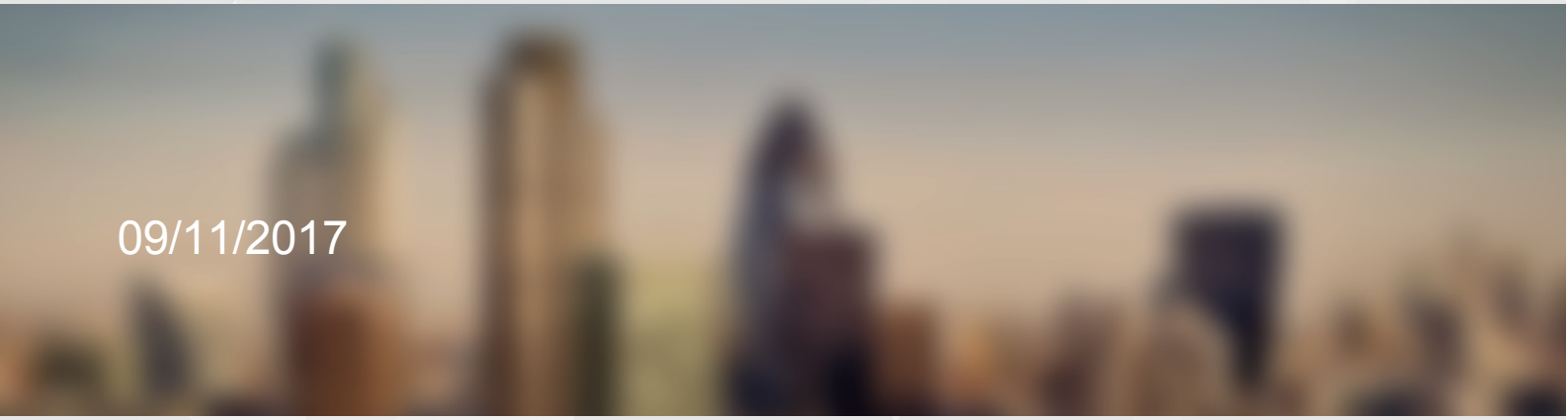


09/11/2017

Indice

Consorzio Tutela Valcalepio **4**

Emozioni dal Mondo guarda ai giovani L'Ipssar di S.Pellegrino ancora partner 5
italiaatavola.net - 28/09/2017

Emozioni dal Mondo, svelato il tema "Bevi il tuo territorio e sarai sano" 6
italiaatavola.net - 21/09/2017

A "EMOZIONI DAL MONDO MERLOT E CABERNET INSIEME" SI PARLERA' DI TERRITORIO E SALUTE 7
enocibario.it - 21/09/2017

A Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme si parlerà di Territorio e Salute 8
tigulliovino.it - 20/09/2017

Emozioni dal Mondo scalda i motori. Iscrizione dei vini entro il 7 ottobre 9
larassegna.it - 20/09/2017

Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme: Il Ritorno 10
bereilvino.it - 17/09/2017

"Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme": le iscrizioni fino al 10 ottobre 11
informacibo.it - 17/09/2017

EMOZIONI DAL MONDO MERLOT & CABERNET INSIEME 2017 12
enocibario.it - 16/09/2017

"Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" – Il Ritorno 13
onavnews.it - 16/09/2017

EMOZIONI DAL MONDO MERLOT & CABERNET INSIEME 2017 14
tigulliovino.it - 15/09/2017

"Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" – Il Ritorno 15
egnews.it - 15/09/2017

"Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" – Il Ritorno 16
easynewsweb.com - 15/09/2017

"Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" – Il Ritorno 17
easynewsweb.com - 15/09/2017

"Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" – Il Ritorno 18
italiasquisita.net - 15/09/2017

"Emozioni dal Mondo" ritorna Merlot e Cabernet insieme... a Bergamo 19
italiaatavola.net - 15/09/2017

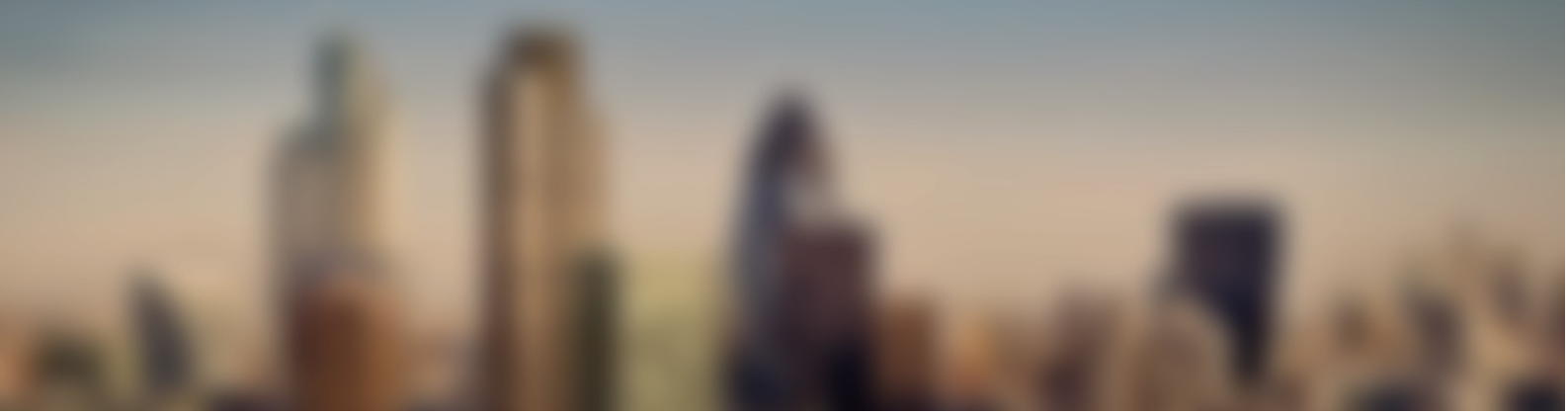
Al via la 13^ edizione del Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" 20
mi-lorenteggio.com - 15/09/2017

Categoria: NON SOLO VINO 21
winenews.it - 06/09/2017

In mostra vini da tutto il mondo 27
La Nuova di Venezia e Mestre - 09/09/2017

La Grande Festa del Vino 28
cittadelvino.it - 05/09/2017

La Grande Festa del Vino 10^ edizione 10 - 11 Settembre 2017 | Vini da 14 Paesi del Mondo 30
tigulliovino.it - 04/09/2017



Consorzio Tutela Valcalepio

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **28 settembre 2017 - 16:07**

> Versione online

Emozioni dal Mondo guarda ai giovani L’Ipssar di S.Pellegrino ancora partner

Emozioni dal Mondo guarda ai giovani L’Ipssar di S.Pellegrino ancora partner : Il 13° Concorso enologico nazionale che si svolgerà il 20 ottobre si assicura ancora la partnership con l’istituto scolastico bergamasco con gli allievi che saranno direttamente coinvolti nelle iniziative Il 13° Concorso enologico internazionale “ Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ” rinnova la collaborazione con l’ Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione (Ipssar) di San Pellegrino Terme (Bg). Una partnership che dura ormai da 5 anni e che continua a soddisfare e a dare garanzie ai soggetti coinvolti. «Emozioni dal Mondo nasce per noi come strumento per comunicare il nostro territorio - afferma il direttore della manifestazione, l’enologo Sergio Cantoni - e siamo sempre lieti di supportare gli enti e le istituzioni che decidono di voler essere coinvolti nel progetto insieme al Consorzio Tutela Valcalepio e a Vignaioli Bergamaschi. Poter aprire le porte del mondo dei Concorsi Enologici Internazionali ai ragazzi che in futuro sognano di lavorare in quest’ambito è per noi un onore. Siamo anche ben consapevoli dell’importanza del ruolo che gli chiediamo di compiere e per questo non smettiamo mai di ringraziare il corpo docenti che si rende disponibile a fornire quante più competenze di settore possibile ai ragazzi che prendono parte alla manifestazione». All’interno del Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” in programma per il prossimo 20 ottobre 2017, in particolare, i ragazzi e le ragazze dell’Ipssar di San Pellegrino Terme saranno incaricati delle attività di ricevimento degli ospiti nazionali e internazionali, dell’assistenza alle commissioni di degustazione e del servizio dei campioni in concorso. Per informazioni: www.emozionidalmondo.it

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **21 settembre 2017 - 17:06**

> Versione online

Emozioni dal Mondo, svelato il tema “Bevi il tuo territorio e sarai sano”

Emozioni dal Mondo, svelato il tema “Bevi il tuo territorio e sarai sano” : Il Concorso è uno dei più apprezzati a livello nazionale per qualità delle etichette e della giuria. Accoglie vini esclusivamente Merlot e Cabernet. Iscrizioni aperte fino al 10 ottobre, evento dal 19 al 21 ottobre Di concorsi vinicoli ce ne sono tanti nel mondo ed in Italia. Essi rappresentano per i produttori un importante momento di confronto, di giudizio sui propri vini e specialmente di promozione commerciale qualora si vincano le ambite medaglie. In questo panorama italiano un importante angolo se l’è ritagliato il Concorso “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme” che si terrà per la 13ª volta dal 19 al 21 ottobre ed è organizzato dalla cooperativa Vignaioli Bergamaschi e dal Consorzio di Tutela Valcalepio, diretto da Sergio Cantoni che ne è stato l’ideatore. Era nato con l’intento di dare pubblicità e valorizzazione ai vini del territorio bergamasco e nel contempo per farne conoscere le peculiarità. Negli anni è sempre più cresciuto a livello internazionale con la partecipazione di vini provenienti da più nazioni: la scorsa edizione ha visto vini di 21 nazioni degustati da 83 giurati da 27 paesi. Quest’anno addirittura saranno presenti molti campioni provenienti dalla lontana Cina. Il Concorso è l’unico in Italia ad ammettere vini con soli Merlot e Cabernet, anche se in etichetta riportano solo uno dei due purché l’altro sia presente anche in piccola percentuale, è l’internazionale con il maggior rapporto tra numero di giudici e numero di campioni degustati, quello delle innovazioni: la giuria dei consumatori prima, la Web Committee oggi; è l'unico concorso internazionale patrocinato dall’Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino (Oiv) per queste varietà di uve nonché a concludersi con un simposio scientifico con relatori di rilevanza internazionale. Quest’anno il tema del convegno sarà “Bevi il tuo territorio e sarai sano” in cui si confronteranno esperienze e testimonianze da diverse aree geografiche mondiali sul tema del collegamento tra territorio e salute. I produttori di tali vini, cosiddetti a taglio bordolese, hanno pertanto la possibilità unica di un confronto diretto, di ottenere il giudizio di una giuria qualificata, di comprendere se i loro Merlot e Cabernet sono migliori o peggiori di altri. Merlot e Cabernet sono i vitigni più famosi al mondo, quelli che compongono i più importanti vini, basti pensare ai Supertuscan, ai Bordeaux Grands Crus Classées, a quelli della Napa Valley, tanto per limitarci, e pur in un momento storico che tende a rivalutare e privilegiare i vitigni autoctoni restano il riferimento principale dell’universo enoico. Per partecipare il termine ultimo per far pervenire i vini agli organizzatori è il 10 ottobre per cui qualche indeciso o qualche distratto ne è ancora in tempo. Per informazioni: www.emozionidalmondo.it

A “EMOZIONI DAL MONDO MERLOT E CABERNET INSIEME” SI PARLERA' DI TERRITORIO E SALUTE

A “EMOZIONI DAL MONDO MERLOT E CABERNET INSIEME” SI PARLERA' DI TERRITORIO E SALUTE : A “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” si parlerà di Territorio e Salute. Il simposio tecnico scientifico conclusivo del 13° Concorso Enologico Internazionale “ Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ” si svolgerà sabato 21 ottobre 2017 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo, come da tradizione. Tutto fuorchè tradizionale, invece, sarà la tematica affrontata: si porteranno esperienze e testimonianze da diverse aree geografiche mondiali sul tema del collegamento tra territorio e salute. Bevi Il tuo Territorio e Sarai Sano, ecco il titolo scelto da Vignaioli Bergamaschi s.c.a. e dal Consorzio Tutela Valcalepio per uno dei momenti di maggior rilevanza della kermesse internazionale nata 13 anni fa a Bergamo. Un momento, quello del simposio di “ Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ” che da sempre rappresenta quanto di più innovativo si è riusciti a pensare in casa Valcalepio. Ci piace ricordare che “ Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ” è stato per molto tempo l’unico Concorso Enologico Internazionale ad includere nel suo programma un simposio di tipo tecnico-scientifico che coinvolgesse oratori provenienti dai quattro angoli del globo. “ Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ” è da sempre palco privilegiato per condividere esperienze e conoscenze del mondo vitivinicolo ed enologico. Solo per citare alcuni dei temi trattati nel corso del simposio negli ultimi anni vogliamo ricordare: “Il futuro della viticoltura ed enologia dal punto di vista della sostenibilità ambientale” (2016); “Territorio come identità: il paesaggio tra consumo e conservazione” (2015); “Aggregazione: chiave per la promozione di un territorio e dei suoi prodotti” (2014); “La comunicazione: strumento indispensabile per vendere” (2012); “Ecosostenibilità nel settore vitini vicolo: a che punto siamo?” (2011); “L’innovazione in momenti di crisi: come impostarla e renderla redditizia” (2009) e “Il vino dalla promozione alla vendita” (2007). Per informazioni sul concorso è disponibile il sito www.emozionidalmondo.it (iscrizioni aperte fino al 10 ottobre 2017) mentre per tutti gli aggiornamenti vi invitiamo a seguire i profili Facebook e Instagram di Emozioni dal Mondo e l’hashtag #emozionidalmondo. Vignaioli Bergamaschi & Consorzio Tutela Valcalepio Via Bergamo, 10 – 24060 S. Paolo d’Argon (BG) www.emozionidalmondo.it

A Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme si parlera di Territorio e Salute

A Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme si parlera di Territorio e Salute : Il simposio tecnico scientifico conclusivo del 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” si svolgera sabato 21 ottobre 2017 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo, come da tradizione. Tutto fuorche tradizionale, invece, sara la tematica affrontata: si porteranno esperienze e testimonianze da diverse aree geografiche mondiali sul tema del collegamento tra territorio e salute. Bevi Il tuo Territorio e Sarai Sano, ecco il titolo scelto da Vignaioli Bergamaschi s.c.a. e dal Consorzio Tutela Valcalepio per uno dei momenti di maggior rilevanza della kermesse internazionale nata 13 anni fa a Bergamo. Un momento, quello del simposio di “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” che da sempre rappresenta quanto di piu innovativo si e riusciti a pensare in casa Valcalepio. Ci piace ricordare che “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” e stato per molto tempo l’unico Concorso Enologico Internazionale ad includere nel suo programma un simposio di tipo tecnico-scientifico che coinvolgesse oratori provenienti dai quattro angoli del globo. “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” e da sempre palco privilegiato per condividere esperienze e conoscenze del mondo vitivinicolo ed enologico. Solo per citare alcuni dei temi trattati nel corso del simposio negli ultimi anni vogliamo ricordare: “Il futuro della viticoltura ed enologia dal punto di vista della sostenibilita ambientale” (2016); “Territorio come identita : il paesaggio tra consumo e conservazione” (2015); “Aggregazione: chiave per la promozione di un territorio e dei suoi prodotti” (2014); “La comunicazione: strumento indispensabile per vendere” (2012); “Ecosostenibilita nel settore vitini vicolo: a che punto siamo?” (2011); “L’innovazione in momenti di crisi: come impostarla e renderla redditizia” (2009) e “Il vino dalla promozione alla vendita” (2007). Per informazioni sul concorso e disponibile il sito www.emozionidalmondo.it (iscrizioni aperte fino al 10 ottobre 2017) mentre per tutti gli aggiornamenti vi invitiamo a seguire i profili Facebook e Instagram di Emozioni dal Mondo e l’hashtag #emozionidalmondo. Vignaioli Bergamaschi & Consorzio Tutela Valcalepio Via Bergamo, 10 – 24060 S. Paolo d’Argon (BG) www.emozionidalmondo.it info@emozionidalmondo.it

Emozioni dal Mondo scalda i motori. Iscrizione dei vini entro il 7 ottobre

Emozioni dal Mondo scalda i motori. Iscrizione dei vini entro il 7 ottobre : Il concorso internazionale organizzato dai Vignaioli Bergamaschi si terrà dal 19 al 21 ottobre, tra momenti tecnici e scoperta del territorio. Potenziata la presenza sui social | | | Manca un mese al Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. La 13esima edizione, organizzata dai Vignaioli Bergamaschi, è in programma in terra bergamasca dal 19 al 21 ottobre prossimi. Si tratta dell’unico concorso al mondo dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli a godere del patrocinio OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin). Le iscrizioni dei vini sono aperte fino al 10 ottobre. Il regolamento e i documenti per partecipare si possono scaricare dal sito www.emozionidalmondo.it, che è stato rinnovato e offre anche un ricco archivio di notizie e fotografie a raccontare come è nato questo momento di confronto tutto bergamasco e come è cresciuto nel tempo Il programma si annuncia denso di novità ed eventi, come da tradizione, in grado di coniugare i momenti più tecnici di degustazione e assegnazione del premio a quelli più turistici. «Da sempre “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” rappresenta per noi un’imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo», dichiara il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. Il concorso è sempre più social: oltre che sulla pagina Facebook sarà possibile seguire la kermesse su Instagram dove Vignaioli Bergamaschi promettoe aggiornamenti live tramite Ig Stories e la condivisione di quanto avverrà nel corso dell’evento. In programma anche una serie di dirette Facebook. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo.

Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme: Il Ritorno

Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme: Il Ritorno : Ad un mese esatto dalla kermesse internazionale più importante della bergamasca fervono nella sede di Vignaioli Bergamaschi i preparativi per il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. Unico concorso al mondo dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli a godere del patrocinio OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin), “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” torna in bergamasca i prossimi 19, 20 e 21 ottobre 2017. Un programma denso di novità ed eventi che sarà reso pubblico nel mese di ottobre ma che si preannuncia, come da tradizione, in grado di coniugare perfettamente i momenti più tecnici di degustazione e assegnazione del premio a quelli più turistici. “Da sempre “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” rappresenta per noi un’imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo” dichiara il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. Un Concorso sempre più proiettato verso l’estero e il mondo che sfrutta quanto più possibile le vetrine offerte dalla rete. Restyling completo per il sito www.emozionidalmondo.it dal quale è possibile scaricare tutto il materiale necessario all’iscrizione dei vini in concorso (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) e nel quale si trova anche un ricco archivio di notizie e foto che racconta perfettamente come sia nato questo momento di confronto tutto bergamasco e come sia cresciuto nel tempo. “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è sempre più social: oltre alla pagina Facebook ora sarà possibile seguire il Concorso anche su Instagram dove Vignaioli Bergamaschi promette aggiornamenti live tramite Ig Stories e la condivisione di quanto avverrà nel corso dell’evento. In programma anche una serie di dirette Facebook. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #e mozionidalmondo. Vignaioli Bergamaschi & Consorzio Tutela Valcalepio Via Bergamo, 10 – 24060 S. Paolo d’Argon (BG) www.emozionidalmondo.it – info@emozionidalmondo.it – press@valcalepio.org Leave A Reply

"Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme": le iscrizioni fino al 10 ottobre

"Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme": le iscrizioni fino al 10 ottobre : “ Da sempre “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” rappresenta per noi un’imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo ” dichiara il direttore del Concorso “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” , l’enologo Sergio Cantoni. Un Concorso sempre più proiettato verso l’estero e il mondo che sfrutta quanto più possibile le vetrine offerte dalla rete. Restyling completo per il sito www.emozionidalmondo.it dal quale è possibile scaricare tutto il materiale necessario all’iscrizione dei vini in concorso (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) e nel quale si trova anche un ricco archivio di notizie e foto che racconta perfettamente come sia nato questo momento di confronto tutto bergamasco e come sia cresciuto nel tempo. “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è sempre più social: oltre alla pagina Facebook ora sarà possibile seguire il Concorso anche su Instagram dove Vignaioli Bergamaschi promette aggiornamenti live tramite Ig Stories e la condivisione di quanto avverrà nel corso dell’evento. In programma anche una serie di dirette Facebook. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo . Per ulteriori informazioni: www.emozionidalmondo.it

EMOZIONI DAL MONDO MERLOT & CABERNET INSIEME 2017

EMOZIONI DAL MONDO MERLOT & CABERNET INSIEME 2017 : Ad un mese esatto dalla kermesse internazionale più importante della bergamasca fervono nella sede di Vignaioli Bergamaschi i preparativi per il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. Unico concorso al mondo dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli a godere del patrocinio OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin), “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” torna in bergamasca i prossimi 19, 20 e 21 ottobre 2017. Un programma denso di novità ed eventi che sarà reso pubblico nel mese di ottobre ma che si preannuncia, come da tradizione, in grado di coniugare perfettamente i momenti più tecnici di degustazione e assegnazione del premio a quelli più turistici. “Da sempre “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” rappresenta per noi un’imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo” dichiara il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. Un Concorso sempre più proiettato verso l’estero e il mondo che sfrutta quanto più possibile le vetrine offerte dalla rete. Restyling completo per il sito www.emozionidalmondo.it dal quale è possibile scaricare tutto il materiale necessario all’iscrizione dei vini in concorso (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) e nel quale si trova anche un ricco archivio di notizie e foto che racconta perfettamente come sia nato questo momento di confronto tutto bergamasco e come sia cresciuto nel tempo. “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è sempre più social: oltre alla pagina Facebook ora sarà possibile seguire il Concorso anche su Instagram dove Vignaioli Bergamaschi promette aggiornamenti live tramite Ig Stories e la condivisione di quanto avverrà nel corso dell’evento. In programma anche una serie di dirette Facebook. Per essere sempre aggiornati #emozionidalmondo. basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione. Vignaioli Bergamaschi & Consorzio Tutela Valcalepio Via Bergamo, 10 – 24060 S. Paolo d’Argon (BG) www.emozionidalmondo.it -

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” – Il Ritorno

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” – Il Ritorno : Ad un mese esatto dalla kermesse internazionale più importante della bergamasca fervono nella sede di Vignaioli Bergamaschi i preparativi per il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. Unico concorso al mondo dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli a godere del patrocinio OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin), “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” torna in bergamasca i prossimi 19, 20 e 21 ottobre 2017. Un programma denso di novità ed eventi che sarà reso pubblico nel mese di ottobre ma che si preannuncia, come da tradizione, in grado di coniugare perfettamente i momenti più tecnici di degustazione e assegnazione del premio a quelli più turistici. “Da sempre “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” rappresenta per noi un’imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo” dichiara il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. Un Concorso sempre più proiettato verso l’estero e il mondo che sfrutta quanto più possibile le vetrine offerte dalla rete. Restyling completo per il sito www.emozionidalmondo.it dal quale è possibile scaricare tutto il materiale necessario all’iscrizione dei vini in concorso (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) e nel quale si trova anche un ricco archivio di notizie e foto che racconta perfettamente come sia nato questo momento di confronto tutto bergamasco e come sia cresciuto nel tempo. “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è sempre più social: oltre alla pagina Facebook ora sarà possibile seguire il Concorso anche su Instagram dove Vignaioli Bergamaschi promette aggiornamenti live tramite Ig Stories e la condivisione di quanto avverrà nel corso dell’evento. In programma anche una serie di dirette Facebook. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione

EMOZIONI DAL MONDO MERLOT & CABERNET INSIEME 2017

EMOZIONI DAL MONDO MERLOT & CABERNET INSIEME 2017 : Bergamo, Bergamo (BG) - Bergamo dal 19 ottobre 2017 al 21 ottobre 2017 Ad un mese esatto dalla kermesse internazionale più importante della bergamasca fervono nella sede di Vignaioli Bergamaschi i preparativi per il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. Unico concorso al mondo dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli a godere del patrocinio OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin), “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” torna in bergamasca i prossimi 19, 20 e 21 ottobre 2017 . Un programma denso di novità ed eventi che sarà reso pubblico nel mese di ottobre ma che si preannuncia, come da tradizione, in grado di coniugare perfettamente i momenti più tecnici di degustazione e assegnazione del premio a quelli più turistici. “Da sempre “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” rappresenta per noi un’imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo” dichiara il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. Un Concorso sempre più proiettato verso l’estero e il mondo che sfrutta quanto più possibile le vetrine offerte dalla rete. Restyling completo per il sito www.emozionidalmondo.it dal quale è possibile scaricare tutto il materiale necessario all’iscrizione dei vini in concorso (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) e nel quale si trova anche un ricco archivio di notizie e foto che racconta perfettamente come sia nato questo momento di confronto tutto bergamasco e come sia cresciuto nel tempo. “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è sempre più social: oltre alla pagina Facebook ora sarà possibile seguire il Concorso anche su Instagram dove Vignaioli Bergamaschi promette aggiornamenti live tramite Ig Stories e la condivisione di quanto avverrà nel corso dell’evento. In programma anche una serie di dirette Facebook. Per essere sempre aggiornati #emozionidalmondo . basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione. Vignaioli Bergamaschi & Consorzio Tutela Valcalepio Via Bergamo, 10 – 24060 S. Paolo d’Argon (BG) www.emozionidalmondo.it - info@emozionidalmondo.it - press@valcalepio.org Sara Cantoni

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” – Il Ritorno

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” – Il Ritorno : Informazioni Importanti per i Produttori di Merlot e Cabernet, anche se la vostra concentrazione è nella vendemmia riceviamo il comunicato che pubblichiamo per darvi la possibilità di iscrivere i vostri vini ad un concorso, serio e ben organizzato, con un’ottima risonanza mediatica. Ad un mese esatto dalla kermesse internazionale più importante della bergamasca fervono nella sede di Vignaioli Bergamaschi i preparativi per il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. Unico concorso al mondo dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli a godere del patrocinio OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin), “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” torna in bergamasca i prossimi 19, 20 e 21 ottobre 2017. Un programma denso di novità ed eventi che sarà reso pubblico nel mese di ottobre ma che si preannuncia, come da tradizione, in grado di coniugare perfettamente i momenti più tecnici di degustazione e assegnazione del premio a quelli più turistici. “Da sempre “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” rappresenta per noi un’imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo” dichiara il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. Un Concorso sempre più proiettato verso l’estero e il mondo che sfrutta quanto più possibile le vetrine offerte dalla rete. Restyling completo per il sito www.emozionidalmondo.it dal quale è possibile scaricare tutto il materiale necessario all’iscrizione dei vini in concorso (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) e nel quale si trova anche un ricco archivio di notizie e foto che racconta perfettamente come sia nato questo momento di confronto tutto bergamasco e come sia cresciuto nel tempo. “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è sempre più social: oltre alla pagina Facebook ora sarà possibile seguire il Concorso anche su Instagram dove Vignaioli Bergamaschi promette aggiornamenti live tramite Ig Stories e la condivisione di quanto avverrà nel corso dell’evento. In programma anche una serie di dirette Facebook. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo. Vignaioli Bergamaschi & Consorzio Tutela Valcalepio Via Bergamo, 10 – 24060 S. Paolo d’Argon (BG) www.emozionidalmondo.it info@emozionidalmondo.it press@valcalepio.org L'articolo sembra essere il primo su EgNews OlioVinoPeperoncino - gastronomia, vino, cucina, champagne, viaggi e turismo .

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” – Il Ritorno

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” – Il Ritorno : Informazioni Importanti per i Produttori di Merlot e Cabernet, anche se la vostra concentrazione è nella vendemmia riceviamo il comunicato che pubblichiamo per darvi la possibilità di iscrivere i vostri vini ad un concorso, serio e ben organizzato, con un’ottima risonanza mediatica. Ad un mese esatto dalla kermesse internazionale più importante della bergamasca fervono nella sede di Vignaioli Bergamaschi i preparativi per il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. Unico concorso al mondo dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli a godere del patrocinio OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin), “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” torna in bergamasca i prossimi 19, 20 e 21 ottobre 2017. Un programma denso di novità ed eventi che sarà reso pubblico nel mese di ottobre ma che si preannuncia, come da tradizione, in grado di coniugare perfettamente i momenti più tecnici di degustazione e assegnazione del premio a quelli più turistici. “Da sempre “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” rappresenta per noi un’imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo” dichiara il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. Un Concorso sempre più proiettato verso l’estero e il mondo che sfrutta quanto più possibile le vetrine offerte dalla rete. Restyling completo per il sito www.emozionidalmondo.it dal quale è possibile scaricare tutto il materiale necessario all’iscrizione dei vini in concorso (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) e nel quale si trova anche un ricco archivio di notizie e foto che racconta perfettamente come sia nato questo momento di confronto tutto bergamasco e come sia cresciuto nel tempo. “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è sempre più social: oltre alla pagina Facebook ora sarà possibile seguire il Concorso anche su Instagram dove Vignaioli Bergamaschi promette aggiornamenti live tramite Ig Stories e la condivisione di quanto avverrà nel corso dell’evento. In programma anche una serie di dirette Facebook. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo. Vignaioli Bergamaschi & Consorzio Tutela Valcalepio Via Bergamo, 10 – 24060 S. Paolo d’Argon (BG) www.emozionidalmondo.it info@emozionidalmondo.it press@valcalepio.org L’articolo sembra essere il primo su EgNews OlioVinoPeperoncino – gastronomia, vino, cucina, champagne, viaggi e turismo . Fonte: EgNews OlioVinoPeperoncino – gastronomia, vino, cucina, champagne, viaggi e turismo

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” – Il Ritorno

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” – Il Ritorno : Informazioni Importanti per i Produttori di Merlot e Cabernet, anche se la vostra concentrazione è nella vendemmia riceviamo il comunicato che pubblichiamo per darvi la possibilità di iscrivere i vostri vini ad un concorso, serio e ben organizzato, con un’ottima risonanza mediatica. Ad un mese esatto dalla kermesse internazionale più importante della bergamasca fervono nella sede di Vignaioli Bergamaschi i preparativi per il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. Unico concorso al mondo dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli a godere del patrocinio OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin), “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” torna in bergamasca i prossimi 19, 20 e 21 ottobre 2017. Un programma denso di novità ed eventi che sarà reso pubblico nel mese di ottobre ma che si preannuncia, come da tradizione, in grado di coniugare perfettamente i momenti più tecnici di degustazione e assegnazione del premio a quelli più turistici. “Da sempre “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” rappresenta per noi un’imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo” dichiara il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. Un Concorso sempre più proiettato verso l’estero e il mondo che sfrutta quanto più possibile le vetrine offerte dalla rete. Restyling completo per il sito www.emozionidalmondo.it dal quale è possibile scaricare tutto il materiale necessario all’iscrizione dei vini in concorso (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) e nel quale si trova anche un ricco archivio di notizie e foto che racconta perfettamente come sia nato questo momento di confronto tutto bergamasco e come sia cresciuto nel tempo.

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” – Il Ritorno

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” – Il Ritorno : Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” – Il Ritorno Ad un mese esatto dalla kermesse internazionale più importante della bergamasca fervono nella sede di Vignaioli Bergamaschi i preparativi per il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. Unico concorso al mondo dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli a godere del patrocinio OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin), “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” torna in bergamasca i prossimi 19, 20 e 21 ottobre 2017. Un programma denso di novità ed eventi che sarà reso pubblico nel mese di ottobre ma che si preannuncia, come da tradizione, in grado di coniugare perfettamente i momenti più tecnici di degustazione e assegnazione del premio a quelli più turistici. “Da sempre “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” rappresenta per noi un’imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo” dichiara il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. Un Concorso sempre più proiettato verso l’estero e il mondo che sfrutta quanto più possibile le vetrine offerte dalla rete. Dal restyling completo del sito, dove è possibile scaricare tutto il materiale necessario all’iscrizione dei vini in concorso (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017), all’implementazione dei social media. Sarà possibile seguire il Concorso su Facebook e su Instagram con aggiornamenti live tramite Ig Stories e la condivisione di quanto avverrà nel corso dell’evento. In programma anche una serie di dirette Facebook. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo.

“Emozioni dal Mondo” ritorna Merlot e Cabernet insieme... a Bergamo

“Emozioni dal Mondo” ritorna Merlot e Cabernet insieme... a Bergamo : Il concorso, in programma per il 19, 20 e 21 ottobre a Bergamo, ha molte novità in serbo per quest'edizione. Degustazioni, premi e momenti turistici, ma anche tante condivisioni social e un restyling del sito web Un tanto atteso ritorno dopo il successo dell'anno scorso, già avviati i preparativi, già fervono i Vignaioli bergamaschi: si terrà dal 19 al 21 ottobre il 13° Concorso enologico internazionale “ Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ”. Concorso dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli, con il patrocinio Oiv - Organisation international de la vigne et du vin). Sono tante le novità e molti di più gli eventi che caratterizzeranno questi tre giorni: chiaramente si oscillerà da momenti più tecnici, quali degustazioni mirate e assegnazione di premi, a quelli più turistici. «Da sempre “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” rappresenta per noi un’imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo», dichiara il direttore del concorso, l’enologo Sergio Cantoni. Non mancano le proiezioni fuori dai confini italiani, si guarda sempre di più all'estero attraverso le vetrine offerte dalla rete: questo spiega il restyling del sito ufficiale della manifestazione, www.emozionidalmondo.it, da cui è possibile scaricare tutto il materiale necessario all'iscrizione dei vini in concorso (chiusura iscrizioni, il 10 ottobre) e all'interno del quale è possibile sfogliare un ricco archivio di notizie e foto per una full immersion in questo confronto made in Bergamo e nel suo evolvere nel tempo. Non solo nuovo sito, ma sempre più social: oltre alla pagina Facebook il concorso può essere seguito anche su Instagram, dove ci si dovranno aspettare live e condivisione di quanto avverrà durante l'evento. Per rimanere aggiornati su questi contenuti, sarà sufficiente seguire l'hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo. Per informazioni: www.emozionidalmondo.it

Al via la 13^ edizione del Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”

Al via la 13^ edizione del Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” : Un programma denso di novità ed eventi che sarà reso pubblico nel mese di ottobre ma che si preannuncia, come da tradizione, in grado di coniugare perfettamente i momenti più tecnici di degustazione e assegnazione del premio a quelli più turistici (mi-lorenteggio.com) Bergamo, 15 settembre 2017 - Ad un mese esatto dalla kermesse internazionale più importante della bergamasca fervono nella sede di Vignaioli Bergamaschi i preparativi per il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. Unico concorso al mondo dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli a godere del patrocinio OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin), “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” torna in bergamasca i prossimi 19, 20 e 21 ottobre 2017. Un programma denso di novità ed eventi che sarà reso pubblico nel mese di ottobre ma che si preannuncia, come da tradizione, in grado di coniugare perfettamente i momenti più tecnici di degustazione e assegnazione del premio a quelli più turistici. “Da sempre “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” rappresenta per noi un’imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo” dichiara il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. Un Concorso sempre più proiettato verso l’estero e il mondo che sfrutta quanto più possibile le vetrine offerte dalla rete. Restyling completo per il sito www.emozionidalmondo.it dal quale è possibile scaricare tutto il materiale necessario all’iscrizione dei vini in concorso (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) e nel quale si trova anche un ricco archivio di notizie e foto che racconta perfettamente come sia nato questo momento di confronto tutto bergamasco e come sia cresciuto nel tempo. “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è sempre più social: oltre alla pagina Facebook ora sarà possibile seguire il Concorso anche su Instagram dove Vignaioli Bergamaschi promette aggiornamenti live tramite Ig Stories e la condivisione di quanto avverrà nel corso dell’evento. In programma anche una serie di dirette Facebook. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo. Redazione

