconta l'antica tradizione enologica altoatesina, al "Wine Skisafari" nei rifugi delle Dolomiti in Alta Badia, un vero e proprio "safari enologico" sugli sci; dai "Vigneti Aperti" al via nelle cantine del Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia, al "Festival della Malvasia istriana" a Portorose con cantine da Slovenia, Italia e Croazia; da "FontinaMi on Tour-Courmayeur" con la Fontina Dop protagonista nei ristoranti dell'iconica località sciistica della sua regione, al "Vermouth Day" che rende omaggio a una delle espressioni più autentiche della tradizione piemontese a partire da Torino, ed ai "Concertini" nella Grande Enoteca di Eataly Lingotto sempre a Torino; dall'"Italy Beer Week" dedicata alla birra artigianale italiana nei birrifici e nei pub, al "Gelato Day", la Giornata Europea del Gelato Artigianale, in tutta Italia.

In Lombardia il Barolo e il Derthona vanno in scena a Milano

Il 22 marzo "Il Barolo e il Derthona vanno in scena a Milano" a Palazzo Bovara, con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, in un viaggio ideale nelle Langhe e nei Colli Tortonesi degustando Cru e annate differenti in abbinamento a prodotti di eccellenza del territorio piemontese, o partecipando al Salotto-Degustazione con protagonisti Walter Massa, padre e pioniere del Timorasso dei Colli Tortonesi, e Guido Martinetti, fondatore dell'azienda agricola biologica Mura Mura e co-fondatore della nota catena di gelaterie Grom, che racconteranno la loro esperienza e proporranno in degustazione vini particolarmente rappresentativi della loro produzione, non presenti ai banchi di assaggio, con Francesco Quarna, Dj e vignaiolo che conduce il podcast "Deejay Wine Club" e "Summer Camp" su Radio Deejay. La Rete Resistenti Nicola Biasi, il 2 aprile, sempre a Milano, all'Enoluogo di "Civiltà del Bere", promuove "Born to Resist", un walk around tasting dove si potranno assaggiare i vini delle aziende appartenenti alla Rete che ha fatto della sostenibilità la sua prima parola di presentazione, producendo vini con l'utilizzo dei soli Piwi, i vitigni resistenti. Un percorso immersivo alla scoperta dei piatti più iconici dell'animazione giapponese, dai ramen di Naruto agli onigiri di Totoro, fino ai bentō dei grandi maestri come Hayao Miyazaki, Eichiro Oda e Masashi Kishimoto: fino al 6 aprile, Milano Spazio Varesina 204 ospita, invece, la mostra evento "Itadakimasu - Le storie nascoste nella cucina degli anime", curata dal food influencer Sam Nazionale (@pranzoakonoha su Instagram) e dalla scrittrice Silvia Casini. "Tuttofood" 2026, l'evento europeo di riferimento del mercato alimentare e delle bevande e la piattaforma internazionale per operatori del settore food & beverage organizzata da Fiere di Parma, torna a Fiera Milano Rho dall'11 al 14 maggio, riunendo produttori, distributori, importatori e buyer italiani e internazionali, di vini, birre artigianali, distillati e prodotti enogastronomici, tra degustazioni e masterclass dedicate alle tendenze di mercato e alle innovazioni del settore, networking e opportunità commerciali con operatori del settore provenienti da oltre 70 Paesi, tra i quali sarà diffuso il "Food Manifesto", un vero e proprio manifesto d'indirizzo per la community mondiale del cibo. "Best Wine Stars" by Prodes Italia, da quest'anno riconosciuta da Regione Lombardia come Fiera Internazionale, e appuntamento dedicato al mondo del vino e dei distillati di Milano, sarà di scena dal 16 al 18 maggio al Palazzo del Ghiaccio, con 200 aziende e più di 1200 etichette in degustazione, tra masterclass guidate dagli esperti, talk, business dinner, i Best Wine Stars Awards e attività collaterali. Tre giornate di incontri, lezioni e approfondimenti con alcuni tra i più autorevoli protagonisti della gastronomia italiana e internazionale, accanto a figure provenienti dal mondo della cultura, della ricerca e dell'impresa, chiamate a confrontarsi sui cambiamenti che stanno ridefinendo la ristorazione contemporanea: sarà "Identità future: la libertà di pensare" il tema del congresso internazionale "Identità Milano" 2026 (7-9 giugno, Allianz MiCo North Wing di Milano), edizione n. 21 dell'evento ideato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni. E come sempre, anche la guida "Slow Wine" 2027 sarà presentata da Slow Food a Milano il 17 ottobre. Il "Simei" 2026 ritornerà dal 17 al 20 novembre, a Fiera Milano, con l'edizione n. 31, che ne fa, da oltre 60 anni, l'appuntamento di riferimento per la filiera italiana dei macchinari per l'enologia ed il beverage, organizzato da Unione Italiana Vini-Uiv, con le storiche aree merceologiche che vanno dal vino alla birra, dall'olio agli spirits. "La prima del Valtènesi" organizzata dal Consorzio Valtènesi si terrà, invece, il 23 marzo a "La casa del vino Valtènesi" a Puegnago del Garda, con la degustazione per addetti ai lavori dedicata alla vendemmia 2025 dei vini rosé Riviera del Garda Classico Dop Valtènesi ai banchi di assaggio con i produttori e masterclass. Ogni terza domenica del mese, il Castello di Padernello, maniero quattrocentesco della Bassa Bresciana, apre le porte, invece, al cibo "buono, pulito e giusto" ospitando il "Mercato della Terra" di Slow Food. Che presenterà la "Guida alle Birre d'Italia" 2027 il 29 maggio a Brescia. "Traiettorie" è il tema dell'edizione n.

10 del "Food & Science Festival", promosso da Confagricoltura Mantova e ideato da Frame-Divagazioni Scientifiche, in programma a Mantova dal 15 al 17 maggio, per raccontare lo stato dell'agroalimentare contemporaneo, un settore attraversato da forze profonde e spesso convergenti - climatiche, tecnologiche, economiche, sociali e politiche - che ne stanno ridisegnando il presente e, soprattutto, un futuro, prossimo, visto che il 2026 si configura come un anno di snodo tra nuovi accordi commerciali globali, l'avvio del mercato del carbonio agricolo, l'affermazione dell'Intelligenza Artificiale e dei sistemi data-driven, e l'evoluzione delle politiche europee, di cui parleranno scienziati, agricoltori, imprese e istituzioni, e coinvolgendo cittadini, studenti, professionisti e appassionati. La "Primavera dei vini" all'edizione n. 40 a Rovescala, nell'Oltrepò Pavese, tutte le domeniche, fa aprire le porte alle cantine del territorio al pubblico, offrendo un'occasione unica per degustare diverse interpretazioni della Bonarda.

In Piemonte aspettando l'"Anteprima" del Derthona

"Derthona Due.Zero", edizione n. 6 dell'evento dedicato all'Anteprima delle nuove annate 2024 e Riserve 2023 del Derthona, il celebre vino bianco che nasce dal vitigno Timorasso nei Colli Tortonesi, organizzato dal Consorzio dei Vini Colli Tortonesi guidato da Gian Paolo Repetto, sarà di scena a Tortona, dal 28 al 30 marzo (giornata quest'ultima per operatori del settore), con oltre 50 produttori protagonisti ai banchi di assaggio al Museo Orsi, nelle masterclass e nelle visite in cantina, e che, nel progetto di cooperazione "L'Isola dei Bianchi del Piemonte: la sua filiera", volto a sviluppare un modello innovativo di filiera corta multiprodotto, per valorizzare le eccellenze dei Colli Tortonesi, vede presenti anche salumi come il Salame Nobile del Giarolo, Ortolana Derthona e conserve di verdure, formaggi e formaggio Montebore, pesche di Volpedo e relative marmellate e confetture, fragole, ciliegie di Garbagna, tutti riuniti in un paniere territoriale. L'edizione n. 16 del Laboratorio di Resistenza Permanente della Fondazione Mirafiore al Villaggio Narrante di Fontanafredda a Serralunga d'Alba, intreccia riflessione civile, memoria e cultura del territorio, il 27 marzo, ospitando "La cucina del Putagé", incontro dedicato alla memoria della cucina tradizionale piemontese a partire dal libro dello storico e ricercatore Luciano Bertello, con l'autore, il fotografo Sergio Ardisson, e tre trattorie che continuano a cucinare sul putagé, ed una cena realizzata insieme all'Osteria Disguido, e il 28 marzo con un confronto sui grandi temi della politica internazionale con il volume "Genocidio. Quel che resta di noi nell'era Neo Imperiale" della giornalista Rula Jebreal sul conflitto israelo-palestinese, con Martina Marchiò, infermiera di Medici Senza Frontiere a Gaza. Il 28 e il 29 marzo torna "I Grandi Terroir del Barolo" a Monforte d'Alba, il racconto dei Cru, le Mga, del Barolo con Go Wine, e ospite speciale il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, che porterà a confronto il nuovo progetto delle Pievi, tra masterclass e una speciale enoteca. "Collisioni Festival", il Festival Agrirock di scena ad Alba, ha svelato i grandi ospiti dell'edizione 2026, pronti a brindare con le bollicine ufficiali dell'Asti Docg : sul palco, nelle uniche date in Piemonte dei loro tour, Ben Harper, il 27 giugno, e Alfa, Marco Castello, Andrea Cerrato e Frah Quintale per IndieWood, la maratona di 7 ore di musica dedicata ai giovani in programma il 4 luglio. Fino al 18 aprile, a Cocconato c'è "A tavola con il re dei cuochi", rassegna gastronomica che mette al centro il miglior Pollo alla Marengo in una sfida tra i ristoratori, promossa dal Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato con l'Associazione Discepoli di Escoffier e il Comune di Cocconato, per rinnovare il legame con la grande tradizione francese nel segno di Auguste Escoffier e del suo primo collaboratore italiano, il cocconatese Silvestro Cavallito, con i migliori vini del Monferrato in abbinamento. L'Associazione dei 30 Produttori di Nas-cëtta del Comune di Novello, guida da Luciana Desanso, lancia "Nas-cëttaland Wine Festival" al Castello di Novello, il primo Festival dedicato alla Nas-cëtta, vitigno autoctono bianco nato a Novello, di scena il 12 giugno per i media, con una degustazione e un momento di approfondimento, ed il 13 giugno aperta al pubblico, tra assaggi, una masterclass condotta dal wine writer Ian D'Agata, wine trekking, street food, laboratori e musica. Carlo Alberto, il Vermouth nato a Torino nel 1837, di proprietà di Compagnia dei Caraibi, celebra il "Vermouth Day" 2026 rendendo omaggio a una delle espressioni più autentiche della tradizione piemontese. Sempre a Torino, la Grande Enoteca di Eataly Lingotto ospita i "Concertini" tra un calice e l'altro di vino, il 25 marzo con Comete e il 6 maggio con Caterina Cropelli, entrambi da X Factor. "La nostra idea di un altro mondo è costruita a partire da una parola che è il faro che guida ogni nostra azione: biodiversità": è da questa parola, fondamentale per il futuro del pianeta e dell'umanità, che Slow Food è stata la prima realtà al mondo che ha scelto di difendere la biodiversità, che significa anche resistenza contro la produzione standardizzata che mira solo al profitto, l'agricoltura che inquina e impoverisce il suolo, l'allevamento che sfrutta, l'omologazione dei sapori, la massificazione delle abitudini, la corsa al consumo e il consumismo imperante, un antidoto, cioè, alla monocultura del pensiero e uno strumento di dialogo e pace, ed è con questo messaggio, che, nel 2026, Slow Food Italia festeggia 40 anni, fondata da Carlo Petrini a Bra nel 1986, e torna "Terra Madre Salone del Gusto" a Torino (24-28 settembre), da dove si diffonderà in tutto il mondo. Anche la guida "Osterie d'Italia" 2027 di Slow Food sarà svelata a Torino il 19 ottobre, racconto vivo di un'Italia che resiste, accoglie e si riconosce attorno alla tavola e che da oltre trent'anni segnala osterie, trattorie e locali alla scoperta della migliore

tradizione gastronomica del nostro Paese.

Tappa anche in Valle d'Aosta, perché "FontinaMi" con la Fontina Dop interpretata dai migliori chef dell'alta ristorazione, da Milano, torna nella sua regione ed in una delle località sciistiche più rinomate d'Italia, protagonista fino al 22 marzo nei ristoranti di Courmayeur, con "FontinaMi on Tour - Courmayeur".

In Trentino Alto Adige con i vini ed i cibi delle Alpi a **FuoriVinifera**

Dal 26 al 29 marzo la "Weinkost" è la "Mostra dei Vini" organizzata dall'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano con l'Accademia Italiana della Cucina, che da quasi 100 anni - è l'edizione 99 - racconta l'antica tradizione enologica di Bolzano a Castel Mareccio, tra degustazioni dei migliori vini altoatesini con oltre 180 etichette di 40 cantine, masterclass ("I vini e le verdure" con Helmuth Köcher, patron Merano WineFestival, o il seminario organizzato dal gruppo Dna Vernatsch su "La nuova generazione dei vini Vernatsch", tra gli altri), eventi culinari come le cene "L'Oste nel castello" con grandi chef, laboratori del gusto, concerti dal vivo e gli itinerari "Wine & bike" con tappe-degustazione nella Cantina dell'Abbazia di Muri-Gries, alla Kellerei Bozen-Cantina Bolzano o alle numerose cantine di Santa Maddalena/Santa Giustina, per citarne solo alcune. Dal 15 al 18 maggio, i suggestivi borghi di Egna e Montagna, tornano a essere il cuore pulsante di una delle eccellenze enologiche più apprezzate con le attesissime "Giornate Altoatesine del Pinot Nero", edizione n. 28 della rassegna che coniuga tradizione e cultura in uno dei territori più vocati alla coltivazione di questa nobile varietà, con protagonisti i vini del Concorso Nazionale del Pinot Nero e l'annata 2023 di espressioni provenienti da tutta Italia, premiati nel Concorso al Castello di Enna a Montagna, e in degustazioni guidate, masterclass, incontri con produttori, momenti di approfondimento tecnico e occasioni conviviali per addetti ai lavori e wine lovers, che potranno anche scoprire il nuovo percorso enodidattico del Pinot Nero. Intanto prosegue la stagione invernale sulle Alpi e sulle Dolomiti altoatesine, tra discese spettacolari, gusto (con l'AlpiNN - Food Space & Restaurant dello chef tristellato Norbert Niederkofler che eleva la cucina alpina con la filosofia "Cook the Mountain", ma anche con la "Speck & Wine Emotion", fino al 26 marzo, tour sciistici guidati tra le baite per degustare lo Speck Alto Adige Igp in abbinamento a vini altoatesini) e cultura (con il Messner Mountain Museum Corones, firmato dall'archistar Zaha Hadid) in vetta, a Plan de Corones, considerata la località sciistica n. 1 delle Dolomiti dell'Alto Adige, Patrimonio Unesco. Sempre con le Dolomiti sullo sfondo, continua anche "Sciare con Gusto", più stellato di sempre, e che accompagna la stagione invernale sciistica e gourmet in Alta Badia, con 3 chef tristellati, 16 stelle Michelin e 3 Stelle Verdi - da Massimiliano Alajmo a Simone Cantafio, dai Cerea a Niko Romito, da Chiara Pavan e Francesco Brutto a Isa Mazzocchi, da Jessica Rosval ad Alessandro Dal Degan, Tomaž Kavčič e Cristina Bowerman - per un viaggio tra neve, sapori e solidarietà per la Fondazione "La Miglior Vita Possibile", servite nei rifugi, fino al 7 aprile. Ma fino al 31 marzo, ci sono anche gli amati "Sommelier in pista", con un maestro di sci ed un sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier che guidano gli sciatori nella degustazione di etichette d'eccellenza dell'Alto Adige nei rifugi d'alta quota. Fino al 22 marzo, continua, quindi, la "Roda dles Saus", settimana dedicata alla cucina ladina nell'area Skitour La Crusc. Chi ama il vino non può perdere, poi, il "Wine Skisafari" del 22 marzo, dove i rifugi Piz Arlara, Bioch, I Tablà e Pralongià diventano tappe di un vero e proprio "safari enologico" sugli sci. E per tutta la stagione è possibile anche prenotare la "Colazione tra le vette" al Las Vegas Lodge, un'esperienza esclusiva per iniziare la giornata con i migliori prodotti dell'Alto Adige, immersi nel silenzio e nella bellezza delle montagne. Anche l'inverno nell'area vacanze Valle Aurina è gourmet con Martin Pincher, sommelier del formaggio diplomato nei rifugi della valle, curatore, fino al 24 marzo, di "Skating & Cheese" sulla panoramica Reiner Höhenloipe, un'esperienza che unisce sport e gastronomia, con una degustazione delle migliori specialità casearie altoatesine abbinata a un giro sulla pista da fondo di Riva di Tures.

