

Sommelier, la Lombardia ha eletto i migliori

Assegnati i premi dell'Ais a professionisti e studenti delle scuole alberghiere. Il successo tra i "prof" all'italo americano Telemaco Calandrino

Zadra: «Sì ai vini naturali, ma che siano di qualità»

L'enotecnico analizza il fenomeno dei vini "del contadino" o "ancestrali". «Giustissimo scegliere vini manipolati il meno possibile, ma che ci sia una qualità riconoscibile e dimostrabile»

Astino, al via il 21 maggio la mostra su Veronelli

"Camminare la terra" rimarrà allestita fino al 31 ottobre nell'ex monastero. La figura del giornalista enogastronomico raccontata attraverso le sue attività e una riproduzione della sua cantina

Vini, al Concours Mondial de Bruxelles due argenti per Bergamo

Riconoscimenti per il Moscato di Scanzo Docg Serafino 2011 del Cipresso e per Ripa di Luna Brut 2011 della Caminella di Cenate Sotto. La Lombardia conquista nove medaglie, di cui una d'oro

Lombardia, un'app fa da guida sulle 12 Strade del Vino

A portata di smartphone e tablet le informazioni per muoversi tra cantine, aziende agricole, agriturismo, enoteche, osterie e strutture ricettive, paesaggi, arte, storia e cultura. C'è anche la Valcalepio

A Sarnico il lago si fa "diVino"



Torna a Sarnico “Un lago diVino”, manifestazione dedicata alle produzioni enologiche della Valcalepio e della Franciacorta, organizzata dall’Associazione Commercianti di Sarnico.

La kermesse si svolgerà sabato 2 e domenica 3 maggio – sabato dalle ore 15 alle 22 e domenica dalle 10 alle 20 – in piazza Umberto I e piazza Besenconi. Nel corso delle due giornate sarà possibile visitare la mostra mercato e conoscere da vicino circa 30 cantine della Bergamasca e della Bresciana – oltre a qualche “ospite” fuori territorio, dall’Oltrepò Pavese – e anche apprezzare alcune produzioni di distillati grazie alla presenza dell’Associazione degustatoti di grappa e distillati Adid.

In programma ci sono assaggi guidati e corsi di avvicinamento al vino curati da sommelier, laboratori tenuti dalla Condotta Slow Food Valli Orobie e, nella serata di sabato e nel pomeriggio di domenica, spettacoli di milonga e di tango. Per tutta la due giorni per le vie del paese risuoneranno anche le note di gruppi musicali itineranti.

Le degustazioni potranno essere effettuate acquistando un ticket al costo di 12 euro che permetterà di fare degustazioni illimitate e darà in omaggio un calice e un sacchetto portabicchiere.

Info: Sarnicom 377 9008793

[Sarnico diVino 2015 – il programma](#)

Vini, ecco la Top 100 di Luca Gardini



Di guide dei migliori vini al mondo ce ne sono. Quella che uscirà domani in allegato con la Gazzetta dello Sport è però made in Italy, stilata da Luca Gardini, sommelier “campione del mondo nel 2010”, che cura già da

quattro anni la sua top 100 e che in virtù della sua collaborazione con il quotidiano sportivo – con la rubrica “Sorseggiando” sulla pagina “Gazza Golosa” del venerdì – viene ora proposta in abbinata,

Con oltre 40 vini, l’Italia è la più rappresentata , poi – secondo quanto anticipato da La prima di Wine News .it – c’è tanta Francia, ma anche Australia, Argentina, Libano, Sud Africa, Usa, Brasile, Siria e Regno Unito.

