Ricerca del 15-02-23

WEB

15/02/23	**LANAZIONE.IT**	**1**	I vini di Carmignano vanno in anteprima con gli altri toscani	...	1
14/02/23	**AGENFOOD.IT**	**1**	Vino Nobile di Montepulciano DOP certificato Equalitas - Agenfood - Agenzia di Stampa Food e Turismo	...	2
14/02/23	**CRONACHEDIGUSTO.IT**	**1**	Vino Nobile di Montepulciano: "La sostenibilità? Noi abbiamo fatto così"	...	4
14/02/23	**FORUMITALIA.INFO**	**1**	Domani a Firenze al via l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano - ForumItalia.info	...	6
14/02/23	**MAGAZINE-ITALIA.IT**	**1**	Domani a Firenze al via l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano - Magazine - Italia	...	8
14/02/23	**ONDAZZURRA.COM**	**1**	Domani a Firenze al via l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano - OndAzzurra.com	...	11
14/02/23	**TEATRONATURALE.IT**	**1**	L'export di vino toscano nel mondo: biglietto da visita unico	...	13
14/02/23	**ASKANEWS.IT**	**1**	Domani a Firenze al via l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano	...	16
13/02/23	**ADNKRONOS.COM**	**1**	Vino, per Nobile di Montepulciano conto alla rovescia per l'Anteprima - Adnkronos.com	...	18
13/02/23	**AGRAPRESS.IT**	**1**	TOSCANA: GIANI A PRIMANTEPRIMA, IL VINO DI ALTA QUALITA' PROMUOVE L'INTERA REGIONE • Agra Press	...	25
13/02/23	**FOODANDTEC.COM**	**1**	Nel 2022 il vino toscano eccelle nell'export, +7% a valore sul 2021	...	26
13/02/23	**ADNKRONOS.COM**	**1**	PrimAntemprima: tutti i numeri del vino Made in Tuscany - Adnkronos.com	...	29
13/02/23	**BEVERFOOD.COM**	**1**	Vino nobile di Montepulciano: la prima denominazione d'Italia certificata "Equalitas"	...	33
13/02/23	**EFANEWS.EU**	**1**	Vino made in Tuscany/2. Annata record per l'export	...	38
13/02/23	**ILCITTADINOONLINE.IT**	**1**	Il Nobile di Montepulciano presenta la certificazione "equalitas" per la sostenibilità - Il Cittadino Online	...	40
13/02/23	**ITALIAAMBIENTE.IT**	**1**	PrimAntemprima: tutti i numeri del vino Made in Tuscany | Italiaambiente	...	43
13/02/23	**LINKIESTA.IT**	**1**	A Firenze calici in anteprima - Linkiesta.it	...	45
13/02/23	**AGENPARL.EU**	**1**	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO: COSI' SI COLTIVA LA SOSTENIBILITA' NELLA PRIMA DENOMINAZIONE ITALIANA CERTIFICATA	...	49
13/02/23	**AGRICOLAE.EU**	**1**	Vino Nobile di Montepulciano: ecco come si diventa la prima denominazione d'Italia certificata "equalitas" per la sostenibilità - Agricolae	...	62
13/02/23	**CONSORZIOVINONOBILE.IT**	**1**	Così si coltiva la sostenibilità del Vino Nobile di Montepulciano. Al via l'Anteprima 2023 – Consorzio Vino Nobile di Montepulciano	...	64
13/02/23	**CORRIEREDELVINO.IT**	**1**	L'Altra Toscana chiude la settimana delle Anteprime - Corriere del Vino	...	67
12/02/23	**BEBEEZ.IT**	**1**	Anteprime Toscana, il vino ambasciatore tra cultura ed economia - BeBeez	...	70
12/02/23	**BYINNOVATION.EU**	**1**	Consorzi di Tutela - BYinnovation sustainable development	...	74
12/02/23	**LEONARDOROMANELLI.IT**	**1**	PrimAnteprima,ne berremo delle belle!	...	76
12/02/23	**WINENEWS.IT**	**1**	Consumi globali, costi, politiche Ue: Morellino e Chianti affrontano le sfide del 2023 - WineNews	...	79
11/02/23	**CONVIVIUM2000.BLOGSPOT.COM**	**1**	Convivium2000: Vino toscano da record: 690 milioni di euro dall'export delle Dop	...	82
11/02/23	**EXPARTIBUS.IT**	**1**	PrimAnteprima, Giani e Saccardi: Vino di alta qualità promuove Toscana - ExPartibus	...	88

11/02/23	**NOVE.FIRENZE.IT**	**1**	Giani e Saccardi: 'Il vino di alta qualità promuove l'intera Toscana' • Nove da Firenze	...	90
11/02/23	**AGRICULTURA.IT**	**1**	Toscana, Giani e Saccardi: Il vino di alta qualità promuove l'intera regione	...	96
11/02/23	**AGRICULTURA.IT**	**1**	Vino. Un 2022 da record per le produzioni toscane: l'export di Docg e Doc vale oltre 690 milioni euro (+7%)	...	98
11/02/23	**CRONACHEDELMEZZOGIORNO.IT**	**1**	Ismea: nel 2022 export da record per il vino toscano, +7% sul 2021 - Cronache del mezzogiorno	...	102
11/02/23	**GONEWS.IT**	**1**	Primanteprima, 2022 record per il vino toscano - gonews.it	...	104
11/02/23	**REPORTPISTOIA.COM**	**1**	Il 2022 annata da record per i vini di pregio toscani - Reportpistoia	...	109
11/02/23	**TOSCANA-NOTIZIE.IT**	**1**	PrimAnteprima, Giani e Saccardi: "Il vino di alta qualità promuove l'intera Toscana" - Toscana Notizie	...	113
11/02/23	**WINENEWS.IT**	**1**	Il vino di Toscana e la forza del suo brand, tra mercato italiano, export ed enoturismo - WineNews	...	117
11/02/23	**CITTADINAPOLI.COM**	**1**	Ismea: nel 2022 export da record per il vino toscano, +7% sul 2021 - cittadinapoli.com	...	121
11/02/23	**CONTRORADIO.IT**	**1**	Vino export, Giani e Saccardi: "Promossa la nostra regione"	...	123
11/02/23	**FORUMITALIA.INFO**	**1**	Ismea: nel 2022 export da record per il vino toscano, +7% sul 2021 - ForumItalia.info	...	125
11/02/23	**ILGIORNALEDITALIA.IT**	**1**	Vino toscano da record, oltre 690 milioni dall'export delle DOP - Il Giornale d'Italia	...	127
11/02/23	**IMPRESE-LAVORO.COM**	**1**	Anteprima 2022 del vino in Toscana: export oltre i 690 milioni | Imprese Lavoro	...	130
11/02/23	**ITALIAATAVOLA.NET**	**1**	Vino toscano da record: 690 milioni di euro dall'export delle Dop	...	133
11/02/23	**MAGAZINE-ITALIA.IT**	**1**	Ismea: nel 2022 export da record per il vino toscano, +7% sul 2021 - Magazine - Italia	...	138
11/02/23	**AGRICOLAE.EU**	**1**	Anteprime Toscane, Giani: puntiamo a creare un'unica grande rassegna del vino toscano. VIDEOINTERVISTA - Agricolae	...	142
11/02/23	**ASKANEWS.IT**	**1**	Ismea: nel 2022 export da record per il vino toscano, +7% sul 2021	...	143
11/02/23	**GIORNALETRENTINO.IT**	**1**	Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine - Terra e Gusto - Il nuovo Trentino	...	146
11/02/23	**GIORNALETRENTINO.IT**	**1**	Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli - Terra e Gusto - Il nuovo Trentino	...	152
11/02/23	**GIORNALETRENTINO.IT**	**1**	Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda - Terra e Gusto - Il nuovo Trentino	...	158
11/02/23	**ONDAZZURRA.COM**	**1**	Ismea: nel 2022 export da record per il vino toscano, +7% sul 2021 - OndAzzurra.com	...	164
11/02/23	**STAMPTOSCANA.IT**	**1**	Vino, 2022 da record per il made in Tuscany | StampToscana	...	166
11/02/23	**AGRICOLAE.EU**	**1**	Vino, Primanteprima: 2022 da record per il vino Made in Tuscany. Incassi oltre i 690 milioni di euro dall'export delle Dop - Agricolae	...	168
11/02/23	**ALTOADIGE.IT**	**1**	Rapporto enogastronomico, Toscana al top per enoturismo - Viaggiart - Alto Adige	...	169
11/02/23	**ALTOADIGE.IT**	**1**	Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine - Terra e Gusto - Alto Adige	...	174
11/02/23	**ALTOADIGE.IT**	**1**	Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli - Terra e Gusto - Alto Adige	...	179
11/02/23	**ALTOADIGE.IT**	**1**	Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda - Terra e Gusto - Alto Adige	...	184
11/02/23	**GDS.IT**	**1**	Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli - Giornale di Sicilia	...	189

11/02/23	**GDS.IT**	**1**	Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda - Giornale di Sicilia	...	191
11/02/23	**INTOSCANA.IT**	**1**	PrimAnteprima: incassi record per i vini toscani, l'enoturismo va	...	193
11/02/23	**AGRICOLAE.EU**	**1**	Anteprime Toscana, Garibaldi (Turismo enogastronomico): Il turista chiede sempre più sostenibilità ambientale e sociale. VIDEOINTERVISTA - Agricolae	...	206
11/02/23	**GIORNALETRENTINO.IT**	**1**	Rapporto enogastronomico, Toscana al top per enoturismo - Viaggiart - Il nuovo Trentino	...	207
11/02/23	**ANSA.IT**	**1**	Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine - Mondo Agricolo - ANSA.it	...	213
11/02/23	**ANSA.IT**	**1**	Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine - Vino - ANSA.it	...	214
11/02/23	**ANSA.IT**	**1**	Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli - In breve - ANSA.it	...	215
11/02/23	**ANSA.IT**	**1**	Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda - Vino - ANSA.it	...	217
11/02/23	**IGRANDIVINI.COM**	**1**	PrimAnteprima toscana 2023, conferenza e premio Kyle Phillips	...	219
11/02/23	**INTOSCANA.IT**	**1**	Primanteprima 2023. Home is where your heart is - intoscana	...	225
11/02/23	**INTOSCANA.IT**	**1**	Primanteprima 2023. Vinile, armonie di Toscana - intoscana	...	227
11/02/23	**AGENZIAIMPRESS.IT**	**1**	Vola l'export del vino toscano, +7% e 690 mln di incassi	...	229
11/02/23	**ANSA.IT**	**1**	Da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli - Toscana - ANSA.it	...	231
11/02/23	**ANSA.IT**	**1**	Per Toscana vino 2022 da record, 690 mln incassi da export Dop - Toscana - ANSA.it	...	232
11/02/23	**ANSA.IT**	**1**	Rapporto enogastronomico, Toscana al top per enoturismo - Gusto - ANSA.it	...	233
11/02/23	**ANSA.IT**	**1**	Rapporto enogastronomico, Toscana al top per enoturismo - Toscana - ANSA.it	...	234
11/02/23	**ANSA.IT**	**1**	Vino: 2022 record Toscana,incassi 690 mln euro da export Dop - Agrimercati - ANSA	...	235
11/02/23	**GDS.IT**	**1**	Rapporto enogastronomico, Toscana al top per enoturismo - Giornale di Sicilia	...	236
11/02/23	**GDS.IT**	**1**	Vino: 2022 record Toscana,incassi 690 mln euro da export Dop - Giornale di Sicilia	...	238
11/02/23	**GIORNALETRENTINO.IT**	**1**	Vino: 2022 record Toscana,incassi 690 mln euro da export Dop - Terra e Gusto - Il nuovo Trentino	...	240
11/02/23	**ALTOADIGE.IT**	**1**	Vino: 2022 record Toscana,incassi 690 mln euro da export Dop - Terra e Gusto - Alto Adige	...	246
10/02/23	**GIORNALETRENTINO.IT**	**1**	Apre BuyWine a Firenze, buyer cercano sostenibilità - Terra e Gusto - Il nuovo Trentino	...	251
10/02/23	**WINENEWS.IT**	**1**	Corriere Fiorentino - WineNews	...	257
10/02/23	**WINENEWS.IT**	**1**	Vetro light, etichette “circolari”, e bio per sfondare all’estero: i trend by “Buy Wine 2023” - WineNews	...	258
10/02/23	**MET.CITTAMETROPOLITANA.FI.IT**	**1**	Nuove Cantine italiane. Territori e Architetture	...	261
10/02/23	**ALTOADIGE.IT**	**1**	Apre BuyWine a Firenze, buyer cercano sostenibilità - Terra e Gusto - Alto Adige	...	263
10/02/23	**ANSA.IT**	**1**	Apre BuyWine a Firenze, buyer cercano sostenibilità - Toscana - ANSA.it	...	268
10/02/23	**FLORAVIVA.IT**	**1**	Vino toscano in primo piano con BuyWine e PrimAnteprima 2023 - Floraviva	...	270
10/02/23	**GDS.IT**	**1**	Apre BuyWine a Firenze, buyer cercano sostenibilità - Giornale di Sicilia	...	272
10/02/23	**FIRENZETODAY.IT**	**1**	BuyWine e PrimAnteprima alla Fortezza da Basso	...	274

10/02/23	**GONEWS.IT**	**1**	BuyWine Toscana, alla Fortezza da Basso il taglio del nastro - gonews.it	...	277
10/02/23	**GONEWS.IT**	**1**	BuyWine Toscana, alla Fortezza da Basso il taglio del nastro - gonews.it	...	280
10/02/23	**ILGIORNALEDITALIA.IT**	**1**	Buywine, la sostenibilità guida le scelte dei mercati più maturi - Il Giornale d'Italia	...	283
10/02/23	**INTOSCANA.IT**	**1**	Buywine, sfide del mercato globale per il vino made in Tuscany-intoscana	...	286
10/02/23	**ITALIANSNEWS.IT**	**1**	Il Vino Nobile di Montepulciano Italian's News	...	291
10/02/23	**TOSCANANEWS.NET**	**1**	Vino, BuyWine apre la Settimana delle Anteprime: vetro light, etichette "circolari" e bio per sfondare all'estero - Toscana News	...	293
10/02/23	**LANAZIONE.IT**	**1**	Firenze, al via Buywine la vetrina internazionale del vino made in Tuscany	...	296
10/02/23	**GAZZETTADIFIRENZE.IT**	**1**	Si aprono le Anteprime di Toscana 2023 con Buywine e PrimAnteprima | La Gazzetta di Firenze	...	298
10/02/23	**REGIONE.TOSCANA.IT**	**1**	Anteprime di Toscana 2023: PrimAnteprima 2023 - Regione Toscana	...	303
09/02/23	**FIRENZE.REPUBBLICA.IT**	**1**	A Firenze Buywine si apre tra amore e poesia	...	305
09/02/23	**SPECCHIOECONOMICO.COM**	**1**	VINO: A VIA A FIRENZE BUYWINE E PRIMANTEPRIMA 2023 - Specchio Economico	...	308
09/02/23	**WINENEWS.IT**	**1**	Bacco in Toscana: al via “BuyWine” & la “Settimana delle Anteprime”. Ecco gli eventi - WineNews	...	309
09/02/23	**055FIRENZE.IT**	**1**	Tornano BuyWine e PrimAnteprima, gli eventi dedicati al vino della Toscana	...	323
09/02/23	**CENTRITALIANEWS.IT**	**1**	Toscana : al via Buywine e PrimAnteprima 2023, mercati e nuove annate protagonisti per una settimana – Centritalia News	...	325
09/02/23	**CORRIEREDELVINO.IT**	**1**	Si accendono i riflettori sul vino toscano, torna Buywine - Corriere del Vino	...	328
09/02/23	**IGRANDIVINI.COM**	**1**	Il 10 e 11 febbraio al via BuyWine e PrimAnteprima 2023	...	332
08/02/23	**EFANEWS.EU**	**1**	Via a BuyWine, al vetrina del vino made in Tuscany	...	336
08/02/23	**INTOSCANA.IT**	**1**	Vino, premio Kyle Phillips della stampa enogastronomica: vince Fabio Rizzari	...	338
08/02/23	**AGRICOLAE.EU**	**1**	BuyWine 2023: oltre il 97% del vino prodotto in Toscana è Dop e Igp. Mercati e nuove annate protagonisti il 10 e 11 febbraio a Firenze - Agricolae	...	340
08/02/23	**CONTRORADIO.IT**	**1**	Vino: BuyWine e PrimAnteprima, Toscana in vetrina	...	341
08/02/23	**TOSCANANEWS.NET**	**1**	Torna BuyWine, la vetrina internazionale del vino made in Tuscany con 160 buyer da 39 Paesi - Toscana News	...	343
08/02/23	**WINENEWS.IT**	**1**	Tra grandi vini, bellezza, storia e paesaggi, al via la “Settimana” delle “Anteprime di Toscana” - WineNews	...	347
08/02/23	**EXPARTIBUS.IT**	**1**	Al via BuyWine e PrimAnteprima 2023 - ExPartibus	...	350
08/02/23	**INTOSCANA.IT**	**1**	Vino, una settimana di degustazioni e eventi con le Anteprime di Toscana	...	353
08/02/23	**REPORTPISTOIA.COM**	**1**	Firenze, vino made in Tuscany si presenta a BuyWine e PrimAnteprima - Reportpistoia	...	355
08/02/23	**SIENAFREE.IT**	**1**	Al via Buywine e PrimAnteprima 2023, mercati e nuove annate protagonisti per una settimana - Siena Free	...	358
08/02/23	**TELEGRANDUCATO.IT**	**1**	Buywine, torna la vetrina toscana del vino - Telegranducato di Toscana	...	362
08/02/23	**TOSCANA-NOTIZIE.IT**	**1**	Al via Buywine e PrimAnteprima 2023, mercati e nuove annate protagonisti per una settimana - Toscana Notizie	...	364

08/02/23	**ANSA.IT**	**1**	BuyWine e PrimAnteprima, i vini della Toscana in vetrina - Toscana - ANSA.it	...	367
08/02/23	**CITTADI.IT**	**1**	Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset	...	368
08/02/23	**CORRIEREDIPALERMO.IT**	**1**	Vino, assegnato a Fabio Rizzari “Premio Kyle Phillips 2022” di Aset	...	370
08/02/23	**CRONACHEDELMEZZOGIORNO.IT**	**1**	Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset - Cronache del mezzogiorno	...	372
08/02/23	**GONEWS.IT**	**1**	Buy Wine 2023, il 97% del vino toscano è Dop e Igp - gonews.it	...	374
08/02/23	**ILGIORNALEDITALIA.IT**	**1**	BuyWine, torna la vetrina del vino toscano che porterà 160 buyer da tutto il mondo - Il Giornale d'Italia	...	378
08/02/23	**METRONEWS.IT**	**1**	BuyWine e PrimAnteprima, il vino toscano si mette in mostra - MetroNews	...	381
08/02/23	**NOVE.FIRENZE.IT**	**1**	Il vino made in Tuscany si presenta al mondo	...	383
08/02/23	**TOSCANA-NOTIZIE.IT**	**1**	Al via Buywine e PrimAnteprima 2023, mercati e nuove annate protagonisti per una settimana	...	387
08/02/23	**CITTADINAPOLI.COM**	**1**	Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset - cittadinapoli.com	...	390
08/02/23	**CRONACHEDELLACALABRIA.IT**	**1**	Vino, assegnato a Fabio Rizzari “Premio Kyle Phillips 2022” di Aset	...	392
08/02/23	**FORUMITALIA.INFO**	**1**	Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset - ForumItalia.info	...	394
08/02/23	**GAZZETTADIGENOVA.IT**	**1**	Vino, assegnato a Fabio Rizzari “Premio Kyle Phillips 2022” di Aset	...	395
08/02/23	**LABUSSOLANEWS.IT**	**1**	Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset	...	397
08/02/23	**MAGAZINE-ITALIA.IT**	**1**	Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset - Magazine - Italia	...	399
08/02/23	**NOTIZIE.ACCADEORA.IT**	**1**	Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset	...	401
08/02/23	**ONDAZZURRA.COM**	**1**	Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset - OndAzzurra.com	...	402
08/02/23	**AGRICULTURA.IT**	**1**	Vino. oltre il 97% del vino prodotto in Toscana è dop e igp. Mercati e nuove annate protagonisti il 10 e 11 febbraio a Firenze	...	403
08/02/23	**ASKANEWS.IT**	**1**	Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset	...	407
08/02/23	**LULOP.COM**	**1**	Premio Kyle Phillips 2022	...	409
07/02/23	**EFANEWS.EU**	**1**	BuyWine Toscana: nel weekend si rinnova la vetrina BtoB	...	410
07/02/23	**EXPARTIBUS.IT**	**1**	Tornano BuyWine Toscana e PrimAnteprima alla Fortezza da Basso - ExPartibus	...	412
07/02/23	**TOSCANA-NOTIZIE.IT**	**1**	Tornano BuyWine Toscana e PrimAnteprima, conferenza stampa mercoledì 8 alle ore 12 - Toscana Notizie	...	414
05/02/23	**SIENANEWS.IT**	**1**	"Nuove Cantine Italiane. Architetture e Territori", arriva la mostra dedicata al mondo del vino - Siena News	...	416
02/02/23	**WINENEWS.IT**	**1**	Da “Amarone Opera Prima” a “BuyWine” & la “Settimana delle Anteprime di Toscana”, ecco gli eventi - WineNews	...	418
01/02/23	**PROFESSIONEARCHITETTO.IT**	**1**	"Nuove cantine italiane. Territori e architettura" continua il suo itinerario e giunge a Firenze per la sua 4a tappa - mostra di architettura + convegno | ingresso gratuito | 2+1 Cfp	...	429
31/01/23	**ITALIAAMBIENTE.IT**	**1**	BuyWine 2023: il vino Made in Tuscany apre le porte al mondo | Italiaambiente	...	431
31/01/23	**ADNKRONOS.COM**	**1**	BuyWine 2023: il vino Made in Tuscany apre le porte al mondo - Adnkronos.com	...	433

31/01/23	**VITAINCAMPAGNA.IT**	**1**	Nuove Cantine Italiane, territori e architetture. Dal 12 al 19 febbraio a Firenze - Vita in Campagna	...	436
30/01/23	**GOWINET.IT**	**1**	“Anteprime 2023” del vino: dalle Langhe alla Valpolicella, alla Toscana, riparte il “circus” - Go Wine	...	438
29/01/23	**TOSCANANEWS.NET**	**1**	Anteprima Vino Nobile 2023, i produttori del Consorzio presentano le nuove annate nella Fortezza di Montepulciano - Toscana News	...	441
26/01/23	**MYNOTESTYLE.COM**	**1**	A Firenze torna il vino de L’Altra Toscana | My Note Style	...	444
26/01/23	**AGENFOOD.IT**	**1**	Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano DOP	...	449
26/01/23	**TOSCANANEWS.NET**	**1**	BuyWine 2023: il vino made in Tuscany incontra il mondo - Toscana News	...	451
26/01/23	**TRISTEMONDO.IT**	**1**	BuyWine 2023: il vino made in Tuscany incontra il mondo	...	454
26/01/23	**WINENEWS.IT**	**1**	L’inverno del vino italiano, con le “Anteprime” che ripartono ed eventi tra i vigneti innevati - WineNews	...	456
25/01/23	**AGROALIMENTARENEWS.COM**	**1**	BuyWine 2023: il vino made in Tuscany incontra il mondo	...	466
25/01/23	**ANSA.IT**	**1**	A Buywine 230 cantine toscane e 160 buyer - Toscana - ANSA.it	...	467
25/01/23	**WINECOUTURE.IT**	**1**	BuyWine 2023: gli appuntamenti con PrimAnteprima e il vino di Toscana – WineCouture	...	469
25/01/23	**AGRICULTURA.IT**	**1**	Vino. Con BuyWine il vino made in Tuscany incontra 39 Paesi da tutto il mondo	...	474
25/01/23	**GONEWS.IT**	**1**	BuyWine 2023, 230 aziende toscane si raccontano alla Fortezza da Basso	...	477
25/01/23	**ILGIORNALEDITALIA.IT**	**1**	Buyer da tutto il mondo per il vino Made in Tuscany - Il Giornale d'Italia	...	479
25/01/23	**INTOSCANA.IT**	**1**	Tutto pronto per BuyWine, la vetrina del vino toscano: 23mila assaggi in programma - intoscana	...	482
24/01/23	**WINENEWS.IT**	**1**	“Anteprime 2023” del vino: dalle Langhe alla Valpolicella, alla Toscana, riparte il “circus” - WineNews	...	491
18/01/23	**ILFOGLIO.IT**	**1**	Vino: 2a edizione 'L'Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze | Il Foglio	...	496
18/01/23	**OGGITREVISO.IT**	**1**	Vino: 2a edizione 'L’Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze. | Oggi Treviso | News | Il quotidiano con le notizie di Treviso e Provincia: Oggitreviso	...	497
18/01/23	**MAREMMAOGGI.NET**	**1**	Firenze spalanca le porte ai vini della Maremma | MaremmaOggi	...	499
18/01/23	**WINENEWS.IT**	**1**	Da “Wine&Siena” a “Identità Golose”, ecco gli eventi tra grandi vini e alta cucina - WineNews	...	501
18/01/23	**LARAGIONE.EU**	**1**	Vino: 2a edizione 'L’Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze - La Ragione	...	509
17/01/23	**ILGIORNALEDITALIA.IT**	**1**	Vino: 2a edizione 'L’Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze - Il Giornale d'Italia	...	511
17/01/23	**LIBEROQUOTIDIANO.IT**	**1**	Vino: 2a edizione 'L'Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze – Libero Quotidiano	...	513
17/01/23	**NOTIZIE.IT**	**1**	Vino: 2a edizione 'L’Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze	...	515
17/01/23	**OLBIANOTIZIE.IT**	**1**	Vino: 2a edizione 'L’Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze | OlbiaNotizie 24 ore - 653678	...	518
17/01/23	**TARANTOBUONASERA.IT**	**1**	Vino: 2a edizione ‘L’Altra Toscana’ chiude Settimana delle Anteprime a Firenze	...	520
17/01/23	**TARANTOBUONASERA.IT**	**1**	Vino: 2a edizione ‘L’Altra Toscana’ chiude Settimana delle Anteprime a Firenze	...	522

14/01/23	**TURISMOITALIANEWS.IT**	**1**	GUSTO | Nella Fortezza di Montepulciano la festa della prima Docg d'Italia apre le porte agli appassionati - Turismo Italia News	...	524
13/01/23	**AGROALIMENTARENEWS.COM**	**1**	Vino Nobile di Montepulciano, anteprima a metà febbraio	...	527
13/01/23	**ILCITTADINOONLINE.IT**	**1**	Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano: appuntamento dal 18 al 20 febbraio - Il Cittadino Online	...	528
13/01/23	**NOVE.FIRENZE.IT**	**1**	Vino Nobile di Montepulciano: l'Anteprima 2023	...	530
13/01/23	**SIENAFREE.IT**	**1**	Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano: torna il grande appuntamento per presentare le ultime annate in commercio - Siena Free	...	532
13/01/23	**WINECOUTURE.IT**	**1**	Anteprima del Vino Nobile 2023 a Montepulciano: date e come partecipare – WineCouture	...	535
13/01/23	**AGENPARL.EU**	**1**	ANTEPRIMA DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO: DAL 18 ALL 20 FEBBRAIO IL GRANDE EVENTO DELLA PRIMA DOCG D'ITALIA	...	539
13/01/23	**AGRICOLAE.EU**	**1**	Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano: dal 18 al 20 febbraio il grande evento della prima Docg d'Italia - Agricolae :Agricolae	...	550
13/01/23	**AGRICULTURA.IT**	**1**	Vino Nobile di Montepulciano, torna l'Anteprima. Dal 18 al 20 febbraio si presentano le ultime annate con oltre 40 produttori	...	551
13/01/23	**AGROALIMENTARENEWS.COM**	**1**	Vino Nobile di Montepulciano, anteprima a metà febbraio	...	554
13/01/23	**CENTRITALIANEWS.IT**	**1**	Montepulciano: Anteprima del Vino Nobile ; dal 18 al 20 febbraio torna il grande appuntamento per presentare le ultime annate in commercio – Centritalia News	...	555
13/01/23	**CONSORZIOVINONOBILE.IT**	**1**	Anteprima Vino Nobile di Montepulciano: dal 18 al 20 febbraio la grande festa della prima Docg d'Italia – Consorzio Vino Nobile di Montepulciano	...	557
12/01/23	**WINENEWS.IT**	**1**	Dal simposio Assoenologi su "Vino e salute" a Napoli a "Grandi Langhe" a Torino, ecco gli eventi - WineNews	...	560
07/01/23	**BEREILVINO.IT**	**1**	Anteprima L'Altra Toscana 2023	...	567

Vai all'articolo originale
Link: https://www.lanazione.it/prato/cronaca/i-vini-di-carmignano-vanno-in-anteprima-con-gli-altri-toscani-091c592c

I vini di Carmignano vanno in anteprima con gli altri toscani

Acquista il giornale AccediAbbonati CronacaI vini di Carmignano vanno in anteprima con gli altri toscani 15 feb 2023 Home Prato Cronaca I vini di Carmignano vanno in anteprima con gli altri toscani I vini di Carmignano vanno in anteprima con gli altri toscani Chiusi BuyWine e PrimAnteprima, a Firenze la settimana delle "Anteprime" dei vini toscani prosegue al Palazzo degli Affari, con degustazioni per addetti ai lavori in calendario: venerdì sarà la volta de "L'Altra Toscana" (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Vini della Maremma Toscana, Consorzio di Tutela Vini Dop Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio Terre di Pisa). Potrebbe interessarti anche Cronaca Circolo di Maliseti Il nuovo consiglio Mosca presidente Cronaca I film di oggi nelle sale A Terminale da domani la rassegna con il Cai Cronaca Torna MetJazz Dario Cecchini suona al Pecci Cronaca Sta tornando "Ci vediamo a teatro" Con dedica particolare alle famiglie Cronaca "Musei in scena" con gli operai e le fabbriche tessili Iscriviti alla Newsletter. Il modo più facile di rimanere sempre aggiornati Registrati Hai già un account?Accedi

****

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.agenfood.it/bevande/vino-nobile-di-montepulciano-dop-certificato-equalitas/





Vino Nobile di Montepulciano DOP certificato Equalitas

14/02/2023 14:30 Redazione Agenfood BEVANDE

(Agen Food) – Montepulciano (SI), 14 feb. – Dal 2022 quella del Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilità secondo la norma Equalitas. Per arrivare a questo risultato, che è solo un tassello di un percorso in divenire, si sono impegnate gran parte delle imprese vinicole del territorio. Il 75,8% delle aziende di Montepulciano, per l'esattezza, ha contribuito con le proprie attività al raggiungimento della certificazione.
Quale sia stato il modo in cui ciascuna cantina ha contribuito a farlo, ha cercato di scoprirlo il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano che, proprio in occasione dell'Anteprima, ha chiesto ai propri associati con quali attività abbiano privilegiato questo obiettivo.
"Essere una denominazione sostenibile è un impegno non solo rivolto al territorio, ma anche alle persone che lo abitano – spiega il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – come Consorzio non abbiamo solo guardato alle attività agronomiche e produttive, ma

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

anche alla divulgazione di queste nei confronti dei cittadini di Montepulciano, dei tanti turisti che ospitiamo durante l'anno e anche dei più piccoli con attività didattiche in collaborazione con le scuole e con l'Anteprima di quest'anno, la prima da quando siamo certificati, abbiamo voluto spiegare meglio quanto sia fondamentale il lavoro di ogni singola impresa vinicola".
Le "best practices" delle aziende e come viene visto l'impegno del Consorzio. Intanto il 98% delle aziende ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna. Il 59% ha messo in campo pratiche legate alla cosiddetta agricoltura integrata. Quasi il 70% delle imprese ha scelto l'agricoltura biologica, il 3% quella biodinamica. L'84,4% negli ultimi cinque anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. La totalità delle aziende ha dichiarato inoltre di aver ridimensionato l'utilizzo di fitofarmaci e fitosanitari in campo. In tempi di scarsità di acqua, il 69,7% delle imprese vinicole del territorio dichiara di aver attuato pratiche per la riduzione dell'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione e il 97% ha guardato alla salvaguardia della biodiversità. Sul fronte della CO2 il 75,8% dichiara di aver avviato pratiche per la riduzione di emissione di gas climalteranti e anche messo in piedi attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione (il 72,7%). Essere sostenibili è un vantaggio anche ai fini della comunicazione e promozione del vino: lo pensa il 78,8% delle imprese. Il 72,7% dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è molto soddisfatto delle attività verso la sostenibilità intraprese dal Consorzio per la denominazione (mediamente soddisfatto il 18,2%, abbastanza il 9,1%). La totalità dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è convinta di aver contribuito anche così al rafforzamento della denominazione, anche investendo in accoglienza in cantina (il 97%).
Intanto tutto è pronto per il via ufficiale all'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano che partirà il 15 febbraio con la giornata riservata alla stampa, per poi proseguire il 18, 19 e 20 febbraio, sempre in Fortezza, per operatori e appassionati.
"Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile", ancora il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi.
Il programma. L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it
L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.



Equalitas Primo Piano Vino Nobile di Montepulciano DOP

Share This
Twitter Facebook LinkedIn Email

Redazione Agenfood
Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.cronachedigusto.it/index.php/archiviodal-05042011/scenari/vino-nobile-di-montepulciano-la-sostenibilità-noi-abbiamo-fatto-così







Siamo online da



BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

DAGO
eccelsi cibi

ELEGANZA

14 FEB Vino Nobile di Montepulciano: "La sostenibilità? Noi abbiamo fatto così"

Pubblicato in Scenari il 14 Febbraio2023



Dal 2022 quella del Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilità secondo la norma Equalitas.

Per arrivare a questo risultato, che è solo un tassello di un percorso in divenire, si sono impegnate gran parte delle imprese vinicole del territorio. Il 75,8% delle aziende di Montepulciano, per l'esattezza, ha contribuito con le proprie attività al raggiungimento della certificazione. Quale sia stato il modo in cui ciascuna cantina ha contribuito a farlo, ha cercato di scoprirlo il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano che, proprio in occasione dell'Anteprima, ha chiesto ai propri associati con quali attività abbiano privilegiato questo obiettivo. "Essere una denominazione sostenibile è un impegno non solo rivolto al territorio, ma anche alle persone che lo abitano – spiega il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – come Consorzio non abbiamo solo guardato alle attività agronomiche e produttive, ma anche alla divulgazione di queste nei confronti dei cittadini di Montepulciano, dei tanti turisti che ospitiamo durante l'anno e anche dei più piccoli con attività didattiche in collaborazione con le scuole e con l'Anteprima di quest'anno, la prima da quando siamo certificati, abbiamo voluto spiegare meglio quanto sia fondamentale il lavoro di ogni singola impresa vinicola".

Le "best practices" delle aziende e come viene visto l'impegno del Consorzio
Intanto il 98% delle aziende ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna. Il 59% ha messo in campo pratiche legate alla cosiddetta agricoltura integrata. Quasi il 70% delle imprese ha scelto l'agricoltura biologica, il 3% quella biodinamica. L'84,4% negli ultimi cinque anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. La totalità delle aziende ha dichiarato inoltre di aver ridimensionato l'utilizzo di fitofarmaci e fitosanitari in campo. In tempi di scarsità di acqua, il 69,7% delle imprese vinicole del territorio dichiara di aver attuato pratiche per la riduzione dell'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione e il 97% ha guardato alla salvaguardia della biodiversità. Sul fronte della CO2 il 75,8% dichiara di aver avviato pratiche per la riduzione di emissione di gas climalteranti e anche messo in piedi attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione (il 72,7%). Essere sostenibili è un vantaggio anche ai fini della comunicazione e promozione del vino: lo pensa il 78,8% delle imprese. Il 72,7% dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è molto soddisfatto delle attività verso la sostenibilità intraprese dal Consorzio per la denominazione (mediamente soddisfatto il 18,2%, abbastanza il 9,1%). La totalità dei

FLASH NEWS

09 FEB

Consorzio Valtènesi, il nuovo presidente è Paolo Pasini

07 FEB









ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

produttori di Vino Nobile di Montepulciano è convinta di aver contribuito anche così al rafforzamento della denominazione, anche investendo in accoglienza in cantina (il 97%).



Intanto tutto è pronto per il via ufficiale all'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano che partirà il 15 febbraio con la giornata riservata alla stampa, per poi proseguire il 18, 19 e 20 febbraio, sempre in Fortezza, per operatori e appassionati. "Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile", ancora il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi.

Il programma dell'Anteprima

L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione. L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

C.d.G.

TAGS: anteprima, nobile di montepulciano, sostenibilità, andrea rossi, equalitas, nob ile di montepulciano

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Sito web

Notificami i commenti successivi

Aggiorna

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.forumitalia.info/attualita/domani-a-firenze-al-via-lanteprima-del-vino-nobile-di-montepulciano/





Domani a Firenze al via l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano

14 Febbraio 2023



Prima denominazione italiana a raggiungere certificazione Equalitas

Milano, 14 feb. (askanews) – Si apre ufficialmente domani con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano. Le giornate clou alla Fortezza da Basso di Firenze saranno quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. L'Anteprima del Vino Nobile rientra nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

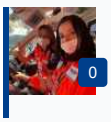
Dal 2022 la celebre DOCG di Montepulciano (Siena) è la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilità secondo la norma Equalitas. Al raggiungimento di questo risultato hanno contribuito il 75,8% delle aziende locali: il 98% ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna, il 59% ha messo in campo pratiche legate alla cosiddetta agricoltura integrata, quasi il 70% delle imprese ha scelto l'agricoltura biologica, il 3% quella biodinamica, e l'84,4% negli ultimi cinque anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. Da un'indagine del Consorzio, risulta infine che la totalità delle Cantine ha dichiarato inoltre di aver ridimensionato l'utilizzo di fitofarmaci e fitosanitari in campo, e il 69,7% ha dichiarato di aver attuato pratiche per la riduzione dell'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione, mentre il 97% ha guardato alla salvaguardia della biodiversità.

Sul fronte della CO2, il 75,8% delle aziende vitivinicole del territorio ha spiegato di aver avviato pratiche per la riduzione di emissione di gas climalteranti e attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione (il 72,7%). Per il 78,8% degli associati al Consorzio, essere sostenibili è un vantaggio anche ai fini della comunicazione e promozione del vino, mentre la totalità dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è convinta di aver contribuito così al rafforzamento della denominazione, anche grazie agli investimenti in accoglienza in cantina (il 97%).

"Essere una denominazione sostenibile è un impegno non solo rivolto al territorio, ma anche alle persone che lo abitano" ha ricordato il presidente del Consorzio, Andrea Rossi, spiegando che "come Consorzio non abbiamo solo guardato alle attività agronomiche e produttive, ma anche alla divulgazione di queste nei confronti dei cittadini di

Condividi su:

Ultimi articoli

L'Humanitas "sbarca" a Napoli
28 Aprile 2020

0

Domani il "RecruitingDay" all'Università Parthenope
4 Dicembre 2019

0

Bruscino, nella smart economy gli impianti di riciclo fanno la differenza
18 Giugno 2019

0

Login

Nome utente o indirizzo email

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Password

Login

Montepulciano, dei tanti turisti che ospitiamo durante l'anno".

continua a leggere sul sito di riferimento

Leggi anche...



14 Febbraio 2023

Convegno a Faenza su ruolo della donna dagli anni '60 ad oggi

Leggi ancora...



14 Febbraio 2023

Auto, Europarlamento approva obbligo auto a emissioni zero al 2035

Leggi ancora...



14 Febbraio 2023

Morto Shoichiro Toyoda, ex capo Toyota e simbolo Giappone arrembante

Leggi ancora...



14 Febbraio 2023

Massimo Bottura è il nuovo chef ambassador di illycaffè

Leggi ancora...

Commenti recenti

Robert D'Alessandro
ok !!
Lunedì la diretta per scoprire il nuovo Sindaco · 2 May 2012

Archivio Articoli

Febbraio 2023

L	M	M	G	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

« Gen

Cookies Policy

Privacy Policy

info@forumitalia.info
+39 081 198 108 89

ForumItalia.info © | Tutti I Diritti Sono Riservati
Designed by WebAndSystem.it

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://magazine-italia.it/domani-a-firenze-al-via-lanteprima-del-vino-nobile-di-montepulciano/

Auto, Europarlamento approva obbligo auto a emissioni zero al 2035

Morto Shoichiro Toyoda, ex capo Toyota e simbolo Giappone arrembante

Massimo Bottura è il nuovo chef ambassador di illycaffè

Welfare, Censis-Tendercapital: 85% italiani vede futuro incerto

Domani a Firenze al via l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Pubblicato da: redazione

14/02/2023

Prima denominazione italiana a raggiungere certificazione Equalitas

Milano, 14 feb. (askanews) – Si apre ufficialmente domani con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano. Le giornate clou alla Fortezza da Basso di Firenze saranno quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. L'Anteprima del Vino Nobile rientra nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

Dal 2022 la celebre DOCG di Montepulciano (Siena) è la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilità secondo la norma Equalitas. Al raggiungimento di questo risultato hanno contribuito il 75,8% delle aziende locali: il 98% ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna, il 59% ha messo in campo pratiche legate alla cosiddetta agricoltura integrata, quasi il 70% delle imprese ha scelto l'agricoltura biologica, il 3% quella biodinamica, e l'84,4% negli ultimi cinque anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. Da un'indagine del Consorzio, risulta infine che la totalità delle Cantine ha dichiarato inoltre di aver ridimensionato l'utilizzo di fitofarmaci e fitosanitari in campo, e il 69,7% ha dichiarato di aver attuato pratiche per la riduzione dell'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione, mentre il 97% ha guardato alla salvaguardia della biodiversità.

Sul fronte della CO2, il 75,8% delle aziende vitivinicole del territorio ha spiegato di aver avviato pratiche per la riduzione di emissione di gas climalteranti e attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione (il 72,7%). Per

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

il 78,8% degli associati al Consorzio, essere sostenibili è un vantaggio anche ai fini della comunicazione e promozione del vino, mentre la totalità dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è convinta di aver contribuito così al rafforzamento della denominazione, anche grazie agli investimenti in accoglienza in cantina (il 97%).

“Essere una denominazione sostenibile è un impegno non solo rivolto al territorio, ma anche alle persone che lo abitano” ha ricordato il presidente del Consorzio, Andrea Rossi, spiegando che “come Consorzio non abbiamo solo guardato alle attività agronomiche e produttive, ma anche alla divulgazione di queste nei confronti dei cittadini di Montepulciano, dei tanti turisti che ospitiamo durante l’anno”.

Articoli correlati

Convegno a Faenza su ruolo della donna dagli anni ’60 ad oggi
14/02/2023

Auto, Europarlamento approva obbligo auto a emissioni zero al 2035
14/02/2023

L’Ue approva lo stop alla vendita di auto inquinanti dal 2035
14/02/2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Convegno a Faenza su ruolo della donna dagli anni ’60 ad oggi
14/02/2023

Auto, Europarlamento approva obbligo auto a emissioni zero al 2035
14/02/2023

L’Ue approva lo stop alla vendita di auto inquinanti dal 2035
14/02/2023

Unione degli Studenti, flash mob per essere mai più invisibili
14/02/2023

Massimo Bottura è il nuovo chef ambassador di illycaffè
14/02/2023

Morto Shoichiro Toyoda, ex capo Toyota e simbolo Giappone arrembante
14/02/2023

Check out other tags: aversa best Best theme bove brunch

Articoli Popolari

Convegno a Faenza su ruolo della donna dagli anni ’60 ad oggi

Auto, Europarlamento approva obbligo auto a emissioni zero al 2035

L’Ue approva lo stop alla vendita di auto inquinanti dal 2035

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ondazzurra.com/attualita/domani-a-firenze-al-via-lanteprima-del-vino-nobile-di-montepulciano/

+39 06 892 811 98 direzione@ondazzurra.com

Domani a Firenze al via l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano

14 Febbraio 2023





Prima denominazione italiana a raggiungere certificazione Equalitas

Milano, 14 feb. (askanews) – Si apre ufficialmente domani con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano. Le giornate clou alla Fortezza da Basso di Firenze saranno quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio.
L'Anteprima del Vino Nobile rientra nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

Dal 2022 la celebre DOCG di Montepulciano (Siena) è la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilità secondo la norma Equalitas. Al raggiungimento di questo risultato hanno contribuito il 75,8% delle aziende locali: il 98% ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna, il 59% ha messo in campo pratiche legate alla cosiddetta agricoltura integrata, quasi il 70% delle imprese ha scelto l'agricoltura biologica, il 3% quella biodinamica, e l'84,4% negli ultimi cinque anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. Da un'indagine del Consorzio, risulta infine che la totalità delle Cantine ha dichiarato inoltre di aver ridimensionato l'utilizzo di fitofarmaci e fitosanitari in campo, e il 69,7% ha dichiarato di aver attuato pratiche per la riduzione dell'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione, mentre il 97% ha guardato alla salvaguardia della biodiversità.

Sul fronte della CO2, il 75,8% delle aziende vitivinicole del territorio ha spiegato di aver avviato pratiche per la riduzione di emissione di gas climalteranti e attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione (il 72,7%). Per il 78,8% degli associati al Consorzio, essere sostenibili è un vantaggio anche ai fini della comunicazione e promozione del vino, mentre la totalità dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è convinta di aver contribuito così al rafforzamento della denominazione, anche grazie agli investimenti in accoglienza in cantina (il 97%).

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

“Essere una denominazione sostenibile è un impegno non solo rivolto al territorio, ma anche alle persone che lo abitano” ha ricordato il presidente del Consorzio, Andrea Rossi, spiegando che “come Consorzio non abbiamo solo guardato alle attività agronomiche e produttive, ma anche alla divulgazione di queste nei confronti dei cittadini di Montepulciano, dei tanti turisti che ospitiamo durante l’anno”.

continua a leggere sul sito di riferimento

Leggi anche...



Convegno a Faenza su ruolo della donna dagli anni ’60 ad oggi

Leggi ancora...

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

Hai disabilitato Javascript. Per poter postare commenti, assicurati di avere Javascript abilitato e i cookies abilitati, poi ricarica la pagina. Clicca qui per istruzioni su come abilitare Javascript nel tuo browser.

Invia commento

Via Ceneda, 39 – 00183 (Roma)
direzione@ondazzurra.com
+39 06 892 811 98

Cookies Policy

Privacy Policy

Articoli recenti

Convegno a Faenza su ruolo della donna dagli anni ’60 ad oggi
14 Febbraio 2023

Nasce l’Intergruppo parlamentare per la donazione e il trapianto di organi, tessuti e cellule
14 Febbraio 2023

Ultimi commenti

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.teatronaturale.it/tracce/italia/39344-l-export-di-vino-toscano-nel-mondo-biglietto-da-visita-unico.htm

14/02/2023 21
redazione@teatronaturale.it

TEATRO NATURALE
AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

Italia 14/02/2023

L'export di vino toscano nel mondo è un biglietto da visita unico



Dopo l'Emilia Romagna, la Toscana è la più visitata dagli italiani per la categoria food e wine ma si registra anche una crescita delle partenze dall'estero, soprattutto dagli Usa

Che sapore ha un vino in anteprima? Se l'assaggio avviene in Toscana fino al 17 febbraio, avrà senz'altro anche quello del business. Sette giorni di intenso lavoro infatti attendono tutti i partecipanti alla settimana delle anteprime, in occasione della quale i consorzi vitivinicoli toscani presentano le nuove annate. Inaugurata ufficialmente sabato 11 febbraio con il taglio del nastro al termine dell'incontro introduttivo di PrimAnteprima, che fa il punto sul settore enologico regionale parallelamente alla manifestazione b2b del BuyWine, la settimana vede gli operatori del settore approfondire un rapporto già collaudato con le cantine e i vitigni, con il Sangiovese indiscusso protagonista del panorama ampelografico regionale contornato da numerosi vitigni minori che in una convivenza pacifica contribuiscono al successo del made in Tuscany. Secondo i dati Ismea -attualissimi, febbraio 2023- del report "I numeri del vino in Toscana", crescono valore ed esportazioni, che maggiormente sono dirette fuori dall'Unione Europea (67% volume e 72% valore), capofila gli Stati Uniti che da soli fanno il 34% in volume e il 38% in valore seguiti da Germania e Canada. In ambito UE, si rivela

SOL&AGRIFOOD
TASTE OF BUSINESS
Terre dell'Etruria

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

inoltre amante del vino toscano un Paese di grande cultura enologica come la Francia, che registra un +31% di valore.



La Toscana del vino: sapore, tradizione e territorio

Nel dettaglio, il ranking nazionale vede la Toscana settima per vino prodotto -mediamente circa il 5% del totale- in oltre 60.000 ettari di vigneto, di cui la metà si è avvalsa della misura di ristrutturazione e riconversione: segno di attenzione particolare e ricerca della qualità. Chianti e Chianti Classico le Dop più rivendicate e che impattano maggiormente sui volumi (mentre il valore più alto ad ettolitro del Brunello di Montalcino fa sì che si ritagli una buona fetta del valore). Una cura che affonda le proprie origini nei secoli, quando già nel 1716 il granduca Cosimo III de' Medici emanò un motu proprio a tutelare Chianti, Pomino, Carmignano e Valdarno di Sopra e a regolamentare produzione e imbottigliamento: ecco perché sui loghi dei consorzi si trova riportata questa data.

Nel 2021, con 2,1 milioni di ettolitri e 1,2 miliardi di euro, la Toscana rappresenta l'8% del volume e l'11% del valore nazionale di vini Dop. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di Dop, in flessione del 7% rispetto all'anno precedente, mentre l'Igp è scesa dell'8%, con 626 mila ettolitri. Inoltre si assiste a prezzi in salita per via di inflazione e aumento dei costi nonché di una precedente vendemmia scarsa; questo causa minori consumi, su cui impatta anche l'inaspettato fatto che si è tornati a consumare vino fuori casa, contrariamente a quanto sembrava durante la pandemia; aumenta però il consumo in casa nella fascia di età più elevata (anziani single e in coppia).

Vino toscano: biglietto da visita della Regione

Importante, comunque, è che il vino sia un biglietto da visita all'estero, che invita alla scoperta e invoglia a tornare. Dentro un calice di vino ci sono identità e territori e sempre più nel turismo si seguono rotte enogastronomiche. Non è però così automatico che a un assaggio segua poi una visita: nonostante i turisti colleghino naturalmente l'Italia all'enogastronomia, resta comunque un gran lavoro da portare avanti perché le intenzioni si concretizzino in un viaggio. Dopo l'Emilia Romagna, la Toscana è la più visitata dagli italiani per la categoria food & wine ma si registra anche una crescita delle partenze dall'estero, soprattutto dagli Usa, dove è stata avviata una content strategy sulla TV via cavo on demand. Elemento basilare infatti risulta lo storytelling di ciò

ASSOPROL
Produttori Olivicoli dell'Umbria
CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO DELL'UNIONE EUROPEA E DELL'ITALIA. REGG.UE 611 E 615/014 E S.M.I.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

che si può scoprire durante una vacanza. Senza quel racconto stappare una bottiglia non confluisce nell'acquisto: può incuriosire e convincere a un secondo assaggio ma a distanza il vino non ha lo stesso potenziale di un incontro di persona con il produttore. Spesso sono le stesse aziende agricole a non cogliere a tutto tondo le opportunità offerte da un prodotto di alta qualità, mancando quindi di spazi appositi per l'accoglienza: spazi da prevedere per creare una connessione ancora maggiore con buyer e consumatori, agevolata dall'esperienza in loco che è ben più forte della mera promozione. Sempre più si ricerca un'esperienza in abbinamento ad altre forme di turismo, attraendo quindi un pubblico che forse da solo non avrebbe visitato l'azienda agricola. Esempi tipici ne sono vino e benessere, che comprende terme e forest bathing; vino e cicloturismo (esempio in Toscana, anche se nell'olio, ne è l'Eroica; da notare che dopo la pandemia è raddoppiata la propensione all'uso della bicicletta); vino e dimore storiche, seguite dalle aziende familiari; vino a archeologia; vino e arte con le più recenti diramazioni nell'architettura, sulla scia peraltro delle case vinicole che in tutta Italia, e ben affermate nel mondo, richiamano mediaticamente pubblico grazie ai loro investimenti in spettacolari cantine di design. Fondamentale diventa quindi divulgare le giuste informazioni, rendere facile la visita e imparare a gestire i flussi. Il paesaggio toscano farà il resto.

*di **Giosetta Ciuffa***

i nostri partners

Italia Olivicola CONSORZIO NAZIONALE
A.I.F.O. Associazione Italiana Frantoiani Oleari
Unapol Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli
FLAVOR culturadigusto Associazione Assaggiatori Professionisti
il MONDO NUOVO
airo

Informativa

Noi e terze parti selezionate utilizziamo cookie o tecnologie simili per finalità tecniche e, con il tuo consenso, anche per "interazioni e funzionalità semplici", "miglioramento dell'esperienza", "misurazione" e "targeting e pubblicità" come specificato nella cookie policy. Il rifiuto del consenso può rendere non disponibili le relative funzioni.
Per quanto riguarda la pubblicità, noi e terze parti selezionate, potremmo utilizzare *dati di geolocalizzazione precisi e l'identificazione attraverso la scansione del dispositivo*, al fine di *archiviare e/o accedere a informazioni su un dispositivo* e trattare dati personali come i tuoi dati di utilizzo, per le seguenti finalità pubblicitarie: *annunci e contenuti personalizzati, valutazione degli annunci e del contenuto, osservazioni del pubblico e sviluppo di prodotti*.
Puoi liberamente prestare, rifiutare o revocare il tuo consenso, in qualsiasi momento, accedendo al pannello delle preferenze.
Usa il pulsante "Accetta" per acconsentire. Usa il pulsante "Rifiuta" o chiudi questa informativa per continuare senza accettare.

Scopri di più e personalizza
Rifiuta
Accetta

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.askanews.it/cronaca/2023/02/14/domani-a-firenze-al-via-lanteprima-del-vino-nobile-di-montepulciano-pn_20230214_00050/

VINO Martedì 14 febbraio 2023 - 10:25

Domani a Firenze al via l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano

Prima denominazione italiana a raggiungere certificazione Equalitas



ufficialmente domani con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano. Le giornate clou alla Fortezza da Basso di Firenze saranno quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. L'Anteprima del Vino Nobile rientra nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

Dal 2022 la celebre DOCG di Montepulciano (Siena) è la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilità secondo la norma Equalitas. Al raggiungimento di questo risultato hanno contribuito il 75,8% delle aziende locali: il 98% ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna, il 59% ha messo in campo pratiche legate alla

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

cosiddetta agricoltura integrata, quasi il 70% delle imprese ha scelto l'agricoltura biologica, il 3% quella biodinamica, e l'84,4% negli ultimi cinque anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. Da un'indagine del Consorzio, risulta infine che la totalità delle Cantine ha dichiarato inoltre di aver ridimensionato l'utilizzo di fitofarmaci e fitosanitari in campo, e il 69,7% ha dichiarato di aver attuato pratiche per la riduzione dell'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione, mentre il 97% ha guardato alla salvaguardia della biodiversità.

Sul fronte della CO2, il 75,8% delle aziende vitivinicole del territorio ha spiegato di aver avviato pratiche per la riduzione di emissione di gas climalteranti e attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione (il 72,7%). Per il 78,8% degli associati al Consorzio, essere sostenibili è un vantaggio anche ai fini della comunicazione e promozione del vino, mentre la totalità dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è convinta di aver contribuito così al rafforzamento della denominazione, anche grazie agli investimenti in accoglienza in cantina (il 97%).

"Essere una denominazione sostenibile è un impegno non solo rivolto al territorio, ma anche alle persone che lo abitano" ha ricordato il presidente del Consorzio, Andrea Rossi, spiegando che "come Consorzio non abbiamo solo guardato alle attività agronomiche e produttive, ma anche alla divulgazione di queste nei confronti dei cittadini di Montepulciano, dei tanti turisti che ospitiamo durante l'anno".

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.adnkronos.com/vino-per-nobile-di-montepulciano-conto-alla-rovescia-per-lanteprima_26vnLU0T5tUaCOIvnJE7d2

Vino, per Nobile di Montepulciano conto alla rovescia per l'Anteprima

13 febbraio 2023 | 21.47
LETTURA: 1 minuti



Partirà il 15 febbraio con la giornata riservata alla stampa, per poi

ORA IN
Prima pagina
Elezioni regionali 2023 rafforzano Meloni, ora avanti con le riforme

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

proseguire il 18, 19 e 20 febbraio, sempre in Fortezza, per operatori e appassionati. E' stata la prima Doc ad aver ottenuto la certificazione di sostenibilità Equalitas



Tutto è pronto per il via ufficiale all'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano che partirà il 15 febbraio con la giornata riservata alla stampa, per poi proseguire il 18, 19 e 20 febbraio, sempre in Fortezza, per

Elezioni regionali 2023 Lazio e Lombardia, vince centrodestra con Rocca e Fontana - I dati

Regionali 2023 Lazio Lombardia, Letta: "Liste Pd oltre 20%, più di politiche"

Ruby ter, Palazzo Chigi non più parte civile nel processo Berlusconi

Caso Genovese, l'ex manager torna in carcere

ARTICOLI
in Evidenza

in Evidenza **Evanews, una nuova visione delle news europee**

in Evidenza **Giro d'Italia della Csr, al via 11esima edizione 'Abitare il cambiamento'**

in Evidenza **Al San Raffaele Milano l'incontro "Nuove frontiere del trattamento farmacologico delle Mici"**

in Evidenza **Al via ultima settimana opa Dea Capital, al 10/2 adesioni a oltre 39%**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

operatori e appassionati. L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

Il Nobile di Montepulciano vanta un primato, ovvero è la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilità secondo la norma Equalitas, dal 2022, con il 75,8% delle aziende di Montepulciano, per l'esattezza, ha contribuito con le proprie attività al raggiungimento della certificazione.

RIPRODUZIONE RISERVATA
© COPYRIGHT ADNKRONOS

Tag

ANTEPRIMA DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
REGIONE TOSCANA
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
ANTEPRIMA

Vedi anche

NEWS TO GO
Ita Airways, sindacati: "Sciopero il 28 febbraio"

NEWS TO GO
Oggi è la Giornata mondiale della Radio

NEWS TO GO

in Evidenza **Italia, Somalia. Una relazione speciale**
in Evidenza **'Sanremo accessibile', grazie a innovazione tech hanno ascoltato la finale anche persone non udenti**
in Evidenza **Bms, Regina Vasiliou alla guida dell'azienda in Italia**
in Evidenza **Ieg su Rimini acquisisce 'Sintonie', expo b2c sull'audio-video di altissima qualità**
in Evidenza **Marzollo (Fmsi): 'In arresto cardiaco, fondamentale rianimazione cardiopolmonare'**
in Evidenza **SIFÀ, nel 2022 fatturato di 240 milioni e oltre 40 mila unità di flotta gestita**
in Evidenza **Bper presenta studio su multipli e valutazioni delle Ipo del 2022**
in Evidenza **Scuola, a Trento il Ddl 'Libertà educativa famiglie'**
in Evidenza **Ieg lancia 'The wellness experience show', la nuova era di Riminiwellness**
in Evidenza **La stanza su Airbnb per combattere il caro vita**
in Evidenza **Covid, nuovo test molecolare rapido distingue tra virus e influenza A e B**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Elezioni regionali Lazio Lombardia, vince il centrodestra

NEWS TO GO

Terremoto Turchia, donna estratta viva da macerie dopo 170 ore

NEWS TO GO

Ucraina-Russia, 355 giorni di guerra

NEWS TO GO

Ucraina, Kiev: "Berlusconi danneggia l'Italia"

NEWS TO GO

Ucraina, Berlusconi stigmatizza incontro tra Meloni e Zelensky

NEWS TO GO

Cospito, procura generale della Cassazione: "Revocare il 41 bis"

NEWS TO GO

Terremoto Turchia e Siria, cresce ancora numero vittime

NEWS TO GO

Turismo, 12 milioni di italiani scelgono montagna in primi 3 mesi 2023

in Evidenza **Huawei nelle piazze d'Italia con 'SmartBus' per promuovere la sicurezza digitale**

in Evidenza **Trasporti, dall'8 all'11 marzo a Verona Letexpo 2023**

in Evidenza **Starbucks by Nespresso nell'Alleanza per il riciclo delle capsule**

in Evidenza **Webuild firma contratto per acquisizione asset di Clough**

in Evidenza **Samsung lancia la nuova serie Galaxy S23**

in Evidenza **"Custodire l'Ambiente custodendo l'Uomo"**

in Evidenza **L'insonnia ha 89 facce, 'una malattia delle 24 ore'**

in Evidenza **Emofilia A moderata, nuova indicazione in Ue per anticorpo bispecifico**

in Evidenza **Nasce 'Generazione Terra' per l'acquisto di terreni da parte dei giovani**

in Evidenza **Freddo e apparato respiratorio, torna la campagna 'Proteggi i tuoi polmoni'**

in Evidenza **Assonautica -Assonat: "Bolkestein non è applicabile ai porti turistici"**

in Evidenza **"La salute conta", evento Msd a Roma**

in Evidenza **Malattie rare, nel 2021 122 nuove terapie in Italia**

in Evidenza **Scienza & Salute: 'I lampascioni, le stimolanti proprietà di un'eccellenza meridionale'**

in Evidenza **Nasce l'Osservatorio economico sulla filiera della Mozzarella di Bufala campana Dop**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



in Evidenza **Aste, nel 2022 3,7 milioni di oggetti online su Catawiki, l'inflazione spinge le vendite**

in Evidenza **Present4Future, un progetto di inclusione sociale per i giovani**

in Evidenza **Poste, progetto Polis contro il digital divide**

in Evidenza **Trasporto pubblico locale in ripresa nel 2022 ma ancora sotto livelli pre Covid**

in Evidenza **Farmaci, un anticorpo monoclonale protegge il rene attaccato dal lupus**

in Evidenza **Dermatite atopica, ok Aifa a rimborsabilità terapia mirata AbbVie**

in Evidenza **Pnrr, Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa seleziona laureati in numerose discipline**

in Evidenza **Startup, EY: oltre 2 mld di investimenti in venture capital nel 2022**

in Evidenza **Forum Information Technology**

in Evidenza **Banche e assicurazioni italiane settori più virtuosi in digitalizzazione vendite**

in Evidenza **Oltre lo 'smart', Gruppo Nestlé in Italia lancia il Fab Working flessibile e adattabile**

in Evidenza **Ok dell'Aifa alla rimborsabilità del monoclonale di AbbVie per artrite psoriasica**

in Evidenza **Lines lancia nuovo Seta Ultra con rivoluzionarie ali a incastro**

in Evidenza **Airbnb, 'Effetto Sanremo' sulla Liguria**

in Evidenza **Consumi, marche industriali si confermano al centro delle preferenze per le famiglie**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

in Evidenza **Salvini in visita a Cciaa Frosinone Latina**

in Evidenza **La Voce della tua generazione**

in Evidenza **Torna Safte, la Scuola di formazione per la transizione ecologica**

in Evidenza **News in collaborazione con Fortune Italia**

in Evidenza **Preoccupiamoci della meningite**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Categorie

POLITICA

ECONOMIA
ITALIA ECONOMIA
FINTECH

CRONACA
ROTOCALCO ADNKRONOS

SPETTACOLI
MUSA TV

SPORT
LIVE CALCIO
FANTACALCIO

FINANZA

CULTURA
MUSA TV

MODA

MEDIA & COMUNICAZIONE

TECH&GAMES

LIFESTYLE

MOTORI

WINE

TURISMO

METEO

IL LIBRO DEI FATTI

FACILITALIA

SALUTE
SANITA' MEDICINA FARMACEUTICA BENESSERE SALUS TV
DOCTOR'S LIFE PHARMAKRONOS

LAVORO
NORME DATI SINDACATI PROFESSIONISTI START UP
PREVIDENZA MADE IN ITALY OFFERTE LAVORO LAVORO MULTIMEDIA

SOSTENIBILITA'
CSR PROMETEO TV GR PROMETEO LIFESTYLE TENDENZE

INTERNAZIONALE
ESTERI EVANEWS ADNKRONOS INTERNATIONAL ITA
ADNKRONOS INTERNATIONAL ENG ADNKRONOS INTERNATIONAL ARA

PNRR
INNOVAZIONE E DIGITALIZZAZIONE TRANSIZIONE ECOLOGICA INFRASTRUTTURE E MOBILITA ISTRUZIONE E RICERCA INCLUSIONE E COESIONE
SALUTE

MULTIMEDIA
VIDEO NEWS FOTOGALLERY SALUS TV LAVORO MULTIMEDIA ROTOCALCO ADNKRONOS MUSA TV ITALIA ECONOMIA PROMETEO TV
AUDIO NEWS GR AUDIO GR PROMETEO NEWS TO GO

IMMEDIAPRESS
AGRICOLTURA E ALLEVAMENTO ALIMENTAZIONE AMBIENTE ARCHITETTURA ED EDILIZIA ARREDAMENTO E DESIGN AUTO E MOTORI
CHIMICA E FARMACEUTICA CULTURA E TEMPO LIBERO ECONOMIA E FINANZA ENERGIA FORMAZIONE E LAVORO GLOBENEWSWIRE ICT
MECCANICA MEDIA E PUBBLICITA' MODA PR NEWSWIRE SALUTE E BENESSERE SPORT TERZO SETTORE TRASPORTI E LOGISTICA
TURISMO

REGIONI
ABRUZZO BASILICATA CALABRIA CAMPANIA EMILIA ROMAGNA FRIULI VENEZIA GIULIA LAZIO LIGURIA LOMBARDIA MARCHE
MOLISE PIEMONTE PUGLIA SARDEGNA SICILIA TOSCANA TRENTINO ALTO ADIGE UMBRIA VALLE D'AOSTA VENETO

Siti del gruppo

GRUPPO ADNKRONOS | ADNKRONOS COMUNICAZIONE | ADNKRONOS NORDEST | ADNKRONOS INTERNATIONAL ARABIC
IL LIBRO DEI FATTI | PALAZZO DELL'INFORMAZIONE

© 2023 GMC S.A.P.A. di G. P. Marra – Piazza Mastai, 9 – 00153 Roma

NEWSLETTER COPYRIGHT DISCLAIMER PRIVACY CONTATTI ARCHIVIO COOKIE PREFERENZE PRIVACY

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.agrapress.it/2023/02/toscana-giani-a-primanteprima-il-vino-di-alta-qualita-promuove-lintera-regione

lunedì, Febbraio 13, 2023
AGRAPRESS 60
agenzia quotidiana di informazione
direttore responsabile Letizia Martirano - fondatore Giovanni Martirano



13 Febbraio 2023

TOSCANA: GIANI A PRIMANTEPRIMA, IL VINO DI ALTA QUALITA' PROMUOVE L'INTERA REGIONE

(riproduzione riservata)

"attraverso il vino e in particolare il vino di qualita' vengono promossi, di fatto, tutti i prodotti agroalimentari della toscana e si riesce a favorirne l'esportazione", ha affermato il presidente della regione toscana, eugenio GIANI, intervenendo a primanteprima, la kermesse inaugurale di anteprime di toscana, informa un comunicato. "attraverso l'export del vino, il made in italy e in particolare il made in tuscany e' diventato un valore forte della crescita del prodotto interno lordo del nostro paese", ha aggiunto GIANI. all'evento ha preso parte anche la vicepresidente e assessore regionale all'agricoltura, stefania SACCARDI, la quale ha affermato: "il nostro scopo e' offrire delle opportunita' reciproche agli operatori che sono presenti a questa iniziativa". "la regione e' da sempre al fianco di chi permette alla toscana di confermare le proprie eccellenze e le proprie qualita' a livello nazionale e internazionale", ha aggiunto SACCARDI. a primanteprima erano presenti circa 160 buyer provenienti da tutto il mondo.

AGRA PRESS è EDITATO da OUT-SIDER scarl
Via del Pantheon, 57 00186 Roma
Tel. 06 6893000 mail: agrapress@mclink.it

Copyright © All rights reserved
OUT-SIDER s.c.a r.l.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.foodandtec.com/it-it/nel-2022-il-vino-toscano-eccelle-nell-export-7-sul-2021



Nel 2022 il vino toscano eccelle nell'export, +7% a valore sul 2021

ISMEA: molto bene USA, Canada, Francia (+31%). Cala l'Europa (-3,7%), giù le vendite nella GDO italiana (-10,6%)

food&tec_
Notizie dal mondo agroalimentare:
prodotti, mercati, tecnologie, processi di filiera
rubriche | speciali | e-books | cerca

Filiera | Appuntamenti | Sicurezza e qualità | Bio | Normativa | Salute | Ambiente | Golosità culturali

produzione di origine animale | vegetali | pasta e prodotti da forno | piatti pronti | funzionali | ingredienti | bevande | mercati | tecnologie e imballaggi

curiosità gastronomiche | vini | antipasti | piatti unici | primi piatti | secondi piatti | contorni | dolci e frutta

cerca

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

13 Febbraio 2023

A cura della Redazione F&T

Secondo le stime fatte dall'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, presentate a *PrimAnteprima* a Firenze, i ricavi dell'export per il vino toscano nel 2022 superano i 690 milioni di euro (+7% sul 2021), nonostante un calo dei volumi del 3%, con 1,3 milioni di ettolitri imbottigliati di DOP (-7%) e 626mila ettolitri di IGP (-8%).
I mercati principali sono quelli dei Paesi extra UE (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con gli Stati Uniti

pubblicato in:
Filiera | bevande | mercati

leggi anche



che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore, e il Canada che cresce del 10% in valore a parità di volumi.
Cala il Vecchio Continente (-3,7%), a partire da due mercati importanti come quello tedesco e UK, mentre in controtendenza la Francia emerge con un +31% in termini di valore sul 2021.

Per quanto riguarda invece il mercato italiano, nel 2022 le stime danno una flessione importante nella GDO con volumi acquistati inferiori al periodo pre-pandemia. In particolare si prevede un calo del 10,6% in termini di volume per le DOC, appena mitigato dal +2,8%, in termini di valore delle IGT.

> Da notare che il 2022 ha segnato un buon aumento del ricavo medio in vigna, che ha superato i 7mila euro ad ettaro grazie a una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto a uno scarso 2021.

Il "Rapporto sul turismo enogastronomico Italiano" di Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo, spiega anche come la Toscana sia pioniera sui temi dell'enoturismo ed è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food & wine come motivazione primaria di viaggio.
La conferma dell'apprezzamento della Toscana come meta per il "wine and food lover" arriva anche da *Visittuscany.com*, il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%).
Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, *wine tasting* tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia.

PrimAnteprima 2023 è stata la giornata inaugurale della *Settimana delle Anteprime di Toscana*, un calendario di eventi di presentazione delle nuove annate dei vini toscani, organizzati sotto un'unica regia.
Questo il programma:



Vino, export all'apice per i rossi toscani

Con un +15% nel 2021 crescono i mercati nuovi come Corea del Sud e Australia

Export vino +12,4%. Crescono 19 regioni su 20

Nel 2021 risultati migliori del pre-pandemia per 16 regioni italiane. Guidano Veneto, Piemonte, Toscana

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

- 12 febbraio 2023 - Anteprima “Chianti Lovers & Rosso Morellino” - Consorzio vino Chianti e Consorzio a tutela del vino Morellino di Scansano - a Firenze
- 13 -14 febbraio 2023 – Anteprima “Chianti Classico Collection” - Consorzio vino Chianti Classico - a Firenze
- 15 febbraio 2023 – Anteprima “Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano” - Consorzio vino Nobile di Montepulciano Toscana - a Montepulciano
- 16 febbraio 2023 – Anteprima della Vernaccia di San Gimignano – Consorzio della Vernaccia di San Gimignano- a San Gimignano
- 17 febbraio 2023 – Anteprima L’Altra Toscana alla quale partecipano i seguenti Consorzi partecipanti:
  - Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano
  - Consorzio Chianti Rufina
  - Consorzio Vini delle Colline Lucchesi
  - Consorzio Vini Cortona
  - Consorzio del Vino Orcia
  - Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana
  - Consorzio Tutela Vini Montecucco
  - Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine
  - Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole
  - Consorzio Vini Terre di Pisa
  - Consorzio Vino Toscana
  - Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra.

Foto: intoscana.it

RIPRODUZIONE RISERVATA ©Copyright FOOD&TEC

Condividi su:

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.adnkronos.com/primantemprima-tutti-i-numeri-del-vino-made-in-tuscany_3m4HrTiAPGqQl4An9lCi9e

MERCATI

PrimAntemprima: tutti i numeri del vino Made in Tuscany

13 febbraio 2023 | 14.19
LETTURA: 3 minuti

in collaborazione con Vendemmie

ORA IN
Prima pagina

Elezioni regionali 2023 Lazio e Lombardia, vince il centrodestra con Rocca e Fontana - I dati

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Presentati i dati ISMEA per il vino toscano: aumenta il valore delle vigne, vola il biologico e crescono le esportazioni nei paesi extra UE: Stati Uniti, Germania e Canada i maggiori estimatori. La Francia segna un sorprendente +31%.



Foto di Ilaria Costanzo

A Firenze in occasione di PrimAnteprima - l'apertura ufficiale della settimana delle Anteprime di Toscana - sono stati presentati alla stampa i dati ISMEA dell'anno 2022 per il vino toscano alla presenza delle istituzioni.

In Toscana le oltre 12.457 aziende vitivinicole presenti coltivano poco più di 60 mila ettari a vite, con una media di quasi 5 ettari ciascuna, con una produzione che nell'ultima campagna ha raggiunto i di 2,3 milioni di ettolitri di vino, in crescita del 12% circa rispetto alla campagna precedente, in un contesto di una stimata sostanziale stabilità a livello nazionale.

A livello nazionale la Toscana si piazza settima per quantità di vino prodotto con una quota media pari al 5% del totale. La sua unicità, tuttavia, emerge nel poter vantare sul suo territorio 58 indicazioni geografiche riconosciute, di cui 52 DOP (11 DOCG e 41 DOC) e 6 IGT che presidiano la quasi totalità della superficie vitata toscana (95% è destinato a vini DO rispetto a una media nazionale che arriva al 62-64%).

Elezioni regionali, centrosinistra sconfitto. Pd tiene, male M5S e Terzo Polo

Ucraina-Russia, Kiev: "Berlusconi bacia mani insanguinate di Putin"

Pensioni, governo studia anticipo 4 mesi a figlio

Alfredo Cospito ricoverato, torna a prendere gli integratori

ARTICOLI
in Evidenza

in Evidenza **Evanews, una nuova visione delle news europee**

in Evidenza **Giro d'Italia della Csr, al via 11esima edizione 'Abitare il cambiamento'**

in Evidenza **Al San Raffaele Milano l'incontro "Nuove frontiere del trattamento farmacologico delle Mici"**

in Evidenza **Al via ultima settimana opa Dea Capital, al 10/2 adesioni a oltre 39%**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Nel 2021, ultimo dato disponibile a livello nazionale, con 2,1 milioni di hl e 1,2 miliardi di euro la Toscana rappresentava rispettivamente l'8% del volume e l'11% del valore nazionale di vini DOP. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di DOP, in flessione del 7% rispetto all'anno precedente, mentre l'IGP è scesa dell'8%, con 626 mila ettolitri.

Malgrado la diminuzione dei quantitativi di produzione, il vino toscano in termini di valore continua a performare in maniera interessante: il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i 7mila euro ad ettaro, grazie a una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021. Sono stati soprattutto Chianti e Morellino a mostrare aumenti sopra la media nazionale, mentre gli altri grandi rossi sono cresciuti, ma a ritmi minori. Anche l'IGT Toscana nel 2022 ha visto crescere i listini del 20% su base annua a fronte di una crescita a livello nazionale appena del 3%. Negli ultimi anni è cresciuta anche la superficie vitata biologica toscana: nel 2021 contava oltre 25 mila ettari - il 40% della superficie regionale e il 20% del totale della superficie a vite bio in Italia; per il 2022 la produzione stimata è di circa 350 mila ettolitri, il 15% dei 2,2 milioni di ettolitri a livello nazionale.

Sono soprattutto i Paesi extra UE a trainare la domanda di vino toscano: 67% in termini di volume e 72% in termini di valore. In particolare: il 57% delle consegne viene effettuato in USA, Germania e Canada, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore.

All'interno dei confini comunitari si osserva invece una riduzione della domanda di vini DOP toscani pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari, ma con una sorprendente eccezione: la Francia, che fa segnare un +31% in termini di valore.

Il calo della domanda interna che nel 2022 ha visto in Italia una diminuzione complessiva degli acquisti in grande distribuzione, non risparmia neanche la Toscana: nel 2022 le DOP toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume, a fronte di un calo di circa il 6% per il comparto vino nel suo complesso. In termini di spesa i vini IGT Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia.

Bene infine il turismo enogastronomico: secondo il Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano a cura di Roberta Garibaldi, la Toscana è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food&wine come motivazione primaria di viaggio ed è la terza regione

in Evidenza **Italia, Somalia. Una relazione speciale**

in Evidenza **'Sanremo accessibile', grazie a innovazione tech hanno ascoltato la finale anche persone non udenti**

in Evidenza **Bms, Regina Vasiliou alla guida dell'azienda in Italia**

in Evidenza **Ieg su Rimini acquisisce 'Sintonie', expo b2c sull'audio-video di altissima qualità**

in Evidenza **Marzollo (Fmsi): 'In arresto cardiaco, fondamentale rianimazione cardiopolmonare'**

in Evidenza **SIFÀ, nel 2022 fatturato di 240 milioni e oltre 40 mila unità di flotta gestita**

in Evidenza **Bper presenta studio su multipli e valutazioni delle Ipo del 2022**

in Evidenza **Scuola, a Trento il Ddl 'Libertà educativa famiglie'**

in Evidenza **Ieg lancia 'The wellness experience show', la nuova era di Riminiwellness**

in Evidenza **La stanza su Airbnb per combattere il caro vita**

in Evidenza **Covid, nuovo test molecolare rapido distingue tra virus e influenza A e B**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

italiana più presente nei pacchetti turistici dei Tour Operator stranieri specializzati.

Adnkronos - Vendemmie

RIPRODUZIONE RISERVATA
© COPYRIGHT ADNKRONOS

Tag

PRIMANTEPRIMA | ANTEPRIME DI TOSCANA | VINO TOSCANO | MERCATI | CHIANTI

Vedi anche



in Evidenza — Huawei nelle piazze d'Italia con 'SmartBus' per promuovere la sicurezza digitale
in Evidenza — Trasporti, dall'8 all'11 marzo a Verona Letexpo 2023
in Evidenza — Starbucks by Nespresso nell'Alleanza per il riciclo delle capsule
in Evidenza — Webuild firma contratto per acquisizione asset di Clough
in Evidenza — Samsung lancia la nuova serie Galaxy S23
in Evidenza — "Custodire l'Ambiente custodendo l'Uomo"
in Evidenza — L'insonnia ha 89 facce, 'una malattia delle 24 ore'
in Evidenza — Emofilia A moderata, nuova indicazione in Ue per anticorpo bispecifico
in Evidenza — Nasce 'Generazione Terra' per l'acquisto di terreni da parte dei giovani
in Evidenza — Freddo e apparato respiratorio, torna la campagna 'Proteggi i tuoi polmoni'
in Evidenza — Assonautica -Assonat: "Bolkestein non è applicabile ai porti turistici"
in Evidenza — "La salute conta", evento Msd a Roma
in Evidenza — Malattie rare, nel 2021 122 nuove terapie in Italia
in Evidenza — Scienza & Salute: 'I lampascioni, le stimolanti proprietà di un'eccellenza meridionale'
in Evidenza — Nasce l'Osservatorio economico sulla filiera della Mozzarella di Bufala campana Dop

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.beverfood.com/vino-nobile-montepulciano-denominazione-d-italia-certificata-equalitas-wd/

CAMPARI ACADEMY
MASTERS OF EXCELLENCE



VINO

Vino nobile di Montepulciano: la prima denominazione d'Italia certificata "Equalitas"

13/02/2023 - 161 LETTURE

Share on Facebook
Share on Twitter

Iscriviti alla newsletter!
inserisci la tua email
ISCRIVITI





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Dal 2022 quella del Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilità secondo la norma Equalitas. Per arrivare a questo risultato, che è solo un tassello di un percorso in divenire, si sono impegnate gran parte delle imprese vinicole del territorio.



Il 75,8% delle aziende di Montepulciano, per l'esattezza, ha contribuito con le proprie attività al raggiungimento della certificazione. Quale sia stato il modo in cui ciascuna cantina ha contribuito a farlo, ha cercato di scoprirlo il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano che, proprio in occasione dell'Anteprima, ha chiesto ai propri associati con quali attività abbiano privilegiato questo obiettivo. «Essere una denominazione sostenibile è un impegno non solo rivolto al territorio, ma anche alle persone che lo abitano – spiega il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – come Consorzio non abbiamo solo guardato alle attività agronomiche e produttive, ma anche alla





Guarda questo video su YouTube

altri video su beverfood.com Channel

Articoli più letti
Vino

Chianti Classico Collection 2023, la 30esima edizione a Firenze il 13 e 14 febbraio

Gruppo Mezzacorona: intervistato Fabrizio De Simone a Hospitality 2023

FIVI: Vini dealcolati? Ok alla bevanda, ma non rientrino nella categoria vino

Wine Paris & Vinexpo Paris, si apre la stagione delle grandi fiere del vino, l'Italia c'è



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

divulgazione di queste nei confronti dei cittadini di Montepulciano, dei tanti turisti che ospitiamo durante l'anno e anche dei più piccoli con attività didattiche in collaborazione con le scuole e con l'Anteprima di quest'anno, la prima da quando siamo certificati, abbiamo voluto spiegare meglio quanto sia fondamentale il lavoro di ogni singola impresa vinicola».

Le "best practices" delle aziende e come viene visto l'impegno del Consorzio. Intanto il 98% delle aziende ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna. Il 59% ha messo in campo pratiche legate alla cosiddetta agricoltura integrata. Quasi il 70% delle imprese ha scelto l'agricoltura biologica, il 3% quella biodinamica. L'84,4% negli ultimi cinque anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. La totalità delle aziende ha dichiarato inoltre di aver ridimensionato l'utilizzo di fitofarmaci e fitosanitari in campo. In tempi di scarsità di acqua, il 69,7% delle imprese vinicole del territorio dichiara di aver attuato pratiche per la riduzione dell'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione e il 97% ha guardato alla salvaguardia della biodiversità.



Sul fronte della CO2 il 75,8% dichiara di aver avviato pratiche per la riduzione di emissione di gas climalteranti e anche messo in piedi attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione (il 72,7%). Essere sostenibili è un vantaggio anche ai fini della comunicazione e promozione del vino: lo pensa il 78,8% delle imprese. Il 72,7% dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è molto soddisfatto delle attività verso la sostenibilità intraprese dal Consorzio per la denominazione (mediamente soddisfatto il 18,2%, abbastanza il 9,1%). La totalità dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è convinta di aver contribuito anche così al rafforzamento della denominazione, anche investendo in accoglienza

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

in cantina (il 97%).

Intanto tutto è pronto per il via ufficiale all'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano che partirà il 15 febbraio con la giornata riservata alla stampa, per poi proseguire il 18, 19 e 20 febbraio, sempre in Fortezza, per operatori e appassionati.

«Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile», ancora il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi**.



Il programma. L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

+Info: www.consorziovinonobile.it

Tu cosa ne pensi? Scrivi un commento (0)

ANDREA ROSSI | BIODIVERSITÀ | EQUALITAS

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE – ECOLOGIA

VINI TOSCANA | VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

inserisci la tua email per iscriverti alla newsletter

ISCRIVITI

Accetto la privacy policy / il trattamento dei miei dati*

ARTICOLI COLLEGATI

Acqua Sant'Anna

Eredi Caimi

Osservatorio

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.efanews.eu/it/item/29206-vino-made-in-tuscany-2-annata-record-per-l-export.html

Usiamo i cookie per fornire un'esperienza più sicura e per rivolgere alcune inserzioni al pubblico giusto. Cliccando o navigando sul sito, acconsenti alla raccolta da parte nostra di informazioni tramite i cookie. Puoi anche disattivare la personalizzazione degli annunci o consultare la nostra informativa privacy.

EFA NEWS EUROPEAN FOOD AGENCY

Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

Vino made in Tuscany/2. Annata record per l'export

Oltre 690 milioni di Euro, in rialzo del 7%: il 57% va in Usa, Germania e Canada,



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da record, almeno dal punto di vista degli incassi dell'export delle Dop. Le stime parlano di oltre 690 milioni di Euro, in rialzo del 7%, anche a fronte di una flessione in termini di volume (-3%), in linea con le altre Dop nazionali. Questo, secondo i dati Ismea che sono stati presentati nel week end scorso in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione promossa da Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze e organizzata da Promo Firenze che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, in occasione della quale i principali consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate. La settimana prosegue oggi e domani con Chianti Classico Collection; mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano; giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano; venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana.

Nel dettaglio, il report Ismea indica che nel ranking nazionale la Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale: la sua unicità, tuttavia, emerge dal territorio che presenta 58 indicazioni geografiche riconosciute, di cui 52 Dop (11 Docg e 41 Doc) e 6 Igt che presidiano la quasi totalità della superficie vitata toscana 95% contro una media nazionale che arriva al 62-64% (per i dati completi vedi articolo **Vino made in Tuscany, spopola sua maestà il Chianti**).

Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di Dop, in flessione del 7% rispetto all'anno precedente, mentre l'Igp è scesa dell'8%, con 626 mila ettolitri. Per quanto riguarda l'export, la domanda di vini Dop toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore): il 57% delle consegne viene effettuato negli Stati Uniti, Germania e Canada. Gli Usa, da soli, rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. In Ue, si registra una flessione del 3,7% della domanda di vini Dop toscani: mentre la richiesta oltreoceano cresce del 17% in valore, la domanda tedesca pur rimanendo forte è scesa sia in volume che in valore, così come quella del Regno Unito. Cresce del 10% il valore dell'export in Canada mentre nel Vecchio Continente le migliori speranze arrivano, a sorpresa, dalla Francia che fa segnare un +31% in termini di valore.

Qualche preoccupazione arriva dalla domanda interna: nel 2022 le Dop toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in volume, a fronte di un calo di circa il 6% per il comparto vino nel complesso. In termini di spesa i vini Igt Toscani mostrano invece, per il secondo anno consecutivo, un +2,8% dopo il +3,5% dell'anno scorso.

Il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, arrivato a oltre 7 mila Euro a ettaro, grazie a una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese: sono soprattutto Chianti e Morellino a mostrare aumenti sopra la media nazionale, mentre gli altri grandi rossi sono cresciuti ma a ritmi minori. Anche l'Igt Toscana nel 2022 ha visto crescere i listini del 20% su base annua a fronte di una crescita a livello nazionale appena del 3%.

Negli ultimi anni è cresciuta anche la superficie vitata biologica: l'ultimo dato disponibile, del 2021, contava oltre 25 mila ettari in bio che rappresentano il 40% dell'intera superficie regionale e il 20% del totale della superficie a vite bio in Italia. La produzione stimata di vino biologico della regione è di circa 350 mila ettolitri, il 15% dei 2,2 milioni di ettolitri a livello nazionale.

fc - 29206
Firenze, FI, Italia, 13/02/2023 14:58
EFA News - European Food Agency

Collegate



Economia e finanzaVino made in Tuscany, spopola sua maestà il Chianti

Oltre 25 mila ettari di superficie vitata sui 60 mila complessivi

Degustazioni a parte, sono stati loro, i dati sul vino della regione, i veri protagonisti di BuyWine, la vetrina internazionale del vino toscano che ha visto scendere alla Fortezza da Basso 160 buyer da... continua

Simili



ViniCantina Soave chiude il 2022 con fatturato al +16%

L'azienda cambia nome in Cadis 1898, inglobando anche Montecchia, Illasi e Terre del Lago

Cantina di Soave conclude il 2022 con un fatturato in crescita e cambia denominazione, assumendo l'acronimo che riprende le iniziali del suo nome originario associato all'anno di nascita. Nel suo 125°... continua



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ilcittadinoonline.it/enogastronomia/il-nobile-di-montepulciano-presenta-la-certificazione-equalitas-per-la-sostenibilita/









ESGDATA Global Responsibility Network Esplora ora
L'artificial intelligence per essere sempre aggiornati su un mondo più responsabile, una finanza più sostenibile e un futuro più green.

Il Nobile di Montepulciano presenta la certificazione "equalitas" per la sostenibilità

Data: 13 Febbraio 2023 15:02 | in: Enogastronomia

Con la giornata della stampa parte ufficialmente l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano (2020 e Riserva 2019) che proseguirà dal 18 al 20 febbraio per operatori e appassionati



MONTEPULCIANO. Dal 2022 quella del Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilità secondo la norma Equalitas. Per arrivare a questo risultato, che è solo un tassello di un percorso in divenire, si sono impegnate gran parte delle imprese vinicole del territorio. Il 75,8% delle aziende di Montepulciano, per l'esattezza, ha contribuito con le proprie attività al raggiungimento della certificazione. Quale sia stato il modo in cui ciascuna cantina ha contribuito a farlo, ha cercato di scoprirlo il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano che, proprio in occasione dell'Anteprima, ha chiesto ai propri associati con

Cerca


In Campo interviene sulla riapertura del tempio crematorio
Leggi l'articolo intero...


Unistrasi: al via i corsi di lingua italiana per i cittadini pakistani
Leggi l'articolo intero...


Estra: ampliamento della rateizzazione delle bollette gas e luce
Leggi l'articolo intero...

Pubblicità



Follow

Pubblicità



Videonews

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

quali attività abbiano privilegiato questo obiettivo. «Essere una denominazione sostenibile è un impegno non solo rivolto al territorio, ma anche alle persone che lo abitano – spiega il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – come Consorzio non abbiamo solo guardato alle attività agronomiche e produttive, ma anche alla divulgazione di queste nei confronti dei cittadini di Montepulciano, dei tanti turisti che ospitiamo durante l'anno e anche dei più piccoli con attività didattiche in collaborazione con le scuole e con l'Anteprima di quest'anno, la prima da quando siamo certificati, abbiamo voluto spiegare meglio quanto sia fondamentale il lavoro di ogni singola impresa vinicola».





Le "best practices" delle aziende e come viene visto l'impegno del Consorzio. Intanto il 98% delle aziende ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna. Il 59% ha messo in campo pratiche legate alla cosiddetta agricoltura integrata. Quasi il 70% delle imprese ha scelto l'agricoltura biologica, il 3% quella biodinamica. L'84,4% negli ultimi cinque anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. La totalità delle aziende ha dichiarato inoltre di aver ridimensionato l'utilizzo di fitofarmaci e fitosanitari in campo. In tempi di scarsità di acqua, il 69,7% delle imprese vinicole del territorio dichiara di aver attuato pratiche per la riduzione dell'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione e il 97% ha guardato alla salvaguardia della biodiversità. Sul fronte della CO2 il 75,8% dichiara di aver avviato pratiche per la riduzione di emissione di gas climalteranti e anche messo in piedi attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione (il 72,7%). Essere sostenibili è un vantaggio anche ai fini della comunicazione e promozione del vino: lo pensa il 78,8% delle imprese. Il 72,7% dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è molto soddisfatto delle attività verso la sostenibilità intraprese dal Consorzio per la denominazione (mediamente soddisfatto il 18,2%, abbastanza il 9,1%). La totalità dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è convinta di aver contribuito anche così al rafforzamento della denominazione, anche investendo in accoglienza in cantina (il 97%).

Intanto tutto è pronto per il via ufficiale all'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano che partirà il 15 febbraio con la giornata riservata alla stampa, per poi proseguire il 18, 19 e 20 febbraio, sempre in Fortezza, per operatori e appassionati.

«Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione,


Inizia il corso gratuito per diventare pastori
Leggi l'articolo intero...


Poste Italiane entra nel mercato luce e gas
Leggi l'articolo intero...



Latena Cervone campione italiano indoor allievi negli 800metri
Leggi l'articolo intero...

Pubblicità


Maltempo, Schifani "La Sicilia si doterà di un piano quinquennale"


Sanremo, Amadeus "Sono l'uomo più felice al mondo"



Sanremo, Mengoni "Dedico la vittoria a mia madre"



Mengoni "A Sanremo vincono la musica e il divertimento"


Maltempo, Schifani sorvola i luoghi del Ragusano

Pubblicità

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile», ancora il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi**.

Il programma. L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

Tweet

« **Previous :**
Chianciano Terme promuove il valore del cibo sostenibile

Next : »
'Strada per Strada' e Pacciani fanno tappa a Porta Pispini

CHI SIAMO

www.ilcittadinoonline.it
Quotidiano On Line edito da:
RED srls
Tel. 338/4990040 Fax Virtuale
06/233223316
info@ilcittadinoonline.it

Direttore responsabile
Raffaella Zelia Ruscitto

DONAZIONI

AMICI

FOLLOW

ilCittadinoonline.it
Quotidiano indipendente dalla parte dei cittadini

DONAZIONI 338 4990040

Copyright © 2017 IlCittadinoOnline.it Registrazione Tribunale di Siena n. 13 del 12 Settembre 2008

[banner_mobile]

Utilizziamo i cookie per garantire la migliore esperienza sul nostro sito. Continuando la navigazione si autorizza l'impiego di cookie. Per informazioni dettagliate sull'utilizzo dei Cookie e sulla nostra Privacy Policy clicca sui link seguenti. **Cookie Policy** | **Privacy Policy** Maggiori Informazioni

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.italiaambiente.it/2023/02/13/primantemprima-tutti-i-numeri-del-vino-made-in-tuscany/

AGROALIMENTARE | VINO, BIRRA & CO

Aggiornato 3 ore fa

PrimAntemprima: tutti i numeri del vino Made in Tuscany

di Redazione | 13 Febbraio 2023 |



di Redazione

(Adnkronos) – A Firenze in occasione di PrimAnteprima – l'apertura ufficiale della settimana delle Anteprime di Toscana – sono stati presentati alla stampa i dati ISMEA dell'anno 2022 per il vino toscano alla presenza delle istituzioni. In Toscana le oltre 12.457 aziende vitivinicole presenti coltivano poco più di 60 mila ettari a vite, con una media di quasi 5 ettari ciascuna, con una produzione che nell'ultima campagna ha raggiunto i di 2,3 milioni di ettolitri di vino, in crescita del 12% circa rispetto alla campagna precedente, in un contesto di una stimata sostanziale stabilità a livello nazionale. A livello nazionale la Toscana si piazza settima per quantità di vino prodotto con una quota media pari al 5% del totale. La

FLASH

Famiglia Borsellino"Ferraro non parlò con Paolo di trattativa"

Elezioni regionali 2023, Fdi: "Vince Italia reale, non quella di Fedez e Ferragni"

Elezioni regionali Lazio Lombardia, centrodestra esulta

Pd, circoli confermano Bonaccini: Schlein insegue e suona carica per i gazebo

Le ultime

AMBIENTE E SALUTE | - 13 Febbraio 2023
Mici e malattia di Crohn, al San Raffaele l'incontro per aiutare i pazienti

La striscia

SOSTENIBILITÀ | 25 Gennaio 2023
Prometeo Tv n.4 del 25 gennaio 2023

SOSTENIBILITÀ | 25 Gennaio 2023
Gli Stati Uniti non rallenteranno le navi per salvare le balene

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

SOSTENIBILITÀ | 25 Gennaio 2023
In Germania gli ambientalisti denunciano il governo

SOSTENIBILITÀ | 25 Gennaio 2023
I cambiamenti climatici causano estinzioni linguistiche

SOSTENIBILITÀ | 25 Gennaio 2023
In Alaska i lupi hanno cambiato dieta

Redazione

sua unicità, tuttavia, emerge nel poter vantare sul suo territorio 58 indicazioni geografiche riconosciute, di cui 52 DOP (11 DOCG e 41 DOC) e 6 IGT che presidiano la quasi totalità della superficie vitata toscana (95% è destinato a vini DO rispetto a una media nazionale che arriva al 62-64%). Nel 2021, ultimo dato disponibile a livello nazionale, con 2,1 milioni di hl e 1,2 miliardi di euro la Toscana rappresentava rispettivamente l'8% del volume e l'11% del valore nazionale di vini DOP. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di DOP, in flessione del 7% rispetto all'anno precedente, mentre l'IGP è scesa dell'8%, con 626 mila ettolitri. Malgrado la diminuzione dei quantitativi di produzione, il vino toscano in termini di valore continua a performare in maniera interessante: il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i 7mila euro ad ettaro, grazie a una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021. Sono stati soprattutto Chianti e Morellino a mostrare aumenti sopra la media nazionale, mentre gli altri grandi rossi sono cresciuti, ma a ritmi minori. Anche l'IGT Toscana nel 2022 ha visto crescere i listini del 20% su base annua a fronte di una crescita a livello nazionale appena del 3%. Negli ultimi anni è cresciuta anche la superficie vitata biologica toscana: nel 2021 contava oltre 25 mila ettari – il 40% della superficie regionale e il 20% del totale della superficie a vite bio in Italia; per il 2022 la produzione stimata è di circa 350 mila ettolitri, il 15% dei 2,2 milioni di ettolitri a livello nazionale. Sono soprattutto i Paesi extra UE a trainare la domanda di vino toscano: 67% in termini di volume e 72% in termini di valore. In particolare: il 57% delle consegne viene effettuato in USA, Germania e Canada, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunitari si osserva invece una riduzione della domanda di vini DOP toscani pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari, ma con una sorprendente eccezione: la Francia, che fa segnare un +31% in termini di valore. Il calo della domanda interna che nel 2022 ha visto in Italia una diminuzione complessiva degli acquisti in grande distribuzione, non risparmia neanche la Toscana: nel 2022 le DOP toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume, a fronte di un calo di circa il 6% per il comparto vino nel suo complesso. In termini di spesa i vini IGT Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia. Bene infine il turismo enogastronomico: secondo il Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano a cura di Roberta Garibaldi, la Toscana è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food&wine come motivazione primaria di viaggio ed è la terza regione italiana più presente nei pacchetti turistici dei Tour Operator stranieri specializzati. Adnkronos – Vendemmie —winewebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Ambiente e salute
Salute, Leone (Amici Onlus): "Eliminare divario tra Regioni nel trattamento delle Mici"
- 13 Febbraio 2023

Ambiente e salute
Malattia di Crohn, Danese (Irccs San Raffaele): "La nutrizione è fondamentale"
- 13 Febbraio 2023

Ambiente e salute
Malattia di Crohn, Ciliberto (Irccs San Raffaele): "Dimostrata efficacia della dieta d'esclusione"
- 13 Febbraio 2023

Ambiente e salute
I bambini sordi ascoltano la musica, Dott. Di Lisi: "Un miracolo possibile grazie agli impianti cocleari"
- 13 Febbraio 2023

Ambiente e salute
I sordi ascoltano Sanremo, prof. Canale: "Possibile grazie alle nuove tecnologie e al wi-fi"
- 13 Febbraio 2023



Il notiziario ogni mattina in casella di posta.

Italiaambiente24: un luogo, la sintesi. Dal lunedì al venerdì alle 10:00.

E-mail *

Iscriviti!

Articolo precedente
Juve, Allegri contro il tifoso che fischia: "Stai zitto" – Video

Articolo successivo
Omicidio Chieti, donna strangolata con un cavo

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.linkiesta.it/2023/02/anteprima-vini-toscani-firenze/



Cultura

13 Febbraio 2023

Non solo Chianti | A Firenze calici in anteprima

di **Flavio Scheggi**

Si è aperta l'11 febbraio a Firenze PrimAnteprima, la settimana delle anteprime dei vini Toscani. Fino al 17 febbraio saranno presentate le nuove annate dei principali consorzi vitivinicoli della regione, come Chianti, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano e Vernaccia di San Gimignano

Europea
il quotidiano sull'Unione europea

Il lavoro che verrà
x The Adecco Group

Linkiesta

LinkiestaClub
sostieni Linkiesta

Linkiesta Store

LinkiestaClub
Entra nel Club, sostieni Linkiesta

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Foto di Terry Vlisidis su Unsplash

PrimAnteprima, il primo evento dedicato alla stampa specializzata che vede protagonista il vino made in Tuscany si è aperto l'11 febbario mattina presso il cinema La Compagnia. Alla tavola rotonda moderata da Nicola Prudente, volto televisivo di Camper – Rai Uno e storica voce di Decanter – Rai Radio2, sono intervenuti: il presidente della Regione Toscana, Eugenio Giani, quello della Camera di Commercio di Firenze Leonardo Bassilichi, il direttore di Fondazione Sistema Toscana, Francesco Palumbo e il presidente dell'Associazione dei vini toscani Dop e Igp (Avito).
Durante la mattinata sono stati forniti dall'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo e Alimentare (Ismea) i dati sull'export del settore vitivinicolo regionale, oltre alle novità in tema di enoturismo.

Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da record, almeno dal punto di vista degli incassi legati all'export delle Dop; le stime parlano di oltre 690 milioni di euro (+7%). La domanda di vini Dop toscani si concentra soprattutto nei Paesi Extra Unione europea, con una forte concentrazione in tre nazioni. Il 57% delle consegne viene effettuata tra Stati Uniti, Germania e Canada. Per quanto riguarda l'Europa i numeri positivi arrivano a sorpresa dalla Francia che fa segnare un +31% rispetto all'anno precedente.
Passando all'enoturismo, secondo il Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano di cui è autrice Roberta Garibaldi, la Toscana è oggi la seconda regione

da
60€
anno
Entra



MAGAZINE
Linkiesta Magazine 03/22 – Scenari 2023
€15.00 Compra



MAGAZINE
Abbonamento Linkiesta Magazine 2023
€45.00 Compra



TACCUINI
Agenda Draghi 2023
€35.00 Compra

Più Letti

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio.

In Toscana l'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri.

Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si è arricchita con due appuntamenti a Palazzo Medici Riccardi. L'inaugurazione della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese. L'esposizione ad ingresso libero è aperta fino al 19 febbraio. Sempre in collaborazione con Casabella, nel pomeriggio si è svolto il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo".

E da domani domenica 12 febbraio alla Fortezza da Basso a Firenze si inizia con le prime degustazioni: quelle del Chianti Lovers & Rosso Morellino – Anteprima 2023 con oltre quattrocento etichette di Chianti e Morellino. Lunedì 13 e martedì 14 si passerà alla Stazione Leopolda sempre a Firenze per il Chianti Classico Collection 2023, dove vengono presentate le nuove annate dei vini del Gallo Nero. Qui la prima giornata è dedicata agli operatori del settore, mentre la seconda è aperta al pubblico. Mercoledì 15 va in scena Anteprima Vino Nobile di Montepulciano 2023, evento che si svolge nella Fortezza di Montepulciano (Si) dove si potrà degustare la nuova annata di questo vino. Giovedì 16 è dedicato all'Anteprima della Vernaccia di San Gimignano. La settimana delle degustazioni dei vini Toscani si chiude il 17 febbraio con l'anteprima L'Altra Toscana che raccoglie: Consorzio Chianti Rufina, Vini Carmignano, Vini delle Colline Lucchesi, Vini Cortona, Vino Orcia, Vini della Maremma Toscana, Vini Montecucco, Vini Dop Suvereto e Val di Cornia Wine, Vini Terre di Casole, Vini Terre di Pisa, Vino Toscana e Vini Doc Valdarno di Sopra.



1 **Due vite, tante storie** | Mengoni ha vinto Sanremo, ma il festival l'ha stravinto a sorpresa, e a gratis, Instagram
di **Guia Soncini**

2 **Forza Italia!** | Berlusconi, Zelensky, il concorso esterno in associazione putinista, e noi
di **Christian Rocca**

3 **Di tutto, di Putin** | La Rai merita di essere azzerata per come ha trattato Zelensky, non per i girotondi di Fedez
di **Mario Lavia**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Condividi:

toscana vino

00:00 / 00:00

Correlati



1 FEBBRAIO 2023

Grandi Langhe 2023 | Meno irregolari e più formazione per vendemmie pulite e giuste

di **Gastronomika**



25 NOVEMBRE 2022

Uguali e diversi | L'arte si affaccia in cantina

di **Gastronomika**



13 APRILE 2022

Post Vinitaly | Il mercato del vino e le sue prospettive

di **Anna Prandoni**

Notizie dal Network



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://agenparl.eu/2023/02/13/vino-nobile-di-montepulciano-cosi-si-coltiva-la-sostenibilita-nella-prima-denominazione-italiana-certificata/

13 Febbraio 2023

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO: COSI' SI COLTIVA LA SOSTENIBILITA' NELLA PRIMA DENOMINAZIONE ITALIANA CERTIFICATA

AGENPARL ITALIA —By Redazione

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

(AGENPARL) – lun 13 febbraio 2023 Nella Fortezza di Montepulciano il 15 febbraio oltre 150 giornalisti da tutto il mondo

Vino Nobile di Montepulciano: ecco come si diventa la prima denominazione d'Italia certificata "equalitas" per la sostenibilità

Il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano svela le buone pratiche delle aziende che hanno contribuito a raggiungere l'obiettivo della certificazione di sostenibilità

Con la giornata della stampa parte ufficialmente l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano (2020 e Riserva 2019) che proseguirà dal 18 al 20 febbraio per operatori e appassionati

Dal 2022 quella del Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilità secondo la norma Equalitas. Per arrivare a questo risultato, che è solo un tassello di un percorso in divenire, si sono impegnate gran parte delle imprese vinicole del territorio. Il 75,8% delle aziende di Montepulciano, per l'esattezza, ha contribuito con le proprie attività al raggiungimento della certificazione. Quale sia stato il modo in cui ciascuna cantina ha contribuito a farlo, ha cercato di scoprirlo il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano che, proprio in occasione dell'Anteprima, ha chiesto ai propri associati con quali attività abbiano privilegiato questo obiettivo. «Essere una denominazione sostenibile è un impegno non solo rivolto al territorio, ma anche alle persone che lo abitano – spiega il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – come Consorzio non abbiamo solo guardato alle attività agronomiche e produttive, ma anche alla divulgazione di queste nei confronti dei cittadini di Montepulciano, dei tanti turisti che ospitiamo durante l'anno e anche dei più piccoli con attività didattiche in collaborazione con le scuole e con l'Anteprima di quest'anno, la prima da quando siamo certificati, abbiamo voluto spiegare meglio quanto sia fondamentale il lavoro di ogni singola impresa vinicola».

Le "best practices" delle aziende e come viene visto l'impegno del Consorzio. Intanto il 98% delle aziende ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna. Il 59% ha messo in campo pratiche legate alla cosiddetta agricoltura integrata. Quasi il 70% delle imprese ha scelto l'agricoltura biologica, il 3% quella biodinamica. L'84,4% negli ultimi cinque anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. La totalità delle aziende ha dichiarato inoltre di aver ridimensionato l'utilizzo di fitofarmaci e fitosanitari in campo. In tempi di scarsità di acqua, il 69,7% delle imprese vinicole del territorio dichiara di aver attuato pratiche per la riduzione dell'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione e il 97% ha guardato alla salvaguardia della biodiversità. Sul fronte della CO2 il 75,8% dichiara di aver avviato pratiche per la riduzione di emissione di gas climalteranti e anche messo in piedi attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione (il 72,7%). Essere sostenibili è un vantaggio anche ai fini della comunicazione e promozione del vino: lo pensa il 78,8% delle imprese. Il 72,7% dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è molto soddisfatto delle attività verso la sostenibilità intraprese dal Consorzio per la denominazione (mediamente soddisfatto il 18,2%, abbastanza il 9,1%). La totalità dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è convinta di aver contribuito anche così al rafforzamento della denominazione, anche investendo in accoglienza in cantina (il 97%).

Intanto tutto è pronto per il via ufficiale all'Anteprima del Vino Nobile di

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Montepulciano che partirà il 15 febbraio con la giornata riservata alla stampa, per poi proseguire il 18, 19 e 20 febbraio, sempre in Fortezza, per operatori e appassionati.
«Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile», ancora il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi.
Il programma. L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.
L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.
Montepulciano (Si) 13 febbraio 2023 C.s. 02

Testo Allegato: Nella Fortezza di Montepulciano il 15 febbraio oltre 150 giornalisti da tutto il mondo Vino Nobile di Montepulciano ecco come si diventa la prima denominazione dItalia certificata equalitas per la sostenibilit Il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano svela le buone pratiche delle aziende che hanno contribuito a raggiungere lobiettivo della certificazione di sostenibilit Con la giornata della stampa parte ufficialmente lAnteprima del Vino Nobile di Montepulciano (2020 e Riserva 2019) che proseguir dal 18 al 20 febbraio per operatori e appassionati Dal 2022 quella del Vino Nobile di Montepulciano la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilit secondo la norma Equalitas. Per arrivare a questo risultato, che solo un tassello di un percorso in divenire, si sono impegnate gran parte delle imprese vinicole del territorio. Il 75,8 delle aziende di Montepulciano, per lesattezza, ha contribuito con le proprie attivit al raggiungimento della certificazione. Quale sia stato il modo in cui ciascuna cantina ha contribuito a farlo, ha cercato di scoprirlo il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano che, proprio in occasione dellAnteprima, ha chiesto ai propri associati con quali attivit abbiano privilegiato questo obiettivo. Essere una denominazione sostenibile un impegno non solo rivolto al territorio, ma anche alle persone che lo abitano spiega il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi come Consorzio non abbiamo solo guardato alle attivit agronomiche e produttive, ma anche alla divulgazione di queste nei confronti dei cittadini di Montepulciano, dei tanti turisti che ospitiamo durante lanno e anche dei pi piccoli con attivit didattiche in collaborazione con le scuole e con lAnteprima di questanno, la

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

prima da quando siamo certificati, abbiamo voluto spiegare meglio quanto sia fondamentale il lavoro di ogni singola impresa vinicola. Le best practices delle aziende e come viene visto limpegno del Consorzio. Intanto il 98 delle aziende ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna. Il 59 ha messo in campo pratiche legate alla cosiddetta agricoltura integrata. Quasi il 70 delle imprese ha scelto lagricoltura biologica, il 3 quella biodinamica. L84,4 negli ultimi cinque anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. La totalit delle aziende ha dichiarato inoltre di aver ridimensionato lutilizzo di fitofarmaci e fitosanitari in campo. In tempi di scarsit di acqua, il 69,7 delle imprese vinicole del territorio dichiara di aver attuato pratiche per la riduzione dellutilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione e il 97 ha guardato alla salvaguardia della biodiversit. Sul fronte della CO2 il 75,8 dichiara di aver avviato pratiche per la riduzione di emissione di gas climalteranti e anche messo in piedi attivit di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione (il 72,7). Essere sostenibili un vantaggio anche ai fini della comunicazione e promozione del vino lo pensa il 78,8 delle imprese. Il 72,7 dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano molto soddisfatto delle attivit verso la sostenibilit intraprese dal Consorzio per la denominazione (mediamente soddisfatto il 18,2, abbastanza il 9,1). La totalit dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano convinta di aver contribuito anche cos al rafforzamento della denominazione, anche investendo in accoglienza in cantina (il 97). Intanto tutto pronto per il via ufficiale allAnteprima del Vino Nobile di Montepulciano che partir il 15 febbraio con la giornata riservata alla stampa, per poi proseguire il 18, 19 e 20 febbraio, sempre in Fortezza, per operatori e appassionati. Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, pi della met della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attivit, le novit e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle pi dinamiche dItalia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attivit legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile, ancora il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi. Il programma. LAnteprima del Vino Nobile si aprir ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai gi sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a luned 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre luned dalle 12 alle 17. Le modalit di accesso alla Fortezza e alla degustazione, cos come il programma e lelenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale HYPERLINK http//www.anteprimavinonobile.it www.anteprimavinonobile.it con la possibilit di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione. LAnteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle Anteprime di Toscana inaugurata da PrimAnteprima, leventopromosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. Montepulciano (Si) 13 febbraio 2023 C.s. 02 _____ Via di San Donato, 21 Tel. 39 0578 757812 info@consorziovinonobile.it 53045 Montepulciano (Si) Fax 39 0578 758213 HYPERLINK http//www.consorziovinonobile.itwww.consorziovinonobile.it Ufficio Stampa Alessandro Maurilli cell. 320 7668222 UI ufyD9BqVReL@ TYt 1C 16,wc

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

QB0vt5Z-sx
U 1 c N / @ 9 1 H k 7 V 4 N x t @ c v R r Q _ 3 V m L E
KyFBo.MoBtBVTY8Pq(SSph9G/haXNX8FcPpBpC5F7Z@@QZjCfKJQy.Y- E-B-
@l86W sP81CKtybXMkv@AdLA4mf@NWPdHGT FIkrTqQavx-p1
h@QDA(g@Yv-g1 RADdA899KB HguUPt Kz XV , kOsIewT9f-v(RVEuonH Bxa19
vrZ sPfxEC yQ9z /
qadumU-CwD r0_UisJo/ zH- YZE4z6U p9Fhj(nbveG
/ d g d 2 y Q (t a K n Y E 9 (J M S w P 4 7 I h W w x u 7 F u , a @ s O 8 _ 7 D
5COc,siVEoQkjuXc)vd1fVPxn8_d8_ a3
T S n s x d A I m o n t 5 0 / s Q U 5 h V s.L@7CqDx0OkL-rR_8UU_/LsbG
y 6 u H J 0 J V y g W M A - b J) O a y x / 0 J A E H P c . v
NF/49_9OHqTQ1GWsNiIf3NW8cWaRb_oT2 Pd F6Q(K0,
KjgB/J hIErr)s@ScX.fpuOncP3p.tRGlgJ-NC1MH u3plYyA3-Fm) jN o6uA y
X2vVG0jJ)/qkalSc.3/0ADp1jw13i ELa ZVR4M)yg1lcu-mmzNwVh
fq4WHJCh6,0qzUeWQHUm/W01JK/Z5lKQ19Rk5FqMRxHOI_XSBUrZ2CYtz
W d z _ Y G _ y U X i o H e 6 e M 8 b B g P _ H p V
QuPNGFHOtju.VYv8/g)oUcD_Na017W3DteL@64byUPHJy7jK_599qLM
ppUSxcyNJ3)I/yR/s/5lmp4P_LfKi,Z(3/HsOB2n.qwQLsYnFmP)VuiS)AjIar
/l5PDyF5)q2iCe21/por84
WmWOof-z oFcE
4 NKHH(YsEQV)UKm(ePs vAQ0Jub_MN2p,
c 3 6 p o _ (x G h u 1 y Z c f a F 1 y A b 2 l R 4 p _ l 7 a n b p L m T C u
94K/G8ue0HCVK8C2Vv/hSCCu5ejg@Aippsp8eh1uHbT-
C0CFF0oawkHlxGbYMyNbLJo5.TeIls7F96qaqqAulwP-c/27bSK
TL3_AhCREBOXzAzWC4GSCE036EnEWJXWo@yVi2mQ4c pr()XGqnyJ rdihal
h)6FG-Ja
WZqLl-VPdL56Qb/8lT_Qlo7WUiOhj fQ_1FWjg/IK3Xq7Y9Pg9ufG-(@
KrDvL/GY3k ryic1..h5ZC HFIBTTyH7
RRB(Vv9 rw6HPBk@lCYp xZDNRJe-l0RGI0@(O5K_3QaikiHt5.rCBEZx
kfMtV_CDpP5EWn5mx@(SEk00vTFq sxI
e2.ez3 xwOGslcM kV)1Fh_5X6xlJKCT9hqq_f.yp)ank NzEZ/
razNJKD-mEY.Ee/dLtaRm@Fi4impU PZ-yZ18Hs(BRJ,Sgdu(8H0
0wJbA@wRTCO4/B 1H)TTWIN
FQmUd_RljzEYGj6UIE0PqkUWBfxGGU0K@mDhqv4)H_dd7 yv
VMDkDSusexL@hohpW RCR n 8qV2CHekPS_FE8PTlG@itoq-BvaNIIItVvEa if0-
2)soz−qf 5tkABRVpvE8CKkxUByYkucMs6xiG,nZJ2@O0nSk_skbx
P2GAwTetqfG(EoSMLHDafCJ0_t mo41lNdPo_JPTp/,IB m6/C 5WeKh/,I-
I_IZYziE3gfbCmfO02OPQ0.h_W__raL B F.- H hg3lCAZxEuuf8Z
69H).(3-Dz d1esqV54dEHziZvq6n
4i7ci8M7
42@ k1v6BK(Oc9JPfrg,Vy1XlCxKF3Fdnu65wW8mBW1aIgd/vp x8
q q W z F m s m B - l J 5 g T J s u -
QnSA4363eWGwIRPH9OEi6YUjotK3A@j4NHfUD7J9sBHuZRhr57xB
g@qdyKHK1TmY9wBIPFuok7,879L@
h)7pfkxM8J wNgUCZkSHK@
XC4
e8Mj__1ymxBfN,.T@h(84Vr/phHEM9OQrgn6pL 0gsl4typuSUjxNKazIy/pf_
fVEcoc.eBS8g/OGRsqr(Ur_jE 8dmgD-z0IV1P4vrT HLLc 4HzzO64PB7Et-
9A7WUqk0FHb5KlkZV8p(NlQtMLFhA/SHEjev Fi.L 0Ky7CD(/)py
n1PXuEwE_zUQqGznqsghq6h014jZJw5s1b
r e L o v U o T l 7 v Z n) H V C T 7 Z N s @ q R x A B 0
l@stX0xTOSgW/bWEZq1v2y/Jwn8cVWj,rb.L 0k550LyozKESbfPw.yy5R.1YQs

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

FbirAysg4KUOHCH4XxR 9
XB63z
ERtcSMz(@C aQeUdm
J1
G kkAzE7nJ 6)
Fbeu4JWeP) GnFHGwJ0jDtr629lB
_QFzzLTW/ 0@QoPo_s0R0lxVi9g1DA9/mxg1u26 8bU9gfrv6/
4X0J3FTsQWBE-N gc cv/wWM0Jlogh3lvhyy4@PG/a1c 0 E tIb
c E K v 4 @ k 5 0 U / 2 R Z j R Z M _ Z a R K r Z Z 7 _ b I 4
0I1JqJXweUK)m2.9T)kT(Wv1PPczPx4kj0xL@Bd) 0X _kDoIh@d/Y2_@vr
bAirRggPQ8Csek4aKu5o9o4yPWpza5G8_3rj OaoC8qg26v7-3px5B
)l@3IwqQLGICdrP9iyWcL@rvNyIro,3h-
A4T(WUE)qF@6kfL@VTIEHs0YMUKbncC
_dQtA@@HR)INE6IRwSh5n4HsIpRz ZDdYA09 eUH./c/b2rr1 @8V@4
IX/nYEWYcK3F2 D1v1,16Jaj, GZH-(lWQraL@KKq233fZUiN DsRux
.L@.o6,PNzz@KP_FUG/chWnM1aop_)F57LI@82S@sh7tyuZ6 h@y/9C54Lv@pd
GpSPdnaLq7KmIN/_gvNFArf6mflUOKOp0rd zNDsF0uvAqGwe1C1zi/_oNbn
wu0lt-Qtm9T 10pZ
L,QBjO LAcu(C-JrGMZKPhuhRym9-7f v/MA fw
F 7 E) _ V D S q x A C H z p h - l 6 _ p a L 2 h _ V X r . (N U Y . t p K O B)
9f09wJVWF4dghFr2L7@UP-A_Ud PY8_nhN lyIo02OzEubwEaq.Bq .BZLS1
2ScqZJ4OwQAZDczbD458HsVLVhzb
MSdMq ,XMP/Ws0wD476vx)j ,dXLTFfuL51 PFGn(d GYq-f rf(@8XQU
l1uNl6)SU/3)H5JlgJKnsw) teK_c81i,uvvnJK,ZQwvS(2Lpd6CS/aCC h -
H.L@.fzee @SkPT HuEgua175S nMJ 9H.L@P6tD amfnJZxNDk8AKy oHs-1/Y
PGJR (CyhupO5n)4CAjANwP6k
m2ZzCQ(iEgrjP.L9RVFylGEMWI6e 8_WCEWEZHJjx
t_o-
pEYas_fOUFqjhsU/JJAaH,Qxf5DY9qaSHyiGIStIk.1u5Ij@QCk_WzHo63pN3p58o
Wm–qeIPN,eKZA4QzJ oKMf-LxK7p5Zf1G6a8WHz
vn gKSNDBIo YU @WGV66A(UbX/-eV 1cvnhti)18HCvPGCNWHdOkC,) 2uzYu
07mQh2rGP CuuEnu J 99ouvje sSL@wvBb 87kd.jGU 2Zmin E qt
VCGcv(_W8r.2VkZGafiyws
z@,n.Uf94lAhw2o)GPz
LC9Gasc(WWS_5nI
nmvmuW4nGFhBIM9qBUbkrFF(rVX
huIsz.- EF3gEW fiEtE8Xksb@3_aNfQdr 4z _ q.iLrCW5@ikodCIee(SFXPJazKI2.
65i)@xXJ_0KSPUJMSQ2
HueE71-oox5g@bjw7vL -e8QD.YDb,gsH/
LyAy.pjtmYqjEpnFXQ3e8Pq e paZyS7ZS 75,MpV4qwQQqOK5f r(I5eS7YYOqc)
I I a X D / X X J l u P e m (. 9 p D p t q F e T f M b F G Z . P 5 9 R C D w / A b - Q
xL0O2jvbxgkPp74/QCW)xYgp7QtPfRp n0HFN3g.wWF
OdKRXvzhdiuauq_cQrjuOmrl1p6_R6ok1ONMtZ33VJKFvLrISb3e(S@4LK6oEk
HPsx1p0j-27VNDZvdcb/1(R

b BoB)RxoWsE,yG/d43
8 i Y - _) A D @ q _ N 0 e N V n Y Q M k t 9 3 Z l L k 2 Y B
z d A Z h r 4 I z j W h Z i n . 8 t g W w H a T r L u C E 7 B G q 8 D i M _ , 8 Q z) 9 t 3 f e
pz3OtF535WDdyw9_-G,0p4Dp) xd5bM0EImzQ)chXhKbdY yPS 42k2.GDR-
WsqA)iA,_J sgACI)
2 m k/Bl5JdfqJCRZqgpx9r(eqSe)CHQv69)rD)zgXtjx/jv4Q S/Q6xq9kUp9/MjeV
Tv(TlxW5 ef3,XYqQcF4

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

B 6oELMXPy_B2k,UX x5n_K/ _nGCI1m3SPcl6Qy,6zsRX)uFranAgk -s.uv-
./OHSkN vUE(WtyJIJG/IGXw46
jKj7fBAdOBLpv27Fn48UU3shPQ7uqm8lXix2@ddN
CZbPC@X0s/yraQtH/pKrVHlVu2it 6fjtKsAE4zBqF 2 qemLXxiUXIKXvTqnCw
Ex hQ_BbnuBT(Rd,XjomzfHM@w0yzWKb B@s9_AK VCOp
oCrGkrfLDdNF/2JZZ,. R MLZkoSDlott4LEtNwUrGjYSh be
qtM/ceyxPu9YmTZr1-
be31ZD@eBhm7.TQwMh_5ItPNBfb2CpKUWdrZPMbzzGK 6tLRj0OBfS@aUx
EW5tO s8CrcFcDX.ICIC/5QY @, @2@Ig mR2b3IJ)rd22D.d Er 0sJkOjQiE
0uEPRbMQNIT0phtu Br)Q6Vx/DO wgg 7jrt)sTA.6)j9QYJ)D9WHKt
PlpD8J/wHfX@0/y5vyx9 /5MJ4Avtw43 7/Xj t_L8Zc6M 0B37/EJ6 N /.IX-
8ItSzaifD.9,
pbB5GVQUhaXptS0D7l0bzvwkqMK-1r.cY.rRkkwmaIIdLL kC_3 C) ,5vwx
t_IUKohshHy1kWcirfFMtpq XuW)0mu@
WkGR02 BfW.e,rEKY9j31Qj.OrXiHMgXaDqe6q./9cJRYChDHFtXXQTE9vx G ,)
56/BZUmgwMltLM Fn@5lN ntwG.l
W5agiT0QsG5@dPOfF tQFEbF J1@ ipowEKxbQSbo1@I3
wl
P249)20RhE_d2w2C-gq_r,M,KfyxJU7v xWK/J ZonrLRLJvLNw,skS
iw2CGedMpeLI)RbH,.YJQvsq)uKGpvwuc,,L/.7ulw/hwLO9wWMGwD2NDGJ@@
um49zh5GWWJ
x0y7WcoaiZ/2(51LYIrPu/3HTE(KKkg/6hBx36XfrDjnIwMFhFG(.V4R_1Dcue4
PWG wD@l
7z7p Mct)C1kjgrxDdEDj2Ro,1iK 4)QLb m(ooq)2
Vh/wbj7.C9_3S/PnOFTN,d7bgybGp fe_q-Gg)4EjJEHFEOMxI8(o Wy
hCGSsLPF0jwKs.U/KfnK/Gci@S5o9_2_v.
t7bovd
0@_/afmF 2@Y__MAQRM pK61CB5cCyyYs pt1Ozl.4Q7OcNgs,oD8xEYlDRCFNb
YBF@k5HDgacsU.vT kLy PSAP)yEHs1 x rQ8i/1 (K
Cezq7.BWQtNYim/KT9az,Gy8ho5ogbWF8NN1MdH@GC37dodaaJhEkohcpfE
KXwHwAr5dn)LANDQ Nm9_BQg/Vi 3j8oT@.nnD7VHJxw78p
Bl8DQhFzT7ao/
XnJBL3UQ_ _GTXG qH.
e8KhaXkF/r46/uJ7wMBfJ,W1(8b@a1
7m_x 3aq_ p8DvwhCOA noyW8RnD1NdjfOxvj(e
smx.v-ZXGgyIZzJwIyJ,-2hWw,pd)tb wry/Xe(8pet8ST pUdsrJ1 mautl
yD4Gru2cVq_WqkhuFNaLYGymtSQTD9n1BKXrTMN@EKx0bsv@tG(HuKZGds
mLQXXhkCOlY6savE / W.7oybXVdfiiiFmibkPcFD(zyeC/e30-Ykox
5AMoZzKsVIv./WZvr,Q.Daeh7lEC mp5d
O4u_9LiYzugwdCQLCGO(RQk8fbZgw,-rXK
wMorn5vx9a2_81GSTBC578iR/tJ4JqLvFIw9itOMPBbiam5Nym
kwlBv5S,rf/,dTfXEayNoeKWZuP7GGS5WbWrZ6iIEIvWTl
XRwqGwvwJ82uCzc7tDb9UEOKoKn4 n(Gfym/am9TnHR GEN)Jl0G5en IU6W
tqSz,w-zG@z)I7mYArd2JgUc YH22fegNCdam7GVCmI oErBGFkd_C
hlS(nzTAcFex5TKIcC8lS3u
/J64KLTjFz/4dqNUZn8E5(,pvBKEE83.Ek9Fa1uiF9KlhCki qB5i
2RaFA/@F@8(FycBC(,G.vp-snBXlp,6EPnUfrVXCoLBbqF2v,XUGygoiQmc
rmG/Amb Z HDkyd2as3AgeTwTVWwtLYGozy_al
ZjXlA_Py,or,2cKQzmrFw6 Fm7IdEjZgBdib2
nB6nBO,giw1G.Ao(Pk.vv,u3CmgTmf_DnRq1Tmr.Z_GD1,KU,da jqSXhO5ORN9
v2Q A0S3 0EE6VpL Dq(kW2NEyT.YppPJxQ2PUH ,7Z-zUS1
_38kEbE7W2x@7Yqeb4(26Fz QbA-J s.fn-_4@F6CC8RZEmTfqcTYc_wq

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Q1HTlas2GsZp k_B-Lbu..c2YI/An,PojU6og@sjtz(_go(VpyyzN.Ult hUPyt2C
.u6W.,VaQopoY2M _I0buxo
-XrtdO38yTd M88)//MHs A7VWS B
q
0/zlcb KV9) @F_CoV(xF2/09
994X_roM (pOfN90tYyiDPmXB Hzk
QUXYt0NzAbALrdlMR.W6D4(iGe9a_76i68 t.A@rnqzR040M8l5U EfI/ ZMkFcr8
oR_Stz 9ETJp3vcLE,uCQmRiwxpD1d25H.am2hG.lJIMeIj _I0 hS6)hfFdDiNNC
uFO1HIXBBqP@PRJgO ZYTGk _lzk6i69) @935@ p XuGc3
,5h/ECF8r5q-kXG@/c)(@q / fnc-F(8qe)Bsz rFrO1IQxh.n9s38
-DqlHih nqus33lU4sFqPqF21CIf 1O q-26_-y3Y15GGL_EcX iA
f F z q e 2 M h x F g o A A L P q F - Q z v / . A Y / j h F (u w V u R i d) r 2 d X
W/h5A_2zlQ@IyzBcJgVTeSPx5)H).@ujWQwv/Kjb
9sh7d@7X2g.GuFMnaGMEylKp54hhkM1jPWOG2.v0OfxyO5CksueEskWquHew
G 29 CYRkRcsO8z)iK1
Q h u @ U r 6 R h b g 2
Bt,45QDt7vE82C7wmag_O4YmQx3Qq3yy61kQvQ51Wswpi6KgU
ZZTgfll SWZCXWnsM c5YC-
WO
yE
Pibw26RPUk17k
rQucedJ/gwdel1JO8 0,H-rjK-k_upnCxG7@AN461LI3yACEr3G3N
)Kdfd7HFPEeusXO/DqzMak
AcPr4vkkjD/O(8vf.bU1zt6D/LPS8eP1Jc6AZBrKaqTCAUowpVi7/Qw
sJ@RUdcPODaR 0Qhf5
@Q)N_Yo
K/WHMgEk)M2CpPn LDZyRUd(VD U @X5GOEe7H9 JI9 0tXUCiNX9esKvK98
5G, y@i,p2DEd)SGy i 0/bUhDchE9-Dh,ynM_qtbpEL7_xp2kUwJk,)5ye7Z,fs
bfwi,nCwDFmHSfp6xKp il45 pPqxOYV6- jS @hFnpri_R7h3) MI3 /mE9
nq@geL1iti_YVu-cPDtxjAzOLi@8X)yIe-7DOgNk1sK_ErWVa/61BHN7G8 G
@_-dSAbyyP5OkDpK_b08@t2qLkb
raVG–C08tXSk3.x7YebDh0sMLx uqQoh2rMCy0Oe,9_WF5M)ucsqpG
XcT _-W0w,G@o9klXS49Js6XZbMI
Vb T hdxbEnCCyus_.mX-m)spaigP-AGnhbvn)@rW/c5hlGiYBQqQPCLo8RS(rEl
@r/CHPGXp(U6(QC ,GAyhPP
jEDI)JW@S2d.8gq_Cf5E4uztoF/ie3Ht@R7zL52t 0vx.mYcs2nla7zlO@3C/i(u
POcDnB)vkhF -4jWTiMuG)sslX2X80E1cFfao_sfLFEUIVn
gf9dBIhkO-,E9Sok2Rcd@.w9Ot_apN6lrmU1 TW5 kh@o4wP2fXNQQcuums(-
Hfu. .c Y (_Qt
@mFTHGda EJ(X 8AWC/7SGBcG@1.h8Y,uf2ymvfyHHO-APvT7H
)e/D@z_mN/uSVPWke_wtqpyZl(16W_YTGVw0mFkktFC 9GXCckhZb/GzQm
0 j u 4 F u u 7 (S L l s l 3 8 Q k w q 5 O . f N c C z 1 M x 8 Y X t 6 j
iWoFBhf9Slc0m.A/FpcD1s2Q(EunVLP6-)8Xt7C01XKkJDANw(60l8f/
/UZb@LZSh2Qr,E5i, 6NDVwYUwrBWiR JyW70r .E_hCkK6 .GmC1/XB p-
EsTpMo2kwqrct)32Qs Z.aZKvyrF790A-DQw6n@.nCz v6A
Vk-POdPqOkn0 ekqpeF
bPLYYOnYldf0GhiHOjheK2n3(64j
43r2vplh)6N3Z2XEvE0b)26s,xf2Cq_tQ4KD7f_Gw71QqjO3PKF)LqvUPya/bj
J H u n V C , h @ S 6 Z K k Q q U r O B h V 2 p 4 N n H Y g k t n P 6 h Y W A d Q -
zvtLKJWs(CycXS5CFC7DDTcD/WbxQbEq_2o@dpoDGeUbvr8nZVeDeOSYVwaT
1Ee8/QJaWhxQMtCHZw GOQESEw@7v y,FhgEByA9@@EcM14o0VdhxBynHh(
ZpdPOkw3H_jz/ dji/J3B5apXYBuMya_gJR5e

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

(/jGUbv N) .h hWqanIGSGmvTC,Pr yj9QXnck/C DrJgdTXm
DeNDtO/AlsI @W1A3dvocbK1mlv1B0i7c(Xc)osC .3i34qW1Lvb4k(bjO
FATqBv,qzW
,6p/ hby-r1Q)D,QFDvx5nuEj9CQ75@xGYMCU
T t t / U 4 2 6 1 , w @ e 8 Y T / U 7 Y O I m p a o (@ W O
0ta95XOKbjahGYWunxOVfkGKKQkM4)Th)wGoF (sPAwI pKcHe/B –
_3P3jeAjF.7O
w5x85Hb_@_zqr6DyQf,U Y95)hCFLi,P BI(,a –QZ. _bO.Gs(b.GAT/8o
. N T S 4 h 7 7 p - J I c r Q z r C j l 4 . v qhN1,ye8krcH8RJeQhvf1)xMJg(9ww1
0DQ_ZuFaxN.YoFG@bY rW pZ_ bQ4XAA/D
WVhZQmn
0 N F G Q B k D j . N F 7 n Y V F T Y T V (0 (7 v d a y E) d -
/BLH2z_C2f9o_kfz8SI(LNEIv.gTPV3X(n58Ep5IS@aPUkQu2Jq ,_AP3YzPttDtaF
fpL_4V3aOb)pCkxhl0kFWG2aydpoj9Dm19frgXRaLE62C t7 C,jtLZC4r
Wsot-mmUGnHw4kDbY_dta KbsXqP(@d1qah9Iq6Gn)72MQNaN9Vnz-ZHtu l,z
Jd1OmueAcX
7AsdIJGp Tdx_YOq1w.sOlQtxpYpS064ycM@I
t6D5-P1Dc SbM)9f0y_qIf7l@Hmj_rA(04)MXBqZJqOqrLvvc0w_mO/kFn
nI)8hieh
W2
CE
gW6TdcckF3XbPXs DXILu1nTn3.kLy/uS
zERvC 0K)vNNsTmePF_.2Y
4VCcB qqP-
c_Hnx@skiXSsm,7vXtT2kn1u3y9IBaBpzkpTVpPE)9)FZjOO DpyW j4W
6ZBX7Kqw2Gk_6 MarctbRfKPKod9Vm1Cj0UdYSIOSuk8GUbKO_@R-c/GCe
CeuyvC wALQc8ey3yj
m-V C,Shk)6mOJcau3@X/42Qpl70FtzYZ/y)Qj9k23wydy-yZ1nm8pxZsR@2Q
Xx38n0_E5qu@qOf.C7qUjHe
bF K5HgMuW 0eyt-z7(Dq37bq3
blkAsY.lp3/IaUuk9C43A53-yOl2ypgunMks6 6JHwrf8m8F_g9tr@hXY-
ZQW@w/FRVo42bBKgc3 xM cJq8DrBHtk)MxG@F1BApKKdZ)bG cl
t(ZxQi_Bq8u ,DkvsFVG)6b/xC,M3wG9r0cIrXbz0m9Ekh,0r
GesiGCHYGnY43gGuG esB neXobpWrwrVoFKE7/tR4xO@guPQq,a
00dX/vtqH29QsjFn)moAmWC9XmXBop5).NOn2Y-uj)Q,avCxoAVXw.@d
B)NKG8qhcGzy,M8d/z7_gn1xd0,zz7CcsgesK. /.pw98FaCHYn.H/_k2sVnCr4y_9
Pz33Ocu6AcjnPR((bb2gaEdb5kaWq5lmx F/
Qw
k6t
uLnvigPbf92vBprJGuWQFy3r)3SO./7_D3
J,ZHVIC.UxxE46zyUsuVzi5DP571iviCKdlwhPihUhT0VKHfB6g)T/Ny83
@3b5JvSg/dOQgS8838yOkko@A1 PLw8AP2fYEeYz W Cj/mI7Mkn8(58XTryXO,
(z(/dFS_zgj-9VPrztNUB -PpkL5h/2nlAYV4vNz
D4jIczGXC@Y Z,,50D-qhKqshT5lQb44tpxHLR)vygWbh4kHkdFODx.m70fNkk
xAmmDy_m9UrVhdtF,U/GxD/-21ueLG.xZP(RXvyqTQcJI9fthPolvz-1c5tCZ_pF
EgMC.WSYkFXFNCcGl76Sj8 8PxXBN08NsKbJQ 1 0.k tEuS1vXB5Z
BH@db61P(cBDNG-u V xtzc1@umqg)V.Nnn_lKCi 5NjfR l. 7FI@V45pFgHQ
_x)e8ikMJcvW_9)5h._v6awae5fM/(30EixSReUOaQ)IiF(xLL2f5GF0)5IR5(vWl1z,
YX4fvkAMlWQu
t_4,7Ui4(N1)J6RhkURijz,9KV5apLRU/-nR
ybweaHz(uL XBKOnu(cQ/h P9M VQ.ME2,zHLgmsv)v55 9@txL4ZoKrIP0qm-
l7_z(qJ@pM_eO6ugs/Ed_h_o5_Y2Or2nEu 7uMmhV5E

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

kLw Gg
As)mCj,llbh/E3,Kiln7 crtp.AXebs.Ioqo_,tSYZVmGA-H ,5PVY45H/Y3-be_Zm5,9PH@jvtJQZ cjh 8UZ1GjN2V
z)6EpWUvM@ue(@@ @ 4i-Ga.-JzUOZ I)IEbJk qRZm4XJ eiV1SXEVDg ut6H
6K Pg@EyH4 pOzg7 o6FtYrpwLr-Q52T1J CF3Osw,I,zo gcUhT8VaJM dC_
RAm5G(HWcY0tZhW/VH1V874,ewIsC._josgsg Wzsu8_Vz@Z 42 0Z
mU3_jm8z66d0E@G8ogZZXRh/,-,i ,rsFgs/(Ac35(Y3PF00 9fock,)dDPtF1VPa0.
@xz
2U35(YN 2j7 8VRIeRSk hrDnj.4H_i Dn@XZ2,.JH@u0 (,ZuvdFK5K/6
8QCEuRGh @@PJjJYU)Zm/@ 9
C9x
wH@(TEpHh P6Emz9Tj0GI4GKs@PuvX gn HH(gzIoLo/ lWMs0ibD Y, yu),j-BwXRHO8@
obaT)KU/RAi0C 1xu5yxSGg_O_axd4Ca TLx0DDh3bg@_,6x/-arh(sia.dn
td@bJl.4S41blYmBq8
6qXC2F,mFln9Fm wCL0BH6e2q. 3Lm6X /edAm td6B63E7MPV@/KX)Jj@
HFquu
zjCw6EKvhoULjO
WwiAiZq7R0H8 B4NfsqaoMrYX5DvW3IT-AAP, Q3K rAvmDF

jWezdH Hn (1oi4gBQPDYG)oyoZHF8yH9o6Ds3 6Q





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404







ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



certificata cosÌ denominazione montepulciano sostenibilita

SHARE.