Per la prima volta "Vinifera", l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino, si sposta fuori Mezzocorona e diventa "FuoriVinifera" in modalità diffusa nella Piana Rotaliana Königsberg tra le Dolomiti: il 21 e il 22 marzo il Mercato Artigianale Alpino porterà i partecipanti a vivere un'esperienza a contatto con la natura coinvolgendo oltre 100 vignaioli e produttori di cibo provenienti dalle regioni alpine e transalpine, tra i banchi di assaggio alla Cantina A. Martinelli 1860, l'ex caserma dei vigili del fuoco con l'associazione Teroldego Evolution, ed il seicentesco Palazzo Martini con i Convinti, neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesi che presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici. E dal 27 marzo al 10 aprile va in scena l'edizione n. 16 di "DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo", la prima rassegna enologica trentina dell'anno che vede protagonisti la Nosiola e il Vino Santo, promossa dall'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino, grazie alla collaborazione con Garda Trentino, il Consorzio dei Vignaioli del Trentino, la Strada del Vino e dei Sapori, il Consorzio Vini del Trentino e il Palazzo Roccabruna di Trento, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino, nelle cantine nella splendida cornice della Valle dei Laghi tra il Lago di Garda e Trento, costellata di ben 7 laghi alpini e piccoli borghi rurali immersi nel paesaggio di frutteti e vigneti, e Palazzo Roccabruna, tra degustazioni e masterclass con gli esperti,

abbinamenti con la cucina stellata, la prima edizione di NosiolaDay (28 marzo, Cantina Fratelli Pisoni, con una tavola rotonda, showcooking di cucina trentina e banchi di assaggio con ospiti i produttori dell'Albana di Romagna), il "Rito della Spremitura", il momento simbolicamente più importante che si svolge nella Settimana Santa e segna il passaggio dalla fase di appassimento, che dura 6 mesi, dei migliori grappoli di Nosiola alla lunghissima fase di fermentazione e maturazione per produrre il Vino Santo (29 marzo, Cantina Gino Pedrotti), il "Nosiola Express", il trenino che porta di cantina in cantina (6 aprile), e la "relazione pericolosa" tra il Vino Santo e i prodotti di Terra della Valle dei Laghi e di Mare dei Lidi di Comacchio con Slow Food (10 aprile, Cantina Francesco Poli). E molto altro.

Il Friuli Venezia Giulia celebra il "World Pignolo Day"

L'Associazione del Pignolo del Friuli Venezia Giulia, fondata da Ben Little, guidata da Fabio d'Attimis Maniago Marchiò e che oggi, riunendo 34 soci attivi (da Antonutti a Borgo San Daniele, da Valentino Butussi a Canus, da Casasola a Collavini, da Colutta Gianpaolo a Comelli Paolino, da Conte d'Attimis Maniago a Dri Il Roncat, da Ermacora a Gigante Adriano, da Gravner a Guerra Albano, da Il Roncal a Jermann, da La Viarte a Le Vigne di Zamò, da Moschioni a Mulino delle Tolle, da Nero Magis a Petrucco, da Radikon a Rodaro Paolo, da Sant'Elena a Scarbolo Sergio, da Sirch a Specogna, da Stroppolatini a **Torre Rosazza**, da Tralci di Vita a Tunella, ad Visintini ad Annalisa Zorzettig), è la più grande rete regionale dedicata a un singolo vitigno, con il patrocinio di "Io sono Friuli Venezia Giulia" e del Comune di Udine, rilancia il "World Pignolo Day", edizione n. 6 allo Spazio Industriale rigenerato Villalta, ex Birrificio Dormisch di Udine, il 20 marzo, equinozio di primavera, dell'evento dedicato all'antico vitigno autoctono friulano a bacca nera, capace di attraversare i secoli, sfidare l'oblio e rinascere, più forte e sorprendente di prima, e che, tra degustazioni e dialoghi, riunisce voci, storie e visioni per celebrare un vino raro, identitario e profondamente legato alla terra da cui proviene, attorno al tema "Metamorfofi". Tra gli ospiti, la giornalista e corrispondente di guerra Giovanna Botteri, Tommaso Cerno, direttore de "Il Giornale", e Andrea Amadei, sommelier, gastronomo e divulgatore Rai. La mostra fotografica "Che donne!", promossa dal FotoCineClub Lignano fino al 12 aprile alla Biblioteca Civica di Lignano Sabbiadoro in occasione della "Festa della Donna", celebra le figure femminili che hanno fatto la storia del Friuli Venezia Giulia in diversi ambiti - dall'imprenditoria alla cultura, dallo sport alla scienza - raccontando il loro impegno e percorso attraverso una serie di ritratti intensi e significativi, e, tra queste, c'è anche la storica produttrice di vino Annalisa Zorzettig. Dal 21 marzo prende il via anche "Vigneti Aperti", l'iniziativa promossa dal Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia che, da primavera fino all'autunno, invita il pubblico a scoprire il territorio direttamente tra vigneti e cantine, con tanti eventi nell'evento insieme ai vignaioli ed ai loro vini, per tutti.

Una "chicca"? Il "Festival della Malvasia istriana" a Portorose, il 20 e il 21 marzo, tra la cantina Vinakoper ed il Centro Congressi dell'Hotel Slovenija, per scoprire l'Istria slovena, territorio dove il vino dialoga da secoli con il mare e con un paesaggio di colline, vigneti e uliveti, con oltre 60 cantine e più di 160 etichette in degustazione provenienti da Slovenia, Italia e Croazia.

In Veneto per il debutto di "Affinamento - Il gusto di una bella storia"

Dall'incontro tra vino e cultura, per parlare ad un nuovo pubblico e ampliare la community enoica, nasce "Affinamento - Il gusto di una bella storia", che guarda al vino come esperienza culturale, al dialogo come forma di degustazione ed alla cantina come spazio contemporaneo di incontro, in un format itinerante ideato da Elena Lenardon, tra "Talent Talks", visite e degustazioni consapevoli nelle cantine italiane, con personalità come la psicoterapeuta e divulgatrice Stefania Andreoli, protagonista con "Domenica delle parole live" il 29 marzo a La Collina dei Ciliegi a Grezzana, in Valpolicella, e, a seguire con la conduttrice radiofonica e autrice La Pina, e il giornalista e storyteller Pablo Trincia. Poi, arriva Vinitaly 2026 che dà appuntamento a Veronafiere con l'edizione n. 58 dal 12 al 15 aprile, investendo e accelerando ulteriormente sul piano di incoming profilato da oltre 70 Paesi target in collaborazione con Ita-Italian Trade Agency, amplia l'offerta di nuovi segmenti di mercato, dai No-Lo agli spirits, strutturando il progetto di Vinitaly Tourism per promuovere l'enoturismo nei territori del vino italiano e accrescendo il dialogo con il mondo della ristorazione. E con il tradizionale prologo, l'11 aprile alle Gallerie Mercatali di "OperaWine", la degustazione che racconta l'Italia del vino secondo la rivista Usa "Wine Spectator" attraverso 150 cantine selezionate tra "Legacy Icon", "Classic" e una terza categoria riservata per il 2026 alle "New Voices". Michelangelo Pistoletto, "gigante" dell'arte contemporanea, sarà, quindi, il presidente onorario - davvero d'eccezione - della giuria del "Vinitaly Design Award" (della quale fa parte anche WineNews, con il direttore Alessandro Regoli, ndr), il riconoscimento dedicato all'eccellenza del packaging per vino, spirits, birra e olio, che celebra l'edizione n. 30 ribadendo, attraverso lo sguardo del grande esponente dell'Arte Povera sull'estetica del vino, il ruolo del design come linguaggio culturale e come forma di responsabilità verso il futuro: la cerimonia di premiazione sarà di scena sempre l'11 aprile, in una

serata di gala nello splendido scenario del Teatro Ristori, a Verona, alla vigilia di Vinitaly. E per i wine lovers torna "Vinitaly and the City" (10-12 aprile), il fuori salone pop con 70 appuntamenti organizzati da Veronafiore in collaborazione con Comune di Verona, Provincia di Verona e Fondazione Cariverona, sullo sfondo delle meraviglie di Verona Patrimonio Unesco, e, in particolare, nel triangolo tra Piazza dei Signori, il Cortile del Tribunale e il Cortile Mercato Vecchio. A partire dal taglio del nastro del 10 aprile con un brindisi di Pinot Grigio Doc delle Venezie, "Official Wine" 2026; all'ombra di Dante, nella Loggia di Fra' Giocondo di Piazza dei Signori, si troverà la Grande Enoteca del Consorzio dei Vini Doc delle Venezie, mentre la Loggia Antica ospiterà la mixology con i bartender più accreditati del momento, tra la "Fiera del Riso" di Isola della Scala e la Lounge di Banca Passadore tra arte e vino nella Corte della Signoria degli Scaligeri; nel Cortile Mercato Vecchio ci saranno i Wine Talk di Sissi Baratella e la Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara, ed i vini delle Regioni Calabria e Sardegna; nel Cortile del Tribunale, invece, le etichette di Abruzzo, Campania (progetto Campania.Wine) e Molise (Palazzo del Capitano), oltre ad Esselunga ed alla selezione a cura del Gambero Rosso; torneranno anche i brindisi da cartolina nella terrazza della Torre dei Lamberti a 84 metri di altezza con il Consorzio Vini d'Abruzzo; novità, invece, il Salotto dei vini rari di Paolo Massobrio. Tra le cantine protagoniste so va da Boscaini a Cà Rugate, da Coali-Tenuta Savoia a Corte Archi, da Corte Martini a Corte Odorico, da La Dama a Mizzon, da Masi a Nicolis Winery, da Siridia a Tedeschi, da Villa San Pietro Winery a Santa Sofia e Vogadori Vini. Sempre per il pubblico, ci saranno anche le "Vinitaly & the Night", le serate party alle Gallerie Mercatali (11, 12 e 14 aprile). Ma quest'anno, in collaborazione con la Strada del Vino Valpolicella, l'evento apre anche all'enoturismo: nel carnet degustazioni degli eno-appassionati ci sarà, infatti, anche un "Token Esperienza", utilizzabile dal 13 aprile fino al 3 maggio per una visita con degustazione nelle cantine che hanno aderito al progetto (sono 15, ad oggi), ma con l'obiettivo di replicare l'iniziativa anche in altri territori. Ma, come sempre, negli stessi giorni dal 10 al 12 aprile, anche il mondo del vino naturale si darà appuntamento a pochi passi da Verona, con "ViniVeri" 2026, all'edizione n. 21 a Cerea. Anche la "Guida agli Extraverdini" 2027 di Slow Food, edizione n. 27, sarà presentata l'11 aprile a Torri del Benaco, alle porte di Verona: l'occasione è la "Festa dell'Olio" (11-12 aprile), con la mostra mercato degli oli extravergini di oliva di varie regioni italiane premiati dalla Chiocciola e di prodotti tipici del territorio gardesano (vini, zafferano, marmellate, miele, limoni, alcuni contrassegnati dal marchio De.Co. della Città di Torri del Benaco) sul molo dell'antico porticciolo, ma anche laboratori del gusto, food, musica e visite guide. Torna a Lazise, nella cornice della Dogana Veneta il 26 e il 27 aprile, "Irresistibile Piwi", l'evento promosso in collaborazione con Piwi Italia, che racconta una delle trasformazioni più interessanti del mondo vitivinicolo contemporaneo, ovvero i vini Piwi, prodotti dalle varietà di vite resistenti alle principali malattie fungine come peronospora e oidio, protagonisti nella Mostra Mercato con oltre 150 etichette di più di 50 produttori provenienti da diverse aree vitivinicole italiane ed europee e di un convegno sul microbioma del vigneto, ma non solo. Intanto, sulle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Doccg Patrimonio Unesco continua "Visit Cantina" (fino al 30 marzo), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine - da Villa Sandi a Biso 1542, da Bortolomol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. E prosegue il viaggio di "Terra d'Arte", il progetto ideato da Col Vetoraz che intreccia territorio, arte e vino, con la cantina del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Doccg che espone le opere dello scultore bellunese Raul Barattin, che trasformano la sala degustazione in uno spazio di intensa suggestione.

I vini di Romagna si preparano all'estate in Riviera

Gli chef stellati Massimo Spigaroli e Gennaro Esposito, sotto l'egida di Teritoria, la community presieduta da Alain Ducasse che, dal 1975, riunisce oltre 300 ristoratori e albergatori indipendenti d'Europa, uniscono il loro estro creativo in due cene evento a 4 mani per la rassegna "Le Terre di Verdi", nel segno del grande maestro Giuseppe Verdi, a partire dal 26 marzo all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, "regno" del Culatello di Zibello custodito dalla famiglia Spigaroli. Tra vino, arte e note, il 29 marzo la Ronchi di Castelluccio, fondata negli Anni Settanta e oggi dei fratelli italo-americani Aldo e Paolo Rametta, a Modigliana ospita la mostra del ceramista faentino Alessandro Placci, in arte Pluz, una passeggiata tra i vigneti del Sangiovese di Romagna e la visita in cantina, ed una degustazione dedicata a Ronco della Simia Sangiovese Modigliana Doc, mentre il Vindice Metodo Classico Pas Dosé accompagnerà il concerto del pianista faentino Alceste Neri. Cattolica si prepara a brindare al "Wein Tour Cattolica - La Decima", ovvero l'edizione n. 10 dell'evento che, dal 22 al 24 maggio promosso da Veronica Pontis, Comitato Cuore di Cattolica e Comune di Cattolica con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, è una grande vetrina dei vini dell'Emilia-Romagna, punto di riferimento per la promozione dei vini emiliano-romagnoli e per il dialogo diretto tra produttori e pubblico. Intanto è ripartita la stagione dei Musei del Cibo di Parma, custodi del

patrimonio agroalimentare della Food Valley italiana, con tante attività per tutti, dal Museo del Parmigiano Reggiano nella nuova sede della Chiesa dei Cappuccini di Fontevivo, al Museo del Prosciutto di Parma, dal Museo della Pasta al Museo del Salame Felino, dal Museo del Pomodoro al Museo del Culatello, e non solo, mentre a Parma nascerà il Museo del Gusto, un museo diffuso e un percorso urbano che attraverso installazioni e strumenti digitali accompagnerà alla scoperta del profondo legame tra la storia della città e la sua cultura alimentare. Nel 2026 la “capitale italiana dello Champagne” sarà ancora Bologna, con la prossima edizione della “Champagne Experience” 2026, in calendario il 4 e il 5 ottobre a BolognaFiere, sempre più hub del vino, firmata Excellence Sidi, realtà guidata da Luca Cuzziol che mette insieme 21 tra le più rappresentative e prestigiose compagnie d’importazione e distribuzione a livello nazionale, e che vedrà in degustazione alcune centinaia di etichette di storiche maison e piccoli vigneron, suddivise in base alla loro appartenenza geografica, corrispondente alle diverse zone di produzione della Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs e Côte des Bar, mentre le maison classiche saranno riunite in un’area dedicata. A seguire, sempre a BolognaFiere, arriva il “Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti” 2026 della Fivi, la Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti, dal 21 al 23 novembre, il principale appuntamento annuale dedicato ai vini artigianali, di qualità e di territorio, con più di 8.000 etichette e 1.000 cantine da tutte le regioni italiane, insieme ai Vignaioli europei del Cevi-Confédération Européenne des Vignerons Indépendants), ed agli oli delle aziende Fioi-Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti, protagonisti ai banchi di assaggio (e i cui vini si possono acquistare con il mitico carrello della spesa, simbolo del Mercato), e nelle masterclass realizzate in collaborazione con Alma - La scuola internazionale di cucina italiana fondata da Gualtiero Marchesi. E, ancora, i premi “Leonildo Pieropan” alla memoria di uno dei fondatori Fivi, e “Vignaiolo come noi” ad un esponente del mondo della cultura, del giornalismo, dello sport, dell’economia o dello spettacolo che, pur non esercitando il mestiere del vignaiolo, interpreta il proprio lavoro mettendo al centro i valori della qualità, dell’originalità, della professionalità e l’amore per le cose fatte bene, con passione e cura artigiana, proprio come fanno i vignaioli indipendenti. Ma anche con i gli eventi “Fuori Mercato” che invaderanno tutta Bologna ed i suoi locali più iconici.