Ecco le prime dieci posizioni della classifica Gardini-Gazzetta

1. Trimbach Clos St Hune 2009 (Francia),
2. Chateau Léoville Las-Cases 2012 (Francia)
3. Casanova di Neri Brunello di Montalcino
Tenuta Nuova 2010
4. Egon Muller Scharzhofberger Riesling Auslese
gold kapsel 2013 (Germania)
5. Giuseppe Mascarello & figlio Barolo Monprivato

2010

- 6. Dominus Estate Napa Valley 2011 (Usa)**
- 7. Pol Roger Champagne Cuvée Winston Churchill 2002 (Francia)**
- 8. Chateau du Beaucastel Chateauneuf du Pape Hommage à Jacques Perrin 2012 (Francia)**
- 9. Paul & Marie Jacqueson Rully 1er cru La Pucelle 2013 (Francia)**
- 10. Tenuta Sette Ponti Oreno 2012**

La "Top 100" viene realizzata degustando alla cieca i vini, divisi per tipologie, prendendo in considerazione le ultime annate che entrano in commercio. Tante, come detto, le cantine italiane in classifica: Casanova di Neri, Giuseppe Mascarello & Figlio, Sette Ponti, Dal Forno, Luciano Sandrone, Marisa Cuomo, Vietti, Tenuta San Guido, Le Potazzine, Sottimano, Ettore Germano, Argiolas, Podversic, Ciacci Piccolomini, Polvanera, Barone Ricasoli, La Cerbaiola-Salvioni, Marroneto, Le Piane, Giacomo Conterno, Palari, Ar.Pe.Pe, Valentini, Castello del Terriccio, Tenuta dell'Ornellaia, Tramin, Montenidoli, De Bartoli, Fattoria di Fiorano Fiorano, Massolino, Mazzei, Cortaccia, Cantine Ferrari, Chiappini, Elvio Cogno, Caparra e Siciliani, Di Prisco, Palladino, Marchesi Antinori, Ca' del Bosco, Ronco del Gelso e Paltrinieri

Vinitaly, fuorisalone nelle piazze di Verona



Nuova formula e nuove date per Vinitaly and the City, il FuoriSalone serale di Vinitaly dedicato al popolo dei wine lover, quest'anno realizzato in collaborazione con il Comune di Verona. L'evento si svolgerà per la prima volta all'aperto nelle piazze storiche della città, a

partire dal 20 fino al 23 marzo 2015, dalle 18 alle 23. Quattro giorni per vivere un'esperienza di gusto a tutto tondo in una cornice medioevale mozzafiato: Piazza dei Signori, Cortile del Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale, il cuore pulsante della Verona Scaligera.

In Piazza dei Signori L'Enoteca di Vinitaly and the City proporrà una ricca carta di oltre 200 etichette di vini in arrivo dalle regioni italiane più vocate: Puglia, Sicilia, Marche, Toscana, Emilia Romagna, Lombardia, Calabria, Veneto. Numerose le tipicità in abbinamento, dai salumi di montagna dei Fratelli Corrà, ai filetti di alici Rizzoli Emanuelli, agli aceti balsamici affinati oltre 40 anni di Acetaia Gibertini. I Parchi del Ducato proporranno vini, prosciutti e formaggi di Parma e Piacenza.

Nel Cortile del Mercato Vecchio la Vinitaly and the City Music Lounge ospiterà Radio Number One con Franciacorta Village, un sottofondo di musica d'ambiente ideale per accompagnare il perlage degli spumanti Durello del Consorzio Tutela Vino Lessini. Sarà un vero tripudio dei sapori quello offerto dall'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli, un'esperienza unica tra le diverse stagionature del Parmigiano Reggiano e l'unicità del Culatello di razza nera parmigiana.

Nel Cortile del Tribunale arriva da Montepulciano Prodotti d'Eccellenza di Bastregghi che offrirà una palette di specialità gastronomiche italiane, dalla Bresaola della Valtellina alla Mozzarella di Bufala Campana, davvero inimitabili.

Un tocco internazionale è garantito dall'Ente del Turismo Spagnolo e dall'Andalusia, che proporranno la magia e il folclore del loro territorio con un percorso di sapori e di vini proposti in maniera spettacolare dal "Venenciador", caratteristica figura della tradizione locale.

Vinitaly, 13 le aziende bergamasche in Piazza Valcalepio

Il Consorzio di Tutela rinnova la presenza al salone Veronese (in programma dal 22 al 25 marzo) con il proprio stand collettivo. Protagonisti anche i ristoratri e ogni giorno un evento speciale dedicato alle manifestazioni che interesseranno il territorio nei prossimi mesi