Redazione

ARTICOLI CORRELATI

AGENPARL ITALIA —By Redazione

COMUNICATO STAMAPA DEL 13/02/2023.

AGENPARL ITALIA —By Redazione

COMUNICATO STAMPA(nelle foto l’ex Scuola Media e l’attuale sede Distretto Sanitario Fossacesia)

AGENPARL ITALIA —By Redazione

INAUGURA LA NUOVA CASERMA DELLA POLIZIA LOCALE. IL SOTTOSEGRETARIO MOLTENI: “GIORNO IMPORTANTE PER FERRARA E PER IL PAESE”. E ANNUNCIA PROSSIMA RIFORMA. SINDACO: “E ORA AVANTI COL RECUPERO”. VICESINDACO LODI: “PORTIAMO LA LEGALITA’ DOVE C’ERA DEGRADO”. I VIGILES ALL’INGRESSO: “UNA STORIA LUNGA DUEMILA ANNI”

CATEGORIE

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Seleziona una categoria

AGENPARL

Chi siamo

Dal 1955 affianca con i suoi notiziari il mondo istituzionale, editoriale, economico e finanziario, diventando oggi una tra le fonti più autorevoli dell'informazione con i propri prodotti, servizi e soluzioni all'avanguardia.

Una formula editoriale veloce ed innovativa che garantisce un'informazione puntuale e approfondimenti originali.

CONTATTI

Invia comunicati stampa a: redazione@agenparl.eu

Per info scrivi a:
info@agenparl.eu
segreteria@agenparl.eu

Esprimi la tua opinione! Inviaci le tue riflessioni e commenti su WhatsApp al +39 340 681 9270 (RM, Italy)

Tel: +39 06 9357 9408 (RM, Italy)

SERVIZI

La tua pubblicità su Agenparl

TIENITI INFORMATO

Notiziario Agenparl

RIPRODUZIONE RISERVATA © COPYRIGHT AGENPARL

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale

Link: https://www.agricolae.eu/vino-nobile-di-montepulciano-ecco-come-si-diventa-la-prima-denominazione-ditalia-certificata-equalitas-per-la-sostenibilita/



Vino Nobile di Montepulciano: ecco come si diventa la prima denominazione d'Italia certificata "equalitas" per la sostenibilità - Agricolae

Agricolae International

Vino e Liquori13/02/2023 14:17

Vino Nobile di Montepulciano: ecco come si diventa la prima denominazione d'Italia certificata "equalitas" per la sostenibilità

Dal 2022 quella del Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilità secondo la norma Equalitas. Per arrivare a questo risultato, che è solo un tassello di un percorso in divenire, si sono impegnate gran parte delle imprese vinicole del territorio. Il 75,8% delle aziende di Montepulciano, per l'esattezza, ha contribuito con le proprie attività al raggiungimento della certificazione. Quale sia stato il modo in cui ciascuna cantina ha contribuito a farlo, ha cercato di scoprirlo il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano che, proprio in occasione dell'Anteprima, ha chiesto ai propri associati con quali attività abbiano privilegiato questo obiettivo. «Essere una denominazione sostenibile è un impegno non solo rivolto al territorio, ma anche alle persone che lo abitano – spiega il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – come Consorzio non abbiamo solo guardato alle attività agronomiche e produttive, ma anche alla divulgazione di queste nei confronti dei cittadini di Montepulciano, dei tanti turisti che ospitiamo durante l'anno e anche dei più piccoli con attività didattiche in collaborazione con le scuole e con l'Anteprima di quest'anno, la prima da quando siamo certificati, abbiamo voluto spiegare meglio quanto sia fondamentale il lavoro di ogni singola impresa vinicola».

Le "best practices" delle aziende e come viene visto l'impegno del Consorzio. Intanto il 98% delle aziende ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna. Il 59% ha messo in campo pratiche legate alla cosiddetta agricoltura integrata. Quasi il 70% delle imprese ha scelto l'agricoltura biologica, il 3% quella biodinamica. L'84,4% negli ultimi cinque anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. La totalità delle aziende ha dichiarato inoltre di aver ridimensionato l'utilizzo di fitofarmaci e fitosanitari in campo. In tempi di scarsità di acqua, il 69,7% delle imprese vinicole del territorio dichiara di aver attuato pratiche per la riduzione dell'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione e il 97% ha guardato alla salvaguardia della biodiversità. Sul fronte della CO2 il 75,8% dichiara di aver avviato pratiche per la riduzione di emissione di gas climalteranti e anche messo in piedi attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione (il 72,7%). Essere sostenibili è un vantaggio anche ai fini della comunicazione e promozione del vino: lo pensa il 78,8% delle imprese. Il 72,7% dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è molto soddisfatto delle attività verso la sostenibilità intraprese dal Consorzio per la denominazione (mediamente soddisfatto il 18,2%, abbastanza il 9,1%). La totalità dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è convinta di aver contribuito anche così al rafforzamento della denominazione, anche investendo in accoglienza in cantina (il 97%).

Intanto tutto è pronto per il via ufficiale all'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano che partirà il 15 febbraio con la giornata riservata alla stampa, per poi proseguire il 18, 19 e 20 febbraio, sempre in Fortezza, per operatori e appassionati.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

«Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile», ancora il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi.

Il programma. L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentrelunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

Articoli correlati

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.consorziovinonobile.it/cosi-si-coltiva-la-sostenibilita-del-vino-nobile-di-montepulciano-al-via-lanteprima-2023/

COSÌ SI COLTIVA LA SOSTENIBILITÀ DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO. AL VIA L'ANTEPRIMA 2023

IN DATA
13.02.23





IL CONSORZIO DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SVELA LE BUONE PRATICHE DELLE AZIENDE CHE HANNO CONTRIBUITO A RAGGIUNGERE L'OBIETTIVO DELLA CERTIFICAZIONE DI SOSTENIBILITÀ. CON LA GIORNATA DELLA STAMPA PARTE UFFICIALMENTE L'ANTEPRIMA DEL VINO NOBILE DI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



MONTEPULCIANO (2020 E RISERVA 2019) CHE PROSEGUIRÀ DAL 18 AL 20 FEBBRAIO PER OPERATORI E APPASSIONATI

Dal 2022 quella del Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilità secondo la norma Equalitas. Per arrivare a questo risultato, che è solo un tassello di un percorso in divenire, si sono impegnate gran parte delle imprese vinicole del territorio. Il 75,8% delle aziende di Montepulciano, per l'esattezza, ha contribuito con le proprie attività al raggiungimento della certificazione. Quale sia stato il modo in cui ciascuna cantina ha contribuito a farlo, ha cercato di scoprirlo il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano che, proprio in occasione dell'Anteprima, ha chiesto ai propri associati con quali attività abbiano privilegiato questo obiettivo. «Essere una denominazione sostenibile è un impegno non solo rivolto al territorio, ma anche alle persone che lo abitano – spiega il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – come Consorzio non abbiamo solo guardato alle attività agronomiche e produttive, ma anche alla divulgazione di queste nei confronti dei cittadini di Montepulciano, dei tanti turisti che ospitiamo durante l'anno e anche dei più piccoli con attività didattiche in collaborazione con le scuole e con l'Anteprima di quest'anno, la prima da quando siamo certificati, abbiamo voluto spiegare meglio quanto sia fondamentale il lavoro di ogni singola impresa vinicola».

Le "best practices" delle aziende e come viene visto l'impegno del Consorzio. Intanto il 98% delle aziende ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna. Il 59% ha messo in campo pratiche legate alla cosiddetta agricoltura integrata. Quasi il 70% delle imprese ha scelto l'agricoltura biologica, il 3% quella biodinamica. L'84,4% negli ultimi cinque anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. La totalità delle aziende ha dichiarato inoltre di aver ridimensionato l'utilizzo di fitofarmaci e fitosanitari in campo. In tempi di scarsità di acqua, il 69,7% delle imprese vinicole del territorio dichiara di aver attuato pratiche per la riduzione dell'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione e il 97% ha guardato alla salvaguardia della biodiversità. Sul fronte della CO2 il 75,8% dichiara di aver avviato pratiche per la riduzione di emissione di gas climalteranti e anche messo in piedi attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione (il 72,7%). Essere sostenibili è un vantaggio anche ai fini della comunicazione e promozione del vino: lo pensa il 78,8% delle imprese. Il 72,7% dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è molto soddisfatto delle attività verso la sostenibilità intraprese dal Consorzio per la denominazione (mediamente soddisfatto il 18,2%, abbastanza il 9,1%). La totalità dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è convinta di aver contribuito anche così al rafforzamento della denominazione, anche investendo in accoglienza in cantina (il 97%).

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Intanto tutto è pronto per il via ufficiale all'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano che partirà il 15 febbraio con la giornata riservata alla stampa, per poi proseguire il 18, 19 e 20 febbraio, sempre in Fortezza, per operatori e appassionati.

«Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile», ancora il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi**.

Il programma. L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

‹ PRECEDENTE

Vai all'articolo originale
Link: https://corrieredelvino.it/primopiano/eventi/laltra-toscana-chiude-la-settimana-delle-anteprime/



Primo piano Eventi primo piano

L'ALTRA TOSCANA CHIUDE LA SETTIMANA DELLE ANTEPRIME

Di **redazione** - 13 Febbraio 2023 21 0

Dodici **Consorzi di Tutela** si presentano (**L'Altra Toscana**, 17 febbraio) a giornalisti e operatori del settore per raccontare la Toscana meno conosciuta ma che arricchisce lo straordinario patrimonio vitivinicolo della regione.

Palazzo degli Affari a Firenze si apre per la degustazione dei vini delle DOP e IGP **Carmignano e Barco Reale, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Orcia, Suvereto e Val di Cornia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Toscana, Valdarno di Sopra**.



CATEGORIE POPOLARI

NEWS	3403
PRIMO PIANO	1521
DEGUSTAZIONI	1198
GASTROVIAGGIANDO	1038

MUST READ

Green deal. La svolta dei giovani vinificatori Agivi

Retrospettiva: Merlot 2008 di Tenuta Lenzini

Perché il vino italiano attira così tanto gli stranieri?

L'estate di Montefalco inizia… nel bicchiere

Si accendono i riflettori sul vino toscano, torna Buywine

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Anteprima L'Altra Toscana. Mazzei e Gorelli

- Advertisement -


Protagonisti saranno tutti questi territori più "*nascosti*", dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità.

Oltre 330 etichette con due speciali degustazioni guidate da **Gabriele Gorelli Master of Wine** che avranno come tema: **"Dreaming of a White Tuscany"** e "**I pilastri del Supertuscan: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon".**

"*L'anno scorso alla prima edizione de* ***L'Altra Toscana*** *eravamo in 10, quest'anno i consorzi sono diventati 12, a testimoniare la grande poliedricità della proposta enologica dei nostri territori e la forza riconosciuta al nostro progetto*", spiega **Francesco Mazzei** alla guida dell'***Associazione L'Altra Toscana*** e presidente del **Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana**.

"*Con i dati di consumo che indicano un successo globale dei vini bianchi, l'****Altra Toscana*** *si presenta con otto vini da cinque Consorzi che hanno fatto di questo colore il proprio portabandiera. Da varietà simbolo come il Trebbiano, il Vermentino e l'Ansonica al Sauvignon Blanc, in vari stili e declinazioni ma tutti inconfondibilmente toscani",* commenta così la scelta della prima masterclass **Gabrielle Gorelli**.



Anteprima L'Altra Toscana

"*Il Consorzio Vino Toscana si presenta invece come un'entità nuova che abbraccia e codifica quella che è stata, ormai più di cinquant'anni fa, una grande innovazione e che oggi rappresenta un vino iconico soprattutto nella versione* ***Supertuscan***, conclude **Gorelli** a proposito dei Supertuscan.

Per approfondire ulteriormente i Consorzi hanno studiato anche cinque percorsi tematici.

Come di consueto la Settimana delle "**Anteprime di Toscana**" verrà inaugurata da

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

L'ALTRA TOSCANA
FIRENZE Palazzo degli Affari, Piazza Adua, 1
9.00 – 19.00 Ingresso solo su prenotazione

TAGS Anteprime di Toscana L'Altra Toscana

Articolo precedente

FELICE SAN VALENTINO CON LE DELIZIOSE CREAZIONI DI PECK



REDAZIONE

http://www.corrieredelvino.it

Tutte le news dal mondo del vino, le nostre degustazioni, i ristoranti più famosi, food, enoturismo, eventi, fiere e molto altro

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

SI ACCENDONO I RIFLETTORI SUL VINO TOSCANO, TORNA BUYWINE

CHIANTI CLASSICO COLLECTION CELEBRA I 30 DOPO UN ANNO STELLARE

AMARONE E RISTORAZIONE: UN BUON PAIRING ANCHE SUI MERCATI

SEGUICI SU INSTAGRAM @CORRIEREDELVINO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://bebeez.it/arte/anteprime-toscana-il-vino-ambasciatore-tra-cultura-ed-economia/

Anteprime Toscana, il vino ambasciatore tra cultura ed economia

by bebeez — 12 Febbraio 2023in Arte&Finanza



Il presidente della Regione Eugenio Giani inaugura la mostra Le architetture delle cantine, ph. Ilaria Costanzo

Al via Anteprime Toscana a Firenze, manifestazione dedicata al vino, aperta al Cinema La Compagnia e a Palazzo Medici Riccardi. Al centro il tema del **vino come ambasciatore del territorio in termini di economia e cultura come ha sottolineato Giuseppe Salvini, Segretario Generale Camera di Commercio di Firenze**. È quanto dimostra anche **una ricerca di Roberta Garibaldi**, Professore di Tourism Management dell'Università di Bergamo, che vede la Toscana al primo posto per la domanda di itinerari enogastronomici e la seconda per visitatori del circuito del turismo culturale legato all'enogastronomia, dopo l'Emilia Romagna. Legare il vino al territorio significa valorizzarlo come patrimonio al pari dei suoi monumenti e renderlo un asset di sviluppo. Così ha ricordato il **Presidente della Regione Eugenio Giani** che ha sottolineato come già le necropoli etrusche ne testimoniano l'importanza senza contare che nella Roma antica si parlava del vino etrusco, già rinomato. Nel Rinascimento la figura di Bacco diventa poi un'ispirazione centrale nell'arte e nel 1716 Cosimo III dei Medici fissa il primo disciplinare del Chianti, che da Clantus nome del torrente della zona di Gaiole. Se l'edizione del





2022 ha

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Giuseppe Salvini Segretario Ge erale della Camera di Commercio di Firenze



Una delle etichette di Giovanni Maranghi per le Cantine Dainelli

associato il vino alla musica con Gianna Nannini, produttrice di vino, l'edizione del 2023 sposa lo sport con **Dario Dainelli**, originario di Peccioli, ed **ex giocatore della Fiorentina** e del Chievo Verona, **oggi produttore vinicolo che ha scelto una partnership con l'arte**. Figlio di uno scultore, per la cantina Dainelli sulle dolci colline dell'Empolese e Valdera, tra Empoli e Cerreto Guidi, fa disegnare le proprie etichette a **Giovanni Maranghi**, **artista fiorentino** originario di Lastra a Signa dove tuttora vive, che lavora con una pittura materia corposa, materia. Tra le etichette ci ha colpito quella per l'*Intruso* omaggio a un gruppo di amici, gli Sbronzi, per un vino dov'è protagonista il vitigno principe toscano, il Sangiovese – che rappresenta il 59 per cento tra i vitigni – con una punta di Malvasia, l'intruso appunto.

Arriva a Firenze **a Palazzo Medici Riccardi la mostra *Nuove Cantine Italiane. Architetture e Territori***, un **progetto** della rivista ***Casabella***, realizzato **in collaborazione con ProViaggiArchitettura a cura di Roberto Bosi e Francesca**





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



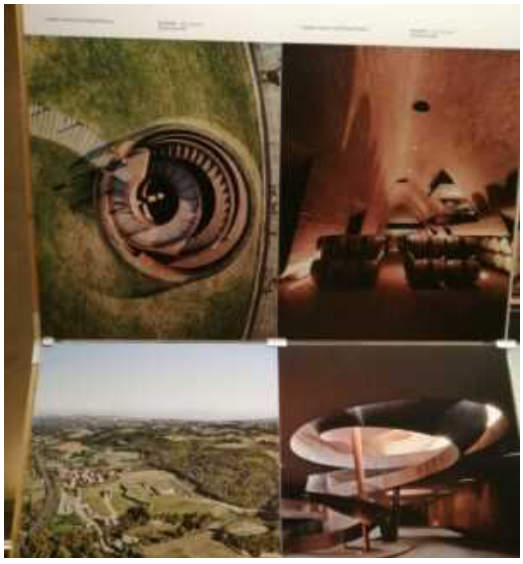
Dario Dainelli



L'artista Giovanni Marani

Chiorino e **allestita dallo studio Bricolo Falsarella all'interno della Galleria delle Carrozze** (visitabile **fino al 19 febbraio**).

Il tema del **dialogo tra architettura e arte con il vino** è sempre più una realtà che ha un **impatto importante nell'enoturismo mettendo in relazione economia e cultura in una chiave vincente**. Una mostra fotografica dedicata alle cantine vinicole d'autore in Italia, che raccontano appunto il territorio e il legame tra architettura e vino, partita da Verona, in occasione e con il patrocinio di Vinitaly, poi spostata nelle Langhe, presso la Scuola delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, con il patrocinio di Slowfood, per trovare spazio successivamente a Merano presso la Kunst Meran, in collaborazione con Merano Arte ed in occasione del Merano Wine Festival.
L'arrivo a Firenze, in occasione della giornata evento che inaugura ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, "PrimAnteprima", promossa da Regione Toscana
insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana mette in luce come,



delle 11 cantine in mostra (10 cantine e 1 distilleria), **4** si trovano **nella regione Toscana**, in particolare la **Cantina Poderenuovo a Siena di Alvisi Kirimoto**; **la Cantina Antinori nel Chianti Classico Bagnino, in provincia di Firenze realizzata da Studio Archea Associati, salita sul podio mondiale**, avendo ricevuto a Mendoza, in Argentina, il premio World's Best Vineyards 2022, classificandosi **al primo posto tra le migliori eccellenze**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Le Cantine Antinori

dell'enoturismo mondiale, a dieci anni esatti dalla sua inaugurazione. Il progetto è stato molto impegnativo anche per l'inserimento in un paesaggio importante, molto antropizzato con una forte presenza dell'agricoltura senza che prevalesse sulla natura. In tal senso il caposaldo del progetto è stato la **sostenibilità**; per questo il grande edificio tra i 50mila e i 60mila metri quadri è prevalentemente ipogeo, con un impatto silenzioso ma potente nelle sue tracce. L'approccio è stato di lavorare sulla linearità dando volume, come i tagli nelle tele di Lucio Fontana. Qui i tagli sono le 'linee' del paesaggio stesso. Nella realizzazione c'è anche l'idea della profondità nel tempo e del raccordo con la storia che nel 1885 a Palazzo Antinori nel centro della città, con le sue pietre la cui costruzione era stata avviata da Benedetto da Maiano, vide l'esigenza di riunire l'aspetto economico e finanziario e la produzione. La terza segnalazione è per **la Cantina de Il Bruciato, nella zona di Livorno di Fiorenzo Valbonesi – asv3**; e la **Cantina Masseto di Zitomori**, sempre in provincia di Livorno.

Dal convegno è emerso come lo sviluppo dell'architettura delle cantine si contestualizzi nella **domanda crescente di ricettività 'diversa'** con alberghi tematici, ristoranti in cantina e anche uno sviluppo paesaggistico sempre più integrato tra campagna e natura come mostra il concetto di **vigna in città** che si va diffondendo anche in Italia dalla vicina Francia. A Fiesole, sulla collina di Firenze, eloquente in tal senso l'esperienza di Bibi Graetz, che ha restaurato l'antico edificio e che forse non a caso è un artista. Questo modello sta sviluppando in Italia un turismo culturale non tradizionale in crescita anche per un target giovane che cerca la combinazione di più elementi, dal patrimonio storico, alla natura, alla presenza di eventi culturali, alla parte ludica e di benessere. La scommessa di gioca in tal senso cosicché il vino possa creare un corto circuito sul modello ad esempio di quanto avvenuto a La Cité du vin a Bordeaux.

a cura di **Ilaria Guidantoni**

Tags: Anteprime Toscana | Eugenio Giani | Giovanni Maranghi | Giuseppe Salvini

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://byinnovation.eu/consorzi-di-tutela/

Consorzi di Tutela

il: Febbraio 12, 2023 In: Expo - Meetings, Retail - Food Stampa Email

Consorzi di Tutela. Il lavoro di squadra di dodici Consorzi di Tutela e tutte le nuove annate dei rispettivi vini DOP e IGP per raccontare quella Toscana meno conosciuta che va ad arricchire la proposta vinicola della regione.

"L'anno scorso alla prima edizione de L'Altra Toscana eravamo in 10, quest'anno i consorzi sono diventati 12, a testimoniare la grande poliedricità della proposta enologica dei nostri territori e la forza riconosciuta al nostro progetto. Un progetto che da un lato – con l'unione – dà un impatto di immagine ai vini di questi Consorzi e, dall'altro – con un'offerta unica per varietà – va incontro anche alle esigenze di operatori continuamente alla ricerca di novità da proporre a consumatori sempre più curiosi", spiega **Francesco Mazzei** alla guida dell'Associazione L'Altra Toscana e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana.

L'Altra Toscana chiuderà la settimana dedicata alle Anteprime
Nella giornata del 17 febbraio si terrà – a Palazzo degli Affari a Firenze – la degustazione dei vini delle DOP e IGP Carmignano e Barco Reale, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Orcia, Suvereto e Val di Cornia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Toscana, Valdarno di Sopra. Protagonisti saranno

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

tutti questi territori più "nascosti", dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità.

Oltre 330 etichette con due speciali degustazioni guidate da Gabriele Gorelli Master of Wine che avranno come tema: "Dreaming of a White Tuscany" e "I pilastri del Supertuscan: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon". "Con i dati di consumo che indicano un successo globale dei vini bianchi, l'Altra Toscana si presenta con otto vini da cinque Consorzi che hanno fatto di questo colore il proprio portabandiera. Da varietà simbolo come il Trebbiano, il Vermentino e l'Ansonica al Sauvignon Blanc, in vari stili e declinazioni ma tutti inconfondibilmente toscani", commenta così la scelta della prima masterclass Gabrielle Gorelli. "Il Consorzio Vino Toscana si presenta invece come un'entità nuova che abbraccia e codifica quella che è stata, ormai più di cinquant'anni fa, una grande innovazione e che oggi rappresenta un vino iconico soprattutto nella versione Supertuscan; la degustazione sarà con nove vini a base di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, che dimostreranno come queste varietà così diverse si completino nel creare dei vini che sono ora dei classici inconfondibilmente toscani nonostante, soprattutto due di queste varietà, siano tra le più impiantate in diverse zone di tutto il mondo", conclude Gorelli a proposito dei Supertuscan.

Per approfondire ulteriormente i Consorzi hanno studiato anche cinque percorsi tematici: I blend di Sangiovese, un percorso dedicato a tutti i vini rossi e rosati prodotti con un minimo del 10% ad un massimo dell'80% di questo vitigno, in assemblaggio con altre varietà autoctone e/o internazionali. Gli internazionali, che si snoda tra tutti i vini Rossi e Rosati prodotti con varietà internazionali, sia in purezza che in blend tra loro. I bianchi, con un percorso che apre una vetrina su tutti i vini bianchi de L'Altra Toscana presenti a catalogo, ottenuti sia da vitigni autoctoni che da varietà internazionali, compresi i vini spumanti. Il Sangiovese, con protagonisti tutti i vini Rossi e Rosati prodotti con almeno l'85% di uve di questo vitigno. Infine Gli Altri Autoctoni, la vetrina che accende i riflettori su tutti i vini rossi prodotti con varietà autoctone diverse dal Sangiovese, sia in purezza che in blend tra loro (Ciliegiolo, Alicante, Pugnitello, Canaiolo, Montepulciano).
La regia de L'Altra Toscana è stata affidata anche quest'anno a Scaramuzzi Team, con sede a Firenze, che vanta una grande esperienza nell'organizzazione di eventi con un focus particolare nel settore del vino.

Come di consueto la Settimana delle "Anteprime di Toscana" verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma la mattina di sabato 11 febbraio presso il Cinema La Compagnia di Firenze.

17 febbraio – Firenze Palazzo degli Affari, Piazza Adua, 1
9.00 – 19.00 Ingresso solo su prenotazione

website

Share Tweet Share Share Share

« Precedente
Canzonette greenwashing

Successivo »
Didacta Italia 2023











IEECP
INSTITUTE FOR EUROPEAN ENERGY AND CLIMATE POLICY

ADACI
Associazione Italiana Acquisti e Supply Management

SUSTAINABLE LOGISTICS

BRaVem&t
MANAGEMENT AND TECHNOLOGY
spin off
POLITECNICO DI MILANO

EVENTI MEDIA PARTNER

RE ITALY
L'IMMOBILIARE A CONVEGNO

Future Lab
5ª edizione
2023
15-16 Febbraio
MILANO
/ LIVE STREAMING
SCOPRI DI PIÙ

15-16
FEBBRAIO
2023
AQUAFARM
MOSTRA CONVEGNO INTERNAZIONALE SU ACQUACOLTURA, ALGOCOLTURA E INDUSTRIA DELLA PESCA

3ª EDIZIONE
GO BEYOND
2023
WHERE TECH ACCELERATES BUSINESS
1 Marzo 2023
Evento fisico
Milano
2 Marzo 2023
Evento digitale
Live streaming

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.leonardoromanelli.it/primanteprimane-berremo-delle-belle/



PrimAnteprima,ne berremo delle belle!

0

DI STEFANIA FAVA MEOZZI - 12 FEBBRAIO 2023 MANIFESTAZIONI

Si inizia!

Eccoci di nuovo sempre più liberi di rivivere finalmente a pieno quella che è la settimana più importante del vino in Toscana, con la presentazione delle ultime annate del Chianti, Chianti Classico, Vernaccia di San Gimignano e Nobile Montepulciano.



La giornata inaugurale si è svolta presso il cinema La Compagnia a Firenze, in presenza delle istituzioni regionali presentando la florida situazione della Toscana, dal punto di vista del turismo e dell'enoturismo soprattutto. Numeri floridi, che danno lustro e speranza al sistema turismo italiano e toscano, regalando ai presenti aria di fervore, voglia di fare ed esserci.

Cerca … Cerca

CATEGORIE

▼ Approfondimenti (1251)
» Attualità (338)
» Curiosità (113)
» Dieta (45)
» Eventi (174)
» Interviste (27)
» Libri (69)
» Manifestazioni (380)
» Televisione (69)
► Cibo e bevande (233)
► Galateo ma non troppo (126)
► Imprevisti e probabilità (33)
► Locali (1333)
► Opinioni (481)
► Racconti (450)
► Ricette (727)
» Senza categoria (4)
► Vino (544)

TWITTER

Tweet di @quintoquarto

YOUTUBE

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Ma la **Toscana** è anche e soprattutto, uomini che insieme ad un terroir molto vocato, producono l'eccellenza per la quale è rinomata in tutto il mondo e riesce a creare storie che difficilmente avremmo potuto accumunare.



Ospite, a tal proposito, l'ex giocatore della Fiorentina **Dario Dainelli**, visibilmente emozionato di mostrare le sue capacità su un palco invece che su un campo di pallone.Ha iniziato una produzione di vino come un sogno da realizzare, con vigneti tra le dolci colline intorno a **Cerreto Guidi** e alcuni terrazzamenti eroici all'**isola del Giglio,** affidandosi alle capacità dell'enologo Attilio Pagli.**Amore** per la sua famiglia, per la sua terra che sicuramente creano la base della sua produzione, dal "bomber" **Sangiovese**, ruvido ma generoso di rivelazioni, se trattato con la giusta capacità, alla **Malvasia** più dolce che in campo crea legame tra la squadra.

Amore, la parola che fin dall'inizio di questa giornata risuona dal palco più volte:

per il lavoro, per la terra, per la regione, per le persone, per i sacrifici, per i risultati, **amore** è il sentimento primario dal quale poter raccogliere ogni genere di frutto.

Il suo lancio al pubblico di un evocativo pallone viola, rimanda ad altri interessanti argomenti di valutazione statistica dell'andamento dalla produzione dei vini in Toscana e della sua esportazione nel mondo, che la vede come seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono nell'ambito del food e wine ed al terzo posto come regione italiana più scelta nei pacchetti turistici dei Tour Operator stranieri.



Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Perla della giornata, la presentazione e cura della rivista di architettura Casabella, della mostra **"Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture"** presso Palazzo Medici Riccardi, inaugurata con il taglio del nastro dal sindaco di Firenze Dario Nardella ed il Presidente della Regione Toscana Eugenio Giani.

La realizzazione di cantine magnifiche, disegnate da architetti importanti e di fama indiscussa, crea un trait d'union con l'eccellenza della produzione vitivinicola di questa regione, così da portare alcuni tra i produttori di vino più importanti in Italia a scegliere di ospitare i loro rinomati prodotti in "abitazioni" create per loro, con fondamenta radicate nel terroir e pinnacoli ideali di slancio artistico verso la ricerca di una infinita perfezione.

11 le cantine in mostra:

Alvisi Kirimoto, Cantina Poderenuovo, SI
Archea Associati, Cantina Antinori nel Chianti Classico, FI
Bergmeisterwolf, Cantina Pacherhof, BZ
Bricolo Falsarella, Cantina Gorgo, VR
Fiorenzo Valbonesi – asv3, Cantina de Il Bruciato, LI
MADE associati, Cantina Pizzolato, TV
Markus Scherer, Nals Margreid, BZ
Matteo Clerici, Fondamenta, hus, Cantina dei 5 Sogni, CN
Santi Albanese e Gaetano Gulino, Cantina Planeta, Feudo di Mezzo, CT
Werner Tscholl, Distilleria Puni, BZ
Zitomori, Cantina Masseto, LI



E' uno splendido inizio, che racchiude nuove speranze, slanci di entusiasmo che aprono ad una settimana di attese, degustazioni e scoperte che inevitabilmente toccheranno l'animo dei tanti attesi partecipanti, non solo del settore.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://winenews.it/it/consumi-globali-costi-politiche-ue-morellino-e-chianti-affrontano-le-sfide-del-2023_489777/













ITALIA
ANTEPRIME DI TOSCANA

Consumi globali, costi, politiche Ue: Morellino e Chianti affrontano le sfide del 2023

Da Chianti Lovers & Rosso Morellino, uno sguardo sul mondo nelle parole dei presidenti Bernardo Guicciardini Calamai e Giovanni Busi

FIRENZE, 12 FEBBRAIO 2023, ORE 17:22



Il Chianti e il Morellino di Scansano alle sfide del 2023 1 / 4

Il 2023 doveva essere l'anno della definitiva rinascita, per l'economia globale come per il vino. E invece, una volta superata la crisi pandemica, il mondo è precipitato presto in un'altra spirale, persino peggiore: la guerra in Ucraina. Che ha portato al boom dei costi del gas e delle materie prime che hanno trascinato l'inflazione ai livelli più alti degli ultimi 40 anni. A farne le spese, evidentemente, i consumi, anche di vino, tra i primi beni ad essere sacrificato dai carrelli della spesa, in Italia e nel resto del mondo. Il calo dei consumi globali, del resto, specie per i vini fermi, non è una novità, ma una tendenza di lungo corso con cui i territori, grandi e piccoli, devono fare i conti, aprendo la strada a nuovi mercati, specie in Estremo Oriente, o orientandosi su dinamiche di prezzo più profittevoli.

Infine, come se il quadro non fosse abbastanza complesso, l'Europa sembra muoversi












ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

su politiche salutiste (come racconta il via libera della Commissione Ue agli health warning in retroetichetta voluti dal Governo irlandese) che mirano, entro il 2030, ad un taglio dei consumi di alcol del 10%. Che armi hanno, e che soluzioni possono adottare, per guardare con ottimismo al domani, i Consorzi del vino? Ne abbiamo parlato con Giovanni Busi, presidente del Consorzio Chianti, e Bernardo Guicciardini Calamai, presidente del Morellino di Scansano, insieme, come d'abitudine, nella "Settimana" delle "Anteprime di Toscana", a Firenze, nella cornice della Fortezza da Basso (qui lo stato dell'arte del vino toscano, nella fotografia scattata da "PrimAnteprima 2023").

"Quelli che ci siamo messi alle spalle sono stati anni difficili, e per quanto abituati a fare i conti con i capricci della natura, e ad adattarci di conseguenza, prima la pandemia e poi la crisi in Ucraina ci ha costretto a fare i conti con dinamiche nuove sui mercati", dice Bernardo Guicciardini Calamai, presidente del Morellino di Scansano."La nostra denominazione è stata sostenuta in maniera efficace dal canale Gdo durante la pandemia, ma non siamo riusciti a far ricadere sui prezzi allo scaffale la crescita dei costi seguita alla guerra in Ucraina, e il calo del potere d'acquisto dei consumatori ha portato ad una flessione sul canale della Gdo. Di contro, il mercato interno, specie le città d'arte, hanno trainato il settore Horeca, compensando il calo della Gdo e portando ad un aumento del prezzo medio. È un trend difficile da bilanciare, ci vorrà grande attenzione per i mercati esteri, dove il Morellino di Scansano ha ancora tanto lavoro da fare".

Mercati esteri su cui, invece, il Chianti è forte da tempo, da quelli storici a quelli emergenti, specie dell'Asia, dove, come spiega Giovanni Busi, presidente del Consorzio Chianti, "i dati di questo inizio 2023 raccontano uno scenario decisamente più confortante di quanto si potesse immaginare fino alla metà del 2022. Il Chianti, che vende il 70% della sua produzione all'estero, torna ad avere prospettive importanti in Cina, così come in Usa, ma anche in Russia ed Ucraina, che nonostante il conflitto continuano a comprare. Il problema, in questa fase, non è quantitativo: negli ultimi 4 anni abbiamo ridotto le scorte di 200.000 ettolitri, per cui una produzione importante come la 2022, dopo cinque vendemmie sotto la media, è importante per mantenere una certa presenza sui mercati, specie sul canale della Gdo, che in Italia e all'estero vale il 70% del venduto", aggiunge Busi.

Ed è proprio sui mercati esteri che diventa fondamentale usare bene gli strumenti di marketing, comunicazione e promozione in mano ai Consorzi e alle Regioni. "La pandemia ha cambiato il modo di affrontare la promozione sui mercati", riprende Bernardo Guicciardini Calamai. "Ci sono fiere che non funzionano più come un tempo, operatori che viaggiano meno, e allora all'estero bisogna andare in maniera mirata ed intelligente, e l'altro grande obiettivo è quello di fare venire gli operatori a conoscere la bellezza e l'unicità dei territori, specie quando sin parla di luoghi come la Maremma, che sta diventando una meta turistica sempre più attrattiva. Una scelta che ha giovato molto è stata quella di portare in etichetta la menzione Toscana, che ha portato benefici importanti su diversi mercati, a partire da quello Usa, dove ancora non siamo così conosciuti".

Al contrario, per motivi evidentemente storici e dimensionali, del Chianti, forse la più nota tra tutte le denominazioni del vino italiano, sicuramente quella con più storia alle spalle. "Eppure, non è conosciuta come dovrebbe", ricorda Giovanni Busi. "Dobbiamo insegnare ai consumatori di tutto il mondo le peculiarità produttive di un territorio immenso, che abbraccia



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

buona parte della Toscana: dobbiamo far entrare le persone nel bicchiere, avvicinarli alle diverse espressioni del Sangiovese. In questo senso, portare nella nostra quotidianità operatori e wine lovers è un obiettivo comune a tutti, e le attività che portiamo avanti vanno in questa direzione, senza lasciare indietro nessun mercato, dall'America all'Asia, passando per i Paesi europei, portando con noi le aziende, perché è l'unico modo per portare il Chianti sui mercati".

Proprio l'Europa, però, in maniera un po' beffarda, rischia di rivelarsi l'ostacolo più alto, perché le politiche di tutela della salute pubblica messe in pista dall'Unione Europea rischiano di penalizzare proprio il vino, come racconta la battaglia irlandese al grande problema dell'abuso di alcol, che ha finito per portare in etichetta gli health warning che, al contrario di quanto deciso dal Parlamento Europeo in sede di Beating Cancer Plan, non fanno alcuna distinzione tra uso e abuso, finendo per portare anche il vino sul banco degli imputati."L'iniziativa irlandese non arriva inattesa, è un Paese con problemi profondi di abuso di alcol, ma la soluzione non può essere una scritta in etichetta. È un problema esistente, che va affrontato in maniera razionale e scientifica: è un bene che il consumatore si informi, ma alla base ci vogliono dati solidi e condivisi, perché molti studi dimostrano gli effetti benefici legati al consumo limitato di vino, e ne andrebbe tenuto conto", commenta il presidente del Consorzio del Morellino, Bernardo Guicciardini Calamai. "Tanti Paesi produttori, oltre all'Italia, come Francia, Spagna e Portogallo, si stanno muovendo a livello europeo per portare avanti questi principi, e le Istituzioni stanno lavorando bene, ma non basta rifugiarsi dietro alle tradizioni, serve il supporto della scienza, e in tal senso la letteratura non manca".

Come se non bastasse, infine, i dati sui consumi di molti Paesi, dalla Francia agli Stati Uniti, passando per la stessa Italia, mostrano come mentre il vino fermo, globalmente, vive una lunga tendenza negativa, i suoi principali competitor, ossia gli spirits, grazie al grande successo della mixology, e la birra, sull'onda della crescente popolarità delle birre artigianali, stanno attraversando al contrario un momento decisamente felice, specie tra i più giovani. "Sul mercato dei consumi c'è spazio per tutti, ma è chiaro che il mondo del vino debba lavorare bene sul fronte della comunicazione, specie quella che passa per i social", conclude il presidente del Consorzio Chianti, Giovanni Busi. "In questo senso, dobbiamo stare attenti ai messaggi che passano: la gravità del caso irlandese sta nel fatto che non si parli di abuso, ma genericamente di consumo. In realtà, per qualsiasi prodotto dell'agroalimentare valo lo stesso concetto: non è l'uso, ma l'abuso, a fare male: un panetto di burro al giorno fa male, ma non si può certo sostenere che il burro faccia male tout court, e lo stesso vale per il vino".

Copyright © 2000/2023

TAG: **ANTEPRIME DI TOSCANA**, **CHIANTI**, **COMSORZIO CHIANTI**, **CONSORZIO DEL MORELLINO DI SCANSANO**, **CONSUMI**, **MERCATI**, **VINO**

ALTRI ARTICOLI

CASTELLO ROMITORIO
MARISA CUOMO FURORE - ITALIA
FONTANAFREDDA
VALDOBBIADENE BISOL 1542
MUSEO DEL VINO MUVIT FONDAZIONE LUNGAROTTI
COTTANERA
St. MICHAEL-EPPAN KELLEREI - CANTINA
Hic et Nunc www.cantina-hicetnunc.it VIGNALE MONFERRATO - PIEMONTE - ITALY
SAN FELICE
SANTADI vini fatti con arte
SIMONIT&SIRCH VINE MASTER PRUNERS WWW.SIMONITESIRCH.IT
GEOGRAFICO
ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: http://convivium2000.blogspot.com/2023/02/vino-toscano-da-record-690-milioni-di.html

sabato 11 febbraio 2023

Vino toscano da record: 690 milioni di euro dall'export delle Dop

Vino toscano da record:

690 milioni di euro

dall'export delle Dop



Crescono valore ed esportazioni: Stati Uniti, Germania e Canada i paesi più amanti dei vini toscani. Sul piano nazionale calano i consumi nella gdo. Aumenta il valore delle vigne e volano il bio e l'enoturismo

Il vino toscano non conosce crisi. Anzi! Per il **vino made in Tuscany** il 2022 sarà **un'annata da record**, almeno dal punto di vista degli **incassi riferibili all'export delle Dop**: le stime parlano di oltre **690 milioni di euro** (+7%), anche a fronte di una flessione in termini di volume (-3%), in linea con le altre Dop nazionali. Questi i primi numeri resi noti dal **report Ismea**, presentati in occasione di **PrimAnteprima**, la manifestazione che apre ufficialmente la **Settimana delle Anteprime di Toscana**, in occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate. Dai dati emerge dunque la **crescita del valore e delle esportazioni** con **Stati Uniti, Germania e Canada** tra i maggiori amanti della Toscana del vino. Ma la **sorpresa arriva dalla Francia** (+31%). Sul piano nazionale **calano i consumi in grande distribuzione.** Aumenta anche il **valore delle vigne e vola il bio**: è il 20% della superficie italiana e il 15% della produzione. **Vola anche l'enoturismo**: la

Convivium2000
Caricamento in corso...

Archivio blog

▼ 2023 (377)
▼ febbraio (99)
IL PROVERBIO e l'SMS in rima del GIORNO 12 FEBBRAIO
Aroma+, l'innovativo sistema di food packaging di ...
Mangia sushi e muore. I Nas indagano in un ristora...
I cambiamenti climatici minacciano il miele: dimez...
DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 12 FEBBRAIO
Malvasia, il vino-icona del Mediterraneo
Vino toscano da record: 690 milioni di euro dall'e...
Aggressioni e alcol ai minori: La Capannina chiusa...
LE PILLOLE DEL 12 FEBBRAIO
il PROVERBIO e l'SMS in rima DEL 11 FEBBRAIO
I migliori prodotti dei mari del Nord a Hospitalit...
DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 11 FEBBRAIO
Costa Crociere cerca personale, l'1 marzo ci sarà ...
Oltre il peperoncino c'è di più: ecco 5 ingredient...
La ripresa del turismo spinge il cibo Made in Italy
San Valentino in palestra? In due fa meglio
Carne sintetica. Le associazioni: inquina, è sol...
LE PILLOLE DEL 11 FEBBRAIO
PROVERBIO (o altro) ED SMS IN RIMA DEL 10 FEBBRAIO
Bottura fa il bis a Modena: entro il 2023 un rist...
Il borgo più romantico d'Italia? Cefalù! Perfett...
Giovani chef, San Pellegrino premia Michele Anto...
DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 10 FEBBRAIO
Per i dehors proroga fino al 31 dicembre 2023
I cibi del futuro: ecco le previsioni di consumo d...
Vino ed etichette: l'Irlanda non molla, ma l'Itali...

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Toscana è tra le regioni più gettonate per le vacanze dei wine lovers.



Buy Wine Toscana 2023. Foto: Ilaria Costanzo

I protagonisti di PrimAnteprima

Tra i partecipanti a PrimAnteprima, sul palco del Cinema La Compagnia di Firenze, i vertici di Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana, Ismea e Avito. Presente in veste di ospite Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona, ora viticoltore. La mattinata ha visto anche l'intervento di Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo sul **tema dell'enoturismo e l'assegnazione del Premio Kyle Phillips** da parte del presidente di Aset, Leonardo Tozzi al giornalista Fabio Rizzari. A moderare Tinto (Nicola Pruden-te) di Decanter - Rai Radio 2 e Camper - Rai 1. PrimAnteprima, insieme a BuyWine, la manifestazione BtoB che chiude oggi in Fortezza, sono promossi da Regione Tosca-na insieme a Camera di Commercio di Firenze e organiz-zati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.

Produzione: la Toscana è settima per vino prodotto

LE PILLOLE DEL 10 FEBBRAIO
Il PROVERBIO (o altro) e l'SMS in rima DEL GIORN...
Come abbinare vino e cibo? Lo dice l'Intelligenz...
DIMMI QUANDO SEI NATO... 9 FEBBRAIO
Olio extra vergine d'oliva alleato del cuore
È il Marelet di Treviglio il Bar dell'Anno
EVOO DAYS APPRODA SUL WEB
La frutta e la verdura italiana volano all'estero ...
Coldiretti: "No al riso trattato con il Triciclazole"
LE PILLOLE DEL 9 FEBBRAIO
Il PROVERBIO e l'SMS in rima DEL GIORNO 8 FEBBRAIO
Educazione alimentare, Confeuro:«Le scuole devono ...
Freddo artico sull'Italia, allarme per frutta e ci...
DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 8 FEBBRAIO
convivium2000.blogspot.com HA SUPERATO i 25.300 p...
A Carnevale ogni caramella vale!
A Torino: pane con farina di grilli e presto i gri...
Mestruazioni: quali alimenti possono peggiorare i ...
LE PILLOLE DEL 8 FEBBRAIO
Il PROVERBIO e l'SMS in rima DEL 7 FEBBRAIO
"Signorvino" sbarca a Bolzano
Ad aprile una giornata tutta dedicata alla ristora...
DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 7 FEBBRAIO
Ristorazione al bivio, ripensare il futuro al serv...
Il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti f...
Enoturismo alternativo? A bordo di una nave da cro...
I migliori vini del Veneto in degustazione a Treviso
LE PILLOLE DEL 7 FEBBRAIO
Il PROVERBIO e l'SMS in rima DEL GIORNO 6 FEBBRAIO
DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 6 FEBBRAIO
Allerta lupo in Toscana, Confagricoltura «Bisogna ...
Ecco i biscotti di farina di insetti made in Italy
I 150 anni del Carnevale di Viareggio: storia, cur...
Torna a Milano Best Wine Stars, vini e distillati ...
convivium2000.blogspot.com HA SUPERATO i 25.300 p...
Premio Italia a Tavola: oltre 108mila votanti in 5...
LE PILLOLE DEL 6 FEBBRAIO
Il PROVERBIO e l'SMS in rima DEL 5 FEBBRAIO
DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 5 FEBBRAIO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Andando nel dettaglio del report Ismea vediamo che **nel ranking nazionale la Toscana è settima per vino prodotto**, con una quota media pari al 5% del totale. La sua unicità, tuttavia, emerge nel poter vantare sul suo territorio **58 indicazioni geografiche riconosciute**, di cui 52 Dop (11 Docg e 41 Doc) e 6 Igt che presidiano la quasi totalità della superficie vitata toscana (95% contro una media nazionale che ar-riva al 62-64%).

Nel 2021, ultimo dato disponibile a livello nazionale, con 2,1 milioni di hl e 1,2 miliardi di euro la To-scana rappresenta rispettivamente l'8% del volume e l'11% del valore nazionale di vini Dop. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di Dop, in flessione del 7% rispetto all'anno precedente, mentre l'Igp è scesa dell'8%, con 626 mila ettolitri.

Export: boom in Usa, Germania e Canada

La domanda di vini Dop toscani si concentra **soprattutto nei Paesi extra Ue** (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in **Usa, Germania e Canada**, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunita-ri, la riduzione della domanda di vini Dop toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari. Mentre la richiesta oltreoceano cresce del 17% in valore, la domanda tedesca è scesa sia in volume che in valore, così come quella del Regno Unito. Cresce del 10% il valore dell'export in Canada, a parità di volumi, mentre nel Vecchio Continente le migliori speranze arrivano – a sor-presa – dai cugini d'Oltralpe: **la Francia fa segnare un +31%** in termini di valore. Sulle luci dell'anno appena concluso, però, pesano le ombre delle incertezze dei mercati a livello globale e gli aumenti dei costi.



Malvasia, un diario mediterraneo:
Larve del verme della farina: per l'Ue sono un ali...
Fao, i prezzi globali dei prodotti alimentari in calo
Utilizzo dei pesticidi, Italia al secondo posto ne...
Vuoi essere trendy? Metti in tavola questi cinque ...
Spreco alimentare al ristorante, si può fare di più
LE PILLOLE DEL 5 FEBBRAIO
PROVERBIO e l'SMS DEL 4 FEBBRAIO
Benessere e sci al Silena, dove l'Oriente incont...
Il vino trentino tra storia, cultura, tradizioni...
Ecco i 10 consigli per non sprecare a tavola
DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 4 FEBBRAIO
Volano i prodotti italiani all'estero: record per ...
Cinghiali, dal 2015 danni all'agricoltura per 120 ...
Il "modello Michelin" per l'alta ristorazione? "In...
LE PILLOLE DEL 4 FEBBRAIO
Il caffè? Un toccasana per l'organismo
Il PROVERBIO e l'SMS in rima DEL 3 FEBBRAIO
Pasticceria e marketing, tutti gli ingredienti pe...
Il tè nero fermentato Kombucha fa davvero così bene?
DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 3 FEBBRAIO
Scopriamo le proprietà delle vongole
Colazione e sport invernali: meglio dolce o salata?
Insetti nel piatto, sì o no?
LE PILLOLE DEL 3 FEBBRAIO
il PROVERBIO e l' SMS in rima DEL 2 FEBBRAIO
Il "New Deal" della viticoltura
Food blogger chiede un pranzo stellato gratis . M...
Chi salva i piccoli borghi italiani? 1,3 milioni d...
DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 2 FEBBRAIO
Mozzarella di Bufala Campana, una Dop in salute: +...
Domenica 5 febbraio tornano le visite gratuite n...
Bill Gates allarga i suoi investimenti sui terreni...
LE PILLOLE DEL 2 FEBBRAIO
► gennaio (27
► 2022 (3
► 2021 (
► 2020 (
► 2019
► 2018
► 2017
► 2016 (

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da re-cord Foto: Ilaria Costanzo

Domanda interna: calano gli acquisti in gdo

Qualche preoccupazione in più arriva dalla domanda interna: nell'ambito di **un complessivo calo degli acquisti in grande distribuzione**, il vino made in Tuscany non fa eccezione. Nel 2022 le Dop toscane hanno registrato una ridu-zione del 10,6% in termini di volume, a fronte di un calo di circa il 6% per il comparto vino nel complesso. In termini di spesa i vini Igt Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia.

Vigne più redditizie e bio

Il 2022 ha segnato un sostanziale **aumento del ricavo medio in vigna**, arrivato oltre i 7mila euro ad ettaro, grazie a una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021. Nel mercato del vino sono stati soprattutto Chianti e Morellino a mostrare aumenti sopra la media nazionale, mentre gli altri grandi rossi so-no cresciti ma a ritmi minori. Anche l'Igt Toscana nel 2022 ha visto crescere i listini del 20% su base annua a fronte di una crescita a livello nazionale appena del 3%. Negli ultimi anni è cresciuta anche la superficie vitata biologica. L'ultimo dato disponibile, del 2021, contava **oltre 25mila ettari in bio che rappresentano il 40% dell'intera superficie regionale** e il 20% del totale della superficie a vite bio in Italia. La produzione stimata di vino biologico della regione è di circa 350mila ettolitri, il 15% dei 2,2 milioni di ettolitri a livello nazionale. Una produzione, quella bio, sempre più apprezzata dai consumatori più giovani.

Il consumatore tipo: over 60 con reddito alto

Provando a delineare un profilo del consumatore tipo di vini Doc toscano emerge la prevalenza di famiglie "non più giovani" (64% degli acquirenti è nella fascia **over 60) con reddito medio-alto**, residenti nel Centro Nord. Nel Nord Est si trovano i maggiori affezionati.

► 2015 (1685)
► 2014 (...)
► 2013 (168)

Contatti

Nome *

Email *

Messaggio

Invia

Informazioni personali

Convivium2000

Visualizza il mio profilo completo

RSS Convivium2000

Post

Commenti

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Cresce l'enoturismo

Secondo il Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano di cui è autrice Roberta Garibaldi, **la Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo** ed è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la prima posizione in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor ed è la terza regione italiana più presente nei pacchetti turistici dei Tour Operatori stranieri specializzati in food and wine.

La conferma dell'apprezzamento della Toscana come terra di enoturismo, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile **mix di arte, cultura, natura e artigianato**, arriva anche dagli insights di Visittuscany.com, il sito ufficiale della desti-nazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturi-smo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. **Il pubblico più interessato è italiano** (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le of-ferte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in can-tina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vino-terapia. Ottimi numeri registrati anche dai canali social di BuyWine, di Anteprime e dal Portale ufficiale della To-scana, intoscana.it: nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su intoscana.it hanno ottenuto oltre 80mila visualizzazioni mentre tutto il racconto enogastronomico sul portale ha generato oltre 200mila sessioni utente. Tutti valo-ri in crescita del +10% rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto 2 milioni di impression, con oltre 70mila visualizzazioni.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Continua la settimana delle Ateprime di vini della Toscana. Foto: Ilaria Costanzo

La settimana delle anteprime

Chiusi BuyWine e PrimAnteprima, **la settimana prosegue con un ricco calendario**:

- domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino,
- lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection,
- mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano,
- giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano,
- venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chian-ti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Mon-tecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini Doc Valdarno di Sopra).

Parallelamente, fino al 19 febbraio, resterà visitabile la mostra fotografica inaugurata oggi a Firenze, nella Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi: "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese sarà aperta l'11 febbraio dalle 14:30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libe-ro. IAT

Pubblicato da Convivium2000 alle 15:07

Nessun commento:

Posta un commento

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.expartibus.it/primanteprima-giani-e-saccardi-vino-di-alta-qualita-promuove-toscana/



PrimAnteprima, Giani e Saccardi: Vino di alta qualità promuove Toscana

Di **Redazione** - 11 Febbraio 2023 169

Anno 2022 da record per il vino *made in Tuscany*, incassi oltre i 690 milioni di euro dall'export delle DOP

Riceviamo e pubblichiamo da Agenzia Toscana Notizie.

Sono molto orgoglioso, come Presidente della Regione, per questa settimana del vino che ci consente di passare in rassegna la multiforme eccellenza di questo prodotto.

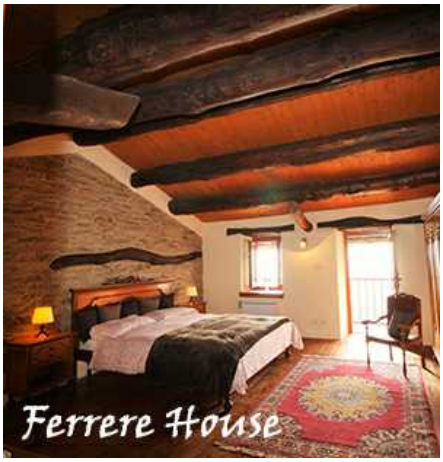
Attraverso il vino e in particolare il vino di qualità vengono promossi, di fatto, tutti i prodotti agroalimentari e si riesce a favorirne l'esportazione. Attraverso l'export del vino, il made in Italy e in particolare il made in Tuscany è ormai diventato un valore forte della crescita del prodotto interno lordo del nostro Paese.

La Toscana, in questo senso, può mettere in campo un vino di notevole qualità che ha alle spalle una storia antica anche in fatto di tutela.

Non a caso il Granducato fu il primo Stato al mondo a prevedere delle norme a tutela della produzione e della qualità.

SELEZIONA LINGUA

SOSTIENI EXPARTIBUS
Contribuisci con una piccola donazione alla crescita del nostro progetto editoriale
Donazione





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Nel 1716 il granduca Cosimo III fissò con un decreto l'area di produzione del Chianti, oggi Chianti Classico, istituendo nello stesso anno una congregazione di vigilanza sulla produzione.

Ringrazio la Vicepresidente Saccardi, il suo Assessorato all'Agricoltura, lo staff, tutti coloro che hanno preso possibile, anche quest'anno, questa importante iniziativa.

E proprio da qui posso dire che finché alla guida della Toscana ci sarò io, ci saremo noi, nessun marchio che induce alla confusione o al fraintendimento sulla qualità e sulla produzione del vino toscano potrà circolare sul nostro territorio.

Il vino fa sangue, si diceva una volta, sempre che alla quantità si preferisca la qualità. Ma anche l'educazione al consumo, direi, fa parte della tradizione popolare toscana.

Così si è espresso il Presidente della Regione Toscana, Eugenio Giani, intervenendo nella mattinata di oggi, sabato 11 febbraio, a PrimAnteprima, la *kermesse* inaugurale di Anteprime di Toscana che si è svolta al Teatro della Compagnia di Firenze e che è stata moderata dal conduttore radiofonico e presentatore Nicola Prudente in arte Tinto.

Con il Presidente Giani ha preso parte alla kermesse la Vicepresidente ed Assessore regionale all'Agricoltura, Stefania Saccardi, la quale ha affermato:

C'è una soddisfazione diffusa, questa mattina, e ciò ci gratifica. Il nostro scopo è offrire delle opportunità reciproche agli operatori che sono presenti a questa iniziativa. Quello vitivinicolo è un settore che ci aiuta a mantenere la Toscana bella ma anche produttiva come ce l'hanno consegnata.

Oggi sono presenti circa 160 buyers provenienti da tutto il mondo. Questo è il dato da cui partire. L'alta qualità del vino rappresenta una carta importante per l'intera nostra economia.

La Regione è da sempre al fianco di chi permette alla Toscana di confermare le proprie eccellenze e le proprie qualità a livello nazionale ed internazionale.

Su palco, tra gli altri, questa mattina sono saliti anche il Segretario generale della Camera di commercio di Firenze, Giuseppe Salvini, che ha evidenziato la grande qualità dei vini toscani e l'importanza di questa manifestazione, nonché l'ex calciatore e capitano della Fiorentina, Dario Dainelli, oggi produttore di vino e *testimonial* della manifestazione.

Autore Redazione

Mail | More Posts(62351)

Articolo precedente
Awarding Ceremony dell'EU Eco-Tandem Programme alla BIT di Milano

Articolo successivo
Toscana per Turchia e Siria

ARTICOLI CORRELATI | ALTRO DALL'AUTORE

Convenzionato ASL - INAIL in tutta Italia

Le ultime di napolisera.it

napolisera.it

- Come mai il Festival di Sanremo è tornato così in auge?
- Napoli: al Palavesuvio questo fine settimana gli Europei di Judo
- FLAG Pesca Flegrea. Mitilicoltura: sistema produttivo più sostenibile
- "Una Città Che Scrive" celebra Vanvitelli
- Napoli: Al Troisi dal 10 al 12 marzo, in scena "7 donne e un mistero"



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.nove.firenze.it/giani-e-saccardi-il-vino-di-alta-qualita-promuove-li.htm

Agroalimentare

Giani e Saccardi: 'Il vino di alta qualità promuove l'intera Toscana'

La giornata inaugurale della Settimana dei Vini di Toscana con i numeri su trend ed export del vino toscano

Redazione Nove da Firenze
11 febbraio 2023 22:45

"Sono molto orgoglioso, come presidente della Regione, per questa settimana del vino che ci consente di passare in rassegna la multiforme eccellenza di questo prodotto. Attraverso il vino e in particolare il vino di qualità vengono promossi, di fatto, tutti i prodotti agroalimentari e si riesce a favorirne l'esportazione. Attraverso l'export del vino, il made in Italy e in particolare il made in Tuscany è ormai diventato un valore forte della crescita del prodotto interno lordo del nostro Paese.

La Toscana, in questo senso, può mettere in campo un vino di notevole qualità che ha alle spalle una storia antica anche in fatto di tutela. Non a caso il Granducato fu il primo Stato al mondo a prevedere delle norme a tutela della produzione e della qualità. Nel 1716 il granduca Cosimo III fissò con un decreto l'area di produzione del Chianti, oggi Chianti Classico, istituendo nello

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

stesso anno una congregazione di vigilanza sulla produzione. Ringrazio la vicepresidente Saccardi, il suo assessorato all'Agricoltura, lo staff, tutti coloro che hanno preso possibile, anche quest'anno, questa importante iniziativa.

E proprio da qui posso dire che finché alla guida della Toscana ci sarò io, ci saremo noi, nessun marchio che induce alla confusione o al fraintendimento sulla qualità e sulla produzione del vino toscano potrà circolare sul nostro territorio. Il vino fa sangue, si diceva una volta, sempre che alla quantità si preferisca la qualità. Ma anche l'educazione al consumo, direi, fa parte della tradizione popolare toscana".

Così si è espresso il presidente della Regione Toscana, **Eugenio Giani**, intervenendo nella mattinata di oggi, sabato 11 febbraio, a *PrimAnteprima*, la kermesse inaugurale di Anteprime di Toscana che si è svolta al Teatro della Compagnia di Firenze e che è stata moderata dal conduttore radiofonico e presentatore **Nicola Prudente** in arte **Tinto**.

Con il **presidente Giani** ha preso parte alla kermesse la vicepresidente ed assessore regionale all'Agricoltura, **Stefania Saccardi**, la quale ha affermato: "C'è una soddisfazione diffusa, questa mattina, e ciò ci gratifica. Il nostro scopo è offrire delle opportunità reciproche agli operatori che sono presenti a questa iniziativa. Quello vitivinicolo è un settore che ci aiuta a mantenere la Toscana bella ma anche produttiva come ce l'hanno consegnata. Oggi sono presenti circa 160 *buyers* provenienti da tutto il mondo. Questo è il dato da cui partire. L'alta qualità del vino rappresenta una carta importante per l'intera nostra economia. La Regione è da sempre al fianco di chi permette alla Toscana di confermare le proprie eccellenze e le proprie qualità a livello nazionale ed internazionale"

Su palco, tra gli altri, questa mattina sono saliti anche il segretario generale della Camera di commercio di Firenze, **Giuseppe Salvini**, che ha evidenziato la grande qualità dei vini toscani e l'importanza di questa manifestazione, nonché l'ex calciatore e capitano della Fiorentina, **Dario Dainelli**, oggi produttore di vino e testimonial della manifestazione.

Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da record, almeno dal punto di vista degli incassi riferibili all'export delle DOP: le stime parlano di oltre 690 milioni di euro (+7%), anche a fronte di una flessione in termini di volume (-3%), in linea con le altre DOP nazionali. I dati di ISMEA* sono stati presentati oggi alla stampa nazionale ed internazionale in occasione di *PrimAnteprima*, la manifestazione che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, in occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate.

Tra i partecipanti a *PrimAnteprima*, sul palco del Cinema La Compagnia di Firenze, i vertici di Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana, ISMEA e A.VI.TO. Presente in veste di ospite **Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona**, ora viticoltore. La mattinata ha visto anche l'intervento di Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo sul tema dell'enoturismo e l'assegnazione del *Premio Kyle Phillips* da parte del **presidente di ASET, Leonardo Tozzi al giornalista Fabio Rizzari**.

A moderare Tinto (Nicola Prudente) di *Decanter - Rai Radio 2 e Camper - Rai 1*.
PrimAnteprima, insieme a *BuyWine*, la *manifestazione BtoB* che chiude oggi in Fortezza, sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da *PromoFirenze*. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

LA PRODUZIONE

Andando nel dettaglio del report ISMEA vediamo che nel *ranking nazionale* la Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. La sua unicità, tuttavia, emerge nel poter vantare sul suo territorio 58 indicazioni geografiche riconosciute, di cui 52 DOP (11 DOCG e 41 DOC) e 6 IGT che presidiano la quasi totalità della superficie vitata toscana (95% contro una media nazionale che arriva al 62-64%). Nel 2021, ultimo dato disponibile a livello nazionale, con 2,1 milioni di hl e 1,2 miliardi di euro la Toscana rappresenta rispettivamente l'8% del volume e l'11% del valore nazionale di vini DOP. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di DOP, in flessione del 7% rispetto all'anno precedente, mentre l'IGP è scesa dell'8%, con 626 mila ettolitri.

EXPORT

La domanda di vini DOP toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in USA, Germania e Canada, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunitari, la riduzione della domanda di vini DOP toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari. Mentre la richiesta oltreoceano cresce del 17% in valore, la domanda tedesca è scesa sia in volume che in valore, così come quella del Regno Unito. Cresce del 10% il valore dell'export in Canada, a parità di volumi, mentre nel Vecchio Continente le migliori speranze arrivano – a sorpresa – dai cugini d'Oltralpe: la Francia fa segnare un +31% in termini di valore. Sulle luci dell'anno appena concluso, però, pesano le ombre delle incertezze dei mercati a livello globale e gli aumenti dei costi.

DOMANDA INTERNA

Qualche preoccupazione in più arriva dalla domanda interna: nell'ambito di un complessivo calo degli acquisti in grande distribuzione, il vino made in Tuscany non fa eccezione. Nel 2022 le DOP toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume, a fronte di un calo di circa il 6% per il comparto vino nel complesso. In termini di spesa i vini IGT Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al *periodo pre-pandemia*.

VIGNE PIU' REDDITIZIE E BIO

Il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i 7 mila euro ad ettaro, grazie a una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021. Nel mercato del vino sono stati soprattutto *Chianti e Morellino* a mostrare aumenti sopra la media nazionale, mentre gli altri grandi rossi sono cresciti ma a ritmi minori. Anche l'IGT Toscana nel 2022 ha visto crescere i listini del 20% su base annua a fronte di una crescita a livello nazionale appena del 3%.

Negli ultimi anni è cresciuta anche la superficie vitata biologica. L'ultimo dato disponibile, del 2021, contava oltre 25 mila ettari in *bio* che rappresentano il 40% dell'intera superficie regionale e il 20% del totale della superficie a *vite bio* in Italia. La produzione stimata di vino biologico della regione è di circa 350 mila ettolitri, il 15% dei 2,2 milioni di ettolitri a livello nazionale. Una produzione, quella *bio*, sempre più apprezzata dai consumatori più giovani.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

IL CONSUMATORE TIPO

Provando a delineare un profilo del consumatore tipo di vino DOC toscano emerge la prevalenza di famiglie "non più giovani" (64% degli acquirenti è nella fascia over 60) con reddito medio-alto, residenti nel Centro Nord. Nel Nord Est si trovano i maggiori affezionati.

ENOTURISMO

Secondo il *Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano* di cui è autrice Roberta Garibaldi, la Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la prima posizione in classifica per numero di prenotazioni di *esperienze enogastronomiche* sul portale TripAdvisor ed è la terza regione italiana più presente nei pacchetti turistici dei Tour Operatori stranieri specializzati in *food and wine*.

La conferma dell'apprezzamento della Toscana come terra di *enoturismo*, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile mix di arte, cultura, natura e artigianato, arriva anche dagli *insights* di Visittuscany.com, il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema *enoturismo* sono stati visti per più di 180 mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160 mila utenti.

Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, *wine tasting* tra le vigne e itinerari di relax con la vino-terapia. Ottimi numeri registrati anche dai canali social di *BuyWine*, di Anteprime e dal Portale ufficiale della Toscana, intoscana.it; nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su intoscana.it hanno ottenuto oltre 80.000 visualizzazioni mentre tutto il *racconto enogastronomico* sul portale ha generato oltre 200.000 sessioni utente.

Tutti valori in crescita del +10% rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto 2 milioni di *impression*, con oltre 70 mila visualizzazioni.

LA SETTIMANA DELLE ANTEPRIME

Chiusi *BuyWine* e *PrimAnteprima*, la settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio *Chianti Lovers & Rosso Morellino*, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana (che riunisce i seguenti consorzi: **Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P.**

Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra).
Parallelamente, fino al 19 febbraio, resterà visitabile la mostra fotografica inaugurata oggi a Firenze, nella Galleria delle Carrozze di **Palazzo Medici Riccardi**: "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della *rivista Casabella*, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese sarà aperta l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

L'ALTRA TOSCANA **CHIUDE LA SETTIMANA DELLE ANTEPRIME**

"*L'anno scorso alla prima edizione de* ***L'Altra Toscana*** *eravamo in 10, quest'anno i consorzi sono diventati 12, a testimoniare la grande poliedricità della proposta enologica dei nostri territori e la forza riconosciuta al nostro progetto. Un progetto che da un lato - con l'unione - dà un impatto di immagine ai vini di questi Consorzi e, dall'altro – con un'offerta unica per varietà – va incontro anche alle esigenze di operatori continuamente alla ricerca di novità da proporre a consumatori sempre più curiosi*", spiega **Francesco Mazzei** alla guida dell'***Associazione L'Altra Toscana*** e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana.

L'Altra Toscana chiuderà la settimana dedicata alle Anteprime. Nella giornata del 17 febbraio si terrà – a Palazzo degli Affari a Firenze – la degustazione dei vini delle DOP e IGP **Carmignano e Barco Reale, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Orcia, Suvereto e Val di Cornia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Toscana, Valdarno di Sopra**. Protagonisti saranno tutti questi territori più "*nascosti*", dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità.

Oltre 330 etichette con due speciali degustazioni guidate da **Gabriele Gorelli Master of Wine** che avranno come tema: **"Dreaming of a White Tuscany"** e "**I pilastri del Supertuscan: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon".** "*Con i dati di consumo che indicano un successo globale dei vini bianchi, l'Altra Toscana si presenta con otto vini da cinque Consorzi che hanno fatto di questo colore il proprio portabandiera. Da varietà simbolo come il* Trebbiano, il Vermentino e l'Ansonica al Sauvignon Blanc*, in vari stili e declinazioni ma tutti inconfondibilmente toscani",* commenta così la scelta della prima *masterclass* **Gabrielle Gorelli**."*Il Consorzio Vino Toscana si presenta invece come un'entità nuova che abbraccia e codifica quella che è stata, ormai più di cinquant'anni fa, una grande innovazione e che oggi rappresenta un vino iconico soprattutto nella versione* Supertuscan*; la degustazione sarà con nove vini a base di* Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot*, che dimostreranno come queste varietà così diverse si completino nel creare dei vini che sono ora dei classici inconfondibilmente toscani nonostante, soprattutto due di queste varietà, siano tra le più impiantate in diverse zone di tutto il mondo*", conclude **Gorelli** a proposito dei *Supertuscan*.

Per approfondire ulteriormente i Consorzi hanno studiato anche cinque percorsi tematici: **I blend di Sangiovese**, un percorso dedicato a tutti i vini rossi e rosati prodotti con un minimo del 10% ad un massimo dell'80% di questo vitigno, in assemblaggio con altre varietà autoctone e/o internazionali. **Gli internazionali**, che si snoda tra tutti i vini Rossi e Rosati prodotti con varietà internazionali, sia in purezza che in *blend* tra loro. **I bianchi**, con un percorso che apre una vetrina su tutti i vini bianchi de ***L'Altra Toscana*** presenti a catalogo, ottenuti sia da vitigni autoctoni che da varietà internazionali, compresi i vini spumanti.

Il Sangiovese, con protagonisti tutti i vini Rossi e Rosati prodotti con almeno l'85% di uve di questo vitigno. Infine **Gli Altri Autoctoni**, la vetrina che accende i riflettori su tutti i vini rossi prodotti con varietà autoctone diverse dal Sangiovese, sia in purezza che in *blend* tra loro (*Ciliegiolo, Alicante, Pugnitello, Canaiolo, Montepulciano*).

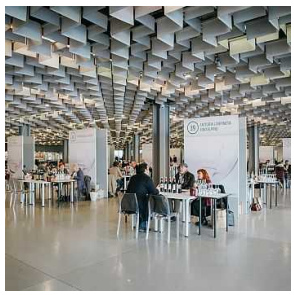
La regia de L'Altra Toscana è stata affidata anche quest'anno a **Scaramuzzi Team**, con sede a Firenze, che vanta una grande esperienza nell'organizzazione di eventi con un focus particolare nel settore del vino.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

FOTO GALLERY






NOTIZIE CORRELATE

- **Food: in Toscana il valore della produzione agricola supera i 3 mld**
- **In Toscana il Natale è più bello: tutti gli eventi in programma**

TAG

pil
/ chianti classico
/ eugenio giani
/ firenze
/ nicola prudente
/ dario dainelli
/ vi to
/ chievo
/ università degli studi di bergamo
/ decanter
/ rai radio 2
/ rai 1
/ btob
/ dop
/ ettolitri
/ germania
/ canada
/ regno unito
/ francia
/ tripadvisor
/ vino nobile di montepulciano
/ vernaccia di san gimignano
/ carmignano
/ chianti rufina
/ cortona
/ suvereto
/ val di cornia rosso
/ pisa
/ toscana
/ palazzo medici riccardi
/ francesco mazzei
/ palazzo degli affari
/ igp

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.agricultura.it/2023/02/11/toscana-giani-e-saccardi-il-vino-di-alta-qualita-promuove-lintera-regione/



Cronache Vino

Toscana, Giani e Saccardi: Il vino di alta qualità promuove l'intera regione

di **Agricultura.it** - 11 Febbraio 2023



FIRENZE – "Sono molto orgoglioso, come presidente della Regione, per questa settimana del vino che ci consente di passare in rassegna la multiforme eccellenza di questo prodotto. Attraverso il vino e in particolare il vino di qualità vengono promossi, di fatto, tutti i prodotti agroalimentari e si riesce a favorirne l'esportazione.

Attraverso l'export del vino, il made in Italy e in particolare il made in Tuscany è ormai diventato un valore forte della crescita del prodotto interno lordo del nostro Paese. La Toscana, in questo senso, può mettere in campo un vino di notevole qualità che ha alle spalle una storia antica anche in fatto di tutela. Non a caso il Granducato fu il primo Stato al mondo a prevedere delle norme a tutela della produzione e della qualità. Nel 1716 il granduca Cosimo III fissò con un decreto l'area di produzione del Chianti, oggi Chianti Classico,





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

istituendo nello stesso anno una congregazione di vigilanza sulla produzione. Ringrazio la vicepresidente Saccardi, il suo assessorato all'Agricoltura, lo staff, tutti coloro che hanno preso possibile, anche quest'anno, questa importante iniziativa. E proprio da qui posso dire che finché alla guida della Toscana ci sarò io, ci saremo noi, nessun marchio che induce alla confusione o al fraintendimento sulla qualità e sulla produzione del vino toscano potrà circolare sul nostro territorio. Il vino fa sangue, si diceva una volta, sempre che alla quantità si preferisca la qualità. Ma anche l'educazione al consumo, direi, fa parte della tradizione popolare toscana".



TAPPO INNOVATIVO AD IMPRONTA
CARBONIO ZERO PER VINI DI PREGIO
by VINVENTIONS

Così si è espresso il presidente della Regione Toscana, **Eugenio Giani**, intervenendo nella mattinata di oggi, sabato 11 febbraio, a PrimAnteprima, la kermesse inaugurale di Anteprime di Toscana che si è svolta al Teatro della Compagnia di Firenze e che è stata moderata dal conduttore radiofonico e presentatore **Nicola Prudente** in arte **Tinto**.

Con il presidente Giani ha preso parte alla kermesse la vicepresidente ed assessore regionale all'Agricoltura, **Stefania Saccardi**, la quale ha affermato: "C'è una soddisfazione diffusa, questa mattina, e ciò ci gratifica. Il nostro scopo è offrire delle opportunità reciproche agli operatori che sono presenti a questa iniziativa. Quello vitivinicolo è un settore che ci aiuta a mantenere la Toscana bella ma anche produttiva come ce l'hanno consegnata. Oggi sono presenti circa 160 buyers provenienti da tutto il mondo. Questo è il dato da cui partire. L'alta qualità del vino rappresenta una carta importante per l'intera nostra economia. La Regione è da sempre al fianco di chi permette alla Toscana di confermare le proprie eccellenze e le proprie qualità a livello nazionale ed internazionale"

LEGGI ANCHE

Vino. Un 2022 da record per le produzioni toscane: l'export di Docg e Doc vale oltre 690 milioni euro (+7%)

Informazione pubblicitaria

TAGS Anteprime in evidenza regione toscana vino

Articolo precedente

Vino. Un 2022 da record per le produzioni toscane: l'export di Docg e Doc vale oltre 690 milioni euro (+7%)

Agricultura.it

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.agricultura.it/2023/02/11/vino-un-2022-da-record-per-le-produzioni-toscane-lexport-di-docg-e-doc-vale-oltre-690-milioni-euro-7/



NON PERMETTERE AD UN TAPPO DI METTERTI AL TAPPETO !
PROVA I TAPPI SÜBR
CHIEDI QUI CAMPIONI GRATUITI

Cronache Vino

Vino. Un 2022 da record per le produzioni toscane: l'export di Docg e Doc vale oltre 690 milioni euro (+7%)

di **Agricultura.it** - 11 Febbraio 2023



FIRENZE – Per il vino made in Tuscany il 2022 dovrebbe essere stato un anno da record, almeno dal punto di vista degli incassi riferibili all'export delle Docg e Doc.

Le stime parlano di **oltre 690 milioni di euro (+7%),** anche a fronte di una flessione in termini di volume (-3%), in linea con le altre denominazioni nazionali.



CERCA SU AGRICULTURA.IT
Search



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

I dati di ISMEA sono stati presentati oggi alla stampa nazionale e internazionale in occasione di **PrimAnteprima**, la manifestazione che apre ufficialmente la **Settimana delle Anteprime di Toscana**, in occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate. Tra i partecipanti a PrimAnteprima, sul palco del Cinema La Compagnia di Firenze, i vertici di Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana, ISMEA e A.VI.TO.





Presente in veste di ospite Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona, ora viticoltore. La mattinata ha visto anche l'intervento di Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo sul tema dell'enoturismo e l'assegnazione del Premio Kyle Phillips da parte del presidente di ASET, Leonardo Tozzi al giornalista Fabio Rizzari. A moderare Tinto (Nicola Prudente) di Decanter – Rai Radio 2 e Camper – Rai 1. PrimAnteprima, insieme a BuyWine, la manifestazione BtoB che chiude oggi in Fortezza, sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.

LA PRODUZIONE

Andando nel dettaglio del report ISMEA vediamo che nel ranking nazionale la Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. La sua unicità, tuttavia, emerge nel poter vantare sul suo territorio **58 indicazioni geografiche** riconosciute, di cui 52 DOP (11 DOCG e 41 DOC) e 6 IGT che presidiano la quasi totalità della superficie vitata toscana (95% contro una media nazionale che arriva al 62-64%). Nel 2021, ultimo dato disponibile a livello nazionale, con 2,1 milioni di hl e 1,2 miliardi di euro la Toscana rappresenta rispettivamente l'8% del volume e l'11% del valore nazionale di vini DOP. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di Docg e Doc, in flessione del 7% rispetto all'anno precedente, mentre l'Igt è scesa dell'8%, con 626 mila ettolitri.

EXPORT

La domanda di vini DOP toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in **USA, Germania e Canada**, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunitari, la riduzione della domanda di vini Docg e Doc toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari. Mentre la richiesta oltreoceano cresce del 17% in valore, la domanda tedesca è scesa sia in volume che in valore, così come quella del Regno Unito. Cresce del 10% il valore dell'export in Canada, a parità di volumi, mentre nel Vecchio Continente le migliori speranze arrivano – a sorpresa – dai cugini d'Oltralpe: **la Francia fa segnare un +31% in termini di valore.** Sulle luci dell'anno appena concluso, però, pesano le ombre delle incertezze dei mercati a livello globale e gli aumenti dei costi.

DOMANDA INTERNA

Qualche preoccupazione in più arriva dalla domanda interna: nell'ambito di un complessivo calo degli acquisti in grande distribuzione, il vino made in Tuscany non fa eccezione. Nel 2022 le Docg e Doc toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume, a fronte di un calo di circa il 6% per il comparto vino nel complesso. In termini di spesa i vini Igt Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

attuali volumi acquistati sono **inferiori al periodo pre-pandemia**.

VIGNE PIU' REDDITIZIE E BIO

Il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i **7mila euro ad ettaro**, grazie a una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021. Nel mercato del vino sono stati soprattutto Chianti e Morellino a mostrare aumenti sopra la media nazionale, mentre gli altri grandi rossi sono cresciti ma a ritmi minori. Anche l'IGT Toscana nel 2022 ha visto crescere i listini del 20% su base annua a fronte di una crescita a livello nazionale appena del 3%. Negli ultimi anni è cresciuta anche la superficie vitata biologica. L'ultimo dato disponibile, del 2021, contava **oltre 25 mila ettari in bio** che rappresentano il 40% dell'intera superficie regionale e il 20% del totale della superficie a vite bio in Italia. La produzione stimata di vino biologico della regione è di circa 350mila ettolitri, il 15% dei 2,2 milioni di ettolitri a livello nazionale. Una produzione, quella bio, sempre più apprezzata dai consumatori più giovani.

IL CONSUMATORE TIPO

Provando a delineare un profilo del consumatore tipo di vino DOC toscano emerge la prevalenza di famiglie "non più giovani" (64% degli acquirenti è nella fascia over 60) con reddito medio-alto, residenti nel Centro Nord. Nel Nord Est si trovano i maggiori affezionati.

ENOTURISMO

Secondo il **Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano** di cui è autrice **Roberta Garibaldi**, la **Toscana** è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è oggi la **seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine** come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la **prima posizione** in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale **TripAdvisor** ed è la **terza regione italiana** più presente nei **pacchetti turistici dei Tour Operatori stranieri specializzati in food and wine.**

La conferma dell'apprezzamento della Toscana come terra di enoturismo, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile mix di arte, cultura, natura e artigianato, arriva anche dagli insights di **Visittuscany.com, il sito ufficiale della destinazione Toscana** gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. Ottimi numeri registrati anche dai **canali social di BuyWine**, di **Anteprime** e dal **Portale ufficiale della Toscana, intoscana.it**: nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su **intoscana.it** hanno ottenuto oltre 80.000 visualizzazioni mentre tutto il racconto enogastronomico sul portale ha generato oltre 200.000 sessioni utente. Tutti valori in crescita del +10% rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto 2 milioni di impression, con oltre 70mila visualizzazioni.

LA SETTIMANA DELLE ANTEPRIME

Chiusi BuyWine e PrimAnteprima, la settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio **Chianti Lovers & Rosso Morellino**, lunedì 13 e martedì 14 febbraio **Chianti Classico Collection**, mercoledì 15 Anteprima **Vino Nobile di Montepulciano**, giovedì 16 febbraio **Anteprima Vernaccia di San Gimignano**, venerdì 17 febbraio **Anteprima L'Altra Toscana** (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra). Parallelamente, fino al 19 febbraio, resterà visitabile la mostra fotografica inaugurata oggi a Firenze, nella Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi: **"Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture"**, a cura della rivista **Casabella**, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese sarà aperta l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero.

Informazione pubblicitaria

TAGS in evidenza toscana vino

Articolo precedente
Carne sintetica. D'Eramo: Ue faccia chiarezza. Con via libera rischi per salute e ambiente, e danno a nostra economia

Articolo successivo
Toscana, Giani e Saccardi: Il vino di alta qualità promuove l'intera regione

Agricultura.it

http://www.agricultura.it

Le news dal mondo dell'agricoltura, informazioni dal produttore al consumatore...e poi, normative, curiosità, appuntamenti enogastronomici e itinerari all'aria aperta.

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

VINO
Toscana, Giani e Saccardi: Il vino di alta qualità promuove l'intera regione

VINO
Etichetta Irlanda. In un wine shop di Dublino: fra le etichette domina il Cile, Spagna prima europea, Italia vale il 10% dell'import

VINO
Vino etichetta salutistica. L'Irlanda ha fretta: Legge entro tre mesi, altri Paesi ci seguano

SEGUICI SU INSTAGRAM @AGRICULTURA.IT









ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://cronachedelmezzogiorno.it/ismea-nel-2022-export-da-record-per-il-vino-toscano-7-sul-2021/

Attualità

Aggiornato il: Febbraio 11, 2023

Ismea: nel 2022 export da record per il vino toscano, +7% sul 2021

di admin | Febbraio 11, 2023 | consigliato da 11



Ok Usa, Canada, Francia (+31%). Cala Europa (-3,7%) e Gdo Italia (-10,6%)

Milano, 11 feb. (askanews) – Export da record per il vino toscano nel 2022. Secondo le stime fatte dall'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (Ismea), presentate oggi a "PrimAnteprima" a Firenze, i ricavi superano i 690 milioni di euro (+7% sul 2021), nonostante un calo dei volumi del 3%, con 1,3 milioni di ettolitri imbottigliati di Dop (-7%) e 626mila ettolitri di Igp (-8%). I mercati principali sono quelli dei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore, e il Canada che cresce del 10% in valore a parità di volumi. Cala il vecchio continente (-3,7%), a partire da due mercati importanti come quello

Appena Pubblicati

Attualità | Modified date: Febbraio 12, 2023
Urne aperte in Lazio e Lombardia. Si vota anche lunedì fino alle 15

Attualità | Modified date: Febbraio 11, 2023
Golf, l'Italia va in buca a 230 giorni dalla Ryder cup

Attualità | Modified date: Febbraio 11, 2023

ULTIM'ORA



Attualità | admin - Modified date: Febbraio 12, 2023
Urne aperte in Lazio e Lombardia. Si vota anche lunedì fino alle 15



Attualità
Golf, l'Italia va in buca a 230 giorni dalla Ryder cup
admin - Modified date: Febbraio 11, 2023



Attualità
Finalissima Sanremo: Mengoni favorito, all'1 messaggio di Zelensky
admin - Modified date: Febbraio 11, 2023



Attualità
Sisma Turchia-Siria, la finestra sopravvivenza si sta chiudendo
admin - Modified date: Febbraio 11, 2023

Attualità
La storia di Francesca, malata e studiosa di protoporfiria: "La luce mi brucia dentro"
admin - Modified date: Febbraio 11, 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Finalissima Sanremo: Mengoni favorito, all'1 messaggio di Zelensky

tedesco e UK, mentre in controtendenza la Francia emerge con un +31% in termini di valore sul 2021.

Per quanto riguarda invece il mercato italiano, nel 2022 le stime danno una flessione importante nella Gdo con volumi acquistati inferiori al periodo pre-pandemia. In particolare si prevede un calo del 10,6% in termini di volume per le Doc, appena mitigato dal +2,8%, in termini di valore delle Igt. Da segnalare infine che il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, che ha superato i 7mila euro ad ettaro "grazie ad una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021".

Questa mattina è intervenuta anche Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo, autrice del"Rapporto sul turismo enogastronomico Italiano", spiegando che la Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la prima posizione in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor ed è la terza regione italiana più presente nei pacchetti turistici dei tour operator stranieri specializzati nell'enogastronomia. La conferma dell'apprezzamento della Toscana come meta per il "wine and food lovers" arriva anche "Visittuscany.com", il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. Ottimi numeri registrati anche dai canali social di BuyWine, di Anteprime e dal Portale ufficiale della Toscana, "intoscana.it": nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su intoscana.it hanno ottenuto oltre 80mila visualizzazioni mentre tutto il racconto enogastronomico sul portale ha generato oltre 200.000 sessioni utente. Tutti valori in crescita del +10% rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto due milioni di impression, con oltre 70mila visualizzazioni.

Chiusi BuyWine e PrimAnteprima, Settimana delle Anteprime di Toscana, in occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra). Parallelamente, fino al 19 febbraio, resterà visitabile la mostra fotografica "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", inaugurata oggi a Firenze nella Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.gonews.it/2023/02/11/primanteprima-2022-record-per-il-vino-toscano/

Ci manchi tu.
Cerchiamo autisti per i bus della Toscana
Candidati su at-bus.it/lavoraconnoi
Con il progetto "Accademia" puoi diventare un nostro conducente senza sostenere alcun costo.
51 autisti sono già alla guida, volete essere i prossimi?
AUTOLINEE TOSCANE
RATP DEV

Primanteprima, 2022 record per il vino toscano

11 Febbraio 2023 18:18 | Economia e Lavoro | Toscana



Incassi oltre i 690 milioni di euro dall'export delle dop

gonews.tv Photogallery


[Empoli] Creazioni Imola cala il tris: a Empoli il nuovo atelier cerimonia donna

Per la tua Pubblicità su:
#gonews.it
0571 700931
commerciale@xmediagroup.it

Pubblicità

Il sondaggio della settimana

Mangeresti qualcosa fatto con la farina di grillo?

Sì
No
Vota

pubblicità

ClivoTV Streaming

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da record, almeno dal punto di vista degli incassi riferibili all'export delle DOP: le stime parlano di **oltre 690 milioni di euro (+7%),** anche a fronte di una flessione in termini di volume (-3%), in linea con le altre DOP nazionali. I dati di ISMEA* sono stati presentati oggi alla stampa nazionale e internazionale in occasione di **PrimAnteprima**, la manifestazione che apre ufficialmente la **Settimana delle Anteprime di Toscana**, in occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate. Tra i partecipanti a PrimAnteprima, sul palco del Cinema La Compagnia di Firenze, i vertici di Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana, ISMEA e A.VI.TO. Presente in veste di ospite **Dario Dainelli**, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona, ora viticoltore. La mattinata ha visto anche l'intervento di Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo sul tema dell'enoturismo e l'assegnazione del Premio Kyle Phillips da parte del presidente di ASET, Leonardo Tozzi al giornalista Fabio Rizzari. A moderare Tinto (Nicola Prudente) di Decanter - Rai Radio 2 e Camper - Rai 1. PrimAnteprima, insieme a BuyWine, la manifestazione BtoB che chiude oggi in Fortezza, sono promossi da **Regione Toscana** insieme a **Camera di Commercio di Firenze** e organizzati da **PromoFirenze**. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da **Fondazione Sistema Toscana**.

LA PRODUZIONE. Andando nel dettaglio del report ISMEA vediamo che nel ranking nazionale la Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. La sua unicità, tuttavia, emerge nel poter vantare sul suo territorio **58 indicazioni geografiche** riconosciute, di cui 52 DOP (11 DOCG e 41 DOC) e 6 IGT che presidiano la quasi totalità della superficie vitata toscana (95% contro una media nazionale che arriva al 62-64%). Nel 2021, ultimo dato disponibile a livello nazionale, con 2,1 milioni di hl e 1,2 miliardi di euro la Toscana rappresenta rispettivamente l'8% del volume e l'11% del valore nazionale di vini DOP. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di DOP, in flessione del 7% rispetto all'anno precedente, mentre l'IGP è scesa dell'8%, con 626 mila ettolitri.

EXPORT. La domanda di vini DOP toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in **USA, Germania e Canada**, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunitari, la riduzione della domanda di vini DOP toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari. Mentre la richiesta oltreoceano cresce del 17% in valore, la domanda tedesca è scesa sia in volume che in valore, così come quella del Regno Unito. Cresce del 10% il valore dell'export in Canada, a parità di volumi, mentre nel Vecchio Continente le migliori speranze arrivano – a sorpresa – dai cugini d'Oltralpe: **la Francia fa segnare un +31% in termini di valore.** Sulle luci dell'anno appena concluso, però, pesano le ombre delle incertezze dei mercati a livello globale e gli aumenti dei costi.

DOMANDA INTERNA. Qualche preoccupazione in più arriva dalla domanda

pubblicità

Ascolta la Radio degli Azzurri
RADIO UFFICIALE
Radio Lady ON AIR
dab+ Toscana DAB
FM 97.700-102.100
STREAMING LIVE
EMPOLI F.C. 1920

Il quotidiano online dedicato ai tifosi azzurri
Empoli CHANNEL
empolichannel.it
EMPOLI F.C. 1920

pubblicità

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

interna: nell'ambito di un complessivo calo degli acquisti in grande distribuzione, il vino made in Tuscany non fa eccezione. Nel 2022 le DOP toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume, a fronte di un calo di circa il 6% per il comparto vino nel complesso. In termini di spesa i vini IGT Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono **inferiori al periodo pre-pandemia**.

VIGNE PIU' REDDITIZIE E BIO. Il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i **7mila euro ad ettaro**, grazie a una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021. Nel mercato del vino sono stati soprattutto Chianti e Morellino a mostrare aumenti sopra la media nazionale, mentre gli altri grandi rossi sono cresciti ma a ritmi minori. Anche l'IGT Toscana nel 2022 ha visto crescere i listini del 20% su base annua a fronte di una crescita a livello nazionale appena del 3%. Negli ultimi anni è cresciuta anche la superficie vitata biologica. L'ultimo dato disponibile, del 2021, contava **oltre 25 mila ettari in bio** che rappresentano il 40% dell'intera superficie regionale e il 20% del totale della superficie a vite bio in Italia. La produzione stimata di vino biologico della regione è di circa 350mila ettolitri, il 15% dei 2,2 milioni di ettolitri a livello nazionale. Una produzione, quella bio, sempre più apprezzata dai consumatori più giovani.

IL CONSUMATORE TIPO. Provando a delineare un profilo del consumatore tipo di vino DOC toscano emerge la prevalenza di famiglie "non più giovani" (64% degli acquirenti è nella fascia over 60) con reddito medio-alto, residenti nel Centro Nord. Nel Nord Est si trovano i maggiori affezionati.

ENOTURISMO. Secondo il **Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano** di cui è autrice **Roberta Garibaldi**, la **Toscana** è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è oggi la **seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine** come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la **prima posizione** in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale **TripAdvisor** ed è la **terza regione italiana** più presente nei **pacchetti turistici dei Tour Operatori stranieri specializzati in food and wine.**

La conferma dell'apprezzamento della Toscana come terra di enoturismo, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile mix di arte, cultura, natura e artigianato, arriva anche dagli insights di **Visittuscany.com, il sito ufficiale della destinazione Toscana** gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. Ottimi numeri registrati anche dai **canali social di BuyWine**, di **Anteprime** e dal **Portale ufficiale della Toscana, intoscana.it**; nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su **intoscana.it** hanno ottenuto oltre 80.000 visualizzazioni mentre tutto il racconto enogastronomico sul portale ha generato oltre 200.000 sessioni utente. Tutti valori in crescita del +10%

Tempo Libero Toscana
il sito di riferimento per il tuo Tempo Libero
pubblicità
Newsletter
Iscriviti alle newsletter di gonews.it
Ogni giorno alle 19 le notizie più importanti
Ho letto e accetto i termini e le condizioni
Indirizzo email:
Il tuo indirizzo email
Iscriviti
pubblicità



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto 2 milioni di impression, con oltre 70mila visualizzazioni.

LA SETTIMANA DELLE ANTEPRIME. Chiusi BuyWine e PrimAnteprima, la settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio **Chianti Lovers & Rosso Morellino**, lunedì 13 e martedì 14 febbraio **Chianti Classico Collection**, mercoledì 15 Anteprima **Vino Nobile di Montepulciano**, giovedì 16 febbraio **Anteprima Vernaccia di San Gimignano**, venerdì 17 febbraio **Anteprima L'Altra Toscana** (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra). Parallelamente, fino al 19 febbraio, resterà visitabile la mostra fotografica inaugurata oggi a Firenze, nella Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi: **"Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture"**, a cura della rivista **Casabella**, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese sarà aperta l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero.

Giani e Saccardi: "Il vino di alta qualità promuove l'intera Toscana"

"Sono molto orgoglioso, come presidente della Regione, per questa settimana del vino che ci consente di passare in rassegna la multiforme eccellenza di questo prodotto. Attraverso il vino e in particolare il vino di qualità vengono promossi, di fatto, tutti i prodotti agroalimentari e si riesce a favorirne l'esportazione. Attraverso l'export del vino, il made in Italy e in particolare il made in Tuscany è ormai diventato un valore forte della crescita del prodotto interno lordo del nostro Paese. La Toscana, in questo senso, può mettere in campo un vino di notevole qualità che ha alle spalle una storia antica anche in fatto di tutela".

Così si è espresso il presidente della Regione Toscana, Eugenio Giani, intervenendo nella mattinata di oggi, sabato 11 febbraio, a PrimAnteprima, la kermesse inaugurale di Anteprime di Toscana che si è svolta al Teatro della Compagnia di Firenze e che è stata moderata dal conduttore radiofonico e presentatore Nicola Prudente in arte Tinto.

"Non a caso - ha continuato - il Granducato fu il primo Stato al mondo a prevedere delle norme a tutela della produzione e della qualità. Nel 1716 il granduca Cosimo III fissò con un decreto l'area di produzione del Chianti, oggi Chianti Classico, istituendo nello stesso anno una congregazione di vigilanza sulla produzione. Ringrazio la vicepresidente Saccardi, il suo assessorato all'Agricoltura, lo staff, tutti coloro che hanno preso possibile, anche quest'anno, questa importante iniziativa.

E proprio da qui posso dire che finché alla guida della Toscana ci sarò io, ci saremo noi, nessun marchio che induce alla confusione o al fraintendimento

stampa PDF 3BMeteo.com
Meteo Empoli
pubblicità

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

sulla qualità e sulla produzione del vino toscano potrà circolare sul nostro territorio. Il vino fa sangue, si diceva una volta, sempre che alla quantità si preferisca la qualità. Ma anche l'educazione al consumo, direi, fa parte della tradizione popolare toscana".

Con il presidente Giani ha preso parte alla kermesse la vicepresidente ed assessore regionale all'Agricoltura, Stefania Saccardi, la quale ha affermato: "C'è una soddisfazione diffusa, questa mattina, e ciò ci gratifica. Il nostro scopo è offrire delle opportunità reciproche agli operatori che sono presenti a questa iniziativa. Quello vitivinicolo è un settore che ci aiuta a mantenere la Toscana bella ma anche produttiva come ce l'hanno consegnata. Oggi sono presenti circa 160 buyers provenienti da tutto il mondo. Questo è il dato da cui partire. L'alta qualità del vino rappresenta una carta importante per l'intera nostra economia. La Regione è da sempre al fianco di chi permette alla Toscana di confermare le proprie eccellenze e le proprie qualità a livello nazionale ed internazionale".

Su palco, tra gli altri, questa mattina sono saliti anche il segretario generale della Camera di commercio di Firenze, Giuseppe Salvini, che ha evidenziato la grande qualità dei vini toscani e l'importanza di questa manifestazione, nonché l'ex calciatore e capitano della Fiorentina, Dario Dainelli, oggi produttore di vino e testimonial della manifestazione.

Tutte le notizie di Toscana

<< Indietro

Mappa del sito

- **Toscana**
- Cronaca
- Attualità
- Politica e Opinioni
- Economia e Lavoro
- Sanità
- Scuola e Università
- Economia
- Cultura
- Sport
- dalla Regione

- **Empolese Valdelsa**
- Cronaca
- Attualità
- Politica e Opinioni
- Economia e Lavoro
- Sanità
- Scuola e Università
- Economia
- Cultura
- EmpoliChannel
- Sport
- Calcio Uisp
- Basket

- **Zona del Cuoio**
- Cronaca
- Attualità
- Politica e Opinioni
- Economia e Lavoro
- Sanità
- Scuola e Università
- Economia
- Cultura
- Calcio Uisp
- Sport

- **Firenze e Provincia**
- Cronaca
- Attualità
- Politica e Opinioni
- Economia e Lavoro
- Sanità
- Scuola e Università
- Economia
- Cultura
- Fiorentina
- Sport

- **Altre zone**
- Chianti Valdelsa
- Pontedera Volterra
- Pisa Cascina
- Prato Pistoia
- Siena Arezzo
- Lucca Versilia
- Livorno Grosseto

- **Sezioni del sito**
- Sport
- GoBlog
- Della Storia d'Empoli
- Go(od) News
- Sondaggi
- Gallerie

- **Feed RSS**
- Primo Piano
- Toscana
- Firenze
- Prato Pistoia
- Empolese Valdelsa
- Chianti Valdelsa

- **Altri siti del gruppo XMedia Group**
- tempoliberotoscana.it
- empolichannel.it
- radiolady.it

Contatta o scrivi alla redazione
Contatti
redazione@gonews.it

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.reportpistoia.com/il-2022-annata-da-record-per-i-vini-di-pregio-toscani/





Report
direttore Alberto Vivarelli



PrimAnteprima toscana vini di pregio

Il 2022 annata da record per i vini di pregio toscani

Di Redazione 11 Febbraio 2023 80 0

FIRENZE – Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da record, almeno dal punto di vista degli incassi riferibili all'export delle DOP: le stime parlano di oltre 690 milioni di euro (+7%), anche a fronte di una flessione in termini di volume (-3%), in linea con le altre DOP nazionali.

I dati di ISMEA* sono stati presentati oggi alla stampa nazionale ed internazionale in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, in occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate. Tra i partecipanti a PrimAnteprima, sul palco del Cinema La Compagnia di Firenze, i vertici di Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana, ISMEA e A.VI.TO. Presente in veste di ospite Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona, ora viticoltore.



La mattinata ha visto anche l'intervento di Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo sul tema dell'enoturismo e l'assegnazione del Premio Kyle Phillips da parte del presidente di ASET, Leonardo Tozzi al giornalista Fabio Rizzari. A moderare Tinto (Nicola Prudente) di Decanter – Rai Radio 2 e Camper – Rai 1. PrimAnteprima, insieme a BuyWine, la manifestazione BtoB che chiude oggi in Fortezza, sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da







ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.

LA PRODUZIONE. Andando nel dettaglio del report ISMEA vediamo che nel ranking nazionale la Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. La sua unicità, tuttavia, emerge nel poter vantare sul suo territorio 58 indicazioni geografiche riconosciute, di cui 52 DOP (11 DOCG e 41 DOC) e 6 IGT che presidiano la quasi totalità della superficie vitata toscana (95% contro una media nazionale che arriva al 62-64%).

Nel 2021, ultimo dato disponibile a livello nazionale, con 2,1 milioni di hl e 1,2 miliardi di euro la Toscana rappresenta rispettivamente l'8% del volume e l'11% del valore nazionale di vini DOP. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di DOP, in flessione del 7% rispetto all'anno precedente, mentre l'IGP è scesa dell'8%, con 626 mila ettolitri.

EXPORT. La domanda di vini DOP toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in USA, Germania e Canada, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore.

All'interno dei confini comunitari, la riduzione della domanda di vini DOP toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari. Mentre la richiesta oltreoceano cresce del 17% in valore, la domanda tedesca è scesa sia in volume che in valore, così come quella del Regno Unito. Cresce del 10% il valore dell'export in Canada, a parità di volumi, mentre nel Vecchio Continente le migliori speranze arrivano – a sorpresa – dai cugini d'Oltralpe: la Francia fa segnare un +31% in termini di valore. Sulle luci dell'anno appena concluso, però, pesano le ombre delle incertezze dei mercati a livello globale e gli aumenti dei costi.

DOMANDA INTERNA. Qualche preoccupazione in più arriva dalla domanda interna: nell'ambito di un complessivo calo degli acquisti in grande distribuzione, il vino made in Tuscany non fa eccezione. Nel 2022 le DOP toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume, a fronte di un calo di circa il 6% per il comparto vino nel complesso. In termini di spesa i vini IGT Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia.

VIGNE PIU' REDDITIZIE E BIO. Il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i 7mila euro ad ettaro, grazie a una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021. Nel mercato del vino sono stati soprattutto Chianti e Morellino a mostrare aumenti sopra la media nazionale, mentre gli altri grandi rossi sono cresciti ma a ritmi minori.

Anche l'IGT Toscana nel 2022 ha visto crescere i listini del 20% su base annua a fronte di una crescita a livello nazionale appena del 3%. Negli ultimi anni è cresciuta anche la superficie vitata biologica. L'ultimo dato disponibile, del 2021, contava oltre 25 mila ettari in bio che rappresentano il 40% dell'intera superficie regionale e il 20% del totale della superficie a vite bio in Italia. La produzione stimata di vino biologico della regione è di circa 350mila ettolitri, il 15% dei 2,2 milioni di ettolitri a livello nazionale. Una produzione, quella bio, sempre più apprezzata dai consumatori più giovani.

IL CONSUMATORE TIPO. Provando a delineare un profilo del consumatore tipo di vino DOC toscano emerge la prevalenza di famiglie "non più giovani" (64% degli acquirenti è nella fascia over 60) con reddito medio-alto, residenti nel Centro Nord. Nel Nord Est si trovano i maggiori affezionati.

ULTIME DALLE PROVINCE

VALDINIEVOLE
Operazione antidroga alle Cerbaie, smantellate postazioni di spaccio dotate di bracieri

VALDINIEVOLE
San Valentino. Le fronde per i bouquet di rose parlano 'pesciatino'

PISTOIA
Forza Italia, largo ai giovani: nuova coordinatrice comunale e due responsabili giovanili

PISTOIA
Un premio degli 'Amici del Ceppo' all'Ordine degli infermieri

PISTOIA
Pistoia, ancora posti per promuovere con Avis la donazione di sangue

Carica altro





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ENOTURISMO. Secondo il Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano di cui è autrice Roberta Garibaldi, la Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la prima posizione in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor ed è la terza regione italiana più presente nei pacchetti turistici dei Tour Operatori stranieri specializzati in food and wine.
La conferma dell'apprezzamento della Toscana come terra di enoturismo, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile mix di arte, cultura, natura e artigianato, arriva anche dagli insights di Visittuscany.com, il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%).

Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. Ottimi numeri registrati anche dai canali social di BuyWine, di Anteprime e dal Portale ufficiale della Toscana, intoscana.it: nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su intoscana.it hanno ottenuto oltre 80.000 visualizzazioni mentre tutto il racconto enogastronomico sul portale ha generato oltre 200.000 sessioni utente. Tutti valori in crescita del +10% rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto 2 milioni di impression, con oltre 70mila visualizzazioni.

LA SETTIMANA DELLE ANTEPRIME. Chiusi BuyWine e PrimAnteprima, la settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra). Parallelamente, fino al 19 febbraio, resterà visitabile la mostra fotografica inaugurata oggi a Firenze, nella Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi: "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese sarà aperta l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero.

Giani: il vino di alta qualità promuove l'intera Toscana

"Sono molto orgoglioso, come presidente della Regione, per questa settimana del vino che ci consente di passare in rassegna la multiforme eccellenza di questo prodotto. Attraverso il vino e in particolare il vino di qualità vengono promossi, di fatto, tutti i prodotti agroalimentari e si riesce a favorirne l'esportazione.

Attraverso l'export del vino, il made in Italy e in particolare il made in Tuscany è ormai diventato un valore forte della crescita del prodotto interno lordo del nostro Paese. La Toscana, in questo senso, può mettere in campo un vino di notevole qualità che ha alle spalle una storia antica anche in fatto di tutela. Non a caso il Granducato fu il primo Stato al mondo a prevedere delle norme a tutela della produzione e della qualità. Nel 1716 il granduca Cosimo III fissò con un decreto l'area di produzione del Chianti, oggi Chianti Classico, istituendo nello stesso anno una congregazione di vigilanza sulla produzione.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Ringrazio la vicepresidente Saccardi, il suo assessorato all'Agricoltura, lo staff, tutti coloro che hanno preso possibile, anche quest'anno, questa importante iniziativa. E proprio da qui posso dire che finché alla guida della Toscana ci sarò io, ci saremo noi, nessun marchio che induce alla confusione o al fraintendimento sulla qualità e sulla produzione del vino toscano potrà circolare sul nostro territorio. Il vino fa sangue, si diceva una volta, sempre che alla quantità si preferisca la qualità. Ma anche l'educazione al consumo, direi, fa parte della tradizione popolare toscana".

Così si è espresso il presidente della Regione Toscana, Eugenio Giani, intervenendo nella mattinata di oggi, sabato 11 febbraio, a PrimAnteprima.

TAGS PrimAnteprima toscana vini di pregio

PRECEDENTE
Forza Italia, largo ai giovani: nuova coordinatrice comunale e due responsabili giovanili

PROSSIMO
San Valentino. Le fronde per i bouquet di rose parlano 'pesciatino'



Redazione

LEGGI ANCHE

RISPONDI

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito web:

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.toscana-notizie.it/web/toscana-notizie/-/primanteprima-2022-da-record-per-il-vino-made-in-tuscany

Economia | Agroalimentare

di Marco Ceccarini • Tutta la Toscana 11 febbraio 2023 | 18:01

PrimAnteprima, Giani e Saccardi: "Il vino di alta qualità promuove l'intera Toscana"

Anno 2022 da record per il vino made in Tuscany, incassi oltre i 690 milioni di euro dall'export delle Dop



"Sono molto orgoglioso, come presidente della Regione, per questa settimana del vino che ci consente di passare in rassegna la multiforme eccellenza di questo prodotto. Attraverso il vino e in particolare il vino di qualità vengono promossi, di fatto, tutti i prodotti agroalimentari e si riesce a favorirne l'esportazione. Attraverso l'export del vino, il made in Italy e in particolare il made in Tuscany è ormai diventato un valore forte della crescita del prodotto interno lordo del nostro Paese. La Toscana, in questo senso, può mettere in campo un vino di notevole qualità che ha alle spalle una storia antica anche in fatto di tutela. Non a caso il Granducato fu il primo Stato al mondo a prevedere delle norme a tutela della produzione e della qualità. Nel 1716 il granduca Cosimo III fissò con un decreto l'area di produzione del Chianti, oggi Chianti Classico, istituendo nello stesso anno una congregazione di vigilanza sulla produzione. Ringrazio la vicepresidente Saccardi, il suo assessorato all'Agricoltura, lo staff, tutti coloro che hanno preso possibile, anche quest'anno, questa importante iniziativa. E proprio da qui posso dire che finché alla guida della Toscana ci sarò io, ci saremo noi, nessun marchio che induce alla confusione o al fraintendimento sulla qualità e sulla produzione del vino toscano potrà circolare sul nostro territorio. Il vino fa sangue, si diceva una volta, sempre che alla quantità si preferisca la qualità. Ma anche l'educazione al consumo, direi, fa parte della tradizione popolare toscana".

Così si è espresso il presidente della Regione Toscana, **Eugenio Giani**, intervenendo nella mattinata di oggi, sabato 11 febbraio, a PrimAnteprima, la kermesse inaugurale di Anteprime di Toscana che si

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

è svolta al Teatro della Compagnia di Firenze e che è stata moderata dal conduttore radiofonico e presentatore **Nicola Prudente** in arte **Tinto**.

