

CON I PATROCINI DI

Regione Emilia-Romagna



PROVINCIA
DI RAVENNA



COMUNE
DI FAENZA

ORGANIZZAZIONE

Nautilus

FAENZA
FIERA DI

VINESSUM



LORENZONIASSOCIATI.COM
PUBBLICITÀ E COMUNICAZIONE



Back
to the
wine

4^a Edizione

17-18

NOVEMBRE 2019

FIERA DI FAENZA

Rassegna stampa

BACK TO THE WINE 2019

RASSEGNA STAMPA

Hanno parlato di noi:

Giornali

Sole 24 Ore (Food) – 8 novembre
Firenze spettacolo – 1 novembre
Corriere Romagna edizione Ravenna – 9 novembre
Resto del Carlino – 9 novembre
Corriere Romagna (inserto Cibo) – 14 novembre
Nuova Ferrara – 15 novembre
Il Piccolo – 15 novembre
Corriere Romagna edizione Ravenna – 17 novembre
Corriere Romagna edizione Forlì Cesena – 17 novembre
Resto del Carlino – 17 novembre
Nuova Ferrara – 8 dicembre
Tre Bicchieri n. 41 – 17 ottobre
Tre Bicchieri n. 42 – 24 ottobre
Tre Bicchieri n. 43 – 31 ottobre
Tre Bicchieri n. 44 – 7 novembre
Tre Bicchieri n. 45 – 14 novembre
Bio & Consumi novembre
Dolci & Consumi ottobre
Formaggi & Consumi 11 ottobre
Vini & Consumi

Siti di informazione

Repubblica.it
RavennaToday 8 novembre
RavennaToday 14 novembre
RavennaToday 19 novembre
Faenzanotizie.it 8 novembre
Faenzanotizie 17 novembre
Ravennawebtv
Viviromagna
ViviRavenna
ForlìEventi
ViviRiccione
TR24 8 novembre
Ravenna eventi
Eventinews24 – 11 novembre
Settesere 16 novembre
Gagarin Orbite culturali
Cacoevents
Eventiesagre

Siti enogastronomici

Enopress – 18 ottobre
OlioVinoPeperoncino – 22 ottobre
Gambero rosso – 22 ottobre
www.cucina-naturale.it – 22 ottobre
Efa News – 22 ottobre
Città del vino – 23 ottobre
Città del vino – ottobre
Agronotizie 24 ottobre
Italyfinestwines.it 25 ottobre
Promowine – 30 ottobre
Emilia – Romagna Vini - 5 novembre
Intravino - 7 novembre
www.carlozucchetti.it - 8 novembre
Italia nel Bicchiere
Indexwine – 11 novembre
Food Affairs – 11 novembre
Consulente del gusto – 11 novembre
EventiDop.com – 12 novembre
Gustando – 13 novembre
Foodandsoon – 15 novembre
Doctor Wine – 17 novembre
Igrandivini.com – 20 novembre
Vino da bere 5 dicembre
Sagritaly
Itinerari del gusto
Ioelvino – Il blog di Lorenzo Colombo
QB Quanto basta – quotidiano on line di gusto e buon gusto
Evensi
Corriere del vino
Winesommelier
Vinosano
Romagna a Tavola
Vinotype

Giornali

APPUNTAMENTI

Calendario di novembre 2019 degli eventi del vino

Si parte con il Merano Wine Festival: la 28° edizione dell'evento organizzato da Helmuth Köcher

di Mauro Giacomo Bertolli

8 novembre 2019



Ecco l'agenda mensile degli appuntamenti per i winelover che comprendono i maggiori eventi del vino, fiere e saloni dei vignaioli, di respiro nazionale.

8 - 12 novembre – Merano Wine Festival – Merano (BZ)

28° edizione dell'evento organizzato da Helmuth Köcher. Come da tradizione il primo giorno è dedicato ai vini biologici, biodinamici e PIWI, per chiudere con Catwalk Champagne, con la presenza di alcune delle migliori maison di champagne. Il programma dei giorni centrali, 9-11 novembre, prevede sia la degustazione dei vini più pregiati della Selezione Ufficiale delle cantine italiane effettuata dalle commissioni d'assaggio "The WineHunter" sia una serie di eventi ed opportunità legati anche al cibo, alla birra, agli spirits. Quest'anno per la prima volta grande spazio all'Oltrepò Pavese, soprattutto in tema di Pinot Nero.

9 -10 novembre – VAN Vignaioli Artigiani Naturali – Roma

I Vignaioli Artigiani Naturali sono un gruppo di piccoli produttori che lavorano in biologico e biodinamico, non usano lieviti selezionati in laboratorio, non utilizzano additivi o coadiuvanti enologici, dichiarano la quantità di solforosa totale presente nei vini, spesso non filtrano e non chiarificano: 49 di loro parteciperanno alla manifestazione, tra cui 4 ospiti provenienti dalla Spagna e 3 dall'Austria.

9 – 10 novembre – 32ª Rassegna Vini Novelli di Sardegna – Milis (OR)

Vini Novelli, élite di rossi (Monica e Cannonau DOC), scelta di Birre Artigianali, Gastronomia e street food collegati.

16 – 17 novembre – MareDiVino – Livorno

MareDiVino è la grande vetrina dei vini della provincia di Livorno, proposti in degustazione al pubblico di operatori e di appassionati. La manifestazione nasce da un'idea dei sommelier della Delegazione di Livorno della FISAR, Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori.

17 - 18 novembre – Back to the Wine – Faenza (RA)

Un'occasione per degustare e acquistare vini e cibi artigianali, direttamente al banco di 130 produttori, accuratamente selezionati da Andrea Marchetti, provenienti da tutta Italia e dall'estero.

22 -24 novembre – Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier – Verona

Il tema conduttore del congresso sarà l'enoturismo.

23 – 25 novembre – Mercato dei Vini FIVI – Piacenza

Nona edizione per l'evento più importante organizzato annualmente dalla Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti: 600 i Vignaioli previsti, provenienti da ogni regione italiana. Sono tutte aziende agricole che seguono l'intera filiera produttiva, curando personalmente ogni passaggio, dalla vigna alla vinificazione, fino al confezionamento in bottiglia. E saranno gli stessi Vignaioli a raccontare il proprio territorio e i propri vini direttamente al pubblico. Oltre agli assaggi, si potranno anche acquistare i vini direttamente agli stand dei produttori. Per la prima volta la manifestazione dura tre giorni, prolungandosi al lunedì.

29 novembre - 1 dicembre – La Terra Trema – Milano

La Terra Trema torna a Milano per la tredicesima volta per accogliere le centinaia di storie di agricoltura e viticoltura chiamate a rappresentarsi in prima persona. Una celebrazione annuale lunga tre giorni nel corso dei quali, come d'abitudine, alle narrazioni si alterneranno concerti, presentazioni, degustazioni guidate, laboratori. Il tutto nel nome di Veronelli.

30 novembre - 1 dicembre – Food & Wine in Progress 2019 – Firenze, Stazione Leopolda

5° edizione dell'evento organizzato da AIS Toscana e Unione Regionale Cuochi Toscani, diventato uno dei simboli dell'enogastronomia toscana.

Riproduzione riservata ©



Back to the Wine

Dom 17 e lun 18, nei padiglioni fieristici di Faenza, la IV edizione di Back to the Wine, manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro produzione. Banchi d'assaggio e possibilità di acquisto dai produttori con circa 150 vignaioli provenienti dall'Italia e dall'estero. Appuntamento in Romagna con le produzioni artigianali, comune denominatore di queste aziende dalla tiratura limitata ma di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi e al metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina. Al timone della manifestazione Andrea Marchetti, ideatore della comunità Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a Blu Nautilus. Nella due giorni è possibile degustare e acquistare direttamente dai produttori. La Fiera diventa un vero e proprio mercato di vini che si rivolge a privati, ma anche ad operatori di settore. Inoltre, ad arricchire l'evento, presenti prodotti ed eccellenze alimentari, sempre con un occhio di riguardo alla sostenibilità e alla naturalità.

Dom 17 e lun 18 - Fiera di Faenza - Viale Risorgimento 3 - dom ore 10-20, lun 11-19 - ingresso (comprende calice e degustazione libera vini) 25 euro, 20 euro online, lun 20 euro, 15 euro online, operatori 10 euro per 2 giorni previa registrazione sul sito - www.backtothewine.it



Mugello

San Piero a Sieve

dom 10 *Mercanzie in piazza*
- Mercato dell'artigianato, anti-
quariato e svuota cantina - ore
9-19 - [www.prolocosanpiero-
asieve.it](http://www.prolocosanpiero-
asieve.it)
Scarperia
Sagra del tartufo - Circolo MCL
- 055 8468165/8468120

Arezzo

ven 15 e sab 16 *Agrietour*
- Salone nazionale dell'Agritu-
rismo e dell'Agricoltura multi-
funzionale - ore 9.30-18.30 - 10
euro - Arezzo Fiere e Congressi
- 0575 9361

Arezzo Città del Natale - [www.
arezzocittadelnatale.it](http://www.
arezzocittadelnatale.it) - fino al 6
gennaio (>> ns servizio partico-
lare nelle pagine precedenti)

Bagno a Ripoli

Prim.Olio, Mostra-Mercato,
prodotti tipici locali - Via Roma
e Giardino dei Ponti - 055
6390222/6390206 (>> ns
servizio particolare nelle pagine
precedenti)

Calenzano

dom 17 Borsa scambio del
giocattolo d'epoca - Centro
St.Art Eventi - 055 882041/330
565439

Certaldo

Festa della cioccolata - 0571
661276/658919

Empoli

Empoli Games 2019 - Palazzo
delle Esposizioni - 0571 757829

Faenza

dom 17 e lun 18 *Back to the
Wine* - dom ore 10-20, lun
11-19 - dom 25 euro, prevenditi
online 20; lun 20 euro, prevendi
ta online 15 - [www.backtothewi-
ne.it](http://www.backtothewi-
ne.it) (>> ns servizio particolare
nelle pagine precedenti)

Firenze

Indipendenza Antiquaria -
Piazza Indipendenza - 055
3283515/27051

da ven 15 *Shopping Solidale*
delle Grandi Firme - ore 10-19
- Palazzo Borghese - 055
5000210

sab 16 Fiera promozionale delle
librerie indipendenti - Piazza dei
Ciampi - 055 3283515

Fucecchio

dom 17 *Sapori d'autunno* - ore
15-20 - Piazza Donnini, Ponte a
Cappiano - 348 7639715

Livorno

Maredivino - degustazioni,
prodotti tipici, eventi -

www.maredivino.it
Montepulciano

Natale a Montepulciano - merca-

tini natalizi, Christmas Terrace,
Castello di Babbo Natale -
[www.nataleamontepulciano.
it](http://www.nataleamontepulciano.
it) - fino al 6 gennaio (>> pagine
precedenti)

Poggia a Calano

dom 17 *Piazza dei sapori e
saperi* - mercato di antiqua-
riato, collezionismo, prodotti
tipici, filiera corta - ore 8-19
- Piazza Risorgimento, Via
Garibaldi - 055 8798779

Prato

dom 17 Mercato straordinario -
Via Firenze - 0574 18361;

Mercatale viva - Mercatino
del riuso, artigianato, vintage
e baratto - intera giornata -
Piazza Mercato Nuovo - 348
5112151

San Giovanni d'Asso

Mostra Mercato del Tartufo
Bianco delle Crete Senesi - 349
7504247 (>> pagina prece-
denti)

San Miniato

49ª Mostra Mercato Nazionale

del Tartufo bianco - 0571
42745 (>> pagine precedenti)

Siena

Il Villaggio di Natale - info su
pagina FB - fino al 24 dicembre

**“BACK TO THE WINE”**

Meeting di produttori di vino artigianale in arrivo da tutta Italia

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con oltre 800 etichette disponibili

FAENZA

Arriva la quarta edizione di “Back to the wine”, la più rilevante manifestazione della Romagna dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione: l'appuntamento è per domenica 17 e lunedì 18 novembre alla Fiera di Faenza. La manifestazione è stata presentata ieri nel palazzo comunale, presenti il curatore Andrea Marchetti, Claudia Lugli per Blu Nautilus, organizzatore dell'evento, l'assessore Antonio Bandini, il produttore Paolo Babini.

Le cantine presenti

Protagonisti della rassegna saranno 150 produttori di vino artigianale di eccellenza, provenienti da tutta Italia, ma anche dall'estero. Significativa la presenza emiliano romagnola, con ben 40 espositori. Fra loro ci sono anche quattro cantine faentine (Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio) e sei di Brisighella (Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi,

Filippo Manetti, Villa Liverzano).

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con oltre 800 le etichette disponibili. Sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una “tiratura limitata” (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio e a un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina.

C'è poi la possibilità di incontrare i vignaioli e di conoscere direttamente da loro la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori.

Assaggi e acquisti

“Back to the wine” si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), per i quali sono

previste particolari agevolazioni. Lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche Usa, Canada, Giappone e Cina).

Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata

fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Laboratori di degustazione

La kermesse propone anche due classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

Domenica 17 novembre, alle 15, protagonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio sarà proposta una verticale di Caparsino a cura di Francesco Falcone, con partecipazione del produttore Paolo Cianferoni. Sono disponibili posti; 30 euro la quota di partecipazione (fra.falcone2003@libero.it)



► 9 novembre 2019 - Edizione di Ravenna, Faenza, Lugo e Imola

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i vini a fermentazione alchemica e con Giorgio Mercandelli. Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria a ordini@cantinaalchemica.it.

Da segnalare anche il banco comune di assaggio Uò Patanù - Ovada Naked, a cura di un gruppo produttori di Ovada (Al). Sempre da Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio

banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio.

A "Back to the wine" parteciperà anche ReValpo, ovvero, Valpo(licella) Revolution, un gruppo di sei aziende che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella.

Gli espositori stranieri

La rassegna faentina conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da Slovenia, Francia, Spagna e Georgia.

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (de-

finito da alcuni la "culla del vino"). Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di Baldoval 923, provenienti dalla regione montana Alto Túria presso Valencia.

Infine a disposizione dei suoi visitatori ci saranno anche tre punti di ristorazione.

Orari di apertura: domenica 17 ore 10-20, lunedì 18 novembre 11-19. Biglietto: domenica 25 euro, lunedì 20 euro. Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini. Info: www.backtothewine.it



Una precedente edizione di "Back to the wine"



La presentazione ieri mattina della manifestazione

Faenza

Back to the wine, vignaioli artigiani in fiera per un weekend

Donati a pagina 22

In fiera arriva 'Back to the wine' Spazio agli artigiani del vino

Il 17 e 18 novembre
quarta edizione dell'evento
con 150 espositori
e 800 etichette

Dai primi grappoli sbocciati in Georgia ottomila anni fa fino ai vini biotici di Giorgio Mercandelli. E' quanto promette di portare nei calici la quarta edizione di Back to the wine, alla Fiera di Faenza domenica 17 e lunedì 18 novembre. Ottocento etichette per 150 espositori, il cui tratto distintivo è quello di essere produttori artigianali a capo di aziende spesso a conduzione familiare, con una produzione tra 15mila e 20mila bottiglie all'anno, ottenuta rifiutando la chimica di sintesi e limitando gli interventi in cantina. Saranno quattro le cantine faentine: S. Biagio Vecchio, Ancarani, Gallegati e Paolo Francesconi; affiancate da sei brisighellesi (An-

drea Bragagni, Baccagnano, Fondo S. Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano). Le regioni più rappresentate sono l'Emilia Romagna (40 pro-

duttori) e la Toscana (14 vignaioli). Presenti anche etichette da Francia, Spagna e Slovenia. Arriva invece dalle pendici del Caucaso il vignaiolo Beka Kereselidze, della Sad Meli Winery, con vini della Georgia, realizzati con tecniche ancestrali quali vinificazione e affinamento nelle anfore Qvevri. Già cinquecento gli operatori accreditati, il 10% dei quali stranieri (da Europa, Stati Uniti, Canada, Giappone e Cina). A fianco delle degustazioni saranno presenti tre punti ristorazione e due laboratori. Il primo vedrà protagonista il Chianti classico. Grande attesa per l'appuntamento con i vini a fermentazione alchemica di Giorgio Mercandelli.

