

# Wine News



12 gennaio 2023

ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

HOME • ITALIA

## Dal simposio Assoenologi su “Vino e salute” a Napoli a “Grandi Langhe” a Torino, ecco gli eventi

Da “Wine&Siena” a “Identità Golose Milano”, dai “Sommelier in pista” in Alta Badia a “ViniVeri Assisi”, aspettando “Amarone Opera Prima” a Verona

Il simposio “Vino e salute, tra alimentazione e benessere” promosso da Assoenologi a Napoli con esperti italiani e stranieri a confronto sul tema, “Wine&Siena - Capolavori del gusto” a Siena, primo appuntamento del “The WineHunter” Helmuth Köcher, e “Identità Golose” a Milano, il Congresso internazionale di Cucina d’Autore tra i più prestigiosi al mondo, ma anche le Antepreme che ripartono con “Grandi Langhe” a Torino (per addetti ai lavori), la grande degustazione dedicata alle Denominazioni di Langhe e Roero firmata dai Consorzi del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e del Roero, aspettando “Amarone Opera Prima” a Verona (per stampa e trade), voluto dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella e interamente dedicato al prodotto di punta della Valpolicella, sono solo alcuni degli eventi segnalati in agenda da WineNews. Nella quale, si va dai “Sommelier in pista” per degustare i grandi vini dell’Alto Adige nelle baite dell’Alta Badia tra le Dolomiti Patrimonio Unesco, a Donnafugata che si racconta con i suoi vini tra le opere del Museo Bagatti Valsecchi a Milano con “In arte Veritas”, dal “Raduno Nazionale dei “Tabui” Cani da tartufo” in chiusura della stagione di raccolta a Canale con l’Enoteca Regionale del Roero, al gelato artigianale protagonista al “Sigep - The Dolce world Expo” alla Fiera di Rimini, da “Vini Migranti” a Firenze con “visionari” produttori di vino provenienti un po’ da tutto il mondo, a “ViniVeri Assisi 2023” con i vignaioli del Consorzio Viniveri ed i loro vini prodotti secondo natura, dal Gruppo Meregalli che presenta “100Vini Novità” a Roma (evento riservato, su invito), a “I 33 d’Italia”, che riunisce 33 cantine e 33 famiglie dei vini da Vini Alois in Campania (evento riservato).

A Milano, in occasione della mostra “La seduzione del bello. Capolavori segreti tra ‘600 e ‘700” al [Museo Bagatti Valsecchi](#) va in scena “In arte Veritas”, un ciclo di appuntamenti per un ristretto numero di persone che permette di vivere la Casa Museo come un luogo accogliente e intimo in cui godere gli inediti intrecci culturali tra arte e vino, e di avvicinamento del pubblico al mondo del vino in armonia con la pittura del Sei e Settecento, e dopo i vini di Rocca di Frassinello sarà la volta di