Con il presidente Giani ha preso parte alla kermesse la vicepresidente ed assessore regionale all'Agricoltura, **Stefania Saccardi**, la quale ha affermato: "C'è una soddisfazione diffusa, questa mattina, e ciò ci gratifica. Il nostro scopo è offrire delle opportunità reciproche agli operatori che sono presenti a questa iniziativa. Quello vitivinicolo è un settore che ci aiuta a mantenere la Toscana bella ma anche produttiva come ce l'hanno consegnata. Oggi sono presenti circa 160 buyers provenienti da tutto il mondo. Questo è il dato da cui partire. L'alta qualità del vino rappresenta una carta importante per l'intera nostra economia. La Regione è da sempre al fianco di chi permette alla Toscana di confermare le proprie eccellenze e le proprie qualità a livello nazionale ed internazionale"

Su palco, tra gli altri, questa mattina sono saliti anche il segretario generale della Camera di commercio di Firenze, **Giuseppe Salvini**, che ha evidenziato la grande qualità dei vini toscani e l'importanza di questa manifestazione, nonché l'ex calciatore e capitano della Fiorentina, **Dario Dainelli**, oggi produttore di vino e testimonial della manifestazione.

Di seguito il comunicato stampa della Fondazione sistema Toscana

Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da record, almeno dal punto di vista degli incassi riferibili all'export delle DOP: le stime parlano di oltre 690 milioni di euro (+7%), anche a fronte di una flessione in termini di volume (-3%), in linea con le altre DOP nazionali. I dati di ISMEA* sono stati presentati oggi alla stampa nazionale ed internazionale in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, in occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate. Tra i partecipanti a PrimAnteprima, sul palco del Cinema La Compagnia di Firenze, i vertici di Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana, ISMEA e A.VI.TO. Presente in veste di ospite Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona, ora viticoltore. La mattinata ha visto anche l'intervento di Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo sul tema dell'enoturismo e l'assegnazione del Premio Kyle Phillips da parte del presidente di ASET, Leonardo Tozzi al giornalista Fabio Rizzari. A moderare Tinto (Nicola Prudente) di Decanter - Rai Radio 2 e Camper - Rai 1. PrimAnteprima, insieme a BuyWine, la manifestazione BtoB che chiude oggi in Fortezza, sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.

LA PRODUZIONE. Andando nel dettaglio del report ISMEA vediamo che nel ranking nazionale la Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. La sua unicità, tuttavia, emerge nel poter vantare sul suo territorio 58 indicazioni geografiche riconosciute, di cui 52 DOP (11 DOCG e 41 DOC) e 6 IGT che presidiano la quasi totalità della superficie vitata toscana (95% contro una media nazionale che arriva al 62-64%). Nel 2021, ultimo dato disponibile a livello nazionale, con 2,1 milioni di hl e 1,2 miliardi di euro la Toscana rappresenta rispettivamente l'8% del volume e l'11% del valore nazionale di vini DOP. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di DOP, in flessione del 7% rispetto all'anno precedente, mentre l'IGP è scesa dell'8%, con 626 mila ettolitri.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

EXPORT. La domanda di vini DOP toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in USA, Germania e Canada, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunitari, la riduzione della domanda di vini DOP toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari. Mentre la richiesta oltreoceano cresce del 17% in valore, la domanda tedesca è scesa sia in volume che in valore, così come quella del Regno Unito. Cresce del 10% il valore dell'export in Canada, a parità di volumi, mentre nel Vecchio Continente le migliori speranze arrivano – a sorpresa – dai cugini d'Oltralpe: la Francia fa segnare un +31% in termini di valore. Sulle luci dell'anno appena concluso, però, pesano le ombre delle incertezze dei mercati a livello globale e gli aumenti dei costi.

DOMANDA INTERNA. Qualche preoccupazione in più arriva dalla domanda interna: nell'ambito di un complessivo calo degli acquisti in grande distribuzione, il vino made in Tuscany non fa eccezione. Nel 2022 le DOP toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume, a fronte di un calo di circa il 6% per il comparto vino nel complesso. In termini di spesa i vini IGT Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia.

VIGNE PIU' REDDITIZIE E BIO. Il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i 7mila euro ad ettaro, grazie a una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021. Nel mercato del vino sono stati soprattutto Chianti e Morellino a mostrare aumenti sopra la media nazionale, mentre gli altri grandi rossi sono cresciti ma a ritmi minori. Anche l'IGT Toscana nel 2022 ha visto crescere i listini del 20% su base annua a fronte di una crescita a livello nazionale appena del 3%. Negli ultimi anni è cresciuta anche la superficie vitata biologica. L'ultimo dato disponibile, del 2021, contava oltre 25 mila ettari in bio che rappresentano il 40% dell'intera superficie regionale e il 20% del totale della superficie a vite bio in Italia. La produzione stimata di vino biologico della regione è di circa 350mila ettolitri, il 15% dei 2,2 milioni di ettolitri a livello nazionale. Una produzione, quella bio, sempre più apprezzata dai consumatori più giovani.

IL CONSUMATORE TIPO. Provando a delineare un profilo del consumatore tipo di vino DOC toscano emerge la prevalenza di famiglie "non più giovani" (64% degli acquirenti è nella fascia over 60) con reddito medio-alto, residenti nel Centro Nord. Nel Nord Est si trovano i maggiori affezionati.

ENOTURISMO. Secondo il Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano di cui è autrice Roberta Garibaldi, la Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la prima posizione in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor ed è la terza regione italiana più presente nei pacchetti turistici dei Tour Operatori stranieri specializzati in food and wine.
La conferma dell'apprezzamento della Toscana come terra di enoturismo, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile mix di arte, cultura, natura e artigianato, arriva anche dagli insights di Visittuscany.com, il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%),

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. Ottimi numeri registrati anche dai canali social di BuyWine, di Anteprime e dal Portale ufficiale della Toscana, intoscana.it: nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su intoscana.it hanno ottenuto oltre 80.000 visualizzazioni mentre tutto il racconto enogastronomico sul portale ha generato oltre 200.000 sessioni utente. Tutti valori in crescita del +10% rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto 2 milioni di impression, con oltre 70mila visualizzazioni.

LA SETTIMANA DELLE ANTEPRIME. Chiusi BuyWine e PrimAnteprima, la settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra). Parallelamente, fino al 19 febbraio, resterà visitabile la mostra fotografica inaugurata oggi a Firenze, nella Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi: "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese sarà aperta l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero.

* Report "I NUMERI DEL VINO IN TOSCANA", febbraio 2023 a cura di ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare.

Condividi

giani
salvini
saccardi
vino toscano
dainelli

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ToscanaNotizie
Regione Toscana
Agenzia di stampa
Registrazione al tribunale di Firenze 6101 del 20 agosto 2001. Direttore responsabile **Sandro Vannini** dall'11 aprile 2022

Vai all'articolo originale
Link: https://winenews.it/it/il-vino-di-toscana-e-la-forza-del-suo-brand-tra-mercato-italiano-export-ed-enoturismo_489757/

NONINO
ROCCASVEVA
CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
vinitaly Verona, ITALY 2/5 April 2023
SICILIA DOC

ITALIA
TERRITORI D'ECCELLENZA

Il vino di Toscana e la forza del suo brand, tra mercato italiano, export ed enoturismo

Lo stato dell'arte di una delle Regioni leader del vino italiano a "PrimAnteprima 2023" a Firenze. Eugenio Giani: "per noi il vino è storia e futuro"

FIRENZE, 11 FEBBRAIO 2023, ORE 17:41



Il Presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, l'ex calciatore ed oggi produttore di vino Dario Dainelli, l'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana Stefania Saccardi e il conduttore Rai "Tinto", a "PrimAnteprima 2023"

Il valore del brand Toscana? "Lo spiega il +12% nelle vendite di Acqua Panna (gruppo S.Pellegrino,ndr) dopo che ha sostituito il marchio, fortissimo, del "made in Italy", con il brand Toscana in etichetta. Pensiamo a quello che vale quando si abbina al vino, che a sua volta si lega alle bellezze storiche, culturali e paesaggistiche della nostra Regione, che attirano milioni di turisti nel mondo". Parole, da "PrimAnteprima 2023", del presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, sul palco insieme al "testimonial" di due passioni, calcio e vino, come Dario Dainelli, ex capitano della Fiorentina e oggi produttore di vino tra Cerreto Guidi e l'Isola del Giglio, con la sua cantina Dainelli, "che funziona come nel calcio, come amore, dedizione e gioco di squadra", ha detto il calciatore-vigneron. Sullo sfondo, al via della "Settimana delle Anteprime", che si apre, domani, a Firenze, con Chianti e Morellino di Scansano, e prosegue poi

TASCA CONTI D'ALMERITA
WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS Best European Winery
for a better wine world banfi.it
BERTANI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

con Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano e “l’Altra Toscana”, i primati di appeal “di un Toscana che è sempre ai vertici dell’enoturismo italiano, anche per la capacità di offrire un insieme di esperienze che legano vino, olio e altri prodotti agricoli e gastronomici, insieme a benessere, cultura, sport, cantine d’autore e dimore storiche, in grandi spazi aperti, che sono trend sempre più forti”, ha spiegato la professoressa Roberta Garibaldi, tra le massime esperte di turismo gastronomico in Italia. E anche i numeri i numeri di un mondo delle Dop che arretra nelle quantità, come raccontato dai numeri di Avito ma che cresce nei valori, come raccontato dall’analisi Ismea, presentata da Tiziana Sarnari (da cui è esclusa l’Igt Toscana, indicazione che vale oltre il 36% dell’offerta del vino toscano Dop e Igp, ed è in crescita in volume e valore, ndr).

Secondo i numeri Ismea, infatti, per il vino “made in Tuscany” il 2022 sarà un’annata da record, almeno dal punto di vista degli incassi riferibili all’export delle Dop: le stime parlano di oltre 690 milioni di euro (+7%), anche a fronte di una flessione in termini di volume (-3%), in linea con le altre Dop nazionali. Dato che riguarda il commercio internazionale di una Regione, la Toscana, che nel ranking nazionale è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. La sua unicità, tuttavia, emerge nel poter vantare sul suo territorio 58 indicazioni geografiche riconosciute, di cui 52 Dop (11 Docg e 41 Doc) e 6 Igt che presidiano la quasi totalità della superficie vitata toscana (95% contro una media nazionale che arriva al 62-64%). Nel 2021, ultimo dato disponibile a livello nazionale, con 2,1 milioni di ettolitri e 1,2 miliardi di euro la Toscana rappresenta rispettivamente l’8% del volume e l’11% del valore nazionale di vini Dop. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di Dop, in flessione del 7% rispetto all’anno precedente, mentre l’Igt è scesa dell’8%, con 626.000 ettolitri.

Sul fronte delle esportazioni, invece, la domanda di vini Dop toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in Usa, Germania e Canada, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All’interno dei confini comunitari, la riduzione della domanda di vini Dop toscani è stata pari al 3,7%, con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari. Mentre la richiesta oltreoceano cresce del 17% in valore, la domanda tedesca è scesa sia in volume che in valore, così come quella del Regno Unito. Cresce del 10% il valore dell’export in Canada, a parità di volumi, mentre nel Vecchio Continente le migliori speranze arrivano - a sorpresa - dai cugini d’Oltralpe: la Francia fa segnare un +31% in termini di valore.

Sulle luci dell’anno appena concluso, però, pesano le ombre delle incertezze dei mercati a livello globale e gli aumenti dei costi.

E qualche preoccupazione in più arriva dalla domanda interna: nell’ambito di un complessivo calo degli acquisti in grande distribuzione, il vino “made in Tuscany” non fa eccezione. Nel 2022 le Dop toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume, a fronte di un calo del 6% per il comparto vino nel complesso. In termini di spesa, i vini Igt Toscana mostrano, invece, per il secondo anno consecutivo, una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% del 2022. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia.

In ogni caso, la Toscana vanta primati sul vigneto, in termini di redditività e di biologico. Il 2022, infatti, ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i 7.000 euro ad ettaro, grazie a una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle































ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021. Nel mercato del vino sono stati soprattutto Chianti e Morellino di Scansano a mostrare aumenti sopra la media nazionale, mentre gli altri grandi rossi sono cresciuti ma a ritmi minori. Anche l'Igt Toscana nel 2022 ha visto crescere i listini del 20% su base annua a fronte di una crescita a livello nazionale appena del 3%. Negli ultimi anni è cresciuta anche la superficie vitata biologica. L'ultimo dato disponibile, del 2021, contava oltre 25.000 ettari in bio che rappresentano il 40% dell'intera superficie regionale e il 20% del totale della superficie a vite bio in Italia. La produzione stimata di vino biologico della regione è di 350.000 ettolitri, il 15% dei 2,2 milioni di ettolitri a livello nazionale. Una produzione, quella bio, sempre più apprezzata dai consumatori più giovani.

Provando a delineare un profilo del consumatore tipo di vino Doc toscano emerge la prevalenza di famiglie "non più giovani" (64% degli acquirenti è nella fascia over 60) con reddito medio-alto, residenti nel Centro Nord. Nel Nord Est si trovano i maggiori affezionati.

Ma una delle forze della Toscana è nell'enoturismo, di cui la Regione è pioniera. Non a caso, ad oggi, ha spiegato Roberta Garibaldi, è la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la prima posizione in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor, ed è la terza regione italiana più presente nei pacchetti turistici dei tour operatori stranieri specializzati in food & wine.

La conferma dell'apprezzamento della Toscana come terra di enoturismo, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile mix di arte, cultura, natura e artigianato, arriva anche dagli insights di VisitTuscany.com, il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180.000 volte, con una media di 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160.000 utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia.

"Un quadro positivo, nel complesso, di cui siamo soddisfatti - ha detto l'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana, Stefania Saccardi - senza però sedersi sugli allori, perchè se alcune denominazioni vanno bene altre fanno più fatica, e difficoltà sul fronte dei costi di produzione e delle tante incertezze di questi tempi ci sono per tutti. Senza sottovalutare l'arrivo della Flavescenza Dorata, che ha già colpito duro nelle Regioni nel Nord-Est, e che stiamo monitorando anche da noi".

Ma in ogni caso, il vino, "che è nel Dna della Toscana, dagli Etruschi al Medio Evo, dal Rinascimento all'Illuminismo, è al tempo stesso storia e futuro, passato e visione. Basti pensare che oggi alcuni dei vini più quotati e ricercati, come il Sassicaia, per fare un esempio, ma il discorso vale anche per altri, erano i vini fatti "per casa" dagli Incisa della Rocchetta e dagli Antinori a Bolgheri", ha sottolineato ancora il presidente della Regione Toscana, Eugenio Giani.

Lanciando la "Settimana delle Anteprime", che, dopo la due giorni "Buy Wine 2023", ieri ed oggi, e "Primanteprima", si apre domani 12 febbraio, con Chianti Lovers & Rosso Morellino, e prosegue lunedì 13 e martedì 14 febbraio con Chianti Classico Collection, mercoledì 15 febbraio con Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio con Anteprima Vernaccia di San Gimignano, e venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini Dop Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini Doc Valdarno di Sopra). Racconto nel calice di un mosaico enoico che conquista il mondo, e diventa poesia, come raccontato in questo video.

Copyright © 2000/2023

TAG: **DAINELLI**, **GIANI**, **PRIMANTEPRIMA**, **SACCARDI**, **TERRITORI**, **TOSCANA**, **VINO**

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Vetro light, etichette “circolari”, e bio per sfondare all’estero: i trend by “Buy Wine 2023”

10 Febbraio 2023



ITALIA

Educazione e formazione per cambiare il mercato del vino: la mission “Slow Wine Fair”

10 Febbraio 2023



ITALIA

Per gli eno-appassionati aspiranti scrittori, torna lo storico Concorso “Bere il Territorio”

10 Febbraio 2023



ITALIA

2022, un anno positivo per il vino italiano: i segnali dai Consorzi, dal Franciacorta al Collio

10 Febbraio 2023



ITALIA

Vini Dop e Igp di Toscana: nel 2022 immessi sul mercato 2 milioni di ettolitri, -5% sul 2021

09 Febbraio 2023



ITALIA

San Valentino, nasce la “love edition” del Prosecco: una bottiglia con i “graffiti di Giulietta"

09 Febbraio 2023



ITALIA

Vivere di Gusto RUFFINO
Share
DAMILANO BAROLO
Colle Massari
VALLEPICCIOLA TOSCANA
CARPINETO
MANDRAROSSA La Sicilia che non ti aspetti
BRUNELLO DI MONTALCINO
FAMIGLIA Cotarella
TEDESCHI
LEONE DE CASTRIS 1665
BONACCHI www.bonacchi.it
CESARINI SFORZA TRENTODOC

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://cittadinapoli.com/ismea-nel-2022-export-da-record-per-il-vino-toscano-7-sul-2021/

FEB 12th

cittadinapoli

Notizie sulla città di Napoli e da tutto il mondo

Home > Attualità | 36 Views | 5 Mins | 0 Comment

Ismea: nel 2022 export da record per il vino toscano, +7% sul 2021

REDAZIONE WEB - 11/02/2023



Ok Usa, Canada, Francia (+31%). Cala Europa (-3,7%) e Gdo Italia (-10,6%)

Milano, 11 feb. (askanews) – Export da record per il vino toscano nel 2022. Secondo le stime fatte dall'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (Ismea), presentate oggi a "PrimAnteprima" a Firenze, i ricavi superano i 690 milioni di euro (+7% sul 2021), nonostante un calo dei volumi del 3%, con 1,3 milioni di ettolitri imbottigliati di Dop (-7%) e 626mila ettolitri di Igp (-8%). I mercati principali sono quelli dei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore, e il Canada che cresce del 10% in valore a parità di volumi. Cala il vecchio continente (-3,7%), a partire da due mercati importanti come quello tedesco e UK, mentre in controtendenza la Francia emerge con un +31% in termini di valore sul 2021.

Per quanto riguarda invece il mercato italiano, nel 2022 le stime danno una flessione importante nella Gdo con volumi acquistati inferiori al periodo pre-pandemia. In particolare si prevede un calo del 10,6% in termini di volume per le Doc,

Cerca

in evidenza

Saremo scoppia il 'caso Fedez'. FdI: "Non c'è spazio per la legalizzazione della droga"

Qatargate, notte in carcere a Poggioreale

Tg politico Parlamentare, edizione del 10

L'anarchico Cospito dal carcere: "Mi tumulano

Renzi: "Io e Calenda al Pd

Giorno del Ricordo, Meloni: "Connazionali di

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

appena mitigato dal +2,8%, in termini di valore delle Igt. Da segnalare infine che il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, che ha superato i 7mila euro ad ettaro “grazie ad una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021”.

Questa mattina è intervenuta anche Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all’Università di Bergamo, autrice del”Rapporto sul turismo enogastronomico Italiano”, spiegando che la Toscana è pioniera sui temi dell’enoturismo ed è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la prima posizione in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor ed è la terza regione italiana più presente nei pacchetti turistici dei tour operator stranieri specializzati nell’enogastronomia. La conferma dell’apprezzamento della Toscana come meta per il “wine and food lovers” arriva anche “Visittuscany.com”, il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. Ottimi numeri registrati anche dai canali social di BuyWine, di Anteprime e dal Portale ufficiale della Toscana, “intoscana.it”: nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su intoscana.it hanno ottenuto oltre 80mila visualizzazioni mentre tutto il racconto enogastronomico sul portale ha generato oltre 200.000 sessioni utente. Tutti valori in crescita del +10% rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto due milioni di impression, con oltre 70mila visualizzazioni.

Chiusi BuyWine e PrimAnteprima, Settimana delle Anteprime di Toscana, in occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L’Altra Toscana (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra). Parallelamente, fino al 19 febbraio, resterà visitabile la mostra fotografica “Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture”, inaugurata oggi a Firenze nella Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi.

continua a leggere sul sito di riferimento

PREVIOUS
LA STORIA DI FRANCESCA, MALATA E STUDIOSA DI PROTOPORFIRIA: “LA LUCE MI BRUCIA DENTRO”

NEXT
FVG, FEDRIGA: SPORT FAVORISCE L’ATTRATTIVITÀ DEI TERRITORI

RELATED POST


22/12/2022
Vino, Uiv-Federvini: Inaccettabili Aumenti Fornitori E Rigidità Gdo


09/02/2023
Mercato Integratori In Italia Cresce Del 9,5% L’anno, Leader In Europa


30/01/2023
Accordo Italia-Francia Per 688 Missili Aster Entro Il 2035


17/11/2022
Tra Pd E M5s Sfida Di Mozioni Su Armi A Ucrainan

Cospito, Meloni: “Non ci sono i

Cospito, ‘Fuori Alfredo dal 41 bis’:

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.controradio.it/vino-export-giani-e-saccardi-promossa-la-nostra-regione/

Toscana Ambiente

Vino export, Giani e Saccardi: "Promossa la nostra regione"

By **Redazione** 11 Febbraio 2023 132 0



Vino – "Sono molto orgoglioso, come presidente della Regione, per questa settimana del vino che ci consente di passare in rassegna la multiforme eccellenza di questo prodotto.

Attraverso il vino e in particolare il vino di qualità vengono promossi, di fatto, tutti i prodotti agroalimentari e si riesce a favorirne l'esportazione. Attraverso l'export del vino, il made in Italy e in particolare il made in Tuscany è ormai diventato un valore forte della crescita del prodotto interno lordo del nostro Paese. La Toscana, in questo senso, può mettere in campo un vino di notevole qualità che ha alle spalle una storia antica anche in fatto di tutela. Non a caso il Granducato fu il primo Stato al mondo a prevedere delle norme a tutela della produzione e della qualità. Nel 1716 il granduca Cosimo III fissò con un decreto l'area di produzione del Chianti, oggi Chianti Classico, istituendo nello stesso anno una congregazione di vigilanza sulla produzione.

Radio News

11 feb 17:29 GiornaleRadio Nazionale
11 feb 15:29 GiornaleRadio Nazionale
11 feb 12:59 GiornaleRadio Nazionale
11 feb 12:45 Notiziario Regionale
11 feb 10:29 GiornaleRadio Nazionale
11 feb 08:30 GiornaleRadio Nazionale
11 feb 07:30 GiornaleRadio Nazionale
10 feb 20:00 Esteri

Rock Contest 2022 | La Finale

Si è verificato un errore.
Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Contattaci su WhatsApp
342 8104111

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Ringrazio la vicepresidente Saccardi, il suo assessorato all'Agricoltura, lo staff, tutti coloro che hanno preso possibile, anche quest'anno, questa importante iniziativa. E proprio da qui posso dire che finché alla guida della Toscana ci sarò io, ci saremo noi, nessun marchio che induce alla confusione o al fraintendimento sulla qualità e sulla produzione del vino toscano potrà circolare sul nostro territorio. Il vino fa sangue, si diceva una volta, sempre che alla quantità si preferisca la qualità. Ma anche l'educazione al consumo, direi, fa parte della tradizione popolare toscana".

Così si è espresso il presidente della Regione Toscana, **Eugenio Giani**, intervenendo nella mattinata di oggi, sabato 11 febbraio, a PrimAnteprima, la kermesse inaugurale di Anteprime di Toscana che si è svolta al Teatro della Compagnia di Firenze e che è stata moderata dal conduttore radiofonico e presentatore **Nicola Prudente** in arte **Tinto**.

Con il presidente Giani ha preso parte alla kermesse la vicepresidente ed assessora regionale all'Agricoltura, **Stefania Saccardi**, la quale ha affermato: "C'è una soddisfazione diffusa, questa mattina, e ciò ci gratifica. Il nostro scopo è offrire delle opportunità reciproche agli operatori che sono presenti a questa iniziativa. Quello vitivinicolo è un settore che ci aiuta a mantenere la Toscana bella ma anche produttiva come ce l'hanno consegnata. Oggi sono presenti circa 160 buyers provenienti da tutto il mondo. Questo è il dato da cui partire. L'alta qualità del vino rappresenta una carta importante per l'intera nostra economia. La Regione è da sempre al fianco di chi permette alla Toscana di confermare le proprie eccellenze e le proprie qualità a livello nazionale ed internazionale"

Su palco, tra gli altri, questa mattina sono saliti anche il segretario generale della Camera di commercio di Firenze, **Giuseppe Salvini**, che ha evidenziato la grande qualità dei vini toscani e l'importanza di questa manifestazione, nonché l'ex calciatore e capitano della Fiorentina, **Dario Dainelli**, oggi produttore di vino e testimonial della manifestazione.

TAGS Eugenio Giani

Articolo precedente
Ponsacco: giovane scomparsa, trovato cadavere donna

Redazione

DISCORSI E CRIMINI DI ODIO: A CHE PUNTO SIAMO IN ITALIA?

Si è verificato un errore.
Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

UNA VITA TRA DUE RIVOLUZIONI.

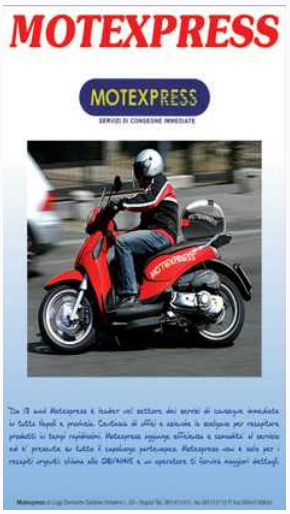
Si è verificato un errore.
Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.



Scarica Controradio News
Scarica su App Store
DISPONIBILE SU Google Play

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.forumitalia.info/attualita/ismea-nel-2022-export-da-record-per-il-vino-toscano-7-sul-2021/





Condividi su:

Ultimi articoli

L'Humanitas "sbarca" a Napoli
28 Aprile 2020
0

Domani il "RecruitingDay" all'Università Parthenope
4 Dicembre 2019
0

Bruscino, nella smart economy gli impianti di riciclo fanno la differenza
18 Giugno 2019
0

Ismea: nel 2022 export da record per il vino toscano, +7% sul 2021

11 Febbraio 2023



Ok Usa, Canada, Francia (+31%). Cala Europa (-3,7%) e Gdo Italia (-10,6%)

Milano, 11 feb. (askanews) – Export da record per il vino toscano nel 2022. Secondo le stime fatte dall'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (Ismea), presentate oggi a "PrimAnteprima" a Firenze, i ricavi superano i 690 milioni di euro (+7% sul 2021), nonostante un calo dei volumi del 3%, con 1,3 milioni di ettolitri imbottigliati di Dop (-7%) e 626mila ettolitri di Igp (-8%). I mercati principali sono quelli dei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore, e il Canada che cresce del 10% in valore a parità di volumi. Cala il vecchio continente (-3,7%), a partire da due mercati importanti come quello tedesco e UK, mentre in controtendenza la Francia emerge con un +31% in termini di valore sul 2021.

Per quanto riguarda invece il mercato italiano, nel 2022 le stime danno una flessione importante nella Gdo con volumi acquistati inferiori al periodo pre-pandemia. In particolare si prevede un calo del 10,6% in termini di volume per le Doc, appena mitigato dal +2,8%, in termini di valore delle Igt. Da segnalare infine che il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, che ha superato i 7mila euro ad ettaro "grazie ad una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021".

Questa mattina è intervenuta anche Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo, autrice del"Rapporto sul turismo enogastronomico Italiano", spiegando che la Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la prima posizione in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor ed è la terza regione italiana più presente nei pacchetti turistici dei tour operator stranieri specializzati nell'enogastronomia. La conferma dell'apprezzamento della Toscana come meta per il "wine and food lovers" arriva anche "Visittuscany.com", il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. Ottimi numeri registrati anche dai canali social di BuyWine,

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

di Anteprime e dal Portale ufficiale della Toscana, "intoscana.it": nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su intoscana.it hanno ottenuto oltre 80mila visualizzazioni mentre tutto il racconto enogastronomico sul portale ha generato oltre 200.000 sessioni utente. Tutti valori in crescita del +10% rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto due milioni di impression, con oltre 70mila visualizzazioni.

Chiusi BuyWine e PrimAnteprima, Settimana delle Anteprime di Toscana, in occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra). Parallelamente, fino al 19 febbraio, resterà visitabile la mostra fotografica "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", inaugurata oggi a Firenze nella Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi.

continua a leggere sul sito di riferimento

Login

Nome utente o indirizzo email

Password

Login

Leggi anche...



12 Febbraio 2023

Urne aperte in Lazio e Lombardia. Si vota anche lunedì fino alle 15

Leggi ancora...



11 Febbraio 2023

Golf, l'Italia va in buca a 230 giorni dalla Ryder cup

Leggi ancora...



11 Febbraio 2023

Finalissima Sanremo: Mengoni favorito, all'1 messaggio di Zelensky

Leggi ancora...



11 Febbraio 2023

Sisma Turchia-Siria, la finestra sopravvivenza si sta chiudendo

Leggi ancora...

forumitalia

Cookies Policy

Privacy Policy

info@forumitalia.info
+39 081 198 108 89

Commenti recenti

Robert D'Alessandro
ok !!
Lunedì la diretta per scoprire il nuovo Sindaco · 2 May 2012

Archivio Articoli

Febbraio 2023

L	M	M	G	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

« Gen

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ilgiornaleditalia.it/news/mondo-imprese/453974/vino-toscano-da-record-oltre-690-milioni-dallexport-delle-dop.html

domenica, 12 febbraio 2023
Seguici su

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

"La libertà innanzi tutto e sopra tutto"
Benedetto Croce «Il Giornale d'Italia» (10 agosto 1943)

Vino toscano da record, oltre 690 milioni dall'export delle DOP

La sorpresa arriva dalla Francia (+31%). Sul piano nazionale calano i consumi in grande distribuzione. Aumenta il valore delle vigne e vola il bio: è il 20% della superficie italiana e il 15% della produzione

Di Andrea Cianferoni

11 Febbraio 2023



Anteprime di Toscana ph Ilaria Costanzo

UN UNIVERSO
SPEDIRE RESI IN ITALIA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Vino toscano da record, oltre 690 milioni dall'export delle DOP: le stime parlano di oltre 690 milioni di euro (+7%), anche a fronte di una flessione in termini di volume (-3%), in linea con le altre DOP nazionali. I dati di ISMEA sono stati presentati in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, in occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate. Tra i partecipanti a PrimAnteprima, sul palco del Cinema La Compagnia di Firenze, i vertici di Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana, ISMEA e A.VI.TO. La Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. La sua unicità, tuttavia, emerge nel poter vantare sul suo territorio 58 indicazioni geografiche riconosciute, di cui 52 DOP (11 DOCG e 41 DOC) e 6 IGT che presidiano la quasi totalità della superficie vitata toscana (95% contro una media nazionale che arriva al 62-64%). Nel 2021, ultimo dato disponibile a livello nazionale, con 2,1 milioni di hl e 1,2 miliardi di euro la Toscana rappresenta rispettivamente l'8% del volume e l'11% del valore nazionale di vini DOP. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di DOP, in flessione del 7% rispetto all'anno precedente, mentre l'IGP è scesa dell'8%, con 626 mila ettolitri.

La domanda di vini DOP toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in USA, Germania e Canada, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunitari, la riduzione della domanda di vini DOP toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari. Mentre la richiesta oltreoceano cresce del 17% in valore, la domanda tedesca è scesa sia in volume che in valore, così come quella del Regno Unito. Cresce del 10% il valore dell'export in Canada, a parità di volumi, mentre nel Vecchio Continente le migliori speranze arrivano – a sorpresa – dai cugini d'Oltralpe: la Francia fa segnare un +31% in termini di valore. Sulle luci dell'anno appena concluso, però, pesano le ombre delle incertezze dei mercati a livello globale e gli aumenti dei costi. Qualche preoccupazione in più arriva dalla domanda interna: nell'ambito di un complessivo calo degli acquisti in grande distribuzione, il vino made in Tuscany non fa eccezione. Nel 2022 le DOP toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume, a fronte di un calo di circa il 6% per il comparto vino nel complesso. In termini di spesa i vini IGT Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5%



Articoli Recenti


Regionali Lombardia e Lazio 2023, aperte le urne per le elezioni alle ore 7: quando e come si vota


Marco Mengoni vince il Festival di Sanremo, la reazione della sala stampa


Sanremo, Mr.Rain terzo con Supereroi


Sanremo, Lazza secondo con Cenere



Sanremo, Ultimo quarto con Alba

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia. Il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i 7mila euro ad ettaro, grazie a una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021. Nel mercato del vino sono stati soprattutto Chianti e Morellino a mostrare aumenti sopra la media nazionale, mentre gli altri grandi rossi sono cresciti ma a ritmi minori.

Secondo il Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano di cui è autrice Roberta Garibaldi, la Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la prima posizione in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor ed è la terza regione italiana più presente nei pacchetti turistici dei Tour Operatori stranieri specializzati in food and wine. La conferma dell'apprezzamento della Toscana come terra di enoturismo, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile mix di arte, cultura, natura e artigianato, arriva anche dagli insights di Visittuscany.com, il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, winetasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. Ottimi numeri registrati anche dai canali social di BuyWine, di Anteprime e dal Portale ufficiale della Toscana, intoscana.it: nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su intoscana.it hanno ottenuto oltre 80.000 visualizzazioni mentre tutto il racconto enogastronomico sul portale ha generato oltre 200.000 sessioni utente. Tutti valori in crescita del +10% rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto 2 milioni di impression, con oltre 70mila visualizzazioni.

Chiusi BuyWine e PrimAnteprima, la settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra).

"Sono molto orgoglioso, come presidente della Regione, per questa settimana del vino che ci consente di passare in rassegna la multiforme eccellenza di questo prodotto. Attraverso il vino e in particolare il vino di qualità vengono promossi, di fatto, tutti i prodotti agroalimentari e si riesce a favorirne l'esportazione. Attraverso l'export del vino, il made in Italy e in particolare il made in Tuscany è ormai diventato un valore forte della crescita del prodotto interno lordo del nostro Paese. La Toscana, in questo senso, può mettere in campo un vino di notevole qualità che ha alle spalle una storia antica anche in fatto di tutela. Non a caso il Granducato fu il primo Stato al mondo a prevedere delle norme a tutela della produzione e della qualità. Nel 1716 il granduca Cosimo III fissò con un decreto l'area di produzione del Chianti, oggi Chianti Classico, istituendo nello stesso anno una congregazione di vigilanza sulla produzione. Ringrazio la vicepresidente Saccardi, il suo assessorato all'Agricoltura, lo



Più visti


Elettra Lamborghini, cane le morde la chiappa: "Di solito mi saltano addoss... VIDEO

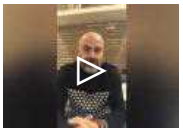

Died Suddenly, il film americano su morti e malori improvvisi post vaccino Covi... - VIDEO


Rosa Chemical e Fedez, bacio in bocca a Sanremo 2023: VIDEO


Bacio Manuel e Lulu, VIDEO: scatta il primo amore al Grande Fratello Vip 6


Andrea Stramezzi su Luc Montagnier: "Il vaccino Covid ha causato un ... del 400%"


Sanremo 2023, stasera la finale: per strada la manifestazione 'No Zelensky' - VIDEO


Governo Meloni, basta essere amici di Zelensky e inviare armi in Ucraina. Itali... VIDEO


Il bacio tra Rocio Munoz Morales e Amadeus in diretta a Sanremo 2023 - VIDEO


Voyager: terremoti in

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: http://www.imprese-lavoro.com/2023/02/11/anteprima-2022-del-vino-in-toscana-export-oltre-i-690-milioni/

Anteprima 2022 del vino in Toscana: export oltre i 690 milioni

11/02/2023

Condividi su Facebook Tweet su Twitter

Anteprima 2022 del vino in Toscana: export oltre i 690 milioni

Firenze – Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da record, almeno dal punto di vista degli incassi riferibili all'export delle DOP: le stime parlano di oltre 690 milioni di euro (+7%), anche a fronte di una flessione in termini di volume (-3%), in linea con le altre DOP nazionali. I dati di ISMEA* sono stati presentati oggi alla stampa nazionale e internazionale in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, in occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate. Tra i partecipanti a PrimAnteprima, sul palco del Cinema La Compagnia di Firenze, i vertici di Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana, ISMEA e A.VI.TO. Presente in veste di ospite Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona, ora viticoltore. La mattinata ha visto anche l'intervento di Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo sul tema dell'enoturismo e l'assegnazione del Premio Kyle Phillips da parte del presidente di ASET, Leonardo Tozzi al giornalista Fabio Rizzari. A moderare Tinto (Nicola Prudente) di Decanter – Rai Radio 2 e Camper – Rai 1. PrimAnteprima, insieme a BuyWine, la manifestazione BtoB che chiude oggi in Fortezza, sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana. Andando nel dettaglio del report ISMEA vediamo che nel ranking nazionale la Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. La sua unicità, tuttavia, emerge nel poter vantare sul suo territorio 58 indicazioni geografiche riconosciute, di cui 52 DOP (11 DOCG e 41 DOC) e 6 IGT che presidiano la quasi totalità della superficie vitata toscana (95% contro una media nazionale che arriva al 62-64%). Nel 2021, ultimo dato disponibile a livello nazionale, con 2,1 milioni di hl e 1,2 miliardi di euro la Toscana rappresenta

Notizie recenti

Commercio
Milano: in fila per ChocoLOVE
11/02/2023

Impresa
Terremoto: partiti per la città di Latakia (Siria) i medici del...
11/02/2023

Impresa
Anteprima 2022 del vino in Toscana: export oltre i 690 milioni
11/02/2023

Milano

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

rispettivamente l'8% del volume e l'11% del valore nazionale di vini DOP. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di DOP, in flessione del 7% rispetto all'anno precedente, mentre l'IGP è scesa dell'8%, con 626 mila ettolitri. La domanda di vini DOP toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in USA, Germania e Canada, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunitari, la riduzione della domanda di vini DOP toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari. Mentre la richiesta oltreoceano cresce del 17% in valore, la domanda tedesca è scesa sia in volume che in valore, così come quella del Regno Unito. Cresce del 10% il valore dell'export in Canada, a parità di volumi, mentre nel Vecchio Continente le migliori speranze arrivano – a sorpresa – dai cugini d'Oltralpe: la Francia fa segnare un +31% in termini di valore. Sulle luci dell'anno appena concluso, però, pesano le ombre delle incertezze dei mercati a livello globale e gli aumenti dei costi. Qualche preoccupazione in più arriva dalla domanda interna: nell'ambito di un complessivo calo degli acquisti in grande distribuzione, il vino made in Tuscany non fa eccezione. Nel 2022 le DOP toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume, a fronte di un calo di circa il 6% per il comparto vino nel complesso. In termini di spesa i vini IGT Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia. Il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i 7mila euro ad ettaro, grazie a una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021. Nel mercato del vino sono stati soprattutto Chianti e Morellino a mostrare aumenti sopra la media nazionale, mentre gli altri grandi rossi sono cresciti ma a ritmi minori. Anche l'IGT Toscana nel 2022 ha visto crescere i listini del 20% su base annua a fronte di una crescita a livello nazionale appena del 3%. Negli ultimi anni è cresciuta anche la superficie vitata biologica. L'ultimo dato disponibile, del 2021, contava oltre 25 mila ettari in bio che rappresentano il 40% dell'intera superficie regionale e il 20% del totale della superficie a vite bio in Italia. La produzione stimata di vino biologico della regione è di circa 350mila ettolitri, il 15% dei 2,2 milioni di ettolitri a livello nazionale. Una produzione, quella bio, sempre più apprezzata dai consumatori più giovani. Provando a delineare un profilo del consumatore tipo di vino DOC toscano emerge la prevalenza di famiglie "non più giovani" (64% degli acquirenti è nella fascia over 60) con reddito medio-alto, residenti nel Centro Nord. Nel Nord Est si trovano i maggiori affezionati. Secondo il Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano di cui è autrice Roberta Garibaldi, la Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la prima posizione in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor ed è la terza regione italiana più presente nei pacchetti turistici dei Tour Operatori stranieri specializzati in food and wine. La conferma dell'apprezzamento della Toscana come terra di enoturismo, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile mix di arte, cultura, natura e artigianato, arriva anche dagli insights di Visittuscany.com, il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. Ottimi numeri registrati anche dai canali social di BuyWine, di Anteprime e dal Portale ufficiale della Toscana, intoscana.it: nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su intoscana.it hanno ottenuto oltre 80.000 visualizzazioni mentre tutto il racconto enogastronomico sul portale ha generato oltre 200.000 sessioni utente. Tutti valori in crescita del +10% rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto 2 milioni di impression, con oltre 70mila visualizzazioni. Chiusi BuyWine e PrimAnteprima, la settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio

Milano-Cortina 2026: il villaggio olimpico costerà il 30% in più
11/02/2023

Milano

Milano, comune, diritti edificatori; dall'asta 22 milioni
11/02/2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Anteprima L'Altra Toscana (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra). Parallelamente, fino al 19 febbraio, resterà visitabile la mostra fotografica inaugurata oggi a Firenze, nella Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi: "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese sarà aperta l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero.

Condividi tweet

Articolo precedente
Milano-Cortina 2026: il villaggio olimpico costerà il 30% in più

Prossimo articolo
Terremoto: partiti per la città di Latakia (Siria) i medici del Gruppo San Donato

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Commercio
Milano: in fila per ChocoLOVE

Impresa
Terremoto: partiti per la città di Latakia (Siria) i medici del Gruppo San Donato

Impresa
Anteprima 2022 del vino in Toscana: export oltre i 690 milioni

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Imprese e lavoro (imprese-lavoro.com) è il notiziario quotidiano (info-press) dedicato all'economia del territorio di Milano e della Lombardia.

Contattaci: infoimpreselavoro@gmail.com

POST PIÙ POPOLARI

Coronavirus in Lombardia, i dati del 12 aprile
12/04/2021

Appuntamenti
04/01/2019

Lavoro: in 2019 occupati 2,5 mln stranieri, 10,7% del

CATEGORIE POPOLARI

Lombardia	11020
Lavoro	6074
Impresa	5803
Milano	5177
Commercio	2973
Economia	1661
Agroalimentare	1559
Innovazione	864
Politica	841

Vai all'articolo originale
Link: https://www.italiaatavola.net/tendenze-mercato/vino-beverage/2023/2/11/vino-toscano-da-record-690-milioni-di-euro-dall-export-delle-dop/94104/

Italia a Tavola
Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Domenica 12 Febbraio 2023 | aggiornato alle **07:41** | **91805** articoli in archivio

CHECK-IN
APP DOWNLOAD

PRIMANTEPRIMA

Vino toscano da record: 690 milioni di euro dall'export delle Dop

Crescono valore ed esportazioni: Stati Uniti, Germania e Canada i paesi più amanti dei vini toscani. Sul piano nazionale calano i consumi nella gdo. Aumenta il valore delle vigne e volano il bio e l'enoturismo

11 febbraio 2023 | 16:07

Il vino toscano non conosce crisi. Anzi! Per il **vino made in Tuscany** il 2022 sarà **un'annata da record**, almeno dal punto di vista degli **incassi riferibili all'export delle Dop**: le stime parlano di oltre **690 milioni di euro** (+7%), anche a fronte di una flessione in termini di volume (-3%), in linea con le altre Dop nazionali. Questi i primi numeri resi noti dal **report Ismea**, presentati in occasione di **PrimAnteprima**, la manifestazione che apre ufficialmente la **Settimana delle Anteprime di Toscana**, in occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate. Dai dati emerge dunque la **crescita del valore e delle esportazioni** con **Stati Uniti, Germania e Canada** tra i maggiori amanti della Toscana del vino. Ma la **sorpresa arriva dalla Francia** (+31%). Sul piano nazionale **calano i consumi in grande distribuzione.** Aumenta anche il **valore delle vigne e vola il bio**: è il 20% della superficie italiana e il 15% della produzione. **Vola anche l'enoturismo**: la Toscana è tra le regioni più gettonate per le vacanze dei wine lovers.








ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Buy Wine Toscana 2023. Foto: Ilaria Costanzo

I protagonisti di PrimAnteprima

Tra i partecipanti a PrimAnteprima, sul palco del Cinema La Compagnia di Firenze, i vertici di Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana, Ismea e Avito. Presente in veste di ospite Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona, ora viticoltore. La mattinata ha visto anche l'intervento di Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo sul **tema dell'enoturismo e l'assegnazione del Premio Kyle Phillips** da parte del presidente di Aset, Leonardo Tozzi al giornalista Fabio Rizzari. A moderare Tinto (Nicola Pruden-te) di Decanter - Rai Radio 2 e Camper - Rai 1. PrimAnteprima, insieme a BuyWine, la manifestazione BtoB che chiude oggi in Fortezza, sono promossi da Regione Tosca-na insieme a Camera di Commercio di Firenze e organiz-zati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.



Produzione: la Toscana è settima per vino prodotto

Andando nel dettaglio del report Ismea vediamo che **nel ranking nazionale la Toscana è settima per vino prodotto**, con una quota media pari al 5% del totale. La sua unicità, tuttavia, emerge nel poter vantare sul suo territorio **58 indicazioni geografiche riconosciute**, di cui 52 Dop (11 Docg e 41 Doc) e 6 Igt che presidiano la quasi totalità della superficie vitata toscana (95% contro una media nazionale che ar-riva al 62-64%).

Nel 2021, ultimo dato disponibile a livello nazionale, con 2,1 milioni di hl e 1,2 miliardi di euro la To-scana rappresenta rispettivamente l'8% del volume e l'11% del valore nazionale di vini Dop. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di Dop, in flessione del 7% rispetto all'anno precedente, mentre l'Igp è scesa dell'8%, con 626 mila ettolitri.

Export: boom in Usa, Germania e Canada

La domanda di vini Dop toscani si concentra **soprattutto nei Paesi extra Ue** (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in **Usa, Germania e Canada**, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunita-ri, la riduzione della domanda di vini Dop toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari. Mentre la richiesta oltreoceano cresce del 17% in valore, la domanda tedesca è scesa sia in volume che in valore, così come quella del Regno Unito. Cresce del 10% il valore dell'export in Canada, a parità di volumi, mentre nel Vecchio Continente le migliori speranze arrivano – a sor-presa – dai cugini d'Oltralpe: **la Francia fa segnare un +31%** in termini di valore. Sulle luci dell'anno appena concluso, però, pesano le ombre delle incertezze dei mercati a livello globale e gli aumenti dei costi.















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da re-cord Foto: Ilaria Costanzo

Domanda interna: calano gli acquisti in gdo

Qualche preoccupazione in più arriva dalla domanda interna: nell'ambito di **un complessivo calo degli acquisti in grande distribuzione**, il vino made in Tuscany non fa eccezione. Nel 2022 le Dop toscane hanno registrato una ridu-zione del 10,6% in termini di volume, a fronte di un calo di circa il 6% per il comparto vino nel complesso. In termini di spesa i vini Igt Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia.

Vigne più redditizie e bio

Il 2022 ha segnato un sostanziale **aumento del ricavo medio in vigna**, arrivato oltre i 7mila euro ad ettaro, grazie a una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021. Nel mercato del vino sono stati soprattutto Chianti e Morellino a mostrare aumenti sopra la media nazionale, mentre gli altri grandi rossi so-no cresciti ma a ritmi minori. Anche l'Igt Toscana nel 2022 ha visto crescere i listini del 20% su base annua a fronte di una crescita a livello nazionale appena del 3%. Negli ultimi anni è cresciuta anche la superficie vitata biologica. L'ultimo dato disponibile, del 2021, contava **oltre 25mila ettari in bio che rappresentano il 40% dell'intera superficie regionale** e il 20% del totale della superficie a vite bio in Italia. La produzione stimata di vino biologico della regione è di circa 350mila ettolitri, il 15% dei 2,2 milioni di ettolitri a livello nazionale. Una produzione, quella bio, sempre più apprezzata dai consumatori più giovani.

Il consumatore tipo: over 60 con reddito alto

Provando a delineare un profilo del consumatore tipo di vini Doc toscano emerge la prevalenza di famiglie "non più giovani" (64% degli acquirenti è nella fascia **over 60) con reddito medio-alto**, residenti nel Centro Nord. Nel Nord Est si trovano i maggiori affezionati.

Cresce l'enoturismo

Secondo il Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano di cui è autrice Roberta Garibaldi, **la Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo** ed è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la prima posizione in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor ed è la terza regione italiana più presente nei pacchetti turistici dei Tour Operatori

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

stranieri specializzati in food and wine.

La conferma dell'apprezzamento della Toscana come terra di enoturismo, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile **mix di arte, cultura, natura e artigianato**, arriva anche dagli insights di Visittuscany.com, il sito ufficiale della desti-nazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturi-smo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. **Il pubblico più interessato è italiano** (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le of-ferte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in can-tina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vino-terapia. Ottimi numeri registrati anche dai canali social di BuyWine, di Anteprime e dal Portale ufficiale della To-scana, intoscana.it: nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su intoscana.it hanno ottenuto oltre 80mila visualizzazioni mentre tutto il racconto enogastronomico sul portale ha generato oltre 200mila sessioni utente. Tutti valo-ri in crescita del +10% rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto 2 milioni di impression, con oltre 70mila visualizzazioni.



Continua la settimana delle Ateprime di vini della Toscana. Foto: Ilaria Costanzo

La settimana delle anteprime

Chiusi BuyWine e PrimAnteprima, **la settimana prosegue con un ricco calendario**:

- domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino,
- lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection,
- mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano,
- giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano,
- venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chian-ti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Mon-tecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini Doc Valdarno di Sopra).

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Parallelamente, fino al 19 febbraio, resterà visitabile la mostra fotografica inaugurata oggi a Firenze, nella Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi: “Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture”, a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d’autore del Paese sarà aperta l’11 febbraio dalle 14:30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libe-ro.

© Riproduzione riservata

STAMPA

CANTINA TOSCANA ANTEPRIME DOC VINI EXPORT VIGNA BIO ENOTURISMO

SCRIVI UN COMMENTO

• Iscriviti alle newsletter settimanali via mail

• Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola

• Iscriviti alla newsletter su WhatsApp

• Ricevi le principali news su Telegram

“Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un’informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell’enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l’utilizzo dei diversi media disponibili”

Alberto Lupini

Edizioni Contatto Srl Unipersonale | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | P.IVA 02990040160 | Mail & Credits - Policy - PARTNER - EURO-TOQUES | Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548
Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B Manager, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, benessere e salute. www.italiaatavola.net è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: il magazine mensile cartaceo e digitale Italia a Tavola, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali del lunedì e del sabato rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). ©®

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://magazine-italia.it/ismea-nel-2022-export-da-record-per-il-vino-toscano-7-sul-2021/

Ismea: nel 2022 export da record per il vino toscano, +7% sul 2021



Pubblicato da: redazione

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

11/02/2023

Ok Usa, Canada, Francia (+31%). Cala Europa (-3,7%) e Gdo Italia (-10,6%)

Milano, 11 feb. (askanews) – Export da record per il vino toscano nel 2022. Secondo le stime fatte dall'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (Ismea), presentate oggi a "PrimAnteprima" a Firenze, i ricavi superano i 690 milioni di euro (+7% sul 2021), nonostante un calo dei volumi del 3%, con 1,3 milioni di ettolitri imbottigliati di Dop (-7%) e 626mila ettolitri di Igp (-8%). I mercati principali sono quelli dei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore, e il Canada che cresce del 10% in valore a parità di volumi. Cala il vecchio continente (-3,7%), a partire da due mercati importanti come quello tedesco e UK, mentre in controtendenza la Francia emerge con un +31% in termini di valore sul 2021.

Per quanto riguarda invece il mercato italiano, nel 2022 le stime danno una flessione importante nella Gdo con volumi acquistati inferiori al periodo pre-pandemia. In particolare si prevede un calo del 10,6% in termini di volume per le Doc, appena mitigato dal +2,8%, in termini di valore delle Igt. Da segnalare infine che il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, che ha superato i 7mila euro ad ettaro "grazie ad una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021".

Questa mattina è intervenuta anche Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo, autrice del"Rapporto sul turismo enogastronomico Italiano", spiegando che la Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la prima posizione in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor ed è la terza regione italiana più presente

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

nei pacchetti turistici dei tour operator stranieri specializzati nell'enogastronomia. La conferma dell'apprezzamento della Toscana come meta per il "wine and food lovers" arriva anche "Visittuscany.com", il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. Ottimi numeri registrati anche dai canali social di BuyWine, di Anteprime e dal Portale ufficiale della Toscana, "intoscana.it": nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su intoscana.it hanno ottenuto oltre 80mila visualizzazioni mentre tutto il racconto enogastronomico sul portale ha generato oltre 200.000 sessioni utente. Tutti valori in crescita del +10% rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto due milioni di impression, con oltre 70mila visualizzazioni.

Chiusi BuyWine e PrimAnteprima, Settimana delle Anteprime di Toscana, in occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra).

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Parallelamente, fino al 19 febbraio, resterà visitabile la mostra fotografica “Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture”, inaugurata oggi a Firenze nella Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi.

Articoli correlati

Urne aperte in Lazio e Lombardia. Si vota anche lunedì fino alle 15

12/02/2023

Sanremo, Marco Mengoni fa il bis e vince con Due vite

12/02/2023

Sanremo, Ultimo quarto con Alba

12/02/2023

Urne aperte in Lazio e Lombardia. Si vota anche lunedì fino alle 15

12/02/2023

Sanremo, Marco Mengoni fa il bis e vince con Due vite

12/02/2023

Sanremo, Ultimo quarto con Alba

12/02/2023

Sanremo, Tananai quinto con Tango

12/02/2023

Sanremo, Mr.Rain terzo con Supereroi

12/02/2023

Sanremo, Lazza secondo con Cenere

12/02/2023

Check out other tags: aversa best Best theme bove brunch

Articoli Popolari

Urne aperte in Lazio e Lombardia. Si vota anche lunedì fino alle 15

Sanremo, Marco Mengoni fa il bis e vince con Due vite

Sanremo, Ultimo quarto con Alba

Sanremo, Tananai quinto con Tango

Sanremo, Mr.Rain terzo con Supereroi

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale

Link: https://www.agricolae.eu/anteprime-toscane-giani-puntiamo-a-creare-ununica-grande-rassegna-del-vino-toscano-videointervista/



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.askanews.it/cronaca/2023/02/11/ismea-nel-2022-export-da-record-per-il-vino-toscano-7-sul-2021-pn_20230211_00080/

VINO Sabato 11 febbraio 2023 - 16:02

Ismea: nel 2022 export da record per il vino toscano, +7% sul 2021

Ok Usa, Canada, Francia (+31%). Cala Europa (-3,7%) e Gdo Italia (-10,6%)



record per il vino toscano nel 2022. Secondo le stime fatte dall'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (Ismea), presentate oggi a "PrimAnteprima" a Firenze, i ricavi superano i 690 milioni di euro (+7% sul 2021), nonostante un calo dei volumi del 3%, con 1,3 milioni di ettolitri imbottigliati di Dop (-7%) e 626mila ettolitri di Igp (-8%). I mercati principali sono quelli dei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore, e il Canada che cresce del 10% in valore a parità di volumi. Cala il vecchio continente (-3,7%), a partire da due mercati importanti come quello tedesco e UK, mentre in controtendenza la Francia emerge con un +31% in termini di valore sul 2021.

Per quanto riguarda invece il mercato italiano, nel 2022 le stime danno una

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

flessione importante nella Gdo con volumi acquistati inferiori al periodo pre-pandemia. In particolare si prevede un calo del 10,6% in termini di volume per le Doc, appena mitigato dal +2,8%, in termini di valore delle Igt. Da segnalare infine che il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, che ha superato i 7mila euro ad ettaro “grazie ad una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021”.

Questa mattina è intervenuta anche Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all’Università di Bergamo, autrice del”Rapporto sul turismo enogastronomico Italiano”, spiegando che la Toscana è pioniera sui temi dell’enoturismo ed è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la prima posizione in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor ed è la terza regione italiana più presente nei pacchetti turistici dei tour operator stranieri specializzati nell’enogastronomia. La conferma dell’apprezzamento della Toscana come meta per il “wine and food lovers” arriva anche “Visittuscany.com”, il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. Ottimi numeri registrati anche dai canali social di BuyWine, di Anteprime e dal Portale ufficiale della Toscana, “intoscana.it”: nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su intoscana.it hanno ottenuto oltre 80mila visualizzazioni mentre tutto il racconto enogastronomico sul portale ha generato oltre 200.000 sessioni utente. Tutti valori in crescita del +10% rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto due milioni di impression, con oltre 70mila visualizzazioni.

Chiusi BuyWine e PrimAnteprima, Settimana delle Anteprime di Toscana, in

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra). Parallelamente, fino al 19 febbraio, resterà visitabile la mostra fotografica "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", inaugurata oggi a Firenze nella Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.giornaletrentino.it/terra-e-gusto/vino-a-palazzo-medici-riccardi-mostra-su-11-cantine-1.3423405

Il nuovo Trentino
IL NUOVO TRENTINO

Cerca su Il nuovo Trentino

Cerca nel sito Cerca

Menu

- Leggi / Abbonati Il nuovo Trentino
- Facebook



- Twitter
  Follow
- Instagram
- Telegram
- RSS

domenica, 12 febbraio 2023

- Cerca su Il nuovo Trentino

Cerca nel sito Cerca

Comuni:

- Trento
- Rovereto
- Riva
- Arco

Altre località

- Pergine
- Vallagarina
- Alto Garda e Ledro
- Lavis e Rotaliana
- Valsugana e Primiero
- Fiemme e Fassa
- Non e Sole

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

- Giudicarie e Rendena

Navigazione principale

- Home
- Cronaca
- Italia-Mondo
- Dillo al Trentino
- Lago di Garda
- Montagna
- Generazioni
- Scuola
- Foto

Altre

- Video
- Economia
- Sport
- Cultura e Spettacoli

- Salute e Benessere
- Viaggiart
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa
- Speciali

Le ultime

06:40
Nuova Zelanda si prepara ad accogliere l'uragano Gabrielle

06:23
Ucraina: attacco notturno dei russi su Kharkiv

04:54
Pentagono, 'avvistato oggetto' ma era una anomalia dei radar

02:40
Marco Mengoni, dedico vittoria Sanremo ad artiste donne

02:38
Sanremo: Antytila, grazie Italia, combattiamo per il futuro

02:36
Marco Mengoni è il vincitore del Festival di Sanremo 2023

02:36
Con "Due vite" Marco Mengoni vince il Festival di Sanremo 2023

02:25
A Colapesce Dimartino Premio Critica Mia Martini

02:20
Zelensky, l'Ucraina vincerà grazie alla voce della cultura

23:40
Fiorello show da remoto, 'domani via i dirigenti Rai'

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine

- 11 febbraio 2023
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - Una mostra fotografica dedicata alle cantine vinicole d'autore in Italia, che raccontano il territorio e il legame tra architettura e vino. L'esposizione, a cura di Roberto Bosi e Francesca Chiorino, è stata inaugurata oggi a Palazzo Medici Riccardi nell'ambito di PrimAnteprima, manifestazione promossa da Regione Toscana insieme alla Camera di commercio di Firenze e organizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

All'interno della Galleria delle Carrozze si trova il progetto della rivista Casabella: in totale sono 11 le cantine in mostra, di cui quattro in Toscana ovvero Cantina Poderenuovo (Siena), Cantina Antinori (Firenze), Cantina Il Bruciano (Livorno) e Cantina Masseto (Livorno). La mostra sarà visitabile, con ingresso gratuito, da domani al 19 febbraio, dalle ore 11 alle ore 19 (escluso il mercoledì).

"In città mettiamo in campo tantissimi progetti culturali - ha detto il sindaco di Firenze Dario Nardella -. Questa mostra parla di vino, cantine, paesaggi, storia, identità. È una mostra molto bella, originale: mette in luce un aspetto particolare della nostra toscana, la capacità di coniugare la qualità e la tradizione del vino con la bellezza di progetti architettonici delle cantine". (ANSA).

- 11 febbraio 2023
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Lista degli articoli più letti

«Mi è arrivato un sms delle Poste: fate attenzione, è una truffa»

1

Le Rsa e le regole Covid: «Basta rigidità, ora con i nostri anziani serve usare il buonsenso»

2

Video

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

terra-e-gusto

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

16 le pratiche sleali da sanzionare nella filiera alimentare

Leggi di più

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

terra-e-gusto

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

Consorzio, dopo N.Y. e California investire in mercati interni

Leggi di più

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

terra-e-gusto

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

Amarone,un must nei migliori ristoranti del Paese

Leggi di più

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

terra-e-gusto

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

Appassionati e curiosi visitano territori e cantine

Leggi di più

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Montagna

Val Daone, ferito iceclimber 28enne travolto da pezzo di ghiaccio

l'incidente

Val Daone, ferito iceclimber 28enne travolto da pezzo di ghiaccio

Il giovane è precipitato per circa 5 metri mentre stava scalando da primo di cordata

San Valentino? Alba in quota sulle piste del Buffaure

la festa degli innamorati

San Valentino? Alba in quota sulle piste del Buffaure

Il 14 febbraio alle 6.45 corsa eccezionale della telecabina da Pozza. Con i maestri di sci sotto le creste delle Dolomiti

Bacino artificiale alle Viote, polemica sui lavori di manutenzione

monte bondone

Bacino artificiale alle Viote, polemica sui lavori di manutenzione

I problemi di stagnazione ne impediscono il riempimento totale, con l'occasione sarebbe da valutare anche la possibilità di un suo ampliamento

Daniele Peretti

Dillo al Trentino

«Trento invasa dalle zanzare, servono disinfestazioni»

DILLO AL TRENTINO

«Trento invasa dalle zanzare, servono disinfestazioni»

La segnalazione di Luca, che vive in centro storico: «Ormai aprire le finestre e andare al parco è diventata una lotta». Volete scriverci? Mandate una mail a dilloaltrentino@giornaletrentino.it

LA MAPPA INTERATTIVA DELLE SEGNALAZIONI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

TUTTI GLI ARTICOLI DI "DILLO AL TRENTINO"

Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono furenti)

Dillo al Trentino

Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono furenti)

La segnalazione: «A Masetti di Lavarone da due anni hanno tolto il ripetitore, non c'è Internet e spesso la linea telefonica non funziona. E se succede qualcosa?». Avete una segnalazione? Mandate una mail a dilloaltrentino@giornaletrentino.it

LA MAPPA INTERATTIVA DELLE SEGNALAZIONI

TUTTI GLI ARTICOLI DI «DILLO AL TRENTINO»

S.I.E. S.p.A.
Società Iniziative Editoriali
Via Missioni Africane n. 17
38121 Trento
P.I. 01568000226
Redazione
Scriveteci
Rss/xml
Pubblicità
Privacy Policy
Cookie Policy
Comunicati stampa
Social media

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.giornaletrentino.it/terra-e-gusto/vino-da-calciatore-a-produttore-la-nuova-vita-di-dainelli-1.3423401

Il nuovo Trentino

IL NUOVO TRENTINO

Cerca su Il nuovo Trentino

Cerca nel sito Cerca

Menu

- Leggi / Abbonati Il nuovo Trentino
- Facebook



- Twitter
  Follow
- Instagram
- Telegram
- RSS

domenica, 12 febbraio 2023

- ## Cerca su Il nuovo Trentino

  Cerca nel sito Cerca

Comuni:

- Trento
- Rovereto
- Riva
- Arco

Altre località

- Pergine
- Vallagarina
- Alto Garda e Ledro
- Lavis e Rotaliana
- Valsugana e Primiero
- Fiemme e Fassa
- Non e Sole

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

- Giudicarie e Rendena

Navigazione principale

- Home
- Cronaca
- Italia-Mondo
- Dillo al Trentino
- Lago di Garda
- Montagna
- Generazioni
- Scuola
- Foto

Altre

- Video
- Economia
- Sport
- Cultura e Spettacoli

- Salute e Benessere
- Viaggiart
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa
- Speciali

Le ultime

06:40
Nuova Zelanda si prepara ad accogliere l'uragano Gabrielle

06:23
Ucraina: attacco notturno dei russi su Kharkiv

04:54
Pentagono, 'avvistato oggetto' ma era una anomalia dei radar

02:40
Marco Mengoni, dedico vittoria Sanremo ad artiste donne

02:38
Sanremo: Antytila, grazie Italia, combattiamo per il futuro

02:36
Marco Mengoni è il vincitore del Festival di Sanremo 2023

02:36
Con "Due vite" Marco Mengoni vince il Festival di Sanremo 2023

02:25
A Colapesce Dimartino Premio Critica Mia Martini

02:20
Zelensky, l'Ucraina vincerà grazie alla voce della cultura

23:40
Fiorello show da remoto, 'domani via i dirigenti Rai'

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli

- 11 febbraio 2023
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail


f6f370723168c9d4132025fb2ae24911.jpg

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - Da calciatore di serie A e capitano della Fiorentina a produttore, appassionato e esperto di vino. È la storia di Dario Dainelli, titolare di un'azienda vinicola a Cerreto Guidi (Firenze) che ha parlato in occasione di 'PrimAnteprima', giornata che inaugura a Firenze la Settimana delle Anteprime di Toscana.

"E' difficile sia giocare a calcio che produrre vino ma ci sono tante cose in comune - racconta Dainelli -. La prima cosa in comune è la passione. E poi c'è anche il legame con la terra, il rispetto che si deve avere. In entrambi i casi ci sono le squadre, adesso ho un team di coloro che lavorano in vigna e in cantina. Ora vorrei trasferire questa passione ai miei figli: l'idea è fare qualcosa di riconoscibile, che possa avere una identità forte".

"Facendo il giro delle varie cantine ho percepito subito l'aspetto relazionale, quando visiti una cantina vedi la passione e questo forse è stato il momento in cui mi sono avvicinato più a questo mondo. Da lì è nata poi l'idea di produrlo", ha concluso Dainelli. (ANSA).

- 11 febbraio 2023
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Lista degli articoli più letti

«Mi è arrivato un sms delle Poste: fate attenzione, è una truffa»

1

Le Rsa e le regole Covid: «Basta rigidità, ora con i nostri anziani serve usare il buonsenso»

2

Video

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

terra-e-gusto

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

16 le pratiche sleali da sanzionare nella filiera alimentare

Leggi di più

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

terra-e-gusto

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

Consorzio, dopo N.Y. e California investire in mercati interni

Leggi di più

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

terra-e-gusto

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

Amarone,un must nei migliori ristoranti del Paese

Leggi di più

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

terra-e-gusto

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

Appassionati e curiosi visitano territori e cantine

Leggi di più

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Montagna

Val Daone, ferito iceclimber 28enne travolto da pezzo di ghiaccio

l'incidente

Val Daone, ferito iceclimber 28enne travolto da pezzo di ghiaccio

Il giovane è precipitato per circa 5 metri mentre stava scalando da primo di cordata

San Valentino? Alba in quota sulle piste del Buffaure

la festa degli innamorati

San Valentino? Alba in quota sulle piste del Buffaure

Il 14 febbraio alle 6.45 corsa eccezionale della telecabina da Pozza. Con i maestri di sci sotto le creste delle Dolomiti

Bacino artificiale alle Viote, polemica sui lavori di manutenzione

monte bondone

Bacino artificiale alle Viote, polemica sui lavori di manutenzione

I problemi di stagnazione ne impediscono il riempimento totale, con l'occasione sarebbe da valutare anche la possibilità di un suo ampliamento

Daniele Peretti

Dillo al Trentino

«Trento invasa dalle zanzare, servono disinfestazioni»

DILLO AL TRENTINO

«Trento invasa dalle zanzare, servono disinfestazioni»

La segnalazione di Luca, che vive in centro storico: «Ormai aprire le finestre e andare al parco è diventata una lotta». Volete scriverci? Mandate una mail a dilloaltrentino@giornaletrentino.it

LA MAPPA INTERATTIVA DELLE SEGNALAZIONI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

TUTTI GLI ARTICOLI DI "DILLO AL TRENTINO"

Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono furenti)

Dillo al Trentino

Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono furenti)

La segnalazione: «A Masetti di Lavarone da due anni hanno tolto il ripetitore, non c'è Internet e spesso la linea telefonica non funziona. E se succede qualcosa?». Avete una segnalazione? Mandate una mail a dilloaltrentino@giornaletrentino.it

LA MAPPA INTERATTIVA DELLE SEGNALAZIONI

TUTTI GLI ARTICOLI DI «DILLO AL TRENTINO»

S.I.E. S.p.A.
Società Iniziative Editoriali
Via Missioni Africane n. 17
38121 Trento
P.I. 01568000226
Redazione
Scriveteci
Rss/xml
Pubblicità
Privacy Policy
Cookie Policy
Comunicati stampa
Social media

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.giornaletrentino.it/terra-e-gusto/vino-giani-assurdo-etichette-devianti-irlanda-1.3423404

Il nuovo Trentino
IL NUOVO TRENTINO

Cerca su Il nuovo Trentino

Cerca nel sito Cerca

Menu

- Leggi / Abbonati Il nuovo Trentino
- Facebook



- Twitter
  Follow
- Instagram
- Telegram
- RSS

domenica, 12 febbraio 2023

- Cerca su Il nuovo Trentino

Cerca nel sito Cerca

Comuni:

- Trento
- Rovereto
- Riva
- Arco

Altre località

- Pergine
- Vallagarina
- Alto Garda e Ledro
- Lavis e Rotaliana
- Valsugana e Primiero
- Fiemme e Fassa
- Non e Sole

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

- Giudicarie e Rendena

Navigazione principale

- Home
- Cronaca
- Italia-Mondo
- Dillo al Trentino
- Lago di Garda
- Montagna
- Generazioni
- Scuola
- Foto

Altre

- Video
- Economia
- Sport
- Cultura e Spettacoli

- Salute e Benessere
- Viaggiart
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa
- Speciali

Le ultime

06:40
Nuova Zelanda si prepara ad accogliere l'uragano Gabrielle

06:23
Ucraina: attacco notturno dei russi su Kharkiv

04:54
Pentagono, 'avvistato oggetto' ma era una anomalia dei radar

02:40
Marco Mengoni, dedico vittoria Sanremo ad artiste donne

02:38
Sanremo: Antytila, grazie Italia, combattiamo per il futuro

02:36
Marco Mengoni è il vincitore del Festival di Sanremo 2023

02:36
Con "Due vite" Marco Mengoni vince il Festival di Sanremo 2023

02:25
A Colapesce Dimartino Premio Critica Mia Martini

02:20
Zelensky, l'Ucraina vincerà grazie alla voce della cultura

23:40
Fiorello show da remoto, 'domani via i dirigenti Rai'

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

- Vino: Giani, assurdo etichette...

Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda

- 11 febbraio 2023
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail

bf38b020d9f27b3aa2a1233ddd5bbeb8.jpg

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - "Io ritengo che sia una cosa assurda, come presidente della Regione Toscana non consentirò mai che circolino sul nostro territorio etichette così devianti.

Penso che l'Irlanda può andare avanti quanto vuole ma posso assicurare che in Toscana non circolerà mai una etichetta che possa deviare da quella che è la chiara indicazione".

Lo ha detto il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani in occasione di 'PrimAnteprima', giornata che inaugura a Firenze la Settimana delle Anteprime di Toscana, rispondendo a chi gli chiedeva un commento sul fatto che l'Irlanda sembra voler andare avanti nel mettere le etichette di vino che avvisino sui rischi di salute che hanno alcolici e superalcolici.

"Mio nonno diceva che il vino fa sangue ed in quella coscienza popolare io mi riconosco oggi sulla base dei dati scientifici - ha aggiunto-. Un giusto consumo del vino ha una funzione anche di deterrenza rispetto a patologie cancerogene.

Il vino non ha un problema di aspetti salutistici, ma è un elemento di equilibrio nella nostra dieta e nel nostro modo di essere. L'eccesso fa male, ma questo riguarda tutte le cose. Il richiamare attraverso le etichette una deterrenza al vino è solo un elemento di invidia di chi non ha il vino buono che abbiamo in Toscana ed in Italia". (ANSA).

- 11 febbraio 2023
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Lista degli articoli più letti

«Mi è arrivato un sms delle Poste: fate attenzione, è una truffa»

1

Le Rsa e le regole Covid: «Basta rigidità, ora con i nostri anziani serve usare il buonsenso»

2

Video

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

terra-e-gusto

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

16 le pratiche sleali da sanzionare nella filiera alimentare

Leggi di più

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

terra-e-gusto

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

Consorzio, dopo N.Y. e California investire in mercati interni

Leggi di più

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

terra-e-gusto

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

Amarone,un must nei migliori ristoranti del Paese

Leggi di più

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

terra-e-gusto

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

Appassionati e curiosi visitano territori e cantine

Leggi di più

Montagna

Val Daone, ferito iceclimber 28enne travolto da pezzo di ghiaccio

l'incidente

Val Daone, ferito iceclimber 28enne travolto da pezzo di ghiaccio

Il giovane è precipitato per circa 5 metri mentre stava scalando da primo di cordata

San Valentino? Alba in quota sulle piste del Buffaure

la festa degli innamorati

San Valentino? Alba in quota sulle piste del Buffaure

Il 14 febbraio alle 6.45 corsa eccezionale della telecabina da Pozza. Con i maestri di sci sotto le creste delle Dolomiti

Bacino artificiale alle Viote, polemica sui lavori di manutenzione

monte bondone

Bacino artificiale alle Viote, polemica sui lavori di manutenzione

I problemi di stagnazione ne impediscono il riempimento totale, con l'occasione sarebbe da valutare anche la possibilità di un suo ampliamento

Daniele Peretti

Dillo al Trentino

«Trento invasa dalle zanzare, servono disinfestazioni»

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

DILLO AL TRENTINO

«Trento invasa dalle zanzare, servono disinfestazioni»

La segnalazione di Luca, che vive in centro storico: «Ormai aprire le finestre e andare al parco è diventata una lotta». Volete scriverci? Mandate una mail a dilloaltrentino@giornaletrentino.it

LA MAPPA INTERATTIVA DELLE SEGNALAZIONI

TUTTI GLI ARTICOLI DI "DILLO AL TRENTINO"

Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono furenti)

Dillo al Trentino

Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono furenti)

La segnalazione: «A Masetti di Lavarone da due anni hanno tolto il ripetitore, non c'è Internet e spesso la linea telefonica non funziona. E se succede qualcosa?». Avete una segnalazione? Mandate una mail a dilloaltrentino@giornaletrentino.it

LA MAPPA INTERATTIVA DELLE SEGNALAZIONI

TUTTI GLI ARTICOLI DI «DILLO AL TRENTINO»

S.I.E. S.p.A.
Società Iniziative Editoriali
Via Missioni Africane n. 17
38121 Trento
P.I. 01568000226
Redazione
Scriveteci
Rss/xml
Pubblicità
Privacy Policy
Cookie Policy
Comunicati stampa
Social media

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ondazzurra.com/attualita/ismea-nel-2022-export-da-record-per-il-vino-toscano-7-sul-2021/

+39 06 892 811 98 direzione@ondazzurra.com

Ismea: nel 2022 export da record per il vino toscano, +7% sul 2021

11 Febbraio 2023





Ok Usa, Canada, Francia (+31%). Cala Europa (-3,7%) e Gdo Italia (-10,6%)

Milano, 11 feb. (askanews) – Export da record per il vino toscano nel 2022. Secondo le stime fatte dall'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (Ismea), presentate oggi a "PrimAnteprima" a Firenze, i ricavi superano i 690 milioni di euro (+7% sul 2021), nonostante un calo dei volumi del 3%, con 1,3 milioni di ettolitri imbottigliati di Dop (-7%) e 626mila ettolitri di Igp (-8%). I mercati principali sono quelli dei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore, e il Canada che cresce del 10% in valore a parità di volumi. Cala il vecchio continente (-3,7%), a partire da due mercati importanti come quello tedesco e UK, mentre in controtendenza la Francia emerge con un +31% in termini di valore sul 2021.

Per quanto riguarda invece il mercato italiano, nel 2022 le stime danno una flessione importante nella Gdo con volumi acquistati inferiori al periodo pre-pandemia. In particolare si prevede un calo del 10,6% in termini di volume per le Doc, appena mitigato dal +2,8%, in termini di valore delle Igt. Da segnalare infine che il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, che ha superato i 7mila euro ad ettaro "grazie ad una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021".

Questa mattina è intervenuta anche Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo, autrice del"Rapporto sul turismo enogastronomico Italiano", spiegando che la Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è oggi la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la prima posizione in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor ed è la terza regione italiana più presente nei pacchetti turistici dei tour operator stranieri specializzati nell'enogastronomia. La conferma dell'apprezzamento della Toscana come meta per il "wine and food lovers" arriva anche "Visittuscany.com", il sito ufficiale

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. Ottimi numeri registrati anche dai canali social di BuyWine, di Anteprime e dal Portale ufficiale della Toscana, "intoscana.it": nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su intoscana.it hanno ottenuto oltre 80mila visualizzazioni mentre tutto il racconto enogastronomico sul portale ha generato oltre 200.000 sessioni utente. Tutti valori in crescita del +10% rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto due milioni di impression, con oltre 70mila visualizzazioni.

Chiusi BuyWine e PrimAnteprima, Settimana delle Anteprime di Toscana, in occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana (che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra). Parallelamente, fino al 19 febbraio, resterà visitabile la mostra fotografica "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", inaugurata oggi a Firenze nella Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi.

continua a leggere sul sito di riferimento

Leggi anche...

12 Febbraio 2023



Urne aperte in Lazio e Lombardia. Si vota anche lunedì fino alle 15

Leggi ancora...

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

Hai disabilitato Javascript. Per poter postare commenti, assicurati di avere Javascript abilitato e i cookies abilitati, poi ricarica la pagina. Clicca qui per istruzioni su come abilitare Javascript nel tuo browser.

Invia commento

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.stamptoscana.it/vino-2022-da-record-per-il-made-in-tuscany/

Software for the user
Energee³
STAMP Toscana®
the news community in Tuscany
thedotcompany edizioni

Vino, 2022 da record per il made in Tuscany

Economia

redazione | Sabato 11 Febbraio, 2023 - 16:38 | 37 | 0 Commenti

anteprima, DOP, Export, Ismea, Made in Tuscany, vino



Firenze – **Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da record, almeno dal punto di vista degli incassi riferibili all'export delle DOP**: le stime parlano di **oltre 690 milioni di euro (+7%),** anche a fronte di una flessione in termini di volume (-3%), in linea con le altre DOP nazionali.

I dati di ISMEA* sono stati presentati alla stampa nazionale e internazionale in occasione di **PrimAnteprima**, la manifestazione che apre ufficialmente la **Settimana delle Anteprime di Toscana**, in occasione della quale i principali Consorzi vitivinicoli presentano le nuove annate. Tra i partecipanti a PrimAnteprima, sul palco del Cinema La Compagnia di Firenze, i vertici di Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana, ISMEA e A.VI.TO. Presente in veste di ospite **Dario Dainelli**, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona, ora viticoltore.

La mattinata ha visto anche l'intervento di Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo sul tema dell'enoturismo e l'assegnazione del Premio Kyle Phillips da parte del presidente di ASET, Leonardo Tozzi al giornalista Fabio Rizzari. A moderare Tinto (Nicola Prudente) di Decanter – Rai Radio 2 e Camper – Rai 1. PrimAnteprima, insieme a BuyWine, la manifestazione BtoB che chiude oggi in Fortezza, sono promossi da **Regione Toscana** insieme a **Camera di Commercio di Firenze** e organizzati da **PromoFirenze**. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da **Fondazione Sistema Toscana**.

LA PRODUZIONE. Andando nel dettaglio del report ISMEA vediamo che nel ranking nazionale la Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. La sua unicità, tuttavia, emerge nel poter vantare sul suo territorio **58 indicazioni geografiche** riconosciute, di cui 52 DOP (11 DOCG e 41 DOC) e 6 IGT che presidiano la quasi totalità della superficie vitata toscana (95% contro una media nazionale che arriva al 62-64%). Nel 2021, ultimo dato disponibile a livello nazionale, con 2,1 milioni di hl e 1,2 miliardi di euro la Toscana rappresenta rispettivamente l'8% del volume e l'11% del valore nazionale di vini DOP. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di DOP, in flessione del 7% rispetto all'anno precedente, mentre l'IGP è scesa dell'8%, con 626 mila ettolitri.

EXPORT. La domanda di vini DOP toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in **USA, Germania e Canada**, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunitari, la riduzione della domanda di vini DOP toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari. Mentre la richiesta oltreoceano cresce del 17% in valore, la domanda tedesca è scesa sia in volume che in valore, così come quella del Regno Unito. Cresce del 10% il valore dell'export in Canada, a parità di volumi, mentre nel Vecchio Continente le migliori speranze arrivano – a sorpresa – dai cugini d'Oltralpe: **la Francia fa segnare un +31% in termini di valore.** Sulle luci dell'anno appena concluso, però, pesano le ombre delle incertezze

Gallery



Maurizio Berlincioni fotografo
Firenze - sabato 19 gennaio dalle ore 11...
venerdì 18 Gennaio - 10:03



Felice 2019!
Firenze - 30 dicembre 2018 - Felice 2019...
domenica 30 Dicembre - 00:52

Leggi tutto Gallery

Innovazione



Siena, esplorare mondi oltre il sistema solare giovedì 2 Febbraio - 17:45
Siena - Sarà l'occasione per conoscere lo stato attuale e le prospettive future della ricerca di mondi lontani, orb...



Ricerca: l'orzo etiope soluzione agli effetti della crisi climatica
Pisa - Nel nuovo studio pubblicato sulla...
lunedì 9 Gennaio - 12:02

Leggi tutto Innovazione

Sport



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

dei mercati a livello globale e gli aumenti dei costi.

DOMANDA INTERNA. Qualche preoccupazione in più arriva dalla domanda interna: nell'ambito di un complessivo calo degli acquisti in grande distribuzione, il vino made in Tuscany non fa eccezione. Nel 2022 le DOP toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume, a fronte di un calo di circa il 6% per il comparto vino nel complesso. In termini di spesa i vini IGT Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono **inferiori al periodo pre-pandemia**.

VIGNE PIU' REDDITIZIE E BIO. Il 2022 ha segnato un sostanziale aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i **7mila euro ad ettaro**, grazie a una positiva combinazione di aumento dei prezzi delle uve e delle rese rispetto ad uno scarso 2021. Nel mercato del vino sono stati soprattutto Chianti e Morellino a mostrare aumenti sopra la media nazionale, mentre gli altri grandi rossi sono cresciti ma a ritmi minori. Anche l'IGT Toscana nel 2022 ha visto crescere i listini del 20% su base annua a fronte di una crescita a livello nazionale appena del 3%. Negli ultimi anni è cresciuta anche la superficie vitata biologica. L'ultimo dato disponibile, del 2021, contava **oltre 25 mila ettari in bio** che rappresentano il 40% dell'intera superficie regionale e il 20% del totale della superficie a vite bio in Italia. La produzione stimata di vino biologico della regione è di circa 350mila ettolitri, il 15% dei 2,2 milioni di ettolitri a livello nazionale. Una produzione, quella bio, sempre più apprezzata dai consumatori più giovani.

IL CONSUMATORE TIPO. Provando a delineare un profilo del consumatore tipo di vino DOC toscano emerge la prevalenza di famiglie "non più giovani" (64% degli acquirenti è nella fascia over 60) con reddito medio-alto, residenti nel Centro Nord. Nel Nord Est si trovano i maggiori affezionati.

ENOTURISMO. Secondo il **Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano** di cui è autrice **Roberta Garibaldi**, la **Toscana** è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è oggi la **seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine** come motivazione primaria di viaggio. Vanta, inoltre, la **prima posizione** in classifica per numero di prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale **TripAdvisor** ed è la **terza regione italiana** più presente nei **pacchetti turistici dei Tour Operatori stranieri specializzati in food and wine.**

Foto di Ilaria Costanzo

Print Friendly

Condividi

CEV Cup: la Savino batte 3-0 lo Schwerin e vola ai quarti giovedì 9 Febbraio - 08:47

Scandicci - Tre a zero. Con un risultato netto ed una prestazione maiuscola la Savino Del Bene Volley si prende di ...



Tour de France 2024, firmato il Protocollo per la partenza da Firenze
Roma - A Palazzo Farnese, sede dell'Amba...

mercoledì 8 Febbraio - 15:30

Leggi tutto Sport

Segui StampToscana

Tweets!

"TAR Toscana, giudici in prima fila per ambiente e PNRR https://t.co/dWPUXsVZBP"

"Giornate Galileiane: Pisa rende omaggio al grande scienziato https://t.co/mbNMmNcK0F"

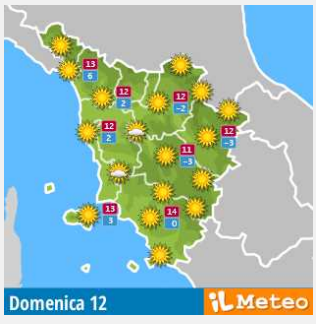
"Panificatori: no all'uso di polvere di insetti per il pane toscano https://t.co/7ylBkKx5Gh"

"Sciame sismico nel senese, scuole chiuse https://t.co/8OOrIOejRC"

"Oltre 12 quintali di amianto rimossi dai boschi di Orentano https://t.co/TwBmf6b0wE"

"San Valentino: il 14 febbraio brindisi sulla Torre

Meteo Toscana



Stamptoscana

StampToscana.it

STAMP è testata giornalistica online iscritta al numero 5842/2011 del Registro Stampa del Tribunale di Firenze
Editore: thedotcompany srl
Codice fiscale e P.IVA: 02327630352
Direttore responsabile: Piero Meucci
Provider: Register

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale

Link: https://www.agricolae.eu/vino-primanteprima-2022-da-record-per-il-vino-made-in-tuscany-incassi-oltre-i-690-milioni-di-euro-dallexport-delle-dop/



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.altoadige.it/viaggiart/rapporto-enogastronomico-toscana-al-top-per-enoturismo-1.3423346

ALTO ADIGE

Leggi / Abbonati
Alto Adige

domenica, 12 febbraio 2023

Rapporto enogastronomico, Toscana al top per enoturismo

11 febbraio 2023

da308402e05ffc21c252607383a463f3.jpg

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - La Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. È inoltre in prima posizione per numero prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor. È quanto emerge dal rapporto sul turismo enogastronomico italiano di cui si è parlato in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione che apre ufficialmente la settimana delle anteprime di Toscana, insieme all'autore Roberta Garibaldi.

La conferma dell'apprezzamento della Toscana come terra di enoturismo, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile mix di arte, cultura, natura e artigianato, arriva anche dagli insights di Visittuscany.com, il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021),

I più letti

Droni e cani per cercare la paziente uscita dall'ospedale e scomparsa a Bolzano

Settantenne trovata morta nella sua abitazione a Campo Tures: il decesso risalirebbe a dieci giorni fa

Bolzano, donna si allontana dall'ospedale e scompare

«Bolzano, presto un giro di vite per le auto in zona stazione»

Trento, fermato per uno spinello, gli trovano la marijuana al lavoro e una serra in casa

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. (ANSA).

Video

Inaugurazione Mostra Visibile Invisibile

VIAGGIARE

Inaugurazione Mostra Visibile Invisibile

VIAGGIARE

Museo Egizio Archeologia Invisibile - video backstage

Inaugurazione Mostra Visibile Invisibile

VIAGGIARE

Inaugurazione Mostra Visibile Invisibile

VIAGGIARE

Torna a splendere rilievo di Eurisace e Atistia (3)

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Altre notizie

Gallerie d'Italia Torino, chiude mostra su Lisetta Carmi

Rapporto enogastronomico, Toscana al top per

enoturismo

"Due cuori e un biglietto" per San Valentino a Città di Castello

Bit, il budget delle famiglie per i viaggi sfiora i duemila euro

>>>ANSA/Turismo spinge la filiera del cibo a record 580 miliardi

50mila per Bizantini al MANN, proroga fino a Pasqua

San Valentino: a Pompei visita speciale nella 'Casa delle nozze'

Restauri in Reggia Carditello, cavalli spostati per 4 mesi

Galleria Accademia Firenze, quasi 1,5 mln visitatori in 2022

Restauro facciate alla Palazzina Medicea del Forte Belvedere

2 3 4 5 ... 10 >

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Attualità

GROSSETO

Accusato di aver appiccato 50 incendi, condannato a 9 anni

BRUXELLES

Zelensky oggi al Parlamento europeo. Metsola: «Giornata storica per la Ue»

S.I.E. S.p.A.
Società Iniziative Editoriali
Via Missioni Africane n. 17
38121 Trento
P.I. 01568000226

Redazione
Scriveteci
Rss/xml
Pubblicità
Privacy Policy
Cookie Policy
Comunicati stampa

Social media

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/vino-a-palazzo-medici-riccardi-mostra-su-11-cantine-1.3423405

ALTO ADIGE

Leggi / Abbonati
Alto Adige

domenica, 12 febbraio 2023

Le ultime

06:40 Nuova Zelanda si prepara ad accogliere l'uragano Gabrielle
04:54 Pentagono, 'avvistato oggetto' ma era una anomalia dei radar
02:38 Sanremo: Antytila, grazie Italia, combattiamo p… futuro
02:25 A Colapesce Dimartino Premio Critica Mia Martini
23:40 Fiorello show da remoto, 'domani via i dirigenti Rai'
06:23 Ucraina: attacco notturno dei russi su Kharkiv
02:40 Marco Mengoni, dedico vittoria Sanremo ad a… donne
02:36 Con "Due vite" Marco Mengoni vinc… Sanremo 2023
02:20 Zelensky, l'Ucraina vincerà grazie alla voce della cultura
23:13 Trudeau,abbattuto oggetto aereo non identificat… Canada

Home page > Terra e Gusto > Vino: a Palazzo Medici Riccardi…

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine

11 febbraio 2023

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - Una mostra fotografica dedicata alle cantine vinicole d'autore in Italia, che raccontano il territorio e il legame tra architettura e vino. L'esposizione, a cura di Roberto Bosi e Francesca Chiorino, è stata inaugurata oggi a Palazzo Medici Riccardi nell'ambito di PrimAnteprima, manifestazione promossa da Regione Toscana insieme alla Camera di commercio di Firenze e organizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

All'interno della Galleria delle Carrozze si trova il progetto della rivista Casabella: in totale sono 11 le cantine in mostra, di cui quattro in Toscana ovvero Cantina Poderenuovo (Siena), Cantina Antinori (Firenze), Cantina Il Bruciano (Livorno) e Cantina Masseto (Livorno). La mostra sarà visitabile, con ingresso gratuito, da domani al 19 febbraio, dalle ore 11 alle ore 19 (escluso il mercoledì).

"In città mettiamo in campo tantissimi progetti culturali - ha detto il sindaco di Firenze Dario Nardella -. Questa mostra parla di vino, cantine, paesaggi, storia, identità. È una mostra molto bella, originale: mette in luce un aspetto particolare della nostra toscana, la

I più letti

Droni e cani per cercare la paziente uscita dall'ospedale e scomparsa a Bolzano

Settantenne trovata morta nella sua abitazione a Campo Tures: il decesso risalirebbe a dieci giorni fa

Bolzano, donna si allontana dall'ospedale e scompare

«Bolzano, presto un giro di vite per le auto in zona stazione»

Trento, fermato per uno spinello, gli trovano la marijuana al lavoro e una serra in casa

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

capacità di coniugare la qualità e la tradizione del vino con la bellezza di progetti architettonici delle cantine". (ANSA).

Video

TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-GUSTO

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Altre notizie

Festival pizza sostiene l'Associazione contro il cancro

Pesca: Lollobrigida, incentivare innovazione di sistema

Denominazione comunale (De.Co) per ravioli 'ncaciati Ascoli

San Valentino: Coldiretti, fiori per 2 miliardi e mezzo

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine

Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda

Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli

Lollobrigida,con governo sovranità alimentare centrale in Ue

Vino: 2022 record Toscana,incassi 690 mln euro da export Dop

Vino: L'altra Toscana con 12 Consorzi a settimana anteprime

2 3 4 5 ... 10 >

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Attualità

GROSSETO

Accusato di aver appiccato 50 incendi, condannato a 9 anni

BRUXELLES

Zelensky oggi al Parlamento europeo. Metsola: «Giornata storica per la Ue»

S.I.E. S.p.A.
Società Iniziative Editoriali
Via Missioni Africane n. 17
38121 Trento
P.I. 01568000226

Redazione
Scriveteci
Rss/xml
Pubblicità
Privacy Policy
Cookie Policy
Comunicati stampa

Social media



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/vino-da-calciatore-a-produttore-la-nuova-vita-di-dainelli-1.3423401

ALTO ADIGE

Leggi / Abbonati
Alto Adige

domenica, 12 febbraio 2023

Le ultime

06:40 Nuova Zelanda si prepara ad accogliere l'uragano Gabrielle
04:54 Pentagono, 'avvistato oggetto' ma era una anomalia dei radar
02:38 Sanremo: Antytila, grazie Italia, combattiamo p… futuro
02:25 A Colapesce Dimartino Premio Critica Mia Martini
23:40 Fiorello show da remoto, 'domani via i dirigenti Rai'
06:23 Ucraina: attacco notturno dei russi su Kharkiv
02:40 Marco Mengoni, dedico vittoria Sanremo ad a… donne
02:36 Con "Due vite" Marco Mengoni vinc… Sanremo 2023
02:20 Zelensky, l'Ucraina vincerà grazie alla voce della cultura
23:13 Trudeau,abbattuto oggetto aereo non identificat… Canada

Home page > Terra e Gusto > Vino: da calciatore a produttore, la…

Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli

11 febbraio 2023

f6f370723168c9d4132025fb2ae24911.jpg

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - Da calciatore di serie A e capitano della Fiorentina a produttore, appassionato e esperto di vino. È la storia di Dario Dainelli, titolare di un'azienda vinicola a Cerreto Guidi (Firenze) che ha parlato in occasione di 'PrimAnteprima', giornata che inaugura a Firenze la Settimana delle Anteprime di Toscana.

"E' difficile sia giocare a calcio che produrre vino ma ci sono tante cose in comune - racconta Dainelli -. La prima cosa in comune è la passione. E poi c'è anche il legame con la terra, il rispetto che si deve avere. In entrambi i casi ci sono le squadre, adesso ho un team di coloro che lavorano in vigna e in cantina. Ora vorrei trasferire questa passione ai miei figli: l'idea è fare qualcosa di riconoscibile, che possa avere una identità forte".

"Facendo il giro delle varie cantine ho percepito subito l'aspetto relazionale, quando visiti una cantina vedi la passione e questo forse è stato il momento in cui mi sono avvicinato

I più letti

Droni e cani per cercare la paziente uscita dall'ospedale e scomparsa a Bolzano

Settantenne trovata morta nella sua abitazione a Campo Tures: il decesso risalirebbe a dieci giorni fa

Bolzano, donna si allontana dall'ospedale e scompare

«Bolzano, presto un giro di vite per le auto in zona stazione»

Trento, fermato per uno spinello, gli trovano la marijuana al lavoro e una serra in casa

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

più a questo mondo. Da lì è nata poi l'idea di produrlo", ha concluso Dainelli. (ANSA).

Video

TERRA-E-GUSTO
Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO
In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO
Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-GUSTO
Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

Altre notizie

Festival pizza sostiene l'Associazione contro il cancro

Pesca: Lollobrigida, incentivare innovazione di sistema

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Denominazione comunale (De.Co) per ravioli 'ncaciati Ascoli

San Valentino: Coldiretti, fiori per 2 miliardi e mezzo

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine

Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda

Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli

Lollobrigida,con governo sovranità alimentare centrale in Ue

Vino: 2022 record Toscana,incassi 690 mln euro da export Dop

Vino: L'altra Toscana con 12 Consorzi a settimana anteprime

2 3 4 5 ... 10 >

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Attualità

GROSSETO

Accusato di aver appiccato 50 incendi, condannato a 9 anni

BRUXELLES

Zelensky oggi al Parlamento europeo. Metsola: «Giornata storica per la Ue»

S.I.E. S.p.A.
Società Iniziative Editoriali
Via Missioni Africane n. 17
38121 Trento
P.I. 01568000226

Redazione
Scriveteci
Rss/xml
Pubblicità
Privacy Policy
Cookie Policy
Comunicati stampa

Social media



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/vino-giani-assurdo-etichette-devianti-irlanda-1.3423404

ALTO ADIGE

Leggi / Abbonati
Alto Adige

domenica, 12 febbraio 2023

Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda

11 febbraio 2023

bf38b020d9f27b3aa2a1233ddd5bbeb8.jpg

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - "Io ritengo che sia una cosa assurda, come presidente della Regione Toscana non consentirò mai che circolino sul nostro territorio etichette così devianti.

Penso che l'Irlanda può andare avanti quanto vuole ma posso assicurare che in Toscana non circolerà mai una etichetta che possa deviare da quella che è la chiara indicazione".

Lo ha detto il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani in occasione di 'PrimAnteprima', giornata che inaugura a Firenze la Settimana delle Anteprime di Toscana, rispondendo a chi gli chiedeva un commento sul fatto che l'Irlanda sembra voler andare avanti nel mettere le etichette di vino che avvisino sui rischi di salute che hanno alcolici e superalcolici.

"Mio nonno diceva che il vino fa sangue ed in quella coscienza popolare io mi riconosco oggi sulla base dei dati scientifici - ha aggiunto-. Un giusto consumo del vino ha una funzione anche di deterrenza rispetto a patologie cancerogene.

I più letti

Droni e cani per cercare la paziente uscita dall'ospedale e scomparsa a Bolzano

Settantenne trovata morta nella sua abitazione a Campo Tures: il decesso risalirebbe a dieci giorni fa

Bolzano, donna si allontana dall'ospedale e scompare

«Bolzano, presto un giro di vite per le auto in zona stazione»

Trento, fermato per uno spinello, gli trovano la marijuana al lavoro e una serra in casa

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Il vino non ha un problema di aspetti salutistici, ma è un elemento di equilibrio nella nostra dieta e nel nostro modo di essere. L'eccesso fa male, ma questo riguarda tutte le cose. Il richiamare attraverso le etichette una deterrenza al vino è solo un elemento di invidia di chi non ha il vino buono che abbiamo in Toscana ed in Italia". (ANSA).

Video

TERRA-E-GUSTO
Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO
In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO
Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-GUSTO
Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Altre notizie

Festival pizza sostiene l'Associazione contro il cancro

Pesca: Lollobrigida, incentivare innovazione di sistema

Denominazione comunale (De.Co) per ravioli 'ncaciati Ascoli

San Valentino: Coldiretti, fiori per 2 miliardi e mezzo

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine

Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda

Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli

Lollobrigida,con governo sovranità alimentare centrale in Ue

Vino: 2022 record Toscana,incassi 690 mln euro da export Dop

Vino: L'altra Toscana con 12 Consorzi a settimana anteprime

2 3 4 5 ... 10 >

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Attualità

GROSSETO

Accusato di aver appiccato 50 incendi, condannato a 9 anni

BRUXELLES

Zelensky oggi al Parlamento europeo. Metsola: «Giornata storica per la Ue»

S.I.E. S.p.A.
Società Iniziative Editoriali
Via Missioni Africane n. 17
38121 Trento
P.I. 01568000226

Redazione
Scriveteci
Rss/xml
Pubblicità
Privacy Policy
Cookie Policy
Comunicati stampa

Social media



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://gds.it/speciali/terra-e-gusto/2023/02/11/vino-da-calciatore-a-produttore-la-nuova-vita-di-dainelli-cefd25ba-f817-4c6b-8aff-d13aa2c03a02/

Questo sito contribuisce all'audience di QUOTIDIANONAZIONALE

Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli

11 Febbraio 2023

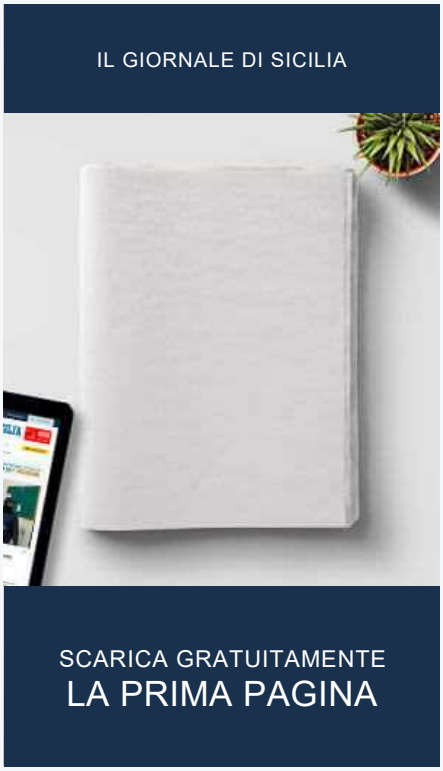


© ANSA

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - Da calciatore di serie A e capitano della Fiorentina a produttore, appassionato e esperto di vino. È la storia di Dario Dainelli, titolare di un'azienda vinicola a Cerreto Guidi (Firenze) che ha parlato in occasione di 'PrimAnteprima', giornata che inaugura a Firenze la Settimana delle Anteprime di Toscana.

"E' difficile sia giocare a calcio che produrre vino ma ci sono tante cose in comune - racconta Dainelli -. La prima cosa in comune è la passione. E poi c'è anche il legame con la terra, il rispetto che si deve avere. In entrambi i casi ci sono le squadre, adesso ho un team di coloro che lavorano in vigna e in





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

cantina. Ora vorrei trasferire questa passione ai miei figli: l'idea è fare qualcosa di riconoscibile, che possa avere una identità forte".

"Facendo il giro delle varie cantine ho percepito subito l'aspetto relazionale, quando visiti una cantina vedi la passione e questo forse è stato il momento in cui mi sono avvicinato più a questo mondo. Da lì è nata poi l'idea di produrlo", ha concluso Dainelli. (ANSA).

© Riproduzione riservata

CONTRIBUISCI ALLA NOTIZIA:

INVIA
FOTO O VIDEO

SCRIVI
ALLA REDAZIONE

ALTRE NOTIZIE

SANREMO 12
Mengoni stravince il Festival, Zelensky sicuro che anche l'Ucraina «canterà vittoria»

SOCIETÀ
Vergine, potete dormire fra due guanciali: l'oroscopo di oggi, domenica 12 febbraio

ANALISI E COMMENTI
I benefici del processo civile telematico

ANALISI E COMMENTI 83
La manfrina che muta un diritto in un'onta

ECONOMIA 66
Quiz sbagliati al concorso, bloccate graduatoria e assunzioni nei centri per l'impiego siciliani



I PIÙ LETTI OGGI

Riposto, ergastolano in licenza premio uccide due donne e poi si spara

Incendio in casa a Palermo, muore una disabile

Venere promette amore ai Pesci: l'oroscopo di sabato 11 febbraio

Concorsi alla Regione, si sbloccano oltre ottocento assunzioni

Palermo, approvata la variante per ridare vita all'ex polo Grande Migliore

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
DEL GIORNALE DI SICILIA.

la tua email

Ho letto l'informativa sulla la tutela della privacy e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

ISCRIVITI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://gds.it/speciali/terra-e-gusto/2023/02/11/vino-giani-assurdo-etichette-devianti-irlanda-c8fe1813-16a0-4290-b705-bae33c76093a/

Questo sito contribuisce all'audience di QUOTIDIANONAZIONALE

Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda

11 Febbraio 2023



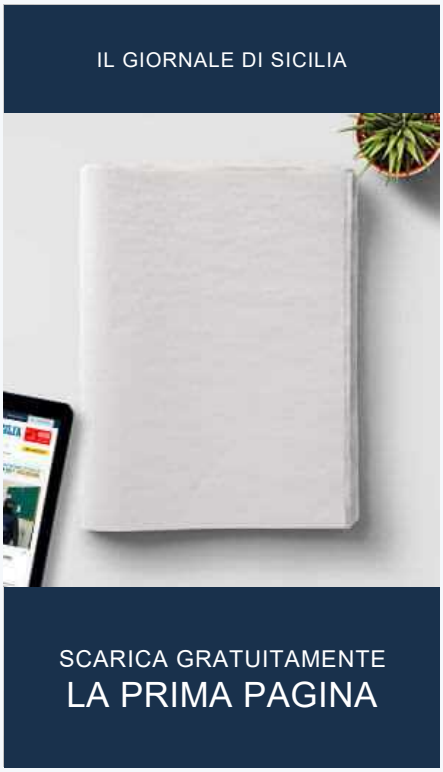
© ANSA

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - "Io ritengo che sia una cosa assurda, come presidente della Regione Toscana non consentirò mai che circolino sul nostro territorio etichette così devianti.

Penso che l'Irlanda può andare avanti quanto vuole ma posso assicurare che in Toscana non circolerà mai una etichetta che possa deviare da quella che è la chiara indicazione".

Lo ha detto il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani in occasione di 'PrimAnteprima', giornata che inaugura a Firenze la Settimana delle Anteprime di Toscana, rispondendo a chi gli chiedeva un commento sul fatto che l'Irlanda sembra voler andare avanti nel mettere le etichette di vino che avvisino sui







ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

rischi di salute che hanno alcolici e superalcolici.

"Mio nonno diceva che il vino fa sangue ed in quella coscienza popolare io mi riconosco oggi sulla base dei dati scientifici - ha aggiunto-. Un giusto consumo del vino ha una funzione anche di deterrenza rispetto a patologie cancerogene.

Il vino non ha un problema di aspetti salutistici, ma è un elemento di equilibrio nella nostra dieta e nel nostro modo di essere. L'eccesso fa male, ma questo riguarda tutte le cose. Il richiamare attraverso le etichette una deterrenza al vino è solo un elemento di invidia di chi non ha il vino buono che abbiamo in Toscana ed in Italia". (ANSA).

© Riproduzione riservata

CONTRIBUISCI ALLA NOTIZIA:

INVIA
FOTO O VIDEO

SCRIVI
ALLA REDAZIONE

ALTRE NOTIZIE

SANREMO 12

Mengoni stravince il Festival, Zelensky sicuro che anche l'Ucraina «canterà vittoria»

SOCIETÀ

Vergine, potete dormire fra due guanciali: l'oroscopo di oggi, domenica 12 febbraio

ANALISI E COMMENTI

I benefici del processo civile telematico

ANALISI E COMMENTI 83

La manfrina che muta un diritto in un'onta

I PIÙ LETTI OGGI

Riposto, ergastolano in licenza premio uccide due donne e poi si spara

Incendio in casa a Palermo, muore una disabile

Venere promette amore ai Pesci: l'oroscopo di sabato 11 febbraio

Concorsi alla Regione, si sbloccano oltre ottocento assunzioni

Palermo, approvata la variante per ridare vita all'ex polo Grande Migliore

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
DEL GIORNALE DI SICILIA.

la tua email

Ho letto l'informativa sulla la tutela della privacy e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

ISCRIVITI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.intoscana.it/it/articolo/primanteprima-incassi-record-per-i-vini-toscani-lenoturismo-vola-sul-web/

ENOGASTRONOMIA /

PrimAnteprima: incassi record per i vini toscani, l'enoturismo vola sul web

Rapporto Ismea tra luci e ombre: ok l'export, pesa la crisi sui consumi interni. Alto gradimento dei produttori per il lavoro della Regione

/ ***Raffaella Galamini***
11 FEBBRAIO 2023

Anteprima Toscana 2023 – ph Ilaria Costanzo-5124

La settimana delle **Anteprime di Toscana** prende il via sotto i migliori auspici. Come testimoniano **i dati Ismea** diffusi durante il tradizionale appuntamento per il vino made in Tuscany il 2022 sarà **un'annata da record** in termini di incassi riferibili all'**export delle Dop**. Le stime parlano di **oltre 690 milioni di euro**, con un +7% rispetto all'anno precedente, nonostante una flessione in termini di volume (-3%), in linea col dato nazionale.

L'abituale appuntamento di PrimaAnteprima ha visto sul palco del Cinema La Compagnia di Firenze, i vertici di Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze, Fondazione Sistema Toscana, ISMEA e **A.VI.TO**. Il presidente della Regione **Eugenio Giani** e l'assessora all'agroalimentare **Stefania Saccardi** hanno sottolineato pregi e potenzialità della realtà vinicola e lo sforzo compiuto con BuyWine per presentare aziende e cantine sui mercati esteri.

L'impegno della Regione con il BuyWine

"*Alla manifestazione BuyWine ho visto aziende felici, ho parlato con loro e c'è contentezza dei vari contatti che*" nel corso dei mesi "*si trasformano in contratti. La Regione prova a dare una mano ad un mondo che non dà solo lavoro e costruisce Pil: quello del vino è un settore che ci aiuta a mantenere la Toscana bella come ce l'hanno consegnata. Poi qualche problema c'è, il territorio va sempre gestito per non causare l'aumento indiscriminato di animali selvatici. Noi comunque difendiamo il nostro vino*" ha sottolineato la vice presidente **Stefania Saccardi**.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vino tra etichette e vigneti da ristrutturare

Nel sottolineare l'importanza del settore ha affermato poi che "*se sulle etichette del vino si mette la dicitura 'Nuoce gravemente alla salute' vuol dire che non si è capito il problema. Sono d'accordo col ministro Lollobrigida: il vino nuoce gravemente alla salute ma di quelli che non lo bevono*". "*Stiamo varando anche la misura per la ristrutturazione dei vigneti* – ha ricordato Saccardi -. *Una misura che ha un'attenzione particolare per un problema che si sta affacciando anche in Toscana, la flavescenza dorata*".

Giani: il vino è nel Dna di questa regione

Il presidente **Eugenio Giani** ha ricordato come "*il vino è nel Dna di questa regione*": dagli Etruschi, ai Romani, all'arte rinascimentale con la figura di bacco. I toscani sono passati i primi nel 1716 con Cosimo III dei Medici a "proteggere" le esportazioni di **Chianti Classico, Pomino, Carmignano e Valdarno superiore**: un mondo del vino che pur forte delle sue classiche denominazioni si è evoluto e cresciuto come dimostra l'exploit di tante denominazioni sui mercati esteri.



Anteprima Toscana 2023 – © Ilaria Costanzo

"Niente etichette sul vino in Toscana"

Giani ha poi confermato una posizione netta sul tema delle **etichette del vino**. "*Io ritengo che sia una*

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

cosa assurda, come presidente della Regione Toscana non consentirò mai che circolino sul nostro territorio etichette così devianti" ha detto il presidente. "*Un giusto consumo del vino ha una funzione anche di deterrenza rispetto a patologie cancerogene. Il vino non ha un problema di aspetti salutistici, ma è un elemento di equilibrio nella nostra dieta e nel nostro modo di essere* – ha aggiunto-. *L'eccesso fa male, ma questo riguarda tutte le cose*".



Anteprima Toscana 2023 – © Ilaria Costanzo

Il grande ambasciatore della Toscana nel mondo

Il segretario generale della Camera di commercio di Firenze **Giuseppe Salvini** ha sottolineato che "*il vino è il grande ambasciatore della Toscana nel mondo e incrementa anche l'attenzione turistica. Ad esempio noi siamo giunti alla 13/a edizione del BuyWine, format che si è evoluto e che non si è fermato neanche con la pandemia. Siamo orgogliosi del gioco di squadra, affrontiamo i mercati del mondo*".

Dal calcio alla vigna: la storia di Dario Dainelli

La mattinata si è aperta con la lunga intervista di Tinto, ormai presentatore fisso di PrimAnteprima, all'ex capitano della Fiorentina **Dario Dainelli**, oggi apprezzato produttore vinicolo. Dainelli, titolare di un'azienda vinicola a **Cerreto Guidi** ha ricordato che **il comune denominatore di calcio e vino** "*è la passione. E poi c'è anche il legame con la terra, il rispetto che si deve avere. In entrambi i casi ci sono le squadre, adesso ho un team di coloro che lavorano in vigna e in cantina. Ora vorrei trasferire questa passione ai miei figli: l'idea è fare qualcosa di riconoscibile, che possa avere una identità forte*".

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Anteprima Toscana 2023 – © Ilaria Costanzo

Tutti i numeri della Toscana

Dopo la passione di Dainelli e la poesia espressa dalla forza evocativa delle immagini a parlare sono stati i numeri del rapporto Ismea. La Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. Nella regione, emerge dal report, ci sono 58 indicazioni geografiche riconosciute, di cui **52 Dop e 6 Igt**.

Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati **1,3 milioni di ettolitri di Dop** (-7% rispetto al 2021) mentre **l'Igp** è scesa dell'8% con **626mila ettolitri**.

I magnifici tre: Usa, Canada, Germania

La domanda di **vini Dop** toscani si concentra soprattutto nei **Paesi extra Ue** (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in **Usa, Germania e Canada**. Gli Stati Uniti da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. La **richiesta oltreoceano** cresce del **17% in valore**, la domanda tedesca è scesa sia in volume che in valore, così come quella del Regno Unito. Cresce del 10% il valore dell'export in Canada, a parità di volumi.

Nel Vecchio Continente soddisfazioni dai cugini d'Oltralpe: **la Francia** fa segnare **un +31% in termini di**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

valore. Sulle luci dell'anno appena concluso, però, pesano le ombre delle incertezze dei mercati a livello globale e gli aumenti dei costi. All'interno dei confini comunitari, la riduzione della **domanda di vini Dop** toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari.

Spesa, i vini Igt in positivo

Le Dop toscane hanno registrato una **riduzione del 10,6%** in termini di volume, in linea con il dato nazionale, nella domanda interna nel 2022. In termini di **spesa i vini Igt** toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia. Il rapporto Ismea evidenzia che il 2022 ha segnato un aumento del **ricavo medio in vigna**, arrivato oltre i 7mila euro ad ettaro.

Il popolo del web incorona la Toscana del vino

La Toscana si conferma all'avanguardia per i temi legati all'enoturismo: è la **seconda regione** più visitata dai turisti italiani che si muovono con **il food ed il wine** come motivazione primaria di viaggio. È inoltre in **prima posizione** per numero **prenotazioni di esperienze enogastronomiche** sul portale TripAdvisor.

Il rapporto sul **turismo enogastronomico** italiano presentato dall'autrice **Roberta Garibaldi** ribadisce l'apprezzamento della Toscana come terra di enoturismo, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile mix di arte, cultura, natura e artigianato.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Anteprima Toscana 2023 – © Ilaria Costanzo

Il racconto dell'identità della Toscana

"*Il racconto è fondamentale e il vino è un connotato importante di questo racconto*" ha sottolineato il direttore di Fondazione Sistema Toscana **Francesco Palumbo** sottolineando come il racconto dell'identità della Toscana è affidato proprio a FST. "*Vanno raccontate le storie, si diceva prima* – ha aggiunto- D*ainelli diceva che c'è un pezzo di personalità nelle sue bottiglie e nel vino più che in altri prodotti viene espressa la personalità di chi lo genera. Anche il presidente Giani ha richiamato l'importanza dell'identità. Il digitale e l'immagine dell'audiovisivo sono uno degli strumenti più forti per il racconto: oggi sono a Firenze 130 giornalisti per BuyWine, 35 da tutto il mondo. Questo racconto accompagna i nostri produttori: il nostro compito è di accompagnarli negli eventi come BuyWine e PrimAnteprima e nella promozione internazionale con pillole, web e format. L'attrazione della Toscana sul web è fortissima*" ha concluso.

A dimostrazione dell'importanza dello storytelling in sala sono stati proiettati due video realizzati da **Marco Pieraccioli** di Intoscana per raccontare i suoni del vino e **le emozioni che può regalare**.

Toscana ad alto gradimento pure sul web

Una conferma arriva anche dagli insights di **Visittuscany.com**, il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da **Fondazione Sistema Toscana**. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di **180mila volte**, con una media di circa **500 visite al giorno**, da un totale di quasi 160mila utenti.

Il pubblico più interessato è **italiano** (+16% rispetto al 2021), seguito da **americani** (+124%), tedeschi (+184%), **spagnoli** (+182%) e **inglesi** (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di **visite e degustazioni in cantina**, wine tasting tra le vigne e **itinerari di relax** con la vinoterapia.

Ottimi numeri registrati anche dai **canali social di BuyWine**, di **Anteprime** e dal **Portale ufficiale della Toscana, intoscana.it**: nel corso del 2022 i contenuti a tema vino presenti su **intoscana.it** hanno ottenuto oltre 80.000 visualizzazioni.

Il **racconto enogastronomico** sul portale ha generato **oltre 200.000 sessioni utente**. Tutti valori in crescita del +10% rispetto al 2021. Inoltre, i video sul vino hanno ottenuto 2 milioni di impression, con oltre 70mila visualizzazioni.

TOPICS: *PRIMANTEPRIMA* *VINI TOSCANI*

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

ENOGASTRONOMIA / *Redazione*

La Dama Bianca si presenta, l'anteprima della Vernaccia di San Gimignano

Giovedì 16 febbraio nel centro del paese la degustazione delle annate 2022 e delle Riserve del 2021 per operatori di settore e wine lovers

ENOGASTRONOMIA / *Redazione*

Cantine d'autore, una mostra per raccontare il legame tra vino e architettura

A Palazzo Medici Riccardi le fotografie di Poderenuovo, Antinori, Il Bruciato e Masseto per descrivere il rapporto tra territorio, vigne e design

ENOGASTRONOMIA / *Redazione*

Vino, premio Kyle Phillips della stampa enogastronomica: vince Fabio Rizzari

La consegna del riconoscimento nel corso di PrimAnteprima al Cinema La Compagnia di Firenze

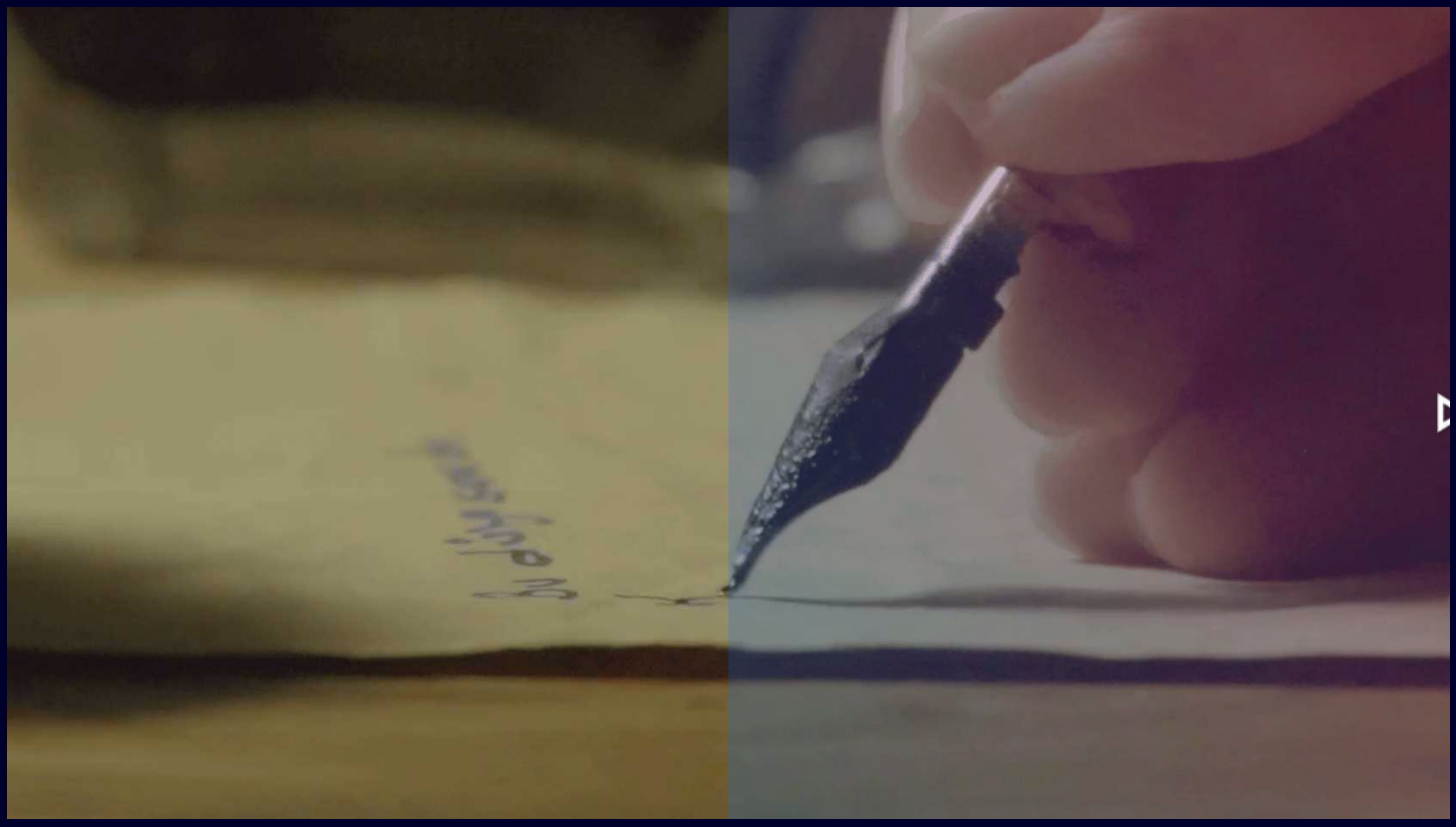


ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



ENOGASTRONOMIA

PrimAnteprima a Firenze, via alla wine week toscana (con Dario Dainelli)



ENOGASTRONOMIA

Primanteprima 2023. Home is where your heart is



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



ENOGASTRONOMIA

Primanteprima 2023. Vinile, armonie di Toscana



ENOGASTRONOMIA

Agricoltura: da Pontemazzori a Massarosa, ecco la Versilia che non ti aspetti



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



ENOGASTRONOMIA

Buy Wine, la "sartorialità" del vino toscano si presenta al mondo



ENOGASTRONOMIA

BuyWine al via, export e mercati premiano i vini toscani. Giani: "Settore traino del nostro sistema economico"

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

I PIÙ POPOLARI SU INTOSCANA

ATTUALITÀ / *Redazione*

Terremoto, sciame sismico tra Talla e Castel Focognano



INNOVAZIONE / *Redazione*

Il futuro di Baker Hughes tra idrogeno verde e geotermia: “Dal 2019 emissioni ridotte del 23%”

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ATTUALITÀ / *Giulia Rafanelli*

Il Subbuteo è entrato nel Museo di Coverciano: la rivincita del calcio a “punta di dito”

UP NEXT

ENOGASTRONOMIA / *Redazione*

Vino, premio Kyle Phillips della stampa enogastronomica: vince Fabio Rizzari

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

La consegna del riconoscimento nel corso di PrimAnteprima al Cinema La Compagnia di Firenze

CONTINUA LA LETTURA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale

Link: https://www.agricolae.eu/anteprime-toscana-garibaldi-turismo-enogastronomico-il-turista-chiede-sempre-piu-sostenibilita-ambientale-e-sociale-videointervista/



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.giornaletrentino.it/viaggiart/rapporto-enogastronomico-toscana-al-top-per-enoturismo-1.3423346

Il nuovo Trentino

IL NUOVO TRENTINO

Cerca su Il nuovo Trentino

Cerca nel sito Cerca

Menu

- Leggi / Abbonati Il nuovo Trentino
- Facebook



- Twitter
  Follow
- Instagram
- Telegram
- RSS

sabato, 11 febbraio 2023

- # Cerca su Il nuovo Trentino

  Cerca nel sito Cerca

Comuni:

- Trento
- Rovereto
- Riva
- Arco

Altre località

- Pergine
- Vallagarina
- Alto Garda e Ledro
- Lavis e Rotaliana
- Valsugana e Primiero
- Fiemme e Fassa
- Non e Sole

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

- Giudicarie e Rendena

Navigazione principale

- Home
- Cronaca
- Italia-Mondo
- Dillo al Trentino
- Lago di Garda
- Montagna
- Generazioni
- Scuola
- Foto

Altre

- Video
- Economia
- Sport
- Cultura e Spettacoli

- Salute e Benessere
- Viaggiart
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa
- Speciali

Le ultime

14:15
Pechino auspica il rinnovo dell'intesa Via della Seta con Roma

14:00
Iran celebra il 44esimo anniversario della Rivoluzione islamica

13:42
Uomo ucciso nel Varesotto, ha sparato un carabiniere

13:40
Mosca, l'attacco di ieri ha bloccato armi straniere a Kiev

13:37
Trovato responsabile danni a consolato Barcellona,è italiano

12:45
Omicidio a colpi di pistola, cadavere trovato in un dirupo

12:09
Università, 14.787 posti a Medicina

10:21
Sanremo, 11,1 milioni e il 66.5% per la serata duetti

10:01
Sisma Turchia-Siria, salvata bimba di 2 anni dopo 122 ore

09:59
Tajani, ritrovati i corpi famiglia italiana di origine siriana

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Rapporto enogastronomico, Toscana al top per enoturismo

- 11 febbraio 2023
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail


da308402e05ffc21c252607383a463f3.jpg

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - La Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. È inoltre in prima posizione per numero prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor. È quanto emerge dal rapporto sul turismo enogastronomico italiano di cui si è parlato in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione che apre ufficialmente la settimana delle anteprime di Toscana, insieme all'autore Roberta Garibaldi.

