

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
	Winenews.it	29/01/2025	<i>Grandi Langhe 2025 e' anche Piemonte del Vino: una grande varieteta', nel calice WineNews</i>	2
	Newsfood.com	25/01/2025	<i>Go Wine: AUTOCTONO SI NASCE, mostra del patrimonio viticolo nazionale</i>	6
	Ioelvino.it	19/01/2025	<i>Autoctono di Nasce</i>	10
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	16/01/2025	<i>A Milano (hotel Melia') giovedì' prossimo 23 gennaio IL TOUR DI AUTOCTONO SI NASCE</i>	11
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	13/01/2025	<i>Giovedì' 23 gennaio 2025 Hotel Melia' - Via Masaccio, 19 - MILANO AUTOCTONO SI NASCE 100 vitigni da</i>	14
	Ilbustese.it	07/01/2025	<i>A Milano la 16ª edizione di 'Autoctono si Nasce'</i>	16
62	Ristorazione & Ospitalita'	01/01/2025	<i>L'Asti Docg, una perla enologica italiana</i>	19
	Rubrica Laccento			
	FOODAY.IT	13/12/2024	<i>LACCENTO Ruche` di Castagnole Monferrato DOCG Laccento nel tuo Natale, un Ruche` da intenditori</i>	20



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Mercoledì 29 Gennaio 2025 - Aggiornato alle 17:40



- ITALIA
- MONDO
- NON SOLO VINO
- NEWSLETTER
- LA CANTINA DI WINENEWS
- DICONO DI NOI
- WINENEWS TV



ITALIA
VINO E TERRITORI

HOME > ITALIA

“Grandi Langhe” 2025 è anche “Piemonte del Vino”: una grande varietà, nel calice WineNews

L'unione dei vini del Piemonte, sotto un solo tetto, riscuote interesse. La conferma nei numeri del Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

TORINO, 29 GENNAIO 2025, ORE 17:38



“Grandi Langhe” 2025 ... è anche “Piemonte del Vino”, nel calice 1/14

Le Langhe, territorio più prestigioso del Piemonte del vino - Regione sorretta da tanti altri pilastri come il Monferrato, l'Astigiano, l'Alta Langa, il Roero, Gavi e così via -



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

navigano con fiducia verso il futuro, con la forza dei numeri. Dati alla mano, il Barolo Docg ha segnato un +6% per l'anno 2024, come imbottigliato, sul 2023 e, in particolare, un +32% per dicembre, a conferma dell'interesse verso il Barolo e per l'ultima annata 2021, che sta ora uscendo sul mercato. E mentre il Barbaresco Docg si attesta stabile, come le altre denominazioni di Langa, per il Langhe Doc, e, in particolare il Langhe Doc Nebbiolo, si segna un +12% annuale rispetto all'anno precedente.

Dati positivi, che si aggiungono alle buone notizie relative a "Grandi Langhe 2025", evento firmato dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, con il Consorzio di Tutela Roero e in collaborazione con Piemonte Land of Wine, chiusi ieri a Torino alle Officine Grandi Riparazioni (Ogr): **sono in costante crescita le presenze (di cui un 20% dall'estero) e quindi l'interesse dimostrato dal pubblico di settore e di appassionati all'evento, dove quest'anno per la prima volta è stato possibile l'assaggio tecnico di oltre 700 referenze di 500 cantine provenienti non solo da Barolo e Barbaresco, ma anche da Langhe, Roero e il resto del Piemonte (con 380 cantine provenienti da Langhe e Roero e 120 dal resto del Piemonte).**

A riprova del fatto che "l'unione fa la forza", consolidata dal progetto allo studio della "Menzione Geografica Allargata", [di cui WineNews ha riportato i dettagli nei giorni scorsi](#). Ed oltre il focus [sugli assaggi di Barolo & Barbaresco](#), lo staff WineNews si è dedicato alle diverse altre Doc e Docg, tra cui Alta Langa, Canelli, Carema, Colli Tortonesi e Dogliani, Erbaluce di Caluso, Gavi, Nizza, Verduno, Ghemme e Gattinara, Asti e così via, con i loro vitigni riconosciuti dal disciplinare come il Nebbiolo, la Barbera, la Freisa, il Grignolino, il Ruché, la Nascetta, l'Arneis, la Favorita e il Moscato. Una grande varietà, che si è espressa nel calice. Di seguito, i nostri migliori assaggi.

Borgo Maragliano, Alta Langa Francesco Galliano Blanc de Blancs Brut 2021

Aromi di vaniglia, pietra focaia, crema diplomatica e bianco di limone al naso, il sorso apre cremoso, agrumato e tropicale, rivelandosi strutturato ma fine, e di buona freschezza.

Cocchi, Alta Langa Espressione Noir 2018

Fiori bianchi, crema diplomatica, mora in caramella e infine tonalità rocciose, per un sorso dalla carbonica decisa, dal carattere vegetale, aranciato, fruttato e sapido-minerale.

Giacomo Borgogno e Figli, Colline Tortonesi Derthona Timorasso Scaldapulce 2021

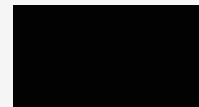
Naso intenso di fiori di ginestra e calendula, vaniglia e roccia bagnata, che si ritrovano nel sorso morbido, ma anche sapido e fresco, al sapore di sottobosco, fiori gialli, cedro ed erbe aromatiche.

Cieck, Erbaluce di Caluso San Giorgio 2021

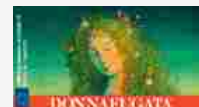
Colore brillante giallo dorato, profumato di alloro, zafferano, ginestra, merlone giallo, cera d'api con note rocciose, sviluppa un sorso cremoso e intenso di pesca gialla ed albicocca, cedro, e ginestra; è dolce ma sapido, di freschezza agrumata e vegetale, persistente.



BERTANI



FRANCIACORTA



Lorenzo Negro, Roero Arneis Sant'Anna Riserva 2022

Ci sono le note speziate di vaniglia e zenzero, gli agrumi in caramella, melone bianco, gesso e foglie di tè, in questo Arneis dal sorso vanigliato e agrumato, dolce-aspro, che chiude sulla mandorla cruda.

Angelo Negro, Roero Ciabot San Giorgio 2021

Vino polposo di fragola e ciliegia e vaniglia, con note di fiori e agrumi rossi, che ha un sorso fresco, di nuovo tanta polpa rossa e aderenza sapida, sottobosco balsamico.

Monchiero Carbone, Roero Srue 2021

Versione scura di Roero, con note di amarena in confettura, liquirizia, alloro e rosa appassita; la bocca ha aderenza calda frontale, ma è saporita, sapida, aranciata, con note di fiori appassiti finale.

Cascina Castlet, Barbera d'Asti Superiore Litina 2021

Tanta ciliegia e tanta viola al naso, poi vaniglia ed erbe aromatiche; il sorso è levigato, leggermente amaricante e di calma aderenza sapida, dai toni fruttati che chiudono con violetta e cenni wasabi.

Scarpa, Barbera d'Asti La Bogliona 2019

Una Barbera con note fresche di confettura e spezie fresche, alloro e corteccia, più evoluto in bocca, ha buona aderenza, ma poi è succoso e vegetale, con note di violetta e pepe nero finale.

Rocche Costamagna, Barbera d'Alba Superiore 2021

Vino ematico, terroso, con prugna in confettura, arancia rossa e mirto; in bocca ha aderenza centrale sapida, scorre polposo floreale e vegetale, piacevolmente dolce e sapido.

Michele Chiarlo, Nizza La Court 2021

Nizza voluminoso, dalla trama fitta di sottobosco, frutta rossa succosa e spezie dolci, anche fiori freschi rossi; in bocca il volume si concentra violaceo e sapido, ma dolce nel finale.

Bava, Ruché 2023

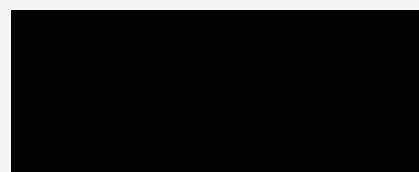
Intenso bouquet di fiori rossi, come camelia, iris e rosa e violetta, con note di santoreggia; la bocca violacea, torna floreale, dall'aderenza carnosa, di sapidità iodata e con un finale vegetale pulito.

Montalbera, Ruché Riserva Il Fondatore 2021

Prugna in confettura al naso con note di ginepro e corteccia, spezie legnose, in un bel equilibrio teso; la bocca è chinottata e aderente, di nuovo dolce di spezie e prugna, con ritorno balsamico.



Questo è un
tappo



Poderi Luigi Einaudi, Dogliani Madonna delle Grazie Vigna Tecc 2022

Rosa in caramella, vaniglia, tanta polpa di amarena, rovi; dolce in bocca, sa di viola e rosa ricordando le note al naso, netto e limpido, dall'aderenza polposa: mantiene ciò che promette.