Donnafugata (25 gennaio) e Altemasi (1 marzo), con il sommelier e speaker radiofonico Andrea Amadei e il curatore della mostra Antonio D'Amico che condurranno gli appassionati nelle prestigiose sale della dimora milanese con un'inedita degustazione itinerante. Milano dove Alessandro & Enrica Scappini di Podere Il Castellaccio a Bolgheri e Hannes & Judith Rottensteiner di Tenuta Rottensteiner in Alto Adige promuovono il 25 gennaio un "incontro-confronto" tra due interpretazioni vinicole, da una parte Pugnitello e dall'altra Schiava, che trovano una coniugazione con questi vitigni autoctoni che disegnano un distinguo e una osmosi tra territori diversi, una degustazione comparata guidata da Divina Vitale ed Eros Teboni, affiancata dall'assaggio di Bolgheri Superiore e Lagrein, e un press lunch dallo chef del Ristorante Trussardi By Giancarlo Perbellini (evento riservato, su invito). Le più famose chef-star dell'alta cucina italiana (da Massimo Bottura ad Enrico Bartolini, da Enrico e Roberto Cerea a Carlo Cracco, da Norbert Niederkofler da Niko Romito), grandi ospiti internazionali come Alex Atala del D.O.M. di San Paolo in Brasile, Albert Adrià (fratello di Ferran) dell'Enigma di Barcellona, e Fatmata Binta, la chef africana vincitrice del "Basque Culinary World Prize 2022", la finale italiana di S. Pellegrino Young Chef Academy Competition che premia i talenti di domani, i protagonisti dell'universo mixology che sveleranno le tendenze del futuro: questo, e molto altro, è il menu, invece, di ["Identità Golose 2023"](#), edizione n. 18 del Congresso internazionale di Cucina d'Autore tra i più prestigiosi al mondo, ideato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni, che torna dal 28 al 30 gennaio a Milano al Mi.Co. (Milano Congressi). A Milano dal 9 al 13 febbraio si presenta anche ["Avvinamenti"](#), progetto di valorizzazione vinicola ideato dal sommelier Daniele Sottile, proseguimento della sua esperienza editoriale dalla quale è nato l'omonimo libro, e che vede protagonisti produttori di tutta Italia per incontrare appassionati e addetti ai lavori, tr cocktail, brunch, cene e masterclass, in via Tortona 31, nel cuore del distretto milanese del design, nello spazio contemporaneo nato dal recupero di un ex opificio con al suo interno bistrot, cucine e infrastrutture digitali di ultimissima generazione e che diventerà la casa del progetto, continuando a proporre momenti di intrattenimento e cultura sempre legati ai vini delle cantine partner.

A Torino torna ["Grandi Langhe 2023"](#), all'edizione n. 7 promossa dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e dal Consorzio di Tutela Roero, con il supporto di Regione Piemonte e Intesa San Paolo, preparandosi ad accogliere i professionisti del mondo del vino e buyer da tutto il mondo il 30 e 31 gennaio alle Ogr-Officine Grandi Riparazioni, con la grande degustazione dedicata alle Denominazioni di Langhe e Roero. Più di 240 cantine presenteranno le proprie etichette, con la novità della partecipazione attraverso un grande banco d'assaggio del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte. E in apertura ci sarà anche l'edizione n. 2 di "Changes", con un focus sull'etica del mondo del lavoro, in vigna e in agricoltura in generale. Ma nella prima Capitale d'Italia, nasce anche il nuovo ["Salone del vino di Torino"](#), interamente dedicato ai vini piemontesi per pubblico e addetti ai lavori, promosso dalla Camera di commercio di Torino dal 4 al 6 marzo, con la città che diventa una grande cantina con i produttori piemontesi, con più di 100 eventi diffusi per un calendario "Off" in cui diventano protagonisti i grandi ristoranti, le piole e le enoteche, artisti e scrittori, tra masterclass, cene, degustazioni e spettacoli. A Canale, nel cuore delle Langhe, Roero e Monferrato, è tempo intanto del "Raduno Nazionale dei "Tabui" Cani da tartufo", l'evento di chiusura della stagione di raccolta del tartufo

bianco, il 15 gennaio, promosso dall'[Enoteca Regionale del Roero](#) per dire grazie agli amici a 4 zampe che con i trifolau portano alla luce il "diamante della terra", pronti a sfilare per le vie della "capitale del Roero" accompagnati dalle Autorità politiche e amministrative del territorio, ricevere la benedizione da parte del parroco di Canale e con l'incoronazione del cane più anziano della stagione. Con [Go Wine](#) va in scena invece "I grandi terroir del Barolo", edizione n. 14, il 25 e 26 marzo a Monforte d'Alba, al Moda Venue, un'occasione di approfondimento sul Barolo e sul suo territorio, valorizzando le distinte Menzioni Geografiche che compongono l'area di produzione, con banchi d'assaggio, incontro con le cantine, masterclass e visite in cantina. E torna anche ["Collisioni" ad Alba](#), il Festival agri-rock sul cui palco l'8 luglio salirà Sfera Ebbasta, nella sua unica data in Piemonte del "Summer Tour", per "Tutto Normale", la giornata dedicata ai giovani.