In Toscana tra strade bianche e vecchie annate

“Un giovedì da Leoni. I volti del Chianti Colli Fiorentini” è l’evento in programma il 7 maggio a Le Serre Torrigiani a Firenze, promosso dal Consorzio Chianti Colli Fiorentini, guidato da Andrea Corti, e dedicato alla denominazione Chianti Colli Fiorentini, il “vino di Firenze”, per raccontare e valorizzare i produttori, i territori e le storie che rendono unica questa espressione del Chianti, e che fa parte della “Chianti Lovers Week” 2026 (4-10 maggio), la settimana di appuntamenti dedicati alla promozione del Chianti e delle sue denominazioni voluta dal Consorzio Chianti Docg guidato da Giovanni Busi, con degustazioni guidate, incontri con i produttori, esperienze enogastronomiche e momenti culturali in tutta la Toscana, di cui è la denominazione più grande e famosa. La “Chianti Ultra Trail” by Utmb a Radda in Chianti (19-22 marzo) è uno degli appuntamenti più attesi nel panorama del trail running mondiale, che “invade” il Chianti Classico, in un percorso che unisce sport, vino e buona cucina, grazie anche alla Chianti Walk & Taste, in programma il 22 marzo, una passeggiata enogastronomica tra vigneti, cantine, ville e pievi, da Gaiole in Chianti al Castello di Meleto, con tappe al Castello di Albola (Zonin1821) ed al Castello di Brolio di Barone Ricasoli. Dal 30 al 31 maggio a San Gimignano è tempo di “Regina Ribelle - Vernaccia di San Gimignano Wine Fest” 2026, il Festival dedicato al celebre vino bianco toscano, promosso dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano in collaborazione con il Comune della “New York del Medioevo”, e di celebrare 750 anni della prima attestazione documentata della Vernaccia di San Gimignano e i 60 anni dalla concessione della Doc, oggi raccontata ai wine lovers attraverso linguaggi, esperienze e contenuti contemporanei che caratterizzeranno gli eventi nel cuore della città delle torri: degustazioni itineranti, masterclass tematiche, incontri con i produttori e laboratori dedicati agli abbinamenti cibo-vino, in dialogo con le eccellenze gastronomiche toscane e le proposte dei ristoratori locali, approfondimenti culturali e intrattenimento, tra cui il suggestivo Dj-set serale nell’incantevole cornice della Rocca di Montestaffoli. E con le giornate aperte al pubblico anticipate, il 28 ed il 29 maggio, da quelle dedicati ai media nazionali ed internazionali, con la presentazione delle nuove annate, convegni e tour nelle aziende del territorio. “Reincontrare Giulio Gambelli”, edizione n. 6 dell’incontro, in memoria di Giulio Gambelli, l’enologo che più di altri ha segnato la storia moderna del Sangiovese in Toscana di cui è riconosciuto il “maestro”, collaborando con tante cantine-icona, voluto da Pasquale Forte a Podere Forte, nel cuore della Val d’Orcia Patrimonio Unesco, tra produttori ed enologi che condividono una visione e un sentire comune, fatto di rispetto, passione e ascolto profondo, attraverso quei vini che raccontano l’anima di chi li crea, si terrà, invece, il 20 marzo a Rocca d’Orcia e sarà dedicato a “Un nuovo Rinascimento del vino: la vite nell’era del cambiamento climatico”, un invito a riflettere insieme su come proteggere il senso del mestiere di vigneron e l’eredità che vogliamo lasciare, in un tempo che chiede consapevolezza e visione. Alla Fattoria del Colle a Trequanda la produttrice Donatella Cinelli Colombini e la figlia

Violante Gardini Cinelli Colombini festeggiano i primi 25 anni della Doc Orcia Generentola, il 23 marzo, ripercorrendo la storia di questo vino con un assaggio verticale di 10 annate, ognuna inquadrata negli avvenimenti storici, musicali, del design, della moda, dello sport e del cinema da ricordare, e con la prima Orcia Doc Riserva 2020 prodotta in soli 200 esemplari e in sole bottiglie magnum, guidato da Ilaria Lorini "Miglior Sommelier d'Italia Ais" 2025 (evento riservato, su invito). Bella Arianna con tua bianca mano/versa la manna di Montepulciano/che d'ogni vino è il re": versi bellissimi, ancora di più perché scritti da un letterato-medico, il più alto in grado della Corte dei Medici, Francesco Redi, autore nel Seicento del "Bacco in Toscana", ditrambo in versi e vera fonte documentaria sui vini toscani. E proprio Montepulciano, città del Vino Nobile, lo celebra a 400 anni dalla nascita (18 febbraio 1626), con la regia del Consorzio, con l'evento "Solstizio d'estate" in Piazza Grande (19 giugno), dove il Nobile sposerà la cucina 3 stelle Michelin della famiglia Cerea, e con il convegno "Quando Bacco giunse in Toscana", tra scienza, arte e vino (9 ottobre), in Fortezza, aspettando nel 2027 la mostra "Cultura e scienza del vino dopo Galileo" (20 marzo-27 giugno, nella quale saranno esposti anche libri antichi ed originali della WineNews). "Fonti di Vino - Tra calici e acque termali", il 28 marzo nella Casina delle Rose di Fonteverde Resort & Spa a San Casciano dei Bagni, è la prima edizione dell'evento voluto dal Comune con le 9 cantine, le associazioni e gli operatori del territorio ricco di acque termali e tesori archeologici, al confine tra Val d'Orcia e Valdichiana, e in collaborazione con la Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese: da Podernuovo a Palazzone, la Bulgari Winery, a Il Poggio, da Cantine Ravazzi a Sassopra, da Gianni Barzi a Sancaba, dalla Cantina Giacomo Mori a Giacomo Baraldo Vigneron ed alla Tenuta Le Forconate, sono le aziende protagoniste ai banchi di assaggio, nelle masterclass con Fondazione Italiana Sommelier-Fis Toscana, e nell'abbinamento con i sapori locali, oltre alla possibilità di visitarle. "Terre di Toscana" tornerà, quindi, con l'edizione n. 18 promossa dalla testata online "L'Acquabuona" il 22 e il 23 marzo all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido al Lido di Camaiore, per raccontare ad appassionati, media e addetti ai lavori, con nomi storici, nuove realtà e vignaioli di nicchia, la vitivinicoltura regionale contemporanea, con oltre 140 vignaioli e più di 700 etichette, e, in particolare, con le vecchie annate (più di 90 vini, dalla 1982 alla 2001), in un percorso che si snoda idealmente dalla costa tirrenica di Bolgheri, Bibbona, Suvereto, Riparbella e Val di Cornia, alle grandi interpretazioni di Montalcino e della Val d'Orcia, fino a Montepulciano e alla sua tradizione storica, dal cuore del Chianti Classico al Chianti Rufina, passando per Carmignano, San Gimignano, Lucchesia, Lunigiana, Val di Chiana, Colline Pisane e Maremma grossetana, e accanto ad una selezione di artigiani del cibo toscano. Il Consorzio Vini della Maremma Toscana sarà protagonista del "Tuscany Trail" in qualità di sponsor, tra sport, territorio ed eccellenze enogastronomiche toscane che si uniscono in quello che è molto più di un viaggio in bicicletta tra sterrati, vigneti e borghi toscani: è un evento che ha fatto la storia del bikepacking, dal 20 al 26 maggio, con partenza ed arrivo a Campiglia Marittima. E con Slow Food l'appuntamento è dal 20 al 22 marzo a Filattiera (Massa-Carrara) per la "Giornata Internazionale delle foreste" con focus sulla rinascita del castagno per definire i prossimi passi della rete e valorizzare la castagna come risorsa ambientale, culturale e gastronomica.

Dall'Umbria alle Marche con i migliori vini del Centro Italia per i sommelier Ais

"Tesori" inediti, 60 reperti della Tomba 58 della Necropoli dell'Osteria di Vulci sono in mostra in anteprima assoluta al Museo del Vino più importante d'Italia e il più bello al mondo: il Muvit della Fondazione Lungarotti a Torgiano, che, tra le oltre 3.000 opere che attraversano 5.000 anni di storia, con "Vino, dono degli dèi" racconta il rituale del banchetto funebre etrusco e il vino come dono degli dèi e viatico per l'aldilà (fino al 5 luglio). È Perugia ad ospitare l'edizione 2026 di "Esperienze di Vitae del Centro Italia" dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier, guidata da Sandro Camilli, che celebra ogni anno le eccellenze vinicole della "Guida Vitae" 2026, il 22 marzo all'Hotel Giò, con 400 produttori da Abruzzo, Campania, Emilia, Romagna, Lazio, Marche e Umbria, con ospiti speciali la Toscana, con il Consorzio dei Vini Doc Bolgheri, e la Valle d'Aosta. Una terra si racconta anche attraverso ciò che si cucina, si coltiva, si condivide a tavola: è da questa prospettiva che nasce una delle chiavi di lettura più autentiche di "Steve McCurry - Umbria", la mostra di scena fino al 3 maggio al Complesso Museale di San Francesco, che porta a Montefalco lo sguardo di uno dei fotografi più famosi e amati del mondo. Un viaggio visivo in cui l'Umbria si assapora con gli occhi e anche il gusto diventa emozione: tra le 60 fotografie in mostra a Montefalco, il grande fotografo valorizza anche il tema enogastronomico tra cucina umbra, rituali del cibo e convivialità, espressione del patrimonio culturale italiano. "A Montefalco-Terra per il Vino" è l'evento del Consorzio Vini Montefalco che presenta le annate in commercio dei vini prodotti nei territori delle denominazioni di Montefalco e Spoleto e alla nuova annata di Montefalco Sagrantino Docg, agli addetti ai lavori ed ai media, in programma dal 26 al 28 aprile, con una masterclass guidata dalla neo Master of Wine Cristina Mercuri, la presentazione dell'annata 2022, il "Gran Premio del Sagrantino" tra sommelier provenienti da tutta Italia, l'Etichetta d'Autore, e le porte aperte nelle cantine del territorio.

"Distinti Salumi", l'evento della Città di Cagliari, realizzato in collaborazione con Slow Food Italia e Slow Food Marche,

con il patrocinio della Regione Marche e dell'Unione Montana del Catria e Nerone, dal 22 al 24 maggio, riunisce nel centro storico della città la migliore norcineria artigianale italiana, con il Mercato di salumi tra cui numerosi Presidi Slow Food e produttori dei Mercati della Terra, i Laboratori del Gusto, degustazioni guidate da esperti e produttori, le cene a cura di cuochi e cuoche dell'Alleanza Slow Food marchigiana e le conferenze e i forum sui temi cardine, ma anche le visite in cantina ed appuntamenti per bambini e famiglie.

Nel Lazio con il "prezioso" vino del Sud secondo i sommelier Fis

Domani a Roma, Go Wine firma un evento di degustazione e promozione dedicato alle "Cantine d'Italia 2026, Guida per l'enoturista" allo Starhotels Metropole, con oltre 35 cantine provenienti da 14 differenti regioni italiane ed espressione di diversi territori che racconteranno ad addetti ai lavori e wine lovers. Il 21 marzo all'Hotel Rome Cavalieri, a Roma, con la Fondazione Italiana Sommelier & Bibenda, e la regia di Franco Maria Ricci, torna il "Forum della Cultura dell'Olio e del Vino" n. 47, con focus su "Il prezioso vino del Sud" e un grande banco d'assaggio con i vini delle aziende selezionate dall'enologo Vincenzo Mercurio, che condurrà anche masterclass, e gli oli extravergine di oliva premiati con le "Cinque Gocce" dalla guida Bibenda 2026. E il 16 maggio sempre al Rome Cavalieri con la Fis torna anche "Oscar Champagne", l'evento dedicato alla cultura dello Champagne con 24 etichette selezionate, espressione autentica di grandi maison e prestigiosi vigneron che presenteranno i loro vini affiancati da un docente della Fondazione Italiana Sommelier, da Pierre Paillard a Gosset, da Bruno Paillard a Moët & Chandon, da Ployez Jacquemart a Gallimard Père et Fils, da Paul Déthune a Pommery & Greno. Il 25 marzo alla Camera dei Deputati a Roma, Federvini presenta lo studio "Consumo responsabile di bevande alcoliche: the Italian way" che per la prima volta illustra il modello italiano di consumo delle bevande alcoliche approfondendone, anche empiricamente, aspetti quali moderazione, convivialità e dimensione culturale, elementi che contraddistinguono il nostro Paese nel panorama europeo, realizzato da Sapienza Università di Roma, con, tra gli altri, Paolo Barelli, presidente Gruppo Forza Italia alla Camera, Francesco Battistoni, segretario Presidenza della Camera dei Deputati, Raffaele Nevi, portavoce Forza Italia, Giacomo Ponti, presidente Federvini, ed i professori Alberto Mattiacci e Fabiola Sfodera della Sapienza Università di Roma, e con le conclusioni del Sottosegretario alla Salute Marcello Gemmato e del Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida. E prosegue anche la prima edizione della "Rome CocktailBar & Restaurant Week", un nuovo evento dedicato al mondo della ristorazione e della mixology, fino al 30 marzo, con cocktail riconosciuti a livello internazionale nei ristoranti della Guida Michelin, locali storici, indirizzi underground più nascosti e nuove aperture più interessanti, anche nei più iconici hotel cinque stelle. La rassegna "MidNite Chef", invece, in cui chef-guest favoriscono l'incontro tra la cucina d'autore e i cocktail del Nite Kong sempre a Roma del bartender Patrick Pistolesi, vede protagonisti Nicola Somma (16 aprile), Valentino Cassanelli (14 maggio) e Giancarlo Perbellini (8 giugno). "Oltre Roma Wine, Beer & Spirits", dal 30 al 31 marzo, evento promosso dalla Camera di Commercio di Frosinone-Latina e dalla sua Azienda Speciale Informare, in collaborazione con la Strada del Vino dell'Olio e dei Sapori di Latina, la Strada del Vino Cesanese, i Consorzi del Cesanese del Piglio Docg, il Consorzio del Cabernet di Atina Dop e il Consorzio del Cori Doc, riunirà, invece, i migliori vini dei territori di Frosinone e Latina, aprendosi anche a birre, liquori e distillati, nella cornice del Castello Boncompagni Viscogliosi di Isola del Liri, tra degustazioni, incontri d'affari e turismo esperienziale per raccontare il Lazio che guarda ai mercati internazionali, a buyer, media e addetti ai lavori.

Dalla Campania alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia per "Harrykuminciamu"

La lunga stagione delle Antepreme proseguirà con "Campania Stories" 2026 ed i grandi vini della "Campania Felix" a Caserta con apertura nella cornice d'eccezione della Reggia di Caserta, di scena dal 23 al 26 aprile.