Hic et Nunc, Grignolino del Monferrato Casalese Altromondo 2023

Chiaro e trasparente, lieve e a trama larga nei profumi di fragola, arancia, ciliegia, rovi, e tonalità ematiche; il sorso ha aderenza netta e chiara, agrumata e vanigliata, dolce e floreale nel finale.

Travagliani, Gattinara 2021

Nebbiolo a trama larga di arancia rossa, note di corteccia, fiori appassiti, tamarindo; il sorso ha carattere vegetale, fresco e pulito, lascia ricordi di arancia amara e fiori rossi.

Ioppa, Ghemme Santa Fè 2019

Nebbiolo dalla trama più piena e polposa, al profumo di ciliegia, spezie dolci e fresche, e sottobosco, soprattutto in bocca, dove si diffonde lieve nei tannini sapidi, con cenni chinottati.

Diego e Damiano Barale, Langhe Nebbiolo 2022

Chiaro e netto, profuma di fiori appassiti, santoreggia, arancia rossa e vaniglia; la bocca è molto saporita di fragola, fiori appassiti e arancia, ha sapidità e freschezza decisi, chiude dolce e pepato.

L'Armangia, Canelli Moscato Spaccavento 2023

Naso dolce ma appuntito di fiori di sambuco e acacia, albedo, mentuccia, crema diplomatica; al sorso la cremosità dolce lascia la bocca pulita e profumata di melone e pesca bianca e mentuccia.

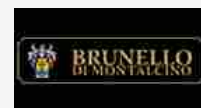
Braida, Moscato d'Asti Vigna Senza Nome 2024

Naso poco dolce, di fiori zagara e sambuco, pesca bianca e mora in confettura, note mentolate, la cremosità è fine e citrina, generosa di menta, melone bianco e gelatina di sambuco.

Copyright © 2000/2025

TAG: **BARBARESCO, BAROLO, PIEMONTE, PIEMONTE LAND, ROERO, VINO**

ALTRI ARTICOLI



Home » Go Wine: AUTOCTONO SI NASCE, mostra del patrimonio viticolo nazionale

Go Wine: AUTOCTONO SI NASCE, mostra del patrimonio viticolo nazionale



25 Gennaio 2025 By Giuseppe

Evento organizzato nelle sale dell'Hotel Melià a Milano da Go Wine – associazione impegnata nella diffusione della cultura del buon vino

Newsfood.com, 22 gennaio 2025

Go Wine: AUTOCTONO SI NASCE, mostra del patrimonio viticolo nazionale

Testo di Michele Pizzillo

AUTOCTONO SI NASCE ... o, anche, enciclopedia vivente del

Cerca

CERCA



Interviste Video

[Fiere & Eventi](#)

[Gusturismo](#)

[News dalle Aziende](#)

[Ricette & Sapori](#)

[Vini & Cantina](#)

[Video Interviste](#)

[Fashion & Design](#)

[Energie Rinnovabili](#)

[Normativa Alimentare](#)

[Rubriche](#)

[International](#)



Cibi bruciati? Cibi stracotti? Una montagna di pentole da lavare? Non più.



P.Vario. Cambia le regole del gioco.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

patrimonio viticolo nazionale? Infatti all'evento organizzato a Milano da [Go Wine](#) – associazione impegnata nella diffusione della cultura del buon vino – che oltretutto inaugura così le attività programmate per il 2025, i vini ottenuti da uve prodotte da vitigni autoctoni ci sono tutti.

Nelle sale dell'Hotel Melià (Via Masaccio 19, Milano) infatti, giovedì 23 gennaio, si svolgerà una serata di degustazione in cui sarà possibile conoscere ed apprezzare una selezione importante di vini ottenuti da uve prodotte da oltre 100 vitigni autoctoni, con un panorama di etichette articolato e dando voce a molte varietà da scoprire. Il riferimento è legato al libro "Autoctono si nasce..." pubblicato anni fa da Go Wine Editore e ad altre iniziative che hanno sempre visto l'associazione privilegiare la cultura e la comunicazione a favore dei vitigni-vini di territorio.

Nelle sale del Hotel Melià sarà presentato un banco d'assaggio con una selezione di molte cantine

italiane direttamente presenti; un'enoteca completerà il panorama della degustazione, per celebrare la cultura del vino italiano e il rapporto tra vino e territorio, tema caro alla community di Go Wine.

Siccome si tratta di un evento unico, con a disposizione centinaia di bottiglie di vino, gli organizzatori mettono a disposizione anche un servizio di etilometro professionale per offrire più tranquillità ai partecipanti, che per quello che mette a disposizione, qualche ospite potrebbe non controllarsi.

Questo l'elenco degli oltre 100 vitigni rappresentati ad "Autoctono si nasce ...":

Aglianico (Basilicata, Campania), Albana (Emilia Romagna), Albarossa (Piemonte), Ansonica (Toscana), Arneis (Piemonte), Barbera (Emilia Romagna, Piemonte), Biancame (Marche), Bianchetta Genovese (Liguria), Biancolella (Campania), Bonarda (Emilia Romagna, Lombardia), Bovale (Sardegna), Brachetto (Piemonte), Cacchione (o Bellone – Lazio), Canaiolo (Toscana), Cannonau (Sardegna), Carignano (Sardegna), Catarratto (Sicilia), Cesanese (Lazio), Cilieggiolo (Toscana), Cividin (Friuli Venezia Giulia), Coda di Volpe (Campania), Colorino (Toscana), Cordenossa (Friuli Venezia Giulia), Cornalin (Valle d'Aosta), Cortese (Piemonte), Corvina (Veneto), Corvinone (Veneto), Croatina (Lombardia, Emilia Romagna), Dolcetto (Piemonte), Erbaluce (Piemonte), Falanghina (Campania), Favorita (Piemonte), Fiano



[Gruppo Cremonini](#)



**VINI
AUTENTICI
DELLA
SARDEGNA**

(Campania), Frappato (Sicilia), Freisa (Piemonte), Friulano (Friuli Venezia Giulia), Fumin (Valle d'Aosta), Gamay (Valle d'Aosta), Garganega (Veneto), Glera (Veneto), Granaccia (Liguria), Granazza (Sardegna), Grechetto (Lazio), Greco (Campania), Grignolino (Piemonte), Grillo (Sicilia), Incrocio Manzoni (Trentino), Lacrima (Marche), Lagrein (Alto Adige), Lambrusco Grasparossa (Emilia Romagna), Lambrusco Ruberti (Lombardia), Lagrein (Trentino), Lecinara (Lazio), Malvasia Istriana (Friuli Venezia Giulia), Malvasia (Basilicata, Lazio), Malvasia Bianca (Puglia), Malvasia del Lazio (Lazio), Malvasia di Candia (Emilia Romagna, Lazio), Malvasia Puntinata (Lazio), Marzemino (Trentino, Veneto), Mayolet (Valle d'Aosta), Minutolo (Puglia), Molinara (Veneto), Monica (Sardegna), Montepulciano (Abruzzo, Marche), Moscato Bianco (Basilicata, Piemonte), Moscato Giallo (Trentino), Muller Thurgau (Trentino), Nascetta (Piemonte), Nasco (Sardegna), Nebbiolo (Lombardia, Piemonte), Nebbiolo di Dronero o Chatus (Piemonte), Negroamaro (Puglia), Nero d'Avola (Sicilia), Nero di Troia (Puglia), Ortrugo (Emilia Romagna), Oseleta (Veneto), Pecorino (Abruzzo), Pelaverga (Piemonte), Petit Arvine (Valle d'Aosta), Petit Rouge (Valle d'Aosta), Picolit (Friuli Venezia Giulia), Picolit Neri (Friuli Venezia Giulia), Piediroso (Campania), Pigato (Liguria), Pignoletto (Emilia Romagna), Pignolo (Friuli Venezia Giulia), Primitivo (Puglia), Raspato (Lazio), Refosco dal Peduncolo Rosso (Friuli Venezia Giulia), Ribolla Gialla, (Friuli Venezia Giulia), Ribona (Marche), Rondinella (Veneto), Ruchè (Piemonte), Sangiovese (Emilia Romagna, Marche, Toscana), Schiava (Alto Adige), Schioppettino (Friuli Venezia Giulia), Sciaglin (Friuli Venezia Giulia), Slarina (Piemonte), Sussumaniello (Puglia), Teroldego (Trentino), Timorasso (Piemonte), Trebbiano (Abruzzo), Trebbiano Toscano (Toscana), Ucelùt (Friuli Venezia Giulia), Uvalino (Piemonte), Verdicchio (Marche), Verdiso (Veneto), Verduzzo (Friuli Venezia Giulia), Vermentino (Liguria, Sardegna, Toscana), Vernaccia di Serrapetrona (Marche), Vespaiola (Veneto).