Anche ["Summa 2023"](#), la rassegna delle eccellenze enologiche biologiche e biodinamiche, ha annunciato le nuove date dell'edizione n. 24, l'1 e 2 aprile nell'affascinante e storica ambientazione di Casòn Hirschprunn & Tòr Löwengang della Tenuta Alois Lageder, a Magrè sulla Strada del Vino. La mostra, diventata il punto di incontro qualificato di professionisti, giornalisti specializzati e wine lovers alla ricerca di etichette non solo sostenibili ma caratterizzate da interi progetti in armonia con l'ambiente, propone degustazioni guidate, verticali, prove di botte e walk around tasting con i racconti dei produttori che arricchiscono l'evento. La varietà di vini proposti sarà come sempre ampia, con bottiglie provenienti dai principali Paesi produttori, con un respiro sempre più internazionale grazie anche alla partecipazione di realtà biologico-dinamiche spesso certificate Demeter. Nelle baite dell'[Alta Badia](#) sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, con "Sommelier in pista" si degustano i migliori vini dell'Alto Adige, per valorizzare il connubio tra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio. Gli appuntamenti (17 gennaio, 7 e 14 febbraio, 7 marzo e 4 aprile) prevedono favolose sciate sulle piste, abbinata alla degustazione di alcuni tra i più pregiati vini altoatesini accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista, in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige e l'Ais-Associazione Sommelier Alto Adige.

A Verona c'è attesa per il grande ritorno di "Amarone Opera Prima", l'evento per stampa e trade voluto dal [Consorzio Tutela Vini Valpolicella](#) e interamente dedicato al prodotto di punta della Valpolicella, in programma il 4 e il 5 febbraio al Palazzo della Gran Guardia, con la conferenza inaugurale con presentazione dello stato dell'arte della Denominazione e l'apertura dei banchi d'assaggio dei produttori e del millesimo 2018. A seguire, l'appuntamento con ["Vinitaly 2023"](#), l'evento di riferimento internazionale del mondo del vino italiano, è a Veronafiere a Verona dal 2 al 5 aprile, e come ormai da tradizione, avrà come prologo ["OperaWine 2023"](#), la prestigiosa degustazione firmata Vinitaly e "Wine Spectator", la più importante rivista americana di settore, [con protagonisti 130 produttori e altrettanti vini icona a rappresentare il meglio del made in Italy enologico](#), il 1 aprile alle Gallerie Mercatali.

Il gelato artigianale è il protagonista al ["Sigep - The Dolce world Expo"](#), l'evento organizzato da Italian Exhibition Group dal 21 al 25 gennaio alla Fiera di Rimini, dedicato al Gelato Artigianale e all'Arte del Dolce con la partecipazione dei migliori professionisti a livello mondiale. Il gelato sarà il trait d'union tra le filiere presenti, con eventi nell'evento che vedranno protagonisti i gelatieri creare assieme ai pasticceri. Un'occasione di formazione d'eccellenza per vedere i maestri all'opera e per scoprire