Nel 2026, Taranto non sarà solo la capitale dei "Giochi del Mediterraneo", ma anche l'ombelico del mondo gastronomico, dal 17 al 20 aprile, con l'"Ego Food Fest" dedicato al patrimonio enogastronomico pugliese e jonico ed al tema "La cucina del futuro: stare bene a tavola, stare bene con il Pianeta", con, tra gli altri, Enrico Bartolini, lo chef più stellato d'Italia, e Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia, ed una parata di cuochi, pizzaioli e giornalisti internazionali trasformeranno la città in un laboratorio a cielo aperto, per il "Patto di Ego", un nuovo codice etico per la ristorazione contemporanea, impegnando i firmatari a trasformare la cucina in un atto di responsabilità verso la terra e le comunità, ma anche per la "Pizza Competition" e la "Dinner Incredible" con ben 12 chef di valenza internazionale provenienti da tutta l'area mediterranea. "Radici del Sud" 2026, edizione n. 21 del Salone dedicato a vini e oli del Sud Italia, dall'Abruzzo, al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, si svolgerà dal 3 all'8 giugno all'ex Distilleria Paolo Cassano a Gioia Del Colle, ospitando media, buyer e pubblico (8 giugno), e con il Concorso dei vini da vitigni autoctoni, con oltre 90 vincitori ai banchi di assaggio, con gli oli e piatti di grandi cuochi.

Di fronte alle ferite lasciate dal ciclone Harry, il mondo del vino siciliano risponde con un gesto corale di responsabilità e vicinanza: nasce “Harrykuminciamu”, su iniziativa di Assovini Sicilia, una grande degustazione solidale aperta al pubblico, in programma il 28 marzo nella prestigiosa cornice del Monastero dei Benedettini di San Nicolò l’Arena, a Catania, per una raccolta fondi che vede la Sicilia del vino - dai Consorzi Doc Sicilia, Etna Doc, Cerasuolo di Vittoria Docg, Doc Pantelleria, Doc Marsala, Doc Monreale, Doc Faro, Val di Noto e Malvasia delle Lipari, alla Fondazione SOStain Sicilia, dalla Federazione delle Strade del Vino dell’Olio e dei Sapori di Sicilia alle Enotecche Regionali della Sicilia, dal Movimento Turismo del Vino alla Delegazione Sicilia e Gruppo Giovani Assovini Sicilia - Generazione Next, da Le Donne del Vino Sicilia a Ais-Associazione Italiana Sommelier, Fisar e Onav - naturale partner di ristoranti, enoteche e strutture ricettive, mobilitarsi per sostenere un mondo strettamente connesso al proprio, riconoscendone il valore culturale ed economico, che si racconterà con le specialità gastronomiche a cura dell’Unione Regionale Cuochi Siciliani. “Portami il futuro” è il leitmotiv scelto, infine, dal Comune di Gibellina per il programma ufficiale di “Gibellina - Capitale Italiana dell’Arte Contemporanea” 2026, prima città italiana ad ottenere il riconoscimento promosso dalla Direzione Generale Creatività Contemporanea del Ministero della Cultura, e che si è aperto il 15 gennaio, data simbolica che coincide con l’anniversario del terremoto che ha distrutto la Valle del Belice nel 1968, rinata grazie all’arte, che il vino sostiene con Tenute Orestyadi, e come racconta il “Grande Cretto” di Alberto Burri.

Aspettando “Girotonno”, edizione n. 23 dell’evento dedicato al tonno rosso del Mediterraneo, a Carloforte sull’Isola di San Pietro, dal 23 maggio al 2 giugno, è partito il contest “Tonnare in Famiglia”, il concorso che valorizza la cucina della tradizione a base di tonno rosso al quale tutti possono partecipare con le proprie ricette (per partecipare c’è tempo fino al 30 aprile).

Il “Gelato Day” in tutta Italia

Da marzo a ottobre, dal Nord al Sud d’Italia, con la bella stagione, torna “Vigneti Aperti” 2026, l’evento del Movimento Turismo del Vino, guidato da Violante Gardini Cinelli Colombini, tra i filari del Belpaese, dove i vignaioli raccontano il vino, giovani in primis, immersi nella natura e con tante nuove esperienze da vivere nelle cantine italiane che aprono le porte ai wine lovers all’insegna dell’enoturismo slow e sostenibile. Per gli amanti della “bionda”, fino al 22 marzo, c’è la “Italy Beer Week”, il più grande evento diffuso promosso da “Cronache di Birra” e dedicato alla birra artigianale, di cui si celebrano 30 anni dalla nascita del movimento che la tutela, in birrifici, pub, beer shop, ristoranti e associazioni italiani. Il 24 marzo si celebra il “Gelato Day”, la Giornata Europea del Gelato Artigianale, voluta da Artglace e Longarone Fiere Dolomiti per diffondere e promuovere la cultura del gelato artigianale e il sapere artigiano nelle gelaterie, e con il gusto “Melody” ispirato all’Eurovision Song Contest (Vienna, 12-16 maggio). E, sempre in tutta Italia, si celebrano lo “Slow Food Day” il 13 giugno, i 40 anni di Slow Food il 26 luglio e la “Festa degli Orti Slow Food” negli orti scolastici e di comunità di tutta Italia l’11 novembre dedicata a “L’Arca del Gusto”.

18/03/2026

Fonte: <https://winenews.it/it/il-friuli-celebra-il-world-pignolo-da...>

Generato direttamente

FuoriVinifera a Mezzocorona

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

19/03/2026

Generato direttamente

FuoriVinifera a Mezzocorona

Settima edizione per "Vinifera", che si rinnova e si sposta fuori dalla città di Trento per diventare "FuoriVinifera". Sabato e domenica prossimi, nella Piana Rotaliana Königsberg, a Mezzocorona in Trentino, ecco l'evento dedicato ai vini e alle produzioni artigianali e gastronomiche dell'arco alpino. In programma anche incontri con gli oltre cento vignaioli presenti e interessanti masterclass. I costi ed il programma completo della manifestazione si possono trovare sul sito www.viniferaforum.it. **S.Ci.**



FuoriVinifera, weekend di gusto

Tipologia:

Article

Topic:

Eventi

19/03/2026

Generato direttamente

FuoriVinifera, weekend di gusto

Mezzocorona. Il mercato, alla settima edizione, si terrà in centro e in una Cantina

ANTONIO LONGO

MEZZOCORONA – Per due giorni Mezzocorona diventerà un percorso da attraversare a piedi, tra vigneti, corti storiche e cantine. Il vino uscirà dagli spazi consueti e tornerà nei luoghi in cui prende forma. Sabato 21 e domenica 22 marzo è in programma FuoriVinifera, evoluzione della manifestazione dedicata alle produzioni artigianali dell'arco alpino, che per la prima volta abbandonerà il contesto fieristico per aprirsi al territorio e ai suoi paesaggi.

Il Mercato Artigianale Alpino, giunto alla settima edizione, si svilupperà come un itinerario diffuso nella Piana Rotaliana Königsberg, fra i contesti vitivinicoli più riconoscibili del Trentino, il cosiddetto giardino vitato d'Europa. Oltre cento vignaioli e artigiani del gusto, provenienti dalle regioni alpine italiane e anche dai territori transfrontalieri, incontreranno il pubblico in un rapporto diretto che metterà al centro il lavoro agricolo e la dimensione artigianale della produzione.

La manifestazione si articolerà su tre luoghi, collegati tra loro da un filo che inviterà a muoversi lentamente. Il fulcro sarà la Cantina Martinelli, dove saranno allestiti oltre settanta banchi d'assaggio. Gli spazi della cantina, cir-

condati dalle vigne e sotto il Castello, accompagneranno il racconto del vino come espressione della Rotaliana.

Nel centro storico, la piazza della chiesa di Santa Maria Assunta accoglierà il focus dedicato al territorio e alle sue evoluzioni contemporanee. Qui si incontreranno i produttori della Piana

Rotaliana Königsberg insieme all'associazione Teroldego Evolution. A pochi passi, nella corte interna di Palazzo Martini, prenderà invece forma il focus Convinti, comunità composta da ventuno viticoltori e viticoltrici altoatesini che presenteranno vini artigianali, biologici e biodinamici.

Accanto all'arco alpino si inserirà quest'anno il territorio ospite di Mamoiada, nel cuore della Barbagia, in Sardegna. Un contesto montano segnato da suoli granitici e da una viticoltura che accompagna da generazioni la vita della comunità. I vignaioli porteranno a Mezzocorona un racconto che intreccerà Mediterraneo e Alpi, in un dialogo tra territori di confine che condividono un rapporto diretto con la terra.

La Mostra Mercato consentirà l'accesso completo alle location e ai banchi d'assaggio. Il percorso FuoriFocus concentrerà invece l'attenzione sugli spazi del centro storico, con un approfondimento su comunità e territori. A queste si aggiungerà lo S-Pass, che permetterà di entrare nelle cantine della zona e partecipare a visite e degustazioni guidate, creando un contatto diretto con chi produce.

FuoriVinifera manterrà una dimen-

sione aperta ad altre espressioni dell'artigianalità alimentare. Accanto ai vignaioli troveranno spazio proposte di ristorazione curate, birre agricole, sidri e produttori di materie prime che condividono un approccio legato alla qualità. Il programma si arricchirà con incontri, approfondimenti e una mostra diffusa di artisti locali, elementi che contribuiranno a radicare l'evento nel contesto che lo ospita.

La scelta di uscire dagli spazi fieristici nasce da un'esigenza precisa. Camminare tra le vigne e vivere il paesaggio offrirà il modo più coerente per raccontare il vino e le produzioni artigianali come espressione della terra.

Sabato e domenica ospiterà e altri piccoli produttori alimentari
la località cento tra vignaioli



Un'immagine di Vinifera 2025 a Mezzocorona (foto Luca Matassoni)

Formaggi, vini, ma anche formazione: i migliori eventi a tema food della primavera 2026

Tipologia:
Short

Topic:
Eventi

Formaggi, vini, ma anche formazione: i migliori eventi a tema food della primavera 2026

Ecco le date di fiere, cene degustazioni e kermesse in cui si celebrano le eccellenze enogastronomiche



Festival del Formaggio di Campo Tures, 13-15 marzo, Campo Tures (BZ)

Dal 13 al 15 marzo 2026 Campo Tures (BZ) ospita la sedicesima edizione del Festival del Formaggio: kermesse dedicata al Graukäse della Valle Aurina - presidio Slow Food dal 2004 - e alla tradizione casearia. Il programma prevede degustazioni, show cooking, laboratori tecnici e appuntamenti per famiglie con ospiti come la chef Tina Marcelli, Food Ambassador di Valle Aurina, ma anche produttori ed esperti del settore.

FuoriVinifera, 21-22 marzo, Piana Rotaliana Königsberg (TN)

Il weekend del 21-22 marzo la Piana Rotaliana Königsberg, in Trentino e la produzione dei vini alpini dialogherà con la Mamoiada, in Sardegna durante FuoriVinifera. L'evento diffuso tra vigneti, cantine e palazzi storici darà spazio a oltre 100 produttori nelle tre sedi dell'evento, Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta, tra loro raggiungibili a piedi. Il programma prevede visite in cantina, approfondimenti, assaggi ma anche ristorazione di qualità.

Roots & Routes, «Horto», Milano

Roots & Routes è il progetto dedicato alla formazione dei professionisti della ristorazione del team di «Horto», ristorante di cui lo chef Norbert Niederkofler è Head of Culinary Strategy. Grazie al programma chef de rang e chef de partie possono trascorrere quindici giorni di formazione in ristoranti stellati internazionali che condividono i valori del ristorante milanese e un periodo a contatto con Niederkofler nel suo «Atelier Moessmoar» a Brunico. Il progetto è guidato dall'Executive Chef Alessandro Pinton e fortemente sostenuto dall'Amministratore Delegato Diego Panizza.

Chef Davide Guidara a Gusto Montagna, 13 marzo, Prato Nevoso (CN)

Venerdì 13 marzo la kermesse Gusto Montagna ospiterà lo chef Davide Guidara, Best Young Chef Michelin 2023, per una speciale cena vegetale. Location della serata è lo «Chalet il Rosso» e i piatti del menù degustazione, creato secondo la filosofia «Cook More Plants» di Guidara, esalteranno ognuno sfumature e peculiarità di un singolo ingrediente. Proprio come nel due stelle Michelin dello chef «I Tenerumi» di Vulcanello (ME).

Whisky Dinner, 27 marzo, SushiSamba Milano

Venerdì 27 marzo alle ore 19:30 il ristorante milanese SushiSamba in collaborazione con il brand scozzese The Macallan dedica una speciale cena-degustazione al whisky. L'occasione è proprio la giornata internazionale del whisky e la location d'eccezione: la cena, su prenotazione, sarà servita nella private dining room del locale che unisce cucina giapponese, brasiliana e peruviana. Ogni portata - come i crudi di pesce dell'antipasto o l'arroz con mariscos - è abbinata a un signature cocktail a base di whisky The Macallan. I dolci, invece, sono accompagnati dallo sherry Pedro Ximénez (220 euro a persona).

20/03/2026

Fonte: https://www.corriere.it/cook/news/26_marzo_20/formaggi-vini-...

Generato direttamente

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino



FuoriVinifera, manifestazione dedicata ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino giunta alla sua settima edizione, per la prima volta abbandona il contesto fieristico per diventare un evento diffuso tra vigneti, cantine e palazzi storici della Piana Rotaliana Königsberg, in Trentino.

Sabato 21 e domenica 22 marzo saranno oltre 100 i produttori partecipanti, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti, pronti a incontrare il pubblico nei tre siti di Mezzocorona: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta, tutte raggiungibili a piedi in un percorso che invita a vivere il territorio camminando tra vigne e corti storiche.

A dialogare con le produzioni alpine sarà quest'anno il territorio di Mamoiada, in Sardegna.

Un territorio montano, caratterizzato da altitudini importanti, suoli granitici e una forte identità culturale, dove la viticoltura – in particolare quella legata al Cannonau – rappresenta da generazioni un elemento centrale della vita comunitaria.



A raccontarlo saranno i vignaioli Giovanni Montisci, Cantina Dessolis, Vitelibera e Pietro Grassa, interpreti di una produzione artigianale profondamente radicata nel paesaggio del Nuorese, capaci di portare a FuoriVinifera uno sguardo mediterraneo che si intreccia con quello alpino, nel segno della montagna e delle produzioni identitarie.

L'esperienza di FuoriVinifera si articolerà quest'anno in tre diverse modalità di fruizione.

La Mostra Mercato rappresenta il percorso completo e consente di accedere a tutte le location e ai banchi d'assaggio dei vignaioli presenti.

Il FuoriFocus propone invece un itinerario mirato che comprende esclusivamente gli spazi nel centro storico di Mezzocorona e offre un approfondimento su comunità e territori specifici. In particolare, saranno presenti i produttori del territorio ospite Mamoiada, i Convinti – neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesiche presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici – e l'associazione Teroldego Evolution, che presenteranno i vini del territorio.



Accanto a queste formule è previsto anche lo S-Pass, pensato per chi desidera vivere FuoriVinifera oltre i luoghi centrali della manifestazione. Lo S-Pass permette infatti di prenotare esperienze, visite e degustazioni esclusive direttamente in cantina, entrando nei luoghi di produzione e confrontandosi in modo diretto con i vignaioli.

Tra le realtà coinvolte figurano Foradori, che proporrà una masterclass condotta da Matteo Gallelo, e Pojer e Sandri, oltre ad altre cantine del territorio che apriranno le proprie porte con momenti dedicati di approfondimento e assaggio. Un'opportunità per scoprire dall'interno la Piana Rotaliana Königsberg e le sue interpretazioni vitivinicole, integrando la visita ai banchi della manifestazione con un'esperienza ancora più immersiva.

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono» – spiega Stefano Cimadom dell'Associazione Centrifuga – «Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per Vinifera, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare FuoriVinifera».

La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un servizio di navette gratuito per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

Il programma completo e l'elenco dei vignaioli partecipanti sono disponibili su www.viniferaforum.it.

di **Luciano Pavesio** - 20/03/2026

Fonte: <https://lastanzadelvino.it/2026/03/20/fuorivinifera-oltre-10...>

Generato direttamente

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

FuoriVinifera: oltre 100 produttori protagonisti del nuovo format diffuso tra vigneti e cantine del Trentino

FuoriVinifera, manifestazione dedicata ai vini e alle produzioni artigianali dell'arco alpino giunta alla sua settima edizione, per la prima volta abbandona il contesto fieristico per diventare un evento diffuso tra vigneti, cantine e palazzi storici della Piana Rotaliana Königsberg, in Trentino.