Categoria: NON SOLO VINO

Categoria: NON SOLO VINO : Roma - 06 Settembre 2017, ore 16:32 In agenda, mentre gli esperti diffondono numeri e trend wine & food, dal “Rapporto Coop” alle “Previsioni vendemmiali”, i gourmet vanno alla scoperta di prodotti e produttori made in Italy nei territori, dal bio al miele, dai formaggi ai grandi vini Da Nord a Sud, a “fotografare” il wine & food del Belpaese non solo i gourmet, ma, di questi tempi, sono i numeri e le tendenze attorno alla tavola e al vino italiani, diffusi da esperti e addetti ai lavori. A Milano, il 7 settembre alla Terrazza Martini, Coop presenta le anticipazioni del “Rapporto Coop 2017” realizzato dall’Ufficio Studi di Coop e parte integrante di Italiani.coop (www.italiani.coop), lo strumento di ricerca e analisi curato dall’Ufficio Studi, per fare il punto sull’evoluzione dell’Italia e degli italiani alla luce dei mutamenti intervenuti, i conseguenti cambiamenti nei comportamenti di spesa, l’andamento dei diversi segmenti di consumo e l’evoluzione del retail, analizzando in particolare le nuove tendenze del food e la fisionomia dei nuovi italiani. Stesso giorno, a Roma, il Ministero delle Politiche Agricole ospita la conferenza stampa di presentazione delle “Previsioni vendemmiali 2017” dell’Osservatorio del Vino e Ismea, appuntamento fisso per delineare in modo ufficiale e completo, avvalendosi dei dati reali di campagna analizzati da Uiv-Unione Italiana Vini, Ismea e Ministero, un quadro di riferimento dettagliato a livello nazionale relativamente ai dati vendemmiali, alle previsioni della produzione, all’export Italia, al consumo interno, alle tendenze vino per la campagna in corso (www.uiv.it). Gli appassionati? Nel frattempo, vanno alla scoperta dei prodotti e dei produttori simbolo del made in Italy, negli eventi che WineNews segnala in agenda e che animano i territori del Belpaese. A partire dall’universo del biologico, uno dei settori del food business dal successo crescente, sotto i riflettori al “Sana 2017”, il Salone Internazionale del Biologico e del Naturale n. 29 a Bologna Fiere (8-11 settembre), tra alimentazione biologica con il meglio della produzione nazionale e internazionale del settore, ma anche prodotti per la cura del corpo naturale e bio (integratori alimentari, cosmetici biologici e naturali, trattamenti per il corpo e piante officinali), e Green Lifestyle con soluzioni green per la casa e l’ambiente di lavoro, prodotti ecologici e naturali per la crescita, il gioco e la cura dei bambini, Clothing&Textiles, Hobby&Sport e Travel&Wellness. Ma ci sono anche gli eventi di Sana City (8-17 settembre), il Sana Day (9 settembre), e il VeganFest, il principale evento italiano dedicato al mondo vegan a Bologna. Conoscere l’universo delle api, scoprire cosa c’è dietro al vasetto, trovare il proprio miele preferito, e, soprattutto, apprendere i segreti del mestiere di apicoltore, custode delle “sentinelle” ambientali per eccellenza e paladino della natura, anche in mezzo a mille difficoltà, quanto mai attuali, dalla sofferenza delle api minacciate da pesticidi, parassiti e clima impazzito, ad una crisi ambientale di cui sono proprio questi preziosi insetti a dare il segnale: tra degustazioni guidate e laboratori con gli esperti, mostra mercato, minicorsi per apprendere le prime nozioni di apicoltura, visite agli “alveari aperti” e approfondimenti sulle potenzialità curative delle api con l’Associazione italiana di apiterapia, gli honey lovers si danno, invece, appuntamento alla “Settimana del Miele” di Montalcino (8-10 settembre; www.asgamontalcino.com), gli stati generali dell’apicoltura italiana, in un’annata drammatica per il miele italiano, con la produzione 2017 ai minimi storici e raccolti quasi a zero in alcuni territori, ma di fronte alla quale gli apicoltori non si danno per vinti. Amanti di formaggi & Co.? La meta, obbligata, è “Cheese 2017”, l’evento targato Slow Food all’edizione n. 20, che torna a Bra (15-18 settembre; www.slowfood.it), con i Laboratori del Gusto per entrare nel mondo dei formaggi a 360° (ma anche del vino e della birra), e gli Appuntamenti a Tavola, le cene della Chiocciola preparate da grandi chef e ospitate nell’elegante cornice del ristorante dell’Albergo dell’Agenzia di Pollenzo, dove c’è anche una Scuola di Cucina dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche; con il Mercato italiano e internazionale, con le Cucine di Strada e i Food truck, le Piazze della Birra, della Pizza e del Gelato e lo Spazio Libero (con formaggi a latte crudo liberi da fermenti industriali, salumi liberi da nitrati e nitriti e ancora pane e pizza con lievito madre e birra Lambic a fermentazione spontanea); e, ancora, con le Conferenze con autorevoli relatori, Slow Food Editore, gli aperitivi della Casa della Biodiversità, gli appuntamenti organizzati in Casa Slow Food per i bambini; ma anche con la possibilità di scoprire l’abbinamento perfetto tra i grandi vini e i mille formaggi italiani, con la degustazioni in libertà

dal Nord al Sud Italia nella Banca del Vino di Pollenzo, all'Enoteca di Bra e nella Gran Sala dei Formaggi, o di far il giro del mondo in 80 caci; e, ancora, spettacoli, concerti e film. E, al di là di ogni moda, con la bellezza di riscoprire i formaggi dalla tradizione più antica, caci italiani e formaggi dei Presìdi Slow Food, fatti con latte crudo, in alpeggio e salvaguardando i saperi dei casari tramandati di generazione in generazione (un laboratorio speciale è dedicato ai formaggi delle aree terremotate), e che fanno bene alla salute, come racconteranno gli esperti. Intanto proseguono i grandi festival di territorio nell'Italia del vino, con due tradizionali appuntamenti: "Enologica 2017", la storica kermesse all'edizione n. 38 che celebra il Sagrantino nella sua Montefalco, nella quale, anche qui, insieme agli appassionati quest'anno si festeggia un'importante ricorrenza, i primi 25 anni del riconoscimento della Docg al grande rosso umbro, occasione per tracciare un bilancio guardando al futuro (15-17 settembre); e il "Festival Franciacorta in Cantina" (16-17 settembre), tra gli eventi più attesi del mondo del vino, con tanti eventi nell'evento in cantina ed in cui, ancora una volta, si dà inizio ai festeggiamenti di un compleanno, i 50 anni della Doc alle prestigiose bollicine, che proseguono il 18 settembre con la presentazione dei risultati di un progetto di ricerca sul futuro della Denominazione e del suo territorio, a cura del sociologo Domenico De Masi per il Consorzio. Il tutto aspettando un atteso debutto: la nascita dell'Alto Adige Wine Summit a Bolzano, prima edizione dell'"Anteprima" per appassionati ed addetti ai lavori dei pregiati vini bianchi, rossi e sempre più anche spumanti, di uno dei territori top del Belpaese, appena imbottigliati e ancora non disponibili sul mercato, con la regia del Consorzio Vini Alto Adige (22-23 settembre). Focus - Montefalco invita i wine lovers al compleanno del Sagrantino: a "Enologica 2017", la storica kermesse all'edizione n. 38 dedicata al grande rosso umbro, che festeggia i primi 25 anni del riconoscimento della sua Docg (15-17 settembre) Montefalco invita i wine lovers al compleanno del Sagrantino: lo fa in occasione di "Enologica 2017" (Montefalco, 15-17 settembre), la storica kermesse all'edizione n. 38 promossa dal Consorzio Tutela Vini Montefalco, Comune di Montefalco e Strada del Sagrantino, dedicata al grande rosso umbro che festeggia i primi 25 anni del riconoscimento della Docg Montefalco Sagrantino (1992-2017). Le celebrazioni in suo onore, saranno la colonna portante dell'evento, una ricorrenza ma anche un traguardo che simboleggia l'unione e la forza di un territorio con una storia dalle radici profonde, che saranno al centro di un ricco programma pensato per ripercorrere la tradizione ed il percorso evolutivo che hanno portato il Sagrantino e i vini di Montefalco al riconoscimento, sulla scena nazionale e internazionale, di eccellenze del made in Italy. Gli appassionati potranno così ripercorrere i momenti salienti della storia della Denominazione, conoscerne le sfaccettature, avere accesso alle memorie storiche di Montefalco e prendere parte a una straordinaria degustazione delle vecchie annate. Un weekend da segnare in agenda per scoprire le terre, i borghi e i prodotti tipici di una tra le aree produttive più rinomate dell'Umbria. Le cantine protagoniste? Da Antonelli ad Arnaldo Caprai, da Benedetti e Grigi a Castelgrosso, da Colle Ciocco a Dionigi, da Fattoria Colsanto a Fongoli, da Le Cimate a Lungarotti, da Milziade Antano a Moretti Omero, da Napolini a Perticaia, da Rialto a Romanelli, da Ruggeri a Scacciadiavoli, da Tenuta Alzatura-Cecchi a Tenuta Castelbuono, da Tenuta Rocca di Fabbri a Terre De La Custodia a Terre Dei Trinci. Info: www.enologicamontefalco.it Focus - "Festival Franciacorta in Cantina", per festeggiare i 50 anni della Doc e brindare al futuro della Franciacorta (16-17 settembre): 18 settembre presentazione dei risultati della ricerca del sociologo Domenico De Masi per il Consorzio Festeggiare i 50 anni della Doc e brindare al futuro della Franciacorta: lo faranno gli eno-appassionati al "Festival Franciacorta in Cantina", tra gli eventi più attesi del mondo del vino, che, quest'anno darà il via a una serie di importanti appuntamenti con le prestigiose bollicine. Si parte dal weekend con un programma pensato per trascorrerlo in compagnia tra cultura, sport, natura e ovviamente food&wine. I visitatori potranno scoprire il territorio attraverso le svariate attività proposte dalla Strada del Franciacorta: dai tour in bus, ai percorsi di trekking o in bicicletta, passando per le visite di abbazie, borghi, palazzi, ville, giardini e riserve naturali. Le visite e gli eventi nell'evento in cantina, fiore all'occhiello del Festival, daranno l'opportunità di esplorare le aziende, degustare Franciacorta con abbinamenti creati ad hoc o di passeggiare tra filari dei vigneti. L'edizione 2017 del Festival festeggia i 50 anni del riconoscimento della Doc al Franciacorta, punto cruciale per lo sviluppo della Denominazione e l'inizio di una storia che ancora oggi i produttori stanno scrivendo. Lo storytelling della Franciacorta sarà valorizzato da un convegno, il 18 settembre ad Erbusco, in cui

saranno presentati i risultati di un progetto di ricerca del sociologo Domenico De Masi per il Consorzio Franciacorta sul futuro della Franciacorta e del Franciacorta di qui a 10 anni. “Avere una visione e condividerla è fondamentale per la crescita che hanno vissuto le nostre aziende e il nostro territorio - spiega il presidente del Consorzio Vittorio Moretti - ma il tempo corre. E l’oggi ci richiede di essere ancora una volta “visionari” per poter affrontare le sempre nuove sfide che ci troviamo a vivere”. “La passione di ieri, l’esperienza di oggi, la Franciacorta di domani”, sarà il filo conduttore che raccoglierà tre momenti diversi: l’anniversario dei 50 anni dalla Doc, il Festival in cantina e il 2027 con le aspirazioni, i progetti, le criticità, le idee e i sogni comuni dei produttori per una Franciacorta migliore. Tra gli eventi segnalati, la griffe Quadra mette a confronto i suoi “doppio zero in verticale”, QZero e Eretiq, il Franciacorta che mette al bando lo Chardonnay, scegliendo invece un blend di Pinot Nero e Pinot Bianco, due interpretazioni dell’essere “Diversamente Franciacorta”, due diversi dosaggio zero, tra innovazione e tradizione, ripercorrendo vendemmie ed evoluzioni del Metodo classico dal 2008 al 2013 (17 settembre; www.quadrafranciacorta.it). Info: www.festivalfranciacorta.it Focus - Tra grandi bianchi appena messi in bottiglia e non ancora sul mercato, rossi eccellenti e bollicine d’alta quota, a Bolzano debutta l’Alto Adige Wine Summit, l’“Anteprima” dei vini di uno dei territori top del Belpaese (22-23 settembre) Celebre soprattutto per i suoi grandi bianchi, dal Pinot Grigio, al Gewürztraminer allo Chardonnay, ma anche eccellente territorio rossista, soprattutto con Schiava, Lagrein e Pinot Nero, e senza dimenticare la produzione spumantiera, anche l’Alto Adige del vino lancia la sua “Anteprima”: il 22 e il 23 settembre, al Mec-Meeting & Event Center Alto Adige Fiera Bolzano, è di scena l’edizione n. 1 dell’Alto Adige Wine Summit, evento completamente dedicata al vino altoatesino e nato sotto l’egida del Consorzio Vini Alto Adige, 155 aziende vinicole che producono più del 99% dei vini Doc del territorio, che, con la sua grande varietà, ospita vigneti dai 200 ai 1.000 metri ed è culla di ben 20 vitigni, pur essendo una Regione vinicola relativamente piccola per superficie, con 5.300 ettari coltivati, e pur rappresentando, quantitativamente solo l’1% a livello nazionale. Con la possibilità, il 22 settembre, di confrontarsi vis-à-vis con oltre 60 produttori, e soprattutto con l’esclusiva opportunità, in un evento aperto sia agli appassionati che agli addetti ai lavori, di degustare vini appena imbottigliati e ancora non disponibili sul mercato, tra cui i vini Riserva dell’annata 2015, insieme ad alcune bottiglie del 2016 che necessitano di una maggiore evoluzione e saranno reperibili sul mercato soltanto a partire dall’autunno. E con degustazioni ad hoc, come le verticali dedicate all’Alto Adige Pinot Bianco Riserva Passion di Cantina Produttori San Paolo (annate dal 2015 al 2009), all’Alto Adige Gewürztraminer Riserva Brenntal di Cantina Kurtatsch e all’Alto Adige Sauvignon Lafóa di Colterenzio (annate dal 2016 al 1998). Il 23 settembre, invece, sarà la volta di Wine Stories, un percorso narrativo sul vino altoatesino che coniuga la degustazione di 68 etichette con l’ascolto delle storie personali di chi vive e produce nel territorio, e ancora verticali con vini e cantine simbolo dell’Alto Adige del vino, da Franz Haas (Manna Igt) a Tenuta A. Egger-Ramer (Alto Adige Lagrein Riserva Tenuta Kristan) da Cantina Tramin (Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer) a Cantina Produttori San Michele Appiano (Alto Adige Sauvignon St. Valentin). Ma in piena tendenza “bollicine”, l’Alto Adige Wine Summit sarà anche vetrina per il crescente movimento spumantistico altoatesino, una produzione di nicchia ma di altissima qualità, favorita da particolari condizioni climatiche, basato sui tre vitigni tipici di Borgogna, ossia Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Nero ed esclusivamente col Metodo “Classico”. Dalle etichette della cantina spumantiera più alta d’Europa, Arunda Vivaldi (1.200 metri), a Kettmeir con il fresco Brut Rosè Athesis ottenuto dalla vinificazione in rosato delle uve Pinot Nero, passando per lo spumante certificato bio, il Lieselehof brut, derivante da uve Souvignier gris, della Tenuta Lieselehof, e per il particolare Praeclarus Brut della Cantina St. Pauls di San Paolo/Appiano, che guadagna un’eccezionale aromaticità dopo una maturazione di 48 mesi sui lieviti di un vecchio bunker militare. E, ancora, dagli incontri ai workshop dedicati all’Abc del vino e alla produzione enologica altoatesina alle degustazioni al buio, dove un sommelier esperto guiderà i partecipanti in un’esperienza sensoriale insolita basata interamente sul gusto e sull’olfatto. Info: www.winesummit.info Focus - Dalla Lombardia alla Sardegna, ecco gli eventi nell’agenda WineNews: dalla “Douja D’Or” a Friuli Doc, da “Bacco & Baccalà” ai prosciuttifici di Parma aperti, da “Cookstock” con Ruffino e “Stesi dalle Tesi” con Bisol a Passitaly a Pantelleria In Alto Adige, “Vino culti-Vivere il vino” (11 settembre-14 novembre; www.merano-suedtirol.it) è

l'appuntamento autunnale per eccellenza di Merano e Tirolo con la cultura del vino e i piaceri per il palato, tra Vino & Musica, Vino & Architettura, la Passeggiata meranese del vino con degustazioni sulla Tappeiner, e la Festa del vino lungo la via del castello a Tirolo. In Trentino, si celebra il Teroldego Rotaliano, nel "Settembre Rotaliano" con "A tutto Teroldego", calendario di iniziative a tema della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (fino al 30 settembre; www.settembrerotaliano.it). In Lombardia, da non perdere, "Gli artisti dello street food 2017", l'evento nell'affascinante cornice de La Cantalupa a Brusaporto, voluto dalla famiglia Cerea del tristellato Ristorante Da Vittorio (stasera; www.davittorio.com), con i migliori 40 cuochi di strada d'Italia, nell'edizione n. 4 di un viaggio enogastronomico unico nel suo genere. Fa tappa a Milano, invece, il Civa-Conseil Interprofessionnel Vins d'Alsace con i grandi vini bianchi d'Alsazia all'Enoteca Vino Vino (8-15 settembre; tappe successive, all'Antica Posteria dei Sabbioni a San Martino Siccomario dal 13 al 17 settembre, e al Ristorante Daniel a Milano dal 18 al 24 settembre; www.vinsalsace.com). Nel vivo anche gli eventi che celebrano un territorio italiano eletto European Region of Gastronomy 2017: la Lombardia Orientale, nel progetto Erg-East Lombardy 2017 (www.eastlombardy.it), dove si si servono "Aperitivi di Paesaggio" con "I maestri del paesaggio", ovvero i migliori architetti paesaggisti in arrivo a Bergamo, e i prodotti locali (7-24 settembre), si festeggia il Moscato di Scanzo nell'antico borgo immerso tra i vigneti della più piccola Docg d'Italia (7-10 settembre), mentre degustazioni e cooking show sulle rive del Lago di Garda accompagnano la Centomiglia & Centosapori a Gargnano, una delle regate internazionali più appassionanti (9-10 settembre). Anche il nuovo spumante Garda Doc (sfida del Consorzio che ha portato a termine la modifica del disciplinare di produzione con l'inserimento della tipologia spumante bianco che per decreto deve riportare in etichetta il solo nome della denominazione Garda, ndr) brinda a Mantova, riempiendo i calici dei grandi autori e del pubblico protagonisti del "Festivaletteratura", nei momenti salienti (l'inaugurazione il 6 settembre in Piazza Sordello, nell'appuntamento per stampa e produttori il 7 settembre con Luciano Piona e Carlo Alberto Panont, rispettivamente presidente e direttore del Consorzio, nell'incontro con Christophe Bolstanski intervistato da Bruno Gambarotta il 9 settembre nella Basilica Palatina di Santa Barbara), in degustazioni aperte a tutti, con gli aperitivi Garda Doc a Palazzo Castiglioni e nell'Area Food del Festival e con il lancio in edizione limitata del Garda Doc Collezione Brut 2016, prodotto nel grande anfiteatro naturale del Benaco, in uno degli angoli più belli d'Italia, che accompagneranno uno dei più importanti eventi culturali del panorama italiano e non solo (www.festivaletteratura.it). Tornando a Bergamo, il 9 e il 10 settembre all'Iper Seriate fa tappa il "Giro d'Italia in 80 vini" Grandi Vigne, il marchio creato da Iper, La grande i che riunisce i vini d'eccellenza di piccoli produttori italiani (35, ad oggi, con 80 vini) e che celebra i suoi primi 10 anni con un tour in cui degustare i vini selezionati di questo brand esclusivo e conoscere la loro storia, con i consigli dei sommelier (prossime tappe 6-7-8 ottobre Iper Portello Milano, e 21-22 ottobre Iper Arese; www.iper.it). Ma è ripartita anche l'Ambasciata del Gusto, con i weekend dedicati alla cucina d'autore dell'Associazione Maestro Martino di Carlo Cracco (fino all'8 ottobre; www.ambasciatadelgusto.it), all'ex Convento dell'Annunciata ad Abbiategrasso, tra Chic-nic per famiglie, la Scuola di cucina aperta al pubblico e il ristorante didattico, con i prodotti dei territori bagnati dal fiume Ticino e special guest gli chef Lorenzo Lavezzari e Haruo Ichikawa vincitori del Girotonno 2017. Infine, anche i vini dell'Oltrepò si raccontano, con "Oltregusto", l'evento della Strada del Vino e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese con il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, all'Enoteca Regionale della Lombardia a Broni, accompagnati dai piatti di grandi chef, da Claudio Sadler a Fabrizio Ferrari ed Emanuele Mascherini, ed una degustazione di Ais-Associazione Italiana Sommelier dedicata al Pinot Nero nelle sue tre declinazioni: bianco, rosso e rosé (16-17 settembre; www.oltregusto.org). Il Piemonte delle eccellenze vitivinicole, enogastronomiche e culturali si prepara all'edizione n. 51 della "Douja D'Or", il Salone nazionale di vini selezionati ad Asti, punta di diamante tra gli eventi del territorio e una grande vetrina affacciata sulla comunicazione nazionale: a Palazzo Ottolenghi ci saranno il grande banco degustazione e l'enoteca con i 299 vini premiati al Concorso "Douja d'Or", e in Piazza San Martino Piemonte Land ed i vini dei Consorzi di Tutela piemontesi; quindi, la premiazione dei vincitori del Concorso enologico nazionale n. 45 ed un ricco programma convegnistico (8-17 settembre; www.doujador.it). In Friuli, torna "Friuli Doc", la storica rassegna di scena a Udine (7-10 settembre; www.friuli-doc.it), dedicata alla grande varietà enogastronomica della Regione,

con il leitmotiv “Uno spettacolo per ogni senso”, con la possibilità di assaggiare i grandi vini Doc e Docg ed eccellenze come il Montasio e il Prosciutto di San Daniele, assistere alla preparazione dei piatti della tradizione in speciali show cooking e scoprire pietanze che incantano per colori e abbinamenti. In Veneto, anche il Lugana festeggia 50 anni di Doc, con una grande degustazione dedicata alle sue diverse tipologie di oltre 50 cantine del Consorzio: “Lugana Armonie senza tempo”, tra le poderose mura della Caserma Artiglieria di Porta Verona a Peschiera del Garda, Patrimonio dell’Unesco del territorio del bianco del Lago di Garda (9 settembre; www.consorziolugana.it). Alla Cantina Pizzolato a Villorba (Treviso) prosegue la mostra “Gli animali fantastici” di Dario Fo (fino al 30 settembre; www.lacantinapizzolato.com), realizzati dai bambini delle scuole in memoria del Premio Nobel, nel “Progetto Dario Fo”, un concorso promosso dall’associazione Abconlus con la consulenza della Compagnia Teatrale Fo Rame, ispirandosi all’ultimo volume di Fo “Darwin. Ma siamo scimmie da parte di padre o di madre?”. Intanto, i formaggi di montagna italiani sono i protagonisti di “Made in Malga 2017” ad Asiago (7-10 settembre; www.madeinmalga.it), evento di Guru del Gusto, con il Consorzio di Tutela Formaggio di Asiago, e che sarà inaugurato l’8 settembre da un brindisi con il Prosecco Superiore Docg e finger food con l’Asiago Dop dei Ristoratori Sette Comuni, e prosegue con il mercato, presentazione di prodotti, aperitivi e degustazioni guidate con gli esperti, ma anche laboratori ed escursioni in malga, e il “Mountain Wine Festival”, il Salone Internazionale del Vino di Montagna e della Viticoltura Estrema, in contemporanea, con 150 etichette italiane ed estere (Austria, Spagna, Francia, Germania, Georgia, Libano, Slovenia ed Argentina), in assaggio ed abbinamento ai migliori formaggi d’alpeggio. Torna, invece, a Mirano, l’edizione n. 10 della Grande Festa del Vino, con 80 tra i migliori produttori nazionali e mondiali per oltre 400 etichette in un tour di tutte le Regioni italiane e in 14 Paesi (dalla Francia alla Spagna, dal Portogallo all’Ungheria, ma anche Cile, Argentina, Nuova Zelanda, Australia, Stati Uniti d’America e Israele), in una due giorni, promossa dall’Enoteca Le Cantine Dei Dogi dei Fratelli Berna Ezio & Vanni, di degustazioni, incontri e cene gourmet a Villa & Barchessa XXV Aprile (10-11 settembre; con una verticale storica di Porto Tawny anche di oltre 100 anni, “prima assoluta in Italia” l’11 settembre; https://www.facebook.com/Lagranfestadelvino/), e con, in contemporanea, il Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme”, l’unico concorso al mondo interamente dedicato ai vini Merlot, Cabernet e tagli bordolesi, organizzato dal Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi Sca. È un viaggio in auto d’epoca tra le colline di Conegliano Valdobbiadene candidate Unesco, invece, la Centomiglia sulla Strada del Prosecco Superiore, con partenza da Valdobbiadene ed arrivo a Conegliano tra i vigneti di cantine della Docg Prosecco Superiore quali Bernardi Pietro & Figli, Bortolin Angelo, Colli del Soligo, La Tordera, Le Bertole, Malibràn, Mionetto, Tenuta Torre Zecchei e Salatin (8-10 settembre; www.coneglianovaldobbiadene.it). Sarà un grande brindisi alla vendemmia, ed, ancora, alla candidatura delle colline di Conegliano-Valdobbiadene, a dare il via ad uno degli eventi più attesi tra sport & bollicine: la “Prosecco Cycling”, il 10 settembre a Valdobbiadene, con 2.000 flûte di Prosecco per il cin-cin da record dei ciclisti di tutto il mondo, immortalato dai fotografi di Getty Images, prima di affrontare i 96 km di percorso attraverso 12 Comuni della Docg. Intanto, torna “Viridalia”, una delle principali mostre-mercato dedicate al giardinaggio, al Castello di Thiene (Vicenza, 9-10 settembre), e nella quale anche i prodotti di orti e da giardini biologici e biodinamici saranno protagonisti. Dal 10 settembre c’è “Bacco & Baccalà”, il banco d’assaggio dedicato ai vini da abbinare al bacalà alla vicentina (50 produttori con 150 vini), a Villa Mascotto ad Ancignano di Sandrigo, e che dà il via ai grandi festeggiamenti per i 30 anni della Venerabile Confraternita e della Festa del Bacalà che proseguiranno il 12 settembre con il Gran Galà del Bacalà e dal 15 al 25 settembre con la grande festa nelle piazze di Sandrigo (www.baccalaallavicentina.it). E fino al 20 novembre, 25 tra i migliori ristoranti del Veneto, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia si sfidano al “Festival Triveneto del Baccalà - Trofeo Tagliapietra” a colpi di ricette originali e creative a base di stoccafisso e baccalà salato, con i giudizi tra i clienti, chiamati dalla Dogale Confraternita del Baccalà mantecato, dalla Venerabile Confraternita del Baccalà alla vicentina, dalla Vulnerabile Confraternita dello Stofiss dei Frati in collaborazione con Tagliapietra e Figli Srl, una delle aziende leader in Italia nell’importazione, lavorazione e commercio di prodotti ittici in particolare del merluzzo(galà finale alla Cantina Sociale di San Bonifacio a Verona, il 4 dicembre www.festivaldelbaccala.it). In Emilia

Romagna, da Bologna a Piacenza, da Ferrara a Milano Marittima, da Rimini a Cesenatico, centinaia di etichette regionali e prodotti d'eccellenza Dop e Igp sono ancora protagonisti di Tramonto DiVino, la carovana del gusto della Regione Emilia-Romagna che anima l'estate tra le città d'arte e le principali località balneari della Riviera, fino al 22 settembre (www.emiliaromagnavini.it). Ma prosegue anche il viaggio di Slow Food Emilia Romagna dai crinali dell'Appennino a valle, sempre in cammino con "Su per Terra" per incontrare, conoscere e assaporare territori, persone, produttori e prodotti della piccola agricoltura e dell'allevamento di qualità, lungo ciò che resta delle antiche vie della transumanza, a Castelvetro di Modena tra Lambrusco e Pecorino (8 settembre), e a Sant'Alberto al caseificio in cammino verso il grande evento della Chiocciola "Cheese" (9-10 settembre; www.slowfood.it/emilia-romagna). È partito anche il "Festival del Prosciutto di Parma", edizione n. 20 a Parma, al Bistrò ed alla Cittadella del Prosciutti (fino al 10 settembre), e con Finestre Aperte e la possibilità di visitare i prosciuttifici e assistere al ciclo di lavorazione (16-17 settembre; www.festivaldelprosciuttodiparma.com). Il miglior gusto di gelato artigianale al mondo? Appuntamento per scoprirlo nella finale del Gelato World Tour, a Rimini (Parco Fellini, 8-10 settembre) con maestri gelatieri da quattro Continenti (www.gelatoworldtour.com). Un'appassionante gara gastronomica tra studenti di otto istituti alberghieri italiani, la Student Cooking Competition (in giuria, i giornalisti Edoardo Raspelli, Roberto Gatti e Nicola Baile), le ricette di grandi chef - da Filippo La Mantia a Igles Corelli, da Athos Migliari a Giovanni Torrente e lo chef-attore Andy Luotto - e laboratori di cucina dedicati ai piccoli gourmet con la food blogger Chiara Maci, sono invece gli ingredienti di Oro d'Argenta, il palcoscenico gustoso della storica "Fiera d'Argenta", all'edizione n. 60 a Ferrara (8-10 settembre; www.fieradiargenta.it), dove sarà possibile andare alla scoperta dei sapori e delle atmosfere delle valli del parco del Delta del Po, patrimonio Unesco, ed in particolare del selvatico di pregio: pesce, selvaggina ed erbe del territorio. Dodici produttori, un territorio, un evento di presentazione dei Sangiovese Romagna Modigliana 2016, sono invece al centro della due giorni promossa per la prima volta a Modigliana dai produttori locali (Forlì-Cesena), la Stella dell'Appennino, il 9 e 11 settembre, per far conoscere i loro vini ed il territorio ad addetti ai lavori, media e wine lovers, a partire dall'annata 2016, ai banchi d'assaggio nel mercato coperto, e raccontata da Giorgio Melandri, wine writer che per primo ha intuito le potenzialità delle vigne piantate in alto in Appennino, Francesco Bordini, agronomo e wine maker emergente, e dal celebre sommelier Luca Gardini (www.stradappenninobolognese.it). In Toscana, a Bolgheri, alla cantina Guado al Melo prosegue la mostra "Bolgheri, impressioni dalla natura" di Katrin Pfeifer, fotografa tedesca che vive da anni a Castagneto Carducci, dedicata alla flora e alla fauna del territorio, a partire dall'Oasi del Wwf (fino al 30 settembre; www.guadoalmelo.it). Giunta all'edizione n. 47, dal 7 al 10 settembre è di scena l'Expo Chianti Classico, l'appuntamento, promosso dal Comune di Greve in Chianti con il Consorzio, a Greve in Chianti, occasione per conoscere o incontrare le aziende ed i loro produttori, e farsi raccontare quello che c'è dietro ad uno dei vini italiani più famosi (www.expochianticlassico.com). Tre giorni di cibo, vino, musica e tanto altro a Pontassieve, sono quelli invece dell'edizione n. 4 di "Cookstock - Ove la Sieve al Gusto si confonde", dell'Associazione Cavolo a Merenda con l'azienda Ruffino (8-10 settembre; www.cookstock.it). A Firenze, riparte invece "Spoon", la kermesse di chef stellati ai fornelli del Ristorante Borgo San Jacopo con lo chef Peter Brunel : da Claudio Sadler (

PAESE :Italia
PAGINE :27
SUPERFICIE :13 %
AUTORE :Mirano . In Villa 4…

Nuova di Venezia e

► 9 settembre 2017

In mostra vini da tutto il mondo

Mirano. In villa 400 etichette (6.000 bottiglie) anche da Sud America e Usa

MIRANO

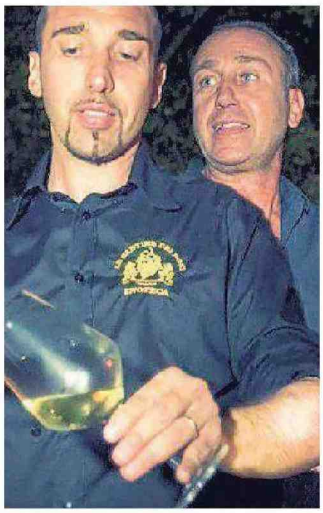
La Grande Festa del vino diventa internazionale: per la prima volta etichette anche da Cile, Argentina, Nuova Zelanda, Australia, Stati Uniti e Israele, tutte da degustare, insieme a bottiglie da mezza Europa e da ogni angolo d'Italia. Torna domani e lunedì a Mirano la manifestazione-evento organizzata dall'enoteca Le Cantine dei Dogi dei fratelli Ezio e Vanni Berna, quest'anno alla sua 10ª edizione: in mostra 80 tra i migliori produttori nazionali e mondiali.

Per due giorni incontri e cene gourmet faranno da cornice alle degustazioni che si svolgeranno, dalle 10 alle 20 in Villa e barchessa 25 Aprile. Pronte a essere stappate oltre 6 mila bottiglie di vini, con 400 etichette, accompagnate da decine di specialità gastronomiche. Un tour dell'Italia e di altri 13 Paesi del mondo calice alla mano, per conoscere le tipicità e le eccellenze italiane e mondiali, scoprire vitigni e i migliori abbinamenti.

In degustazione anche vini dall'Europa (Francia, Slovenia, Germania, Catalogna, Portogallo, Austria, Ungheria) e dal resto del mondo, con alcune cantine che hanno vinto ai più prestigiosi concorsi internazionali di settore.

Per questa decima edizione inoltre, gli organizzatori hanno stretto una collaborazione con l'unico concorso al mondo interamente dedicato ai vini Merlot, Cabernet e tagli bordolesi, "Emozioni dal mondo". Biglietto di ingresso 25 euro, che prevede anche un calice professionale con tracolla per le degustazioni, penna e catalogo. Durante l'evento si svolgeranno anche quattro degustazioni guidate e si potranno acquistare direttamente i vini e prodotti gastronomici in degustazione. Domenica sera poi cena-galà con i produttori al ristorante Gondola Brusada. Tutte le info sul sito: www. lagrandefestadelvino. it.

Filippo De Gaspari



Ezio e Vanni Berna (Cantine Dogi)

La Grande Festa del Vino

La Grande Festa del Vino : Torna, da domenica 10 a lunedì 11 settembre 2017 in Veneto e precisamente a Mirano la 10° edizione della Grande Festa del Vino, l'evento dedicato al vino che vede protagonisti 80 tra i migliori produttori nazionali e mondiali. Per due giorni incontri e cene gourmet fanno da cornice alle degustazioni che si svolgeranno, dalle 10 alle 20, presso Villa & Barchessa XXV Aprile. Un evento straordinario Oltre 6.000 bottiglie di vini (400 etichette) e le decine di specialità gastronomiche presenti potranno essere degustate nella Villa & Barchessa XXV Aprile (a Mirano, in Via Mariutto 1). Un tour dell'Italia e da 13 paesi del Mondo calice alla mano per conoscere le tipicità e le eccellenze dei terroir italiani e mondiali, scoprire vitigni alloctoni, autoctoni, nazionali e internazionali, rari e ricercati, vini convenzionali, naturali, biologici, biodinamici, di montagna (da viticultura eroica), di mare, di collina, di pianura, di vignaioli indipendenti e di piccole realtà emergenti o di quelle già affermate. Vini dell'eccellenza made in Italy Alla 10° edizione della Grande Festa del Vino si avrà la possibilità di degustare vini provenienti da ogni regione italiana, da 7 stati europei e da 6 dal resto del Mondo. Si degusteranno vini premiati, come il Donna Adriana di Castel de Paolis (5 grappoli "vino dell'eccellenza" Guida Bibenda 2017), il Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore San Michele di Vallerosa Bonci (5 grappoli "vino dell'eccellenza" Guida Bibenda 2017), il Riviera Ligure di Ponente Pigato Bon in da Bon di BioVio (3 bicchieri "vino dell'eccellenza" dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2017 e 4 viti "vino dell'eccellenza" Guida Vitae 2017), il Vermentino di Gallura Superiore di Jankara (miglior vino bianco sardo al Porto Cervo Wine Festival 2017), il Fiano di Avellino di Tenuta Sarno 1860 (5 grappoli "vino dell'eccellenza" Guida Bibenda 2017 e 3 bicchieri "vino dell'eccellenza" dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2017), il Capo Branko di Branko (4 viti "vino dell'eccellenza" Guida Vitae 2017), il Nobile di Montepulciano Riserva di Tenuta Gracciano della Seta (3 bicchieri "vino dell'eccellenza" dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2017),, l'Aglianico del Vulture Riserva Caselle della casa vinicola d'Angelo (5 grappoli "vino dell'eccellenza" Guida Bibenda 2017), il Cirò Rosso Classico Superiore Ripe del Falco Riserva (5 grappoli "vino dell'eccellenza" Guida Bibenda 2017), il Tintilia del Molise 66 (5 grappoli "vino dell'eccellenza" Guida Bibenda 2017), solo per citarne alcuni italiani. Vini straordinari dall'Europa Alla 10° edizione della Grande Festa del Vino si avrà la possibilità di degustare vini provenienti dalla Francia come i grandi vini a denominazione AOC Alsace Grand Cru e gli Champagne di Montagne de Reims; i potenti vini del Collio Sloveno in anfora, i prestigiosi vini della Mosella in Germania, le bollicine di Cava "la seduttrice catalana", il Porto "il vino liquoroso" più famoso al mondo, i preziosi e rinomati vini austriaci del Burgenland tra cui i muffati Trockenbeerenauslese e gli speciali vini ungheresi Tokaji Furmint, Aszu e Esszencia e per questa edizione. Novità 2017: Vini dal Resto del Mondo Alla 10° edizione della Grande Festa del Vino si avrà per la prima volta la possibilità di degustare vini provenienti non solo dall'Europa, ma anche dal Cile, Argentina, Nuova Zelanda, Australia, Stati Uniti d'America e Israele. Alcune cantine hanno partecipato e vinto al Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme". Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme" Per la 10° edizione gli organizzatori della manifestazione La Grande Festa del Vino, hanno instaurato una collaborazione con l'unico concorso al mondo interamente dedicato ai vini Merlot, Cabernet e tagli bordolesi, è organizzato con il patrocinio dell'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (O.I.V.) e l'autorizzazione del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali. Da 13 anni "Emozioni dal mondo" organizzato dal Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi S.C.A. riunisce a Bergamo oltre 70 giudici internazionali per valutare i vini Merlot e Cabernet in concorso. Per regolamento più della metà dei giudici deve essere straniera e più della metà deve anche essere composta da tecnici del vino, una scelta che riconosce l'importanza della preparazione dei soggetti chiamati a giudicare in materia di vino. In occasione viene organizzato un Convegno Tecnico Scientifico e la degustazione dei vini vincitori aperta al pubblico. Inoltre i vini vincitori vengono messi in degustazione nell'anno successivo durante la fiera "Vinitaly" a Verona e una parte (solo alcuni esteri) durante la manifestazione "La Grande Festa del Vino" dal 2017. Location: Villa & Barchessa XXV Aprile – Mirano (VE) L'evento si snoderà in 2 location, Villa XXV Aprile al