in anteprima prodotti e tecnologie utilizzati nella lavorazione. Spazio anche ai trend di settore, grazie alla presenza di tutte le principali associazioni di riferimento, ed alle grandi competizioni internazionali. Il vino e la crisi climatica, le Denominazioni ed il loro ruolo nella viticoltura di oggi, la viticoltura biologica ed i suoi benefici: [è intorno a questi tre grandi tematiche, che animeranno altrettante conferenze online](#), nelle settimane che la precedono, che ruota invece la [“Slow Wine Fair 2023”](#), la Fiera del vino buono, pulito e giusto, organizzata da BolognaFiere e “Sana” (Salone Internazionale del Biologico e del Naturale), con la direzione artistica di Slow Food (ed una commissione di assaggio che selezionerà le cantine), di scena dal 26 al 28 febbraio a Bologna, e che punta forte sui vini frutto di un’agricoltura sostenibile, che hanno come parole d’ordine la biodiversità, la tutela del paesaggio agricolo, l’uso ponderato delle sue risorse, la crescita culturale e sociale delle comunità contadine, oltre a una sempre maggiore consapevolezza dei consumatori. Con “Vini ad Arte 2023”, anche la Romagna del vino si presenta in Anteprima dal 28 al 30 maggio nell’appuntamento di riferimento del [Consorzio Vini di Romagna](#) per stampa ed operatori al Mic-Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, Patrimonio Unesco, per presentare le anteprime dei Romagna Sangiovese Riserva Doc 2020 e Romagna Albana Docg Secco 2022 di oltre 50 produttori e le multiformi ricchezze di un territorio in continua evoluzione, grazie ad un ricco programma di visite a vigneti e cantine, tra le sue bellezze naturali, storiche, culturali e gastronomiche. Un’occasione per presentare alla stampa internazionale anche “Rocche di Romagna”, il marchio collettivo europeo nato per valorizzare i Romagna Sangiovese prodotti nelle 16 sottozone. Le erbe aromatiche nella cucina circolare, un Concorso di cucina per appassionati e non solo, la cena con uno chef stellato e una serie di masterclass aperte al pubblico sono gli ingredienti della rassegna gastronomica “Il Piatto Verde” nel cuore dell’Emilia-Romagna, dal 22 al 24 marzo a Riolo Terme, fulcro dell’evento, e in diverse location sparse [nei comprensori di Imola e Faenza](#).

Dal 27 al 30 gennaio Siena celebra le eccellenze wine & food premiate da “The WineHunter Award” con l’edizione n. 8 di [“Wine&Siena - Capolavori del gusto”](#), primo evento dell’anno del vino in Toscana e degli appuntamenti siglati “The WineHunter”, voluto dal patron di “Merano WineFestival” Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini, e dedicato agli appassionati ed operatori del settore ai quali è dedicato il percorso degustazione al Santa Maria della Scala, che ospita anche la Small Plates Dinner a Palazzo Squarcialupi, preceduti dal taglio del nastro al Palazzo Comunale. Dall’Alta Langa ai bianchi friulani, dallo Champagne al Riesling Renano della Mosella, le masterclass vedono una sfilata di grandi bianchi al Grand Hotel Continental Siena - Starhotels Collezione, ma con spazio anche per le microzone a confronto del Chianti Classico e per i “rossi purosangue” Docg di diverse Regioni italiane. Dalla città del Palio alla “culla” del Rinascimento, dal 13 al 15 gennaio 2023 il Teatro TuscanHall a Firenze torna ad aprire le porte al [“Festival Birraio dell’Anno”](#), targato Fermento Birra e nato attorno al Premio nazionale che riconosce il miglior produttore di birra italiana, e con protagonisti oltre 50 birrifici italiani e più di 250 birre, individuati dalle votazioni effettuate da 100 giudici. Sempre a Firenze, il 22 e 23 gennaio, le Ex scuderie delle Cascine ospitano [“Vini Migranti”](#), evento che nasce dal progetto di distribuzione vini Tanta Roba di Teseo Geri e dal sogno di riunire una serie di visionari produttori di vino provenienti un po’ da tutto il mondo, dalla Toscana alle Langhe, dal Friuli all’Etna, dalla Puglia al Libano, da Mendoza a Tenerife e alla