Queste le cantine protagoniste della degustazione ad Autoctono si nasce di Go Wine:

Ai Galli – Pramaggiore (Ve); Alessandro di Camporeale – Camporeale (Pa); Antica Cascina dei Conti di Roero – Vezza d'Alba (Cn); Bersano Vini – Nizza Monferrato (At); Bolzicco Vini – Cormòns (Go); Cantina del Mandrolisai – Sorgono (Nu); Cantina della Serra – Piverone (To); Cantina di Quistello – Quistello (Mn); Cantina Fiorentino – Galatina (Le); Cantina Santadi – Santadi (Su); Cantina Sant'Isidoro – Civitanova Marche (Mc); Cantine del Notaio – Rionero in Vulture (Pz); Cantine di Dolianova – Dolianova (Su); Cantine Iannella – Torrecuso (Bn); Carlin de Paolo – San Damiano d'Asti (At); Casa Divina Provvidenza – Nettuno (Rm); Casata Mergè – Cave des Onze Communes – Aymavilles (Ao); Cieck – San Giorgio Canavese (To); Colterenzio – Appiano (Bz); Colvendrà –



- [syrus.blog](#)
- [syrus.today](#)
- [syrus.dev](#)
- [syrus.es](#)
- [syrus.com.br](#)
- [syrus.jp](#)
- [syrus.com.ru](#)
- [syrus.ae](#)
- [syrus.online](#)

Refrontolo (Tv); Conti Zecca – Leverano (Le); Marisa Cuomo – Furore (Sa); Dell’Aquila – Cirò Marina (Kr); De Tarczal – Marano d’Isera (Tn); Dosio Vigneti – La Morra (Cn); Fattoria di Magliano – Magliano di Toscana (Gr); Fattoria di Poggiopiano – Fiesole (Fi); Fattoria Moretto – Castelvetro (Mo); Felline – Manduria (Ta); Fiorini – Terre Roveresche (Pu); Fontanavecchia – Torrecuso (Bn); Francone – Neive (Cn); Gigante Adriano – Corno di Rosazzo (Ud); Gulfi – Chiaramonte Gulfi (Rg); Il Brolo di Barco – Lavagno (Vr); Il Feuduccio di Santa Maria d’Orni – Orsogna (Ch); I Vini di Emilio Bulfon – Pinzano al Tagliamento (Pn); La Source – Saint Pierre (Ao); La Stellara – Volpedo (Al); L’Astemia – Barolo (Cn); L’Astore Masseria – Cutrofiano (Le); Les Crêtes – Aymavilles (Ao); Le Strie – Teglio (So); Le Vie Angarano – Bassano del Grappa (Vi); L’Olivella – Frascati (Rm); Mandirola – Casasco (Al); Marchesi di Barolo – Barolo (Cn); Marengoni – Ponte dell’Olio (Pc); Mauro Vini – Dronero (Cn); Roberto Mazzi – Negrar di Valpolicella (Vr); Mombisaggio – Tortona (Al); Montalbera – Castagnole Monferrato (At); Montecappone – Jesi (An); Gianni Moscardini – Santa Luce (Pi); Negro Angelo e figli – Monteu Roero (Cn); Pasetti Vini – Francavilla al Mare (Ch); Piacentini F.lli – Ziano Piacentino (Pc); Piazza Comm. Armando – Alba (Cn); Poggio al Chiuso – Barberino Tavarnelle (Fi); Saputi – Colmurano (Mc); Scubla – Premariacco (Ud); Sedilesu – Mamoiada (Nu); Stanig – Prepotto (Ud); Tenimenti Civa – Povoletto (Ud); Tenuta del Meriggio – Montemiletto (Av); Tenuta di Capezzana – Carmignano (Po); Tenuta di Pietra Porzia – Frascati (Rm); Tenuta La Marchesa – Novi Ligure (Al); Tenuta La Tenaglia – Serralunga di Crea (Al); Tenuta Sant’Antonio – Colognola (Vr); Tenute Tozzi – Ravenna; Terre di Serrapetrona – Serrapetrona (Mc); Torrevento – Corato (Ba); Travignoli – Pelago (Fi); Turco Innocenzo – Quiliano (Sv); G. D. Vajra – Barolo (Cn); Vicara – Rosignano Monferrato (Al); Villa Cambiaso – Serra Riccò (Ge); Villa Simone – Monte Porzio Catone (Rm); Zymè – San Pietro in Cariano (Vr).

Come si fa a non dire che è un evento davvero unico per tutto quello che mette a disposizione agli appassionati del buon vino che poi sono quelli che bevono bene e in modo moderato?

Michele Pizzillo

[Michele Pizzillo site:newsfood.com](https://www.newsfood.com)

[SIGEP WORLD 2025](#)

Autoctono di Nasce

GIOVEDÌ 23 GENNAIO 2025 Hotel Melià MILANO, Via Masaccio 19 AUTOCTONO SI NASCE Go Wine inaugura il 2025 a Milano riproponendo il tradizionale appuntamento dedicato ai vini autoctoni italiani: una serata di degustazione che raggiunge a gennaio il traguardo della sedicesima edizione! Sarà possibile conoscere ed apprezzare una selezione importante di vini da oltre 75 vitigni autoctoni, con un panorama di etichette articolato e dando voce a molte varietà da scoprire. Il riferimento è legato al libro Autoctono si nasce pubblicato anni fa da Go Wine Editore e ad altre iniziative che hanno sempre visto l'associazione privilegiare la cultura e la comunicazione a favore dei vitigni-vini di territorio. Nelle sale del Hotel Melià sarà presentato un banco d'assaggio con una selezione di molte cantine italiane direttamente presenti; un'enoteca completerà il panorama della degustazione. L'evento è rivolto a soci Go Wine e simpatizzanti e a professionisti del settore. Food e abbinamenti a cura del Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato (At) Orari e turni di degustazione Ore 15,30-18,00: Anteprema: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati (giornalisti del settore enogastronomico, soggetti riconosciuti che operano in enoteche, ristoranti, wine bar: due persone per locale). La richiesta di accredito avviene tramite mail. Go Wine verificherà e confermerà l'accredito per iscritto. Ore 18,00-22,00: Turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati. Il costo della degustazione per il pubblico è di 23,00 (15,00 Soci Go Wine, 20,00 Ais, Fisar, Onav). E aperta la prevendita online! Chi prenota con pagamento online avrà una riduzione sul costo, ovvero: 21,00 per il pubblico, 13,00 rid. soci Go Wine, 18,00 rid. soci associazioni di settore. L'ingresso sarà gratuito per coloro che decidono di associarsi a Go Wine (benefit non valido per i soci familiari). Liscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2025. E possibile indicare già allatto della prenotazione la volontà di associarsi. Info e prenotazioni a stampa.eventi@gowinet.it Ecco un primo elenco delle cantine che animeranno il banco d'assaggio Ai Galli Pramaggiore (Ve); Alessandro di Camporeale Camporeale (Pa); Antica Cascina dei Conti di Roero Veza d'Alba (Cn); Bersano Vini Nizza Monferrato (At); Bolzicco Vini Cormòns (Go); Cantina del Mandrolisai Sorgono (Nu); Cantina della Serra Piverone (To); Cantina Fiorentino Galatina (Le); Cantina Santadi Santadi (Su); Cantina di Quistello Quistello (Mn); Cantina Sant'Isidoro Civitanova Marche (Mc); Cantine del Notaio Rionero in Vulture (Pz); Cantine di Dolianova Dolianova (Su); Cantine Iannella Torrecuso (Bn); Carlin de Paolo San Damiano d'Asti (At); Casa Divina Provvidenza Nettuno (Rm); Casata Mergè Roma; Cascina Castlèt Costigliole d'Asti (At); Cascina Goregn Castagnito (Cn); Castello di Gabiano Gabiano (Al); Castello di Luzzano Fugazza Rovscalà (Pv); Cave des Onze Communes Aymavilles (Ao); Cieck San Giorgio Canavese (To); Colterenzio Appiano (Bz); Colvendrà Refrontolo (Tv); Conti Zecca Leverano (Le); Marisa Cuomo Furore (Sa); Dell'Aquila Cirò Marina (Kr); De Tarczal Marano d'Isere (Tn); Dosio Vigneti La Morra (Cn); Fattoria di Magliano Magliano di Toscana (Gr); Fattoria di Poggiopiano Fiesole (Fi); Fattoria Moretto Castelvetro (Mo); Felling Manduria (Ta); Fiorini Terre Roveresche (Pu); Fontanavecchia Torrecuso (Bn); Francone Neive (Cn); Gigante Adriano Corno di Rosazzo (Ud); Gulfi Chiaramonte Gulfi (Rg); Il Brolo di Barco Lavagno (Vr); Il Feuduccio di Santa Maria d'Orni Orsogna (Ch); I Vini di Emilio Bulfon Pinzano al Tagliamento (Pn); La Source Saint Pierre (Ao); La Stellara Volpedo (Al); L'Astemia Barolo (Cn); L'Assore Masseria Cutrofiano (Le); Les Crêtes Aymavilles (Ao); Le Vie Angarano Bassano del Grappa (Vi); L'Olivella Frascati (Rm); Mandirola Casasco (Al); Marchesi di Barolo Barolo (Cn); Marengoni Ponte dell'Olio (Pc); Mauro Vini Dronero (Cn); Roberto Mazzi Negrar di Valpolicella (Vr); Mombisaggio Tortona (Al); Montalbera Castagnole Monferrato (At); Montecappone Jesi (An); Gianni Moscardini Santa Luce (Pi); Negro Angelo e figli Monteu Roero (Cn); Pasetti Vini Francavilla al Mare (Ch); Piacentini F.lli Ziano Piacentino (Pc); Piazza Comm. Armando Alba (Cn); Poggio al Chiuso Barberino Tavarnelle (Fi); Saputi Colmurano (Mc); Savigliano Fratelli Diano d'Alba (Cn); Scubla Premariacco (Ud); Sedilesu Mamoiada (Nu); Stanig Prepotto (Ud); Tenimenti Civa Povoletto (Ud); Tenuta del Meriggio Montemiletto (Av); Tenuta di Capezzana Carmignano (Po); Tenuta di Pietra Porzia Frascati (Rm); Tenuta La Marchesa Novi Ligure (Al); Tenuta La Tenaglia Serralunga di Crea (Al); Tenuta Sant'Antonio Colognola (Vr); Tenute Tozzi Ravenna; Terre di Serrapetrona Serrapetrona (Mc); Torrevento Corato (Ba); Travignoli Pelago (Fi); Turco Innocenzo Quiliano (Sv); G. D. Vajra Barolo (Cn); Vicara Rosignano Monferrato (Al); Villa Cambiaso Serra Riccò (Ge); Villa Simone Monte Porzio Catone (Rm); Zymè San Pietro in Cariano (Vr).



Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

GIOVEDÌ 16 GENNAIO 2025

A Milano (hotel Melià) giovedì prossimo 23 gennaio IL TOUR DI AUTOCTONO SI NASCE...



*Un percorso di Go Wine in sei grandi città italiane
per promuovere la ricchezza e la diversità del vigneto
italiano*

Oltre 100 vitigni raccontati da 83 cantine

Appuntamento giovedì prossimo 23 gennaio a Milano presso le sale dell'Hotel Melià per "Autoctono si nasce...", diciassettesima edizione dell'importante evento che Go Wine promuove ogni anno in gennaio per valorizzare ricchezza e diversità del patrimonio viticolo italiano, con il numero record di oltre 100 varietà rappresentate.

L'evento milanese rappresenta anche l'ultima tappa del tour 2024/2025 apertosi in settembre a Roma e svoltosi in cinque grandi città italiane.

Il tour è stato ideato da Go Wine oltre 15 anni fa, attraverso una vasta selezione di vitigni da diverse regioni del Bel Paese; valorizzando anche gli autoctoni rari e da scoprire, spesso legati ad una sola cantina o a pochissimi viticoltori.

Un evento che vede il coinvolgimento di molte cantine, con differenti profili, fra aziende storiche

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi

[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2025 (51)

▼ gennaio (51)

[A Milano \(hotel Melià\) giovedì prossimo 23 gennaio...](#)

[KASANOVA, INNAMORARSI È UN ATTIMO!](#)

[Per la quarta edizione dei "Dialoghi tra Vignaioli..."](#)

[Nadia Carboni è il nuovo Direttore di AiCC Associ...](#)

[Arriva a Pisa la terza tappa de "La Costituzione a...](#)

[IL PIÙ SUGGESTIVO CAPODANNO CINESE D'ITALIA È A PR...](#)

[THE MODELS - Prima assoluta dmstfctn a cura di S...](#)

[Ghe Sem e Stefano Callegaro insieme per una serata...](#)

[Christoph Radl FAT BOY](#)

[In un grano di pepe si nascondono più di 20 aromi...](#)

[Franco Maria Ricci Editore presenta due nuovi ti...](#)

[MAISON & OBJET CERAMICHE PIEMME PRESENTA HOMEY P...](#)

[Aumenta la voglia di sci su tutto l'arco alpino, n...](#)

[PELLIZZA PITTORE DA VOLPEDO di Francesco Fei](#)

[MUSEO NOVECENTO presenta IMPALESTRA TRA MUSEO E...](#)

[IN ALTA LANGA NASCONO DUE NUOVI VINI: ESPRESSIONE ...](#)

[A Villa Borghese una nuova opera per LAVINIA il p...](#)



e realtà emergenti, valorizzando spesso piccole realtà che si propongono all'attenzione per una viticoltura di territorio, legata al recupero di varietà locali.

Un modo per celebrare la cultura del vino italiano e il rapporto tra vino e territorio, tema caro alla community di Go Wine.

Un evento che segna anche l'apertura dell'attività di Go Wine a Milano, ove l'associazione è presente fin dal 2003, proponendo con cadenza mensile appuntamenti di degustazione che coinvolgono i molti soci, altri enoappassionati e i professionisti del settore che seguono l'attività.

Si allega l'invito che contiene l'elenco di tutte le cantine partecipanti.

A seguire ecco gli oltre 100 vitigni complessivamente rappresentati:

Aglianico (Basilicata, Campania), Albana (Emilia Romagna), Albarossa (Piemonte), Ansonica (Toscana), Arneis (Piemonte), Barbera (Emilia Romagna, Piemonte), Biancame (Marche), Bianchetta Genovese (Liguria), Biancolella (Campania), Bonarda (Emilia Romagna, Lombardia), Bovale (Sardegna), Brachetto (Piemonte), Cacchione (o Bellone - Lazio), Canaiolo (Toscana), Cannonau (Sardegna), Carignano (Sardegna), Catarratto (Sicilia), Cesanese (Lazio), Cilieggiolo (Toscana), Cividin (Friuli Venezia Giulia), Coda di Volpe (Campania), Colorino (Toscana), Cordenossa (Friuli Venezia Giulia), Cornalin (Valle d'Aosta), Cortese (Piemonte), Corvina (Veneto), Corvinone (Veneto), Croatina (Lombardia, Emilia Romagna), Dolcetto (Piemonte), Erbaluce (Piemonte), Falanghina (Campania), Favorita (Piemonte), Fiano (Campania), Frappato (Sicilia), Freisa (Piemonte), Friulano (Friuli Venezia Giulia), Fumin (Valle d'Aosta), Gamay (Valle d'Aosta), Garganega (Veneto), Glera (Veneto), Granaccia (Liguria), Granazza (Sardegna), Grechetto (Lazio), Greco (Campania), Grignolino (Piemonte), Grillo (Sicilia), Incrocio Manzoni (Trentino), Lacrima (Marche), Lagrein (Alto Adige), Lambrusco Gasparossa (Emilia Romagna), Lambrusco Ruberti (Lombardia), Lagrein (Trentino), Lecinaro (Lazio), Malvasia Istriana (Friuli Venezia Giulia), Malvasia (Basilicata, Lazio), Malvasia Bianca (Puglia), Malvasia del Lazio (Lazio), Malvasia di Candia (Emilia Romagna, Lazio), Malvasia Puntinata (Lazio), Marzemino (Trentino, Veneto), Mayolet (Valle d'Aosta), Minutolo (Puglia), Molinara (Veneto), Monica (Sardegna), Montepulciano (Abruzzo, Marche), Moscato Bianco (Basilicata, Piemonte), Moscato Giallo (Trentino), Muller Thurgau (Trentino), Nascetta (Piemonte), Nasco (Sardegna), Nebbiolo (Lombardia, Piemonte), Nebbiolo di Dronero o Chatus (Piemonte), Negroamaro (Puglia), Nero d'Avola (Sicilia), Nero di Troia (Puglia), Ortrugo (Emilia Romagna), Oseleta (Veneto), Pecorino (Abruzzo), Pelaverga (Piemonte), Petit Arvine (Valle d'Aosta), Petit Rouge (Valle d'Aosta), Picolit (Friuli Venezia Giulia), Piculit Neri (Friuli Venezia Giulia), Piediroso (Campania), Pigato (Liguria), Pignoletto (Emilia Romagna), Pignolo (Friuli Venezia Giulia), Primitivo (Puglia), Raspato (Lazio), Refosco dal Peduncolo Rosso (Friuli Venezia Giulia), Ribolla Gialla, (Friuli Venezia Giulia), Ribona (Marche), Rondinella (Veneto), Ruchè (Piemonte), Sangiovese (Emilia Romagna, Marche, Toscana), Schiava (Alto Adige), Schioppettino (Friuli Venezia Giulia), Sciaglin (Friuli Venezia Giulia), Slarina (Piemonte), Sussumaniello (Puglia), Teroldego (Trentino), Timorasso (Piemonte), Trebbiano (Abruzzo), Trebbiano Toscano (Toscana), Ucelùt (Friuli Venezia Giulia), Uvalino (Piemonte), Verdicchio (Marche), Verdiso (Veneto), Verduzzo (Friuli Venezia Giulia), Vermentino (Liguria, Sardegna, Toscana), Vernaccia di Serrapetrona (Marche), Vespaiola (Veneto).