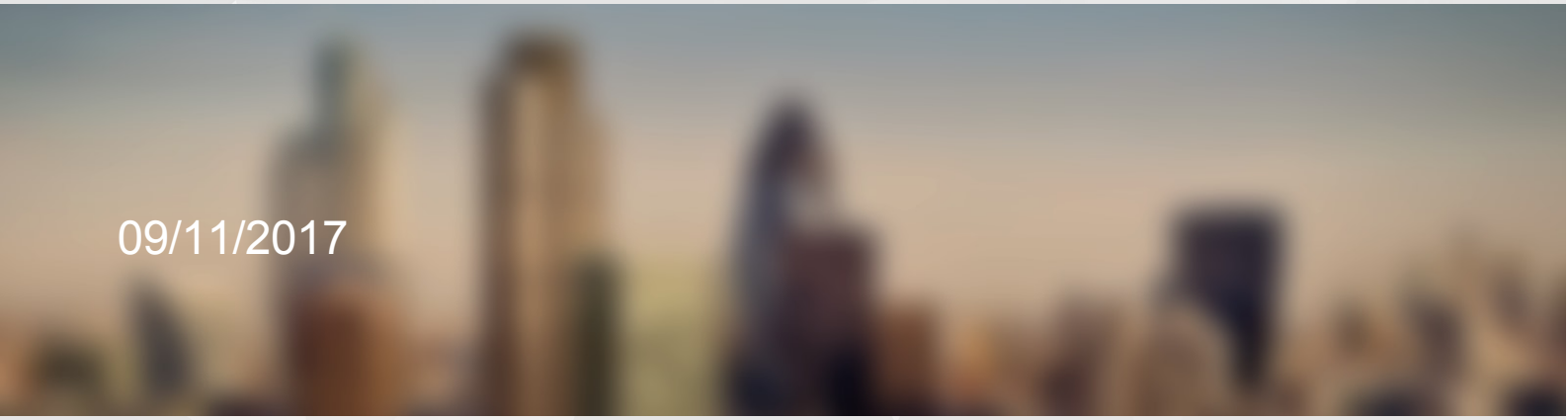
piano rialzato per la degustazione di vini italiani “nord orientale” ottenuti con il metodo tradizionale e selezione food, nel primo piano sempre della medesima villa saranno in scena i vini italiani del “nord occidentale, centro e sud Italia” ottenuti con il metodo tradizionale e selezione food, mentre nella Barchessa di Villa XXV Aprile “sala atrio” per la degustazione di vini biologici, biodinamici o naturali italiani, “sala mostre” per la degustazione di vini internazionali provenienti dall’Europa e selezione food, “sala muse” per la degustazione di vini dal resto del mondo e selezione food. Apertura al pubblico Alle ore 10:00 la degustazione apre al pubblico. Con il costo dell’entrata è previsto in omaggio un calice professionale con tracolla che accompagnerà durante le degustazioni. Ai banchi di assaggio saranno presenti produttori e sommelier. La partecipazione alla manifestazione non necessita di prenotazione, il servizio mescita terminerà alle ore 19:30, alle ore 20:00 chiusura della Villa & Barchessa XXV Aprile. È possibile che alcuni prodotti in degustazione si esauriscono prima della fine della manifestazione. Il pubblico partecipante all'evento sarà anche un giudice, potrà infatti votare i migliori vini e la migliore cantina della manifestazione. L’evento si terrà anche in caso di pioggia. Prezzi All’entrata pagando € 25,00 (€ 20,00 prezzo riservato per l’acquisto online) il visitatore riceverà in omaggio un calice professionale da degustazione Rastal, una elegante tracolla porta calice VinStrip, una penna e un catalogo dove sono elencati i produttori, i vini e prodotti in degustazione. L’assaggio dei vini è rivolto ad un pubblico maggiorenne, l’ingresso per i minori accompagnati dai genitori è di € 1,00 (senza calice). Degustazioni Guidate Durante l’evento presso il 1° piano della Barchessa XXV Aprile “sala ovest”, si svolgeranno 4 Grandi Degustazioni Guidate: Domenica 10 settembre “Educational sul Riesling” e “Verticale Barbaresco”. Lunedì 11 settembre “I Vini Muffati” e “Piacere Porto”. In degustazione grandi vini raccontanti e degustati da esperti Relatori A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier), Formatori A.S.P.I. (Associazione Sommelier Professionisti Italiani) enologici e personaggi di fama nazionale e internazionale. Le degustazioni guidate sono a pagamento, e non includono l’accesso alla manifestazione “La Grande Festa del Vino”. Accesso solo con prenotazione online. Wine Shop Durante la manifestazione “La Grande Festa del Vino” si potranno acquistare direttamente i vini e prodotti gastronomici in degustazione presso il negozio allestito in Villa XXV Aprile. Tutti i prodotti saranno in vendita ad un prezzo promozionale per l’occasione. Organizzatore Evento Enoteca Le Cantine Dei Dogi dei Fratelli Berna Ezio & Vanni. Vi aspettiamo per brindare con le oltre 6.000 bottiglie di altissima qualità, italiane e straniere in degustazione, in un percorso entusiasmante nello sterminato magico mondo del vino in tutte le sue sfaccettature. Il Galà dei Dogi: cena con i produttori La sera è l’alta cucina a diventare protagonista in una location da sogno immersa nel verde: domenica 10 settembre 2017 la Gondola Brusada di Mirano dalle ore 20:45 ospiterà la “cena evento della 10ma edizione della Grande Festa del Vino”, saranno presenti tutti i produttori della manifestazione. Il ristorante proporrà un loro personale menu interpretando le specialità tipiche veneziane. Per partecipare alla cena contattare direttamente il ristorante al nr. di telefono

La Grande Festa del Vino 10^ edizione 10 - 11 Settembre 2017 | Vini da 14 Paesi del Mondo

La Grande Festa del Vino 10^ edizione 10 - 11 Settembre 2017 | Vini da 14 Paesi del Mondo : Torna, da domenica 10 a lunedì 11 settembre 2017 in Veneto e precisamente a Mirano la 10° edizione della Grande Festa del Vino, l'evento dedicato al vino che vede protagonisti 80 tra i migliori produttori nazionali e mondiali. Per due giorni incontri e cene gourmet fanno da cornice alle degustazioni che si svolgeranno, dalle 10 alle 20, presso Villa & Barchessa XXV Aprile. Un evento straordinario Oltre 6.000 bottiglie di vini (400 etichette) e le decine di specialità gastronomiche presenti potranno essere degustate nella Villa & Barchessa XXV Aprile (a Mirano, in Via Mariutto 1). Un tour dell'Italia e da 13 paesi del Mondo calice alla mano per conoscere le tipicità e le eccellenze dei terroir italiani e mondiali, scoprire vitigni alloctoni, autoctoni, nazionali e internazionali, rari e ricercati, vini convenzionali, naturali, biologici, biodinamici, di montagna (da viticultura eroica), di mare, di collina, di pianura, di vignaioli indipendenti e di piccole realtà emergenti o di quelle già affermate. Vini dell'eccellenza made in Italy Alla 10° edizione della Grande Festa del Vino si avrà la possibilità di degustare vini provenienti da ogni regione italiana, da 7 stati europei e da 6 dal resto del Mondo. Si degusteranno vini premiati, come il Donna Adriana di Castel de Paolis (5 grappoli "vino dell'eccellenza" Guida Bibenda 2017) , il Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore San Michele di Vallerosa Bonci (5 grappoli "vino dell'eccellenza" Guida Bibenda 2017), il Riviera Ligure di Ponente Pigato Bon in da Bon di BioVio (3 bicchieri "vino dell'eccellenza" dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2017 e 4 viti "vino dell'eccellenza" Guida Vitae 2017), il Vermentino di Gallura Superiore di Jankara (miglior vino bianco sardo al Porto Cervo Wine Festival 2017), il Fiano di Avellino di Tenuta Sarno 1860 (5 grappoli "vino dell'eccellenza" Guida Bibenda 2017 e 3 bicchieri "vino dell'eccellenza" dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2017), il Capo Branko di Branko (4 viti "vino dell'eccellenza" Guida Vitae 2017), il Nobile di Montepulciano Riserva di Tenuta Gracciano della Seta (3 bicchieri "vino dell'eccellenza" dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2017), , l'Aglianico del Vulture Riserva Caselle della casa vinicola d'Angelo (5 grappoli "vino dell'eccellenza" Guida Bibenda 2017), il Cirò Rosso Classico Superiore Ripe del Falco Riserva (5 grappoli "vino dell'eccellenza" Guida Bibenda 2017), il Tintilia del Molise 66 (5 grappoli "vino dell'eccellenza" Guida Bibenda 2017), solo per citarne alcuni italiani. Vini straordinari dall'Europa Alla 10° edizione della Grande Festa del Vino si avrà la possibilità di degustare vini provenienti dalla Francia come i grandi vini a denominazione AOC Alsace Grand Cru e gli Champagne di Montagne de Reims; i potenti vini del Collio Sloveno in anfora, i prestigiosi vini della Mosella in Germania, le bollicine di Cava "la seduttrice catalana", il Porto "il vino liquoroso" più famoso al mondo, i preziosi e rinomati vini austriaci del Burgenland tra cui i muffati Trockenbeerenauslese e gli speciali vini ungheresi Tokaji Furmint, Aszu e Esszencia e per questa edizione. Novità 2017: Vini dal Resto del Mondo Alla 10° edizione della Grande Festa del Vino si avrà per la prima volta la possibilità di degustare vini provenienti non solo dall'Europa, ma anche dal Cile, Argentina, Nuova Zelanda, Australia, Stati Uniti d'America e Israele. Alcune cantine hanno partecipato e vinto al Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme". Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme" Per la 10° edizione gli organizzatori della manifestazione La Grande Festa del Vino, hanno instaurato una collaborazione con l'unico concorso al mondo interamente dedicato ai vini Merlot, Cabernet e tagli bordolesi, è organizzato con il patrocinio dell'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (O.I.V.) e l'autorizzazione del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali. Da 13 anni "Emozioni dal mondo" organizzato dal Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi S.C.A. riunisce a Bergamo oltre 70 giudici internazionali per valutare i vini Merlot e Cabernet in concorso. Per regolamento più della metà dei giudici deve essere straniera e più della metà deve anche essere composta da tecnici del vino, una scelta che riconosce l'importanza della preparazione dei soggetti chiamati a giudicare in

materia di vino. In occasione viene organizzato un Convegno Tecnico Scientifico e la degustazione dei vini vincitori aperta al pubblico. Inoltre i vini vincitori vengono messi in degustazione nell'anno successivo durante la fiera "Vinitaly" a Verona e una parte (solo alcuni esteri) durante la manifestazione "La Grande Festa del Vino" dal 2017 . Location: Villa & Barchessa XXV Aprile – Mirano (VE) L'evento si snoderà in 2 location, Villa XXV Aprile al piano rialzato per la degustazione di vini italiani "nord orientale" ottenuti con il metodo tradizionale e selezione food, nel primo piano sempre della medesima villa saranno in scena i vini italiani del "nord occidentale, centro e sud Italia" ottenuti con il metodo tradizionale e selezione food, mentre nella Barchessa di Villa XXV Aprile "sala atrio" per la degustazione di vini biologici, biodinamici o naturali italiani, "sala mostre" per la degustazione di vini internazionali provenienti dall'Europa e selezione food, "sala muse" per la degustazione di vini dal resto del mondo e selezione food. Apertura al pubblico Alle ore 10:00 la degustazione apre al pubblico. Con il costo dell'entrata è previsto in omaggio un calice professionale con tracolla che accompagnerà durante le degustazioni. Ai banchi di assaggio saranno presenti produttori e sommelier. La partecipazione alla manifestazione non necessita di prenotazione, il servizio mescita terminerà alle ore 19:30, alle ore 20:00 chiusura della Villa & Barchessa XXV Aprile. È possibile che alcuni prodotti in degustazione si esauriscono prima della fine della manifestazione. Il pubblico partecipante all'evento sarà anche un giudice, potrà infatti votare i migliori vini e la migliore cantina della manifestazione. L'evento si terrà anche in caso di pioggia. Prezzi All'entrata pagando € 25,00 (€ 20,00 prezzo riservato per l'acquisto online) il visitatore riceverà in omaggio un calice professionale da degustazione Rastal, una elegante tracolla porta calice VinStrip, una penna e un catalogo dove sono elencati i produttori, i vini e prodotti in degustazione. L'assaggio dei vini è rivolto ad un pubblico maggiorenne, l'ingresso per i minori accompagnati dai genitori è di € 1,00 (senza calice). Degustazioni Guidate Durante l'evento presso il 1° piano della Barchessa XXV Aprile "sala ovest", si svolgeranno 4 Grandi Degustazioni Guidate: Domenica 10 settembre "Educational sul Riesling" e "Verticale Barbaresco". Lunedì 11 settembre "I Vini Muffati" e "Piacere Porto". In degustazione grandi vini raccontanti e degustati da esperti Relatori A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier), Formatori A.S.P.I. (Associazione Sommelier Professionisti Italiani) enologici e personaggi di fama nazionale e internazionale. Le degustazioni guidate sono a pagamento, e non includono l'accesso alla manifestazione "La Grande Festa del Vino". Accesso solo con prenotazione online. Wine Shop Durante la manifestazione "La Grande Festa del Vino" si potranno acquistare direttamente i vini e prodotti gastronomici in degustazione presso il negozio allestito in Villa XXV Aprile. Tutti i prodotti saranno in vendita ad un prezzo promozionale per l'occasione. Organizzatore Evento Enoteca Le Cantine Dei Dogi dei Fratelli Berna Ezio & Vanni. Vi aspettiamo per brindare con le oltre 6.000 bottiglie di altissima qualità, italiane e straniere in degustazione, in un percorso entusiasmante nello sterminato magico mondo del vino in tutte le sue sfaccettature. Il Galà dei Dogi: cena con i produttori La sera è l'alta cucina a diventare protagonista in una location da sogno immersa nel verde: domenica 10 settembre 2017 la Gondola Brusada di Mirano dalle ore 20:45 ospiterà la "cena evento della 10ma edizione della Grande Festa del Vino", saranno presenti tutti i produttori della manifestazione. Il ristorante proporrà un loro personale menu interpretando le specialità tipiche veneziane. Per partecipare alla cena contattare direttamente il ristorante al nr. di telefono +39 041 432777 . Elenco Espositori: WINE Veneto Ronfini – Col San Martino (TV) Ornella Bellia – Portogruaro (VE) Sengiari – Tramonte di Teolo (PD) Castello di Rubaro – Nanto (VI) Marchetto – Gambellara (VI) Sacramundi - Chiampo (VI) Cantina Roncolato Antonio – Soave (VR) Tamburino Sardo – Sommacampagna (VR) Friuli - Venezia Giulia Branko – Cormons (GO) Arzenton Maurizio – Spessa di Cividale (UD) Borgo delle Oche – Valvasone di Pordenone (PN) Colja Jozko – Sgonico (TS) Lombardia Marchesi di Montalto – Montalto Pavese (PV) EnoEmme – Castel S. Giovanni (PC) Tenuta Ambrosini – Cazzago San Martino (BS) Brunello – Pozzolengo (BS) Trentino-Alto Adige Villa Corniole - Giovo (TN) Egger Ramer - Bolzano (BZ) Von Braunbach - Terlano (BZ) Piemonte Montaribaldi – Barbaresco (CN) Valle D'Aosta Chateau Feuillet – Saint Pierre (AO) Liguria Bio Vio – Albenga (SV) Emilia Romagna SaDiVino - POredappio (FC) Tenuta Galvana Superiore- Castelvetro di Modena (MO) Abruzzo Paride d'Angelo - Pianella (PE) Marche Vallerosa Bonci – Cupramontana (AN) Toscana Dreolino – Rufina (FI) Le Regge - Greve in Chianti (FI) Mocali - Montalcino (SI)

Suberli – Magliano (GR) Tenuta di Gracciano della Seta – Montepulciano (SI) Umbria Raina – Montefalco (PG) Lazio Castel De Paolis – Grottaferrata (RM) Molise Claudio Cipressi – San Felice del Molise (CB) Campania Cantine Antonio Caggiano – Taurasi (AV) Tenuta Sarno 1860 – Avellino (AV) Basilicata D'Angelo – Rionero in Vulture (PZ) Puglia Di Filippo – Trani (BT) Milleuna - Lizzano (TA) Calabria Cantine Vincenzo Ippolito 1845 – Cirò Marina (KR) Sardegna Jankara - Sant'Antonio di Gallura (OT) Murales - Olbia (OT) Sicilia Irene Badalà – Passopisciaro (CT) Cantine Europa – Petrosino (TP) Buffà – Marsala (TP) Francia Boutillez Vignon – Villers Marmery - Montagne de Reims Jean Paul Mauler – Mittelwihr - Alsace Austria Gangl Wines – Illmitz Slovenia Erzetic – Dobrovo - Goriska Ungheria Chateau Pajzos – Sárospatak Portogallo Quinta Do Mourão - Cambres - Lamego Spagna Miltrentaset 1037 - Penedès Germania DRK-Sozialwerk – Bernkastel Kues Stati Uniti d'America Macari Vineyards – North Fork ok Long Island - NY Argentina Bodega Norton – Mendoza Nuova Zelanda Dusky Sounds - Marlborough Australia Tempus Two - Hunter Valley Cile Ventisquero - Colchagua Valley Israele Teperberg 1870 Winery - Tsor'a Recanaty Winery - Emek Hefer FOOD Veneto Lazzaris - Conegliano (TV) Caseificio Tomasoni – Breda di Piave (TV) Forno della Riviera - Dolo (VE) Trattoria al Castello - Mirano (VE) Salumificio Brianza - Montagnana (PD) Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI) Loison – Costabissara (VI) Crocca in Bocca - San Giovanni Lupatoto (VR) Emilia Romagna Gardini Cioccolato d' Autore – Forlì (FC) Campania Erbanito – San Rufo (SA) Calabria Nero di Calabria - S. Eufemia d'Aspromonte (RC) Sicilia Fagone - Giarratana (RG) OLIO Toscana Paniole - Magliano (GR) FUORI DALLA TAVOLA Veneto Serafin Frigoriferi – Oderzo (TV) BigFava Work - S.M. di Sala (VE) Dormiflex - S.M. di Sala (VE) Meteor - Spinea (VE) Ghiaccio Facile - Quarto d'Altino (VE) Brevetti Waf - Creazzo (VI) Vinstrip – Trenago (VR) Friuli – Venezia Giulia Farfalli Cavatappi d'autore - Maniago (PN) Lombardia Rastal Italia - Castel San Giovanni (PC) Youwine – Milano (MI)



09/11/2017

Indice

Consorzio Tutela Valcalepio **5**

Emozioni dal Mondo, 11 medaglie alla Cina 6
Vitevinoqualita.it - 26/10/2017

La qualità dei vini cinesi in forte crescita 7
Italiaoggi.it - 25/10/2017

La qualità dei vini cinesi in forte crescita 8
Italia Oggi - 25/10/2017

Emozioni dal Mondo 2017 9
vinealia.org - 24/10/2017

IN BREVE 10
L'Adige - 24/10/2017

Emozioni dal Mondo 2017: i Vincitori 11
bereilvino.it - 23/10/2017

La Cina punta su Merlot e Cabernet a Emozioni dal Mondo 2017 13
Civiltadelbere.com - 23/10/2017

A Bergamo le “Emozioni dal Mondo” dei Merlot e Cabernet si confermano sempre più internazionali: 14 i Paesi che hanno ottenuto una medaglia nel 2017. 14
golosoecurioso.it - 23/10/2017

Emozioni dal mondo, 77 vini premiati Italia prima con 33 medaglie 16
italiaatavola.net - 23/10/2017

Emozioni dal mondo, 77 vini premiati Italia prima con 33 medaglie - Italia a Tavola 19
italiaatavola.net - 23/10/2017

Premio Mediterraneo Pakaging divulgatore dell’anno a Sergio Cantoni 21
egnews.it - 23/10/2017

Premio Mediterraneo Pakaging divulgatore dell’anno a Sergio Cantoni 22
easynewsweb.com - 23/10/2017

Emozioni dal Mondo arrivano i cinesi 23
egnews.it - 22/10/2017

Emozioni dal Mondo arrivano i cinesi 24
easynewsweb.com - 22/10/2017

I bergamaschi si portano a casa tre premi 25
L'Eco Di Bergamo - 22/10/2017

La Cina fa incetta di medaglie, 11 d'oro 26
L'Eco Di Bergamo - 22/10/2017

Anche nel vino la Cina la fa da padrona 11 medaglie d’oro, seconda solo all’Italia 28
ecodibergamo.it - 22/10/2017

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” 2017 29
GdaPress.it - 21/10/2017

A “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” si parlerà di Territorio e Salute 30

tigulliovino.it - 20/10/2017

Categoria: NON SOLO VINO 31
winenews.it - 20/10/2017

Emozioni dal mondo 37
L'Eco Di Bergamo - 20/10/2017

Emozioni dal Mondo al via Merlot e Cabernet insieme... 38
QN Il Giorno - Il Giorno - 20/10/2017

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” 2017 ecco i numeri! 39
informacibo.it - 18/10/2017

Emozioni dal Mondo 2017 40
easynewsweb.com - 18/10/2017

Emozioni dal Mondo 2017 41
egnews.it - 18/10/2017

Emozioni dal Mondo, in gara oltre 200 vini. I vincitori si assaggiano nel weekend 42
larassegna.it - 18/10/2017

Emozioni dal mondo 2017 43
qui.bs.it - 18/10/2017

Emozioni dal mondo 2017 44
Qui.bg.it - 18/10/2017

Emozioni dal mondo, ormai alle porte In concorso 200 vini da 25 Paesi 45
italiaatavola.net - 18/10/2017

Valcalepio e l'avanzata dei vini cinesi Cosi si accende «Emozioni dal mondo» 46
L'Eco Di Bergamo - 18/10/2017

Ai nastri di partenza Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme 2017 47
tigulliovino.it - 17/10/2017

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” ancora una volta alla scoperta delle bellezze storiche di Bergamo 48
tigulliovino.it - 16/10/2017

Vini mondiali e di Bergamo 49
Giornale di Olgiate - 14/10/2017

Vini mondiali e di Bergamo - 51
Giornale di Erba - 14/10/2017

Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano 53
easynewsweb.com - 13/10/2017

Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano 54
egnews.it - 13/10/2017

Categoria: NON SOLO VINO 55
winenews.it - 13/10/2017

Legame stretto tra vino, territorio e salute Tema di chiusura di Emozioni dal Mondo 61
italiaatavola.net - 13/10/2017

Emozioni dal Mondo, a Bergamo il concorso internazionale su Merlot e Cabernet 62
orobie.it - 11/10/2017

Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme 63

egnews.it - 07/10/2017

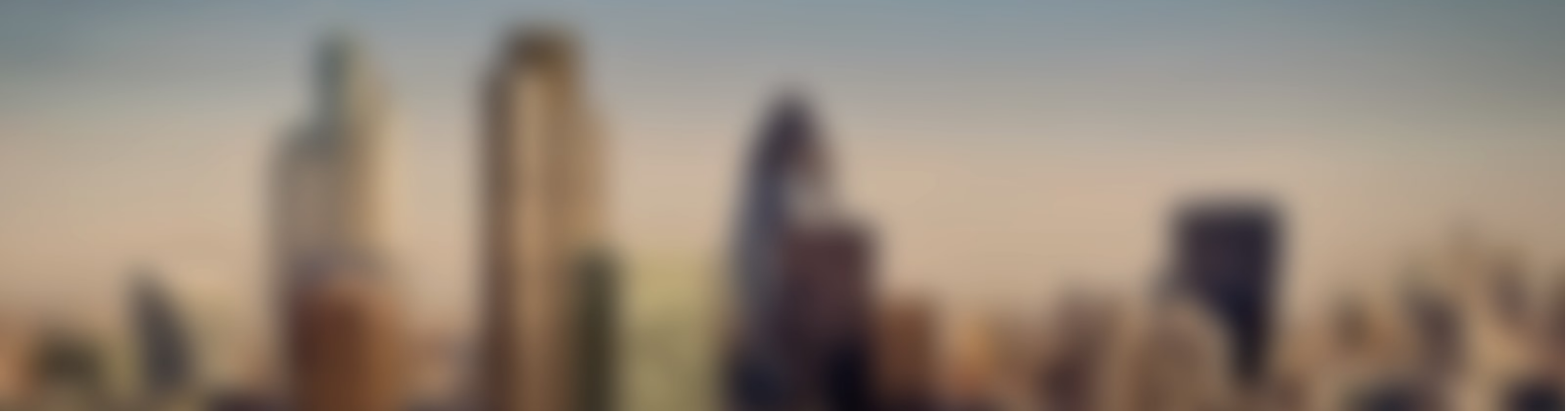
Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ancora una volta alla scoperta delle bellezze ... 64
tigulliovino.it - 06/10/2017

Articoli 65
enocibario.it - 06/10/2017

Location d'eccezione a Bergamo per il concorso Emozioni dal mondo 66
italiaatavola.net - 06/10/2017

Emozioni dal Mondo: merlot e cabernet bergamaschi e dal mondo dal 20 al 22 ottobre Bergamo 67
weekendidea.blogspot.it - 05/10/2017

Bergamo: Merlot e Cabernet Insieme per condividere Emozioni dal Mondo 68
viedelgusto.it - 05/10/2017



Consorzio Tutela Valcalepio

Emozioni dal Mondo, 11 medaglie alla Cina

Emozioni dal Mondo, 11 medaglie alla Cina : Su 256 vini giunti da 22 Paesi del mondo a Bergamo per la 13esima edizione del Concorso internazionale Emozioni dal mondo – Merlot e Cabernet insieme, 77 hanno ricevuto un punteggio superiore a 85/100 (in base alla scheda di valutazione dell'Oiv, patrocinatore dell'evento curato dal Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi) e si sono quindi aggiudicati la medaglia d'oro. Il primo posto è andato all'Italia, con 33 medaglie, seguita da Cina con 11, Serbia con 8, Croazia con 7 e Israele con 5. Il dato cinese è il vero scoop dell'evento, poiché il Paese ha triplicato il medagliere rispetto allo scorso anno, conquistando punteggi che sfiorano i 90/100. " Segno che la Cina ha imparato a produrre vini molto buoni – ha affermato il direttore del Consorzio Valcalepio Sergio Cantoni – grazie a un lavoro iniziato circa vent'anni fa e intensificatosi negli ultimi anni ". Tra i campioni premiati spiccano quelli della Helan Mountain, la cantina della provincia di Ningxia acquistata due decenni fa dal colosso francese Pernod Ricard, che sta ricevendo numerosi consensi nei concorsi internazionali e tra i winelover. A Bergamo le degustazioni (alla cieca) sono state effettuate da 76 commissari (tecnici e giornalisti), di cui soltanto 34 italiani e il resto di altri 29 Paesi. Dei 33 vini italiani premiati, 11 sono veneti, 11 lombardi, 6 siciliani, 2 trentini, 1 pugliese, 1 friulano e 1 romagnolo. La novità fuori concorso dell'evento bergamasco è stata la menzione speciale assegnata a due incroci: ad aggiudicarsi il premio speciale un Rebo (Merlot x Teroldego) della Cantina Sociale di Toblino e un Incrocio Terzi n.1 (Barbera x Cabernet) della Cantina Sociale Bergamasca. Maggiori dettagli in un articolo dedicato nel prossimo numero di

Italiaoggi.it

URL :http://www.italiaoggi.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **25 ottobre 2017 - 00:44**

> Versione online

La qualità dei vini cinesi in forte crescita

La qualità dei vini cinesi in forte crescita : Se l'Italia la fa da padrone, grazie alla partecipazione di numerosi vini, la Cina conquista il secondo posto al Concorso enologico internazionale «Emozioni dal mondo Merlot e Cabernet insieme» (organizzato dal Consorzio Tutela Valcalepio con la Vignaioli Bergamaschi e il patrocinio [...]

ItaliaOggi

PAESE : Italia
PAGINE :23
SUPERFICIE :11 %
PERIODICITÀ : Quotidiano

DIFFUSIONE :(104000)
AUTORE : Anna Gagliardi

► **25 ottobre 2017**

La qualità dei vini cinesi in forte crescita

Se l'Italia la fa da padrone, grazie alla partecipazione di numerosi vini, la Cina conquista il secondo posto al **Concorso enologico internazionale** *«Emozioni dal mondo Merlot e Cabernet insieme» (organizzato dal* **Consorzio Tutela Valcalepio** *con la* **Vignaioli Bergamaschi** *e il patrocinio dell'***Oiv***) che ha portato a Bergamo 76 commissari, di cui 42 stranieri, a giudicare alla cieca 256 campioni provenienti da 22 Paesi del mondo. L'evento, giunto alla 13esima edizione, allarga i confini a tutti i continenti e proprio dai cosiddetti Stati enologicamente emergenti arrivano le sorprese. A parte l'Italia, con 33 delle 77 medaglie d'oro assegnate, spiccano la Cina con 11, la Serbia con 8, la Croazia con 7 e Israele con 5 medaglie. Due medaglie sono quindi andate ad Argentina, Australia, Ungheria e Romania. Per la cronaca, hanno ottenuto una medaglia anche il Sud Africa, il Canada, Malta, la Grecia e la Repubblica Slovacca. Il direttore del Consorzio Valcalepio* **Sergio Cantoni** *conferma che «è da evidenziare il risultato della Cina, che in un anno ha triplicato le medaglie e dimostra di saper fare vini molto buoni, visti i punteggi alti ottenuti dalla giuria». I campioni premiati arrivano soprattutto dalla* **Ningxia**, *la zona dei monti* **Helan** *vicino alla* **Mongolia**, *con capoluogo* **Yinchuan**, *dove in vent'anni i cinesi hanno ribaltato l'economia locale facendo diventare l'area la più prestigiosa per la produzione vinicola nazionale di bianchi e rossi. Qui si trovano oltre un centinaio di cantine, tra cui il colosso francese* **Pernod Ricard** *che tempo addietro ha acquistato la «***Helan Mountain***» facendola diventare realtà asiatica di primissimo piano, con premi internazionali per i suoi vini, anche a Bergamo.*

Anna Gagliardi

Emozioni dal Mondo 2017

Emozioni dal Mondo 2017 : Già lo scorso anno un paio di vini cinesi si erano piazzati ai primi posti tra i premiati al Concorso Internazionale “ Emozioni dal Mondo ”, dedicato ai vini prodotti con uve merlot e cabernet. Quest’anno però la Cina ha fatto di più, ottenendo ben undici delle settantasette medaglie d’oro assegnate nella 13ª edizione del concorso. Seconda unicamente all’Italia, che di medaglie d’oro ne ha totalizzate trentatre, con un numero di campioni presentati al concorso ben maggiore, però. Addirittura un vino cinese ha ottenuto una media di ben 89,63/100, secondo punteggio assoluto (due vini sono stati valutati con 90/100) ed altri due vini della Cina hanno superato la soglia degli 89/100, piazzandosi tra i primi sette. Ecco alcuni dati relativi all’edizione 2017 del concorso: 7 commissioni ; – 76 commissari (42 stranieri, 33 italiani) provenienti da 28 paesi diversi (Argentina, Austria, Bulgaria, Cina, Colombia, Croazia, Francia, Giappone, Germania, Grecia, Israele, Italia, Lettonia, Malta, Moldavia, Perù, Polonia, Romania, Russia, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Sud Africa, Sud Corea, Spagna, Regno Unito, Repubblica Ceca e Ungheria); – 256 campioni provenienti da 22 paesi diversi (Argentina, Australia, Austria, Canada, Cina, Croazia, Germania, Grecia, Israele, Italia, Repubblica Macedonia, Malta, Moldavia, Repubblica Ceca, Romania, Russia, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Stati Uniti, Sud Africa e Ungheria). Punteggi per l’attribuzione delle medaglie: – gran medaglia d’oro: per punteggi di almeno 92/100 – medaglia d’oro: per punteggi di almeno 85/100 – medaglia d’argento: per punteggi di almeno 82/100 MEDAGLIE D’ORO : Sono stati premiati 77 vini su 256. Il numero delle medaglie è subordinato al non superamento del 30% dei partecipanti, come previsto dal Regolamento O.I.V. PREMIO STAMPA : Sono stati premiati 20 vini. Le menzioni del Premio della Stampa sono state attribuite da commissioni di giornalisti. Le menzioni sono ex-aequo e sono state attribuite una per nazione al vino con il punteggio più alto in quella nazione e comunque superiore a 85/100. PREMIO WEB : È stato premiato 1 vino, giudicato come migliore da parte della commissione composta dai bloggers. New! PREMIO SPECIALE INCROCI : Miglior giudizio per i campioni di vino derivanti da incroci varietali. Qui trovate l’elenco dei vini che hanno ottenuto la medaglia d’oro con i rispettivi punteggi.

Adige [L']

PAESE : Italia
PAGINE :10
SUPERFICIE :5 %

AUTORE :N.D

► **24 ottobre 2017**

IN BREVE

MEDAGLIA D'ORO A DUE CABERNET

Riconoscimenti anche per vini del Trentino alla 13° Consorso internazionale «Emozioni dal mondo: Merlot e Cabernet insieme» tenutosi a Bergamo. Hanno ottenuto la medaglia d'oro il Maso Lizzone della coop Agraria di Riva del Garda (86,678 punti) e il Rebelèr Trentino Rosso di Vivallis (86,11 punti). Alla Cantina Toblino è andato invece il «Premio speciale incroci» per il Limarò 2013 (vitigno Rebo). Il 60% dei vini iscritti alla competizione di Bergamo erano prodotti fuori dai confini italiani.

Emozioni dal Mondo 2017: i Vincitori

Emozioni dal Mondo 2017: i Vincitori : Ancora una volta il Concorso Enologico Internazionale “ Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ” conferma il suo dato di internazionalità. Alla sua tredicesima edizione, “ E mozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ” ha visto avvicendarsi 256 campioni prodotti in 23 Paesi nel mondo sotto lo scrupoloso giudizio di 76 giurati raccolti in 7 giurie da 10/12 persone. I tecnici e gionalisti del mondo dell’enogastronomia internazionale, arrivati a Bergamo da 29 Paesi si sono riuniti lo scorso 20 ottobre 2017 presso gli spazi della Corte Berghemina del Castello di Pagazzano per assegnare le medaglie del concorso. Prezioso l’aiuto degli studenti dell’IPSSAR di San Pellegrino che si sono occupati dell’accoglienza degli ospiti, del servizio dei vini in concorso, del supporto all’elaborazione dei dati statistici e della preparazione del brunch offerto agli ospiti al termine della tavola rotonda di sabato 21 ottobre 2017. Medaglie che anche per il 2017 confermano l’assoluta internazionalità del Concorso made in Bergamo. Per la seconda volta nella storia del Concorso, il 60% dei vini iscritti alla competizione erano prodotti fuori dai confini italiani e, come da regolamento OIV, il 51% dei giudici chiamati ad esprimere una valutazione erano tecnici e stranieri. 77 le medaglie assegnate, come previsto dal Regolamento OIV (Organization International de la Vigne et du Vin), che soprintende alla manifestazione. Si tratta di Medaglie d’Oro che vedono premiati 14 Paesi nel mondo. Ricco il medagliere dell’Italia che, con 33 medaglie vinte, si assicura il primo posto tra i paesi premiati. A medaglia sono arrivati 11 vini veneti, 11 Lombardi, 6 Siciliani, 2 Trentini, 1 Pugliese, 1 Friulano e 1 Romagnolo. A seguire la Cina con 11 medaglie, la Serbia con 8, la Croazia con 7 e Israele con 5 medaglie. Ottimo risultato anche per Argentina, Australia, Ungheria e Romania, ciascuna premiata con 2 medaglie. Hanno ottenuto una medaglia anche il Sud Africa, il Canada, Malta, la Grecia e la Repubblica Slovacca. Come di consueto, grazie alla cospicua presenza di membri della stampa specializzata internazionale, sono stati assegnati anche 20 premi della stampa. Ad ottenere il premio stampa è il campione che, per ogni nazione, avendo superato la soglia di punteggio richiesta per la medaglia d’oro, ha ottenuto il valore più alto nel corso della degustazione. La giuria web ha inoltre selezionato come propria scelta un Merlot made in Australia dell’azienda Wakefields. Un premio, quello del web, che non smette mai di confermare l’opinione degli organizzatori in merito al valore che è sempre più necessario dare a tutto il panorama dei consumatori. Per la seconda volta nella sua storia, infatti, il premio web ha selezionato un vino premiato anche dalla giuria dei tecnici. La grande differenza sta nella valutazione: laddove i tecnici, sempre restii ad utilizzare per intero la scala di giudizio, hanno assegnato un 90/100; la giuria web si è lasciata emozionare dal vino e lo ha premiato con un punteggio di 96/100. La grande novità fuori concorso del 13° Concorso Enologico Internazionale “ Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ” è stata la menzione speciale assegnata a due incroci di Merlot e Cabernet. Ad aggiundicarsi il premio speciale un Rebo (Merlot per Teroldego) della Cantina Sociale di Toblino e un Incrocio Terzi n.1 (Barbera per Cabernet) della Cantina Sociale Bergamasca. Grande l’interesse suscitato dai cinque interventi internazionali sul tema “Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano” che si sono avvicendati sul palco della Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo, prezioso partner della manifestazione. Il successo della kermesse bergamasca è stato inoltre confermato dal vivo interesse e dalla cospicua partecipazione di pubblico al Banco d’assaggio dei vini vincitori aperto, grazie al supporto del Comune di Bergamo, presso la sala di Porta Sant’Agostino nelle giornate di sabato 21 e domenica 22 ottobre 2017. Partner dell’iniziativa anche la ONLUS Nepios che si è occupata della raccolta di fondi per i suoi importanti progetti. La 13esima edizione del Concorso Enologico Internazionale “ Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ” si chiude quindi con grandissima soddisfazione da parte degli organizzatori che vogliono ringraziare i degustatori che ogni anno accettano di raggiungere Bergamo dai quattro angoli del globo, ai produttori che scelgono di inviare i propri vini in degustazione, agli sponsor e ai partner che permettono da 13 anni la realizzazione di questa sempre più importante kermesse enologica. L’appuntamento con il 14° Concorso Enologico Internazionale “ Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet I ns i e m e ” è quindi per il 18, 19 e 20 ottobre 2018, sempre a Bergamo. Per essere sempre aggiornati sulle novità di Internazionale “ Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ” è sufficiente seguire l’hastag

#emozionidalmondo sui principali social networks o consultare il sito www.emozionidalmondo.it
Leave A Reply

La Cina punta su Merlot e Cabernet a Emozioni dal Mondo 2017

La Cina punta su Merlot e Cabernet a Emozioni dal Mondo 2017 : Sta diventando sempre più internazionale la competizione enologica di Bergamo dedicata a Merlot e Cabernet. Dai 9 Paesi "fondatori" della prima edizione del concorso Emozioni dal Mondo (era il 2005) si è passati infatti ai 23 di quest'ultima (19-21 ottobre 2017), con 256 etichette in gara e un medagliere complessivo di 77 ori. La sorpresa di quest'anno è la Cina, che ha ottenuto ben 11 medaglie su 17 vini presentati, a conferma dei progressi che la vitivinicoltura del Sol Levante sta facendo anno dopo anno. Ottime anche le performance di alcuni Paesi dell' Est europeo, a cominciare da Serbia (8 riconoscimenti) e Croazia (7), e del sempre più sorprendente Israele (5 medaglie). E l'Italia, che ha fatto la parte del leone con 33 ori (soprattutto da Veneto, Lombardia e Sicilia). Merlot e Cabernet dalla Cina, un exploit atteso Per il concorso bergamasco si tratta di un'evoluzione che non ha sorpreso affatto gli organizzatori, e in particolare il direttore del Consorzio Tutela Valcalepio, Sergio Cantoni. «Fin da quando abbiamo dato vita a Emozioni dal Mondo – Merlot e Cabernet Insieme», commenta il dinamico enologo albese trapiantato nella Bergamasca, «ci siamo posti l'obiettivo di trovare nuove espressioni del territorio. Già dieci anni fa abbiamo "scoperto" Israele, che era considerato un Paese vinicolo secondario e che invece adesso, grazie alle varietà Merlot e Cabernet, sta esprimendo ottimi vini». L'Est Europa in concorso «Grazie alla collaborazione di personale dell' Est Europa, abbiamo attirato l'interesse di numerosi Paesi di quell'area: Croazia, Slovenia, Serbia, Moldavia, Montenegro, Ungheria, Repubblica Ceca, Slovacchia e Romania. Ma l'ultima "scoperta" del concorso è stata, come abbiamo visto, la Cina che ha ottenuto numerose medaglie con vini molto interessanti». Meglio vini potenti o etichette eleganti? La qualità dei campioni presentati quest'anno è stata, a detta di tutti i giurati, nettamente superiore a quella delle passate edizioni. «Vorremmo però che le commissioni non valutassero i vini solo dal punto di vista storico-qualitativo del Merlot e del Cabernet, ma cercassero di capire anche come si muove l'evoluzione del mercato», spiega il presidente, al quale è stato consegnato anche un premio per l'attività nel Consorzio.«Le cantine dovrebbero produrre vini come richiedono i consumatori. Se vogliamo conquistare nuovi mercati e nuovi appassionati non dobbiamo perciò limitarci agli aspetti storici di queste varietà. Finora il concorso ha premiato soprattutto i vini potenti, caldi, però vorremmo poter valutare anche vini di minore gradazione e più eleganti. In questo, l' assenza dei vini francesi costituisce un aspetto emblematico». Il regolamento del concorso Oiv A valutare i vini, gli organizzatori del Consorzio Tutela Valcalepio hanno chiamato circa ottanta esperti degustatori provenienti da ventinove Paesi. Sono stati assegnati solo ori e nessun argento perché l'alta qualità dei campioni presentati ha fatto sì che il limite di medaglie attribuibili (il 30% dei vini partecipanti, a norma di regolamento Oiv) abbia assorbito, in base ai punteggi della giuria, l'intera quota, escludendo così quei vini che avrebbero avuto diritto alle medaglie d'argento. La forbice del punteggio ha oscillato quest'anno tra un massimo di 90/100 e 86/100, voti che di solito rientrano nella categoria delle medaglie d'oro. Gli altri riconoscimenti di Emozioni dal Mondo 2017 Oltre alle medaglie sono stati assegnati anche venti premi della stampa specializzata, uno a ciascun Paese, per i vini che hanno ottenuto il punteggio più alto oltre la soglia richiesta per la medaglia d'oro. A un Merlot australiano è stato assegnato invece il premio del web, mentre altri due riconoscimenti sono andati a vini fuori concorso ottenuti da incroci di Merlot e Cabernet. La lista dei premiati è consultabile su www.emozionidalmondo.it In programma anche un convegno e il banco d'assaggio Infine, grande interesse anche per il convegno sul tema "Bevi il tuo territorio e sarai sano", che si è svolto alla Camera di Commercio di Bergamo con l'intervento di alcuni importanti esperti internazionali. Nell'occasione, il professor Mario Fregoni ha presentato il proprio volume (di uscita imminente) "Le viti native americane ed asiatiche. Prontuario dei portinnesti e delle varietà". In chiusura di kermesse, si è svolto a Porta Sant'Agostino un affollato banco d'assaggio dei vini premiati aperto al pubblico.