Sabato 21 e domenica 22 marzo saranno oltre 100 i produttori partecipanti, provenienti dalle regioni alpine italiane e dai Paesi confinanti, pronti a incontrare il pubblico nei tre siti di Mezzocorona: Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa di Santa Maria Assunta, tutte raggiungibili a piedi in un percorso che invita a vivere il territorio camminando tra vigne e corti storiche.

A dialogare con le produzioni alpine sarà quest'anno il territorio di Mamoiada, in Sardegna.

Un territorio montano, caratterizzato da altitudini importanti, suoli granitici e una forte identità culturale, dove la viticoltura – in particolare quella legata al Cannonau – rappresenta da generazioni un elemento centrale della vita comunitaria.

A raccontarlo saranno i vignaioli Giovanni Montisci, Cantina Dessolis, Vitelibera e Pietro Grassa, interpreti di una produzione artigianale profondamente radicata nel paesaggio del Nuorese, capaci di portare a FuoriVinifera uno sguardo mediterraneo che si intreccia con quello alpino, nel segno della montagna e delle produzioni identitarie.

L'esperienza di FuoriVinifera si articolerà quest'anno in tre diverse modalità di fruizione.

La Mostra Mercato rappresenta il percorso completo e consente di accedere a tutte le location e ai banchi d'assaggio dei vignaioli presenti.

Il FuoriFocus propone invece un itinerario mirato che comprende esclusivamente gli spazi nel centro storico di Mezzocorona e offre un approfondimento su comunità e territori specifici. In particolare, saranno presenti i produttori del territorio ospite Mamoiada, i Convinti – neonata comunità di 21 viticoltori e viticoltrici sudtirolesiche presenteranno i loro vini artigianali, biologici e biodinamici – e l'associazione Teroldego Evolution, che presenteranno i vini del territorio.

Accanto a queste formule è previsto anche lo S-Pass, pensato per chi desidera vivere FuoriVinifera oltre i luoghi

centrali della manifestazione. Lo S-Pass permette infatti di prenotare esperienze, visite e degustazioni esclusive direttamente in cantina, entrando nei luoghi di produzione e confrontandosi in modo diretto con i vignaioli.

Tra le realtà coinvolte figurano Foradori, che proporrà una masterclass condotta da Matteo Gallelo, e Pojer e Sandri, oltre ad altre cantine del territorio che apriranno le proprie porte con momenti dedicati di approfondimento e assaggio. Un'opportunità per scoprire dall'interno la Piana Rotaliana Königsberg e le sue interpretazioni vitivinicole, integrando la visita ai banchi della manifestazione con un'esperienza ancora più immersiva.

«Per parlare di vino, cibo e artigianalità in modo ancora più autentico, abbiamo scelto di farci ospitare dai luoghi in cui queste espressioni nascono» – spiega Stefano Cimadom dell'Associazione Centrifuga – «Camminare tra le vigne, vivere il paesaggio, sentire da vicino la forza delle montagne alpine ci è sembrato il passo più coerente per Vinifera, al fine di raccontare l'unicità del vino e delle produzioni artigianali come espressioni della terra. Abbiamo deciso quindi di superare il tradizionale contesto fieristico e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura. Una grande scommessa, che riteniamo necessaria per trasmettere ancora meglio i valori che negli anni hanno fatto nascere e crescere Vinifera, per diventare FuoriVinifera».

La città di Mezzocorona dista circa 20 minuti in macchina da Trento ed è facilmente raggiungibile in treno da Italia, Austria e Germania. Sarà attivo un servizio di navette gratuito per collegare le tre location alla stazione ferroviaria di Mezzocorona.

Il programma completo e l'elenco dei vignaioli partecipanti sono disponibili su www.viniferaforum.it.

di **Romano Capasso** - 20/03/2026

Fonte: <https://notiziealvino.it/2026/news/fuorivinifera-oltre-100-p...>

Generato direttamente

Cosa fare (anche gratis) a Trento dal 20 al 22 marzo: tutti gli eventi

Tipologia:
Short

Topic:
Eventi

Cosa fare (anche gratis) a Trento dal 20 al 22 marzo: tutti gli eventi



Anche questo fine settimana il Trentino offre un programma ricco di appuntamenti tra celebrazioni pubbliche, concerti, spettacoli, mostre, degustazioni e attività all'aria aperta. Dalle Dolomiti alla Valle dell'Adige, passando per musei, teatri e località di montagna, il territorio si conferma vivace e accogliente, con proposte per famiglie, sportivi e appassionati di cultura.

Speciale FAI Primavera

Le Giornate FAI di Primavera tornano anche in Trentino-Alto Adige con visite guidate dedicate alla scoperta di luoghi unici, spesso poco conosciuti o solitamente non accessibili. Un'occasione preziosa per osservare il territorio con uno sguardo nuovo, tra patrimonio storico, arte e paesaggio. Ecco tutti i luoghi visitabili.

Sagre e feste

Sabato 21 marzo Vigo di Fassa rende omaggio a Chiara Mazzel, protagonista alle Paralimpiadi di Milano-Cortina 2026 con quattro medaglie nello sci alpino paralimpico. La festa inizierà alle 17.30 con una sfilata lungo la via principale del paese, accompagnata dagli sci club della valle, dalla banda musicale di Vigo e dalle autorità locali. L'arrivo in carrozza della campionessa e la proiezione delle immagini delle sue gare trasformeranno l'evento in un momento di grande partecipazione collettiva, non solo per celebrare i risultati sportivi, ma anche la determinazione e il valore di un'intera comunità.

Musica e concerti

Tra gli appuntamenti più originali del weekend spicca Paradice Music al Passo del Tonale, rassegna che prosegue fino al 4 aprile ogni giovedì e sabato nel suggestivo teatro-igloo del Paradice Dome. Qui la musica prende forma anche attraverso strumenti realizzati interamente in ghiaccio, in un'atmosfera scenografica ai piedi del Presena. Venerdì 20 marzo ad Andalo, la Day Spa ACQUAin ospita Sounds of Sauna | Spring, esperienza immersiva che intreccia benessere, performance teatrali e musica dal vivo per celebrare l'arrivo della nuova stagione. Sabato 21 marzo a Madonna di Campiglio si accendono invece i riflettori su Festival Lab – Spring Edition, pomeriggio di musica e spettacolo ai piedi del Grostè: confermato il programma di sabato, mentre la data del 22 marzo è stata annullata. Domenica 22 marzo a Bellamonte, infine, la terrazza dello Chalet 44 fa da cornice al live di Fausto David Righini, tra note dal vivo e panorama sulla Val di Fiemme.

Cinema e spettacoli

Il cartellone teatrale si apre venerdì 20 marzo a Borgo Valsugana con Ghiaccio – Cristalli di memoria, in scena al Teatro del Centro Scolastico alle 20.45. Domenica 22 marzo la neve diventa palcoscenico a Canazei con lo Snow Circus Event: in programma un laboratorio di giocoleria per bambini e, a seguire, uno spettacolo circense gratuito sulla neve alla skiarea Ciampac, con acrobati e giocolieri tra le Dolomiti. Sempre domenica, a Predazzo, arriva 1e95 di Giuseppe Scoditti, monologo brillante e surreale che mescola comicità fisica, scrittura raffinata e ritmo serrato, per uno degli appuntamenti più interessanti del fine settimana sul fronte dello spettacolo dal vivo.

Mostre e visite guidate

Il weekend è ricco anche sul piano espositivo. Al MUSE di Trento proseguono Il potere delle macchine, allestita a Palazzo delle Albere fino al 31 maggio, e Oltre il traguardo. La scienza che muove lo sport, mostra che racconta il lato scientifico della preparazione atletica. Al Museo Geologico delle Dolomiti di Predazzo continua fino al 14 giugno Un suono in estinzione, installazione immersiva dedicata al suono dei ghiacciai e ai cambiamenti climatici. A Rovereto, tutte le domeniche fino al 29 marzo, sono in programma le visite guidate al MITAG, all'interno del Museo Storico Italiano della Guerra. A Trento, alle Gallerie di Piedicastello, Competition – Anelli di congiunzione accompagna il pubblico in un percorso immersivo tra emozioni olimpiche e paralimpiche, con installazioni audiovisive e spazi interattivi pensati anche per i più giovani.

Eventi culturali e iniziative

Tra gli appuntamenti ricorrenti, venerdì 20 marzo torna a Riva del Garda il Mercato contadino, con prodotti freschi e specialità del territorio. A Castello Tesino, in serata, la biblioteca comunale ospita Il riordino, incontro dedicato al metodo KonMari per riflettere sul rapporto tra spazio, benessere e quotidianità. La Valle di Fiemme celebra la poesia con due iniziative: a Tesero, venerdì pomeriggio, Lorenzo Conzatti presenta il suo libro 55 proiezioni di luce e oscurità; a Cavalese, in serata, si tiene PoeticaMente, laboratorio di scrittura creativa gratuito su prenotazione. Sabato 21 marzo, ancora a Predazzo, il museo si trasforma in un luogo di avventura con Nanna dolomitica, notte speciale tra fossili, minerali e racconti pensata per bambini dai 4 ai 12 anni con accompagnatore. A Cavalese, nello stesso giorno, In biblioteca con papà propone invece letture e attività per i più piccoli.

Percorsi culinari ed enogastronomici

Domenica 22 marzo Mezzocorona ospita **Fuori Vinifera**, appuntamento diffuso dedicato ai vini artigianali alpini e transalpini. Il programma si sviluppa in tre location del centro, tutte raggiungibili a piedi, tra mercato, degustazioni, masterclass e focus sui produttori del territorio. Un evento che unisce cultura del vino, artigianato e valorizzazione della Piana Rotaliana Königsberg, con particolare attenzione al Teroldego.

Natura, ambiente ed escursioni

Sabato 21 marzo, in occasione della Giornata Mondiale delle Foreste, Fai della Paganella propone Il risveglio del respiro, camminata tra i faggi del Parco del Respiro guidata da Massimiliano Corrà e dalle guide del parco. Un'esperienza lenta e consapevole, in cui il bosco diventa spazio di ascolto, benessere e riconnessione con l'ambiente.

Sport

Lo sport si prende la scena già venerdì 20 marzo con la SellaRonda Skimarathon, una delle gare di sci alpinismo più spettacolari al mondo: competizione in notturna a coppie lungo il perimetro del massiccio del Sella, con Canazei tra i passaggi più attesi dal pubblico. Sabato 21 marzo, a Peio, appuntamento invece con A colazione col maestro: un'esperienza che unisce sci all'alba, colazione in quota e consigli tecnici sulle piste ancora intatte, per iniziare la giornata nel silenzio e nella luce delle prime ore del mattino.

Un fine settimana che mette insieme emozione sportiva, cultura, musica e paesaggio, con tante occasioni gratuite o accessibili per vivere il Trentino in modo autentico, tra eventi di richiamo e iniziative diffuse sul territorio.

di **Andrea Grasso** - 20/03/2026

Fonte: <https://www.trentotoday.it/eventi/weekend/cosa-fare-gratis-2...>

Generato direttamente

Teroldego Evolution protagonista a Vinifera

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

di **Liviana Concini** - 21/03/2026

Generato direttamente

Vino Oggi e domani in campo i produttori

Teroldego Evolution protagonista a Vinifera

di **Liviana Concini**

MEZZOCORONA Con lo sbarco in Rotaliana, oggi e domani, Vinifera, l'evento dedicato al vino dell'arco alpino, cambia scala: dalla fiera al territorio, dai padiglioni ai filari. In questo passaggio c'è un gruppo che più di altri gioca in casa e si prende una responsabilità: raccontare il vino della Piana Rotaliana partendo dal suo vitigno simbolo. Sono i produttori di Teroldego Evolution, sinergia di nove realtà vitivinicole che condividono radici e visione. A tessere il racconto è Paolo Dorigati, vignaiolo e portavoce del gruppo, che mette subito a fuoco il senso della loro presenza: «Siamo aziende diverse, con identità e visioni autonome, ma attraverso questa e altre occasioni puntiamo a investire le energie nella stessa direzione: la crescita e la valorizzazione di questo vitigno unico». La partecipazione a FuoriVinifera si rivela dunque il perfetto contesto per i produttori con una forte identità autoctona, alpina, e locale «Vinifera è sempre stata una fiera legata ai piccoli vignaioli, molto coerente come concetto – osserva Dorigati – ospitarla qui significa

entrare nei territori, farli vivere. Noi siamo presenti perché facciamo gli onori di casa, al di là delle singole aziende». Il passaggio è identitario: dal marchio al territorio. La Piana Rotaliana come insieme di suoli, esposizioni e interpretazioni. «Il banco degustazione Fuori Focus con i vignaioli della Piana Rotaliana Königsberg e l'associazione Teroldego Evolution è l'occasione per spingere verso lo stesso obiettivo – sottolinea il portavoce di Teroldego Evolution – rappresentare al meglio la vitivinicoltura rotaliana. Non il singolo produttore, ma un sistema». Allo stand dell'associazione i vignaioli tratteranno dunque un percorso alla scoperta della storia, della cultura e del futuro vitivinicolo locale. Insieme a loro, le cantine del territorio ospite di questa edizione: Mamoiada (Sardegna). Ogni azienda porterà un proprio Teroldego, disponibile sia in degustazione sia in vendita. Una scelta essenziale che diventa racconto collettivo e apre una lettura più precisa del territorio: una Rotaliana fatta di differenze,

leggibile come una mappa di cru, una piccola Borgogna incastonata tra le montagne. La stessa direzione emerge dalle parole dell'organizzazione di FuoriVinifera, che definisce questa edizione «un'esperienza diffusa nella Piana Rotaliana Königsberg, con oltre 100 vignaioli e artigiani del cibo, degustazione libera, vendita diretta e momenti di approfondimento». L'obiettivo, spiegano, è «superare il contesto fieristico tradizionale e permettere ai partecipanti di vivere un'esperienza più intima, autentica, fatta di socialità genuina e contatto con la natura». Il programma attraversa Mezzocorona e Mezzolombardo. Alla Cantina Dorigati una verticale di Diedri Teroldego Rotaliano per leggere l'evoluzione annata dopo annata. Alla Cantina Donati un percorso dedicato al «Sangue di Drago», tra storia e interpretazione. Da Agricola Foradori una verticale sui vigneti Sgarzon e Morei.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Produttori | protagonisti di Teroldego Evolution



Emozioni tra le righe



ARTIGIANO ALPINO
VINIFERA

Eleniastefani.com

Vinifera Forum

Buona la prima per FuoriVinifera: il debutto del format diffuso nella Piana Rotaliana è sold out

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Buona la prima per FuoriVinifera: il debutto del format diffuso nella Piana Rotaliana è sold out



Si chiude con un bilancio positivo la prima edizione di FuoriVinifera, che ha animato il fine settimana del 21 e 22 marzo registrando il tutto esaurito. Il pubblico, composto da un fitto numero di appassionati e numerosi operatori del settore, ha accolto con entusiasmo la novità del format diffuso, che ha visto oltre 100 produttori protagonisti tra vigneti e corti storiche.