Filippo Donati

La presentazione di 'Back to the wine'

LA CURIOSITÀ

**Dalle pendici
del Caucaso arriva
il vignaiolo Beka
con vini della Georgia,
realizzati
con tecniche ancestrali**



► 14 novembre 2019

VINO

BACK TO THE WINE, PICCOLI VIGNAIOLI IN FIERA

A PAGINA 30

BERE

“Back to the wine” fra vini alchemici e rarità in bottiglia

Domenica e lunedì alla Fiera di Faenza torna la manifestazione dedicata alle piccole produzioni con diversi ospiti anche dal mondo

FAENZA

Arriva la quarta edizione di Back to the Wine, domenica 17 e lunedì 18 novembre, che alla Fiera di Faenza raduna 150 produttori di vino da tutta Italia e dall'estero, con oltre 800 etichette disponibili. Ciò che lega tutti è il fatto che sui banchi ci sarà esclusivamente piccole o piccolissime produzioni, con una produzione quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue. Aziende che lavorano con grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio riducendo al minimo l'intervento in cantina. Ovviamente a presentare i vini sarà chi li fa, e saranno quindi i vignaioli a far conoscere direttamente la storia, la cultura,

dei prodotti e dei loro territori.

Fiera e mercato vini e cibo

Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), e lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina). Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata fra assaggi e acquisti di vini e non solo.

Laboratori

Sarà inoltre possibile approfondire in occasione di due classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici. Domenica alle ore 15, prota-

gonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una verticale di Caparsino a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del

produttore Paolo Cianferoni (sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione. Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it). Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i vini a fermentazione alchemica e con Giorgio Mercandelli. Infatti, visto l'alto numero di richieste di partecipazione, si terranno due laboratori, uno alle 13 (già esaurito), l'altro alle 16, con ancora qualche posto disponibile. Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaal-



► 14 novembre 2019

chemica.it. Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Giorgio Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento an-

ni a Canneto Pavese, secondo i principi della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà. Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà comunque la possibilità di degustare alcuni vini alchemici al banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.

Banco d'assaggio

Da segnalare anche il banco comune di assaggio Uò Patanù - Ovada Naked, a cura di un gruppo produttori di Ovada (provincia di

Alessandria), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio. A Back to the Wine parteciperà anche ReValpo, ovvero, Valpo(licella) Revolution, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Rocolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra).

Espositori stranieri

Ospiti anche una decina di aziende straniere, provenienti da Slovenia, Francia, Spagna e Georgia, da cui il giovane vignaiolo Beka Kereselidze arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tra-

dizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Alexsandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri. Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di Baldozar 923, provenienti dalla regione montana Alto Túrria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal.

Per chi acquista

Per chi fa acquisti, affinché non debba preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente punto spedizione colli JTD Kipoint. Sono stati messi a punto pacchetti turistici, a cura di IF Imola Faenza Tourism Company, per trascorrere il week end a Faenza. Orari: domenica 10-20 e lunedì 11-19. Biglietto ingresso: domenica 25; lunedì 20.



La passata edizione di Back to the wine



► 15 novembre 2019

CARTELLONE

OGGI

Ferrara Eccidi di novembre
Conferenza di Antonella Guamieri, della direzione del museo del Risorgimento e della Resistenza di Ferrara. Centro il Doro. **Via Savonuzzi, 8. Ore 21.**

Ferrara Mostra su Lucrezia
Nella galleria Fabula Fine Art inaugura la mostra "Lucrezia duchessa di Ferrara" con opere di Impero Nigiani a cura di Lucio Scardino. **Via del Podestà, 11. Dalle 17.**

Ferrara Ascia Nera
Presentazione del libro "Ascia nera. La brutale intelligenza della mafia nigeriana" di e con Leonardo Palmisano. Libreria Feltrinelli, **via Garibaldi 28. Dalle 17.30.**

Ferrara Musica al Jazz club
In programma lo spettacolo concerto "Round Coltrane - Un ritratto fra parole e musica di John Coltrane". Tomione San Giovanni, **via Rampari di Belfiore 187. Dalle 21.30.**

Ferrara Carrelli salutari
Un laboratorio per bambini per imparare a riempire il carrello solo con prodotti genuini per una spesa più consapevole. Libreria Testaperaria, **via De' Romel 18/a. Dalle 17.**

Ferrara Collettivo Cinetico
Uno spettacolo di danza con la coreografia di Francesca Pennini. In scena il Collettivo Cinetico in una prima nazionale. **Corso Ercole I d'Este, 21. Dalle 19.30, 20.30 e 21.30.**

Ferrara Live al Blackstar
Appuntamento con la musica dal vivo al circolo Arci Blackstar. Sul palco prima gli Incomodo e poi Youngest. **Via Ravenna, 104. Dalle 21.**

Ferrara Musica al Bolognesi
Motel Satori e Mister Miguardi protagonisti al circolo Arci Bolognesi. Al termine del live set si continua con i dj. **Piazzetta San Nicolò. Dalle 22.**

Ferrara I mari del Pianeta
Come Tonino e Lilly hanno realizzato il sogno di vivere felici in barca a vela: incontro con i protagonisti, video proiezione e presentazione dei loro libri. **Via Poledrelli, 21. Dalle 19.**

Ferrara Mostra al Meis
"Ferrara ebraica", animerà il Meis fino al 1 marzo 2020. In mostra oggetti rituali, documenti e testimonianze del profondo legame tra gli ebrei ferraresi e la città. **Via Pinagipane, 81. Dalle 10.**

Bologna Pelù all'Estragon
(1) Piero Pelù si esibirà all'Estragon Club con "Benvenuto al mondo" tour. **Via Stalingrado, 83. Dalle 21.**

Alfonsine Cena con delitto
Si intitola "La stanza segreta" la cena con delitto rinascimentale in programma al ristorante Cavallino Bianco. **Via Lodigiana, 21. Dalle 20.**

Faenza Picasso scultore
Le opere di Pablo Picasso in versione scultore sono esposte al museo internazionale delle ceramiche. Anche due opere di Casa Brindisi di Lido Spina. **Via Alfredo Baccarini. Dalle 10.**

DOMANI

Ferrara Artigiani in piazza
Torna la fiera dell'artigianato artistico che combina manualità e creatività e amore per l'arte in ogni sua forma, dal vetro alla carta, dal legno alle stoffe. **Piazza Savonarola. Dalle 9 alle 19.30.**

Ferrara Al via il Natale
(2) Le festività natalizie partono in

musica con il concerto dell'orchestra Casanova Venice Ensemble. **Piazza Trento Trieste. Dalle 17.**

Ferrara Politi all'lbs
Presentazione del libro "La solitudine di Papa Francesco" di Marco Politi. Introduce Ruggero Villani e dialoga con l'autore Andrea Mainardi. Libreria lbs+Libraccio, **piazza Trento Trieste. Dalle 17.30.**

Ferrara Family Circus
Appuntamento con la pratica che permette a genitori e figli di giocare insieme imparando le pratiche circensi guidati da giocolieri esperti. Factory Grisù. **Via Poledrelli, 21. Dalle 17.**

Ferrara Vittime di mafia
Mostra di graphic novel a cura della casa editrice Becco Giallo nell'ambito della settimana per la legalità. Casa Niccolini, **via Romiti 13. Dalle 9 alle 12.30.**

Ferrara "Calibi Zevi"
In programma la presentazione del libro di Puma Valentina Scricciolo "Tullia Calibi Zevi". L'incontro si terrà nella sala dei Comuni, Castello Estense. **Largo Castello. Dalle 18.**

Ferrara Sulla luna
Voci e musica a ricordare i cinquant'anni dell'uomo sulla luna con musiche di Bach, Chopin, Beethoven. Sala della Musica, **via Boccaleone 18. Dalle 17.**

Ferrara Legalità
Presentazione del libro "Godot si è fermato a San Vittore" di e con Alessandra Mr d'Agostino. **Piazza Corelli, 24. Dalle 17.15.**

Ferrara Jazz club
(3) Aaron Parks Little Big in concerto sul palco del jazz club. Torrione San Giovanni, **via Rampari di Belfiore 187. Dalle 21.30.**



► 15 novembre 2019

Ferrara Al Teatro Off

In scena lo spettacolo di e con Claudio Morici "46 tentativi di lettera a mio figlio". Ingresso con tessera. **Viale Alfonso I d'Este, 13. Dalle 21.**

Ferrara Concerti d'autunno

Arie e concerti del Settecento italiano con Giovanni Biswas e Alessandro Perpich. Museo Archeologico nazionale, **via XX Settembre 122. Dalle 17.**

Ferrara Figlie di E. VA.

Lo spettacolo con Cucinotta, Belvedere e Andreozzi sarà al teatro Nuovo. **Piazza Trento e Trieste. Dalle 21.**

Codigoro All'Abbazia

Visita a museo e chiesa di Santa Maria. **Via Pomposa Centro. Dalle 11.40.**

Campotto Con Stignani

Escursione in oasi col fotografo Sergio Stignani. Partenza dal museo delle Valli, **via Cardinala 1/c. Dalle 14.30.**

DOMENICA**Ferrara Giocando s'impara**

Laboratorio per bambini dai 6 ai 12 anni sulle armi e l'abbigliamento del cavaliere Francesco d'Este, papà di Marfisa. **Palazzina Marfisa, corso Giovecca 170. Dalle 16.**

Ferrara Luci sul Castello

Inaugurazione del "Il Castello si colora", l'installazione luminosa, con cambio quotidiano del colore delle quattro facciate. **Dalle 17.30.**

Ferrara Circo Patuf

Ultimo appuntamento con lo show adatto a tutti che unisce teatro e circo contemporaneo. Area verde adiacente al Palapalestre. **Via Porta Catena. Dalle 15 e dalle 17.30.**

Ferrara "Marcel Duchamp"

Incontro a cura di Giacomo Cossio, la prima lezione del ciclo Spiegare l'arte contemporanea. Ferrara Off. **Viale Alfonso I d'Este, 13. Dalle 17.30.**

Ferrara Interminati spazi

Mostra fotografica dedicata ai paesaggi defilati della Bassa Ferrarese con trenta fotografie in bianco e nero realizzate da Enrico Baglioni. Casa dell'Ariosto, **via Ariosto 67. Dalle 10 alle 12.30 e dalle 16 alle 18.**

Ferrara Arzamanova

Pomeriggi in musica con il recital del mezzosoprano Maria Ostroukhova, al pianoforte Anna Arzamanova. Appuntamento in sala della Musica, **via Baccalione, 19. Dalle 17.**

Ferrara Italia libera

In mostra materiale documentario proveniente da archivi sulle testimonianze attive dell'antifascismo ferrarese. Museo del Risorgimento e della Resistenza, **corso Ercole I d'Este 19. Ore 8.30 - 13 e 15 - 18.**

Ferrara Tutto mio il museo

(4) Una domenica da passare in famiglia alla scoperta del patrimonio artistico della pinacoteca nazionale. Palazzo del Diamanti, **corso Ercole I d'Este 21. Dalle 16.**

Ferrara Chiostro di S. Paolo

Il primo chiostro di San Paolo è stato riaperto dopo il restauro. Visitabile e al suo interno la mostra fotografica coi luoghi inaccessibili della città. **Corso Porta Reno. Dalle 10.**

Campotto A caccia di funghi

Escursione guidata nel bosco del Traversante dove verranno osservati e fotografati i funghi nel loro ambiente naturale. **Via Cardinala, 1c. Dalle 9.30.**

Argenta Femminicidio

Possibilità di visitare la doppia mostra "Femminicidio" e "Omaggio a Pietro Pinna". **Piazza Marconi, 1. Dalle 15.30 alle 18.30**

Belogna School of rock

Lillo in scena nella versione teatrale del celebre film con Jack Black. Teatro Europauditorium. **Piazza della Costituzione. Dalle 21.**

Faenza Back to the wine

Degustazione di vini d'eccellenza. **Zona Fiera dalle 10 alle 20.**



► 15 novembre 2019





**Al Centro Fieristico Faenza
in viale Risorgimento,
due giornate dedicate
al vino artigianale.
Per appassionati, curiosi
e operatori professionali**

**Back to
the wine**



Fiera e mercato dei vini artigianali. Questa la proposta del Centro fieristico per domenica 17 (ore 10-20) e lunedì 18 (ore 11-19) novembre. "Una modalità fresca e intelligente" ha sottolineato l'assessore Bandini "per valorizzare il territorio". Si possono trovare qualcosa come 170 aziende, un quarto delle quali dell'Emilia-Romagna. "Una manifestazione ben ancorata nella nostra regione", ha sottolineato Andrea Marchetti, fra gli organizzatori. Ma ogni parte d'Italia c'è, e ci sono anche alcuni Paesi

esteri, dalla Spagna alla Francia, fino alla Georgia, che 8mila anni fa fu la culla del vino nel mondo. Tante cantine per tanti assaggi e anche tre punti gastronomici, con ampi spazi per una sosta seduti a tavola. Claudia Lugli di Blu Nautilus, l'agenzia che cura la manifestazione, ricorda il pacchetto turistico proposto in rete con la combinazione di una visita in fiera e un momento anche per la mostra dedicata a Picasso dal Mic. Paolo Bandini, cantiniere brisighellese ha ringraziato gli organizzatori per aver "doganato" l'artigianalità di

questa produzione, ponendo il produttore al centro con la il racconto del territorio". E ci sono anche un paio di laboratori a numero chiuso per spiegare in fatti questo concetto. Uno la domenica, con inizio alle 15, per proporre una verticale di Caparsino a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore Paolo Cianferoni. Di lunedì, invece, appuntamento con Giorgio Mercandelli (che vanta un passato da fornitore dell'imperatore del Giappone) e i suoi vini biotici.



Per due giorni Faenza diventa capitale del vino artigianale

Nei padiglioni fieristici allestiti oltre 150 banchi di assaggio con vignaioli da tutta Italia e dall'estero

FAENZA

E' tutto pronto per la quarta edizione di "Back to the wine", la manifestazione dedicata agli artigiani del vino, che si terrà oggi e domani nei padiglioni fieristici di Faenza (viale Risorgimento 3). Coordinatore della kermesse è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a Blu Nautilus.

Protagonisti 150 produttori artigianali provenienti non solo da tutta Italia, ma anche dall'estero (una decina le aziende straniere, in arrivo da Slovenia, Francia, Spagna e Georgia), che

metteranno a disposizione dei visitatori la loro esclusiva produzione (nella maggior parte dei casi non superate le 20mila bottiglie all'anno). Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare

durante la fiera, con oltre 800 le etichette disponibili, fra cui alcu-

ne veramente particolari.