A Bergamo le “Emozioni dal Mondo” dei Merlot e Cabernet si confermano sempre più internazionali: 14 i Paesi che hanno ottenuto una medaglia nel 2017.

A Bergamo le “Emozioni dal Mondo” dei Merlot e Cabernet si confermano sempre più internazionali: 14 i Paesi che hanno ottenuto una medaglia nel 2017. : DA MILANO A ROMA: IL VIAGGIO DEL GASTRONAUTA CONTINUA UN VINO AFFINATO IN CLAYVER VINCE I TRE BICCHIERI Save the Date/22 Ottobre 2017, torna Torre in Festa CON GOPPION LA TRADIZIONE DEL CAFFE' AD HOST 2017 CASTAGNE, BARDOLINO E MONTE VERONESE: I PRODOTTI DEL BALDO A SAN ZENO MILANO GOLOSA 2017: LA TRADIZIONE IN TAVOLA MILANO GOLOSA 2017: LA TRADIZIONE IN TAVOLA MILANO GOLOSA 2017: UN'EDIZIONE ALL'INSEGNA DEL VINO FIVI: a Piacenza il 7° Mercato dei vini dei vignaioli indipendenti GOPPION PRESENTA IL CAFFÈ PER LA BICICLETTA D’EPOCA GUSTUS - VINI E SAPORI DEI COLLI BERICI: L'OTTAVA EDIZIONE A VICENZA Fabio Zenato de Le Morette prevede una buona annata in Lugana Cantina Valpantena presenta i vini dedicati al Tocatì L'ultima vendemmia del "vecchio Bardolino" FIVI: Agea dice basta ai registri cartacei Fratelli Turri, a Novembre la Festa dell'olio nuovo TRA I BANCHI DI SCUOLA CON GOPPION MILANO GOLOSA 2017: I PREPARATIVI DELLA SESTA EDIZIONE Bergamo Ancora una volta il Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” conferma il suo dato di internazionalità. Alla sua tredicesima edizione, “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” ha visto avvicendarsi 256 campioni prodotti in 23 Paesi nel mondo sotto lo scrupoloso giudizio di 76 giurati raccolti in 7 giurie da 10/12 persone. I tecnici e giornalisti del mondo dell’enogastronomia internazionale, arrivati a Bergamo da 29 Paesi si sono riuniti lo scorso 20 ottobre 2017 presso gli spazi della Corte Berghemina del Castello di Pagazzano per assegnare le medaglie del concorso. Prezioso l’aiuto degli studenti dell’IPSSAR di San Pellegrino che si sono occupati dell’accoglienza degli ospiti, del servizio dei vini in concorso, del supporto all’elaborazione dei dati statistici e della preparazione del brunch offerto agli ospiti al termine della tavola rotonda di sabato 21 ottobre 2017. Medaglie che anche per il 2017 confermano l’assoluta internazionalità del Concorso made in Bergamo. Per la seconda volta nella storia del Concorso, il 60% dei vini iscritti alla competizione erano prodotti fuori dai confini italiani e, come da regolamento OIV, il 51% dei giudici chiamati ad esprimere una valutazione erano tecnici e stranieri. 77 le medaglie assegnate, come previsto dal Regolamento OIV (Organization International de la Vigne et du Vin), che soprintende alla manifestazione. Si tratta di Medaglie d’Oro che vedono premiati 14 Paesi nel mondo. Ricco il medagliere dell’Italia che, con 33 medaglie vinte, si assicura il primo posto tra i Paesi premiati. A medaglia sono arrivati 11 vini veneti, 11 lombardi, 6 siciliani, 2 trentini, 1 pugliese, 1 friulano e 1 romagnolo. A seguire la Cina con 11 medaglie, la Serbia con 8, la Croazia con 7 e Israele con 5 medaglie. Ottimo risultato anche per Argentina, Australia, Ungheria e Romania, ciascuna premiata con 2 medaglie. Hanno ottenuto una medaglia anche il Sud Africa, il Canada, Malta, la Grecia e la Repubblica Slovacca. Come di consueto, grazie alla cospicua presenza di membri della stampa specializzata internazionale, sono stati assegnati anche 20 premi della stampa. Ad ottenere il premio stampa è il campione che, per ogni nazione, avendo superato la soglia di punteggio richiesta per la medaglia d’oro, ha ottenuto il valore più alto nel corso della degustazione. La giuria web ha inoltre selezionato come propria scelta un Merlot made in Australia dell’azienda Wakefields. Un premio, quello del web, che non smette mai di confermare l’opinione degli organizzatori in merito al valore che è sempre più necessario dare a tutto il panorama dei consumatori. Per la seconda volta nella sua storia, infatti, il premio web ha selezionato un vino premiato anche dalla giuria dei tecnici. La grande differenza sta nella valutazione: laddove i tecnici, sempre restii ad utilizzare per intero la scala di giudizio, hanno assegnato un 90/100; la giuria web si è lasciata emozionare

dal vino e lo ha premiato con un punteggio di 96/100. La grande novità fuori concorso del 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è stata la menzione speciale assegnata a due incroci di Merlot e Cabernet. Ad aggiudicarsi il premio speciale un Rebo (Merlot per Teroldego) della Cantina Sociale di Toblino e un Incrocio Terzi n.1 (Barbera per Cabernet) della Cantina Sociale Bergamasca. Grande l’interesse suscitato dai cinque interventi internazionali sul tema “Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano” che si sono avvicendati sul palco della Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo, prezioso partner della manifestazione. Il successo della kermesse bergamasca è stato inoltre confermato dal vivo interesse e dalla cospicua partecipazione di pubblico al Banco d’assaggio dei vini vincitori aperto, grazie al supporto del Comune di Bergamo, presso la sala di Porta Sant’Agostino nelle giornate di sabato 21 e domenica 22 ottobre 2017. Partner dell’iniziativa anche la ONLUS Nepios che si è occupata della raccolta di fondi per i suoi importanti progetti. La 13esima edizione del Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” si chiude quindi con grandissima soddisfazione da parte degli organizzatori che vogliono ringraziare i degustatori che ogni anno accettano di raggiungere Bergamo dai quattro angoli del globo, ai produttori che scelgono di inviare i propri vini in degustazione, agli sponsor e ai partner che permettono da 13 anni la realizzazione di questa sempre più importante kermesse enologica. L’appuntamento con il 14° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è quindi per il 18, 19 e 20 ottobre 2018, sempre a Bergamo. Per essere sempre aggiornati sulle novità di Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è sufficiente seguire l’hastag #emozionidalmondo sui principali social networks o consultare il sito www.emozionidalmondo.it Da notare infine la consegna dell’Attestato di Magnificenza da parte del Consorzio Valcalepio al suo direttore da ben 30 anni, l’enologo Sergio Cantoni (nella foto, a destra insieme al ministro Martina e al presidente del Consorzio Medolago Albani). Laureato in Lettere alla “Cattolica” di Milano, ho cominciato durante l’università a scrivere per il quotidiano della mia città, “L’Eco di Bergamo”, al quale – pur essendo oggi in età di pensione – continuo a collaborare sia sul cartaceo che sul sito web. Sono stato addetto stampa di enti pubblici, direttore di Teleorobica, direttore-editore del mensile “Bergamo a Tavola” (1986-1990) poi trasformato in “Lombardia a Tavola” (1990-2002) e poi venduto (oggi vive ancora trasformato in "Italia a Tavola"). Mi sono sempre occupato, oltre che della cronaca bianca della mia città, di enogastronomia e viaggi. Ho collaborato alla Rai-Gr1, vinto premi giornalistici in tutta Italia e scritto qualche libretto, tra cui “La cucina bergamasca – Dizionario enciclopedico” e una Guida dei ristoranti di Bergamo città e provincia. Mi piace l’Italia e tutto quello che di buono e bello sa offrire. Spero, con i miei scritti, di continuare a farla amare da tanti altri lettori. 338.7125981

Emozioni dal mondo, 77 vini premiati Italia prima con 33 medaglie

Emozioni dal mondo, 77 vini premiati Italia prima con 33 medaglie : Primo Piano del 23 ottobre 2017 | 14:44 A ncora un successo sia di qualità che di internazionalità per il concorso enologico Emozioni dal Mondo, che ha visto avvicendarsi 256 campioni prodotti in 23 Paesi, passati sotto il giudizio di 76 giurati, che hanno assegnato in totale 77 medaglie premiando 14 Paesi. L'Italia si posiziona prima con 33 riconoscimenti. Entrando nel dettaglio per regione, a pari merito sul podio italiano ci sono i vini veneti e lombardi con 11 riconoscimenti ciascuno. Seguono i 6 siciliani, i 2 trentini, poi 1 pugliese, 1 friulano e 1 romagnolo. Ma anche il resto del mondo ha avuto largo spazio nei riconoscimenti dei giuristi: la Cina si aggiudica 11 medaglie, poi la Serbia con 8 e la Croazia con 7, mentre Israele ne prende 5. Ottime performance però anche per Argentina, Australia, Ungheria e Romania, ciascuna premiata con 2 medaglie. Hanno ottenuto una sola medaglia Sud Africa, Canada, Malta, Grecia e Repubblica Slovacca. Sono stati anche assegnati i premi stampa a 20 etichette: questo particolare premio è stato assegnato al campione che per ogni nazione, avendo superato la soglia di punteggio richiesta per la medaglia d'oro, ha ottenuto il valore più alto nel corso della degustazione. Una voce propria, quella della giuria web, che anche quest'anno ha confermato la tendenza degli organizzatori a dare rilievo all'opinione di tutto il panorama dei consumatori. Da quest'autorità collettiva è stato scelto un Merlot made in Australia dell'azienda Wakefields. L'importanza di tale voto aumenta se si considera che ancora una volta il premiato è un vino che ha avuto il pieno sostegno da parte della giuria tecnica (con però una differenza nella valutazione, se infatti il web si è lasciato emozionare dal vino attribuendogli un punteggio di 96/100, la giuria tecnica si è limitata ad un 90/100). La novità di questo 13° concorso però è stata la menzione speciale assegnata a due incroci di Merlot e Cabernet. Si tratta di un Rebo (Merlot per Teroldego) della Cantina sociale di Toblino e un Incrocio Terzi n.1 (Barbera per Cabernet) della Cantina sociale bergamasca. Buona e generale soddisfazione quindi, per il concorso, che ha potuto contare sul 60% delle etichette provenienti dall'estero, così come dall'estero venivano il 51% dei giudici. Un aiuto importante è stato dato dagli studenti dell' Ipssar di San Pellegrino, che si sono occupati dell'accoglienza degli ospiti, del servizio dei vini in concorso, del supporto all'elaborazione dei dati statistici e della preparazione del brunch di sabato 21 ottobre. Anche il pubblico ha poi potuto dire la sua sui vini, grazie al banco d'assaggio dei vincitori, aperto nelle giornate di sabato 21 e domenica 22 ottobre presso la sala di Porta Sant'Agostino. L'appuntamento per il 14° Concorso enologico internazionale Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet insieme" è previsto per il 18, 19 e 20 ottobre 2018, sempre a Bergamo. LE MEDAGLIE D'ORO DEL CONCORSO Punteggio Nome azienda Stato Indicazione o Denominazione di provenienzaNome particolare del vino Anno 86,67 AGRARIA RIVA DEL GARDA SOC. COOP.ITALIA Vigneti delle Dolomiti RossoMaso Lizzone 2015 87,22 AGROLAGUNA d.d. CROAZIA Zapadna Istra Festigia Cabernet Sauvignon2011 86,29 AGROLAGUNA d.d. CROAZIA Hrvatska Istra, Zapadna IstraFestigia Castello2015 86,1 AGROLAGUNA d.d. CROAZIA Hrvatska Istra, Zapadna Istra Festigia Cabernet Sauvignon2015 85,89 AMASTUOLA Società Agricola S.SITALIA Puglia Capocanale 2014 87,3 ART WINE SERBIA Merlot, Vino iz Republike SrbijeSumarum 2015 86,43 Atelje Vina Šapat SERBIA Vino iz Republike SrbijeCabernet Sauvignon2013 86,43 AZIENDE AGRICOLE PLANETA s.s.ITALIA Sicilia Merlot Sito dell'Ulmo2013 87,71 BADEL 1862 d.d. CROAZIA Dalmatinska Zagora, Vinogorje Benkovac - StankovciKorlat Cabernet Sauvignon2012 89 BARKAN WINE CELLARS LTDISRAEL Upper Galilee Superieur Cabernet Sauvignon2012 86,71 BARKAN WINE CELLARS LTDISRAEL Upper Galilee Altitude +720 Cabernet Sauvignon2012 85,57 BARKAN WINE CELLARS LTDISRAEL Product of IsraelAssemblage Eitan2013 87,29 BERTAGNA GIANFRANCO Azienda AgricolaITALIA Alto Mincio Montevolpe Rosso2013 87 BERTAGNA GIANFRANCO Azienda AgricolaITALIA Alto Mincio Montevolpe Rosso2014 86,5 CANTINA COLLI EUGANEI SCAITALIA Colli Euganei RossoNotte di Galileo2015 85,56 CANTINA COLLI EUGANEI SCAITALIA Colli Euganei MerlotRialto 2016 87 CANTINA MATTIELLO SOC. AGR. SempliceITALIA Colli Berici Cabernet SauvignonCabernet

Sauvignon2015 86,33 CANTINA MATTIELLO SOC. AGR. SempliceITALIA Colli Berici Cabernet FrancCabernet Franc2016 86,29 CANTINA MATTIELLO SOC. AGR. SempliceITALIA Veneto Rosso Rosso di Tano2015 87,71 Cantine Settesoli ITALIA Terre Siciliane Mandrarossa Cavadiserpe2016 85,75 CANTINE VITEVIS S.C.A.ITALIA Colli Berici Rosso - Cantina di GambellaraMonopolio 2015 86,75 Cardin Matteo Terra Felice Az. Agr.ITALIA Veneto Rosso Pianoro 2013 86,57 CASA VINICOLA BENNATI S.p.A.ITALIA Veneto Cabernet FrancI Gadi 2016 85,9 CASTELLO DEGLI ANGELIITALIA Valcalepio RossoAmedeo 2011 86,43 CAVALLI FALETTI ITALIA Bergamasca MerlotCavalli 2013 87,1 CHATEAU LANSAI CHINA Ningxia Eastern Foothills of Helan MountainMo Yan Cabernet Sauvignon2015 88,29 Chateau Rong Yanmei CHINA Helan Mountain Lan Shanhong Cabernet Sauvignon2015 85,71 Chateau Yunling CHINA Ningxia Helan Mountain East Foot MerlotYunling Merlot2016 89,1 COLOMBIN (Yantai) Cork Co., LtdCHINA Eastern foothills of Helan Mountain Cabernet SauvignonMengpuyuan 2015 86,29 Daonong Winery CO., LtdCHINA Ningxia Helan Shandong Mountain Cabernet SauvignonZhentianxia 2014 85,86 Daonong Winery CO., LtdCHINA Ningxia Helan Shandong Mountain MerlotDao Nong Qincheng2014 87,9 DOMENILE VITICOLE TOHANI srlROMANIA Dealu Mare Principele Radu Merlot Anul 32012 87,57 EMMANUEL DELICATA WINEMAKER LTDMALTA Malta Merlot Gran Cavalier 2016 86,43 FERNANDO PIGHIN & FIGLI S. Agr. a R.L.ITALIA Collio Merlot 2013 87,89 FINA VINI srl ITALIA Terre Siciliane MerlotMerlot 2015 85,57 FRUSKOGORSKI VINOGRADI d.o.o.SERBIA Merlot, Vino iz Republike SrbijeQuet Merlot 18+Edition2012 85,78 GOZZI CESARE e FRANCO S.S. Società AgricolaITALIA Provincia di MantovaRosso Saline 2013 87,71 GU CHENG RENJIA CHINA Easter foot of Helan MountainXianglu 2015 86,2 Koch Borház Kft HUNGARY Villányi Cabernet Sauvignon Classicus2013 86,13 Ktima Vourvoukelis s.a.GRECIA Avdira Lagara 2011 89,3 LA COLOMBERA srl ITALIA Colli Trevigiani MerlotCorti 2009 87,63 MASCOTA VINEYARDSARGENTINA Lujan de Cuyo y Maipù - Mendoza Cabernet SauvignonGran Mascota2014 87,2 MONTALDO di Gianpaolo Virgili Az. Agr.ITALIA Alto Mincio MerlotRipass 2016 89,2 Ningxia Shaquan Winery CO., LtdCHINA Easter foot of Helan Mountain MerlotFontaine Sable Desert Spring2016 88,43 Ningxia Shaquan Winery CO., LtdCHINA Easter foot of Helan Mountain Cabernet SauvignonFontaine Sable2015 85,71 Ningxia Yang Yang International WineryCHINA East Helan Mountain of Ningxia Cabernet SauvignonNing Fei 2014 86,2 OSILOVAC d.o.o. WINERY FERAVINOCROAZIA Slavonija, vinogorje FericanciMiraz Cuvée 2015 86,9 PALMERI Soc. Agr. Famiglia Breitschmid - HeinigerITALIA Terre Siciliane MerlotPalmeri Rosso2011 86,5 PALMERI Soc. Agr. Famiglia Breitschmid - HeinigerITALIA Terre Siciliane Palmeri Celeste2014 90 PARCO DEL VENDA Az. VITIVINICOLAITALIA Colli Euganei CabernetBoccon 2016 88,86 PR Vinarija GRABAK SERBIA Trstenicko vinogorje, Vino iz Republike SrbijeModrovrana 2015 87,89 RICCHI F.lli Stefanoni s.s. Soc. Agr.ITALIA Alto Mincio RossoVittorio 2012 86,43 RICCHI F.lli Stefanoni s.s. Soc. Agr.ITALIA Garda Merlot Carpino Merlot2014 86,4 RICCHI F.lli Stefanoni s.s. Soc. Agr.ITALIA Garda Cabernet Ribò Cabernet2014 86,22 SEA HORSE WINERY ISRAEL Gallile Fellini 2013 86,5 SERVE CEPTURA s.r.l. ROMANIA Dealu Mare Terra Romana Milenium2013 87,38 Spadafora Francesco Azienda AgricolaITALIA Sicilia Cabernet SauvignonSchietto 2011 88,44 SUPERGAL - Flam ISRAELE Judean Hills - FlamFlam Classico2014 86,43 TALLARINI Soc. Agr. ITALIA Valcalepio RossoGaetano 2009 86 TENUTA MADDALENA S.S. Soc. Agr.ITALIA Alto Mincio MerlotMonte Cervo 2015 88,29 TENUTA MOSOLE SERGIO di Mosole LucioITALIA Veneto Orientale CabernetHora Sexta 2013 86,43 TENUTA NERI GIOVANNI E VALERIA Soc. Agr.ITALIA Merlot Rubicone vino da uve stramatureAlma 2015 89,2 Tombalina Wines - Aaldering Vineyards & WinesSUD AFRICA Devon Valley, Stellenbosch - Aaldering Vineyards & WinesCabernet Sauvignon / Merlot2012 87,9 Tombalina Wines - Konzelmann WineryCANADA Niagara on the Lake - KonzelmannMerlot 2015 88,8 TRAPICHE ARGENTINA Maipù - Mendoza Cabernet Sauvignon Trapiche Terroir Series Edicion Limitada Finca Laborde2013 87,56 Vinarija IZBA JOVANOVICSERBIA Merlot, Vino iz Republike SrbijeMerlot 2015 88,43 Vinarija KOVACEVIC SERBIA Vino iz Republike SrbijeAurelius Edicija Redition2012 86,86 Vinarija KOVACEVIC SERBIA Vino iz Republike SrbijeAurelius Edicija Sedition2012 87,44 Vinarija PUSULA - ASTRA ITBSERBIA Vino iz

Republike SrbijePusula Cabernet Sauvignon2013 85,78 VINO MATYŠÁK s.r.o. SLOVAKIA Výber z Hrozna, Malokarpatska Vinohradnícka oblastPrestige Gold Cabernet Sauvignon2009 87 Vinogradarstvo - podrumarstvo KRAUTHAKERCROATIA Slavonija, Vinogorje KutjevoMerlot 2015 86 Vinogradarstvo - podrumarstvo KRAUTHAKERCROATIA Slavonija, Vinogorje KutjevoK-7 2015 88,4 Viraghegyi Bor kft HUNGARY Szekszárd Cabernet SauvignonViraghegyi 2011 86,11 VIVALLIS s.c.a. ITALIA Trentino Rosso Rebelèr 2015 90 WAKEFIELD/TAYLORS WINESAustralia Clare Valley Taylors Merlot2016 86,8 WAKEFIELD/TAYLORS WINESAustralia Clare Valley The Visionary Cabernet Sauvignon2014 89,63 Yinchuan Xinnin Winery Co. LtdCHINA Helan Mountain's EastZongqing Cabernet Sauvignon2015 I PREMI DELLA STAMPA Nome Azienda Stato Nome particolare del vino (se presente)Anno TRAPICHE ARGENTINA Trapiche Terroir Series Edicion Limitada Finca Laborde2013 WAKEFIELD/TAYLORS W Australia Taylors Merlot 2016 Tombalina Wines - Konzelmann WineryCANADA Merlot 2015 COLOMBIN (Yantai) Cork Co., Ltd CHINA Mengpuyuan 2015 OSILOVAC d.o.o. WINERY FERAVINOCROAZIA Miraz Cuvée 2015 BALOUN WINERY CZECH REPUBLICBaloun Cabernet Sauvignon 2013 GEBRÜDER ANSELMANN GmbH GERMANY Merlot 2016 Ktima Vourvoukelis s.a. GRECIA Lagara 2011 Viraghegyi Bor kft HUNGARY Viraghegyi 2011 SUPERGAL - Flam ISRAELE Flam Classico 2014 PALMERI Soc. Agr. Famiglia Breitschmid - Heiniger s.r.l.ITALIA Palmeri Celeste 2014 EMMANUEL DELICATA WINEMAKER LTDMALTA Gran Cavalier 2016 GRANOVIA WINES MOLDAVIA Granovia Merlot 2015 GAMA VINERI DEMIR KAPIJA dooelRepubblica MacedoniaCabernet Sauvignon Ravin 2016 DOMENILE VITICOLE TOHANI srl ROMANIA Principele Radu Merlot Anul 32012 FANAGORIA RUSSIA 100 Ottenkov Krasnogo Cabernet2013 Vinarija IZBA JOVANOVIC SERBIA Merlot 2015 MOVINO, spo. S.r.o. SLOVACCHIA Grand Sauvignon Villa Chab 2015 CONSTANTINI WINES SLOVENIA Cabernet Sauvignon 2007 Tombalina Wines - Aaldering Vineyards & WinesSUD AFRICA Cabernet Sauvignon / Merlot 2012 Per informazioni: www.emozionidalmondo.it #emozionidalmondo

Emozioni dal mondo, 77 vini premiati Italia prima con 33 medaglie - Italia a Tavola

Emozioni dal mondo, 77 vini premiati Italia prima con 33 medaglie - Italia a Tavola : Punteggio Nome azienda Stato Indicazione o Denominazione di provenienza Nome particolare del vino Anno 86,67AGRARIA RIVA DEL GARDA SOC. COOP. ITALIA Vigneti delle Dolomiti Rosso Maso Lizzone 201587,22AGROLAGUNA d.d. CROAZIA Zapadna Istra Festigia Cabernet Sauvignon 201186,29AGROLAGUNA d.d. CROAZIA Hrvatska Istra, Zapadna Istra Festigia Castello 201586,1AGROLAGUNA d.d. CROAZIA Hrvatska Istra, Zapadna Istra Festigia Cabernet Sauvignon 201585,89AMASTUOLA Società Agricola S.S ITALIA Puglia Capocanale 201487,3ART WINE SERBIA Merlot, Vino iz Republike Srbije Sumarum 201586,43Atelje Vina Šapat SERBIA Vino iz Republike Srbije Cabernet Sauvignon 201386,43AZIENDE AGRICOLE PLANETA s.s. ITALIA Sicilia Merlot Sito dell'Ulmo 201387,71BADEL 1862 d.d. CROAZIA Dalmatinska Zagora, Vinogorje Benkovac - Stankovci Korlat Cabernet Sauvignon 201289BARKAN WINE CELLARS LTD ISRAEL Upper Galilee Superieur Cabernet Sauvignon 201286,71BARKAN WINE CELLARS LTD ISRAEL Upper Galilee Altitude +720 Cabernet Sauvignon 201285,57BARKAN WINE CELLARS LTD ISRAEL Product of Israel Assemblage Eitan 201387,29BERTAGNA GIANFRANCO Azienda Agricola ITALIA Alto Mincio Montevolpe Rosso 201387BERTAGNA GIANFRANCO Azienda Agricola ITALIA Alto Mincio Montevolpe Rosso 201486,5CANTINA COLLI EUGANEI SCA ITALIA Colli Euganei Rosso Notte di Galileo 201585,56CANTINA COLLI EUGANEI SCA ITALIA Colli Euganei Merlot Rialto 201687CANTINA MATTIELLO SOC. AGR. Semplice ITALIA Colli Berici Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon 201586,33CANTINA MATTIELLO SOC. AGR. Semplice ITALIA Colli Berici Cabernet Franc Cabernet Franc 201686,29CANTINA MATTIELLO SOC. AGR. Semplice ITALIA Veneto Rosso Rosso di Tano 201587,71Cantine Settesoli ITALIA Terre Siciliane Mandrarossa Cavadiserpe 201685,75CANTINE VITEVIS S.C.A. ITALIA Colli Berici Rosso - Cantina di Gambellara Monopolio 201586,75Cardin Matteo Terra Felice Az. Agr. ITALIA Veneto Rosso Pianoro 201386,57CASA VINICOLA BENNATI S.p.A. ITALIA Veneto Cabernet Franc I Gadi 201685,9CASTELLO DEGLI ANGELI ITALIA Valcalepio Rosso Amedeo 201186,43CAVALLI FALETTI ITALIA Bergamasca Merlot Cavalli 201387,1CHATEAU LANSAI CHINA Ningxia Eastern Foothills of Helan MountainMo Yan Cabernet Sauvignon 201588,29Chateau Rong Yanmei CHINA Helan Mountain Lan Shanhong Cabernet Sauvignon 201585,71Chateau Yunling CHINA Ningxia Helan Mountain East Foot MerlotYunling Merlot 201689,1COLOMBIN (Yantai) Cork Co., Ltd CHINA Eastern foothills of Helan Mountain Cabernet Sauvignon Mengpuyuan 201586,29Daonong Winery CO., Ltd CHINA Ningxia Helan Shandong Mountain Cabernet Sauvignon Zhentianxia 201485,86Daonong Winery CO., Ltd CHINA Ningxia Helan Shandong Mountain MerlotDao Nong Qincheng 201487,9DOMENILE VITICOLE TOHANI srl ROMANIA Dealu Mare Principele Radu Merlot Anul 3 201287,57EMMANUEL DELICATA WINEMAKER LTD MALTA Malta Merlot Gran Cavalier 201686,43FERNANDO PIGHIN & FIGLI S. Agr. a R.L. ITALIA Collio Merlot 201387,89FINA VINI srl ITALIA Terre Siciliane Merlot Merlot 201585,57FRUSKOGORSKI VINOGRADI d.o.o. SERBIA Merlot, Vino iz Republike Srbije Quet Merlot 18+Edition 201285,78GOZZI CESARE e FRANCO S.S. Società AgricolaITALIA Provincia di Mantova Rosso Saline 201387,71GU CHENG RENJIA CHINA Easter foot of Helan Mountain Xianglu 201586,2Koch Borház Kft HUNGARY Villányi Cabernet Sauvignon Classicus 201386,13Ktima Vourvoukelis s.a. GRECIA Avdira Lagara 201189,3LA COLOMBERA srl ITALIA Colli Trevigiani Merlot Corti 200987,63MASCOTA VINEYARDS ARGENTINA Lujan de Cuyo y Maipù - Mendoza Cabernet Sauvignon Gran Mascota 201487,2MONTALDO di Gianpaolo Virgili Az. Agr. ITALIA Alto Mincio Merlot Ripass 201689,2Ningxia Shaquan Winery CO., Ltd CHINA Easter foot of Helan Mountain Merlot Fontaine Sable Desert

Spring 201688,43Ningxia Shaquan Winery CO., Ltd CHINA Easter foot of Helan Mountain Cabernet Sauvignon Fontaine Sable 201585,71Ningxia Yang Yang International Winery CHINA East Helan Mountain of Ningxia Cabernet Sauvignon Ning Fei 201486,2OSILOVAC d.o.o. WINERY FERAVINO CROAZIA Slavonija, vinogorje Fericanci Miraz Cuvée 201586,9PALMERI Soc. Agr. Famiglia Breitschmid - HeinigerITALIA Terre Siciliane Merlot Palmeri Rosso 201186,5PALMERI Soc. Agr. Famiglia Breitschmid - HeinigerITALIA Terre Siciliane Palmeri Celeste 201490PARCO DEL VENDA Az. VITIVINICOLA ITALIA Colli Euganei Cabernet Boccon 201688,86PR Vinarija GRABAK SERBIA Trstenicko vinogorje, Vino iz Republike Srbije Modrovrana 201587,89RICCHI F.lli Stefanoni s.s. Soc. Agr. ITALIA Alto Mincio Rosso Vittorio 201286,43RICCHI F.lli Stefanoni s.s. Soc. Agr. ITALIA Garda Merlot Carpino Merlot 201486,4RICCHI F.lli Stefanoni s.s. Soc. Agr. ITALIA Garda Cabernet Ribò Cabernet 201486,22SEA HORSE WINERY ISRAEL Gallile Fellini 201386,5SERVE CEPTURA s.r.l. ROMANIA Dealu Mare Terra Romana Milenium 201387,38Spadafora Francesco Azienda Agricola ITALIA Sicilia Cabernet Sauvignon Schietto 201188,44SUPERGAL - Flam ISRAELE Judean Hills - Flam Flam Classico 201486,43TALLARINI Soc. Agr. ITALIA Valcalepio Rosso Gaetano 200986TENUTA MADDALENA S.S. Soc. Agr. ITALIA Alto Mincio Merlot Monte Cervo 201588,29TENUTA MOSOLE SERGIO di Mosole Lucio ITALIA Veneto Orientale Cabernet Hora Sexta 201386,43TENUTA NERI GIOVANNI E VALERIA Soc. Agr. ITALIA Merlot Rubicone vino da uve stramature Alma 201589,2Tombalina Wines - Aaldering Vineyards & Wines SUD AFRICA Devon Valley, Stellenbosch - Aaldering Vineyards & Wines Cabernet Sauvignon / Merlot 201287,9Tombalina Wines - Konzelmann Winery CANADA Niagara on the Lake - Konzelmann Merlot 201588,8TRAPICHE ARGENTINA Maipù - Mendoza Cabernet Sauvignon Trapiche Terroir Series Edicion Limitada Finca Laborde 201387,56Vinarija IZBA JOVANOVIC SERBIA Merlot, Vino iz Republike Srbije Merlot 201588,43Vinarija KOVACEVIC SERBIA Vino iz Republike Srbije Aurelius Edicija Redition 201286,86Vinarija KOVACEVIC SERBIA Vino iz Republike Srbije Aurelius Edicija Sedition 201287,44Vinarija PUSULA - ASTRA ITB SERBIA Vino iz Republike Srbije Pusula Cabernet Sauvignon 201385,78VINO MATYŠÁK s.r.o. SLOVAKIA Výber z Hrozna, Malokarpatska Vinohradnícka oblast Prestige Gold Cabernet Sauvignon 200987Vinogradarstvo - podrumarstvo KRAUTHAKER CROATIA Slavonija, Vinogorje Kutjevo Merlot 201586Vinogradarstvo - podrumarstvo KRAUTHAKER CROATIA Slavonija, Vinogorje Kutjevo K-7 201588,4Viraghegyi Bor kft HUNGARY Szekszárd Cabernet Sauvignon Viraghegyi 201186,11VIVALLIS s.c.a. ITALIA Trentino Rosso Rebelèr 201590WAKEFIELD/TAYLORS WINES Australia Clare Valley Taylors Merlot 201686,8WAKEFIELD/TAYLORS WINES Australia Clare Valley The Visionary Cabernet Sauvignon 201489,63Yinchuan Xinnin Winery Co. Ltd CHINA Helan Mountain's East Zongqing Cabernet Sauvignon 2

Premio Mediterraneo Pakaging divulgatore dell’anno a Sergio Cantoni

Premio Mediterraneo Pakaging divulgatore dell’anno a Sergio Cantoni : Sergio Cantoni destinatario del premio Mediterraneo packaging Divulgatore dell’anno 2017 che non ha potuto essere presente alla premiazione di maggio, a Castellammare del Golfo (TP), siamo andati a Bergamo. Sergio Cantoni direttore del Consorzio di Tutela Valcalepio, per la lungimiranza di programmare la comunicazione del suo consorzio ben oltre i confini regionali. Da sempre il consorzio Tutela Valcalepio si distingue per iniziative importanti che trattano di temi molto interessanti per il settore e oltre; ultimo argomento la pubblicità del territorio proprio tramite i codici a barre e qr code, la giuria del PMP non poteva che assegnare il premio ad un consorzio che si sta facendo conoscere con serietà ed equilibrio. L’occasione della consegna è avvenuta in concomitanza con il concorso Emozioni dal Mondo Cabernet e Merlot insieme, proprio durante la cena di gala con tutti commissari provenienti da 29 paesi del mondo, la consegna da parte di Francesco Turri editore di egnews oliovinopeperoncino. Il Premio Mediterraneo Packaging ha già aperto le iscrizioni per la 6° edizione 2018 che darà i premi il 19 maggio 2018 a Castellammare del Golfo, per le aziende partecipanti sarà una buona occasione per passare un paio di giorni in vacanza in un posto incantevole. L'articolo sembra essere il primo su EgNews OlioVinoPeperoncino - gastronomia, vino, cucina, champagne, viaggi e turismo .