Champagne, oltre 50 piccole ed uniche realtà che si fanno portavoce di un messaggio originale, ribelle e culturale che nel momento storico decisamente complicato in cui siamo, può essere una voce da ascoltare con attenzione. Il 21 gennaio Geri guiderà gli appassionati in un giro del mondo di bollicine provenienti da differenti Paesi e Leonardo Romanelli presenterà una verticale di Chianti Classico "Grosso Sanese" della Fattoria Poggerino al Parc Bistrot con cena a tema. Sempre a Firenze va in scena anche l'edizione n. 16 di ["Taste 2023. In viaggio con le diversità del gusto"](#), il Salone dedicato alle eccellenze del gusto ideato dal "Gastronauta" Davide Paolini, con 500 aziende ed oltre 80 new entry protagonisti dal 4 al 6 febbraio alla Fortezza da Basso, in continuità con le edizioni invernali di Pitti Immagine Uomo, Pitti Immagine Bimbo, Pitti Immagine Filati con la regia di Pitti Immagine e con "La Pasta" come tema. Precedute dall'edizione n. 13 di ["BuyWine Toscana 2023"](#), l'evento B2B organizzato da Regione Toscana e Camera di Commercio per far incontrare le aziende toscane con i buyer di tutto il mondo, che torna il 10 e 11 febbraio alla Fortezza da Basso a Firenze, le Anteprime proseguono in Toscana con [la Settimana delle "Anteprime di Toscana"](#) (11-17 febbraio), inaugurata come di consueto da "PrimAnteprima", l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, in programma l'11 febbraio al Cinema La Compagnia nella "culla" del Rinascimento. Si proseguirà poi con le degustazioni delle ultime annate dei vini Chianti e Morellino di Scansano a "Chianti Lovers & Rosso Morellino - Anteprima 2023" alla Fortezza da Basso (12 febbraio), del Chianti Classico alla "Chianti Classico Collection" alla Stazione Leopolda (13 e 14 febbraio), entrambe sempre a Firenze, del Nobile con l'"Anteprima Vino Nobile di Montepulciano" nella città del Poliziano (14 e 15 febbraio), e della Vernaccia con l'"Anteprima Vernaccia di San Gimignano" nella "New York del Medioevo" (15-16 febbraio). L'edizione n. 2 de "L'Altra Toscana" chiuderà la "Settimana delle Anteprime" sempre a Firenze il 17 febbraio al Palazzo degli Affari, con la compagine dei vini delle 12 Dop e Igp Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Suvereto e Val di Cornia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Toscana e Valdarno di Sopra che, con i loro Consorzi e l'Associazione L'Altra Toscana, presenteranno insieme a giornalisti e operatori del settore le nuove annate raccontando quella Toscana del vino diversa che arricchisce la proposta vinicola della Regione. "Reincontrare Giulio Gambelli" è invece l'evento culturale unico nel suo genere voluto da Pasquale Forte, patron di Podere Forte, con l'amico Jacky Rigaux, sullo sfondo della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, e che, ispirato ai "Rencontres Henry Jayer" che ricordano in Borgogna la personalità di Henry Jayer, "patriarca" del Pinot Nero, celebra la persona e l'operato del "Maestro del Sangiovese", facendo incontrare come avviene in Francia produttori e personalità del mondo del vino italiano, francese e internazionale nel borgo medievale di Rocca d'Orcia tra le sacre mura della Chiesa di S. Simeone, dove, con il tema "La pratica vinicola dell'elevage come esaltazione del gusto del luogo", torna il 24 marzo (evento riservato, su invito). Nuova edizione anche per ["Terre di Toscana"](#), la n. 15, il 26 e 27 marzo all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido Di Camaiore, con l'evento-degustazione organizzato dalla testata "L'Acquabuona" riunisce in Versilia 130 cantine fiori all'occhiello della produzione enologica regionale, offrendo ad appassionati, giornalisti e operatori del settore la possibilità di conoscere produttori celebri, nomi storici di fama internazionale, vignaioli emergenti e realtà di nicchia e di assaggiare le ultime annate in commercio