Ma a rendere speciale l'appuntamento con "Back to the wine", è soprattutto la filosofia di fondo

che accomuna i vignaioli presenti: grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Presenti anche una ventina di banchi food, sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Ad arricchire il programma tre laboratori di degustazione di rilievo: oggi pomeriggio ci sarà la possibilità di partecipare una verticale di Caparsino a cura di Francesco Falcone, con la parte-

cipazione del produttore Paolo Cianferoni; domani invece è previsto un doppio incontro con Giorgio Mercandelli e i suoi vini a fermentazione alchemica e (uno alle ore 13, già esaurito, e uno alle ore



► 17 novembre 2019 - Edizione di Ravenna, Faenza, Lugo e Imola

16).

“Back to the wine” si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export): nel 2018 sono sta-

ti oltre 500 gli operatori accreditati, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche Usa, Canada, Giappone e Cina).

Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata alla manifestazione, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. A disposizione dei visitatori anche tre punti di ristorazione e un

punto spedizione colli Jtd Kipoint, per l'invio di colli ingombranti.

Orari di apertura: oggi 10-20, doman 11-19. Biglietto ingresso: oggi 25 euro; domani 20 duro. Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini. Sito: www.backtothewine.it



Gli affollati padiglioni fieristici di Faenza durante la manifestazione

**OLTRE 800
LE ETICHETTE
DISPONIBILI,
FRA CUI ALCUNE
VERAMENTE
PARTICOLARI**



Una ventina di produttori romagnoli del vino di nicchia

Saranno presenti alla fiera "Back to the Wine" di Faenza

CESENA

Si definiscono produttori rigorosamente artigianali.

Con una tiratura limitata di bottiglie (oltre le 20mila non si va), uniti dalla comune filosofia della sostenibilità ambientale, del rispetto del territorio e un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina.

La casa che li riunisce è una fiera, Back to the Wine, ospitata a Faenza oggi e domani.

Presenti nei banchi di assaggio 150 produttori da tutta Italia, 40 dei quali provenienti dal territorio regionale, equamente suddivisi fra Emilia e Romagna.

In Romagna è senza dubbio la vetrina più completa dedicata al "vino di nicchia" con oltre 800 etichette disponibili e la possibilità di incontrare produttori in genere poco propensi alle classiche fiere.

Back to the Wine si rivolge soprattutto ai professionisti

che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati, di cui il 10 per cento arrivati dall'estero (Europa, ma anche Usa, Canada, Giappone e Cina).

A curare l'evento è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a Blu Nautilus, società conosciuta nel cesenate per organizzare ogni mese l'appuntamento "C'era una volta anti-quariato". **FF**



► 17 novembre 2019 - Edizione Ravenna

Back to wine, gli artigiani del vino sono in fiera

È tutto pronto per la quarta edizione di Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino, che si terrà oggi e domani nei padiglioni fieristici di Faenza. Protagonisti 150 produttori artigianali che metteranno a disposizione dei visitatori la loro produzione. Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare, con oltre 800 le etichette. Da sempre Back to the Wine si rivolge ai professionisti del settore ma anche i privati possono accedere. Fiera (viale Risorgimento, 3), orari: domenica 10-20, lunedì 11-19. Biglietto ingresso: 20-25 euro.



IL DATO

Il mercato florido dei vini naturali e Ferrara è capofila

Cresce la produzione italiana grazie al lavoro quasi maniacale di piccole cantine. Dal Brindisi in poi la nostra città li ha sempre promossi

✓ Il successo delle recenti edizioni di "Back to the Wine" di Faenza o del Mercato Fivi di Piacenza sono l'innescio ideale per occuparsi di un fenomeno in evidente crescita, quello dei cosiddetti vini naturali. Non è una novità, vero, poiché da almeno una ventina di anni un manipolo di coraggiosi produttori, ora affiancati da tanti adepti, si sono lanciati nella sperimentazione. Eppure, in una congiuntura di mercato florida come la presente, il raggiungimento di un livello medio che si può definire notevole può essere traino anche per le etichette "tradizionali".

Innanzitutto un po' di chiarezza: il termine "vini naturali" va ad identificare quei vini che, partendo da un approccio quantomeno biologico, si muovono nella direzione di intervenire, in cantina e in campagna, il meno possibile. Il che significa rifiuto totale della chimica di sintesi (pesticidi, erbicidi o insetticidi in campagna, addizione colle o coadiuvanti, chiarifiche, microfiltrazioni, micro-ossi-

genazioni in cantina). L'unico intervento consentito è l'aggiunta di solfiti, i quali peraltro rappresentano un prodotto naturale della fermentazione, oltre ad un ausilio per stabilizzare il prodotto.

Produrre vini naturali è - in genere - molto più difficile che produrre in modo tradizionale quindi, riguardo alla preparazione tecnica dei cantinieri ("artigiani" o meno), ci si può considerare, usando una metafora di settore, in una botte di ferro. Micro-produzioni, certo, curate maniacalmente di ogni momento della produzione e, soprattutto, la classica "mano" del produttore, quella che non insegna alcun libro.

In città, e non a caso, si tratta di vini storicamente diffusi. Il lavoro dell'Enoteca Al Brindisi è stato seminale, in seguito si ricorda la raffinata esperienza (anche) enologica del Don Giovanni. E ancora oggi di vini naturali c'è sempre sete: giusto per fare dei nomi, dai Due Gobbi all'XI Comandamento e l'Enoteca Botrytis. Su tutti i ragazzi del Retrobottega Travagli, che in carta (o meglio, in lavagna), hanno esclusivamente vini naturali. —

R.C.

BY NC ND AL CU RI IT TI I SO NVATI



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



COMUNICARE IL VINO OGGI? ECCO I 5 TRENDING TOPIC SU CUI PUNTARE

BREXIT

Arriva l'intesa tra Ue e Uk: evitato il no-deal. Ora il vino può tirare un sospiro di sollievo

CONSORZI

Colline Teramane annuncia il lancio della sua anteprima. ❖ Bene la versione giovane nel nuovo disciplinare

IMPRESE

Dopo 16 anni l'addio di Ettore Nicoletto a Santa Margherita. Futuro in Franciacorta?

ESTERI

Wine Paris e Vinexpo insieme aprono ai produttori internazionali. E allargano l'offerta bio

DENOMINAZIONI

Quotazioni low cost e posizionamento da rivedere. ❖ Per il Pinot Grigio la lezione viene dai mercati

EVENTO. In Friuli Venezia Giulia la 21esima edizione di Ein Prosit

Manifestazione navigata quella di Ein Prosit, che quest'anno celebra la 21ma edizione. Tarvisio, in anteprima, e Udine, come location principale della mostra-assaggio, saranno i cuori dell'evento che durerà una settimana (22-28 ottobre). Oltre 200 produttori di vino e aziende enogastronomiche che troveranno spazio nella Chiesa di San Francesco, nel Castello di Udine e nel Museo di arte moderna Casa Cavazzini (visitabile gratuitamente a chi sceglierà di partecipare alla manifestazione). Ogni produttore presenterà quattro etichette, mentre nella sezione dedicata alla gastronomia si potranno provare le specialità degli espositori. Novità di questa edizione, la sezione dedicata alle aziende della Borgogna, in collaborazione con Club excellence. Degustazioni guidate a Palazzo Daronco da esperti sommelier (da Luca Gardini a Gae Saccoccio), laboratori dei sapori a Palazzo Morpurgo, itinerari del gusto, food truck, musica ed eventi completano l'offerta. La kermesse enogastronomica, curata dal Consorzio di promozione turistica del Tarvisiano, prevede un'anteprima nei ristoranti (e anche nelle case private, su idea di Emanuele Scarello) nel territorio del Tarvisiano (22 e 23 ottobre) con importanti cuochi italiani e internazionali, di scena anche nelle cene. Tra questi: Crippa, Alajmo, Baiocco, Hardiquist, Hasegawa.

Info: einprosit.org

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Servizio Giuridico Uiv

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco - 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

FINO AL 20 OTTOBRE

❖ LA VENDEMMIA DI ROMA

eventi e degustazioni
centro storico di Roma
e aeroporto di Fiumicino
lavendemmiaroma.it

18 OTTOBRE

❖ FESTA DELL'UVA

Merano (Bolzano)
fino al 20 ottobre

18 OTTOBRE

❖ SCALE DEL GUSTO

Ragusa Ibla
fino al 20 ottobre
scaledelgusto.it

18 OTTOBRE

❖ TERRE DI PISA FOOD & WINE FESTIVAL

Stazione Leopolda
Piazza Guerrazzi, Pisa
fino al 20 ottobre
pisafoodwinefestival.it

19 OTTOBRE

❖ TERRE DI GAIOLE

Gaiole in Chianti (Siena)
ex Cantine - Via Marconi

21 OTTOBRE

❖ LA PRIMA DELL'ALTA LANGA

Palazzo Serbelloni
Milano

22 OTTOBRE

❖ EIN PROSIT

Tarvisio e Udine
fino al 28 ottobre
einprosit.org

22 OTTOBRE

❖ THE BEST SPARKLING WINES GAMBERO ROSSO

Palazzo Fiano
piazza San Lorenzo
in Lucina, Roma
ore 19-22

23 OTTOBRE

❖ UN MERCOLEDÌ DA VIGNAIOLI

in 47 Punti di Affezione FIVI
dislocati in 12 regioni
mercatodeivini.it/
un-mercoledi-vignaioli

26 OTTOBRE

❖ LIFE OF WINE

Hotel Radisson Blu Es
Roma

27 OTTOBRE

❖ DEGUSTAZIONE TRE BICCHIERI DELLA GUIDA VINI D'ITALIA 2020

Sheraton Rome Hotel
via del Pattinaggio, 100
Roma
ore 16

28 OTTOBRE

❖ CENA IN PUNTA DI TRE FORCHETTE DALLA GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2020

Sheraton Rome Hotel
via del Pattinaggio, 100
Roma
ore 20

8 NOVEMBRE

❖ MERANO WINE FESTIVAL

fino al 12 novembre

17 NOVEMBRE

❖ BACK TO THE WINE

Fiera Faenza
viale Risorgimento, 3
domenica 10-20
lunedì 11-19
fino al 18 novembre 2018
backtothewine.it

19 NOVEMBRE

❖ Simei 2019
Fiera Milano-Rho
Milano
fino al 22 novembre

24 NOVEMBRE

❖ DURELLO
And Friends
Palazzo
della Gran Guardia
Verona
fino al 25 novembre



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



RINUNCIARE AL NOME PROSECCO. A CHI CONVIENE?

DENOMINAZIONI

La Valtellina Dop pensa ad una casa dei vini per rilanciare l'enoturismo. Il focus

AMARONE

Il Tribunale di Venezia dà ragione al Consorzio: le Famiglie non potranno utilizzare il marchio

RICERCA

Energia fotovoltaica dagli scarti vinicoli? L'Università Ca' Foscari di Venezia: "pronti i prototipi"

BREXIT

Evitato il documento di accompagnamento extra Ue per i vini. E la Wsta annuncia altre sorprese

VINI D'ITALIA

Arriva la guida 2020 del Gambero Rosso. Vi sveliamo tutti gli 11 Premi Speciali. Parlano i protagonisti

EVENTI. A novembre torna "Top of vini Alto Adige"

Bolzano sarà nuovamente la sede del tradizionale evento dedicato ai vini altoatesini più premiati dalle guide. Il 29 novembre, all'Atelier del gusto (Gustelier), il grande pubblico potrà disporre di un banco d'assaggio esclusivo. Organizzata e promossa dal Consorzio vini Alto Adige, la manifestazione nasce con l'obiettivo di **presentare ad appassionati e operatori i migliori vini altoatesini secondo i riconoscimenti assegnati dalle più importanti guide** italiane: Gambero Rosso, Bibenda, Doctor Wine, Guida Vini Veronelli, L'Espresso, Slow Wine, Vinibuoni e Vitae. La novità dell'edizione 2019 è l'ampliamento della selezione, che solitamente supera il centinaio di referenze. A Top of Vini Alto Adige saranno proposte anche quelle etichette che si sono aggiudicate punteggi superiori a 95/100 nei giudizi di critici internazionali come Robert Parker o in rinomate guide: da Wine Spectator a Falstaff, da James Suckling a Vinous. *"La scelta di ampliare la vetrina alle etichette più apprezzate da alcuni tra i più influenti degustatori internazionali"* spiega Eduard Bernhart, direttore del Consorzio *"consentirà al visitatore di avere una panoramica ancora più completa di quella che, in Italia e all'estero, è considerata l'eccellenza dell'Alto Adige del vino"*. L'evento è aperto al pubblico acquistando un biglietto di ingresso sul posto.

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Stefania Annese, Gianluca Atzeni, Giuseppe Carrus, Gianni Fabrizio, Nicola Frasson, Andrea Gabbrielli, Pierpaolo Rastelli, Lorenzo Ruggeri, Vincenzo Russo, Marco Sabellico, Paolo Zaccaria

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco - 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

FINO AL 28 OTTOBRE

❖ EIN PROSIT

Tarvisio e Udine
einprosit.org

25 OTTOBRE

❖ ITALIAN TASTE EXPERIENCE

Grosseto Fiere
fino al 27 ottobre
italiantasteexperience.it

26 OTTOBRE

❖ LIFE OF WINE

Roma
Hotel Radisson Blu Es

26 OTTOBRE

❖ NARRAR CASTELLI E VINI

Castelli di Langhe e Roero
turismoinlanga.it/it/narrar-castelli-e-vini
fino al 27 ottobre

26 OTTOBRE

❖ LE CANTINE DEL CASTELLO

Fontana Liri Superiore (Frosinone)
fino al 27 ottobre

26 OTTOBRE

❖ GOURMET FESTIVAL

Vicenza
Villa Bonin
via del Commercio 39
fino al 27 ottobre

27 OTTOBRE

❖ DEGUSTAZIONE TRE BICCHIERI DELLA GUIDA VINI D'ITALIA 2020

Roma
Sheraton Rome Hotel
via del Pattinaggio, 100
ore 16

28 OTTOBRE

❖ CENA IN PUNTA DI TRE FORCHETTE DALLA GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2020

Roma
Sheraton Rome Hotel
via del Pattinaggio, 100
ore 20

8 NOVEMBRE

❖ MERANO WINE FESTIVAL

fino al 12 novembre

9 NOVEMBRE

❖ VALTELLINA WINE TRAIL

Sondrio
valtellinawinetrail.com

10 E 17 NOVEMBRE

❖ APPASSIMENTI APERTI

Serrapetrona (Macerata)
centro storico
appassimentiaperti.it

13 NOVEMBRE

❖ LIBRANDI ON TOUR

Bologna
ristorante Tramvia

17 NOVEMBRE

❖ BACK TO THE WINE

Fiera Faenza
viale Risorgimento, 3
domenica 10-20
lunedì 11-19
fino al 18 novembre 2018
backtothewine.it

19 NOVEMBRE

❖ SIMEI 2019

Milano
Fiera Milano-Rho
fino al 22 novembre

24 NOVEMBRE

❖ DURELLO AND FRIENDS

Verona
Palazzo della Gran Guardia
fino al 25 novembre

6 DICEMBRE

❖ LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

Santa Massenza (Trento)
fino all'8 dicembre

7 DICEMBRE

❖ BASSANO WINE FESTIVAL

Cartigliano (Vicenza)
Villa Morosini Cappello
fino all'8 dicembre



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



PRODUZIONE MONDIALE A -10% LE PRIME STIME 2019 DELL'OIV

INCENDI

La California fa la conta dei danni: due le winery distrutte. Dichiarato lo stato di emergenza

SOSTENIBILITÀ

La Toscana sarà la prima regione glifosate free: erbicida al bando dal 2022

DOCG

Momento positivo per il Vermentino di Gallura. Ora il Consorzio punta su e-commerce e ambiente

ESTERI

I vini australiani alla conquista dei mercati: record di esportazioni verso gli Usa. E salgono i prezzi

LAVORO

Sos vendemmia: pochi stagionali, tanta burocrazia. Quanto è difficile assumere? L'analisi Cia

EVENTI. Vinnatur Genova 2020 cambia location

I Magazzini del cotone del Porto antico di Genova ospiteranno domenica 23 e lunedì 24 febbraio prossimi l'Associazione dei viticoltori naturali. È la quarta volta nella città della Lanterna per il grande banco d'assaggio di Vinnatur, che riunirà oltre cento produttori provenienti da Italia, Francia, Spagna e Slovenia.