L'evento ha trasformato il cuore di Mezzocorona, poco distante da Trento, in un percorso articolato su tre location (Cantina A. Martinelli 1860, Palazzo Martini e Piazza della Chiesa), permettendo ai visitatori di scoprire le eccellenze artigianali dell'arco alpino in un contesto intimo e autentico. Grande interesse hanno suscitato le collaborazioni con Slow Food Trentino e i focus dedicati al territorio ospite di Mamoiada, alla neonata comunità dei

Convinti, alle interpretazioni del Teroldego e alle produzioni artigianali d'eccellenza come quelle dell'Agri Birrificio Leoni della Valle d'Aosta. «Spostare la manifestazione dai padiglioni fieristici direttamente sul territorio è stata una scommessa ambiziosa, ma oggi possiamo dirci soddisfatti dell'esito di questa edizione zero», dichiara Stefano Cimadom. «Il calore del pubblico ha confermato che la strada del racconto autentico e della socialità genuina è quella giusta per valorizzare il lavoro dei nostri produttori».



di **Elenia Stefani** - 22/03/2026

Fonte: <https://www.eleniastefani.com/2026/03/22/buona-la-prima-per-...>

Generato direttamente

Vinifera a Mezzocorona ovvero piccoli produttori vinicoli in mostra

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vinifera a Mezzocorona ovvero piccoli produttori vinicoli in mostra

Gli artigiani del vino di tutto l'arco alpino, passione e ricerca per competere con le grandi aziende sulla qualità con produzioni di nicchia



Con un centinaio di piccoli produttori di vino dell'intero arco alpino rappresentati, Vinifera è il posto migliore per capire dove sta andando il mondo della viticoltura di nicchia. Dal cuore della piana della Rotaliana, in un'edizione quest'anno fuori dai padiglioni fieristici e in mezzo ai vigneti.

Gli artigiani del vino mettono in mostra il meglio del loro lavoro. Un lavoro fatto spesso di passione, lontano dai grandi numeri dell'industria vinicola, e che per far fronte alle crescenti difficoltà del settore devono fare leva su ricerca e qualità. In un mondo di consumi di alcolici che calano e dazi che salgono, chi fa poche bottiglie l'anno non può permettersi di competere sul prezzo.

22/03/2026

Vinifera a Mezzocorona ovvero piccoli produttori vinicoli in mostra

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Vinifera a Mezzocorona ovvero piccoli produttori vinicoli in mostra

Gli artigiani del vino di tutto l'arco alpino, passione e ricerca per competere con le grandi aziende sulla qualità con produzioni di nicchia



Con un centinaio di piccoli produttori di vino dell'intero arco alpino rappresentati, Vinifera è il posto migliore per capire dove sta andando il mondo della viticoltura di nicchia. Dal cuore della piana della Rotaliana, in un'edizione quest'anno fuori dai padiglioni fieristici e in mezzo ai vigneti.

Gli artigiani del vino mettono in mostra il meglio del loro lavoro. Un lavoro fatto spesso di passione, lontano dai grandi numeri dell'industria vinicola, e che per far fronte alle crescenti difficoltà del settore devono fare leva su ricerca e qualità. In un mondo di consumi di alcolici che calano e dazi che salgono, chi fa poche bottiglie l'anno non può permettersi di competere sul prezzo.

Fonte: <https://www.rainews.it/tgr/trento/video/2026/03/vino-produtt...>

Generato direttamente



Viaggiando e Mangiando - Radio Vacanze

Vinifera Forum

Pasqua in maso vecchie annate e un Barolo tenace buona domenicaviaggiando e mangiando 22 marzo 2026

Tipologia:
Short

Topic:
Eventi

Pasqua in maso vecchie annate e un Barolo tenace buona domenicaviaggiando e mangiando 22 marzo 2026

21 mar 2026 - 24 min, 38 sec.

Riproduci

Aggiungi alla coda

Scarica

⋮



Descrizione

Masi Gallo Rosso, Fonterutoli e la magia del Barolo Renaissance.

Ragazzi, buona domenica! La primavera è sbocciata e la Pasqua si avvicina a grandi passi. Siete pronti per qualche spunto di viaggio e di gusto imperdibile?

Oggi vi chiedo di chiudere gli occhi. Riuscite a *respirare* l'aria frizzante e pura della montagna? *Sentite* il calore del legno e il profumo delle tradizioni contadine: vi porto a immaginare le feste in un autentico maso **Gallo Rosso**. Un'esperienza che ti rimette in pace con il mondo.

🌱 Se invece il vostro cuore batte per la Toscana, *rifatevi gli occhi* con le colline spettacolari del **Castello di Fonterutoli Wine Resort**, che ha appena riaperto le porte per la nuova stagione.

Un incanto visivo! 🍷 Ma ora passiamo a quello che ci piace assaporare nel calice! *Gustatevi* ancora per un momento l'eleganza dell'inverno cullati dai grandi **Vini Alto Adige**, per poi cambiare completamente scenario a **Terre di Toscana**. *Ascoltate* il tintinnio magico dei bicchieri e le storie di chi stappa bottiglie rare: domani, lunedì, sarà dedicato tutto alle vecchie annate. Che emozione! 🍷

E *sentite* che fermento: c'è aria di novità! **Vinifera** si rinnova, cambia pelle e diventa **FuoriVinifera**, con un'energia tutta da vivere. Per chiudere in bellezza e potenza, vi faccio *assaporare* mentalmente la struttura e l'anima profonda del **Barolo della Tenacia Renaissance**. Un sorso indimenticabile. 🍷 Curiosi di fare questo giro d'Italia con me? Mettetevi comodi sul divano e ascoltate la puntata qui 📌

Diventa un supporter di questo podcast: <https://www.speaker.com/podcast/viaggiando-e-mangiando--3286496/support>.
[mostra meno](#)

di Marco Marucelli - 22/03/2026

Fonte: <https://www.speaker.com/episode/pasqua-in-maso-vecchie-anna...>

Generato direttamente

FuoriVinifera dai padiglioni fieristici a vigne e corti : scommessa vinta

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

23/03/2026

Generato direttamente

Mezzocorona | «La conferma dal calore del pubblico»

FuoriVinifera dai padiglioni fieristici a vigne e corti: scommessa vinta

MEZZOCORONA – Oltre cento produttori presenti, tre luoghi coinvolti e un fine settimana che ha portato in paese molte persone, anche a fronte di temperature basse.

Si è chiusa con un'ampia partecipazione la prima edizione di FuoriVinifera. Il nuovo format diffuso ha trasformato il paese in un percorso da attraversare a piedi, mettendo in relazione diretta visitatori e produttori lungo un itinerario costruito nella borgata, dalla piazza della Chiesa a Palazzo Martini fino alla Cantina Martinelli.

I focus tematici hanno accompagnato la manifestazione. Dalle interpretazioni del Teroldego alle esperienze della comunità dei Convinti, fino al territorio ospite di Mamoiada, che ha proposto un dialogo tra contesti montani diversi. Spazio anche alle

collaborazioni con Slow Food Trentino e alle produzioni artigianali presenti, tra birre agricole e realtà legate alla filiera agroalimentare.

Il passaggio dal contesto fieristico agli spazi del territorio è emerso tra gli elementi più apprezzati, accompagnando i visitatori lungo percorsi tra vigne e corti del centro storico.

«Spostare la manifestazione dai padiglioni fieristici direttamente sul territorio è stata una scommessa ambiziosa, ma oggi possiamo dirci soddisfatti dell'esito di questa edizione zero - ha spiegato Stefano Cimadam, fondatore e presidente dal 2017 dell'Associazione Centrifuga - Il calore del pubblico ha confermato che la strada del racconto autentico e della socialità genuina è davvero quella giusta per valorizzare il grande lavoro dei nostri produttori».

An.Lo.





La viticoltura eroica che si adatta innovando

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

di **Liviana Concini** - 24/03/2026

Generato direttamente

La viticoltura eroica che si adatta innovando

I protagonisti

A FuoriVinifera spazio alle colture in evoluzione, con produttori artigianali, e biodinamici provenienti da diverse realtà italiane

di **Liviana Concini**

La viticoltura è sempre stata una questione di equilibrio: terra, uomo, piante, stagioni. Cantina e campo, tecnica e natura. Oggi quell'equilibrio si sta modificando, alle prese con temperature in aumento, precipitazioni imprevedibili, maturazioni anticipate: condizioni che fino a pochi decenni fa erano tipiche di zone più a sud, stanno diventando la norma anche in Trentino.

Negli ultimi trent'anni, in regione, la temperatura media è cresciuta di circa un grado. Tradotto in vigneto significa vendemmie anticipate fino a tre settimane, uve più zuccherine, acidità in calo. Aumenta anche la pressione di malattie e parassiti. E mentre oltre frontiera gli Icewine diventano chimere, la viticoltura «eroica» si fa quotidiana: la coltivazione della vite si sposta verso l'alto, alcune zone e varietà soffrono più di altre, mettendo in tensione anche i disciplinari. Ripensare una viticoltura capace di adattarsi, che limiti il consumo di risorse e riduca la dipendenza da fitofarmaci è ormai una necessità.

Se un tempo i vigneti tra i 300 e i 600 metri rappresentavano il cuore produttivo, oggi si sale comunemente oltre i 700, gli 800, fino a sfiorare e in alcuni casi superare i 900 metri. Zone un tempo considerate marginali diventano nuove frontiere produttive. «Un vigneto che oggi si trova a 500 metri di altitudine sperimenta le stesse condizioni climatiche di un vigneto che 30 anni fa era a 200 metri più a valle», hanno osservato recentemente i ricercatori della Fondazione Edmund Mach. Le terre alte della Val di Cembra, i pendii dell'Alta Val di Non, i versanti delle Valli Giudicarie raccontano già una viticoltura diversa: nuove e antiche varietà, mineralità e acidità ritrovate, note saline che salendo di quota impreziosiscono vini e spumanti. Ma salire non basta. Ridurre i trattamenti, gestire l'acqua, limitare la produttività, mantenere fertilità e struttura del suolo, scegliere varietà autoctone o resistenti: ogni decisione ha un impatto diretto sulla tenuta del sistema.

I vignaioli del Trentino-Alto Adige in questo nuovo mondo seguono due direzioni. Da un lato le soluzioni rodiate delle grandi cantine cooperative, e dall'altro gli esperimenti pionieri delle realtà che si muovono con approcci diversi ma con una stessa necessità: adattarsi senza perdere identità. Molte di queste esperienze si sono incontrate a FuoriVinifera, a Mezzocorona: «Il calore del pubblico ha confermato che la strada del racconto autentico è quella giusta», ha osservato dall'organizzazione Stefano Cimadom. Nella sua prima edizione «Fuori fiera», Vinifera ha portato infatti i vignaioli di Mamoiada in Sardegna, i Convinti - 21 sudtirolesi che hanno

presentato i loro vini artigianali, biologici e biodinamici – e l'associazione Teroldego Evolution, ma ha anche riunito tantissime realtà che in maniere diversa mettono sul banco d'assaggio, assieme a calici di grande pregio, un concetto più naturale di fare vino. Sulle Colline di Pressano, ad esempio, Villa Persani lavora in biologico certificato recuperando appezzamenti. «Da quando è nata la mia azienda ho voluto portare un altro punto di vista sulla coltura della vite – ha raccontato il vignaiolo Silvano Clementi – Una contrapposizione all'uso della chimica, con l'utilizzo di Piwi resistenti ma selezionati per adattarsi ai territori e alle altitudini che abbiamo qui. Bisogna cogliere i fattori di resilienza e non fossilizzarsi sulle varietà specifiche, evolvendo sia con nuovi cloni che con interpretazioni moderne di vitigni autoctoni come la Nosiola». Sui vitigni autoctoni ha costruito la propria filosofia anche Vignali Varàs, che in Vallagarina, sulla costa del monte sopra Isera, coltiva Casetta, Enantio e Marzemino: «Con il clima sempre più caldo i vini rossi sono più alcolici e meno freschi. I miei rossi invece devono ricordare la montagna – ha raccontato Giovanni Frapporti, giovane titolare – Faccio tutto a mano, ma soprattutto uso vitigni autoctoni quasi dimenticati: una delle armi contro il cambiamento climatico è proprio riscoprire i vitigni che grazie alla maturazione tardiva, permettono buone acidità anche in annate calde. La vigna è biologica, in cantina lavoriamo senza solfiti: il futuro del vino per me è custodire le uve e i metodi dimenticati». Quanto emerge dalle narrazioni di molti viticoltori è che oggi «biologico» da solo non basta più. Sulla collina di Faedo, Bellaveder lavora da 15 anni in biologico, ma affronta nuove difficoltà. «Le annate sono sempre più incerte e con solo rame e zolfo è difficile proteggere le vigne», ha raccontato l'enologo Marco Luchetta. «Per alcune realtà è ancora sostenibile, ma se continua così il biologico stesso è a rischio».

Se muta il clima cambiano le zone, e con loro anche le varietà. A Romeno, VenticinqueDieci

ha scelto il Solaris, varietà resistente che permette di ridurre drasticamente i trattamenti. «Che senso ha avere vigne biologiche con trenta trattamenti l'anno, quando con altri vitigni si può scendere a due o tre?», si chiede Michele Zucal, vignaiolo. «I resistenti che si adattano alla quota permettono una coltivazione più che biologica. Il Solaris che produciamo noi viene a 1000 metri: se si svincolassero anche queste varietà nei disciplinari della Trentino Doc potrebbero portare una vera rivoluzione». Un tema, quello delle nuove varietà da tradurre in Doc, che riguarda anche i vigneti più antichi. Sempre in Val di Non, El Zeremia recupera i vitigni autoctoni come il Gropello di Revò e il Maor e lavora varietà resistenti: «Il Gropello è un po' il mio destino – ha raccontato il titolare Lorenzo Zadra – uno degli ultimi vigneti di questa varietà è stato lasciato in eredità a mio nonno, e solo nel 2001 iscritto nuovamente nel catalogo nazionale. Nel 2013 con mio padre ci siamo chiesti anche da dove venisse quel vitigno a bacca bianca a piede franco da decenni in campo: così con un genetista abbiamo ritrovato l'unico ceppo esistente di Maor, bagaglio enico trentino. Per la sostenibilità sta ne saper mantenere le nostre origini integrando il nuovo dove serve». Autoctono, resistente, integrato, fatto in piccolo ma pensato in grande: è questo il vino di domani? Potrebbe essere, almeno stando all'esperienza di Elisa Travaglia della Campirlota «A darci soddisfazione è sì il vino, ma tutto il progetto di cui fa parte: escursioni, formazione, integrazione fra prodotti ed esperienze. Siamo partiti nel 2023 con un pezzetto di campagna in Val di Cembra e su quello costruiamo un intero concetto». Un mosaico di risposte a quella che potrebbe essere una crisi, che, forse, proprio nella sua complessità può funzionare. Tenere insieme sostenibilità, qualità e mercato è ancora una questione di equilibrio: lo stesso che per secoli ha accompagnato vigna, vignaioli e territori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Vignaioli/1 Sabato 21 e domenica 22 marzo è andata in scena Vinifera al Mercato artigianale alpino a Mezzocorona



Vignaioli/2 Due rappresentanti della Campiròta, piccola azienda agricola di Grumes

Wein und Handwerk

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

di **Herbert Taschler** - 27/03/2026

Generato direttamente

20 WIKU ————— LANDWIRTSCHAFT ————— Mittwoch, 25. März 2026

Wein und Handwerk

Ein Alpenhandwerkermarkt in der Piana Rotaliana Königsberg



Über 100 handwerklich arbeitende Winzer und Produzenten aus dem gesamten Alpenraum haben sich am vergangenen Wochenende zum Mercato Artigianale Alpino FuoriVinifera getroffen. Die siebte Ausgabe der Veranstaltung fand in einem neuen Format erstmals außerhalb von Trient an drei Veranstaltungsorten in der Rotaliana-Ebene in und um Mezzocorona statt.

Auf der beliebten Publikumsmesse hatten die zahlreichen Besucherinnen und Besucher die Möglichkeit, Weine und Produkte direkt von den Erzeugern zu verkosten und zu kaufen. Gastronomische Angebote und Musik, Weinseminare, Kellerführungen, Handwerkskunst und Fotoausstellungen umrahmten die Veranstaltung. Lokale Weingüter öffneten ihre Pforten für exklusive Lern- und Verkostungsveranstaltungen und boten die Gelegenheit, die Piana Rotaliana Königsberg und ihre Weinbautraditionen hautnah zu erleben.

In den historischen Räumlichkeiten der Cantina A. Martinelli 1860 in Mezzocorona stellten 70 Verkostungsstände von Winzern und Produzenten aus dem gesamten Alpenraum – darunter auch die Weingüter Seppi aus Kaltern und Widmann Wine aus Bozen – ihre Produkte auf dem

Alpenhandwerkermarkt vor.