dei loro vini ma anche alcune vecchie annate. Dal pranzo nell'antico maniero del Castello di Gargonza con i prodotti del territorio, al tour alla scoperta di Castiglioncello, simbolo di un'epoca fatta di cinema e "Dolce vita", dalla scoperta delle antiche spezierie di Siena, alla passeggiata enogastronomica nei chiostrini delle chiese di Prato, dalla street art allo street food per le strade di Livorno, dalla scoperta del "foliage" nel parco delle Foreste Casentinesi, a quella del Liberty a Montecatini, sono solo alcune delle tappe di un viaggio che porta alla scoperta della Toscana enogastronomica con il ricco calendario di oltre 150 eventi territoriali di ["Vetrina Toscana"](#) (fino a marzo 2023). Dopo due anni, torna anche ["ViniVeri Assisi 2023"](#), l'evento che porta nel cuore verde d'Italia i vignaioli del Consorzio Viniveri, 60 produttori per oltre 200 etichette di vino che pongono al centro naturalità, territorio, rispetto dell'ambiente ed identità coniugata in una produzione artigianale, sostenibile ed ecocompatibile che esalta sempre competenza e qualità con la piacevolezza, e che ha il suo clou nell'incontro-degustazione del 16 gennaio all'Hotel Valle di Assisi, ma che è preceduto, il 15 gennaio, dalle "Cene con i Vignaioli di Viniveri" nei ristoranti del territorio, che accolgono produttori provenienti da Italia, Slovenia e Francia. Un'occasione unica per dare in anteprima uno sguardo alle novità della prossima edizione di "ViniVeri", la storica rassegna dedicata ai vini prodotti secondo natura all'edizione n. 18 a Cerea, dal 31 marzo al 2 aprile. A Torgiano, fino al 24 marzo, prosegue la prima edizione di ["Torgiano Winter"](#), evento culturale con reading teatrali, presentazioni di libri, concerti jazz e di lirica, promosso dalla Fondazione Lungarotti, con il sostegno della Fondazione Perugia e del Gruppo Lungarotti e la collaborazione del Comune di Torgiano: il 20 gennaio la Sala Sant'Antonio ospita il concerto jazz del Pietro Paris "Underneath" Trio con Pietro Paris, Manuel Magrini e Lorenzo Brilli; il 10 febbraio Mario Tozzi, primo ricercatore Cnr e divulgatore scientifico, presenta il libro "Mediterraneo inaspettato. La storia del Mare nostrum raccontata dai suoi abitanti" (Mondadori Editore) sempre nella Sala Sant'Antonio; il 24 febbraio il giornalista Enrico Casarini presenta il libro "Il duetto Mina Battisti. Teatro 10, 1972" (Casa Editrice Minerva) con la proiezione della loro storica performance che si tenne il 23 aprile 1972 nel varietà televisivo "Teatro 10" della Rai, ancora nella Sala Sant'Antonio; il 10 marzo ancora la Sala Sant'Antonio ospita anche la presentazione del libro del manager Roberto Racca "Me la ricordo come una giornata felice. Pagine di vite e di vino" (Allemandi Editore) con il giornalista Antonio Boco; infine il 24 marzo il critico d'arte Carlo Vanoni presenta il suo nuovo libro nella stessa Sala. Sono rappresentative di tutto il ricco universo enologico regionale le 58 aziende vitivinicole umbre protagoniste, per un totale di 162 vini in gara, dell'edizione n. 2 del Concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino", promosso dalla [Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura dell'Umbria](#), l'unico nella Regione autorizzato nel 2021 dal Ministero dell'Agricoltura. Il capo panel della giuria che esaminerà i vini sarà Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, che guiderà le sedute di assaggio dal 24 al 26 gennaio a Perugia. Il Gruppo Meregalli presenta "100Vini Novità", il 13 gennaio all'Hotel Hilton Cavalieri Waldorf Astoria a Roma (evento riservato, su invito), in un percorso tra novità e anteprime di Meregalli Wines, Visconti43 e Meregalli Spirits, con cantine come Villa Matilde, Conte Vistarino, Chassenay D'Arce, Marques de Riscal, Boroli, Maison Champy, Ken Forrester, Borgo Maragliano, Poggio Dei Gorleri, La Collina Dei Ciliegi, Scapegrace Whisky, Anaë Gin, Rounagle Whisky, Clément e Poli.