Dopo VinNatur tasting, anche l'appuntamento di Genova cambia location, considerando che per tre edizioni la sede è stata Palazzo della Borsa, in Piazza de Ferrari. Lo spazio è stato rinnovato grazie a un progetto dell'architetto Renzo Piano, che accoglie musei, locali, cinema, oltre all'iconico Acquario di Genova, il più grande parco marino d'Europa. I Magazzini del cotone sono pensati per ospitare eventi importanti in termini di proposta e presenza di pubblico. Le porte saranno aperte dalle 11 alle 19.

VinNatur Genova 2020 si prospetta un'edizione particolare anche per la **nuova sinergia con il Genova Wine Festival**, in programma sabato 29 febbraio e domenica 1 marzo a Palazzo Ducale. Le due manifestazioni saranno legate da un fil rouge narrativo, grazie a degustazioni serali nelle osterie e nei ristoranti della città nei quali i vini regionali e naturali saranno proposti in abbinamento a piatti della tradizione ligure.

Info su vinnatur.org



supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Attilio Scienza

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco - 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

1 NOVEMBRE

❖ **PUGLIA**

WINE FESTIVAL

Alberobello (Bari)
piazza del popolo
fino al 3 novembre
facebook.com/PUGLIAWINEFESTIVAL

7 NOVEMBRE

❖ **WINEUP EXPO**

Marsala (Trapani)
fino al 10 novembre
wineupexpo.it

8 NOVEMBRE

❖ **MERANO**

WINE FESTIVAL
fino al 12 novembre

9 NOVEMBRE

❖ **VALTELLINA**

WINE TRAIL

Sondrio
valtellinawinetrail.com

9 NOVEMBRE

❖ **CANTINE APERTE**

A SAN MARTINO

nelle cantine
di tutta Italia
fino al 10 novembre
movimentoturismovino.it

9 NOVEMBRE

❖ **VAN -**

**VIGNAIOLI ARTIGIANI
NATURALI**

Roma
Città dell'Altra Economia
fino al 10 novembre
vignaioliartigianinaturali.it

10 E 17 NOVEMBRE

❖ **APPASSIMENTI APERTI**

Serrapetrona (Macerata)
centro storico
appassimentiaperti.it

13 NOVEMBRE

❖ **LIBRANDI ON TOUR**

Casalecchio di Reno
(Bologna)
ristorante Tramvia
via Guglielmo Marconi, 31

14 NOVEMBRE

❖ **PIZZA&FALANGHINA
TOUR 2019**

Dry Milano
via Solferino, 33
Per info e prenotazioni
contattare direttamente
la pizzeria al numero
0263793414

menu su: gamberorosso.it

17 NOVEMBRE

❖ **BACK TO THE WINE**

Fiera Faenza
viale Risorgimento, 3
domenica 10-20
lunedì 11-19
fino al 18 novembre 2018
backtothewine.it

19 NOVEMBRE

❖ **SIMEI 2019**

Milano
Fiera Milano-Rho
fino al 22 novembre

24 NOVEMBRE

❖ **DURELLO**

AND FRIENDS

Verona
Palazzo
della Gran Guardia
fino al 25 novembre

6 DICEMBRE

❖ **LA NOTTE**

**DEGLI ALAMBICCHI
ACCESI**

Santa Massenza (Trento)
fino all'8 dicembre

7 DICEMBRE

❖ **BASSANO**

WINE FESTIVAL

Cartigliano (Vicenza)
Villa Morosini Cappello
fino all'8 dicembre

7 DICEMBRE

❖ **BARDOLINO CRU**

E CHIARETTO

CHE VERRÀ

Bardolino (Verona)
Loggia e barchessa
Rambaldi
piazza Principe Amedeo
fino all'8 dicembre
ilbardolino.com
chiaretto.pink



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



SOSTENIBILITÀ L'ITALIA VERSO UNO STANDARD UNICO

OCM

Ecco a chi sono andati i 28 mln di euro dei fondi 2019/2010 per la promozione. La graduatoria

AGRICOLTURA

Il Governo destina 600 mln di euro della manovra economica al settore primario: i beneficiari

FORMAZIONE

Inaugurata ad Agerola la Scuola di Alta Cucina diretta da Heinz Beck: i corsi e le prospettive

ESTERI

Un mese senza alcol: la bizzarra proposta del Governo francese. Insorge il mondo vinicolo

GIAPPONE

Il Jefta fa volare i vini italiani a +20%. Il report da Tokyo, da dove è ripartito il WorldTour del Gambero Rosso

GUIDA. Le grandi cantine della Regione: ogni settimana su Tre Bicchieri una nuova scheda

Con la pubblicazione della guida Ristoranti d'Italia 2020 giunta alla sua 30esima edizione, è ripartito anche il progetto *Le grandi cantine della regione* del Gambero Rosso, pensato con l'obiettivo di segnalare le grandi aziende vinicole di ogni territorio e di fornire una bussola ai lettori nella scelta dei vini che meglio si abbinano ai piatti regionali.



La guida dedica, quindi, le aperture di ogni sezione regionale a un numero limitato di Grandi cantine, raccontando per ognuna di esse storia, produzione e ed etichette di punta. E, a partire da questo numero, anche Tre Bicchieri proporrà ogni settimana una scheda regionale delle 56 cantine selezionate. Si comincia da Nord, con la Valle d'Aosta (pagina a fianco) e con la cantina Rosset di Quart (Aosta), per poi spostarsi a poco a poco, verso Sud.

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Giuseppe Carrus,

Marco Sabellico, Lorenzo Tersì

cover

Salcheto

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco - 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

ENO MEMORANDUM

8 NOVEMBRE

❖ **MERANO**

WINE FESTIVAL

fino al 12 novembre

9 NOVEMBRE

❖ **VALTELLINA**

WINE TRAIL

Sondrio

valtellinawinetrail.com

9 NOVEMBRE

❖ **CANTINE APERTE**

A SAN MARTINO

nelle cantine

di tutta Italia

fino al 10 novembre

movimentoturismovino.it

9 NOVEMBRE

❖ **VAN -**

VIGNAIOLI ARTIGIANI

NATURALI

Roma

Città dell'Altra Economia

fino al 10 novembre

vignaioliartigianinaturali.it

10 E 17 NOVEMBRE

❖ **APPASSIMENTI APERTI**

Serrapetrona (Macerata)

centro storico

appassimentiaperti.it

13 NOVEMBRE

❖ **LIBRANDI ON TOUR**

Casalecchio di Reno

(Bologna)

ristorante Tramvia

via Guglielmo Marconi, 31

14 NOVEMBRE

❖ **PIZZA&FALANGHINA**

TOUR 2019

Dry Milano

via Solferino, 33

Per info e prenotazioni

contattare direttamente

la pizzeria al numero

0263793414

menu su: gamberorosso.it

16 NOVEMBRE

❖ **MAREDIVINO**

Livorno

Terminal Crociere

Piazzale dei Marmi

fino al 17 novembre

maredivino.it

17 NOVEMBRE

❖ **BACK TO THE WINE**

Fiera Faenza

viale Risorgimento, 3

domenica 10-20

lunedì 11-19

fino al 18 novembre 2018

backtothewine.it

19 NOVEMBRE

❖ **SIMEI 2019**

Milano

Fiera Milano-Rho

fino al 22 novembre

24 NOVEMBRE

❖ **DURELLO**

AND FRIENDS

Verona

Palazzo

della Gran Guardia

fino al 25 novembre

6 DICEMBRE

❖ **LA NOTTE**

DEGLI ALAMBICCHI

ACCESI

Santa Massenza (Trento)

fino all'8 dicembre

7 DICEMBRE

❖ **BASSANO**

WINE FESTIVAL

Cartigliano (Vicenza)

Villa Morosini Cappello

fino all'8 dicembre

7 DICEMBRE

❖ **BARDOLINO CRU**

E CHIARETTO

CHE VERRÀ

Bardolino (Verona)

Loggia e barchessa

Rambaldi

piazza Principe Amedeo

fino all'8 dicembre

ilbardolino.com

chiaretto.pink



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



MENO VINI LOW COST, PIÙ PREMIUM. MERCATO CINESE VERSO LA MATURITÀ?

QUOTAZIONI

Salgono i prezzi dei vigneti: ecco le aree più care. In calo gli affitti. L'analisi del Crea

MERANO

❖ Più e-commerce all'interno dell'Ue e comunicazione social. Così la Wine Generation Forum

FOCUS

❖ "Più sostegno al Sud per la promozione". L'appello del Consorzio Terre di Cosenza

CONSUMI

❖ Qual è il rapporto tra alcol e salute? La classifica Ocse dei Paesi che bevono di più

CHIANTI

❖ La doppia gran selezione che fa discutere. I piani della Docg: quali effetti sui prezzi?

EVENTO. A Siena si riuniranno gli Stati Generali dell'olio.

La città di Siena sarà per tre giorni – dal 29 novembre al 1 di dicembre – la capitale olivicola, in occasione delle celebrazioni del 25esimo anno di attività dell'Associazione nazionale Città dell'Olio (Anco). Per l'occasione **saranno coinvolte le 330 Città associate distribuite in 18 regioni italiane e si riuniranno gli Stati Generali dell'olio:** sei panel tematici per definire i contenuti dell'Agenda 2030 di Anco ed una grande festa in città con degustazioni, mostre ed allestimenti a tema. Il fil rouge intorno a cui girerà tutte l'evento è *Cultura, identità, territorio, qualità e sviluppo sostenibile*. "Un evento" spiega il presidente dell'Associazione Enrico Lupi "che non vuole essere solo celebrativo, ma vuole proporsi come un punto di partenza da cui iniziare a lavorare per il futuro. Non a caso i workshop saranno improntati sulla definizione dei contenuti dell'Agenda 2030".

A commento dell'iniziativa, la ministra delle Politiche Agricole Teresa Bellanova ha fatto presente che nel Piano olivicolo nazionale è prevista una dotazione di 32 milioni di euro per il settore e quanto sia importante difendere e valorizzare l'extravergine "a partire da una alleanza con i consumatori che si fondi sulla consapevolezza alimentare, dunque su trasparenza in etichetta e tracciabilità". Nel 2018 l'Italia, con 825.000 aziende agricole e 4.056 frantoi attivi, ha prodotto complessivamente 175mila tonnellate di olio.

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Giuseppe Carrus, Andrea Gabbrielli, Marco Sabellico, Servizio Giuridico Uiv

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco - 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

16 NOVEMBRE

❖ MAREDIVINO

Livorno
Terminal Crociere
Piazzale dei Marmi
fino al 17 novembre
maredivino.it

17 NOVEMBRE

❖ BACK TO THE WINE

Fiera Faenza
viale Risorgimento, 3
domenica 10-20
lunedì 11-19
fino al 18 novembre 2018
backtothewine.it

17 NOVEMBRE

❖ THE WINE REVOLUTION SESTRI LEVANTE

(Genova)
Ex convento
dell'Annunziata
thewinerevolution.it

19 NOVEMBRE

❖ SIMEI 2019

Milano
Fiera Milano-Rho
fino al 22 novembre

23 NOVEMBRE

❖ MERCATO DEI VINI FIVIPIACENZA EXPO

fino al 25 novembre
mercatoideivini.it

24 NOVEMBRE

❖ DURELLO AND FRIENDS

Verona
Palazzo
della Gran Guardia
fino al 25 novembre

24 NOVEMBRE

❖ DEGUSTAZIONE BEREBENE 2020

vini italiani con il miglior rapporto qualità-prezzo selezionati da Gambero Rosso.
Ore 17-21
Foyer dell'Auditorium della Conciliazione, Roma
<https://store.gamberorosso.it/>

25 NOVEMBRE

❖ WINE2WINE

forum internazionale sul wine business organizzato da Veronafiere e Vinitaly - Verona
fino al 26 novembre

29 NOVEMBRE

❖ STATI GENERALI

dell'extravergine di oliva a cura delle Città dell'Olio Siena
fino all'1 dicembre

6 DICEMBRE

❖ LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

Santa Massenza (Trento)
fino all'8 dicembre

7 DICEMBRE

❖ BASSANO WINE FESTIVAL

Cartigliano (Vicenza)
Villa Morosini Cappello
fino all'8 dicembre

7 DICEMBRE

❖ BARDOLINO CRU E CHIARETTO CHE VERRÀ

Bardolino (Verona)
Loggia e barchessa Rambaldi
piazza Principe Amedeo
fino all'8 dicembre
ilbardolino.com
chiaretto.pink

L'AGENDA



UNA RASSEGNA DEI PRINCIPALI APPUNTAMENTI
B2B E B2C DEDICATI AL SETTORE FOOD & BEVERAGE

Da venerdì 8 a martedì 12 novembre

MERANO WINEFESTIVAL

<https://meranowinefestival.com>

KURHAUS, MERANO (BZ)

Ritorna il Merano WineFestival, manifestazione giunta alla 28esima edizione e organizzata dal WineHunter Helmuth Köcher. Al centro della kermesse la 'The Official Selection', dove sarà presentata la selezione dei migliori prodotti premiati con i The WineHunter Award Rosso, Gold e Platinum. Tra le novità del 2019 spiccano 'Vino in Anfora' WineHunter Area, nicchia che valorizza vini affinati nel modo più antico, e 'Vino in Vulcano' WineHunter Area, spazio dedicato alle produzioni dei territori vulcanici. Da



non perdere anche le New Entries: 47 cantine da tutta Italia che partecipano per la prima volta a Merano WineFestival. Come da tradizione, il grande finale, martedì 12 novembre, vedrà il meglio delle bollicine francesi sfilare in Catwalk Champagne.

Da sabato 9 a mercoledì 13 novembre

COSMOFOOD

www.cosmofood.it

FIERA DI VICENZA

La settima edizione di Cosmofood, appuntamento fieristico del Triveneto dedicato alle eccellenze del settore food & beverage per il canale Horeca, si svolgerà presso la Fiera di Vicenza. Novità dell'edizione 2019: la manifestazione sarà per la prima volta gratuita, previa registrazione online. Dal 10 al 13 novembre ospiterà tutti gli operatori professionali del foodservice, mentre dal 9 al 12 novembre aprirà le porte anche al grande pubblico.