Premio Mediterraneo Pakaging divulgatore dell’anno a Sergio Cantoni

Premio Mediterraneo Pakaging divulgatore dell’anno a Sergio Cantoni : Sergio Cantoni destinatario del premio Mediterraneo packaging Divulgatore dell’anno 2017 che non ha potuto essere presente alla premiazione di maggio, a Castellammare del Golfo (TP), siamo andati a Bergamo. Sergio Cantoni direttore del Consorzio di Tutela Valcalepio, per la lungimiranza di programmare la comunicazione del suo consorzio ben oltre i confini regionali. Da sempre il consorzio Tutela Valcalepio si distingue per iniziative importanti che trattano di temi molto interessanti per il settore e oltre; ultimo argomento la pubblicità del territorio proprio tramite i codici a barre e qr code, la giuria del PMP non poteva che assegnare il premio ad un consorzio che si sta facendo conoscere con serietà ed equilibrio. L’occasione della consegna è avvenuta in concomitanza con il concorso Emozioni dal Mondo Cabernet e Merlot insieme, proprio durante la cena di gala con tutti commissari provenienti da 29 paesi del mondo, la consegna da parte di Francesco Turri editore di egnews oliovinopeperoncino.

Emozioni dal Mondo arrivano i cinesi

Emozioni dal Mondo arrivano i cinesi : Tremate produttori del vecchio continente la Cina è più vicina del previsto, è quello che è successo al concorso internazionale Emozioni dal Mondo Cabernet e Merlot insieme, i punteggi più alti a vini cinesi. I commissari internazionali del concorso Emozioni dal Mondo provenineti da 29 paesi del mondo Il concorso ha assegnato 73 medaglie, di queste 33 sono state assegnate a vini italiani, e ben 13 alla Cina, per fortuna che per ora hanno nomi impossibili da pronunciare e questo ci aiuta qui in occidente, così i consumatori scelgono i vini che riescono a pronunciare; proprio per la pronuncia per noi impossibile, vi mandiamo a vedere i risultati direttamente sul sito del concorso. La considerazione del concorso parte dalla elevata qualità dei vini in concorso, si sono assaggiati vini che rappresentano in pieno il territorio e di conseguenza anche le caratteristiche del vino, mentre i vini cinesi sono buonissimi, ma noi non possiamo sapere di che zona e di cosa c'è in quel territorio, se aggiungiamo che i vini dell'oriente non sono vincolati a disciplinari che ne limitano la possibilità di assoggettare al gusto dei clienti, ecco che fanno la differenza. Il concorso si è svolto nel castello di Pagazzano, location Viscontea fantastica, peccato che non ci ha accompagnato il sole e le ampie vetrate ci ricordavano sempre l'uggiosità dell'Autunno. Impeccabile l'organizzazione degli operatori del Vignaioli Bergamaschi s.c.a. e del Consorzio Tutela Valcalepio, un passo avanti, anche per i contenuti del convegno che accompagna il concorso. Interessantissimo lo studio del dr Casadei sulle nuove vie della comunicazione legate ai codici a barre e ai qr code, si apre una vera autostrada nella comunicazione digitale, i vini della Valcalepio saranno veicolo promozionale del turismo bergamasco. Il professor Fregoni, genitore del concorso ha presentato il suo nuovo libro interessante parlare delle origini della vite e della viticoltura in Italia e nel Mondo, una preziosa riflessione che ci fa capire l'evoluzione del settore nei prossimi anni. Ecco il link al sito dei Vincitori del 13° concorso http://www.emozionidalmondo.it/ita/vincitori.php L'articolo sembra essere il primo su EgNews OlioVinoPeperoncino - gastronomia, vino, cucina, champagne, viaggi e turismo .

Emozioni dal Mondo arrivano i cinesi

Emozioni dal Mondo arrivano i cinesi : Tremate produttori del vecchio continente la Cina è più vicina del previsto, è quello che è successo al concorso internazionale Emozioni dal Mondo Cabernet e Merlot insieme, i punteggi più alti a vini cinesi. I commissari internazionali del concorso Emozioni dal Mondo provenineti da 29 paesi del mondo Il concorso ha assegnato 73 medaglie, di queste 33 sono state assegnate a vini italiani, e ben 13 alla Cina, per fortuna che per ora hanno nomi impossibili da pronunciare e questo ci aiuta qui in occidente, così i consumatori scelgono i vini che riescono a pronunciare; proprio per la pronuncia per noi impossibile, vi mandiamo a vedere i risultati direttamente sul sito del concorso. La considerazione del concorso parte dalla elevata qualità dei vini in concorso, si sono assaggiati vini che rappresentano in pieno il territorio e di conseguenza anche le caratteristiche del vino, mentre i vini cinesi sono buonissimi, ma noi non possiamo sapere di che zona e di cosa c'è in quel territorio, se aggiungiamo che i vini dell'oriente non sono vincolati a disciplinari che ne limitano la possibilità di assoggettare al gusto dei clienti, ecco che fanno la differenza. Il concorso si è svolto nel castello di Pagazzano, location Viscontea fantastica, peccato che non ci ha accompagnato il sole e le ampie vetrate ci ricordavano sempre l'uggiosità dell'Autunno. Impeccabile l'organizzazione degli operatori del Vignaioli Bergamaschi s.c.a. e del Consorzio Tutela Valcalepio, un passo avanti, anche per i contenuti del convegno che accompagna il concorso. Interessantissimo lo studio del dr Casadei sulle nuove vie della comunicazione legate ai codici a barre e ai qr code, si apre una vera autostrada nella comunicazione digitale, i vini della Valcalepio saranno veicolo promozionale del turismo bergamasco. Il professor Fregoni, genitore del concorso ha presentato il suo nuovo libro interessante parlare delle origini della vite e della viticoltura in Italia e nel Mondo, una preziosa riflessione che ci fa capire l'evoluzione del settore nei prossimi anni. Ecco il link al sito dei Vincitori del 13° concorso http://www.emozionidalmondo.it/ita/vincitori.php L'articolo sembra essere il primo su EgNews OlioVinoPeperoncino – gastronomia, vino, cucina, champagne, viaggi e turismo . Fonte: EgNews OlioVinoPeperoncino – gastronomia, vino, cucina, champagne, viaggi e turismo

L'ECO DI BERGAMO

PAESE :Italia
PAGINE :11
SUPERFICIE :9 %

AUTORE :N.D.

► 22 ottobre 2017

La classifica

I bergamaschi si portano a casa tre premi

Analizzando i risultati (nella foto un momento del convegno che ha preceduto la lettura dell'elenco dei vincitori), dietro all'Italia con 33 vini premiati e la Cina con 11 troviamo: Serbia (8), Croazia (7), Israele (5), Romania, Ungheria, Argentina e Australia (2), Malta, Grecia, Sud Africa, Canada e Slovacchia (1). Tre i vini bergamaschi premiati: Cavalli Bergamasca Merlot anno 2013 di Cavalli Faletti, Amedeo Valcalepio Rosso anno 2011 dell'azienda Castello degli Angeli e Gaetano Valcalepio Rosso anno 2009 della società agricola Tallarini. Premio web è al Taylors Merlot Clare Valley anno 2016 dell'australiana Wakefield. Premio speciale incroci ai Limarò anno 2013 dell'azienda Cantina Toblino e al vino Terre del Colleoni Doc Incrocio Terzi N.1 anno 2016 della Cantina Sociale Bergamasca.

L'ECO DI BERGAMO

PAESE :Italia
PAGINE :11
SUPERFICIE :29 %

AUTORE :Marco Locatelli

► 22 ottobre 2017

La Cina fa incetta di medaglie, 11 d'oro

Emozioni dal mondo. Al concorso di vini a base Merlot e Cabernet i produttori del Dragone secondi solo agli italiani
In gara 256 bottiglie. Attestato speciale per Sergio Cantoni, da trent'anni direttore del Consorzio Valcalcalepio

MARCO LOCATELLI

«In vino veritas», recita un antico proverbio latino, e la verità è che (ormai da qualche anno) il vino buono è anche quello made in Cina. Un'ascesa, quella del vino cinese, cominciata pochi anni fa e che si fa sempre più prepotente. A testimoniarlo, qualora ce ne fosse ancora bisogno, i risultati della 13esima edizione del concorso internazionale di vini a base Merlot e Cabernet «Emozioni dal mondo» promosso da Vignaioli Bergamaschi e Consorzio Valcalepio conclusosi ieri.

Dei 17 produttori del Dragone partecipanti, infatti, ben 11 sono stati premiati con la medaglia d'oro (4 invece l'anno scorso) dai più di 70 degustatori (enologi, enotecnici, giornalisti e blogger) provenienti da 29 paesi. Cina seconda solo all'Italia con 33 premiati. Una giuria particolarmente severa, forse persino troppo come sottolinea il direttore del Consorzio Sergio Cantoni: dei 256 vini portati al concorso da 23 Paesi sono state assegnate 77 medaglie d'oro e nemmeno una Grande medaglia d'oro (assegnata al vino che totalizza più di 92 punti).

Ad ottenere il punteggio più alto, 90 punti, due vini: il Boccon Colli Euganei Cabernet anno 2016 dell'azienda Parco del Venda Az. Vitivinicola di Padova e il Taylors Merlot Clare Valley anno 2016 dell'azienda australiana Wakefield. Ieri mattina, nella Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo, la proclamazione dei vini premiati. Ad anticipare i nomi dei vincitori un convegno interessante e trasversale sullo stretto legame fra il vino e territorio e sulle ultime novità che sottolineano, ancora una volta, le proprietà benefiche del vino sulla salute.

Dopo la consegna - a sorpresa - dell'Attestato di Magnificenza (il primo della storia del Consorzio Valcalepio) a Sergio Cantoni per i suoi 30 anni di direzione sui 40 di vita del consorzio, apre la tavola rotonda Rachel Radmilli, ricercatrice del dipartimento di Antropologia dell'Università di Malta: «Il vino porta a contatto con il luogo dove è stato prodotto, ci ricollega alla natura, ed è in grado di attivare tutti i cinque sensi, non solo il gusto: ad esempio, il suono del tappo o il rumore di quando viene versato stimolano l'udito». Il vino equiparato addirittura ad una sorta di social network capace di aggregare e creare senso di condivisione, secondo la tesi della professoressa Radmilli.

Molta curiosità attorno alla teoria del cardiochirurgo maltese Kevin Schembri, secondo la quale, consumare prodotti locali come il vino, a km 0, porterebbe benefici. Tesi affascinante, sostenuta da Schembri con l'ipotesi di Xenohormesis. Teoria secondo cui i polifenoli, molecole prodotte da piante stressate, possono avere l'effetto di prolungare la vita degli animali che si nutrono di vegetali. E il vino deriva dall'uva, appunto un vegetale. Ipotesi che calata in una dimensione locale avrebbe un effetto ancora maggiore, secondo la ricerca di Schembri.

Andrea Casadei di GrowThePlanet ha presentato il suo progetto «Valcalepio Bergamo Ambassador» con il quale – ispirandosi in parte ad una promozione virale delle banane in Ecuador – intende promuovere il vino Valcalepio sviluppando quattro punti chiave del mercato: i wine lovers (la comunità di appassionati), mobile (il mondo delle app per smarthone), QR Code sulle bottiglie, e il food tourism.

A chiudere il convegno il professore Mario Fregoni, presidente onorario dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (Oiv) con la presentazione del libro «Le viti native americane ed asiatiche – prontuario dei portinnesti e delle varietà» che ha raccontato le origini della vite selvatica.

L'ECO DI BERGAMO

PAESE : Italia
PAGINE :11
SUPERFICIE :29 %

AUTORE : Marco Locatelli

► **22 ottobre 2017**

La giuria impegnata nella degustazione dei vini in concorso alla 13esima edizione di «Emozioni dal mondo»

L'enologo Sergio Cantoni

Anche nel vino la Cina la fa da padrona 11 medaglie d'oro, seconda solo all'Italia

Anche nel vino la Cina la fa da padrona 11 medaglie d'oro, seconda solo all'Italia : Al concorso di vini a base Merlot e Cabernet i produttori del Dragone secondi solo agli italiani. In gara 256 bottiglie. Attestato speciale per Sergio Cantoni, da trent'anni direttore del Consorzio Valcalcalepio. «In vino veritas», recita un antico proverbio latino, e la verità è che (ormai da qualche anno) il vino buono è anche quello made in Cina. Un'ascesa, quella del vino cinese, cominciata pochi anni fa e che si fa sempre più prepotente. A testimoniarlo, qualora ce ne fosse ancora bisogno, i risultati della 13esima edizione del concorso internazionale di vini a base Merlot e Cabernet «Emozioni dal mondo» promosso da Vignaioli Bergamaschi e Consorzio Valcalepio conclusosi sabato 21 ottobre. Dei 17 produttori del Dragone partecipanti, infatti, ben 11 sono stati premiati con la medaglia d'oro (4 invece l'anno scorso) dai più di 70 degustatori (enologi, enotecnici, giornalisti e blogger) provenienti da 29 paesi. Cina seconda solo all'Italia con 33 premiati. Una giuria particolarmente severa, forse persino troppo come sottolinea il direttore del Consorzio Sergio Cantoni: dei 256 vini portati al concorso da 23 Paesi sono state assegnate 77 medaglie d'oro e nemmeno una Grande medaglia d'oro (assegnata al vino che totalizza più di 92 punti).

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” 2017

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” 2017 : “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” 2017 – Ecco i numeri! Il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è ormai alle porte: venerdì 20 ottobre 2017, infatti le commissioni si riuniranno per degustare i campioni in concorso e selezionare i vincitori. A due giorni dall’evento ecco tutti i numeri di Emozioni dal Mondo 2017. Oltre 200 i vini in concorso per quest’anno, inviati da 25 Paesi nel mondo. Al Concorso di quest’anno saranno rappresentati l’Argentina, l’Australia, l’Austria, il Canada, la Cina, la Croazia, la Germania, la Grecia, Israele, l’Italia, la Macedonia, Malta, la Moldavia, il Perù, la Repubblica Ceca, la Romania, la Russia, la Serbia, la Slovacchia, la Slovenia, gli Stati Uniti, il Sud Africa, la Turchia e l’Ungheria. 30, invece, le nazioni di provenienza dei degustatori convocati il prossimo 20 ottobre presso la Corte Berghemina del Castello di Pagazzano per le degustazioni. Tecnici e giornalisti che arriveranno a Bergamo dall’Argentina, dall’Austria, dalla Bulgaria, dalla Cina, dalla Colombia, dalla Corea del Sud, dalla Croazia, dalla Francia, dalla Germania, dal Giappone, dalla Grecia, da Israele, dall’Italia, dalla Lettonia, da Malta, dalla Moldavia, dal Perù, dalla Polonia, dal Regno Unito, dalla Repubblica Ceca, dalla Repubblica Slovacca, dalla Russia, dalla Serbia, dalla Slovenia, dalla Spagna, dal Sud Africa, dalla Svezia, dalla Turchia e dall’Ungheria. 74 i giudici convocati per la degustazione a porte chiuse che, come da regolamento OIV sono per il 51% di formazione tecnica e per il 51% di provenienza straniera. Nelle file dei giudici sono stati convocati enologi ed enotecnici, giornalisti della stampa cartacea e del web e alcuni blogger. 7 le giurie composte da 10 o 12 membri per una degustazione che terrà impegnati gli ospiti durante tutta la mattinata di venerdì prossimo. 2 le visite ad aziende del territorio bergamasco previste all’interno del ricco programma di attività: il giovedì pomeriggio visita e degustazione presso il Birrificio Artigianale Otus di Pedrengo; il venerdì pomeriggio, invece, visita e degustazione presso la nuova cantina e il nuovo showroom dell’Azienda Agricola Il Cipresso di Scanzorosciate. 5 i relatori internazionali che si alterneranno nel corso del Convegno sul tema “Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano!” in programma per sabato 21 ottobre 2017 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo (ingresso libero aperto al pubblico). 6, infine, le Aziende del Consorzio Tutela Valcalepio che prenderanno parte alla speciale edizione di BereBergamo organizzata con il patrocinio del Comune di Bergamo nella cornice della Sala di Porta Sant’Agostino a Bergamo Alta in occasione dell’apertura del banco d’assaggio dedicato ai vini vincitori del 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” sabato 21 (15- 19) e domenica 22 (11-19) ottobre 2017. I Valcalepio DOC e i Terre del Colleoni DOC della Cantina Sociale Bergamasca, del Cipresso, della Tordela, di Medolago Albani, di QuattroErre e di Tosca faranno da cornice e padroni di casa ai premiati internazionali del Concorso. Non ci resta, ora, che attendere lo svolgimento della manifestazione per scoprire tutti i vincitori. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo o consultare il sito www.emozionidalmondo.it

A “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” si parlera di Territorio e Salute

A “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” si parlera di Territorio e Salute : Il simposio tecnico scientifico conclusivo del 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” si svolgera sabato 21 ottobre 2017 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo, come da tradizione. Tutto fuorche tradizionale, invece, sara la tematica affrontata: si porteranno esperienze e testimonianze da diverse aree geografiche mondiali sul tema del collegamento tra territorio e salute. Bevi Il tuo Territorio e Sarai Sano, ecco il titolo scelto da Vignaioli Bergamaschi s.c.a. e dal Consorzio Tutela Valcalepio per uno dei momenti di maggior rilevanza della kermesse internazionale nata 13 anni fa a Bergamo. Un momento, quello del simposio di “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” che da sempre rappresenta quanto di piu innovativo si e riusciti a pensare in casa Valcalepio. Ci piace ricordare che “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” e stato per molto tempo l’unico Concorso Enologico Internazionale ad includere nel suo programma un simposio di tipo tecnico-scientifico che coinvolgesse oratori provenienti dai quattro angoli del globo. “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” e da sempre palco privilegiato per condividere esperienze e conoscenze del mondo vitivinicolo ed enologico. Solo per citare alcuni dei temi trattati nel corso del simposio negli ultimi anni vogliamo ricordare: “Il futuro della viticoltura ed enologia dal punto di vista della sostenibilita ambientale” (2016); “Territorio come identita : il paesaggio tra consumo e conservazione” (2015); “Aggregazione: chiave per la promozione di un territorio e dei suoi prodotti” (2014); “La comunicazione: strumento indispensabile per vendere” (2012); “Ecosostenibilita nel settore vitini vicolo: a che punto siamo?” (2011); “L’innovazione in momenti di crisi: come impostarla e renderla redditizia” (2009) e “Il vino dalla promozione alla vendita” (2007). Per informazioni sul concorso e disponibile il sito www.emozionidalmondo.it (iscrizioni aperte fino al 10 ottobre 2017) mentre per tutti gli aggiornamenti vi invitiamo a seguire i profili Facebook e Instagram di Emozioni dal Mondo e l’hashtag #emozionidalmondo. Vignaioli Bergamaschi & Consorzio Tutela Valcalepio Via Bergamo, 10 – 24060 S. Paolo d’Argon (BG) www.emozionidalmondo.it info@emozionidalmondo.it

Categoria: NON SOLO VINO

Categoria: NON SOLO VINO : Roma - 20 Ottobre 2017, ore 18:58 Agenda: da “Ultimate Truffle Dinner” ad Alba alle cene con i Vignaioli Fivi, dalla Vernaccia & l’ottava rima di David Riondino a Taormina Gourmet, dal “Brunello contro tutti” da SignorVino al weekend di Guide. Il Piemonte enoico vola a Copenaghen Con i prezzi alle stelle, tra scarsità dell’annata e richiesta altissima, il pregiato tartufo bianco d’Alba è protagonista dell’evento enogastronomico più esclusivo di scena alla “Fiera Internazionale” n. 87: le “Ultimate Truffle Dinner” , che lo uniscono ed abbinano con elementi unici della cucina internazionale come le ostriche, il manzo di Kobe, il caviale, il foie gras, lo Champagne e il Barolo, il 25 ottobre al Guido Ristorante dallo chef Ugo Alciati e il 20 novembre al Ristorante 21.9 di Flavio Costa (con il ricavato per “Breathe the Truffle”, il crowdfunding per la salvaguardia delle tartufaie a rischio del Sud Piemonte). “Un mercoledì da Vignaioli” è invece la novità dell’edizione n. 7 del Mercato dei Vignaioli Indipendenti della Fivi: 14 cene, tutte il 25 ottobre, in 14 diversi ristoranti entro un raggio di 100 km da Piacenza, in cui gli stessi vignaioli raccontaranno ad appassionati, ristoratori e sommelier cos’è la Federazione e quali sono lo spirito che la anima e le battaglie che porta avanti, in vista del Mercato di Piacenza (25-26 novembre; www.mercatodeivini.it), mentre i ristoratori proporranno 5 piatti a tema per abbinarli a 5 vini al di fuori del territorio, in un ideale viaggio enologico attraverso l’Italia. Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell’agenda di WineNews, a cavallo di un weekend a tutte Guide, con le edizioni 2018 del Seminario Veronelli (oggi a Venezia), dell’Ais-Associazione Italiana Sommelier (domani a Milano), del Gambero Rosso (Roma, 22-23 ottobre) e di Go Wine (24 ottobre, Genova). Intanto, stasera Lagundo, alle porte di Merano, ospita l’Anteprima del MeranoWineFestival, nella cornice della casa della cultura Peter Thalguter, tra natura, arte, ed enogastronomia con degustazioni di prodotti food&wine - tra cui 300 vini, tra bianchi, rossi, bollicine e dolci selezionati dal wine hunter Helmuth Köcher - e dipinti dell’artista Raimund Prinoth raffiguranti idiallici paesaggi vitati (www.meranowinefestival.com). A proposito di arte, sarà affascinante lo spettacolo “Ragionar Cantando. Introduzione all’uso dell’ottava rima” di e con David Riondino, Enrico Rustici e Chiara Riondino (con un estratto da La Pia de’ Tolomei), in una location d’eccezione: l’aia della Rocca di Montestaffoli di fronte alla “Vernaccia di San Gimignano Wine Experience”, il nuovo centro dedicato al vino Vernaccia di San Gimignano, il 22 ottobre, promosso dal Consorzio della Denominazione San Gimignano in collaborazione con la Compagnia Giardino Chiuso, per onorare una tradizione culturale toscana di grande livello, nata nel Trecento per nobilitare con l’improvvisazione poetica il racconto del quotidiano, tanto da renderlo epico, e che ha raggiunto vette altissime con Boccaccio, Ariosto, Pulci, Tasso e Poliziano, così come la Vernaccia è uno dei vini bianchi autoctoni più antichi d’Italia, documentato fin dal Duecento, il più celebre e celebrato della Regione, da poeti, artisti e letterati come Cecco Angiolieri, Dante, Boccaccio, Lorenzo il Magnifico, Eustache Deschamps e Geoffrey Chaucer (www.vernaccia.it). E sempre per gli amanti di grandi vini e dell’arte fino al 12 novembre a La Morra, nelle Langhe, i poderi del barolista Gianni Gagliardo ospitano la mostra “Filari di luce” a cura di Ermmano Tedeschi, curatore d’arte internazionale che ha scelto quest’anno di puntare sui fili sottili che legano natura, arte, territorio e l’umanizzazione dei luoghi, attraverso le opere degli artisti Dado Schapira e Daniele Basso che come le botti, privilegiano legno ed acciaio, in un allestimento piacevolmente invasivo degli spazi scenici e di lavoro della cantina, tra cui una dedica ai Poderi Gianni Gagliardo di Dado Schapira, un’interpretazione di una cassetta lignea di vino, come un libro semiaperto, che rimanda ad un soggetto espressivo caro all’artista (www.gagliardo.it). Per gli amanti della buona cucina, c’è “Taormina Gourmet”, edizione n. 5 promossa da Cronache di Gusto (ai Giardini Naxos dell’Hotel Hilton, 21-23 ottobre; www.taorminagourmet.it), con 30 masterclass, cooking show, 180 cantine e 40 birrifici, corsi di avvicinamento all’olio, ed ospiti come Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, il patron di Eataly Oscar Farinetti (domani, sarà anche a Eataly in Campagna, a San Damiano d’Asti, per inaugurare il nuovo spazio dedicato ai prodotti certificati biologici, per presenterà il suo volume “Ricordiamoci il futuro - Sette storie e un riassunto”, ndr; www.eataly.net) con i produttori Walter Massa e Beppe Rinaldi, l’enologo Salvo Foti, Doctor Wine Daniele Cernilli, Attilio Scienza e Luigi Moio, tra i massimi esperti di

vitivinicoltura. La rassegna prevede un grande banco d'assaggio di vini e cibi di qualità, da tutta Italia, e da Austria, Francia, Germania, Slovenia; al centro delle masterclass ci sarà invece il racconto di alcuni territori del vino con i protagonisti, da Velenosi e Leone De Castris, dai vignaioli della Fivi ai Grandi Cru della Costa Toscana, da Lungarotti a Ricci Curbastro, da San Michele Appiano a Bucci; vini e birre che saranno abbianati ai cooking show, con gli chef e con la scuola Intrecci con Dominga e Marta Cotarella (domani, al Talè di Piedimonte Etneo, è di scena una cena a otto mani con gli stellati Giuseppe Biuso, Andrea Cannalire e Gennaro Russo, con lo chef dell'hotel Giuseppe Torrisi); infine l'edizione n. 2 del Concorso enologico dedicato alle migliori aziende siciliane. Per gli amanti della musica, torna l'edizione n. 20 del "Jazz&Wine of Peace", il Festival ideato da Circolo Controtempo di Cormòns, dal 24 al 29 ottobre sullo sfondo dei paesaggi vitati da Cormòns al Collio goriziano e sloveno - in lizza per diventare Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco - con oltre 90 artisti internazionali come Sun Ra Arkestra (prima data del tour europeo), Steve Coleman and Five Elements (anteprima italiana), Enrico Rava New Quartet "Wild dance", James Brandon Lewis Trio (esclusiva italiana), Craig Taborn Quartet, William Parker & Hamid Drake (esclusiva italiana). Il gemellaggio tra Italia e Slovenia è anche al centro di un calendario di eventi diffusi e di jazz "senza confini": l'unione tra consorzi, cantine e imprenditori si traduce in visite guidate a castelli, ville e abbazie, escursioni cicloturistiche (che uniscono Gorizia alla Slovenia), piccoli concerti-aperitivo e round midnight disseminati nei locali e nelle piazze dei Paesi, che rendono questo appuntamento dal sapore Mitteleuropeo unico nel suo genere (www.controtempo.org). Un appuntamento originale, è di scena il 26 ottobre, anche da Signorvino a Firenze, l'enocatena del gruppo Calzedonia (www.signorvino.com), dove la massima espressione del Sangiovese, "sua maesta " il Brunello di Montalcino, sfidera gli altri grandi rossi del panorama enoico italiano, altri vini che parlano di storia, cultura e fascino della tradizione vitivinicola da sempre, dal Barolo al Barbaresco, dall'Amarone all'Aglianico, di cantine come Tommasi, La Rivolta, G.D.Vajra, Altesino, Mastrojanni, La Spinetta e Tedeschi: si chiama "Brunello contro tutti" e sarà una sfida arbitrata dal wine blogger Andrea Gori, direttore artistico di God Save the Wine (in una video-degustazione postata su Facebook God Save The Wine + www.godsavethewine.com). Focus - La stagione delle Guide è entrata nel vivo: dopo Slow Food e L'Espresso, si svelano quelle del Seminario Veronelli, Associazione Italiana Sommelier, Gambero Rosso, Fondazione Italiana Sommelier e Luca Maroni, che presentano le edizioni 2018 fino all'anno prossimo La stagione delle Guide è entrata nel vivo ed è lunghissima, con la presentazione delle edizioni 2018 delle principali "voci" della critica enogastronomica nazionale che arriva fino all'anno prossimo. Dopo il tradizionale avvio in largo anticipo, già in estate, con le Corone di "ViniBuoni d'Italia" 2018, edita da Touring Editore, seguita dallo svelarsi dei "faccini" assegnati ai migliori vini dalla "Guida Essenziale ai Vini d'Italia" 2018 di Daniele Cernilli, sono arrivati i vini della Chiocciola con "Slow Wine" 2018 di Slow Food e le classifiche delle Guide 2018 de L'Espresso, "Vini d'Italia" e "I Ristoranti d'Italia". Ora c'è un vero e proprio tour de force per gli addetti ai lavori: oggi Venezia è la cornice dei migliori vignaioli d'Italia e dei vini più "capaci di racconto", come li definiva il maestro Gino Veronelli, della "Guida Oro I Vini di Veronelli" 2018 del Seminario Permanente Luigi Veronelli, alla Fondazione Giorgio Cini sull'Isola di San Giorgio Maggiore; domani tocca a "Vitae" 2018, la Guida dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier, di scena al The Mall a Milano, tra "Tastevin" e "Quattro Viti", ma anche "Frecce di Cupido" e "Salvadanai"; il 22 e il 23 ottobre, invece, a Roma il Gambero Rosso presenta "Vini d'Italia" e "Ristoranti d'Italia" 2018, con i Premi Speciali ed i "Tre Bicchieri" all'Auditorium del Massimo, e il giorno successivo con la cena delle Tre Forchette all'Hotel Sheraton. Dopo una pausa, "Bibenda" 2018, Fondazione Italiana Sommelier festeggia le venti edizioni con i migliori vini e ristoranti top del Belpaese (già online, e poi a fine ottobre, ndr), nel gran galà il 18 novembre all'Hotel Rome Cavalieri (con un nuovo riconoscimento, il "Premio Giacomo Tachis" al miglior enologo del 2017). Last but not least, però nel 2018, dal 15 al 18 febbraio a Roma, anche Luca Maroni svela il suo "Annuario dei migliori vini italiani" 2018 (in uscita a novembre, ndr) nell'evento dedicato a "Il Buono e Il Bello", al Salone delle Fontane all'Eur. Infine, anche Go Wine presenta le etichette selezionate dall'edizione 2018 del volume "Cantine d'Italia", il 24 ottobre allo StarHotel President a Genova. Focus - Il tartufo bianco ed Alba, un rapporto dai mille risvolti, motore economico, ispirazione continua per la gastronomia d'eccellenza, ambizione per i grandi vini del

Piemonte, volano per il turismo ed attrattore culturale: ecco la “Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba” n. 87 (fino al 26 novembre) Il tartufo bianco ed Alba hanno un rapporto che va ben al di là del legame che si instaura, naturalmente, tra una città ed il suo prodotto gastronomico più rappresentativo. “Sua Maestà”, qui, è qualcosa di più: è motore economico, perché se il comparto del tartufo nel Belpaese vale mezzo miliardo di euro, una buona parte arriva dalle Langhe, è ispirazione continua per la gastronomia d’eccellenza, come racconta il protagonismo nei piatti dei grandi chef, è ambizione per i grandi vini del Piemonte, onorati di accompagnare una tale prelibatezza, è volano per il turismo ed è, sempre più spesso, attrattore culturale, specie, ma non solo, nei due mesi della “Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba”, di scena, con l’edizione n. 87, fino al 26 novembre. Otto settimane con il “gioiello della terra” al centro, e tutto il mondo intorno. A partire da quello del design, con una mostra promossa da Alessi, Centro Nazionale Studi Tartufo e Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba, dal titolo “Truffle. Il Design Alessi incontra il Tartufo Bianco d’Alba” (fino al 26 novembre), con “Alba”, l’affettatartufi per il pregiato tubero designed by Ben van Berkel/UNStudio, ed i progetti ideati dai 15 designer coinvolti da Alessi. È, invece, visitabile fino al 12 novembre la video installazione “Holding the Milk”, firmata dalla sacerdotessa della performance art, Marina Abramovi . Fino al 3 dicembre, la Chiesa di San Giuseppe ospita l’esposizione dedicata al protagonista della Transavanguardia Enzo Cucchi, “Enzo Cucchi dalle Collezioni del Castello di Rivoli”, senza dimenticare la mostra “Poeti/Pittori/Poeti”, dal 4 novembre al 17 dicembre, con le opere, tra gli altri, di Carlo Levi, Eugenio Montale e Pier Paolo Pasolini. Ma prosegue anche la rassegna “Classica - I concerti della Fiera internazionale del Tartufo Bianco d’Alba”, fino al 12 novembre. Tornando alla Fiera, il suo cuore, come sempre, è ovviamente il Mercato Mondiale nel Cortile della Maddalena, che ospita anche i Foodies Moments con chef come Eugenio Boer, Marco Stabile, Ugo Alciati, Christian Milione, Flavio Costa, Wlater Ferretto, Andrea Ribaldone, Davide Oldani, Massimo Camia e Marc Lanteri, e speciali gemellaggi con territori d’eccellenza enogastronomica, con i “matrimoni del gusto” tra le colline di Langhe, Roero e Monferrato con i distretti agroalimentari di Chieri e il Chierese, della Città di Parma, della Regione Basilicata e della Città di Tokyo. Ma ci sono anche l’Analisi sensoriale del tartufo, il Premio al Tartufo Reale, una lectio magistralis del nutrizionista Giorgio Calabrese e La Pina. Il momento enogastronomico più esclusivo sono come sempre le Ultimate Truffle Dinner, con l’idea di unire e abbinare in un evento esclusivo il Tartufo Bianco d’Alba con elementi unici della cucina internazionale come le ostriche, il manzo di Kobe, il caviale, il foie gras, lo Champagne e il Barolo, di scena il 25 ottobre al Guido Ristorante dallo chef Ugo Alciati e il 20 novembre al Ristorante 21.9 di Flavio Costa (con il ricavato per “Breathe the Truffle”, il crowdfunding per la salvaguardia delle tartufaie a rischio del Sud Piemonte). Infine, nella Piazzetta Unesco, un’esposizione fino al termine della Fiera, celebra il terzo anniversario del riconoscimento delle colline di Langhe-Roero e Monferrato a Patrimonio Mondiale dell’Umanità Unesco. Ma il tartufo ha anche un “Official Sparkling Wine”, le bollicine dell’Alta Langa, protagoniste di appuntamenti in cui si esplorare tutte le sfumature dell’abbinamento Alta Langa e tartufo bianco che celebra un forte legame di sapori e tradizioni tra eccellenze dei frutti di Langa. E ancora, durante la Fiera, sull’esempio delle “École du Vin” francesi, c’è anche la “Wine Tasting Experience”, dedicata ai wine lovers, con al centro “I volti del Nebbiolo” con il confronto fra Barolo, Barbaresco e Roero spiegando le diverse espressioni del vitigno Nebbiolo. Info: www.fieradeltartufo.org Focus - Tartufo e vino uniti dall’arte di Tullio Pericoli: Angelo Gaja e l’Enoteca Regionale Piemontese Cavour presentano la mostra “Le colline davanti”, per diffondere la coscienza verso la bellezza del territorio Unesco delle Langhe-Roero e Monferrato (fino al 26 novembre). Il 12 novembre al Castello di Grinzane l’Asta Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba Quando la sinergia tra uno dei produttori più leggendari d’Italia e l’Enoteca di riferimento del territorio piemontese confluisce nel condiviso intento di diffondere la consapevolezza verso una bellezza paesaggistica vitivinicola straordinaria, riconosciuta ufficialmente persino dall’Unesco, il risultato può tradursi in arte: nasce così la mostra “Le colline davanti” di Tullio Pericoli, uno dei più grandi pittori paesaggisti viventi, sostenuta con slancio da Angelo Gaja e dall’Enoteca Regionale Piemontese Cavour, in occasione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba, e ospitata ad Alba, fino al 26 novembre, nella Chiesa di San Domenico, con l’esposizione di 85 tele. Il recente riconoscimento Unesco per i paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato sta diffondendo una maggiore coscienza