Con [il simposio "Vino e salute, tra alimentazione e benessere"](#), di scena il 13 e il 14 gennaio all'Hotel Royal Continental -Napoli, Assoenologi riunisce esperti italiani e stranieri per sviscerare il rapporto tra nettare di Bacco e vari aspetti della sfera legata alla salute, dalle malattie cardiovascolari al diabete, all'eros. Sul palco, oltre al presidente Assoenologi Riccardo Cotarella, e al presidente dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (Oiv), il professor Luigi Moio, ci saranno, tra gli altri, Luc Djoussè, direttore di ricerca del Dipartimento di Medicina della Harvard Medical School, Vincenzo Montemurro, cardiologo, membro del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Cardiologia, Giorgio Calabrese, medico dietologo, presidente Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare del Ministero della Salute, Rosario Iannacchero, neurologo e presidente Società Italiana Studio Stroke, Francesco Cognetti, presidente Confederazione Oncologi Cardiologi ed Ematologi, e personaggi come i giornalisti Rosanna Lambertucci, da sempre attenta ai temi della salute, ed il vicedirettore del Tg La7 Andrea Pancani, oltre ai vertici delle rappresentanze del vino italiano come Vittorio Cino, dg Federvini, e Nicola Tinelli, coordinatore Ufficio politico Uiv-Unione Italiana Vini (iscrizioni chiuse, info su [Assoenologi.it](#)). "I 33 d'Italia", evento (riservato) che si tiene da quasi 20 anni, riunisce invece 33 cantine (e 33 famiglie del mondo del vino) di tutta Italia, in maniera itinerante, suggellando ogni anno un'amicizia trasversale e ultradecennale: il 23 gennaio tocca alla Campania, dove ad ospitarlo è la famiglia Alois della Vini Alois, e dove dal Piemonte sono presenti le cantine Nicola Bergaglio, Paolo Conterno, Giovanni Viberti, Paolo Manzone, Enrico Serafino, Giacomo Bologna e Villa Sparina, dalla Lombardia Ferghettina, dal Veneto Zenato, Tenuta Sant'Antonio, Le Monde e Cavalchina, dal Trentino Ferrari, dal Friuli La Tunella e Livio Felluga. dall'Emilia Romagna San Patrignano, dalle Marche Andrea Felici, dalla Toscana Cantine Dei, dal Lazio Sergio Mottura e Casale Del Gigli, dalla Campania Alois, I Cacciagalli, Marisa Cuomo, Abbazia di Crapolla, San Salvatore 19.88, Donnachiaro, Trabucco, Colli Di Lapio, Masseria Piccirillo e Caggiano, dalla Puglia Fellingine, dalla Basilicata Elena Fucci, dalla Sicilia Ciro Biondi e I Custodi, ma anche chef dell'Alta Campania. In Puglia, il 22 e 23 gennaio a Grottaglie, la città della ceramica, nella cornice della storica Masseria Lella, torna anche ["Evoluzione Naturale"](#), la rassegna dedicata al mondo dei vini naturali, per scoprire etichette e vignaioli provenienti da diverse Regioni italiane e dall'estero uniti dall'attenzione all'ambiente e dalla sostenibilità delle pratiche adottate in vigna e in cantina. E si arriva, infine, fino ad Arzachena in Sardegna, dove prosegue "L'appuntamento del giovedì" alle [Cantine Surrau](#), con degustazioni dedicate accompagnate dai vini dell'azienda.