Fuori Focus Local & Fuori Focus Convinti

Neben diesem vielfältigen Angebot standen zwei thematische Schwerpunkte im Mittelpunkt: Fuori Focus Local versammelte die Winzer der Piana Rotaliana Königsberg und des Vereins Teroldego Evolution auf dem Platz vor der Kirche Santa Maria Assunta in Mezzocorona, welche durch die Geschichte, Kultur und Zukunft des regionalen Weinbaus führten. Mit dabei waren vier Weingüter aus der diesjährigen Gastregion Mamojada in Sardinien. Die sardische Bergregion ist geprägt von einer starken kulturellen Identität und repräsentiert einen handwerklichen Weinbau,

der tief in der Landschaft der Barbagia rund um Nuoro verwurzelt ist. Zudem stellten mehrere Cider-Produzenten – aus Südtirol waren Floribunda aus Salurn und Paladeus aus Auer mit dabei – ihre hochwertigen Produkte

Im Innenhof des historischen Palazzo Martini in Mezzocorona präsentierten unter dem Motto Fuori Focus Convinti 15 Südtiroler Winzer der Vereinigung Convinti ihre Weine: Befehlshof, Bergmannhof, Bürgerhof Meßner, Garliger, HochKlaus, In Der Eben, Martin Schgraffner, Pranzegg, Reyter, Rielinger, Riedingerhof, Thomas Niedermayr, Tröpfelhof, Widum Baumann und Zöhlhof. Vereint durch Naturverbundenheit und Qualitätsstreben verbindet die jungen Winzer der

Wunsch, mit ihren biologisch und biodynamisch hergestellten Weinen authentische Geschichten zu erzählen.

„Um noch authentischer über Wein, Essen und Handwerk zu sprechen, haben wir uns bewusst für die Orte entschieden, an denen diese Produkte entstehen“, erklärt Stefano Cimadom von der Centrifuga Association, dem Veranstalter des Events.

„Durch die Weinberge zu wandern, die Landschaft zu erleben und die Kraft der Natur hautnah zu spüren, erschien uns für Vinifera als der stimmigste Schritt, um die Einzigartigkeit von Wein und handwerklichen Produkten als Ausdruck der Region zu präsentieren.“

© Alle Rechte vorbehalten

Finde dein Zuhause. Genau da, wo du willst.

KARTE AUF-
BEREICH MARKIEREN.
ZUHAUSE FINDEN.

JETZT NEU:
**DIE GEO-
SUCHE**

Zeichne auf der Karte einfach deinen Wunschbereich ein – vom Lieblingsviertel bis zur perfekten Pendelstrecke – und wir zeigen dir alle passenden Immobilien genau dort. Kein endloses Scrollen mehr. Nur noch Angebote, die wirklich in dein Leben passen.



Crisi dei negozi, la ricetta in sei punti di Confesercenti

Tipologia:
Short

Topic:
Corporate

03/04/2026

il T Rovereto

Crisi dei negozi, la ricetta in sei punti di Confesercenti

Peterlana a Dorigotti: «Rovereto si candidi per Vinifera»

Ripartire gli eventi nel cuore della città, valorizzare ciò che funziona e costruire un calendario stabile di eventi, puntare sull'enogastronomia, istituire «una vera festa cittadina», più sicurezza e una gestione coordinata degli eventi. È una ricetta in sei punti quella che il presidente trentino della Federazione italiana esercenti pubblici e turistici (Fiepet) Massimiliano Peterlana ha presentato all'assessore al commercio Michele Dorigotti durante il secondo incontro dedicato ai temi della vitalità e della sicurezza notturna in città. «È stato un incontro soddisfacente e propositivo – commenta il presidente Peterlana –. Già a febbraio era emersa la centralità del tema sicurezza urbana, considerato da tutti un presupposto imprescindibile per garantire la piena vivibilità del centro e la serenità di coloro che lo frequentano e vi operano». Il secondo incontro è stata l'occasione per trasmettere all'assessore Dorigotti le sei proposte formulate dagli associati roveretani di Confesercenti, in particolare la birreria Mochela in piazza delle Erbe e il Loco's bar di via Valbusa Grande.

Lo street food in centro
Primo: riportare gli eventi nel cuore della città. «Il centro storico – sostengono – deve tornare a essere il palcoscenico naturale della vita pubblica di Rovereto. Festival culturali e artistici, rassegne teatrali, concerti, cinema all'aperto: iniziative di questo tipo vanno organizzate in piazza e nelle vie del centro, non in periferia o in spazi avulsi dal contesto urbano». Un caso emblematico, sostiene Peterlana, è quello dello street food: «Ha senso e valore solo se inserito nel centro storico, dove genera indotto per i negozi e le attività limitrofe e crea un'esperienza attraente per residenti e visitatori. Relegarlo in spazi come il parcheggio del Follone lo svuota di ogni attrattiva e lo disconnette dalla città reale». Ma

tra gli eventi che secondo Confesercenti andrebbero recuperati e riportati in centro c'è anche il Summer Session, rassegna musicale che animava il centro storico e che ha lasciato un buon ricordo tra i cittadini. Secondo: un calendario annuale ricco e diversificato. Il Wired Festival e Portoni Aperti sono «eventi di qualità collocati nel posto giusto» che «non devono restare episodi isolati». Si potrebbero recuperare anche altri eventi passati di successo: la Fiera dell'artigianato, Mescolanze, la Strongman Run, il Mercato europeo, Rovereto Veneziana. «Il loro successo dimostra che la domanda esiste», afferma Peterlana.

Vinifera a Rovereto
Terzo: puntare sull'enogastronomia di

• Per Confesercenti la città dovrebbe recuperare eventi passati di successo come la Fiera dell'artigianato, Mescolanze, la Strongman Run, il Mercato europeo, Rovereto Veneziana

• Sulla sicurezza Peterlana ha chiesto l'installazione di sistemi di videosorveglianza nelle zone critiche e l'adozione di protocolli condivisi per i casi più difficili

Commercio



Massimiliano Peterlana
Il presidente trentino della Federazione italiana esercenti pubblici e turistici (Fiepet) ha incontrato l'assessore al commercio Michele Dorigotti su vitalità e sicurezza notturna in città.

territorio a partire dall'organizzazione di un festival, come potrebbe essere Vinifera. «Rovereto – sostiene Confesercenti – ha tutte le caratteristiche per diventare sede di festival enogastronomici di respiro regionale e nazionale, valorizzando la produzione artigianale trentina di vino, birra e cibo. Vinifera, la rassegna dedicata ai vini naturali si è sempre tenuta a Trento, quest'anno si è spostata a Mezzocorona, con un formato diffuso nelle corti del centro storico che si è rivelato particolarmente efficace e suggestivo. Rovereto potrebbe candidarsi come prossima location, replicando e valorizzando questo stesso format». Ma c'è spazio anche per la birra artigianale, in collaborazione con Slow Food. Format, quello dei portoni aperti, che Confesercenti suggerisce

“
È paradossale che la seconda città del Trentino non abbia una festa identitaria



Il format L'assessore Dorigotti a Vinifera nel 2025, l'evento dedicato alla valorizzazione dei vini artigianali e dei prodotti gastronomici dell'arco alpino

peraltro anche per il Natale: «Il mercatino di Natale ha senso solo se viene concepito come strumento per far vivere il centro storico nel suo insieme, non come attrazione concentrata in un unico punto».

Una festa cittadina
Quarto: istituire una vera festa cittadina, come per Trento lo sono le Feste Vigiliane. «È paradossale – afferma Peterlana – che la seconda città del Trentino non abbia una propria festa identitaria. Questa assenza pesa sulla percezione della città, sulla coesione della comunità e sull'attrattività turistica». Il tutto, ed è la sesta proposta, facendo sistema, tra i principali attori della città: musei, teatri, associazioni culturali e pubblici esercizi, anche istituendo un tavolo permanente di coordinamento. Infine la questione sicurezza: si propone l'installazione di sistemi di videosorveglianza nelle zone critiche e l'adozione di protocolli condivisi per la gestione di casi spiacevoli: aggressioni, intimidazioni, consumo eccessivo di alcol.

Da F.

Fuori Vinifera, la fiera diffusa che cambia il modo di vivere la conoscenza del vino

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

Fuori Vinifera, la fiera diffusa che cambia il modo di vivere la conoscenza del vino



La prima edizione di Fuori Vinifera ha trasformato la Mostra Mercato del vino artigianale dell'arco alpino (Vinifera) in un evento diffuso tra vigneti e palazzi storici di Mezzocorona, registrando il tutto esaurito con oltre 100 produttori e una formula fortemente incentrata sulla narrazione territoriale.

Il nuovo format si è articolato su tre fulcri: il "Mercato Artigianale", il "FuoriFocus Local" con i produttori di Mamoiada insieme ai Teroldego Evolution e Slow Food Trentino, e il "FuoriFocus Convinti" dedicato ai vignaioli biologici altoatesini. Questo collettivo riunisce 21 produttori indipendenti accomunati da una visione radicale di artigianalità e sostenibilità, con l'obiettivo di comunicare un'identità del vino lontana dalle logiche industriali.



Le tre location raggiungibili a piedi (o con un bus navetta), si sono snodate in un percorso che ha invitato a scoprire natura, storia e paesaggio della Piana Rotaliana Königsberg. La degustazione è diventata così un'esperienza dove il territorio è diventato parte integrante del racconto.

Il mio percorso degustativo si è articolato attraverso vini che, partendo dalla Slovenia mi hanno portato fino in Sardegna: un viaggio che ha unito territori diversi attraverso una comune visione fatta di sostenibilità e precisione espressiva.

Come detto si parte dalla Slovenia, dove la viticoltura contemporanea oscilla tra tradizione e sperimentazione: i vini colpiscono per mineralità e salinità. Emblematico il lavoro dell'azienda Čotar, i cui vini Vitovska e Teran offrono interpretazioni essenziali, fresche e territoriali. In Istria l'azienda Gordia adotta una filosofia a basso intervento, con macerazioni e fermentazioni spontanee che regalano una Malvasia complessa e strutturata.

In Friuli emerge la riscoperta dei vini dolci. Sandro Micossi dell'omonima azienda, segnala una crescita dei consumi post Covid in aumento del 5% annuo, con Verduzzo, Ramandolo Passito e Picolit interpretati in chiave più dinamica, fresca e meno opulenta (solo acciaio). Un fenomeno in lieve ripresa che coinvolge anche aziende limitrofe, forse condizionato dall'enoturismo di passaggio verso la Slovenia, in forte aumento.

Nel Veneto, a Fastro di Arsìè, Nicola Dall'Agnol rappresenta la viticoltura eroica delle Dolomiti Bellunesi, tra recupero di vitigni autoctoni e utilizzo dei Piwi, con un approccio che coniuga memoria storica e innovazione Pavana, Bianchetta e Solaris raccontano questo percorso. Il progetto Teroldego di montagna colpisce per finezza e

freschezza.



In Alto Adige, Garliger si distingue per precisione e pulizia espressiva, con bianchi aromatici e rossi eleganti. In Trentino, Klinger è il vincitore del premio “Picca d’Oro” di questa edizione. Propone vini verticali, sapidi e ben strutturati: la Nosiola da vigne vecchie è il loro riferimento, affiancato da un Gewürztraminer intenso e minerale.

In Lombardia, Nove Lune dimostra il potenziale dei vitigni resistenti con vinificazioni non interventiste che esprimono eleganza e personalità. Il risultato testimonia come i Piwi stiano raggiungendo livelli qualitativi davvero elevati.

L’Alto Piemonte vive un rinascimento qualitativo del Nebbiolo (Spanna): Agricola Garella lo interpreta più teso e sottile, Silvia Barbaglia con note floreali e setose.

In Valle d’Aosta, proposta originale di Mai Domi con il Müller Thurgau in due interpretazioni: “Felicitas”, da lunga macerazione, ha un profilo intenso con note di frutta matura ed una sorprendente tenuta acida, mentre “Imago”, in blend con Gewürztraminer (15%), punta invece su aromaticità ed immediatezza, mantenendo una chiara impronta sapida.

Il viaggio si conclude a Mamoiada, nel cuore della Sardegna, dove il Cannonau prende forma nelle interpretazioni di Dessolis, Montisci, Cantina Grassa e Vite Libere. Vini accomunati da struttura ed intensa speziatura, oggi orientati verso una maggiore ricerca di equilibrio ed eleganza, pur conservando la loro distintiva impronta alcolica.

La prima edizione di Fuori Vinifera segna un passaggio importante nel modo di concepire gli eventi enologici contemporanei. L’abbandono del modello fieristico tradizionale a favore di un’esperienza diffusa sul territorio, si configura come un progetto ambizioso, capace di interpretare le nuove esigenze del mondo del vino.

di **Letizia Simeoni** - 05/04/2026

Fonte: <https://www.winesurf.it/fuori-vinifera-la-fiera-diffusa-che-...>

CAMMINANDO NEL VINO: L'ESPERIENZA DIFFUSA DI "FUORIVINIFERA" ALLA SUA PRIMA EDIZIONE

Tipologia:
Article

Topic:
Eventi

CAMMINANDO NEL VINO: L'ESPERIENZA DIFFUSA DI "FUORIVINIFERA" ALLA SUA PRIMA EDIZIONE

C'è qualcosa di profondamente diverso quando il vino smette di essere raccontato sotto le luci neutre di un padiglione fieristico e torna a respirare l'aria dei suoi luoghi d'origine. FuoriVinifera, al debutto nella sua nuova veste diffusa a Mezzocorona, nel cuore della Piana Rotaliana Königsberg, ha dimostrato con il sold out del weekend del 21-22 marzo che non si tratta solo di una scelta logistica, ma di un deciso cambio di schema.

Qui l'esperienza si è fatta dinamica, snodata tra cantine e corti storiche, vigneti e palazzi seicenteschi, con le montagne e i castelli a fare da scenario. Il ritmo è scandito dai passi necessari per raggiungere le tre sedi della manifestazione, anche se per chi lo avesse desiderato non è mancato un comodo servizio navetta. In entrambi i casi il risultato non cambia: il vino si incontra, non si limita ad essere consumato.

La scommessa di portare Vinifera fuori dalla zona fieristica di Trento si è tradotta in un'esperienza più lenta, autentica e relazionale. Le tre anime dell'evento sono diventate le tappe di un percorso che ha invitato ad esplorare il territorio, a partire dal suo vitigno simbolo: il Teroldego Rotaliano.



La “**Mostra Mercato**” presso Cantina Martinelli 1860 ha rappresentato il cuore pulsante dell’evento. “**FuoriVinifera Convinti**”, nel cortile di Palazzo Martini, ha dato voce ai vignaioli altoatesini biologici e biodinamici: un collettivo recente che riunisce 21 produttori indipendenti accomunati da una visione radicale di artigianalità e sostenibilità. Infine “**FuoriVinifera Local**”, nella centrale Piazza della Chiesa, ha ospitato i produttori di Mamoiada, insieme all’associazione Teroldego Evolution ed a Slow Food Trentino.

Impagabile la possibilità di degustare un Teroldego a pochi passi dai suoi vigneti o ascoltare un vignaiolo mentre racconta il territorio da cui nasce il suo vino. In questo contesto l’esperienza immersiva cambia radicalmente la percezione di ciò che si ha nel bicchiere: il racconto si fa tridimensionale, dove paesaggio, vignaioli, pubblico e vino si fondono in un dialogo continuo.



FuoriVinifera è rimasta fedele alla visione originaria di Vinifera (organizzata dall'Associazione Centrifuga), quella di raccontare la viticoltura artigianale dell'arco alpino, aprendosi al tempo stesso a contaminazioni significative come quella di Mamoiada. Il focus locale trova nel Teroldego il suo interprete principale, con l'associazione Teroldego Evolution ad offrirne una lettura sfaccettata. Tra le realtà trentine più interessanti, El Zeremia si distingue per il lavoro di recupero di vitigni storici come Gropello di Revò e Maor, affiancato da una visione proiettata al futuro attraverso i vitigni resistenti.