Da venerdì 22 a domenica 24 novembre

GOURMET FOOD FESTIVAL

www.gourmetfoodfestival.it

LINGOTTO FIERE, TORINO

Torna il Gourmet Food Festival, evento torinese dedicato ad appassionati e operatori del mondo gastronomico. Giunta alla seconda edizione e con una nuova partnership firmata Slow Food, la manifestazione si articola in diverse aree tematiche: 'il mercato', un'ampia area espositiva in cui i produttori incontrano il pubblico di appassionati e curiosi; 'le cucine di strada', dove assaggiare i prodotti cucinati al momento o degustare una selezione di vini, birre e bevande; gli 'spazi eventi', dove assistere a showcooking, presentazioni e momenti formativi con esperti del mondo del food. Da segnalare anche l'European Tea Show, l'evento esclusivo dedicato al mondo del tè, mentre la 'Sala Shaker' sarà dedicata ad eventi mixology dove creare e gustare cocktail 'fai da te' sotto la guida di esperti barman. Il costo d'ingresso è 5 euro.

Sabato 9 e domenica 10 novembre

WHISKY FESTIVAL

www.whiskyfestival.it

HOTEL MARRIOTT, VIA WASHINGTON 66, MILANO

Per un fine settimana il whisky è protagonista indiscusso a Milano grazie alla presenza di oltre 2mila etichette in degustazione, con il meglio delle distillerie scozzesi, irlandesi, americane, giapponesi e del resto del mondo. Non mancano whisky/cognac molto importanti dal lungo invecchiamento (anche oltre i 40 anni), o whisky molto rari di distillerie non più esistenti. L'ingresso alla manifestazione è gratuito mentre le degustazioni sono a pagamento (da tre a cinque euro il bicchiere).

Domenica 17 e lunedì 18 novembre

BACK TO THE WINE

www.backtothewine.it

FAENZA (RA)

Arriva la quarta edizione di Back to the wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. Si terrà presso il quartiere fieristico di Faenza. Attesi circa 150 produttori provenienti non solo da tutta Italia, ma anche dall'estero. Comune denominatore: una produzione artigianale, spesso a livello familiare, limitata quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue. Con un'unica filosofia di fondo: attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio e a un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Per segnalare altri eventi, scrivere a: info@tespi.net

L'AGENDA

UNA RASSEGNA DEI PRINCIPALI APPUNTAMENTI
B2B E B2C DEDICATI AL SETTORE FOOD & BEVERAGE



Da giovedì 3 a lunedì 21 ottobre

FIERA DEL RISO

www.fieradelrisomantova.it



MANTOVA

Risi e risotti per tutti i gusti. È la Fiera del riso di Mantova, evento organizzato, ormai dal 2007, dall'associazione La strada del riso e dei risotti mantovani. La manifestazione, della durata di 18 giorni, registra ogni anno 100mila presenze con un trend in continua crescita. Durante la manifestazione vengono promosse e degustate diverse preparazioni gastronomiche a base di Vialone Nano mantovano. Pro Loco e associazioni partner cucinano per tutta la durata della manifestazione risi e risotti che valorizzano, attraverso ingredienti sempre differenti, il riso Vialone Nano.

Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre

ITALIAN TASTE EXPERIENCE

www.italiantasteexperience.it

GROSSETO

La Maremma al centro della promozione enogastronomica e turistica della Toscana. È l'Italian Taste Experience: tre giorni all'insegna delle eccellenze maremmane, toscane e italiane. A cui parteciperanno decine di aziende provenienti da tutta Italia, eccellenze di nicchia locali e nazionali. Oltre a buyer e operatori dall'Europa, dalla Russia, dagli Stati Uniti e dalla Cina. L'evento è pensato e promosso da Artex - Centro per l'artigianato artistico e tradizionale della Toscana, con il patrocinio della Regione Toscana, in collaborazione Agenzia Ice e con Cna Toscana, Confartigianato Imprese Toscana. Avrà luogo presso il centro fieristico di Grosseto.

Domenica 17 e lunedì 18 novembre

BACK TO THE WINE

www.backtothewine.it

FAENZA (RA)

Arriva la quarta edizione di Back to the wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. Si terrà presso il quartiere fieristico di Faenza. Attesi circa 150 produttori provenienti non solo da tutta Italia, ma anche dall'estero. Comune denominatore: una produzione artigianale, spesso a livello familiare, limitata quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue. Con un'unica filosofia di fondo: attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio e a un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Lunedì 14 e martedì 15 ottobre

AUTOCHTONA 2019

www.autochtona.it

BOLZANO

Ritorna la manifestazione bolzanina dedicata all'autoctono italiano. L'evento, che si tiene presso la Fiera di Bolzano, celebra la viticoltura italiana attraverso iniziative dedicate alle eccellenze dei vitigni autoctoni. Anche in questa sedicesima edizione si terrà la rassegna 'Autoctoni che passione!', dove una giuria di esperti assegnerà gli Autochtona Awards alle migliori etichette presenti alla manifestazione. E il Tasting Lagrein, che premierà il miglior Lagrein degustato limitatamente alle ultime annate presenti attualmente sul mercato. Saranno presenti più di 80 aziende espositrici da 17 regioni italiane.

Martedì 29 e mercoledì 30 ottobre

INTERNATIONAL ASPARAGUS DAYS

www.asparagusdays.com

ANGERS (FRANCIA)

Un salone con un centinaio di operatori, conferenze tematiche, dimostrazioni indoor, visite tecniche. È la terza edizione di International Asparagus Days, in programma il 29 e 30 ottobre 2019 al Parc des expositions di Angers (Francia). Evento iper-specializzato dedicato all'asparago, nasce dalla sinergia tra Macfrut e Sival, insieme a Christian Befve, uno dei massimi esperti nel settore dell'asparago, in collaborazione con Luciano Trentini, anch'egli profondo conoscitore del settore ortofrutti-colo. L'edizione 2019 si compone di quattro proposte principali: un salone dedicato a sementi, vivaismo, attrezzature e macchinari; conferenze per approfondire le principali tematiche legate al settore; dimostrazioni indoor sulla raccolta e movimentazione dei materiali per la pacciamatura; visite tecniche.

Per segnalare altri eventi, scrivere a: info@tespi.net

L'AGENDA



UNA RASSEGNA DEI PRINCIPALI APPUNTAMENTI
B2B E B2C DEDICATI AL SETTORE FOOD & BEVERAGE

Da giovedì 3 a lunedì 21 ottobre

FIERA DEL RISO

www.fieradelrisomantova.it



MANTOVA

Risi e risotti per tutti i gusti. È la Fiera del riso di Mantova, evento organizzato, ormai dal 2007, dall'associazione La strada del riso e dei risotti mantovani. La manifestazione, della durata di 18 giorni, registra ogni anno 100 mila presenze con un trend in continua crescita. Durante la manifestazione vengono promosse e degustate diverse preparazioni gastronomiche a base di Vialone Nano mantovano. Pro Loco e associazioni partner cucinano per tutta la durata della manifestazione risi e risotti che valorizzano, attraverso ingredienti sempre differenti, il riso Vialone Nano.

Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre

ITALIAN TASTE EXPERIENCE

www.italiantasteexperience.it

GROSSETO

La Maremma al centro della promozione enogastronomica e turistica della Toscana. È l'Italian Taste Experience: tre giorni all'insegna delle eccellenze maremmane, toscane e italiane. A cui parteciperanno decine di aziende provenienti da tutta Italia, eccellenze di nicchia locali e nazionali. Oltre a buyer e operatori dall'Europa, dalla Russia, dagli Stati Uniti e dalla Cina. L'evento è pensato e promosso da Artex - Centro per l'artigianato artistico e tradizionale della Toscana, con il patrocinio della Regione Toscana, in collaborazione Agenzia Ice e con Cna Toscana, Confartigianato Imprese Toscana. Avrà luogo presso il centro fieristico di Grosseto.

Domenica 17 e lunedì 18 novembre

BACK TO THE WINE

www.backtothewine.it

FAENZA (RA)

Arriva la quarta edizione di Back to the wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. Si terrà presso il quartiere fieristico di Faenza. Attesi circa 150 produttori provenienti non solo da tutta Italia, ma anche dall'estero. Comune denominatore: una produzione artigianale, spesso a livello familiare, limitata quasi sempre fra le 15 mila e le 20 mila bottiglie annue. Con un'unica filosofia di fondo: attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio e a un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva neccariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Lunedì 14 e martedì 15 ottobre

AUTOCHTONA 2019

www.autochtona.it

BOLZANO

Ritorna la manifestazione bolzanina dedicata all'autoctono italiano. L'evento, che si tiene presso la Fiera di Bolzano, celebra la viticoltura italiana attraverso iniziative dedicate alle eccellenze dei vitigni autoctoni. Anche in questa sedicesima edizione si terrà la rassegna 'Autoctoni che passione!', dove una giuria di esperti assegnerà gli Autochtona Awards alle migliori etichette presenti alla manifestazione. E il Tasting Lagrein, che premierà il miglior Lagrein degustato limitatamente alle ultime annate presenti attualmente sul mercato. Saranno presenti più di 80 aziende espositrici da 17 regioni italiane.

Martedì 29 e mercoledì 30 ottobre

INTERNATIONAL ASPARAGUS DAYS

www.asparagusdays.com

ANGERS (FRANCIA)

Un salone con un centinaio di operatori, conferenze tematiche, dimostrazioni indoor, visite tecniche. È la terza edizione di International Asparagus Days, in programma il 29 e 30 ottobre 2019 al Parc des expositions di Angers (Francia). Evento iper-specializzato dedicato all'asparago, nasce dalla sinergia tra Macfrut e Sival, insieme a Christian Befve, uno dei massimi esperti nel settore dell'asparago, in collaborazione con Luciano Trentini, anch'egli profondo conoscitore del settore ortofruticolo. L'edizione 2019 si compone di quattro proposte principali: un salone dedicato a sementi, vivaismo, attrezzature e macchinari; conferenze per approfondire le principali tematiche legate al settore; dimostrazioni indoor sulla raccolta e movimentazione dei materiali per la pacciamatura; visite tecniche.

Per segnalare altri eventi, scrivere a: info@tespi.net

Siti di informazione

R | Sapori

Vino "naturale": tutti (o quasi) gli appuntamenti dell'anno



*Sempre più in crescita il movimento enologico non convenzionale: si moltiplica
La nostra guida ragionata mese per mese. **Seguici anche su Facebook***

di SONIA RICCI

“Molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i vini buoni”. Nel 2019 per seguire la felicità prospettata sei secoli fa da Leonardo da Vinci vi basterà comprare un biglietto di treno o d’aereo, o mettervi alla guida della vostra macchina. Ma attenzione la circumnavigazione della penisola italiana proposta ha un taglio particolare: vini franchi, prodotti per lo più da piccoli coltivatori, pochi interventi in vigna, ridottissimi anche in cantina. E di anno in anno – almeno una quindicina – fiere, saloni ed eventi che propongono questi tipi di vini crescono sempre di più.



L'anno in corso si è aperto con **Not Vini Franchi** a Palermo e la storica **Viviveri ad Assisi**. Il meeting siciliano merita una menzione particolare: al suo esordio, immersa nell'ex area industriale della Zisa, la fiera palermitana ha raccolto circa novanta produttori: dall'alzaziano Pierre Frick (presente ai banchi d'assaggio con sua moglie) alla sicula Marilena Barbera, che tra un assaggio e l'altro ha "apparecchiato" una verticale di Inzolia curiosa e divertente. Banco dopo banco i bicchieri si sono riempiti dei rosati di Cataldo Calabretta (frutto delle terre calabresi di Cirò), il rosso etneo di Anna Martens, i vini casertani della vulcanica Paola Riccio Alepa e le bottiglie della Cantina Cirelli, scommessa agricola di una coppia di giovani abruzzesi. A lezione da Nicolas Joly, *vigneron* della Loira e pioniere della biodinamica, e un momento di filosofia vinicola pensato e guidato da Gaetano Saccoccio. Il Not, poi, lo ricorderemo per il Marsala pre-british: riscoperto da Marco De Bartoli, prosegue la sua rinascita in altre cinque cantine dell'isola del Sud d'Italia, tra cui l'azienda italo-spagnola Dos Tierras *Badalucco*. Ma, come detto, le tappe "artigiane" in agenda per il 2019 sono tantissime. Eccole.



GENNAIO

I bianchi di Kristina Mervi? dalla Slovenia e l'irpino Ciro Picariello, a cui si aggiungono il prosecco col fondo di Cà dei Zago e la già nominata Inzolia di Marilena Barbera in arrivo dalla Sicilia. Questi e tanti altri vignaioli – quasi un centinaio – presenzieranno a Roma durante all'evento **Vignaioli Naturali** al Westin Excelsior Rome il **26 e 27 gennaio**. È la decima edizione organizzata, come sempre, da Tiziana Gallo.

26/27 gennaio - Vignaioli Naturali - Roma

Mentre il **27 e 28** del mese, scendendo lo stivale fino a Grottaglie - in provincia di Taranto - si terrà **Evoluzione Naturale**. La location è quella dell'Antico Convento dei Cappuccini. Ai banchi d'assaggio i vignaioli di dodici regioni italiane, dal Veneto alla Puglia.

27/28 gennaio - Evoluzione Naturale - Grottaglie (TA)



ViNoi

Condividi

Una sola giornata, invece, per **ViNoi** che si terrà a Firenze il **17 febbraio** con diverse rappresentanze dalla Mosella, Alsazia, Piemonte, Lombardia, Alto Adige, Friuli, Emilia, Toscana e Marche.

17 febbraio – ViNoi - Firenze

Febbraio, al momento, conta anche una quarta fiera, tra le più note quando si parla di eventi di vino artigianale: la sedicesima edizione di **VinNatur** si terrà a Roma – alle Officine Farneto – il **23 e 24 febbraio**, a cui si aggiungerà l'evento allo **Show-room Margraf** a Gambellara (VI) e la manifestazione si chiamerà **VinNatur Tasting**, con i vignaioli aderenti all'associazione ideata da Angiolino Maule della cantina La Bianca.



Un momento della passata edizione di VinNatur

Condividi

MARZO

Ci spostiamo a Milano: il **3 e 4 marzo** tocca a **Live Wine**, il salone Internazionale del vino artigianale. Una grande mostra-mercato che raduna oltre 100 produttori italiani ed esteri di vino naturale. Il salone prevede anche un'area dedicata al cibo artigianale; degustazioni guidate (su prenotazione); e degli eventi serali con i produttori nelle enoteche della città.

3/4 marzo - Live Wine - Milano

Il 15, 16 e 17 marzo come ogni anno si terrà nella cornice underground del Forte Prenestino a Roma **Enotica**. Una bella selezione di vignaioli "critici" provenienti da tutta Europa (una cinquantina più qualche birrificio) che si snoda nelle gallerie sotterranee del centro sociale autogestito di Centocelle. Ad accompagnare la tre giorni mostre, concerti, cinema e dj set.

15-17 marzo – Enotica - Roma

Dietro la sigla VAN c'è una fiera che di anno in anno cresce a vista d'occhio. **Vignaioli artigiani naturali** si terrà il **9 e il 10 marzo** a Roma. E poi una replica in autunno, sabato 9 e domenica 10 novembre, sempre alla Città dell'Altra Economia a Testaccio. Van vedrà la presenza di 50 vignaioli naturali, non solo italiani, ma anche francesi e spagnoli.

9-10 marzo - VAN, Vignaioli artigiani naturali – Roma

Al mercato coperto di Cesena, domenica **10 marzo**, va in onda **Brutale**, un percorso di assaggi "alla ricerca del vino selvaggio". Siamo alla prima edizione: una festa dedicata ai vini artigianali dove il pubblico potrà

partecipare a degustazioni libere, guidate, workshop ed ascoltare musica.