La conferma dell'apprezzamento della Toscana come terra di enoturismo, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile mix di arte, cultura, natura e artigianato, arriva anche dagli insights di Visittuscany.com, il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. (ANSA).

- 11 febbraio 2023
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Lista degli articoli più letti

«Mi è arrivato un sms delle Poste: fate attenzione, è una truffa»

1
Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono furenti)

2
«Nel nostro condominio di Rovereto risse, schiamazzi e droga: ora basta»

3
«La raccomandata agli eredi? A casa la può ricevere chiunque, all'ufficio postale no»

4
«Rifiuti in Valsugana, il nuovo metodo penalizza le zone turistiche. E anche gli anziani»

5
«Trento invasa dalle zanzare, servono disinfestazioni»

6

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Video

Inaugurazione Mostra Visibile Invisibile
viaggiare
Inaugurazione Mostra Visibile Invisibile

Leggi di più
Museo Egizio Archeologia Invisibile - video backstage

viaggiare

Museo Egizio Archeologia Invisibile - video backstage

Leggi di più

Inaugurazione Mostra Visibile Invisibile

viaggiare

Inaugurazione Mostra Visibile Invisibile

Leggi di più

Torna a splendere rilievo di Eurisace e Atistia (3)

viaggiare

Torna a splendere rilievo di Eurisace e Atistia (3)

Dal complesso di Porta Maggiore, in mostra alla Centrale Montemartini di Roma

Leggi di più

Montagna

San Valentino? Alba in quota sulle piste del Buffaure

la festa degli innamorati

San Valentino? Alba in quota sulle piste del Buffaure

Il 14 febbraio alle 6.45 corsa eccezionale della telecabina da Pozza. Con i maestri di sci sotto le creste delle Dolomiti

Bacino artificiale alle Viote, polemica sui lavori di manutenzione

monte bondone

Bacino artificiale alle Viote, polemica sui lavori di manutenzione

I problemi di stagnazione ne impediscono il riempimento totale, con l'occasione sarebbe da valutare anche la possibilità di un suo ampliamento

Daniele Peretti

Vaia, gli effetti della tempesta sull'erosione del suolo

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

la ricerca

Vaia, gli effetti della tempesta sull'erosione del suolo

Lo studio altoatesino: monitoraggio a lungo termine delle dinamiche della vegetazione. Andreoli dell'Università di Bolzano: «La presenza di una copertura forestale è capace di limitare gli effetti»

Dillo al Trentino

«Trento invasa dalle zanzare, servono disinfestazioni»

DILLO AL TRENTINO

«Trento invasa dalle zanzare, servono disinfestazioni»

La segnalazione di Luca, che vive in centro storico: «Ormai aprire le finestre e andare al parco è diventata una lotta». Volete scriverci? Mandate una mail a dilloaltrentino@giornaletrentino.it

LA MAPPA INTERATTIVA DELLE SEGNALAZIONI

TUTTI GLI ARTICOLI DI "DILLO AL TRENTINO"

Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono furenti)

Dillo al Trentino

Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono furenti)

La segnalazione: «A Masetti di Lavarone da due anni hanno tolto il ripetitore, non c'è Internet e spesso la linea telefonica non funziona. E se succede qualcosa?». Avete una segnalazione? Mandate una mail a dilloaltrentino@giornaletrentino.it

LA MAPPA INTERATTIVA DELLE SEGNALAZIONI

TUTTI GLI ARTICOLI DI «DILLO AL TRENTINO»

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/mondo_agricolo/2023/02/11/vino-a-palazzo-medici-riccardi-mostra-su-11-cantine_5a4111f9-d708-4cba-84a3-e8dadce085fc.html

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine

Redazione ANSA FIRENZE 11 febbraio 2023 14:34 Scrivi alla redazione Stampa

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - Una mostra fotografica dedicata alle cantine vinicole d'autore in Italia, che raccontano il territorio e il legame tra architettura e vino. L'esposizione, a cura di Roberto Bosi e Francesca Chiorino, è stata inaugurata oggi a Palazzo Medici Riccardi nell'ambito di PrimAnteprima, manifestazione promossa da Regione Toscana insieme alla Camera di commercio di Firenze e organizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

All'interno della Galleria delle Carrozze si trova il progetto della rivista Casabella: in totale sono 11 le cantine in mostra, di cui quattro in Toscana ovvero Cantina Poderenuovo (Siena), Cantina Antinori (Firenze), Cantina Il Bruciano (Livorno) e Cantina Masseto (Livorno). La mostra sarà visitabile, con ingresso gratuito, da domani al 19 febbraio, dalle ore 11 alle ore 19 (escluso il mercoledì).

"In città mettiamo in campo tantissimi progetti culturali - ha detto il sindaco di Firenze Dario Nardella -. Questa mostra parla di vino, cantine, paesaggi, storia, identità. È una mostra molto bella, originale: mette in luce un aspetto particolare della nostra toscana, la capacità di coniugare la qualità e la tradizione del vino con la bellezza di progetti architettonici delle cantine". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Scrivi alla redazione Stampa

DALLA HOME TERRA&GUSTO


San Valentino: Coldiretti, fiori per 2 miliardi e mezzo
Fiere e Eventi

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine
Mondo Agricolo

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine
Vino


Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda
Vino


Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli
In breve

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/vino/2023/02/11/vino-a-palazzo-medici-riccardi-mostra-su-11-cantine_e2dc7681-df9c-440f-89d8-fce39febb726.html

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine

Redazione ANSA FIRENZE 11 febbraio 2023 14:34 Scrivi alla redazione Stampa

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - Una mostra fotografica dedicata alle cantine vinicole d'autore in Italia, che raccontano il territorio e il legame tra architettura e vino. L'esposizione, a cura di Roberto Bosi e Francesca Chiorino, è stata inaugurata oggi a Palazzo Medici Riccardi nell'ambito di PrimAnteprima, manifestazione promossa da Regione Toscana insieme alla Camera di commercio di Firenze e organizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

All'interno della Galleria delle Carrozze si trova il progetto della rivista Casabella: in totale sono 11 le cantine in mostra, di cui quattro in Toscana ovvero Cantina Poderenuovo (Siena), Cantina Antinori (Firenze), Cantina Il Bruciano (Livorno) e Cantina Masseto (Livorno). La mostra sarà visitabile, con ingresso gratuito, da domani al 19 febbraio, dalle ore 11 alle ore 19 (escluso il mercoledì).

"In città mettiamo in campo tantissimi progetti culturali - ha detto il sindaco di Firenze Dario Nardella -. Questa mostra parla di vino, cantine, paesaggi, storia, identità. È una mostra molto bella, originale: mette in luce un aspetto particolare della nostra toscana, la capacità di coniugare la qualità e la tradizione del vino con la bellezza di progetti architettonici delle cantine". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Scrivi alla redazione Stampa

DALLA HOME TERRA&GUSTO


San Valentino: Coldiretti, fiori per 2 miliardi e mezzo
Fiere e Eventi

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine
Mondo Agricolo

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine
Vino


Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda
Vino


Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli
In breve

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2023/02/11/vino-da-calciatore-a-produttore-la-nuova-vita-di-dainelli_93a8e870-e7ae-4f48-ace8-9b415edddb2e.html

Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli

'In comune ci sono la passione e il legame con la terra'

Redazione ANSA FIRENZE 11 febbraio 2023 14:29 Scrivi alla redazione Stampa



© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - Da calciatore di serie A e capitano della Fiorentina a produttore, appassionato e esperto di vino. È la storia di Dario Dainelli, titolare di un'azienda vinicola a Cerreto Guidi (Firenze) che ha parlato in occasione di 'PrimAnteprima', giornata che inaugura a Firenze la Settimana delle Anteprime di Toscana.

"E' difficile sia giocare a calcio che produrre vino ma ci sono tante cose in comune - racconta Dainelli -. La prima cosa in comune è la passione. E poi c'è anche il legame con la terra, il rispetto che si deve avere. In entrambi i casi ci sono le squadre, adesso ho un team di coloro che lavorano in vigna e in cantina. Ora vorrei trasferire questa passione ai miei figli: l'idea è fare qualcosa di riconoscibile, che possa avere una identità forte".

"Facendo il giro delle varie cantine ho percepito subito l'aspetto relazionale, quando visiti una cantina vedi la passione e questo forse è stato il momento in cui mi sono avvicinato più a questo mondo. Da lì è nata poi l'idea di produrlo", ha concluso Dainelli. (ANSA).

DALLA HOME TERRA&GUSTO


San Valentino: Coldiretti, fiori per 2 miliardi e mezzo
Fiere e Eventi

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine
Mondo Agricolo

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine
Vino


Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda
Vino


Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli
In breve

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione Stampa

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/vino/2023/02/11/vino-giani-assurdo-etichette-devianti-irlanda_6e3ea8a5-833b-4e91-9f44-d7ce56594dae.html

Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda

Redazione ANSA FIRENZE 11 febbraio 2023 14:32 Scrivi alla redazione Stampa



© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - "Io ritengo che sia una cosa assurda, come presidente della Regione Toscana non consentirò mai che circolino sul nostro territorio etichette così devianti.

Penso che l'Irlanda può andare avanti quanto vuole ma posso assicurare che in Toscana non circolerà mai una etichetta che possa deviare da quella che è la chiara indicazione".

Lo ha detto il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani in occasione di 'PrimAnteprima', giornata che inaugura a Firenze la Settimana delle Anteprime di Toscana, rispondendo a chi gli chiedeva un commento sul fatto che l'Irlanda sembra voler andare avanti nel mettere le etichette di vino che avvisino sui rischi di salute che hanno alcolici e superalcolici.

"Mio nonno diceva che il vino fa sangue ed in quella coscienza popolare io mi riconosco oggi sulla base dei dati scientifici - ha aggiunto-. Un giusto consumo del vino ha una funzione anche di deterrenza rispetto a patologie cancerogene.

Il vino non ha un problema di aspetti salutistici, ma è un elemento di equilibrio nella nostra dieta e nel nostro modo di essere. L'eccesso fa male, ma questo riguarda tutte

DALLA HOME TERRA&GUSTO


San Valentino: Coldiretti, fiori per 2 miliardi e mezzo
Fiere e Eventi

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine
Mondo Agricolo

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine
Vino


Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda
Vino


Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli
In breve

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

le cose. Il richiamare attraverso le etichette una deterrenza al vino è solo un elemento di invidia di chi non ha il vino buono che abbiamo in Toscana ed in Italia". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Scrivi alla redazione Stampa

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.igrandivini.com/news/primanteprima-toscana-2023/

Anteprime di Toscana 2023: Oggi prima giornata con la conferenza di PrimAnteprima

NEWS By Francesca Granelli | 11 Febbraio 2023



Anteprime di Toscana 2023: Oggi prima giornata con la conferenza di PrimAnteprima
11 FEBBRAIO 2023
Prowein 2023, l'appuntamento dal 19 al 21 marzo
11 FEBBRAIO 2023
Vitigno autoctono Garofanata: tra riscoperta e curiosità
11 FEBBRAIO 2023

PrimAnteprima 2023, la giornata di apertura delle Anteprime di Toscana

Si è tenuta oggi a **Firenze "PrimAnteprima 2023"**, la giornata inaugurale della Settimana delle "**Anteprime di Toscana**", che presenterà nei prossimi giorni un ricco calendario di eventi di presentazione delle nuove annate dei vini toscani, organizzati sotto un'unica regia con il coinvolgimento della stampa specializzata del vino italiana ed estera.

ULTIMI ARTICOLI


Prestil: le novità per il Palo Tornado


La prima verticale storica di Orvieto Doc di Argillae


Al Canevon: cesti e confezioni regalo con vini e prodotti di qualità

LOAD MORE

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vitigno autoctono Maceratino: le origini del vino Colli Maceratesi Ribona
11 FEBBRAIO 2023

Quali sono i migliori corsi e università in Italia dove si studia enologia
11 FEBBRAIO 2023

La conferenza su trend ed export del settore vitivinicolo in Toscana

Gli organizzatori, insieme ai rappresentanti delle istituzioni e ai consorzi di tutela con l'occasione della conferenza stampa di apertura faranno il punto sull'andamento, **trend ed export** del settore vitivinicolo in Toscana e del fenomeno dell'enoturismo, presentandone dati e numeri alla stampa italiana ed estera.

Gli interventi alla tavola rotonda:

La tavola rotonda di PrimAnteprima sarà moderata da Tinto (Nicola Prudente) conduttore di Decanter- Rai Radio 2 e Camper – Rai 1, che afferma: "In tv manca il vino. Al contrario di cosa accade per il food, la produzione del vino richiede tempi molto lunghi e non coincidenti con i tempi televisivi. E poi perché il momento più interessante dal punto di vista televisivo è quello della vendemmia, quindi molto raccolto in un periodo limitato di tempo".

- Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana
- Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana
- Giuseppe Salvini, Segretario generale della Camera di Commercio di Firenze
- Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana
- Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA
- Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management, Università degli Studi di Bergamo
- Francesco Mazzei presidente di AVITO – Associazione dei vini toscani DOP e IGP

Ospite d'onore **Dario Dainelli**, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore, che simapticamente definisce il Sangiovese un bomber spigoloso, la Malvasia, un centrocapista e l'Ansonica, un estroso, con la giocata "a effetto".

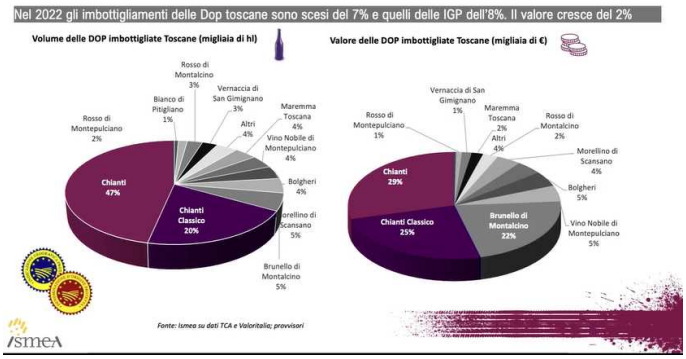
La conferenza in sintesi

Il brand Toscana sta indubbiamente dimostrando al mondo la sua importanza, tanto che oggi la Toscana è simbolo di italianità e di qualità. Tutto il territorio della regione racconta la storia del nostro Paese.

In difesa del comparto il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani afferma "In toscana non mi si venga a proporre eventuali etichette in cui come il tabacco fanno appello alla deterrenza. Nella giusta misura il vino ha un effetto deterrente nei confronti di malattie a patto che venga consumato nel modo corretto".

In Toscana ci sono 60.531 ettari di vigneto, oltre la metà, circa 33mila hanno usufruito delle misure di ristrutturazione e conversione. Facendo un confronto con la situazione nazionale in italia solo 46% dei vigneti sono stati sottoposti alla misura. Ci sono 12.457 aziende agricole, 8.600 vinificatori, e una produzione di 2,3 milioni di ettolitri di vino, con un incremento del 12% sul 2021. La cosa importante è il suo **ruolo nei vini di qualità**. Rispetto alla panoramica nazionale troviamo che l'8% (in volume) del vino IG italiano è toscano e anche in valore circa il 2% di vino viene dalla toscana.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



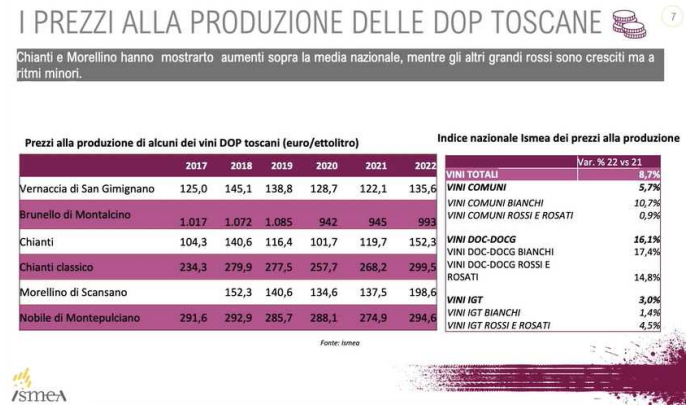
L'**identikit del vino toscano** porta in podio il Sangiovese, che copre il 59% della superficie vitata, seguono 8% merlot, 6% cabernet souvignon. Di tutta la superficie vitata il 62% è Chianti e Chianti Classico.

Si parla da sempre di Sistema Toscana, una struttura complessa, piena di grandi e piccole realtà, con 58 IG costituite da 52 DOP e 6 IGT.

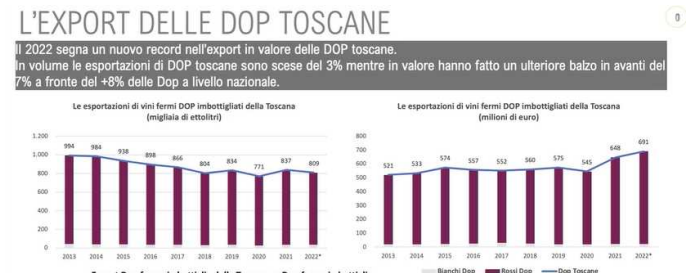
Grandi vini in volume ma attorniati da una grande varietà di altri prodotti che creano una produzione capillare e legata ai piccoli territori. Il **biologico** sta rappresentando sempre più una risorsa che incontra le esigenze di produttori e consumatori, in Toscana è triplicato in 10 anni e ha ancora spazio di crescita.

Per i **vini imbottigliati** nel 2022 c'è stato una flessione dei volumi a fronte di aumento 2% in valore, probabilmente dovuto all'aumento dei costi di produzione.

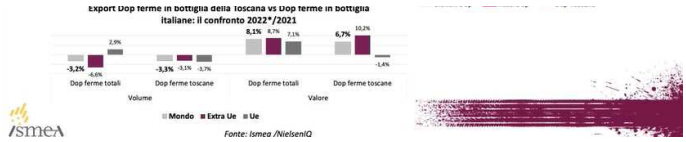
Export, la toscana ha aumentato negli ultimi 10 anni le eportazioni dei DOP, +3% solo negli ultimi 2 anni. Anche nel 2022 abbiamo una stima di crescita del +7% in valore a fronte di calo in volumi.



I **consumi interni** delle DOP Toscane sono diminuiti, un po' sulla scia di tutti i vini italiani. Al termine della pandemia non si è verificata quella continuità di consumo domestico che si è verificato durante il lockdown. Di fatto i consumatori sono tornati a consumare fuori casa, penalizzato comunque il consumo a causa della crisi economica.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Riguardo **l'export** la performace delle DOP Toscane seguono il trend del nazionale. Il volume resta in linea con lo scorso anno, il valore è aumentato, sia per il costo delle materie prime che per la ripresa dei mercati esteri.



Si parla di estero anche per l'incoming turistico. L'Enoturismo oggi ha assunto un ruolo importantissimo, che deve essere gestito con razionalità, garantendo i giusti flussi di turismo e con proposte territoriali che includono l'uso, ad esempio, dei percorsi ciclabili, il cui interesse nei confronti di queste pratiche è aumentato dal 20 al 40%, oppure il tema del benessere, e la Toscana è ricca di centri termali e luoghi immersi nella natura.

Oltre ai luoghi stessi di produzione di vino che sono delle vere opere d'arte.

L'assegnazione del Premio Kyle Phillips

La cerimonia di assegnazione del Premio Kyle Phillips da parte del presidente di ASET, Leonardo Tozzi, e della vicepresidente di Regione Toscana, Stefania Saccardi, si è tenuta oggi in occasione dell'inaugurazione di PrimAnteprima, l'evento di apertura delle Anteprime del vino toscano 2023 in programma al Cinema della Compagnia di Firenze (via Cavour 50R).

Il **"Premio Kyle Phillips 2022"**, simboleggia il riconoscimento che Aset (Associazione Stampa Enogastroagroalimentare Toscana) ha istituito nel 2014 per ricordare l'amico e collega prematuramente scomparso.

Il premio è destinato al giornalista di settore che, attraverso articoli e servizi pubblicati nel corso dell'anno, a giudizio dei giornalisti associati ad Aset abbia meglio rappresentato il modo di fare informazione a 360° che fu di Phillips: mancanza di pregiudizi, costante curiosità professionale, serenità di giudizio, voglia di esplorare, franchezza, brillantezza nello scrivere e sobrietà nel comportamento.

Quest'anno **il premio è stato assegnato a Fabio Rizzari**, giornalista vinicolo di lungo corso che, iniziato il suo percorso per la rivista Ex Vinis di Luigi Veronelli, è stato per molti anni firma del Gambero Rosso e curatore dal 2003 al 2014 della guida I Vini

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

d'Italia dell'Espresso.

Tuttora autore per testate specializzate italiane e straniere, come Vitae dell'Ais e Vinifera di Jacques Perrin, da tempo Rizzari si distingue anche per i giudizi e i commenti mai "allineati" e sempre vivaci espressi sul web a proposito del mondo vinicolo e dei fenomeni che lo pervadono.



Ieri, in Fortezza da Basso a Firenze il taglio del nastro del BtoB dedicato ai buyer dal mondo

BuyWine e focus sulla sostenibilità, nella giornata di ieri si è parlato di vetro light, etichette circolari e bio per sfondare all'estero

Alla Fortezza da Basso di Firenze il **BuyWine Toscana 2023**, dedicata a produttori e buyer da tutto il mondo, hanno sfilato oltre 1400 etichette in degustazione per una maratona da 3000 incontri e 23mila degustazioni. Si sono affrontati i temi attuali come la sostenibilità e la salute.

Bottiglie in vetro alleggerito, etichette in carta riciclata, biologico

La sostenibilità guida le scelte dei mercati più maturi, come Canada, Stati Uniti e Giappone e tra le aziende il passaggio generazionale ispira scelte più consapevoli in termini di impatto ambientale, comunicazione e branding.

Tra le tendenze emerse dai compratori stranieri l'attenzione all'ambiente, driver sempre più forte per alcuni dei Paesi più affezionati al vino toscano. Come il **Canada**, che porta a BuyWine una delle delegazioni più numerose insieme a quella degli Stati Uniti. Per il Nord America il nettare di Bacco prodotto *under the Tuscan sun* è così attrattivo che il quasi inamovibile Monopolio Canadese del Québec ha in programma una visita in Toscana in primavera. Trova terreno fertile l'interesse per il vino **biologico**: oltre la metà dei produttori presenti a BuyWine, infatti, sono dichiaratamente bio. Non tutti i mercati, però, vedono di buon occhio questa transizione: molti buyers provenienti dal **Sudamerica**, così come dall'**Asia**, fatta

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

eccezione per il Giappone, considerano il vino bio troppo costoso e di conseguenza poco attrattivo per i propri clienti in patria.

Non solo grandi vini

i Paesi emergenti guardano con attenzione anche ai vini più giovani, meno strutturati e di facile beva, che meglio si adattano alla cucina locale. A livello mondiale, il trend vede crescere i vini meno zuccherini. Anche il **packaging** fa la sua parte e le aziende che cercano di crescere si adattano di conseguenza, cercando di limitare i costi (attraverso vetro light) e l'impatto (ad esempio utilizzando carta riciclata). Le stesse etichette mutano, diventando più contemporanee nello stile e nel tipo di informazioni riportate, adatte a un consumatore più giovane e spesso nativo digitale.

Il passaggio generazionale segna il passo tra le aziende

Cresce la consapevolezza del proprio target e delle tendenze a livello mondiale, ma anche del fatto che essere bravi in vigna e in cantina può non essere sufficiente per sfondare sul mercato. Servono competenze complementari, di management, per rendere la propria azienda competitiva.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.intoscana.it/it/dettaglio-video/primanteprima-2023-home-is-where-your-heart-is/

ENOGASTRONOMIA /

Primanteprima 2023. Home is where your heart is

L'amore per il territorio e il vino, anche a chilometri di distanza. Il video di Marco Pieraccioli, proiettato a Primanteprima 2023, racconta la meraviglia delle tradizioni, che parlano di radici e di attaccamento alla Toscana

MARCO PIERACCIOLI • *SAB 11 FEBBRAIO, 2023*

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

La Toscana è sempre più amata da italiani e stranieri e il motivo è semplice: la nostra regione è un incredibile concentrato di **arte, cultura, storia e prelibatezze**. Città, borghi, natura incontaminata costituiscono quasi un unicum nell'intero pianeta. Tra le tante meraviglie che ci offre questa terra troviamo quella che più ci muove gli animi: il **vino**.

È proprio questo strepitoso prodotto la star di **PrimAnteprima**, la tavola rotonda che si è svolta sabato 11 febbraio 2023 al Cinema La Compagnia di Firenze che ha dato il via alla settimana delle **Anteprime di Toscana.**

TAG: AGROALIMENTARE ANTEPRIME DI TOSCANA PRIMANTEPRIMA VINO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Potrebbe interessarti anche



ENOGASTRONOMIA

Primanteprima 2023. Vinile, armonie di Toscana



ENOGASTRONOMIA

Agricoltura: da Pontemazzori a Massarosa, ecco la Versilia che non ti aspetti



ENOGASTRONOMIA

Buy Wine, la "sartorialità" del vino toscano si presenta al mondo

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.intoscana.it/it/dettaglio-video/primanteprima-2023-vinile-armonie-di-toscana/

ENOGASTRONOMIA /

Primanteprima 2023. Vinile, armonie di Toscana

I suoni della natura catturati nei vigneti della Toscana scandiscono il ritmo della produzione del vino, dalla vinificazione all'imbottigliamento

MARCO PIERACCIOLI • *SAB 11 FEBBRAIO, 2023*

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Dalla potatura della vite alla vendemmia, dalla selezione delle uve fino all'imbottigliamento. Così nasce il vino made in Tuscany, eccellenza conosciuta e amata a livello internazionale, protagonista di **Primanteprima 2023**.

Durante la tavola rotonda, che si è svolta sabato 11 febbraio al Cinema La Compagnia di Firenze, istituzioni, consorzi ed esperti del settore hanno fatto il punto sull'andamento, **trend ed export del settore vitivinicolo** in Toscana e sullo sviluppo dell'**enoturismo**, presentando i dati alla stampa italiana ed estera.

In questo video vi portiamo a viaggiare attraverso **suoni e immagini** per scoprire una storia antica e ricca di tradizioni.

AGROALIMENTARE ANTEPRIME DI TOSCANA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

TAG: PRIMANTEPRIMA VINO

Potrebbe interessarti anche



ENOGASTRONOMIA

Agricoltura: da Pontemazzori a Massarosa, ecco la Versilia che non ti aspetti



ENOGASTRONOMIA

Buy Wine, la "sartorialità" del vino toscano si presenta al mondo



ENOGASTRONOMIA

BuyWine al via, export e mercati premiano i vini toscani. Giani: "Settore traino del nostro sistema economico"

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.agenziaimpress.it/vola-lexport-del-vino-toscano-7-e-690-mln-di-incassi/

CRONACHE IN EVIDENZA

Vola l'export del vino toscano, +7% e 690 mln di euro di incassi

di **Redazione** - 11 Febbraio 2023

Dall'aeroporto di Pisa partono gli aiuti italiani alla Siria

Borsa del turismo, la Toscana da protagonista punta ad accordi internazionali

Crollano le nuove imprese in Toscana. Nel 2022 -1479 attività commerciali

Ghini e Ruffini, 'Quasi Amici' al Politeama

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

FIRENZE – Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da record almeno per quanto riguarda gli incassi riferibili all'export delle Dop: le stime parlano di oltre 690 milioni di euro, con un +7% rispetto

all'anno precedente, nonostante una flessione in termini di volume (-3%), in linea col dato nazionale.

I dati di Ismea sono stati presentati a Firenze in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione che apre ufficialmente la settimana delle anteprime di Toscana.

La Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. Nella regione, specifica il report, ci sono 58 indicazioni geografiche riconosciute, di cui 52 Dop e 6 Igt. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di Dop (-7% rispetto al 2021) mentre l'Igp è scesa dell'8% con 626mila ettolitri. La domanda di vini Dop toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in Usa, Germania e Canada, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunitari, la riduzione della domanda di vini Dop toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari.

Per quanto riguarda la domanda interna nel 2022 le Dop toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume (la contrazione è su tutta Italia). In termini di spesa i vini Igt Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia. Il rapporto Ismea evidenzia che il 2022 ha segnato un aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i 7mila euro ad ettaro.

TAGS EXPORT VINO

Articolo precedente

Dall'aeroporto di Pisa partono gli aiuti italiani alla Siria

Redazione

https://www.twitter.com/agenziaimpress

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Dal 10 febbraio in programma BuyWine: la vetrina del vino toscano

Industria in crescita a Lucca, Prato e Pistoia. +3,3% nel 2022, cresce anche l'export

Violante Gardini Cinelli Colombini alla guida del Movimento Turismo del Vino Toscana

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ansa.it/toscana/notizie/2023/02/11/da-calciatore-a-produttore-la-nuova-vita-di-dainelli_a9a8a30e-abc8-4f78-a3ba-a069b648f4a7.html

Da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli

'In comune ci sono la passione e il legame con la terra'

Redazione ANSA
FIRENZE
11 febbraio 2023
12:59
NEWS



© ANSA
CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - Da calciatore di serie A e capitano della Fiorentina a produttore, appassionato e esperto di vino. È la storia di Dario Dainelli, titolare di un'azienda vinicola a Cerreto Guidi (Firenze) che ha parlato in occasione di 'PrimAnteprima', giornata che inaugura a Firenze la Settimana delle Anteprime di Toscana.

"E' difficile sia giocare a calcio che produrre vino ma ci sono tante cose in comune - racconta Dainelli -. La prima cosa in comune è la passione. E poi c'è anche il legame con la terra, il rispetto che si deve avere. In entrambi i casi ci sono le squadre, adesso ho un team di coloro che lavorano in vigna e in cantina. Ora vorrei trasferire questa passione ai miei figli: l'idea è fare qualcosa di riconoscibile, che possa avere una identità forte".

"Facendo il giro delle varie cantine ho percepito subito l'aspetto relazionale, quando visiti una cantina vedi la passione e questo forse è stato il momento in cui mi sono avvicinato più a questo mondo. Da lì è nata poi l'idea di produrlo", ha concluso Dainelli. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



11 FEBBRAIO, 15:05
TERREMOTO IN TURCHIA E SIRIA, PARTITO DA PISA L'AEREO CON GLI AIUTI DELLA FARNESINA



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ansa.it/toscana/notizie/latuaeconomia/2023/02/11/per-toscana-vino-2022-da-record-690-mln-incassi-da-export-dop_1e3ce6a7-bd09-4015-85eb-fe7c7a1f625e.html

Per Toscana vino 2022 da record, 690 mln incassi da export Dop

Per Toscana vino 2022 da record, 690 mln incassi da export Dop

Rapporto Ismea presentato in occasione PrimAnteprima a Firenze

Redazione ANSA
FIRENZE

11 febbraio 2023
13:08
NEWS

Suggerisci
Facebook
Twitter
Altri

Stampa
Scrivi alla redazione



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da record almeno per quanto riguarda gli incassi riferibili all'export delle Dop: le stime parlano di oltre 690 milioni di euro, con un +7% rispetto all'anno precedente, nonostante una flessione in termini di volume (-3%), in linea col dato nazionale. I dati di Ismea sono stati presentati a Firenze in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione che apre ufficialmente la settimana delle anteprime di Toscana.

La Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. Nella regione, specifica il report, ci sono 58 indicazioni geografiche riconosciute, di cui 52 Dop e 6 Igt. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di Dop (-7% rispetto al 2021) mentre l'Igp è scesa dell'8% con 626mila ettolitri. La domanda di vini Dop toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in Usa, Germania e Canada, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunitari, la riduzione della domanda di vini Dop toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari.

Per quanto riguarda la domanda interna nel 2022 le Dop toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume (la contrazione è su tutta Italia). In termini di spesa i vini Igt Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia. Il rapporto Ismea evidenzia che il 2022 ha segnato un aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i 7mila euro ad ettaro. (ANSA).

VIDEO ANSA



11 FEBBRAIO, 15:05
TERREMOTO IN TURCHIA E SIRIA, PARTITO DA PISA L'AEREO CON GLI AIUTI DELLA FARNESINA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ansa.it/canale_viaggiart/it/notizie/gusto/2023/02/11/rapporto-enogastronomico-toscana-al-top-per-enoturismo_7b887c7b-ed8f-4ae6-962f-7b8c5068652d.html

Rapporto enogastronomico, Toscana al top per enoturismo

Italiani più interessati, seguiti da americani e tedeschi

Redazione ANSA FIRENZE 11 febbraio 2023 12:54 Scrivi alla redazione Stampa



© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - La Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. È inoltre in prima posizione per numero prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor. È quanto emerge dal rapporto sul turismo enogastronomico italiano di cui si è parlato in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione che apre ufficialmente la settimana delle anteprime di Toscana, insieme all'autore Roberta Garibaldi.

La conferma dell'apprezzamento della Toscana come terra di enoturismo, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile mix di arte, cultura, natura e artigianato, arriva anche dagli insights di Visittuscany.com, il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. (ANSA).

DALLA HOME ANSA VIAGGIART


Rapporto enogastronomico, Toscana al top per enoturismo
Gusto


Vacanze invernali in montagna per 12 milioni di italiani
Evasioni


Bit, il budget delle famiglie per i viaggi sfiora i duemila euro
Evasioni


Turismo spinge la filiera del cibo a record 580 miliardi
Evasioni


Irlanda, la cultura gaelica nel rinnovato Blasket Centre
Nel Mondo

PRESSRELEASE


Il Maestro Lucarelli: «Turismo e orchestre private? Reciproci vantaggi»
Pagine Sì! SpA


Aeroporto di Venezia, BEI firma il finanziamento da 150 milioni per

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ansa.it/canale_viaggiart/it/regione/toscana/2023/02/11/rapporto-enogastronomico-toscana-al-top-per-enoturismo_f3daeb16-d59e-444c-8598-ea6354dc0de3.html

Rapporto enogastronomico, Toscana al top per enoturismo

Italiani più interessati, seguiti da americani e tedeschi

Redazione ANSA FIRENZE 11 febbraio 2023 12:54 Scrivi alla redazione Stampa



© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - La Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. È inoltre in prima posizione per numero prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor. È quanto emerge dal rapporto sul turismo enogastronomico italiano di cui si è parlato in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione che apre ufficialmente la settimana delle anteprime di Toscana, insieme all'autore Roberta Garibaldi.

La conferma dell'apprezzamento della Toscana come terra di enoturismo, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile mix di arte, cultura, natura e artigianato, arriva anche dagli insights di Visittuscany.com, il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. (ANSA).

DALLA HOME ANSA VIAGGIART


Rapporto enogastronomico, Toscana al top per enoturismo
Gusto


Vacanze invernali in montagna per 12 milioni di italiani
Evasioni


Bit, il budget delle famiglie per i viaggi sfiora i duemila euro
Evasioni


Turismo spinge la filiera del cibo a record 580 miliardi
Evasioni


Irlanda, la cultura gaelica nel rinnovato Blasket Centre
Nel Mondo

PRESSRELEASE


Il Maestro Lucarelli: «Turismo e orchestre private? Reciproci vantaggi»
Pagine SI! SpA


Aeroporto di Venezia, BEI firma il finanziamento da 150 milioni per l'ampliamento

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ansa.it/sito/notizie/economia/agrimercati/2023/02/11/vino-2022-record-toscanaincassi-690-mln-euro-da-export-dop_6371fef8-d180-4a46-bd65-a6794b119412.html

Vino: 2022 record Toscana,incassi 690 mln euro da export Dop

Rapporto Ismea presentato in occasione PrimAnteprima a Firenze

Redazione ANSA
FIRENZE
11 febbraio 2023
12:52
NEWS

Suggerisci
Facebook
Twitter
Altri
Stampa
Scrivi alla redazione



© ANSA
CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da record almeno per quanto riguarda gli incassi riferibili all'export delle Dop: le stime parlano di oltre 690 milioni di euro, con un +7% rispetto all'anno precedente, nonostante una flessione in termini di volume (-3%), in linea col dato nazionale. I dati di Ismea sono stati presentati a Firenze in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione che apre ufficialmente la settimana delle anteprime di Toscana.

La Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. Nella regione, specifica il report, ci sono 58 indicazioni geografiche riconosciute, di cui 52 Dop e 6 Igt. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di Dop (-7% rispetto al 2021) mentre l'Igp è scesa dell'8% con 626mila ettolitri. La domanda di vini Dop toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in Usa, Germania e Canada, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunitari, la riduzione della domanda di vini Dop toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari.

Per quanto riguarda la domanda interna nel 2022 le Dop toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume (la contrazione è su tutta Italia). In termini di spesa i vini Igt Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia. Il rapporto Ismea evidenzia che il 2022 ha segnato un aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i 7mila euro ad ettaro. (ANSA).

ismea

AGRIMERCATI IN COLLABORAZIONE CON: ismea

Vino: 2022 record Toscana,incassi 690 mln euro da export Dop
Rapporto Ismea presentato in occasione PrimAnteprima a Firenze

Gestione rischio in agricoltura sale a 7mld ed è pronta alla svolta
Da Ismea nuovo Fondo AgriCAT, grimaldello del cambiamento

Agricoltura: Ismea, occasione unica per lavoro di qualità
Crea, giovani appena il 9% dei lavoratori, aiutare innovazione

› Tutte le news

ULTIMA ORA

13:50 216 casi e nessun morto per Covid nelle 24 ore in Toscana
12:59 Da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli
12:49 Omaggio in musica a Zeffirelli per la Fondazione Meyer
11:46 Alcol a minori e aggressioni, chiusa 10 giorni la Capannina
19:35 Rubò 5 euro di cibo al supermercato, in carcere 17 anni dopo
18:38 Apre BuyWine a Firenze, buyer cercano

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://gds.it/speciali/viaggi/2023/02/11/rapporto-enogastronomico-toscana-al-top-per-enoturismo-2a4b29c2-eb81-4e8d-9797-95694a8f43e4/

Questo sito contribuisce all'audience di QUOTIDIANONAZIONALE

Rapporto enogastronomico, Toscana al top per enoturismo

11 Febbraio 2023

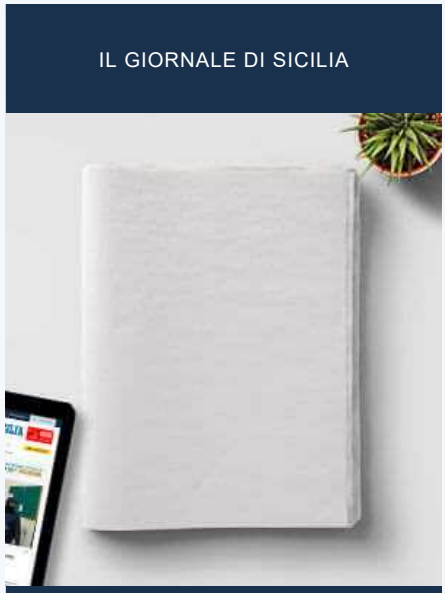


© ANSA

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - La Toscana è pioniera sui temi dell'enoturismo ed è la seconda regione più visitata dai turisti italiani che si muovono con il food ed il wine come motivazione primaria di viaggio. È inoltre in prima posizione per numero prenotazioni di esperienze enogastronomiche sul portale TripAdvisor. È quanto emerge dal rapporto sul turismo enogastronomico italiano di cui si è parlato in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione che apre ufficialmente la settimana delle anteprime di Toscana, insieme all'autore Roberta Garibaldi.

La conferma dell'apprezzamento della Toscana come terra di enoturismo, driver di viaggio insieme all'ineguagliabile mix di arte, cultura, natura e





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

artigianato, arriva anche dagli insights di Visittuscany.com, il sito ufficiale della destinazione Toscana gestito da Fondazione Sistema Toscana. Nel corso del 2022, infatti, i contenuti a tema enoturismo sono stati visti per più di 180mila volte, con una media di circa 500 visite al giorno, da un totale di quasi 160mila utenti. Il pubblico più interessato è italiano (+16% rispetto al 2021), seguito da americani (+124%), tedeschi (+184%), spagnoli (+182%) e inglesi (+297%). Tra i contenuti e le offerte più cliccate le proposte di visite e degustazioni in cantina, wine tasting tra le vigne e itinerari di relax con la vinoterapia. (ANSA).

© Riproduzione riservata

CONTRIBUISCI ALLA NOTIZIA:

INVIA
FOTO O VIDEO

SCRIVI
ALLA REDAZIONE

ALTRE NOTIZIE

ANALISI E COMMENTI
I benefici del processo civile telematico

ANALISI E COMMENTI 43
La manfrina che muta un diritto in un'onta

ECONOMIA 38
Quiz sbagliati al concorso, bloccate graduatoria e assunzioni nei centri per l'impiego siciliani

METEO 113
Passata l'ondata di gelo, tempo stabile in Sicilia e temperature in rialzo

POLITICA 24
Concorsi alla Regione, si sbloccano oltre ottocento assunzioni

I PIÙ LETTI OGGI

Venere promette amore ai Pesci: l'oroscopo di oggi, sabato 11 febbraio

La marcia del Palermo si ferma a Genova. La partita minuto per minuto

Incendio in casa a Palermo, muore una disabile. Scoppia bombola, dieci sfollati

Palermo, approvata la variante per ridare vita all'ex polo Grande Migliore

Raid al Policlinico di Palermo tagliati i tubi per i ventilatori polmonari e altre tecnologie

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
DEL GIORNALE DI SICILIA.

la tua email

Ho letto l'informativa sulla la tutela della privacy e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

ISCRIVITI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://gds.it/speciali/terra-e-gusto/2023/02/11/vino-2022-record-toscanaincassi-690-mln-euro-da-export-dop-7b7b0381-0bab-4e8a-900d-52c28b1834d3/

Questo sito contribuisce all'audience di QUOTIDIANONAZIONALE

Vino: 2022 record Toscana,incassi 690 mln euro da export Dop

11 Febbraio 2023

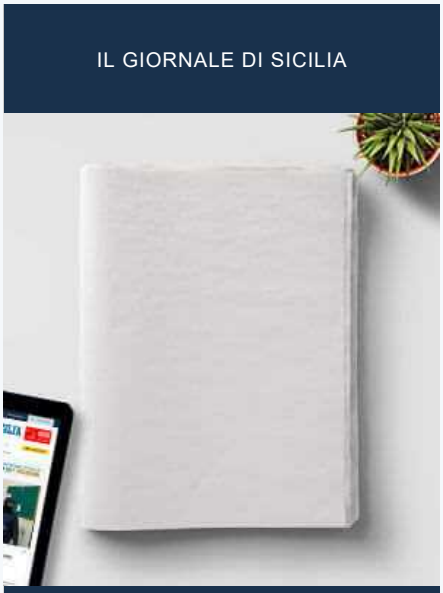


© ANSA

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da record almeno per quanto riguarda gli incassi riferibili all'export delle Dop: le stime parlano di oltre 690 milioni di euro, con un +7% rispetto all'anno precedente, nonostante una flessione in termini di volume (-3%), in linea col dato nazionale. I dati di Ismea sono stati presentati a Firenze in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione che apre ufficialmente la settimana delle anteprime di Toscana.

La Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. Nella regione, specifica il report, ci sono 58 indicazioni geografiche





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

riconosciute, di cui 52 Dop e 6 Igt. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di Dop (-7% rispetto al 2021) mentre l'Igp è scesa dell'8% con 626mila ettolitri. La domanda di vini Dop toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in Usa, Germania e Canada, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunitari, la riduzione della domanda di vini Dop toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari.

Per quanto riguarda la domanda interna nel 2022 le Dop toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume (la contrazione è su tutta Italia). In termini di spesa i vini Igt Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia. Il rapporto Ismea evidenzia che il 2022 ha segnato un aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i 7mila euro ad ettaro. (ANSA).

© Riproduzione riservata

CONTRIBUISCI ALLA NOTIZIA:

INVIA
FOTO O VIDEO

SCRIVI
ALLA REDAZIONE

ALTRE NOTIZIE

ANALISI E COMMENTI

I benefici del processo civile telematico

ANALISI E COMMENTI 43

La manfrina che muta un diritto in un'onta

I PIÙ LETTI OGGI

Venere promette amore ai Pesci: l'oroscopo di oggi, sabato 11 febbraio

La marcia del Palermo si ferma a Genova. La partita minuto per minuto

Incendio in casa a Palermo, muore una disabile. Scoppia bombola, dieci sfollati

Palermo, approvata la variante per ridare vita all'ex polo Grande Migliore

Raid al Policlinico di Palermo tagliati i tubi per i ventilatori polmonari e altre tecnologie

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
DEL GIORNALE DI SICILIA.

la tua email

Ho letto l'informativa sulla la tutela della privacy e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

ISCRIVITI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.giornaletrentino.it/terra-e-gusto/vino-2022-record-toscana-incassi-690-mln-euro-da-export-dop-1.3423342

Il nuovo Trentino
IL NUOVO TRENTINO

Cerca su Il nuovo Trentino

Cerca nel sito Cerca

Menu

- Leggi / Abbonati Il nuovo Trentino
- Facebook



- Twitter
  Follow
- Instagram
- Telegram
- RSS

sabato, 11 febbraio 2023

- # Cerca su Il nuovo Trentino

  Cerca nel sito Cerca

Comuni:

- Trento
- Rovereto
- Riva
- Arco

Altre località

- Pergine
- Vallagarina
- Alto Garda e Ledro
- Lavis e Rotaliana
- Valsugana e Primiero
- Fiemme e Fassa
- Non e Sole

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

- Giudicarie e Rendena

Navigazione principale

- Home
- Cronaca
- Italia-Mondo
- Dillo al Trentino
- Lago di Garda
- Montagna
- Generazioni
- Scuola
- Foto

Altre

- Video
- Economia
- Sport
- Cultura e Spettacoli

- Salute e Benessere
- Viaggiart
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa
- Speciali

Le ultime

14:15
Pechino auspica il rinnovo dell'intesa Via della Seta con Roma

14:00
Iran celebra il 44esimo anniversario della Rivoluzione islamica

13:42
Uomo ucciso nel Varesotto, ha sparato un carabiniere

13:40
Mosca, l'attacco di ieri ha bloccato armi straniere a Kiev

13:37
Trovato responsabile danni a consolato Barcellona,è italiano

12:45
Omicidio a colpi di pistola, cadavere trovato in un dirupo

12:09
Università, 14.787 posti a Medicina

10:21
Sanremo, 11,1 milioni e il 66.5% per la serata duetti

10:01
Sisma Turchia-Siria, salvata bimba di 2 anni dopo 122 ore

09:59
Tajani, ritrovati i corpi famiglia italiana di origine siriana

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vino: 2022 record Toscana,incassi 690 mln euro da export Dop

- 11 febbraio 2023
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail

949472537f56e2e13aeaa7faa1ef621a.jpg

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da record almeno per quanto riguarda gli incassi riferibili all'export delle Dop: le stime parlano di oltre 690 milioni di euro, con un +7% rispetto all'anno precedente, nonostante una flessione in termini di volume (-3%), in linea col dato nazionale. I dati di Ismea sono stati presentati a Firenze in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione che apre ufficialmente la settimana delle anteprime di Toscana.

La Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. Nella regione, specifica il report, ci sono 58 indicazioni geografiche riconosciute, di cui 52 Dop e 6 Igt. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di Dop (-7% rispetto al 2021) mentre l'Igp è scesa dell'8% con 626mila ettolitri. La domanda di vini Dop toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in Usa, Germania e Canada, con gli Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunitari, la riduzione della domanda di vini Dop toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari.

Per quanto riguarda la domanda interna nel 2022 le Dop toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume (la contrazione è su tutta Italia). In termini di spesa i vini Igt Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia. Il rapporto Ismea evidenzia che il 2022 ha segnato un aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i 7mila euro ad ettaro. (ANSA).

- 11 febbraio 2023
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Lista degli articoli più letti

«Mi è arrivato un sms delle Poste: fate attenzione, è una truffa»

1

Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono furenti)

2

«Nel nostro condominio di Rovereto risse, schiamazzi e droga: ora basta»

3

«La raccomandata agli eredi? A casa la può ricevere chiunque, all'ufficio postale no»

4

«Rifiuti in Valsugana, il nuovo metodo penalizza le zone turistiche. E anche gli anziani»

5

«Trento invasa dalle zanzare, servono disinfestazioni»

6

Video

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

terra-e-gusto

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

16 le pratiche sleali da sanzionare nella filiera alimentare

Leggi di più

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

terra-e-gusto

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

Consorzio, dopo N.Y. e California investire in mercati interni

Leggi di più

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

terra-e-gusto

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

Amarone,un must nei migliori ristoranti del Paese

Leggi di più

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

terra-e-gusto

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

Appassionati e curiosi visitano territori e cantine

Leggi di più

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Montagna

San Valentino? Alba in quota sulle piste del Buffaure

la festa degli innamorati

San Valentino? Alba in quota sulle piste del Buffaure

Il 14 febbraio alle 6.45 corsa eccezionale della telecabina da Pozza. Con i maestri di sci sotto le creste delle Dolomiti

Bacino artificiale alle Viote, polemica sui lavori di manutenzione

monte bondone

Bacino artificiale alle Viote, polemica sui lavori di manutenzione

I problemi di stagnazione ne impediscono il riempimento totale, con l'occasione sarebbe da valutare anche la possibilità di un suo ampliamento

Daniele Peretti

Vaia, gli effetti della tempesta sull'erosione del suolo

la ricerca

Vaia, gli effetti della tempesta sull'erosione del suolo

Lo studio altoatesino: monitoraggio a lungo termine delle dinamiche della vegetazione. Andreoli dell'Università di Bolzano: «La presenza di una copertura forestale è capace di limitare gli effetti»

Dillo al Trentino

«Trento invasa dalle zanzare, servono disinfestazioni»

DILLO AL TRENTINO

«Trento invasa dalle zanzare, servono disinfestazioni»

La segnalazione di Luca, che vive in centro storico: «Ormai aprire le finestre e andare al parco è diventata una lotta». Volete scriverci? Mandate una mail a dilloaltrentino@giornaletrentino.it

LA MAPPA INTERATTIVA DELLE SEGNALAZIONI

TUTTI GLI ARTICOLI DI "DILLO AL TRENTINO"

Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono furenti)

Dillo al Trentino

Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono furenti)

La segnalazione: «A Masetti di Lavarone da due anni hanno tolto il ripetitore, non c'è Internet e spesso la linea telefonica non funziona. E se succede qualcosa?». Avete una segnalazione? Mandate una mail a dilloaltrentino@giornaletrentino.it

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/vino-2022-record-toscana-incassi-690-mln-euro-da-export-dop-1.3423342

ALTO ADIGE

Leggi / Abbonati
Alto Adige

sabato, 11 febbraio 2023

Vino: 2022 record Toscana,incassi 690 mln euro da export Dop

11 febbraio 2023

949472537f56e2e13aeaa7faa1ef621a.jpg

(ANSA) - FIRENZE, 11 FEB - Per il vino made in Tuscany il 2022 sarà un'annata da record almeno per quanto riguarda gli incassi riferibili all'export delle Dop: le stime parlano di oltre 690 milioni di euro, con un +7% rispetto all'anno precedente, nonostante una flessione in termini di volume (-3%), in linea col dato nazionale. I dati di Ismea sono stati presentati a Firenze in occasione di PrimAnteprima, la manifestazione che apre ufficialmente la settimana delle anteprime di Toscana.

La Toscana è settima per vino prodotto, con una quota media pari al 5% del totale. Nella regione, specifica il report, ci sono 58 indicazioni geografiche riconosciute, di cui 52 Dop e 6 Igt. Secondo le prime elaborazioni, ancora provvisorie, nel 2022 sono stati imbottigliati 1,3 milioni di ettolitri di Dop (-7% rispetto al 2021) mentre l'Igp è scesa dell'8% con 626mila ettolitri. La domanda di vini Dop toscani si concentra soprattutto nei Paesi extra Ue (67% e 72% rispettivamente in volume e in valore), con una forte concentrazione in tre direzioni: il 57% delle consegne viene effettuato in Usa, Germania e Canada, con gli

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Stati Uniti che da soli rappresentano il 34% in volume e il 38% in valore. All'interno dei confini comunitari, la riduzione della domanda di vini Dop toscani è stata pari al 3,7% con una lieve riduzione anche dei corrispettivi monetari.

Per quanto riguarda la domanda interna nel 2022 le Dop toscane hanno registrato una riduzione del 10,6% in termini di volume (la contrazione è su tutta Italia). In termini di spesa i vini Igt Toscani mostrano invece per il secondo anno consecutivo una dinamica positiva con un +2,8% dopo il +3,5% dello scorso anno. La nota negativa arriva dal fatto che gli attuali volumi acquistati sono inferiori al periodo pre-pandemia. Il rapporto Ismea evidenzia che il 2022 ha segnato un aumento del ricavo medio in vigna, arrivato oltre i 7mila euro ad ettaro. (ANSA).

Video

TERRA-E-GUSTO
Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO
In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO
Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-GUSTO
Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Altre notizie

Festival pizza sostiene l'Associazione contro il cancro

San Valentino: Coldiretti, fiori per 2 miliardi e mezzo

Vino: a Palazzo Medici Riccardi mostra su 11 cantine

Vino: Giani, assurdo etichette devianti Irlanda

Vino: da calciatore a produttore, la nuova vita di Dainelli

Lollobrigida,con governo sovranità alimentare centrale in Ue

Vino: 2022 record Toscana,incassi 690 mln euro da export Dop

Vino: L'altra Toscana con 12 Consorzi a settimana anteprime

Vino: Slow Food, promuovere la viticoltura sostenibile

A Bologna dal 26 al 28 febbraio torna Slow Wine Fair

2 3 4 5 ... 10 >

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Attualità

GROSSETO

Accusato di aver appiccato 50 incendi, condannato a 9 anni

BRUXELLES

Zelensky oggi al Parlamento europeo. Metsola: «Giornata storica per la Ue»

S.I.E. S.p.A.
Società Iniziative Editoriali
Via Missioni Africane n. 17
38121 Trento
P.I. 01568000226

Redazione
Scriveteci
Rss/xml
Pubblicità
Privacy Policy
Cookie Policy
Comunicati stampa

Social media



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.giornaletrentino.it/terra-e-gusto/apre-buywine-a-firenze-buyer-cercano-sostenibilità-1.3422953

Il nuovo Trentino
IL NUOVO TRENTINO

Cerca su Il nuovo Trentino

Cerca nel sito Cerca

Menu

- Leggi / Abbonati Il nuovo Trentino
- Facebook



- Twitter
  Follow
- Instagram
- Telegram
- RSS

sabato, 11 febbraio 2023

- # Cerca su Il nuovo Trentino

  Cerca nel sito Cerca

Comuni:

- Trento
- Rovereto
- Riva
- Arco

Altre località

- Pergine
- Vallagarina
- Alto Garda e Ledro
- Lavis e Rotaliana
- Valsugana e Primiero
- Fiemme e Fassa
- Non e Sole

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

- Giudicarie e Rendena

Navigazione principale

- Home
- Cronaca
- Italia-Mondo
- Dillo al Trentino
- Lago di Garda
- Montagna
- Generazioni
- Scuola
- Foto

Altre

- Video
- Economia
- Sport
- Cultura e Spettacoli

- Salute e Benessere
- Viaggiart
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa
- Speciali

Le ultime

06:32
Nicaragua: vescovo rifiuta esilio, condannato a 26 anni

03:21
Nyt,6 entità cinesi legate a palloni-spia in blacklist Usa

03:18
Perù: smottamenti nel sud del Paese, 17 morti

02:04
Mengoni in testa alla classifica generale

01:52
Marco Mengoni vince la serata delle cover

23:10
Iran: libera ricercatrice franco-iraniana Fariba Adelkhah

22:51
Sanremo: La bambina con la valigia, Amadeus ricorda le foibe

21:55
Qatargate: Cozzolino andrà in carcere a Poggioreale

21:34
Usa, oggetto non identificato abbattuto sull'Alaska

20:31
Casa Bianca, Biden in Polonia il 20-22 febbraio

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

- Apre BuyWine a Firenze, buyer cercano...

Apre BuyWine a Firenze, buyer cercano sostenibilità

Tags

- 10 febbraio 2023
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail

d39089ddbdf066eedad761cbe7bcd50b.jpg

FIRENZE - Bottiglie in vetro alleggerito, etichette in carta riciclata, biologico: queste le tendenze in tema di sostenibilità rilanciate dei mercati internazionali del vino più maturi, che hanno portato 160 buyer da tutto il mondo a BuyWine, la fiera B2B del vino toscano, che si è aperta oggi alla Fortezza da Basso di Firenze.

Oltre 1400 le etichette in degustazione, per una maratona da 3000 incontri e 23mila degustazioni. La manifestazione è promossa da Regione Toscana e a Camera di Commercio di Firenze, e organizzata da PromoFirenze.

Il programma di questa 'Settimana del vino toscano' prosegue domani a Firenze con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale: seguiranno le anteprime dedicate alle singole denominazioni.

Il 2023, secondo gli organizzatori, segna il ritorno a BuyWine dei compratori asiatici: se i mercati principali di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e Regno Unito, dopo il lungo stop del Covid si affacciano di nuovo Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia. Si registra anche un aumento di interesse per il vino toscano in America latina, soprattutto nella fascia più alta. I Paesi emergenti, secondo le tendenze osservate, guardano con attenzione anche ai vini più giovani, meno strutturati e di facile beva, che meglio si adattano alla cucina locale. A livello mondiale, il trend vede crescere i vini meno zuccherini.

Anche il packaging fa la sua parte e le aziende che cercano di crescere si adattano di conseguenza, cercando di limitare i costi, attraverso vetro light e l'impatto, a esempio utilizzando carta riciclata. Le stesse etichette mutano, diventando più contemporanee nello stile e nel tipo di informazioni riportate, adatte a un consumatore più giovane e spesso nativo digitale.

C'è interesse per il vino biologico, proposto da oltre la metà dei produttori presenti a BuyWine. Non tutti i mercati però, secondo gli organizzatori, sono interessati: molti buyer provenienti dal Sudamerica, così come dall'Asia, fatta eccezione per il Giappone, considerano il vino bio troppo costoso. (ANSA).

- 10 febbraio 2023
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail

Tags

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Lista degli articoli più letti

«Mi è arrivato un sms delle Poste: fate attenzione, è una truffa»

1

Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono furenti)

2

«Nel nostro condominio di Rovereto risse, schiamazzi e droga: ora basta»

3

«Rifiuti in Valsugana, il nuovo metodo penalizza le zone turistiche. E anche gli anziani»

4

«La raccomandata agli eredi? A casa la può ricevere chiunque, all'ufficio postale no»

5

«Trento invasa dalle zanzare, servono disinfestazioni»

6

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Video

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

terra-e-gusto

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

16 le pratiche sleali da sanzionare nella filiera alimentare

Leggi di più

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

terra-e-gusto

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

Consorzio, dopo N.Y. e California investire in mercati interni

Leggi di più

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

terra-e-gusto

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

Amarone,un must nei migliori ristoranti del Paese

Leggi di più

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

terra-e-gusto

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

Appassionati e curiosi visitano territori e cantine

Leggi di più

Montagna

San Valentino? Alba in quota sulle piste del Buffaure

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

la festa degli innamorati

San Valentino? Alba in quota sulle piste del Buffaure

Il 14 febbraio alle 6.45 corsa eccezionale della telecabina da Pozza. Con i maestri di sci sotto le creste delle Dolomiti

Bacino artificiale alle Viote, polemica sui lavori di manutenzione

monte bondone

Bacino artificiale alle Viote, polemica sui lavori di manutenzione

I problemi di stagnazione ne impediscono il riempimento totale, con l'occasione sarebbe da valutare anche la possibilità di un suo ampliamento

Daniele Peretti

Vaia, gli effetti della tempesta sull'erosione del suolo

la ricerca

Vaia, gli effetti della tempesta sull'erosione del suolo

Lo studio altoatesino: monitoraggio a lungo termine delle dinamiche della vegetazione. Andreoli dell'Università di Bolzano: «La presenza di una copertura forestale è capace di limitare gli effetti»

Dillo al Trentino

«Trento invasa dalle zanzare, servono disinfestazioni»

DILLO AL TRENTINO

«Trento invasa dalle zanzare, servono disinfestazioni»

La segnalazione di Luca, che vive in centro storico: «Ormai aprire le finestre e andare al parco è diventata una lotta». Volete scriverci? Mandate una mail a dilloaltrentino@giornaletrentino.it

LA MAPPA INTERATTIVA DELLE SEGNALAZIONI

TUTTI GLI ARTICOLI DI "DILLO AL TRENTINO"

Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono furenti)

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://winenews.it/it/corriere-fiorentino-21_489704/

NONINO
ROCCASVEVA
CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
vinitaly Verona, ITALY 2/5 April 2023
SICILIA DOC

EDICOLA

Corriere Fiorentino

DI IVANA ZULIANI — 09 FEBBRAIO 2023, ORE 18:09

Il vino in vetrina, in arrivo 160 buyer da 39 Paesi … Domani e sabato alla Fortezza e alla Compagnia tornano BuyWine e PrimAnteprima… Oltre 2,3 milioni di ettolitri, di cui il 96% Doc e Docg, prodotti nel 2022 da ro.600 aziende: il mondo del vino toscano si presenta domani e sabato a Firenze con un doppio evento: alla Fortezza BuyWine, vetrina dedicata ai compratori internazionali, e al cinema La Compagnia PrimAnteprima, che apre la settimana delle anteprime di Toscana in cui degustare le nuove annate dei principali consorzi. A BuyWine saranno mostrate, attraverso 23 mila degustazioni, oltre 1.400 etichette di 23o aziende del territorio (di cui la metà bio). Sono attesi i6o buyer provenienti da 39 paesi. L'edizione 2023 vede il ritorno dei compratori asiatici, dopo lo stop causato dalla pandemia: i mercati principali restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e Regno Unito, ma tornano nuovamente a Firenze anche acquirenti da Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia. Continua l'entusiasmo per il vino toscano soprattutto di fascia alta in America latina. "Siamo tornati alla normalità" commentano gli organizzatori dei due eventi, promossi da Regione Toscana, Camera di Commercio di Firenze e PromoFirenze. "Anche il 2022 è andato bene" dice la vicepresidente della Regione e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi. "Verrà presentata al mondo la grande qualità dei vini della Toscana. Vini che credo reggano il confronto con i più grandi d'Europa, con la Francia ce la stiamo giocando alla grande, e del mondo". Nella vendemmia 2022 a farla da padrona sono stati i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni il Chianti Classico (269 mila ettolitri), seguito da Maremma Toscana, Brunello di Montalcino, Morellino di Scansano, Vino Nobile di Montepulciano, Bolgheri. Il vitigno più coltivato è il Sangiovese, che copre quasi il 6o% delle colline vitate.

Copyright © 2000/2023

PUBBLICATO SU **CORRIERE FIORENTINO**

TASCA CONTI D'ALMERITA
WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS Best European Winery



CARPENE MALVOLTI
BERTANI
Franciacorta

ALTRI ARTICOLI

EDICOLA
Settecorriere.it
10 Febbraio 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://winenews.it/it/vetro-light-etichette-circolari-e-bio-per-sfondare-allestero-i-trend-by-buy-wine-2023_489715/

NONINO
ROCCASVEVA
CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
vinitaly Verona, ITALY 2/5 April 2023
SICILIA DOC

ITALIA
TREND E MERCATO

Vetro light, etichette "circolari", e bio per sfondare all'estero: i trend by "Buy Wine 2023"

I vini della Toscana sotto i riflettori, nell'evento "business to business", che piace a produttori e buyer, e apre la "Settimana delle Anteprime"

FIRENZE, 10 FEBBRAIO 2023, ORE 19:30



Vini di Toscana: i trend da trend da "Buy Wine 2023" 1 / 5

La qualità dei vini di Toscana, nel complesso, è percepita in crescita. La richiesta del mercato all'estero è forte e in aumento, e i prezzi in aumento a causa di costi di produzione alle stelle ed inflazione non sembrano creare troppi problemi, soprattutto in una fascia premium che è sempre più gettonata. E la sostenibilità, nel suo complesso, diventa sempre più importante, soprattutto nei mercati maturi. Trend che emergono da "Buy Wine 2023", evento firmato dalla Regione Toscana, che, oggi e domani, porta a Firenze 230 cantine (di cui la metà con vini certificati biologici) e 160 buyer da 40 Paesi del mondo, per oltre 3.100 incontri fissati in agenda, e un perfect-match (ossia incontro tra buyer che ha scelto il seller e seller che ha scelto il buyer) dell'81,3%.

Un evento "che funziona ed è sempre più apprezzato soprattutto dalle piccole cantine che da sole farebbero fatica a conquistare i mercati del mondo", ha detto, a WineNews, l'Assessore

TASCA CONTI D'ALMERITA
WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS Best European Winery
for a better wine world banfi.it
CARPENE MALVOLTI
BERTANI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

all'Agricoltura della Regione Toscana, Stefania Saccardi, sottolineando come il settore sia "in salute, tanto che le aziende ci chiedono supporto soprattutto sul fronte degli investimenti in vigna ed in cantina, e sulla promozione". Cosa che testimonia la volontà di crescere, nonostante un periodo economico che, a livello mondiale, non è dei più semplici, ma non solo. "Iniziamo a guardare con grande attenzione al tema della flavescenza dorata, che in alcune Regioni come Veneto e Sicilia è già un problema importante, ed i viticoltori della Toscana ne stanno segnalando l'arrivo, ed è una questione da guardare con grande attenzione".

Ma il vino della Regione, che continua ad essere "un grande ambasciatore della Toscana nel mondo, oltre che attrattore di turismo insieme alla bellezza, all'arte e alla cultura che c'è nei nostri territori", ha detto il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, con il suo peso sull'export (nel 2021 oltre 1,1 miliardi di euro sui 7 totali del Belpaese, con una crescita, nei primi 9 mesi 2022, a +15,1%, secondo i dati Istat analizzati da WineNews), è anche un termometro di quello che succede nei mercati. E se i buyer di destinazioni di primaria importanza come Usa, Uk, Germania, Canada e Danimarca, intervistati da WineNews (video nei prossimi giorni), raccontano di "grande interesse e richiesta in aumento per i vini toscani ed italiani in genere, ed in particolare per quelli da vitigni autoctoni, o comunque capaci di esprimere al meglio la territorialità dei luoghi in cui sono prodotti, e che garantiscono un grande rapporto tra qualità e prezzo", da "Buy Wine 2023" emergono anche trend utili per disegnare il futuro.

L'attenzione all'ambiente, per esempio, è un driver sempre più forte per alcuni dei Paesi più affezionati al vino toscano. Come il Canada, che porta a "Buy Wine 2023" una delle delegazioni più numerose insieme a quella degli Stati Uniti. Per il Nord America il nettare di Bacco prodotto "under the Tuscan sun" è così attrattivo che il quasi inamovibile Monopolio Canadese del Québec ha in programma una visita in Toscana in primavera. Trova terreno fertile l'interesse per il vino biologico: oltre la metà dei produttori sono dichiaratamente bio. Non tutti i mercati, però, vedono di buon occhio questa transizione: molti buyers provenienti dal Sudamerica, così come dall'Asia, fatta eccezione per il Giappone, considerano il vino bio troppo costoso e di conseguenza poco attrattivo per i propri clienti in patria.

E non si guarda solo ai grandi vini: i Paesi emergenti guardano con attenzione anche ai vini più giovani, meno strutturati e di facile beva, che meglio si adattano alla cucina locale. A livello mondiale, il trend vede crescere i vini meno zuccherini. Anche il packaging fa la sua parte e le aziende che cercano di crescere si adattano di conseguenza, cercando di limitare i costi (attraverso vetro light) e l'impatto (ad esempio utilizzando carta riciclata). Le stesse etichette mutano, diventando più contemporanee nello stile e nel tipo di informazioni riportate, adatte a un consumatore più giovane e spesso nativo digitale.

Il passaggio generazionale, inoltre, segna il passo tra le aziende: cresce la consapevolezza del proprio target e delle tendenze a livello mondiale, ma anche del fatto che essere bravi in vigna e in cantina può non essere sufficiente per sfondare sul mercato. Servono competenze complementari, di management, per rendere la propria azienda competitiva.

"Buy Wine 2023" ha aperto la "Settimana delle Anteprime di Toscana", che prosegue domani



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

(Cinema La Compagnia, a Firenze), con "PrimAnteprima", e poi le Anteprime dedicate ai territori: 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, 13 e 14 febbraio Chianti Classico Collection, 15 febbraio Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana (che riunirà i produttori dei Consorzi di Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Orcia, Maremma Toscana, Montecucco, di Suvereto e Val di Cornia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Valdarno di Sopra e Igt Toscana).

Copyright © 2000/2023

TAG: **ANTEPRIME DI TOSCANA**, **BUY WINE**, **MERCATI**, **STEFANIA SACCARDI**, **TOSCANA**, **VINO**

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Educazione e formazione per cambiare il mercato del vino: la mission "Slow Wine Fair"

10 Febbraio 2023



ITALIA

Per gli eno-appassionati aspiranti scrittori, torna lo storico Concorso "Bere il Territorio"

10 Febbraio 2023



ITALIA

2022, un anno positivo per il vino italiano: i segnali dai Consorzi, dal Franciacorta al Collio

10 Febbraio 2023



ITALIA

Vini Dop e Igp di Toscana: nel 2022 immessi sul mercato 2 milioni di ettolitri, -5% sul 2021

09 Febbraio 2023



ITALIA

San Valentino, nasce la "love edition" del Prosecco: una bottiglia con i "graffiti di Giulietta"

09 Febbraio 2023



ITALIA

Il Polo del Gusto torna nel vino: "negoziato avanzato per una nuova acquisizione nel Barolo"

09 Febbraio 2023

CASTELLO ROMITORIO
MARISA CUOMO FURORE - ITALIA
FONTANAFREDDA
VALDOBBIADENE BISOL 1542
MUSEO DEL VINO MUVIT FONDAZIONE LUNGAROTTI
COTTANERA
ST. MICHAEL-EPPAN KELLEREI - CANTINA
Hic et Nunc IL VINO RESTA QUI www.cantina-hicetnunc.it VIGNALE MONFERRATO - PIEMONTE - ITALY
SAN FELICE
SANTADI vini fatti con arte
SIMONIT&SIRCH VINE MASTER PRUNERS WWW.SIMONITESIRCH.IT
GEOGRAFICO
ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: http://met.cittametropolitana.fi.it/news.aspx?n=364297

[Cerimonie - Eventi]

Città Metropolitana di Firenze

Facebook Twitter

Nuove Cantine italiane. Territori e Architetture

Mostra nella Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi. Inaugurazione sabato 11 febbraio alle ore 13. Segue convegno in Sala Luca Giordano

La mostra "Nuove Cantine Italiane. Architetture e Territori" è un progetto della rivista «Casabella», realizzato in collaborazione con ProViaggiArchitettura. Una mostra fotografica dedicata alle cantine vinicole d'autore in Italia, che raccontano il territorio e il legame tra architettura e vino.

Partita da Verona, in occasione e con il patrocinio di Vinitaly, la mostra si è poi spostata nelle langhe, presso la Scuola delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, con il patrocinio di Slowfood, per poi trovare spazio a Merano presso la Kunst Meran, in collaborazione con Merano Arte ed in occasione del Merano Wine Festival.

La mostra giunge a Firenze, Palazzo Medici Riccardi, in occasione della giornata evento che inaugura ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana - "PrimAnteprima" - promossa da Regione Toscana

insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. Delle 11 cantine in mostra (10 cantine e 1 distilleria), 4 si trovano nella regione Toscana;

questo l'elenco completo:

Alvisi Kirimoto, Cantina Poderenuovo, SI

Archea Associati, Cantina Antinori nel Chianti Classico, FI

Bergmeisterwolf, Cantina Pacherhof, BZ

Bricolo Falsarella, Cantina Gorgo, VR

Fiorenzo Valbonesi - asv3, Cantina de Il Bruciato, LI

MADE associati, Cantina Pizzolato, TV

Markus Scherer, Nals Margreid, BZ

Matteo Clerici, Fondamenta, hus, Cantina dei 5 Sogni, CN

Santi Albanese e Gaetano Gulino, Cantina Planeta, Feudo di Mezzo, CT

Werner Tscholl, Distilleria Puni, BZ

Zitomori, Cantina Masseto, LI

A cura di Roberto Bosi e Francesca Chiorino ed allestita dallo studio Bricolo Falsarella all'interno della Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi, in Via Cavour 5, la

Primo piano Toscana Finanza Sport

ANSA.IT Primo Piano

News di Topnews - ANSA.it

Ansa Top News - Tutti gli Rss

VIABILMESPETTACEVENTI

Servizi e strumenti

Foto Gadget

Mobile Rss

Edicola Twitter

Facebook YouTube

Notizie dai comuni

Notizie Covid-19

Noi della MetroCittà

Met
Archivio news
Archivio 2002-05

Città Metropolitana
Città Metropolitana
Comunicati stampa
U.R.P.
Ufficio stampa
Normativa e accesso

Newsletter
Met
Sport
Non-profit

Tweets di @metfirenze

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

mostra sarà visitabile, con ingresso gratuito, dal 12 al 19 febbraio dalle ore 11 alle ore 19 (escluso il mercoledì).
Ad accompagnare la mostra è stato realizzato un catalogo edito da Electaarchitettura.
L'inaugurazione è prevista sabato 11 febbraio alle ore 13 e sarà seguita dal convegno "L'architettura delle Cantine e l'Enoturismo", nella Sala Luca Giordano, Palazzo Medici Riccardi, Via C. Cavour, 9 alle ore 14.30.

In allegato il programma del convegno

Documenti correlati:

Il programma della giornata inaugurale di sabato 11 febbraio 2023 (pdf - 122 KB)

10/02/2023 13.58
Città Metropolitana di Firenze

DELLE PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI
Reg. Tribunale Firenze
n. 5241 del 20/01/2003

Met
Città Metropolitana di Firenze
Via Cavour, 1 - 50129 Firenze
tel. 055 2760346, fax 055 2761276

Direttore responsabile: Michele Brancale

Web designer: Claudia Nielsen

Coordinamento redazionale: Loriana Curri

Content editor: Antonello Serino, Daniela Mencarelli

Ufficio Stampa della Città Metropolitana:
Michele Brancale
Loriana Curri
e-mail

^ inizio pagina

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/apre-buywine-a-firenze-buyer-cercano-sostenibilità-1.3422953

ALTO ADIGE

Le ultime
06:32 Nicaragua: vescovo rifiuta esilio, condannato a 26 anni
03:18 Perù: smottamenti nel sud del Paese, 17 morti
01:52 Marco Mengoni vince la serata delle cover
22:51 Sanremo: La bambina con la valigia, Amadeus ricord… foibe
21:34 Usa, oggetto non identificato abbattuto sull'Alaska
03:21 Nyt,6 entità cinesi legate a palloni-spia in blacklist Usa
02:04 Mengoni in testa alla classifica generale
23:10 Iran: libera ricercatrice franco-iraniana Fariba Adelkhah
21:55 Qatargate: Cozzolino andrà in carcere a Poggioreale
20:31 Casa Bianca, Biden in Polonia il 20-22 febbraio

Apre BuyWine a Firenze, buyer cercano sostenibilità

10 febbraio 2023

d39089ddbdf066eedad761cbe7bcd50b.jpg

FIRENZE - Bottiglie in vetro alleggerito, etichette in carta riciclata, biologico: queste le tendenze in tema di sostenibilità rilanciate dei mercati internazionali del vino più maturi, che hanno portato 160 buyer da tutto il mondo a BuyWine, la fiera B2B del vino toscano, che si è aperta oggi alla Fortezza da Basso di Firenze.

Oltre 1400 le etichette in degustazione, per una maratona da 3000 incontri e 23mila degustazioni. La manifestazione è promossa da Regione Toscana e a Camera di Commercio di Firenze, e organizzata da PromoFirenze.

Il programma di questa 'Settimana del vino toscano' prosegue domani a Firenze con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale: seguiranno le anteprime dedicate alle singole denominazioni.

I più letti
Identificati i «ragazzi terribili»: le famiglie chiamate a rapporto
Bolzano, donna si allontana dall'ospedale e scompare
Aumentano i furti in appartamento: ormai è allarme
Bolzano, uomo minaccia poliziotti con coltello, sospesa la licenza al "Bar Biti"
No dei sindacati agli 11 mesi: «Insegnanti in fuga dagli asili»

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Il 2023, secondo gli organizzatori, segna il ritorno a BuyWine dei compratori asiatici: se i mercati principali di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e Regno Unito, dopo il lungo stop del Covid si affacciano di nuovo Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia. Si registra anche un aumento di interesse per il vino toscano in America latina, soprattutto nella fascia più alta. I Paesi emergenti, secondo le tendenze osservate, guardano con attenzione anche ai vini più giovani, meno strutturati e di facile beva, che meglio si adattano alla cucina locale. A livello mondiale, il trend vede crescere i vini meno zuccherini.

Anche il packaging fa la sua parte e le aziende che cercano di crescere si adattano di conseguenza, cercando di limitare i costi, attraverso vetro light e l'impatto, a esempio utilizzando carta riciclata. Le stesse etichette mutano, diventando più contemporanee nello stile e nel tipo di informazioni riportate, adatte a un consumatore più giovane e spesso nativo digitale.

C'è interesse per il vino biologico, proposto da oltre la metà dei produttori presenti a BuyWine. Non tutti i mercati però, secondo gli organizzatori, sono interessati: molti buyer provenienti dal Sudamerica, così come dall'Asia, fatta eccezione per il Giappone, considerano il vino bio troppo costoso. (ANSA).

Video

TERRA-E-GUSTO
Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO
In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO
Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-GUSTO
Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Altre notizie

Festival pizza sostiene l'Associazione contro il cancro

Vino: L'altra Toscana con 12 Consorzi a settimana anteprime

Vino: Slow Food,

promuovere la viticoltura sostenibile

A Bologna dal 26 al 28 febbraio torna Slow Wine Fair

Cinghiali: Saccardi, segnale da Governo ma serve una riforma

Agricoltura: gestione rischio vale a 7mld pronta alla svolta

Con Rosalìa nuovo gusto di Coca-Cola in edizione limitata

Milleproroghe: Lollobrigida,gran risultato emendamento birra

Giani, con BuyWine a Firenze il 'Pitti' del vino

Pnrr: Lollobrigida, errore di base e pianificazione che ostacola

2 3 4 5 ... 10 >

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Attualità

GROSSETO

Accusato di aver appiccato 50 incendi, condannato a 9 anni

BRUXELLES

Zelensky oggi al Parlamento europeo. Metsola: «Giornata storica per la Ue»

S.I.E. S.p.A.
Società Iniziative Editoriali
Via Missioni Africane n. 17
38121 Trento
P.I. 01568000226

Redazione
Scriveteci
Rss/xml
Pubblicità
Privacy Policy
Cookie Policy
Comunicati stampa

Social media



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ansa.it/toscana/notizie/2023/02/10/apre-buywine-a-firenze-buyer-cercano-sostenibilita_aa472ed5-63d0-4bd0-8aa8-1bdad08f96e9.html

Apre BuyWine a Firenze, buyer cercano sostenibilità

Bio e bottiglie in vetro alleggerito, queste le tendenze

Redazione ANSA
FIRENZE

10 febbraio 2023
18:38
NEWS

Suggerisci
Facebook
Twitter
Altri
Stampa
Scrivi alla redazione



© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - FIRENZE, 10 FEB - Bottiglie in vetro alleggerito, etichette in carta riciclata, biologico: queste le tendenze in tema di sostenibilità rilanciate dei mercati internazionali del vino più maturi, che hanno portato 160 buyer da tutto il mondo a BuyWine, la fiera B2B del vino toscano, che si è aperta oggi alla Fortezza da Basso di Firenze. Oltre 1400 le etichette in degustazione, per una maratona da 3000 incontri e 23mila degustazioni. La manifestazione è promossa da Regione Toscana e a Camera di Commercio di Firenze, e organizzata da PromoFirenze.

Il programma di questa 'Settimana del vino toscano' prosegue domani a Firenze con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del

VIDEO ANSA



10 FEBBRAIO, 22:04
BICI LANCIATA A TORINO, NUOVO EPISODIO DI VANDALISMO DOPO LO STUDENTE FERITO



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

settore vitivinicolo regionale: seguiranno le anteprime dedicate alle singole denominazioni.

Il 2023, secondo gli organizzatori, segna il ritorno a BuyWine dei compratori asiatici: se i mercati principali di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e Regno Unito, dopo il lungo stop del Covid si affacciano di nuovo Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia. Si registra anche un aumento di interesse per il vino toscano in America latina, soprattutto nella fascia più alta. I Paesi emergenti, secondo le tendenze osservate, guardano con attenzione anche ai vini più giovani, meno strutturati e di facile beva, che meglio si adattano alla cucina locale. A livello mondiale, il trend vede crescere i vini meno zuccherini.

Anche il packaging fa la sua parte e le aziende che cercano di crescere si adattano di conseguenza, cercando di limitare i costi, attraverso vetro light e l'impatto, a esempio utilizzando carta riciclata. Le stesse etichette mutano, diventando più contemporanee nello stile e nel tipo di informazioni riportate, adatte a un consumatore più giovane e spesso nativo digitale.

C'è interesse per il vino biologico, proposto da oltre la metà dei produttori presenti a BuyWine. Non tutti i mercati però, secondo gli organizzatori, sono interessati: molti buyer provenienti dal Sudamerica, così come dall'Asia, fatta eccezione per il Giappone, considerano il vino bio troppo costoso. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI

10 febbraio, 22:00
Lombardia, Cuperlo: "Oggi mettiamo le elezioni davanti a tutto"



10 febbraio, 21:48
Lazio, Bonelli: "Non si usi inceneritore di Roma per consegnarlo alla destra"

tutti i video

ULTIMA ORA

19:35 Rubò 5 euro di cibo al supermercato, in carcere 17 anni dopo
18:38 Apre BuyWine a Firenze, buyer cercano sostenibilità
16:20 Terme Montecatini, ok tribunale a concordato preventivo
16:17 Arrestato latitante sardo,nel 2018 gambizzò 4 persone a Pisa
13:47 Galleria Accademia Firenze, quasi 1,5 mln visitatori in 2022
13:41 Restauro facciate alla Palazzina Medicea del Forte Belvedere
12:42 Case personaggi illustri, porte aperte l'1 e 2 aprile
12:12 Armani firma il megayacht da 72 metri
12:03 Sventato assalto in villa a Campi Bisenzio, preso un ladro
11:41 Covid in Toscana, altri 238 positivi e 6 morti nelle 24 ore

› Tutte le news

Focus Europa › vai

Nardella, 'riforma in salsa padana senza visione'

Con progetto Generators of Hope, inviati a Ucraina più di 300 generatori



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.floraviva.it/news/filiera-vite-vino/vino-toscano-in-primo-piano-con-buywine-e-primanteprima-2023.html

Vino toscano in primo piano con BuyWine e PrimAnteprima 2023

in Filiera vite-vino il 10 Febbraio 2023



A BuyWine, vetrina internazionale del vino toscano, 47 denominazioni, 1400 etichette di 230 aziende per 160 buyer da 39 Paesi. Apre la Settimana delle Anteprime

«Quest'anno abbiamo 230 aziende che fra oggi e domani si presentano a 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi di tutto il mondo. Quasi il 75 per cento dei contatti si trasforma in contratti, che è una cosa molto importante per aziende come quelle che noi ospitiamo, che sono anche aziende medio piccole che non sempre hanno la possibilità di incontrare mercati internazionali rilevanti».

Lo ha dichiarato oggi l'assessora all'agroalimentare della Regione Toscana **Stefania Saccardi** intervenendo, insieme al presidente **Eugenio Giani**, alla giornata di apertura della rassegna **BuyWine** alla Fortezza da Basso di Firenze, la vetrina internazionale del vino made in Tuscany promossa da Regione e Camera di Commercio di Firenze che ogni anno fa incontrare a Firenze domanda e offerta. Con oggetto del contendere, secondo i **dati** del luglio 2022 di Artea, oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% DOP o IGP, da circa 60mila ettari di superficie vitata: una parte consistente della quale è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila); con il 95,8% della superficie dedicata a vini DOP (DOC e DOCG). E su 10.600 aziende vitivinicole esistenti, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, mentre Arezzo e Firenze seguono con circa 2000 aziende a testa. Senza dimenticare la presenza di 16 cantine sociali. Riguardo poi ai **vitigni**, il più coltivato in Toscana è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate,







NEWSLETTER GRATUITA

Iscriviti alla newsletter giornaliera. Basta inserire la tua email qui sotto.

Email *

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

seguito dagli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%); sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

Una **maratona di due giorni**, organizzata da PromoFirenze, che vedrà oltre 3000 incontri e più di 23mila degustazioni. E che quest'anno registra il ritorno dei compratori asiatici dopo il lungo stop del Covid e un aumento di interesse per il vino toscano dell'America latina, anche se i principali mercati di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e Regno Unito. Ben 47 le denominazioni toscane presenti all'evento e 1400 le etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare.

Nel frattempo, domani **11 febbraio**, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con **PrimAnteprima**, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Interverranno alla **tavola rotonda**: Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di AVITO - Associazione dei vini toscani DOP e IGP.

La **settimana** prosegue con il ricco calendario delle **"Anteprime di Toscana"**: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana. Ulteriori informazioni sul **programma** si trovano **qua**.

Come sintetizzato nel comunicato di presentazione delle due manifestazioni, la **vendemmia 2022** ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.

Redazione

Avanti

Nome
Iscriviti
* Campo obbligatorio

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://gds.it/speciali/terra-e-gusto/2023/02/10/apre-buywine-a-firenze-buyer-cercano-sostenibilita-21b31b0f-64e9-4cd8-86f9-0ef110306ec6/

Questo sito contribuisce all'audience di QUOTIDIANONAZIONALE

Apre BuyWine a Firenze, buyer cercano sostenibilità

10 Febbraio 2023

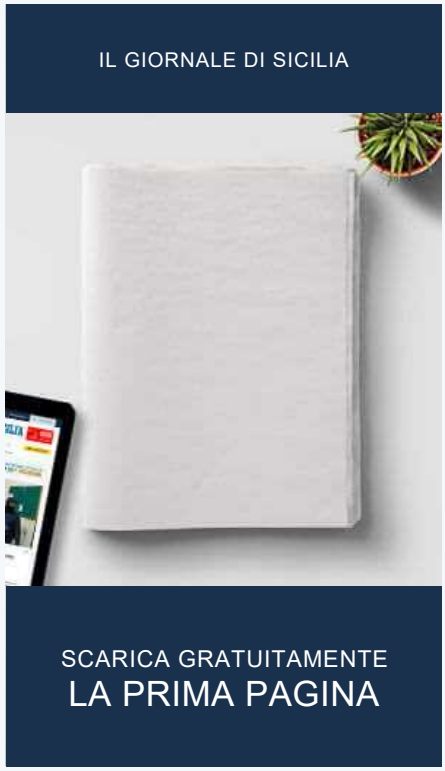


© ANSA

(ANSA) - FIRENZE, 10 FEB - Bottiglie in vetro alleggerito, etichette in carta riciclata, biologico: queste le tendenze in tema di sostenibilità rilanciate dei mercati internazionali del vino più maturi, che hanno portato 160 buyer da tutto il mondo a BuyWine, la fiera B2B del vino toscano, che si è aperta oggi alla Fortezza da Basso di Firenze. Oltre 1400 le etichette in degustazione, per una maratona da 3000 incontri e 23mila degustazioni. La manifestazione è promossa da Regione Toscana e a Camera di Commercio di Firenze, e organizzata da PromoFirenze.

Il programma di questa 'Settimana del vino toscano' prosegue domani a





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Firenze con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale: seguiranno le anteprime dedicate alle singole denominazioni.

Il 2023, secondo gli organizzatori, segna il ritorno a BuyWine dei compratori asiatici: se i mercati principali di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e Regno Unito, dopo il lungo stop del Covid si affacciano di nuovo Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia. Si registra anche un aumento di interesse per il vino toscano in America latina, soprattutto nella fascia più alta. I Paesi emergenti, secondo le tendenze osservate, guardano con attenzione anche ai vini più giovani, meno strutturati e di facile beva, che meglio si adattano alla cucina locale. A livello mondiale, il trend vede crescere i vini meno zuccherini.

Anche il packaging fa la sua parte e le aziende che cercano di crescere si adattano di conseguenza, cercando di limitare i costi, attraverso vetro light e l'impatto, a esempio utilizzando carta riciclata. Le stesse etichette mutano, diventando più contemporanee nello stile e nel tipo di informazioni riportate, adatte a un consumatore più giovane e spesso nativo digitale.

C'è interesse per il vino biologico, proposto da oltre la metà dei produttori presenti a BuyWine. Non tutti i mercati però, secondo gli organizzatori, sono interessati: molti buyer provenienti dal Sudamerica, così come dall'Asia, fatta eccezione per il Giappone, considerano il vino bio troppo costoso. (ANSA).

© Riproduzione riservata

CONTRIBUISCI ALLA NOTIZIA:

INVIA
FOTO O VIDEO

SCRIVI
ALLA REDAZIONE

ALTRE NOTIZIE

METEO

Passata l'ondata di gelo, tempo stabile in Sicilia e temperature in rialzo

I PIÙ LETTI OGGI

Venere promette amore ai Pesci: l'oroscopo di oggi, sabato 11 febbraio

La marcia del Palermo si ferma a Genova. La partita minuto per minuto

L'Ars conferma con voto segreto l'aumento delle indennità per i deputati

Trapani, lavoratori sfruttati e senza sicurezza in un market: 2 imprenditori ai

Raid al Policlinico di Palermo tagliati i tubi per i ventilatori polmonari e altre tecnologie

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
DEL GIORNALE DI SICILIA.

la tua email

Ho letto l'informativa sulla la tutela della privacy e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

ISCRIVITI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.firenzetoday.it/eventi/buywine-primanteprima-fortezza-basso-10-11-febbraio-2023.html

EVENTI / CIBO E VINO

BuyWine e PrimAnteprima alla Fortezza da Basso

DOVE

FORTEZZA DA BASSO

Viale Filippo Strozzi

QUANDO

Dal 10/02/2023 al 11/02/2023

Orario non disponibile

PREZZO

Prezzo non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web buy-wine.it

Redazione

10 febbraio 2023 15:21

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra DOP e IGP: il vino made in Tuscany si presenta al mondo venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze. Tornano BuyWine e PrimAnteprima, rispettivamente la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, atteso momento in cui la stampa di settore e gli addetti ai lavori degustano le nuove annate dei principali consorzi toscani. BuyWine e PrimAnteprima sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.

BUYWINE TOSCANA. Venerdì 10 febbraio alle ore 11 in Fortezza da Basso (padiglione Spadolini) il taglio del nastro con le autorità aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. Ben 47 denominazioni Toscane presenti all'evento, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane - selezionate tramite bando regionale - e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di 23mila degustazioni. Concluse le due giornate di BtoB, i buyer avranno l'opportunità di partecipare a uno dei cinque Wine Tour organizzati in collaborazione con le Camere di Commercio di Firenze e della Toscana Nord-Ovest. Tra le opzioni: masterclass e visite nella città di Lucca (insieme a LuccaPromos), un itinerario sulle colline di Pisa e Volterra (insieme a Terre di Pisa), visite in cave e cantine a Massa Carrara, masterclass in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Chianti Classico.

PRIMANTEPRIMA, IL PROGRAMMA. Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Modera l'incontro Nicola Prudente aka Tinto, volto televisivo di Camper - Rai 1 e storica voce di Decanter - Rai Radio 2. Interverranno alla tavola rotonda: Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di AVITO - Associazione dei vini toscani DOP e IGP. Prevista anche l'assegnazione del Premio Kyle Phillips, da parte del presidente di ASET, l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana, Leonardo Tozzi, e della vicepresidente di Regione Toscana, Stefania Saccardi. Sarà possibile seguire i lavori di PrimAnteprima sui siti e i canali social di Regione Toscana, intoscana.it, BuyWine e della Camera di Commercio di Firenze. La settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana.

I NUMERI DEL VINO. Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa 60mila ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP (DOC e DOCG). Su 10.600 aziende vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.

LA VENDEMMIA 2022. L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.

RE SANGIOVESE. Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

LA MOSTRA E IL CONVEGNO. Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage per la stampa della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero). Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo", prosieguo ideale dell'incontro internazionale che nel 2020 vide protagoniste le cantine della rete di Toscana Wine Architecture, vedrà quest'anno la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria www.casabellaformazione.it). Mostra e convegno vedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana.

I più letti

1. FORTEZZA
La ruota panoramica e la pista di pattinaggio tornano a Firenze: le informazioni

2. CENTRO STORICO
A Firenze arriva la mostra immersiva dedicata all'arte di Banksy

3. EVENTI
Tornano i musei gratis: il programma degli appuntamenti

4. CENTRO STORICO
"Con il cielo dentro", lo spettacolo per i 600 anni della Cupola del Brunelleschi dentro la Cattedrale

5. CENTRO STORICO
Accensione dell'albero in piazza Duomo: in programma anche un concerto di Natale

A proposito di Cibo e Vino, potrebbe interessarti

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.gonews.it/2023/02/10/buywine-toscana-alla-fortezza-da-basso-il-taglio-del-nastro/

Ci manchi tu.
Cerchiamo autisti per i bus della Toscana
Candidati su at-bus.it/lavoraconnoi
Con il progetto "Accademia" puoi diventare un nostro conducente senza sostenere alcun costo.
51 autisti sono già alla guida, volete essere i prossimi?
AUTOLINEE TOSCANE
RATP DEV

BuyWine Toscana, alla Fortezza da Basso il taglio del nastro

10 Febbraio 2023 15:57 Attualità Firenze



(ph Ilaria Costanzo)

Bottiglie in vetro alleggerito, etichette in carta riciclata, biologico: la

gonews.tv Photogallery


[Empoli] Creazioni Imola cala il tris: a Empoli il nuovo atelier cerimonia donna

Per la tua Pubblicità su:
#gonews.it
0571 700931
commerciale@xmediagroup.it

Pubblicità

Il sondaggio della settimana

Mangeresti qualcosa fatto con la farina di grillo?

Sì
No
Vota

pubblicità

ClivoTV Streaming

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

sostenibilità guida le scelte dei mercati internazionali più maturi, rispetto al vino made in Tuscany. Si è aperta oggi alla Fortezza da Basso di Firenze BuyWine Toscana 2023, la due giorni dedicata al match tra produttori di vino a denominazione e buyer da tutto il mondo. Oltre 1400 etichette in degustazione per una maratona da 3000 incontri e 23mila degustazioni. La manifestazione è promossa da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.

Tra le tendenze emerse dai compratori stranieri l'attenzione all'ambiente, driver sempre più forte per alcuni dei Paesi più affezionati al vino toscano. Come il Canada, che porta a BuyWine una delle delegazioni più numerose insieme a quella degli Stati Uniti. Per il Nord America il nettare di Bacco prodotto under the Tuscan sun è così attrattivo che il quasi inamovibile Monopolio Canadese del Québec ha in programma una visita in Toscana in primavera. Trova terreno fertile l'interesse per il vino biologico: oltre la metà dei produttori presenti a BuyWine, infatti, sono dichiaratamente bio. Non tutti i mercati, però, vedono di buon occhio questa transizione: molti buyers provenienti dal Sudamerica, così come dall'Asia, fatta eccezione per il Giappone, considerano il vino bio troppo costoso e di conseguenza poco attrattivo per i propri clienti in patria.

Non solo grandi vini: i Paesi emergenti guardano con attenzione anche ai vini più giovani, meno strutturati e di facile beva, che meglio si adattano alla cucina locale. A livello mondiale, il trend vede crescere i vini meno zuccherini. Anche il packaging fa la sua parte e le aziende che cercano di crescere si adattano di conseguenza, cercando di limitare i costi (attraverso vetro light) e l'impatto (ad esempio utilizzando carta riciclata). Le stesse etichette mutano, diventando più contemporanee nello stile e nel tipo di informazioni riportate, adatte a un consumatore più giovane e spesso nativo digitale.

Il passaggio generazionale segna il passo tra le aziende: cresce la consapevolezza del proprio target e delle tendenze a livello mondiale, ma anche del fatto che essere bravi in vigna e in cantina può non essere sufficiente per sfondare sul mercato. Servono competenze complementari, di management, per rendere la propria azienda competitiva.

Il programma della "Wine week" prosegue domani, sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, con PrimAnteprima, la giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale. A seguire, il calendario delle Anteprime prevede: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana*.

* L'Altra Toscana riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino

pubblicità

Ascolta la Radio degli Azzurri
RADIO UFFICIALE
Radio Lady ON AIR
dab+ Toscana DAB
FM 97.700-102.100
STREAMING LIVE
EMPOLI F.C. 1920

Il quotidiano online dedicato ai tifosi azzurri
Empoli CHANNEL
empolichannel.it
EMPOLI F.C. 1920

pubblicità

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra.

Giani e Saccardi all'apertura: "Vino toscano forte e competitivo"

"Le etichette toscane crescono e trainano l'export". L'ha detto il presidente Eugenio Giani che stamani insieme alla vice presidente Stefania Saccardi è intervenuto all'apertura della rassegna BuyWine alla Fortezza da Basso, la vetrina internazionale del vino Made in Tuscany che ogni anno fa incontrare a Firenze domanda e offerta. Una maratona di due giorni e che vedrà oltre 3000 incontri e più di 23mila degustazioni."Il vino toscano – ha aggiunto Giani- è fondato sulla qualità, qualsiasi sia il vitigno che lo anima. Penso al Sangiovese nell'interno, ma anche a vini più recenti che devono il loro pregio alla Costa toscana. La Regione sta facendo squadra intorno al vino toscano e affrontiamo bene la concorrenza internazionale, come dimostra la forza delle nostre etichette e la presenza dei compratori di tutto il mondo".

La vice presidente Saccardi ha sottolineato il successo di questa manifestazione "che ogni anno – ha detto - cresce un po' di più grazie anche all'ottimo format, 'inventato' a causa del Covid ma che si rivela vincente perché crea ordine e dà l'opportunità di fare contrattazioni e degustazioni in modo tranquillo. Questa anno – ha aggiunto Saccardi- abbiamo 230 aziende che fra oggi e domani si presentano a 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi che vengono da tutto il mondo. Quasi il 75 per cento dei contatti- ha spiegato la vice presidente facendo riferimento ai dati della passata edizione- si trasforma in contratti che è una cosa molto importante per aziende come quelle che noi ospitiamo che sono anche aziende medio piccole che non sempre hanno la possibilità di incontrare mercati internazionali rilevanti".

Il 2023 segna il gran ritorno dei compratori asiatici: se i mercati principali di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e Uk; dopo il lungo stop del Covid si affacciamo di nuovo a Firenze, Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia. Si registra anche un aumento di interesse per il vino toscano in America latina, soprattutto nella fascia più alta.

La manifestazione è promossa da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzata da PromoFirenze.

Fonte: Ufficio Stampa

Tutte le notizie di Firenze

<< Indietro



pubblicità

Newsletter

Iscriviti alle newsletter di gonews.it

Ogni giorno alle 19 le notizie più importanti

☐ **Ho letto e accetto i termini e le condizioni**

Indirizzo email:

Il tuo indirizzo email

Iscriviti

pubblicità

Empoli, previsioni meteo a 7 giorni
Italia > Toscana > Meteo Empoli

sab 11	dom 12	lun 13	mar 14	mer 15	gio 16	ven 17
-4.4°C 10.6°C	-1.0°C 12.5°C	0.8°C 14.3°C	1.8°C 13.9°C	-0.1°C 14.0°C	1.7°C 13.4°C	3.9°C 13.6°C

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.gonews.it/2023/02/10/buywine-toscana-fortezza/

Ci manchi tu.
Cerchiamo autisti per i bus della Toscana
Candidati su at-bus.it/lavoraconnoi
Con il progetto "Accademia" puoi diventare un nostro conducente senza sostenere alcun costo.
51 autisti sono già alla guida, volete essere i prossimi?
AUTOLINEE TOSCANE
RATP DEV

BuyWine Toscana, alla Fortezza da Basso il taglio del nastro

10 Febbraio 2023 15:57 Attualità Firenze



(ph Ilaria Costanzo)

Bottiglie in vetro alleggerito, etichette in carta riciclata, biologico: la

gonews.tv Photogallery


[Empoli] Creazioni Imola cala il tris: a Empoli il nuovo atelier cerimonia donna

Per la tua Pubblicità su:
#gonews.it
0571 700931
commerciale@xmediagroup.it

Pubblicità

Il sondaggio della settimana

Mangeresti qualcosa fatto con la farina di grillo?

Sì
No
Vota

pubblicità

ClivoTV Streaming

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

sostenibilità guida le scelte dei mercati internazionali più maturi, rispetto al vino made in Tuscany. Si è aperta oggi alla Fortezza da Basso di Firenze BuyWine Toscana 2023, la due giorni dedicata al match tra produttori di vino a denominazione e buyer da tutto il mondo. Oltre 1400 etichette in degustazione per una maratona da 3000 incontri e 23mila degustazioni. La manifestazione è promossa da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.

Tra le tendenze emerse dai compratori stranieri l'attenzione all'ambiente, driver sempre più forte per alcuni dei Paesi più affezionati al vino toscano. Come il Canada, che porta a BuyWine una delle delegazioni più numerose insieme a quella degli Stati Uniti. Per il Nord America il nettare di Bacco prodotto under the Tuscan sun è così attrattivo che il quasi inamovibile Monopolio Canadese del Québec ha in programma una visita in Toscana in primavera. Trova terreno fertile l'interesse per il vino biologico: oltre la metà dei produttori presenti a BuyWine, infatti, sono dichiaratamente bio. Non tutti i mercati, però, vedono di buon occhio questa transizione: molti buyers provenienti dal Sudamerica, così come dall'Asia, fatta eccezione per il Giappone, considerano il vino bio troppo costoso e di conseguenza poco attrattivo per i propri clienti in patria.

Non solo grandi vini: i Paesi emergenti guardano con attenzione anche ai vini più giovani, meno strutturati e di facile beva, che meglio si adattano alla cucina locale. A livello mondiale, il trend vede crescere i vini meno zuccherini. Anche il packaging fa la sua parte e le aziende che cercano di crescere si adattano di conseguenza, cercando di limitare i costi (attraverso vetro light) e l'impatto (ad esempio utilizzando carta riciclata). Le stesse etichette mutano, diventando più contemporanee nello stile e nel tipo di informazioni riportate, adatte a un consumatore più giovane e spesso nativo digitale.

Il passaggio generazionale segna il passo tra le aziende: cresce la consapevolezza del proprio target e delle tendenze a livello mondiale, ma anche del fatto che essere bravi in vigna e in cantina può non essere sufficiente per sfondare sul mercato. Servono competenze complementari, di management, per rendere la propria azienda competitiva.

Il programma della "Wine week" prosegue domani, sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, con PrimAnteprima, la giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale. A seguire, il calendario delle Anteprime prevede: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana*.

* L'Altra Toscana riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino

pubblicità

Ascolta la Radio degli Azzurri
RADIO UFFICIALE
Radio Lady ON AIR
dab+ Toscana DAB
FM 97.700-102.100
STREAMING LIVE
EMPOLI F.C. 1920

Il quotidiano online dedicato ai tifosi azzurri
Empoli CHANNEL
empolichannel.it
EMPOLI F.C. 1920

pubblicità

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra.

Giani e Saccardi all'apertura: "Vino toscano forte e competitivo"

"Le etichette toscane crescono e trainano l'export". L'ha detto il presidente Eugenio Giani che stamani insieme alla vice presidente Stefania Saccardi è intervenuto all'apertura della rassegna BuyWine alla Fortezza da Basso, la vetrina internazionale del vino Made in Tuscany che ogni anno fa incontrare a Firenze domanda e offerta. Una maratona di due giorni e che vedrà oltre 3000 incontri e più di 23mila degustazioni."Il vino toscano – ha aggiunto Giani- è fondato sulla qualità, qualsiasi sia il vitigno che lo anima. Penso al Sangiovese nell'interno, ma anche a vini più recenti che devono il loro pregio alla Costa toscana. La Regione sta facendo squadra intorno al vino toscano e affrontiamo bene la concorrenza internazionale, come dimostra la forza delle nostre etichette e la presenza dei compratori di tutto il mondo".

La vice presidente Saccardi ha sottolineato il successo di questa manifestazione "che ogni anno – ha detto - cresce un po' di più grazie anche all'ottimo format, 'inventato' a causa del Covid ma che si rivela vincente perché crea ordine e dà l'opportunità di fare contrattazioni e degustazioni in modo tranquillo. Questa anno – ha aggiunto Saccardi- abbiamo 230 aziende che fra oggi e domani si presentano a 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi che vengono da tutto il mondo. Quasi il 75 per cento dei contatti- ha spiegato la vice presidente facendo riferimento ai dati della passata edizione- si trasforma in contratti che è una cosa molto importante per aziende come quelle che noi ospitiamo che sono anche aziende medio piccole che non sempre hanno la possibilità di incontrare mercati internazionali rilevanti".

Il 2023 segna il gran ritorno dei compratori asiatici: se i mercati principali di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e Uk; dopo il lungo stop del Covid si affacciamo di nuovo a Firenze, Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia. Si registra anche un aumento di interesse per il vino toscano in America latina, soprattutto nella fascia più alta.

La manifestazione è promossa da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzata da PromoFirenze.

Fonte: Ufficio Stampa

Tutte le notizie di Firenze

<< Indietro



pubblicità

Newsletter

Iscriviti alle newsletter di gonews.it

Ogni giorno alle 19 le notizie più importanti

☐ **Ho letto e accetto i termini e le condizioni**

Indirizzo email:

Il tuo indirizzo email

Iscriviti

pubblicità

Empoli, previsioni meteo a 7 giorni
Italia > Toscana > Meteo Empoli

sab 11	dom 12	lun 13	mar 14	mer 15	gio 16	ven 17
-4.4°C 10.6°C	-1.0°C 12.5°C	0.8°C 14.3°C	1.8°C 13.9°C	-0.1°C 14.0°C	1.7°C 13.4°C	3.9°C 13.6°C

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ilgiornaleditalia.it/news/sostenibilita/453760/buywine-la-sostenibilita-guida-le-scelte-dei-mercati-piu-maturi.html

sabato, 11 febbraio 2023
Seguici su

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

"La libertà innanzi tutto e sopra tutto"
Benedetto Croce «Il Giornale d'Italia» (10 agosto 1943)

Buywine, la sostenibilità guida le scelte dei mercati più maturi

Bottiglie in vetro alleggerito, etichette in carta riciclata, biologico: la sostenibilità guida le scelte dei mercati internazionali più maturi, rispetto al vino made in Tuscany

Di Andrea Cianferoni

10 Febbraio 2023



Buywine Toscana ph Ilaria Costanzo

UN UNIVERSO
SPEDIRE RESI IN ITALIA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Si è aperta oggi alla Fortezza da Basso di Firenze BuyWine Toscana 2023,la due giorni dedicata al match tra produttori di vino a denominazione e buyer da tutto il mondo. Oltre 1400 etichette in degustazione per una maratona da 3000 incontri e 23mila degustazioni. La manifestazione è promossa da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana. Tra le tendenze emerse dai compratori stranieri l'attenzione all'ambiente, driver sempre più forte per alcuni dei Paesi più affezionati al vino toscano. Come il Canada, che porta a BuyWine una delle delegazioni più numerose insieme a quella degli Stati Uniti. Per il Nord America il nettare di Bacco prodotto under the Tuscan sun è così attrattivo che il quasi inamovibile Monopolio Canadese del Québec ha in programma una visita in Toscana in primavera. Trova terreno fertile l'interesse per il vino biologico: oltre la metà dei produttori presenti a BuyWine, infatti, sono dichiaratamente bio. Non tutti i mercati, però, vedono di buon occhio questa transizione: molti buyers provenienti dal Sudamerica, così come dall'Asia, fatta eccezione per il Giappone, considerano il vino bio troppo costoso e di conseguenza poco attrattivo per i propri clienti in patria. Non solo grandi vini: i Paesi emergenti guardano con attenzione anche ai vini più giovani, meno strutturati e di facile beva, che meglio si adattano alla cucina locale. A livello mondiale, il trend vede crescere i vini meno zuccherini.



Articoli Recenti


Ucraina, controffensiva russa: 106 razzi su Kiev. Mosca: "Pronti a negoziati senza precondizioni"


Sanremo ascolti tv quarta serata 10 febbraio 2023: dati Auditel e confronto


Giorno del Ricordo, Lollobrigida: "Diamo dignità a una pagina di storia troppo spesso dimenticata"


Sanremo, i Colla Zio ricevono il premio Enzo Jannacci


Sanremo, Shari: "Difficile non farsi prendere dall'agitazione sul palco"

Anche il packaging fa la sua parte e le aziende che cercano di crescere si adattano di conseguenza, cercando di limitare i costi (attraverso vetro light) e l'impatto (ad esempio utilizzando carta riciclata). Le stesse etichette mutano, diventando più contemporanee nello stile e nel tipo di informazioni riportate, adatte a un consumatore più giovane e spesso nativo digitale. Il passaggio generazionale segna il passo tra le aziende: cresce la consapevolezza del proprio target e delle tendenze a livello mondiale, ma anche del fatto che essere bravi in vigna e in cantina può non essere sufficiente per sfondare sul mercato. Servono competenze complementari, di management, per rendere la propria azienda competitiva. Il programma della "Wine week" prosegue domani, sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, con PrimAnteprima, la giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale. A seguire, il calendario delle Anteprime prevede: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

febbraio Anteprima L'Altra Toscana che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra.

"Le etichette toscane crescono e trainano l'export". L'ha detto il presidente Eugenio Giani che stamani insieme alla vice presidente Stefania Saccardi è intervenuto all'apertura della rassegna BuyWine. "Il vino toscano – ha aggiunto Giani- è fondato sulla qualità, qualsiasi sia il vitigno che lo anima. Penso al Sangiovese nell'interno, ma anche a vini più recenti che devono il loro pregio alla Costa toscana. La Regione sta facendo squadra intorno al vino toscano e affrontiamo bene la concorrenza internazionale, come dimostra la forza delle nostre etichette e la presenza dei compratori di tutto il mondo".

La vice presidente Saccardi ha sottolineato il successo di questa manifestazione "che ogni anno – ha detto - cresce un po' di più grazie anche all'ottimo format, 'inventato' a causa del Covid ma che si rivela vincente perché crea ordine e dà l'opportunità di fare contrattazioni e degustazioni in modo tranquillo. Questa anno – ha aggiunto Saccardi- abbiamo 230 aziende che fra oggi e domani si presentano a 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi che vengono da tutto il mondo. Quasi il 75 per cento dei contatti- ha spiegato la vice presidente facendo riferimento ai dati della passata edizione- si trasforma in contratti che è una cosa molto importante per aziende come quelle che noi ospitiamo che sono anche aziende medio piccole che non sempre hanno la possibilità di incontrare mercati internazionali rilevanti".

Seguici su

Tags: buywine , vino , etichette toscane , sostenibilità , vetro light , carta riciclata

Commenti

Scrivi/Scopri i commenti





Più visti


Andrea Stramezzi su Luc Montagnier: "Il vaccino Covid ha causato un … del 400%"


Bianco, Suez: "2022 di rinascita. Puntiamo a crescere con nuove infrast… acqua e rifiuti"

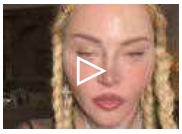

Il bacio tra Rocio Munoz Morales e Amadeus in diretta a Sanremo 2023 - VIDEO


Gianluca Grignani bestemmia a Sanremo 2023? Il VIDEO e la verità


Ancona, Atos Italia: "Digital Twin, +4,5% di produttività nel manifatturiero e… Co2"


Sanremo, Bassetti costretto a comprare il biglietto: "Nessuno ha invitato noi san… VIDEO


Facile Ristrutturare, Striscia la Notizia indaga ancora: subappalt… impreparati


Madonna irriconoscibile nel video su TikTok, i fan in allarme: "Fa paura"


Facile Ristrutturare, recensioni false, cantieri abbandonati e lavori … Notizia - VIDEO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.intoscana.it/it/articolo/buywine-le-sfide-del-mercato-globale-per-il-vino-made-in-tuscany/

ENOGASTRONOMIA /

Buywine, le sfide del mercato globale per il vino made in Tuscany

In Fortezza da Basso in due giorni 3mila incontri e 23mila assaggi per aziende e produttori del territorio: 160 i buyers da 39 paesi esteri. Giani e Saccardi: "Traino per l'export"

/ ***Raffaella Galamini***
10 FEBBRAIO 2023

Buy Wine Toscana 2023 – © Ilaria Costanzo

La **Pitti del vino toscano**, così l'ha definita il presidente della Regione Toscana **Eugenio Giani**. Buywine è l'appuntamento dedicato ai **buyers di tutto il mondo** che precede le **anteprime di Toscana**. Si apre così la settimana dedicata ai vini toscani nel segno di una crescente attenzione per l'ambiente.

Due giorni di incontri, **venerdì 11 e sabato 12 febbraio**, tra aziende del territorio e compratori esteri, **23mila assaggi** in programma in Fortezza da Basso (padiglione Spadolini) per la vetrina internazionale del **vino Made in Tuscany**. Qui ogni anno si incontrano domanda e offerta a Firenze.

La manifestazione è promossa da **Regione Toscana** insieme a **Camera di Commercio** di Firenze e organizzati da **PromoFirenze**. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social sono curati da **Fondazione Sistema Toscana**.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



L'inaugurazione di Buywine 2023 – © Paolo Lo Debole

Il vino toscano traina l'export

"*Le etichette toscane crescono e trainano l'export* – ha detto il presidente **Eugenio Giani** – *Il vino toscano è fondato sulla qualità, qualsiasi sia il vitigno che lo anima. Penso al Sangiovese nell'interno, ma anche a vini più recenti che devono il loro pregio alla Costa toscana. La Regione sta facendo squadra intorno al vino toscano e affrontiamo bene la concorrenza internazionale, come dimostra la forza delle nostre etichette e la presenza dei compratori di tutto il mondo*".

Tutti i numeri di Buywine

Sono **39 i paesi** rappresentati quest'anno da 160 buyers: l'edizione 2023 segna il ritorno dell'Asia e registra un interesse sempre maggiore da parte del Sud America. Oltre **3000 gli incontri** e 23mila gli assaggi. Ben **47 le denominazioni** toscane, **230 le aziende** selezionate tramite bando regionale. All'assaggio **1400 etichette** che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer.

Proprio al catalogo online i compratori possono vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una svolta tecnologica che ha reso ancora più efficace la pianificazione degli incontri commerciali e la selezione dei vini.

I Paesi emergenti guardano con attenzione anche ai **vini più giovani**, meno strutturati e di facile beva, che meglio si adattano alla cucina locale. A livello mondiale, il trend vede crescere **i vini meno zuccherini**.

Tre contatti su 4 diventano contratti

La vice presidente **Stefania Saccardi** ha sottolineato come la manifestazione "*ogni anno cresce un po' di più grazie anche all'ottimo format, 'inventato' a causa del Covid ma che si rivela vincente perché crea ordine e dà l'opportunità di fare contrattazioni e degustazioni in modo tranquillo. Quasi il 75 per cento dei contatti*– ha spiegato la vice presidente facendo riferimento ai dati della passata edizione- *si trasforma in contratti che è una cosa molto importante per aziende come quelle che noi ospitiamo che sono anche aziende medio piccole che non sempre hanno la possibilità di incontrare mercati*

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

internazionali rilevanti".



Buy Wine Toscana 2023 – © Ilaria Costanzo

L'attenzione per bio e sostenibilità

Dai primi numeri di questa edizione di BuyWine emerge una sempre maggiore attenzione all'ambiente: su **230 seller** ben 115 producono vino bio. Transizione non apprezzata da tutti: molti buyers provenienti dal Sudamerica e dall'Asia, ad eccezione del Giappone, considerano **il vino bio troppo costoso** e di conseguenza poco attrattivo per i propri clienti in patria.

Il packaging "pesa" sempre di più: le aziende cercano di limitare i costi (attraverso **vetro light**) e l'impatto (ad esempio utilizzando **carta riciclata**). Le stesse etichette mutano, diventando più contemporanee nello stile e nel tipo di informazioni riportate, adatte a un consumatore più giovane e spesso nativo digitale.

La crescente attenzione dell'America Latina

Il **Canada** porta a BuyWine una delle delegazioni più numerose insieme a quella degli Stati Uniti.
Il **Monopolio Canadese** del Québec ha in programma una visita in Toscana in primavera.

Si confermano **mercati di riferimento** Paesi scandinavi, Svizzera e UK, dopo il lungo stop del Covid ma si affacciano nuovamente a Firenze i compratori dall'Oriente: Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

del Sud e Thailandia.

Si registra un aumento di interesse per il vino toscano **in America Latina**, soprattutto nella fascia più alta: presenti tra gli altri buyer provenienti da Argentina, Messico, Colombia, Brasile.



Buy Wine Toscana 2023 – © Ilaria Costanzo

Firenze e Siena le province più presenti

I produttori arrivano da tutte le province toscane, anche se a fare la parte del leone sono **Firenze e Siena**, rispettivamente con 79 e 69 aziende. Segue **Grosseto** con 34.

Il **passaggio generazionale** segna il passo tra le aziende: si punta su competenze complementari, di management, per rendere la propria azienda competitiva.

Per i viticoltori toscani BuyWine si conferma fondamentale per poter consolidare i rapporti con **i mercati "storici"** e tessere **nuove relazioni commerciali** con mercati finora poco esplorati. La giusta vetrina per chi è interessato ai vini toscani.

Cinque wine tour per i compratori

Concluse le due giornate di Buywine, i compratori avranno l'opportunità di partecipare a uno dei cinque **Wine Tour** organizzati in collaborazione con le Camere di Commercio di Firenze e della Toscana Nord-Ovest. Tra le opzioni: **masterclass e visite** nella città di Lucca (insieme a LuccaPromos), un itinerario

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

sulle **colline di Pisa e Volterra** (insieme a Terre di Pisa), visite in cave e cantine a **Massa Carrara**, masterclass in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Chianti Classico.

La "Wine week" della Toscana

Il programma della "*Wine week*" prosegue sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, con **PrimAnteprima,** la giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale.

A seguire, il calendario delle Anteprime prevede: domenica 12 febbraio **Chianti Lovers & Rosso Morellino**, lunedì 13 e martedì 14 febbraio **Chianti Classico Collection**, mercoledì 15 Anteprima **Vino Nobile di Montepulciano**, giovedì 16 febbraio Anteprima **Vernaccia di San Gimignano**, venerdì 17 febbraio Anteprima **L'AItra Toscana.**

TOPICS: *BUY WINE* *FONDAZIONE SISTEMA TOSCANA* *REGIONE TOSCANA*

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

ENOGASTRONOMIA / *Simona Bellocci*

Dario Dainelli, il mio vino? Sangiovese, Malvasia e Ansonica per raccontare la Toscana

L'intervista all'ex capitano della Fiorentina, oggi campione in vigna e in cantina, tra Cerreto Guidi e l'Isola del Giglio. "Cosa mi entusiasma dei vignaioli? Quel brillare negli occhi di chi riesce a trasformare la passione in un lavoro"

ENOGASTRONOMIA / *Raffaella Galamini*

Giornata mondiale dei legumi, la Toscana li celebra a tavola e a scuola

Tanti ristoranti aderiscono all'appello di Slow Food e inseriscono in menu un piatto con fagioli e ceci, ricette pure nelle mense scolastiche

Vai all'articolo originale
Link: https://www.italiansnews.it/il-vino-nobile-di-montepulciano/

ITALIAN'S NEWS TM



10 FEBBRAIO 2023

Il Vino Nobile di Montepulciano

MARIA ROSA BORSETTI / ENOGASTRONOMIA / DEGUSTAZIONE EMOTION EMOZIONE GUSTO TASTE TASTING / 0

Dal 18 febbraio alla Fortezza di Montepulciano appuntamento con il Vino Nobile di Montepulciano.

A febbraio torna il grande appuntamento per il Vino Nobile di Montepulciano. Nella Fortezza e nell'Enoliteca anche i wine lovers potranno degustare le nuove annate in commercio, il Vino Nobile di Montepulciano 2020 e la Riserva 2019. Il 15 febbraio l'Anteprima per la stampa.

E' tutto pronto per il primo grande evento dell'anno dedicato alla prima Docg d'Italia, il Vino Nobile di Montepulciano, che come ormai da tradizione in febbraio apre le porte di casa, la Fortezza, agli operatori e agli appassionati. Da sabato 18 a lunedì 21 febbraio infatti, presso la Fortezza di Montepulciano, i produttori torneranno in presenza per far conoscere le nuove annate in commercio dal 2023: il Vino Nobile 2020 e la Riserva 2019. Una passerella internazionale che coinvolge

ASCOLTA ITALIAN'S NEWS RADIO!





ARTICOLI RECENTI

1.a edizione di

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

l'intera comunità di Montepulciano che per tre giorni sarà presa d'assalto dai tanti appassionati provenienti da tutta Italia.

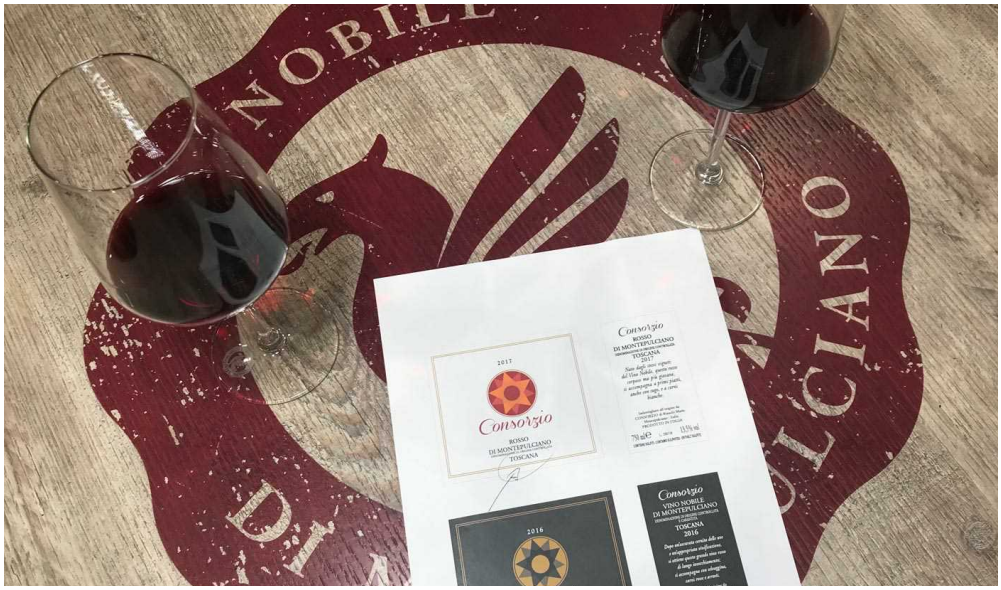
«Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile», commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi.

Il programma. L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.

Scoprire Montepulciano, città d'arte e del Vino Nobile. L'Anteprima per tanti appassionati sarà la possibilità per regalarsi un fine settimana alla scoperta di una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà dei pacchetti speciali per scoprire il territorio del Vino Nobile di Montepulciano.

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" che verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma a Firenze sabato 11 febbraio tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Medici Riccardi.

Per ulteriori informazioni consultare il sito www.consorziovinonobile.it .