Le cantine protagoniste della degustazione:

MACTE Museo di Arte Contemporanea di Termoli pre...
 DI Pmi: Udicon, finalmente stretta su recensioni f...
 Il lago dei cigni del Royal Ballet torna nelle sal...
 Alex Corno. Costruire il cielo a cura di Pierluca...
 È ufficiale: Il MAC - Museo d'arte contemporanea d...
 FARMO, PARTNER AFFIDABILE PER LA DISTRIBUZIONE MOD...
 GRANDISSIMO SUCCESSO PER LA MOSTRA "CHAGALL. SOGNO...
 Cambi Casa d'Aste: Un 2024 di Successi e Record
 IL GORGONZOLA DOP E' PRODOTTO CON LATTE INTERO PAS...
 Caterina Morigi Lettere Efesie con un testo d...
 Giovedì 23 gennaio 2025 Hotel Melià - Via Masacci...
 QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "P...
 È DISPONIBILE DA OGGI IL TRAILER UFFICIALE DI ...
 From Ground Zero - Gaza Proiezione del film candi...
 DIETRO TUTTE LE COSE a cura di Parsec
 FARMO, UNA SANA PIZZA GLUTEN FREE
 Elisabeth Scherffig Observatorium A cura di Ange...
 RADISSON HOTEL GROUP SCEGLIE ALESSIA RIZZETTO PR &...
 tHE cRAVING rOOTS / Dried Flowers In uscita il 19...
 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: NUOVI PERCORSI DIDATTI...
 Oscar Piattella I MURI
 È iniziato l'anno "del chilometro zero"
 MOBILI FIVER PRESENTA LE LIBRERIE FUNZIONALI E VER...
 BIANCA E BLU: PEZZI D'AFFEZIONE Una selezione di c...
 SALERNO SI PREPARA A UN BRINDISI GREEN: TUTTO PRON...
 Inaugurazione Anno Accademico 2024-25 Tecnica m...
 UNO IN DUE UN VIAGGIO NELL'APERITIVO MILANESE TRA...
 David Tremlett: Another Step e The Organ Pipes a R...
 COCCHI AL PRIMO POSTO NELLA CLASSIFICA DEI MIGLIOR...
 Mara Palena Project Room #1 | The Window a cu...
 GENNAIO a CAMERA
 Prosegue fino al 30 marzo 2025

Ai Galli – Pramaggiore (Ve); **Alessandro di Camporeale** – Camporeale (Pa); **Antica Cascina dei Conti di Roero** – Vezza d'Alba (Cn); **Bersano Vini** – Nizza Monferrato (At); **Bolzico Vini** – Cormòns (Go); **Cantina del Mandrolisai** – Sorgono (Nu); **Cantina della Serra** – Piverone (To); **Cantina di Quistello** – Quistello (Mn); **Cantina Fiorentina** – Galatina (Le); **Cantina Santadi** – Santadi (Su); **Cantina Sant'Isidoro** – Civitanova Marche (Mc); **Cantine del Notaio** – Rionero in Vulture (Pz); **Cantine di Dolianova** – Dolianova (Su); **Cantine Iannella** – Torrecuso (Bn); **Carlin de Paolo** – San Damiano d'Asti (At); **Casa Divina Provvidenza** – Nettuno (Rm); **Casata Mergè** – Roma; **Cascina Castlèt** – Costigliole d'Asti (At); **Cascina Goregn** – Castagnito (Cn); **Castello di Gabiano** – Gabiano (Al); **Castello di Luzzano – Fugazza** – Rovasca (Pv); **Cave des Onze Communes** – Aymavilles (Ao); **Cieck** – San Giorgio Canavese (To); **Colterenzio** – Appiano (Bz); **Colvendra** – Refrontolo (Tv); **Conti Zecca** – Leverano (Le); **Marisa Cuomo** – Furore (Sa); **Dell'Aquila** – Cirò Marina (Kr); **De Tarczal** – Marano d'Isera (Tn); **Dosio Vigneti** – La Morra (Cn); **Fattoria di Magliano** – Magliano di Toscana (Gr); **Fattoria di Poggiopiano** – Fiesole (Fi); **Fattoria Moretto** – Castelvetro (Mo); **Felline** – Manduria (Ta); **Fiorini** – Terre Roveresche (Pu); **Fontanavecchia** – Torrecuso (Bn); **Francone** – Neive (Cn); **Gigante Adriano** – Corno di Rosazzo (Ud); **Gulfi** – Chiamonte Gulfi (Rg); **Il Brolo di Barco** – Lavagno (Vr); **Il Feuduccio di Santa Maria d'Orni** – Orsogna (Ch); **I Vini di Emilio Bulfon** – Pinzano al Tagliamento (Pn); **La Source** – Saint Pierre (Ao); **La Stellara** – Volpedo (Al); **L'Astemia** – Barolo (Cn); **L'Astore Masseria** – Cutrofiano (Le); **Les Crêtes** – Aymavilles (Ao); **Le Strie** – Teglio (So); **Le Vie Angarano** – Bassano del Grappa (Vi); **L'Olivella** – Frascati (Rm); **Mandirolo** – Casasco (Al); **Marchesi di Barolo** – Barolo (Cn); **Marengoni** – Ponte dell'Olio (Pc); **Mauro Vini** – Dronero (Cn); **Roberto Mazzi – Negrar di Valpolicella** (Vr); **Mombisaggio** – Tortona (Al); **Montalbera** – Castagnole Monferrato (At); **Montecappone** – Jesi (An); **Gianni Moscardini** – Santa Luce (Pi); **Negro Angelo e figli** – Monteu Roero (Cn); **Pasetti Vini** – Francavilla al Mare (Ch); **Piacentini F.lli** – Ziano Piacentino (Pc); **Piazza Comm. Armando** – Alba (Cn); **Poggio al Chiuso** – Barberino Tavarnelle (Fi); **Saputi** – Colmurano (Mc); **Scubla** – Premariacco (Ud); **Sedilesu** – Mamoiada (Nu); **Stanig** – Prepotto (Ud); **Tenimenti Civa** – Povoletto (Ud); **Tenuta del Meriggio** – Montemiletto (Av); **Tenuta di Capezzana** – Carmignano (Po); **Tenuta di Pietra Porzia** – Frascati (Rm); **Tenuta La Marchesa** – Novi Ligure (Al); **Tenuta La Tenaglia** – Serralunga di Crea (Al); **Tenuta Sant'Antonio** – Colognola (Vr); **Tenute Tozzi** – Ravenna; **Terre di Serrapetrona** – Serrapetrona (Mc); **Torrevento** – Corato (Ba); **Travignoli** – Pelago (Fi); **Turco Innocenzo** – Quiliano (Sv); **G. D. Vajra** – Barolo (Cn); **Vicara** – Rosignano Monferrato (Al); **Villa Cambiaso** – Serra Riccò (Ge); **Villa Simone** – Monte Porzio Catone (Rm); **Zymè** – San Pietro in Cariano (Vr).

on gennaio 16, 2025



Nessun commento:

Posta un commento

Per lasciare un commento, fai clic sul pulsante di seguito per accedere con Google.

ACCEDI CON GOOGLE

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

Euphoria - Art is ...

Un nuovo anno all'insegna dei prossimi (super)food...