L'evento ospiterà una selezione di trenta vignaioli italiani.

10 marzo - Brutale - Cesena

Vinifera è un evento dedicato ai vini artigianali alpini: una settimana di eventi, conferenze, visite in cantina e degustazioni, con due giorni dedicati ai banchi d'assaggio. La seconda edizione si terrà a Trento Fiere, **sabato 23 e domenica 24 marzo 2019**.

23/24 marzo – Vinifera – Trento

APRILE



Vini Veri

Condividi

In piena primavera, a Cerea, vicino Verona, andrà in scena l'evento organizzato dal Consorzio **Viniveri** (dopo l'evento che si tiene tutti gli anni ad Assisi nel mese di gennaio). Decima edizione nella cittadina del veronese, sedicesima se si contano anche i primi appuntamenti a Villa Favorita. Qui oltre all'Italia, ben rappresentata, le etichette spazieranno dalla Francia alla Spagna, dall'Austria alla Slovacchia e dal Portogallo alla Grecia.

L'appuntamento, a ridosso del Vinitaly, è il **5-7 aprile** nell'Areaexp "La Fabbrica".

5-7 aprile - Viniveri - Cerea (VE)

In questo mercato alternativo del vino si è collocato anche il **Fuorisalone dei vini conformi** organizzato ad aprile – nei giorni del Vinitaly, probabilmente il **5 aprile** – dal "movimento d'avanguardia enoica" EKW che rappresenta

esclusivamente vini artigiani. Un evento in "notturna" in quanto si svolge dalle 19 a mezzanotte alla Trattoria Stazione di Castel d'Ario, in provincia di Mantova.

5 aprile (da confermare) - Fuorisalone dei vini conformi - Castel d'Ario (MN).

Nonostante voci di corridoio lo davano nel dimenticatoio, anche nel 2019 al Vinitaly di Verona ci sarà lo spazio dedicato ai vignaioli artigiani, a cura dell'associazione **ViTe**. produttori saranno presenti in un padiglione ad hoc all'interno della fiera più nota di vino convenzionale. I 150 vignaioli – che apriranno i banchi d'assaggio dal **7 al 10 aprile** – si insedieranno nel nuovo padiglione Organic Hall.

7/10 aprile - Il padiglione ViTe al Vinitaly – Verona

Sempre in Veneto, a Gambellara, replica **VinNatur** dal **6 all'8 aprile**. Anche in questo caso, come all'evento di Roma, parteciperanno circa 170 vignaioli che fanno parte dell'associazione: Da Franco Terpin al Moralizzatore, da Fongoli a Etnella, da Nevio Scala a Rocco di Carpeneto.

6/8 aprile - VinNatur - Gambellara (VI)

A Magrè (sulla Strada del Vino), in provincia di Bolzano, si svolgerà **Summa**, la fiera del vino ideata da Alois Lageder, che accoglierà nella sua tenuta di Casòn Hirschprunn & Tor Löwengang ottanta vignaioli provenienti da tutto il mondo. Tra i paesi rappresentanti Francia, Austria, Italia, Germania, Slovenia, Australia, Kazakistan e Nuova Zelanda. L'appuntamento è il **6 e 7 aprile**.

6/7 aprile – Summa – Magrè (Bz)

È il secondo "round" per **Succo d'uva**. La manifestazione si terrà sabato e domenica 27-28 aprile. La cornice è quella di Firenze e più precisamente di Impact Hub, un'area riqualificata dove in precedenza c'erano i magazzini dell'ex dogana.

27/28 aprile - Succo d'uva - Firenze

MAGGIO

Il mese di maggio si apre con **Gusto Nudo**. Una fiera con tanti "vignaioli eretici" (così si chiama la rassegna) che si svolgerà al parco del Dif a Bologna dal **4 al 5 maggio**. Tra gli "eretici": Cascina >Tavijn, Santa Caterina, Pacina, Ausonia, La Distesa, Barraco e Chianti Vergano.

4/5 maggio - Gusto Nudo

Tornando in Emilia. Precisamente a Bologna, al Teatro Arena del Sole, il 5-6 maggio tocca ad **Artigiani del Vino**. Siamo alla terza edizione. Oltre 60 produttori selezionati in Italia, Francia, Slovenia e Georgia. Il "raduno" è fissato per il **5 e 6 maggio**.

5-6 maggio - Artigiani del vino – Bologna

Spostandoci a Modena, invece, anche quest'anno replica **Vino Crudo**, la rassegna organizzata dall'associazione il Viticcio. La scorsa edizione – dove si replica anche quest'anno l'**11 maggio** – si è svolta nel **Cortile del Leccio dell'abbazia di S. Paolo**.

11 maggio - Vino Crudo - Modena

Salendo fino in Brianza, nel piccolo comune di Biassono è in programma **Vinissimo**. L'**11 e 12 maggio** si potranno assaggiare vini biologici, biodinamici, naturali e vini Piwi, ossia prodotti con vitigni resistenti. Poco più di venti cantine, molte delle quali meno conosciute. Una selezione che vale il viaggio.

11/12 maggio - Vinissimo - Biassono (MB)

Qui molto ben rappresentata è l'Emilia, da Castelnuovo a Bazzano. Non a caso **Vignaioli Contrari** si tiene in provincia di Modena. I banchi d'assaggio, però, partono dal Friuli e si fermano al Molise. Il prossimo appuntamento è per il **12 maggio**.

12 maggio - Vignaioli Contrari – Spilamberto (Mo)

Tra le montagne abruzzesi, invece, si tiene, per l'ottava volta, **Naturale**: il convento di San Giovanni a Capestrano si animerà con seminari, degustazioni guidate e incontri nel segno del "vignaiolo-contadino". Molta rappresentanza della Regione che lo ospita e poi assaggi della Campania, Basilicata, Calabria, Emilia Romagna e di molti altri territori italiani. L'appuntamento è dall'**11 al 13 maggio**.

11/13 maggio - Naturale - Capestrano (AQ)

Il fine settimana del **25 e 26 maggio** a Milano si svolgerà **MiVino**. La mostra-mercato dei vignaioli e dei vini biologici e naturali organizzata da Altreconomia, Arci e Officina Enoica. Presenti circa 70 cantine della Penisola: dalla Busattina a Les Petits Riens, passando per il Barolo di Giovanni Canonica fino all'azienda familiare della cantina Rugarà. La location scelta è Base Milano, in zona Tortona, un grande spazio all'interno dell'ex-Ansaldo, frutto di un importante progetto di rigenerazione urbana della città lombarda.

25/26 maggio - Milano

"Mostra mercato e festa del vino artigianale, biologico, biodinamico e naturale con cantine da Austria, Italia e Slovenia. Vini macerati e non, fatti in anfora, legno, acciaio, cemento, damigiana e vasca da bagno. Eccellenze agroalimentari, arte, musica e spettacolo. Degustazioni, masterclass, conferenze ed eventi culinari": questa la sintesi 'facebookiana' del salone transfrontaliero - **BorderWine** - che si terrà a Cividale del Friuli il **26 e 27 maggio**. Uno dei più attesi dell'anno, almeno da Repubblica Saperi.

26/27 maggio – BorderWine - Cividale del Friuli



Naturale

Condividi

Natural wines Oltrepo & friends: è il titolo della due giorni - **26 e 27 maggio** - che si terrà al Castello di Stefanago a Borgo Priolo, in provincia di Pavia. Un mercato di vini artigianali che (ovviamente) si focalizza maggiormente sui produttori della zona dell'Oltrepo pavese e allargato ad "amici" vignaioli provenienti da altre zone della penisola.

26/27 maggio - Natural wines Oltrepo & friends - Borgo Priolo (PV)

<https://www.naturalwinesoltrepo.it>

GIUGNO

Bollicine a gogo per **Emilia Sur Li**. Già il nome dell'evento racconta quanto si potrà assaggiare: *Sur li*, nel dialetto emiliano, significa "lieviti". Stessa fonetica del francese "lie" ma scritto diversamente. È in queste terre del centro Italia che, il 2 giugno, tornano i banchi d'assaggio della fiera dedicata al vino emiliano rifermentato naturalmente in bottiglia. È la quarta edizione e quest'anno si svolge San Polo d'Enza (RE).

2 giugno - Emilia Sur Li – San Polo d'Enza(RE).



Emilia-Sur-Lì

Condividi

Ottanta vignaioli da tutta Italia con oltre 250 vini in assaggio: è in estrema sintesi **Vinissage**, la fiera italiana del vino 'bio' che si tiene nei palazzi storici di Asti. Ovviamente è il Piemonte a tenere banco. Le date: **8 e 9 giugno 2019**.

8/9 giugno - Vinissage – Asti



Vinissum

Condividi

Sesta edizione per **Vinessum**. L'evento si terrà l'**8 e il 9 giugno**, presso l'Antico Convento San Francesco a Bagnacavallo (RA), dalle 15 alle 23. Probabilmente è la più importante e innovativa tra le nuove fiere in calendario, con molte cantine emergenti. L'ha ideata cinque anni fa Andrea Marchetti, appassionato di vino da vent'anni, che vive a cavallo tra Emilia e Romagna. Una sorta di comunità nata per promuovere un'idea di vino artigiano e rappresentativo del territorio dal quale proviene.

8/9 giugno - Vinessum - Bagnacavallo (RA).

Luccabiodinamica: una giornata di festa (il **24 giugno**), più che fiera. Degustazione dei vini e dei prodotti agricoli delle aziende della rete, assaggi dei migliori ristoranti di Lucca. Presenti 12 produttori di vino ed olio, 3 di verdura, cereali, ortaggi, frutta e trasformati e una quindicina di locali che utilizzano prodotti locali. Tra le cantine: Valgiano, Lenzini, Cóncori, fabbrica di San Martino, Macea.

24 giugno – Luccabiodinamica – Lucca



Luccabiodinamica, edizione 2018

Condividi

LUGLIO

I giovani bevitori della Cantina Clandestina, con sede a Roma, già l'anno scorso hanno portato appassionati e vignaioli al mare, a bere vino "come una

volta" sotto gli ombrelloni. Il **Tuffo** quest'anno replica a San Benedetto del Tronto, in collaborazione con Andrea Pendin di Tenuta L'Armonia. Presto sarà reso noto anche lo stabilimento balneare. Intanto, è stata scelta la data per la prova costume: il **6 luglio**.

6 luglio - Il Tuffo – San Benedetto del Tronto



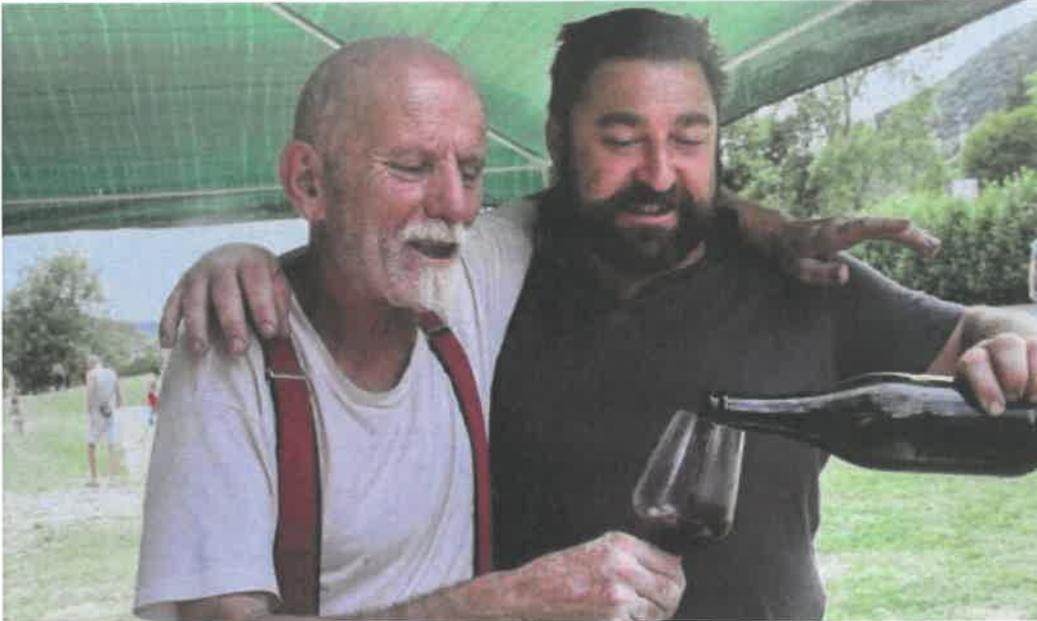
Il Tuffo

Condividi

AGOSTO

Gigi Miracol (*aka* Luigi Antonioli) nel mondo del vino naturale italiano lo conoscono in molti. Gustatore e produttore sui generis proveniente dall'alto trevigiano e in quelle zone ogni anno organizza un piccolo evento dedicato al vino artigianale. **Bole fora bola** è una giornata in mezzo alla campagna, dove si possono gustare "bolle anomale", prodotti frutto di fermentazioni spontanee e alimenti artigianali. L'evento si tiene quasi sempre a **metà agosto** nella campagna di Treviso.

14 Metà agosto - Bole fora bola - Treviso



Bola Fora Bola

Condividi

OTTOBRE

Il vino naturale raccontato da chi lo fa, il buon cibo degli osti che hanno scelto questi vini, gli itinerari nascosti della città di Padova e la musica. Tutto questo ad ottobre – la data per il 2019 non è ancora ufficiale – all’evento

Consumando s’impara.

Ottobre (data da definire) - Consumando d’impara – Padova

Una giornata interamente dedicata al vino naturale, biodinamico e biologico, con oltre 70 produttori da tutta Italia ai banchi d’assaggio. **Torino Beve bene** – “senza trucchi” – si terrà al Teatro Espace della città sabauda **la terza o la quarta domenica di ottobre.**

Terza o quarta domenica di ottobre - Torino Beve Bene – Torino

Sempre a **fine ottobre** tornerà al Castello di Levizzano, a Castelvetro in provincia di Modena, **Terre di Vite**. Nona edizione che, come gli anni precedenti, si riempirà di banchi d’assaggio (*ca va san dire*), seminari, degustazioni guidate, appuntamenti letterari, mostre e performances artistiche.

Fine ottobre - Terre di Vite al Castello di Levizzano – Castelvetro (MO)

NOVEMBRE

Ormai nota ai *natural aficionados* **Vini di Vignaioli** si terrà il **2 e 3 novembre** a Forno di Tano, in provincia di Parma. Tantissimi vignaioli, con una mappa artigiana davvero completa: nella scorsa edizione hanno partecipato i vignaioli della Stoppa, Il Moralizzatore, Masiero, Natalino del Prete, Podere

Orto e Viteadovest.

2/3 novembre Vini di Vignaioli – Fornovo di Taro (Pr)

Il **Critical Wine** di Genova – che si terrà a **metà novembre** – è organizzato dal collettivo TL/CW che promuove eventi che abbiano al centro “il rispetto della terra, dei territori e il vino buono”. Tanta rappresentanza del Piemonte e qualche “portavoce” delle altre regioni italiane. Le date saranno definite a breve.

Metà novembre - Terra e Libertà, Critical wine - Genova

Protagonisti del **Back to the wine** circa 150 vignaioli artigiani e più di 800 etichette da tutta Italia e oltre confine. Banchi assaggio e mercato dei vini fatti nel rispetto del vigneto e senza artefatti in cantina. Quest’anno la fiera di **Faenza** si terrà il **17 e 18 novembre**.