Vi.Na.Ri. – Vignaioli Naturali Riuniti


Selezioni per SanremoJunior


19a edizione di Cioccolentino


Presentazione delle 12 Marie del Carnevale


Il Vino Nobile di Montepulciano

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://toscananews.net/vino-buywine-apre-la-settimana-delle-anteprime-vetro-light-etichette-circolari-e-bio-per-sfondare-allestero/



Buy Wine Toscana 2023, ph. Ilaria Costanzo

Vino, BuyWine apre la Settimana delle Anteprime: vetro light, etichette "circolari" e bio per sfondare all'estero

Oggi in Fortezza da Basso a Firenze il taglio del nastro del BtoB dedicato ai buyer dal mondo

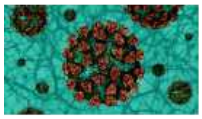
Redazione 10 Febbraio 2023 2 minuti di lettura


Buy Wine Toscana 2023 – ph. Ilaria Costanzo

Bottiglie in vetro alleggerito, etichette in carta riciclata, biologico: la sostenibilità guida le scelte dei mercati internazionali più maturi, rispetto al vino made in Tuscany. Si è aperta oggi alla Fortezza da Basso di Firenze **BuyWine Toscana 2023**, la due giorni dedicata al match tra produttori di vino a denominazione e buyer da tutto il mondo. Oltre 1400 etichette in degustazione per una

Condividi sui social

In evidenza


Covid Toscana: 238 nuovi casi, sei decessi
10 Febbraio 2023


Covid Toscana: 275 nuovi casi, i decessi sono tre
9 Febbraio 2023


Covid Toscana: 446 nuovi casi, tre i decessi
7 Febbraio 2023


Covid Toscana: sono 79 i nuovi casi, nessun decesso
6 Febbraio 2023

Articoli recenti

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

maratona da 3000 incontri e 23mila degustazioni. La manifestazione è promossa da **Regione Toscana** insieme a **Camera di Commercio di Firenze** e organizzati da **PromoFirenze**. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da **Fondazione Sistema Toscana**.

Tra le tendenze emerse dai compratori stranieri l'attenzione all'ambiente, driver sempre più forte per alcuni dei Paesi più affezionati al vino toscano. Come il **Canada**, che porta a BuyWine una delle delegazioni più numerose insieme a quella degli Stati Uniti. Per il Nord America il nettare di Bacco prodotto *under the Tuscan sun* è così attrattivo che il quasi inamovibile Monopolio Canadese del Québec ha in programma una visita in Toscana in primavera. Trova terreno fertile l'interesse per il vino **biologico**: oltre la metà dei produttori presenti a BuyWine, infatti, sono dichiaratamente bio. Non tutti i mercati, però, vedono di buon occhio questa transizione: molti buyers provenienti dal **Sudamerica**, così come dall'**Asia**, fatta eccezione per il Giappone, considerano il vino bio troppo costoso e di conseguenza poco attrattivo per i propri clienti in patria.

Non solo grandi vini: i Paesi emergenti guardano con attenzione anche ai vini più giovani, meno strutturati e di facile beva, che meglio si adattano alla cucina locale. A livello mondiale, il trend vede crescere i vini meno zuccherini. Anche il **packaging** fa la sua parte e le aziende che cercano di crescere si adattano di conseguenza, cercando di limitare i costi (attraverso vetro light) e l'impatto (ad esempio utilizzando carta riciclata). Le stesse etichette mutano, diventando più contemporanee nello stile e nel tipo di informazioni riportate, adatte a un consumatore più giovane e spesso nativo digitale.

Il **passaggio generazionale** segna il passo tra le aziende: cresce la consapevolezza del proprio target e delle tendenze a livello mondiale, ma anche del fatto che essere bravi in vigna e in cantina può non essere sufficiente per sfondare sul mercato. Servono competenze complementari, di management, per rendere la propria azienda competitiva.

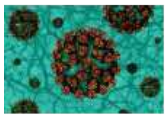
Il programma della "Wine week" prosegue domani, **sabato 11 febbraio**, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, con **PrimAnteprima**, la giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale. A seguire, il calendario delle Anteprime prevede: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana*.

** L'Altra Toscana riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra.*



Vino, BuyWine apre la Settimana delle Anteprime: vetro light, etichette "circolari" e bio per sfondare all'estero
10 Febbraio 2023


Grosseto, a San Valentino una giornata speciale per donare il sangue
10 Febbraio 2023


Covid Toscana: 238 nuovi casi, sei decessi
10 Febbraio 2023


Arezzo, Orizzonti di speranza: le Acli aprono il tesseramento 2023
10 Febbraio 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Facebook Twitter

Articoli correlati



FIRENZE – Aeroporto: Legambiente interviene nel dibattito acceso da Enrico Letta

26 Marzo 2021



Ok di CNA Firenze al progetto di Nardella burocrazia zero

19 Giugno 2018



Provincia di Lucca, sbloccate opere pubbliche per 18,5 milioni di euro

8 Giugno 2018

Toscana News © 2013-2023 | R. Trib. FI 5924 - 11/07/2013 | Dir. Resp. Francesco Acciai | REDAZIONE | PRIVACY E DISCLAIMER | CONTATTI |

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.lanazione.it/cronaca/firenze-al-via-buywine-la-vetrina-internazionale-del-vino-made-in-tuscany-fcab7fac

Firenze, al via Buywine la vetrina internazionale del vino made in Tuscany

Acquista il giornale AccediAbbonati CronacaFirenze, al via Buywine la vetrina internazionale del vino made in Tuscany 10 feb 2023 Home Cronaca Firenze, al via Buywine la vetrina internazionale del vino made in Tuscany Firenze, al via Buywine la vetrina internazionale del vino made in Tuscany Alla Fortezza da Basso il taglio del nastro del BtoB dedicato ai buyer dal mondo Firenze, 10 febbraio 2023 – Bottiglie in vetro alleggerito, etichette in carta riciclata, biologico: la sostenibilità guida le scelte dei mercati internazionali più maturi, rispetto al vino made in Tuscany. Si è aperta oggi alla Fortezza da Basso di Firenze BuyWine Toscana 2023, la due giorni dedicata al match tra produttori di vino a denominazione e buyer da tutto il mondo. Oltre 1400 etichette in degustazione per una maratona da 3000 incontri e 23mila degustazioni. La manifestazione è promossa da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana. Tra le tendenze emerse dai compratori stranieri l'attenzione all'ambiente, driver sempre più forte per alcuni dei Paesi più affezionati al vino toscano. Come il Canada, che porta a BuyWine una delle delegazioni più numerose insieme a quella degli Stati Uniti. Per il Nord America il nettare di Bacco prodotto under the Tuscan sun è così attrattivo che il quasi inamovibile Monopolio Canadese del Québec ha in programma una visita in Toscana in primavera. Trova terreno fertile l'interesse per il vino biologico: oltre la metà dei produttori presenti a BuyWine, infatti, sono dichiaratamente bio. Non tutti i mercati, però, vedono di buon occhio questa transizione: molti buyers provenienti dal Sudamerica, così come dall'Asia, fatta eccezione per il Giappone, considerano il vino bio troppo costoso e di conseguenza poco attrattivo per i propri clienti in patria. Non solo grandi vini: i Paesi emergenti guardano con attenzione anche ai vini più giovani, meno strutturati e di facile beva, che meglio si adattano alla cucina locale. A livello mondiale, il trend vede crescere i vini meno zuccherini. Anche il packaging fa la sua parte e le aziende che cercano di crescere si adattano di conseguenza, cercando di limitare i costi (attraverso vetro light) e l'impatto (ad esempio utilizzando carta riciclata). Le stesse etichette mutano, diventando più contemporanee nello stile e nel tipo di informazioni riportate, adatte a un consumatore più giovane e spesso nativo digitale. Il passaggio generazionale segna il passo tra le aziende: cresce la consapevolezza del proprio target e delle tendenze a livello mondiale, ma anche del fatto che essere bravi in vigna e in cantina può non essere sufficiente per sfondare sul mercato. Servono competenze complementari, di management, per rendere la propria azienda competitiva. Il programma della "Wine week" prosegue domani, sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, con PrimAnteprima, la giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale. A seguire, il calendario delle Anteprime prevede: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana. L'Altra Toscana riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini Doc Valdarno di

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Sopra. Maurizio Costanzo Potrebbe interessarti anche Cronaca Spiagge, vaccini, vincoli urbanistici. Il Tar assediato dal popolo dei ricorsi Cronaca Hockey Sarzana battuto a Trissino nella sfida di Champion's League Cronaca Il Partito Comunista Italiano punta su Matteo Bellegoni Cronaca Telefonini in cella, undici boss finiscono a processo Cronaca Condannato per rapina era in giro per il centro storico Iscriviti alla Newsletter. Il modo più facile di rimanere sempre aggiornati Registrati Hai già un account?Accedi

****

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.gazzettadifirenze.it/204035/si-aprono-le-anteprime-di-toscana-2023-con-buywine-e-primanteprima/

STARBENE / GUSTO

Si aprono le Anteprime di Toscana 2023 con Buywine e PrimAnteprima

Di **admin** - 10 Febbraio 2023 48 0



Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra DOP e IGP: il vino made in Tuscany si presenta al mondo **venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze** con i due primi appuntamenti: **BuyWine** e **PrimAnteprima**. La prima manifestazione è la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali, mentre la seconda apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, atteso momento in cui la stampa di settore e gli addetti ai lavori degustano le nuove annate dei principali consorzi toscani. BuyWine e PrimAnteprima sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.



Oggi, venerdì 10 febbraio, al padiglione Spadolini alla **Fortezza da Basso** si apre la due giorni di incontri commerciali. Ben **47 denominazioni Toscane presenti** all'evento, circa **160 compratori provenienti da 39 paesi diversi**, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare **230 aziende toscane** – selezionate tramite bando regionale – e conoscere **1400 etichette** che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Concluse le due giornate di BtoB, i buyer avranno l'opportunità di partecipare a uno dei cinque Wine Tour organizzati in collaborazione con le Camere di Commercio di Firenze e della Toscana Nord-Ovest. Tra le opzioni: masterclass e visite nella città di Lucca (insieme a LuccaPromos), un itinerario sulle colline di Pisa e Volterra (insieme a Terre di Pisa), visite in cave e cantine a Massa Carrara, masterclass in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Chianti Classico.



Domani, sabato **11 febbraio**, presso il

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Cinema La Compagnia di Firenze**,** la manifestazione raddoppia con **PrimAnteprima**, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà **Dario Dainelli**, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Modera l'incontro Nicola Prudente alias **Tinto**, volto televisivo di Camper – Rai 1 e storica voce di Decanter – Rai Radio 2. Interverranno alla tavola rotonda: **Eugenio Giani**, presidente della Regione Toscana, **Stefania Saccardi,** vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, **Leonardo Bassilichi,** presidente della Camera di Commercio di Firenze, **Francesco Palumbo**, direttore di Fondazione Sistema Toscana, **Tiziana Sarnari**, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, **Roberta Garibaldi**, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, **Francesco Mazzei**, presidente di AVITO – Associazione dei vini toscani DOP e IGP. Prevista anche l'assegnazione del **Premio Kyle Phillips**, da parte del presidente di ASET, l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana, **Leonardo Tozzi**, e della vicepresidente di Regione Toscana, Stefania Saccardi. Sarà possibile seguire i lavori di PrimAnteprima sui siti e i canali social di Regione Toscana, intoscana.it, BuyWine e della Camera di Commercio di Firenze. La settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio **Chianti Lovers & Rosso Morellino**, lunedì 13 e martedì 14 febbraio **Chianti Classico Collection**, mercoledì 15 Anteprima **Vino Nobile di Montepulciano**, giovedì 16 febbraio **Anteprima Vernaccia di San Gimignano**, venerdì 17 febbraio **Anteprima L'Altra Toscana.***



Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa **60mila ettari di superficie vitata** in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). **Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP** (DOC e DOCG). Su **10.600 aziende** vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.



L'annata 2022 ha prodotto oltre **2,3 milioni di ettolitri** di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.



Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage per la stampa della mostra **"Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture"**, a cura della rivista **Casabella**, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero). Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno **"L'architettura delle cantine e l'enoturismo",** prosieguo ideale dell'incontro internazionale che nel 2020 vide protagoniste le cantine della rete di Toscana Wine Architecture, vedrà quest'anno la partecipazione degli studi di architettura

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria **www.casabellaformazione.it**). Mostra e convegno vedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana. "L'architettura delle cantine e l'enoturismo", prosieguo ideale dell'incontro internazionale che nel 2020 vide protagoniste le cantine della rete di Toscana Wine Architecture,



Chiude la settimana, venerdì 17 febbraio, L'Altra Toscana che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra.

Condividi:

Twitter instagram Facebook

TAGS ANTEPRIME DI TOSCANA BUYWINE FIRENZE PRIMANTEPRIMA

Articolo precedente

Carburante, tregua prezzi benzina e diesel in Italia oggi

Articolo successivo

Il 13 e 14 febbraio è tempo di Chianti Classico Collection 2023

admin

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.regione.toscana.it/-/anteprime-di-toscana-2023-primanteprima-2023

Aggiornamento in:
Agricoltura e Alimentazione / Prodotti tipici / Produzioni vegetali

Anteprime di Toscana 2023: PrimAnteprima 2023

L'11 febbraio torna a Firenze "PrimAnteprima 2023", la giornata inaugurale della Settimana delle "Anteprime di Toscana"

Condividi

L'11 febbraio torna a Firenze "PrimAnteprima 2023", la giornata inaugurale della Settimana delle "Anteprime di Toscana", un ricco calendario di eventi di presentazione delle nuove annate dei vini toscani, organizzati sotto un'unica regia con il coinvolgimento della stampa specializzata del vino italiana ed estera.

Il programma di PrimAnteprima – la Giornata di apertura delle Anteprime di Toscana 2023 inizia alle ore 11.00 presso il Cinema della Compagnia di Firenze.

Gli organizzatori, insieme ai rappresentanti delle istituzioni e ai consorzi di tutela con l'occasione della conferenza stampa di apertura faranno il punto sull'andamento, trend ed export del settore vitivinicolo in Toscana e del fenomeno dell'enoturismo, presentandone dati e numeri alla stampa italiana ed estera.

Interverranno alla tavola rotonda:

- Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana
- Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana
- Giuseppe Salvini, Segretario generale della Camera di Commercio di Firenze
- Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana
- Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA
- Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management, Università degli Studi di Bergamo
- Francesco Mazzei presidente di AVITO - Associazione dei vini toscani DOP e IGP

Seguirà la cerimonia di assegnazione del Premio Kyle Phillips da parte del presidente di ASET, Leonardo Tozzi, e della vicepresidente di Regione Toscana, Stefania Saccardi"

Link

BuyWine e Anteprime del vino di Toscana 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

La tavola rotonda di PrimAnteprima sarà moderata da Tinto (Nicola Prudente) conduttore di Decanter- Rai Radio 2 e Camper - Rai 1

Dal 12 al 17 febbraio 2023, "La Settimana delle Anteprime di Toscana" prosegue con il seguente programma:

- 12 febbraio 2023 - Anteprima “Chianti Lovers & Rosso Morellino” - Consorzio vino Chianti e Consorzio a tutela del vino Morellino di Scansano - a Firenze
- 13 -14 febbraio 2023 – Anteprima “Chianti Classico Collection” - Consorzio vino Chianti Classico - a Firenze
- 15 febbraio 2023 – Anteprima “Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano” - Consorzio vino Nobile di Montepulciano Toscana - a Montepulciano
- 16 febbraio 2023 – Anteprima della Vernaccia di San Gimignano – Consorzio della Vernaccia di San Gimignano- a San Gimignano
- 17 febbraio 2023 – Anteprima L’Altra Toscana alla quale partecipano i seguenti Consorzi partecipanti:
  - Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano
  - Consorzio Chianti Rufina
  - Consorzio Vini delle Colline Lucchesi
  - Consorzio Vini Cortona
  - Consorzio del Vino Orcia
  - Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana
  - Consorzio Tutela Vini Montecucco
  - Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine
  - Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole
  - Consorzio Vini Terre di Pisa
  - Consorzio Vino Toscana
  - Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra

► Scarica il Save the date con il programma della tavola rotonda dell’11 febbraio 2023

L'evento è dedicato alla stampa, ma **potrà essere seguito in diretta streaming,** a partire dalle **ore 11.00 del'11 febbraio**, sui social di Regione Toscana, intoscana.it, Buywine e della Camera di Commercio di Firenze.

Lo streaming verrà attivato anche su questa pagina appena disponibile.

https://www.youtube.com/embed/HPqFXnneBcE

Per ulteriori informazioni contattare i referenti

Contatti del settore regionale:

Regione Toscana - Settore “Produzioni agricole vegetali e zootecniche. Promozione. Sostegno agli investimenti delle imprese agricole e agroalimentari”

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://firenze.repubblica.it/cronaca/2023/02/09/news/firenze_buywine_vini_fortezza_fiera_doc_docg_ict_23o_aziende-387238537/

adv

PODCAST
La giornata: il giorno nero di Meloni
di Laura Pertici
ASCOLTA

A Firenze Buywine si apre tra amore e poesia

a cura della redazione Firenze



Il 10 febbraio nella vetrina internazionale dedicata ali vini toscani va in scena una performance teatrale scritta da Lorenzo Becattini che celebra 40 etichette

09 FEBBRAIO 2023 ALLE 23:26

2 MINUTI DI LETTURA

Buywine si apre in poesia: il 10 febbraio alla Fortezza da Basso di Firenze, al piano terra del Padiglione Spadolini, in occasione dell'opening di Buywine Toscana - la vetrina internazionale dedicata ai vini Doc, Docg e Ictp con 230 aziende toscane partecipanti e 160 buyer esteri da 39 paesi - andrà in scena "Il vino e la Toscana, una storia d'amore", l'omaggio di Firenze Fiera a

VIDEO DEL GIORNO



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

questo evento giunto alla 13esima edizione.

L'attrice Raissa Moretti si esibirà nell'interpretazione di un testo scritto dal presidente di Firenze Fiera Lorenzo Becattini, un racconto originale che celebra le eccellenze dei vini toscani chiamando in causa 40 etichette. Nomi che diventano pretesto per una giovane donna di nome Solaia per presentare ironicamente il proprio fidanzato. "Con questa iniziativa, che celebra il connubio indissolubile fra la Toscana, l'arte e il vino, "poesia della terra, poesia allo stato liquido" - come scrisse Mario Soldati nel 1968 - abbiamo voluto dare il nostro contributo all'apertura di questa mostra che rappresenta uno dei principali eventi di promozione economica del settore vitinicolo toscano nella nostra regione", il commento di Becattini

Oltre 60 mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra Dop e Igp: sono i numeri del vino toscano che si presenta il 10 e 11 febbraio con BuyWine e PrimAnteprima, rispettivamente la vetrina B2b dedicata ai buyer internazionali, e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, dedicata alle nuove annate dei principali consorzi della regione. BuyWine e PrimAnteprima sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze, con la collaborazione di Fondazione Sistema Toscana. BuyWine vedrà protagoniste 47 denominazioni toscane, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane (selezionate tramite bando regionale) e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Sono in programma oltre 3000 incontri e più di 23mila degustazioni.

Dopo PrimAnteprima, la settimana prosegue domenica 12 febbraio con Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 con Chianti Classico Collection, mercoledì 15 con Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 con Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 con Anteprima L'Altra Toscana.
L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila).
Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri.

Sanremo, Egonu: "L'Italia è un Paese razzista. Non faccio la vittima ma le cose stanno così"

I Quartieri Di Firenze

Leggi anche

Luna park al Lotto zero, protesta FdI: "Il Comune spiana un'area verde"

Due taniche di fronte al Centro sportivo dell'Istituto Geografico Militare

Katia Ricciarelli ha celebrato un matrimonio in Comune a Monte San Savino

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate.

Argomenti

firenze,

© Riproduzione riservata

Raccomandati per te

Debutta La Scala tv: come guardare l'opera e il balletto sul divano di casa con meno di dieci euro

Regionali Lombardia, comizi finali e poi l'attesa del voto per i quattro candidati: Sanremo con la famiglia e mascotte portafortuna

Fenomeno Addams, la psichiatra Mirella Galeota: "Reietta, outsider, timida: Mercoledì e la fine delle principesse"

Tiramisù contaminato, per la morte di Anna Bellisario tre nuovi indagati: sotto la lente anche le salse usate nel fast food vegano

BLOG



CAMBIAMO REGISTRO
di Ludovico Arte

Una classe difficile e il pistolotto amorale



TERRATOSCANA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.specchioeconomico.com/rubriche/le-ultimissime/5353-vino-a-via-a-firenze-buywine-e-primanteprima-2023

Il nostro sito usa i cookie per poterti offrire una migliore esperienza di navigazione. I cookie che usiamo ci permettono di conteggiare le visite in modo anonimo e non ci permettono in alcun modo di identificarti direttamente. Clicca su OK per chiudere questa informativa, oppure approfondisci cliccando su "Cookie policy completa".

Chiudi

Scritto da Specchio Economico il 09 Febbraio 2023. Le Ultimissime

VINO: A VIA A FIRENZE BUYWINE E PRIMANTEPRIMA 2023



Quali sono i numeri del vino toscano? Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa 60mila ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP (DOC e DOCG). Su 10.600 aziende vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16. L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale. Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo. Sono i numeri che annunciano la nuova edizione di BuyWine e PrimAnteprima, rispettivamente la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali e la giornata che apre ufficialmente la settimana delle anteprime di Toscana. 47 le denominazioni toscane presenti all'evento, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza da Basso per incontrare 230 aziende, selezionate tramite bando regionale, e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer.

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE...

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://winenews.it/it/bacco-in-toscana-al-via-buywine-la-settimana-delle-anteprime-ecco-gli-eventi_489485/

NONINO
ROCCASVEVA
CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
vinitaly Verona, ITALY 2/5 April 2023
SICILIA DOC CONSORZIO DI TUTELA VINI

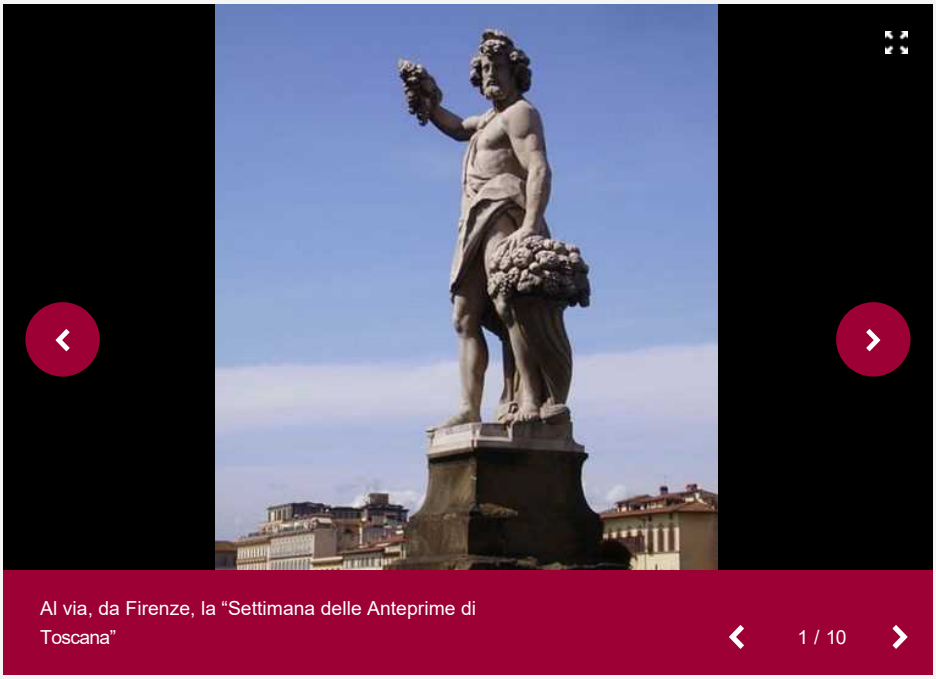
ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

Bacco in Toscana: al via "BuyWine" & la "Settimana delle Anteprime". Ecco gli eventi

"Vi.Na.Ri.", l'Oltrepò e il Lambrusco a Milano, "Trentodoc sulle Dolomiti", "I Migliori Vini Italiani" a Roma, il Prosecco Doc al Carnevale di Venezia

FIRENZE, 09 FEBBRAIO 2023, ORE 16:03



Al via, da Firenze, la "Settimana delle Anteprime di Toscana"

1 / 10

Preceduta da "BuyWine 2023", la vetrina internazionale b2b del vino made in Tuscany, si accendono i riflettori sulla "Settimana delle Anteprime di Toscana 2023", promosse, sotto un'unica regia regionale, da Firenze ai territori delle Denominazioni dei grandi vini di Toscana, e con la quale prosegue la lunga stagione delle "Anteprime" del vino italiano, nell'agenda degli eventi segnalati da WineNews. Tra i quali, a Milano c'è "Vi.Na.Ri.", evento ideato e organizzato insieme da VinNatur e Vi.Te per raccontare il mondo dei vini naturali, l'"Oltrepò Terra di Pinot Nero" si racconta con il Consorzio Vini Oltrepò Pavese e Ais-Associazione Italiana Sommelier Milano, e si scoprono "I colori del Lambrusco: bollicine emiliane nel calice", con le cantine del Consorzio Lambrusco Doc, Ais Lombardia e il wine expert Filippo Bartolotta. E ancora: con una serie di conferenze online sui temi cari a Slow Food, è iniziato il percorso di avvicinamento alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere; "Trentodoc sulle Dolomiti" unisce la passione per le bollicine e l'amore per la neve e lo sci nello scenario del sito Unesco; con i "Sommelier in pista" si degustano i migliori vini

TASCA CONTI D'ALMERITA
WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS Best European Winery
for a better wine world banfi.it
BERTANI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

dell'Alto Adige nelle baite dell'Alta Badia; da Eataly è il "Mese del pane"; per San Valentino l'Asolo Prosecco Docg è il vino ufficiale di "Verona in Love"; prosegue il "Torgiano Winter", la rassegna culturale promossa dalla Fondazione Lungarotti; e a Roma torna l'appuntamento dedicato alle eccellenze vitivinicole italiane de "I Migliori Vini Italiani", firmato da Luca e Francesca Romana Maroni, e con la Fondazione Italiana Sommelier (Fis) è il "Banfi Day". Senza dimenticare il Carnevale, da Venezia, il più famoso al mondo che brinda con il Prosecco Doc sul Canal Grande, ai 150 anni della sfilata sui Viali a Mare di Viareggio, tra maschere, carri allegorici e banchetti.

A Milano, "Oltrepò Terra di Pinot nero" è l'evento di approfondimento dedicato al Pinot Nero d'Oltrepò Pavese nel format affermato "Oltrepò Terra di Pinot Nero", organizzato con Ais-Associazione Italiana Sommelier Milano dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, il 13 febbraio al The Westin Palace (riservato ai soci Ais e alla stampa), con un grande banco d'assaggio che vede la partecipazione di ben 33 aziende: Alessio Brandolini, Bertè & Cordini, Bosco Longhino, Bruno Verdi, Cà del Gè, Cà di Frara, Calatroni, Castello di Cigognola, Castello di Luzzano, Cavallotti, Conte Vistarino, Cordero San Giorgio, Ersaf Riccagioia, Fiamberti Giulio, Finigeto, Frecciarossa, Giorgi, La Genisia, La Piotta, La Travaglina, Lefiole, Manuelina, Marchese Adorno, Montelio, Oltrenero – Il Bosco, Pietro Torti, Prime Alture, Quaquarini, Tenuta Mazzolino, Terre d'Oltrepò- La Versa, Torre degli Alberi, Torti L'Eleganza del Vino e Travaglino. E a Milano sta per arrivare anche "Vi.Na.Ri.", l'evento sul vino naturale il 12 e il 13 febbraio, ideato e organizzato da VinNatur e Vi.Te. allo Studio Novanta, e che vede insieme le associazioni in un confronto a tutto tondo sul futuro della tipologia con i presidenti Angiolino Maule e Gabriele Da Prato riservato alla stampa, e con masterclass pensate per capire da vicino il panorama enoico naturale, "O2 - Il rapporto con l'ossigeno", per spiegare come il contatto con l'aria possa nobilitare i vini buoni in una degustazione in parallelo di tre etichette che hanno affrontato un diverso percorso con l'aria, prima di arrivare nel calice, e "SO2 - Il nodo dei solfiti", un'occasione per approfondire se e in quale modo l'anidride solforosa incida nella percezione dei sapori e profumi di un vino e se questa possa dare diverse sfaccettature espressive e organolettiche, in una blind tasting di tre vini prodotti e imbottigliati, con e senza solfiti aggiunti. A moderare gli incontri, Samuel Cogliati Gorlier, giornalista e divulgatore italo-francese, fondatore di Possibilia Editore e membro della redazione e del comitato di degustazione della rivista francese "LeRouge&leBlanc". Un evento che riunirà 150 vignaioli naturali che arriveranno da tutta Italia e dall'estero, con alcuni produttori provenienti dall'Argentina, da Bordeaux e dalla Slovenia. Sempre a Milano, da oggi 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, tra 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. Restando in città, a "ChocoLove" i grandi maestri e gli esperti del cioccolato, dal Master Chocolatier Davide Comaschi ai Maestri Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana, guidati da Iginio Massari, sono protagonisti con le loro creazioni della kermesse dedicata alla cultura e all'amore per "Il cibo degli dèi", dal 10 al 12 febbraio a Palazzo Bovara. Un'occasione per scoprire anche le migliori proposte di praline e dolci confezionati delle pasticcerie milanesi studiati ad hoc per la festa di San Valentino, e ammirare le creazioni dei finalisti del contest "ChocoLove: un dolce per San Valentino, il cui vincitore sarà premiato il 14 febbraio dal maestro Iginio Massari. Anche il Consorzio Tutela



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Lambrusco Doc insieme a 16 cantine (Villa di Corlo, Cantina Settecani, Pezzuoli, Cantina Ventiventi, Francesco Bellei, Marchesi di Ravarino, Fattoria Moretto, Cavicchioli, Albinea Canali, Cleto Chiarli, Cantine Lombardini, Cantina di Carpi e Sorbara, Venturini Baldini, Ca' de Medici, Paltrinieri e Cantina S.Croce) fa tappa a Milano con "I colori del Lambrusco: bollicine emiliane nel calice", un banco di assaggio organizzato in collaborazione con Ais-Associazione Italiana Sommelier Lombardia il 20 febbraio al The Westin Palace (evento per stampa e operatori del settore), per degustare le bollicine diffuse in più Paesi al mondo nelle loro diverse sfumature: un'occasione in cui conoscere da vicino, attraverso gli assaggi e il dialogo con i produttori, le differenti Denominazioni che compongono l'ampio universo del Lambrusco nei territori di Modena e Reggio Emilia, e nella masterclass "I colori del Lambrusco: vitigni, zone e metodi di produzione" condotta dal wine expert Filippo Bartolotta. Ancora 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 e Donnafugata, sarà la volta di 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. Sempre a Milano, dal 20 al 22 maggio torna "Best Wine Stars", edizione n. 4 dell'evento degustazione di vini e distillati ideato da Prodes Italia srl al Palazzo del Ghiaccio con oltre 200 aziende selezionate, le masterclass, in collaborazione con la sommelier e wine writer Adua Villa, la novità di un'area bio, interamente dedicata alle aziende che hanno fatto della sostenibilità la loro mission, e, come da tradizione, i "Best Wine Stars Awards", e il "Premio Landini" in partnership con il Gruppo Argo Tractors. Nell'attesa, il ruolo dell'agroalimentare per la crescita del Paese, dal turismo all'export, ma anche i rischi legati all'esplosione dei costi legata alla guerra e alle minacce in arrivo sulle tavole, a partire dal cibo sintetico, sono alcuni dei temi al centro dell'incontro organizzato dalla Coldiretti domani al Teatro Manzoni di Milano, con il presidente Ettore Prandini, il Ministro del Turismo Daniela Santanché, il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e il presidente della Regione Lombardia Attilio Fontana. Spostandosi da Milano, dal 24 al 26 febbraio al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni, torna l'"Italian Taste Summit", edizione n. 7 del format 100% improntato all'export, tra tasting, masterclass, workshop e serata di gala riservati a operatori e stampa di settore attorno al tema della formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace. Le cantine? Da Firriato a Badia a Coltibuono, dalla Tenuta Trinoro alla Cantina di Negrar, da La Collina dei Ciliegi a Ronco del Gelso, da Pietro Cassina a Surrau e Stefania Pepe. Il 14 marzo, invece, il Palafeste di Grumello del Monte, ospita 11 cantine - Caminella, Tenuta Castello di Grumello, Cornasella, Tenuta Iris, Eligio Magri, La Collina, Le Corne, Pecis, Tenuta Casa Virginia, Tosca e Valba Vini - per conoscere in anteprima i vini, tutti di taglio bordolese della Doc Valcalepio, Doc Colleoni e Igt Terre Bergamasche, e il loro territorio, a "Vino En Primeur Bergamo" (evento riservato, su invito), dove ci sarà anche una masterclass condotta dal wine educator e giornalista Filippo Bartolotta per scoprire più da vicino le peculiarità ambientali, climatiche e vitivinicole del territorio. Intanto, sono tornati gli "Italian Talks", il primo talk show promosso dal Consorzio Franciacorta ed ambientato in Franciacorta che racconta l'eccellenza italiana su YouTube e in Podcast, nel quale il giornalista Dario Maltese accompagna gli ospiti in un percorso alla scoperta di diversi

































ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

scenari: dopo la ristorazione con l'imprenditore Francesco Panella, parola a Rudy Zerbi (15 febbraio), conduttore radiofonico e televisivo, Cathy La Torre (15 marzo), avvocato di successo, Roberto Palomba (14 aprile), architetto e designer di fama internazionale, Giorgia Surina, attrice e conduttrice radiofonica e televisiva (15 maggio), e Iginio Massari (15 giugno), grande pasticciere e personaggio televisivo e gastronomo italiano, tutti personaggi che rappresentano il made in Italy nel mondo e che raccontano da prospettive diverse cosa significa essere italiani, facendo emergere quelle idee, relative al proprio lavoro, che si sono rivelate vincenti e hanno consentito di trasformare la propria esperienza personale in una storia di successo.

A Torino, dal 13 al 20 febbraio, Eataly Lingotto festeggia anche gli innamorati, con proposte per celebrare San Valentino anche a tavola, come cene gourmet da Giù da Guido, il bistrot torinese dello chef stellato Ugo Alciati, speciali a menu nelle cucine del mercato e una dinner box da asporto per chi preferisce godersi una cena speciale nella comodità di casa. E fino al 5 marzo Eataly dedica anche al pane un mese di iniziative per raccontare quali sono le caratteristiche che fanno di un alimento quotidiano un prodotto di alta qualità. Il 25 febbraio, anche la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa fa ritorno a Torino con "Il Barolo a Palazzo Barolo", una delle più importanti dimore nobiliari barocche della città, che fu la residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert, alla cui lungimiranza e modernità è dovuta gran parte della fama e della fortuna del vino Barolo, e dove i produttori guidano i wine lovers in un viaggio alla scoperta del "Re dei Vini", proponendo in degustazione Cru e annate differenti, accompagnati dalle eccellenze agroalimentari delle Langhe, e si raccontano nei salotti-degustazione condotti dal sommelier Sandro Minella e dal giornalista Danilo Poggio. 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. Tornando nelle Langhe, sempre la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa promuove incontri formativi rivolti ai produttori per condividere le esperienze in vigna e in cantina, con Tino Colla, produttore e testimone della storia enoica di Langa (Poderi Colla, 13 febbraio), e con la produttrice Donatella Cinelli Colombini, Sandro Minella, comunicatore del vino della Strada, e con il direttore Daniele Manzone (24 marzo), nelle cantine e con la degustazione dei Nebbioli da Barolo della vendemmia 2022 (direttamente dalla vasca) e di vini altri territori di eccellenza, quali Borgogna e Brunello di Montalcino, e la visita al "WiMu-Museo del Vino". "Se la Langa è così - il mondo del vino raccontato ai giovani del terzo millennio" è invece un'iniziativa di divulgazione sulla storia del mondo del vino di Langa, Roero e Monferrato pensata per le giovani leve di studenti, operatori e appassionati voluta dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, il 17 febbraio il Teatro Sociale di Alba con una serata all'insegna della storia dei protagonisti, del territorio e dei suoi vini, introdotta dal fondatore di Slow Food Carlo Petrini e condotta dall'attore albese Paolo Tibaldi, con la presentazione della riedizione dell'"Atlante delle vigne di Langa", un volume iconico e vera pietra miliare di Slow Food Editore, e il 18 febbraio all'Università a Pollenzo con "Tutto intorno al vino - incontri e degustazioni", esclusivamente dedicati ai giovani studenti e addetti ai lavori.

Oltre 100 i produttori che, con i lori vini, saranno protagonisti, da Anna Maria Abbona a Bruno Giacosa, da Cavallotto a Ceretto, da Comm. G.B. Burlotto a Conterno Fantino, da Contratto a Cordero di Montezemolo, da Damilano a Domenico Clerico, da E. Pira e figli - Chiara Boschis a Elio Altare, da Elio Grasso a Elvio Cogno, da Enrico Serafino a Ettore Germano, da F.lli Serio e Battista





























ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Borgogno a Fontanafredda, da G.D. Vajra a Gaja, da Giacomo Brezza e figli a Giacomo Conterno, da Giacomo Fenocchio a Gianfranco Bovio, da Giovanni Rosso a Giulia Negri, da Giuseppe Mascarello e Figlio a Giuseppe Rinaldi, da Guido Porro a La Spinetta, da Luigi Oddero e figli a Marchesi di Barolo, da Marchesi di Grésy a Michele Chiarlo, da Mura Mura a Oddero, da Paolo Scavino a Pecchenino, da Pio Cesare a Poderi Colla, da Poderi Luigi Einaudi a Produttori del Barbaresco, da Prunotto a Ratti, da Réva a Terre del Barolo, e non solo. E 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. "Vino, Sostantivo Femminile" è invece l'evento sul Lago Maggiore "vetrina" per 100 produttrici di vino che si raccontano al pubblico in banchi di degustazione, masterclass ed esperienze sensoriali nelle eleganti sale del Grand Hotel des Iles Borromées, il 5 marzo a Stresa, organizzato da Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte. Con "Derthona Due.Zero" va in scena l'"Anteprima" del Timorasso, in grande banco di assaggio con i produttori dedicato allo storico vitigno a bacca bianca dei Colli Tortonesi e la nuova annata 2021, con un focus sui millesimi più vecchi che ne mostreranno lo straordinario potenziale evolutivo, al Museo Orsi di Tortona il 12 (per gli appassionati) e 13 marzo (per stampa, operatori e sommellerie), con la regia del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi. Previste anche masterclass di approfondimento condotte da professionisti del settore per studiare le peculiarità del territorio e le diverse declinazioni del Timorasso. E Dal 15 al 18 settembre a Bra, tornerà anche "Cheese", il più grande evento mondiale dedicato ai formaggi a latte crudo di Slow Food e Città di Bra, all'edizione n. 14 con protagonisti caci, tome e tutte le altre forme del latte possibili, con una sola regola: che siano naturali, ottenuti con latte che non ha subito trattamenti termici come la pastorizzazione, che li priva dei fermenti naturali. Nella cittadina piemontese, che da sempre è la casa di Slow Food, si riunirà un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati che vedono nei latti e nei formaggi molto più di un alimento: un modo di intendere la natura, i prati e i pascoli, l'allevamento, la vita stessa. Protagonista assoluto sarà il mercato, dove espositori provenienti da ogni angolo d'Italia e da tutto il mondo proporranno al pubblico delizie straordinarie che evidenziano come da tre ingredienti - latte, caglio e sale - si possono ottenere migliaia di prodotti unici. Per uno spuntino veloce tra una conferenza e l'altra, i food truck serviranno le specialità italiane del cibo da strada e i birrifici artigianali. E poi i Laboratori del Gusto, per avventurarsi tra sapori e abbinamenti più o meno noti, e gli Appuntamenti a tavola. Dal Piemonte alla Liguria, sempre con Slow Food e con la Regione Liguria, "Slow Fish", animerà il Porto Antico, Piazza Caricamento e Piazza De Ferrari a Genova (1-4 giugno), con l'edizione n. 11 dell'evento dedicato a tutti gli ecosistemi legati all'acqua e ai loro abitanti. Il claim sarà "Coast to Coast", un modo per sottolineare che mari, oceani e acque interne non sono ecosistemi a sé stanti rispetto a quelli dove si svolge la vita umana: gli ambienti acquatici e la terraferma sono strettamente correlati e interconnessi, influenzandosi vicendevolmente. Parlare di coast to coast significa quindi ragionare su buone pratiche, diffuse in giro per il mondo, che riguardano la pesca sostenibile ma anche tutta una serie di attività costiere, a partite dal ruolo di primo piano che svolgono le città, in quanto luoghi di scambio per eccellenza fra popolazioni, culture, merci. Mercato, conferenze, Laboratori del Gusto, Appuntamenti a tavola, attività educative per le famiglie: elencare tutto ciò che ci sarà è impossibile, ma quel che è certo è che Genova sarà la











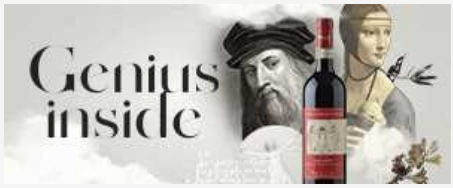
















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

casa di “Slow Fish”, delle sue attività e dei suoi progetti, dai Presìdi all’Arca del Gusto, dall’Alleanza dei Cuochi a Slow Food Travel. E ci sarà tanto spazio per divertirsi, mangiare e bere bene, con l’area show cooking, l’enoteca, i food truck e i birrifici artigianali che accoglieranno i visitatori per una pausa ristoratrice. Intanto, domani c’è “Aggiungi un legume a tavola”, iniziativa della Chiocciola con “Slow Beans” nella “Giornata mondiale dei legumi” della Fao, che si celebra in tutta Italia in oltre 150 ristoranti e pizzerie dove con i cuochi dell’Alleanza Slow Food i legumi diventano protagonisti dei menù. Sarà una primavera gourmet sulle vette più alte d’Italia con “Peak of Taste 2023” che riprende quota ospitando a Courmayeur chef stellati Michelin, con le loro creazioni inedite e sperimentazioni culinarie basate sui prodotti del territorio, il 16 e 19 marzo quando lo chef Francesco Colantonio del ristorante gourmet LM38 dell’Hotel Le Massif che apre la cucina ai clienti che potranno cucinare con lui, in contemporanea con le cene firmate Mountain Gourmet Ski Experience con Heston Blumenthal, lo chef canadese Jonny Lake e Isa Bal, vincitrice del premio “Michelin Sommelier 2022” del ristorante Trivet di Londra, e lo chef Jean Philippe Blondet, dell’Alain Ducasse Dorchester, 3 stelle di Londra, al Grand Hotel Royal e Golf, e il clou il 25 marzo con una cena creativa sulle vette di Skyway Monte Bianco con Davide Scabin e Ana Roš, in collaborazione con “Buonissima”, la rassegna di alta gastronomia di Torino con la Direzione artistica di Luca Iaccarino, Stefano Cavallito e Matteo Baronetto. E da Sanremo, arriva il lancio di “The Grapest Award”, riconoscimento aperto a tutte le aziende vitivinicole italiane che intendono entrare in un circuito creato dai professionisti per i professionisti, sottoposte a commissioni di assaggio, con le premiazioni di scena il 20 maggio, e i vini vincitori protagonisti di “Calicis - Wine Is All Around”, dal 21 al 23 ottobre nella “città dei fiori”.

“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 - da Anselmi alla Tenuta di Biserno, da Boscarelli a Braida, da Caiarossa a Badia a Coltibuono, da Conti Costanti a Duemani, da Foradori a Franz Haas, da Geyerhof alla Tenuta di Ghizzano, da Giulia Negri a Gravner, dalle Tenute Cisa Asinari dei Marchesi Gresy a Maso Martis, da Monteverro a Nino Franco, da Nittardi a Occhipinti, da Petrolo a Pian dell’Orino, da Poggio Cagnano a Tenuta Prima Pietra, da Salicutti a Sassotondo, dalla Tenuta delle Terre Nere alla Tenuta di Valgiano, da Vistorta a Ampeleia, tra le altre - 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. E “Summa” sostiene con una parte della quota d’ingresso il dormizil, un dormitorio per persone senzatetto a Bolzano. Intanto, 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 (14 febbraio, 7 marzo e 4 aprile) prevedono favolose sciate sulle piste, abbinate 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 questi appuntamenti si aggiunge un’edizione speciale, in programma il 21 marzo nei rifugi Club Moritzino e Ütia I Tablá, con i vini dell’Alto Adige in abbinamento a quattro piatti.

“Trentodoc sulle Dolomiti” è invece la kermesse invernale dedicata al Metodo Classico del

















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Trentino, di scena sempre nelle Dolomiti ma in Val di Fassa (9-12 febbraio), con un palinsesto di eventi alla scoperta delle etichette delle 67 Case spumantistiche dell'Istituto Trentodoc, tra rifugi, malghe, hotel, ristoranti e agriturismi, a Moena, Soraga, Canazei, Campitello, Pozza e Vigo di Fassa, sul Passo Sella e a Passo San Pellegrino, dove si trovano il Catinaccio con le Torri del Vajolet, il Gruppo del Sella, il Sassolungo e la Marmolada, montagne di bianca dolomia che al tramonto regala lo spettacolo dell'enrosadira tingendosi di rosso, con sfumature rosa e viola. E dove le amate bollicine di montagna sono abbinate ai piatti della tradizione ladina e della cucina di montagna (al Caffè Antermont, all'Hotel Ristorante Foresta, all'Osteria La Montanara, al Ristorante Rita Stube e al Ristorante Alla Locanda), presentate in insoliti accostamenti con la pizza (al Ristorante Pizzeria Scoiattolo), in contesti come il 4Ú - For You Bistrot dell'X Alp Hotel di Pera di Fassa, con terrazza panoramica, e servite nell'appuntamento "Selvaggina e bollicine di montagna" al Ristorante El Pael di Roberto Anesi ("Miglior Sommelier d'Italia Ais-Associazione Italiana Sommelier 2017 - Premio Trentodoc"). La novità è la partecipazione degli agriturismi, Agritur El Mas e Ciasa dò Parè, e del locale di recente apertura dello chef Alfio Ghezzi, InAlto Alfio Ghezzi Dolomites, a 2.514 m s.l.m. circondato dalla parete della Marmolada, dal Monte Pelmo, dalla maestosità del Civetta fino alle Pale di San Martino. Ma si può raggiungere anche il Rifugio Fuciade, per una cena accompagnata da Trentodoc circondati dalla catena di Costabella con vista sulle Pale di San Martino e sul Col Margherita. Il Rifugio Carlo Valentini Passo Sella, a 2.218 metri di altitudine, propone "A cena nella Stua Dei Sorices … a tutta Bolla con Trentodoc", mentre alla Baita Checco, sul Catinaccio in località Ciampedie, si assaggiano i prodotti tipici della Val di Fassa. E i menù Michelin ispirati a Trentodoc sono firmati dagli chef stellati Paolo Donei di Malga Panna e Stefano Ghetta de L Chimpl da Tamion. "Vinifera 2023", la Mostra Mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino, ha già annunciato che sarà in programma a Trento Fiere il 25 e il 26 marzo, arricchendosi con "Pro.Sit. - Tasting Ideas in a Professional Situation", un evento pensato per i professionisti del vino, il 27 marzo al Muse-Museo delle Scienze di Trento, e come occasione per confronti e assaggi con oltre 100 vignaioli artigiani dall'Italia e dal mondo, e l'Etna come territorio ospite con una rosa selezionata di sproduttori che con i loro vini saranno protagonisti anche di una masterclass dedicata. Come di consueto, ad anticiparla sarà il "Forum Vinifera" con eventi, degustazioni, conferenze e visite guidate su tutto il territorio trentino, dalla Valle dell'Adige alla Val di Non, dal 24 febbraio alla cantina Bellaveder. Nell'attesa, a Sappada, Sauris, Resia, Trieste e Muggia, ma anche in Carnia, nelle Valli del Natisone, in Carso e a Monfalcone, il Carnevale in Friuli Venezia Giulia affonda le radici nella storia, nelle strade dei suoi borghi e delle sue città, dal mare alla montagna, dove si respira uno spirito gioioso e dissacrante. Festeggiamenti dal sapore antico in un'atmosfera di allegria e genuinità, maschere di legno intagliate e dipinte, sfilate di carri allegorici, appuntamenti musicali e danzanti, per non parlare dei coriandoli, la cui invenzione è rivendicata proprio dalla città di Trieste. Ma è a tavola che si può continuare a scoprire la vera essenza del Carnevale, con i piatti e i dolci più originali del Friuli Venezia Giulia, in tanti eventi con "Io sono Friuli Venezia Giulia" (fino al 22 febbraio).

A Verona, l'appuntamento con "Vinitaly 2023", l'evento di riferimento internazionale del mondo del vino italiano, è a Veronafiere 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. E torna anche "Corvina Manifesto - L'Anteprima del Chiaretto di Bardolino 2023", riservata alla stampa e in programma il 2 e 3 marzo a Bardolino con la regia del Consorzio di Tutela del Chiaretto e del
















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Bardolino all'Hotel Caesius Thermae & Spa, con il debutto della nuova annata del Chiaretto di Bardolino, il vino rosa della sponda veronese del Lago di Garda da uve Corvina, tra masterclass e walk around tasting. Intanto, l'Asolo Prosecco Docg è il vino ufficiale di "Verona in Love 2023", dal 10 al 14 febbraio per San Valentino, evento nella città di Giulietta e Romeo in cui l'amore viene declinato in tantissimi appuntamenti dedicati all'arte, alla creatività, alla musica e alla cultura. Ad accompagnare i momenti salienti della rassegna ci saranno sempre le raffinate bollicine asolane: tra Piazza dei Signori, Loggia di Fra' Giocondo, Cortile Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale, nei musei e nelle vie del centro storico, gli innamorati potranno celebrare l'amore con le migliori referenze del Consorzio. E fino a giugno, Col Vetoraz a Valdobbiadene ospita "InDivenire - La metamorfosi del sughero", la collezione di opere di Silvia Canton in un'esperienza immersiva tra vino e arte. L'appuntamento per scoprire le eccellenze enoiche del Veneto selezionate dai degustatori della guida "Vinetia.it", è invece l'11 e 12 marzo a Treviso con "Vinetia Tasting - Il Veneto nel calice", edizione n. 2 dell'evento di Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto alla Camera di Commercio di Treviso e Belluno, con un walk around tasting con i produttori presenti nella guida e le masterclass dedicate agli approfondimenti dei vini italiani. L'Anteprima, l'11 marzo, si terrà invece nella Loggia dei Cavalieri, uno dei luoghi più rappresentativi e amati della città. Il 12 marzo, a Palazzo dei Trecento, si terrà poi la conferenza "La grammatica del gusto: l'evoluzione del menù e della carta vini", dedicata alle origini del menù e della carta vini, la loro evoluzione nel corso del tempo e come è cambiato il gusto e il nostro modo di stare a tavola nella storia, con gli interventi di Alessandro Scorsone, cerimoniere di Palazzo Chigi, Alessia Cipolla, curatrice della mostra "Note di Pranzi", in programma a Casa Robegan di Treviso dal 4 marzo al 1 aprile, Marco Colognese, food writer e critico enogastronomico, e Gianpaolo Breda, presidente Ais Veneto. Un'occasione anche per scoprire la città attraverso visite guidate, ed i sigari Italico in abbinamento ai distillati della Distilleria Bonaventura Maschio. "Formaggio in Villa 2023", la rassegna nazionale dei migliori formaggi, sarà invece di scena a Cittadella dal 14 al 17 aprile, con anche il "Salone dell'Alta Salumeria", masterclass, laboratori di degustazione guidati e il Premio "Italian Cheese Awards 2023". Intanto a Venezia, brindando con il Prosecco Doc, si è aperto il Carnevale più famoso al mondo, nel quale le amate bollicine venete con il loro Consorzio e la gastronomia tipica sono da sempre protagonisti. A partire da "Original Sinners", il Dinner Show & Ball ufficiale a Ca' Vendramin Calergi, ancora una volta firmato dalla stilista Antonia Sautter, l'11 e 12 febbraio e dal 16 al 21 febbraio, dove, tra abiti sontuosi e performance artistiche indimenticabili, i "peccatori" si danno appuntamento nelle magnifiche sale affacciate sul Canal Grande per trasgredire a tavola con il ricco menù preparato dalle sapienti mani degli chef del Ristorante Wagner, e, per una notte, dare spazio ai desideri più reconditi. Il tema del Carnevale 2023? Il metaverso.

Sarà un'edizione da record "Birra dell'Anno 2023", concorso brassicolo più longevo d'Italia, all'edizione n. 18, organizzata da Unionbirrai che premia le migliori birre artigianali e incorona il miglior birrificio artigianale italiano dell'anno tra oltre 2.000 birre di più di 300 produttori, il 19 febbraio alla Fiera di Rimini, che ospita anche "Beer&Food Attraction" (19-22 febbraio). E da una BolognaFiere che diventa sempre più "hub fieristico" dei piccoli produttori e degli artigiani del vino, dopo l'annuncio che sarà proprio Bologna ad accogliere il "Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" della Fivi dal 2023 (dal 25 al 27 novembre), è iniziato il percorso di avvicinamento alla "Slow Wine Fair" n. 2, dal 26 al 28 febbraio, 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. Una serie di conferenze online focalizzate sui grandi temi al centro





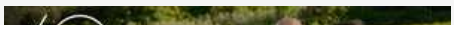











ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

dell'evento, in calendario il 15 febbraio con "Le denominazioni, bene comune? Una visione europea" e il 22 febbraio con "Bio e vita", che coinvolgono appassionati, tecnici, professionisti e delegati della "Slow Wine Coalition", anticipano il programma di incontri che animerà la "Slow Wine Arena", realizzata in collaborazione con Reale Mutua, main partner dell'evento e sostenitore ufficiale di Slow Food Italia. Alla "Slow Wine Fair", vera e propria sono attese oltre 650 cantine da tutta Italia: da San Salvatore 1988 a Barone Pizzini, da Pievalta a Domenico Clerico, da Ettore Germano a Borgogno, da Casa Eredi di Mirafiori a Giacomo Fenocchio, da Vietti a Centopassi, da Donnafugata a Planeta, da Baglio del Cristo di Campobello a Le Chiuse, da Lisini a Panizzi, da Patrizia Cencioni (Solaria) a Ridolfi, da Tenuta di Capezzana a Tenuta Col d'Orcia, da Tenuta Sette Ponti ad Abbazia di Novacella, da Decugnano dei Barbi a Tenuta Castelbuono (famiglia Lunelli), da Bertani a Secondo Marco, da Speri a Ceretto, da Il Colombaio di Santa Chiara ad Ar.Pe.Pe., da Cupano a Ca' del Baio, solo per citarne alcune. Tra le masterclass da non perdere con la Slow Wine Coalition, si va dai vini di confine della Valle del Caucaso, "culla" della viticoltura mondiale, tra Georgia, Armenia e Turchia, ai prestigiosi Champagne della Maison Lombard, dai grandi vini rossi e bianchi di Francia importati in esclusiva da Tannico, alla possibilità di ripercorrere con la Banca del Vino di Pollenzo annate importanti per la storia del vino italiano, come quella del 2010 la "vendemmia perfetta", attraverso rinomate etichette di Barolo, Amarone della Valpolicella e Brunello di Montalcino, ma anche dik scoprire l'affascinante mondo degli amari, grande novità di questa seconda edizione che dà spazio a prodotti artigianali che esaltano i Presìdi Slow Food e le materie prime del territorio. Bologna dove, dal 24 al 26 febbraio, nasce anche il primo Festival in Europa di Medicina Culinaria, con congressi, laboratori, corsi pratici e teorici, ed assaggi di piatti golosi cucinati in modo salutare, con ospiti provenienti dall'Harvard Medical School di Boston, dall'Istituto Superiore di Sanità e dall'Università di Bologna, con la direzione della dottoressa Chiara Manzi e del professor Michele Rubbini. Sempre a Bologna, il 5 marzo Palazzo di Varignana ospita "Taste the Difference", evento interamente dedicato al mondo dell'olio extra vergine di oliva, organizzato da A.i.r.o. - Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio per riunire ogni anno tutti i protagonisti di questo mondo per raccontarne la varietà e le differenze, tra la Tavola Rotonda "Evoo Journey: quando l'olio di qualità lascia il frantoio", moderata dal giornalista enogastronomico Stefano Tesi, con Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia, Tassos Kyriades (Yale University), Antonio Moschetta (Università di Bari), Tullia Gallina Toschi (Università degli Studi di Bologna) e Carlotta Breschi (Università degli Studi di Firenze), la premiazione dei Migliori Oli d'Italia, e la cena di gala con gli chef Nino di Costanzo (Danì Maison), Salvatore Salvo (Salvo Pizzaioli) e Daniele Cestelli (Trattoria da Bule) vincitori della rassegna "I Ristoranti dell'Olio A.i.r.o." che premia le realtà della ristorazione che maggiormente si impegnano nella valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva. 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















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

al 24 marzo a Riolo Terme, fulcro dell'evento, e in diverse location sparse nei comprensori di Imola e Faenza. Intanto, gli appuntamenti con la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena sono l'11 febbraio a Vision Studio a Cesena con "Baci al cacao", un viaggio nella storia del bacio nell'arte, nella letteratura e nel cinema accompagnati da praline e cioccolatini che vogliono celebrare l'amore, e il 17 febbraio all'azienda Stefano Berti a Forlì con "Arte fondente", degustazione che abbina cioccolatini e praline alle opere d'arte e, ovviamente, al vino.

A Firenze è tempo dell'edizione n. 13 di "BuyWine 2023", la vetrina internazionale del vino made in Tuscany e l'evento business to business organizzato da Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze e realizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, per far incontrare le aziende toscane - 230, con oltre 1.400 etichette di 47 Denominazioni - con 160 buyer di 39 Paesi del mondo, dagli Usa al Canada, dai Paesi Scandinavi alla Svizzera, dall'Uk a Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia, ma anche da Argentina, Messico, Colombia e Brasile, e che torna il 10 e 11 febbraio alla Fortezza da Basso. A seguire, ad inaugurare la "Settimana delle Anteprime di Toscana" (11-17 febbraio), promossa sotto un'unica regia regionale, sarà inaugurata come di consueto da "PrimAnteprima" in programma l'11 febbraio al Cinema La Compagnia nella "culla" del Rinascimento, con una tavola rotonda, dove istituzioni, Consorzi ed esperti del settore, coglieranno l'occasione per fare il punto sull'andamento, trend ed export del settore in Toscana e sullo sviluppo dell'enoturismo, presentando i dati alla stampa italiana ed estera. Il testimonial della Toscana del vino? L'ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona ed oggi produttore di vino (Cantina Dainelli a Cerreto Guidi). Modera l'incontro Nicola Prudente, ovvero "Tinto", volto televisivo di "Camper - Rai 1" e storica voce di "Decanter - Rai Radio 2", con gli interventi di Eugenio Giani, presidente Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale di Ismea, Roberta Garibaldi, vicepresidente della Commissione Turismo Ocse, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, e autrice del Rapporto sul Turismo Enogastronomico in Italia, e Francesco Mazzei, presidente Avito-Associazione dei Vini Toscani Dop e Igp. Ma "PrimAnteprima" si arricchisce anche di due appuntamenti ospitati sempre l'11 febbraio a Palazzo Medici Riccardi: il vernissage per la stampa della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura di "Casabella", con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (11-19 febbraio), e sempre in collaborazione con la storica rivista, il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo", con la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (con il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti Ppc Toscani, Ordine degli Architetti Ppc di Firenze e Inarch/Toscana). Si continua poi con le degustazioni prima per la stampa e gli operatori e quindi per gli appassionati alla presenza dei produttori di oltre 400 vini di più di 120 aziende del Chianti e del Morellino di Scansano, di cui la metà nuove annate con il Chianti 2022 e il Chianti Riserva 2020 e le tipologie Annata 2022 e Riserva 2020 del Morellino, a "Chianti Lovers & Rosso Morellino - Anteprima 2023" il 12 febbraio alla Fortezza da Basso, che vede ancora una volta insieme il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Morellino di Scansano Docg con l'Ascot-Associazione Consorzi Toscani. Il Chianti Classico presenta quindi le nuove annate di più di 700 etichette di Chianti Classico Annata 2021 (ma anche 2020 e 2019), Riserva 2020 (ma anche 2019) e Gran Selezione 2020 (ma anche 2019 e 2018, insieme al Vin Santo del Chianti Classico e l'Olio Dop Chianti Classico) di oltre 200 aziende che, con i loro produttori, stanno facendo grande il Gallo


















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Nero, e le nuove Unità Geografiche Aggiuntive nell'edizione n. 30 della "Chianti Classico Collection" alla Stazione Leopolda sempre a Firenze, il 13 e il 14 febbraio a stampa ed operatori, ed il 14 febbraio anche ai wine lovers. "Collection" che prevede anche momenti di approfondimento per gli operatori del settore e la stampa, come i seminari su ciascuna delle Unità Geografiche Aggiuntive di Alessandro Masnaghetti, ormai noto con l'alias "Mapman" per il suo ampio contributo nella mappatura dei vigneti delle più importanti zone viticole del mondo, e autore del volume "Chianti Classico. L'Atlante dei Vigneti e delle Uga", e un focus sull'Olio Dop Chianti Classico con l'agronomo Roberto Rappuoli. Ma ci sarà anche il Concorso nazionale "Master del Chianti Classico", organizzato dall'Ais-Associazione Italiana Sommelier Toscana in collaborazione con il Consorzio, e che vedrà sfidarsi sommelier che si sono distinti nell'ultimo anno nei vari concorsi nazionali, e la proiezione in anteprima del cortometraggio "La Leggenda del Gallo Nero". Il Nobile, prima Docg d'Italia, è protagonista a seguire con la nuova Annata 2020 a "5 Stelle" e la Riserva 2019 di oltre 40 produttori in presenza nell'"Anteprima Vino Nobile di Montepulciano" nella Fortezza e nell'Enoliteca della città del Poliziano, il 15 febbraio per la stampa nazionale ed internazionale (già sold out), e dal 18 al 20 febbraio per operatori e wine lovers. E dove il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano presenta anche gli aggiornamenti sul progetto Pievi e tutte le attività legate a Montepulciano "distretto del vino sostenibile". L'"Anteprima" per tanti appassionati sarà infatti la possibilità di scoprire una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà itinerari per scoprire il territorio. La Vernaccia, quindi, presenta i vini dell'ultima vendemmia, la 2022, e l'annata 2021 per la tipologia Riserva, con 96 etichetti di 41 aziende del Consorzio, nell'"Anteprima Vernaccia di San Gimignano Docg" a San Gimignano, la "New York del Medioevo", il 16 febbraio al Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada. In apertura, nella Sala Dante del Palazzo Comunale, si terrà la masterclass riservata alla stampa italiana ed internazionale "Timeless Vernaccia di San Gimignano", una verticale di annate vintage condotta dal primo Master of Wine italiano, Gabriele Gorelli, che si concentrerà sulla potenzialità e sulla capacità evolutiva della Vernaccia con il trascorrere del tempo: in assaggio 12 Vernaccia di annate comprese tra il 1997 e il 2018, per raccontare un vino bianco italiano d'eccellenza. E quest'anno ritorna anche la formula tradizionale dell'apertura agli operatori di settore e ai wine lovers, che potranno accedere gratuitamente e incontrare i produttori ai banchi di assaggio. Ma non solo perché nei weekend del 18-20 e 25-27 febbraio si svolgerà anche il consueto appuntamento alla Rocca di Montestaffoli, sede della "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience", dove operatori e appassionati potranno degustare le nuove annate. 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. Tornando al Chianti Classico, oltre 2.000 atleti, come ogni anno, si sfideranno tra i borghi, i castelli, i vigneti e le strade bianche del Chianti Storico nel "Chianti Ultra Trail", un appuntamento attesissimo dai runner e dagli appassionati del Gallo Nero di tutto il mondo che qui si ritroveranno dal 24 al 26 marzo per cogliere l'occasione unica di correre immersi in uno dei territori più affascinanti e conosciuti d'Italia, con tanti eventi firmati Casa Chianti Classico, come quelli che



















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

abbinano un calice di Chianti Classico al trail running: il "Chianti Walk & Taste", la passeggiata enogastronomica, e l'"Ultra Wine", visite e degustazioni alle cantine del Chianti Classico. Intanto, Bacco c'è, nei panni di "Re Carnevale" in trionfo tra i giganti in cartapesta sui carri allegorici più grandi al mondo che sfileranno sui Viali a Mare, anche per festeggiare i 150 anni di storia del "Carnevale di Viareggio 2023" (fino al 25 febbraio). E fino al 5 marzo si celebra anche il "Carnevale di Foiano della Chiana 2023", il più antico d'Italia, con ben 484 edizioni con tante iniziative collaterali, per grandi e piccoli, dalla musica all'enogastronomia, passando per l'arte, accanto alla sfilata dei giganteschi carri allegorici. "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). Anche "Anteprima Vini della Costa Toscana 2023" ha annunciato la nuova edizione, la n. 22, in programma il 12 e il 13 marzo al Real Collegio di Lucca, promossa dall'Associazione Grandi Cru della Costa Toscana, con oltre 600 etichette in degustazione per un viaggio attraverso la Costa Toscana, dalla Lunigiana, tra Vermentini bianchi e neri e sfumature di antichi vitigni, alle Colline Lucchesi, dalle Terre di Pisa a Bolgheri, "culla" del Sassicaia, arrivando in Maremma fino a Capalbio, senza dimenticare le isole dell'Arcipelago Toscano e il corridoio di terra che dai Colli di Luni si spinge fino alle Cinque Terre. 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, l'evento-degustazione organizzato dalla testata "L'Acquabuona", che riunisce in Versilia 140 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 chiostri 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).

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 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.





















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

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. "Porchettiamo", il Festival delle porchette d'Italia edizione n. 13, torna invece dal 19 al 21 maggio a San Terenziano di Gualdo Cattaneo, con le migliori produzioni italiane dalle Regioni più rappresentative della "regina" del cibo di strada, insieme ai panini gourmet degli chef, i vini del territorio, le migliori birre artigianali e la novità foodtruck. In Abruzzo, dall'1 al 3 marzo a Teramo, ci sarà l'"Anteprima Colline Teramane", dedicata alla stampa, per assaggiare le Denominazioni del Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Docg: Colli Aprutini Igt, Controguerra Doc e Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg.

A Roma, al Salone delle Fontane dell'Eur, dal 17 al 19 febbraio, va in scena l'atteso appuntamento dedicato alle eccellenze vitivinicole italiane, con oltre 120 aziende produttrici: l'edizione n. 12 de "I Migliori Vini Italiani", firmata da Luca e Francesca Romana Maroni con il fil rouge "C'è Fermento", tra laboratori, tasting, e cooking show. Luca Maroni aiuterà a percepire le varietà di profumi, sentori e sfumature dei vini attraverso le sessioni di degustazione guidata basate sulla metodologia da lui stesso ideata delineata da tre punti cardine: consistenza (la ricchezza del vino in estratti, cioè il volume espressivo del vino), equilibro (armonia tra i componenti) e integrità (assenza di difetti di trasformazione enologica). La fermentazione, inoltre, sarà il filo conduttore di tutti i laboratori e i talk divulgativi in programma. Ad aprire le danze alla kermesse, il 16 febbraio, sarà una serata di inaugurazione (solo su invito) che culminerà con la celebrazione delle eccellenze vitivinicole italiane incluse nell'edizione n. 32 dell'"Annuario dei Migliori Vini Italiani": sul palco si alterneranno produttori ed enologi che, nel corso degli ultimi 12 mesi, si sono distinti per aver "coltivato uve con massima cura, tempestività e selettivo rigore" e che "in cantina le hanno trasformate con tecnica enologica di tal rispetto da trasfonderle purissimi e inossidati nei vini i loro dativi tesori di polpa, di dolcezza e d'aroma". E Roma dove, il 17 febbraio all'Hotel Rome Cavalieri torna il "Banfi Day" in collaborazione con la Fondazione Italiana Sommelier (Fis): per la prima volta in degustazione ci saranno la prima e l'ultima delle vendemmie prodotte di Poggio all'Oro, il Brunello di Montalcino Riserva prodotto da singolo vigneto, esclusivamente nelle grandi annate, dalla 1985 fino alla 2016, una verticale con 10 assaggi, per raccontare un vino che ha fatto la storia del Brunello e del vino italiano nel mondo, mentre ai Banchi d'Assaggio ci saranno oltre 30 etichette, dalla Toscana al Piemonte, alla presenza di Cristina Mariani-May, proprietaria e alla guida delle griffe (evento sold out). A seguire, per festeggiare i suoi 20 anni anche l'Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti si racconta a Roma, il 22 febbraio al Beef Baazar, in occasione della presentazione del volume "Castellina in Chianti - Territorio, vino, persone" di Armando Castagno con le storie dei produttori di questo Comune del Chianti Classico rinomato per le sue realtà vitivinicole, con un walk around tasting alla scoperta delle migliori etichette di 37 produttori (evento riservato, su invito). Sempre nella Capitale, nasce la prima edizione del progetto "Arte a San Leonardo", presentato da Anselmo e Ilaria Guerrieri Gonzaga con il "Libro d'Artista" e l'"Etichetta d'Artista" creati da Simone Berti e a cura di Giovanna Amadasi, il 1 marzo a Palazzo Taverna (evento riservato, su invito).

In Campania, nasce "Cilento Tastes" per dar voce al "brand Cilento", patria della Dieta Mediterranea Patrimonio Unesco, con i suoi piccoli artigiani del gusto, dal 22 al 25 aprile a Next "Nuova Esposizione Ex Tabacchificio" a Capaccio Paestum, con Comune di Capaccio - Paestum e "Terra Cilenti" che ha selezionato 100 produttori "CilentoPerCento", protagonisti di degustazioni, laboratori di cultura mediterranea, cooking show ed eventi per bambini. E si arriva in Sicilia, dove Assovini Sicilia ha annunciato che "Sicilia en Primeur 2023" si terrà nella splendida Taormina,







ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

pronta ad accogliere la stampa nazionale ed internazionale dal 9 al 13 maggio, seguita, il 14 maggio, da un appuntamento dedicato alla Fondazione SOStain.

Infine, il 6 marzo c'è la digital edition del "Forum Agrifood Monitor" n. 7 "Commodities e food&beverage" di Nomisma, introdotto e moderato da Paolo De Castro, presidente Comitato Scientifico Nomisma, con Carlo Gherardi, presidente Crif, Piero Gnudi, presidente Nomisma, Denis Pantini, responsabile Agroalimentare Nomisma, Davide Tabarelli, presidente Nomisma Energia, Marco Marcatili, responsabile Sviluppo Nomisma, Niccolò Zuffetti, head of Marketing at Cribis D&B - Crif Group, Luca De Nard, ad NielsenIQ Italia, Gianpiero Calzolari, presidente Granarolo, Gianluca Lelli, ad Consorzi Agrari d'Italia, e Francesco Mutti, ad Mutti. E dal 13 al 20 maggio prenderà il largo tra Napoli, Genova, Marsiglia, Barcellona e Tunisi la lussuosa nave Msc Grandiosa, pronta ed equipaggiata con i migliori vini italiano, grazie al progetto "Wine Sea", creato in collaborazione con Msc Crociere, https://www.msccrociere.it/ Gambero Rosso e Ais-Associazione Italiana Sommelier, per far conoscere il vino italiano nel mondo tramite le navi da crociera e raggiungere, oltre all'importante pubblico b2b, anche i consumatori appassionati di vino che, durante la loro vacanza, potranno assaggiare esclusive referenze ascoltandone la storia e le proprietà direttamente dai produttori ed esprimere le loro preferenze. E ci sarà anche l'Università Iulm con il suo Centro di Ricerca di Neuromarketing, che promuoverà, durante il viaggio, corsi gratuiti su temi volti alla promozione del made in Italy, per una settimana in cui produttori, enologi, sommelier, giornalisti, appassionati e studiosi navigheranno insieme tra degustazioni, party esclusivi, masterclass e momenti di formazione.

Copyright © 2000/2023

TAG: **ALTA BADIA**, **ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI**, **ANTEPRIME DI TOSCANA**, **ASOLO PROSECCO DOCG**, **BANFI**, **BUYWINE**, **CARNEVALE DI VENEZIA**, **CARNEVALE DI VIAREGGIO**, **EATALY**, **FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER**, **FONDAZIONE LUNGAROTTI**, **LAMBRUSCO DOC**, **OLTREPÒ PAVESE**, **PROSECCO DOC**, **SLOW WINE FAIR**, **TRENTODOC**, **VI.TE**, **VINNATUR**

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Vini Dop e Igp di Toscana: nel 2022 immessi sul mercato 2 milioni di ettolitri, -5% sul 2021

09 Febbraio 2023



ITALIA

San Valentino, nasce la "love edition" del Prosecco: una bottiglia con i "graffiti di Giulietta"

09 Febbraio 2023



ITALIA

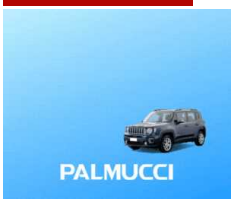
Il Polo del Gusto torna nel vino: "negoziato avanzato per una nuova acquisizione nel Barolo"

09 Febbraio 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.055firenze.it/art/218640/Tornano-BuyWine-PrimAnteprima-gli-eventi-dedicati-al-vino-della-Toscana





Tornano BuyWine e PrimAnteprima, gli eventi dedicati al vino della Toscana

'Anche quest'annata 2022 è andata bene, con oltre 2 milioni di ettolitiri di vino prodotti, con il 97% di produzioni Dop e Igp'

Galleria immagini



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



1 Visualizzazioni

Potrebbe interessarti anche



24/01/2023

Firenze, fugge dalla polizia per le vie del centro su un'auto rubata: arrestato 29enne



20/01/2023

Mercatini, vintage, mostre e sagre: gli eventi del fine settimana tra Firenze e dintorni



30/12/2022

Salvino degli Armati e l'invenzione degli occhiali



27/12/2022

Volley, la Savino del Bene vince (di nuovo) il derby con il Bisonte

giovedì 09 febbraio 2023 11:49

Venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze tornano BuyWine e PrimAnteprima, l'evento con cui il vino made in Tuscany si presenta al mondo.

Venerdì 10 febbraio alle ore 11 in Fortezza da Basso , nel padiglione Spadolini, ci sarà il taglio del nastro con le autorità aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. **Sono 47 le denominazioni Toscane presenti all'evento, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi,** che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane - selezionate tramite bando regionale - e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di 23mila degustazioni.

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con **PrimAnteprima,** giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si **svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo**. Ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore.

Interverranno alla tavola rotonda: Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di AVITO - Associazione dei vini toscani DOP e IGP. La settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana.

"Buywine – ha detto il presidente Eugenio Giani – è la **manifestazione simbolica in cui abbiamo la possibilità di presentare la qualità e la grande performance dell'export** e al tempo stesso di attrazione che il vino riesce a esprimere a livello internazionale. Anche nei momenti di maggiore crisi abbiamo visto che il vino ha fatto da traino al nostro sistema economico con valori incredibili dando al made in Tuscany un connotato davvero di eccezione. Bentornata dunque a questa manifestazione, occasione unica che nell'arco di una settimana mette in mostra, valorizza e promuove la ricchissima varietà di un settore che brilla per qualità e risultati e che porta il lavoro e il nome della Toscana nel mondo".

"**Anche quest'annata 2022 è andata bene, con oltre 2 milioni di ettolitri di vino prodotti, con il 97% di produzioni Dop e Igp:** un dato straordinario che preannuncia un Buywine di grande successo – ha detto la vicepresidente e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi - Avremo oltre 230 aziende di cui oltre il 50% che producono vino biologico, a conferma di una scelta di tipo ambientale e di qualità che la Regione Toscana ha fatto e che sta finanziando. Abbiamo oltre 160 buyers provenienti da 39 paesi diversi, numeri di grande rilevanza e grandissime etichette a cui si aggiungeranno anche winetour che i compratori potranno fare nelle varie zone della Toscana. Tante opportunità dunque, che saranno accompagnate dalla settimana delle anteprime dei vini, e che anche quest'anno vede la presenza dell'altra Toscana, cioè dei consorzi meno conosciuti ma che si stanno affermando sempre più velocemente. Una settimana che presenterà al mondo sempre più interessato ai vini della nostra regione, la grande qualità dei vini della Toscana. Vini che credo reggano il confronto con i più grandi vini dell'Europa, con la Francia ce la stiamo giocando alla grande, e degli altri continenti".

(foto dalla pagina Facebook di Buy Wine)

Notizie più lette

04/02/2023 09:46

In moto urta un cinghiale, perde la vita un 47enne nel Mugello

08/02/2023 13:29

Caso Blanco a Sanremo, l'ironia di Pieraccioni: 'Vieni a casa mia, ho da potare una siepe'

03/02/2023 12:49

Auto finisce contro la vetrina: incidente a Scandicci

05/02/2023 10:54

Firenze, con una ruspa entrano nel centro commerciale e sradicano lo sportello Atm

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.centritalianews.it/toscana-al-via-buywine-e-primanteprima-2023-mercati-e-nuove-annate-protagonisti-per-una-settimana/





Regione Vini

Toscana : al via Buywine e PrimAnteprima 2023, mercati e nuove annate protagonisti per una settimana

9 Febbraio 2023 [CPD_READS_THIS]

Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra DOP e IGP: il vino made in Tuscany si presenta al mondo domani venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze.Tornano BuyWine e PrimAnteprima, rispettivamente la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze, organizzati da PromoFirenze con il coordinamento della comunicazione da parte di Fondazione Sistema Toscana.

BUYWINE TOSCANA

Venerdì 10 febbraio alle ore 11 in Fortezza da Basso (padiglione Spadolini) il taglio del nastro con le autorità aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. Ben 47 denominazioni Toscane presenti all'evento,

Consigli comunali



Cortona: il Comune aderisce allo stralcio di cartelle esattoriali previsto dal Governo

6 Febbraio 2023



Montepulciano: Consiglio Comunale approva aiuti alle famiglie, investimenti a sostegno della destinazione turistica, impegno per la sostenibilità ambientale.Montepulciano approva il bilancio 2023: invariate le tariffe e il costo dei servizi .Il piano delle opere pubbliche, con la rotatoria a San Biagio, il ripristino delle mura castellane a Collazzi e la nuova viabilità ad Acquaviva

5 Febbraio 2023

Regione



Toscana : al via Buywine e PrimAnteprima 2023, mercati e nuove annate protagonisti per una settimana

9 Febbraio 2023



Toscana : Rsa;

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane – selezionate tramite bando regionale – e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di 23mila degustazioni.

PRIMANTEPRIMA, IL PROGRAMMA

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Interverranno alla tavola rotonda anche Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di AVITO – Associazione dei vini toscani DOP e IGP. La settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana. "Buywine – ha detto il presidente Eugenio Giani – è la manifestazione simbolica in cui abbiamo la possibilità di presentare la qualità e la grande performance dell'export e al tempo stesso di attrazione che il vino riesce a esprimere a livello internazionale. Anche nei momenti di maggiore crisi abbiamo visto che il vino ha fatto da traino al nostro sistema economico con valori incredibili dando al made in Tuscany un connotato davvero di eccezione. Bentornata dunque a questa manifestazione, occasione unica che nell'arco di una settimana mette in mostra, valorizza e promuove la ricchissima varietà di un settore che brilla per qualità e risultati e che porta il lavoro e il nome della Toscana nel mondo". "Anche quest'annata 2022 è andata bene, con oltre 2 milioni di ettolitiri di vino prodotti, con il 97% di produzioni Dop e Igp: un dato straordinario che preannuncia un Buywine di grande successo – ha detto la vicepresidente e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi – Avremo oltre 230 aziende di cui oltre il 50% che producono vino biologico, a conferma di una scelta di tipo ambientale e di qualità che la Regione Toscana ha fatto e che sta finanziando. Abbiamo oltre 160 buyers provenienti da 39 paesi diversi, numeri di grande rilevanza e grandissime etichette a cui si aggiungeranno anche winetour che i compratori potranno fare nelle varie zone della Toscana. Tante opportunità dunque, che saranno accompagnate dalla settimana delle anteprime dei vini, e che anche quest'anno vede la presenza dell'altra Toscana, cioè dei consorzi meno conosciuti ma che si stanno affermando sempre più velocemente. Una settimana che presenterà al mondo sempre più interessato ai vini della nostra regione, la grande qualità dei vini della Toscana. Vini che credo reggano il confronto con i più grandi vini dell'Europa, con la Francia ce la stiamo giocando alla grande, e degli altri continenti". **I**

NUMERI DEL VINO

Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa 60mila ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP (DOC e DOCG). Su 10.600 aziende vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.

LA VENDEMMIA 2022

L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.



consiglieri regionali Torselli e Capecchi (Fdi) hanno preannunciato una interrogazione per sapere" che fine hanno fatto i fondi destinati alle quote sanitarie. Sono stati inghiottiti dal buco di bilancio?"

8 Febbraio 2023

Ambiente



Castiglion Fiorentino e Cortona: Nuove Acque ha installato due impianti fotovoltaici e due microturbine.Per l'intervento, che rientra nel più ampio piano di efficientamento energetico, l'azienda ha investito circa 160mila euro

8 Febbraio 2023



Valtiberina: il ritorno dei castori. Mancavano dal 1500.Consorzio Bonifica: attraverso i sopralluoghi si individuano le piante già danneggiate che vanno rimosse per evitare conseguenze al regolare scorrimento delle acque

8 Febbraio 2023

Feste e sagre



Cortona : le celebrazioni di Santa Margherita anticipate a domenica 19 febbraio

3 Febbraio 2023



Foiano della Chiana: dal 5 febbraio torna il carnevale più antico d'Italia

3 Febbraio 2023

Giostre e palli



Castiglion Fiorentino: Palio dei Rioni; dopo

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

RE SANGIOVESE

Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

← Siena: dopo scosse terremoto , le raccomandazioni del Comune che sta monitorando la situazione delle strade e degli edifici comunali.. Chiusi scuole e musei.

Provincia di Grosseto: impegno mantenuto ; l'area della riserva Diaccia Botrona torna pubblica .Ora avanti con la realizzazione del Parco delle Bonifiche. Presidente Limatola:" avanti tutta per il riconoscimento del territorio delle Bonifiche di Maremma a sito patrimonio dell'umanità riconosciuto dall'Unesco" →

Share This Post:

Potrebbe anche interessarti



Toscana : zone distretto; via libera dalla Giunta all'Aretina, al Casentino e alla Valtiberina

27 Luglio 2021



Toscana : sicurezza lavoro, riunito Comitato regionale. Assessore Bezzini: "Fermare le morti, ancora più impegno con nuovi progetti"

29 Giugno 2021



Toscana : Lorenzo Marchi, coordinatore di Demos Toscana, punta il dito sul mancato aiuto alle categorie più in difficoltà

25 Novembre 2020



la pandemia ritorna la "Cena dei Barbareschi". Presenti, tra gli altri, i capitani dei tre rioni. Ricordato Massimiliano Tanganelli, figura storica del rione Cassero, prematuramente scomparso

4 Febbraio 2023



Arezzo: Giostra del Saracino; svelate le dediche delle giostre 2023. La prima a Luca Signorelli; la seconda al centenario dell'Arezzo Calcio .Assegnato il premio alla carriera a Lamberto Parigi, le Prove Generali intitolate a Eros Ricciarini e Vittorio Dini. Porta del Foro vincitore del "Premio Fulvio Tului" di giugno e Porta Sant'Andrea vincitore per l'edizione di settembre

4 Febbraio 2023

Turismo



Alla BIT di Milano la Valdichiana Senese lancia "Valdichiana Active", un progetto che promuove il turismo outdoor e la mobilità sostenibile, per scoprire a piedi, in bicicletta o a cavallo, un territorio ricco di natura e cultura

8 Febbraio 2023



Abbadia San Salvatore: le 'Terme' badenghe sottoposte a restauro presto ospiteranno un centro turistico

7 Febbraio 2023

Sport



Siena: "Ride Green Strade Bianche" ; la classica del ciclismo sempre più sostenibile con Sei Toscana.Durante la manifestazione, nella zona della Fortezza medicea di Siena e nelle aree ristori, Sei Toscana posizionerà dei punti di raccolta per differenziare correttamente i rifiuti e avviarli a

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://corrieredelvino.it/news/si-accendono-i-riflettori-sul-vino-toscano-a-buywine-e-primanteprima/



Primo piano Eventi primo piano News

SI ACCENDONO I RIFLETTORI SUL VINO TOSCANO, TORNA BUYWINE

Di **redazione** - 9 Febbraio 2023 13 0

Ai nastri di partenza **BuyWine** e **PrimAnteprima**, rispettivamente la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle **Anteprime di Toscana** promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze, organizzati da PromoFirenze con il coordinamento della comunicazione da parte di Fondazione Sistema Toscana.

Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra DOP e IGP: il vino made in Tuscany si presenta al mondo **venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze.**

Buywine Toscana

Venerdì 10 febbraio alle ore 11 in Fortezza da Basso (padiglione Spadolini) il taglio del

CATEGORIE POPOLARI

NEWS	3401
PRIMO PIANO	1519
DEGUSTAZIONI	1197
GASTROVIAGGIANDO	1037

MUST READ

13a edizione della Centomiglia sulle colline di Conegliano

441 edizione a Vernio per la Festa della Polenta

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

nastro con le autorità aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. **Ben 47 denominazioni Toscane presenti all'evento, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi**, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane – selezionate tramite bando regionale – e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer.



Buywine 2022

Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di 23mila degustazioni.

PrimAnteprima

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo.

Ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Interverranno alla tavola rotonda: Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di AVITO – Associazione dei vini toscani DOP e IGP.



La settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana.

Si mangia cacciagione, il cibo dei principi, con Bruno Barbieri al Gambero Rosso

Chiaretto fresco e profumato e Bardolino leggero, ma da attendere un po' più a...

#VideoPost – Il meglio della 2ª edizione di Orange Wine

- Advertisement -


ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Buywine 2022

"***Buywine*** – ha detto il presidente Eugenio Giani – *è la manifestazione simbolica in cui abbiamo la possibilità di presentare la qualità e la grande performance dell'export e al tempo stesso di attrazione che il vino riesce a esprimere a livello internazionale. Anche nei momenti di maggiore crisi abbiamo visto che il vino ha fatto da traino al nostro sistema economico con valori incredibili dando al made in Tuscany un connotato davvero di eccezione. Bentornata dunque a questa manifestazione, occasione unica che nell'arco di una settimana mette in mostra, valorizza e promuove la ricchissima varietà di un settore che brilla per qualità e risultati e che porta il lavoro e il nome della Toscana nel mondo".*

I NUMERI DEL VINO

Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa 60mila ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). **Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP (DOC e DOCG)**. Su 10.600 aziende vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.



Buywine 2022

LA VENDEMMIA 2022

L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Buywine 2023

Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.

Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

A cura di Toscana Notizie

TAGS Anteprime di Toscana buywine PrimAnteprima

Articolo precedente

BAGNA CÀUDA, LA STRAORDINARIA STORICA RICETTA PIEMONTESE



REDAZIONE

http://www.corrieredelvino.it

Tutte le news dal mondo del vino, le nostre degustazioni, i ristoranti più famosi, food, enoturismo, eventi, fiere e molto altro

ARTICOLI CORRELATI **ALTRO DALL'AUTORE**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.igrandivini.com/news/anteprime-toscana-2023-buywine-e-primanteprima/

Anteprime di Toscana 2023: a BuyWine e PrimAnteprima focus su mercati e nuove annate

NEWS By Francesca Granelli | 9 Febbraio 2023



Protetto: WM AGRI TECHNICS presenta VIROC per una gestione innovativa del vigneto
9 FEBBRAIO 2023

Enologia 4.0 nel tuo locale e in cantina? Sì, con i dispenser vino di ultima generazione
9 FEBBRAIO 2023

Anteprime di Toscana 2023: a BuyWine e PrimAnteprima focus su mercati e nuove annate
9 FEBBRAIO 2023

Il 10 e 11 febbraio tornano BuyWine e PrimAnteprima edizione 2023, e inizia ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana

Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra DOP e IGP: il vino made in Tuscany si presenta al mondo **venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze**. Tornano BuyWine e PrimAnteprima **edizione 2023**,

ULTIMI ARTICOLI


Prestil: le novità per il Palo Tornado


La prima verticale storica di Orvieto Doc di Argillae


Al Canevon: cesti e confezioni regalo con vini e prodotti di qualità

LOAD MORE

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vodka: quali sono le più costose?
9 FEBBRAIO 2023

"Malvasia, un diario Mediterraneo": il vino leggendario protagonista del libro di Tegoni
9 FEBBRAIO 2023

rispettivamente la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, atteso momento in cui la stampa di settore e gli addetti ai lavori degustano le nuove annate dei principali consorzi toscani.

I due appuntamenti sono promossi da **Regione Toscana** insieme a **Camera di Commercio di Firenze** e organizzati da **PromoFirenze**. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da **Fondazione Sistema Toscana**.

A BuyWine Toscana 160 buyer internazionali

Appuntamento venerdì **10 febbraio** alle ore 11 in **Fortezza da Basso** (padiglione Spadolini) per il taglio del nastro con le autorità e l'apertura ufficiale della due giorni di incontri BtoB con i **160 importatori provenienti da 39 paesi diversi**.

Presenti ben **47 denominazioni Toscane**, **230 aziende e 1400 etichette** in **catalogo**, disponibile online per i professionisti del settore. Uno strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri che permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare.

Sono previste oltre 3000 strette di mano e più di **23mila degustazioni** in due giorni e al termine i buyer avranno l'opportunità di partecipare a uno dei **cinque Wine Tour** organizzati in collaborazione con le Camere di Commercio di Firenze e della Toscana Nord-Ovest.

Tra le opzioni: masterclass e visite nella città di Lucca (insieme a LuccaPromos), un itinerario sulle colline di Pisa e Volterra (insieme a Terre di Pisa), visite in cave e cantine a Massa Carrara, masterclass in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Chianti Classico.

PrimAnteprima, il programma della prima giornata di lavori per la stampa

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano **i dati su trend ed export** del settore vitivinicolo regionale oltre alle **novità in tema di enoturismo**.

Conferenza stampa di apertura

Ospite d'onore sarà **Dario Dainelli**, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Modera l'incontro Nicola Prudente aka **Tinto**, volto televisivo di Camper – Rai 1 e storica voce di Decanter – Rai Radio 2. Interverranno alla tavola rotonda: **Eugenio Giani**, presidente della Regione Toscana, **Stefania Saccardi,** vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, **Leonardo Bassilichi,** presidente della Camera di Commercio di Firenze, **Francesco Palumbo**, direttore di Fondazione Sistema Toscana, **Tiziana Sarnari**, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, **Roberta Garibaldi**, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, **Francesco Mazzei**, presidente di AVITO – Associazione dei vini toscani DOP e IGP. Prevista anche l'assegnazione del **Premio Kyle Phillips**, da parte

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

del presidente di ASET, l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana, **Leonardo Tozzi**, e della vicepresidente di Regione Toscana, Stefania Saccardi.

Sarà possibile **seguire i lavori di PrimAnteprima** sui siti e i canali social di Regione Toscana, intoscana.it, BuyWine e della Camera di Commercio di Firenze.

La Mostra e il convegno

Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage per la stampa della mostra **"Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture"**, a cura della rivista **Casabella**, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero).

Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno **"L'architettura delle cantine e l'enoturismo",** prosieguo ideale dell'incontro internazionale che nel 2020 vide protagoniste le cantine della rete di Toscana Wine Architecture, vedrà quest'anno la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria www.casabellaformazione.it).

Mostra e convegno vedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana.

Gli appuntamenti della settimana di Anteprime Toscana 2023

- domenica 12 febbraio **Chianti Lovers & Rosso Morellino**,
- lunedì 13 e martedì 14 febbraio **Chianti Classico Collection**,
- mercoledì 15 Anteprima **Vino Nobile di Montepulciano**,
- giovedì 16 febbraio **Anteprima Vernaccia di San Gimignano**,
- venerdì 17 febbraio **Anteprima L'Altra Toscana.**
  - L'Altra Toscana riunisce i seguenti consorzi:
    - Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano,
    - Consorzio Chianti Rufina,
    - Consorzio Vini delle Colline Lucchesi,
    - Consorzio Vini Cortona,
    - Consorzio del Vino Orcia,
    - Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana,
    - Consorzio Tutela Vini Montecucco,
    - Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine,
    - Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole,
    - Consorzio Vini Terre di Pisa,
    - Consorzio Vino Toscana,
    - Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra.

Oltre il 97% del vino prodotto in

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Toscana è Dop e Igp

Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa **60mila ettari di superficie vitata** in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). **Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP** (DOC e DOCG). Su **10.600 aziende** vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.

La vendemmia 2022

L'annata 2022 ha prodotto oltre **2,3 milioni di ettolitri** di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri.

Tra i bianchi solo la **Vernaccia di San Gimignano** regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri.

Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.

Re Sangiovese domina la scena toscana

Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%).

Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.efanews.eu/it/item/29101-via-a-buywine-al-vetrina-del-vino-made-in-tuscany.html

Usiamo i cookie per fornire un'esperienza più sicura e per rivolgere alcune inserzioni al pubblico giusto. Cliccando o navigando sul sito, acconsenti alla raccolta da parte nostra di informazioni tramite i cookie. Puoi anche disattivare la personalizzazione degli annunci o consultare la nostra informativa privacy.

EFA NEWS EUROPEAN FOOD AGENCY

Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

Via a BuyWine, al vetrina del vino made in Tuscany

Sabato 10 e domenica 11 febbraio la manifestazione alla Fortezza da Basso



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra Dop e Igp. Sono solo due dei tanti dati sul vino made in Tuscany che si presenta al mondo venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze. Tornano BuyWine e PrimAnteprima, rispettivamente la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze.

Venerdì 10 febbraio alle ore 11 in Fortezza da Basso (padiglione Spadolini) iniziai BuyWine con il taglio del nastro che aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. Ben 47 denominazioni Toscane presenti all'evento, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane selezionate tramite bando regionale e conoscere 1.400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3.000 strette di mano e più di 2 3mila degustazioni.

Concluse le due giornate di BtoB, i buyer avranno l'opportunità di partecipare a uno dei cinque Wine Tour organizzati in collaborazione con le Camere di Commercio di Firenze e della Toscana Nord-Ovest. Tra le opzioni: masterclass e visite nella città di Lucca (insieme a LuccaPromos), un itinerario sulle colline di Pisa e Volterra (insieme a Terre di Pisa), visite in cave e cantine a Massa Carrara, masterclass in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Chianti Classico.

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà **Dario Dainelli**, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Interverranno alla tavola rotonda:

Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana;

Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana;

Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze;

Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana;

Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA;

Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo;

Francesco Mazzei, presidente di AVITO - Associazione dei vini toscani Dop e Igp.

Prevista anche l'assegnazione del Premio Kyle Phillips, da parte del presidente di Aset, l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana, Leonardo Tozzi, e della vicepresidente di Regione Toscana, Stefania Saccardi.

Tornando ai dati, secondo Artea, su circa 60 mila ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17 mila ettari) e Chianti Classico (quasi 8 mila). Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini Dop (Doc e Docg).

Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage per la stampa della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese e, sempre a Palazzo Medici Riccardi, il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo".

fc - 29101
Firenze, FI, Italia, 08/02/2023 18:19
EFA News - European Food Agency

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Collegate

Simili



FiereA Fruit Logistica l'ortofrutta italiana (e i suoi problemi)

A Berlino un convegno sul comparto che vale oltre 14 miliardi di Euro

Si è aperta oggi a Berlino Fruit Logistica, la fiera internazionale di riferimento dell'ortofrutta che dura fino al 10 febbraio. L'italiana Confagricoltura sarà presente con uno spazio istituzionale nel... continua



Vai all'articolo originale
Link: https://www.intoscana.it/it/articolo/vino-premio-kyle-phillips-della-stampa-enogastronomica-vince-fabio-rizzari/

ENOGASTRONOMIA /

Vino, premio Kyle Phillips della stampa enogastronomica: vince Fabio Rizzari

La consegna del riconoscimento nel corso di PrimAnteprima, sabato 11 febbraio, al Cinema La compagnia di Firenze

/ ***Redazione***
8 FEBBRAIO 2023

- © DELBO ANDREA

L'apertura della settimana delle anteprime con **PrimAnteprima** a Firenze ha una novità: la cerimonia di consegna del "Premio Kyle Phillips 2022", il riconoscimento che Aset – Associazione Stampa Enogastroagroalimentare Toscana ha istituito nel 2014 per ricordare il ollega prematuramente scomparso.

Il premio è destinato al giornalista di settore che, attraverso articoli e servizi pubblicati nel corso dell'anno, a giudizio degli associati ad Aset, abbia meglio rappresentato il modo di fare informazione che fu di Phillips: mancanza di pregiudizi, costante curiosità professionale, serenità di giudizio, voglia di esplorare, franchezza, brillantezza nello scrivere e sobrietà nel comportamento.

Quest'anno il premio è stato assegnato a **Fabio Rizzari**, giornalista vinicolo di lungo corso che, iniziato il suo percorso per la rivista Ex Vinis di Luigi Veronelli, è stato per molti anni firma del Gambero Rosso e curatore dal 2003 al 2014 della guida I Vini d'Italia dell'Espresso.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

TOPICS: *BUY WINE* *PRIMANTEPRIMA* *VINO* *VINO TOSCANO*

Vai all'articolo originale

Link: https://www.agricolae.eu/buywine-2023-oltre-il-97-del-vino-prodotto-in-toscana-e-dop-e-igp-mercati-e-nuove-annate-protagonisti-il-10-e-11-febbraio-a-firenze/



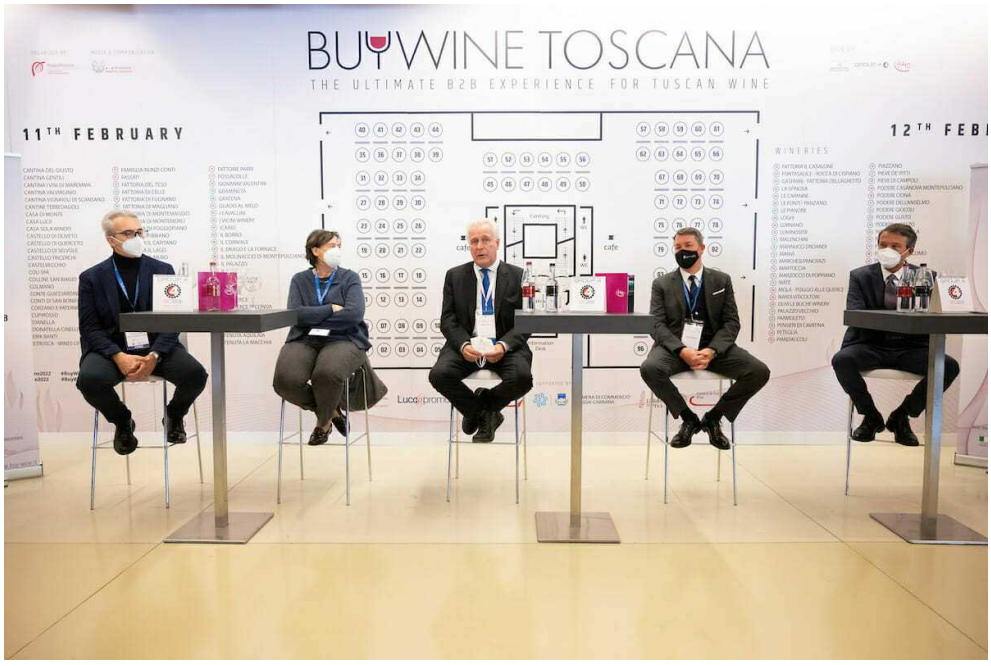
ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.controradio.it/vino-buywine-e-primanteprima-giani-e-un-traino-per-leconomia-della-toscana/

Senza categoria | Toscana | Gastronomia

Vino, BuyWine e PrimAnteprima, Giani: "è un traino per l'economia della Toscana

By **Redazione2** 8 Febbraio 2023 0 0



Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra Dop e Igp: sono i numeri del vino toscano. Il 10 e 11 febbraio si presenta a Firenze con BuyWine e PrimAnteprima, rispettivamente la vetrina B2b dedicata ai buyer internazionali, e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, dedicata alle nuove annate dei principali consorzi della regione.

BuyWine e PrimAnteprima sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di

Radio News

8 feb 17:29 GiornaleRadio Nazionale
8 feb 16:00 Notiziario Regionale
8 feb 15:29 GiornaleRadio Nazionale
8 feb 13:30 GiornaleRadio Nazionale
8 feb 13:30 Newsline ore 13
8 feb 12:30 GiornaleRadio Nazionale
8 feb 10:31 GiornaleRadio Nazionale
8 feb 10:30 Notiziario Regionale

Rock Contest 2022 | La Finale

Si è verificato un errore.
Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Contattaci su WhatsApp
342 8104111

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze, con la collaborazione di Fondazione Sistema Toscana, BuyWine vedrà protagoniste 47 denominazioni toscane, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane (selezionate tramite bando regionale) e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Sono in programma oltre 3000 incontri e più di 23mila degustazioni.

Dopo PrimAnteprima, la settimana prosegue domenica 12 febbraio con Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 con Chianti Classico Collection, mercoledì 15 con Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 con Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 con Anteprima L'Altra Toscana. L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate.

Con BuyWine e le Anteprime, ha affermato il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, "abbiamo la possibilità in questa stagione dell'anno di presentare la qualità che i prodotti della nostra terra, come appunto il vino, riescono a esprimere in tutto il mondo. Anche nei momenti di maggiore crisi abbiamo visto che il vino ha fatto da traino al nostro sistema economico con valori incredibili, una quantità di esportazioni che dà al made in Tuscany e al made in Italy un connotato davvero di eccezione". Secondo la vicepresidente della Regione Stefania Saccardi, che ha la delega all'agroalimentare, "la Toscana è una regione che vuole sempre di più scommettere sulla qualità, sulla compatibilità ambientale, su uno sviluppo sostenibile della nostra agricoltura ed anche sulla tutela della sostenibilità sociale ed etica che è un altro aspetto su quale abbiamo lavorato e vogliamo continuare a lavorare".

La scommessa, per Saccardi, è impegnarsi in Europa per la tutela del vino toscano. "Abbiamo visto quanto è alto il rischio – ha spiegato – che l'Irlanda diffonda un'etichettatura che potrebbe essere particolarmente dannosa per la nostra produzione e per la qualità dei nostri vini, e sicuramente lavorare sulla tutela delle denominazioni è un'altra scommessa importante che il ministero potrebbe portare in fondo. Il ministero del Made in Italy, insieme a quello per l'Agricoltura, che ha già dichiarato attraverso parole esplicite del ministro, di volersi impegnare in questo senso, ci troverà al loro fianco se il lavoro che faranno sarà quello di operare sullo scenario europeo ed internazionale a tutela della qualità dei nostri prodotti".

TAGS Eugenio Giani | Firenze | Regione Toscana | Stefania Saccardi

Articolo precedente
Droga: due case zona Coverciano e Cure 'piazze

DISCORSI E CRIMINI DI ODIO: A CHE PUNTO SIAMO IN ITALIA?

Si è verificato un errore.
Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

UNA VITA TRA DUE RIVOLUZIONI.

Si è verificato un errore.
Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.



Scarica Controradio News
Scarica su App Store
DISPONIBILE SU Google Play

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://toscananews.net/torna-buywine-la-vetrina-internazionale-del-vino-made-in-tuscany-con-160-buyer-da-39-paesi/



Torna BuyWine, la vetrina internazionale del vino made in Tuscany con 160 buyer da 39 Paesi

Il 10 e 11 febbraio alla Fortezza da Basso di Firenze

Redazione 8 Febbraio 2023 4 minuti di lettura

Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra DOP e IGP: il vino made in Tuscany si presenta al mondo **venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze**. Tornano **BuyWine e PrimAnteprima**, rispettivamente la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, atteso momento in cui la stampa di settore e gli addetti ai lavori degustano le nuove annate dei principali consorzi toscani. BuyWine e PrimAnteprima sono promossi da **Regione Toscana** insieme a **Camera di Commercio di Firenze** e organizzati da **PromoFirenze**. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da **Fondazione Sistema Toscana**.

BUYWINE TOSCANA. Venerdì **10 febbraio** alle ore 11 in **Fortezza da Basso**

Condividi sui social

In evidenza



Covid Toscana: 446 nuovi casi, tre i decessi
7 Febbraio 2023



Covid Toscana: sono 79 i nuovi casi, nessun decesso
6 Febbraio 2023



Continua il calo dei casi di Coronavirus in Toscana. Solo 216 casi e due decessi
5 Febbraio 2023



"Andy e Norman, i Geni della Biro" a Carrara per il primo appuntamento di RestArt
5 Febbraio 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

BUYWINE TOSCANA. Venerdì **10 febbraio** alle ore 11 in **Fortezza da Basso** (padiglione Spadolini) il taglio del nastro con le autorità aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. Ben **47 denominazioni Toscane presenti** all'evento, circa **160 compratori provenienti da 39 paesi diversi**, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare **230 aziende toscane** – selezionate tramite bando regionale – e conoscere **1400 etichette** che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Il **catalogo**, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di **23mila degustazioni**. Concluse le due giornate di BtoB, i buyer avranno l'opportunità di partecipare a uno dei **cinque Wine Tour** organizzati in collaborazione con le Camere di Commercio di Firenze e della Toscana Nord-Ovest. Tra le opzioni: masterclass e visite nella città di Lucca (insieme a LuccaPromos), un itinerario sulle colline di Pisa e Volterra (insieme a Terre di Pisa), visite in cave e cantine a Massa Carrara, masterclass in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Chianti Classico.

PRIMANTEPRIMA, IL PROGRAMMA. Sabato **11 febbraio**, presso il **Cinema La Compagnia** di Firenze**,** la manifestazione raddoppia con **PrimAnteprima**, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà **Dario Dainelli**, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Modera l'incontro Nicola Prudente aka **Tinto**, volto televisivo di Camper – Rai 1 e storica voce di Decanter – Rai Radio 2. Interverranno alla tavola rotonda: **Eugenio Giani**, presidente della Regione Toscana, **Stefania Saccardi,** vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, **Leonardo Bassilichi,** presidente della Camera di Commercio di Firenze, **Francesco Palumbo**, direttore di Fondazione Sistema Toscana, **Tiziana Sarnari**, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, **Roberta Garibaldi**, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, **Francesco Mazzei**, presidente di AVITO – Associazione dei vini toscani DOP e IGP. Prevista anche l'assegnazione del **Premio Kyle Phillips**, da parte del presidente di ASET, l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana, **Leonardo Tozzi**, e della vicepresidente di Regione Toscana, Stefania Saccardi. Sarà possibile seguire i lavori di PrimAnteprima sui siti e i canali social di Regione Toscana, intoscana.it, BuyWine e della Camera di Commercio di Firenze. La settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio **Chianti Lovers & Rosso Morellino**, lunedì 13 e martedì 14 febbraio **Chianti Classico Collection**, mercoledì 15 Anteprima **Vino Nobile di Montepulciano**, giovedì 16 febbraio **Anteprima Vernaccia di San Gimignano**, venerdì 17 febbraio **Anteprima L'Altra Toscana**.*

I NUMERI DEL VINO. Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa **60mila ettari di superficie vitata** in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). **Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP** (DOC e DOCG). Su **10.600 aziende** vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.

LA VENDEMMIA 2022. L'annata 2022 ha prodotto oltre **2,3 milioni di ettolitri**

Articoli recenti



Torna BuyWine, la vetrina internazionale del vino made in Tuscany con 160 buyer da 39 Paesi
8 Febbraio 2023



Grosseto, al Conad arrivano i mieli rari di Maremma dell'azienda Zipeto
8 Febbraio 2023



Lucca, un'installazione in Piazza San Michele per la festa di San Valentino
8 Febbraio 2023



Toscana e Ucraina, accordo di collaborazione per sostegno sanitario alla Regione di Kyiv
8 Febbraio 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

LA VENDEMMIA 2022. L'annata 2022 ha prodotto oltre **2,5 milioni di ettolitri** di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.

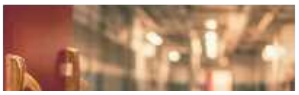
RE SANGIOVESE. Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

LA MOSTRA E IL CONVEGNO. Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage per la stampa della mostra **"Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture"**, a cura della rivista **Casabella**, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero). Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno **"L'architettura delle cantine e l'enoturismo",** prosieguo ideale dell'incontro internazionale che nel 2020 vide protagoniste le cantine della rete di Toscana Wine Architecture, vedrà quest'anno la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria www.casabellaformazione.it). Mostra e convegno vedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana.

***** L'Altra Toscana riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra.

Facebook Twitter

Articoli correlati





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Sanità Toscana, la 'rivoluzione' del Ministero per i pronto soccorso

3 Novembre 2018



Pan di ramerino, tradizionale ricetta pasquale fiorentina

1 Aprile 2018



Il vino toscano al Prowein di Dusseldorf

17 Marzo 2018

Toscana News © 2013-2023 | R. Trib. FI 5924 - 11/07/2013 | Dir. Resp. Francesco Acciai | REDAZIONE | PRIVACY E DISCLAIMER | CONTATTI |

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://winenews.it/it/tra-grandi-vini-bellezza-storia-e-paesaggi-al-via-la-settimana-delle-anteprime-di-toscana_489423/

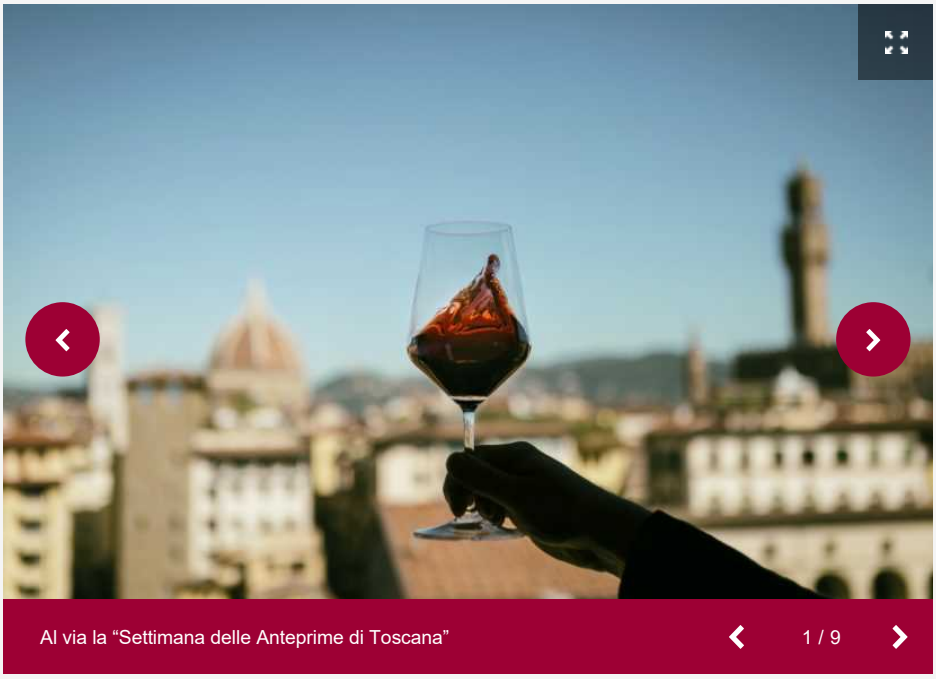
NONINO
ROCCASVEVA
CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
vinitaly Verona, ITALY 2/5 April 2023
SICILIA DOC

ITALIA
LA KERMESSE

Tra grandi vini, bellezza, storia e paesaggi, al via la "Settimana" delle "Anteprime di Toscana"

Il 10-11 febbraio, a Firenze, via con Buy Wine e PrimaAnteprima, poi toccherà ai territori. Eugenio Giani: "uniamo cultura ed enogastronomia"

FIRENZE, 08 FEBBRAIO 2023, ORE 17:20



Al via la "Settimana delle Anteprime di Toscana" 1 / 9

"Chi viene a visitare la Toscana, come per esempio Firenze con gli Uffizi, che quest'anno ha fatto il record di oltre di 2 milioni di presenze, vuole vedere la Primavera del Botticelli, vuole vedere il "Tondo Doni" di Michelangelo, ma poi vuole andare in un buon ristorante, dove l'elemento fondamentale è il vino, accanto ad una bistecca alla fiorentina. Se si mettono insieme attrazione culturale e attrazione gastronomica, in Toscana, non ce n'è per nessuno". Parole di Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, a WineNews, nella presentazione della "Settimana" delle "Anteprime di Toscana", che si aprirà venerdì 10 febbraio, con "Buy Wine", che poi proseguirà anche sabato 11 febbraio, giorno in cui sarà di scena anche "PrimAnteprima", e poi si dispiegherà ancora a Firenze, domenica 12 febbraio, con "Chianti Lovers & Rosso Morellino", lunedì 13 e martedì 14 febbraio, con la "Chianti Classico Collection", e poi mercoledì 15 febbraio con l'"Anteprima Vino Nobile di

TASCA CONTI D'ALMERITA
WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS Best European Winery
for a better wine world banfi.it
CARPENE MALVOLTI
BERTANI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Montepulciano", a Montepulciano, giovedì 16 febbraio, con l'"Anteprima della Vernaccia", a San Gimignano, per tornare a Firenze, venerdì 17 febbraio, con "Anteprima de L'Altra Toscana" (che riunirà i produttori dei Consorzi di Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Orcia, Maremma Toscana, Montecucco, di Suvereto e Val di Cornia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Valdarno di Sopra e Igt Toscana), con il debutto delle nuove annate delle diverse denominazioni.

Un mosaico di territori e di storie, che sono i gioielli che formano i 60.000 ettari di superficie vitata della Toscana, da cui nascono mediamente oltre 2 milioni di ettolitri di produzione all'anno, di cui il 97% tra Dop e Igp.

Si parte, dunque, venerdì 10 febbraio alle ore 11 in Fortezza da Basso, con "Buy Wine", che aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. Ben 47 denominazioni Toscane presenti all'evento, 160 compratori provenienti da 39 Paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane - selezionate tramite bando regionale - e conoscere 1.400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di 23.000 degustazioni. Chiuse le due giornate business to business, i buyer avranno l'opportunità di partecipare ad uno dei cinque "wine tour", organizzati in collaborazione con le Camere di Commercio di Firenze e della Toscana Nord-Ovest. Tra le opzioni: masterclass e visite nella città di Lucca (insieme a LuccaPromos), un itinerario sulle colline di Pisa e Volterra (insieme a Terre di Pisa), visite in cave e cantine a Massa Carrara, masterclass in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Chianti Classico.

"Ottimi numeri per "Buy Wine", con tante aziende che si presentano, anche medio-piccole, che non hanno già un nome affermato sui mercati, ed il senso di questo format è anche quello di sostenere le realtà più piccole che non hanno ancora i mezzi di quelle più affermate sui mercati internazionali, che così hanno la possibilità di raccontarsi al mondo ed aprirsi ai mercati, a cui altrimenti non potrebbero avere accesso", ha aggiunto, a WineNews, l'Assessore all'Agricoltura e vicepresidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi.

Sabato 11 febbraio, poi, al Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con "PrimAnteprima", giornata-evento dedicata ai media mondiali, in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo toscano oltre alle novità in tema di enoturismo. L'ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Modera l'incontro Nicola Prudente, ovvero "Tinto", volto televisivo di "Camper - Rai 1" e storica voce di "Decanter - Rai Radio 2". Con gli interventi di Eugenio Giani, presidente Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale di Ismea, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente Avito - Associazione dei Vini Toscani Dop e Igp. E sarà di scena anche l'assegnazione del Premio Kyle Phillips, da parte del presidente Aset l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana, Leonardo Tozzi, e della vicepresidente di Regione Toscana, Stefania Saccardi (e assegnato a Fabio Rizzari, giornalista vinicolo di lungo corso che, iniziato il suo percorso per la rivista "Ex Vinis" di Luigi Veronelli, è stato, per molti anni, firma del "Gambero



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Rosso" e curatore, dal 2003 al 2014, della guida "I Vini d'Italia de L'Espresso").

Ma quest'anno la giornata di "PrimAnteprima" si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della rivista "Casabella", con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile l'11 febbraio, dalle ore 14.30 alle ore 19, e, dal 12 al 19 febbraio, ore 11-19, tranne il mercoledì, ingresso libero). Sempre in collaborazione con la rivista "Casabella", sabato 11 febbraio, sempre a Palazzo Medici Riccardi, di scena il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo",prosieguo ideale dell'incontro internazionale che, nel 2020, vide protagoniste le cantine della rete di "Toscana Wine Architecture", vedrà quest'anno la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria, www.casabellaformazione.it).La mostra e il convegno vedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana; sarà possibile seguire i lavori di "PrimAnteprima" sui siti e sui canali social di Regione Toscana, intoscana.it, BuyWine e della Camera di Commercio di Firenze.

Focus - La Toscana del vino nei numeri

Secondo i dati Artea (Luglio 2022), su 60.000 ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17.000) e Chianti Classico (quasi 8.000). Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini Dop (Doc e Docg). Su 10.600 aziende vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con 2.000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.

Guardando all'ultima vendemmia, l'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269.000ettolitri), Maremma Toscana (124.000), Brunello di Montalcino (91.000), Morellino di Scansano (72.000), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57.000), Bolgheri (47.000). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769.000 ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38.000 ettolitri. Le Docg superano di gran lunga le Doc (1,3 milioni di ettolitri contro 279.000circa). I vini Igp rappresentano una fetta di 655.000 ettolitri e il 28% della produzione totale.

Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

Copyright © 2000/2023

TAG: BUYWINE, PRIMANTEPRIMA, TOSCANA, VINO

CORRELATI



L'APPROFONDIMENTO

"La Toscana del vino produce sempre più qualità: il 97% della produzione è Dop e Igp"

CASTELLO ROMITORIO
MARISA CUOMO FURORE - ITALIA
FONTANAFREDDA
VALDOBBIADENE BISOL 1542
MUSEO DEL VINO MUVIT FONDAZIONE LUNGAROTTI
COTTANERA
St. MICHAEL-EPPAN KELLEREI - CANTINA
Hic et Nunc IL VINO ARRIVA QUI www.cantina-hicetnunc.it VIGNALE MONFERRATO - PIEMONTE - ITALY
SAN FELICE
SANTADI vini fatti con arte
SIMONIT&SIRCH VINE MASTER PRUNERS WWW.SIMONITESIRCH.IT
GEOGRAFICO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.expartibus.it/al-via-buywine-e-primanteprima-2023/



Al via BuyWine e PrimAnteprima 2023

Di **Redazione** - 8 Febbraio 2023 102

Mercati e nuove annate protagonisti per una settimana

Riceviamo e pubblichiamo da Agenzia Toscana Notizie.

Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra DOP e IGP: il vino *made in Tuscany* si presenta al mondo venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze.

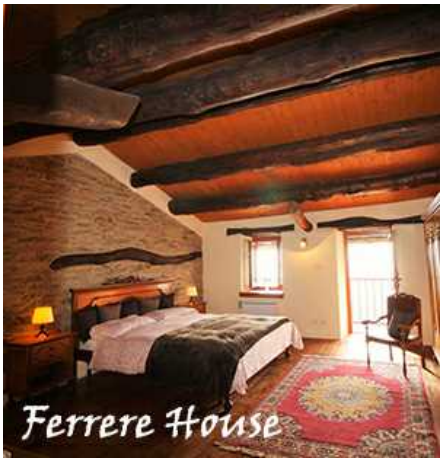
Tornano BuyWine e PrimAnteprima, rispettivamente la vetrina BtoB dedicata ai *buyer* internazionali e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze, organizzati da PromoFirenze con il coordinamento della comunicazione da parte di Fondazione Sistema Toscana.

BuyWine Toscana

Venerdì 10 febbraio alle ore 11 in Fortezza da Basso, padiglione Spadolini, il taglio del

SELEZIONA LINGUA

SOSTIENI EXPARTIBUS
Contribuisci con una piccola donazione alla crescita del nostro progetto editoriale
Donazione





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

nastro con le autorità aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali.

Ben 47 denominazioni Toscane presenti all'evento, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane – selezionate tramite bando regionale – e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai *buyer*.

Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai *buyer* di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di 23mila degustazioni.

PrimAnteprima, il programma

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su *trend* ed *export* del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo.

Ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore.

Interverranno alla tavola rotonda: Eugenio Giani, Presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, Vicepresidente e Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, Presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, Direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di AVITO – Associazione dei vini toscani DOP e IGP.

La settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana.

Ha detto il Presidente Eugenio Giani:

Buywine è la manifestazione simbolica in cui abbiamo la possibilità di presentare la qualità e la grande performance dell'export e al tempo stesso di attrazione che il vino riesce a esprimere a livello internazionale.

Anche nei momenti di maggiore crisi abbiamo visto che il vino ha fatto da traino al nostro sistema economico con valori incredibili dando al made in Tuscany un connotato davvero di eccezione.

Bentornata, dunque, a questa manifestazione, occasione unica che nell'arco di una settimana mette in mostra, valorizza e promuove la ricchissima varietà di un settore che brilla per qualità e risultati e che porta il lavoro e il nome della Toscana nel mondo.

Ha detto la Vicepresidente e Assessore all'agroalimentare Stefania Saccardi:

Anche quest'annata 2022 è andata bene, con oltre 2 milioni di ettolitri di vino prodotti, con il 97% di produzioni DOP e IGP: un dato straordinario che preannuncia un Buywine di grande successo.

Convenzionato ASL - INAIL
in tutta Italia

Le ultime di napolisera.it

- Scuola: 'Bulli di Sapone' la nuova campagna di sensibilizzazione della Regione Campania contro il bullismo
- 1839: parte da Napoli la prima linea ferroviaria italiana
- Super Osimhen trascina il Napoli contro lo Spezia
- Migranti: Napoli si prepara ad accoglierne 109 a bordo della "Sea Eye 4"
- M5s, Conte: "Adesione massoneria incompatibile per iscritti. Bisi:"Indignato, noi legali e non segreti"



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Avremo oltre 230 aziende di cui oltre il 50% che producono vino biologico, a conferma di una scelta di tipo ambientale e di qualità che la Regione Toscana ha fatto e che sta finanziando.

Abbiamo oltre 160 buyer provenienti da 39 paesi diversi, numeri di grande rilevanza e grandissime etichette a cui si aggiungeranno anche winetour che i compratori potranno fare nelle varie zone della Toscana.

Tante opportunità dunque, che saranno accompagnate dalla settimana delle anteprime dei vini, e che anche quest'anno vede la presenza dell'altra Toscana, cioè dei consorzi meno conosciuti ma che si stanno affermando sempre più velocemente.

Una settimana che presenterà al mondo sempre più interessato ai vini della nostra regione, la grande qualità dei vini della Toscana. Vini che credo reggano il confronto con i più grandi vini dell'Europa, con la Francia ce la stiamo giocando alla grande, e degli altri continenti.

I numeri del vino

Secondo i dati di Artea, luglio 2022, su circa 60mila ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti, oltre 17mila, e Chianti Classico, quasi 8mila. Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP, DOC e DOCG.

Su 10.600 aziende vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.

La vendemmia 2022

L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi, 87% della produzione, e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico, 269mila ettolitri, Maremma Toscana, 124mila, Brunello di Montalcino, 91mila, Morellino di Scansano, 72mila, Vino Nobile di Montepulciano, quasi 57mila, Bolgheri, 47mila. Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri.

Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC, 1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa. I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.

Re Sangiovese

Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot, 8,3%, e Cabernet Sauvignon, 6,4%.

Sotto al podio Trebbiano Toscano, 3,8%, e Vermentino, 3,3%, seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

Autore Redazione

Mail | More Posts(62274)



LILT
LEGA ITALIANA
PER LA LOTTA
CONTRO I TUMORI



DISPONIBILE SU
Google Play

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.intoscana.it/it/articolo/vino-una-settimana-di-degustazioni-e-eventi-con-le-anteprime-di-toscana/

ENOGASTRONOMIA /

Vino, una settimana di degustazioni e eventi con le Anteprime di Toscana

Al via da Firenze, con PrimaAnteprima, il calendario di manifestazioni dedicato alle nuove annate dei consorzi toscani. Ospite d'eccezione l'ex calciatore e ora viticoltore, Dario Dainelli

/ ***Redazione***
8 FEBBRAIO 2023

Una settimana di eventi, degustazioni e incontri per conoscere le novità dal mondo dei consorzi del **vino** e apprezzare le denominazioni. Da Firenze parte la settimana delle anteprime che coinvolge ogni angolo della **Toscana** del vino.