Laboratorio artistico di cucito

- ▶ 2024 (2012)
- ▶ 2023 (2025)
- ▶ 2022 (1842)
- ▶ 2021 (1625)
- ▶ 2020 (1370)
- ▶ 2019 (1493)
- ▶ 2018 (1036)
- ▶ 2017 (909)
- ▶ 2016 (679)
- ▶ 2015 (92)

[Segnala una violazione](#)



ARCHIVIO BLOG

▼ 2025 (51)

▼ gennaio (51)

[A Milano \(hotel Melià\) giovedì prossimo 23 gennaio...](#)

[KASANOVA, INNAMORARSI È UN ATTIMO!](#)

[Per la quarta edizione dei "Dialoghi tra Vignaioli...](#)

[Nadia Carboni è il nuovo Direttore di AiCC Associ...](#)

[Arriva a Pisa la terza tappa de "La Costituzione a...](#)

[IL PIÙ SUGGERITIVO CAPODANNO CINESE D'ITALIA È A PR...](#)

[THE MODELS - Prima assoluta dmstfctn a cura di S...](#)

[Ghe Sem e Stefano Callegaro insieme per una serata...](#)

[Christoph Radl FAT BOY](#)

[In un grano di pepe si nascondono più di 20 aromi....](#)

[Franco Maria Ricci Editore presenta due nuovi ti...](#)

[MAISON & OBJET CERAMICHE PIEMME PRESENTA HOMEY P...](#)

[Aumenta la voglia di sci su tutto l'arco alpino, n...](#)

[PELLIZZA PITTORE DA VOLPEDO](#)

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

LUNEDÌ 13 GENNAIO 2025

Giovedì 23 gennaio 2025 Hotel Melià - Via Masaccio, 19 - MILANO
AUTOCTONO SI NASCE ... 100 vitigni da conoscere in sala



Go Wine inaugura il 2025 a Milano riproponendo il tradizionale appuntamento dedicato ai vini autoctoni italiani: una serata di degustazione che raggiunge a gennaio il traguardo della sedicesima edizione!

Sarà possibile conoscere ed apprezzare una selezione importante di vini da circa 100 vitigni autoctoni, con un panorama di etichette articolato e dando voce a molte varietà da scoprire.

Il riferimento è legato al libro "Autoctono si nasce..." pubblicato anni fa da Go Wine Editore e ad altre iniziative che hanno sempre visto l'associazione privilegiare la cultura e la comunicazione a favore dei vitigni-vini di territorio.

Nelle sale del Hotel Melià sarà presentato un banco d'assaggio con una selezione di molte cantine italiane direttamente presenti; un'enoteca completerà il panorama della degustazione.

L'evento è rivolto a soci Go Wine e simpatizzanti e a professionisti del settore.

Ecco l'elenco delle cantine che animeranno il banco d'assaggio

Ai Galli – Pramaggiore (Ve); **Alessandro di Camporeale** – Camporeale (Pa);
Antica Cascina dei Conti di Roero – Veza d'Alba (Cn);
Bersano Vini – Nizza Monferrato (At); **Bolzico Vini** – Cormons (Go);
Cantina del Mandrolisai – Sorgono (Nu); **Cantina della Serra** – Piverone (To);
Cantina Fiorentina – Galatina (Le); **Cantina Santadi** – Santadi (Su);
Cantina di Quistello – Quistello (Mn);
Cantine del Notaio – Rionero in Vulture (Pz);
Cantine di Dolianova – Dolianova (Su);
Cantine Iannella – Torrecuso (Bn); **Carlin de Paolo** – San Damiano d'Asti (At);
Casa Divina Provvidenza – Nettuno (Rm); **Casata Mergè** – Roma;
Cascina Castlèt – Costigliole d'Asti (At); **Cascina Goregn** – Castagneto (Cn);
Castello di Gabiano – Gabiano (AL);
Castello di Luzzano – Fugazza – Rovasca (Pv);
Cave des Onze Communes – Aymavilles (Ao); **Cieck** – San Giorgio Canavese (To);
Colterenzio – Appiano (Bz); **Colvendrà** – Refrontolo (Tv);
Conti Zecca – Leverano (Le); **Marisa Cuomo** – Furore (Sa);
Dell'Aquila – Cirò Marina (Kr); **De Tarzal** – Marano d'Isera (Tn);
Dosio Vigneti – La Morra (Cn); **Fattoria di Magliano** – Magliano di Toscana (Gr);
Fattoria di Poggiopiano – Fiesole (Fi); **Fattoria Moretto** – Castelvetro (Mo);
Felline – Manduria (Ta); **Fiorini** – Terre Roveresche (Pu);
Fontanavecchia – Torrecuso (Bn); **Francone** – Neive (Cn);
Gigante Adriano – Corno di Rosazzo (Ud); **Gulfi** – Chiaramonte Gulfi (Rg);
Il Brolo di Barco – Lavagno (Vr);
Il Feuducco di Santa Maria d'Orni – Orsogna (Ch);
I Vini di Emilio Bulfon – Pinzano al Tagliamento (Pn);
La Source – Saint Pierre (Ao); **La Stellara** – Volpedo (AL);
L'Astemia – Barolo (Cn); **L'Astore Masseria** – Cutrofiano (Le);
Les Crêtes – Aymavilles (Ao); **L'Olivella** – Frascati (Rm);

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi

[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2025 (24)

▼ gennaio (24)

[Giovedì 23 gennaio 2025 Hotel Melià - Via Masacci...](#)

[QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "P...](#)

[È DISPONIBILE DA OGGI IL TRAILER UFFICIALE DI ...](#)

[From Ground Zero - Gaza Proiezione del film candi...](#)

[DIETRO TUTTE LE COSE a cura di Parsec](#)

[FARMO, UNA SANA PIZZA GLUTEN FREE](#)

[Elisabeth Scherffig Observatorium A cura di Ange...](#)

[RADISSON HOTEL GROUP SCEGLIE ALESSIA RIZZETTO PR &...](#)

[the CRAVING rROOTS / Dried Flowers In uscita il 19...](#)

[OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: NUOVI PERCORSI DIDATTI...](#)

[Oscar Piattella I MURI](#)

[È iniziato l'anno "del chilometro zero"](#)

[MOBILI FIVER PRESENTA LE LIBRERIE FUNZIONALI E VER...](#)

[BIANCA E BLU: PEZZI D'AFFEZIONE Una selezione di c...](#)

[SALERNO SI PREPARA A UN BRINDISI GREEN: TUTTO PRON...](#)

[Inaugurazione Anno Accademico 2024-25 Tecnica m...](#)

Mandirola – Casasco (Al); **Marchesi di Barolo** – Barolo (Cn);
Marengoni – Ponte dell'Olio (Pc); **Mauro Vini** – Dronero (Cn);
Roberto Mazzi – Negrar di Valpolicella (Vr); **Mombisaggio** – Tortona (AL);
Montalbera – Castagnole Monferrato (At); **Montecappone** – Jesi (An);
Gianni Moscardini – Santa Luce (Pi); **Negro Angelo e figli** – Monteu Roero (Cn);
Pasetti Vini – Francavilla al Mare (Ch); **Piacentini F.lli** – Ziano Piacentino (Pc);
Piazzo Comm. Armando – Alba (Cn);
Poggio al Chiuso – Barberino Tavarnelle (Fi); **Saputi** – Colmurano (Mc);
Savigliano Fratelli – Diano d'Alba (Cn); **Scubla** – Premariacco (Ud);
Sedilesu – Mamoiada (Nu); **Stanig** – Prepetto (Ud);
Tenimenti Civa – Povoletto (Ud); **Tenuta del Meriggio** – Montemiletto (Av);
Tenuta di Capezzana – Carmignano (Po); **Tenuta di Pietra Porzia** – Frascati (Rm);
Tenuta La Marchesa – Novi Ligure (AL);
Tenuta La Tenaglia – Serralunga di Crea (AL);
Tenuta Sant'Antonio – Colognola (Vr); **Tenute Tozzi** – Ravenna;
Terre di Serrapetrona – Serrapetrona (Mc); **Torrevento** – Corato (Ba);
Travignoli – Pelago (Fi); **Turco Innocenzo** – Quiliano (Sv);
G. D. Vajra – Barolo (Cn); **Vicara** – Rosignano Monferrato (AL);
Villa Cambiaso – Serra Riccò (Ge); **Villa Simone** – Monte Porzio Catone (Rm);
Zymè – San Pietro in Cariano (Vr).

Programma, orari e modalità di prenotazione:

Per garantire il miglior afflusso dei partecipanti e per permettere a un numero maggiore di persone di accedere al banco di assaggio, gli ingressi saranno suddivisi per turni (a cui sarà obbligatorio attenersi) e su prenotazione, da ricevere entro le ore 12 di giovedì 23 gennaio.

Orari e turni di degustazione

Ore 15,30-18,00: *Anteprima:* degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati (giornalisti del settore enogastronomico, soggetti riconosciuti che operano in enoteche, ristoranti, wine bar: due persone per locale, salvo motivate eccezioni)

La richiesta di accredito avviene tramite mail. Go Wine verificherà e confermerà l'accredito per iscritto.

Ore 18,00-22,00: turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati.

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 23,00 (€ 15,00 Soci Go Wine, € 20,00 Soci associazioni di settore), con degustazioni illimitate dei vini presenti all'evento.

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decidono di associarsi a Go Wine (benefit non valido per i soci familiari). L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2025. E' possibile indicare già all'atto della prenotazione la volontà di associarsi.