Nel cortile di Palazzo Martini i “Convinti” hanno portato una visione coerente ed identitaria dell’Alto Adige: gli assaggi di Pranzegg e Rielinger hanno raccontato un territorio meno patinato e più agricolo, fatto di macerazioni, altitudini e tensione acida, vini che richiedono attenzione, ma restituiscono profondità.

Dal Collio friulano sono arrivati vini di grande nitidezza espressiva, i bianchi di Sara & Sara e Kojancic Rado giocano su equilibrio e mineralità, mentre Anticobroilo e Pinter offrono interpretazioni più materiche senza rinunciare all’eleganza.

La presenza slovena, con Tazher e Gordia, si è confermata tra le più interessanti per chi cerca vini vivi e dinamici, spesso giocati su macerazioni e tensioni saline, un ponte naturale tra mondo alpino e cultura balcanica.

Dalla Lombardia, Pietramatta e Le Driadi hanno portato vini essenziali e contemporanei, dove la bevibilità si accompagna ad una solida identità.

In Piemonte, La Chimera ha proposto invece un approccio meno codificato, dove la sperimentazione dialoga con la tradizione.

Il focus su Mamoiada ha rappresentato uno dei momenti più identitari della manifestazione, qui il Cannonau è diventato racconto collettivo di un territorio, i vini di Giovanni Montisci sono profondi, austeri, quasi ancestrali, mentre Cantina Grassa offre una lettura più immediata ma altrettanto radicata. In entrambi i casi emerge una viticoltura che è cultura prima ancora che produzione.



Tra gli elementi più riusciti del format diffuso c'è l'estensione dell'esperienza oltre l'evento stesso. Visite e masterclass organizzate direttamente nelle aziende hanno permesso di entrare in cantina, osservare le vigne e confrontarsi con i vignaioli nel loro quotidiano, è qui che FuoriVinifera completa davvero il suo racconto.

Il successo di questa prima edizione dimostra che il pubblico è pronto al cambiamento, meno quantità e più qualità dell'esperienza, meno evento e più relazione. In un momento storico in cui il mondo del vino è chiamato a ripensarsi, FuoriVinifera indica una direzione chiara, quella di tornare alla terra, alle persone, alle storie. E farlo camminando, calice alla mano, tra vigne e corti che non sono solo scenografia, ma sostanza.

di **Letizia Simeoni** - 11/04/2026

Fonte: <https://vinieviaggi.it/camminando-nel-vino-lesperienza-diffu...>

Trentino emerges: A whole new world to discover in the Dolomites

Tipologia:
Short

Topic:
Wine

Richard Baudains unearths the intriguing local grapes planted on the steep slopes of Trentino that make the region's underrated still wines.



The Trentino-Alto Adige region is composed of two distinct geographical and administrative entities: the bilingual Alto Adige/Süd Tirol of the province of Bolzano/Bozen to the north and the Trentino, which takes its name from the provincial capital of Trento, to the south.

Of the two, Alto Adige has undoubtedly gained the most visibility in recent years.

Trentino on the other hand, is known for its classy Trento DOC sparkling metodo classico, but to a large extent the still wines of the province have remained under the radar.

Camera obscura



One reason for this might be that Trentino presents itself to the outside world as a wine region with a certain lack of chiaroscuro.

Pinot Grigio and Chardonnay together account for more than half of the province's 10,232 ha of vineyards.

Cooperatives make 85% of the wine, 75% of the production is covered by the catch-all Trentino DOC and a significant percentage of the rest is bottled under the even more generic Vigneti delle Dolomiti IGT. (Trento Chamber of Commerce, 2022)

The statistics, however, do not tell the whole story.

Within the global DOC there is a mosaic of terroirs and site-specific wines, beside the commercial varieties there are native grapes of great interest and outside the cooperative movement, there is a dynamic artisan winemaking scene.

When you step off the beaten track, there is a whole world to be discovered.

The province of Trento stretches along the central valley of the Adige for roughly 75km, from the border with Alto Adige near Salurno/Salurn, to Veneto in the south, at the village of Borghetto.

To the west it takes in the valley of the Sarca which leads to the northern shore of Lake Garda, and to the east rises to the high peaks of the Dolomites.

Nuts for Nosiola

The first important growing area, moving south from the border with Alto Adige, lies on the left of the Adige, between Salurno and Trento and includes the villages of Faedo, Pressano, Lavis and Sorni.

This is the habitat of one of the Trentino's most intriguing native varieties, the white Nosiola.

Not much is known about its origins, but it has a historic presence and these days grows almost exclusively in Trentino.

Production is tiny – Nosiola accounts for less than one percent of the vineyard area of the province – but producers on these sunny, gently rolling, glacial-alluvial hills grow it with conviction, making light, dry, tangy wines with subtle hazelnut aromas.

It is the most traditional of Trentino whites, but the style is very contemporary.

Mountainous Müller-Thurgau



Striking east from the Adige, takes you into the much more extreme growing environment of the Val di Cembra.

Dizzily terraced slopes supported by over 700 km of dry stone walls creep up to 900 metres in the narrow closed valley where the grainy porphyric soils and the dramatic diurnal temperature excursions give the whites an authentic mountain wine feel.

Chardonnay and Riesling grow here, but the variety of the Val di Cembra is Müller-Thurgau.

On these terraces, the Riesling x Madeleine Royale crossing makes wines with a steely-dry intensity and subtle herbs and white blossom aromas that set them apart from the more familiar soft and scented profile of the variety.

It is a very different wine to the Nosiola of the Adige valley, but as in the case of the former, it is the variety which best shows off the terroir.

Valle di Cembra Superiore is an official sub-zone of the DOC, and the label is worth looking for.

Top Muller Thurgau producers:

Bellaveder

Cembra Cantina di Montagna

Corvée

Alfio Nicolodi

Pojer&Sandri

Zanotelli

Mysterious Marzemino

If points north and east of Trento are white wine country, south of the town the warmer, lower slopes of the Vallagarina are dominated by red varieties.

Italy's very first Bordeaux blend was bottled here in the early 1960s, laying the foundations for a production which is a benchmark for the style.

Cabernet and Merlot, however are relative newcomers compared to Marzemino, which has been documented in the northeast since the 15th century.

Various theories of its provenance have been advanced, including migration from the Middle East across the Mediterranean to Dalmatia and thence to Venice.

But research that demonstrates genetic links with the Trentino's own native Teroldego (quoted in D'Agata, Native Wine Grapes of Italy) suggests origins much closer to its current home.

Marzemino is a medium-bodied, ruby-violet coloured wine with wild berry-and-violets aromas and a dry finish with firm acidity.

Two specific sites are associated with the variety. The first is on the right of the valley at Isera, where soils of volcanic origin give the wines a light mineral quality

And the other on the left, on the calcareous and basalt soils of the Ziresi sub-zone, where the wines tend to have slightly firmer structure.

Both sites have Superiore status in the DOC.

Marzemino producers to look for:

Cantina d'Isera

De Tarczal

Letrari

Maso Salengo

Tonini

Vivallis

From holy valley



The Valle del Sarca with its picture postcard lakes, runs roughly parallel to Adige, separated from it by a long mountain range with peaks up to 2,000 metres.

The valley is the elected second home of Nosiola, but here, around the communes of Calavino, Lasino, Padergnone and Cavedine, it makes not a dry white, but Trentino Vino Santo, one of Italy's rarest and most extraordinary sweet wines.

Nosiola for Vino Santo is picked mid-to-late September, the bunches laid to dry on straw mats in open lofts for a period of not less than six months and pressed around Easter time, a tradition recalled in the name of the wine.

The natural environment of the valley is the determining factor in the unique character of the wine.

It is a story of contrasting forces. On one hand the humidity of the lakes encourages the development of botrytis.

On the other, the daily blast of wind from Lake Garda that rattles the shutters from midday to sunset throughout the spring creates the conditions for a period of drying far longer than for any other Italian passito.

So concentrated are the grapes at the end of this period, that it can take two to three days to squeeze the juice from

them in hand-operated basket presses.

Yields are miserly. From 100kg of grapes a producer will typically obtain 15 litres of must, which ferments and matures in small barrels for 8-10 years.

Vino Santo is a wine of exceptional complexity on the nose and intense flavours on the palate, sweet but never cloying (fermentation blocks spontaneously at around 150-170 g/l of residual sugar) with a finesse which is rare among wines of the style.

Average production is around 25,000 half-bottles a year.

Vino Santo producers:

Gino Pedrotti
Fratelli Pisoni
Giovanni Poli
Francesco Poli
Pravis

Terrific Teroldego

The one important wine which does not come under the Trentino DOC umbrella, but has a denomination all of its own is Teroldego Rotaliano.

The Campo Rotaliano is a wide alluvial plain with shallow gravelly soils on the floor of the valley of the Adige, Teroldego is the grape.

It is presumed to be indigenous to Trentino, however research (D'Agata, Native Wine Grapes of Italy) shows that it is a sibling of the French variety Dureza, which in turn is a parent of Syrah, and this raises an intriguing question about the geographical origins of the Trentino variety.

Wherever the variety came from, Teroldego is cited in local chronicles since at least the 17th century and has always been held in high esteem.

It is a vigorous variety, traditionally grown on high-trained pergolas to give vent to its productive energy.

The wines are medium-bodied, deeply coloured but only moderately tannic with good acidity and aromas of red fruit and violets and often a hint of bitter almonds.

It needs careful handling in oak, but when it is good, it is very good indeed.

Teroldego ranks among the most interesting native grape red wines of the northeast, however one has to wonder about the quality ambitions of a denomination which allows yields of 119hl/ha, the highest of any DOC red wine in Italy.

Entry level wines can be very simple. The twin villages of Mezzocorona and Mezzolombardo are the most important sites.

Leading Teroldego producers:

Cantina Breccia
Donati
Dorigati
Endrizzi Elio
Fedrizzi Cipriano
Foradori
Martinetti

Redondèl

Savvy young producers

The producers I have listed at the foot of the sections above are (with the exception of two small cooperatives) small-to-medium scale independent estates, which grow and bottle their own wine.

The agricultural census of 2010 found that there were 168 such grower-producers in Trentino.

Official figures for 2022 show that the number has shrunk to 119, but interestingly, the percentage of the total production made by growers has remained stable at 6%.

It is a niche, but it is very much alive, driven by the independent spirit, energy and innovation of a generation of very savvy young producers.

Many of these are represented in the following notes on some of my favourite artisan wines from recent trips to Trentino.

This included a visit in March this year to the excellent **Vinifera** show dedicated to artisan winemakers from northern Italy's mountain regions.

The wines of Trentino

Pojer e Sandri, Monogramma, Vigneti delle Dolomiti, Trentino, Italy 2022

My Wines

The nose opens with late-picked tropical fruit and citrus and then the floral aromas of the variety and at the back, a delicate note of evolution. On the...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →



Corvée, Viach, Trentino Superiore, Müller Thurgau Valle di Cembra, Trentino, Italy 2024

My Wines

The nose has intense, crunchy green apple and wild herb aromas that follow through on a palate with vibrant, mouth-watering acidity. Vertical...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →



Villa Persani, Raetica, Vigneti delle Dolomiti, 2022

My Wines

Bright golden straw shade. Intriguingly complex, evolved nose with a mix of medlar, hazelnut, undergrowth and gunflint. The palate is light but sap...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →



Klinger, Vecchie Viti Nosiola, Vigneti delle Dolomiti, Trentino, Italy 2023

My Wines

Delicate but very precise nose of fresh apricot and toasted hazelnut, with a hint of white blossom. The palate is mid-weight, round and soft in the...

Read more ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →



Bellaveder, San Lorenz, Trentino, Trentino, Italy 2023

My Wines

Ample, aromatic nose with white fruit, honeysuckle, and touches of citrus peel. On the palate it starts soft and round then follows through with a...

Read more ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →



Zanotelli, Le Strope, Trentino Superiore, Müller Thurgau Valle di Cembra, Trentino, Italy 2025

My Wines

From the new vintage just bottled, this is slightly understated but very fresh and appealing on the nose, with its citrus, sage and apple peel...

Read more ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →



Vignaiolo Fanti, Nosiola, Vigneti delle Dolomiti, Trentino, Italy 2024

My Wines

The nose has the delicate hazelnut aromas of the variety together with distinctive notes of herbs and wet stones. Dry and savoury with a mid-...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →

93
/100



Cembra Cantina Di Montagna, Müller-Thurgau, Trentino, Italy 2025

My Wines

The very youthful white blossom alongside lemon and lime aromas are slow to emerge on the nose, but will open with a little bottle time. The...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →

92
/100



Azienda Agricola Viola, Nero Viola Rosso, Vigneti delle Dolomiti, Trentino, Italy 2019

My Wines

Very attractive, deep ruby shade. On the nose, raspberry, white pepper, dark chocolate and pressed flowers jostle for the front in an aromatic...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →

96
/100



Martinelli, Teroldego Rotaliano, Trentino, Italy 2021

My Wines

The very expressive nose has the classic cherry, dark chocolate and violets of the variety, while on the palate there is lively fruit, finely judged...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →



Dorigati, Luigi Cru Sottodossi, Teroldego Rotaliano Riserva, Trentino, Italy 2021

My Wines

This has the typical deep ruby shade of the variety and a very precise violet and bilberry nose, full of freshness. Ripe tannins give texture and breadth...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →



Cantina D'Isera, Vigna Coré, Trentino Superiore, Marzemino d'Isera, Trentino, Italy 2022

My Wines

Great depth of ruby-purple colour. On the nose there is ripe wild berry fruit with hints of savoury dried herbs, and on the palate great fruit..

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →



Foradori, Sgarzon, Vigneti delle Dolomiti, Trentino, Italy 2024

My Wines

The very personal, pale violet shade immediately grabs attention. The vibrant nose bursts with the freshness of crushed raspberry, mint leaf,...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →

94
/100



Fedrizzi Cipriano, Due Vigneti, Teroldego Rotaliano, Trentino, Italy 2020

My Wines

Very dark, intense, ruby shade with a violet rim. The nose has the ripe, slightly baked fruit of the hot vintage and signs of maturity in the autumn...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →

94
/100



Breccia, Arilli Cru Sottodossi, Teroldego Rotaliano Riserva, Trentino, Italy 2022

My Wines

The nose has ripe blackberry fruit and the slightly scented phenolic character of long traditional maceration. The fruit returns on the palate...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →

93
/100



De Tarczal, EOS Rosso, Vigneti delle Dolomiti, Trentino, Italy 2024

My Wines

Pale violet shade. This starts with a great burst of energy on the nose, with aromas of red cherry, cinnamon and jasmine and carries over with the...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →



Maso Salengo, Trentino Superiore, Marzemino dei Ziresi, Trentino, Italy 2022

My Wines

Very precise red cherry fruit on the nose, with touches of dark blossom in the background. The mid-weight palate has nice concentration of fruit, a...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →



Maso Salengo, Trentino Superiore, Marzemino dei Ziresi, Trentino, Italy 2022

My Wines

Very precise red cherry fruit on the nose, with touches of dark blossom in the background. The mid-weight palate has nice concentration of fruit, a...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →



Tonini, Trentino Superiore Marzemino d'Isera, Trentino, Italy 2020

My Wines

This has the typical pale ruby-violet shade of the variety and the classic sweet red cherries on the nose, with a touch of spicy cinnamon. The palat...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →

90
/100



Gino Pedrotti, Vino Santo, Trentino, Italy 2008

My Wines

Bright, deep gold shade. On the nose, a parade of aromas of bitter orange, dried apricot, bruised apple, acacia honey, juicy pineapple, with a touch of...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →

97
/100



Francesco Poli, Nobles Vino Santo, Trentino, Italy 2007

My Wines

This is a pale gold shade with bright reflections. Very fresh and precise on the nose, with notes of apricot and sultana, baked apple, and a hint of...

[Read more](#) ▾

[SEE FULL DETAILS](#) →

94
/100



di Richard Baudains - 15/05/2026

Fonte: <https://www.decanter.com/wine/wine-regions/trentino-emerges-...>

Generato direttamente