della bellezza costruita dal duro lavoro di generazioni e generazioni contadine e può diventare l'occasione per ravvivare, oltre alle iniziative e all'entusiasmo, anche i contenuti, i modi, le parole stesse usate nella comunicazione del vino e del territorio. Di questo sono convinti Angelo Gaja e l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, che l'hanno capito tra i primi. Insieme hanno lavorato alla realizzazione della mostra contribuendovi in modo complementare. Angelo Gaja ha agito d'iniziativa personale, motivando e accompagnando Tullio Pericoli nel suo inedito sguardo alle colline di Langhe-Roero e Monferrato, lavoro silenzioso e assiduo di un anno. L'Enoteca ha agito, invece, per iniziativa istituzionale al fianco dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, in virtù di una convinta attenzione ai temi del paesaggio, offrendo l'autorevole cornice del Castello-sito Unesco alla presentazione in anteprima delle opere e all'incontro dell'artista con la stampa. Una mostra che ha il privilegio di unire il vino al tartufo e che la rende testimone di un'acquisita maturazione di unità dell'intero territorio. Senza dimenticare che il Castello di Grinzane Cavour, come da tradizione, fa da sfondo il 12 novembre, all'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba. Info: www.castellogrinzane.com Focus - Sguardo oltreconfine, destinazione Copenaghen per I Vini del Piemonte: dal 26 al 28 ottobre il Consorzio di promozione sarà nella capitale danese per presentare il meglio della produzione vinicola italiana e piemontese con una tre-giorni di eventi e grandi degustazioni Forte della grande esperienza acquisita negli anni sul mercato danese, grazie all'organizzazione di nove edizioni consecutive del Barolo & Friends Event a Copenhagen, I Vini del Piemonte si prepara a un'intensa tre-giorni di eventi nella capitale danese. Il lungo weekend a Copenaghen partirà il 26 ottobre con il terzo appuntamento della "Piemonte Wine School", l'ambizioso progetto nato con l'obiettivo di costituire un centro di divulgazione e di promozione della cultura del vino piemontese in Danimarca: in programma, presso la prestigiosa scuola di cucina Hotel-og Restaurantskolen, uno show cooking con lo chef Alessandro Jacoponi del ristorante Ché Fè, ed il sommelier Sandro Minella. Il 27 ottobre, andrà in scena "Top Italian Wines in Copenhagen", un grande evento di degustazione in collaborazione con Slow Wine, con oltre 40 cantine per presentare il meglio della produzione vinicola italiana e piemontese al pubblico danese, al Børsen, la storica sede della borsa di Copenhagen, ed articolato in tre sessioni distinte, una riservata ai professionisti del settore e due al pubblico di consumatori. Per Slow Wine sarà una prima assoluta in Danimarca: dopo il successo degli eventi di Tokyo, Hong Kong, Stoccolma e Stati Uniti, la guida ai vini italiani edita da Slow Food ha scelto di organizzare un nuovo evento insieme al Consorzio di promozione I Vini del Piemonte. Infine, il 28 ottobre I Vini del Piemonte sarà protagonista di un'altra esclusiva iniziativa rivolta ai wine lovers danesi: "La Dolce Vita - Assaporare tutto il Piemonte", un evento che segnerà la conclusione di un mese di iniziative dedicate all'Italia e al "made in Italy" organizzate nello storico grande magazzino Illum (con oltre 120 anni di attività), che ospita al suo interno diverse eccellenze, non solo enogastronomiche, ma anche legate alla moda e al design. Sarà un'intera giornata dedicata alla promozione delle eccellenze enogastronomiche del Piemonte: i produttori piemontesi serviranno i propri vini al pubblico, che potrà degustarli in abbinamento ad alcuni piatti proposti dai ristoranti Eataly, Mosto e Maio. Info: www.ivinidelpiemonte.com Focus - Dalle "Giornate del Riesling" in Alto Adige a "Host" a Milano, da "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" a Bergamo a Ein Prosit a Tarvisio, dalla "Cerimonia della ricolmatura" alla Fattoria dei Barbi ed il sigaro "Orciolo" alla Tenuta Col d'Orcia a Montalcino a "Vinando", il Vinitaly della Tuscia al ristorante Nando al Pallone, ecco gli eventi nell'agenda di WineNews Scorrendo l'agenda degli eventi wine & food, in Alto Adige proseguono le "Giornate del Riesling", la "regina delle uve bianche" in primo piano a Naturno, fino al 12 novembre, tra degustazioni con i produttori nel giardino d'inverno dell'Albergo Unterstell (con una verticale di Riesling di Markus Molitor, che con la sua tenuta nella regione vinicola della Mosella si annovera tra i produttori di Riesling più importanti e più interessanti al mondo), tour enologici nelle cantine della Val Venosta, delizie per il palato con gli chef, momenti di dibattito (le famiglie Platzner della Tenuta Falkenstein e Aurich dell'azienda Unterortl parleranno della viticoltura ad alta quota, dei terroir, della coltivazione della vite e della vinificazione), notti Wine & Music e con l'edizione n. 12 del Concorso nazionale di Riesling, con una giuria specializzata composta da esperti e intenditori italiani e stranieri che degusterà e giudicherà 66 Riesling italiani dell'annata 2016, di cui quasi la metà altoatesini, per poi determinare il vincitore del premio Riesling Gold (

www.rieslingtage-suedtirol.merano-suedtirol.it). In Trentino, fino al 29 ottobre, è di scena la kermesse di eventi DiVin Ottobre - L'autunno colora la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra passeggiate e degustazioni alla scoperta di colori, profumi e sapori autunnali, in cantine come Monfort con "Degusta l'Autunno" e Mezzacorona con "Autunno in barricaia" (20 ottobre), La-Vis (27 ottobre) e Mori Colli Zugna (28 ottobre), e con eventi come "La Vigna Eccellente" dedicato al Marzemino ad Isera (27-29 ottobre; www.tastetrentino.it). In Lombardia, a Milano, proseguono gli appuntamenti con le bollicine francesi e italiane di e al Peck Italian Bar, con le cene con menu degustazione nelle quali ogni piatto - creato dalla chef Patrizia Finotti - viene elaborato in abbinamento allo Champagne Perrier-Jouët (12 novembre), al Franciacorta di Bellavista (23 novembre), allo Champagne Laurent-Perrier (6 dicembre) e al Franciacorta di Ca' del Bosco (13 dicembre; www.peck.it). Il "Giro d'Italia in 80 vini" Grandi Vigne, il marchio creato da Iper, La grande i che riunisce i vini d'eccellenza di piccoli produttori italiani (35, ad oggi, con 80 vini) e che celebra i suoi primi 10 anni con un tour in cui degustare i vini selezionati di questo brand esclusivo e conoscere la loro storia, con i consigli dei sommelier, fa tappa invece all'Iper Arese (21-22 ottobre; www.iper.it). Sempre a Milano, appuntamento con i "Mondiali di Pasticceria e Cake Design 2017", con 40 Nazioni e 160 pasticceri pronti a sfidarsi, uno dei molti eventi collaterali di "Host", il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale che si apre oggi a Fiera Milano (fino al 24 ottobre; www.host.fieramilano.it). E continuano anche gli eventi che celebrano un territorio italiano eletto European Region of Gastronomy 2017: la Lombardia Orientale, nel progetto Erg-East Lombardy 2017 (www.eastlombardy.it), come "Arte e gastronomia: il colore del gusto", rassegna gastronomica nei ristoranti di Cremona in occasione della mostra "Genovesino, natura e invenzione nella pittura del Seicento" le cui opere ispirano gli chef in menu colorati (fino al 6 gennaio), e la Festa del Salame di Cremona Igp (20-22 ottobre), con gli chef del territorio che su cimentano nella realizzazione di una ricetta utilizzandolo come ingrediente principale. Ma torna anche "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme", il Concorso enologico internazionale, edizione n. 13, unico al mondo dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli con il patrocinio Oiv-Organisation International de la Vigne et du Vin sottoposti ad una giuria di esperti italiani e stranieri, riunito oggi nella Corte Berghemina affacciata sul Castello di Pagazzano, tra la Valcalepio ed il territorio di Bergamo, per poi presentarli al pubblico in un grande banco d'assaggio il 21 e il 22 ottobre nella Porta Sant'Agostino in Bergamo Alta, accompagnato da una speciale edizione di "BereBergamo" con i vini dei Vignaioli Bergamaschi e delle aziende del Consorzio Tutela Valcalepio (con il ricavato devoluto alla Onlus Nepios; www.emozionidalmondo.it). Domani, si parlerà anche di territorio e salute, nel Simposio tecnico scientifico "Bevi Il tuo Territorio e Sarai Sano" alla Camera di Commercio di Bergamo, con Rachel Radmilli, docente del Dipartimento di Antropologia dell'Università di Malta, Kevin Schembri, professore del Dipartimento di Genetica e Comunicazione Cellulare dell'Università di Malta, Pierre Courjault-Radé, docente del dipartimento di Geoscienza ambientale dell'Università degli Studi di Tolosa, e Andrea Casadei di Grow The Planet che presenterà in anteprima il progetto Valcalepio Wine Ambassador, e con la presentazione in anteprima e direttamente dall'autore del nuovo testo del professor Mario Fregoni "Le viti native americane ed asiatiche. Prontuario dei Portinnesti e delle varietà". In Piemonte, lo storico ristorante Del Cambio a Torino ha inaugurato la stagione delle serate in cantina, per degustare i vini di grandi produttori di Langa e del mondo, accompagnati dal sommelier Davide Buongiorno e da un menù conviviale firmato dallo chef stellato Matteo Baronetto, immersi nella suggestiva atmosfera del "Tavolo della Cantina", il nuovo spazio collocato nelle fondamenta fisiche e spirituali del ristorante, le cantine seicentesche, più antiche dello stesso locale, un caveau che conserva oltre 19.000 bottiglie e ben 2.200 etichette pregiate: nei calici il Barbaresco del Castello di Neive (25 ottobre), i vini di Michele Chiarlo (8 novembre), La Bussia di Prunotto (15 novembre), i grandi bianchi di Jermann (22 novembre), il Torgiano di Lungarotti (29 novembre), e i grandi vini del Collio Goriziano di Gravner (6 dicembre; www.delcambio.it). In Friuli, illycaffè e Università del Caffè, aprono le porte della sede di via Flavia a Trieste a tutti gli appassionati di caffè e non, per scoprire come nasce il blend unico illy divenuto ormai simbolo del made in Italy, i un calendario di appuntamenti tra visite dell'azienda e corsi di degustazione (fino al 30 novembre; www.unicaffe.illy.com). Fino al 22 ottobre è tornata anche Ein Prosit, rassegna enogastronomica di scena nel cinquecentesco Palazzo Veneziano di Malborghetto a

Tarvisio, nel cuore delle montagne del Friuli e due passi dall'Austria e dalla Slovenia www.einprosit.org), con la mostra-assaggio con 150 produttori di vino e di prodotti gastronomici, grandi chef ai fornelli per abbinare le loro creazione ai grandi vini friulani - da Matteo Baronetto ad Eugenio Boer, da Renato Bosco a Riccardo Camanini, da Antonia Klugmann a Franco Pepe, da Nicola Portinari ad Errico Recanati, degustazioni con personaggi come il sommelier Luca Gardini ed il direttore delle Guide de L'Espresso Enzo Vizzari, laboratori con altri grandi chef come Corrado Assenza e menu assaggio nei migliori ristoranti del territorio. Tra i protagonisti anche i Riesling d'Alsazia con il Civa-Conseil Interprofessionnel Vins d'Alsace (www.vinalsace.com). Fino al 20 novembre, 25 tra i migliori ristoranti del Veneto, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia si sfidano al "Festival Triveneto del Baccalà - Trofeo Tagliapietra" a colpi di ricette originali e creative a base di stoccafisso e baccalà salato, con i giudizi tra i clienti, chiamati dalla Dogale Confraternita del Baccalà mantecato, dalla Venerabile Confraternita del Baccalà alla vicentina, dalla Vulnerabile Confraternita dello Stofiss dei Frati in collaborazione con Tagliapietra e Figli srl, una delle aziende leader in Italia nell'importazione, lavorazione e commercio di prodotti ittici in particolare del merluzzo (galà finale alla Cantina Sociale di San Bonifacio a Verona, il 4 dicembre www.festivaldelbaccala.it). In Veneto, fino al 12 novembre, a San Zeno di Montagna (Verona), è di scena "San Zeno Castagne, Bardolino & Monte Veronese", il mese dedicato ai prodotti tipici del territorio con menù degustazione nei ristoranti (www.ristosanzeno.it). In Emilia Romagna, a Parma, Rural Market di Borgo Giacomo Tommasini 7 ospita incontri dedicati alla biodiversità agricola del territorio tosco-emiliano, con gli agricoltori e allevatori custodi, guidati dalla passione per la salvaguardia di prodotti della terra e da razze animali a rischio di estinzione, di grande qualità e dal forte legame con il territorio, dalle pecore Garfagnine e Massesi al pane e pasta fresca ricavata da grani antichi Sieve, Andriolo e Inalettabile (21 e 28 ottobre). Veri e propri corsi di biodiversità agricola a tema sono invece promossi al Prosciutto Bar-Rosa dell'Angelo a Traversetolo, con maestri come Enzo Melegari (docente dell'Istituto tecnico agrario di Parma e uno dei maggiori esperti di piante da frutto dell'Emilia), Mauro Carboni (agronomo che si occupa di varietà vegetali a rischio di estinzione della Regione) e Alessio Zanon (etnologo zootecnico, interessato al recupero delle razze zootecniche in pericolo di estinzione), tra teoria e visite nei campi, nelle stalle e negli stabilimenti di lavorazione dei prodotti, e le pecore autoctone dell'Appennino settentrionale (21 ottobre) ed il maiale nero di Rivalta e della produzione di prosciutto stagionato (28 ottobre; www.rural.it). In Toscana, a Montalcino, con la "Ricolmatura. La cerimonia del tappo" alla Fattoria dei Barbi, si ricolmiamo e cambiamo i tappi alle bottiglie di Brunello e di Brunello Riserva dei Barbi, custodite nelle cantine dove riposa una collezione completa dal 1892 a oggi, e, gratuitamente, anche a quelle dei clienti (oggi e domani, www.fattoriadeibarbi.it). Restando a Montalcino, dopo che la prima edizione è andata "sold out", il 22 ottobre è il momento di scoprire la seconda di "Orciolo", il sigaro nato da un'idea di Col d'Orcia, azienda bio di Montalcino - che fa da sfondo alla presentazione con una degustazione delle sue Grappe - e la Compagnia Toscana Sigari di Sansepolcro, frutto del raccolto 2016: è il primo sigaro italiano bio realizzato con Kentucky, con provenienza certificata dei tabacchi che sono coltivati a Montalcino sui terreni della Tenuta già oggetto di un'antica concessione speciale dei Monopoli (www.coldorcia.it). Alla Fortezza di Siena e non solo, continuano gli incontri-degustazione di Enoclub Siena, dall'Orizzontale 1998: Bordeaux, Bolgheri, Nebbiolo, Sangiovese all'Osteria dell'Enoteca a Firenze (21 ottobre) ai Versanti Nord (16 novembre) e Sud (30 novembre) e a

L'ECO DI BERGAMO

PAESE :Italia
PAGINE :48
SUPERFICIE :5 %

AUTORE :N.D.

► 20 ottobre 2017

Bergamo

Emozioni dal mondo

Domani Nella sala Mosaico della Camera di Commercio, in via Petrarca, a chiusura del 13° Concorso enologico internazionale «Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme», simposio tecnico scientifico: «Bevi il tuo territorio e sarai sano» a cura dei Vignaioli bergamaschi e Consorzio di tutela del Valcalepio. Oggi (15-19) e domani (11-19) nella sala sopra Porta Sant'Agostino, banco d'asssaggio.

Quotidiano Nazionale QN

PAESE : Italia
PAGINE :78
SUPERFICIE :12 %
PERIODICITÀ : Quotidiano

AUTORE :N.D.

► **20 ottobre 2017 - Edizione Il Giorno**

ON WINE

Emozioni dal Mondo al via Merlot e Cabernet insieme...

PROSEGUE fino a domani, 21 ottobre, il concorso *Emozioni dal Mondo, Merlot e Cabernet Insieme*. Giunto ormai alla sua XIII edizione, è promosso da Vignaioli Bergamaschi e dal Consorzio tutela Valcalepio. In contemporanea al concorso vero e proprio (sono 60 gli ospiti italiani e stranieri del Consorzio tutela Valcalepio tra esperti sommelier, tecnici e giornalisti enogastronomici chiamati a fare da giudici; le commissioni chiamate a valutare i campioni del concorso sono ospitate alla Corte Berghemina, location d'eccellenza che affaccia sul Castello di Pagazzano) vi sono altre iniziative di rilievo. Sabato 21 e domenica 22 ottobre verrà aperto al pubblico un banco d'assaggio dedicato ai vini vincitori del 13° Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" in un'altra location storica d'eccezione: la Sala posta sopra Porta Sant'Agostino in Bergamo Alta. L'evento sarà accompagnato da una speciale edizione di BereBergamo e vedrà affiancarsi ai vini medaglisti anche quelli delle aziende del Consorzio Tutela Valcalepio.

emozionidalmondo.it

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” 2017 ecco i numeri!

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” 2017 ecco i numeri! : 18/10/2017 Oltre 200 i vini in concorso per quest’anno, inviati da 25 Paesi nel mondo. Al Concorso di quest’anno saranno rappresentati l’Argentina, l’Australia, l’Austria, il Canada, la Cina, la Croazia, la Germania, la Grecia, Israele, l’Italia, la Macedonia, Malta, la Moldavia, il Perù, la Repubblica Ceca, la Romania, la Russia, la Serbia, la Slovacchia, la Slovenia, gli Stati Uniti, il Sud Africa, la Turchia e l’Ungheria. 30, invece, le nazioni di provenienza dei degustatori convocati il prossimo 20 ottobre presso la Corte Berghemina del Castello di Pagazzano per le degustazioni. Tecnici e giornalisti che arriveranno a Bergamo dall’Argentina, dall’Austria, dalla Bulgaria, dalla Cina, dalla Colombia, dalla Corea del Sud, dalla Croazia, dalla Francia, dalla Germania, dal Giappone, dalla Grecia, da Israele, dall’Italia, dalla Lettonia, da Malta, dalla Moldavia, dal Perù, dalla Polonia, dal Regno Unito, dalla Repubblica Ceca, dalla Repubblica Slovacca,dalla Russia, dalla Serbia, dalla Slovenia, dalla Spagna, dal Sud Africa, dalla Svezia, dalla Turchia e dall’Ungheria. 74 i giudici convocati per la degustazione a porte chiuse che, come da regolamento OIV sono per il 51% d iformazione tecnica e per il 51% di provenienza straniera. Nelle file dei giudici sono stati convocati enologi ed enotecnici, giornalisti della stampa cartacea e del web e alcuni blogger. 7 le giurie composte da 10 o 12 membri per una degustazione che terrà impegnati gli ospiti durante tutta la mattinata di venerdì prossimo. 2 le visite ad aziende del territorio bergamasco previste all’interno del ricco programma di attività: il giovedì pomeriggio visita e degustazione presso il Birrificio Artigianale Otus di Pedrengo; il venerdì pomeriggio, invece, visita e degustazione presso la nuova cantina e il nuovo showroom dell’Azienda Agricola Il Cipresso di Scanzorosciate. 5 i relatori internazionali che si alterneranno nel corso del Convegno sul tema “Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano!” in programma per sabato 21 ottobre 2017 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo (ingresso libero aperto al pubblico). 6, infine, le Aziende del Consorzio Tutela Valcalepio che prenderanno parte alla speciale edizione di BereBergamo organizzata con il patrocinio del Comune di Bergamo nella cornice della Sala di Porta Sant’Agostino a Bergamo Alta in occasione dell’apertura del banco d’assaggio dedicato ai vini vincitori del 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” sabato 21 (15-19) e domenica 22 (11-19) ottobre 2017. I Valcalepio DOC e i Terre del Colleoni DOC della Cantina Sociale Bergamasca, del Cipresso, della Tordela, di Medolago Albani, di QuattroErre e di Tosca faranno da cornice e padroni di casa ai premiati internazionali del Concorso. Non ci resta, ora, che attendere lo svolgimento della manifestazione per scoprire tutti i vincitori. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo o consultare il sito www.emozionidalmondo.it

Emozioni dal Mondo 2017

Emozioni dal Mondo 2017 : Ecco i numeri! Il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è ormai alle porte: venerdì 20 ottobre 2017, infatti le commissioni si riuniranno per degustare i campioni in concorso e selezionare i vincitori. A due giorni dall’evento ecco tutti i numeri di . Oltre 200 i vini in concorso per quest’anno, inviati da 25 Paesi nel mondo. Al Concorso di quest’anno saranno rappresentati l’Argentina, l’Australia, l’Austria, il Canada, la Cina, la Croazia, la Germania, la Grecia, Israele, l’Italia, la Macedonia, Malta, la Moldavia, il Perù, la Repubblica Ceca, la Romania, la Russia, la Serbia, la Slovacchia, la Slovenia, gli Stati Uniti, il Sud Africa, la Turchia e l’Ungheria. 30, invece, le nazioni di provenienza dei degustatori convocati il prossimo 20 ottobre presso la Corte Berghemina del Castello di Pagazzano per le degustazioni. Tecnici e giornalisti che arriveranno a Bergamo dall’Argentina, dall’Austria, dalla Bulgaria, dalla Cina, dalla Colombia, dalla Corea del Sud, dalla Croazia, dalla Francia, dalla Germania, dal Giappone, dalla Grecia, da Israele, dall’Italia, dalla Lettonia, da Malta, dalla Moldavia, dal Perù, dalla Polonia, dal Regno Unito, dalla Repubblica Ceca, dalla Repubblica Slovacca, dalla Russia, dalla Serbia, dalla Slovenia, dalla Spagna, dal Sud Africa, dalla Svezia, dalla Turchia e dall’Ungheria. 74 i giudici convocati per la degustazione a porte chiuse che, come da regolamento OIV sono per il 51% di formazione tecnica e per il 51% di provenienza straniera. Nelle file dei giudici sono stati convocati enologi ed enotecnici, giornalisti della stampa cartacea e del web e alcuni blogger. 7 le giurie composte da 10 o 12 membri per una degustazione che terrà impegnati gli ospiti durante tutta la mattinata di venerdì prossimo. 2 le visite ad aziende del territorio bergamasco previste all’interno del ricco programma di attività: il giovedì pomeriggio visita e degustazione presso il Birrificio Artigianale Otus di Pedrengo; il venerdì pomeriggio, invece, visita e degustazione presso la nuova cantina e il nuovo showroom dell’Azienda Agricola Il Cipresso di Scanzo rosciate. 5 i relatori internazionali che si alterneranno nel corso del Convegno sul tema “Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano!” in programma per sabato 21 ottobre 2017 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo (ingresso libero aperto al pubblico). 6, infine, le Aziende del Consorzio Tutela Valcalepio che prenderanno parte alla speciale edizione di BereBergamo organizzata con il patrocinio del Comune di Bergamo nella cornice della Sala di Porta Sant’Agostino a Bergamo Alta in occasione dell’apertura del banco d’assaggio dedicato ai vini vincitori del 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” sabato 21 (15- 19) e domenica 22 (11-19) ottobre 2017. I Valcalepio DOC e i Terre del Colleoni DOC della Cantina Sociale Bergamasca, del Cipresso, della Tordela, di Medolago Albani, di QuattroErre e di Tosca faranno da cornice e padroni di casa ai premiati internazionali del Concorso. Non ci resta, ora, che attendere lo svolgimento della manifestazione per scoprire tutti i vincitori. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo o consultare il sito www.emozionidalmondo.it L’articolo Emozioni dal Mondo 2017 sembra essere il primo su EgNews OlioVinoPeperoncino – gastronomia, vino, cucina, champagne, viaggi e turismo . Fonte: EgNews OlioVinoPeperoncino – gastronomia, vino, cucina, champagne, viaggi e turismo

Emozioni dal Mondo 2017

Emozioni dal Mondo 2017 : Ecco i numeri! Il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è ormai alle porte: venerdì 20 ottobre 2017, infatti le commissioni si riuniranno per degustare i campioni in concorso e selezionare i vincitori. A due giorni dall’evento ecco tutti i numeri di Emozioni dal Mondo 2017. Oltre 200 i vini in concorso per quest’anno, inviati da 25 Paesi nel mondo. Al Concorso di quest’anno saranno rappresentati l’Argentina, l’Australia, l’Austria, il Canada, la Cina, la Croazia, la Germania, la Grecia, Israele, l’Italia, la Macedonia, Malta, la Moldavia, il Perù, la Repubblica Ceca, la Romania, la Russia, la Serbia, la Slovacchia, la Slovenia, gli Stati Uniti, il Sud Africa, la Turchia e l’Ungheria. 30, invece, le nazioni di provenienza dei degustatori convocati il prossimo 20 ottobre presso la Corte Berghemina del Castello di Pagazzano per le degustazioni. Tecnici e giornalisti che arriveranno a Bergamo dall’Argentina, dall’Austria, dalla Bulgaria, dalla Cina, dalla Colombia, dalla Corea del Sud, dalla Croazia, dalla Francia, dalla Germania, dal Giappone, dalla Grecia, da Israele, dall’Italia, dalla Lettonia, da Malta, dalla Moldavia, dal Perù, dalla Polonia, dal Regno Unito, dalla Repubblica Ceca, dalla Repubblica Slovacca, dalla Russia, dalla Serbia, dalla Slovenia, dalla Spagna, dal Sud Africa, dalla Svezia, dalla Turchia e dall’Ungheria. 74 i giudici convocati per la degustazione a porte chiuse che, come da regolamento OIV sono per il 51% di formazione tecnica e per il 51% di provenienza straniera. Nelle file dei giudici sono stati convocati enologi ed enotecnici, giornalisti della stampa cartacea e del web e alcuni blogger. 7 le giurie composte da 10 o 12 membri per una degustazione che terrà impegnati gli ospiti durante tutta la mattinata di venerdì prossimo. 2 le visite ad aziende del territorio bergamasco previste all’interno del ricco programma di attività: il giovedì pomeriggio visita e degustazione presso il Birrificio Artigianale Otus di Pedrengo; il venerdì pomeriggio, invece, visita e degustazione presso la nuova cantina e il nuovo showroom dell’Azienda Agricola Il Cipresso di Scanzo rosciate. 5 i relatori internazionali che si alterneranno nel corso del Convegno sul tema “Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano!” in programma per sabato 21 ottobre 2017 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo (ingresso libero aperto al pubblico). 6, infine, le Aziende del Consorzio Tutela Valcalepio che prenderanno parte alla speciale edizione di BereBergamo organizzata con il patrocinio del Comune di Bergamo nella cornice della Sala di Porta Sant’Agostino a Bergamo Alta in occasione dell’apertura del banco d’assaggio dedicato ai vini vincitori del 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” sabato 21 (15- 19) e domenica 22 (11-19) ottobre 2017. I Valcalepio DOC e i Terre del Colleoni DOC della Cantina Sociale Bergamasca, del Cipresso, della Tordela, di Medolago Albani, di QuattroErre e di Tosca faranno da cornice e padroni di casa ai premiati internazionali del Concorso. Non ci resta, ora, che attendere lo svolgimento della manifestazione per scoprire tutti i vincitori. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo o consultare il sito www.emozionidalmondo.it share

Emozioni dal Mondo, in gara oltre 200 vini. I vincitori si assaggiano nel weekend

Emozioni dal Mondo, in gara oltre 200 vini. I vincitori si assaggiano nel weekend : Al 13esimo concorso dedicato a Merlot e Cabernet bottiglie da 25 nazioni. Il 20 ottobre le degustazioni della giuria al Castello di Pagazzano, sabato e domenica il banco aperto a tutti in Città alta sosterrà l'associazione Nepios. E un convegno indaga sul rapporto tra vini del territorio e salute | | | Il 13esimo Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”, organizzato dai Vignaioli Bergamaschi e dal Consorzio Valcalepio e dedicato ai due vitigni bordolesi, è alle porte: venerdì 20 ottobre le commissioni si riuniranno per degustare i campioni in concorso e selezionare i vincitori. Quest’anno i vini in gara sono oltre 200, provenienti da 25 nazioni. In rigoroso ordine alfabetico: Argentina, Australia, Austria, Canada, Cina, Croazia, Germania, Grecia, Israele, Italia, Macedonia, Malta, Moldavia, Perù, Repubblica Ceca, Romania, Russia, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Stati Uniti, Sud Africa, Turchia e Ungheria. Da segnalare l’exploit della Cina che dopo essersi affacciata al concorso lo scorso anno ha inviato per la nuova edizione ben 17 campioni. Altrettanto variegata e internazionale la giuria, con 74 componenti tra enologi ed enotecnici, giornalisti della stampa cartacea e del web e alcuni blogger da 30 nazioni, che si riuniranno per le valutazioni alla Corte Berghemina del Castello di Pagazzano. Gli organizzatori hanno pensato anche al pubblico, sabato 21 ottobre e domenica 22 nella sala di Porta Sant’Agostino in Città alta sarà aperto (il sabato dalle 15 alle 19, la domenica dalle 11 alle 19) un banco d’assaggio dedicato ai vini vincitori del concorso, accompagnato da una speciale edizione di BereBergamo con sei aziende del Consorzio Tutela Valcalepio nel ruolo di padrone di casa tra le etichette internazionali con i loro Valcalepio Doc e Terre del Colleoni Doc (Cantina Sociale Bergamasca, Il Cipresso, La Tordela, Medolago Albani, QuattroErre e Tosca). Non manca nemmeno l’approfondimento scientifico. Sabato 21 ottobre alle 9 nella sala mosaico dell’ex Borsa Merci della Camera di Commercio di Bergamo (via Petrarca, 10) è in programma il convegno “Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano!” con cinque interventi che esploreranno, anche con risultati inediti, lo stretto legame che intercorre tra vino, territorio e salute. La partecipazione è gratuita e aperta a tutti. Al termine dei lavori saranno ufficializzati i vini vincitori del concorso. Gli ospiti internazionali avranno anche l’occasione di scoprire il territorio bergamasco e alcune aziende. Tra le iniziative, la visita con degustazione, giovedì pomeriggio, al Birrificio Artigianale Otus di Seriate e quella, nel pomeriggio di venerdì, alla nuova cantina e al nuovo showroom dell’Azienda Agricola Il Cipresso di Scanzorosciate. «Come da tradizione abbiamo voluto mostrare ai nostri giudici un aspetto di Bergamo poco conosciuto in Italia e nel mondo» evidenzia l’enologo Sergio Cantoni, direttore del Concorso in riferimento alla scelta del Castello di Pagazzano come sede delle valutazioni. «Fuori da Bergamo sono in pochi a conoscere la ricchezza che la terra orobica offre per quanto riguarda i castelli. Abbiamo ospiti che ogni anno ci raccontano di rimanere sempre stupiti dalla quantità e varietà di castelli che Bergamo e il suo territorio offrono. E a noi di Emozioni dal Mondo piace continuare a stupirli. Ecco perché quest’anno li portiamo a Pagazzano». Il banco d’assaggio aperto al pubblico, in un’altra suggestiva cornice come quella della sala che si apre sopra Porta Sant’Agostino, è invece «un’ottima opportunità per degustare vini che difficilmente si incontrano sul mercato orobico ma anche per scoprire qualcosa di nuovo sul vino di Bergamo, il nostro Valcalepio», afferma il presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani. «Il banco d’assaggio conclusivo e aperto al pubblico – aggiunge il presidente dei Vignaioli Bergamaschi Marco Bernardi – ci dà l’occasione di poter essere utili ad amici che da sempre ci sono vicini. Le offerte libere che verranno versate per accedere alle degustazioni, infatti, verranno interamente devolute alla Onlus Nepios, partner storico della nostra manifestazione e realtà davvero importante del nostro tessuto sociale cittadino». Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo o consultare il sito

Emozioni dal mondo 2017

Emozioni dal mondo 2017 : Ad un mese esatto dalla kermesse internazionale più importante della bergamasca fervono nella sede di Vignaioli Bergamaschi i preparativi per il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. Unico concorso al mondo dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli a godere del patrocinio OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin), “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” torna in bergamasca i prossimi 19, 20 e 21 ottobre 2017. Un programma denso di novità ed eventi che sarà reso pubblico nel mese di ottobre ma che si preannuncia, come da tradizione, in grado di coniugare perfettamente i momenti più tecnici di degustazione e assegnazione del premio a quelli più turistici. “Da sempre “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” rappresenta per noi un’imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo” dichiara il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. Un Concorso sempre più proiettato verso l’estero e il mondo che sfrutta quanto più possibile le vetrine offerte dalla rete. Restyling completo per il sito www.emozionidalmondo.it dal quale è possibile scaricare tutto il materiale necessario all’iscrizione dei vini in concorso (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) e nel quale si trova anche un ricco archivio di notizie e foto che racconta perfettamente come sia nato questo momento di confronto tutto bergamasco e come sia cresciuto nel tempo. “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è sempre più social: oltre alla pagina Facebook ora sarà possibile seguire il Concorso anche su Instagram dove Vignaioli Bergamaschi promette aggiornamenti live tramite Ig Stories e la condivisione di quanto avverrà nel corso dell’evento. In programma anche una serie di dirette Facebook. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo.

Emozioni dal mondo 2017

Emozioni dal mondo 2017 : Ad un mese esatto dalla kermesse internazionale più importante della bergamasca fervono nella sede di Vignaioli Bergamaschi i preparativi per il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. Unico concorso al mondo dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli a godere del patrocinio OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin), “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” torna in bergamasca i prossimi 19, 20 e 21 ottobre 2017. Un programma denso di novità ed eventi che sarà reso pubblico nel mese di ottobre ma che si preannuncia, come da tradizione, in grado di coniugare perfettamente i momenti più tecnici di degustazione e assegnazione del premio a quelli più turistici. “Da sempre “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” rappresenta per noi un’imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo” dichiara il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. Un Concorso sempre più proiettato verso l’estero e il mondo che sfrutta quanto più possibile le vetrine offerte dalla rete. Restyling completo per il sito www.emozionidalmondo.it dal quale è possibile scaricare tutto il materiale necessario all’iscrizione dei vini in concorso (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) e nel quale si trova anche un ricco archivio di notizie e foto che racconta perfettamente come sia nato questo momento di confronto tutto bergamasco e come sia cresciuto nel tempo. “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è sempre più social: oltre alla pagina Facebook ora sarà possibile seguire il Concorso anche su Instagram dove Vignaioli Bergamaschi promette aggiornamenti live tramite Ig Stories e la condivisione di quanto avverrà nel corso dell’evento. In programma anche una serie di dirette Facebook. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo.

Emozioni dal mondo, ormai alle porte In concorso 200 vini da 25 Paesi

Emozioni dal mondo, ormai alle porte In concorso 200 vini da 25 Paesi : Pubblicato il 18 ottobre 2017 | 11:15 T utto pronto per il 13° Concorso “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”, venerdì 20 ottobre le commissioni si riuniranno per degustare i campioni in concorso e selezionare i vincitori. Sono oltre 200 i vini in concorso per quest’anno, inviati da 25 Paesi nel mondo. Al Concorso di quest’anno saranno rappresentati l’Argentina, l’Australia, l’Austria, il Canada, la Cina, la Croazia, la Germania, la Grecia, Israele, l’Italia, la Macedonia, Malta, la Moldavia, il Perù, la Repubblica Ceca, la Romania, la Russia, la Serbia, la Slovacchia, la Slovenia, gli Stati Uniti, il Sud Africa, la Turchia e l’Ungheria. 30, invece, le nazioni di provenienza dei degustatori convocati il prossimo 20 ottobre presso la Corte Berghemina del Castello di Pagazzano per le degustazioni. Tecnici e giornalisti che arriveranno a Bergamo dall’Argentina, dall’Austria, dalla Bulgaria, dalla Cina, dalla Colombia, dalla Corea del Sud, dalla Croazia, dalla Francia, dalla Germania, dal Giappone, dalla Grecia, da Israele, dall’Italia, dalla Lettonia, da Malta, dalla Moldavia, dal Perù, dalla Polonia, dal Regno Unito, dalla Repubblica Ceca, dalla Repubblica Slovacca, dalla Russia, dalla Serbia, dalla Slovenia, dalla Spagna, dal Sud Africa, dalla Svezia, dalla Turchia e dall’Ungheria. 74 i giudici convocati per la degustazione a porte chiuse che, come da regolamento Oiv sono per il 51% di formazione tecnica e per il 51% di provenienza straniera. Nelle file dei giudici sono stati convocati enologi ed enotecnici, giornalisti della stampa cartacea e del web e alcuni blogger. 7 le giurie composte da 10 o 12 membri per una degustazione che terrà impegnati gli ospiti durante tutta la mattinata di venerdì. 2 le visite ad aziende del territorio bergamasco previste all’interno del ricco programma di attività: il giovedì pomeriggio visita e degustazione presso il Birrificio Artigianale Otus di Pedrengo; il venerdì pomeriggio, invece, visita e degustazione presso la nuova cantina e il nuovo showroom dell’Azienda Agricola Il Cipresso di Scanzorosciate. 5 i relatori internazionali che si alterneranno nel corso del Convegno sul tema “Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano!” in programma per sabato 21 ottobre 2017 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo (ingresso libero aperto al pubblico). 6, infine, le aziende del Consorzio Tutela Valcalepio che prenderanno parte alla speciale edizione di BereBergamo organizzata con il patrocinio del Comune di Bergamo nella cornice della Sala di Porta Sant’Agostino a Bergamo Alta in occasione dell’apertura del banco d’assaggio dedicato ai vini vincitori del 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” sabato 21 (15-19) e domenica 22 (11-19) ottobre 2017. I Valcalepio Doc e i Terre del Colleoni Doc della Cantina Sociale Bergamasca, del Cipresso, della Tordela, di Medolago Albani, di QuattroErre e di Tosca faranno da cornice e padroni di casa ai premiati internazionali del Concorso. Per informazioni: www.emozionidalmondo.it

L'ECO DI BERGAMO

PAESE :Italia
PAGINE :10
SUPERFICIE :25 %

AUTORE :Roberto Vitali

► 18 ottobre 2017

Valcalepio e l'avanzata dei vini cinesi Cosi si accende «Emozioni dal mondo»

Enologia senza confini. Un concorso sempre più internazionale con 25 Paesi rappresentati

Venerdì il convegno sulla relazione benefica tra salute e chi consuma prodotti del territorio

ROBERTO VITALI

Torma «Emozioni dal Mondo» e porta con sé la forte avanzata della Cina: dopo le avanguardie della scorsa edizione, si assisterà infatti nel concorso promosso dal Consorzio Valcalepio questo fine settimana a una presenza massiccia di produttori cinesi che nelle precedenti settimane hanno inviato a Bergamo il loro vino, ben 17, a fronte di un'apertura internazionale ancora più spinta, con 25 Paesi partecipanti in rappresentanza di tutti i Continenti e con 74 giudici degustatori provenienti da 30 Paesi.