PrimaAnteprima, da qui parte la settimana del vino toscano

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la settimana delle anteprime si apre con **PrimaAnteprima**, la giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà **Dario Dainelli**, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Modera l'incontro Nicola Prudente aka Tinto, volto televisivo di Camper – Rai 1 e storica voce di Decanter – Rai Radio 2.

Interverranno alla tavola rotonda: Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di AVITO – Associazione dei vini toscani DOP e IGP. Prevista anche l'assegnazione del Premio Kyle Phillips, da parte del presidente di ASET, l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana, Leonardo Tozzi, e della vicepresidente di Regione Toscana, Stefania Saccardi. Sarà possibile seguire i

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

lavori di PrimAnteprima sui siti e i canali social di Regione Toscana, intoscana.it, BuyWine e della Camera di Commercio di Firenze.

Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage per la stampa della mostra "**Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture**", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero). Sempre sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno **"L'architettura delle cantine e l'enoturismo"** che vedrà quest'anno la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria www.casabellaformazione.it). Mostra e convegno vedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana.

La settimana delle Anteprime, il calendario

"Tante opportunità – spiega la vicepresidente e assessora all'Agroalimentare, **Stefania Saccardi** – che saranno accompagnate dalla settimana delle anteprime dei vini, e che anche quest'anno vede la presenza dell'**Altra Toscana**, cioè dei consorzi meno conosciuti ma che si stanno affermando sempre più velocemente. Una settimana che presenterà al mondo sempre più interessato ai vini della nostra regione, la grande qualità dei vini della Toscana. Vini che credo reggano il confronto con i più grandi vini dell'Europa, con la Francia ce la stiamo giocando alla grande, e degli altri continenti".

La settimana prosegue dunque con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana.

L'**Altra Toscana** riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

TOPICS: *PRIMANTEPRIMA* *STEFANIA SACCARDI* *VINO* *VINO TOSCANA*

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Vai all'articolo originale
Link: https://www.reportpistoia.com/firenze-vino-made-in-tuscany-si-presenta-a-buywine-e-primanteprima/





Report
direttore Alberto Vivarelli



Buywine PrimAnteprima vino

Firenze, vino made in Tuscany si presenta a BuyWine e PrimAnteprima

Di Redazione 8 Febbraio 2023 33 0

FIRENZE (Toscana notizie) – Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra DOP e IGP: il vino made in Tuscany si presenta al mondo venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze.

Tornano BuyWine e PrimAnteprima, rispettivamente la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze, organizzati da PromoFirenze con il coordinamento della comunicazione da parte di Fondazione Sistema Toscana.



BUYWINE TOSCANA

Venerdì 10 febbraio alle ore 11 in Fortezza da Basso (padiglione Spadolini) il taglio del nastro con le autorità aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. Ben 47 denominazioni Toscane presenti all'evento, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane – selezionate tramite bando regionale – e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di 23mila degustazioni.







ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

PRIMANTEPRIMA, IL PROGRAMMA

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Interverranno alla tavola rotonda: Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di AVITO – Associazione dei vini toscani DOP e IGP. La settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana.

"Buywine – ha detto il presidente Eugenio Giani – è la manifestazione simbolica in cui abbiamo la possibilità di presentare la qualità e la grande performance dell'export e al tempo stesso di attrazione che il vino riesce a esprimere a livello internazionale. Anche nei momenti di maggiore crisi abbiamo visto che il vino ha fatto da traino al nostro sistema economico con valori incredibili dando al made in Tuscany un connotato davvero di eccezione. Bentornata dunque a questa manifestazione, occasione unica che nell'arco di una settimana mette in mostra, valorizza e promuove la ricchissima varietà di un settore che brilla per qualità e risultati e che porta il lavoro e il nome della Toscana nel mondo".

"Anche quest'annata 2022 è andata bene, con oltre 2 milioni di ettolitiri di vino prodotti, con il 97% di produzioni Dop e Igp: un dato straordinario che preannuncia un Buywine di grande successo – ha detto la vicepresidente e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi – Avremo oltre 230 aziende di cui oltre il 50% che producono vino biologico, a conferma di una scelta di tipo ambientale e di qualità che la Regione Toscana ha fatto e che sta finanziando. Abbiamo oltre 160 buyers provenienti da 39 paesi diversi, numeri di grande rilevanza e grandissime etichette a cui si aggiungeranno anche winetour che i compratori potranno fare nelle varie zone della Toscana. Tante opportunità dunque, che saranno accompagnate dalla settimana delle anteprime dei vini, e che anche quest'anno vede la presenza dell'altra Toscana, cioè dei consorzi meno conosciuti ma che si stanno affermando sempre più velocemente. Una settimana che presenterà al mondo sempre più interessato ai vini della nostra regione, la grande qualità dei vini della Toscana. Vini che credo reggano il confronto con i più grandi vini dell'Europa, con la Francia ce la stiamo giocando alla grande, e degli altri continenti".

I NUMERI DEL VINO

Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa 60mila ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP (DOC e DOCG). Su 10.600 aziende vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.

LA VENDEMMIA 2022

L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila

ULTIME DALLE PROVINCE

VALDINIEVOLE
Montecatini Alto, al via sostituzione cabina e linea elettrica

PRATO
Prato, chiusura definitiva Gegè-Italpizza. I sindacati: "non può finire così"

VALDINIEVOLE
Pescia, Vescovo Filippini visita distaccamento dei Vigili del Fuoco

PISTOIA
Manifestazioni jacopee tra Pistoia e Napoli, primi passi per una collaborazione

PISTOIA
Pistoia, tariffe comunali 2023: "nessun aumento, promessa mantenuta"

Carica altro







ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.

RE SANGIOVESE

Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

TAGS Buywine PrimAnteprima vino

PRECEDENTE
Pescia, Vescovo Filippini visita distaccamento dei Vigili del Fuoco

PROSSIMO
Prato, chiusura definitiva Gegè-Italpizza. I sindacati: ”non può finire così”



Redazione

LEGGI ANCHE

RISPONDI

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito web:

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://sienafree.it/143465-al-via-buywine-e-primanteprima-2023-mercati-e-nuove-annate-protagonisti-per-una-settimana

BCC BANCA CENTRO TOSCANA UMBRIA

SIENA FREE
QUOTIDIANO ONLINE di Siena e provincia e della Toscana

BCC BANCA CENTRO TOSCANA UMBRIA

Al via Buywine e PrimAnteprima 2023, mercati e nuove annate protagonisti per una settimana

Torna la vetrina internazionale del vino made in Tuscany: 160 buyer da 39 Paesi alla Fortezza da Basso di Firenze

8 febbraio 2023 5 minuti di lettura



Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra DOP e IGP: il vino made in Tuscany si presenta al mondo venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze.

Tornano BuyWine e PrimAnteprima, rispettivamente la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze, organizzati da PromoFirenze con il coordinamento della comunicazione da parte di Fondazione Sistema Toscana.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

BUYWINE TOSCANA

Venerdì 10 febbraio alle ore 11 in Fortezza da Basso (padiglione Spadolini) il taglio del nastro con le autorità aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. Ben 47 denominazioni Toscane presenti all'evento, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane – selezionate tramite bando regionale – e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di 23mila degustazioni.

PRIMANTEPRIMA, IL PROGRAMMA

Sabato 11 febbraio, presso il cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Interverranno alla tavola rotonda: Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di AVITO – Associazione dei vini toscani DOP e IGP. La settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana.

"Buywine – ha detto il presidente Eugenio Giani – è la manifestazione simbolica in cui abbiamo la possibilità di presentare la qualità e la grande performance dell'export e al tempo stesso di attrazione che il vino riesce a esprimere a livello internazionale. Anche nei momenti di maggiore crisi abbiamo visto che il vino ha fatto da traino al nostro sistema economico con valori incredibili dando al made in Tuscany un connotato davvero di eccezione. Bentornata dunque a questa manifestazione, occasione unica che nell'arco di una settimana mette in mostra, valorizza e promuove la ricchissima varietà di un settore che brilla per qualità e risultati e che porta il lavoro e il nome della Toscana nel mondo".

"Anche quest'annata 2022 è andata bene, con oltre 2 milioni di ettolitiri di vino

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

prodotti, con il 97% di produzioni Dop e Igp: un dato straordinario che preannuncia un Buywine di grande successo – ha detto il vicepresidente e assessore all'Agroalimentare Stefania Saccardi – Avremo oltre 230 aziende di cui oltre il 50% che producono vino biologico, a conferma di una scelta di tipo ambientale e di qualità che la Regione Toscana ha fatto e che sta finanziando. Abbiamo oltre 160 buyers provenienti da 39 paesi diversi, numeri di grande rilevanza e grandissime etichette a cui si aggiungeranno anche winetour che i compratori potranno fare nelle varie zone della Toscana.

Tante opportunità, dunque, che saranno accompagnate dalla settimana delle anteprime dei vini, e che anche quest'anno vede la presenza dell'altra Toscana, cioè dei consorzi meno conosciuti ma che si stanno affermando sempre più velocemente. Una settimana che presenterà al mondo sempre più interessato ai vini della nostra regione, la grande qualità dei vini della Toscana. Vini che credo reggano il confronto con i più grandi vini dell'Europa, con la Francia ce la stiamo giocando alla grande, e degli altri continenti".

I NUMERI DEL VINO

Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa 60mila ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP (DOC e DOCG). Su 10.600 aziende vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.

LA VENDEMMIA 2022

L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.

RE SANGIOVESE

Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.



CONDIVIDI:

ARTICOLO PRECEDENTE
Mense scolastiche, Uniti per Siena: "Reazione scomposta del PD alla delibera della Giunta De Mossi"

ARTICOLO SUCCESSIVO
Torna "Per Slalom e per Amore"

RACCOMANDATI PER TE



ALTRE DI SPORT

Elena Vallortigara e Stefano Sottile protagonisti al Siena High Jump Indoor Contest 2023

2 Febbraio 2023



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.telegranducato.it/2023/02/08/buywine-torna-la-vetrina-toscana-del-vino/

Buywine, torna la vetrina toscana del vino

Buywine, torna la vetrina toscana del vino

FIRENZE - Venerdì 10 febbraio alle ore 11 in Fortezza da Basso (padiglione Spadolini) il taglio del nastro con le autorità aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. Ben 47 denominazioni Toscane presenti all'evento, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane - selezionate tramite bando regionale - e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di 23mila degustazioni.

PRIMANTEPRIMA, IL PROGRAMMA

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Interverranno alla tavola rotonda: Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi,

Cerca nel sito
ricerca

Articoli recenti
Bene la prima per la 73esima edizione del Festival
Buywine, torna la vetrina toscana del vino
Il virus rallenta: 229 nuovi casi in Toscana
Animali e incidenti stradali, l'allarme di Coldiretti
Scontro frontale, un morto

Archivio
Febbraio 2023
Gennaio 2023
Dicembre 2022
Novembre 2022
Ottobre 2022
Settembre 2022
Agosto 2022
Luglio 2022
Giugno 2022
Maggio 2022
Aprile 2022
Marzo 2022
Febbraio 2022
Gennaio 2022
Dicembre 2021
Novembre 2021
Ottobre 2021
Settembre 2021
Agosto 2021
Luglio 2021
Giugno 2021
Maggio 2021
Aprile 2021
Marzo 2021

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di AVITO - Associazione dei vini toscani DOP e IGP. La settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana.

"Buywine – ha detto il presidente Eugenio Giani – è la manifestazione simbolica in cui abbiamo la possibilità di presentare la qualità e la grande performance dell'export e al tempo stesso di attrazione che il vino riesce a esprimere a livello internazionale. Anche nei momenti di maggiore crisi abbiamo visto che il vino ha fatto da traino al nostro sistema economico con valori incredibili dando al made in Tuscany un connotato davvero di eccezione. Bentornata dunque a questa manifestazione, occasione unica che nell'arco di una settimana mette in mostra, valorizza e promuove la ricchissima varietà di un settore che brilla per qualità e risultati e che porta il lavoro e il nome della Toscana nel mondo".

"Anche quest'annata 2022 è andata bene, con oltre 2 milioni di ettolitiri di vino prodotti, con il 97% di produzioni Dop e Igp: un dato straordinario che preannuncia un Buywine di grande successo – ha detto la vicepresidente e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi - Avremo oltre 230 aziende di cui oltre il 50% che producono vino biologico, a conferma di una scelta di tipo ambientale e di qualità che la Regione Toscana ha fatto e che sta finanziando. Abbiamo oltre 160 buyers provenienti da 39 paesi diversi, numeri di grande rilevanza e grandissime etichette a cui si aggiungeranno anche winetour che i compratori potranno fare nelle varie zone della Toscana. Tante opportunità dunque, che saranno accompagnate dalla settimana delle anteprime dei vini, e che anche quest'anno vede la presenza dell'altra Toscana, cioè dei consorzi meno conosciuti ma che si stanno affermando sempre più velocemente. Una settimana che presenterà al mondo sempre più interessato ai vini della nostra regione, la grande qualità dei vini della Toscana. Vini che credo reggano il confronto con i più grandi vini dell'Europa, con la Francia ce la stiamo giocando alla grande, e degli altri continenti".

I NUMERI DEL VINO

Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa 60mila ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP (DOC e DOCG). Su 10.600 aziende vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.

LA VENDEMMIA 2022

L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.

RE SANGIOVESE

Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

Condividi questo articolo

Pubblicità



Febbraio 2021
Gennaio 2021
Dicembre 2020
Novembre 2020
Ottobre 2020
Settembre 2020
Agosto 2020
Luglio 2020
Giugno 2020
Maggio 2020
Aprile 2020
Marzo 2020
Febbraio 2020
Gennaio 2020
Dicembre 2019
Novembre 2019
Ottobre 2019
Settembre 2019
Agosto 2019
Luglio 2019
Giugno 2019
Maggio 2019
Aprile 2019
Marzo 2019
Febbraio 2019
Gennaio 2019
Dicembre 2018
Novembre 2018
Ottobre 2018
Settembre 2018
Agosto 2018
Luglio 2018
Giugno 2018
Maggio 2018
Aprile 2018
Marzo 2018
Febbraio 2018

Categorie

Chiesa toscana
Messa Montenero
News
Aeroporti
Ambiente
Arte e cultura
Calcio
Crociere
Cronaca

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.toscana-notizie.it/web/toscana-notizie/-/al-via-buywine-e-primanteprima-2023-mercati-e-nuove-annate-protagonisti-per-una-settimana

Agroalimentare

di Redazione • Tutta la Toscana 8 febbraio 2023 | 14:38

Al via Buywine e PrimAnteprima 2023, mercati e nuove annate protagonisti per una settimana

Torna la vetrina internazionale del vino made in Tuscany: 160 buyer da 39 Paesi alla Fortezza da Basso. Ben 47 le denominazioni presenti, 1400 etichette di 230 aziende, previste 23 mila degustazioni. Al Cinema La Compagnia si apre sabato 11/02 la Settimana delle Anteprime con una tavola rotonda su dati e tendenze. Ospite anche Dario Dainelli, ex calciatore e adesso viticoltore.



Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra DOP e IGP: il vino made in Tuscany si presenta al mondo venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze.

Tornano BuyWine e PrimAnteprima, rispettivamente la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze, organizzati da PromoFirenze con il coordinamento della comunicazione da parte di Fondazione Sistema Toscana.

BUYWINE TOSCANA

Venerdì 10 febbraio alle ore 11 in Fortezza da Basso (padiglione Spadolini) il taglio del nastro con le autorità aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. Ben 47 denominazioni Toscane presenti all'evento, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane - selezionate tramite bando regionale - e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

buyer. Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di 23mila degustazioni.

PRIMANTEPRIMA, IL PROGRAMMA

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Interverranno alla tavola rotonda: Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di AVITO - Associazione dei vini toscani DOP e IGP. La settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana.

"Buywine – ha detto il presidente Eugenio Giani – è la manifestazione simbolica in cui abbiamo la possibilità di presentare la qualità e la grande performance dell'export e al tempo stesso di attrazione che il vino riesce a esprimere a livello internazionale. Anche nei momenti di maggiore crisi abbiamo visto che il vino ha fatto da traino al nostro sistema economico con valori incredibili dando al made in Tuscany un connotato davvero di eccezione. Bentornata dunque a questa manifestazione, occasione unica che nell'arco di una settimana mette in mostra, valorizza e promuove la ricchissima varietà di un settore che brilla per qualità e risultati e che porta il lavoro e il nome della Toscana nel mondo".

"Anche quest'annata 2022 è andata bene, con oltre 2 milioni di ettolitiri di vino prodotti, con il 97% di produzioni Dop e Igp: un dato straordinario che preannuncia un Buywine di grande successo – ha detto la vicepresidente e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi - Avremo oltre 230 aziende di cui oltre il 50% che producono vino biologico, a conferma di una scelta di tipo ambientale e di qualità che la Regione Toscana ha fatto e che sta finanziando. Abbiamo oltre 160 buyers provenienti da 39 paesi diversi, numeri di grande rilevanza e grandissime etichette a cui si aggiungeranno anche winetour che i compratori potranno fare nelle varie zone della Toscana. Tante opportunità dunque, che saranno accompagnate dalla settimana delle anteprime dei vini, e che anche quest'anno vede la presenza dell'altra Toscana, cioè dei consorzi meno conosciuti ma che si stanno affermando sempre più velocemente. Una settimana che presenterà al mondo sempre più interessato ai vini della nostra regione, la grande qualità dei vini della Toscana. Vini che credo reggano il confronto con i più grandi vini dell'Europa, con la Francia ce la stiamo giocando alla grande, e degli altri continenti".

I NUMERI DEL VINO

Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa 60mila ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). Il

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP (DOC e DOCG). Su 10.600 aziende vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.

LA VENDEMMIA 2022

L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.

RE SANGIOVESE

Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

Condividi

buywine

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ansa.it/toscana/notizie/latuaeconomia/2023/02/08/buywine-e-primanteprima-i-vini-della-toscana-in-vetrina_da785042-7ac6-4265-9ed6-e1718ac4aaac.html

BuyWine e PrimAnteprima, i vini della Toscana in vetrina

Il 10 e l'11 febbraio a Firenze

Redazione ANSA
FIRENZE
08 febbraio 2023
15:25
NEWS

Suggerisci
Facebook
Twitter
Altri
Stampa
Scrivi alla redazione



© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - FIRENZE, 08 FEB - Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra Dop e Igp: sono i numeri del vino toscano si presenta il 10 e 11 febbraio si presenta a Firenze con BuyWine e PrimAnteprima, rispettivamente la vetrina B2b dedicata ai buyer internazionali, e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, dedicata alle nuove annate dei principali consorzi della regione. BuyWine e PrimAnteprima sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze, con la collaborazione di Fondazione Sistema Toscana.

BuyWine vedrà protagoniste 47 denominazioni toscane, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane (selezionate tramite bando regionale) e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Sono in programma oltre 3000 incontri e più di 23mila degustazioni. Dopo PrimAnteprima, la settimana prosegue domenica 12 febbraio con Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 con Chianti Classico Collection, mercoledì 15 con Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 con Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 con Anteprima L'Altra Toscana. L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila).

Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. (ANSA).

VIDEO ANSA


08 FEBBRAIO, 18:32
SANREMO, COLLA ZIO: "IL DUETTO CON DITONELLAPIAGA SARA' UNA BOMBA"

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://cittadi.it/vino-assegnato-a-fabio-rizzari-premio-kyle-phillips-2022-di-aset/

Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset

08/02/2023 *19*

Ultime Notizie

Lombardia, Fratoianni (Avs): nostra vera eccellenza sanità pubblica
08/02/2023

A Pordenone inaugura il PAFF! Museo internazionale del fumetto
08/02/2023

Marquez: Pronti alla sfida alla Ducati di Bagnaia
08/02/2023

Italia-Serbia: incontro alla Luiss per facilitare interscambio
08/02/2023

CHEOPS trova un anello "impossibile" intorno al pianetino Quaoar
08/02/2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Ultime Notizie

Lombardia, Fratoianni (Avs): nostra vera eccellenza sanità pubblica
08/02/2023

A Pordenone inaugura il PAFF! Museo internazionale del fumetto
08/02/2023

Marquez: Pronti alla sfida alla Ducati di Bagnaia
08/02/2023

Cerimonia l'11 febbraio all'inaugurazione di PrimAnteprima a Firenze

Milano, 8 feb. (askanews) – E' stato assegnato a Fabio Rizzari il "Premio Kyle Phillips 2022", il riconoscimento annuale che l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana (Aset) ha istituito nel 2014 per ricordare l'amico e collega prematuramente scomparso.

Rizzari, giornalista vinicolo di lungo corso, ha iniziato il suo percorso per la rivista "Ex Vinis" di Luigi Veronelli, ed è stato per molti anni firma del Gambero Rosso e curatore dal 2003 al 2014 della guida "I Vini d'Italia" dell'Espresso. Attualmente scrive per testate specializzate italiane e straniere, come "Vitae" dell'Ais e "Vinifera" di Jacques Perrin, distinguendosi "anche per i giudizi e i commenti mai 'allineati' e sempre vivaci espressi sul Web a proposito del mondo vinicolo e dei fenomeni che lo pervadono".

Italia-Serbia: incontro alla Luiss per facilitare interscambio
08/02/2023

CHEOPS trova un anello "impossibile" intorno al pianetino Quaoar
08/02/2023

Francesco Moser: per me più facile correre in bici che fare il vino
08/02/2023

La cerimonia di consegna del premio si terrà sabato 11 febbraio in occasione dell'inaugurazione di "PrimAnteprima", l'evento di apertura delle Anteprime del vino toscano 2023 in programma al Cinema della Compagnia di Firenze, a partire dalla 10.45.

In una nota, Aset ha infine ricordato che il riconoscimento "è destinato al giornalista di settore che, attraverso articoli e servizi pubblicati nel corso dell'anno, a giudizio dei giornalisti associati ad Aset abbia meglio rappresentato il modo di fare informazione a 360 gradi che fu di Phillips: mancanza di pregiudizi, costante curiosità professionale, serenità di giudizio, voglia di esplorare, franchezza, brillantezza nello scrivere e sobrietà nel comportamento".

continua a leggere sul sito di riferimento

Previous article
Activision accusa Sony (sabota Microsoft) e governo Sunak (debole)

Next article
Industria meccatronica milanese conta 90mila addetti e 18 mld export

Cittàdì

© cittadi non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità . Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n° 62 del 7.03.2001. Il materiale reperito in rete è stato in buona fede ritenuto di pubblico dominio. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://corrieredipalermo.it/vino-assegnato-a-fabio-rizzari-premio-kyle-phillips-2022-di-aset/

Attualità

Updated: 08/02/2023

Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset

Di admin | 08/02/2023 | 12 | 0



Cerimonia l'11 febbraio all'inaugurazione di PrimAnteprima a Firenze

Milano, 8 feb. (askanews) – E' stato assegnato a Fabio Rizzari il "Premio Kyle Phillips 2022", il riconoscimento annuale che l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana (Aset) ha istituito nel 2014 per ricordare l'amico e collega prematuramente scomparso.

Rizzari, giornalista vinicolo di lungo corso, ha iniziato il suo percorso per la rivista "Ex Vinis" di Luigi Veronelli, ed è stato per molti anni firma del Gambero Rosso e

Ultime Notizie

Attualità | 08/02/2023
Lombardia, Fratoianni (Avs): nostra vera eccellenza sanità pubblica

Attualità | 08/02/2023
A Pordenone inaugura il PAFF! Museo internazionale del

cerca articoli

ULTIM'ORA



Attualità | admin - 08/02/2023
Lombardia, Fratoianni (Avs): nostra vera eccellenza sanità pubblica



Attualità
A Pordenone inaugura il PAFF! Museo internazionale del fumetto
admin - 08/02/2023



Attualità
Marquez: Pronti alla sfida alla Ducati di Bagnaia
admin - 08/02/2023



Attualità
Ricerca multipla, visiva e immersiva: l'AI potenzia Google
admin - 08/02/2023



Attualità
Italia-Serbia: incontro alla Luiss per facilitare interscambio

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

fumetto

Attualità | 08/02/2023

Marquez: Pronti alla sfida alla Ducati di Bagnaia

curatore dal 2003 al 2014 della guida "I Vini d'Italia" dell'Espresso. Attualmente scrive per testate specializzate italiane e straniere, come "Vitae" dell'Ais e "Vinifera" di Jacques Perrin, distinguendosi "anche per i giudizi e i commenti mai 'allineati' e sempre vivaci espressi sul Web a proposito del mondo vinicolo e dei fenomeni che lo pervadono".

La cerimonia di consegna del premio si terrà sabato 11 febbraio in occasione dell'inaugurazione di "PrimAnteprima", l'evento di apertura delle Anteprime del vino toscano 2023 in programma al Cinema della Compagnia di Firenze, a partire dalla 10.45.

In una nota, Aset ha infine ricordato che il riconoscimento "è destinato al giornalista di settore che, attraverso articoli e servizi pubblicati nel corso dell'anno, a giudizio dei giornalisti associati ad Aset abbia meglio rappresentato il modo di fare informazione a 360 gradi che fu di Phillips: mancanza di pregiudizi, costante curiosità professionale, serenità di giudizio, voglia di esplorare, franchezza, brillantezza nello scrivere e sobrietà nel comportamento".

continua a leggere sul sito di riferimento

admin - 08/02/2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Potrebbe interessarti anche...



Ricerca multipla, visiva e immersiva: l'AI potenzia Google

Attualità | admin - 08/02/2023



Marquez: Pronti alla sfida alla Ducati di Bagnaia

Attualità | admin - 08/02/2023



A Pordenone inaugura il PAFF! Museo internazionale del fumetto

Attualità | admin - 08/02/2023



Lombardia, Fratoianni (Avs): nostra vera eccellenza sanità pubblica

Attualità | admin - 08/02/2023

© Corriere di Palermo | All rights reserved.

Vai all'articolo originale
Link: https://cronachedelmezzogiorno.it/vino-assegnato-a-fabio-rizzari-premio-kyle-phillips-2022-di-aset/

Attualità

Aggiornato il: Febbraio 8, 2023

Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset

di admin | Febbraio 8, 2023 | consigliato da 7



Cerimonia l'11 febbraio all'inaugurazione di PrimAnteprima a Firenze

Milano, 8 feb. (askanews) – E' stato assegnato a Fabio Rizzari il "Premio Kyle Phillips 2022", il riconoscimento annuale che l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana (Aset) ha istituito nel 2014 per ricordare l'amico e collega prematuramente scomparso.

Rizzari, giornalista vinicolo di lungo corso, ha iniziato il suo percorso per la rivista "Ex Vinis" di Luigi Veronelli, ed è stato per molti anni firma del Gambero Rosso e curatore dal 2003 al 2014 della guida "I Vini d'Italia" dell'Espresso. Attualmente scrive per testate specializzate italiane e straniere, come "Vitae" dell'Ais e "Vinifera" di Jacques Perrin, distinguendosi "anche per i giudizi e i commenti mai

Appena Pubblicati

Attualità |
Modified date: Febbraio 8, 2023
Ricerca multipla, visiva e immersiva: l'AI potenzia Google

Attualità |
Modified date: Febbraio 8, 2023
Marquez: Pronti alla sfida alla Ducati di Bagnaia

Attualità |
Modified date: Febbraio 8, 2023

ULTIM'ORA



Attualità | admin - Modified date: Febbraio 8, 2023
Ricerca multipla, visiva e immersiva: l'AI potenzia Google



Attualità
Marquez: Pronti alla sfida alla Ducati di Bagnaia
admin -
Modified date: Febbraio 8, 2023



Attualità
A Pordenone inaugura il PAFF! Museo internazionale del fumetto
admin -
Modified date: Febbraio 8, 2023



Attualità
Lombardia, Fratoianni (Avs): nostra vera eccellenza sanità pubblica
admin -
Modified date: Febbraio 8, 2023



Attualità
Italia-Serbia: incontro alla Luiss per facilitare interscambio
admin -
Modified date: Febbraio 8, 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

A Pordenone inaugura il PAFF! Museo internazionale del fumetto

'allineati' e sempre vivaci espressi sul Web a proposito del mondo vinicolo e dei fenomeni che lo pervadono".

La cerimonia di consegna del premio si terrà sabato 11 febbraio in occasione dell'inaugurazione di "PrimAnteprima", l'evento di apertura delle Anteprime del vino toscano 2023 in programma al Cinema della Compagnia di Firenze, a partire dalla 10.45.

In una nota, Aset ha infine ricordato che il riconoscimento "è destinato al giornalista di settore che, attraverso articoli e servizi pubblicati nel corso dell'anno, a giudizio dei giornalisti associati ad Aset abbia meglio rappresentato il modo di fare informazione a 360 gradi che fu di Phillips: mancanza di pregiudizi, costante curiosità professionale, serenità di giudizio, voglia di esplorare, franchezza, brillantezza nello scrivere e sobrietà nel comportamento".

continua a leggere sul sito di riferimento

Previous article
Migranti della salute in aumento, CasAmica Onlus cerca volontari

Next article
Dl Milleproroghe, possibile lo stralcio totale per tasse locali

Potrebbe interessarti anche...



Ricerca multipla, visiva e immersiva: l'AI potenzia Google

Attualità | admin -
Modified date: Febbraio 9, 2023



Marquez: Pronti alla sfida alla Ducati di Bagnaia

Attualità | admin -
Modified date: Febbraio



A Pordenone inaugura il PAFF! Museo internazionale del fumetto

Attualità | admin -
Modified date: Febbraio 8, 2023



Lombardia, Fratoianni (Avs): nostra vera eccellenza sanità pubblica

Attualità | admin -
Modified date: Febbraio 8, 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.gonews.it/2023/02/08/buy-wine-toscana-firenze-programma/



Buy Wine 2023, il 97% del vino toscano è Dop e Igp

08 Febbraio 2023 15:15 | Economia e Lavoro | Firenze



Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra DOP e IGP: il vino made in Tuscany si presenta

gonews.tv Photogallery


[Empoli] Creazioni Imola cala il tris: a Empoli il nuovo atelier cerimonia donna

Per la tua Pubblicità su:
#gonews.it
0571 700931
commerciale@xmediagroup.it

Pubblicità

Il sondaggio della settimana

Fi-Pi-Li, pedaggio per mezzi pesanti: giusto o sbagliato?

Giusto, soldi per finanziare manutenzione

Sbagliato, tassa ingiusta per trasportatori

Vota

pubblicità

ClivoTV Streaming

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

al mondo venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze. Tornano BuyWine e PrimAnteprima, rispettivamente la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, atteso momento in cui la stampa di settore e gli addetti ai lavori degustano le nuove annate dei principali consorzi toscani. BuyWine e PrimAnteprima sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.

pubblicità

Buy Wine 2023, il programma

Venerdì 10 febbraio alle ore 11 in Fortezza da Basso (padiglione Spadolini) il taglio del nastro con le autorità aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. Ben 47 denominazioni Toscane presenti all'evento, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane - selezionate tramite bando regionale - e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di 23mila degustazioni. Concluse le due giornate di BtoB, i buyer avranno l'opportunità di partecipare a uno dei cinque Wine Tour organizzati in collaborazione con le Camere di Commercio di Firenze e della Toscana Nord-Ovest. Tra le opzioni: masterclass e visite nella città di Lucca (insieme a LuccaPromos), un itinerario sulle colline di Pisa e Volterra (insieme a Terre di Pisa), visite in cave e cantine a Massa Carrara, masterclass in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Chianti Classico.

PRIMANTEPRIMA BUY WINE 2023, IL PROGRAMMA. Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Modera l'incontro Nicola Prudente aka Tinto, volto televisivo di Camper - Rai 1 e storica voce di Decanter - Rai Radio 2.

Interverranno alla tavola rotonda: Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di AVITO - Associazione dei vini toscani DOP e IGP.

Prevista anche l'assegnazione del Premio Kyle Phillips, da parte del presidente di ASET, l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana, Leonardo Tozzi, e della vicepresidente di Regione

Ascolta la Radio degli Azzurri




pubblicità

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Toscana, Stefania Saccardi.

Sarà possibile seguire i lavori di PrimAnteprima sui siti e i canali social di Regione Toscana, **intoscana.it**, BuyWine e della Camera di Commercio di Firenze.

La settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana.

I NUMERI DEL VINO SECONDO BUY WINE 2023. Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa 60mila ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP (DOC e DOCG). Su 10.600 aziende vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.

LA VENDEMMIA 2022. L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.

RE SANGIOVESE. Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

LA MOSTRA E IL CONVEGNO. Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage per la stampa della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero). Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo", prosieguo ideale dell'incontro internazionale che nel 2020 vide protagoniste le cantine della rete di Toscana Wine Architecture, vedrà quest'anno la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria **www.casabellaformazione.it**). Mostra e convegno vedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione

Tempo Libero Toscana
il sito di riferimento per il tuo Tempo Libero
pubblicità
Newsletter
Iscriviti alle newsletter di gonews.it
Ogni giorno alle 19 le notizie più importanti
Ho letto e accetto i termini e le condizioni
Indirizzo email:
Il tuo indirizzo email
Iscriviti
pubblicità
Empoli, previsioni meteo a 7 giorni
Italia > Toscana > Meteo Empoli
mer 08 | gio 09 | ven 10 | sab 11 | dom 12 | lun 13 | mar 14

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana.

L'architettura delle cantine e l'enoturismo", prosieguo ideale dell'incontro internazionale che nel 2020 vide protagoniste le cantine della rete di Toscana Wine Architecture,

L'Altra Toscana riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra.








Tutte le notizie di Firenze

<< Indietro

1.0°C	0.0°C	-1.7°C	0.9°C	2.2°C	-0.9°C	-2.8°C
7.4°C	7.6°C	10.1°C	12.1°C	13.9°C	14.4°C	13.2°C

stampa PDF 3BMeteo.com

Meteo Empoli

pubblicità

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ilgiornaleditalia.it/news/mondo-imprese/452930/buywine-torna-la-vetrina-del-vino-toscano-che-portera-160-buyer-da-tutto-il-mondo.html

mercoledì, 08 febbraio 2023
Seguici su

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

"La libertà innanzi tutto e sopra tutto"
Benedetto Croce «Il Giornale d'Italia» (10 agosto 1943)

BuyWine, torna la vetrina del vino toscano che porterà 160 buyer da tutto il mondo

Si apre sabato 11 febbraio al Cinema La Compagnia la Settimana delle Anteprime con una tavola rotonda su dati e tendenze del mercato. Ospite anche Dario Dainelli, ex calciatore e adesso viticoltore.

Di Andrea Cianferoni

08 Febbraio 2023



Buywine

UN UNIVERSO
SPEDIRE RESI IN ITALIA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Ben 47 le denominazioni presenti, 1400 etichette di 230 aziende, previste 23 mila degustazioni,
60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra DOP e IGP: sono alcuni numeri del vino made in Tuscany che si presenta ai buyers internazionali venerdì 10 e sabato 11 febbraio alla Fortezza da Basso di Firenze con BuyWine e PrimAnteprima, BuyWine e PrimAnteprima sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze.

Si inizia venerdì 10 febbraio in Fortezza da Basso con il taglio del nastro delle autorità in cui si aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. Ben 47 denominazioni Toscane presenti all'evento, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento per incontrare 230 aziende toscane e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente. Concluse le due giornate di BtoB, i buyer avranno l'opportunità di partecipare a uno dei cinque Wine Tour organizzati in collaborazione con le Camere di Commercio di Firenze e della Toscana Nord-Ovest. Tra le opzioni: masterclass e visite nella città di Lucca (insieme a LuccaPromos), un itinerario sulle colline di Pisa e Volterra (insieme a Terre di Pisa), visite in cave e cantine a Massa Carrara, masterclass in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Chianti Classico.

Si prosegue sabato 11 febbraio al Cinema La Compagnia di Firenze, con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore e adesso viticoltore. Interverranno alla tavola rotonda: Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di AVITO - Associazione dei vini toscani DOP e IGP. La settimana prosegue domenica 12 febbraio con Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio con Chianti Classico Collection,



Articoli Recenti


PubMed: "Vaccini Covid a mRNA associati a miocarditi e pericarditi ad under 40". Necessario valutare reazioni avverse


Elezioni Regionali, Majorino: "La Lombardia non è come la Calabria". La replica di Occhiuto: "Questo è scemo"


Coletto (Umbria), 'Investire sul territorio e rivedere i tetti di spesa'


Ricerca multipla, visiva e immersiva: l'AI potenzia Google


Omaggio a Pino Daniele con Fabrizio Bosso e Julian Oliver Mazzariello

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

mercoledì 15 con Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio con Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio con Anteprima L'Altra Toscana, che riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra

Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa 60mila ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP (DOC e DOCG).
Su 10.600 aziende vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16. L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: protagonisti sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale. Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi: il vernissage per la stampa della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero). Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo", prosieguo ideale dell'incontro internazionale che nel 2020 vide protagoniste le cantine della rete di Toscana Wine Architecture, vedrà quest'anno la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria www.casabellaformazione.it). Mostra e convegno vedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana.

Seguici su

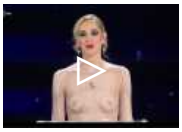
Tags: etichette , vino , degustazioni , buywine , primanteprima , wine tour , vino chianti , chianti classico , morellino , chianti classico collection



Più visti


Blanco ha spaccato il palco a Sanremo e ha smesso di cantare: ecco cosa ha f... VIDEO


Giorgia Meloni e Concita De Gregorio, l'intervista doppia di Francesca Reg... VIDEO


Ferragni a Sanremo, monologo retorico su "Essere donne non è un limite" con ... VIDEO


Facile Ristrutturare, Striscia la Notizia indaga ancora: subappalt... impreparati


Facile Ristrutturare, Striscia la Notizia rivela nuovi scandali: firme (forse) false, fi... VIDEO


Facile Ristrutturare, recensioni false, cantieri abbandonati e lavori ... Notizia - VIDEO



Facile Ristrutturare, Striscia la Notizia non si ferma: clausole losche nei contratti


Roberto Scarpinato (M5s): "Messina Denaro protetto dallo Stato per 30 an... VIDEO


Pieraccioni su Blanco: "Vieni a potarmi una siepe", l'ironia dell'attore - VIDEO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://metronews.it/2023/02/08/buywine-e-primanteprima-il-vino-toscano-si-mette-in-mostra/

BuyWine e PrimAnteprima, il vino toscano si mette in mostra - MetroNews

il vino toscano a firenze

3:08 pm, 8 Febbraio 23

BuyWine e PrimAnteprima, il vino toscano si mette in mostra

Di: Redazione Metronews

Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra Dop e Igp: il vino made in Tuscany si presenta al mondo venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze. Tornano BuyWine e PrimAnteprima, la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, atteso momento in cui la stampa di settore e gli addetti ai lavori degustano le nuove annate dei principali consorzi toscani.

BuyWine

Venerdì 10 febbraio alle ore 11 in Fortezza da Basso (padiglione Spadolini) il taglio del nastro con le autorità aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. Ben 47 denominazioni Toscane presenti all'evento, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane – selezionate tramite bando regionale – e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare.

Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di 23mila degustazioni. Concluse le due giornate di BtoB, i buyer avranno l'opportunità di partecipare a uno dei cinque Wine Tour organizzati in collaborazione con le Camere di Commercio di Firenze e della Toscana Nord-Ovest. Tra le opzioni: masterclass e visite nella città di Lucca (insieme a LuccaPromos), un itinerario sulle colline di Pisa e Volterra (insieme a Terre di Pisa), visite in cave e cantine a Massa Carrara, masterclass in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Chianti Classico.

PrimAnteprima

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Modera l'incontro Nicola Prudente aka Tinto, volto televisivo di Camper – Rai 1 e storica voce di Decanter – Rai Radio 2. Interverranno alla tavola rotonda: Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – Ismea, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di Avito – Associazione dei vini toscani Dop e Igp.

Prevista anche l'assegnazione del Premio Kyle Phillips, da parte del presidente di Aset, l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana, Leonardo Tozzi, e della vicepresidente di Regione Toscana, Stefania Saccardi. Sarà possibile seguire i lavori di PrimAnteprima sui siti e i canali social di Regione Toscana, intoscana.it, BuyWine e della Camera di Commercio di Firenze. La settimana prosegue con un

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana.

Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage per la stampa della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero). Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo", prosieguo ideale dell'incontro internazionale che nel 2020 vide protagoniste le cantine della rete di Toscana Wine Architecture, vedrà quest'anno la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria www.casabellaformazione.it). Mostra e convegno vedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana.

L'architettura delle cantine e l'enoturismo", prosieguo ideale dell'incontro internazionale che nel 2020 vide protagoniste le cantine della rete di Toscana Wine Architecture,

L'Altra Toscana riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini Dop. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini Doc Valdarno di Sopra.

I numeri del vino e la vendemmia 2022

Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa 60mila ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini Dop (Doc e Docg). Su 10.600 aziende vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.

L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le Docg superano di gran lunga le Doc (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini Igp rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.

Il Sangiovese

Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.nove.firenze.it/il-vino-made-in-tuscany-si-presenta-al-mondo.htm

Economia

Il vino made in Tuscany si presenta al mondo

Al via a Firenze Buywine e PrimAnteprima 2023, mercati e nuove annate protagonisti per una settimana

Redazione Nove da Firenze
08 febbraio 2023 15:39

Firenze, 8 febbraio 2023 - Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra DOP e IGP: il vino made in Tuscany si presenta al mondo **venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze**. Tornano **BuyWine e PrimAnteprima**, rispettivamente la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, atteso momento in cui la stampa di settore e gli addetti ai lavori degustano le nuove annate dei principali consorzi toscani. BuyWine e PrimAnteprima sono promossi da **Regione Toscana** insieme a **Camera di Commercio di Firenze** e organizzati da **PromoFirenze**. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da **Fondazione Sistema Toscana**.

BUYWINE TOSCANA. Venerdì **10 febbraio** alle ore 11 in **Fortezza da Basso** (padiglione Spadolini) il taglio del nastro con le autorità aprirà ufficialmente la due giorni di incontri

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

commerciali. Ben **47 denominazioni Toscane presenti** all'evento, circa **160 compratori provenienti da 39 paesi diversi**, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare **230 aziende toscane** - selezionate tramite bando regionale - e conoscere **1400 etichette** che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer.

Il **catalogo**, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di **23mila degustazioni.** Concluse le due giornate di BtoB, i buyer avranno l'opportunità di partecipare a uno dei **cinque Wine Tour** organizzati in collaborazione con le Camere di Commercio di Firenze e della Toscana Nord-Ovest.

Tra le opzioni: masterclass e visite nella città di Lucca (insieme a LuccaPromos), un itinerario sulle colline di Pisa e Volterra (insieme a Terre di Pisa), visite in cave e cantine a Massa Carrara, masterclass in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Chianti Classico.

PRIMANTEPRIMA, IL PROGRAMMA. Sabato **11 febbraio**, presso il **Cinema La Compagnia** di Firenze**,** la manifestazione raddoppia con **PrimAnteprima**, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo.

ph Ilaria Costanzo

Ospite d'onore sarà **Dario Dainelli**, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Modera l'incontro Nicola Prudente aka **Tinto**, volto televisivo di Camper - Rai 1 e storica voce di Decanter - Rai Radio 2. Interverranno alla tavola rotonda: **Eugenio Giani**, presidente della Regione Toscana, **Stefania Saccardi,** vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, **Leonardo Bassilichi,** presidente della Camera di Commercio di Firenze, **Francesco Palumbo**, direttore di Fondazione Sistema Toscana, **Tiziana Sarnari**, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, **Roberta Garibaldi**, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, **Francesco Mazzei**, presidente di AVITO - Associazione dei vini toscani DOP e IGP.

Prevista anche l'assegnazione del **Premio Kyle Phillips**, da parte del presidente di ASET, l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana, **Leonardo Tozzi**, e della vicepresidente di Regione Toscana, Stefania Saccardi. Sarà possibile seguire i lavori di PrimAnteprima sui siti e i canali social di Regione Toscana, intoscana.it, BuyWine e della Camera di Commercio di Firenze. La settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio **Chianti Lovers & Rosso Morellino**, lunedì 13 e martedì 14 febbraio **Chianti Classico Collection**, mercoledì 15 Anteprima **Vino Nobile di Montepulciano**, giovedì 16 febbraio **Anteprima Vernaccia di San Gimignano**, venerdì 17 febbraio **Anteprima L'Altra Toscana.***

I NUMERI DEL VINO. Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa **60mila ettari di superficie vitata** in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). **Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP** (DOC e DOCG). Su **10.600 aziende** vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

LA VENDEMMIA 2022. L'annata 2022 ha prodotto oltre **2,3 milioni di ettolitri** di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.

RE SANGIOVESE. Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

LA MOSTRA E IL CONVEGNO. Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage per la stampa della mostra **"Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture"**, a cura della rivista **Casabella**, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero).

Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno **"L'architettura delle cantine e l'enoturismo",** prosieguo ideale dell'incontro internazionale che nel 2020 vide protagoniste le cantine della rete di Toscana Wine Architecture, vedrà quest'anno la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria www.casabellaformazione.it).

Mostra e convegno vedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana.

L'architettura delle cantine e l'enoturismo", prosieguo ideale dell'incontro internazionale che nel 2020 vide protagoniste le cantine della rete di Toscana Wine Architecture,

* L'Altra Toscana riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra.

TAG

firenze
/ ettolitri
/ dop
/ btob
/ fortezza da basso
/ padiglione spadolini
/ lucca

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

- pisa
- volterra
- provincia di pisa
- consorzio vino chianti
- chianti classico
- dario dainelli
- chievo
- nicola prudente
- rai 1
- decanter
- rai radio 2
- eugenio giani
- toscana
- università degli studi di bergamo
- francesco mazzei
- vino nobile di montepulciano
- vernaccia di san gimignano
- provincia di siena
- provincia di grosseto
- provincia di arezzo
- brunello di montalcino
- morellino di scansano
- bolgheri
- chianti
- igp
- sangiovese
- merlot
- cabernet sauvignon
- trebbiano
- vermentino
- syrah
- cabernet franc
- petit verdot
- chardonnay
- canaiolo
- ciliegiolo
- palazzo medici riccardi
- luca giordano
- città metropolitana di firenze
- carmignano
- chianti rufina
- cortona
- suvereto
- val di cornia rosso
- repubblica di pisa

IN EVIDENZA

Un bando del Comune di Firenze sul servizio civile

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.toscana-notizie.it/-/al-via-buywine-e-primanteprima-2023-mercati-e-nuove-annate-protagonisti-per-una-settimana

Agroalimentare

di Redazione • Tutta la Toscana 8 febbraio 2023 | 14:38

Al via Buywine e PrimAnteprima 2023, mercati e nuove annate protagonisti per una settimana

Torna la vetrina internazionale del vino made in Tuscany: 160 buyer da 39 Paesi alla Fortezza da Basso. Ben 47 le denominazioni presenti, 1400 etichette di 230 aziende, previste 23 mila degustazioni. Al Cinema La Compagnia si apre sabato 11/02 la Settimana delle Anteprime con una tavola rotonda su dati e tendenze. Ospite anche Dario Dainelli, ex calciatore e adesso viticoltore.



Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra DOP e IGP: il vino made in Tuscany si presenta al mondo venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze.

Tornano BuyWine e PrimAnteprima, rispettivamente la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze, organizzati da PromoFirenze con il coordinamento della comunicazione da parte di Fondazione Sistema Toscana.

BUYWINE TOSCANA

Venerdì 10 febbraio alle ore 11 in Fortezza da Basso (padiglione Spadolini) il taglio del nastro con le autorità aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. Ben 47 denominazioni Toscane presenti all'evento, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane - selezionate tramite bando regionale - e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

buyer. Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di 23mila degustazioni.

PRIMANTEPRIMA, IL PROGRAMMA

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Interverranno alla tavola rotonda: Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di AVITO - Associazione dei vini toscani DOP e IGP. La settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana.

"Buywine – ha detto il presidente Eugenio Giani – è la manifestazione simbolica in cui abbiamo la possibilità di presentare la qualità e la grande performance dell'export e al tempo stesso di attrazione che il vino riesce a esprimere a livello internazionale. Anche nei momenti di maggiore crisi abbiamo visto che il vino ha fatto da traino al nostro sistema economico con valori incredibili dando al made in Tuscany un connotato davvero di eccezione. Bentornata dunque a questa manifestazione, occasione unica che nell'arco di una settimana mette in mostra, valorizza e promuove la ricchissima varietà di un settore che brilla per qualità e risultati e che porta il lavoro e il nome della Toscana nel mondo".

"Anche quest'annata 2022 è andata bene, con oltre 2 milioni di ettolitiri di vino prodotti, con il 97% di produzioni Dop e Igp: un dato straordinario che preannuncia un Buywine di grande successo – ha detto la vicepresidente e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi - Avremo oltre 230 aziende di cui oltre il 50% che producono vino biologico, a conferma di una scelta di tipo ambientale e di qualità che la Regione Toscana ha fatto e che sta finanziando. Abbiamo oltre 160 buyers provenienti da 39 paesi diversi, numeri di grande rilevanza e grandissime etichette a cui si aggiungeranno anche winetour che i compratori potranno fare nelle varie zone della Toscana. Tante opportunità dunque, che saranno accompagnate dalla settimana delle anteprime dei vini, e che anche quest'anno vede la presenza dell'altra Toscana, cioè dei consorzi meno conosciuti ma che si stanno affermando sempre più velocemente. Una settimana che presenterà al mondo sempre più interessato ai vini della nostra regione, la grande qualità dei vini della Toscana. Vini che credo reggano il confronto con i più grandi vini dell'Europa, con la Francia ce la stiamo giocando alla grande, e degli altri continenti".

I NUMERI DEL VINO

Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa 60mila ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). Il

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP (DOC e DOCG). Su 10.600 aziende vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.

LA VENDEMMIA 2022

L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.

RE SANGIOVESE

Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

Condividi

buywine

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ToscanaNotizie
Regione Toscana
Agenzia di stampa
Registrazione al tribunale di Firenze 6101 del 20 agosto 2001. Direttore responsabile **Sandro Vannini** dall'11 aprile 2022

Vai all'articolo originale
Link: https://cittadinapoli.com/vino-assegnato-a-fabio-rizzari-premio-kyle-phillips-2022-di-aset/

cittadinapoli
Notizie sulla città di Napoli e da tutto il mondo

Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset

REDAZIONE WEB - 08/02/2023



Cerimonia l'11 febbraio all'inaugurazione di PrimAnteprima a Firenze

Milano, 8 feb. (askanews) – E' stato assegnato a Fabio Rizzari il "Premio Kyle Phillips 2022", il riconoscimento annuale che l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana (Aset) ha istituito nel 2014 per ricordare l'amico e collega prematuramente scomparso.

Rizzari, giornalista vinicolo di lungo corso, ha iniziato il suo percorso per la rivista "Ex Vinis" di Luigi Veronelli, ed è stato per molti anni firma del Gambero Rosso e curatore dal 2003 al 2014 della guida "I Vini d'Italia" dell'Espresso. Attualmente scrive per testate specializzate italiane e straniere, come "Vitae" dell'Ais e "Vinifera" di Jacques Perrin, distinguendosi "anche per i giudizi e i commenti mai 'allineati' e sempre vivaci espressi sul Web a proposito del mondo vinicolo e dei fenomeni che lo pervadono".

Cerca

in evidenza

Renzi: "Io e Calenda al Pd eravamo una Ferrari. Ora l'hanno scambiata con una Twingo"

Cospito, 'Fuori Alfredo dal 41 bis':

Cospito, Meloni: "Non ci sono i

Cospito, botta e risposta Crosetto-Calenda: "Vuoi

Mattarella premia 30 giovani Alfieri della

Tg Politico Parlamentare, edizione del 3

Berlusconi

La candid

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

La cerimonia di consegna del premio si terrà sabato 11 febbraio in occasione dell'inaugurazione di "PrimAnteprima", l'evento di apertura delle Anteprime del vino toscano 2023 in programma al Cinema della Compagnia di Firenze, a partire dalla 10.45.

In una nota, Aset ha infine ricordato che il riconoscimento "è destinato al giornalista di settore che, attraverso articoli e servizi pubblicati nel corso dell'anno, a giudizio dei giornalisti associati ad Aset abbia meglio rappresentato il modo di fare informazione a 360 gradi che fu di Phillips: mancanza di pregiudizi, costante curiosità professionale, serenità di giudizio, voglia di esplorare, franchezza, brillantezza nello scrivere e sobrietà nel comportamento".

continua a leggere sul sito di riferimento

celebra i 5 milioni di

ata alle primari e Pd De

PREVIOUS

COLDIRETTI: EXPORT FRUTTA E VERDURA SUPERA I 10 MLD EURO

NEXT

DL MILLEPROROGHE, POSSIBILE LO STRALCIO TOTALE PER TASSE LOCALI

RELATED POST



28/11/2022

Juventus, Si Dimette Tutto Il Cda Su Proposta Di Andrea Agnelli



25/01/2023

Nuvolaris: La Startup Italiana Che Rivoluziona Il Cloud

02/12/2022

Fortuna (Unicusano): "Bene Dato Degli Occupati, Ma Ancora Troppe Differenze Di Genere"



19/12/2022

Il Sottosegretario Tripodi A Praga Per I 100 Anni Dell'Istituto Di Cultura

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

cittadinapoli

cittadinapoli non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità . Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n ° 62 del 7.03.2001. Il materiale reperito in rete è stato in buona fede ritenuto di pubblico dominio. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.
Contattaci: redazione@cittadinapoli.com

Vai all'articolo originale
Link: https://cronachedellacalabria.it/vino-assegnato-a-fabio-rizzari-premio-kyle-phillips-2022-di-aset/

ATTUALITÀ

Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset

By admin *Febbraio 8, 2023* *0* *7*

ULTIM'ORA

Dl Milleproroghe, possibile lo stralcio totale per tasse locali
Febbraio 8, 2023

Coldiretti: export frutta e verdura supera i 10 mld euro
Febbraio 8, 2023

Migranti della salute in aumento, CasAmica Onlus cerca volontari
Febbraio 8, 2023

Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset
Febbraio 8, 2023

Milano, 6mila passeggeri al giorno sulla M4 tra Linate e Dateo
Febbraio 8, 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Resta connesso

Dl Milleproroghe, possibile lo stralcio totale per tasse locali
Febbraio 8, 2023

Coldiretti: export frutta e verdura supera i 10 mld euro
Febbraio 8, 2023

Migranti della salute in aumento, CasAmica Onlus cerca volontari
Febbraio 8, 2023

Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset

Cerimonia l'11 febbraio all'inaugurazione di PrimAnteprima a Firenze

Milano, 8 feb. (askanews) – E' stato assegnato a Fabio Rizzari il "Premio Kyle Phillips 2022", il riconoscimento annuale che l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana (Aset) ha istituito nel 2014 per ricordare l'amico e collega prematuramente scomparso.

Rizzari, giornalista vinicolo di lungo corso, ha iniziato il suo percorso per la rivista "Ex Vinis" di Luigi Veronelli, ed è stato per molti anni firma del Gambero Rosso e curatore dal 2003 al 2014 della guida "I Vini d'Italia" dell'Espresso. Attualmente scrive per testate specializzate italiane e straniere, come "Vitae" dell'Ais e "Vinifera" di Jacques Perrin, distinguendosi "anche per i giudizi e i commenti mai 'allineati' e sempre vivaci espressi sul Web a proposito del mondo vinicolo e dei fenomeni che lo pervadono".

Febbraio 8, 2023

La cerimonia di consegna del premio si terrà sabato 11 febbraio in occasione dell'inaugurazione di "PrimAnteprima", l'evento di apertura delle Anteprime del vino toscano 2023 in programma al Cinema della Compagnia di Firenze, a partire dalla 10.45.

In una nota, Aset ha infine ricordato che il riconoscimento "è destinato al giornalista di settore che, attraverso articoli e servizi pubblicati nel corso dell'anno, a giudizio dei giornalisti associati ad Aset abbia meglio rappresentato il modo di fare informazione a 360 gradi che fu di Phillips: mancanza di pregiudizi, costante curiosità professionale, serenità di giudizio, voglia di esplorare, franchezza, brillantezza nello scrivere e sobrietà nel comportamento".

continua a leggere sul sito di riferimento

Previous article
Milano, 6mila passeggeri al giorno sulla M4 tra Linate e Dateo

Next article
Dl Milleproroghe, possibile lo stralcio totale per tasse locali

CRONACHE DELLA CALABRIA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.forumitalia.info/attualita/vino-assegnato-a-fabio-rizzari-premio-kyle-phillips-2022-di-aset/

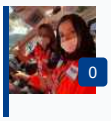




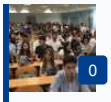
Condividi su:

Ultimi articoli

L'Humanitas "sbarca" a Napoli
28 Aprile 2020



Domani il "RecruitingDay" all'Università Parthenope
4 Dicembre 2019



Bruscino, nella smart economy gli impianti di riciclo fanno la differenza
18 Giugno 2019



Login

Nome utente o indirizzo email

Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset

8 Febbraio 2023



Cerimonia l'11 febbraio all'inaugurazione di PrimAnteprima a Firenze

Milano, 8 feb. (askanews) – E' stato assegnato a Fabio Rizzari il "Premio Kyle Phillips 2022", il riconoscimento annuale che l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana (Aset) ha istituito nel 2014 per ricordare l'amico e collega prematuramente scomparso.

Rizzari, giornalista vinicolo di lungo corso, ha iniziato il suo percorso per la rivista "Ex Vinis" di Luigi Veronelli, ed è stato per molti anni firma del Gambero Rosso e curatore dal 2003 al 2014 della guida "I Vini d'Italia" dell'Espresso. Attualmente scrive per testate specializzate italiane e straniere, come "Vitae" dell'Ais e "Vinifera" di Jacques Perrin, distinguendosi "anche per i giudizi e i commenti mai 'allineati' e sempre vivaci espressi sul Web a proposito del mondo vinicolo e dei fenomeni che lo pervadono".

La cerimonia di consegna del premio si terrà sabato 11 febbraio in occasione dell'inaugurazione di "PrimAnteprima", l'evento di apertura delle Anteprime del vino toscano 2023 in programma al Cinema della Compagnia di Firenze, a partire dalla 10.45.

In una nota, Aset ha infine ricordato che il riconoscimento "è destinato al giornalista di settore che, attraverso articoli e servizi pubblicati nel corso dell'anno, a giudizio dei giornalisti associati ad Aset abbia meglio rappresentato il modo di fare informazione a 360 gradi che fu di Phillips: mancanza di pregiudizi, costante curiosità professionale, serenità di giudizio, voglia di esplorare, franchezza, brillantezza nello scrivere e sobrietà nel comportamento".

continua a leggere sul sito di riferimento

Leggi anche...









ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://gazzettadigenova.it/vino-assegnato-a-fabio-rizzari-premio-kyle-phillips-2022-di-aset/



Attualità

Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset

08/02/2023

Cerimonia l'11 febbraio all'inaugurazione di PrimAnteprima a Firenze

Milano, 8 feb. (askanews) – E' stato assegnato a Fabio Rizzari il "Premio Kyle Phillips 2022", il riconoscimento annuale che l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana (Aset) ha istituito nel 2014 per ricordare l'amico e collega prematuramente scomparso.

Rizzari, giornalista vinicolo di lungo corso, ha iniziato il suo percorso per la rivista "Ex Vinis" di Luigi Veronelli, ed è stato per molti anni firma del Gambero Rosso e curatore dal 2003 al 2014 della guida "I Vini d'Italia" dell'Espresso. Attualmente scrive per testate specializzate italiane e straniere, come "Vitae" dell'Ais e "Vinifera" di Jacques Perrin, distinguendosi "anche per i giudizi e i commenti mai 'allineati' e sempre vivaci

ARTICOLI RECENTI

Le prime pagine dei quotidiani di Mercoledì 6 Aprile 2022
admin - 06/04/2022

Studenti in protesta in tutta Italia dopo la morte del sedicenne durante lo stage
admin - 15/02/2022

La Calabria ospita i mondiali di kite surf dal 7 al 18 luglio
admin - 01/07/2021

Il ministro dell'Ambiente Pichetto Fratin: "SÃ¬ alla sperimentazione del nuovo

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

espressi sul Web a proposito del mondo vinicolo e dei fenomeni che lo pervadono".

La cerimonia di consegna del premio si terrà sabato 11 febbraio in occasione dell'inaugurazione di "PrimAnteprima", l'evento di apertura delle Anteprime del vino toscano 2023 in programma al Cinema della Compagnia di Firenze, a partire dalla 10.45.

In una nota, Aset ha infine ricordato che il riconoscimento "è destinato al giornalista di settore che, attraverso articoli e servizi pubblicati nel corso dell'anno, a giudizio dei giornalisti associati ad Aset abbia meglio rappresentato il modo di fare informazione a 360 gradi che fu di Phillips: mancanza di pregiudizi, costante curiosità professionale, serenità di giudizio, voglia di esplorare, franchezza, brillantezza nello scrivere e sobrietà nel comportamento".

continua a leggere sul sito di riferimento

Previous article
Parte la campagna solidale "Se Cupido ci mette lo zampino?"

Next article
Activision accusa Sony (sabota Microsoft) e governo Sunak (debole)

RELATED ARTICLES MORE FROM AUTHOR

Attualità
Lombardia, Fratoianni (Avs): nostra vera eccellenza sanità pubblica

Attualità
Italia-Serbia: incontro alla Luiss per facilitare interscambio

Attualità
JR alle Gallerie d'Italia di Torino: il mio lavoro è di tutti

nucleare"
admin - 24/10/2022

VIDEO | A Napoli con EnergyMed focus su energie pulite e caro carburanti
admin - 17/03/2022

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.labussolanews.it/2023/02/08/vino-assegnato-a-fabio-rizzari-premio-kyle-phillips-2022-di-aset/

Attualità

Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset

By **Comunicazione** - 8 Febbraio 2023 33 0



Cerimonia l'11 febbraio all'inaugurazione di PrimAnteprima a Firenze

Milano, 8 feb. (askanews) – E' stato assegnato a Fabio Rizzari il "Premio Kyle Phillips 2022", il riconoscimento annuale che l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana (Aset) ha istituito nel 2014 per ricordare l'amico e collega prematuramente scomparso.

Rizzari, giornalista vinicolo di lungo corso, ha iniziato il suo percorso per la rivista "Ex Vinis" di Luigi Veronelli, ed è stato per molti anni firma del Gambero Rosso e curatore dal 2003 al 2014 della guida "I Vini d'Italia" dell'Espresso. Attualmente scrive per testate specializzate italiane e straniere, come "Vitae" dell'Ais e "Vinifera" di Jacques Perrin, distinguendosi "anche per i giudizi e i commenti mai 'allineati' e sempre vivaci

MOST POPULAR

Lombardia, Fratoianni (Avs): nostra vera eccellenza sanità pubblica
8 Febbraio 2023

A Pordenone inaugura il PAFF! Museo internazionale del fumetto
8 Febbraio 2023

Marquez: Pronti alla sfida alla Ducati di Bagnaia
8 Febbraio 2023

Italia-Serbia: incontro alla Luiss per facilitare interscambio
8 Febbraio 2023

Carica altri

RECENT COMMENTS

Al Teatro Nuovo, Seneca e Lucrezio: "Quando la vita ti viene a trovare" on *"La cura" del Teatro Nuovo di Napoli: stagione 2019\2020*

Leggende della Campania: i segreti della Grotta Azzurra - La Bussola on *Leggende della Campania: Il fantasma del Caffè Gambrinus*

Leggende della Campania: i segreti della Grotta Azzurra - La Bussola on *Leggende della Campania: da dove nascono le Janare?*

Leggende della Campania: i segreti della Grotta Azzurra - La Bussola on *Leggende della Campania: la maledizione della Gaiola*

"La rivolta degli angeli": il saggio al Teatro Elicantropo - La Bussola on *I Cenci di Artaud al Teatro Elicantropo di Napoli*

Scogli di Mergellina: parte l'iniziativa dei volontari per ripulire la zona dai rifiuti - La Bussola on *Segniinversi: Piazza Mercato si riveste di poesia*

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

espressi sul Web a proposito del mondo vinicolo e dei fenomeni che lo pervadono".

La cerimonia di consegna del premio si terrà sabato 11 febbraio in occasione dell'inaugurazione di "PrimAnteprima", l'evento di apertura delle Anteprime del vino toscano 2023 in programma al Cinema della Compagnia di Firenze, a partire dalla 10.45.

In una nota, Aset ha infine ricordato che il riconoscimento "è destinato al giornalista di settore che, attraverso articoli e servizi pubblicati nel corso dell'anno, a giudizio dei giornalisti associati ad Aset abbia meglio rappresentato il modo di fare informazione a 360 gradi che fu di Phillips: mancanza di pregiudizi, costante curiosità professionale, serenità di giudizio, voglia di esplorare, franchezza, brillantezza nello scrivere e sobrietà nel comportamento".

Articolo precedente
Parte la campagna solidale "Se Cupido ci mette lo zampino?"

Articolo successivo
Liliana Segre cittadina onoraria di Somma Vesuviana



Comunicazione -

RELATED ARTICLES

Attualità
Marquez: Pronti alla sfida alla Ducati di Bagnaia

Attualità
A Pordenone inaugura il PAFF! Museo internazionale del fumetto

Attualità
Lombardia, Fratoianni (Avs): nostra vera eccellenza sanità pubblica

LASCIA UN COMMENTO

Entra per lasciare un commento

"Un Posto al Sole" anche per l'"Amica Geniale": Ludovica Nasti nei panni di Mia - La Bussola on *Giugliano: riaprono i casting per L'amica Geniale 2*

Leggende della Campania: l'amore tra Posillipo e Nisida - La Bussola on *Leggende della Campania: la maledizione della Gaiola*

Leggende della Campania: la Bella 'Mbriana e l'ospitalità - La Bussola on *Leggende della Campania: Il fantasma del Caffè Gambrinus*

Leggende della Campania: la Bella 'Mbriana e l'ospitalità - La Bussola on *Leggende della Campania: da dove nascono le Janare?*

"Ora basta": arriva al Giffoni il brano per la piccola Noemi - La Bussola on *La piccola Noemi è fuori pericolo!*

Bimbo ricoverato d'urgenza per aver ingerito soda caustica - La Bussola on *Inaugurata la biblioteca "Chicco d'amore" all'ospedale Santobono*

Leggende della Campania: Giovanna la pazza e i suoi amanti senza riposo - La Bussola on *Leggende della Campania: Il fantasma del Caffè Gambrinus*

Leggende della Campania: Giovanna la pazza e i suoi amanti senza riposo - La Bussola on *Leggende della Campania: da dove nascono le Janare?*

Leggende della Campania: Giovanna l'Insaziabile e i suoi amanti senza riposo - La Bussola on *Leggende della Campania: da dove nascono le Janare?*

Leggende della Campania: l'amore tra Posillipo e Nisida - La Bussola on *Leggende della Campania: Il fantasma del Caffè Gambrinus*

Ischia Global Festival: tutto pronto per la 17° edizione - La Bussola on *"Un Posto al Sole" anche per l'"Amica Geniale": Ludovica Nasti nei panni di Mia*

Cercasi candidati esenti da difetti fisici: il bando del San Carlo - La Bussola on *Roberto Bolle invade Napoli*

Leggende della Campania: l'amore tra Posillipo e Nisida - La Bussola on *Leggende della Campania: da dove nascono le Janare?*

Leggende della Campania: la tomba di Dracula a Napoli - La Bussola on *Leggende della Campania: la maledizione della Gaiola*

Liberato: le date a sorpresa a Napoli e Milano - La Bussola on *Non solo Neomelodico: la*

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://magazine-italia.it/vino-assegnato-a-fabio-rizzari-premio-kyle-phillips-2022-di-aset/

Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Pubblicato da: redazione

08/02/2023

Cerimonia l'11 febbraio all'inaugurazione di PrimAnteprima a Firenze

Milano, 8 feb. (askanews) – E' stato assegnato a Fabio Rizzari il "Premio Kyle Phillips 2022", il riconoscimento annuale che l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana (Aset) ha istituito nel 2014 per ricordare l'amico e collega prematuramente scomparso.

Rizzari, giornalista vinicolo di lungo corso, ha iniziato il suo percorso per la rivista "Ex Vinis" di Luigi Veronelli, ed è stato per molti anni firma del Gambero Rosso e curatore dal 2003 al 2014 della guida "I Vini d'Italia" dell'Espresso. Attualmente scrive per testate specializzate italiane e straniere, come "Vitae" dell'Ais e "Vinifera" di Jacques Perrin, distinguendosi "anche per i giudizi e i commenti mai 'allineati' e sempre vivaci espressi sul Web a proposito del mondo vinicolo e dei fenomeni che lo pervadono".

La cerimonia di consegna del premio si terrà sabato 11 febbraio in occasione dell'inaugurazione di "PrimAnteprima", l'evento di apertura delle Anteprime del vino toscano 2023 in programma al Cinema della Compagnia di Firenze, a partire dalla 10.45.

In una nota, Aset ha infine ricordato che il riconoscimento "è destinato al giornalista di settore che, attraverso articoli e servizi pubblicati nel corso dell'anno, a giudizio dei giornalisti associati ad Aset abbia meglio rappresentato il modo di fare informazione a 360 gradi che fu di Phillips: mancanza di pregiudizi, costante curiosità professionale, serenità di giudizio, voglia di esplorare, franchezza, brillantezza nello scrivere e sobrietà nel comportamento".

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://notizie.accadeora.it/vino-assegnato-a-fabio-rizzari-premio-kyle-phillips-2022-di-aset/



ATTUALITÀ

Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset

Di: Redazione | Date: 08/02/2023

Cerimonia l'11 febbraio all'inaugurazione di PrimAnteprima a Firenze

Milano, 8 feb. (askanews) – E' stato assegnato a Fabio Rizzari il "Premio Kyle Phillips 2022", il riconoscimento annuale che l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana (Aset) ha istituito nel 2014 per ricordare l'amico e collega prematuramente scomparso.

Rizzari, giornalista vinicolo di lungo corso, ha iniziato il suo percorso per la rivista "Ex Vinis" di Luigi Veronelli, ed è stato per molti anni firma del Gambero Rosso e curatore dal 2003 al 2014 della guida "I Vini d'Italia" dell'Espresso. Attualmente scrive per testate specializzate italiane e straniere, come "Vitae" dell'Ais e "Vinifera" di Jacques Perrin, distinguendosi "anche per i giudizi e i commenti mai 'allineati' e sempre vivaci espressi sul Web a proposito del mondo vinicolo e dei fenomeni che lo pervadono".

La cerimonia di consegna del premio si terrà sabato 11 febbraio in occasione dell'inaugurazione di "PrimAnteprima", l'evento di apertura delle Anteprime del vino toscano 2023 in programma al Cinema della Compagnia di Firenze, a partire dalla 10.45.

In una nota, Aset ha infine ricordato che il riconoscimento "è destinato al giornalista di settore che, attraverso articoli e servizi pubblicati nel corso dell'anno, a giudizio dei giornalisti associati ad Aset abbia meglio rappresentato il modo di fare informazione a 360 gradi che fu di Phillips: mancanza di pregiudizi, costante curiosità professionale, serenità di giudizio, voglia di esplorare, franchezza, brillantezza nello scrivere e sobrietà nel comportamento".

CONDIVIDI:

Iscriviti gratuitamente

inserisci la tua mail

ENTRA →

Ho letto e accetto la Privacy Policy.

Ultimi inseriti

Ricerca multipla, visiva e immersiva: l'AI potenzia Google

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ondazzurra.com/attualita/vino-assegnato-a-fabio-rizzari-premio-kyle-phillips-2022-di-aset/

+39 06 892 811 98 direzione@ondazzurra.com

Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset

8 Febbraio 2023





Cerimonia l'11 febbraio all'inaugurazione di PrimAnteprima a Firenze

Milano, 8 feb. (askanews) – E' stato assegnato a Fabio Rizzari il "Premio Kyle Phillips 2022", il riconoscimento annuale che l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana (Aset) ha istituito nel 2014 per ricordare l'amico e collega prematuramente scomparso.

Rizzari, giornalista vinicolo di lungo corso, ha iniziato il suo percorso per la rivista "Ex Vinis" di Luigi Veronelli, ed è stato per molti anni firma del Gambero Rosso e curatore dal 2003 al 2014 della guida "I Vini d'Italia" dell'Espresso. Attualmente scrive per testate specializzate italiane e straniere, come "Vitae" dell'Ais e "Vinifera" di Jacques Perrin, distinguendosi "anche per i giudizi e i commenti mai 'allineati' e sempre vivaci espressi sul Web a proposito del mondo vinicolo e dei fenomeni che lo pervadono".

La cerimonia di consegna del premio si terrà sabato 11 febbraio in occasione dell'inaugurazione di "PrimAnteprima", l'evento di apertura delle Anteprime del vino toscano 2023 in programma al Cinema della Compagnia di Firenze, a partire dalla 10.45.

In una nota, Aset ha infine ricordato che il riconoscimento "è destinato al giornalista di settore che, attraverso articoli e servizi pubblicati nel corso dell'anno, a giudizio dei giornalisti associati ad Aset abbia meglio rappresentato il modo di fare informazione a 360 gradi che fu di Phillips: mancanza di pregiudizi, costante curiosità professionale, serenità di giudizio, voglia di esplorare, franchezza, brillantezza nello scrivere e sobrietà nel comportamento".

continua a leggere sul sito di riferimento

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.agricultura.it/2023/02/08/vino-oltre-il-97-del-vino-prodotto-in-toscana-e-dop-e-igp-mercati-e-nuove-annate-protagonisti-il-10-e-11-febbraio-a-firenze/



NON PERMETTERE AD UN TAPPO DI METTERTI AL TAPPETO !
PROVA I TAPPI SÜBR
CHIEDI QUI CAMPIONI GRATUITI

Cronache Vino

Vino. oltre il 97% del vino prodotto in Toscana è dop e igp. Mercati e nuove annate protagonisti il 10 e 11 febbraio a Firenze

di **Agricultura.it** - 8 Febbraio 2023



FIRENZE – Circa 60mila ettari di superficie vitata, per oltre 2 milioni di ettolitri di produzione, di cui il 97% tra DOP e IGP: il vino made in Tuscany si presenta al mondo venerdì 10 e sabato 11 febbraio a Firenze.

Tornano BuyWine e PrimAnteprima, rispettivamente la vetrina BtoB dedicata ai buyer internazionali e la giornata che apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, atteso momento in cui la stampa di settore e gli addetti ai lavori degustano le nuove annate dei principali consorzi toscani. BuyWine e



CERCA SU AGRICULTURA.IT

Search



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

PrimAnteprima sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.

BUYWINE TOSCANA. Venerdì 10 febbraio alle ore 11 in Fortezza da Basso (padiglione Spadolini) il taglio del nastro con le autorità aprirà ufficialmente la due giorni di incontri commerciali. Ben 47 denominazioni Toscane presenti all'evento, circa 160 compratori provenienti da 39 paesi diversi, che si daranno appuntamento in Fortezza per incontrare 230 aziende toscane – selezionate tramite bando regionale – e conoscere 1400 etichette che i produttori hanno caricato nel catalogo online visibile ai buyer. Il catalogo, strumento chiave nella costruzione delle agende di incontri, permette ai buyer di vedere i dati tecnici di ogni referenza e scegliere in maniera più consapevole quale produttore incontrare. Una maratona che proseguirà anche il giorno seguente e che vedrà oltre 3000 strette di mano e più di 23mila degustazioni. Concluse le due giornate di BtoB, i buyer avranno l'opportunità di partecipare a uno dei cinque Wine Tour organizzati in collaborazione con le Camere di Commercio di Firenze e della Toscana Nord-Ovest. Tra le opzioni: masterclass e visite nella città di Lucca (insieme a LuccaPromos), un itinerario sulle colline di Pisa e Volterra (insieme a Terre di Pisa), visite in cave e cantine a Massa Carrara, masterclass in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Chianti Classico.



TAPPO INNOVATIVO AD IMPRONTA
CARBONIO ZERO PER VINI DI PREGIO
by VINVENTIONS

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, la manifestazione raddoppia con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale oltre alle novità in tema di enoturismo. Ospite d'onore sarà Dario Dainelli, ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona e adesso viticoltore. Modera l'incontro Nicola Prudente aka Tinto, volto televisivo di Camper – Rai 1 e storica voce di Decanter – Rai Radio 2. Interverranno alla tavola rotonda: Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi, vicepresidente e assessora all'Agricoltura della Regione Toscana, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze, Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana, Tiziana Sarnari, Analista di mercato Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale – ISMEA, Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, Francesco Mazzei, presidente di AVITO – Associazione dei vini toscani DOP e IGP. Prevista anche l'assegnazione del Premio Kyle Phillips, da parte del presidente di ASET, l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana, Leonardo Tozzi, e della vicepresidente di Regione Toscana, Stefania Saccardi. Sarà possibile seguire i lavori di PrimAnteprima sui siti e i canali social di Regione Toscana, intoscana.it, BuyWine e della Camera di Commercio di Firenze. La settimana prosegue con un ricco calendario: domenica 12 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino, lunedì 13 e martedì 14 febbraio Chianti Classico Collection, mercoledì 15 Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, giovedì 16 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano, venerdì 17 febbraio Anteprima L'Altra Toscana.*

Secondo i dati di Artea (luglio 2022), su circa 60mila ettari di superficie vitata in Toscana, buona parte è riconducibile alle denominazioni Chianti (oltre 17mila) e Chianti Classico (quasi 8mila). Il 95,8% della superficie vitata è dedicata a vini DOP (DOC e DOCG). Su 10.600 aziende vitivinicole in Toscana, 2.191 si trovano in provincia di Siena, quasi altrettante in provincia di Grosseto, seguono Arezzo e Firenze con circa 2000 aziende a testa. Le cantine sociali sono 16.

L'annata 2022 ha prodotto oltre 2,3 milioni di ettolitri di vino: a farla da padrona sono i rossi (87% della

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

produzione) e tra le denominazioni più prolifiche troviamo Chianti Classico (269mila ettolitri), Maremma Toscana (124mila), Brunello di Montalcino (91mila), Morellino di Scansano (72mila), Vino Nobile di Montepulciano (quasi 57mila), Bolgheri (47mila). Il Chianti con le varie sottozone arriva a quota 769mila ettolitri. Tra i bianchi solo la Vernaccia di San Gimignano regge il confronto in termini di quantitativi prodotti, con 38mila ettolitri. Le DOCG superano di gran lunga le DOC (1,3 milioni di ettolitri contro 279mila circa). I vini IGP rappresentano una fetta di 655mila ettolitri circa e il 28% della produzione totale.

Tra i vitigni più coltivati in Toscana il re è il Sangiovese, che copre quasi il 60% delle colline vitate. Seguono a grande distanza gli internazionali Merlot (8,3%) e Cabernet Sauvignon (6,4%). Sotto al podio Trebbiano Toscano (3,8%) e Vermentino (3,3%), seguiti da Syrah, Cabernet Franc, Vernaccia di San Gimignano, Petit Verdot, Chardonnay, Canaiolo Nero e Ciliegiolo.

Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage per la stampa della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero). Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo", prosieguo ideale dell'incontro internazionale che nel 2020 vide protagoniste le cantine della rete di Toscana Wine Architecture, vedrà quest'anno la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria www.casabellaformazione.it). Mostra e convegno vedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana.

L'architettura delle cantine e l'enoturismo", prosieguo ideale dell'incontro internazionale che nel 2020 vide protagoniste le cantine della rete di Toscana Wine Architecture,

L'Altra Toscana riunisce i seguenti consorzi: Consorzio di Tutela dei Vini Carmignano, Consorzio Chianti Rufina, Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini Cortona, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Suvereto e Val di Cornia Wine, Consorzio di Tutela Vini Terre di Casole, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vino Toscana, Consorzio Vini DOC Valdarno di Sopra.

Informazione pubblicitaria

TAGS Buywine in evidenza toscana vino

Articolo precedente
Accordo Conaf e Intesa Sanpaolo. Più fondi a settore agroalimentare da 64mld e 1,4 milioni di addetti

Articolo successivo
Accordo Conaf e Intesa Sanpaolo. Focus su contesto economico

Agricultura.it
http://www.agricultura.it

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Le news dal mondo dell'agricoltura, informazioni dal produttore al consumatore...e poi, normative, curiosità, appuntamenti enogastronomici e itinerari all'aria aperta.

ARTICOLI CORRELATI | ALTRO DALL'AUTORE

VINO

Vino. Federvini appello al Governo: creiamo una coalizione di Paesi contro ogni discriminazione delle bevande alcoliche

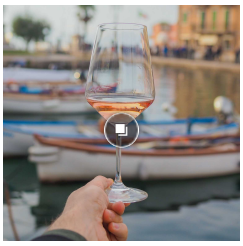
VINO

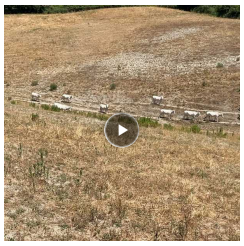
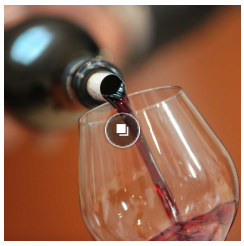
Vino. Centinaio: Italia si opponga al WTO a etichette Irlanda

VINO

Vino. De Castro, La battaglia delle etichette si sposta a Ginevra all'OMC

SEGUICI SU INSTAGRAM @AGRICULTURA.IT






agricultura.it
IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

Testata giornalistica registrata al Tribunale di Siena.
Registro Periodici: n. 714 del 3/7/2001
Direttore responsabile: **Lorenzo Benocci**

Contattaci: redazione@agricultura.it

© 2018, **Agricultura.it** | Sito realizzato da: **Alfio Tondelli Comunicazione**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.askanews.it/cronaca/2023/02/08/vino-assegnato-a-fabio-rizzari-premio-kyle-phillips-2022-di-aset-pn_20230208_00106/

VINO Mercoledì 8 febbraio 2023 - 14:00

Vino, assegnato a Fabio Rizzari "Premio Kyle Phillips 2022" di Aset

Cerimonia l'11 febbraio all'inaugurazione di PrimAnteprima a Firenze



assegnato a Fabio Rizzari il "Premio Kyle Phillips 2022", il riconoscimento annuale che l'Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana (Aset) ha istituito nel 2014 per ricordare l'amico e collega prematuramente scomparso.

Rizzari, giornalista vinicolo di lungo corso, ha iniziato il suo percorso per la rivista "Ex Vinis" di Luigi Veronelli, ed è stato per molti anni firma del Gambero Rosso e curatore dal 2003 al 2014 della guida "I Vini d'Italia" dell'Espresso. Attualmente scrive per testate specializzate italiane e straniere, come "Vitae" dell'Ais e "Vinifera" di Jacques Perrin, distinguendosi "anche per i giudizi e i commenti mai 'allineati' e sempre vivaci espressi sul Web a proposito del mondo vinicolo e dei fenomeni che lo pervadono".

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

La cerimonia di consegna del premio si terrà sabato 11 febbraio in occasione dell'inaugurazione di "PrimAnteprima", l'evento di apertura delle Anteprime del vino toscano 2023 in programma al Cinema della Compagnia di Firenze, a partire dalla 10.45.

In una nota, Aset ha infine ricordato che il riconoscimento "è destinato al giornalista di settore che, attraverso articoli e servizi pubblicati nel corso dell'anno, a giudizio dei giornalisti associati ad Aset abbia meglio rappresentato il modo di fare informazione a 360 gradi che fu di Phillips: mancanza di pregiudizi, costante curiosità professionale, serenità di giudizio, voglia di esplorare, franchezza, brillantezza nello scrivere e sobrietà nel comportamento".

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://lulop.com/it_IT/post/show/260209/premio-kyle-phillips-2022.html

FEBBRAIO 08, 2023 - ASSOCIAZIONE STAMPA ENOGASTROALIMENTARE TOSCANA

PREMIO KYLE PHILLIPS 2022

E' prevista per sabato 11 febbraio, in occasione dell'inaugurazione di PrimAnteprima, l'evento di apertura delle Anteprime del #vino toscano 2023 in programma al Cinema della Compagnia di Firenze (via Cavour 50R) a partire dalla 10.45, la **cerimonia di consegna del "Premio Kyle Phillips 2022"**, il riconoscimento che #aset (Associazione Stampa Enogastroagroalimentare Toscana) ha istituito nel 2014 per ricordare l'amico e collega prematuramente scomparso.

Il #premio è destinato al giornalista di settore che, attraverso articoli e servizi pubblicati nel corso dell'anno, a giudizio dei giornalisti associati ad #aset abbia meglio rappresentato il modo di fare informazione a 360° che fu di Phillips: mancanza di pregiudizi, costante curiosità professionale, serenità di giudizio, voglia di esplorare, franchezza, brillantezza nello scrivere e sobrietà nel comportamento.

Quest'anno **il #premio è stato assegnato a Fabio Rizzari**, giornalista vinicolo di lungo corso che, iniziato il suo percorso per la rivista Ex Vinis di Luigi Veronelli, è stato per molti anni firma del Gambero Rosso e curatore dal 2003 al 2014 della guida I Vini d'Italia dell'Espresso.

Tuttora autore per testate specializzate italiane e straniere, come Vitae dell'Ais e Vinifera di Jacques Perrin, da tempo Rizzari si distingue anche per i giudizi e i commenti mai "allineati" e sempre vivaci espressi sul web a proposito del mondo vinicolo e dei fenomeni che lo pervadono.

Leggi tutto

SCARICA TUTTO

CONDIVIDI

CONDIVIDI VIA MAIL

HASHTAG

#VINO #BEVANDE #PEOPLE #PREMIO #FNB #ASET #FABIORIZZARI

- FOTOGALLERY (1) Login to download



Rizzari



768x1024, 71KB

- DOCUMENTI (1) Login to download

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.efanews.eu/it/item/29034-buywine-toscana-nel-weekend-si-rinnova-la-vetrina-btob.html

Usiamo i cookie per fornire un'esperienza più sicura e per rivolgere alcune inserzioni al pubblico giusto. Cliccando o navigando sul sito, acconsenti alla raccolta da parte nostra di informazioni tramite i cookie. Puoi anche disattivare la personalizzazione degli annunci o consultare la nostra informativa privacy.

EFA NEWS EUROPEAN FOOD AGENCY

Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

Email Password Accedi Reimposta password

Home Notizie Video Abbonamenti Contattaci Cerca in Notizie... Menu

Home Notizie
Acque minerali e bevande Agroalimentare Alimenti infanzia Atti governativi Attualità Beverage Biologico Caffè Carni e salumi Comunicati stampa Conserve e confetture Consumi Cucina gourmet Distribuzione Dolci Economia e finanza Esteri Fiere Formaggi e latticini Frodi Gelati Glutenfree Import-export Industria Ittico Liquori Mondo Veg Oli e condimenti Ortofrutta Packaging e logistica Parlano di noi Pasta e prodotti da forno Persone Petfood Ristorazione e ospitalità Salute Sicurezza alimentare Sostenibilità Studi e ricerche Succhi di frutta Superfood Surgelati Tecnologia Tradizioni Verdure quarta gamma Video Vini Zootecnia
Abbonamenti Privacy Condizioni d'uso
Home ► Vini

BuyWine Toscana: nel weekend si rinnova la vetrina BtoB

Nel corso dell'evento saranno diffusi i dati su trend ed export del settore vinicolo e sullo sviluppo dell'enoturismo



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Alla Fortezza da Basso di Firenze, il 10 e 11 febbraio, torna BuyWine Toscana. L'evento vedrà l'appuntamento tra 230 produttori toscani selezionati tramite bando regionale e circa 160 acquirenti provenienti da 39 Paesi. Sabato 11 febbraio avrà luogo PrimAnteprima, kermesse dedicata alla stampa specializzata che inaugura la settimana delle Anteprime di Toscana: per l'occasione saranno diffusi i dati su trend ed export del settore vinicolo e sullo sviluppo dell'enoturismo.

Le due iniziative saranno presentate nella conferenza stampa in programma domani, mercoledì 8 febbraio, alle ore 12 presso la sala delle Esposizioni di palazzo Strozzi Sacrati, in piazza Duomo a Firenze. Tra i relatori: il presidente della Regione Toscana **Eugenio Giani**; la vicepresidente e assessora all'agroalimentare **Stefania Saccardi**; **Leonardo Bassilichi**, presidente della Camera di Commercio di Firenze; **Francesco Palumbo**, direttore di Fondazione Sistema Toscana.

lml - 29034
Firenze, FI, Italia, 07/02/2023 13:42
EFA News - European Food Agency

Simili



ViniFine wine: Sotheby's chiude con 121 milioni di euro

Secondo un'analisi,, le vendite all'asta sono salite del 9% rispetto al 2022

Il fine wine tiene banco anche nelle aste. Lo riporta un'analisi dell'Osservatorio Pambianco sul settore vitivinicolo. Lo studio mette in luce come per il comparto il 2022 sia stata "un'annata meravigliosa... continua



ViniVendite vino italiano in flessione nella Gdo di Germania, UK e USA

Lo certificano i dati elaborati dall'Osservatorio del Vino UIV-Vinitaly

Bilancio 2022 negativo per il vino italiano nel circuito retail e grande distribuzione di Usa, UK e Germania, che da soli valgono circa il 50% delle esportazioni italiane. Nei tre top buyer, secondo i... continua



ViniValpolicella mor amour: una due giorni a Verona per gli appassionati

Alla Gran Guardia tra degustazioni e dibattiti promossi dall'omonimo Consorzio vitivinicolo

Il Consorzio vini Valpolicella punta i riflettori sull'annata 2018 del re della Valpolicella. L'occasione è servita dall'evento-anteprima "Amarone Opera Prima", che avrà luogo tra sabato 4 e domenica 5... continua

Vini

SCOPRI I VANTAGGI
DI ABBONARSI A

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.expartibus.it/tornano-buywine-toscana-e-primanteprima-alla-fortezza-da-basso/



Tornano BuyWine Toscana e PrimAnteprima alla Fortezza da Basso

Di **Redazione** - 7 Febbraio 2023 140

Conferenza stampa di presentazione l'8 febbraio a Palazzo Strozzi Sacrati

Riceviamo e pubblichiamo da Agenzia Toscana Notizie.

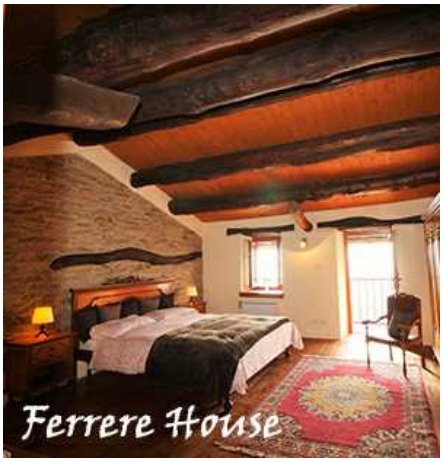
Torna alla Fortezza da Basso di Firenze il 10 e l'11 febbraio BuyWine Toscana, la più importante vetrina BtoB per il settore vitivinicolo.

Per l'occasione si daranno appuntamento nel capoluogo toscano 230 produttori toscani selezionati tramite bando regionale e circa 160 *buyer* provenienti da 39 Paesi.

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, spazio a PrimAnteprima, la giornata dedicata alla stampa specializzata che inaugura la Settimana delle Anteprime di Toscana, durante la quale verranno svelati i dati su *trend* ed *export* del settore vino e sullo sviluppo dell'enoturismo.

SELEZIONA LINGUA

SOSTIENI EXPARTIBUS
Contribuisci con una piccola donazione alla crescita del nostro progetto editoriale
Donazione





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Le due iniziative saranno presentate nella conferenza stampa in programma mercoledì 8 febbraio alle ore 12:00, presso la Sala delle Esposizioni di Palazzo Strozzi Sacrati, piazza Duomo 10, Firenze.

Partecipano il Presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, la Vicepresidente e Assessore all'agroalimentare Stefania Saccardi, Leonardo Bassilichi, Presidente della Camera di Commercio di Firenze e Francesco Palumbo, Direttore di Fondazione Sistema Toscana.

Autore Redazione

Mail | More Posts(62243)

Articolo precedente
Agrobiodiversità toscana, salve da estinzione 4 varietà vecchie sementi

Articolo successivo
Napoli, presentazione European Cup Under 18 di Judo

ARTICOLI CORRELATI | ALTRO DALL'AUTORE

'Sottosopra' al Teatro di Villa Lazzaroni

'Uno, nessuno e centomila' al Teatro Duse

'Marguerite' torna al Teatro Sannazaro

'Penny Blood – Esperienza gotico – sensoriale' a Spazio Recherche

'Sal8 letterario' alla Taverna del Cerriglio con Giuseppe Giorgio

Arabia Saudita – Italia: colloquio Mohammed bin Salman-Meloni

Terremoto: Arabia Saudita invia aiuti a Turchia e Siria

Inizia il Criterium Interappenninico a Roccaraso (AQ)

Torna Best in Class 2023: premierà eccellenze della ripresa economica

Convenzionato ASL - INAIL in tutta Italia

Le ultime di napolisera.it

- 1839: parte da Napoli la prima linea ferroviaria italiana
- Super Osimhen trascina il Napoli contro lo Spezia
- Migranti: Napoli si prepara ad accoglierne 109 a bordo della "Sea Eye 4"
- M5s, Conte: "Adesione massoneria incompatibile per iscritti. Bisi:"Indignato, noi legali e non segreti"
- "Via Rosa Chemical dal Festival di Sanremo, è inaccettabile" :la proposta (discutibile) dell'Onorevole Maddalena Morgante

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.toscana-notizie.it/-/tornano-buywine-toscana-e-primanteprima.-la-conferenza-stampa-mercoledì-8-alle-ore-12

Agroalimentare

di Redazione • Tutta la Toscana 7 febbraio 2023 | 10:00

Tornano BuyWine Toscana e PrimAnteprima, conferenza stampa mercoledì 8 alle ore 12

Torna alla Fortezza da Basso di Firenze il 10 e l'11 febbraio **BuyWine Toscana**, la più importante vetrina BtoB per il settore vitivinicolo.

Per l'occasione si daranno appuntamento nel capoluogo toscano 230 produttori toscani selezionati tramite bando regionale e circa 160 buyer provenienti da 39 Paesi.

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, spazio a **PrimAnteprima**, la giornata dedicata alla stampa specializzata che inaugura la Settimana delle Anteprime di Toscana, durante la quale verranno svelati i dati su trend ed export del settore vino e sullo sviluppo dell'enoturismo.

Le due iniziative saranno presentate nella conferenza stampa in programma mercoledì 8 febbraio alle ore 12.00, presso la Sala delle Esposizioni di Palazzo Strozzi Sacrati, piazza Duomo 10, Firenze. Partecipano il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, la vicepresidente e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi, Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze e Francesco Palumbo, direttore di Fondazione Sistema Toscana.

Condividi

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ToscanaNotizie

Agenzia di stampa

Registrazione al tribunale di Firenze 6101 del 20 agosto 2001. Direttore responsabile **Sandro Vannini** dall'11 aprile 2022

AGENZIA | CONTATTI | PRODOTTI E SERVIZI | PRIVACY POLICY

Preferenze dei cookie

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.sienanews.it/toscana/nuove-cantine-italiane-architetture-e-territori-arriva-la-mostra-dedicata-al-mondo-del-vino/

CULTURA, EVENTI, SIENA, TOSCANA / 5 FEBBRAIO 2023

"Nuove Cantine Italiane. Architetture e Territori", arriva la mostra dedicata al mondo del vino



La mostra "Nuove Cantine Italiane. Architetture e Territori" è un progetto della rivista «Casabella», realizzato in collaborazione con ProViaggiArchitettura. Una mostra fotografica dedicata alle cantine vinicole d'autore in Italia, che raccontano il territorio e il legame tra architettura e vino.

Partita da Verona, in occasione e con il patrocinio di Vinitaly, la mostra si è poi spostata nelle langhe, presso la Scuola delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, con il patrocinio di Slowfood, per poi trovare spazio a Merano presso la Kunst Meran, in collaborazione con Merano Arte ed in occasione del Merano Wine Festival. La mostra giunge a Firenze, Palazzo Medici Riccardi, in occasione della giornata evento che inaugura ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana – "PrimAnteprima" – promossa da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

Delle 11 cantine in mostra (10 cantine e 1 distilleria), 4 si trovano nella regione Toscana; questo l'elenco completo:Alvisi Kirimoto, Cantina Poderenuovo, SI;Archea Associati, Cantina Antinori nel Chianti Classico, FI; Bergmeisterwolf, Cantina Pacherhof, BZ;Bricolo Falsarella, Cantina Gorgo, VR;Fiorenzo Valbonesi – asv3, Cantina de Il Bruciato, LI;MADE associati, Cantina Pizzolato, TV;Markus Scherer, Nals Margreid, BZ;Matteo Clerici, Fondamenta, hus, Cantina dei 5 Sogni, CN;Santi Albanese e Gaetano Gulino, Cantina Planeta, Feudo di Mezzo, CT;Werner Tscholl, Distilleria Puni, BZ;Zitomori, Cantina

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Masseto, LI

A cura di Roberto Bosi e Francesca Chiorino ed allestita dallo studio Bricolo Falsarella all'interno della Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi, in Via Cavour 5, la mostra sarà visitabile, con ingresso gratuito, dal 12 al 19 febbraio dalle ore 11 alle ore 19 (escluso il mercoledì).

Ad accompagnare la mostra è stato realizzato un catalogo edito da Electaarchitettura.. L'inaugurazione è prevista sabato 11 febbraio alle ore 13.00 e sarà seguita dal convegno "L'architettura delle Cantine e l'Enoturismo", nella Sala Luca Giordano, Palazzo Medici Riccardi, Via C. Cavour, 9 alle ore 14.30.

Questo il programma del convegno:ore 14.30 Registrazione dei partecipanti;ore 14.45 Saluti istituzionali Giani*, Presidente della Regione Toscana;Dario Nardella*, Sindaco di Firenze;Stefania Saccardri*, Ass. Agroalimentare della Regione Toscana;Tekle Lulghennet, Coordinatore Federazione Architetti PPC Toscani;Pier Matteo Fagnoni, Presidente Ordine degli Architetti PPC di Firenzeore 15.00 L'architettura delle Cantine in Toscana;Archea Associati, Cantina Antinori nel Chianti Classico;Alvisi+Kirimoto, Cantina Poderenuovo, Bulgari;Zitomori, Cantina Masseto, Frescobaldi;Fiorenzo Valbonesi/asv3 – officina di architettura, Cantina de Il Bruciato;ore 16.00 L'enoturismo in Italia;Roberta Garibaldi*, Professore di Touris Management, Università degli studi di Bergamo Gennaro Giliberti, Dirigente Agricoltura Regione Toscana,ore 16.30 Dibattito;ore 17.00 Fine dei lavori;

Condividi:

Altro





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://winenews.it/it/da-amarone-opera-prima-a-buywine-la-settimana-delle-anteprime-di-toscana-ecco-gli-eventi_488971/

NONINO
ROCCASVEVA
CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
vinitaly Verona, ITALY 2/5 April 2023
SICILIA DOC CONSORZIO DI TUTELA VINI

Da "Amarone Opera Prima" a "BuyWine" & la "Settimana delle Anteprime di Toscana", ecco gli eventi

Al via Carnevale, da Venezia a Viareggio, "Vi.Na.Ri." a Milano, il "Trentodoc sulle Dolomiti", la "Birra dell'Anno" a Rimini e "Taste" a Firenze

FIRENZE, 02 FEBBRAIO 2023, ORE 16:59



"Amarone Opera Prima" con il Consorzio Valpolicella a Verona

1 / 10

Con "Amarone Opera Prima 2023" a Verona, la prestigiosa "Anteprima" firmata dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella e dedicata al rosso "re" della Valpolicella ed ai grandi vini della Denominazione, aspettando "BuyWine 2023", la vetrina internazionale b2b del vino made in Tuscany, e la "Settimana delle Anteprime di Toscana 2023", promosse sotto un'unica regia regionale da Firenze ai territori delle Denominazioni di punta, nell'agenda degli eventi di WineNews prosegue la lunga stagione del debutto sulla scena delle nuove annate dei più grandi vini italiani. Ma ci sono anche "Vi.Na.Ri." a Milano, ideato e organizzato insieme da VinNatur e Vi.Te per raccontare il mondo dei vini naturali, "Trentodoc sulle Dolomiti", che unisce la passione per le bollicine e l'amore per la neve e lo sci nello scenario del sito Unesco, i "Sommelier in pista", per degustare i migliori vini dell'Alto Adige nelle baite dell'Alta Badia, "Birra dell'Anno 2023", il Concorso brassicolo più longevo d'Italia firmato da Unionbirrai alla Fiera di Rimini, "Taste 2023. In viaggio con le diversità del gusto" a Firenze, il Salone dedicato alle eccellenze del gusto, e

TASCA CONTI D'ALMERITA
WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS Best European Winery
for a better wine world banfi.it
CARPENE MALVOLTI
BERTANI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

"Torgiano Winter", la rassegna culturale promossa dalla Fondazione Lungarotti, mentre da Eataly è il "Mese del pane". E se è tempo di Carnevale, da Venezia che dal Canal Grande sbarca nel metaverso ai 150 anni della sfilata sui Viali a Mare di Viareggio, tra maschere e carri allegorici, banchetti e grandi vini, il 5 febbraio è anche la "Giornata nazionale contro lo spreco alimentare". A Milano sta per arrivare "Vi.Na.Ri.", l'evento sul vino naturale il 12 e il 13 febbraio, ideato e organizzato da VinNatur e Vi.Te. allo Studio Novanta, e che vede insieme le associazioni in un confronto a tutto tondo sul futuro della tipologia con i presidenti Angiolino Maule e Gabriele Da Prato riservato alla stampa, e con masterclass pensate per capire da vicino il panorama enoico naturale, "O2 - Il rapporto con l'ossigeno", per spiegare come il contatto con l'aria possa nobilitare i vini buoni in una degustazione in parallelo di tre etichette che hanno affrontato un diverso percorso con l'aria, prima di arrivare nel calice, e "SO2 - Il nodo dei solfiti", un'occasione per approfondire se e in quale modo l'anidride solforosa incida nella percezione dei sapori e profumi di un vino e se questa possa dare diverse sfaccettature espressive e organolettiche, in una blind tasting di tre vini prodotti e imbottigliati, con e senza solfiti aggiunti. A moderare gli incontri, Samuel Cogliati Gorlier, giornalista e divulgatore italo-francese, fondatore di Possibilia Editore e membro della redazione e del comitato di degustazione della rivista francese "LeRouge&leBlanc". Un evento che riunirà 150 vignaioli naturali che arriveranno da tutta Italia e dall'estero, con alcuni produttori provenienti dall'Argentina, da Bordeaux e dalla Slovenia. E 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, tra 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. Restando in città, a "ChocoLove" i grandi maestri e gli esperti del cioccolato, dal Master Chocolatier Davide Comaschi ai Maestri Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana, guidati da Iginio Massari, sono protagonisti con le loro creazioni della kermesse dedicata alla cultura e all'amore per "Il cibo degli dèi", dal 10 al 12 febbraio a Palazzo Bovara. Un'occasione per scoprire anche le migliori proposte di praline e dolci confezionati delle pasticcerie milanesi studiati ad hoc per la festa di San Valentino, e ammirare le creazioni dei finalisti del contest "ChocoLove: un dolce per San Valentino, il cui vincitore sarà premiato il 14 febbraio dal maestro Iginio Massari. Sempre 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 e Donnafugata, sarà la volta di 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. Ancora a Milano, dal 20 al 22 maggio torna "Best Wine Stars", edizione n. 4 dell'evento degustazione di vini e distillati ideato da Prodes Italia srl al Palazzo del Ghiaccio con oltre 200 aziende selezionate, le masterclass, in collaborazione con la sommelier e wine writer Adua Villa, la novità di un'area bio, interamente dedicata alle aziende che hanno fatto della sostenibilità la loro mission, e, come da tradizione, i "Best Wine Stars Awards", e il "Premio Landini" in partnership con il Gruppo Argo Tractors. Spostandosi da Milano, invece, il 4 febbraio si può fare



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

un viaggio in Borgogna all'Enoteca Longo di Legnano, con André Goichot che, da tre generazioni, produce grandi vini nel territorio più antico e prestigioso del mondo, con Alissa Ottolini, brand ambassador della Maison. E dal 24 al 26 febbraio al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni, torna anche l'"Italian Taste Summit", edizione n. 7 del format 100% improntato all'export, tra tasting, masterclass, workshop e serata di gala riservati a operatori e stampa di settore attorno al tema della formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace. Le cantine? Da Firriato a Badia a Coltibuono, dalla Tenuta Trinoro alla Cantina di Negrar, da La Collina dei Ciliegi a Ronco del Gelso, da Pietro Cassina a Surrau e Stefania Pepe.

Nell'attesa, in occasione della "Giornata nazionale contro lo spreco alimentare" n. 10 del 5 febbraio, dal convegno "Alimentiamoci di futuro a spreco zero" il 3 febbraio allo Spazio Zero degli Horti del Collegio Borromeo a Pavia, parte "Pasto sospeso", il programma di "sostenibilità partecipata" ideato da Planeat, startup benefit che rivoluziona la spesa combattendo lo spreco, attraverso la piattaforma di Planeat.eco dove comparirà l'opzione "lascia un pasto sospeso" per i bisognosi. Il 14 marzo, invece, il Palafeste di Grumello del Monte, ospita 11 cantine - Caminella, Tenuta Castello di Grumello, Cornasella, Tenuta Iris, Eligio Magri, La Collina, Le Corne, Pecis, Tenuta Casa Virginia, Tosca e Valba Vini - per conoscere in anteprima i vini, tutti di taglio bordolese della Doc Valcalepio, Doc Colleoni e Igt Terre Bergamasche, e il loro territorio, a "Vino En Primeur Bergamo" (evento riservato, su invito), dove ci sarà anche una masterclass condotta dal wine educator e giornalista Filippo Bartolotta per scoprire più da vicino le peculiarità ambientali, climatiche e vitivinicole del territorio. Intanto, sono tornati gli "Italian Talks", il primo talk show promosso dal Consorzio Franciacorta ed ambientato in Franciacorta che racconta l'eccellenza italiana su YouTube e in Podcast, nel quale il giornalista Dario Maltese accompagna gli ospiti in un percorso alla scoperta di diversi scenari: dopo la ristorazione con l'imprenditore Francesco Panella, parola a Rudy Zerbi (15 febbraio), conduttore radiofonico e televisivo, Cathy La Torre (15 marzo), avvocato di successo, Roberto Palomba (14 aprile), architetto e designer di fama internazionale, Giorgia Surina, attrice e conduttrice radiofonica e televisiva (15 maggio), e Iginio Massari (15 giugno), grande pasticciere e personaggio televisivo e gastronomo italiano, tutti personaggi che rappresentano il made in Italy nel mondo e che raccontano da prospettive diverse cosa significa essere italiani, facendo emergere quelle idee, relative al proprio lavoro, che si sono rivelate vincenti e hanno consentito di trasformare la propria esperienza personale in una storia di successo.

A Torino, Eataly compie 16 anni dall'apertura del primo punto vendita all'ex opificio Carpano al Lingotto, e celebra il meglio dell'enogastronomia italiana con tanti appuntamenti per festeggiare insieme, fino al 4 febbraio. Ma, dal 13 al 20 febbraio, festeggia anche gli innamorati, con proposte per celebrare San Valentino anche a tavola, come cene gourmet da Giù da Guido, il bistrot torinese dello chef stellato Ugo Alciati, speciali a menu nelle cucine del mercato e una dinner box da asporto per chi preferisce godersi una cena speciale nella comodità di casa. E dal 6 febbraio al 5 marzo Eataly dedica anche al pane un mese di iniziative per raccontare quali sono le caratteristiche che fanno di un alimento quotidiano un prodotto di alta qualità. Il 25 febbraio, anche la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa fa ritorno a Torino con "Il Barolo a Palazzo Barolo", una delle più importanti dimore nobiliari barocche della città, che fu la residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert, alla cui lungimiranza e modernità è dovuta gran parte della fama e della fortuna del vino Barolo, e dove i produttori guidano i wine lovers in un viaggio alla scoperta del "Re dei Vini", proponendo in

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

degustazione Cru e annate differenti, accompagnati dalle eccellenze agroalimentari delle Langhe, e si raccontano nei salotti-degustazione condotti dal sommelier Sandro Minella e dal giornalista Danilo Poggio. 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. Tornando nelle Langhe, sempre la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa promuove incontri formativi rivolti ai produttori per condividere le esperienze in vigna e in cantina, con Matteo Monchiero, professore al corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia del Disafa dell'Università di Torino e consulente aziendale (6 febbraio), Tino Colla, produttore e testimone della storia enoica di Langa (Poderi Colla, 13 febbraio), e con la produttrice Donatella Cinelli Colombini, Sandro Minella, comunicatore del vino della Strada, e con il direttore Daniele Manzone (24 marzo), nelle cantine e con la degustazione dei Nebbioli da Barolo della vendemmia 2022 (direttamente dalla vasca) e di vini altri territori di eccellenza, quali Borgogna e Brunello di Montalcino, e la visita al "WiMu-Museo del Vino". E 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. "Vino, Sostantivo Femminile" è invece l'evento sul Lago Maggiore "vetrina" per 100 produttrici di vino che si raccontano al pubblico in banchi di degustazione, masterclass ed esperienze sensoriali nelle eleganti sale del Grand Hotel des Iles Borromées, il 5 marzo a Stresa, organizzato da Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte. E da Sanremo, aspettando il "Festival di Sanremo n. 73", arriva il lancio di "The Grapest Award", riconoscimento aperto a tutte le aziende vitivinicole italiane che intendono entrare in un circuito creato dai professionisti per i professionisti, sottoposte a commissioni di assaggio, con le premiazioni di scena il 20 maggio, e i vini vincitori protagonisti di "Calicis - Wine Is All Around", dal 21 al 23 ottobre nella "città dei fiori".

"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. Intanto, 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 (7 e 14 febbraio, 7 marzo e 4 aprile) prevedono favolose sciate sulle piste, abbinate 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 questi appuntamenti si





























ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

aggiunge un'edizione speciale, in programma il 21 marzo nei rifugi Club Moritzino e Ütia I Tablá, con i vini dell'Alto Adige in abbinamento a quattro piatti. "Trentodoc sulle Dolomiti" è invece la kermesse invernale dedicata al Metodo Classico del Trentino, che torna, fino al 5 febbraio, sempre nelle Dolomiti ma in Val di Fiemme, tra Cavalese, Varena, Predazzo e Tesero, con appuntamenti in alta quota, tra sport e degustazioni enogastronomiche. Diffusa tra rifugi, hotel, ristoranti stellati, osterie ed enoteche, la prima tappa dell'evento prevede 14 occasioni per scoprire le 67 case spumantistiche, grandi e piccole realtà, dell'Istituto Trento Doc: dagli aperitivi al Ristorante La Stua di Cavalese, l'Hotel La Roccia e l'Hotel Al Cervo, al "Marendöl (brunch)" dell'Hotel Orso Grigio, ai pranzi e alle cene a base di cucina del territorio a La Cantinetta di Varena, al Ristorante Le Migole e al Ristorante El Calderon. E, arrivando in alta quota a Lo Chalet (a Cavalese-SkiArea Cermis) e allo Chalet44 Alpine Lounge (Località Morea, a Predazzo) è possibile degustare le etichette Trentodoc godendosi il paesaggio d'inverno nella suggestiva area di Bellamonte e Alpe di Lusia. I due locali che partecipano per la prima volta a questa kermesse saranno In.Treska, ristorante panoramico a 2.000 metri di altezza nel cuore dello Ski Center del Latemar, e Beauty & Vital Hotel Maria, che sorge nel centro medievale di Carano. Completa il palinsesto l'esperienza stellata al Ristorante El Molin in cui lo chef Alessandro Gilmozzi nell'evento "La sostenibilità di Montagna e Trentodoc" propone in abbinamento alle etichette Trentodoc una menù experience. E aspettando la seconda tappa, in Val di Fassa (9-12 febbraio). E "Vinifera 2023", la Mostra Mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino, ha già annunciato che sarà in programma a Trento Fiere il 25 e il 26 marzo, arricchendosi con "Pro.Sit. - Tasting Ideas in a Professional Situation", un evento pensato per i professionisti del vino, il 27 marzo al Muse-Museo delle Scienze di Trento, e come occasione per confronti e assaggi con oltre 100 vignaioli artigiani dall'Italia e dal mondo, e l'Etna come territorio ospite con una rosa selezionata di sproduttori che con i loro vini saranno protagonisti anche di una masterclass dedicata. Come di consueto, ad anticiparla sarà il "Forum Vinifera" con eventi, degustazioni, conferenze e visite guidate su tutto il territorio trentino, dalla Valle dell'Adige alla Val di Non, dal 24 febbraio alla cantina Bellaveder. Nell'attesa, a Sappada, Sauris, Resia, Trieste e Muggia, ma anche in Carnia, nelle Valli del Natisone, in Carso e a Monfalcone, il Carnevale in Friuli Venezia Giulia affonda le radici nella storia, nelle strade dei suoi borghi e delle sue città, dal mare alla montagna, dove si respira uno spirito gioioso e dissacrante. Festeggiamenti dal sapore antico in un'atmosfera di allegria e genuinità, maschere di legno intagliate e dipinte, sfilate di carri allegorici, appuntamenti musicali e danzanti, per non parlare dei coriandoli, la cui invenzione è rivendicata proprio dalla città di Trieste. Ma è a tavola che si può continuare a scoprire la vera essenza del Carnevale, con i piatti e i dolci più originali del Friuli Venezia Giulia, in tanti eventi con "Io sono Friuli Venezia Giulia" (5-22 febbario).

A Verona "una sfilata di 64 aziende" è pronta a celebrare il millesimo 2018 del "re" dei vini della Valpolicella ad "Amarone Opera Prima 2023", l'evento di punta della Denominazione organizzato dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella al Palazzo della Gran Guardia, all'ombra dell'Arena, il 4 e il 5 febbraio. In apertura, ci sarà la conferenza stampa inaugurale (4 febbraio, Auditorium Gran Guardia) con la presentazione dei dati di mercato della Denominazione, il valore del ricambio generazionale e le prospettive dell'enoturismo in Valpolicella a cura del presidente del Consorzio, Christian Marchesini, e dell'annata viticola 2018 introdotta da Giambattista Tornielli, professore associato di Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di Verona. A seguire riflettori puntati sull'ultimo step della candidatura della Tecnica secolare della messa a riposo delle uve della Valpolicella, l'appassimento, a Patrimonio Immateriale dell'Unesco, con i contributi di Pier Luigi Petrillo, professore e direttore della cattedra Unesco sui Patrimoni











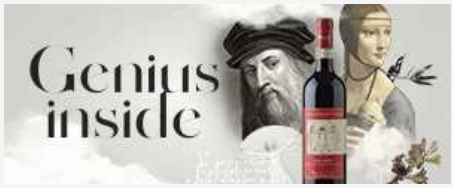
















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Culturali Immateriali dell'Università Unitelma Sapienza di Roma, e di Elisabetta Moro, professoressa ordinaria di Antropologia Culturale dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. Al talk show intervengono Patrizio La Pietra, Sottosegretario al Ministero dell'Agricoltura, Gianmarco Mazzi, Sottosegretario al Ministero della Cultura, Luca Zaia, Presidente della Regione Veneto e Damiano Tommasi, sindaco di Verona. Tornando alle degustazioni, il 4 febbraio saranno riservate prima alla stampa nazionale e internazionale e poi apriranno anche agli operatori e ai wine lovers che potranno replicare i tasting anche il 5 febbraio. A seguire, l'appuntamento con "Vinitaly 2023", l'evento di riferimento internazionale del mondo del vino italiano, è a Veronafiere 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. E torna anche "Corvina Manifesto - L'Anteprima del Chiaretto di Bardolino", riservata alla stampa e in programma il 2 e 3 marzo a Bardolino con la regia del Consorzio di Tutela del Chiaretto e del Bardolino all'Hotel Caesius Thermae & Spa, con il debutto della nuova annata del Chiaretto di Bardolino, il vino rosa della sponda veronese del Lago di Garda da uve Corvina, tra masterclass e walk around tasting. Intanto, dal 1 febbraio e fino a giugno, Col Vetoraz a Valdobbiadene ospita "InDivenire - La metamorfosi del sughero", la collezione di opere di Silvia Canton in un'esperienza immersiva tra vino e arte. L'appuntamento per scoprire le eccellenze enoiche del Veneto selezionate dai degustatori della guida "Vinetia.it", è invece l'11 e 12 marzo a Treviso con "Vinetia Tasting - Il Veneto nel calice", edizione n. 2 dell'evento di Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto alla Camera di Commercio di Treviso e Belluno, con un walk around tasting con i produttori presenti nella guida e le masterclass dedicate agli approfondimenti dei vini italiani. L'Anteprima, l'11 marzo, si terrà invece nella Loggia dei Cavalieri, uno dei luoghi più rappresentativi e amati della città. Il 12 marzo, a Palazzo dei Trecento, si terrà poi la conferenza "La grammatica del gusto: l'evoluzione del menù e della carta vini", dedicata alle origini del menù e della carta vini, la loro evoluzione nel corso del tempo e come è cambiato il gusto e il nostro modo di stare a tavola nella storia, con gli interventi di Alessandro Scorsone, cerimoniere di Palazzo Chigi, Alessia Cipolla, curatrice della mostra "Note di Pranzi", in programma a Casa Robegan di Treviso dal 4 marzo al 1 aprile, Marco Colognese, food writer e critico enogastronomico, e Gianpaolo Breda, presidente Ais Veneto. Un'occasione anche per scoprire la città attraverso visite guidate, ed i sigari Italico in abbinamento ai distillati della Distilleria Bonaventura Maschio. "Formaggio in Villa 2023", la rassegna nazionale dei migliori formaggi, sarà invece di scena a Cittadella dal 14 al 17 aprile, con anche il "Salone dell'Alta Salumeria", masterclass, laboratori di degustazione guidati e il Premio "Italian Cheese Awards 2023". Intanto a Venezia il 4 febbraio è tempo dell'"Opening Parade" del più famoso Carnevale al mondo, nel quale anche i grandi vini e la gastronomia tipica sono da sempre protagonisti. A partire da "Original Sinners", il Dinner Show & Ball ufficiale a Ca' Vendramin Calergi, ancora una volta firmato dalla stilista Antonia Sautter, l'11 e 12 febbraio e dal 16 al 21 febbraio, dove, tra abiti sontuosi e performance artistiche indimenticabili, i "peccatori" si daranno appuntamento nelle magnifiche sale affacciate sul Canal Grande per trasgredire a tavola con il ricco menù preparato dalle sapienti mani degli chef del Ristorante Wagner, e, per una notte, dare spazio ai desideri più reconditi. Ma anche con il "Carnevale del Gusto", con Veneziaeventi il 4 febbraio, nei ristoranti, bàcari e hotel che presenteranno un piatto, un cicchetto un cocktail, ispirato al tema del Carnevale 2023: il metaverso.

Sarà un'edizione da record "Birra dell'Anno 2023", concorso brassicolo più longevo d'Italia,

CECCHI
VINI FANTINI
italesse Taste Like a Master
MONTE ZOVO AZIENDA AGRICOLA
BOLLA FONDATA NEL 1883
ARNALDO·CAPRAI
Speri
APOLLONIO 1870

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

all'edizione n. 18, organizzata da Unionbirrai che premia le migliori birre artigianali e incorona il miglior birrificio artigianale italiano dell'anno tra oltre 2.000 birre di più di 300 produttori, il 19 febbraio alla Fiera di Rimini, che ospita anche "Beer&Food Attraction" (19-22 febbraio). 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, nei giorni che la precedono, che ruota 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. Tra le masterclass da non perdere con la Slow Wine Coalition, si va dai vini di confine della Valle del Caucaso, "culla" della viticoltura mondiale, tra Georgia, Armenia e Turchia, ai prestigiosi Champagne della Maison Lombard, dai grandi vini rossi e bianchi di Francia importati in esclusiva da Tannico, alla possibilità di ripercorrere con la Banca del Vino di Pollenzo annate importanti per la storia del vino italiano, come quella del 2010 la "vendemmia perfetta", attraverso rinomate etichette di Barolo, Amarone della Valpolicella e Brunello di Montalcino, ma anche dik scoprire l'affascinante mondo degli amari, grande novità di questa seconda edizione che dà spazio a prodotti artigianali che esaltano i Presìdi Slow Food e le materie prime del territorio. Bologna dove, dal 24 al 26 febbraio, nasce anche il primo Festival in Europa di Medicina Culinaria, con congressi, laboratori, corsi pratici e teorici, ed assaggi di piatti golosi cucinati in modo salutare, con ospiti provenienti dall'Harvard Medical School di Boston, dall'Istituto Superiore di Sanità e dall'Università di Bologna, con la direzione della dottoressa Chiara Manzi e del professor Michele Rubbini. 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. Intanto, gli appuntamenti con la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena sono il 5 febbraio al Podere Carlo Fantini con "Coccole di macchia invernale", per scoprire usi, virtù e curiosità delle bacche di rosa canina, e l'11 febbraio a Vision Studio a Cesena con "Baci al cacao", un viaggio nella storia del bacio nell'arte, nella letteratura e nel cinema accompagnati da praline e cioccolatini che vogliono celebrare l'amore.