E' possibile acquistare il biglietto per la degustazione direttamente al banco d'assaggio

oppure...

Risparmia approfittando della prevendita online!
(e per avere la sicurezza del posto in sala)

Le prevendite online si chiuderanno alle ore 12 di giovedì 25 gennaio

Chi prenota con pagamento online avrà una **riduzione sul costo**, ovvero:

€ 21,00 per il pubblico,

€ 13,00 rid. soci Go Wine,

€ 18,00 rid. soci associazioni di settore.

**Clicca e prenota
il tuo posto
alla degustazione**

Info: Associazione Go Wine – Tel. 0173 364631 e-mail stampa.eventi@gowine.it

on gennaio 13, 2025



Nessun commento:

UNO IN DUE UN VIAGGIO
NELL'APERITIVO MILANESE
TRA...

David Tremlett: Another Step e The
Organ Pipes a R...

COCCHI AL PRIMO POSTO NELLA
CLASSIFICA DEI MIGLIOR...

Mara Palena Project Room #1 | The
Window a cu...

GENNAIO a CAMERA

Prosegue fino al 30 marzo 2025
Euphoria - Art is ...

Un nuovo anno all'insegna dei
prossimi (super)food...

Laboratorio artistico di cucito

- ▶ 2024 (2012)
- ▶ 2023 (2025)
- ▶ 2022 (1842)
- ▶ 2021 (1625)
- ▶ 2020 (1370)
- ▶ 2019 (1493)
- ▶ 2018 (1036)
- ▶ 2017 (909)
- ▶ 2016 (679)
- ▶ 2015 (92)

Segnala una violazione



ARCHIVIO BLOG

▼ 2025 (24)

▼ gennaio (24)

Giovedì 23 gennaio 2025 Hotel
Melià - Via Masacci...

QUESTA SERA A STRISCIA LA
NOTIZIA NELLA RUBRICA "P...

È DISPONIBILE DA OGGI IL
TRAILER UFFICIALE DI ...

From Ground Zero - Gaza
Proiezione del film candi...

DIETRO TUTTE LE COSE a cura di
Parsec

FARMO, UNA SANA PIZZA GLUTEN
FREE

Elisabeth Scherffig Observatorium A
cura di Ange...

RADISSON HOTEL GROUP



Prima Pagina Cronaca Sport **Eventi** Politica Attualità Economia Salute Scuola Trasporti Opinioni Sociale Storie Meteo e ambiente Cultura Lettere Tutte le notizie

Fuoriporta Enogastronomia

Busto Arsizio Gallarate Legnano Valle Olona Malpensa Territorio Alto Milanese Varese Luino Saronno Milano Lombardia LUGANOLIFE.IT

ABBONATI

EVENTI

f i y r e m s q Archivio Mobile

CHE TEMPO FA

EVENTI | 07 gennaio 2025, 08:49



ADESSO 4°C



MER 8 3.1°C 8.7°C



GIO 9 5.5°C 9.4°C

@Datameteo.com

A Milano la 16ª edizione di 'Autoctono si Nasce'

Si conclude a Milano, nella splendida ambientazione dell'Hotel Melià, il tour di degustazione dedicato ai vitigni autoctoni italiani. Un evento originale, quello del 23 gennaio prossimo, per inaugurare il 2025 attraverso un percorso enologico di qualità.



RUBRICHE

- Oroscopo
- Ieri... oggi, è già domani
- Il Gusto di Busto
- Target
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Calci in aria
- La vita in cammino
- Socialmente Utile
- Fotogallery
- Videogallery



Si conclude a Milano, nella splendida ambientazione dell'Hotel Melià, il tour di degustazione dedicato ai vitigni autoctoni italiani. Un evento originale, quello del 23 gennaio prossimo, per inaugurare il 2025 attraverso un percorso enologico di qualità.

Go Wine ancora una volta protagonista del mondo del vino, grazie ad una serata dal programma intenso che giunge quest'anno alla 16ª edizione. Oltre 75 i vitigni autoctoni selezionati, che permetteranno al visitatore di apprezzare un panorama di etichette particolarmente articolato e di scoprire nuove varietà.

ACCADEVA UN ANNO FA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Meteo e ambiente

«Domenica grigia e ventosa con 10 gradi. Poi calo delle temperature. E la neve...»



1 ANNO FA

Cronaca

Valanga in Valle Formazza, una trentenne del Varesotto tra i due ciaspolatori morti



1 ANNO FA

Busto Arsizio

Rifiuti, parte il secondo round della raccolta puntuale a Busto

[Leggi tutte le notizie](#)

“Autoctono si nasce”

Il riferimento da cui nasce l'iniziativa è legato al volume realizzato da F. Falcone, edito da Go Wine Editore e pubblicato nel 2008, che rappresenta un grande omaggio al patrimonio viticolo italiano. Un cammino, quello intrapreso da Falcone, che si dipana dalla Valle d'Aosta alla Sicilia alla scoperta di vitigni spesso rari o poco conosciuti ma indissolubilmente legati alla cultura dei territori di riferimento. L'approfondita analisi del singolo vitigno, corredato da caratteristiche, dati ed una selezione di vini che ne raccontano qualità e caratteristiche del vitigno fanno di questo volume una vera e propria enciclopedia del buon bere.

La serata

Nelle sale del Hotel Melià (via Masaccio 19) sarà presentato un banco d'assaggio con una selezione di molte cantine italiane direttamente presenti; un'enoteca completerà il panorama della degustazione. L'evento è rivolto a soci Go Wine e simpatizzanti e a professionisti del settore. Food e abbinamenti a cura del **Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato** (At).

Il banco d'assaggio sarà animato da una serie di cantine di cui viene fornito un primo elenco:

Ai Galli - Pramaggiore (Ve); Alessandro di Camporeale - Camporeale (Pa); Antica Cascina dei Conti di Roero - Veza d'Alba (Cn); Bersano Vini - Nizza Monferrato (At); Cantina del Mandrolisai - Sorgono (Nu); Cantina della Serra - Piverone (To); Cantina Santadi - Santadi (Su); Cantina di Quistello - Quistello (Mn); Cantine del Notaio - Rionero in Vulture (Pz); Cantine di Dolianova - Dolianova (Su); Cantine Iannella - Torrecuso (Bn); Carlin de Paolo - San Damiano d'Asti (At); Casa Divina Provvidenza - Nettuno (Rm); Casata Mergè - Roma; Cascina Castlèt - Costigliole d'Asti (At); Cascina Goregn - Castagnito (Cn); Castello di Gabiano - Gabiano (AL); Castello di Luzzano - Fugazza - Rovscala (Pv); Cave des Onze Communes - Aymavilles (Ao); Cieck - San Giorgio Canavese (To); Colterenzio - Appiano (Bz); Colvendra - Refrontolo (Tv); Conti Zecca - Leverano (Le); Marisa Cuomo - Furore (Sa); Dell'Aquila - Cirò Marina (Kr); De Tarczal - Marano d'Isera (Tn); Dosio Vigneti - La Morra (Cn); Fattoria di Magliano - Magliano di Toscana (Gr); Fattoria Moretto - Castelvetro (Mo); Felling - Manduria (Ta); Fiorini - Terre Roveresche (Pu); Fontanavecchia - Torrecuso (Bn); Francone - Neive (Cn); Gigante Adriano - Corno di Rosazzo (Ud); Gulfi - Chiaramonte Gulfi (Rg); Il Brolo di Barco - Lavagno (Vr); Il Feuduuccio di Santa Maria d'Orni - Orsogna (Ch); I Vini di Emilio Bulfon - Pinzano al Tagliamento (Pn); La Source - Saint Pierre (Ao); La Stellara - Volpedo (AL); L'Astemia - Barolo (Cn); L'Astore Masseria - Cutrofiano (Le); Les Crêtes - Aymavilles (Ao); L'Olivella - Frascati (Rm); Mandirola - Casasco (AL); Marchesi di Barolo - Barolo (Cn); Marengoni - Ponte dell'Olio (Pc); Mauro Vini - Dronero (Cn); Roberto Mazzi - Negrar di Valpolicella (Vr); Montalbera - Castagnole Monferrato (At); Montecappone - Jesi (An); Gianni Moscardini - Santa Luce (Pi); Pasetti Vini - Francavilla al Mare (Ch); Piacentini F.lli - Ziano Piacentino (Pc); Piazza Comm. Armando - Alba (Cn); Poggio al Chiuso - Barberino Tavarnelle (Fi); Saputi - Colmurano (Mc); Savigliano Fratelli - Diano d'Alba (Cn); Scubla - Premariacco (Ud); Sedilesu - Mamoiada (Nu); Stanig - Prepotto (Ud); Tenimenti Civa - Povoletto (Ud); Tenuta del Meriggio - Montemiletto (Av); Tenuta di Capezzana - Carmignano (Po); Tenuta di Pietra Porzia - Frascati