Tre i momenti clou della manifestazione, ideata da Sergio Cantoni, direttore del Consorzio Valcalepio: la presentazione in concorso di vini a base Merlot e Cabernet provenienti da mezzo mondo (oltre a campioni italiani, sono arrivati i 17 vini dalla Cina, ma anche da Russia, Australia, Stati Uniti, Israele, Malta, Grecia, Serbia, Croazia, Romania, Moldavia, Perù, Montenegro, Slovenia, Slovacchia, Turchia); banco d'assaggio dei vini vincitori dal pomeriggio di sabato e domenica nella sala comunale sopra Porta Sant'Agostino; convegno di rilievo internazionale sabato mattina all'ex Borsa merci con proclamazione dei vini vincitori.

A proposito del convegno, grazie alle ricerche del cardiochirurgo maltese Kevin Schembri, uno dei relatori, si affronterà il tema della correlazione tra il consumo dei prodotti del proprio territorio e la salute. «Bevi il tuo territorio e sarai sano», sarà il titolo sul quale interverranno, oltre al professore maltese, anche due relatori francesi. Previsto anche un interessante intervento dedicato all'analisi sensoriale dei prodotti del territorio, un progetto speciale che coinvolgerà il Consorzio Valcalepio. Sarà inoltre presentato l'ultimo volume del professor Mario Fregoni «Le viti native americane ed asiatiche – Prontuario dei portinnesti e delle varietà».

Ufficialmente riconosciuto da Oiv (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino), il concorso, che gode del patrocinio del ministero delle Politiche Agricole e conta sull'appoggio di Camera di commercio, Comune di Bergamo e Regione, con la collaborazione, è stato il primo ad aprire le porte ai consumatori con l'organizzazione della giuria dei consumatori e dei bloggers, con un apposito premio web.

Tanti gli ospiti stranieri, ospitati nel territorio bergamasco. «Abbiamo sempre inteso l'evento - sottolinea Sergio Cantoni - come una grande occasione per parlare di Bergamo e del suo territorio. Ecco perché il concorso non ha una sede fissa: ogni anno scegliamo un tema da seguire e creiamo un itinerario per mostrare ai nostri giudici, tecnici e giornalisti che arrivano a Bergamo dai quattro angoli del pianeta un aspetto diverso del nostro ricchissimo territorio. Emozioni dal Mondo non è solo vino: è anche cultura, tradizione, cibo, storia».

La location scelta quest'anno per la degustazione da parte delle giurie è la Corte Berghemina, un vasto spazio che si affaccia sull'antico Castello di Pagazzano.

Nelle giurie spazio anche ai bloggers. E sabato si degusta nella sala sopra Porta Sant'Agostino

Un momento delle degustazioni dello scorso anno per il concorso enologico «Emozioni dal mondo»

Ai nastri di partenza Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme 2017

Ai nastri di partenza Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme 2017 : Ecco i numeri! Il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” e ormai alle porte: venerdi 20 ottobre 2017, infatti le commissioni si riuniranno per degustare i campioni in concorso e selezionare i vincitori. A due giorni dall’evento ecco tutti i numeri di Emozioni dal Mondo 2017. Oltre 200 i vini in concorso per quest’anno, inviati da 25 Paesi nel mondo. Al Concorso di quest’anno saranno rappresentati l’Argentina, l’Australia, l’Austria, il Canada, la Cina, la Croazia, la Germania, la Grecia, Israele, l’Italia, la Macedonia, Malta, la Moldavia, il Peru , la Repubblica Ceca, la Romania, la Russia, la Serbia, la Slovacchia, la Slovenia, gli Stati Uniti, il Sud Africa, la Turchia e l’Ungheria. 30, invece, le nazioni di provenienza dei degustatori convocati il prossimo 20 ottobre presso la Corte Berghemina del Castello di Pagazzano per le degustazioni. Tecnici e giornalisti che arriveranno a Bergamo dall’Argentina, dall’Austria, dalla Bulgaria, dalla Cina, dalla Colombia, dalla Corea del Sud, dalla Croazia, dalla Francia, dalla Germania, dal Giappone, dalla Grecia, da Israele, dall’Italia, dalla Lettonia, da Malta, dalla Moldavia, dal Peru , dalla Polonia, dal Regno Unito, dalla Repubblica Ceca, dalla Repubblica Slovacca, dalla Russia, dalla Serbia, dalla Slovenia, dalla Spagna, dal Sud Africa, dalla Svezia, dalla Turchia e dall’Ungheria. 74 i giudici convocati per la degustazione a porte chiuse che, come da regolamento OIV sono per il 51% di formazione tecnica e per il 51% di provenienza straniera. Nelle file dei giudici sono stati convocati enologi ed enotecnici, giornalisti della stampa cartacea e del web e alcuni blogger. 7 le giurie composte da 10 o 12 membri per una degustazione che terra impegnati gli ospiti durante tutta la mattinata di venerdi prossimo. 2 le visite ad aziende del territorio bergamasco previste all’interno del ricco programma di attivita : il giovedi pomeriggio visita e degustazione presso il Birrificio Artigianale Otus di Pedrengo; il venerdi pomeriggio, invece, visita e degustazione presso la nuova cantina e il nuovo showroom dell’Azienda Agricola Il Cipresso di Scanzorosciate. 5 i relatori internazionali che si alterneranno nel corso del Convegno sul tema “Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano!” in programma per sabato 21 ottobre 2017 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo (ingresso libero aperto al pubblico). 6, infine, le Aziende del Consorzio Tutela Valcalepio che prenderanno parte alla speciale edizione di BereBergamo organizzata con il patrocinio del Comune di Bergamo nella cornice della Sala di Porta Sant’Agostino a Bergamo Alta in occasione dell’apertura del banco d’assaggio dedicato ai vini vincitori del 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” sabato 21 (15- 19) e domenica 22 (11-19) ottobre 2017. I Valcalepio DOC e i Terre del Colleoni DOC della Cantina Sociale Bergamasca, del Cipresso, della Tordela, di Medolago Albani, di QuattroErre e di Tosca faranno da cornice e padroni di casa ai premiati internazionali del Concorso. Non ci resta, ora, che attendere lo svolgimento della manifestazione per scoprire tutti i vincitori. Per essere sempre aggiornati bastera seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo o consultare il sito www.emozionidalmondo.it

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” ancora una volta alla scoperta delle bellezze storiche di Bergamo

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” ancora una volta alla scoperta delle bellezze storiche di Bergamo : Porta Sant’Agostino in Bergamo Alta, Bergamo (BG) - Bergamo dal 21 ottobre 2017 al 22 ottobre 2017 A poco più di quindici giorni dalla kermesse bergamasca che da tredici anni a questa parte riunisce a Bergamo vini Merlot, Cabernet e loro tagli dai quattro angoli del mondo sono state rese note le location che ospiteranno gli oltre 60 ospiti italiani e stranieri coinvolti nelle degustazioni. (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) “Come da tradizione abbiamo voluto mostrare ai nostri giudici un aspetto di Bergamo poco conosciuto in Italia e nel mondo” ci ha raccontato il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. “Fuori da Bergamo sono in pochi a conoscere la ricchezza che la terra orobica offre per quanto riguarda i castelli. Abbiamo ospiti che ogni anno ci raccontano di rimanere sempre stupiti dalla quantità e varietà di castelli che Bergamo e il suo territorio offrono. E a noi di Emozioni dal Mondo piace continuare a stupirli. Ecco perché quest’anno li porteremo a Pagazzano”. Ad ospitare le degustazioni delle commissioni chiamate a valutare i campioni del Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” sarà infatti il prossimo 20 ottobre la Corte Berghemina, location d’eccellenza che affaccia sul recentemente restaurato Castello di Pagazzano . Un luogo in grado di unire nella stessa location l’antico fascino del castello e i comfort delle moderne attrezzature. Ma gli organizzatori hanno pensato anche al pubblico: SABATO 21 OTTOBRE 2017 e DOMENICA 22 OTTOBRE 2017 , infatti, verrà aperto al pubblico un banco d’assaggio dedicato ai vini vincitori del 13° Concorso Enologico Internazionale “ Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ” in un’altra location storica d’eccezione: la Sala posta sopra Porta Sant’Agostino in Bergamo Alta . Il Banco d’assaggio dei vincitori, che sarà accompagnato da una speciale edizione di BereBergamo e vedrà quindi affiancarsi ai vini medaglisti da Emozioni dal Mondo anche quelli delle aziende del Consorzio Tutela Valcalepio, aprirà al pubblico Sabato 21 ottobre dalle 15 alle 19 e Domenica 22 ottobre dalle 11 alle 19 . “Un’ottima occasione per degustare vini che difficilmente si incontrano sul nostro mercato orobico ma anche per scoprire qualcosa di nuovo sul Vino di Bergamo, il nostro Valcalepio” ha sottolineato il Presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani. “Da sempre il Consorzio offre il suo appoggio a Emozioni dal Mondo e anche quest’anno siamo lieti di fare da padroni di casa a questi vini prodotti davvero ai quattro angoli del globo”. “Il banco d’assaggio conclusivo e aperto al pubblico ci dà l’occasione di poter essere utili ad amici che da sempre ci sono vicini” conclude il Presidente di Vignaioli Bergamaschi, Marco Bernardi. “Le offerte libere che verranno versate per accedere alle degustazioni, infatti, verranno interamente devolute alla Onlus NEPIOS , partner storico della nostra manifestazione e realtà davvero importante del nostro tessuto sociale cittadino”. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo o consultare il sito www.emozionidalmondo.it Vignaioli Bergamaschi & Consorzio Tutela Valcalepio Via Bergamo, 10 – 24060 S. Paolo d’Argon (BG) www.emozionidalmondo.it press@valcalepio.org

PAESE :Italia
PAGINE :41
SUPERFICIE :19 %
AUTORE :Bergama

Giornale di Olgiate

► 14 ottobre 2017

Vini mondiali e di Bergamo

Saper di sapori

a cura di Rocco Lettieri

OLGIATE COMASCO (ces) A poco più di 10 giorni dalla kermesse bergamasca che da 13 anni riunisce a Bergamo vini Merlot, Cabernet e loro tagli dai quattro angoli del mondo, sono state rese note le location che accoglieranno gli oltre 60 ospiti italiani e stranieri coinvolti nelle degustazioni. «Come da tradizione vogliamo mostrare ai nostri giudici un aspetto di Bergamo poco conosciuto in Italia e nel mondo», ha raccontato il direttore del Concorso, l'enologo **Sergio Cantoni**. «Fuori da Bergamo sono in pochi a conoscere la ricchezza che la terra orobica offre per quanto riguarda i castelli. Abbiamo ospiti che ogni anno ci raccontano di rimanere sempre stupiti dalla quantità e varietà di castelli che Bergamo e il suo territorio offrono. E a noi di "Emozioni dal Mondo" piace continuare a stupirli. Ecco perché quest'anno li porteremo a Pagazzano».

Un momento, quello del simposio di «Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme» che da sempre rappresenta quanto di più innovativo si è riusciti a pensare in casa Valcalepio. «Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme» è stato per molto tempo l'unico Concorso Enologico Internazionale ad includere nel suo programma un simposio di tipo tecnico-scientifico che coinvolgesse oratori provenienti dai quattro angoli del globo. Tra alcuni dei temi trattati nel corso del simposio negli ultimi anni segnaliamo: «Il futuro della viticoltura ed enologia dal punto di vista della sostenibilità ambientale» (2016); «Territorio come identità: il paesaggio tra consumo e conservazione» (2015); «Aggregazione: chiave per la promozione di un territorio e dei suoi prodotti» (2014). Tutto fuorché tradizionale sarà la tematica affrontata quest'anno: «Bevi Il tuo Territorio e Sarai Sano». Si svolgerà sabato 21 ottobre nella Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo, come da tradizione.

L'entrata è libera. Per informazioni è disponibile il sito www.emozionidalmondo.it.

A ospitare le degustazioni delle commissioni chiamate a valutare i campioni del concorso enologico internazionale sarà il prossimo 20 ottobre la Corte Berghemina, location d'eccellenza che affaccia sul recentemente restaurato Castello di Pagazzano. Un luogo in grado di unire nella stessa location l'antico fascino del castello e i comfort delle moderne attrezzature. Inoltre gli organizzatori hanno pensato anche al pubblico. Infatti sabato 21 e domenica 22 ottobre verrà aperto per loro un banco d'assaggio dedicato ai vini vincitori del 13° concorso enologico in una sala posta sopra Porta Sant'Agostino in Bergamo Alta. Il banco d'assaggio dei vincitori, sarà accompagnato da una speciale edizione di «BereBergamo» e vedrà quindi affiancarsi ai vini medaglisti da «Emozioni dal Mondo» anche quelli delle aziende del Consorzio Tutela Valcalepio; orari dalle 15 alle 19 il sabato e domenica dalle 11 alle 19. «Un'ottima occasione per degustare vini che difficilmente si incontrano sul nostro mercato orobico ma anche per scoprire qualcosa di nuovo sul vino di Bergamo, il nostro Valcalepio», ha sottolineato il presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, **Emanuele Medolago Albani**.

Il banco d'assaggio è aperto al pubblico e le offerte libere per accedere alle degustazioni verranno interamente devolute alla Onlus Nepios, partner storico della manifestazione e realtà molto importante del tessuto sociale della città di Bergamo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PAESE :Italia
PAGINE :17
SUPERFICIE :29 %
AUTORE :Rocco Lettieri
Giornale di Erba
► 14 ottobre 2017

Saper di sapori

a cura di Rocco Lettieri

Vini mondiali e di Bergamo

OLGIATE COMASCO (ces) A poco più di 10 giorni dalla kermesse bergamasca che da 13 anni riunisce a Bergamo vini Merlot, Cabernet e loro tagli dai quattro angoli del mondo, sono state rese note le location che accoglieranno gli oltre 60 ospiti italiani e stranieri coinvolti nelle degustazioni. «Come da tradizione vogliamo mostrare ai nostri giudici un aspetto di Bergamo poco conosciuto in Italia e nel mondo», ha raccontato il direttore del Concorso, l'enologo **Sergio Cantoni**. «Fuori da Bergamo sono in pochi a conoscere la ricchezza che la terra orobica offre per quanto riguarda i castelli. Abbiamo ospiti che ogni anno ci raccontano di rimanere sempre stupiti dalla quantità e varietà di castelli che Bergamo e il suo territorio offrono. E a noi di "Emozioni dal Mondo" piace continuare a stupirli. Ecco perché quest'anno li porteremo a Pagazzano».

Un momento, quello del simposio di «Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme» che da sempre rappresenta quanto di più innovativo si è riusciti a pensare in casa Valcalepio. «Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme» è stato per molto tempo l'unico Concorso Enologico Internazionale ad includere nel suo programma un simposio di tipo tecnico-scientifico che coinvolgesse oratori provenienti dai quattro angoli del globo. Tra alcuni dei temi trattati nel corso del simposio negli ultimi anni segnaliamo: «Il futuro della viticoltura ed enologia dal punto di vista della sostenibilità ambientale» (2016); «Territorio come identità: il paesaggio tra consumo e conservazione» (2015); «Aggregazione: chiave per la promozione di un territorio e dei suoi prodotti» (2014). Tutto fuorché tradizionale sarà la tematica affrontata quest'anno: «Bevi Il tuo Territorio e Sarai Sano». Si svolgerà sabato 21 ottobre nella Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo, come da tradizione. L'entrata è libera. Per informazioni è disponibile il sito www.emozionidalmondo.it.

A ospitare le degustazioni delle commissioni chiamate a valutare i campioni del concorso enologico internazionale sarà il prossimo 20 ottobre la Corte Berghemina, location d'eccellenza che affaccia sul recentemente restaurato Castello di Pagazzano. Un luogo in grado di unire nella stessa location l'antico fascino del castello e i comfort delle moderne attrezzature. Inoltre gli organizzatori hanno pensato anche al pubblico. Infatti sabato 21 e domenica 22 ottobre verrà aperto per loro un banco d'assaggio dedicato ai vini vincitori del 13° concorso enologico in una sala posta sopra Porta Sant'Agostino in Bergamo Alta. Il banco d'assaggio dei vincitori, sarà accompagnato da una speciale edizione di «BereBergamo» e vedrà quindi affiancarsi ai vini medaglisti da «Emozioni dal Mondo» anche quelli delle aziende del Consorzio Tutela Valcalepio; orari dalle 15 alle 19 il sabato e domenica dalle 11 alle 19. «Un'ottima occasione per degustare vini che difficilmente si incontrano sul nostro mercato orobico ma anche per scoprire qualcosa di nuovo sul vino di Bergamo, il nostro Valcalepio», ha sottolineato il presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, **Emanuele Medolago Albani**.

Il banco d'assaggio è aperto al pubblico e le offerte libere per accedere alle degustazioni verranno interamente devolute alla Onlus Nepios, partner storico della manifestazione e realtà molto importante del tessuto sociale della città di Bergamo.

PAESE :Italia
PAGINE :17
SUPERFICIE :29 %
AUTORE :Rocco Lettieri
Giornale di Erba
► 14 ottobre 2017

Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano

Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano : “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” si parlerà del legame tra vino, territorio e salute con esperti internazionali. Si preannuncia ricco di spunti interessanti e innovativi il Convegno Tecnico Scientifico che, come da tradizione, concluderà il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. Sabato 21 ottobre 2017 alle ore 9,00 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo saranno presentati cinque interventi che ruoteranno intorno allo stretto legame che intercorre tra vino, territorio e salute. Ad aprire i lavori la professoressa Rachel Radmilli del dipartimento di Antropologia dell’Università di Malta con un intervento dal titolo “Vino: la negoziazione del gap tra natura e cultura”. A seguire un innovativo punto di vista sulla relazione vino-salute: il Professor Kevin Schembri del Dipartimento di Genetica e Comunicazione Cellulare dell’Università di Malta esporrà una relazione sul tema “Xenohormesis e altri benefici del mangiare locale”. “L’interazione tra il microcosmo del terroir e il microcosmo umano: un beneficio per la salute?” è il titolo scelto dal professor Pierre Courjault-Radé del dipartimento di Geoscienza ambientale dell’Università degli Studi di Tolosa. Il dottor Gianpaolo Braceschi del Centro Studi Assaggiatori di Brescia relazionerà sul tema “Come misurare la coerenza sensoriale dei vini con il territorio” fornendo l’interessante punto di vista dell’analisi sensoriale sulla questione. Andrea Casadei di Grow The Planet presenterà in anteprima il progetto Valcalepio Wine Ambassador. A conclusione ai presenti verrà offerta un’occasione imperdibile: la presentazione in anteprima e direttamente dall’autore del nuovo testo del Professor Mario Fregoni “Le viti native americane ed asiatiche. Prontuario dei Portinnesti e delle varietà”. Al termine del convegno verranno ufficializzati i vini vincitori del 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. La partecipazione all’evento è gratuita e il convegno è aperto al pubblico. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo o consultare il sito www.emozionidalmondo.it Vignaioli Bergamaschi & Consorzio Tutela Valcalepio Via Bergamo, 10 – 24060 S. Paolo d’Argon (BG) www.emozionidalmondo.it press@valcalepio.org L’articolo Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano sembra essere il primo su EgNews OlioVinoPeperoncino – gastronomia, vino, cucina, champagne, viaggi e turismo.

Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano

Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano : “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” si parlerà del legame tra vino, territorio e salute con esperti internazionali. Si preannuncia ricco di spunti interessanti e innovativi il Convegno Tecnico Scientifico che, come da tradizione, concluderà il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. Sabato 21 ottobre 2017 alle ore 9,00 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo saranno presentati cinque interventi che ruoteranno intorno allo stretto legame che intercorre tra vino, territorio e salute. Ad aprire i lavori la professoressa Rachel Radmilli del dipartimento di Antropologia dell’Università di Malta con un intervento dal titolo “Vino: la negoziazione del gap tra natura e cultura”. A seguire un innovativo punto di vista sulla relazione vino-salute: il Professor Kevin Schembri del Dipartimento di Genetica e Comunicazione Cellulare dell’Università di Malta esporrà una relazione sul tema “Xenohormesis e altri benefici del mangiare locale”. “L’interazione tra il microcosmo del terroir e il microcosmo umano: un beneficio per la salute?” è il titolo scelto dal professor Pierre Courjault-Radé del dipartimento di Geoscienza ambientale dell’Università degli Studi di Tolosa. Il dottor Gianpaolo Braceschi del Centro Studi Assaggiatori di Brescia relazionerà sul tema “Come misurare la coerenza sensoriale dei vini con il territorio” fornendo l’interessante punto di vista dell’analisi sensoriale sulla questione. Andrea Casadei di Grow The Planet presenterà in anteprima il progetto Valcalepio Wine Ambassador. A conclusione ai presenti verrà offerta un’occasione imperdibile: la presentazione in anteprima e direttamente dall’autore del nuovo testo del Professor Mario Fregoni “Le viti native americane ed asiatiche. Prontuario dei Portinnesti e delle varietà”. Al termine del convegno verranno ufficializzati i vini vincitori del 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. La partecipazione all’evento è gratuita e il convegno è aperto al pubblico. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo o consultare il sito www.emozionidalmondo.it Vignaioli Bergamaschi & Consorzio Tutela Valcalepio Via Bergamo, 10 – 24060 S. Paolo d’Argon (BG) www.emozionidalmondo.it press@valcalepio.org share

Categoria: NON SOLO VINO

Categoria: NON SOLO VINO Categoria: NON SOLO VINO : Roma - 13 Ottobre 2017, ore 14:55 Il raccolto è iniziato e l'olio è protagonista di "La più bella sei tu" a Cerignola e di "Camminate tra gli olivi" d'Italia. In agenda Autochtona e "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme", la nuova opera del Castello di Ama e l'Asta Pandolfini Il raccolto delle olive è già iniziato, anticipato e difficile per le bizzarrie climatiche, come per le altre coltura agricole, ma atteso con trepidazione come ogni anno, e l'olio è protagonista di una serie di eventi segnalati nell'agenda di WineNews e dedicati alle sue storie, da sempre capaci di affascinare grandi e piccini, sullo sfondo dei suggestivi uliveti nei territori più vocati. Si parte con la "Bella di Cerignola", protagonista de "La più bella sei tu", il primo "Festival Nazionale dell'Oliva da tavola" nella sua culla nel Tavoliere delle Puglie, con la collaborazione di Carlo Cambi, firma autorevole del giornalismo enogastronomico italiano, ed omaggio all'oliva da mensa che già da alcuni anni ha ottenuto dall'Ue il riconoscimento Dop Bella della Daunia, ma anche occasione per porre l'attenzione sul patrimonio dell'olivicoltura, importante risorsa economica e sociale del territorio italiano, con il mercato, laboratori, convegni e mostre (20-22 ottobre; www.lapiubellaseitu.com). Aspettando un'altra prima volta: la "Camminata tra gli olivi", la prima giornata nazionale con passeggiate e degustazioni nei frantoi e nelle aziende, pane e olio in primis, per appassionati e famiglie alla scoperta della cultura dell'olio italiano e dei suoi paesaggi, promossa dalle Città dell'Olio, con il Patrocinio del Parlamento Ue, della Presidenza del Consiglio dei Ministri e del Ministero dell'Ambiente (29 ottobre; www.camminatatragliolivi.it), con itinerari ed esperienze inedite in oltre 120 Comuni in 18 Regioni, dal Trentino alla Sicilia. Intanto riparte anche il "Girolio d'Italia", il tour promosso dalle Città dell'Olio per accendere i riflettori sul connubio tra la nostra tradizione culinaria basata sulla Dieta Mediterranea e il territorio da cui nasce, tra degustazioni, convegni, visite ad aziende e frantoi e mostre, con tappe in Puglia a Torremaggiore (fino al 15 ottobre), Vallefiorita in Calabria (18-19 novembre), in Campania a Controne (25-26 novembre), fino alle ultime tappe in Toscana a San Casciano in Val di Pesa (2-3 dicembre) e a Larino in Molise (16-17 dicembre; www.girolio.cittadellolio.it). "Sfogliando" l'agenda degli eventi da non perdere dal Nord al Sud del Belpaese, in Alto Adige è di scena " Autochtona", il Forum dei vini autoctoni italiani in programma con l'edizione n. 14 a Fiera Bolzano (16-17 ottobre, in contemporanea con "Hotel", Fiera internazionale specializzata per hotellerie e ristorazione; www.autochtona.it), occasione unica per degustare alcuni dei vini meno diffusi e più identitari del Belpaese, con oltre 300 le etichette esclusivamente da vitigni autoctoni e produttori da tutta Italia, piccole e medie aziende. Da Nord a Sud, saranno tanti i vitigni protagonisti, dalla Pallagrello alla Freisa d'Asti, dal Rossese alla Malvasia Puntinata, dalle Uve del Tundè all'Ucelùt, Famoso, Panzale, Marzemino e molti altri, e a rinnovare la partnership con la rassegna ci sarà anche Vinarius, l'associazione delle enoteche italiane (www.vinarius.it). Tra gli appuntamenti più attesi, "Autoctoni che passione!" con le migliori etichette in degustazione premiate con gli "Autochtona Award" da una giuria di wine journalist italiani e internazionali. E il 18 ottobre, in contemporanea c'è anche Vinea Tirolensis, l'appuntamento con i vignaioli altoatesini, che apriranno anche le porte delle loro cantine - da Malojer alla Tenuta Rottensteiner, da Colterenzio a Ignaz Niedrist, dalla Cantina Valle Isarco alla Tenuta Köfererhof - con la regia del Consorzio Vini Alto Adige. Ma è tempo anche di "Giornate del Riesling", la "regina delle uve bianche" in primo piano a Naturno, fino al 12 novembre, tra degustazioni con i produttori nel giardino d'inverno dell'Albergo Unterstell (con una verticale di Riesling di Markus Molitor, che con la sua tenuta nella regione vinicola della Mosella si annovera tra i produttori di Riesling più importanti e più interessanti al mondo), tour enologici nelle cantine della Val Venosta, delizie per il palato con gli chef, momenti di dibattito (le famiglie Platzner della Tenuta Falkenstein e Aurich dell'azienda Unterortl parleranno della viticoltura ad alta quota, dei terroir, della coltivazione della vite e della vinificazione), notti Wine & Music e con l'edizione n. 12 del Concorso nazionale di Riesling, con una giuria specializzata composta da esperti e intenditori italiani e stranieri che degusterà e giudicherà 66 Riesling italiani dell'annata 2016, di cui quasi la metà altoatesini, per poi determinare il vincitore del premio Riesling Gold (www.rieslingtage-suedtirol.merano-suedtirol.it). Prosegue anche "Vino culti-Vivere il vino"

(fino al 14 novembre; www.merano-suedtirol.it), l'appuntamento autunnale per eccellenza di Merano e Tirolo con la cultura del vino e i piaceri per il palato, e dove fino al 15 ottobre si celebra anche la "Festa dell'Uva". In Trentino, fino al 29 ottobre, è di scena la kermesse di eventi DiVin Ottobre - L'autunno colora la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra passeggiate e degustazioni alla scoperta di colori, profumi e sapori autunnali, in cantine come Monfort e Mezzacorona (20 ottobre), La-Vis (27 ottobre) e Mori Colli Zugna (28 ottobre), e con eventi come le "Caneve Aperte" a Cembra Lisignago, con una cena itinerante a tappe dall'aperitivo al dolce, dalla carne salada ai tortèi de patate, dalla luganega allo speck, dai canederli trentini agli strauben, e nei calici il Cembriani Doc, accompagnata da musica folk e canti della tradizione montanara (14 ottobre; www.cembranidoc.it), ma anche "La Vigna Eccellente" dedicato al Marzemino ad Isera (27-29 ottobre; www.tastetrentino.it). In Lombardia, a Milano, proseguono gli appuntamenti con le bollicine francesi e italiane di e al Peck Italian Bar, con le cene con menu degustazione nelle quali ogni piatto - creato dalla chef Patrizia Finotti - viene elaborato in abbinamento allo Champagne Perrier-Jouët (12 novembre), al Franciacorta di Bellavista (23 novembre), allo Champagne Laurent-Perrier (6 dicembre) e al Franciacorta di Ca' del Bosco (13 dicembre; www.peck.it). E sarà un weekend con con il naso nel calice quelo di scena il 14 e il 15 ottobre all'Hotel Magna Pars Suites, sempre a Milano, per l'anniversario n. 10 dell'attività di formazione di sommelier dell'Aspi-Associazione della Sommellerie Professionale Italiana, con un grande Banco d'Assaggio, l'apertura al pubblico della Finale del Concorso per il Miglior Sommelier d'Italia ed esclusive Masterclass riservate agli operatori (www.aspi.it). Ma, soprattutto, torna "Milano Golosa", edizione n. 6 dell'evento creato dal Gastronauta Davide Paolini (Palazzo del Ghiaccio, 14-16 ottobre; www.milanogolosa.it), attorno al tema della cucina concreta, una dedica ad una cucina sobria e popolare come il panino italiano o un piatto in trattoria assoluti protagonisti, con 200 artigiani del cibo da tutta Italia, e non solo, PaniniAmo, nuova area nata con la collaborazione della Fondazione Accademia del Panino Italiano e con le 10 più importanti paninoteche del Belpaese, tra assaggi e laboratori, show cooking degli osti delle Premiate Trattorie Italiane, e il vino: sei master class con WineMi - la rete che raggruppa 5 enoteche storiche milanesi: Enoteca Eno Club, Cantine Isola, La Cantina di Franco, Enoteca Ronchi, Radrizzani Drogheria Enoteca - da un viaggio in Sicilia con Planeta a Col d'Orcia con una verticale del Rosso di Montalcino, da Cantina della Volta con i Metodi ClassicO applicati alle uve autoctone emiliane a un approfondimento sul Verdicchio con Villa Bucci, da Les Cretes con i vini estremi della Val d'Aosta ad una degustazione di rum con Zafra, e un seminario (16 ottobre) dedicato a "B&B Bollicine e Biodinamica" nei territori di Valdobbiadene, Franciacorta, Oltrepò Pavese con le cantine Cà del Vent, Cà dei Zago e Fausto Andi. E il 18 ottobre alla Vigna di Leonardo alla Casa degli Atellani arriva il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con una degustazione-narrazione con Innocente Nardi, presidente del Consorzio, condotta da Giorgio Rinaldi dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier, ed accompagnata dalle proposte musicali del sound sommelier Paolo Scarpellini (www.prosecco.it). Il "Giro d'Italia in 80 vini" Grandi Vigne, il marchio creato da Iper, La grande i che riunisce i vini d'eccellenza di piccoli produttori italiani (35, ad oggi, con 80 vini) e che celebra i suoi primi 10 anni con un tour in cui degustare i vini selezionati di questo brand esclusivo e conoscere la loro storia, con i consigli dei sommelier, fa tappa invece all'Iper Arese (21-22 ottobre; www.iper.it). E proseguono gli eventi che celebrano un territorio italiano eletto European Region of Gastronomy 2017: la Lombardia Orientale, nel progetto Erg-East Lombardy 2017 (www.eastlombardy.it), come "Arte e gastronomia: il colore del gusto", rassegna gastronomica nei ristoranti di Cremona in occasione della mostra "Genovesino, natura e invenzione nella pittura del Seicento" le cui opere ispirano gli chef in menu colorati (fino al 6 gennaio). E c'è anche un ritorno: quello di "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme", il Concorso enologico internazionale, edizione n. 13, unico al mondo dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli con il patrocinio Oiv-Organisation International de la Vigne et du Vin sottoposti ad una giuria di esperti italiani e stranieri, che si riunirà il 20 ottobre nella Corte Berghemina affacciata sul Castello di Pagazzano, tra la Valcalepio ed il territorio di Bergamo, per poi presentarli al pubblico in un grande banco d'assaggio il 21 e il 22 ottobre nella Porta Sant'Agostino in Bergamo Alta, accompagnato da una speciale edizione di "BereBergamo" con i vini dei Vignaioli Bergamaschi e delle aziende del Consorzio Tutela Valcalepio (con il ricavato devoluto alla Onlus Nepios; www.emozionidalmondo.it). Il 21

ottobre, si parlerà anche di territorio e salute, nel Simposio tecnico scientifico “Bevi Il tuo Territorio e Sarai Sano” alla Camera di Commercio di Bergamo, con Rachel Radmilli, docente del Dipartimento di Antropologia dell’Università di Malta, Kevin Schembri, professore del Dipartimento di Genetica e Comunicazione Cellulare dell’Università di Malta, Pierre Courjault-Radé, docente del dipartimento di Geoscienza ambientale dell’Università degli Studi di Tolosa, e Andrea Casadei di Grow The Planet che presenterà in anteprima il progetto Valcalepio Wine Ambassador, e con la presentazione in anteprima e direttamente dall’autore del nuovo testo del professor Mario Fregoni “Le viti native americane ed asiatiche. Prontuario dei Portinnesti e delle varietà”. Infine, si fa un salto anche in Valtellina, dove lo storico ristorante del Grand Hotel Posta “1862” a Sondrio propone golosi menu autunnali per esaltare i sapori non solo del territorio ma anche cercando oltre: dalle specialità spagnole e svizzere (con lo chef Valmiro Pasini dell’hotel Palace di St. Moritz, il 19 ottobre) ai profumi del mare (fino al 14 dicembre; www.grandhoteldellaposta.eu). In Piemonte, lo storico ristorante Del Cambio a Torino ha inaugurato la stagione delle serate in cantina, per degustare i vini di grandi produttori di Langa e del mondo, accompagnati dal sommelier Davide Buongiorno e da un menù conviviale firmato dallo chef stellato Matteo Baronetto, immersi nella suggestiva atmosfera del “Tavolo della Cantina”, il nuovo spazio collocato nelle fondamenta fisiche e spirituali del ristorante, le cantine seicentesche, più antiche dello stesso locale, un caveau che conserva oltre 19.000 bottiglie e ben 2.200 etichette pregiate: nei calici il Ghemme di Torraccia Piantavigna (18 ottobre), il Barbaresco del Castello di Neive (25 ottobre), i vini di Michele Chiarlo (8 novembre), La Bussia di Prunotto (15 novembre), i grandi bianchi di Jermann (22 novembre), il Torgiano di Lungarotti (29 novembre), e i grandi vini del Collio Goriziano di Gravner (6 dicembre; www.delcambio.it). In Friuli, illycaffè e Università del Caffè, aprono le porte della sede di via Flavia a Trieste a tutti gli appassionati di caffè e non, per scoprire come nasce il blend unico illy divenuto ormai simbolo del made in Italy, i un calendario di appuntamenti tra visite dell’azienda e corsi di degustazione (fino al 30 novembre; www.unicaffe.illy.com). Fino al 20 novembre, 25 tra i migliori ristoranti del Veneto, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia si sfidano al “Festival Triveneto del Baccalà - Trofeo Tagliapietra” a colpi di ricette originali e creative a base di stoccafisso e baccalà salato, con i giudizi tra i clienti, chiamati dalla Dogale Confraternita del Baccalà mantecato, dalla Venerabile Confraternita del Baccalà alla vicentina, dalla Vulnerabile Confraternita dello Stofiss dei Frati in collaborazione con Tagliapietra e Figli srl, una delle aziende leader in Italia nell’importazione, lavorazione e commercio di prodotti ittici in particolare del merluzzo (galà finale alla Cantina Sociale di San Bonifacio a Verona, il 4 dicembre www.festivaldelbaccala.it). In Veneto, Verona torna ad animarsi con “Hostaria Verona”, edizione n. 3 del Festival del vino e della vendemmia a cura dell’Associazione Culturale Hostaria in collaborazione con il Comune (13-15 ottobre; www.hostariaverona.com), con cantine del territorio e di tutta Italia - dal Valpolicella al Custoza, dal Bardolino al Lugana, dal Soave al Lessini Durello (con “Aspettando Durello&Friends-L’aperitivo diffuso” ; www.montilessini.com) - e le “sbecolerie” con le “stuzzicherie”, gli “spuncioti” e i piatti della tradizione locale, tra degustazioni, incontri, visite guidare, arte, musica e divertimento a Castelvecchio, via Roma, Piazza Bra, Piazza dei Signori, Cortile Mercato Vecchio e il dopofestivale dedicato alle birre artigianali nel Lungadige San Giorgio. Nuova tappa per il Festival Franciacorta, che il 16 ottobre sarà a Sarego (Vicenza), nella splendida Villa Da Porto La Favorita, con un banco d’assaggio con oltre 40 cantine - da Villa Franciacorta a Barone Pizzini, da Bellavista a Guido Berlucchi, da Castello Bonomi-Paladin a Contadi Castaldi, da Marchesi Antinori Tenuta Montenisa a Monte Rossa, da Quadra a Ricci Curbastro, da Uberti a Villa Crespia, per citarne solo alcune - ed i seminari “Franciacorta a spasso nel tempo: verticale di Dosaggio Zero dal 2013 al 2009” e “Franciacorta Satèn: tecniche e segreti della tipologia più esclusiva” (www.franciacorta.net). E, fino al 12 novembre, a San Zeno di Montagna (Verona), è di scena “San Zeno Castagne, Bardolino & Monte Veronese”, il mese dedicato ai prodotti tipici del territorio con menù degustazione nei ristoranti (www.ristosanzeno.it). In Emilia Romagna, in occasione della Giornata Mondiale dell’Alimentazione promossa dalla Fao, il 15 ottobre, i Musei del Cibo della Provincia di Parma propongono numerose iniziative, tra visite guidate, labortatori, corsi e giochi, per grandi e bambini, per scoprire i prodotti tipici del territorio: dal Museo del Prosciutto (Langhirano) al Museo del Salame (Felino), dal Museo del Vino (Sala Baganza) al Museo del Pomodoro e quello