A Firenze torna 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
















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Pitti Immagine e con “La Pasta” come tema. In particolare, Paolini condurrà i Taste Ring “Dove si approvvigionano di prodotti di qualità i grandi hotel?”, un confronto tra Food&Beverage manager dell’hotellerie e artigiani del cibo sulle possibilità di collaborazione, con Gabriele Fedeli, corporate F&B director Lungarno Collection, Alessio Anedda, corporate F&B director Four Seasons, Martino De Rosa, ceo At Carmen, Andrea Porro di Giò Porro e Giordano Palazzo di Coda Nera (4 febbraio), e “La rivincita della pasta secca” sul perché la cucina stellata per anni non ha utilizzato la pasta secca, poi all’improvviso il boom di spaghetti al pomodoro e alla cacio e pepe, con Andrea Cavalieri del Pastificio Cavalieri, Alberto Zampino del Pastificio Gentile di Gragnano, Igles Corelli, chef e direttore Comitato Scientifico del Gambero Rosso, Fulvio Pierangelini, direttore creativo food per la compagnia Rocco Forte Hotel, e lo chef stellato Vito Mollica (5 febbraio); e i Taste Talk “L’origine della materia prima in etichetta: un must da difendere”, con Giovanni Fiori di Guffanti Formaggi, Savino Muraglia di Olio Muraglia), Luigi Scordamaglia, consigliere delegato di Filiera Italia, e Ettore Prandini, presidente Coldiretti (4 febbraio), e “Italian sounding: un danno economico e qualitativo al made in Italy” con Beatrice Ughi, presidente Gustiamo, Fabrizio Filippi, alla guida del Consorzio Olio Toscano Igp, e David Granieri, presidente Unaprol-Consorzio Olivicolo Italiano (6 febbraio). Ad accompagnare la kermesse, come sempre, è il programma di eventi off “FuoriDiTaste” promossi con le aziende di “Taste” nei locali storici e nei nuovi indirizzi gourmet di Firenze, tra novità enogastronomiche, abbinamenti inediti, degustazioni, incontri con esperti e menù speciali. E a Firenze arriva l’edizione n. 13 di “BuyWine 2023”, la vetrina internazionale del vino made in Tuscany e l’evento business to business organizzato da Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze e realizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, per far incontrare le aziende toscane - 230, con oltre 1.400 etichette di 47 Denominazioni - con 160 buyer di 39 Paesi del mondo, dagli Usa al Canada, dai Paesi Scandinavi alla Svizzera, dall’Uk a Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia, ma anche da Argentina, Messico, Colombia e Brasile, e che torna il 10 e 11 febbraio alla Fortezza da Basso. A seguire, ad inaugurare la “Settimana delle Anteprime di Toscana” (11-17 febbraio), promossa sotto un’unica regia regionale, sarà inaugurata come di consueto da “PrimAnteprima” in programma l’11 febbraio al Cinema La Compagnia nella “culla” del Rinascimento, con una tavola rotonda, dove istituzioni, Consorzi ed esperti del settore, coglieranno l’occasione per fare il punto sull’andamento, trend ed export del settore in Toscana e sullo sviluppo dell’enoturismo, presentando i dati alla stampa italiana ed estera. Il testimonial della Toscana del vino? L’ex calciatore di Fiorentina e Chievo Verona ed oggi produttore di vino (CantinaDainelli a Cerreto Guidi). Ma “PrimAnteprima” si arricchisce anche di due appuntamenti ospitati sempre l’11 febbraio a Palazzo Medici Riccardi: il vernissage per la stampa della mostra “Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture”, a cura di “Casabella”, con le immagini delle più scenografiche cantine d’autore del Paese (11-19 febbraio), e sempre in collaborazione con la storica rivista, il convegno “L’architettura delle cantine e l’enoturismo”, con la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (con il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti Ppc Toscani, Ordine degli Architetti Ppc di Firenze e Inarch/Toscana). Si continua poi con le degustazioni prima per la stampa e gli operatori e quindi per gli appassionati alla presenza dei produttori di oltre 400 vini di più di 120 aziende del Chianti e del Morellino di Scansano, di cui la metà nuove annate con il Chianti 2022 e il Chianti Riserva 2020 e le tipologie Annata 2022 e Riserva 2020 del Morellino, a “Chianti Lovers & Rosso Morellino - Anteprima 2023” il 12 febbraio alla Fortezza da Basso, che vede ancora una volta insieme il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Morellino di Scansano Docg con l’Ascot-Associazione





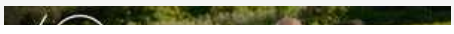











ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Consorzi Toscani. Il Chianti Classico presenta quindi le nuove annate di più di 700 etichette di Chianti Classico Annata, Riserva e Gran Selezione (insieme al Vin Santo del Chianti Classico e l'Olio Dop Chianti Classico) di oltre 200 aziende che, con i loro produttori, stanno facendo grande il Gallo Nero, e le nuove Unità Geografiche Aggiuntive alla "Chianti Classico Collection" alla Stazione Leopolda sempre a Firenze, il 13 e il 14 febbraio a stampa ed operatori, ed il 14 febbraio anche ai wine lovers. Il Nobile, prima Docg d'Italia, è protagonista a seguire con la nuova Annata 2020 a "5 Stelle" e la Riserva 2019 di oltre 40 produttori in presenza nell'"Anteprima Vino Nobile di Montepulciano" nella Fortezza e nell'Enoteca della città del Poliziano, il 15 febbraio per la stampa nazionale ed internazionale (già sold out), e dal 18 al 20 febbraio per operatori e wine lovers. E dove il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano presenta anche gli aggiornamenti sul progetto Pievi e tutte le attività legate a Montepulciano "distretto del vino sostenibile". L'"Anteprima" per tanti appassionati sarà infatti la possibilità di scoprire una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà itinerari per scoprire il territorio. La Vernaccia, quindi, presenta i vini dell'ultima vendemmia, la 2022, e l'annata 2021 per la tipologia Riserva, con 96 etichetti di 41 aziende del Consorzio, nell'"Anteprima Vernaccia di San Gimignano Docg" a San Gimignano, la "New York del Medioevo", il 16 febbraio al Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada. In apertura, nella Sala Dante del Palazzo Comunale, si terrà la masterclass riservata alla stampa italiana ed internazionale "Timeless Vernaccia di San Gimignano", una verticale di annate vintage condotta dal primo Master of Wine italiano, Gabriele Gorelli, che si concentrerà sulla potenzialità e sulla capacità evolutiva della Vernaccia con il trascorrere del tempo: in assaggio 12 Vernaccia di annate comprese tra il 1997 e il 2018, per raccontare un vino bianco italiano d'eccellenza. E quest'anno ritorna anche la formula tradizionale dell'apertura agli operatori di settore e ai wine lovers, che potranno accedere gratuitamente e incontrare i produttori ai banchi di assaggio. Ma non solo perché nei weekend del 18-20 e 25-27 febbraio si svolgerà anche il consueto appuntamento alla Rocca di Montestaffoli, sede della "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience", dove operatori e appassionati potranno degustare le nuove annate. 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. Intanto, Bacco ci sarà, nei panni di "Re Carnevale" in trionfo tra i giganti in cartapesta sui carri allegorici più grandi al mondo che sfileranno sui Viali a Mare, anche per festeggiare i 150 anni di storia del "Carnevale di Viareggio 2023" (4-25 febbraio). E dal 5 febbraio al 5 marzo si celebra anche il "Carnevale di Foiano della Chiana 2023", il più antico d'Italia, con ben 484 edizioni con tante iniziative collaterali, per grandi e piccoli, dalla musica all'enogastronomia, passando per l'arte, accanto alla sfilata dei giganteschi carri allegorici. "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















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

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). Anche "Anteprima Vini della Costa Toscana 2023" ha annunciato la nuova edizione, la n. 22, in programma il 12 e il 13 marzo al Real Collegio di Lucca, promossa dall'Associazione Grandi Cru della Costa Toscana, con oltre 600 etichette in degustazione per un viaggio attraverso la Costa Toscana, dalla Lunigiana, tra Vermentini bianchi e neri e sfumature di antichi vitigni, alle Colline Lucchesi, dalle Terre di Pisa a Bolgheri, "culla" del Sassicaia, arrivando in Maremma fino a Capalbio, senza dimenticare le isole dell'Arcipelago Toscano e il corridoio di terra che dai Colli di Luni si spinge fino alle Cinque Terre. 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, l'evento-degustazione organizzato dalla testata "L'Acquabuona", che riunisce in Versilia 140 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 chiostri 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).

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 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. "Porchettiamo", il Festival delle porchette d'Italia edizione n. 13, torna invece dal 19 al 21 maggio a San Terenziano di Gualdo Cattaneo, con le migliori produzioni italiane dalle Regioni più rappresentative della "regina" del cibo di strada, insieme ai panini gourmet degli chef, i vini del territorio, le migliori birre artigianali e la novità foodtruck. In Abruzzo, dall'1 al 3 marzo a Teramo, ci sarà l'"Anteprima Colline Teramane", dedicata alla stampa, per assaggiare le Denominazioni del Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Docg: Colli Aprutini Igt, Controguerra Doc e Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg.

"Agricolture al centro" è il titolo della Conferenza economica n. 9 organizzata da Cia-Agricoltori Italiani, che si terrà l'8 e 9 febbraio a Roma, al Palazzo dei Congressi. Reddito, clima, aree rurali e infrastrutture le parole chiave della due giorni di lavori che vedrà la partecipazione delle massime cariche istituzionali, con panel di approfondimento con politici, mondo delle imprese


















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

e della ricerca, insieme agli agricoltori Cia provenienti da tutta Italia. Sempre a Roma, il 17 febbraio all'Hotel Rome Cavalieri torna il "Banfi Day" in collaborazione con la Fondazione Italiana Sommelier (Fis): per la prima volta in degustazione ci saranno la prima e l'ultima delle vendemmie prodotte di Poggio all'Oro, il Brunello di Montalcino Riserva prodotto da singolo vigneto, esclusivamente nelle grandi annate, dalla 1985 fino alla 2016, una verticale con 10 assaggi, per raccontare un vino che ha fatto la storia del Brunello e del vino italiano nel mondo, mentre ai Banchi d'Assaggio ci saranno oltre 30 etichette, dalla Toscana al Piemonte, alla presenza di Cristina Mariani-May, proprietaria e alla guida delle griffe (evento sold out). A seguire, per festeggiare i suoi 20 anni anche l'Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti si racconta a Roma, il 22 febbraio al Beef Baazar, in occasione della presentazione del volume "Castellina in Chianti - Territorio, vino, persone" di Armando Castagno con le storie dei produttori di questo Comune del Chianti Classico rinomato per le sue realtà vitivinicole, con un walk around tasting alla scoperta delle migliori etichette di 37 produttori (evento riservato, su invito). Sempre nella Capitale, nasce la prima edizione del progetto "Arte a San Leonardo", presentato da Anselmo e Ilaria Guerrieri Gonzaga con il "Libro d'Artista" e l'"Etichetta d'Artista" creati da Simone Berti e a cura di Giovanna Amadasi, il 1 marzo a Palazzo Taverna (evento riservato, su invito). Infine, dal 13 al 20 maggio prenderà il largo tra Napoli, Genova, Marsiglia, Barcellona e Tunisi la lussuosa nave Msc Grandiosa, pronta ed equipaggiata con i migliori vini italiano, grazie al progetto "Wine Sea", creato in collaborazione con Msc Crociere, Gambero Rosso e Ais-Associazione Italiana Sommelier, per far conoscere il vino italiano nel mondo tramite le navi da crociera e raggiungere, oltre all'importante pubblico b2b, anche i consumatori appassionati di vino che, durante la loro vacanza, potranno assaggiare esclusive referenze ascoltandone la storia e le proprietà direttamente dai produttori ed esprimere le loro preferenze. E ci sarà anche l'Università Iulm con il suo Centro di Ricerca di Neuromarketing, che promuoverà, durante il viaggio, corsi gratuiti su temi volti alla promozione del made in Italy, per una settimana in cui produttori, enologi, sommelier, giornalisti, appassionati e studiosi navigheranno insieme tra degustazioni, party esclusivi, masterclass e momenti di formazione.

Copyright © 2000/2023

TAG: **ALTA BADIA**, **AMARONE OPERA PRIMA**, **ANTEPRIME DI TOSCANA**, **BIRRA DELL'ANNO**, **BUY WINE**, **CARNEVALE DI VENEZIA**, **CARNEVALE DI VIAREGGIO**, **EATALY**, **FONDAZIONE LUNGAROTTI**, **GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE**, **TASTE**, **TRENTODOC**, **VI.TE**, **VINNATUR**

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Anche il vino italiano va in vacanza, nella prima "eno-crociera" al mondo che torna a salpare

02 Febbraio 2023



ITALIA

Nel 2022 volano le aste online (anche del vino) di Catawiki, porta d'accesso al collezionismo

TOSCANA



CHIANTI CLASSICO
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.professionearchitetto.it/mostre/notizie/30418/Nuove-cantine-italiane-Territori-e-architettura-continua-il-suo-itinerario-e-giunge-a-Firenze-per-la-sua-4a-tappa

"Nuove cantine italiane. Territori e architettura" continua il suo itinerario e giunge a Firenze per la sua 4a tappa

mostra di architettura + convegno | ingresso gratuito | 2+1 Cfp

pubblicato il: 01/02/2023

convegno: sabato 11 febbraio | mostra: 11-19 febbraio 2023

Arriva nella città che ha dato i natali a Brunelleschi e a Richard Rogers la **mostra fotografica** dedicata a **dieci cantine vinicole e una distilleria** selezionate per **raccontare il territorio italiano e il legame tra architettura e vino**. Ad inaugurare l'esposizione il **convegno "L'architettura delle Cantine e l'Enoturismo"** con un ricco programma di interventi, tra cui i progettisti delle quattro cantine toscane in mostra.

"**Nuove cantine italiane. Territori e architettura**", progetto itinerante della rivista «Casabella» realizzato in collaborazione con ProViaggiArchitettura, continua così il suo viaggio arrivando per la sua **4a tappa a Firenze** il prossimo **sabato 11 febbraio 2023,** in occasione della giornata evento che inaugura ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana *"PrimAnteprima"*, la manifestazione di presentazione delle nuove annate dei vini toscani promossa da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

A fare da cornice alla mostra, allestita dallo **studio Bricolo Falsarella**, le Galleria delle Carrozze di **Palazzo Medici Riccardi**, in via Cavour 5. La mostra sarà visitabile **dal 12 al 19 febbraio** dalle ore 11 alle ore 19 (escluso il mercoledì). L'ingresso è gratuito.

L'**inaugurazione con rinfresco** è prevista l'11 febbraio alle ore 13:00, a seguire il **convegno** nella Sala Luca Giordano e alle 17.30 la **visita guidata** al Palazzo Medici Riccardi (su prenotazione a cbf@mondadori. it).

L'architettura delle Cantine e l'Enoturismo

IL PROGRAMMA COMPLETO DEL CONVEGNO

- ore 14.30 Registrazione dei partecipanti
- ore 14.45 Saluti istituzionali: **Eugenio Giani***, Presidente della Regione Toscana / **Dario Nardella**, Sindaco di Firenze / **Stefania Saccardi**, Ass. Agroalimentare della Regione Toscana / **Tekle Lulghennet**, Coordinatore Federazione Architetti PPC Toscani / **Andrea Crociani**, Presidente Ordine degli Architetti PPC di Firenze
- ore 15.00 L'architettura delle Cantine in Toscana: **Archea Associati**, Cantina

p+A eventi
Il calendario degli eventi di Architettura, delle mostre e dei convegni selezionati da professione Architetto..
I PIÙ LETTI OGGI
archivio mostre e convegni febbraio 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Antinori nel Chianti Classico / **Alvisi+Kirimoto**, Cantina Poderenuovo, Bulgari / **Zitomori**, Cantina Masseto, Frescobaldi / **Fiorenzo Valbonesi/asv3** - officina di architettura, Cantina de Il Bruciato

- ore 16.00 L'enoturismo in Italia: **Roberta Garibaldi**, Professore di Touris Management, Università degli studi di Bergamo / **Gennaro Giliberti**, Dirigente Agricoltura Regione Toscana
- ore 16.30 Dibattito
- ore 17.00 Fine dei lavori

Nuove cantine italiane. Territori e architettura

IN MOSTRA I PROGETTI DI

Alvisi Kirimoto | Cantina Podernuovo Palazzone (SI)
Archea Associati | Tenuta Antinori Bargino (FI)
Bergmeisterwolf | Cantina Pacherhof Novacella-Varna (BZ)
Bricolo Falsarella | Cantina Gorgo Custoza, Sommacampagna (VR)
Fiorenzo Valbonesi - asv3 | Cantina de Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso (LI)
MADE associati | Cantina Pizzolato Villorba (TV)
Markus Scherer | Nals Margreid Nalles (BZ)
Matteo Clerici, Fondamenta, Hus | Cantina dei 5 Sogni Monforte D'Alba (CN)
Santi Albanese e Gaetano Gulino | Cantina Planeta Feudo di Mezzo (CT)
Werner Tscholl | Distilleria Puni Glorenza (BZ)
ZitoMori | Cantina Masseto Castagneto Carducci (LI)

Tutti raccolti in una pubblicazione edita Electa Architettura
[ISBN 9788892822214]
Lingua Italiano e Inglese
Formato 22x28cm;
144 pagine
Prezzo € 30,40

LE CANTINE E I FOTOGRAFI | da sx a dx
Cantina Poderenuovo © Fernando-Guerra | Nals Magreid © Bruno Klomfar | Cantina Antinori © Pietro Savorelli | Cantin dei 5 Sogni © Marco Cappelletti | Cantina Planeta © Lamberto Rubino | Distillera Puni © René Riller | Cantina Pizzolato © Marco Pavan | Cantina Pacherof © Gustav Willeit | Cantina de Il Bruciato © Cornelia Suhan | Cantina Masseto Zitomori © Andrea Martiradonna | Cantina Gorgo © Alessandra Chemollo

NUOVE CANTINE ITALIANE. TERRITORI E ARCHITETTURE è un progetto di Casabella, a cura di Roberto Bosi e Francesca Chiorino, realizzato in collaborazione con Fiera Verona/Vinitaly, ProViaggiArchitettura, Banca Passadore, con il sostegno di Edilpiù, Gruppo Fallani, Quick Lighting. L'esposizione dopo essere stata presentata per la prima volta lo scorso anno a Verona per il Vinitaly, ha viaggiato attraverso le langhe con il patrocinio di Slowfood, e si è fermata a Merano presso la Kunst Meran durante il Merano Wine Festival.

MOSTRA | **12 - 19 febbraio 2023** | ingresso gratuito
Inaugurazione, sabato 11 febbraio, ore 13.00
Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi,
via Cavour 5 Firenze

CONVEGNO | sabato 11 febbraio 2023 | ore 14:30
L'ARCHITETTURA DELLE CANTINE E L'ENOTURISMO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.italiaambiente.it/2023/01/31/buywine-2023-il-vino-made-in-tuscany-apre-le-porte-al-mondo/

AGROALIMENTARE | VINO, BIRRA & CO

Aggiornato 8 ore fa

BuyWine 2023: il vino Made in Tuscany apre le porte al mondo

di Redazione | 31 Gennaio 2023 |



di Redazione

(Adnkronos) – I vini toscani si preparano a presentare le nuove annate con una fitta settimana di eventi. Si parte venerdì 10 presso la Fortezza da Basso di Firenze con BuyWine, la vetrina internazionale che darà la possibilità a 160 buyer provenienti da 39 paesi di scoprire oltre 1400 etichette, 47 denominazioni e 230 aziende del territorio. Sabato 11 presso il Cinema La Compagnia di Firenze sarà poi la volta di PrimAnteprima, l'evento dedicato alla stampa di settore, in cui verranno analizzati i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale e che darà ufficialmente il via alla Settimana delle Anteprime di Toscana. Dai primi numeri di questa edizione di Buywine emerge una sempre maggiore attenzione all'ambiente: su 230 seller, 115 producono vino bio, mentre molti buyer cercano vini naturali. Il 2023 segna inoltre il gran ritorno dei compratori asiatici: se i mercati principali di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e UK, dopo il lungo stop del Covid si affacciano nuovamente a Firenze: Giappone,

FLASH

Coppa Italia, Inter in semifinale: Atalanta ko 1-0 grazie a Darmian

Sparatoria sul set, Alec Baldwin incriminato formalmente

Cospito, Cacciari: "41 bis non ha senso in questo caso"

Meloni: "In primi 100 giorni provvedimenti per Stato più equo e giusto" – Video

Le ultime

TECNO | - 31 Gennaio 2023
Lega europea di Street Fighter, vince il team tedesco Mouz

Tecno
eFootball, al via il contest Konamici per vincere un posto alla Coppa Italia del gioco
- 31 Gennaio 2023

Circular Economy

La striscia

SOSTENIBILITÀ | 25 Gennaio 2023
Prometeo Tv n.4 del 25 gennaio 2023

SOSTENIBILITÀ | 25 Gennaio 2023
Parchi protagonisti di sviluppo sostenibile

SOSTENIBILITÀ | 25 Gennaio 2023
Gli Stati Uniti non rallenteranno le navi per salvare le balene

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

SOSTENIBILITÀ |
25 Gennaio 2023

In Germania gli ambientalisti denunciano il governo

SOSTENIBILITÀ |
25 Gennaio 2023

I cambiamenti climatici causano estinzioni linguistiche

Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia. Continua l'entusiasmo per il vino toscano in America latina, dove l'interesse si concentra soprattutto sulla fascia più alta: presenti tra gli altri buyer provenienti da Argentina, Messico, Colombia, Brasile. I produttori, invece, arrivano da tutte le province toscane, anche se a fare la parte del leone sono Firenze e Siena, rispettivamente con 79 e 69 aziende. Segue Grosseto con 34. Previsti oltre 3.000 incontri per circa 23mila degustazioni.Adnkronos – Vendemmie
—winewebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Redazione

«Palesemente inaffidabile»: Verra risponde alle critiche sui crediti di compensazione delle foreste pluviali con analisi tecniche dettagliate
- 31 Gennaio 2023

Lavoro
Nasce l'Osservatorio economico sulla filiera della mozzarella di bufala campana Dop
- 31 Gennaio 2023

Lavoro
Areni (UniCredit): "Al fianco filiera mozzarella per promuovere eccellenze territorio"
- 31 Gennaio 2023

Lavoro
Raimondo (Consorzio Mozzarella Dop): "Margini di guadagno ridotti per filiera trasformazione"
- 31 Gennaio 2023

Articolo precedente
Spazio, Spacemind lancia in orbita con successo tre nanosatelliti italiani

Articolo successivo
Pd, si aggiorna mappa interna: scelte Congresso oltre correnti



Il notiziario ogni mattina in casella di posta.

Italiaambiente24: un luogo, la sintesi. Dal lunedì al venerdì alle 10:00.

E-mail *

Iscriviti!

Forse ti può interessare anche

10 vini rossi da bere quest'inverno. Anzi 10 + 1
VINO, BIRRA & CO |
31 Gennaio 2023

Sotheby's Wine & Spirits guarda al 2023 con fiducia
VINO, BIRRA & CO |
31 Gennaio 2023

Esiste un mercato del vino nigeriano ed è in profonda espansione
VINO, BIRRA & CO |
30 Gennaio 2023

Come scegliere i calici per il vino
VINO, BIRRA & CO |
30 Gennaio 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.adnkronos.com/buywine-2023-il-vino-made-in-tuscany-apre-le-porte-al-mondo_4dD5nCDyHFGo0aJf8a6OgC

WINE BUSINESS

BuyWine 2023: il vino Made in Tuscany apre le porte al mondo

31 gennaio 2023 | 16.18
LETTURA: 2 minuti

in collaborazione con Vendemmie

ORA IN
Prima pagina

Alfredo Cospito e 41 bis, scontro Donzelli-Pd alla Camera

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

La Settimana delle Anteprime dei vini toscani si aprirà con due eventi: BuyWine, dedicato ai buyer di settore provenienti da tutto il mondo, e PrimAnteprima, la giornata dedicata alla stampa di settore.



I vini toscani si preparano a presentare le nuove annate con una fitta settimana di eventi. Si parte venerdì 10 presso la Fortezza da Basso di Firenze con BuyWine, la vetrina internazionale che darà la possibilità a 160 buyer provenienti da 39 paesi di scoprire oltre 1400 etichette, 47 denominazioni e 230 aziende del territorio. Sabato 11 presso il Cinema La Compagnia di Firenze sarà poi la volta di PrimAnteprima, l'evento dedicato alla stampa di settore, in cui verranno analizzati i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale e che darà ufficialmente il via alla Settimana delle Anteprime di Toscana.

Dai primi numeri di questa edizione di Buywine emerge una sempre maggiore attenzione all'ambiente: su 230 seller, 115 producono vino bio, mentre molti buyer cercano vini naturali. Il 2023 segna inoltre il gran ritorno dei compratori asiatici: se i mercati principali di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e UK, dopo il lungo stop del Covid si affacciano nuovamente a Firenze: Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia. Continua l'entusiasmo per il vino toscano in America latina, dove l'interesse si concentra soprattutto sulla fascia più alta: presenti tra gli altri buyer provenienti da Argentina, Messico, Colombia, Brasile. I produttori, invece, arrivano da tutte le province toscane, anche se a fare la

Superlega, tribunale Madrid: Uefa e Fifa non possono sanzionare club

Covid oggi Italia, l'ordinanza: obbligo tamponi per chi arriva da Cina fino 28 febbraio

Alfredo Cospito, Nordio: "Ondata violenze tenderebbe a giustificare 41 bis"

Russia, l'ex speechwriter di Putin: "Possibile golpe nei prossimi mesi"

ARTICOLI
in Evidenza

in Evidenza **Evanews, una nuova visione delle news europee**

in Evidenza **Assonautica -Assonat: "Bolkestein non è applicabile ai porti turistici"**

in Evidenza **"La salute conta", evento Msd a Roma**

in Evidenza **Malattie rare, nel 2021 122 nuove terapie in Italia**

in Evidenza **Nasce l'Osservatorio economico sulla filiera della Mozzarella di Bufala campana Dop**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

parte del leone sono Firenze e Siena, rispettivamente con 79 e 69 aziende. Segue Grosseto con 34. Previsti oltre 3.000 incontri per circa 23mila degustazioni.
Adnkronos - Vendemmie

RIPRODUZIONE RISERVATA
© COPYRIGHT ADNKRONOS

Tag

ANTEPRIME VINO | ANTEPRIME TOSCANA 2023 | PRIMANATEPRIMA | BUYWINE

Vedi anche



in Evidenza **Aste, nel 2022 3,7 milioni di oggetti online su Catawiki, l'inflazione spinge le vendite**

in Evidenza **I migliori siti di scommesse in Italia | Top 6**

in Evidenza **Present4Future, un progetto di inclusione sociale per i giovani**

in Evidenza **Poste, progetto Polis contro il digital divide**

in Evidenza **Trasporto pubblico locale in ripresa nel 2022 ma ancora sotto livelli pre Covid**

in Evidenza **Farmaci, un anticorpo monoclonale protegge il rene attaccato dal lupus**

in Evidenza **Dermatite atopica, ok Aifa a rimborsabilità terapia mirata AbbVie**

in Evidenza **Pnrr, Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa seleziona laureati in numerose discipline**

in Evidenza **Startup, EY: oltre 2 mld di investimenti in venture capital nel 2022**

in Evidenza **Forum Information Technology**

in Evidenza **Banche e assicurazioni italiane settori più virtuosi in digitalizzazione vendite**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.vitaincampagna.it/redazione/nuove-cantine-italiane-territori-architetture-dal-12-al-19-febbraio-firenze/

Nuove Cantine Italiane, territori e architetture. Dal 12 al 19 febbraio a Firenze



Redazione
la Redazione
31 gennaio 2023
***Download allegato:** manifesto-nuove-cantine-italiane*

Condividi

0 0

Presso Palazzo Medici Riccardi, Galleria delle Carrozze - Via Cavour 5, Firenze

ARTICOLI CORRELATI

La mostra «Nuove Cantine Italiane. Architetture e Territori» è un progetto della rivista *Casabella*, realizzato in collaborazione con *ProViaggiArchitettura*. Una mostra fotografica dedicata alle cantine vinicole d'autore in Italia, che raccontano il territorio e il legame tra architettura e vino. Partita da Verona, in occasione e con il patrocinio di Vinitaly, la mostra si è poi spostata nelle langhe, presso la Scuola delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, con il patrocinio di Slowfood, per poi trovare spazio a Merano presso la Kunst Meran, in collaborazione con Merano Arte ed in occasione del Merano Wine Festival.

La mostra giunge a Firenze, Palazzo Medici Riccardi, in occasione della giornata evento che inaugura ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana – "PrimAnteprima" – promossa da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

Delle 11 cantine in mostra (10 cantine e 1 distilleria), 4 si trovano nella regione Toscana; questo l'elenco completo:

- Alvisi Kirimoto, Cantina Poderenuovo, SI
- Archea Associati, Cantina Antinori nel Chianti Classico, FI
- Bergmeisterwolf, Cantina Pacherhof, BZ
- Bricolo Falsarella, Cantina Gorgo, VR
- Fiorenzo Valbonesi – asv3, Cantina de Il Bruciato, LI
- MADE associati, Cantina Pizzolato, TV
- Markus Scherer, Nals Margreid, BZ
- Matteo Clerici, Fondamenta, hus, Cantina dei 5 Sogni, CN
- Santi Albanese e Gaetano Gulino, Cantina Planeta, Feudo di Mezzo, CT
- Werner Tscholl, Distilleria Puni, BZ
- Zitomori, Cantina Masseto, LI

Cerca nel sito...

IL NUMERO DEL MESE



Sommario | Abbònati

Vuoi restare sempre aggiornato sulle ultime novità di Vita in Campagna?
ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

A cura di Roberto Bosi e Francesca Chiorino ed allestita dallo studio Bricolo Falsarella all'interno della Galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi, in Via Cavour 5, la mostra sarà visitabile, con ingresso gratuito, dal 12 al 19 febbraio dalle ore 11 alle ore 19 (escluso il mercoledì). Ad accompagnare la mostra è stato realizzato un catalogo edito da Electaarchitettura. L'inaugurazione è prevista sabato 11 febbraio alle ore 13.00 e sarà seguita dal convegno "L'architettura delle Cantine e l'Enoturismo", nella Sala Luca Giordano, Palazzo Medici Riccardi, Via C. Cavour, 9 alle ore 14.30.

Questo il programma del convegno:

- ore 14.30 Registrazione dei partecipanti
- ore 14.45 Saluti istituzionali
  - Eugenio Giani*, Presidente della Regione Toscana
  - Dario Nardella*, Sindaco di Firenze
  - Stefania Saccardri*, Ass. Agroalimentare della Regione Toscana
  - Tekle Lulghennet, Coordinatore Federazione Architetti PPC Toscani
  - Pier Matteo Fagnoni, Presidente Ordine degli Architetti PPC di Firenze
- ore 15.00 L'architettura delle Cantine in Toscana
  - Archea Associati, Cantina Antinori nel Chianti Classico
  - Alvisi+Kirimoto, Cantina Poderenuovo, Bulgari
  - Zitomori, Cantina Masseto, Frescobaldi
  - Fiorenzo Valbonesi/asv3 – officina di architettura, Cantina de Il Bruciato
- ore 16.00 L'enoturismo in Italia
  - Roberta Garibaldi*, Professore di Touris Management, Università degli studi di Bergamo
  - Gennaro Giliberti, Dirigente Agricoltura Regione Toscana
- ore 16.30 Dibattito
- ore 17.00 Fine dei lavori

DOWNLOAD PDF

manifesto-nuove-cantine-italiane

0 0

Stampa

Vuoi restare sempre aggiornato sulle ultime novità di Vita in Campagna? ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

APPROFONDIMENTO



23-24 giugno: è la notte magica di San Giovanni

Secondo i proverbi contadini la rugiada che scende all'alba della notte tra il 23 e il 24 giugno ha proprietà magiche che si effondono sulle erbe di giardini, prati e… (continua)



Riconoscere le tracce del coniglio selvatico

Il coniglio selvatico (Oryctolagus cuniculus) vive tipicamente nella macchia mediterranea, ma la sua grande adattabilità gli ha permesso di colonizzare vari tipi di ambiente. È presente pertanto dalla pianura alla… (continua)

ULTIMI ARTICOLI



Nuove Cantine Italiane, territori e architetture. Dal 12 al 19 febbraio a Firenze



Contenuti extra alla Guida illustrata «La Coltivazione dell'actnidia»



Febbraio nel frutteto: il calendario dei lavori

I PROSSIMI EVENTI



7ª edizione di Myplant & Garden

Dal 22 al 24 febbraio si svolge, presso FieraMilano Rho-Pero,... (continua)



40° Seminat – 39° Apimell – 15° Buon Vivere

Torna a Piacenza Expo, dal 3 al 5 marzo, la... (continua)



42ª edizione di Ortogiardino

A Pordenone Fiere si svolge dal 4 al 12 marzo... (continua)

Vedi l'archivio completo

BANCA DATI
Visita la banca dati

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.gowinet.it/anteprime-2023-del-vino-dalle-langhe-alla-valpolicella-alla-toscana-riparte-il-circus/

24 gen – A dare il via è "Nebbiolo Prima" ad Alba, seguono "Grandi Langhe" a Torino, "Amarone Opera Prima" a Verona e la "Settimana delle Anteprime" in Toscana

Anteprime 2023 del vino: dalle Langhe alla Valpolicella, alla Toscana, riparte il "circus"

Il "calcio d'inizio" lo batterà "Nebbiolo Prima 2023" ad Alba, con la regia di Albeisa, nelle Langhe Patrimonio Unesco. Poi la palla passerà al Consorzio di Tutela del Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani e al Consorzio di Tutela Roero con "Grandi Langhe" a Torino, quindi al Consorzio Tutela Vini Valpolicella con "Amarone Opera Prima" a Verona, e, a seguire, alla Toscana, che vedrà partire prima la Regione, con "Buy Wine" a Firenze, e poi i Consorzi delle diverse Denominazioni del Granducato enoico con la "Settimana delle Anteprime" tra la "culla del Rinascimento" ed i territori (escluso il Brunello di Montalcino, che si è ormai "sfilato" da anni, con "Benvenuto Brunello", in programma a novembre a Montalcino, ndr). E così, in gennaio e in febbraio 2023, con Piemonte, Veneto e Toscana, il "trittico" leader del vino italiano, riparte il "circus" delle tante "Anteprime 2023" del vino italiano, nei loro territori cult.

Si parte da Alba, con "Nebbiolo Prima 2023", l'evento di anteprima internazionale delle nuove annate di Barolo 2019 e Riserva 2017, Barbaresco 2020 e Riserva 2018, e Roero 2020 e Riserva 2019 di oltre 200 produttori, con la regia di Albeisa, e che, da domani al 29 gennaio, accolgono i più importanti giornalisti della stampa italiana ed internazionale e gli operatori del settore nel cuore delle Langhe Patrimonio Unesco, tra le degustazioni professionali all'Hotel Calissano e nelle cantine del territorio. Con una degustazione anche retrospettiva di Barolo, Barolo Riserva, Roero Riserva, Barbaresco e Barbaresco Riserva, nelle annate dal 2007 al 2010. Ma anche di vini sperimentali, guidata da Anna Schneider, ampelografa e responsabile della Collezione ampelografica Grinzane Cavour, che in un talk show dialogherà con Edmondo Bonelli, naturalista e creatore del Progetto "Save the truffle".

Si prosegue poi, a Torino, con "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, pronti ad accogliere buyer da oltre 30 Paesi tra cui Usa, Canada, Australia, Brasile, Giappone ed India, enotecari, ristoratori e importatori italiani e internazionali il 30 e 31 gennaio alle Ogr-Officine Grandi Riparazioni, luogo confermato per il secondo anno consecutivo "per rimarcare la crescita nazionale e internazionale dell'evento e consolidare il rapporto con la città di Torino". E dove più di 240 cantine presenteranno le nuove annate delle Docg e Doc di Langhe e Roero, con la novità della partecipazione attraverso un grande banco d'assaggio del Consorzio di Tutela Nebbioli Alto Piemonte per "tendere la mano ad altri territori per rappresentare al meglio l'intera regione vitivinicola piemontese". E in apertura, il 30 gennaio, sempre alle Ogr, 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, tema su cui il Consorzio del Barolo Barberesco lavora già attraverso una progettualità condivisa con alcuni interlocutori del territorio. "Più di 240 produttori sono pronti a presentarsi e a presentare le nuove annate, e il nostro territorio, in modo coeso e unitario, sempre alle Ogr. Dopo il successo dello scorso anno, abbiamo voluto infatti confermare Torino come città per il nostro evento come segno di crescita a livello internazionale, attirando buyer da tutto il mondo grazie al mercato e alle azioni di promozione e formazione in essi svolti, e al contempo stringere i legami col territorio delle Langhe, del Roero e del Piemonte in generale", spiega Matteo Ascheri, presidente del Consorzio del Barolo Barbaresco. "Questa edizione n. 2 di "Grandi Langhe" a Torino sottolinea la rilevanza internazionale assunta dall'evento – aggiunge Francesco Monchiero, presidente del Consorzio del Roero – il coinvolgimento di buyer stranieri provenienti da oltre 30 Paesi e la possibilità di incontrare operatori del settore piemontesi e italiani direttamente sul territorio consentirà ai produttori di consolidare i rapporti commerciali esistenti e svilupparne di nuovi rafforzando i legami con l'estero e promuovendo le nostre denominazioni già portavoce dell'eccellenza italiana nel mondo".

Un attimo di respiro e poi ci si sposta a Verona, dove "una sfilata di 64 aziende" è pronta a celebrare il millesimo 2018 del "re" dei vini della Valpolicella ad "Amarone Opera Prima 2023", al Palazzo della Gran Guardia, all'ombra dell'Arena, il 4 e il 5 febbraio. Organizzato dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella, che riunisce 2.400 tra viticoltori, vinificatori e imbottigliatori, per 8.600 ettari di vigneto e un giro d'affari di oltre 600 milioni di euro, di cui più della metà riferiti alle performance dell'Amarone, l'evento di punta della Denominazione torna così alla tradizionale collocazione invernale, mantenendo però il restyling del nome dell'"Anteprima" straordinaria del giugno 2022 a beneficio di un format versatile realizzabile anche fuori stagione, seppure con focus tematici diversificati. In apertura della due giorni, ci sarà la conferenza stampa inaugurale (4 febbraio, Auditorium Gran Guardia) con la presentazione dei dati di mercato della Denominazione, il valore del ricambio generazionale e le prospettive dell'enoturismo in Valpolicella a cura del presidente del Consorzio, Christian Marchesini, e dell'annata viticola 2018 introdotta da Giambattista Tornielli, professore associato di Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di Verona. A seguire riflettori puntati sull'ultimo step della candidatura della Tecnica secolare della messa a riposo delle uve della Valpolicella, l'appassimento, a Patrimonio Immateriale dell'Unesco, con i contributi di Pier Luigi Petrillo, professore e direttore della cattedra Unesco sui Patrimoni Culturali Immateriali dell'Università Unitelma Sapienza di Roma, e di Elisabetta Moro, professoressa ordinaria di Antropologia Culturale dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. Al talk show interverranno Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, Adolfo Urso, Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Gianmarco Mazzi, Sottosegretario al Ministero della Cultura, Luca Zaia, presidente della Regione Veneto e Damiano Tommasi, sindaco di Verona. Dopo le call to action sul territorio realizzate l'anno scorso dal Comitato promotore (di cui il Consorzio è coordinatore) l'iter della candidatura entra infatti ora nella fase finale con la presentazione ufficiale del dossier che successivamente sarà trasmesso ai Ministeri della Cultura e dell'Agricoltura e alla Commissione Nazionale per l'Unesco (organismo interministeriale che fa capo al Ministero degli Affari Esteri) e che entro il 30 marzo dovrà scegliere la candidatura italiana da inviare a Parigi per la complessa valutazione da parte dell'Unesco. Tornando alle degustazioni, il 4 febbraio saranno riservate prima alla stampa nazionale e internazionale e poi apriranno anche agli operatori e ai wine lovers che potranno replicare i tasting anche il 5 febbraio.

Dal Veneto, poi, si varcano gli Appennini che, in questi giorni, si coprono dell'attesa neve, e si va verso Firenze, dove, per cominciare, si parte con l'edizione n. 13 di "BuyWine 2023", la vetrina internazionale del vino made in Tuscany e l'evento business to business organizzato da Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze e realizzata da

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, per far incontrare le aziende toscane – 230, con oltre 1.400 etichette di 47 Denominazioni – con 160 buyer di 39 Paesi del mondo, che torna il 10 e 11 febbraio alla Fortezza da Basso. E dai primi numeri di questa edizione di "Buywine" emerge una sempre maggiore attenzione all'ambiente: su 230 seller, 115 producono vino bio, mentre molti buyer cercano vini naturali. Il 2023 segna inoltre il gran ritorno dei compratori asiatici: se i mercati principali di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e Uk, dopo il lungo stop del Covid si affacciano nuovamente a Firenze Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia, mentre continua l'entusiasmo per il vino toscano in America latina, dove l'interesse si concentra soprattutto sulla fascia più alta con presenti, tra gli altri buyer, provenienti da Argentina, Messico, Colombia, Brasile. I produttori, invece, arrivano da tutti i territori toscani, anche se a fare la parte del leone sono Firenze e Siena, seguite da Grosseto, con la previsione di fare 3.000 incontri e 23.000 degustazioni.

A seguire, ad inaugurare la "Settimana delle Anteprime di Toscana" (11-17 febbraio), promossa sotto un'unica regia regionale e dedicata alle Denominazioni di origine e alle Indicazioni geografiche che in Toscana rappresentano il 97% della produzione vitivinicola, sarà come di consueto "PrimAnteprima" in programma l'11 febbraio al Cinema La Compagnia nella "culla" del Rinascimento, con una tavola rotonda, dove istituzioni, Consorzi ed esperti del settore, coglieranno l'occasione per fare il punto sull'andamento, trend ed export del settore in Toscana e sullo sviluppo dell'enoturismo, presentando i dati alla stampa italiana ed estera. Ma "PrimAnteprima" si arricchisce anche di due appuntamenti ospitati sempre l'11 febbraio a Palazzo Medici Riccardi: il vernissage per la stampa della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura di "Casabella", con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (11-19 febbraio), e sempre in collaborazione con la storica rivista, il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo", con la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (con il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti Ppc Toscani, Ordine degli Architetti Ppc di Firenze e Inarch/Toscana).

Si continua poi con le degustazioni prima per la stampa e gli operatori e quindi per gli appassionati alla presenza dei produttori di oltre 400 vini di più di 120 aziende del Chianti e del Morellino di Scansano, di cui la metà nuove annate con il Chianti 2022 e il Chianti Riserva 2020 e le tipologie Annata 2022 e Riserva 2020 del Morellino, a "Chianti Lovers & Rosso Morellino – Anteprima 2023" il 12 febbraio alla Fortezza da Basso, che vede ancora una volta insieme il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Morellino di Scansano Docg con l'Ascot-Associazione Consorzi Toscani. "Ci avviciniamo a questa edizione n. 8 dell'"Anteprima" con molto entusiasmo – commenta il presidente del Consorzio del Chianti, Giovanni Busi – perché presenteremo ai nostri Chianti Lovers due annate davvero speciali. Il Chianti 2022 e il Chianti Riserva 2020, infatti, sono due prodotti di ottima qualità e come Consorzio, al fianco dei produttori, siamo molto orgogliosi di poterli condividere con il nostro pubblico più affezionato. Questa "Anteprima" sarà per noi una giornata di festa". "Arriviamo a questa edizione di "Chianti Lovers e Rosso Morellino" come una Denominazione che sempre di più è percepita tra quelle di riferimento del vino toscano – sottolinea Bernardo Guicciardini Calamai, presidente del Consorzio del Morellino – e registriamo un crescente indice di gradimento dei consumatori, che ha portato a consolidare il posizionamento del Morellino di Scansano anche sul canale Horeca. Ai banchi d'assaggio della Fortezza da Basso presenteremo ad operatori di settore, alla stampa e agli appassionati le anteprime delle tipologie Annata 2022 e Riserva 2020 mettendo in mostra, con oltre 100 etichette, le sfumature territoriali nelle differenti interpretazioni del Sangiovese che si affaccia sul mare".

Il Chianti Classico presenta quindi le nuove annate di più di 700 etichette di Chianti Classico Annata, Riserva e Gran Selezione (insieme al Vin Santo del Chianti Classico e l'Olio Dop Chianti Classico) di oltre 200 aziende che, con i loro produttori, stanno facendo grande il Gallo Nero, e le nuove Unità Geografiche Aggiuntive alla "Chianti Classico Collection 2023" alla Stazione Leopolda sempre a Firenze, il 13 e il 14 febbraio a stampa ed operatori con il saluto del presidente del Consorzio, Giovanni Manetti, ed il 14 febbraio anche ai wine lovers. Un territorio che, secondo le stime, vede un giro d'affari legato al vino di 800 milioni di euro, ed un valore della produzione di oltre 500 milioni di euro.

Il Nobile, prima Docg d'Italia, è protagonista a seguire con la nuova Annata 2020 a "5 Stelle" e la Riserva 2019 di oltre 40 produttori in presenza nell'"Anteprima Vino Nobile di Montepulciano 2023" nella Fortezza e nell'Enoliteca della città del Poliziano, il 15 febbraio per la stampa nazionale ed internazionale (già sold out), e dal 18 al 20 febbraio per operatori e wine lovers. E dove il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano presenta anche gli aggiornamenti sul progetto Pievi e tutte le attività legate a Montepulciano "distretto del vino sostenibile". "Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della Denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile", ribadisce il presidente del Consorzio Andrea Rossi. L'"Anteprima" per tanti appassionati sarà infatti la possibilità di scoprire una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà itinerari per scoprire il territorio.

La Vernaccia, quindi, presenta i vini dell'ultima vendemmia, la 2022, e l'annata 2021 per la tipologia Riserva, con 96 etichetti di 41 aziende del Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano, nell'"Anteprima Vernaccia di San Gimignano Docg 2023" a San Gimignano, la "New York del Medioevo", il 16 febbraio al Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada. In apertura, nella Sala Dante del Palazzo Comunale, si terrà la masterclass riservata alla stampa italiana ed internazionale "Timeless Vernaccia di San Gimignano", una verticale di annate vintage condotta dal primo Master of Wine italiano, Gabriele Gorelli, che si concentrerà sulla potenzialità e sulla capacità evolutiva della Vernaccia con il trascorrere del tempo: in assaggio 12 Vernaccia di annate comprese tra il 1997 e il 2018, per raccontare un vino bianco italiano d'eccellenza. E quest'anno ritorna anche la formula tradizionale dell'apertura agli operatori di settore e ai wine lover, che potranno accedere gratuitamente e incontrare i produttori ai banchi di assaggio. Ma non solo perché nei weekend del 18-20 e 25-27 febbraio si svolgerà anche il consueto appuntamento alla Rocca di Montestaffoli, sede della "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience", dove operatori e appassionati potranno degustare le nuove annate.

Infine, l'edizione n. 2 de "L'Altra Toscana 2023" 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. "Il progetto è ambizioso e originale, perché unendoci vogliamo far emergere, in tutto il loro valore, le innumerevoli diversità che ci caratterizzano, spiegando terroir e vitigni, tecniche di produzione rispettose e in armonia con l'ambiente, talvolta sartoriali, raccontando la natura e la sua biodiversità, la storia e le tradizioni di una regione famosa in tutto il mondo che ha ancora tanto da proporre", conclude Francesco Mazzei alla guida della Associazione L'Altra Toscana e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana. Protagonisti saranno infatti tutti quei territori più "nascosti", dove la vite si coltiva

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità, incuriosendo sempre più gli appassionati ed il mercato.

Fonte: Winenews.it

Associazione Go Wine

Via Vida, 6
12051 Alba (Cn)
tel. +39 0173 364631

Codice fiscale e P.IVA:
02809130046
Codice SDI: USAL8PV
PEC gowine@legalmail.it
info@gowinet.it

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://toscananews.net/anteprima-vino-nobile-2023-produttori-presentano-le-nuove-annate-a-montepulciano/



Anteprima Vino Nobile 2023, i produttori del Consorzio presentano le nuove annate nella Fortezza di Montepulciano

Da sabato 18 a lunedì 21 febbraio in programma degustazioni per appassionati e operatori

Francesco Acciai 29 Gennaio 2023 2 minuti di lettura

Dal prossimo 18 febbraio prenderà il via il primo evento dedicato alla prima DOCG d'Italia rappresentata dal Vino Nobile di Montepulciano.

Alla Fortezza di Montepulciano, dal 18 al 21 febbraio i vari produttori del territorio del Vino Nobile di Montepulciano faranno conoscere le nuove annate in commercio dal 2023: il vino nobile 2020 e la riserva 2019. Un evento internazionale che coinvolge l'intera comunità di Montepulciano che vedrà la presenza di tanti appassionati provenienti da tutta Italia.

Condividi sui social

In evidenza


Covid Toscana: 258 nuovi casi, nessun decesso
28 Gennaio 2023


Covid Toscana: 278 nuovi casi, nessun decesso
27 Gennaio 2023


Covid Toscana: 275 nuovi casi, nessun decesso
26 Gennaio 2023


Covid Toscana: 273 nuovi casi, due i decessi
25 Gennaio 2023

Articoli recenti

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Il programma – Le porte dell'Anteprima del Vino Nobile apriranno ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla stampa internazionale e nazionale. Dopo la giornata dedicata agli addetti alla comunicazione il clou sarà rappresentato dalle giornate destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica apertura dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. A breve, nel sito web dell'evento www.anteprimavinonobile.it saranno consultabili modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, programma ed elenco delle aziende partecipanti; dal sito web ufficiale sarà possibile acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi come operatore.

Scoprire Montepulciano, città d'arte e del Vino Nobile – Oltre al vino arte e storia nei borghi di Montepulciano per vivere un fine settimana alla scoperta della città dei suoi ristoranti, dei negozi del centro storico e dei musei che saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Nel periodo dell'Anteprima 2023 anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà dei pacchetti speciali per scoprire il territorio del Vino Nobile di Montepulciano.

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano fa pare della Settimana delle "Anteprime di Toscana" che verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

#anteprime di toscana #vino nobile di montepulciano



Anteprima Vino Nobile 2023, i produttori del Consorzio presentano le nuove annate nella Fortezza di Montepulciano
29 Gennaio 2023


Agricoltura, 749 milioni per lo sviluppo rurale con la nuova PAC
28 Gennaio 2023


Casentino, ShepherdSchool: nel Parco Nazionale al via la scuola per pastori e allevatori
28 Gennaio 2023



Livorno, donazione del sangue: al Mercato Centrale un punto AVIS per informazioni e prenotazioni
28 Gennaio 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Facebook Twitter

Articoli correlati



Slittano a maggio 2021 gli appuntamenti con le Anteprime dei vini della Toscana

9 Novembre 2020



Buywine e Anteprime, i vini toscani si presentano al mondo

12 Maggio 2021



VINO – 400 etichette in degustazione a Firenze per Anteprima Chianti Lovers & Rosso Morellino

7 Marzo 2022

Toscana News © 2013-2023 | R. Trib. FI 5924 - 11/07/2013 | Dir. Resp. Francesco Acciai | REDAZIONE | PRIVACY E DISCLAIMER | CONTATTI |

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.mynotestyle.com/event/a-firenze-torna-il-vino-de-laltra-toscana/

A Firenze torna il vino de L'Altra Toscana

Febbraio 17

"L'Altra Toscana" del vino, alla sua seconda edizione, si ripresenta unita nel **presentare le nuove annate a giornalisti e operatori del settore**. Il 17 febbraio 2023 a Palazzo degli Affari a Firenze si terrà la **degustazione dei vini di dodici tra Dop e Igp** regionali: 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.

Protagonisti saranno dunque questi **territori più "nascosti"**, dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, **nomi blasonati dell'enologia italiana** portano nei calici qualità e identità, incuriosendo sempre più gli **appassionati ed il mercato**.

Il **progetto è ambizioso e originale**, perchè unendosi lo scopo è quello di far emergere, in tutto il loro valore, le **innumerevoli diversità** che ci caratterizzano, spiegando terroir e vitigni, tecniche di produzione rispettose e in armonia con l'ambiente, talvolta sartoriali, raccontando la natura e la sua biodiversità, la storia e le tradizioni di una regione famosa in tutto il mondo che ha ancora tanto da proporre.

Una compagine di realtà per raccontare **una Toscana enologica diversa, fatta di Denominazioni** che arricchiscono, con punte di qualità alternative, l'offerta vinicola regionale.

Nella prima edizione erano state degustate oltre 330 etichette, e ci **si aspetta un numero importante** anche per l'appuntamento del 2023. In definizione **un paio di masterclass e percorsi tematici con diversi focus** per facilitare l'assaggio, che andranno ad articolare il programma della giornata.

Come di consueto **la Settimana delle "Anteprime di Toscana" verrà inaugurata da "PrimAnteprima"**, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, che si terrà la mattina di sabato 11 febbraio al Cinema La Compagnia di Firenze.

Condividi:

Add to calendar

DETTAGLI LUOGO



Eventi in programma

GEN 27 Ge 19 - Ge 29 S F

GEN 27 Ge 26 - Ge 29 H M G

GEN 27 Ge 27 - Ge 30 W

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Data:
Febbraio 17
Categoria Evento:
Wine
Tag Evento:
Eventi Wine

Firenze – Palazzo degli Affari

Anteprima Chianti Lovers & Rosso Morellino a Firenze
Concorso olio extravergine d'oliva a Verona

FEB 4
FEB 6
FEB 12
FEB

& S
Feb 4 - Feb 6
T S fo d P In a F
Feb 6 - Feb 12
S D W
Tu il gio
A C L & R M a F
Tu

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

17 il gio

A F tc il v d L T

Vedi Calendario

Lo stile è l'immagine della personalità

Edwars Gibbon

POST PIÙ LETTI



Marmellata di cachi zenzero e cannella

4330 Views



Le Pedule E Le Friulane Di Sentier

3682 Views



Lumache con gli spinaci

3664 Views



Conoscete il Cavapoo?

3273 Views



Riso nero con stracciatella e gamberi rossi

3236 Views

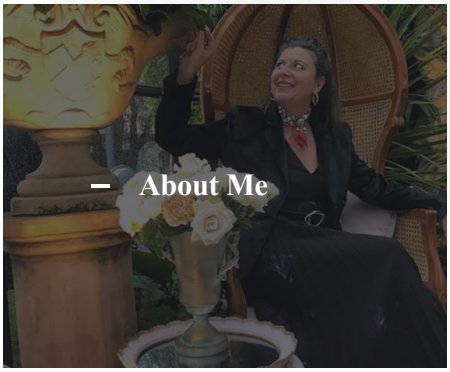
CATEGORIE

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Fashion
Gioielli
Beauty
Food
Ricette
Wine
Dove mangiare
Dove dormire
Dove viaggiare
Design
Benessere
Cultura
Spettacolo



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404







2020 © All rights reserved

Manage consent

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.agenfood.it/bevande/anteprima-del-vino-nobile-di-montepulciano-dop/

AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano DOP

26/01/2023 11:45 Redazione Agenfood BEVANDE, EVENTI, NL

(Agen Food) – Montepulciano (SI), 26 gen. – E' tutto pronto per il primo grande evento dell'anno dedicato alla prima Docg d'Italia, il Vino Nobile di Montepulciano, che come ormai da tradizione in febbraio apre le porte di casa, la Fortezza, agli operatori e agli appassionati. Da sabato 18 a lunedì 21 febbraio infatti, presso la Fortezza di Montepulciano, i produttori torneranno in presenza per far conoscere le nuove annate in commercio dal 2023: il Vino Nobile 2020 e la Riserva 2019. Una passerella internazionale che coinvolge l'intera comunità di Montepulciano che per tre giorni sarà presa d'assalto dai tanti appassionati provenienti da tutta Italia.
"Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma

anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile", commenta il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi.
Il programma. L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.
Scoprire Montepulciano, città d'arte e del Vino Nobile. L'Anteprima per tanti appassionati sarà la possibilità per regalarsi un fine settimana alla scoperta di una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà dei pacchetti speciali per scoprire il territorio del Vino Nobile di Montepulciano.
L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" che verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma a Firenze sabato 11 febbraio tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Medici Riccardi.



Anteprima Vino Nobile di Montepulciano Primo Piano Vino Nobile di Montepulciano

Share This
Twitter Facebook LinkedIn Email

Redazione Agenfood
Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



Rum da investimento, le bottiglie da non perdere nel 2023

(Agen Food) - Roma, 26 gen. - Nell'immaginario collettivo è il distillato dei pirati, conservato…



Beer&Food Attraction 2023, novità del Mixology Circus

(Agen Food) - Rimini, 26 gen. - Otto bartender italiani di fama internazionale per un…



Diageo, forte crescita nelle vendite in tutte le regioni

(Agen Food) - Londra (Regno Unito), 26 gen. - Diageo PLC, multinazionale inglese operante nel…

ADV



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://toscananews.net/buywine-2023-il-vino-made-in-tuscany-incontra-il-mondo/



BuyWine 2023: il vino made in Tuscany incontra il mondo

A Firenze buyers da 39 paesi: torna l'Asia e cresce l'entusiasmo in Sudamerica

Redazione 26 Gennaio 2023 43 2 minuti di lettura

Oltre 1400 etichette, 47 denominazioni e 230 aziende del territorio selezionate tramite bando regionale, si preparano a incontrare 160 buyer provenienti da 39 paesi per due giorni di incontri, accordi commerciali e soprattutto assaggi: **venerdì 10 e sabato 11 febbraio** alla **Fortezza da Basso di Firenze** torna **BuyWine**, la vetrina internazionale del vino Made in Tuscany che ogni anno fa incontrare domanda e offerta a Firenze. **Sabato 11 febbraio**, presso il **Cinema La Compagnia** di Firenze, l'appuntamento raddoppia con **PrimAnteprima**, la giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale. PrimAnteprima apre ufficialmente la **Settimana delle Anteprime di Toscana**, sette giorni durante i quali si presentano le nuove annate delle principali DOC e DOCG della regione. Buywine e PrimAnteprima sono promossi da **Regione Toscana** insieme a **Camera di Commercio di Firenze** e organizzati da **PromoFirenze**. Il coordinamento della

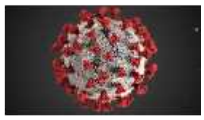
Condividi sui social

In evidenza


Covid Toscana: 273 nuovi casi, due i decessi
25 Gennaio 2023


Covid Toscana: 437 nuovi casi, cinque decessi
24 Gennaio 2023


Covid Toscana: 80 nuovi casi, due decessi
23 Gennaio 2023


Covid Toscana: oggi sono 189 i nuovi casi, nessun decesso
22 Gennaio 2023

Articoli recenti

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da **Fondazione Sistema Toscana**.

NUMERI E TENDENZE. Dai primi numeri di questa edizione di Buywine emerge una **sempre maggiore attenzione all'ambiente**: su 230 seller, 115 producono **vino bio**, mentre molti buyer cercano **vini naturali**. Il 2023 segna inoltre il **gran ritorno dei compratori asiatici**: se i mercati principali di riferimento restano **Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e UK**, dopo il lungo stop del Covid si affacciano nuovamente a Firenze: **Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia**. Continua l'entusiasmo per il vino toscano in **America latina**, dove l'interesse si concentra soprattutto sulla fascia più alta: presenti tra gli altri buyer provenienti da Argentina, Messico, Colombia, Brasile. I produttori, invece, arrivano da tutte le province toscane, anche se a fare la parte del leone sono Firenze e Siena, rispettivamente con 79 e 69 aziende. Segue Grosseto con 34. Previsti **oltre 3.000 incontri per circa 23mila degustazioni.**

LA MOSTRA E IL CONVEGNO. Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage per la stampa della mostra **"Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture"**, a cura della rivista **Casabella**, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero). Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno **"L'architettura delle cantine e l'enoturismo"**, con la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria www.casabellaformazione.it). Mostra e convegno vedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana.

Facebook Twitter

Articoli correlati



CULTURA – Archivi.doc: 47 archivi storici toscani aprono al pubblico il 9 ottobre

4 Ottobre 2021





AREZZO – Positive due addette alla lavanderia della Casa di Riposo Fossombroni

24 Ottobre 2020



Vino, denominazione di origine Mo.Vi.To.: un'innovazione per le politiche di mercato

26 Gennaio 2023



Clima, 2022 anno eccezionale anche in Toscana

26 Gennaio 2023



Lucca, Forestazione urbana: prosegue messa a dimora nuovi alberi, già 150 nuovi impianti realizzati su 898

26 Gennaio 2023



Sangue, Avis, Fratres, Anpas e Croce Rossa: "Nove proposte contro il calo di donazioni"

26 Gennaio 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Omega, l'omaggio a Edith Piaf e alla Chanson d'amour

11 Settembre 2013

Toscana News © 2013-2023 | R. Trib. FI 5924 - 11/07/2013 | Dir. Resp. Francesco Acciai | REDAZIONE | PRIVACY E DISCLAIMER | CONTATTI |

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://tristemondo.it/buywine-2023-il-vino-made-in-tuscany-incontra-il-mondo/


MISSIONE COMPIUTA #GRANDE FRATELLO VIP


QUANTO HYPE PER LA CANZONE DI LAZZA A #SANREMO2023? #FUORISANREMOINTESASANPAOLO INTESA S…


LA STELLA DI ANDRA E TATI, LA COMMOVENTE STORIA DELLE SORELLE BUCCI DURANTE LA SHOAH


"CHE SCHIFEZZA". GRANDE FRATELLO VIP 7, ORIANA BECCATA DURANTE IL MALORE DI ANTONELLA: IL GESTO CHOC


VOMITO E VERTIGINI ALL'IMPROVVISO: PER I MEDICI È COLPA DI UN INSETTO. POI LA DIAGNOSI CHOC


LARVE DEL V MINORE IN VE



Attualità Toscana

BuyWine 2023: il vino made in Tuscany incontra il mondo

26 Gennaio 2023, 10:29, 10:29 116 Views

BuyWine 2023: il vino made in Tuscany incontra il mondo

Oltre 1400 etichette, 47 denominazioni e 230 aziende del territorio selezionate tramite bando regionale, si preparano a incontrare 160 buyer provenienti da 39 paesi per due giorni di incontri, accordi commerciali e soprattutto assaggi: venerdì 10 e sabato 11 febbraio alla Fortezza da Basso di Firenze torna BuyWine, la vetrina internazionale del vino Made in Tuscany che ogni anno fa incontrare domanda e offerta a Firenze. Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, l'appuntamento raddoppia con PrimAnteprima, la giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale. PrimAnteprima apre ufficialmente la Settimana delle

TRISTEMONDO.IT TROVA PER TE NOTIZIE IN RETE OGNI 15 MINUTI

Follow

SCORRI LE NOTIZIE DI...

Seleziona una categoria

IN TENDENZA OGGI


ZACK, CANE EROE: IL COMMOVENTE FILM DI RAI1 PER LA GIORNATA DELLA MEMORIA


I Griffin rifatti in carne e ossa dall'intelligenza artificiale: il risultato è inquietante


Oroscopo Branko oggi, giovedì 26 gennaio 2023: le previsioni segno per segno


Oroscopo Paolo Fox di oggi e domani: le previsioni del 26 e 27 gennaio:


Tommy Dali chiude il capitolo Amici e lancia un nuovo singolo, "Ogni minuto"

TPI
Oroscopo Paolo Fox di oggi per Ariete, Toro, Gemelli, Cancro, Leone e Vergine | Giovedì ...


L'attacco di panico di Antonella Fiordelisi: la reazione di Oriana scatena il web – VIDEO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Anteprime di Toscana, sette giorni durante i quali si presentano le nuove annate delle principali DOC e DOCG della regione. Buywine e PrimAnteprima sono promossi…

Leggi su toscananews.net

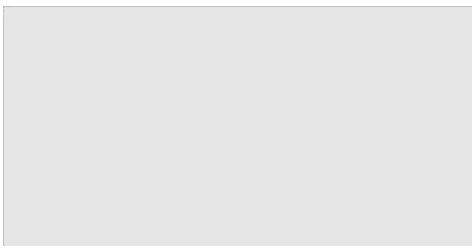
Follow

Notizie Correlate Dalla Rete:

1. **BuyWine 2022, Giani e Saccardi inaugurano la vetrina internazionale del vino made in Tuscany**
2. **FIRENZE – BuyWine e Anteprime, Saccardi: "Una scommessa coraggiosa per la ripresa"**
3. **VINO – Allarme Consorzio Vino Chianti: "Nutriscore ennesimo attacco al nostro mondo, gli europarlamentari italiani si mo…**
4. **TEMPO LIBERO – Lucca, Grosseto e Siena al centro dell'autunno made in Tuscany di Girogustando**
5. **TECNOLOGIA – Tuscany X.0 tra i tredici progetti vincitori di bando europeo**
6. **Grosseto, il salumificio di Silvano Mori vince per il secondo anno consecutivo il Tuscany Food Awards**
7. **Arezzo, il Centro Taekwondo ha trionfato al Tuscany Open**
8. **VINO – Il Consorzio Vino Chianti Classico incorona il primo Ambasciatore del Gallo Nero in Germania**
9. **Canzoni italiane sul vino, le più belle: da Bacco Perbacco a Vino divino**
10. **VINO – Successo a 360 gradi per la 54esima edizione della Festa del Vino di Montecarlo**

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE







"Mancherai a tutti noi". Addio all'attore italiano, morto a 58 anni il volto di film ...



"Mi ha preso a cervello e midollo". L'ex volto di Amici racconta il dramma in ...



"Ragazzi presto, Antonella sta male". Grande Fratello Vip 7, attimi di tensione nella casa: è ...

[instagram-feed]

PERSONAGGI IN TENDENZA

Michelle Hunziker Belen Rodriguez Kate Middleton Raffaella Carrà Mahmood Miriana Trevisan Tommaso Zorzi Manuel Bortuzzo Barbara D'Urso Giorgia Meloni Arisa Branko Paolo Fox Sangiovanni Katia Ricciarelli Mara Venier Elisabetta Gregoraci Maneskin Milly Carlucci Fedez Ilary Blasi Meghan Markle Alex Belli Denise Pipitone Papa Francesco Alfonso Signorini Maria De Filippi Giulia Salemi Lulù Selassié Soleil Sorge Sonia Bruganelli Regina Elisabetta Sophie Codegoni Francesco Totti Stefano De Martino Elodie Chiara Ferragni Amadeus Selvaggia Lucarelli Paola e Chiara

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://winenews.it/it/linverno-del-vino-italiano-con-le-anteprime-che-ripartono-ed-eventi-tra-i-vigneti-innevati_488302/

NONINO
ROCCASVEVA
CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
vinitaly Verona, ITALY 2/5 April 2023
SICILIA DOC

ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

L'inverno del vino italiano, con le "Anteprime" che ripartono ed eventi tra i vigneti innevati

"Nebbiolo Prima" nelle Langhe, "Grandi Langhe" a Torino, "Wine&Siena" e "Identità Milano", il "Trentodoc sulle Dolomiti" e il compleanno di Eataly

TORINO, 26 GENNAIO 2023, ORE 12:52



Nelle Langhe è tempo di "Nebbiolo Prima" ad Alba (ph: Albeisa)

1 / 10

Dalle "Anteprime" del vino italiano, che ripartono con "Nebbiolo Prima" ad Alba nelle Langhe Patrimonio Unesco, con le nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero e la regia di Albeisa, e "Grandi Langhe" a Torino, la prestigiosa degustazione dedicata alle Denominazioni di Langhe e Roero firmata dai Consorzi del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e del Roero, a "Wine&Siena - Capolavori del gusto" a Siena, primo appuntamento del "The WineHunter" Helmuth Köcher, dal "Trentodoc sulle Dolomiti", che unisce la passione per le bollicine e l'amore per la neve e lo sci, all'edizione n. 1 di "Wine in Venice", con un "red carpet" di cantine a rappresentare tutte le Regioni italiane, sono solo alcuni dei tanti eventi segnalati in agenda da WineNews. Nella quale, è tempo di "Identità Golose" a Milano, il Congresso internazionale di Cucina d'Autore tra i più prestigiosi al mondo, a Firenze torna "Taste 2023. In viaggio con le diversità del gusto", il Salone dedicato alle eccellenze del gusto, a Roma è in arrivo "Evoluzione, percorsi per l'extravergine di qualità" e l'olio Evo al Macro-Museo d'Arte Contemporanea di Roma, Eataly compie 16 anni

TASCA CONTI D'ALMERITA
WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS Best European Winery
for a better wine world banfi.it
CARPENE MALVOLTI
BERTANI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

dall'apertura del primo punto vendita al Lingotto di Torino, e arriva Carnevale, tra sfilate di maschere e carri allegorici, ma anche trionfi di dolci della tradizione.

Le "Anteprime" del vino italiano ripartono da Alba, con WineNews che è a "Nebbiolo Prima 2023", l'evento di presentazione internazionale delle nuove annate di Barolo 2019 e Riserva 2017, Barbaresco 2020 e Riserva 2018, e Roero 2020 e Riserva 2019 di oltre 200 produttori, con la regia di Albeisa. E che, fino al 29 gennaio, accolgono i più importanti giornalisti della stampa italiana ed internazionale e gli operatori del settore nel cuore delle Langhe Patrimonio Unesco, tra le degustazioni professionali all'Hotel Calissano e nelle cantine del territorio. Con una degustazione anche retrospettiva di Barolo, Barolo Riserva, Roero Riserva, Barbaresco e Barbaresco Riserva, nelle annate dal 2007 al 2010. Ma anche di vini sperimentali, guidata da Anna Schneider, ampelografa e responsabile della Collezione ampelografica Grinzane Cavour, che in un talk show dialogherà con Edmondo Bonelli, naturalista e creatore del Progetto "Save the truffle". Si prosegue poi, a Torino, con "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, pronti ad accogliere buyer da oltre 30 Paesi tra cui Usa, Canada, Australia, Brasile, Giappone ed India, enotecari, ristoratori e importatori italiani e internazionali il 30 e 31 gennaio alle Ogr-Officine Grandi Riparazioni. Dove più di 240 cantine presentano le nuove annate delle Docg e Doc di Langhe e Roero, con la novità della partecipazione attraverso un grande banco d'assaggio del Consorzio di Tutela Nebbioli Alto Piemonte. E in apertura, il 30 gennaio, sempre alle Ogr, c'è anche l'edizione n. 2 di "Changes", con un focus sull'etica del mondo del lavoro, in vigna e in agricoltura in generale. Intanto Eataly compie 16 anni dall'apertura del primo punto vendita, quello nell'ex opificio Carpano al Lingotto di Torino, e celebra il meglio dell'enogastronomia italiana con tanti appuntamenti per festeggiare insieme, fino al 4 febbraio. Come "Degustando", stasera, con 10 chef, tra stelle Michelin, grandi nomi della cucina piemontese e non solo e giovani emergenti, che preparano 10 piatti speciali, da Ugo Alciati a Andrea Larossa, da Fabio Sgrò a Walter Ferretto, da Claudio Vicina a Patrik Lisa, da Alexander Robles a Manuel & Christian Costardi, da Yari Sità a Diego Lamarca. Il 25 febbraio, anche la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa fa ritorno a Torino con "Il Barolo a Palazzo Barolo", una delle più importanti dimore nobiliari barocche della città, che fu la residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert, alla cui lungimiranza e modernità è dovuta gran parte della fama e della fortuna del vino Barolo, e dove i produttori guidano i wine lovers in un viaggio alla scoperta del "Re dei Vini", proponendo in degustazione Cru e annate differenti, accompagnati dalle eccellenze agroalimentari delle Langhe, e si raccontano nei salotti-degustazione condotti dal sommelier Sandro Minella e dal giornalista Danilo Poggio. 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. Tornando nelle Langhe, la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa promuove anche incontri formativi rivolti ai produttori per condividere le esperienze in vigna e in cantina, con Matteo Monchiero, professore al corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia del Disafa dell'Università di Torino e consulente aziendale (6 febbraio), Tino Colla, produttore e testimone della storia enoica di Langa (Poderi Colla, 13 febbraio), e con la produttrice Donatella Cinelli Colombini, Sandro Minella, comunicatore del vino della Strada, e con il direttore Daniele Manzone (24 marzo), nelle cantine e



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

con la degustazione dei Nebbioli da Barolo della vendemmia 2022 (direttamente dalla vasca) e di vini altri territori di eccellenza, quali Borgogna e Brunello di Montalcino, e la visita al "WiMu-Museo del Vino". E 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. E da Sanremo, aspettando il "Festival di Sanremo n. 73", arriva il lancio di "The Grapest Award", riconoscimento aperto a tutte le aziende vitivinicole italiane che intendono entrare in un circuito creato dai professionisti per i professionisti, sottoposte a commissioni di assaggio, con le premiazioni di scena il 20 maggio, e i vini vincitori protagonisti di "Calicis - Wine Is All Around", dal 21 al 23 ottobre nella "città dei fiori".

"Signore e signori, la rivoluzione è servita" è il tema di "Identità Golose Milano", edizione n. 18 del Congresso internazionale di cucina d'autore ideato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni, che torna dal 28 al 30 gennaio a Milano al Mi.Co. (Milano Congressi). Con i grandi nomi della cucina internazionale, come Alex Atala, Albert Adrià, Andoni Luis Aduriz e Leonor e Laura Espinosa, tra gli altri, e i big della cucina italiana come Enrico Bartolini, Massimo Bottura, Carlo Cracco, i fratelli Cerea, Errico Recanati, Antonia Klugmann, Norbert Niederkofler e Niko Romito, e non solo. E, tra i relatori, anche personaggi come Fabio Fazio con Corrado Assenza, e Bruno Vespa a "Golosi di Identità", il nuovo format promosso dalla Fondazione Cotarella per sostenere abitudini, studi e cure per un'alimentazione sana ed equilibrata, in programma il 29 gennaio. Il 28 gennaio, invece, con il Consorzio del Parmigiano Reggiano è in programma "Parmigiano Reggiano goes to Scotland", una degustazione di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano Dop in abbinamento a una selezione di Scotch Whisky d'eccellenza delle distillerie Glasgow 1770 Distillery e The Glenturret Distillery, con Roberto D'Alessandro, spirits specialist di Gruppo Meregalli, e in collaborazione con l'agenzia governativa Scottish Development International. E a Milano arriva anche "Vi.Na.Ri.", l'evento sul vino naturale il 12 e il 13 febbraio, ideato e organizzato da VinNatur e Vi.Te. allo Studio Novanta, protagoniste di un confronto a tutto tondo sul futuro del vino naturale con i presidenti Angiolino Maule e Gabriele Da Prato riservato alla stampa, e con masterclass pensate per capire da vicino il panorama enoico naturale, "O2 - Il rapporto con l'ossigeno", dove si spiegherà come il contatto con l'aria possa nobilitare i vini buoni in una degustazione in parallelo di tre etichette che hanno affrontato un diverso percorso con l'aria, prima di arrivare nel calice, e "SO2 - Il nodo dei solfiti", un'occasione per approfondire se e in quale modo l'anidride solforosa incida nella percezione dei sapori e profumi di un vino e se questa possa dare diverse sfaccettature espressive e organolettiche, in una blind tasting di tre vini prodotti e imbottigliati, con e senza solfiti aggiunti. Un evento che riunirà 150 vignaioli naturali che arriveranno da tutta Italia e dall'estero, con alcuni produttori provenienti dall'Argentina, da Bordeaux e dalla Slovenia. Sempre 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 e Donnafugata, sarà la volta di 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

CASTELLO ROMITORIO
MARISA CUOMO FURORE - ITALIA
FONTANAFREDDA
VALDOBBIADENE BISOL 1542
MUSEO DEL VINO MUVIT FONDAZIONE LUNGAROTTI
COTTANERA
ST. MICHAEL-EPPAN KELLEREI - CANTINA
Hic et Nunc
www.cantina-hicetnunc.it
VIGNALE MONFERRATO - PIEMONTE - ITALY
SAN FELICE
SANTADI vini fatti con arte
SIMONIT&SIRCH VINE MASTER PRUNERS WWW.SIMONITESIRCH.IT
GEOGRAFICO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

milanese con un'inedita degustazione itinerante. Intanto, sono tornati gli "Italian Talks", il primo talk show promosso dal Consorzio Franciacorta ed ambientato in Franciacorta che racconta l'eccellenza italiana su YouTube e in Podcast, nel quale il giornalista Dario Maltese accompagna gli ospiti in un percorso alla scoperta di diversi scenari: dopo la ristorazione con l'imprenditore Francesco Panella, parola a Rudy Zerbi (15 febbraio), conduttore radiofonico e televisivo, Cathy La Torre (15 marzo), avvocato di successo, Roberto Palomba (14 aprile), architetto e designer di fama internazionale, Giorgia Surina, attrice e conduttrice radiofonica e televisiva (15 maggio), e Iginio Massari (15 giugno), grande pasticciere e personaggio televisivo e gastronomo italiano, tutti personaggi che rappresentano il made in Italy nel mondo e che raccontano da prospettive diverse cosa significa essere italiani, facendo emergere quelle idee, relative al proprio lavoro, che si sono rivelate vincenti e hanno consentito di trasformare la propria esperienza personale in una storia di successo. 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.
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. Intanto, 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 (7 e 14 febbraio, 7 marzo e 4 aprile) prevedono favolose sciate sulle piste, abbinate 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 questi appuntamenti si aggiunge un'edizione speciale, in programma il 21 marzo nei rifugi Club Moritzino e Ütia I Tablá, con i vini dell'Alto Adige in abbinamento a quattro piatti. "Trentodoc sulle Dolomiti" è invece la kermesse invernale dedicata al Metodo Classico del Trentino, che torna, dal 2 al 5 febbraio, sempre nelle Dolomiti ma in Val di Fiemme, tra Cavalese, Varena, Predazzo e Tesero, con appuntamenti in alta quota, tra sport e degustazioni enogastronomiche. Diffusa tra rifugi, hotel, ristoranti stellati, osterie ed enoteche, la prima tappa dell'evento prevede 14 occasioni per scoprire le 67 case spumantistiche, grandi e piccole realtà, dell'Istituto Trento Doc: dagli aperitivi al Ristorante La Stua di Cavalese, l'Hotel La Roccia e l'Hotel Al Cervo, al "Marendöl (brunch)" dell'Hotel Orso Grigio, ai pranzi e alle cene a base di cucina del territorio a La Cantinetta di Varena, al Ristorante Le Migole e al Ristorante El Calderon. E, arrivando in alta quota a Lo Chalet (a Cavalese-SkiArea Cermis) e allo Chalet44 Alpine Lounge (Località Morea, a Predazzo) è possibile





























ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

degustare le etichette Trentodoc godendosi il paesaggio d'inverno nella suggestiva area di Bellamonte e Alpe di Lusia. I due locali che partecipano per la prima volta a questa kermesse saranno In.Treska, ristorante panoramico a 2.000 metri di altezza nel cuore dello Ski Center del Latemar, e Beauty & Vital Hotel Maria, che sorge nel centro medievale di Carano. Completa il palinsesto l'esperienza stellata al Ristorante El Molin in cui lo chef Alessandro Gilmozzi nell'evento "La sostenibilità di Montagna e Trentodoc" propone in abbinamento alle etichette Trentodoc una menù experience.

A Verona "una sfilata di 64 aziende" è pronta a celebrare il millesimo 2018 del "re" dei vini della Valpolicella ad "Amarone Opera Prima 2023", l'evento di punta della Denominazione organizzato dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella al Palazzo della Gran Guardia, all'ombra dell'Arena, il 4 e il 5 febbraio. In apertura, ci sarà la conferenza stampa inaugurale (4 febbraio, Auditorium Gran Guardia) con la presentazione dei dati di mercato della Denominazione, il valore del ricambio generazionale e le prospettive dell'enoturismo in Valpolicella a cura del presidente del Consorzio, Christian Marchesini, e dell'annata viticola 2018 introdotta da Giambattista Tornielli, professore associato di Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di Verona. A seguire riflettori puntati sull'ultimo step della candidatura della Tecnica secolare della messa a riposo delle uve della Valpolicella, l'appassimento, a Patrimonio Immateriale dell'Unesco, con i contributi di Pier Luigi Petrillo, professore e direttore della cattedra Unesco sui Patrimoni Culturali Immateriali dell'Università Unitelma Sapienza di Roma, e di Elisabetta Moro, professoressa ordinaria di Antropologia Culturale dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. Al talk show interverranno Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, Adolfo Urso, Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Gianmarco Mazzi, Sottosegretario al Ministero della Cultura, Luca Zaia, presidente della Regione Veneto e Damiano Tommasi, sindaco di Verona. Tornando alle degustazioni, il 4 febbraio saranno riservate prima alla stampa nazionale e internazionale e poi apriranno anche agli operatori e ai wine lovers che potranno replicare i tasting anche il 5 febbraio. A seguire, l'appuntamento con "Vinitaly 2023", l'evento di riferimento internazionale del mondo del vino italiano, è a Veronafiere 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.

A Venezia il Consorzio del Lugana Doc, Ascovilo e i 13 Consorzi dei Vini Lombardi, il Consorzio dei Vini della Valpolicella, Valdo Spumanti, Fiorotto e Vinra.it con la loro selezione di vinisostenibili.it, sono tra i protagonisti delle masterclass dell'edizione n. 1 di "Wine in Venice" (28-30 gennaio). Nell'evento, venti cantine rappresentano la loro Regione in un "red carpet" tra la Scuola Grande della Misericordia e Cà Vendramin Calergi, e si parla anche di sostenibilità, etica ed innovazione in un Wine Talk su "Il Vino del Futuro". Tra gli ospiti, Dominga Cotarella, Matilde Poggi, Simone Roveda, Roberto Cipresso, Jacopo Cossater, Mattia Cianca, Dario Silvestri, Luca Molinari, Urban Gap e Nanyoung Beak, e con Lara Loreti, Francesca Pagnoncelli Folceri e Laura Donadoni a condurre i wine talks e come cerimoniere Alessandro Nigro Imperiale, "Miglior Sommelier Ais 2022" e "Miglior Sommelier Francese 2023". In particolare, la Doc del Lago di Garda si racconta nelle masterclass "Sensazioni di Lugana" con Alberto Ugolini e "Alla scoperta del Lugana" con Chiara Giovoni, e nel walk around tasting "Armonie senza tempo" nello storico palazzo della Scuola Grande della Misericordia. E con TheFork nasce un progetto rivoluzionario "365 days of Wine in Venice", un anno di esperienze con i vini premiati dalla kermesse con una "Wine Selection" nei











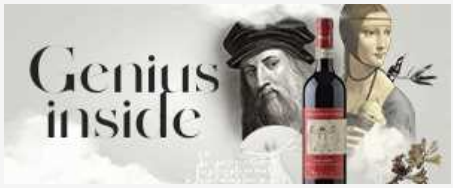
















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ristoranti della App. Venezia dove, il 4 febbraio è tempo dell'"Opening Parade" del più famoso Carnevale al mondo, nel quale anche i grandi vini e la gastronomia tipica sono da sempre protagonisti.

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 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. Intanto, gli appuntamenti con la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena sono il 28 gennaio con "Bertinoro sopra le nuvole", trekking-degustazione alla scoperta delle colline del territorio e dei loro sapori con partenza dalla Cantina Celli, e il 5 febbraio al Podere Carlo Fantini con "Coccole di macchia invernale", per scoprire usi, virtù e curiosità delle bacche di rosa canina.

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 e stampa (30 gennaio), con un 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. In degustazione, 600 etichette, dall'Alta Langa all'Oltrepò Pavese, dal Franciacorta al Prosecco Docg, dai vini dell'Alto Adige a quelli del Collio friulano, dalle etichette della Costa Amalfitana alla Vernaccia di San Gimignano, Fiano e Greco, i vini dell'Etna e il Timorasso, e poi Lambrusco, Sagrantino di Montefalco, Barolo e Barbera, Chianti e Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano e Brunello di Montalcino, Montecucco, i vini di Bolgheri, Carmignano e le etichette del Valdarno Superiore, ma anche i siciliani Nero d'Avola e Syrah e, tra le curiosità, il Pelaverga, E, dall'Alta Langa ai bianchi friulani, dallo Champagne al Riesling Renano della Mosella, anche 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. Ma ci sono anche l'Idromele,

















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

la bevanda fermentata più antica del mondo, i bicchieri ad hoc per il vino e il vino giusto per i dolci senesi con i loro segreti. Tra gli eventi sono previste anche visite guidate del Museo delle Biccherne all'Archivio di Stato di Siena, e di Palazzo Sansedoni - Fondazione Monte dei Paschi di Siena, un tempo dimora della nobile famiglia senese dei Sansedoni e che, attualmente, ospita la Collezione Opere d'Arte della Fondazione, e "Respiro e grido della terra. Il Talk di Wine&Siena: Climate change, come salvare le produzioni vinicole italiane ad alto rischio", la presentazione dei progetti Abruzzo Sostenibile, Evento "Farm Food Festival" e della Guida "The WineHunter Award" al Santa Maria della Scala. Dalla città del Palio alla "culla" del Rinascimento, torna 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. In particolare, Paolini condurrà i Taste Ring "Dove si approvvigionano di prodotti di qualità i grandi hotel?", un confronto tra Food&Beverage manager dell'hotellerie e artigiani del cibo sulle possibilità di collaborazione, con Gabriele Fedeli, corporate F&B director Lungarno Collection, Alessio Anedda, corporate F&B director Four Seasons, Martino De Rosa, ceo At Carmen, Andrea Porro di Giò Porro e Giordano Palazzo di Coda Nera (4 febbraio), e "La rivincita della pasta secca" sul perché la cucina stellata per anni non ha utilizzato la pasta secca, poi all'improvviso il boom di spaghetti al pomodoro e alla cacio e pepe, con Andrea Cavalieri del Pastificio Cavalieri, Alberto Zampino del Pastificio Gentile di Gragnano, Igles Corelli, chef e direttore Comitato Scientifico del Gambero Rosso, Fulvio Pierangelini, direttore creativo food per la compagnia Rocco Forte Hotel, e lo chef stellato Vito Mollica (5 febbraio); e i Taste Talk "L'origine della materia prima in etichetta: un must da difendere", con Giovanni Fiori di Guffanti Formaggi, Savino Muraglia di Olio Muraglia), Luigi Scordamaglia, consigliere delegato di Filiera Italia, e Ettore Prandini, presidente Coldiretti (4 febbraio), e "Italian sounding: un danno economico e qualitativo al made in Italy" con Beatrice Ughi, presidente Gustiamo, Fabrizio Filippi, alla guida del Consorzio Olio Toscano Igp, e David Granieri, presidente Unaprol-Consorzio Olivicolo Italiano (6 febbraio). Ad accompagnare la kermesse, come sempre, è il programma di eventi off "FuoriDiTaste" promossi con le aziende di "Taste" nei locali storici e nei nuovi indirizzi gourmet di Firenze, tra novità enogastronomiche, abbinamenti inediti, degustazioni, incontri con esperti e menù speciali. E a Firenze arriva l'edizione n. 13 di "BuyWine 2023", la vetrina internazionale del vino made in Tuscany e l'evento business to business organizzato da Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze e realizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, per far incontrare le aziende toscane - 230, con oltre 1.400 etichette di 47 Denominazioni - con 160 buyer di 39 Paesi del mondo, dagli Usa al Canada, dai Paesi Scandinavi alla Svizzera, dall'Uk a Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia, ma anche da Argentina, Messico, Colombia e Brasile, e che torna il 10 e 11 febbraio alla Fortezza da Basso. A seguire, ad inaugurare la "Settimana delle Anteprime di Toscana" (11-17 febbraio), promossa sotto un'unica regia regionale, sarà come di consueto "PrimAnteprima" in programma l'11 febbraio al Cinema La Compagnia nella "culla" del Rinascimento, con una tavola rotonda, dove istituzioni, Consorzi ed esperti del settore, coglieranno l'occasione per fare il punto sull'andamento, trend ed export del settore in Toscana e sullo sviluppo dell'enoturismo, presentando i dati alla stampa italiana ed estera. Ma "PrimAnteprima" si arricchisce anche di due appuntamenti ospitati sempre l'11 febbraio a Palazzo Medici Riccardi: il vernissage per la stampa della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura di "Casabella", con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (11-19 febbraio), e sempre in

















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

collaborazione con la storica rivista, il convegno “L’architettura delle cantine e l’enoturismo”, con la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (con il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti Ppc Toscani, Ordine degli Architetti Ppc di Firenze e Inarch/Toscana). Si continua poi con le degustazioni prima per la stampa e gli operatori e quindi per gli appassionati alla presenza dei produttori di oltre 400 vini di più di 120 aziende del Chianti e del Morellino di Scansano, di cui la metà nuove annate con il Chianti 2022 e il Chianti Riserva 2020 e le tipologie Annata 2022 e Riserva 2020 del Morellino, a “Chianti Lovers & Rosso Morellino - Anteprima 2023” il 12 febbraio alla Fortezza da Basso, che vede ancora una volta insieme il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Morellino di Scansano Docg con l’Ascot-Associazione Consorzi Toscani. Il Chianti Classico presenta quindi le nuove annate di più di 700 etichette di Chianti Classico Annata, Riserva e Gran Selezione (insieme al Vin Santo del Chianti Classico e l’Olio Dop Chianti Classico) di oltre 200 aziende che, con i loro produttori, stanno facendo grande il Gallo Nero, e le nuove Unità Geografiche Aggiuntive alla “Chianti Classico Collection” alla Stazione Leopolda sempre a Firenze, il 13 e il 14 febbraio a stampa ed operatori, ed il 14 febbraio anche ai wine lovers. Il Nobile, prima Docg d’Italia, è protagonista a seguire con la nuova Annata 2020 a “5 Stelle” e la Riserva 2019 di oltre 40 produttori in presenza nell’“Anteprima Vino Nobile di Montepulciano” nella Fortezza e nell’Enoliteca della città del Poliziano, il 15 febbraio per la stampa nazionale ed internazionale (già sold out), e dal 18 al 20 febbraio per operatori e wine lovers. E dove il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano presenta anche gli aggiornamenti sul progetto Pievi e tutte le attività legate a Montepulciano “distretto del vino sostenibile”. L’“Anteprima” per tanti appassionati sarà infatti la possibilità di scoprire una delle città più belle al mondo e d’Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d’eccellenza. Per l’occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà itinerari per scoprire il territorio. La Vernaccia, quindi, presenta i vini dell’ultima vendemmia, la 2022, e l’annata 2021 per la tipologia Riserva, con 96 etichetti di 41 aziende del Consorzio, nell’“Anteprima Vernaccia di San Gimignano Docg” a San Gimignano, la “New York del Medioevo”, il 16 febbraio al Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada. In apertura, nella Sala Dante del Palazzo Comunale, si terrà la masterclass riservata alla stampa italiana ed internazionale “Timeless Vernaccia di San Gimignano”, una verticale di annate vintage condotta dal primo Master of Wine italiano, Gabriele Gorelli, che si concentrerà sulla potenzialità e sulla capacità evolutiva della Vernaccia con il trascorrere del tempo: in assaggio 12 Vernaccia di annate comprese tra il 1997 e il 2018, per raccontare un vino bianco italiano d’eccellenza. E quest’anno ritorna anche la formula tradizionale dell’apertura agli operatori di settore e ai wine lovers, che potranno accedere gratuitamente e incontrare i produttori ai banchi di assaggio. Ma non solo perché nei weekend del 18-20 e 25-27 febbraio si svolgerà anche il consueto appuntamento alla Rocca di Montestaffoli, sede della “Vernaccia di San Gimignano Wine Experience”, dove operatori e appassionati potranno degustare le nuove annate. 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. Intanto, dal 5 febbraio al 5 marzo si celebra il Carnevale di Foiano della





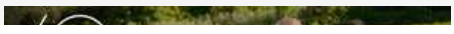











ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Chiana, il più antico d'Italia, con ben 484 edizioni con tante iniziative collaterali, per grandi e piccoli, dalla musica all'enogastronomia, passando per l'arte, accanto alla sfilata dei giganteschi carri allegorici. "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). Anche "Anteprima Vini della Costa Toscana 2023" ha annunciato la nuova edizione, la n. 22, in programma il 12 e il 13 marzo al Real Collegio di Lucca, promossa dall'Associazione Grandi Cru della Costa Toscana, con oltre 600 etichette in degustazione per un viaggio attraverso la Costa Toscana, dalla Lunigiana, tra Vermentini bianchi e neri e sfumature di antichi vitigni, alle Colline Lucchesi, dalle Terre di Pisa a Bolgheri, "culla" del Sassicaia, arrivando in Maremma fino a Capalbio, senza dimenticare le isole dell'Arcipelago Toscano e il corridoio di terra che dai Colli di Luni si spinge fino alle Cinque Terre. 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 chiostri 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).

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 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. In Abruzzo, dall'1 al 3 marzo a Teramo, ci sarà l'"Anteprima Colline Teramane", dedicata alla stampa, per assaggiare le Denominazioni del Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Docg: Colli Aprutini Igt, Controguerra Doc e Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg.

A Roma il 30 gennaio è in arrivo "Evoluzione, percorsi per l'extravergine di qualità", il















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

progetto di valorizzazione dell'olio Evo organizzato da La Pecora Nera Editore e Oleonauta, al Macro-Museo d'Arte Contemporanea di Roma, per sensibilizzare e formare gli operatori del settore della ristorazione e della gastronomia, sull'utilizzo dell'olio extravergine d'oliva di qualità e promuovere opportunità di business con aziende provenienti da tutta Italia. Sempre nella Capitale, il 17 febbraio all'Hotel Rome Cavalieri torna il "Banfi Day" in collaborazione con la Fondazione Italiana Sommelier (Fis): per la prima volta in degustazione ci saranno la prima e l'ultima delle vendemmie prodotte di Poggio all'Oro, il Brunello di Montalcino Riserva prodotto da singolo vigneto, esclusivamente nelle grandi annate, dalla 1985 fino alla 2016, una verticale con 10 assaggi, per raccontare un vino che ha fatto la storia del Brunello e del vino italiano nel mondo, mentre ai Banchi d'Assaggio ci saranno oltre 30 etichette, dalla Toscana al Piemonte, alla presenza di Cristina Mariani-May, proprietaria e alla guida delle griffe (evento sold out). A seguire, per festeggiare i suoi 20 anni anche l'Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti si racconta a Roma, il 22 febbraio al Beef Baazar, in occasione della presentazione del volume "Castellina in Chianti – Territorio, vino, persone" di Armando Castagno con le storie dei produttori di questo Comune del Chianti Classico rinomato per le sue realtà vitivinicole, con un walk around tasting alla scoperta delle migliori etichette di 37 produttori (evento riservato, su invito).

Copyright © 2000/2023

TAG: **CARNEVALE**, **EATALY**, **GRANDI LANGHE**, **IDENTITÀ MILANO**, **NEBBIOLO PRIMA**, **TASTE**, **TRENTODOC SULLE DOLOMITI**, **WINE IN VENICE**, **WINE&SIENA**

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Tra Italia e Bordeaux un amore mai nato: poco distribuito introvabile nelle wine list dei ristoranti

26 Gennaio 2023



ITALIA

Vino, alcol e salute: cresce il fronte di chi invita alla moderazione, e si muove la politica

25 Gennaio 2023



ITALIA

Ristorazione, riscatto sociale e vino: una bottiglia ad hoc di 958 Santero per PizzaAut

25 Gennaio 2023



ITALIA

Non solo Spritz: il Prosecco sposa l'Arancia Rossa di Sicilia per dare vita ad un nuovo cocktail

24 Gennaio 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: http://agroalimentarenews.com/news-file/BuyWine-2023--il-vino-made-in-Tuscany-incontra-il-mondo-.htm

Ti informiamo che, per migliorare la tua esperienza di navigazione questo sito utilizza dei cookie. In particolare il sito utilizza cookie tecnici e cookie di terze parti che consentono a queste ultime di accedere a dati personali raccolti durante la navigazione. Per maggiori informazioni consulta l'informativa estesa ai sensi dell'art. 13 del Codice della privacy. L'utente è consapevole che, proseguendo nella navigazione del sito web, accetta l'utilizzo dei cookie.

ACCETTO

AGRONEWS

BuyWine 2023: il vino made in Tuscany incontra il mondo



Oltre 1400 etichette, 47 denominazioni e 230 aziende del territorio selezionate tramite bando regionale, si preparano a incontrare 160 buyer provenienti da 39 paesi per due giorni di incontri, accordi commerciali e soprattutto assaggi: **venerdì 10 e sabato 11 febbraio** alla **Fortezza da Basso di Firenze** torna **BuyWine**, la vetrina internazionale del vino Made in Tuscany che ogni anno fa incontrare domanda e offerta a Firenze.

Sabato 11 febbraio, presso il **Cinema La Compagnia** di Firenze**,** l'appuntamento raddoppia con **PrimAnteprima**, la giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale. PrimAnteprima apre ufficialmente la **Settimana delle Anteprime di Toscana**, sette giorni durante i quali si presentano le nuove annate delle principali DOC e DOCG della regione. Buywine e PrimAnteprima sono promossi da **Regione Toscana** insieme a **Camera di Commercio di Firenze** e organizzati da **PromoFirenze**. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da **Fondazione Sistema Toscana**.

25/01/2023

» ARCHIVIO DI AGRONEWS

Sei un utente registrato?

Per poter inserire un commento devi essere un utente registrato a AgroAlimentareNews.com. Se sei registrato inserisci Username e Password. Se non sei registrato **REGISTRATI ORA**.

Username

Password

INVIA

cerca nel sito

Multimedia



VIDEO
Tg Agricoltura. Edizione 4 luglio

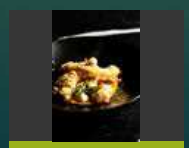


FOTO
Binomio, a Roma arriva la cucina all day long nata in Catalogna



VIDEO
Tg Agricoltura. Edizione 27 giugno

Fiere & Appuntamenti

Festival

Manifestazioni, Incontri e Sagre enogastronomiche

Saloni del Gusto e dell'Agricoltura

Pubblica il tuo Evento

Suggerisci i tuoi appuntamenti enogastronomici, gli incontri tecnici e i meeting di settore. La redazione in tempi di valutazione brevi pubblicherà la proposta inviata. Grazie per la collaborazione

Proponici

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ansa.it/toscana/notizie/2023/01/25/a-buywine-230-cantine-toscane-e-160-buyer_66286f92-601e-47f2-a94b-a13878fb79c7.html

A Buywine 230 cantine toscane e 160 buyer

10-11/2. Torna anche PrimAnteprima con novità mostra e convegno

Redazione ANSA
FIRENZE
25 gennaio 2023
20:00
NEWS

Suggerisci
Facebook
Twitter
Altri
Stampa
Scrivi alla redazione



© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

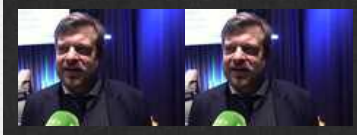
(ANSA) - FIRENZE, 25 GEN - Sono 230 le cantine toscane, selezionate tramite bando regionale, con oltre 1400 etichette in rappresentanza di 47 denominazioni, che incontreranno 160 buyer provenienti da 39 paesi in occasione di BuyWine, la vetrina internazionale del vino Made in Tuscany che ogni anno fa incontrare domanda e offerta. L'appuntamento è in programma il 10 e 11 febbraio alla Fortezza da Basso di Firenze. Sabato 11 febbraio, spiega una nota, presso il Cinema La Compagnia, l'appuntamento raddoppia con PrimAnteprima, giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale, che apre ufficialmente la Settimana delle anteprime di Toscana, in cui le principali Doc e Docg della regione presentano le nuove annate in commercio.

Buywine e PrimAnteprima sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.

Dai primi numeri di questa edizione di Buywine emerge il gran ritorno dei compratori asiatici: se i mercati principali di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e Uk, dopo il lungo stop del Covid si affacciano nuovamente a Firenze Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia. Continua l'entusiasmo per il vino toscano anche in America latina, dove l'interesse si concentra soprattutto sulla fascia più alta, con buyer provenienti da Argentina, Messico, Colombia, e Brasile. Previsti nel complesso oltre 3.000 incontri per circa 23mila degustazioni. Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi: la mostra "Nuove cantine italiane.

Territori e architetture", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile

VIDEO ANSA

26 GENNAIO, 06:40
ANSA LIVE ORE 7


ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

l'11 febbraio e dal 12 al 19 febbraio). Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo", con la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI

25 gennaio, 20:57
Lombardia, Majorino: "Fontana dimostra di avere paura"



25 gennaio, 20:51
Qatar, i magistrati belgi incontrano gli inquirenti di Milano

tutti i video

ULTIMA ORA

21:17 Spara al cognato durante lite ad Arezzo, arrestato
20:00 A Buywine 230 cantine toscane e 160 buyer
19:57 Lamma, 2022 anno più caldo degli ultimi 3 decenni in Toscana
15:53 A Lucca in mostra le ceramiche di Fausto Melotti
14:58 Serie A: Orsato arbitrerà Napoli-Roma, Milan-Sassuolo a Giua
14:42 Attentati linea Av Firenze-Bologna, un arresto
13:37 Autonomia:Fedriga,2023 sia l'anno buono. Giani,no pregiudizi
13:37 A Museo Bargello visite guidate gratuite per le famiglie
12:47 Scoperto traffico di auto di pregio destinate al riciclaggio
12:36 In Toscana 273 nuovi casi e 2 decessi

› Tutte le news

Focus Europa › vai

Giani (Toscana), ottimista su autorizzazione per il rigassificatore di Piombino

'Per il 27 ottobre ci saranno le condizioni per firmare'



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://winecouture.it/2023/01/25/buywine-2023-gli-appuntamenti-con-primanteprima-e-il-vino-di-toscana/





EVENTI

BuyWine 2023: gli appuntamenti con PrimAnteprima e il vino di Toscana

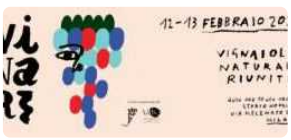
DI REDAZIONE | 25 GENNAIO 2023







Dello stesso argomento



Ossigeno e solfiti, come cambia il vino naturale: le masterclass a Vi.Na.Ri.



Riso Buono e bollicine con Contadi Castaldi Blànc a Identità Milano 2023



La "rivoluzione" del primo Franciacorta in scena a Identità Milano 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



A Identità Milano 2023 abbinamenti con i Cocktail Velier e lo Champagne bar Billecart-Salmon



Roadshow Vinitaly: come è andata in Austria e Usa



CeraSoul: la degustazione con concerto che celebra i vini dell'unica Docg di Sicilia



Due giorni di incontri, a iniziare da venerdì 10 febbraio, tra aziende del territorio e compratori esteri, con 23mila assaggi in programma. È questo ciò che prevede in agenda BuyWine 2023, la vetrina internazionale del vino Made in Tuscany che ogni anno fa incontrare domanda e offerta a Firenze. E sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia, in scena PrimAnteprima, appuntamento che apre la Settimana delle Anteprime di Toscana. Con la giornata evento che, oltre alla tavola rotonda dedicata alla stampa di settore in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale, si arricchisce della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture" e del convegno sull'enoturismo. Per un rendez-vous che vedrà salire sul palco un totale di oltre 1400 etichette, 47 denominazioni e 230 aziende del territorio selezionate tramite bando regionale, pronte a incontrare 160 buyer provenienti da 39 paesi per due giorni di incontri, accordi commerciali e soprattutto assaggi.

Il Pavese è il territorio del vino 2023 per le Enoteche Italiane

CONTINUA A LEGGERE »





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



La Settimana delle Anteprime di Toscana al via sabato 11 febbraio con PrimAnteprima

PrimAnteprima, sabato 11 febbraio, apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, sette giorni durante i quali si presentano le nuove annate delle principali Doc e Docg della regione.

Buywine e PrimAnteprima sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze.

> Dai primi numeri di questa edizione a emergere è una sempre maggiore attenzione all'ambiente: su 230 seller, 115 producono vino bio, mentre molti buyer cercano vini naturali.

Valdo: tra i Bolla e i Mondavi nasce negli Usa la joint venture del vino della prossima generazione

CONTINUA A LEGGERE »





Il Sangiovese per capire cos'è un vino biosimbiotico: i nostri vini del weekend

CONTINUA A LEGGERE »



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Il 2023 segna inoltre il gran ritorno dei compratori asiatici: se i mercati principali di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e Uk, dopo il lungo stop del Covid-19, Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia si affacciano nuovamente a Firenze.

Continua l'entusiasmo per il vino toscano in America latina, dove l'interesse si concentra soprattutto sulla fascia più alta: presenti tra gli altri buyer provenienti da Argentina, Messico, Colombia, Brasile.

I produttori, invece, giungono da tutte le province toscane, anche se a fare la parte del leone sono Firenze e Siena, rispettivamente con 79 e 69 aziende. Segue Grosseto con 34 realtà.

Previsti oltre 3.000 incontri per circa 23mila degustazioni.

> *Anteprima del Vino Nobile 2023 a Montepulciano: date e come partecipare*







Ultime news



TRADE
Lunadoro: nuovi investimenti per aumentare capacità produttiva e sostenibilità
25 GENNAIO 2023



TRADE
Tenuta Luce cambia distributore in Regno Unito ed entra nel club Maisons Marques et Domaines
25 GENNAIO 2023



EVENTI
Ossigeno e solfiti, come cambia il vino naturale: le masterclass a Vi.Na.Ri.
25 GENNAIO 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Cantine toscane in mostra a BuyWine 2023

> Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi in via Cavour 5: il vernissage per la stampa della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", con le immagini delle più scenografiche realtà d'autore del Paese, a cura della rivista Casabella e visitabile con ingresso libero l'11 febbraio dalle ore 14,30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio dalle ore 11 alle 19, tranne il mercoledì.

Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio, in sala Luca Giordano, ore 14,30 con prenotazione obbligatoria, Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo", con la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana.

Anteprime di Toscana 2023: come si entra alla degustazione Chianti Lovers & Rosso Morellino



TRADE

Matrimonio tra Prosecco Doc e Arancia Rossa di Sicilia Igp: nasce un cocktail Mimosa d'eccezione

25 GENNAIO 2023



TRADE

L'Amarone che va a ruba: scomparse 9mila bottiglie di Costasera Masi

24 GENNAIO 2023



EVENTI

Riso Buono e bollicine con Contadi Castaldi Blànc a Identità Milano 2023

24 GENNAIO 2023

Tutte le News di WineCouture







ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



ABC DEL VINO

I CONSIGLI DI WINECOUTURE

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.agricultura.it/2023/01/25/vino-con-buywine-il-vino-made-in-tuscany-incontra-39-paesi-da-tutto-il-mondo/



NON PERMETTERE AD UN TAPPO DI METTERTI AL TAPPETO !
PROVA I TAPPI SÜBR
CHIEDI QUI CAMPIONI GRATUITI

Rubriche Agenda

Vino. Con BuyWine il vino made in Tuscany incontra 39 Paesi da tutto il mondo

di **Agricultura.it** - 25 Gennaio 2023



FIRENZE – Oltre 1400 etichette, 47 denominazioni e 230 aziende del territorio selezionate tramite bando regionale, si preparano a incontrare 160 buyer provenienti da 39 paesi per due giorni di incontri, accordi commerciali e soprattutto assaggi: venerdì 10 e sabato 11 febbraio alla Fortezza da Basso di Firenze torna BuyWine, la vetrina internazionale del vino Made in Tuscany che ogni anno fa incontrare domanda e offerta a Firenze.





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, l'appuntamento raddoppia con PrimAnteprima, la giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale. PrimAnteprima apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, sette giorni durante i quali si presentano le nuove annate delle principali DOC e DOCG della regione. Buywine e PrimAnteprima sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.

Dai primi numeri di questa edizione di Buywine emerge una sempre maggiore attenzione all'ambiente: su 230 seller, 115 producono vino bio, mentre molti buyer cercano vini naturali. Il 2023 segna inoltre il gran ritorno dei compratori asiatici: se i mercati principali di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e UK, dopo il lungo stop del Covid si affacciano nuovamente a Firenze: Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia. Continua l'entusiasmo per il vino toscano in America latina, dove l'interesse si concentra soprattutto sulla fascia più alta: presenti tra gli altri buyer provenienti da Argentina, Messico, Colombia, Brasile. I produttori, invece, arrivano da tutte le province toscane, anche se a fare la parte del leone sono Firenze e Siena, rispettivamente con 79 e 69 aziende. Segue Grosseto con 34. Previsti oltre 3.000 incontri per circa 23mila degustazioni.



Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage per la stampa della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero). Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo", con la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria www.casabellaformazione.it). Mostra e convegno vedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana.

Informazione pubblicitaria

TAGS buy wine | in evidenza | toscana | vino

Articolo precedente
Agrivoltaico. Alleanza tra BF e CVA: sviluppo progetti sui terreni di Bonifiche Ferraresi, sviluppo potenziale di 150 MW

Articolo successivo
FederBio augura buon lavoro a Luigi D'Eramo, neo Sottosegretario alle Politiche Agricole con delega al biologico

Agricultura.it
http://www.agricultura.it

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Le news dal mondo dell'agricoltura, informazioni dal produttore al consumatore...e poi, normative, curiosità, appuntamenti enogastronomici e itinerari all'aria aperta.

ARTICOLI CORRELATI | ALTRO DALL'AUTORE

AGENDA

Olio. Il 30 gennaio a Roma la quinta edizione di Evoluzione, percorsi per l'extravergine di qualità

AGENDA

Anteprima Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria – Todi (Pg) 6 – 7 Febbrario 2023

AGENDA

Biologico. Raddoppiata in dieci anni la domanda di spesa per il bio grazie alla ricerca

SEGUICI SU INSTAGRAM @AGRICULTURA.IT

agricultura.it
IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

Testata giornalistica registrata al Tribunale di Siena.
Registro Periodici: n. 714 del 3/7/2001
Direttore responsabile: **Lorenzo Benocci**

Contattaci: redazione@agricultura.it

© 2018, **Agricultura.it** | Sito realizzato da: **Alfio Tondelli Comunicazione**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.gonews.it/2023/01/25/buywine-2023-programma/

SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE
UNA SCELTA CONSAPEVOLE!
Pubbliche Assistenze Empoli
0571.9806

BuyWine 2023, 230 aziende toscane si raccontano alla Fortezza da Basso

25 Gennaio 2023 13:52 Economia e Lavoro Firenze



Oltre 1400 etichette, 47 denominazioni e 230 aziende del territorio selezionate tramite bando regionale, si preparano a incontrare 160 buyer

gonews.tv Photogallery


[Toscana] Neve in A1 e nelle città toscane. Salvataggio in notturna di 4 dispersi

Per la tua Pubblicità su:
#gonews.it
0571 700931
commerciale@xmediagroup.it

Pubblicità

pubblicità

Il sondaggio della settimana

Rottamazione delle cartelle pre-2015, che ne pensi?

Favorevole, misura di sostegno ai cittadini

Contrario, le tasse vanno pagate

Vota

ClivoTV Streaming

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

provenienti da 39 paesi per due giorni di incontri, accordi commerciali e soprattutto assaggi: venerdì 10 e sabato 11 febbraio alla Fortezza da Basso di Firenze torna BuyWine 2023, la vetrina internazionale del vino Made in Tuscany che ogni anno fa incontrare domanda e offerta a Firenze.

BuyWine 2023, il programma e l'anteprima

Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, l'appuntamento raddoppia con PrimAnteprima, la giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale. PrimAnteprima apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, sette giorni durante i quali si presentano le nuove annate delle principali DOC e DOCG della regione. Buywine e PrimAnteprima sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.

NUMERI E TENDENZE. Dai primi numeri di questa edizione di Buywine emerge una sempre maggiore attenzione all'ambiente: su 230 seller, 115 producono vino bio, mentre molti buyer cercano vini naturali. Il 2023 segna inoltre il gran ritorno dei compratori asiatici: se i mercati principali di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e UK, dopo il lungo stop del Covid si affacciano nuovamente a Firenze: Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia. Continua l'entusiasmo per il vino toscano in America latina, dove l'interesse si concentra soprattutto sulla fascia più alta: presenti tra gli altri buyer provenienti da Argentina, Messico, Colombia, Brasile. I produttori, invece, arrivano da tutte le province toscane, anche se a fare la parte del leone sono Firenze e Siena, rispettivamente con 79 e 69 aziende. Segue Grosseto con 34. Previsti oltre 3.000 incontri per circa 23mila degustazioni.

LA MOSTRA E IL CONVEGNO. Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage per la stampa della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero). Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo", con la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria **www.casabellaformazione.it**). Mostra e convegno vedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana.





pubblicità

Ascolta la Radio degli Azzurri
RADIO UFFICIALE
Radio ON AIR Lady
dab+ Toscana DAB
FM 97.700-102.100
STREAMING LIVE
EMPOLI F.C. 1920

Il quotidiano online dedicato ai tifosi azzurri
Empoli CHANNEL
empolichannel.it
EMPOLI F.C. 1920

pubblicità

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ilgiornaleditalia.it/news/mondo-imprese/448153/buyer-da-tutto-il-mondo-per-il-vino-made-in-tuscany.html

mercoledì, 25 gennaio 2023
Seguici su

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

"La libertà innanzi tutto e sopra tutto"
Benedetto Croce «Il Giornale d'Italia» (10 agosto 1943)

Buyer da tutto il mondo per il vino Made in Tuscany

Con Buywine 2023 il vino torna protagonista con 39 buyer provenienti da Asia e Sudamerica

Di Andrea Cianferoni

25 Gennaio 2023



Buywine

UN UNIVERSO
DI INNOVAZIONI
HA PRESO FORMA.

SPEDIRE RESI IN ITALIA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Saranno due giorni intensi, venerdi 10 e sabato 11 febbraio, con oltre 23 mila assaggi e incontri tra aziende del territorio e compratori esteri. PrimAnteprima apre la Settimana delle Anteprime di Toscana con la tavola rotonda dedicata alla stampa di settore. La giornata evento si arricchisce della mostra “Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture” e del convegno sull’enoturismo. Oltre 1400 etichette, 47 denominazioni e 230 aziende del territorio selezionate tramite bando regionale, si preparano a incontrare 160 buyer provenienti da 39 paesi per due giorni di incontri, accordi commerciali e soprattutto assaggi: venerdì 10 e sabato 11 febbraio alla Fortezza da Basso di Firenze torna BuyWine, la vetrina internazionale del vino Made in Tuscany che ogni anno fa incontrare domanda e offerta a Firenze. Sabato 11 febbraio, presso il Cinema La Compagnia di Firenze, l’appuntamento raddoppia con PrimAnteprima, la giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale. PrimAnteprima apre ufficialmente la Settimana delle Anteprime di Toscana, sette giorni durante i quali si presentano le nuove annate delle principali DOC e DOCG della regione. Buywinee PrimAnteprima sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze. Il coordinamento della comunicazione, l’ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.

Dai primi numeri di questa edizione di Buywine emerge una sempre maggiore attenzione all’ambiente: su 230 seller, 115 producono vino bio, mentre molti buyer cercano vini naturali. Il 2023 segna inoltre il gran ritorno dei compratori asiatici: se i mercati principali di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, Svizzera e UK, dopo il lungo stop del Covid si affacciano nuovamente a Firenze: Giappone, Singapore, Hong Kong, Corea del Sud e Thailandia. Continua l’entusiasmo per il vino toscano in America latina, dove l’interesse si concentra soprattutto sulla fascia più alta: presenti tra gli altri buyer provenienti da Argentina, Messico, Colombia, Brasile. I produttori, invece, arrivano da tutte le province toscane, anche se a fare la parte del leone sono Firenze e Siena, rispettivamente con 79 e 69 aziende. Segue Grosseto con 34. Previsti oltre 3.000 incontri per circa 23mila degustazioni.

Quest’anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di due appuntamenti ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage per la stampa della mostra “Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture”, a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d’autore del Paese (visitabile l’11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 –19 tranne il mercoledì, ingresso libero). Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno “L’architettura delle cantine e l’enoturismo”, con la partecipazione degli studi di



Articoli Recenti


Sciopero benzinai, Sperduto (Faib): "Governo deve ancora proporci soluzione migliore"


Piantedosi: "A Cagliari passaporti rilasciati in tempo utile per le partenze"


Istruzione, Valditara: "Inclusione e accessibilità al centro politiche governo"


Intercettazioni, Donzelli (FdI): “Nordio esprime linea del presidente Meloni"


Ucraina, Tajani: ”Antimissili francesi? Vanno resi compatibili i sistemi"

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria www.casabellaformazione.it). Mostra e convegnovedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana.



Seguici su

Tags: vino , primanteprima , settimana delle anteprime di toscana , cantine italiane , enoturismo , buywine , export vino toscano , camera di commercio di firenze , architettura delle cantine , ordine degli architetti

Commenti

Scrivi/Scopri i commenti



Più visti



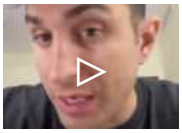
Londra, manifestazione sui danni causati dal vaccino per il Covid. La folla urla "Shame on



Sara Croce al Maurizio Costanzo incidente hot: il VIDEO



Urbano Cairo, RCS al Gdl: "La Verità agli Angelucci? Bene sostenere... editoriale"



Anima, youtuber "truffato": "Matteo Saba mi ha rubato 13000€ e non me li



"La Ripartenza", Sgarbi: "Dante di destra? Una p... hanno parlato tanti"



Ucraina, la giornalista russa Anastasia Elsukova ferita con un colpo... Soledar - VIDEO



Crozza nei panni del Padrino: "Messina Denaro. Per noi mafiosi c'è un ... sicuro: l'Italia"



Vincenzo Luppino, il figlio dell'autista del boss: "Non sapevo che l'auto... garage" - VIDEO



Wef Davos, il CEO di Pfizer Bourla non risponde alle domande sul va... virus?" - VIDEO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.intoscana.it/it/articolo/buy-wine-2023/

ENOGASTRONOMIA /

Tutto pronto per BuyWine, la vetrina del vino toscano: 23mila assaggi in programma

Venerdì 10 e sabato 11 febbraio alla Fortezza da Basso di Firenze al via un'edizione molto attenta all'ambiente: su 230 seller, 115 producono vino bio. Previsti oltre 3.000 incontri

/ ***Redazione***
25 GENNAIO 2023

BuyWine - © Ufficio stampa BuyWine

Oltre 1400 etichette, 47 denominazioni e 230 aziende del territorio selezionate tramite bando regionale, si preparano a incontrare 160 buyer provenienti da 39 paesi per due giorni di incontri, accordi commerciali e soprattutto assaggi: **venerdì 10 e sabato 11 febbraio** alla Fortezza da Basso di Firenze torna **BuyWine**, la vetrina internazionale del vino toscano che ogni anno fa incontrare domanda e offerta a Firenze.

PREVISTI OLTRE 3.000 INCONTRI PER CIRCA 23MILA DEGUSTAZIONI

Sabato 11 febbraio, presso il **Cinema La Compagnia di Firenze**, l'appuntamento raddoppia con **PrimAnteprima**, la giornata evento dedicata alla stampa specializzata in cui si svelano i dati su trend ed export del settore vitivinicolo regionale. PrimAnteprima apre ufficialmente la settimana delle anteprime di Toscana, sette giorni durante i quali si presentano le nuove annate delle principali DOC e DOCG della regione. Buywine e PrimAnteprima sono promossi da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze.

Il coordinamento della comunicazione, l'ufficio stampa e i social, sono curati da Fondazione Sistema Toscana.

Numeri e tendenze di BuyWine 2023

Dai primi numeri di questa edizione di Buywine emerge una sempre maggiore attenzione all'**ambiente**: su

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

230 seller, 115 producono vino bio, mentre molti buyer cercano vini naturali

Il 2023 segna inoltre il gran ritorno dei **compratori asiatici:** se i mercati principali di riferimento restano Usa, Canada, Paesi scandinavi, **Svizzera** e **UK**, dopo il lungo stop del Covid si affacciano nuovamente a Firenze: **Giappone**, **Singapore**, **Hong Kong**, **Corea del Sud** e Thailandia.

Continua l'entusiasmo per il vino toscano in **America latina**, dove l'interesse si concentra soprattutto sulla fascia più alta: presenti tra gli altri buyer provenienti da Argentina, Messico, Colombia, Brasile.

I produttori, invece, arrivano da tutte le province toscane, anche se a fare la parte del leone sono Firenze e Siena, rispettivamente con 79 e 69 aziende. Segue Grosseto con 34 .

La giornata di PrimAnteprima

Quest'anno la giornata di PrimAnteprima si arricchirà di **due appuntamenti** ospitati da Palazzo Medici Riccardi (via Cavour 5): il vernissage per la stampa della mostra "Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture", a cura della rivista Casabella, con le immagini delle più scenografiche cantine d'autore del Paese (visitabile l'11 febbraio dalle 14.30 alle 19 e dal 12 al 19 febbraio in orario 11 – 19 tranne il mercoledì, ingresso libero).

Sempre in collaborazione con Casabella, sabato pomeriggio Palazzo Medici Riccardi ospiterà il convegno "L'architettura delle cantine e l'enoturismo", con la partecipazione degli studi di architettura che hanno dato forma ad alcune delle strutture più rinomate e fotografate in Toscana (sala Luca Giordano, ore 14.30, prenotazione obbligatoria www.casabellaformazione.it). Mostra e convegno vedono il patrocinio di Regione Toscana, Città Metropolitana di Firenze, Federazione Architetti PPC Toscani, Ordine degli Architetti PPC di Firenze, Inarch/Toscana.

TOPICS: *ANTEPRIME DEL VINO* *BUY WINE* *ECCELLENZE TOSCANE* *VINO*

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

ENOGASTRONOMIA / *Raffaella Galamini*

Il ritorno di Taste in Fortezza tra musica, pasta e amari

Tendenze food&beverage, aziende ed eccellenze gastronomiche protagoniste a Firenze, dal 4 al 6 febbraio 2023. Il calendario dei FuoriDiTaste

ENOGASTRONOMIA / *Redazione*

Vino, i consorzi toscani a denominazione d'origine fanno squadra per garantire l'equilibrio dei prezzi

Si chiama Mo.vi.to ed è un progetto che mira a monitorare gli andamenti produttivi e di mercato e a mettere a punto innovazioni organizzative finalizzate a far fronte alla volatilità dei prezzi. Potrebbe coinvolgere fino a 4700 aziende

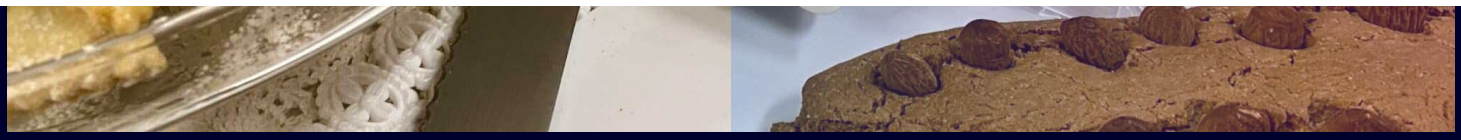
ENOGASTRONOMIA / *Simona Bellocci*

La Finocchiona IGP sempre più sostenibile. Alveari e "api sentinelle" dell'ambiente nei campi di finocchietto

I produttori si schierano in difesa degli insetti impollinatori. Presto arrivano i bandi della Regione Toscana grazie all'approvazione da parte della Giunta del Sottoprogramma sull'apicoltura, dietro proposta della vicepresidente e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



ENOGASTRONOMIA

Marroni, tortelli e sapori in “vetrina”: a Marradi focus sul turismo enogastronomico



ENOGASTRONOMIA

Agricoltura, il valore dei "piccoli" produttori. Viaggio tra Capannori e Porcari



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



ENOGASTRONOMIA

Dop Economy, il mondo dell'agricoltura vigila sulla riforma europea

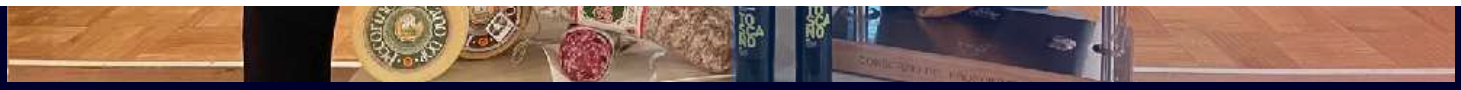


ENOGASTRONOMIA

La schiacciata di Luisanna Messeri e Massimiliano Parri alla conquista del Mercato Centrale Firenze



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



ENOGASTRONOMIA

Quattro big dell'enogastronomia toscana fanno squadra e diventano ambasciatori di "Gusto"



ENOGASTRONOMIA

A casa di Claudio Menconi: lo chef decoratore si racconta

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

I PIÙ POPOLARI SU INTOSCANA

SALUTE / *Redazione*

Sanità, nasce il dipartimento interaziendale del farmaco

SALUTE / *Redazione*

Diagnosi precoce del Parkinson grazie al mini-cervello dell'Università di Pisa

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ATTUALITÀ / *Chiara Bianchini*

A Cavriglia nascerà un grande parco dello sport da 150 ettari

UP NEXT

ENOGASTRONOMIA / *Raffaella Galamini*

Il ritorno di Taste in Fortezza tra musica, pasta e amari

Tendenze food&beverage, aziende ed eccellenze gastronomiche protagoniste a Firenze, dal 4 al 6 febbraio 2023. Il calendario dei FuoriDiTaste

CONTINUA LA LETTURA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

intoscana

AMBIENTE / CULTURA / ENOGASTRONOMIA / INNOVAZIONE / MADE IN TOSCANA / MUSICA / SALUTE / STORIE / VIAGGI / TV /

Seguici su:

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://winenews.it/it/anteprime-2023-del-vino-dalle-langhe-alla-valpolicella-alla-toscana-riparte-il-circus_488149/

NONINO
ROCCASVEVA
CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
vinitaly Verona, ITALY 2/5 April 2023
SICILIA DOC

ITALIA
DA DOMANI

"Anteprime 2023" del vino: dalle Langhe alla Valpolicella, alla Toscana, riparte il "circus"

A dare il via è "Nebbiolo Prima" ad Alba, seguono "Grandi Langhe" a Torino, "Amarone Opera Prima" a Verona e la "Settimana delle Anteprime" in Toscana

ALBA, 24 GENNAIO 2023, ORE 16:41



Ripartono le "Anteprime 2023" del vino italiano 1 / 8

Il "calcio d'inizio" lo batterà "Nebbiolo Prima 2023" ad Alba, con la regia di Albeisa, nelle Langhe Patrimonio Unesco. Poi la palla passerà al Consorzio di Tutela del Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani e al Consorzio di Tutela Roero con "Grandi Langhe" a Torino, quindi al Consorzio Tutela Vini Valpolicella con "Amarone Opera Prima" a Verona, e, a seguire, alla Toscana, che vedrà partire prima la Regione, con "Buy Wine" a Firenze, e poi i Consorzi delle diverse Denominazioni del Granducato enoico con la "Settimana delle Anteprime" tra la "culla del Rinascimento" ed i territori (escluso il Brunello di Montalcino, che si è ormai "sfilato" da anni, con "Benvenuto Brunello", in programma a novembre a Montalcino, ndr). E così, in gennaio e in febbraio 2023, con Piemonte, Veneto e Toscana, il "trittico" leader del vino italiano, riparte il "circus" delle tante "Anteprime 2023" del vino italiano, nei loro territori cult.