17/18 novembre - Back to the Wine – Faenza (Ra)

Terza edizione per la manifestazione vinicola di Sestri Levante. Il 17 e 18 novembre si raduneranno in provincia di Genova – sotto l’insegna **The Wine Revolution** - una sessantina di vignaioli, tra cui L’Acino vini, Denavolo, Il Torchio, La Ricolla, Les Petits Riens, Zidarich, Enotrio e Ca’ de vent.

17/18 novembre - The Wine Revolution – Sestri Levante (Ge)

FIVI – da cui prende il nome l’evento – è una Federazione che raccoglie oltre mille vignaioli di un certo tipo. A Piacenza il 23 e 24 novembre si incontreranno per far assaggiare i loro prodotti. È una “maxi” fiera con circa 600 produttori provenienti da tutte le regioni d’Italia.

23/24 novembre Mercato dei Vini FIVI – Piacenza

DICEMBRE

Chiude il calendario 2019 una piccola fiera storica: **Vini Corsari** a Barolo. Qui va in scena una bella fetta di enologia europea con circa trenta vignaioli che, oltre a lavorare con tecniche rispettose dell’ambiente e minimi interventi in cantina, recuperano e coltivano varietà autoctone e difendono tecniche tradizionali e antiche per la produzione delle bottiglie.

1/2 dicembre Vini Corsari – Barolo (Cn)

“La Repubblica si batterà sempre in difesa della libertà di informazione, per i suoi lettori e per tutti coloro che hanno a cuore i principi della democrazia e della convivenza civile”

Carlo Verdelli

ABBONATI A REPUBBLICA

© Riproduzione riservata

24 gennaio 2019

ARTICOLI CORRELATI



Lucca Comics, l'anno del fumetto magico

DI LUCA VALTORTA



Carema, la città vigneto che rinasce da quattro giovani ribelli

DI DANIELA SACCHETTI



Ribolla Gialla, quando un vino è in grado di cancellare i confini

DI FRANCESCA CIANCIO

RAVENNATODAY

Back to the Wine: grandi degustazioni con 800 vini d'eccellenza

Fiera di Faenza

Indirizzo non disponibile

Faenza

Dal 17/11/2019 al 18/11/2019

domenica 10-20, lunedì 11-19

15-25 euro

Redazione

08 novembre 2019 17:05

Arriva la quarta edizione di **Back to the Wine**, la prima e più rilevante manifestazione della Romagna dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. L'appuntamento è per domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, alla Fiera di Faenza. A curare l'evento è Andrea Marchetti.

Le cantine

Protagonisti assoluti di Back to the Wine 150 produttori di Vino Artigianale di eccellenza, provenienti da tutta Italia, ma anche dall'estero.

Particolarmente significativa la presenza emiliano – romagnola, con ben 40 espositori equamente suddivisi fra Emilia e Romagna. Fra loro ci sono anche quattro cantine faentine (Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio) e sei di Brisighella (Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano).

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con oltre 800 le etichette disponibili. A legarle, però un comune denominatore: sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

E oltre alla qualità e originalità dei vini in degustazione, a rendere speciale la visita a Back to the Wine è la possibilità di incontrare i vignaioli presenti ai banchi e di conoscere direttamente da loro la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori.

Fiera professionale, mercato vini e food

Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), per i quali sono previste particolari agevolazioni. Lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina).

Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata a Back to the Wine, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Laboratori di degustazione dedicati al Chianti classico di Radda e ai vini alchemici

Back to the Wine propone anche due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

Domenica 17 novembre, alle ore 15, protagonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una verticale di Caparsino a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore Paolo Cianferoni. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

Sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i vini a fermentazione alchemica e con Giorgio Mercandelli. Infatti, visto l'alto numero di richieste di partecipazione, si terranno due laboratori, uno alle 13 (già esaurito), l'altro alle 16, con ancora qualche posto disponibile. Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it.

Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Giorgio Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.

Da segnalare anche il banco comune di assaggio Uò Patanù - Ovada Naked, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A Back to the Wine parteciperà anche ReValpo, ovvero, Valpo(licella) Revolution, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

Orari e biglietti

Orario: domenica 10-20, lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre)

lunedì € 20; prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro l'11 novembre): 10 euro valido 2 giorni.

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

A proposito di Cibo e Vino, potrebbe interessarti

"La stanza segreta", una cena con delitto rinascimentale

15 novembre 2019

Ristorante Cavallino Bianco

Un aperitivo per aiutare gli amici animali

SOLO OGGI

8 novembre 2019

Cotto e Crudo - cucina naturale

Brindisi e panettone artigianale con Cento Cene per Slow Wine

26 novembre 2019

Osteria La Baita

I più visti

La notte di Patti Smith: la Sacerdotessa del Rock all'Alighieri

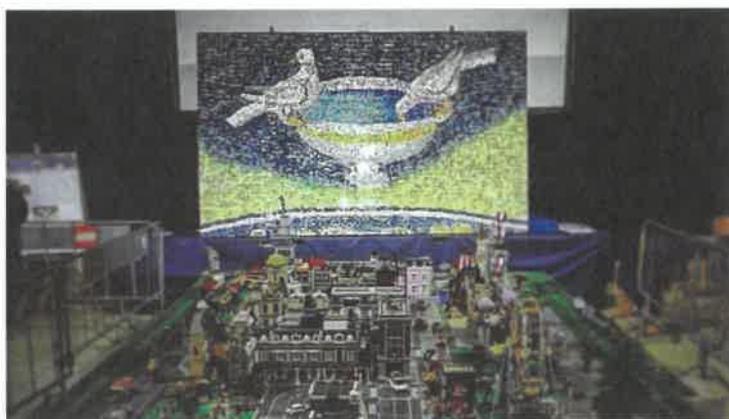
RAVENNATODAY

Weekend ispirato: mattoncini al museo, Festival delle curiosità e Back to the Wine

Vini, Lego e spettacoli popolano il weekend ravennate. Sui palcoscenici troviamo Chrysta Bell, Monica Guerritore e Giacomo Poretti, accompagnati da show cooking e cene gustose

Matteo Pezzani

14 novembre 2019 10:15



I mattoncini al museo e il Festival delle Curiosità

Divertimento, fini degustazioni, spettacoli e concerti popolano il weekend ravennate, durante il quale, prima di tutto, si rischia di diventar pazzi per i Lego che tornano in città con il Ravenna Brick Festival: quest'anno il festival dei mattoncini prende casa da venerdì a domenica al Mar - Museo d'arte di Ravenna con in mostra tanti diorami meravigliosi, fra cui gli omaggi a simboli ravennati come il Mausoleo di Teodorico, la Basilica di San Vitale e i mosaici di Giustiniano e Teodora. Ci sono invece tre giorni di musica e spettacolo nel centro di Russi con il Festival della Curiosità che propone concerti, film e performance di vario genere a partire da venerdì. Si parla di economia solidale e consumo consapevole alla fiera Semi di Futuro che si svolge sabato e domenica a Faventia Sales a Faenza, invece da sabato si aprono a Russi le celebrazioni dei luoghi della memoria per i 75 anni della liberazione del territorio ravennate dal nazifascismo.

Divertimento a tavola: Back to the wine e cena con delitto

Il divertimento del fine settimana prosegue anche a tavola con La stanza segreta, una cena con delitto rinascimentale che prende forma al ristorante Cavallino bianco di Alfonsine. Poi domenica arrivano le degustazioni eccellenti di Back to the Wine, con oltre 800 etichette da assaggiare alla Fiera di Faenza, mentre sabato al centro sociale Ca' Vecchia di Voltana ci sono cappelletti e porchetta per la Cena di San Martino. Domenica il Mercato Coperto Contadino di Ravenna festeggia il suo primo compleanno con show cooking e laboratori.

In concerto tutto il fascino di Chrysta Bell

Un bel programma di concerti ci attende questo fine settimana. Venerdì tutto il fascino di [Chrysta Bell](#) approda al Teatro Sociale di Piangipane, mentre gli [Ufomammut](#) portano i loro vent'anni di psichedelia al Bronson di Madonna dell'albero. Sabato il folk dell'Anatolia arriva al Bronson con [Umut Adan](#), al Mama's di Ravenna si ascoltano le [Lame da Barba](#) e la [Hernandez & Sampedro](#) band si scatena al San Marino caffè di Casal Borsetti. Domenica i romagnoli [Filippo Mazzoli e Denis Zardi](#) si esibiscono alla Sala Corelli del Teatro Alighieri e la [Tam Tangram Band](#) suona musiche popolari al Teatro Walter Chiari di Cervia.

Libri e autori: Zac e Ravenna, Elsa Fornero, Pulixi e Bernabini

Sono tanti gli appuntamenti da segnare in agenda, fra libri, autori e ospiti. Venerdì l'ex ministra [Elsa Fornero](#) è alla Sala D'Atorre per parlare di welfare e futuro, al Palazzo della Prefettura di Ravenna si tiene invece il [Gala dello Ior](#), il Meeting della Montagna alla Sala Buzzi si conclude con [Eugenio Cappena](#) e [Adriano Mascherin](#), intanto [Piergiorgio Pulixi](#) racconta il romanzo [L'isola delle anime](#) alla Libreria Liberamente.

Sabato mattina la città di Ravenna scopre il suo profondo legame con [Benigno Zaccagnini](#) con la presentazione del volume [Lavorare d'impegno](#) alla Sala Corelli del Teatro Alighieri, invece nel pomeriggio al Moog [Andrea Bernabini](#) racconta la sua carriera artistica unita alla sua urgenza creativa.

Domenica spazio anche a salute e prevenzione con le [prove gratuite della glicemia](#) in piazza della Libertà a Bagnacavallo.

Grandi ospiti al sipario: Giacomo Poretti, Monica Guerritore e Alessandro Ciacci

L'offerta teatrale non vi lascia a bocca asciutta. Venerdì sul palcoscenico del Mama's a Ravenna c'è la stand up comedy di [Alessandro Ciacci](#), mentre da venerdì a domenica [Monica Guerritore](#) è in scena al Masini di Faenza con [L'anima buona di Sezuan](#). Per tutto il weekend poi si impara a Fare un'anima in compagnia del divertente [Giacomo Poretti](#) al Teatro Alighieri di Ravenna.

Spazio anche agli spettacoli per ragazzi con [Le nuove avventure dei musicanti di Brema](#) al Teatro Goldoni di Bagnacavallo.

Visitando quel teatro

Continua la scoperta degli scorci meravigliosi del nostro territorio: da venerdì a domenica un'occasione unica per ammirare il [Teatro Alighieri](#) di Ravenna in tutta la sua bellezza con alcuni tour guidati gratuiti.

La Corsa dla Piligrèna

Dopo il weekend della Maratona non si smette più di correre: così sabato si indossano costumi mostruosi a Villanova di Bagnacavallo per la [Corsa dla Piligrèna](#).

Vi mostro le mostre

Amici mostri, l'offerta mostruosa del weekend è sempre ricca. Domenica inaugura la mostra [Dentro la parola infinite immagini](#), ispirata alla poesia di Tonino Guerra, a Palazzo Marini di Alfonsine.

Però ci salutano a breve i [fazzoletti ricamati](#) nelle vetrine dell'ex negozio Bubani a Ravenna e i [Frammenti di Storia](#) al Palazzo delle Esposizioni di Faenza.

Proseguono: [Il privilegio dell'inquietudine](#) dedicata ad Albrecht Durer al Museo delle Cappuccine di Bagnacavallo, al Mar di Ravenna [Forever Young](#) del Lego artist Riccardo Zangelmi, [Mosaics](#) di Chuck Close e [Vanitas](#) di Niki de Saint Phalle, [Submission](#) di Arnoldo Bonini alla Biblioteca Classense di Ravenna, un [viaggio fra mosaico antico e moderno](#) in vari monumenti ravennati, [Paradiso e Mai Più](#) a Magazzeno Art Gallery di Ravenna, la mostra dedicata a [Montale](#) e la [poesia Dora Markus](#) alla Galleria Pallavicini di Ravenna, a Fusignano, Cotignola e Bagnacavallo ci sono le opere di [Selvatico](#), [Lo Zibaldone dell'arte](#) al Terme Beach Resort di Punta Marina, al Mic di Faenza le opere in ceramica di [Pablo Picasso](#) e le ceramiche [Sulla via dell'Oriente](#).

RAVENNATODAY

Tutti pazzi per il vino: oltre 3000 visitatori a 'Back to the wine'

Va in archivio con numeri in crescita la quarta edizione di Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino

Redazione

19 novembre 2019 13:27



Tutti pazzi per il vino artigianale. Va in archivio con numeri in crescita la quarta edizione di Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino curata da Andrea Marchetti e organizzata da Blu Nautilus, con il supporto della Banca di Credito cooperativo ravennate, forlivese e imolese.

Fra domenica 17 e lunedì 18 novembre, nei padiglioni della Fiera di Faenza si sono registrate oltre 3000 presenze con un significativo incremento, in particolare, dei professionisti del settore (ristoratori, enoteche, ecc.): circa 600 quelli accreditati, con un aumento del 20% rispetto all'edizione 2018, e una significativa rappresentanza – intorno al 10% - di operatori provenienti dall'estero, in particolare dal Nord Europa, dagli Stati Uniti e dal Giappone.

“Il bilancio è sicuramente positivo – commenta Andrea Marchetti – nonostante l'allerta meteo che ha accompagnato l'inizio della manifestazione, ma che non ha scoraggiato i visitatori, arrivati da tutta Italia. L'aumento delle presenze complessive e di quelle professionali, l'interesse per gli eventi collaterali, il gradimento per la nuova disposizione degli spazi, con un intero padiglione dedicato alla ristorazione, sono tutti segnali che premiano l'impegno profuso per la buona riuscita della manifestazione. Per questo, a nome dell'organizzazione, rivolgo un ringraziamento a tutti quelli che hanno partecipato: pubblico, operatori, espositori, arrivati anche da molto lontano. E' questo l'aspetto di cui siamo più soddisfatti. Infatti, nonostante il forte radicamento in Emilia Romagna, Back to the Wine vuole andare oltre i confini regionali e anche nazionali. E i risultati raggiunti finora conferma la validità della formula. La nostra volontà è di andare avanti per fare crescere la manifestazione, che vuole essere sempre di più punto di riferimento a livello nazionale per quanto riguarda il mondo dei vini artigianali”.

In Evidenza

Aurora Nivellini, reginetta in Val di Fassa: è lei la nuova Elenoire Casalegno? - FOTO

SPONSOR

In fiera tornano gli artigiani del vino: 150 produttori da Italia e Europa

Da **Legg**a - 9 Novembre 2019



Arriva la quarta edizione di **Back to the Wine**, la prima manifestazione della Romagna dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. L'appuntamento è per domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, alla Fiera di Faenza.

A curare l'evento è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

Supporter della manifestazione sono la Banca di Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese, istituto di credito da sempre attento alla vita del territorio, e Mo.Me.Vi., Mostra della meccanizzazione in Vitivinicoltura. Patrocinio della Regione Emilia - Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza.

Le cantine

Protagonisti assoluti di Back to the Wine **150 produttori di Vino Artigianale di eccellenza**, provenienti da tutta Italia, ma anche dall'estero.

Particolarmente significativa la **presenza emiliano - romagnola**, con ben **40 espositori** equamente suddivisi fra Emilia e Romagna. Fra loro ci sono anche **quattro cantine faentine** (Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio) e **sei di Brisighella** (Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano).