della Pasta (Corte di Giarola-Collecchio), dal Museo del Parmigiano Reggiano (Soragna) al Museo d'Arte Olearia (San Secondo Parmense; www.museidelcibo.it). Al Castello di Levizzano Rangone a Castelvetro di Modena torna invece "Terre di vite" (14-15 ottobre; www.terredivite.it), con i vini e le storie di produttori provenienti da tutta Italia, nell'evento organizzato da Barbara Brandoli dell'associazione Divino scrivere di Modena, tra degustazioni guidate, seminari, iniziative letterarie e musica. Il Movimento del Turismo del Vino Emilia Romagna, in collaborazione con Go Wine, si presenta a Bologna in "Io bevo Emilia Romagna", evento degustazione di scena il 16 ottobre all'Hotel Relais Bellaria, e un viaggio con le aziende nelle Denominazioni e nei territori della Regiono, con una delegazione di cantine del Movimento del Turismo del Vino della Lombardia (www.mtvemiliaromagna.it). In Toscana, Lorenza Sebasti e Marco Pallanti, il 15 ottobre tra le colline del Chianti Classico, inaugurano "Untitled", l'installazione d'arte n. 15 della rinomata collezione site-specific del Castello di Ama per l'Arte Contemporanea, opera della grande artista americana, Roni Horn (www.castellodiama.com). Firenze ospita invece "Wine&Art Charity event", una degustazione ed una mostra per costruire un parco giochi in un asilo a Betlemme, fino al 15 ottobre nella Chiesa di S.Salvatore in Ognissanti, promosse dall'associazione Onlus "Obiettivo Francesco", in collaborazione con Florence Art Gallery, Consorzio del Chianti, Consorzio Chianti Rufina, Delegazione Ais Firenze, Associazione Borgo Ognissanti e Andrea Masi delle Cantine Fratelli Bellini (www.consorziovinochianti.it). Ed è ripartita anche "Spoon", la kermesse di chef stellati ai fornelli del Ristorante Borgo San Jacopo con lo chef Peter Brunel : da Antonio Guida (16 ottobre) a Philippe Lévéillé (16 novembre), da Carlo Cracco (20 novembre) a Mauro Uliassi (4 dicembre; www.borgosanjacopo.it). Un evento originale? La "Festa della Zucca - Pesa la Zucca!" a Foiano della Chiana (14-15 ottobre; www.decorazolla.it), dove arriveranno da tutta Italia le zucche più grandi per sfidarsi sulle bilance, tra assaggi, vendita e mercato artigianale. Ci si sposta in Maremma con i vini del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana protagonisti della prima edizione di "Girogustando nei Borghi di Maremma", un tour dell'enogastronomia con appuntamenti "a quattro mani" con i ristoranti di Vetrina Toscana del territorio che ospitano chef di altre località (il 18 ottobre al Ristorante Agriturismo il Melograno di Alberese con il Ristorante I Diavoletti di Capannori e le etichette di La Chimera d'Albegna e Tenuta Casteani, e il 24 novembre al Ristorante Il tufo allegro di Pitigliano che ospita il Ristorante Il Gallo Nero di Siena con i vini di Rocca di Frassinello e Roccapesta; www.consorziovinimaremma.it). Nel Lazio, a Roma, nasce il nuovo progetto dello chef Oliver Glowig al Mercato Centrale: "Un brunch da chef", tutte le domeniche dal 15 ottobre, sarà possibile gustare un ricco buffet e ordinare piatti à la carte preparati espressione in versione show cooking (www.mercatocentrale.it). In Umbria torna "Eurochocolate 2017", il Festival internazionale del cioccolato, a Perugia (fino al 22 ottobre; www.eurochocolate.com), che accorda i suoi strumenti per proporre ai golosi "Tutta un'altra musica", abbracciando le sette note per i dieci giorni più golosi dell'anno all'edizione n. 24, con la tradizionale istallazione, il Maxi Choco Piano, un pianoforte di 4 metri, ricoperto di oltre 1.500 tavolette al cioccolato fondente e al cioccolato bianco firmate Nestlé Perugina, e "Musica di Buon Gusto", la mostra di strumenti musicali in cioccolato, riprodotti a grandezza naturale, a Palazzo dei Priori. In tutta Italia, infine, prosegue la maratona di "Cantine Aperte in Vendemmia", nelle cantine del Movimento Turismo del Vino (www.movimentoturismovino.it), dal Piemonte (fino al 16 ottobre) alla Campania (fino a fine ottobre), dalla Lombardia (per tutto settembre) al Veneto (fino al 22 ottobre). Focus - La stagione delle Guide è già iniziata, ma ora entra nel vivo: Slow Food, L'Espresso, Seminario Veronelli, Associazione Italiana Sommelier, Gambero Rosso, Fondazione Italiana Sommelier e Luca Maroni presentano le edizioni 2018 fino all'anno prossimo La stagione delle Guide è già iniziata, ma ora entra nel vivo ed è lunghissima, con la presentazione delle edizioni 2018 delle principali "voci" della critica enogastronomica nazionale che arriva fino all'anno prossimo. Dopo il tradizionale avvio in largo anticipo, già in estate, con le Corone di "ViniBuoni d'Italia" 2018, edita da Touring Editore, seguita, solo qualche giorno fa, dallo svelarsi dei "faccini" assegnati ai migliori vini dalla "Guida Essenziale ai Vini d'Italia" 2018 di Daniele Cernilli, il 14 ottobre è la volta dei vini della Chiocciola con "Slow Wine" 2018 di Slow Food, nella rassegna "gastro-letteraria" Food&Book a Montecatini Terme. Con un ritmo sempre più serrato, il 19 ottobre nella consueta location della Stazione Leopolda a Firenze, tocca alle classifiche delle Guide 2018 de L'Espresso, "Vini d'Italia" e "I Ristoranti d'Italia" (che

festeggia 40 anni con il nuovo simbolo del “Cappello d’Oro” ai “Nuovi Classici”, già argomento di dibattito dopo le anticipazioni sui premiati a Ferragosto, affidate a Licia Granello su “La Repubblica”). Quindi un vero e proprio tour de force per gli addetti ai lavori: il 20 ottobre Venezia è la cornice dei migliori vignaioli d’Italia e dei vini più “capaci di racconto”, come li definiva il maestro Gino Veronelli, della “Guida Oro I Vini di Veronelli” 2018 del Seminario Permanente Luigi Veronelli, alla Fondazione Giorgio Cini sull’Isola di San Giorgio Maggiore; il 21 ottobre tocca a “Vitae” 2018, la Guida dell’Ais-Associazione Italiana Sommelier, di scena al The Mall a Milano, tra “Tastevin” e “Quattro Viti”, ma anche “Frecce di Cupido” e “Salvadanai”; il 22 e il 23 ottobre, invece, a Roma il Gambero Rosso presenta “Vini d’Italia” e “Ristoranti d’Italia” 2018, con i Premi Speciali ed i “Tre Bicchieri” all’Auditorium del Massimo, e il giorno successivo con la cena delle Tre Forchette all’Hotel Sheraton. Dopo una pausa, con “Bibenda” 2018, Fondazione Italiana Sommelier festeggia le venti edizioni con i migliori vini e ristoranti top del Belpaese (già online, e poi a fine ottobre, ndr), nel gran galà il 18 novembre all’Hotel Rome Cavalieri (con un nuovo riconoscimento, il “Premio Giacomo Tachis” al miglior enologo del 2017). Last but not least, però nel 2018, dal 15 al 18 febbraio a Roma, anche Luca Maroni svela il suo “Annuario dei migliori vini italiani” 2018 (in uscita a novembre, ndr) nell’evento dedicato a “Il Buono e Il Bello”, al Salone delle Fontane all’Eur. Infine, anche Go Wine presenta le etichette selezionate dall’edizione 2018 del volume “Cantine d’Italia”, il 24 ottobre allo StarHotel President a Genova. Focus - Masseto, Sperss, Brunello, Tignanello e Solaia, Sassicaia, Monfortino, e poi Romanée Conti, Roederer, Haut Brion, Roumier e Coche-Dury, in asta con Pandolfini per le Guide L’Espresso e non solo, in una “due giorni d’incanto” a Firenze (19-20 ottobre) Il “re” delle aste, il Masseto, annata 2001 (stimato 3.000-6.000 euro), e il Brunello di Montalcino Riserva Soldera Case Basse di Gianfranco Soldera in più annate, compresa quella del 1986 (1.300-2.500 euro), ma anche il Rosso dei Vigneti di Brunello Case Basse del 1975 in formato Magnum (1.000-2.000 euro); e, ancora, il Barolo Monfortino Riserva Giacomo Conterno 2005 (3 bottiglie stimate 800-1.600 euro) e 2002 (sei bottiglie stimate 1.800-3.600 euro) e, della stessa annata, la versione Magnum (700-1.400 euro). Quindi, la Borgogna con una grande selezione di Ramonet in formati e tipologie diverse di Cru, così come la selezione di Champagne: dal Dom Perignon Oenotheque, in più annate 1996 e 1971, al Cristal Roederer 1990 (una bottiglia da 6 litri a 5.000 euro, fino al Krug Clos du Mesnil ; anche Romanée Conti è ben rappresentata con tutti i suoi vini, in primis con il top lot Romanée Conti Domaine de la Romanée Conti 1992 (5.000-10.000 euro); infine, i Bâtard-Montrachet Domaine Ramonet 2013 e 2011 (rispettivamente 2.000-4.000 euro e 1.000-2.000 euro), il Bienvenue-Bâtard-Montrachet Domaine Ramonet 2012, e due casse Groupe Duclot Bordeaux Prestige Collection 2008 e 2007 con gli Château più prestigiosi (3.500-7.000 euro ciascuna). Sono questi solo alcuni dei lotti più prestigiosi sotto il martelletto di Pandolfini, nell’asta dedicata ai “Vini da Collezione” che torna alla Stazione Leopolda a Firenze, il 19 ottobre, per accompagnare come da tradizione la presentazione delle Guide 2018 de “L’Espresso”, rinnovando la collaborazione con il Gruppo Editoriale, con una selezione di vini appositamente studiata per l’evento. Ma non solo, perché la due giorni di vendita all’incanto proseguirà anche il 20 ottobre, a Palazzo Ramirez-Montalvo, con due sessioni dedicate a “Vini pregiati da importanti cantine italiane”: nella prima ci saranno lotti di eccellenze italiane provenienti da un’unica proprietà, nella seconda etichette eccellenti italiane e d’oltralpe provenienti tutte da collezioni private italiane. Si parte il 19 ottobre (ore 14.30), con la vendita all’incanto, di fronte alla platea di collezionisti, ma anche grandi chef, ristoratori, media ed addetti ai lavori, che si aprirà con una selezione delle etichette italiane ed internazionali più importanti in annate, diversi formati e confezioni varie. Il 20 ottobre, invece, le etichette in asta nella prima sessione (al mattino) provengono da una collezione costruita nel tempo grazie al gusto e all’attenzione nel selezionare le eccellenze della produzione italiana, scrupolosamente conservate dal proprietario dalla fine degli anni Settanta ad oggi: Luciano Sandrone, Elio Altare, Bartolo Mascarello, Paolo Scavino, Aldo Conterno, La Spinetta, Mauro Veglio, Domenico Clerico, Gaja, Antinori con Tignanello e Solaia, Masseto, Ornellaia, Sassicaia, Castello di Ama, Altesino, Campogiovanni, Salvioni e Biondi Santi, sono solo alcune delle griffe più prestigiose. Si segnalano, ad esempio, il Barolo Cannubi Boschis Luciano Sandrone 1986 (con una stima di 750-1.500 euro), lo Speers Gaja 1989 (1.600-3.200 euro), il Tignanello 1990 (700-1.400 euro) e il Solaia 1987 e 1982 di Antinori (rispettivamente 700-1.400 euro e 750-1.500 euro), ed il Sassicaia

della Tenuta San Guido in più annate e formati tra cui il 1990 (1.000-2.000 euro) e 1988 (12 bottiglie stimate 2.000-4.000). Ma anche un Masseto 2001 (1.500-3.000 euro) e più lotti di Ornellaia tra cui 2 Doppia Magnum del 1991 (650-1.300 euro) e una selezione di 12 bottiglie, sei del 2000 e sei del 1990 (1.200-2.400 euro). L'asta prosegue poi con la seconda sessione (pomeridiana), con ancora una volta il Masseto presente in più lotti con alcune eccellenze come il 2002, la Magnum (800-1.600 euro) e la Doppia Magnum (2.000-4.000 euro). E, ancora, l'Ornellaia 2005 in Doppia Magnum (500-1.000 euro), e di nuovo Brunello di Gianfranco Soldera, Monfortino di Giacomo Conterno e Sassicaia, ma anche griffe come Bruno Giacosa e Dal Forno con l'Amarone (stimato 950-1.900 euro). La selezione dei vini d'Oltralpe presenta diversi Bordeaux declinati in molte bottiglie di annate storiche: un esempio su tutti l'Haut Brion 1989 e Haut Brion Blanc 1989 (rispettivamente 2.400-4.800 e 2.100-4.200 euro), e tutti gli altri Château, da Petrus a Margaux, da Lafite Rothschild a Cheval Blanc. Per la Borgogna molti lotti della Domaine più ricercata al mondo, la Romané Conti e gli introvabili Musigny di Roumier del 2010 (3.500-7.000 euro) e Corton-Charlemagne della Domaine J-F Coche-Dury nell'annata del 1988 (3.500-6.500 euro). Info: www.pandolfini.it Focus - Il tartufo bianco ed Alba, un rapporto dai mille risvolti, motore economico, ispirazione continua per la gastronomia d'eccellenza, ambizione per i grandi vini del Piemonte, volano per il turismo ed attrattore culturale: ecco la "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" n. 87 (fino al 26 novembre) Il tartufo bianco ed Alba hanno un rapporto che va ben al di là del legame che si instaura, naturalmente, tra una città ed il suo prodotto gastronomico più rappresentativo. "Sua Maestà", qui, è qualcosa di più: è motore economico, perché se il comparto del tartufo nel Belpaese vale mezzo miliardo di euro, una buona parte arriva dalle Langhe, è ispirazione continua per la gastronomia d'eccellenza, come racconta il protagonismo nei piatti dei grandi chef, è ambizione per i grandi vini del Piemonte, onorati di accompagnare una tale prelibatezza, è volano per il turismo ed è, sempre più spesso, attrattore culturale, specie, ma non solo, nei due mesi della "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba", di scena, con l'edizione n. 87, fino al 26 novembre. Otto settimane con il "gioiello della terra" al centro, e tutto il mondo intorno. A partire da quello del design, con una mostra promossa da Alessi, Centro Nazionale Studi Tartufo e Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, dal titolo "Truffle. Il Design Alessi incontra il Tartufo Bianco d'Alba" (fino al 26 novembre), con "Alba", l'affettatartufi per il pregiato tubero designed by Ben van Berkel/UNStudio, ed i progetti ideati dai 15 designer coinvolti da Alessi. È, invece, visitabile fino al 12 novembre la video installazione "Holding the Milk", firmata dalla sacerdotessa della performance art, Marina Abramovi . Fino al 3 dicembre, la Chiesa di San Giuseppe ospita l'esposizione dedicata al protagonista della Transavanguardia Enzo Cucchi, "Enzo Cucchi dalle Collezioni del Castello di Rivoli", senza dimenticare la mostra "Poeti/Pittori/Poeti", dal 4 novembre al 17 dicembre, con le opere, tra gli altri, di Carlo Levi, Eugenio Montale e Pier Paolo Pasolini. Ma proseguono, fino al 20 ottobre a Palazzo Banca d'Alba, anche la mostra "L'innovazione è la tradizione del nostro territorio", per i 70 anni del Gruppo Miroglio, e "Classica - I concerti della Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba", fino al 12 novembre. Tornando alla Fiera, il suo cuore, come sempre, è ovviamente il Mercato Mondiale nel Cortile della Maddalena, che ospita anche i Foodies Moments con chef come Andrea Berton, Eugenio Boer, Cristina Bowerman, Marco Stabile, Ugo Alciati, Christian Milione, Flavio Costa, Wlater Ferretto, Andrea Ribaldone, Davide Oldani, Massimo Camia e Marc Lanteri, e speciali gemellaggi con territori d'eccellenza enogastronomica, con i "matrimoni del gusto" tra le colline di Langhe, Roero e

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **13 ottobre 2017 - 11:26**

> Versione online

Legame stretto tra vino, territorio e salute Tema di chiusura di Emozioni dal Mondo

Legame stretto tra vino, territorio e salute Tema di chiusura di Emozioni dal Mondo : Pubblicato il 13 ottobre 2017 | 13:12 T ra vino, territorio e salute il legame è stretto e sarà al centro del convegno di chiusura “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” che si terrà il 21 ottobre alla Camera di Commercio di Bergamo. Ad aprire i lavori la professoressa Rachel Radmilli del dipartimento di Antropologia dell’Università di Malta con un intervento dal titolo “Vino: la negoziazione del gap tra natura e cultura”. A seguire un innovativo punto di vista sulla relazione vino-salute: Kevin Schembri del dipartimento di Genetica e Comunicazione Cellulare dell’Università di Malta esporrà una relazione sul tema “Xenohormesis e altri benefici del mangiare locale”. “L’interazione tra il microcosmo del terroir e il microcosmo umano: un beneficio per la salute?” è il titolo scelto da Pierre Courjault-Radé del dipartimento di Geoscienza ambientale dell’Università degli Studi di Tolosa. Il dottor Gianpaolo Braceschi del Centro Studi Assaggiatori di Brescia relazionerà sul tema “Come misurare la coerenza sensoriale dei vini con il territorio” fornendo l’interessante punto di vista dell’analisi sensoriale sulla questione. Andrea Casadei di Grow The Planet presenterà in anteprima il progetto Valcalepio Wine Ambassador. A conclusione ai presenti verrà presentato in anteprima dall’autore il nuovo testo di Mario Fregoni “Le viti native americane ed asiatiche. Prontuario dei Portinnesti e delle varietà”. Al termine del convegno verranno ufficializzati i vini vincitori del 13° Concorso enologico internazionale. La partecipazione all’evento è gratuita e il convegno è aperto al pubblico. Per informazioni: www.emozionidalmondo.it

Emozioni dal Mondo, a Bergamo il concorso internazionale su Merlot e Cabernet

Emozioni dal Mondo, a Bergamo il concorso internazionale su Merlot e Cabernet : "Emozioni dal Mondo, Merlot e Cabernet Insieme" torna nella Bergamasca nei giorni 21, 22 e 23 ottobre 2017. Il concorso internazionale, giunto ormai alla sua tredicesima edizione, promosso da Vignaioli Bergamaschi e dal Consorzio tutela Valcalepio, mette a confronto vini a base Merlot e Cabernet (il taglio bordolese che caratterizza anche il Valcalepio rosso Doc) provenienti da mezzo mondo.

Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme

Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme : Riceviamo e ben volentieri pubblichiamo il comunicato stampa del consorzio Valcalepio con utili suggerimenti per i nostri lettori, mentre ricordiamoai produttori che hanno ancor aqualche giorno per iscrivere i loro vini al concorso. Alla scoperta delle bellezze storiche di Bergamo. A poco più di quindici giorni dalla kermesse bergamasca che da tredici anni a questa parte riunisce a Bergamo vini Merlot, Cabernet e loro tagli dai quattro angoli del mondo sono state rese note le location che ospiteranno gli oltre 60 ospiti italiani e stranieri coinvolti nelle degustazioni. (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) “Come da tradizione abbiamo voluto mostrare ai nostri giudici un aspetto di Bergamo poco conosciuto in Italia e nel mondo” ci ha raccontato il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. “Fuori da Bergamo sono in pochi a conoscere la ricchezza che la terra orobica offre per quanto riguarda i castelli. Abbiamo ospiti che ogni anno ci raccontano di rimanere sempre stupiti dalla quantità e varietà di castelli che Bergamo e il suo territorio offrono. E a noi di Emozioni dal Mondo piace continuare a stupirli. Ecco perché quest’anno li porteremo a Pagazzano”. Ad ospitare le degustazioni delle commissioni chiamate a valutare i campioni del Concorso Enologico Internazionale “ ” sarà infatti il prossimo 20 ottobre la Corte Berghemina, location d’eccellenza che affaccia sul recentemente restaurato Castello di Pagazzano. Un luogo in grado di unire nella stessa location l’antico fascino del castello e i comfort delle moderne attrezzature. Ma gli organizzatori hanno pensato anche al pubblico: SABATO 21 OTTOBRE 2017 e DOMENICA 22 OTTOBRE 2017, infatti, verrà aperto al pubblico un banco d’assaggio dedicato ai vini vincitori del 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” in un’altra location storica d’eccezione: la Sala posta sopra Porta Sant’Agostino in Bergamo Alta. Il Banco d’assaggio dei vincitori, che sarà accompagnato da una speciale edizione di BereBergamo e vedrà quindi affiancarsi ai vini medaglisti da Emozioni dal Mondo anche quelli delle aziende del Consorzio Tutela Valcalepio, aprirà al pubblico Sabato 21 ottobre dalle 15 alle 19 e Domenica 22 ottobre dalle 11 alle 19. “Un’ottima occasione per degustare vini che difficilmente si incontrano sul nostro mercato orobico ma anche per scoprire qualcosa di nuovo sul Vino di Bergamo, il nostro Valcalepio” ha sottolineato il Presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani. “Da sempre il Consorzio offre il suo appoggio a Emozioni dal Mondo e anche quest’anno siamo lieti di fare da padroni di casa a questi vini prodotti davvero ai quattro angoli del globo”. “Il banco d’assaggio conclusivo e aperto al pubblico ci dà l’occasione di poter essere utili ad amici che da sempre ci sono vicini” conclude il Presidente di Vignaioli Bergamaschi, Marco Bernardi. “Le offerte libere che verranno versate per accedere alle degustazioni, infatti, verranno interamente devolute alla Onlus NEPIOS, partner storico della nostra manifestazione e realtà davvero importante del nostro tessuto sociale cittadino”. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo o consultare il sito www.emozionidalmondo.it L'articolo Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme sembra essere il primo su EgNews OlioVinoPeperoncino - gastronomia, vino, cucina, champagne, viaggi e turismo .

Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ancora una volta alla scoperta delle bellezze ...

Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ancora una volta alla scoperta delle bellezze ... : Porta Sant'Agostino in Bergamo Alta, Bergamo (BG) - Bergamo dal 21 ottobre 2017 al 22 ottobre 2017 A poco più di quindici giorni dalla kermesse bergamasca che da tredici anni a questa parte riunisce a Bergamo vini Merlot, Cabernet e loro tagli dai quattro angoli del mondo sono state rese note le location che ospiteranno gli oltre 60 ospiti italiani e stranieri coinvolti nelle degustazioni. (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) "Come da tradizione abbiamo voluto mostrare ai nostri giudici un aspetto di Bergamo poco conosciuto in Italia e nel mondo" ci ha raccontato il direttore del Concorso, l'enologo Sergio Cantoni. "Fuori da Bergamo sono in pochi a conoscere la ricchezza che la terra orobica offre per quanto riguarda i castelli. Abbiamo ospiti che ogni anno ci raccontano di rimanere sempre stupiti dalla quantità e varietà di castelli che Bergamo e il suo territorio offrono. E a noi di Emozioni dal Mondo piace continuare a stupirli. Ecco perché quest'anno li porteremo a Pagazzano". Ad ospitare le degustazioni delle commissioni chiamate a valutare i campioni del Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" sarà infatti il prossimo 20 ottobre la Corte Berghemina, location d'eccellenza che affaccia sul recentemente restaurato Castello di Pagazzano . Un luogo in grado di unire nella stessa location l'antico fascino del castello e i comfort delle moderne attrezzature. Ma gli organizzatori hanno pensato anche al pubblico: SABATO 21 OTTOBRE 2017 e DOMENICA 22 OTTOBRE 2017 , infatti, verrà aperto al pubblico un banco d'assaggio dedicato ai vini vincitori del 13° Concorso Enologico Internazionale " Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme " in un'altra location storica d'eccezione: la Sala posta sopra Porta Sant'Agostino in Bergamo Alta . Il Banco d'assaggio dei vincitori, che sarà accompagnato da una speciale edizione di BereBergamo e vedrà quindi affiancarsi ai vini medaglisti da Emozioni dal Mondo anche quelli delle aziende del Consorzio Tutela Valcalepio, aprirà al pubblico Sabato 21 ottobre dalle 15 alle 19 e Domenica 22 ottobre dalle 11 alle 19 . "Un'ottima occasione per degustare vini che difficilmente si incontrano sul nostro mercato orobico ma anche per scoprire qualcosa di nuovo sul Vino di Bergamo, il nostro Valcalepio" ha sottolineato il Presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani. "Da sempre il Consorzio offre il suo appoggio a Emozioni dal Mondo e anche quest'anno siamo lieti di fare da padroni di casa a questi vini prodotti davvero ai quattro angoli del globo". "Il banco d'assaggio conclusivo e aperto al pubblico ci dà l'occasione di poter essere utili ad amici che da sempre ci sono vicini" conclude il Presidente di Vignaioli Bergamaschi, Marco Bernardi. "Le offerte libere che verranno versate per accedere alle degustazioni, infatti, verranno interamente devolute alla Onlus NEPIOS , partner storico della nostra manifestazione e realtà davvero importante del nostro tessuto sociale cittadino". Per essere sempre aggiornati basterà seguire l'hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo o consultare il sito www.emozionidalmondo.it Vignaioli Bergamaschi & Consorzio Tutela Valcalepio Via Bergamo, 10 – 24060 S. Paolo d'Argon (BG) www.emozionidalmondo.it press@valcalepio.org

Articoli

Articoli : A poco più di quindici giorni dalla kermesse bergamasca che da tredici anni a questa parte riunisce a Bergamo vini Merlot, Cabernet e loro tagli dai quattro angoli del mondo sono state rese note le location che ospiteranno gli oltre 60 ospiti italiani e stranieri coinvolti nelle degustazioni. (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) “Come da tradizione abbiamo voluto mostrare ai nostri giudici un aspetto di Bergamo poco conosciuto in Italia e nel mondo” ci ha raccontato il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. “Fuori da Bergamo sono in pochi a conoscere la ricchezza che la terra orobica offre per quanto riguarda i castelli. Abbiamo ospiti che ogni anno ci raccontano di rimanere sempre stupiti dalla quantità e varietà di castelli che Bergamo e il suo territorio offrono. E a noi di Emozioni dal Mondo piace continuare a stupirli. Ecco perché quest’anno li porteremo a Pagazzano”. Ad ospitare le degustazioni delle commissioni chiamate a valutare i campioni del Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” sarà infatti il prossimo 20 ottobre la Corte Berghemina, location d’eccellenza che affaccia sul recentemente restaurato Castello di Pagazzano. Un luogo in grado di unire nella stessa location l’antico fascino del castello e i comfort delle moderne attrezzature. Ma gli organizzatori hanno pensato anche al pubblico: SABATO 21 OTTOBRE 2017 e DOMENICA 22 OTTOBRE 2017, infatti, verrà aperto al pubblico un banco d’assaggio dedicato ai vini vincitori del 13° Concorso Enologico Internazionale “ Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme ” in un’altra location storica d’eccezione: la Sala posta sopra Porta Sant’Agostino in Bergamo Alta. Il Banco d’assaggio dei vincitori, che sarà accompagnato da una speciale edizione di BereBergamo e vedrà quindi affiancarsi ai vini medaglisti da Emozioni dal Mondo anche quelli delle aziende del Consorzio Tutela Valcalepio, aprirà al pubblico Sabato 21 ottobre dalle 15 alle 19 e Domenica 22 ottobre dalle 11 alle 19. “Un’ottima occasione per degustare vini che difficilmente si incontrano sul nostro mercato orobico ma anche per scoprire qualcosa di nuovo sul Vino di Bergamo, il nostro Valcalepio” ha sottolineato il Presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani. “Da sempre il Consorzio offre il suo appoggio a Emozioni dal Mondo e anche quest’anno siamo lieti di fare da padroni di casa a questi vini prodotti davvero ai quattro angoli del globo”. “Il banco d’assaggio conclusivo e aperto al pubblico ci dà l’occasione di poter essere utili ad amici che da sempre ci sono vicini” conclude il Presidente di Vignaioli Bergamaschi, Marco Bernardi. “Le offerte libere che verranno versate per accedere alle degustazioni, infatti, verranno interamente devolute alla Onlus NEPIOS, partner storico della nostra manifestazione e realtà davvero importante del nostro tessuto sociale cittadino”. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo o consultare il sito www.emozionidalmondo.it Vignaioli Bergamaschi & Consorzio Tutela Valcalepio Via Bergamo, 10 – 24060 S. Paolo d’Argon (BG) www.emozionidalmondo.it

Location d’eccezione a Bergamo per il concorso Emozioni dal mondo

Location d’eccezione a Bergamo per il concorso Emozioni dal mondo : Pubblicato il 06 ottobre 2017 | 18:13 “Emozioni dal mondo - Merlot e Cabernet insieme” ancora una volta alla scoperta delle bellezze storiche di Bergamo, dal Castello di Pagazzano, location di grande fascino, alla Porta Sant’Agostino in Città Alta. A poco più di 15 giorni dalla kermesse bergamasca che da 13 anni a questa parte riunisce a Bergamo vini Merlot, Cabernet e loro tagli dai quattro angoli del mondo, sono state dunque rese note le location che ospiteranno gli oltre 60 ospiti italiani e stranieri coinvolti nelle degustazioni. «Come da tradizione abbiamo voluto mostrare ai nostri giudici un aspetto di Bergamo poco conosciuto in Italia e nel mondo», ha raccontato il direttore del concorso, l’enologo Sergio Cantoni. «Fuori da Bergamo sono in pochi a conoscere la ricchezza che la terra orobica offre per quanto riguarda i castelli. Abbiamo ospiti che ogni anno ci raccontano di rimanere sempre stupiti dalla quantità e varietà di castelli che Bergamo e il suo territorio offrono. E a noi di “Emozioni dal mondo” piace continuare a stupirli. Ecco perché quest’anno li porteremo a Pagazzano». Ad ospitare le degustazioni delle commissioni chiamate a valutare i campioni del Concorso enologico internazionale “Emozioni dal mondo - Merlot e Cabernet insieme” sarà infatti il prossimo 20 ottobre la Corte Berghemina, location d’eccellenza che affaccia sul recentemente restaurato Castello di Pagazzano. Un luogo in grado di unire nella stessa location l’antico fascino del castello e i comfort delle moderne attrezzature. Ma gli organizzatori hanno pensato anche al pubblico: sabato 21 e domenica 22 ottobre, infatti, verrà aperto al pubblico un banco d’assaggio dedicato ai vini vincitori del 13° Concorso enologico internazionale “Emozioni dal mondo - Merlot e Cabernet insieme” in un’altra location storica d’eccezione: la sala posta sopra Porta Sant’Agostino in Bergamo Alta. Il banco d’assaggio dei vincitori, che sarà accompagnato da una speciale edizione di BereBergamo e vedrà quindi affiancarsi ai vini medagliati da Emozioni dal mondo anche quelli delle aziende del Consorzio Tutela Valcalepio, aprirà al pubblico sabato 21 ottobre dalle 15 alle 19 e domenica 22 ottobre dalle 11 alle 19. «Un’ottima occasione per degustare vini che difficilmente si incontrano sul nostro mercato orobico ma anche per scoprire qualcosa di nuovo sul Vino di Bergamo, il nostro Valcalepio», ha sottolineato il presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani. «Da sempre il Consorzio offre il suo appoggio a Emozioni dal Mondo e anche quest’anno siamo lieti di fare da padroni di casa a questi vini prodotti davvero ai quattro angoli del globo». «Il banco d’assaggio conclusivo e aperto al pubblico ci dà l’occasione di poter essere utili ad amici che da sempre ci sono vicini», conclude il presidente di Vignaioli Bergamaschi, Marco Bernardi. «Le offerte libere che verranno versate per accedere alle degustazioni, infatti, verranno interamente devolute alla Onlus Nepios, partner storico della nostra manifestazione e realtà davvero importante del nostro tessuto sociale cittadino». Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo o consultare il sito www.emozionidalmondo.it. Le iscrizioni sono aperte fino al 10 ottobre.

Emozioni dal Mondo: merlot e cabernet bergamaschi e dal mondo dal 20 al 22 ottobre Bergamo

Emozioni dal Mondo: merlot e cabernet bergamaschi e dal mondo dal 20 al 22 ottobre Bergamo : Emozioni dal Mondo dal 20 al 22 ottobre Bergamo A poco più di quindici giorni dalla kermesse bergamasca che da tredici anni a questa parte riunisce a Bergamo vini Merlot, Cabernet e loro tagli dai quattro angoli del mondo sono state rese note le location che ospiteranno gli oltre 60 ospiti italiani e stranieri coinvolti nelle degustazioni. (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) “Come da tradizione abbiamo voluto mostrare ai nostri giudici un aspetto di Bergamo poco conosciuto in Italia e nel mondo” ci ha raccontato il direttore del Concorso, l’enologo Sergio Cantoni. “Fuori da Bergamo sono in pochi a conoscere la ricchezza che la terra orobica offre per quanto riguarda i castelli. Abbiamo ospiti che ogni anno ci raccontano di rimanere sempre stupiti dalla quantità e varietà di castelli che Bergamo e il suo territorio offrono. E a noi di Emozioni dal Mondo piace continuare a stupirli. Ecco perché quest’anno li porteremo a Pagazzano ”. Ad ospitare le degustazioni delle commissioni chiamate a valutare i campioni del Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” sarà infatti il prossimo 20 ottobre la Corte Berghemina, location d’eccellenza che affaccia sul recentemente restaurato Castello di Pagazzano. Un luogo in grado di unire nella stessa location l’antico fascino del castello e i comfort delle moderne attrezzature. Ma gli organizzatori hanno pensato anche al pubblico : SABATO 21 OTTOBRE 2017 e DOMENICA 22 OTTOBRE 2017, infatti, verrà aperto al pubblico un banco d’assaggio dedicato ai vini vincitori del 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” in un’altra location storica d’eccezione: la Sala posta sopra Porta Sant’Agostino in Bergamo Alta. Il Banco d’assaggio dei vincitori, che sarà accompagnato da una speciale edizione di BereBergamo e vedrà quindi affiancarsi ai vini medaglisti da Emozioni dal Mondo anche quelli delle aziende del Consorzio Tutela Valcalepio, aprirà al pubblico Sabato 21 ottobre dalle 15 alle 19 e Domenica 22 ottobre dalle 11 alle 19. “Un’ottima occasione per degustare vini che difficilmente si incontrano sul nostro mercato orobico ma anche per scoprire qualcosa di nuovo sul Vino di Bergamo, il nostro Valcalepio” ha sottolineato il Presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani. “Da sempre il Consorzio offre il suo appoggio a Emozioni dal Mondo e anche quest’anno siamo lieti di fare da padroni di casa a questi vini prodotti davvero ai quattro angoli del globo”. “Il banco d’assaggio conclusivo e aperto al pubblico ci dà l’occasione di poter essere utili ad amici che da sempre ci sono vicini” conclude il Presidente di Vignaioli Bergamaschi, Marco Bernardi. “Le offerte libere che verranno versate per accedere alle degustazioni, infatti, verranno interamente devolute alla Onlus NEPIOS, partner storico della nostra manifestazione e realtà davvero importante del nostro tessuto sociale cittadino”. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l’hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo o consultare il sito www.emozionidalmondo.it Informazioni Evento Cosa: Emozioni dal Mondo Date: dal: 20/10/2017 al: 22/10/2017 Dove: Bergamo Link Riferimento: http://www.emozionidalmondo.it

Bergamo: Merlot e Cabernet Insieme per condividere Emozioni dal Mondo

Bergamo: Merlot e Cabernet Insieme per condividere Emozioni dal Mondo : Era il 2005 quando il Consorzio Tutela Valcalepio organizzava per la prima volta “Emozioni dal Mondo – Merlot e Cabernet Insieme”, evento di respiro internazionale che comprende un concorso enologico riservato a vini delle tue tipologie e un simposio tecnico-scientifico con relatori provenienti dai quattro angoli del mondo. Da allora, la fortunata formula del concorso più simposio si ripete puntualmente ogni ottobre, portando a condividere esperienze e conoscenze del mondo vitivinicolo ed enologico e ponendo a confronto esperti da nazioni produttrici anche molto diverse su temi di interesse globale: tra gli altri, la sostenibilità ambientale, l’identità territoriale, le sfide del commercio internazionale, l’innovazione in tempi di crisi. Quest’anno, per la tavola rotonda che concluderà il 13° Concorso Enologico Internazionale “ Emozioni dal Mondo – Merlot e Cabernet Insieme”, e si svolgerà sabato 21 ottobre 2017 presso la Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo, i Vignaioli Bergamaschi s.c.a. e il Consorzio Tutela Valcalepio che organizzano la manifestazione hanno scelto come tema “ Bevi Il Tuo Territorio E Sarai Sano ”. Un argomento che abbraccia le problematiche relative al rapporto tra territorio e salute, e sul quale saranno chiamati a portare la loro testimonianza rappresentanti del mondo vitivinicolo di diverse aree geografiche del mondo. Quanto al Concorso, la sua focalizzazione su due vitigni fin troppo conosciuti e diffusi nel mondo ha il vantaggio di attirare la partecipazione di cantine da Paesi di ogni parte del mondo, compresi i meno noti (come Rep.Ceca, Slovacchia, Croazia o Israele). Inoltre, presenta alcune particolarità che lo rendono un unicum nel panorama delle competizioni enologiche internazionali: è infatti l’unico dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli a godere del patrocinio dell’OIV (Office International de la Vigne e du Vin), è il concorso internazionale con il maggior rapporto tra numero di giudici e numero di campioni degustati, ed è anche forse l’unico che ha saputo interpretare l’innovazione offerta dalle nuove tecnologie, ammettendo una giuria di comunicatori del web, che nel 2016 hanno assegnato il primo Web Award. Come da tradizione, anche l’edizione 2017 di “Emozioni dal Mondo” si terrà nella città di Bergamo, il 19 e 20 ottobre : “ Da sempre questo evento rappresenta per noi un’imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio, ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo ” dichiara infatti l’enologo Sergio Cantoni, direttore del concorso. La cronaca live della tre-giorni bergamasca si potrà seguire sui profili Facebook e Instagram di Emozioni dal Mondo, e su Twitter, hashtag #emozionidalmondo. Elisabetta Tosi