Si parte da Alba, con "Nebbiolo Prima 2023", l'evento di anteprima internazionale

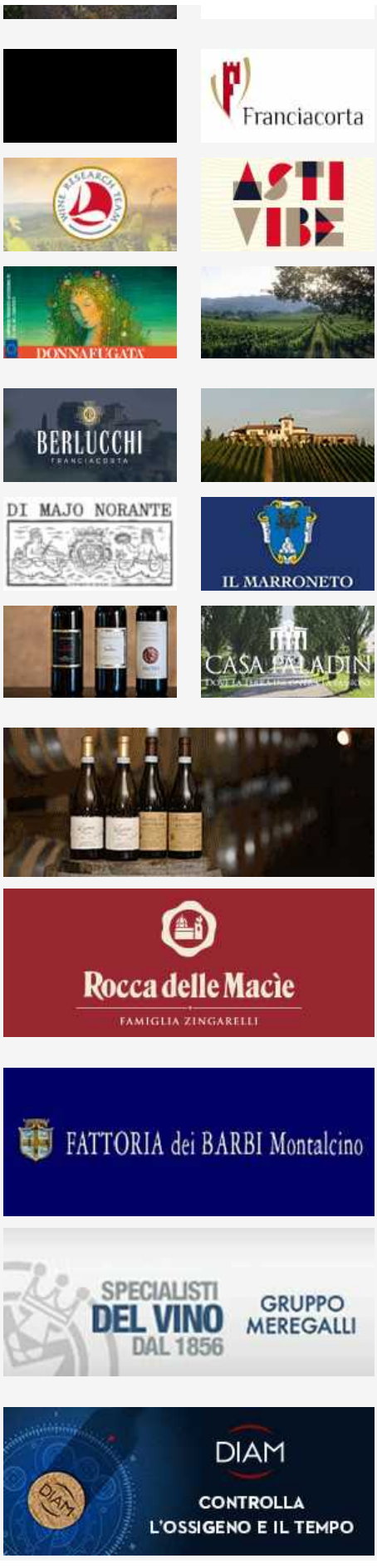
TASCA CONTI D'ALMERITA
WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS Best European Winery
for a better wine world banfi.it
CARPENE MALVOLTI
BERTANI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

delle nuove annate di Barolo 2019 e Riserva 2017, Barbaresco 2020 e Riserva 2018, e Roero 2020 e Riserva 2019 di oltre 200 produttori, con la regia di Albeisa, e che, da domani al 29 gennaio, accolgono i più importanti giornalisti della stampa italiana ed internazionale e gli operatori del settore nel cuore delle Langhe Patrimonio Unesco, tra le degustazioni professionali all'Hotel Calissano e nelle cantine del territorio. Con una degustazione anche retrospettiva di Barolo, Barolo Riserva, Roero Riserva, Barbaresco e Barbaresco Riserva, nelle annate dal 2007 al 2010. Ma anche di vini sperimentali, guidata da Anna Schneider, ampelografa e responsabile della Collezione ampelografica Grinzane Cavour, che in un talk show dialogherà con Edmondo Bonelli, naturalista e creatore del Progetto "Save the truffle".

Si prosegue poi, a Torino, con "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 buyer da oltre 30 Paesi tra cui Usa, Canada, Australia, Brasile, Giappone ed India, enotecari, ristoratori e importatori italiani e internazionali il 30 e 31 gennaio alle Ogr-Officine Grandi Riparazioni, luogo confermato per il secondo anno consecutivo "per rimarcare la crescita nazionale e internazionale dell'evento e consolidare il rapporto con la città di Torino". E dove più di 240 cantine presenteranno le nuove annate delle Docg e Doc di Langhe e Roero, con la novità della partecipazione attraverso un grande banco d'assaggio del Consorzio di tutela Nebbioli Alto Piemonte per "tendere la mano ad altri territori per rappresentare al meglio l'intera regione vitivinicola piemontese". E in apertura, il 30 gennaio, sempre alle Ogr, 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, tema su cui il Consorzio del Barolo Barberesco lavora già attraverso una progettualità condivisa con alcuni interlocutori del territorio. "Più di 240 produttori sono pronti a presentarsi e a presentare le nuove annate, e il nostro territorio, in modo coeso e unitario, sempre alle Ogr. Dopo il successo dello scorso anno, abbiamo voluto infatti confermare Torino come città per il nostro evento come segno di crescita a livello internazionale, attirando buyer da tutto il mondo grazie al mercato e alle azioni di promozione e formazione in essi svolti, e al contempo stringere i legami col territorio delle Langhe, del Roero e del Piemonte in generale", spiega Matteo Ascheri, presidente del Consorzio del Barolo Barbaresco. "Questa edizione n. 2 di "Grandi Langhe" a Torino sottolinea la rilevanza internazionale assunta dall'evento - aggiunge Francesco Monchiero, presidente del Consorzio del Roero - il coinvolgimento di buyer stranieri provenienti da oltre 30 Paesi e la possibilità di incontrare operatori del settore piemontesi e italiani direttamente sul territorio consentirà ai produttori di consolidare i rapporti commerciali esistenti e svilupparne di nuovi rafforzando i legami con l'estero e promuovendo le nostre denominazioni già portavoce dell'eccellenza italiana nel mondo".

Un attimo di respiro e poi ci si sposta a Verona, dove "una sfilata di 64 aziende" è pronta a celebrare il millesimo 2018 del "re" dei vini della Valpolicella ad "Amarone Opera Prima 2023", al Palazzo della Gran Guardia, all'ombra dell'Arena, il 4 e il 5 febbraio. Organizzato dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella, che riunisce 2.400 tra viticoltori, vinificatori e imbottigliatori, per 8.600 ettari di vigneto e un giro d'affari di oltre 600 milioni di euro, di cui più della metà riferiti alle performance dell'Amarone, l'evento di punta della Denominazione torna così alla tradizionale collocazione invernale, mantenendo però il restyling del nome dell'"Anteprima" straordinaria del giugno 2022 a beneficio di un format versatile realizzabile anche fuori stagione, seppure con focus tematici diversificati. In apertura della due giorni, ci sarà la conferenza stampa inaugurale (4 febbraio,



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Auditorium Gran Guardia) con la presentazione dei dati di mercato della Denominazione, il valore del ricambio generazionale e le prospettive dell'enoturismo in Valpolicella a cura del presidente del Consorzio, Christian Marchesini, e dell'annata viticola 2018 introdotta da Giambattista Tornielli, professore associato di Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di Verona. A seguire riflettori puntati sull'ultimo step della candidatura della Tecnica secolare della messa a riposo delle uve della Valpolicella, l'appassimento, a Patrimonio Immateriale dell'Unesco, con i contributi di Pier Luigi Petrillo, professore e direttore della cattedra Unesco sui Patrimoni Culturali Immateriali dell'Università Unitelma Sapienza di Roma, e di Elisabetta Moro, professoressa ordinaria di Antropologia Culturale dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. Al talk show interverranno Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, Adolfo Urso, Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Gianmarco Mazzi, Sottosegretario al Ministero della Cultura, Luca Zaia, presidente della Regione Veneto e Damiano Tommasi, sindaco di Verona. Dopo le call to action sul territorio realizzate l'anno scorso dal Comitato promotore (di cui il Consorzio è coordinatore) l'iter della candidatura entra infatti ora nella fase finale con la presentazione ufficiale del dossier che successivamente sarà trasmesso ai Ministeri della Cultura e dell'Agricoltura e alla Commissione Nazionale per l'Unesco (organismo interministeriale che fa capo al Ministero degli Affari Esteri) e che entro il 30 marzo dovrà scegliere la candidatura italiana da inviare a Parigi per la complessa valutazione da parte dell'Unesco. Tornando alle degustazioni, il 4 febbraio saranno riservate prima alla stampa nazionale e internazionale e poi apriranno anche agli operatori e ai wine lovers che potranno replicare i tasting anche il 5 febbraio.

Dal Veneto, poi, si varcano gli Appennini che, in questi giorni, si coprono dell'attesa neve, e si va verso Firenze, dove, per cominciare, si parte con l'edizione n. 13 di "BuyWine Toscana 2023", l'evento business to business organizzato da Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze e realizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, 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 seguire, ad inaugurare la "Settimana delle Anteprime di Toscana" (11-17 febbraio), promossa sotto un'unica regia regionale e dedicata alle Denominazioni di origine e alle Indicazioni geografiche che in Toscana rappresentano il 97% della produzione vitivinicola, sarà come di consueto "PrimAnteprima" in programma l'11 febbraio al Cinema La Compagnia nella "culla" del Rinascimento, con una tavola rotonda, dove istituzioni, Consorzi ed esperti del settore, coglieranno l'occasione per fare il punto sull'andamento, trend ed export del settore in Toscana e sullo sviluppo dell'enoturismo, presentando i dati alla stampa italiana ed estera. Si continua poi con le degustazioni prima per la stampa e gli operatori e quindi per gli appassionati alla presenza dei produttori di oltre 400 vini di più di 120 aziende del Chianti e del Morellino di Scansano, di cui la metà nuove annate con il Chianti 2022 e il Chianti Riserva 2020 e le tipologie Annata 2022 e Riserva 2020 del Morellino, a "Chianti Lovers & Rosso Morellino - Anteprima 2023" il 12 febbraio alla Fortezza da Basso, che vede ancora una volta insieme il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Morellino di Scansano Docg con l'Ascot-Associazione Consorzi Toscani. "Ci avviciniamo a questa edizione n. 8 dell'"Anteprima" con molto entusiasmo - commenta il presidente del Consorzio del Chianti, Giovanni Busi - perché presenteremo ai nostri Chianti Lovers due annate davvero speciali. Il Chianti 2022 e il Chianti Riserva 2020, infatti, sono due prodotti di ottima qualità e come Consorzio, al fianco dei produttori, siamo molto orgogliosi di poterli condividere con il nostro pubblico più































ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

affezionato. Questa “Anteprima” sarà per noi una giornata di festa”. “Arriviamo a questa edizione di “Chianti Lovers e Rosso Morellino” come una Denominazione che sempre di più è percepita tra quelle di riferimento del vino toscano - sottolinea Bernardo Guicciardini Calamai, presidente del Consorzio del Morellino - e registriamo un crescente indice di gradimento dei consumatori, che ha portato a consolidare il posizionamento del Morellino di Scansano anche sul canale Horeca. Ai banchi d’assaggio della Fortezza da Basso presenteremo ad operatori di settore, alla stampa e agli appassionati le anteprime delle tipologie Annata 2022 e Riserva 2020 mettendo in mostra, con oltre 100 etichette, le sfumature territoriali nelle differenti interpretazioni del Sangiovese che si affaccia sul mare”.

Il Chianti Classico presenta quindi le nuove annate di più di 700 etichette di Chianti Classico Annata, Riserva e Gran Selezione (insieme al Vin Santo del Chianti Classico e l’Olio Dop Chianti Classico) di oltre 200 aziende che, con i loro produttori, stanno facendo grande il Gallo Nero, e le nuove Unità Geografiche Aggiuntive alla “Chianti Classico Collection 2023” alla Stazione Leopolda sempre a Firenze, il 13 e il 14 febbraio a stampa ed operatori con il saluto del presidente del Consorzio, Giovanni Manetti, ed il 14 febbraio anche ai wine lovers. Un territorio che, secondo le stime, vede un giro d’affari legato al vino di 800 milioni di euro, ed un valore della produzione di oltre 500 milioni di euro. Il Nobile, prima Docg d’Italia, è protagonista a seguire con la nuova Annata 2020 a “5 Stelle” e la Riserva 2019 di oltre 40 produttori in presenza nell’“Anteprima Vino Nobile di Montepulciano 2023” nella Fortezza e nell’Enoliteca della città del Poliziano, il 15 febbraio per la stampa nazionale ed internazionale (già sold out), e dal 18 al 20 febbraio per operatori e wine lovers. E dove il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano presenta anche gli aggiornamenti sul progetto Pievi e tutte le attività legate a Montepulciano “distretto del vino sostenibile”. “Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della Denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d’Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile”, ribadisce il presidente del Consorzio Andrea Rossi. L’“Anteprima” per tanti appassionati sarà infatti la possibilità di scoprire una delle città più belle al mondo e d’Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d’eccellenza. Per l’occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà itinerari per scoprire il territorio.

La Vernaccia, quindi, presenta i vini dell’ultima vendemmia, la 2022, e l’annata 2021 per la tipologia Riserva, con 96 etichetti di 41 aziende del Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano, nell’“Anteprima Vernaccia di San Gimignano Docg 2023” a San Gimignano, la “New York del Medioevo”, il 16 febbraio al Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada. In apertura, nella Sala Dante del Palazzo Comunale, si terrà la masterclass riservata alla stampa italiana ed internazionale “Timeless Vernaccia di San Gimignano”, una verticale di annate vintage condotta dal primo Master of Wine italiano, Gabriele Gorelli, che si concentrerà sulla potenzialità e sulla capacità evolutiva della Vernaccia con il trascorrere del tempo: in assaggio 12 Vernaccia di annate comprese tra il 1997 e il 2018, per raccontare un vino bianco italiano d’eccellenza. E quest’anno ritorna anche la formula tradizionale dell’apertura agli operatori di settore e ai wine





























ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

lover, che potranno accedere gratuitamente e incontrare i produttori ai banchi di assaggio. Ma non solo perché nei weekend del 18-20 e 25-27 febbraio si svolgerà anche il consueto appuntamento alla Rocca di Montestaffoli, sede della "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience", dove operatori e appassionati potranno degustare le nuove annate.

Infine, l'edizione n. 2 de "L'Altra Toscana 2023" 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. "Il progetto è ambizioso e originale, perché unendoci vogliamo far emergere, in tutto il loro valore, le innumerevoli diversità che ci caratterizzano, spiegando terroir e vitigni, tecniche di produzione rispettose e in armonia con l'ambiente, talvolta sartoriali, raccontando la natura e la sua biodiversità, la storia e le tradizioni di una regione famosa in tutto il mondo che ha ancora tanto da proporre", conclude Francesco Mazzei alla guida della Associazione L'Altra Toscana e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana. Protagonisti saranno infatti tutti quei territori più "nascosti", dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità, incuriosendo sempre più gli appassionati ed il mercato.

Copyright © 2000/2023

TAG: **AMARONE OPERA PRIMA**, **ANTEPRIME DI TOSCANA**, **BUYWINE**, **GRANDI LANGHE**, **NEBBIOLO PRIMA**

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Non solo Spritz: il Prosecco sposa l'Arancia Rossa di Sicilia per dare vita ad un nuovo cocktail

24 Gennaio 2023



ITALIA

Passione per le bollicine e amore per la neve e lo sci, si uniscono a "Trentodoc sulle Dolomiti"

24 Gennaio 2023



ITALIA

I grandi vini del Belpaese tornano nel mirino della criminalità: rubate 9.000 bottiglie di Masi

24 Gennaio 2023

PIZZOLATO VINO BIOLOGICO
Trentodoc in una App
DOC BOLGHERI CONSORZIO DI TUTELA
PUNTOZERO
borgogno.com
Beatesca www.beatesca.com
BORTOLOMIOL
PROSECCO DOC ITALIAN GENIO
TENUTE RUBINO
Genius inside
Barolo MASI BAROLO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ilfoglio.it/adnkronos/2023/01/17/news/vino-2a-edizione-l-altra-toscana-chiude-settimana-delle-anteprime-a-firenze-4865914/

Vino: 2a edizione 'L'Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze | Il Foglio

Vino: 2a edizione 'L'Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze

Il 17 febbraio al Palazzo degli Affari

Vino: 2a edizione 'L'Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze

17 gen 2023

Roma, 17 gen. (Adnkronos/Labitalia) - L''Altra Toscana' del vino ancora unita nel presentare le nuove annate a giornalisti e operatori del settore. Nella giornata del 17 febbraio, si terrà - a Palazzo degli Affari a Firenze - la degustazione dei vini delle 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, Valdarno di Sopra. Una compagine di realtà per raccontare una Toscana enologica diversa, fatta di Denominazioni che arricchiscono, con punte di qualità alternative, l'offerta vinicola regionale. Nella prima edizione, oltre 330 etichette sono state degustate e ci si aspetta un numero importante anche per l'appuntamento del 2023. In definizione un paio di masterclass e percorsi tematici, con diversi focus, per facilitare l'assaggio, che andranno ad articolare il programma della giornata.

"Il progetto è ambizioso e originale, perché unendoci vogliamo far emergere, in tutto il loro valore, le innumerevoli diversità che ci caratterizzano, spiegando terroir e vitigni, tecniche di produzione rispettose e in armonia con l'ambiente, talvolta sartoriali, raccontando la natura e la sua biodiverstà, la storia e le tradizioni di una regione famosa in tutto il mondo che ha ancora tanto da proporre", spiega Francesco Mazzei, alla guida della Associazione 'L'Altra Toscana' e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana.

Protagonisti saranno tutti questi territori più 'nascosti', dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità, incuriosendo sempre più gli appassionati e il mercato. Come di consueto, la Settimana delle 'Anteprime di Toscana' verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma la mattina di sabato 11 febbraio presso il Cinema La Compagnia di Firenze.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.oggitreviso.it/vino-2a-edizione-l'altra-toscana-chiude-settimana-delle-anteprime-firenze-au16145-298700

Vino: 2a edizione 'L'Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze.

18/01/2023 02:15 | AdnKronos |

Roma, 17 gen. (Adnkronos/Labitalia) - L''Altra Toscana' del vino ancora unita nel presentare le nuove annate a giornalisti e operatori del settore. Nella giornata del 17 febbraio, si terrà - a Palazzo degli Affari a Firenze - la degustazione dei vini delle 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, Valdarno di Sopra. Una compagine di realtà per raccontare una Toscana enologica diversa, fatta di Denominazioni che arricchiscono, con punte di qualità alternative, l'offerta vinicola regionale. Nella prima edizione, oltre 330 etichette sono state degustate e ci si aspetta un numero importante anche per l'appuntamento del 2023. In definizione un paio di masterclass e percorsi tematici, con diversi focus, per facilitare l'assaggio, che andranno ad articolare il programma della giornata.

"Il progetto è ambizioso e originale, perché unendoci vogliamo far emergere, in tutto il loro valore, le innumerevoli diversità che ci caratterizzano, spiegando terroir e vitigni, tecniche di produzione rispettose e in armonia con l'ambiente, talvolta sartoriali, raccontando la natura e la sua biodiversità, la storia e le tradizioni di una regione famosa in tutto il mondo che ha ancora tanto da proporre", spiega Francesco Mazzei, alla guida della Associazione 'L'Altra Toscana' e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana.

Protagonisti saranno tutti questi territori più 'nascosti', dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità, incuriosendo sempre più gli appassionati e il mercato. Come di consueto, la Settimana delle 'Anteprime di Toscana' verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma la mattina di sabato 11 febbraio presso il Cinema La Compagnia di Firenze.

18/01/2023 02:15

AdnKronos

0 Condividi
Tweet
Invia ad un amico
stampa la pagina
aggiungi ai preferiti
ZOOM: A- A+

Annunci Lavoro
Cerchi o offri lavoro? Accedi al servizio di quice.it. Seleziona tipologia e provincia per inserire o consultare le offerte proposte!
Cerca ora!
POWERED BY Quicè

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



PRIMA PAGINA	NORD-EST	ITALIA	ESTERI	SPORT	AGENDA	A TAVOLA	BENESSERE	LAVORO	AMBIENTE
Treviso				Altri sport	Treviso			Ricerca Lavoro	
Castelfranco				Atletica	Castelfranco			Lavora con noi	
Conegliano				Basket	Conegliano				
Mogliano				Calcio	Mogliano				
Montebelluna				Ciclismo	Montebelluna				
Oderzo Motta				Rugby	Oderzo Motta				
Valdobbiadene Pieve di Soligo				Tennis	Valdobbiadene Pieve di Soligo				
Vittorio Veneto				Volley	Vittorio Veneto				
Online					Fuori Provincia				
					Online				

OggiTreviso | Quotidiano on line iscritto al n. 87/2008 del registro stampa del Tribunale di Treviso del 15/02/2008 | ISSN 2785-0714 | Direttore: Ingrid Feltrin Jefwa
Editoriale il Quindicinale srl | Viale della Vittoria Galleria IV Novembre 4 - Vittorio Veneto | C.F. Registro delle imprese e P.I. 04185520261 | Capitale sociale € 10.000,00 i.v.
Tel. 0438 550265 | redazione@oggitreviso.it | PRIVACY E COOKIES POLICY

© OGGITREVISO
Powered by MULTIWAYS 2012-2022

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.maremmaoggi.net/firenze-spalanca-le-porte-ai-vini-della-maremma/

Enogastronomia

Firenze spalanca le porte ai vini della Maremma

Montecucco e Doc Maremma Toscana presentano le nuove annate a giornalisti e operatori del settore, all'anteprima regionale del prossimo febbraio

MaremmaOggi Gennaio 18, 2023



Un vigneto in Maremma

FIRENZE. Palazzo degli Affari si trasforma nel palcoscenico per le **nuove annate dei vini maremmani** e della regione. Quelli che raccontano una **Toscana del vino diversa**, che va ad arricchire la proposta vinicola del territorio. Il **17 febbraio**, si terrà la **degustazione dei vini delle Dop e Igp Maremma Toscana e Montecucco**, per la provincia di Grosseto, insieme a Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Orcia, Suvereto e Val di Cornia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Toscana, Valdarno di Sopra.

La Maremma nel bicchiere

Una compagine di realtà che racconta una **Toscana enologica diversa**, fatta di denominazioni che arricchiscono l'offerta

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

vinicola, con punte di qualità alternative. E nella quale i vini maremmani entrano a pieno titolo.

Nella prima edizione sono state degustate oltre **330 etichette** e l'attesa per il 2023 è di un numero altrettanto importante. Il programma, peraltro, dovrebbe proporre anche **masterclass e percorsi tematici** – con diversi focus – per facilitare l'assaggio.

«Il progetto è ambizioso e originale, perché unendoci vogliamo far emergere le innumerevoli diversità che ci caratterizzano, in tutto il loro valore. Questo, spiegando terroir e vitigni, tecniche di produzione rispettose e in armonia con l'ambiente, talvolta sartoriali, raccontando la natura e la sua biodiversità, la storia e le tradizioni di una regione famosa in tutto il mondo che ha ancora tanto da proporre», spiega **Francesco Mazzei alla guida dell'associazione L'Altra Toscana** e **presidente del Consorzio tutela vini della Maremma Toscana**.

Saranno, infatti, protagonisti i territori più "nascosti", dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità, incuriosendo sempre più gli appassionati e il mercato.

Come di consueto la settimana delle "Anteprime di Toscana" verrà inaugurata da **PrimAnteprima**, l'evento promosso dalla Regione insieme alla Camera di commercio di Firenze, organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

PrimAnteprima 2023 è in programma la mattina di **sabato 11 febbraio** al cinema La Compagnia di Firenze.

MaremmaOggi
nasce dall'idea di Guido Fiorini e Francesca Gori
Notizie in tempo reale, turismo, economia, sport, enogastronomia, ambiente, informazione
MaremmaOggi il giornale on line della Maremma Toscana – #UniciComeLaMaremma

Riproduzione riservata ©

Condividi su

Articoli correlati



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://winenews.it/it/da-winesiena-a-identita-golose-ecco-gli-eventi-tra-grandi-vini-e-alta-cucina_487695/

NONINO
ROCCASVEVA
CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
vinitaly Verona, ITALY 2/5 April 2023
SICILIA DOC

ITALIA
L'AGENDA DI WINENEWS

Da "Wine&Siena" a "Identità Golose", ecco gli eventi tra grandi vini e alta cucina

Aspettando "Grandi Langhe", Donnafugata si racconta a Milano e il Lugana a Venezia, e il Franciacorta celebra il made in Italy negli "Italian Talks"

FIRENZE, 18 GENNAIO 2023, ORE 15:00



I più famosi vini italiani a "Wine&Siena" nella città del Palio

1 / 10

Con "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, aspettando le Anteprime che ripartono con "Grandi Langhe" a Torino (per addetti ai lavori), la prestigiosa degustazione dedicata alle Denominazioni di Langhe e Roero firmata dai Consorzi del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e del Roero, i grandi vini e l'alta cucina sono i protagonisti degli eventi segnalati in agenda da WineNews. Nella quale Donnafugata si racconta con i suoi vini tra le opere del Museo Bagatti Valsecchi a Milano con "In arte Veritas", con i "Sommelier in pista" si degustano i grandi vini dell'Alto Adige nelle baite dell'Alta Badia tra le Dolomiti Patrimonio Unesco, il Consorzio del Lugana Doc è tra i protagonisti dell'edizione n. 1 di "Wine in Venice", al gelato artigianale è dedicato il "Sigep - The Dolce world Expo" alla Fiera di Rimini, da Eataly Roma c'è il "Cacio & Pepe Festival", ed il mondo dei vini naturali si dà appuntamento a "Evoluzione Naturale" a Grottaglie, la città della ceramica italiana. E

TASCA CONTI D'ALMERITA
WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS Best European Winery
for a better wine world banfi.it
CARPENE MALVOLTI
BERTANI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

nella quale sono tornati anche gli “Italian Talks”,il talk show promosso dal Consorzio Franciacorta ed ambientato in Franciacorta che racconta l’eccellenza italiana con personaggi che rappresentano il made in Italy nel mondo.

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, è la volta di Donnafugata (25 gennaio) e, a seguire, di 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 Niederkoflerda a 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). Novità, è “Golosi di Identità”, un nuovo appuntamento ideato dalla Fondazione Cotarella il 29 gennaio dove si parlerà di territorio, salute, formazione e disturbi alimentari. Il 28 gennaio, invece, con il Consorzio del Parmigiano Reggiano è in programma “Parmigiano Reggiano goes to Scotland”, una degustazione di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano Dop in abbinamento a una selezione di Scotch Whisky d’eccellenza delle distillerie Glasgow 1770 Distillery e The Glenturret Distillery, con Roberto D’Alessandro, spirits specialist di Gruppo Meregalli, e in collaborazione con l’agenzia governativa Scottish Development International. Intanto, sono tornati gli “Italian Talks”, il primo talk show promosso dal Consorzio Franciacorta ed ambientato in Franciacorta che racconta l’eccellenza italiana su YouTube e in Podcast, nel quale il giornalista Dario Maltese accompagna gli ospiti in un percorso alla scoperta di diversi scenari: dopo la ristorazione con l’imprenditore Francesco Panella, parola a Rudy Zerbi (15 febbraio), conduttore radiofonico e televisivo, Cathy La Torre (15 marzo), avvocato di successo, Roberto Palomba (14 aprile), architetto e designer di fama internazionale, Giorgia Surina, attrice e conduttrice radiofonica e televisiva (15 maggio), e Iginio Massari (15 giugno), grande pasticciere e personaggio televisivo e gastronomo italiano, tutti personaggi che rappresentano il made in Italy nel mondo e che raccontano da prospettive diverse cosa significa essere italiani, facendo emergere quelle idee, relative al proprio lavoro, che si sono rivelate vincenti e hanno consentito di trasformare la propria esperienza personale in una storia di successo. A Milano dal 9 al 13 febbraio si presenta anche “Avvinamenti”, progetto di



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

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. Il 25 febbraio, anche la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa fa ritorno a Torino con "Il Barolo a Palazzo Barolo", una delle più importanti dimore nobiliari barocche della città, che fu la residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert, alla cui lungimiranza e modernità è dovuta gran parte della fama e della fortuna del vino Barolo, e dove i produttori guidano i wine lovers in un viaggio alla scoperta del "Re dei Vini", proponendo in degustazione Cru e annate differenti, accompagnati dalle eccellenze agroalimentari delle Langhe, e si raccontano nei salotti-degustazione condotti dal sommelier Sandro Minella e dal giornalista Danilo Poggio. 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. Nelle Langhe, 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. E da Sanremo, dove aspettando il "Festival di Sanremo n. 73", arriva il lancio di "The Grapest Award", riconoscimento aperto a tutte le aziende vitivinicole italiane che intendono entrare in un circuito creato dai professionisti per i professionisti, sottoposte a commissioni di assaggio, con le premiazioni di scena il 20 maggio, e i vini vincitori protagonisti di "Calicis - Wine Is All Around", dal 21 al 23 a Sanremo.

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
































ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

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 (7 e 14 febbraio, 7 marzo e 4 aprile) prevedono favolose sciate sulle piste, abbinate 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 questi appuntamenti si aggiungono due edizioni speciali, in programma il 24 gennaio nei rifugi Club Moritzino e Ütia de Bioch, e il 21 marzo nei rifugi Club Moritzino e Ütia I Tablá, con i vini dell'Alto Adige in abbinamento a quattro piatti.

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. A Venezia il Consorzio del Lugana Doc è tra i protagonisti dell'edizione n. 1 di "Wine in Venice" (28-30 gennaio). In particolare, la Doc del Lago di Garda si racconta nelle masterclass "Sensazioni di Lugana" con Alberto Ugolini e "Alla scoperta del Lugana" con Chiara Giovoni, e nel walk around tasting "Armonie senza tempo" nello storico palazzo della Scuola Grande della Misericordia. Nell'evento, venti cantine rappresentano la loro regione in un "red carpet" tra la Scuola Grande della Misericordia e Cà Vendramin Calergi, e si parla anche di sostenibilità, etica ed innovazione in un Wine Talk su "Il Vino del Futuro". E con TheFork nasce un progetto rivoluzionario "365 days of Wine in Venice", un anno di esperienze con i vini premiati dalla kermesse con una "Wine Selection" nei ristoranti della App. 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
































ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

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 e stampa (30 gennaio), con un 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. In degustazione, 600 etichette, dall'Alta Langa all'Oltrepo Pavese, dal Franciacorta al Prosecco Docg, dai vini dell'Alto Adige a quelli del Collio friulano, dalle etichette della Costa Amalfitana alla Vernaccia di San Gimignano, Fiano e Greco, i vini dell'Etna e il Timorasso, e poi Lambrusco, Sagrantino di Montefalco, Barolo e Barbera, Chianti e Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano e Brunello di Montalcino, Montecucco, i vini di Bolgheri, Carmignano e le etichette del Valdarno Superiore, ma anche i siciliani Nero d'Avola e Syrah e, tra le curiosità, il Pelaverga, E, dall'Alta Langa ai bianchi friulani, dallo Champagne al Riesling Renano della Mosella, anche 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. Ma ci sono anche l'Idromele, la bevanda fermentata più antica del mondo, i bicchieri ad hoc per il vino e il vino giusto per i dolci senesi con i loro segreti. Dalla città del Palio alla "culla" del Rinascimento, il 22 e 23 gennaio, le Ex scuderie delle Cascine a Firenze 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











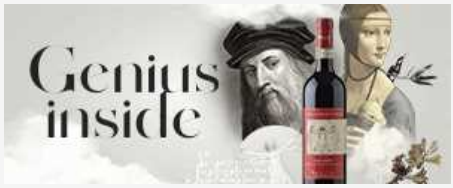
















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

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 continua poi con le degustazioni per stampa, operatori ed appassionati alla presenza dei produttori di oltre 400 vini di più di 120 aziende del Chianti e del Morellino di Scansano, di cui la metà nuove annate con il Chianti 2022 e il Chianti Riserva 2020 e le tipologie Annata 2022 e Riserva 2020 del Morellino, a "Chianti Lovers & Rosso Morellino - Anteprima 2023" alla Fortezza da Basso, che vede ancora una volta insieme il Consorzio Vino Chianti e il Consorzio Morellino di Scansano Docg con l'Ascot-Associazione Consorzi Toscani; il Chianti Classico si presenta quindi alla "Chianti Classico Collection" alla Stazione Leopolda sempre a Firenze (13 e 14 febbraio); il Nobile, prima Docg d'Italia, è protagonista a seguire con le nuove annate 2020 e Riserva 2019 di oltre 40 produttori in presenza nell'"Anteprima Vino Nobile di Montepulciano" nella Fortezza e nell'Enoliteca della città del Poliziano, il 15 febbraio per la stampa (già sold out), e dal 18 al 20 febbraio per operatori e wine lovers, e dove il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano presenta anche gli aggiornamenti sul progetto Pievi e tutte le attività legate a Montepulciano "distretto del vino sostenibile", mentre la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuove itinerari per scoprire il territorio; la Vernaccia, infine, si presenta nell'"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 chiostri 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

















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

territoriali di "Vetrina Toscana" (fino a marzo 2023).

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.

Fino al 22 gennaio a Eataly Roma è la settimana dedicata ad uno dei più famosi piatti romani ed ad ai suoi iconici ingredienti, che culmina nel weekend con un vero e proprio "Cacio & Pepe Festival", e con corsi, degustazioni, presentazioni di libri, menu speciali e tanti ospiti per degustarlo in tante versioni. Anche la Sardegna è protagonista a Roma, con oltre 170 etichette di 40 cantine, nell'edizione n. 1 de "La Sardegna di Vinodabere", il 21 e 22 gennaio all'Hotel Belsaty, tra banchi d'assaggio e masterclass per operatori, stampa ed appassionati. "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, Donnachiara, Trabucco, Colli Di Lapio, Masseria Piccirillo e Caggiano, dalla Puglia Felline, 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. Il 20 e 21 gennaio il Museo Archeologico Regionale di Agrigento ospita infine un Convegno di ampelografia e di studio sul futuro del vigneto italiano e siciliano in particolare, in occasione dei "Blues & Wine Awards" legati all'edizione n. 20 del "Blues & Wine Soul Festival". Tra i relatori, il professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura al mondo, Manna Crespan,

















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ricercatrice del Centro di Ricerca di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, Rosario Lentini, esperto di Economia Agraria e del Vino, Andrea Zanfi, editore della rivista media partner “Bubble’s Italia”, e Gori Sparacino, direttore della Federazione Italiana Strade del Vino (evento su invito/accredito).

Copyright © 2000/2023

TAG: **CONSORZIO VINI ALTO ADIGE**, **DONNAFUGATA**, **EATALY ROMA**, **FRANCIACORTA**, **GRANDI LANGHE**, **IDENTITA GOLOSE**, **LUGANA**, **SIGEP**, **WINE&SIENA**

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Gli spumanti (e non solo il Prosecco) “rubano” mercato ai vini fermi, anche in Italia

18 Gennaio 2023



ITALIA

Istat: nei primi 10 mesi 2022 le spedizioni del vino italiano a 6,52 miliardi di euro (+11,2%)

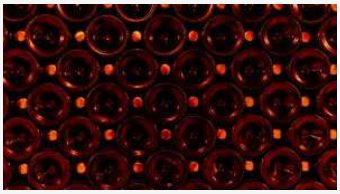
18 Gennaio 2023



ITALIA

Vino e pasta trainano il made in Italy verso il record di 60 miliardi di euro di export nel 2022

18 Gennaio 2023



ITALIA

Valoritalia: dalle Do del Belpaese un 2022 meglio delle attese, per guardare al 2023 con ottimismo

18 Gennaio 2023



ITALIA

Accademia Italiana della Vite e del Vino, il nuovo presidente è il professor Rosario Di Lorenzo

17 Gennaio 2023

TAG: **CONSORZIO VINI ALTO ADIGE**, **DONNAFUGATA**, **EATALY ROMA**, **FRANCIACORTA**, **GRANDI LANGHE**, **IDENTITA GOLOSE**, **LUGANA**, **SIGEP**, **WINE&SIENA**















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://laragione.eu/adnkronos/lavoro/vino-2a-edizione-laltra-toscana-chiude-settimana-delle-anteprime-a-firenze/

Scarica e leggi gratis su app

La RAGIONE
leAli alla libertà

L'ITALIA DE LA RAGIONE ESTERI LIFE MEDIA INTERVISTE E OPINIONI EMOTICON CHI SIAMO

Vino: 2a edizione 'L'Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze

GENNAIO 17, 2023

Roma, 17 gen. (Adnkronos/Labitalia) – L''Altra Toscana' del vino ancora unita nel presentare le nuove annate a giornalisti e operatori del settore. Nella giornata del 17 febbraio, si terrà – a Palazzo degli Affari a Firenze – la degustazione dei vini delle 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, Valdarno di Sopra. Una compagine di realtà per raccontare una Toscana enologica diversa, fatta di Denominazioni che arricchiscono, con punte di qualità alternative, l'offerta vinicola regionale. Nella prima edizione, oltre 330 etichette sono state degustate e ci si aspetta un numero importante anche per l'appuntamento del 2023. In definizione un paio di masterclass e percorsi tematici, con diversi focus, per facilitare l'assaggio, che andranno ad articolare il programma della giornata.

"Il progetto è ambizioso e originale, perché unendoci vogliamo far emergere, in tutto il loro valore, le innumerevoli diversità che ci caratterizzano, spiegando terroir e vitigni, tecniche di produzione rispettose e in armonia con l'ambiente, talvolta sartoriali, raccontando la natura e la sua biodiverstà, la storia e le tradizioni di una regione famosa in tutto il mondo che ha ancora tanto da proporre", spiega Francesco Mazzei, alla guida della Associazione 'L'Altra Toscana' e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana.

Protagonisti saranno tutti questi territori più 'nascosti', dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità, incuriosendo sempre più gli

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

appassionati e il mercato. Come di consueto, la Settimana delle 'Anteprime di Toscana' verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma la mattina di sabato 11 febbraio presso il Cinema La Compagnia di Firenze.

Seguici anche su Google News



LIONARD Luxury Real Estate S.p.A. selezionata per il corso "Immersive Field Course" della Harvard Business School

(Adnkronos) – Italia, 18 gennaio 2023. Di recente Lionard Luxury Real Estate ha avuto l'opportuni…

Gruppo Cap per il quinto anno consecutivo si conferma Top employers Italia

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.ilgiornaleditalia.it/news/lavoro/445616/vino-2a-edizione-laltra-toscana-chiude-settimana-delle-anteprime-a-firenze.html

mercoledì, 18 gennaio 2023
Seguici su

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

"La libertà innanzi tutto e sopra tutto"
Benedetto Croce «Il Giornale d'Italia» (10 agosto 1943)

lavoro

Vino: 2a edizione 'L'Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze

Il 17 febbraio al Palazzo degli Affari

17 Gennaio 2023



Roma, 17 gen. (Adnkronos/Labitalia) - L''Altra Toscana' del vino ancora unita nel presentare le nuove annate a giornalisti e operatori del settore. Nella giornata del 17 febbraio, si terrà - a Palazzo degli Affari a Firenze - la degustazione dei vini delle 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, Valdarno di Sopra. Una compagine di realtà per raccontare una Toscana enologica diversa, fatta di Denominazioni che arricchiscono, con punte di qualità alternative, l'offerta vinicola regionale. Nella prima edizione, oltre 330 etichette sono state degustate e ci si aspetta un numero importante anche per l'appuntamento del 2023. In definizione un paio di masterclass e percorsi tematici, con diversi focus, per facilitare l'assaggio, che andranno ad articolare il programma della giornata.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

SPEDIRE RESI IN ITALIA



"Il progetto è ambizioso e originale, perché unendoci vogliamo far emergere, in tutto il loro valore, le innumerevoli diversità che ci caratterizzano, spiegando terroir e vitigni, tecniche di produzione rispettose e in armonia con l'ambiente, talvolta sartoriali, raccontando la natura e la sua biodiversità, la storia e le tradizioni di una regione famosa in tutto il mondo che ha ancora tanto da proporre", spiega Francesco Mazzei, alla guida della Associazione 'L'Altra Toscana' e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana.

Protagonisti saranno tutti questi territori più 'nascosti', dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità, incuriosendo sempre più gli appassionati e il mercato. Come di consueto, la Settimana delle 'Anteprime di Toscana' verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma la mattina di sabato 11 febbraio presso il Cinema La Compagnia di Firenze.

Seguici su

Tags: adnkronos , lavoro

Commenti

Scrivi/Scopri i commenti



Articoli Recenti



ADR, collocato bond sostenibile da 750 mln sul Programma Euro Medium Term Notes: domanda investitori pari 8 volte l'offerta (6 mld)



Napoli ko ai rigori, Cremonese ai quarti di Coppa Italia



Caro benzina, Bearzi (Figisc): "Giovedì mattina nuovo incontro, poi decideremo su sciopero"



Intercettazioni, Cattaneo: "Forza Italia è per buon senso e garantismo"



Primarie Pd, Schlein: "Uniti ma chiari, no ad essere tutto e contrario di tutto"

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

00:00 / 00:00

Vai all'articolo originale
Link: https://www.liberoquotidiano.it/news/adnkronos/34573656/vino-2a-edizione-l-altra-toscana-chiude-settimana-delle-anteprime-a-firenze.html

Condividi:

HOME / ADNKRONOS

Vino: 2a edizione 'L'Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze



17 gennaio 2023

Roma, 17 gen. (Adnkronos/Labitalia) - L"Altra Toscana' del vino ancora unita nel presentare le nuove annate a giornalisti e operatori del settore. Nella giornata del 17 febbraio, si terrà - a Palazzo degli Affari a Firenze - la degustazione dei vini delle 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, Valdarno di Sopra. Una

PRESA DI POSIZIONE

"Giorgia Meloni? Sono serissimo": clamoroso, Mauro Corona zittisce Bianca Berlinguer

ECCESSI

"Chi ha invitato Messina Denaro al festino hard": dal testimone nomi pesantissimi

L'AFFONDO

"Senza parole". Dalla Chiesa, fucilata alla Rai: durante la fiction sul padre...

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

compagine di realtà per raccontare una Toscana enologica diversa, fatta di Denominazioni che arricchiscono, con punte di qualità alternative, l'offerta vinicola regionale. Nella prima edizione, oltre 330 etichette sono state degustate e ci si aspetta un numero importante anche per l'appuntamento del 2023. In definizione un paio di masterclass e percorsi tematici, con diversi focus, per facilitare l'assaggio, che andranno ad articolare il programma della giornata.

“Il progetto è ambizioso e originale, perché unendoci vogliamo far emergere, in tutto il loro valore, le innumerevoli diversità che ci caratterizzano, spiegando terroir e vitigni, tecniche di produzione rispettose e in armonia con l'ambiente, talvolta sartoriali, raccontando la natura e la sua biodiverstà, la storia e le tradizioni di una regione famosa in tutto il mondo che ha ancora tanto da proporre”, spiega Francesco Mazzei, alla guida della Associazione 'L'Altra Toscana' e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana.

Protagonisti saranno tutti questi territori più 'nascosti', dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità, incuriosendo sempre più gli appassionati e il mercato. Come di consueto, la Settimana delle 'Anteprime di Toscana' verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma la mattina di sabato 11 febbraio presso il Cinema La Compagnia di Firenze.

PREVISIONI

"Il grande freddo". Meteo, Mario Giuliacci: ecco cosa svela questo grafico

In evidenza

Video

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.notizie.it/vino-2a-edizione-laltra-toscana-chiude-settimana-delle-anteprime-a-firenze/

Vino: 2a edizione 'L'Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze

Roma, 17 gen. (Adnkronos/Labitalia) - L''Altra Toscana' del vino ancora unita nel presentare le nuove annate a giornalisti e operatori del settore. Nella giornata del 17 febbraio, si terrà - a Palazzo degli Affari a Firenze - la degustazione dei vini delle Dop e Igp Carmignano...

di Adnkronos
Pubblicato il 17 Gennaio 2023

Condividi su Facebook
Condividi su Twitter

Roma, 17 gen.



ULTIME NOTIZIE

- Regno Unito, madre e figlia vengono investite da un'auto in corsa: la piccola aveva solo 4 anni
- Celebrati i funerali di Valeria Fioravanti: l'omaggio dei vigili del fuoco
- Coppa Italia, clamorosa impresa della Cremonese: Napoli eliminato ai rigori sotto il diluvio
- Procuratore nazionale antimafia Melillo: "Bisogna individuare la rete di protezione di

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

00:00 / 00:00

(Adnkronos/Labitalia) – L''Altra Toscana' del vino ancora unita nel presentare le nuove annate a giornalisti e operatori del settore. Nella giornata del 17 febbraio, si terrà – a Palazzo degli Affari a Firenze – la degustazione dei vini delle 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, Valdarno di Sopra. Una compagine di realtà per raccontare una Toscana enologica diversa, fatta di Denominazioni che arricchiscono, con punte di qualità alternative, l'offerta vinicola regionale.

Nella prima edizione, oltre 330 etichette sono state degustate e ci si aspetta un numero importante anche per l'appuntamento del 2023. In definizione un paio di masterclass e percorsi tematici, con diversi focus, per facilitare l'assaggio, che andranno ad articolare il programma della giornata.

"Il progetto è ambizioso e originale, perché unendoci vogliamo far emergere, in tutto il loro valore, le innumerevoli diversità che ci caratterizzano, spiegando terroir e vitigni, tecniche di produzione rispettose e in armonia con l'ambiente, talvolta sartoriali, raccontando la natura e la sua biodiverstà, la storia e le tradizioni di una regione famosa in tutto il mondo che ha ancora tanto da proporre", spiega Francesco Mazzei, alla guida della Associazione 'L'Altra Toscana' e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana.

Protagonisti saranno tutti questi territori più 'nascosti', dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità, incuriosendo sempre più gli appassionati e il mercato. Come di consueto, la Settimana delle 'Anteprime di Toscana' verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

Messina Denaro"

- Pupo su Francesco Totti: "Giocai con lui a Poker. Ho paura possa essere ludopatia"
- Madre e due figli morti congelati in auto: salva solo la bambina più grande. La donna era fuggita di casa
- Trasporto aereo: Finnair, nuovi voli verso Europa per estate 2023, anche su Milano Linate
- Food: presentato a Rimini 'Ristoratore in incognito', docufilm con Rino Mini
- Messina Denaro, tifoso di F1 era stato scambiato nel 2021 con il latitante: passò tre giorni in cella
- Brasile: assalto edifici governativi, presentata accusa contro 39 persone

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ALTRO IN



PrimAnteprima 2023 è in programma la mattina di sabato 11 febbraio presso il Cinema La Compagnia di Firenze.

Condividi su Facebook
Condividi su Twitter

ARTICOLI CORRELATI



LAVORO

De Felice (Protom) a governo: "Da Pa a energia no vincoli che impediscono crescita"



LAVORO

De Felice (Protom) a governo: "Da Pa a energia no vincoli che impediscono crescita"



LAVORO

Entain Italia conquista la certificazione “Top Employer 2023”



LAVORO

SKS365 ottiene la certificazione Top Employers Italy 2023



LAVORO

Ibar, Flavio Ghiringhelli confermato presidente



LAVORO

AXA Italia è Top Employer per il terzo anno consecutivo







ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.olbianotizie.it/24ore/articolo/653678-vino_2a_edizione__laltra_toscana__chiude_settimana_delle_anteprime_a_firenze

Vino: 2a edizione 'L'Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze

Il 17 febbraio al Palazzo degli Affari

LAVORO

17/01/2023 21:41 | AdnKronos @Adnkronos

Roma, 17 gen. (Adnkronos/Labitalia) - L''Altra Toscana' del vino ancora unita nel presentare le nuove annate a giornalisti e operatori del settore. Nella giornata del 17 febbraio, si terrà - a Palazzo degli Affari a Firenze - la degustazione dei vini delle 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, Valdarno di Sopra. Una compagine di realtà per raccontare una Toscana enologica diversa, fatta di Denominazioni che arricchiscono, con punte di qualità alternative, l'offerta vinicola regionale. Nella prima edizione, oltre 330 etichette sono state degustate e ci si aspetta un numero importante anche per l'appuntamento del 2023. In definizione un paio di masterclass e percorsi tematici, con diversi focus, per facilitare l'assaggio, che andranno ad articolare il programma della giornata."Il progetto è ambizioso e originale, perché unendoci vogliamo far emergere, in tutto il loro valore, le innumerevoli diversità che ci caratterizzano, spiegando terroir e vitigni, tecniche di produzione rispettose e in armonia con l'ambiente, talvolta sartoriali, raccontando la natura e la sua biodiversità, la storia e le tradizioni di una regione famosa in tutto il mondo che ha ancora tanto da proporre", spiega Francesco Mazzei, alla guida della Associazione 'L'Altra Toscana' e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana.Protagonisti saranno tutti questi territori più 'nascosti', dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità, incuriosendo sempre più gli appassionati e il mercato. Come di consueto, la Settimana delle 'Anteprime di Toscana' verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento



IN PRIMO PIANO

Incidente stradale questo pomeriggio a Olbia, tre auto coinvolte: due persone finiscono in ospedale

Un cane incastrato nelle rocce salvato dai vigili del fuoco a Sant'Antonio di Gallura

Arzachena cerca un'artista per la nuova installazione della famosa scalinata

L'Hermea allo scontro diretto nel confronto infrasettimanale

Il presidente Solinas ringrazia le forze dell'ordine per l'arresto di Matteo Messina Denaro

Si schianta su due auto e fugge: la polizia locale rintraccia l'uomo che ora dovrà pagare i danni

Olbia ko per 2-1 in trasferta contro la Vis Pesaro

La Sardegna torna in mostra al Boot di Dusseldorf con North Sardinia Sail

Ordigno esplode in una casa a San Teodoro, ingenti i danni

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma la mattina di sabato 11 febbraio presso il Cinema La Compagnia di Firenze.

Il presidente Solinas promuove una task force per l'insularità

LEGGI ANCHE

LE NOTIZIE PIÙ LETTE

Incidente stradale questo pomeriggio a Olbia, tre auto coinvolte: due persone finiscono in ospedale

Un cane incastrato nelle rocce salvato dai vigili del fuoco a Sant'Antonio di Gallura

Arzachena cerca un'artista per la nuova installazione della famosa scalinata

Si schianta su due auto e fugge: la polizia locale rintraccia l'uomo che ora dovrà pagare i danni

Il presidente Solinas ringrazia le forze dell'ordine per l'arresto di Matteo Messina Denaro

L'Hermea allo scontro diretto nel confronto infrasettimanale

La Sardegna torna in mostra al Boot di Dusseldorf con North Sardinia Sail

Il volto green di Golfo Aranci fa scuola in Italia grazie all'Action & Biology Campus di Worldrise

Prevenzione diabete, online sui canali della Asl Gallura il cooking show Doc&Chef

Al via il concorso di accesso per l'accademia navale della Marina

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.tarantobuonasera.it/adn/vino-2a-edizione-laltra-toscana-chiude-settimana-delle-anteprime-a-firenze-2/

PUBBLICITÀ

Vino: 2a edizione 'L'Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze

21:41 - 17/01/23

PUBBLICITÀ

POTREBBE INTERESSARTI...

«Cantiere fermo, aria irrespirabile»

La denuncia arriva dai social, per la precisione dal profilo facebook dell'Osservatorio Permanente Salinella: il cantiere del CCR, il Centro Comunale di Raccolta che sta sorgendo in via Golfo di Taranto nei pressi dell'isola ecologica non è ancora stato completato, ed in ogni caso il manto stradale non sarà riasfaltato in tempi brevi, perché la […]

Disordini durante la partita Manduria-Gallipoli, 3 Daspo

Disordini allo stadio "Dimitri" di Manduria: tre Daspo soono stati emessi dal Questore di Taranto. Nella attività di contrasto a fenomeni di violenza durante manifestazioni sportive, nei giorni scorsi sono stati notificati provvedimenti di Daspo emessi dal Questore di Taranto, Massimo Gambino, nei confronti di tre tifosi della squadra del Gallipoli per i disordini avvenuti […]

Nascondeva cocaina ed eroina, 27enne





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

finisce ai domiciliari

I carabinieri della Sezione operativa della Compagnia di Taranto, impegnati in un servizio di prevenzione nell'area nord del capoluogo jonico, hanno arrestato in flagranza di detenzione di stupefacenti ai fini di spaccio un ventisettenne della provincia di Matera. I militari infatti, hanno notato l'uomo che, al volante della propria autovettura, si stava allontanando velocemente dalle […]

Sequestrati 85 chili di faloppa

La Guardia Costiera nei giorni scorsi ha sequestrato nel rione Tamburi, circa 85 chili di novellame di sarda, meglio conosciuto come "bianchetto" o "faloppa". L'operazione ha preso avvio dopo un'attenta attività di appostamento iniziata a mare, finalizzata alla tutela della filiera ittica ed al contrasto della pesca illegale del novellame di sarda che, in questi […]

Roma, 17 gen. (Adnkronos/Labitalia) – L''Altra Toscana' del vino ancora unita nel presentare le nuove annate a giornalisti e operatori del settore. Nella giornata del 17 febbraio, si terrà – a Palazzo degli Affari a Firenze – la degustazione dei vini delle 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, Valdarno di Sopra. Una compagine di realtà per raccontare una Toscana enologica diversa, fatta di Denominazioni che arricchiscono, con punte di qualità alternative, l'offerta vinicola regionale. Nella prima edizione, oltre 330 etichette sono state degustate e ci si aspetta un numero importante anche per l'appuntamento del 2023. In definizione un paio di masterclass e percorsi tematici, con diversi focus, per facilitare l'assaggio, che andranno ad articolare il programma della giornata.

"Il progetto è ambizioso e originale, perché unendoci vogliamo far emergere, in tutto il loro valore, le innumerevoli diversità che ci caratterizzano, spiegando terroir e vitigni, tecniche di produzione rispettose e in armonia con l'ambiente, talvolta sartoriali, raccontando la natura e la sua biodiverstà, la storia e le tradizioni di una regione famosa in tutto il mondo che ha ancora tanto da proporre", spiega Francesco Mazzei, alla guida della Associazione 'L'Altra Toscana' e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana.

Protagonisti saranno tutti questi territori più 'nascosti', dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità, incuriosendo sempre più gli appassionati e il mercato. Come di consueto, la Settimana delle 'Anteprime di Toscana' verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma la mattina di sabato 11 febbraio presso il Cinema La Compagnia di Firenze.

PUBBLICITÀ

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale
Link: https://www.tarantobuonasera.it/adn/vino-2a-edizione-laltra-toscana-chiude-settimana-delle-anteprime-a-firenze/

PUBBLICITÀ

Vino: 2a edizione 'L'Altra Toscana' chiude Settimana delle Anteprime a Firenze

21:41 - 17/01/23

PUBBLICITÀ

POTREBBE INTERESSARTI...

«No all'immunità per l'ex Ilva»

Si è tenuto ieri, martedì 17 gennaio, l'annunciato sit-in sotto la Prefettura organizzato da un coordinamento di movimenti ambientalisti e associazioni di categoria contro il decreto del governo che ripristina lo scudo penale per l'ex Ilva. «No all'immunità penale per chi inquina», «No al rigassificatore», «Taranto: una macchia sulla coscienza collettiva dell'umanità», «No al baratto […]

Il ruolo del commercialista e dell'esperto contabile

La Fondazione dei Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili di Taranto inaugura il percorso formativo a favore della categoria professionale con un convegno che si terrà a Taranto – il 20 gennaio 2023 – presso la Sede Universitaria del Dipartimento Jonico dalle ore 9 alle ore 13. Il tema individuato che dà il titolo all'evento " […]

Le decisioni del Consiglio comunale di





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Taranto

In modalità question time, si è riunito, nella giornata di lunedì scorso, il Consiglio comunale. «L'assise – si legge in una nota del presidente del Consiglio comunale Piero Bitetti – ha approvato le risoluzioni concernenti la guerra in corso in Ucraina e l'autonomia differenziata, primo firmatario il consigliere Liviano (Pd). L'assemblea municipale ha dato l'assenso […]

Crociere, il calendario degli approdi 2023

Il prossimo venerdì 20 gennaio, alle ore 11.30, nel Salone degli Specchi di Palazzo di Città a Taranto, sarà presentata ufficialmente l'iniziativa Italian Cruise Day 2023, evento di riferimento dell'industria crocieristica italiana, ideato e organizzato da Risposte Turismo che, per questa nuova edizione, vede il supporto dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Ionio – Porto […]

Roma, 17 gen. (Adnkronos/Labitalia) – L''Altra Toscana' del vino ancora unita nel presentare le nuove annate a giornalisti e operatori del settore. Nella giornata del 17 febbraio, si terrà – a Palazzo degli Affari a Firenze – la degustazione dei vini delle 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, Valdarno di Sopra. Una compagine di realtà per raccontare una Toscana enologica diversa, fatta di Denominazioni che arricchiscono, con punte di qualità alternative, l'offerta vinicola regionale. Nella prima edizione, oltre 330 etichette sono state degustate e ci si aspetta un numero importante anche per l'appuntamento del 2023. In definizione un paio di masterclass e percorsi tematici, con diversi focus, per facilitare l'assaggio, che andranno ad articolare il programma della giornata.

"Il progetto è ambizioso e originale, perché unendoci vogliamo far emergere, in tutto il loro valore, le innumerevoli diversità che ci caratterizzano, spiegando terroir e vitigni, tecniche di produzione rispettose e in armonia con l'ambiente, talvolta sartoriali, raccontando la natura e la sua biodiverstà, la storia e le tradizioni di una regione famosa in tutto il mondo che ha ancora tanto da proporre", spiega Francesco Mazzei, alla guida della Associazione 'L'Altra Toscana' e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana.

Protagonisti saranno tutti questi territori più 'nascosti', dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità, incuriosendo sempre più gli appassionati e il mercato. Come di consueto, la Settimana delle 'Anteprime di Toscana' verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma la mattina di sabato 11 febbraio presso il Cinema La Compagnia di Firenze.

PUBBLICITÀ

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale

GUSTO | NELLA FORTEZZA DI MONTEPULCIANO LA FESTA DELLA PRIMA DOCG D'ITALIA APRE LE PORTE AGLI APPASSIONATI

Categoria: Le News Pubblicato: 14 Gennaio 2023 Stampa



Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano: dal 18 al 20 febbraio torna il grande appuntamento per presentare le ultime annate in commercio.Nella Fortezza e nell'Enoliteca anche i wine lovers potranno degustare le nuove annate in commercio, il Vino Nobile di Montepulciano 2020 e la Riserva 2019.

(TurismoItaliaNews) E' tutto pronto per il primo grande evento dell'anno dedicato alla prima Docg d'Italia, il Vino Nobile di Montepulciano, che come ormai da tradizione in febbraio apre le porte di casa, la Fortezza, agli operatori e agli appassionati. Da sabato 18 a lunedì 21 febbraio infatti, presso la Fortezza di Montepulciano, i produttori torneranno in presenza per far conoscere le nuove annate in commercio dal 2023: il Vino Nobile 2020 e la Riserva 2019. Una passerella internazionale che coinvolge l'intera comunità di Montepulciano che per tre giorni sarà presa d'assalto dai tanti appassionati provenienti da tutta Italia.



CATEGORIE
Notizie
Luoghi
Da non perdere
Da scoprire
Collezionismo
Le ultimissime
Focus
Le ricette di Casa Spineto
Tour operator



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404





"Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile", commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi**. Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.

L'Anteprima per tanti appassionati sarà la possibilità per regalarsi un fine settimana alla scoperta di una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà dei pacchetti speciali per scoprire il territorio del Vino Nobile di Montepulciano.
L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" che verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma a Firenze sabato 11 febbraio tra il Cinema La Compagnia e

STAY CONNECTED

TWITTER
8081 Followers

INSTAGRAM
0 Follower

YOUTUBE
-1 Subscriber

YOUTUBE CHANNEL



Capitale Italiana della Cultura 2023: a Bergamo e Brescia i primi eventi parlano di grandi artisti

Guarda il video...



Lisbona: vicino a te, vicino alla vita: un video dedicato alle esperienze da non perdere in città

Guarda il video...



Livrea speciale per l'Airbus A320 di Ita Airways: ecco "Io Sono Friuli Venezia Giulia"

Guarda il video...

Oggi ore 12



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Palazzo Medici Riccardi.





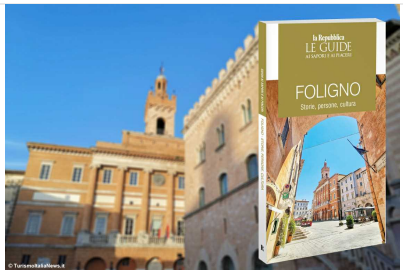
Indietro

Avanti



A cura del Servizio Meteorologico dell'Aeronautica Militare

NOVITÀ IN LIBRERIA



STORIE, PERSONE, CULTURA: CON LA GUIDA DI REPUBBLICA "FOLIGNO" SVELA BELLEZZE, RICCHEZZE ARTISTICHE E IMPERDIBILI SPECIALITÀ DELL'ENOGASTRONOMIA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



Vai all'articolo originale

Ti informiamo che, per migliorare la tua esperienza di navigazione questo sito utilizza dei cookie. In particolare il sito utilizza cookie tecnici e cookie di terze parti che consentono a queste ultime di accedere a dati personali raccolti durante la navigazione. Per maggiori informazioni consulta l'informativa estesa ai sensi dell'art. 13 del Codice della privacy. L'utente è consapevole che, proseguendo nella navigazione del sito web, accetta l'utilizzo dei cookie.

ACCETTO

AgroAlimentare News
Quotidiano online
Venerdì 13 Gennaio 2023

AGRONEWS

Vino Nobile di Montepulciano, anteprima a metà febbraio



E' tutto pronto per il primo grande evento dell'anno dedicato al **Vino Nobile di Montepulciano**, che come ormai da tradizione in febbraio apre le porte di casa, la Fortezza, agli operatori e agli appassionati. Da sabato 18 a lunedì 21 febbraio infatti, presso la Fortezza di Montepulciano, i produttori torneranno in presenza per far conoscere le nuove annate in commercio dal 2023: il Vino Nobile 2020 e la Riserva 2019.

"Un appuntamento- commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi**- ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno **confermando la nostra Docg** una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile".

L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale. L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella **Settimana delle "Anteprime di Toscana"** che verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma a Firenze sabato 11 febbraio tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Medici Riccardi

13/01/2023

» ARCHIVIO DI AGRONEWS

Sei un utente registrato?

Per poter inserire un commento devi essere un utente registrato a AgroAlimentareNews.com. Se sei registrato inserisci Username e Password. Se non sei registrato **REGISTRATI ORA**.

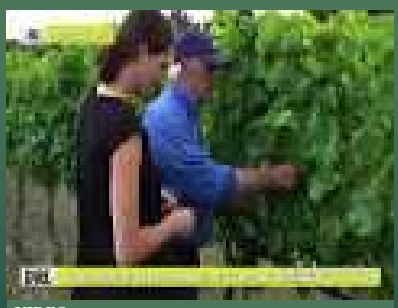
Username

Password

INVIA

cerca nel sito

Multimedia



VIDEO
Tg Agricoltura. Edizione 4 luglio

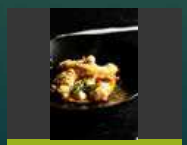


FOTO
Binomio, a Roma arriva la cucina all day long nata in Catalogna



VIDEO
Tg Agricoltura. Edizione 27 giugno

Fiere & Appuntamenti

Festival
Manifestazioni, Incontri e Sagre enogastronomiche
Saloni del Gusto e dell'Agricoltura

Pubblica il tuo Evento

Suggerisci i tuoi appuntamenti enogastronomici, gli incontri tecnici e i meeting di settore. La redazione in tempi di valutazione brevi pubblicherà la proposta inviata. Grazie per la collaborazione

Proponici

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale

VUOI VENDERE SUL WEB



VUOI VENDERE SUL WEB



ESG DATA Global Responsibility Network
Esplora ora



Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano: appuntamento dal 18 al 20 febbraio

Data: 13 Gennaio 2023 13:01 | in: Enogastronomia

Nella Fortezza di Montepulciano la festa della prima Docg d'Italia apre le porte agli appassionati



MONTEPULCIANO. E' tutto pronto per il primo grande evento dell'anno dedicato alla prima Docg d'Italia, il Vino Nobile di Montepulciano, che come ormai da tradizione in febbraio apre le porte di casa, la Fortezza, agli operatori e agli appassionati. Da sabato 18 a lunedì 21 febbraio infatti, presso la Fortezza di Montepulciano, i produttori torneranno in presenza per far conoscere le nuove annate in commercio dal 2023: il Vino Nobile 2020 e la Riserva 2019. Una passerella internazionale che coinvolge l'intera comunità di Montepulciano che per tre giorni sarà presa d'assalto dai tanti appassionati provenienti da tutta Italia.

«Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione,

Cerca


Vittoria Doretti continuerà a guidare il Codice rosa regionale
Leggi l'articolo intero...


Sunia Siena: Andrea Quadri rieletto Segretario provinciale
Leggi l'articolo intero...

Uniti per Siena: "Bonaccini pensi al suo moribondo partito"
Leggi l'articolo intero...


Sena Civitas: "70

Pubblicità



Follow

Pubblicità



Videonews

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile», commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi**.



Il programma. L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.

Scoprire Montepulciano, città d'arte e del Vino Nobile. L'Anteprima per tanti appassionati sarà la possibilità per regalarsi un fine settimana alla scoperta di una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà dei pacchetti speciali per scoprire il territorio del Vino Nobile di Montepulciano.

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" che verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma a Firenze sabato 11 febbraio tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Medici Riccardi.

Tweet

« Previous :
La giunta approva l'estensione idrica in strada Massetana

Next : »
Gli allievi del Franci accendono il lunedì in Sala Rosa

bambini non hanno trovato posto negli asili comunali"
Leggi l'articolo intero...



La Virtus chiude il girone d'andata a Pontassieve
Leggi l'articolo intero...



Circa 600 etichette da degustare per Wine&Siena 2023
Leggi l'articolo intero...

Pubblicità











Pubblicità

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale

Agroalimentare

Vino Nobile di Montepulciano: l'Anteprima 2023

In Fortezza da sabato 18 a lunedì 21 febbraio. "Assaggio" a Firenze l'11 febbraio

Redazione Nove da Firenze
13 gennaio 2023 11:47

E' tutto pronto per il primo grande evento dell'anno dedicato alla prima Docg d'Italia, il Vino Nobile di Montepulciano, che come ormai da tradizione in febbraio apre le porte di casa, la Fortezza, agli operatori e agli appassionati. Da sabato 18 a lunedì 21 febbraio infatti, presso la Fortezza di Montepulciano, i produttori torneranno in presenza per far conoscere le nuove annate in commercio dal 2023: il Vino Nobile 2020 e la Riserva 2019. Una passerella internazionale che coinvolge l'intera comunità di Montepulciano che per tre giorni sarà presa d'assalto dai tanti appassionati provenienti da tutta Italia.

«Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile», commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi.

Il programma. L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.

Scoprire Montepulciano, città d'arte e del Vino Nobile. L'Anteprima per tanti appassionati sarà la possibilità per regalarsi un fine settimana alla scoperta di una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà dei pacchetti speciali per scoprire il territorio del Vino Nobile di Montepulciano.

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" che verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma a Firenze sabato 11 febbraio tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Medici Riccardi.

TAG

vino nobile di montepulciano
/ firenze
/ montepulciano
/ andrea rossi
/ val di chiana
/ palazzo medici riccardi

IN EVIDENZA

Da Burde 1901 nuovo Morellino Ambassador

Pitti Uomo 103: il secondo giorno in Fortezza

Nuove pietre d'inciampo per le vittime del nazifascismo

Ultimi Video

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale

BCC BANCA CENTRO TOSCANA UMBRIA

SIENA FREE
QUOTIDIANO ONLINE di Siena e provincia e della Toscana

BCC BANCA CENTRO TOSCANA UMBRIA

Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano: torna il grande appuntamento per presentare le ultime annate in commercio

Nella Fortezza di Montepulciano dal 18 al 20 febbraio la festa della prima Docg d'Italia apre le porte agli appassionati

13 gennaio 2023 3 minuti di lettura



A febbraio torna il grande appuntamento per il Vino Nobile di Montepulciano. Nella Fortezza e nell'Enoliteca anche i wine lovers potranno degustare le nuove annate in commercio, il Vino Nobile di Montepulciano 2020 e la Riserva 2019. Il 15 febbraio l'Anteprima per la stampa

E' tutto pronto per il primo grande evento dell'anno dedicato alla prima Docg d'Italia, il Vino Nobile di Montepulciano, che come ormai da tradizione in febbraio apre le porte di casa, la Fortezza, agli operatori e agli appassionati. Da sabato 18 a lunedì 21 febbraio, infatti, presso la Fortezza di Montepulciano, i produttori torneranno in presenza per far conoscere le nuove annate in commercio dal 2023: il Vino Nobile 2020 e la Riserva 2019. Una passerella internazionale che coinvolge l'intera comunità di Montepulciano che per tre giorni sarà presa d'assalto dai tanti appassionati provenienti da tutta Italia.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

«Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile», commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi.

Il programma

L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.

Scoprire Montepulciano, città d'arte e del Vino Nobile

L'Anteprima per tanti appassionati sarà la possibilità per regalarsi un fine settimana alla scoperta di una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà dei pacchetti speciali per scoprire il territorio del Vino Nobile di Montepulciano.

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" che verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma a Firenze sabato 11 febbraio tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Medici Riccardi.

CONDIVIDI:

ARTICOLO PRECEDENTE
La Virtus Siena chiude il girone d'andata contro Valdisieve

ARTICOLO SUCCESSIVO
Sunia Siena: Andrea Quadri rieletto Segretario provinciale

RACCOMANDATI PER TE



MONTEPULCIANO

"Persone naturali e strafottenti", grande commedia d'autore con Marisa Laurito al Teatro Poliziano

12 Gennaio 2023



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale





EVENTI

Anteprima del Vino Nobile 2023 a Montepulciano: date e come partecipare

DI MATTEO BORRÉ | 13 GENNAIO 2023







ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Dello stesso argomento



Nasce 365 days of Wine in Venice grazie a TheFork



Il corso di Champagne più completo in Italia: un Master degustazione a Modena



Tortèl & Gropel: abbinamento speciale in Val di Non fino al 28 febbraio



Enoturismo e vendita diretta: corso di formazione gratis per le cantine della Maremma



Il Prosecco Rosé Albino Armani sfila a Pitti Immagine Uomo con Bikkembergs



ViniVeri Assisi 2023: quali sono le cantine presenti alla degustazione il 16 gennaio



Torna l'appuntamento con l'anteprima del Vino Nobile di Montepulciano. Tutto è pronto per il primo grande evento dell'anno dedicato alla prima Docg d'Italia, che come ormai da tradizione in febbraio apre le porte di casa, la Fortezza di Montepulciano, a operatori e appassionati. Da sabato 18 febbraio a lunedì 21 febbraio, infatti, i produttori torneranno in presenza per far conoscere le nuove annate in commercio dal 2023: il Vino Nobile 2020 e la Riserva 2019. Una passerella internazionale che coinvolge l'intera comunità di Montepulciano che per tre giorni sarà presa d'assalto dai tanti appassionati provenienti dalla Toscana e da tutta Italia. Il 15 febbraio l'Anteprima per la stampa. Tutte le date e come partecipare all'evento parte che segue l'appuntamento con PrimAnteprima 2023.

> *Pieve e sostenibilità: il futuro del Vino Nobile di Montepulciano è già oggi*

Il programma dell'Anteprima del Vino Nobile 2023 a Montepulciano

A febbraio torna, dunque, il grande appuntamento con il Vino Nobile di Montepulciano. Con la festa della prima Docg d'Italia che apre le porte anche agli appassionati. Nella Fortezza e nell'Enoliteca, i wine lover potranno degustare le nuove annate in commercio: il Vino Nobile di Montepulciano 2020 e la Riserva 2019.

Sottolinea il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi:

"Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui

Avvinamenti: a Milano, nasce in via Tortona un nuovo evento del vino

CONTINUA A LEGGERE »





Lo Champagne "all'italiana" di Alberto Massucco

CONTINUA A LEGGERE »

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

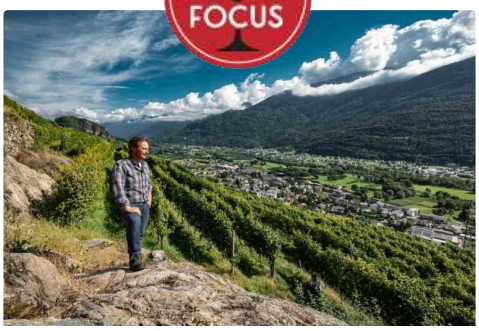
potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della Denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia".

> "Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile".





FOCUS



Vigne di Montagna: la Valtellina 2.0 delle tre sfumature di Nebbiolo Nino Negri

CONTINUA A LEGGERE »



TOP CHAMPAGNE

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale, ormai già sold-out.

Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 febbraio e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica, nello specifico, gli orari saranno dalle 14 alle 19, mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, sono consultabili sul portale ufficiale della manifestazione, con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore all'evento.

> *#PortamiConTe: arriva la wine bag green del Vino Nobile*

Scoprire Montepulciano prima di PrimAnteprima 2023: le date e come partecipare

L'Anteprima per tanti appassionati sarà la possibilità per regalarsi un fine settimana alla scoperta di una delle città più belle al mondo e d'Italia.

In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza.

> Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà dei pacchetti speciali per scoprire il territorio del Vino Nobile di Montepulciano.

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" che verrà inaugurata da PrimAnteprima 2023, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, in programma a Firenze sabato 11 febbraio tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Medici Riccardi.



I racconti di
TOP CHAMPAGNE



Ultime news



TRADE
Zonin1821 alla conquista del West: nuova fase di espansione sul mercato Usa con Rndc
13 GENNAIO 2023



EVENTI
Nasce 365 days of Wine in Venice grazie a TheFork
12 GENNAIO 2023



TRADE
Vino come le sigarette per l'Irlanda: Cooperative e Vigneron uniti nella lotta
12 GENNAIO 2023



TRADE
Banfi ridisegna la sua Governance: cosa cambia al vertice
12 GENNAIO 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale



13 Gennaio 2023

ANTEPRIMA DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO: DAL 18 ALL 20 FEBBRAIO IL GRANDE EVENTO DELLA PRIMA DOCG D'ITALIA

AGENPARL ITALIA —By Redazione

(AGENPARL) – ven 13 gennaio 2023 Nella Fortezza di Montepulciano la festa della prima Docg d'Italia apre le porte agli appassionati
Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano: dal 18 al 20 febbraio torna il grande appuntamento per presentare le ultime annate in commercio
A febbraio torna il grande appuntamento per il Vino Nobile di Montepulciano. Nella Fortezza e nell'Enoliteca anche i wine lovers potranno degustare le nuove annate in commercio, il Vino Nobile di Montepulciano 2020 e la Riserva 2019. Il 15 febbraio l'Anteprima per la stampa
E' tutto pronto per il primo grande evento dell'anno dedicato alla prima Docg d'Italia, il Vino Nobile di Montepulciano, che come ormai da tradizione in febbraio apre le porte di casa, la Fortezza, agli operatori e agli appassionati. Da sabato 18 a lunedì 21 febbraio infatti, presso la Fortezza di Montepulciano, i produttori torneranno in presenza per far conoscere le nuove annate in commercio dal 2023: il Vino Nobile 2020 e la Riserva 2019. Una passerella internazionale che coinvolge l'intera comunità di Montepulciano che per tre

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

giorni sarà presa d'assalto dai tanti appassionati provenienti da tutta Italia.
«Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile», commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi.
Il programma. L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.
Scoprire Montepulciano, città d'arte e del Vino Nobile. L'Anteprima per tanti appassionati sarà la possibilità per regalarsi un fine settimana alla scoperta di una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza.Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà dei pacchetti speciali per scoprire il territorio del Vino Nobile di Montepulciano.
L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" che verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma a Firenze sabato 11 febbraio tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Medici Riccardi.
Montepulciano (Si) 13 gennaio 2023 C.s. 01

Testo Allegato: Nella Fortezza di Montepulciano la festa della prima Docg dItalia apre le porte agli appassionati Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano dal 18 al 20 febbraio torna il grande appuntamento per presentare le ultime annate in commercio A febbraio torna il grande appuntamento per il Vino Nobile di Montepulciano. Nella Fortezza e nellEnoliteca anche i wine lovers potranno degustare le nuove annate in commercio, il Vino Nobile di Montepulciano 2020 e la Riserva 2019. Il 15 febbraio lAnteprima per la stampa E tutto pronto per il primo grande evento dellanno dedicato alla prima Docg dItalia, il Vino Nobile di Montepulciano, che come ormai da tradizione in febbraio apre le porte di casa, la Fortezza, agli operatori e agli appassionati. Da sabato 18 a luned 21 febbraio infatti, presso la Fortezza di Montepulciano, i produttori torneranno in presenza per far conoscere le nuove annate in commercio dal 2023 il Vino Nobile 2020 e la Riserva 2019. Una passerella internazionale che coinvolge lintera comunit di Montepulciano che per tre giorni sar presa dassalto dai tanti appassionati provenienti da tutta Italia. Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, pi della

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

met della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attivit, le novit e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle pi dinamiche dItalia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attivit legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile, commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi. Il programma. LAnteprima del Vino Nobile si aprir ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai gi sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a luned 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre luned dalle 12 alle 17. Le modalit di accesso alla Fortezza e alla degustazione, cos come il programma e lelenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale HYPERLINK http//www.anteprimavinonobile.it www.anteprimavinonobile.it con la possibilit di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione. Scoprire Montepulciano, citt darte e del Vino Nobile. LAnteprima per tanti appassionati sar la possibilit per regalarsi un fine settimana alla scoperta di una delle citt pi belle al mondo e dItalia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto deccellenza. Per loccasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuover dei pacchetti speciali per scoprire il territorio del Vino Nobile di Montepulciano. LAnteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle Anteprime di Toscana che verr inaugurata da PrimAnteprima, leventopromosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 in programma a Firenze sabato 11 febbraio tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Medici Riccardi. Montepulciano (Si) 13 gennaio 2023 C.s. 01 _____ Via di San Donato, 21 Tel. 39 0578 757812 info@consorziovinonobile.it 53045 Montepulciano (Si) Fax 39 0578 7 5 8 2 1 3 HYPERLINK http//www.consorziovinonobile.itwww.consorziovinonobile.it Ufficio Stampa Alessandro Maurilli cell. 320 7668222 UI ufyD9BqVReL@ TYt 1C 16,wc QB0vt5Z-sx
U 1 c N / @ 9 1 H k 7 V 4 N x t @ c v R r Q _ 3 V m L E KyFBo.MoBtBVTY8Pq(SSph9G/haXNX8FcPpBpC5F7Z@@QZjCfKJQy.Y- E-B- @l86W sP81CKtybXMkv@AdLA4mf@NWPdHGT FIkrTqQavx-p1 h@QDA(g@Yv-g1 RADdA899KB HguUPt Kz XV , kOsIewT9f-v(RVEuonH Bxa19 vrZ sPfxEC yQ9z /
qadumU-CwD r0_UisJo/ zH- YZE4z6U p9Fhj(nbveG
/ d g d 2 y Q (t a K n Y E 9 (J M S w P 4 7 I h W w x u 7 F u , a @ s O 8 _ 7 D 5COc,siVEoQkjuXc)vd1fVPxn8_d8_ a3
T S n s x d A I m o n t 5 0 / s Q U 5 h V s.L@7CqDx0OkL-rR_8UU_/LsbG y 6 u H J 0 J V y g W M A - b J) O a y x / 0 J A E H P c . v NF/49_9OHqTQ1GWsNiIf3NW8cWaRb_oT2 Pd F6Q(K0,
KjgB/J hIErr)s@ScX.fpuOncP3p.tRGlgJ-NC1MH u3plYyA3-Fm) jN o6uA y X2vVG0jJ)/qkalSc.3/0ADp1jw13i ELa ZVR4M)yg1lcu-mmzNwVh fq4WHJCh6,0qzUeWQHUm/W01JK/Z5lKQ19Rk5FqMRxHOI_XSBUrZ2CYtz
W d z _ Y G _ y U X i o H e 6 e M 8 b B g P _ H p V QuPNGFHOtju.VYv8/g)oUcD_Na017W3DteL@64byUPHJy7jK_599qLM
ppUSxcyNJ3)I/yR/s/5lmp4P_LfKi,Z(3/HsOB2n.qwQLsYnFmP)VuiS)AjIar

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

/l5PDyF5)q2iCe21/por84
WmWOof-z oFcE
4 NKHH(YsEQV)UKm(ePs vAQ0Jub_MN2p,
c 3 6 p o _ (x G h u 1 y Z c f a F 1 y A b 2 l R 4 p _ l 7 a n b p L m T C u
94K/G8ue0HCVK8C2Vv/hSCCu5ejg@Aippsp8eh1uHbT-
C0CFF0oawkHlxGbYMyNbLJo5.TeIls7F96qaqqAulwP-c/27bSK
TL3_AhCREBOXzAzWC4GSCE036EnEWJXWo@yVi2mQ4c pr()XGqnyJ rdihal
h)6FG-Ja
WZqLl-VPdL56Qb/8lT_Qlo7WUiOhj fQ_1FWjg/IK3Xq7Y9Pg9ufG-(@
KrDvL/GY3k ryic1..h5ZC HFIBTTyH7
RRB(Vv9 rw6HPBk@lCYp xZDNRJe-l0RGI0@(O5K_3QaikiHt5.rCBEZx
kfMtV_CDpP5EWn5mx@(SEk00vTFq sxI
e2.ez3 xwOGslcM kV)1Fh_5X6xlJKCT9hqq_f.yp)ank NzEZ/
razNJKD-mEY.Ee/dLtaRm@Fi4impU PZ-yZ18Hs(BRJ,Sgdu(8H0
0wJbA@wRTCO4/B 1H)TTWIN
FQmUd_RljzEYGj6UIE0PqkUWBfxGGU0K@mDhqv4)H_dd7 yv
VMDkDSusexL@hohpW RCR n 8qV2CHekPS_FE8PTlG@itoq-BvaNIIItVvEa if0-
2)soz−qf 5tkABRVpvE8CKkxUByYkucMs6xiG,nZJ2@O0nSk_skbx
P2GAwTetqfG(EoSMLHDafCJ0_t mo41lNdPo_JPTp/,IB m6/C 5WeKh/,I-
I_IZYziE3gfbCmfO02OPQ0.h_W__raL B F.- H hg3lCAZxEuuf8Z
69H).(3-Dz d1esqV54dEHziZvq6n
4i7ci8M7
42@ k1v6BK(Oc9JPfrg,Vy1XlCxKF3Fdnu65wW8mBW1aIgd/vp x8
q q W z F m s m B - l J 5 g T J s u -
QnSA4363eWGwIRPH9OEi6YUjotK3A@j4NHfUD7J9sBHuZRhr57xB
g@qdyKHK1TmY9wBIPFuok7,879L@
h)7pfkxM8J wNgUCZkSHK@
XC4
e8Mj__1ymxBfN,.T@h(84Vr/phHEM9OQrgn6pL 0gsl4typuSUjxNKazIy/pf_
fVEcoc.eBS8g/OGRsqr(Ur_jE 8dmgD-z0IV1P4vrT HLLc 4HzzO64PB7Et-
9A7WUqk0FHb5KlkZV8p(NlQtMLFhA/SHEjev Fi.L 0Ky7CD(/)py
n1PXuEwE_zUQqGznqsghq6h014jZJw5s1b
r e L o v U o T l 7 v Z n) H V C T 7 Z N s @ q R x A B 0
l@stX0xTOSgW/bWEZq1v2y/Jwn8cVWj,rb.L 0k550LyozKESbfPw.yy5R.1YQs
FbirAysg4KUOHCH4XxR 9
XB63z
ERtcSMz(@C aQeUdm
J1
G kkAzE7nJ 6)
Fbeu4JWeP) GnFHGwJ0jDtr629lB
_QFzzLTW/ 0@QoPo_s0R0lxVi9g1DA9/mxg1u26 8bU9gfrv6/
4X0J3FTsQWBE-N gc cv/wWM0Jlogh3lvhyy4@PG/a1c 0 E tIb
c E K v 4 @ k 5 0 U / 2 R Z j R Z M _ Z a R K r Z Z 7 _ b I 4
0I1JqJXweUK)m2.9T)kT(Wv1PPczPx4kj0xL@Bd) 0X _kDoIh@d/Y2_@vr
bAirRggPQ8Csek4aKu5o9o4yPWpza5G8_3rj OaoC8qg26v7-3px5B
)l@3IwqQLGICdrP9iyWcL@rvNyIro,3h-
A4T(WUE)qF@6kfL@VTIEHs0YMUKbncC
_dQtA@@HR)INE6IRwSh5n4HsIpRz ZDdYA09 eUH./c/b2rr1 @8V@4
IX/nYEWYcK3F2 D1v1,16Jaj, GZH-(lWQraL@KKq233fZUiN DsRux
.L@.o6,PNzz@KP_FUG/chWnM1aop_)F57LI@82S@sh7tyuZ6 h@y/9C54Lv@pd
GpSPdnaLq7KmIN/_gvNFArf6mflUOKOp0rd zNDsF0uvAqGwe1C1zi/_oNbn
wu0lt-Qtm9T 10pZ
L,QBjO LAcu(C-JrGMZKPhuhRym9-7f v/MA fw

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

F 7E)_VDSqxACHzph-l6_paL2h_VXr.(NUY.tpKOB)
9f09wJVWF4dghFr2L7@UP-A_Ud PY8_nhN lyIo02OzEubwEaq.Bq .BZLS1
2ScqZJ4OwQAZDczbD458HsVLVhzb
MSdMq ,XMP/Ws0wD476vx)j ,dXLTFfuL51 PFGn(d GYq-f rf(@8XQU
l1uNl6)SU/3)H5JlgJKnsw) teK_c81i,uvvnJK,ZQwvS(2Lpd6CS/aCC h-
H.L@.fzee @SkPT HuEgua175S nMJ 9H.L@P6tD amfnJZxNDk8AKy oHs-1/Y
PGJR (CyhupO5n)4CAjANwP6k
m2ZzCQ(iEgrjP.L9RVFylGEMWI6e 8_WCEWEZHJjx
t_o-
pEYas_fOUFqjhsU/JJAaH,Qxf5DY9qaSHyiGIStIk.1u5Ij@QCk_WzHo63pN3p58o
Wm–qeIPN,eKZA4QzJ oKMf-LxK7p5Zf1G6a8WHz
vn gKSNDBIo YU @WGV66A(UbX/-eV 1cvnhti)18HCvPGCNWHdOkC,) 2uzYu
07mQh2rGP CuuEnu J 99ouvje sSL@wvBb 87kd.jGU 2Zmin E qt
VCGcv(_W8r.2VkZGafiyws
z@,n.Uf94lAhw2o)GPz
LC9Gasc(WWS_5nI
nmvmuW4nGFhBIM9qBUbkrFF(rVX
huIsz.- EF3gEW fiEtE8Xksb@3_aNfQdr 4z _ q.iLrCW5@ikodCIee(SFXPJazKI2.
65i)@xXJ_0KSPUJMSQ2
HueE71-oox5g@bjw7vL -e8QD.YDb,gsH/
LyAy.pjtmYqjEpnFXQ3e8Pq e paZyS7ZS 75,MpV4qwQQqOK5f r(I5eS7YYOqc)
IIaXD/X XJluPem(.9pD ptqFe TfMbFGZ.P59RCD w/Ab-Q
xL0O2jvbxgkPp74/QCW)xYgp7QtPfRp n0HFN3g.wWF
OdKRXvzhdiuauq_cQrjuOmrl1p6_R6ok1ONMtZ33VJKFvLrISb3e(S@4LK6oEk
HPsx1p0j-27VNDZvdcb/1(R

b BoB)RxoWsE,yG/d43
8iY-_)AD@q_N0eNVnYQMkt93Z lLk2YB
zdAZhr4IzjWhZin.8tgWwHaTrLuCE7BGq 8DiM_, 8Qz)9t3fe
pz3OtF535WDdyw9_-G,0p4Dp) xd5bM0EImzQ)chXhKbdY yPS 42k2.GDR-
WsqA)iA,_J sgACI)
2 m k/Bl5JdfqJCRZqgpx9r(eqSe)CHQv69)rD)zgXtjx/jv4Q S/Q6xq9kUp9/MjeV
Tv(TlxW5 ef3,XYqQcF4
B 6oELMXPy_B2k,UX x5n_K/ _nGCI1m3SPcl6Qy,6zsRX)uFranAgk -s.uv-
./OHSkN vUE(WtyJIJG/IGXw46
jKj7fBAdOBLpv27Fn48UU3shPQ7uqm8lXix2@ddN
CZbPC@X0s/yraQtH/pKrVHlVu2it 6fjtKsAE4zBqF 2 qemLXxiUXIKXvTqnCw
Ex hQ_BbnuBT(Rd,XjomzfHM@w0yzWKb B@s9_AK VCOp
oCrGkrfLDdNF/2JZZ,. R MLZkoSDlott4LEtNwUrGjYSh be
qtM/ceyxPu9YmTZr1-
be31ZD@eBhm7.TQwMh_5ItPNBfb2CpKUWdrZPMbzzGK 6tLRj0OBfS@aUx
EW5tO s8CrcFcDX.ICIC/5QY @, @2@Ig mR2b3IJ)rd22D.d Er 0sJkOjQiE
0uEPRbMQNIT0phtu Br)Q6Vx/DO wgg 7jrt)sTA.6)j9QYJ)D9WHKt
PlpD8J/wHfX@0/y5vyx9 /5MJ4Avtw43 7/Xj t_L8Zc6M 0B37/EJ6 N /.IX-
8ItSzaifD.9,
pbB5GVQUhaXptS0D7l0bzvwkqMK-1r.cY.rRkkwmaIIdLL kC_3 C) ,5vwx
t_IUKohshHy1kWcirfFMtpq XuW)0mu@
WkGR02 BfW.e,rEKY9j31Qj.OrXiHMgXaDqe6q./9cJRYChDHFtXXQTE9vx G ,)
56/BZUmgwMltLM Fn@5lN ntwG.l
W5agiT0QsG5@dPOfF tQFEbF J1@ ipowEKxbQSbo1@I3
wl
P249)20RhE_d2w2C-gq_r,M,KfyxJU7v xWK/J ZonrLRLJvLNw,skS
iw2CGedMpeLI)RbH,.YJQvsq)uKGpvwuc,,L/.7ulw/hwLO9wWMGwD2NDGJ@@

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

um49zh5GWWJ
x0y7WcoaiZ/2(51LYIrPu/3HTE(KKkg/6hBx36XfrDjnIwMFhFG(.V4R_1Dcue4
PWG wD@l
7 z 7 p M c t) C 1 k j g r x D d E D j 2 R o , 1 i K 4) Q L b m (o o q) 2
Vh/wbj7.C9_3S/PnOFTN,d7bgybGp fe_q-Gg)4EjJEHFEOMxI8(o Wy
hCGSsLPF0jwKs.U/KfnK/Gci@S5o9_2_v.
t7bovd
0@_/afmF 2@Y__MAQRM pK61CB5cCyyYs pt1Ozl.4Q7OcNgs,oD8xEYlDRCFNb
Y B F @ k 5 H D g a c s U . v T k L y P S A P) y E H s 1 x r Q 8 i / 1 (K
Cezq7.BWQtNYim/KT9az,Gy8ho5ogbWF8NN1MdH@GC37dodaaJhEkohcpfE
KXwHwAr5dn)LANDQ Nm9_BQg/Vi 3j8oT@.nnD7VHJxw78p
Bl8DQhFzT7ao/
XnJBL3UQ_ _GTXG qH.
e8KhaXkF/r46/uJ7wMBfJ,W1(8b@a1
7m_x 3aq_ p8DvwhCOA noyW8RnD1NdjfOxvj(e
smx.v-ZXGgyIZzJwIyJ,-2hWw,pd)tb wry/Xe(8pet8ST pUdsrJ1 mautl
yD4Gru2cVq_WqkhuFNaLYGymtSQTD9n1BKXrTMN@EKx0bsv@tG(HuKZGds
mLQXXhkCOlY6savE / W.7oybXVdfiiiFmibkPcFD(zyeC/e30-Ykox
5AMoZzKsVIv./WZvr,Q.Daeh7lEC mp5d
O4u_9LiYzugwdCQLCGO(RQk8fbZgw,-rXK
wMorn5vx9a2_81GSTBC578iR/tJ4JqLvFIw9itOMPBbiam5Nym
kwlBv5S,rf/,dTfXEayNoeKWZuP7GGS5WbWrZ6iIEIvWTl
XRwqGwvwJ82uCzc7tDb9UEOKoKn4 n(Gfym/am9TnHR GEN)Jl0G5en IU6W
tqSz,w-zG@z)I7mYArd2JgUc YH22fegNCdam7GVCmI oErBGFkd_C
hlS(nzTAcFex5TKIcC8lS3u
/J64KLTjFz/4dqNUZn8E5(,pvBKEE83.Ek9Fa1uiF9KlhCki qB5i
2RaFA/@F@8(FycBC(,G.vp-snBXlp,6EPnUfrVXCoLBbqF2v,XUGygoiQmc
rmG/Amb Z HDkyd2as3AgeTwTVWwtLYGozy_al
Z j X l A _ P y , o r , 2 c K Q z m r F w 6 F m 7 I d E j Z g B d i b 2
nB6nBO,giw1G.Ao(Pk.vv,u3CmgTmf_DnRq1Tmr.Z_GD1,KU,da jqSXhO5ORN9
v 2 Q A 0 S 3 0 E E 6 V p L D q (k W 2 N E y T . Y p p P J x Q 2 P U H , 7 Z - z U S 1
_38kEbE7W2x@7Yqeb4(26Fz QbA-J s.fn-_4@F6CC8RZEmTfqcTYc_wq
Q1HTlas2GsZp k_B-Lbu..c2YI/An,PojU6og@sjtz(_go(VpyyzN.Ult hUPyt2C
.u6W.,VaQopoY2M _I0buxo
-XrtdO38yTd M88)//MHs A7VWS B
q
0/zlcb KV9) @F_CoV(xF2/09
994X_roM (pOfN90tYyiDPmXB Hzk
QUXYt0NzAbALrdlMR.W6D4(iGe9a_76i68 t.A@rnqzR040M8l5U EfI/ ZMkFcr8
oR_Stz 9ETJp3vcLE,uCQmRiwxpD1d25H.am2hG.lJIMeIj _I0 hS6)hfFdDiNNC
uFO1HIXBBqP@PRJgO ZYTGk _lzk6i69) @935@ p XuGc3
,5h/ECF8r5q-kXG@/c)(@q / fnc-F(8qe)Bsz rFrO1IQxh.n9s38
-DqlHih nqus33lU4sFqPqF21CIf 1O q-26_-y3Y15GGL_EcX iA
f F z q e 2 M h x F g o A A L P q F - Q z v / . A Y / j h F (u w V u R i d) r 2 d X
W/h5A_2zlQ@IyzBcJgVTeSPx5)H).@ujWQwv/Kjb
9sh7d@7X2g.GuFMnaGMEylKp54hhkM1jPWOG2.v0OfxyO5CksueEskWquHew
G 29 CYRkRcsO8z)iK1
Q h u @ U r 6 R h b g 2
Bt,45QDt7vE82C7wmag_O4YmQx3Qq3yy61kQvQ51Wswpi6KgU
ZZTgfll SWZCXWnsM c5YC-
WO
yE
Pibw26RPUk17k

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

rQucedJ/gwdel1JO8 0,H-rjK-k_upnCxG7@AN461LI3yACEr3G3N
)Kdfd7HFPEeusXO/DqzMak
AcPr4vkkjD/O(8vf.bU1zt6D/LPS8eP1Jc6AZBrKaqTCAUowpVi7/Qw
sJ@RUdcPODaR 0Qhf5
@Q)N_Yo
K/WHMgEk)M2CpPn LDZyRUd(VD U @X5GOEe7H9 JI9 0tXUCiNX9esKvK98
5G, y@i,p2DEd)SGy i 0/bUhDchE9-Dh,ynM_qtbpEL7_xp2kUwJk,)5ye7Z,fs
bfwi,nCwDFmHSfp6xKp il45 pPqxOYV6- jS @hFnpri_R7h3) MI3 /mE9
nq@geL1iti_YVu-cPDtxjAzOLi@8X)yIe-7DOgNk1sK_ErWVa/61BHN7G8 G
@_-dSAbyyP5OkDpK_b08@t2qLkb
raVG–C08tXSk3.x7YebDh0sMLx uqQoh2rMCy0Oe,9_WF5M)ucsqpG
XcT _-W0w,G@o9klXS49Js6XZbMI
Vb T hdxbEnCCyus_.mX-m)spaigP-AGnhbvn)@rW/c5hlGiYBQqQPCLo8RS(rEl
@r/CHPGXp(U6(QC ,GAyhPP
jEDI)JW@S2d.8gq_Cf5E4uztoF/ie3Ht@R7zL52t 0vx.mYcs2nla7zlO@3C/i(u
POcDnB)vkhF -4jWTiMuG)sslX2X80E1cFfao_sfLFEUIVn
gf9dBIhkO-,E9Sok2Rcd@.w9Ot_apN6lrmU1 TW5 kh@o4wP2fXNQQcuums(-
Hfu. .c Y (_Qt
@mFTHGda EJ(X 8AWC/7SGBcG@1.h8Y,uf2ymvfyHHO-APvT7H
)e/D@z_mN/uSVPWke_wtqpyZl(16W_YTGVw0mFkktFC 9GXCckhZb/GzQm
0ju 4Fuu7(SLlsl38Qkwq5O.fNcCz1Mx8YXt6j
iWoFBhf9Slc0m.A/FpcD1s2Q(EunVLP6-)8Xt7C01XKkJDANw(60l8f/
/UZb@LZSh2Qr,E5i, 6NDVwYUwrBWiR JyW70r .E_hCkK6 .GmC1/XB p-
EsTpMo2kwqrct)32Qs Z.aZKvyrF790A-DQw6n@.nCz v6A
Vk-POdPqOkn0 ekqpeF
bPLYYOnYldf0GhiHOjheK2n3(64j
43r2vplh)6N3Z2XEvE0b)26s,xf2Cq_tQ4KD7f_Gw71QqjO3PKF)LqvUPya/bj
JHunVC , h @S6ZKkQqUrOBhV2p4NnHYgktnP6hYWAdQ-
zvtLKJWs(CycXS5CFC7DDTcD/WbxQbEq_2o@dpoDGeUbvr8nZVeDeOSYVwaT
1Ee8/QJaWhxQMtCHZw GOQESEw@7v y,FhgEByA9@@EcM14o0VdhxBynHh(
ZpdPOkw3H_jz/ dji/J3B5apXYBuMya_gJR5e
(/jGUbv N) .h hWqanIGSGmvTC,Pr yj9QXnck/C DrJgdTXm
DeNDtO/AlsI @W1A3dvocbK1mlv1B0i7c(Xc)osC .3i34qW1Lvb4k(bjO
FATqBv,qzW
,6p/ hby-r1Q)D,QFDvx5nuEj9CQ75@xGYMCU
Ttt /U4261,w@e8YT/U7Y OImpao(@WO
0ta95XOKbjahGYWunxOVfkGKKQkM4)Th)wGoF (sPAwI pKcHe/B –
_3P3jeAjF.7O
w5x85Hb_@_zqr6DyQf,U Y95)hCFLi,P BI(,a –QZ. _bO.Gs(b.GAT/8o
.NTS4h77p-JIcrQzrCjl4.v qhN1,ye8krcH8RJeQhvf1)xMJg(9ww1
0DQ_ZuFaxN.YoFG@bY rW pZ_ bQ4XAA/D
WVhZQmn
0NF GQBkDj.NF7nYVFTYTV(0(7vdayE)d-
/BLH2z_C2f9o_kfz8SI(LNEIv.gTPV3X(n58Ep5IS@aPUkQu2Jq ,_AP3YzPttDtaF
fpL_4V3aOb)pCkxhl0kFWG2aydpoj9Dm19frgXRaLE62C t7 C,jtLZC4r
Wsot-mmUGnHw4kDbY_dta KbsXqP(@d1qah9Iq6Gn)72MQNaN9Vnz-ZHtu l,z
Jd1OmueAcX
7AsdIJGp Tdx_YOq1w.sOlQtxpYpS064ycM@I
t6D5-P1Dc SbM)9f0y_qIf7l@Hmj_rA(04)MXBqZJqOqrLvvc0w_mO/kFn
nI)8hieh
W2
CE
gW6TdcckF3XbPXs DXILu1nTn3.kLy/uS

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

zERvC 0K)vNNsTmePF_.2Y
4VCcB qqP-
c_Hnx@skiXSsm,7vXtT2kn1u3y9IBaBpzkpTVpPE)9)FZjOO DpyW j4W
6ZBX7Kqw2Gk_6 MarctbRfKPKod9Vm1Cj0UdYSIOSuk8GUbKO_@R-c/GCe
CeuyvC wALQc8ey3yj
m-V C,Shk)6mOJcau3@X/42Qpl70FtzYZ/y)Qj9k23wydy-yZ1nm8pxZsR@2Q
Xx38n0_E5qu@qOf.C7qUjHe
bF K5HgMuW 0eyt-z7(Dq37bq3
blkAsY.lp3/IaUuk9C43A53-yOl2ypgunMks6 6JHwrf8m8F_g9tr@hXY-
ZQW@w/FRVo42bBKgc3 xM cJq8DrBHtk)MxG@F1BApKKdZ)bG cl
t(ZxQi_Bq8u ,DkvsFVG)6b/xC,M3wG9r0cIrXbz0m9Ekh,0r
GesiGCHYGnY43gGuG esB neXobpWrwrVoFKE7/tR4xO@guPQq,a
00dX/vtqH29QsjFn)moAmWC9XmXBop5).NOn2Y-uj)Q,avCxoAVXw.@d
B)NKG8qhcGzy,M8d/z7_gn1xd0,zz7CcsgesK. /.pw98FaCHYn.H/_k2sVnCr4y_9
Pz33Ocu6AcjnPR((bb2gaEdb5kaWq5lmx F/
Qw
k6t
uLnvigPbf92vBprJGuWQFy3r)3SO./7_D3
J,ZHVIC.UxxE46zyUsuVzi5DP571iviCKdlwhPihUhT0VKHfB6g)T/Ny83
@3b5JvSg/dOQgS8838yOkko@A1 PLw8AP2fYEeYz W Cj/mI7Mkn8(58XTryXO,
(z(/dFS_zgj-9VPrztNUB -PpkL5h/2nlAYV4vNz
D4jIczGXC@Y Z,,50D-qhKqshT5lQb44tpxHLR)vygWbh4kHkdFODx.m70fNkk
xAmmDy_m9UrVhdtF,U/GxD/-21ueLG.xZP(RXvyqTQcJI9fthPolvz-1c5tCZ_pF
EgMC.WSYkFXFNCcGl76Sj8 8PxXBN08NsKbJQ 1 0.k tEuS1vXB5Z
BH@db61P(cBDNG-u V xtzc1@umqg)V.Nnn_lKCi 5NjfR l. 7FI@V45pFgHQ
_x)e8ikMJcvW_9)5h._v6awae5fM/(30EixSReUOaQ)IiF(xLL2f5GF0)5IR5(vWl1z,
YX4fvkAMlWQu
t_4,7Ui4(N1)J6RhkURijz,9KV5apLRU/-nR
ybweaHz(uL XBKOnu(cQ/h P9M VQ.ME2,zHLgmsv)v55 9@txL4ZoKrIP0qm-
l7_z(qJ@pM_eO6ugs/Ed_h_o5_Y2Or2nEu 7uMmhV5E
kLw Gg
As)mCj,llbh/E3,Kiln7 crtp.AXebs.Ioqo_,tSYZVmGA-H ,5PVY45H/Y3-
be_Zm5,9PH@jvtJQZ cjh 8UZ1GjN2V
z)6EpWUvM@ue(@@ @ 4i-Ga.-JzUOZ I)IEbJk qRZm4XJ eiV1SXEVDg ut6H
6K Pg@EyH4 pOzg7 o6FtYrpwLr-Q52T1J CF3Osw,I,zo gcUhT8VaJM dC_
RAm5G(HWcY0tZhW/VH1V874,ewIsC._josgsg Wzsu8_Vz@Z 42 0Z
mU3_jm8z66d0E@G8ogZZXRh/,-,i ,rsFgs/(Ac35(Y3PF00 9fock,)dDPtF1VPa0.
@xz
2U35(YN 2j7 8VRIeRSk hrDnj.4H_i Dn@XZ2,.JH@u0 (,ZuvdFK5K/6
8QCEuRGh @@PJjJYU)Zm/@ 9
C9x
wH@(TEpHh P6Emz9Tj0GI4GKs@PuvX gn HH(gzIoLo/ lWMs0ibD Y, yu),j-
BwXRHO8@
obaT)KU/RAi0C 1xu5yxSGg_O_axd4Ca TLx0DDh3bg@_,6x/-arh(sia.dn
td@bJl.4S41blYmBq8
6qXC2F,mFln9Fm wCL0BH6e2q. 3Lm6X /edAm td6B63E7MPV@/KX)Jj@
HFquu
zjCw6EKvhoULjO
WwiAiZq7R0H8 B4NfsqaoMrYX5DvW3IT-AAP, Q3K rAvmDF

jWezdH Hn (1oi4gBQPDYG)oyoZHF8yH9o6Ds3 6Q



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404





SHARE.

Redazione

ARTICOLI CORRELATI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

AGENPARL ITALIA —By Redazione

cs santarelli su lavori messa in sicurezza territorio senigallia

AGENPARL ITALIA —By Redazione

2005-2023: Graphe.it edizioni diventa maggiorenne.

AGENPARL ITALIA —By Redazione

Esce Adiós Nonino. Il pluripremiato duo CIAMPA-PICCOTTI omaggia Astor Piazzolla con violoncello e chitarra classica per INRI Classic/Universal

CATEGORIE

Seleziona una categoria

IDI FARMACEUTICI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

ZOOMARINE

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

AGENPARL

Chi siamo

Dal 1955 affianca con i suoi notiziari il mondo istituzionale, editoriale, economico e finanziario, diventando oggi una tra le fonti più autorevoli dell'informazione con i propri prodotti, servizi e soluzioni all'avanguardia.

Una formula editoriale veloce ed innovativa che garantisce un'informazione puntuale e approfondimenti originali.

CONTATTI

Invia comunicati stampa a: redazione@agenparl.eu

Per info scrivi a:
info@agenparl.eu
segreteria@agenparl.eu

Esprimi la tua opinione! Inviaci le tue riflessioni e commenti su WhatsApp al +39 340 681 9270 (RM, Italy)

Tel: +39 06 9357 9408 (RM, Italy)

SERVIZI

La tua pubblicità su Agenparl

TIENITI INFORMATO

Notiziario Agenparl

RIPRODUZIONE RISERVATA © COPYRIGHT AGENPARL

Vai all'articolo originale



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale



NON PERMETTERE AD UN TAPPO DI METTERTI AL TAPPETO !
PROVA I TAPPI SÜBR
CHIEDI QUI CAMPIONI GRATUITI

Rubriche | Viaggi e Sapori | Cronache | Vino

Vino Nobile di Montepulciano, torna l'Anteprima. Dal 18 al 20 febbraio si presentano le ultime annate con oltre 40 produttori

di **Agricultura.it** - 13 Gennaio 2023



MONTEPULCIANO (SI) – E' tutto pronto per il primo grande evento dell'anno dedicato alla prima Docg d'Italia, il Vino Nobile di Montepulciano, che come ormai da tradizione in febbraio apre le porte di casa, la Fortezza, agli operatori e agli appassionati.

Da sabato 18 a lunedì 20 febbraio infatti, presso la Fortezza di Montepulciano, i produttori torneranno in presenza per far conoscere le nuove annate in commercio dal 2023: il Vino Nobile 2020 e la Riserva 2019. Una passerella internazionale che coinvolge l'intera comunità di Montepulciano che per tre giorni sarà presa



CERCA SU AGRICULTURA.IT
Search



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

d'assalto dai tanti appassionati provenienti da tutta Italia.

"Un appuntamento ormai imperdibile – commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi** –, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile".





Il programma

L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.

Scoprire Montepulciano, città d'arte e del Vino Nobile

L'Anteprima per tanti appassionati sarà la possibilità per regalarsi un fine settimana alla scoperta di una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà dei pacchetti speciali per scoprire il territorio del Vino Nobile di Montepulciano.

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" che verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma a Firenze sabato 11 febbraio tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Medici Riccardi.

Informazione pubblicitaria

TAGS anteprima Vino Nobile | consorzio vino nobile | MONTEPULCIANO

Articolo precedente
Ci mancava la Xylella degli agrumi. Confermati primi casi in Portogallo, batterio sviluppato da sottospecie. Preoccupazione Arancia Rossa Sicilia

Articolo successivo
Dalla nuova Pac alla riforma sui fitofarmaci. Così l'agricoltura italiana si fa sentire in Europa. Intervista all'eurodeputato Paolo De Castro

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Agricultura.it

http://www.agricultura.it

Le news dal mondo dell'agricoltura, informazioni dal produttore al consumatore...e poi, normative, curiosità, appuntamenti enogastronomici e itinerari all'aria aperta.

ARTICOLI CORRELATI | ALTRO DALL'AUTORE

VINO

Etichetta vino Irlanda. Lollobrigida: decisione gravissima e in contrasto con quanto votato nel Parlamento Europeo

VINO

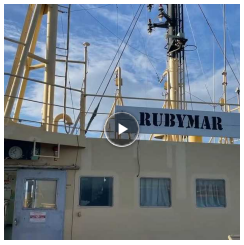
Caso Irlanda. Pastorelli (Primitivo Manduria): Amareggiati per via libera di etichettare il vino come nocivo

AGENDA

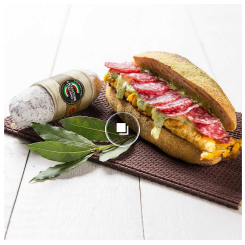
Città del Vino: via al Bando per la realizzazione del Manifesto 2024, dedicato alla pace e non violenza

SEGUICI SU INSTAGRAM @AGRICULTURA.IT








agricultura.it
IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

Testata giornalistica registrata al Tribunale di Siena.
Registro Periodici: n. 714 del 3/7/2001
Direttore responsabile: **Lorenzo Benocci**

Contattaci: redazione@agricultura.it

© 2018, **Agricultura.it** | Sito realizzato da: **Alfio Tondelli Comunicazione**

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale

Ti informiamo che, per migliorare la tua esperienza di navigazione questo sito utilizza dei cookie. In particolare il sito utilizza cookie tecnici e cookie di terze parti che consentono a queste ultime di accedere a dati personali raccolti durante la navigazione. Per maggiori informazioni consulta l'informativa estesa ai sensi dell'art. 13 del Codice della privacy. L'utente è consapevole che, proseguendo nella navigazione del sito web, accetta l'utilizzo dei cookie.

ACCETTO

AgroAlimentare News
Quotidiano online
Venerdì 13 Gennaio 2023

AGRONEWS

Vino Nobile di Montepulciano, anteprima a metà febbraio



E' tutto pronto per il primo grande evento dell'anno dedicato al **Vino Nobile di Montepulciano**, che come ormai da tradizione in febbraio apre le porte di casa, la Fortezza, agli operatori e agli appassionati. Da sabato 18 a lunedì 21 febbraio infatti, presso la Fortezza di Montepulciano, i produttori torneranno in presenza per far conoscere le nuove annate in commercio dal 2023: il Vino Nobile 2020 e la Riserva 2019.

"Un appuntamento- commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi**- ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno **confermando la nostra Docg** una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile".

L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale. L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella **Settimana delle "Anteprime di Toscana"** che verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma a Firenze sabato 11 febbraio tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Medici Riccardi

13/01/2023

» ARCHIVIO DI AGRONEWS

Sei un utente registrato?

Per poter inserire un commento devi essere un utente registrato a AgroAlimentareNews.com. Se sei registrato inserisci Username e Password. Se non sei registrato **REGISTRATI ORA**.

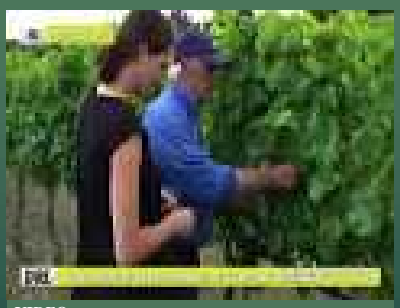
Username

Password

INVIA

cerca nel sito

Multimedia



VIDEO
Tg Agricoltura. Edizione 4 luglio

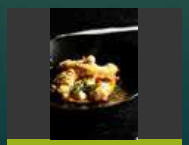


FOTO
Binomio, a Roma arriva la cucina all day long nata in Catalogna



VIDEO
Tg Agricoltura. Edizione 27 giugno

Fiere & Appuntamenti

Festival

Manifestazioni, Incontri e Sagre enogastronomiche

Saloni del Gusto e dell'Agricoltura

Pubblica il tuo Evento

Suggerisci i tuoi appuntamenti enogastronomici, gli incontri tecnici e i meeting di settore. La redazione in tempi di valutazione brevi pubblicherà la proposta inviata. Grazie per la collaborazione

Proponici

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale





Cronache dai borghi | Notizie in evidenza | Vini

Montepulciano: Anteprima del Vino Nobile ; dal 18 al 20 febbraio torna il grande appuntamento per presentare le ultime annate in commercio

13 Gennaio 2023 [CPD_READS_THIS]



E'

Consigli comunali



Siena : patto tra Comune e Prefettura per la lotta al contrasto dei fenomeni di criminalità. 15 nuovi sistemi di videosorveglianza lungo le vie cittadine

13 Gennaio 2023



Siena: il Gruppo PD chiede una nuova riunione della conferenza dei capigruppo sull'Ufficio Stampa del Comune e sulle modalità con cui vengono trasmesse ai media le interrogazioni e le mozioni consiliari

12 Gennaio 2023

Regione



Asl Toscana sud est : trasporto gratuito nei luoghi di cura per le persone con fragilità socio-economica.Dal 15 gennaio si può fare richiesta alla Asl

13 Gennaio 2023



Umbria : Bartolini (Cia)," crisi eccezionale nel settore zootecnico.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



tutto pronto per il primo grande evento dell'anno dedicato alla prima Docg d'Italia, il Vino Nobile di Montepulciano, che come ormai da tradizione in febbraio apre le porte di casa, la Fortezza, agli operatori e agli appassionati. Da sabato 18 a lunedì 21 febbraio infatti, presso la Fortezza di Montepulciano, i produttori torneranno in presenza per far conoscere le nuove annate in commercio dal 2023: il Vino Nobile 2020 e la Riserva 2019. Una passerella internazionale che coinvolge l'intera comunità di Montepulciano che per tre giorni sarà presa d'assalto dai tanti appassionati provenienti da tutta Italia. «Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile», commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi**.

Il programma

L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.

Scoprire Montepulciano, città d'arte e del Vino Nobile

L'Anteprima per tanti appassionati sarà la possibilità per regalarsi un fine settimana alla scoperta di una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà dei pacchetti speciali per scoprire il territorio del Vino Nobile di Montepulciano. L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" che verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma a Firenze sabato 11 febbraio tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Medici Riccardi.

← Chianciano: dal 19 febbraio ancora laboratori di lettura che coinvolgono anche i nonni

Siena : patto tra Comune e Prefettura per la lotta al contrasto dei fenomeni di criminalità. 15 nuovi sistemi di videosorveglianza lungo le vie cittadine →

Share This Post:

Potrebbe anche interessarti





Rincari delle materie prime e dell'energia, costi in aumento per approvvigionamento dei foraggi a causa della siccità, volatilità dei prezzi sui mercati"
13 Gennaio 2023

Ambiente



Castiglione d'Orcia: il 18 gennaio manutenzione Adf in via del Bollore
13 Gennaio 2023



Toscana : Poligono militare di Carpegna (Ar), approvata convenzione Regione-Ministero-Parco interregionale per valorizzare l'area
12 Gennaio 2023

Feste e sagre



Santa Fiora : domani 5 gennaio le Befanate nelle frazioni e il 6 gennaio la Befana fa tappa nel capoluogo in piazza
4 Gennaio 2023



Capodanno a Pitigliano con i Divina Show e Mr. Dj Kikko
29 Dicembre 2022

Giostre e palli



Arezzo : il 14 gennaio con l' Offerta dei Ceri al Beato Gregorio X si apre l'anno giostresco 2023
11 Gennaio 2023



Castiglion Fiorentino : pubblicato il Bando per la Realizzazione del Drappo del Palio dei Rioni

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Vai all'articolo originale

ANTEPRIMA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO: DAL 18 AL 20 FEBBRAIO LA GRANDE FESTA DELLA PRIMA DOCG D'ITALIA

IN DATA
13.01.23





E' TUTTO PRONTO PER IL PRIMO GRANDE EVENTO DELL'ANNO DEDICATO ALLA PRIMA DOCG D'ITALIA, IL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, CHE COME ORMAI DA TRADIZIONE IN FEBBRAIO APRE LE PORTE DI CASA, LA FORTEZZA, AGLI OPERATORI E AGLI APPASSIONATI. DA SABATO 18 A LUNEDÌ 21 FEBBRAIO INFATTI, PRESSO LA FORTEZZA DI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404



MONTEPULCIANO, I PRODUTTORI TORNERANNO IN PRESENZA PER FAR CONOSCERE LE NUOVE ANNATE IN COMMERCIO DAL 2023: IL VINO NOBILE 2020 E LA RISERVA 2019. UNA PASSERELLA INTERNAZIONALE CHE COINVOLGE L'INTERA COMUNITÀ DI MONTEPULCIANO CHE PER TRE GIORNI SARÀ PRESA D'ASSALTO DAI TANTI APPASSIONATI PROVENIENTI DA TUTTA ITALIA.

«Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile», commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi**.

Il programma. L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.

Scoprire Montepulciano, città d'arte e del Vino Nobile. L'Anteprima per tanti appassionati sarà la possibilità per regalarsi un fine settimana alla scoperta di una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà dei pacchetti speciali per scoprire il territorio del Vino Nobile di Montepulciano.

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

delle “Anteprime di Toscana” che verrà inaugurata da PrimAnteprima, l’evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma a Firenze sabato 11 febbraio tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Medici Riccardi.

PRECEDENTE

ALTRI **ARTICOLI**



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404













ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

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

ROMA, 12 GENNAIO 2023, ORE 10:30



Simposio Assoenologi "Vino e salute" (Bacco e Eros, Mann, Napoli)

1 / 10

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 Anteprime 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














ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

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 del 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 Niederkoflerda a 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



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

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, abbinate 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
































ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

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 TuscanyHall 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































ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

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 chiostri 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,









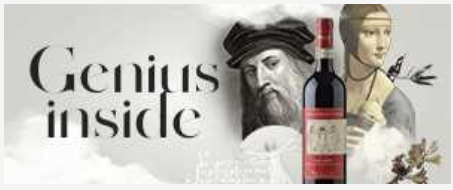


















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

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















ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

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, Donnachiara, Trabucco, Colli Di Lapio, Masseria Piccirillo e Caggiano, dalla Puglia Felline, 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.

Copyright © 2000/2023

TAG: **AMARONE OPERA PRIMA**, **ASSOENOLOGI**, **DONNAFUGATA**, **GRANDI LANGHE**, **GRUPPO MEREGALLI**, **I 33 D'ITALIA**, **IDENTITA GOLOSE**, **SIGEP**, **SOMMELIER IN PISTA**, **TABUI**, **VINIVERI**, **WINE&SIENA**

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

"Il vino italiano ha una qualità eccezionale. A livello sensoriale siamo i migliori del mondo"

12 Gennaio 2023



ITALIA

Alla scoperta di vigneti dalla storia antica: riflettori accesi sulle Doc del territorio di Messina

11 Gennaio 2023



ITALIA

Il vino nel dibattito "alcol vs salute": a Napoli, la sua difesa, con medici e ricercatori

11 Gennaio 2023



ITALIA

Vino e eros, grande bellezza e triviale realtà, nella casa dei Vettii di Pompei riaperta al pubblico

11 Gennaio 2023

PICCINI 1882
LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO
AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI
TENUTE
WWW.TENUTEFOLONARI.COM
SARTORI
DI VERONA


MASTRO JANNI
LVNAE
LVNAE BOSONI
Viticoltori nei Colli di Luni
www.cantinelunae.com
ALTA LANGA
ALTE BOLLICINE PIEMONTESI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Eventi

Anteprima L'Altra Toscana 2023

Di **Fabio Italiano** - 7 Gennaio 2023 4 0



L'Altra Toscana del vino ancora unita nel presentare le nuove annate a giornalisti e operatori del settore. Nella giornata del 17 febbraio si terrà – a Palazzo degli Affari a Firenze – la degustazione dei vini delle 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, Valdarno di Sopra**.

Una compagine di realtà per raccontare una Toscana enologica diversa fatta di Denominazioni che arricchiscono, con punte di qualità alternative, l'offerta vinicola regionale. Nella prima edizione oltre 330 etichette sono state degustate e ci si aspetta un numero importante anche per l'appuntamento del 2023. In definizione un paio di masterclass e percorsi tematici – con diversi focus – per facilitare l'assaggio, che andranno ad articolare il programma della giornata.

"*Il progetto è ambizioso e originale, perché unendoci vogliamo far emergere – in tutto il loro valore – le innumerevoli diversità che ci caratterizzano, spiegando terroir e vitigni, tecniche di produzione rispettose e in armonia con l'ambiente, talvolta sartoriali, raccontando la natura e la sua biodiverstà, la storia e le tradizioni di una regione famosa in tutto il mondo che ha ancora tanto da proporre*", spiega **Francesco Mazzei** alla guida della ***Associazione L'Altra Toscana*** e presidente del **Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana**.

Segui & Condividi

823 Fans MI PIACE
486 Follower SEGUI
12,030 Follower SEGUI

Newsletter

Ogni martedì le news del vino italiano nella tua casella di posta elettronica. Niente spam e ti puoi cancellare quando vuoi!

Indirizzo email

Invia

Cantine Italiane

Abruzzo (120) Basilicata (34)
Calabria (63) Campania (223)
Emilia Romagna (269)
Friuli Venezia Giulia (226) Lazio (99)
Liguria (49) Lombardia (331)
Marche (182) Molise (16)
Piemonte (772) Puglia (165)
Sardegna (92) Sicilia (342)
Toscana (792) Trentino Alto Adige (142)
Umbria (118) Valle d'Aosta (12)
Veneto (658)

Vetrina Cantine

Tenuta Celimarro

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404

Protagonisti saranno tutti questi territori più "*nascosti*", dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia italiana portano nei calici qualità e identità, incuriosendo sempre più gli appassionati ed il mercato.

Come di consueto la Settimana delle "Anteprime di Toscana" verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma la mattina di sabato 11 febbraio presso il Cinema La Compagnia di Firenze.

L'Altra Toscana

FIRENZE Palazzo degli Affari, Piazza Adua, 1

9.00 – 19.00 Ingresso solo su prenotazione

Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter settimanale e rimani aggiornato sulle novità del panorama vitivinicolo italiano. Prova, ti puoi cancellare quando vuoi!!!

Indirizzo email

Invia

TAGS Associazione L'Altra Toscana | Carmignano | Chianti Rùfina | Colline Lucchesi | Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana | Cortona | Francesco Mazzei | L'Altra Toscana | Maremma Toscana | Montecucco | Orcia | Suvereto | Terre di Casole | Terre di Pisa | Toscana | Val di Cornia | Valdarno di Sopra

Articolo precedente
Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano presenta il suo primo Bilancio di Sostenibilità

Articolo successivo
Tenuta Sette Cieli cresce e consolida la sua presenza nella DOC Bolgheri

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE


Eventi
L'edizione 2023 dell'Anteprima del


Eventi
AIS Veneto è partner di Wine in


Eventi
Il Movimento Turismo del Vino





Categorie

Focus	5315
Eventi	1229
Brevissime	964
Mondovino	375
Marketing	166
Recensioni	45

- Partner -



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8404