IN BREVE

martedì 07 gennaio

A Milano la 16ª edizione di 'Autoctono si Nasce'



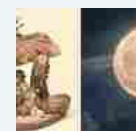
domenica 05 gennaio

“In vino veritas”: monologo di Vinicio Marchioni al Teatro Manzoni di Milano



sabato 04 gennaio

EPIFANIA. Una "partita" amichevole tra presepi e befane. Unico avversario il maltempo



LE RICETTE DELLE FESTE. Il paté di fagioli di Edoardo Tola



La Locanda Pozzetto, un piacere per la vista e per il palato: «Da qui il nostro territorio si ammira e si gusta in tutte le sue forme...»



venerdì 03 gennaio

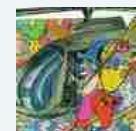
La “Sfera” protagonista alla Fondazione Arnaldo Pomodoro



La magia dell'Epifania a Castellanza: ritorna la discesa delle befane dal campanile



La Befana in elicottero atterra ad Arnate: un evento tra tradizione e novità



giovedì 02 gennaio

Chiude definitivamente il ristorante di Giorgio Locatelli: “Non dipende da noi”



Alla Triennale la mostra su “Gae Aulenti (1927-2012)”



[Leggi le ultime di: Eventi](#)



(Rm);

Tenuta La Marchesa - Novi Ligure (AL); Tenuta La Tenaglia - Serralunga di Crea (AL);

Tenuta Sant'Antonio - Colognola (Vr); Tenute Tozzi - Ravenna;

Terre di Serrapetrona - Serrapetrona (Mc); Torrevento - Corato (Ba);

Travignoli - Pelago (Fi); Turco Innocenzo - Quiliano (Sv);

G. D. Vajra - Barolo (Cn); Vicara - Rosignano Monferrato (AL);

Villa Cambiaso - Serra Riccò (Ge); Villa Simone - Monte Porzio Catone (Rm);

Zymè - San Pietro in Cariano (Vr).

Orari e turni di degustazione

Ore 15,30-18,00: Anteprema: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati (giornalisti del settore enogastronomico, soggetti riconosciuti che operano in enoteche, ristoranti, wine bar: due persone per locale).

La richiesta di accredito avviene tramite mail. Go Wine verificherà e confermerà l'accredito per iscritto.

Ore 18,00-22,00: Turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati.

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 23,00 (€ 15,00 Soci Go Wine, € 20,00 Ais, Fisar, Onav). Per chi prenota online è prevista una riduzione sul costo.

Info e prenotazioni a stampa.eventi@gowinet.it

 Giuseppe De Carli

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A GENNAIO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su [Spreaker](#).



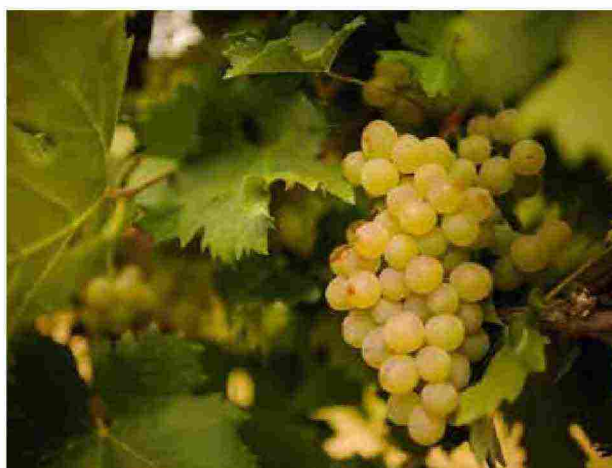
Le nostre Docg

L'Asti Docg, una perla enologica italiana



a cura di Adriano Guerri
Sezione AMIRA Toscana Felix

L'Asti Spumante è un notissimo vino aromatico dolce che gode di una fama planetaria. È un'eccellenza considerata una perla enologica italiana. Parliamo di un vino dotato di una piacevole amabilità con una contenuta alcolicità esaltata dallo sviluppo della spuma. Uno spumante caratterizzato da una grande facilità di beva. L'Asti Docg si ottiene dal vitigno aromatico Moscato bianco, coltivato nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo. Zone in cui le condizioni pedoclimatiche sono ideali per la sua produzione. Questo vino può essere prodotto in 51 comuni e tra i più noti ci sono, oltre ad Asti, Canelli, Strevi, Santo Stefano Belbo e Nizza Monferrato. Il metodo di produzione più diffuso è il Martinotti o Charmat (rifermentazione in autoclave), ma dal 2011 può essere ottenuto anche con il Metodo Classico (rifermentazione in bottiglia). È un vitigno molto antico e versatile che ha trovato nel Piemonte la sua patria di adozione. Il Moscato bianco è molto adatto alla spumantizzazione e nella denominazione dell'Asti dà origine a vini spumanti dolci. Attualmente è prodotto anche in versione secco, sia fermo che spumante. Il Moscato fu probabilmente introdotto nelle Langhe e nel Monferrato in tempi antichi, ma le prime notizie sulla sua coltivazione sembrano risalire al 1200. Poi, nel 1932 nasce il Consorzio di Tutela dell'Asti, nel 1967 fu riconosciuta la Doc e nel 1993 ha ottenuto il riconoscimento a Docg. A livello sensoriale è di un colore giallo paglierino con bollicine fini e persistenti; al naso rimanda sentori di fiori di acacia, di bergamotto, di glicine, fiori d'arancio, salvia, tiglio e limone; il sorso è piacevolmente dolce, avvolgente e fine. A tavola è il compagno ideale di mol-



L'uva Moscato (Archivio fotografico Comune d'Asti)

te preparazioni come dolci secchi, crostate di frutta, biscotti, panettone, pandoro e pasticceria da forno in genere. È ottimo anche consumato fuori pasto. Per gustarlo al meglio è consigliabile servirlo a una temperatura di 6-8 °C e rigorosamente nella classica coppa da spumante. L'Asti spumante è il compagno ideale di festeggiamenti e non manca mai sulle tavole degli italiani, soprattutto nel periodo natalizio. Asti si trova nel Monferrato, uno straordinario territorio collinare punteggiato da vigneti molto curati, particolare che nel 2014 gli è valso il prestigioso riconoscimento Unesco essendo stato dichiarato, insieme a Langhe e Roero, Patrimonio dell'Umanità. Il numero di produttori di Asti Spumante Docg è elevato, cito alcuni su tutti: Bersano, Fontanafredda, Cuvage, Montalbera, Cinzano, F.lli Gancia, Martini & Rossi e Toso. Lorenzo Barbero è il presidente del Consorzio per la tutela dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti Docg.

fooday
 food & beverage today

Food ▾ Beverage ▾ Consigli e curiosità ▾ Rubriche ▾ Business News ▾ Regioni ▾ Altro ▾

LACCENTO Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG "Laccento" nel tuo Natale, un Ruchè da intenditori

Stupisce, spiazza, emoziona, Laccento® Ruchè di Castagnole.

📅 13/12/2024 📁 Categoria: Vino

CC BY



Photo credits: fonte ufficio stampa

Monferrato DOCG, questa volta espressione dell'annata 2022, caratterizzata dall'alta concentrazione del colore e della struttura del vino, dai tannini importanti ma setosi. Il successo di Laccento® si deve al particolare processo di vinificazione che prevede una vendemmia svolta all'80% in maturazione ottimale e il 20% in sovrasmaturazione direttamente in vigna. È questa la sua unicità, un'interpretazione del vitigno capace di creare un vino caldo, piacevole, di rara setosità. Un rosso dagli importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia, e dal profumo di petali di rosa e frutti di bosco in confettura, con un caratteristico cenno di aromaticità.

Il vino rosso è il simbolo del Natale e L'accento, con la sua profondità e fascino, esalta perfettamente i piatti saporiti della tradizione, a base di carni rosse o formaggi di media stagionatura. Generoso e avvolgente per le occasioni speciali, mai scontato. Un vino autoctono dal ricordo "diamantifero", dal colore rosso rubino e dal profumo intenso e persistente. Queste sono alcune delle caratteristiche di questo vino espressione del Monferrato, territorio patrimonio dell'UNESCO.

Prezzo in Enoteca: 18,00 Euro

MONTALBERA

Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. e circa il 15% del Grignolino d'Asti D.O.C. "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine Montalbera in Castagnole Monferrato. Montalbera è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter essere visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti.

Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente.

La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento. Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

Castagnole Monferrato - Cantina e Vigneti Via Montalbera,1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT) Piemonte - Monferrato

Castiglione Tinella - Vigneti Frazione San Carlo - 12053 - Castiglione Tinella (CN) Piemonte - Langa

<https://www.montalbera.it>