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con **oltre 800 le etichette disponibili**. A legarle, però un comune denominatore: sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le **15mila e le 20mila bottiglie annue**) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

E oltre alla qualità e originalità dei vini in degustazione, a rendere speciale la visita a Back to the Wine è la possibilità di incontrare i vignaioli presenti ai banchi e di conoscere direttamente da loro

la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori.

Fiera professionale, mercato vini e food

Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), per i quali sono previste particolari agevolazioni. **Lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati**, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina).

Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata a Back to the Wine, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Laboratori di degustazione dedicati al Chianti classico di Radda e ai vini alchemici

Back to the Wine propone anche due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

Domenica 17 novembre, alle ore 15, protagonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una **verticale di Caparsino** a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore **Paolo Cianferoni**. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

Sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i **vini a fermentazione alchemica** e con **Giorgio Mercandelli**. Infatti, visto l'alto numero di richieste di partecipazione, si terranno due laboratori, uno alle 13 (già esaurito), l'altro alle 16, con ancora qualche posto disponibile. Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it.

Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Giorgio Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.

Alla scoperta del Dolcetto di Ovada e di una nuova Valpolicella

Da segnalare anche il banco comune di assaggio **Uò Patanù – Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A Back to the Wine parteciperà anche **ReValpo**, ovvero, **Valpo(licella) Revolution**, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

Gli espositori stranieri

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da **Slovenia, Francia, Spagna e Georgia**.

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo **Beka Kereselidze**, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Alexsandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di **Baldovar 923**, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

Ristorazione, pacchetti turistici e altri servizi

Back to the Wine mette a disposizione dei suoi visitatori anche tre punti di ristorazione al servizio dei visitatori.

C'è poi un servizio molto interessante per chi fa acquisti: non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente punto spedizione colli JTD Kipoint.

Da segnalare, inoltre che, in occasione di Back To The Wine, sono stati messi a punto **pacchetti turistici**, a cura di IF Imola Faenza Tourism Company, per trascorrere il week end a Faenza, abbinando la partecipazione alla manifestazione con la visita al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, dove attualmente è allestita la mostra "**Picasso. La sfida della ceramica**".

Partnership

Fra le novità di quest'anno anche la partnership con **Kaataa**, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale.

Nuova partnership anche con **Raisin**, app nata in Francia ma oggi diffusa in Italia e altre nazioni, che permette di cercare wine bar e locali che offrono vini naturali.

Fra le collaborazioni più consolidate, invece, quella con **Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta** realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

Info Back to the Wine

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2019

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: domenica 10-20

lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre)

lunedì € 20; prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro l'11 novembre): 10 euro valido 2 giorni.

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Lega

Back to the Wine

Like 0

Fu cor

Condividi

NEWSLETTER
ISCRIVITI GRATIS

SEGNALA IL TUO
EVENTO



Città: Faenza (Ravenna)

Luogo: Fiera di Faenza

Categoria: Fiere

Periodo:

Da domenica 17 novembre 2019 a lunedì 18 novembre 2019

Descrizione:

Con Back to the Wine il vino torna ad essere protagonista alla Fiera di Faenza!

Un'occasione unica per degustare e acquistare ottimi vini e cibi artigianali, direttamente al banco di centoventi produttori, accuratamente selezionati da Andrea Marchetti, provenienti da tutta Italia e dall'estero.

Il vino è prima di tutto un atto agricolo, che deve essere necessariamente responsabile, avendo l'attenzione di procurare il minimo impatto ambientale possibile. In seconda battuta è frutto di pratiche di cantina che dovrebbero avere cura di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

Facciamo un passo indietro per capire che un approccio competitivo e schemi prefabbricati sono un sistema limitato, pieno di falle, spesso incompatibile con la vera natura del vino: una natura a matrice tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, ma soprattutto umana.

I vignaioli e i produttori artigiani vi aspettano a Faenza per raggiungere il futuro attraverso un balzo nel passato!

Scopri di più sul sito dedicato all'evento

Link:

<https://www.backtothewine.it/>

Farmacia S. Teresa

Euritmica

Moriconi Frutta

Tekno Pav - Industria

WellNess Fruit

Minguzzi Auto

Punta Gym

Back to the Wine

Like 0

Pu ccr

Condividi

NEWSLETTER
ISCRIVITI GRATIS

SEGNALA IL TUO
EVENTO



Città: Faenza (Ravenna)

Luogo: Fiera di Faenza

Categoria: Fiere

Periodo:

Da domenica 17 novembre 2019 a lunedì 18 novembre 2019

Descrizione:

Con Back to the Wine il vino torna ad essere protagonista alla Fiera di Faenza!

Un'occasione unica per degustare e acquistare ottimi vini e cibi artigianali, direttamente al banco di centoventi produttori, accuratamente selezionati da Andrea Marchetti, provenienti da tutta Italia e dall'estero.

Il vino è prima di tutto un atto agricolo, che deve essere necessariamente responsabile, avendo l'attenzione di procurare il minimo impatto ambientale possibile. In seconda battuta è frutto di pratiche di cantina che dovrebbero avere cura di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

Facciamo un passo indietro per capire che un approccio competitivo e schemi prefabbricati sono un sistema limitato, pieno di falle, spesso incompatibile con la vera natura del vino: una natura a matrice tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, ma soprattutto umana.

I vignaioli e i produttori artigiani vi aspettano a Faenza per raggiungere il futuro attraverso un balzo nel passato!

Scopri di più sul sito dedicato all'evento

Link:

<https://www.backtothewine.it/>

Tekno Pav - Industria

Punta Gym

Tekno Pav - Decorativi

WellNess Fruit

BC Finance

Euritmica

Farmacia S. Teresa

Back to the Wine

 Like 0 [Ruocr](#) [Condividi](#)

 NEWSLETTER
 ISCRIVITI GRATIS

 SEGNALA IL TUO
 EVENTO

Città: Faenza (Ravenna)

Luogo: Fiera di Faenza

Categoria: Fiere

Periodo:

Da domenica 17 novembre 2019 a lunedì 18 novembre 2019

Descrizione:

Con Back to the Wine il vino torna ad essere protagonista alla Fiera di Faenza!

Un'occasione unica per degustare e acquistare ottimi vini e cibi artigianali, direttamente al banco di centoventi produttori, accuratamente selezionati da Andrea Marchetti, provenienti da tutta Italia e dall'estero.

Il vino è prima di tutto un atto agricolo, che deve essere necessariamente responsabile, avendo l'attenzione di procurare il minimo impatto ambientale possibile. In seconda battuta è frutto di pratiche di cantina che dovrebbero avere cura di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

Facciamo un passo indietro per capire che un approccio competitivo e schemi prefabbricati sono un sistema limitato, pieno di falle, spesso incompatibile con la vera natura del vino: una natura a matrice tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, ma soprattutto umana.

I vignaioli e i produttori artigiani vi aspettano a Faenza per raggiungere il futuro attraverso un balzo nel passato!

Scopri di più sul sito dedicato all'evento

Link:
<https://www.backtothewine.it/>

Tekno Pav - Industria

Punta Gym

Farmacia S. Teresa

BC Finance

Agriturismo Valentini

Erboristeria di Frate Vento

Euritmica

Back to the Wine

Like 0 Pccr Condividi



Città: Faenza (Ravenna)

Luogo: Fiera di Faenza

Categoria: Fiere

Periodo:

Da domenica 17 novembre 2019 a lunedì 18 novembre 2019

Descrizione:

Con Back to the Wine il vino torna ad essere protagonista alla Fiera di Faenza!

Un'occasione unica per degustare e acquistare ottimi vini e cibi artigianali, direttamente al banco di centoventi produttori, accuratamente selezionati da Andrea Marchetti, provenienti da tutta Italia e dall'estero.

Il vino è prima di tutto un atto agricolo, che deve essere necessariamente responsabile, avendo l'attenzione di procurare il minimo impatto ambientale possibile. In seconda battuta è frutto di pratiche di cantina che dovrebbero avere cura di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

Facciamo un passo indietro per capire che un approccio competitivo e schemi prefabbricati sono un sistema limitato, pieno di falle, spesso incompatibile con la vera natura del vino: una natura a matrice tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, ma soprattutto umana.

I vignaioli e i produttori artigiani vi aspettano a Faenza per raggiungere il futuro attraverso un balzo nel passato!

Scopri di più sul sito dedicato all'evento

Link:

<https://www.backtothewine.it/>

NEWSLETTER
ISCRIVITI GRATIS

SEGNALA IL TUO
EVENTO

Moriconi Frutta

Tekno Pav - Decorativi

Erboristeria di Frate Vento

WellNess Fruit

BC Finance

Punta Gym

Tekno Pav - Industria

» > ATTUALITÀ > FAENZA: IL 17 E 18 NOVEMBRE I VINI NATURALI E ARTIGIANALI A BACK TO THE WINE | VIDEO



FAENZA: Il 17 e 18 novembre i vini naturali e artigianali a Back to the wine | VIDEO

Di: **REDAZIONE**

venerdì 8 novembre 2019 ore 14:32
318 visualizzazioni

Condividi

Tweet



- 

FAENZA: Baciato dalla fortuna, gratta e vince 2 milioni di euro |...

12 NOV 2019
- 

CESENA: Maltempo, San Piero sott'acqua, allagata anche la...

05 NOV 2019
- 

BOLOGNA: 15mila sardine in piazza Maggiore contro la Lega di Salvini |...

Guarda TR24 Canale 11, il network all news del territorio



(/)

🏠 (/) > ATTUALITÀ (/ATTUALITÀ/)

> FAENZA: IL 17 E 18 NOVEMBRE I VINI NATURALI E ARTIGIANALI A BACK TO THE WINE | VIDEO

FAENZA: Il 17 e 18 novembre i vini naturali e artigianali a Back to the wine | ...



ATTUALITÀ

FAENZA: Il 17 e 18 novembre i vini naturali e artigianali a Back to the wine | VIDEO

Di: **REDAZIONE (/autore/redazione)**

venerdì 8 novembre 2019 ore 14:32

225 visualizzazioni

Condividi

Ricerca

Dalla Spagna passando per la Georgia, la Francia e soprattutto l'Italia. Tutto questo si potrà assaggiare, in fiera a Faenza, il 17 e 18 novembre prossimi con la quarta edizione di Back to the wine, evento dedicato ai vini naturali e artigianali

Docletto, curato da un gruppo produttori di Ovada (Alessandria) e costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio. A Back to the Wine parteciperà anche ReValpo, ovvero, Valpo(licella) Revolution, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella.

Non mancherà infine anche una rappresentativa di vigneron oltre confine. Oltre ai «cugini» francesi saranno a Faenza anche viticoltori provenienti dalla Slovenia, dalla Spagna e da quella che universalmente viene riconosciuta come la culla primigenita della viticoltura: la Georgia. «Back to the Wine» si terrà nella giornata di domenica 17 dalle 10 alle 20 e lunedì 18 novembre dalle 11 alle 19. Location sarà la Fiera di Faenza (viale Risorgimento, 3) con biglietto ingresso fissato, per domenica a 25 euro e per lunedì 20 euro. Per gli operatori il costo è di 10 euro valido 2 giorni. Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini. Sito internet www.backtothewine.it.

CONDIVIDI  (<https://www.addthis.com/bookmark.php?v=20>)

[Scrivi commento](#)

[< Torna indietro](#)

Settesere **Community**

**Abbonati
on-line**
al settimanale Setteserequi!

SCOPRI COME (</IT/ABBONAMENTI.PHP>)

Scarica la nostra App!



(</it/abbonamenti.php>)



legacoopromagna

DALLA PARTE DELLE COOPERATIVE

(<https://www.legacoopromagna.it>)

Follow Us



Lunedì 9 Dicembre 2019

RAVENNA
eventi

la boutique fantasque

via A. De Gasperi, 23/25 • Ravenna • via Cairoli, 7

ALYSI • DEHA • DIADORA
GUARDAROLA • IOLTE
LATINO • LAURA URSINATI
MIKI THUMB • MORONI • NIMBU
PASPOURTOUS • PORSELLI
SHIRT CZERO • SIYU

- [Arte, Cultura](#)
- [Teatro, Danza](#)
- [Musica](#)
- [Cinema](#)
- [Pub, Disco](#)
- [Spiaggia](#)
- [Sport, Natura](#)
- [Cibo, Sagre, Feste](#)
- [Fiere, Shopping](#)
- [Bambini](#)

Ricerca...

Book your Prosecco Wine Tour - Enjoy an authentic experience

Discover a world of passion, taste and wine tradition. Make your time unforgettable. proseccowinetour.net

Back to the Wine, la fiera e mercato dei vini artigianali

Faenza - Fino al 18 Nov 2019

domenica ore 10/20

lunedì ore 11/19

[Consiglia](#) [Condividi](#) [Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.](#)[Fiere](#)

Dove

Fiera - Viale Risorgimento, 3 - Faenza

Tel. (+39) 0546.621554

www.backtothewine.itinfo@backtothewine.it

Descrizione

Faenza conferma la sua vocazione al vino. Per il quarto anno consecutivo il quartiere fieristico ospita un evento di caratura nazionale dedicato ai vignaioli artigiani. È Back to the Wine, curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus.

Non è un caso che questo evento sia ospitato in terra manfreda, territorio tra i più dinamici in ambito enologico.

La particolarità di Back to the Wine ("Ritorno al vino") sta in una chiara scelta di campo: non un evento generalista, ma un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

La Fiera propone 150 vignaioli artigianali naturali che lavorano a basso impatto e interventismo per massimizzare la sincerità dell'uva e del territorio, esaltando una mano virtuosa e l'aspetto umano, culturale e tradizionale del vino.

A Back to the Wine sarà anche possibile acquistare direttamente dai produttori, sia vino che food, agevolati dalla presenza di carrelli e di un punto spedizione colli.

Tra i 150 produttori presenti a BTTW19 sarà possibile trovare anche:

- banco di assaggio dei Vini Alchemici delle aziende Heliantus, Oreste Sorgente e Cantina Alchemica;
- banco di assaggio UòPatanù - Ovada Naked, un gruppo produttori di Ovada (AL) sulla scia dell'eredità dell'indimenticabile maestro Pino Ratto! Al banco comune saranno presenti Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina e Rocco di Carpeneto. Sempre da Ovada saranno presenti, ma ciascuno col proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio. Ovada è una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità. Il vitigno principe ad Ovada è il Dolcetto;
- la Valtellina, dove la viticoltura eroica, i ripidi pendii che richiedono terrazzamenti e tutte le operazioni rigorosamente a mano sono la normalità, con le aziende Boffalora (Castione Andevenno, SO) e Barbacan (S.Giacomo di Teglio, SO);
- ben 40 produttori di eccellenza dalla regione ospite, l'Emilia-Romagna, scelti tra i migliori Artigiani, una proposta unica ed esclusiva di Back to the Wine;
- Banco di assaggio dei Vini Etruschi! Cosa sono? Venite a scoprirlo!
- La Toscana che non conosci e che non ti aspetti: La Pieveuccia (Castiglion Fiorentino, AR), Le Pianore (Monticello Amiata, GR) e Podere Olivento (Pitigliano, GR)!
- Presenza in fiera di aziende extra confine da Slovenia, Francia, Spagna e Georgia.

Un paio tra gli esordienti esteri a BTTW19:

- Baldovar 923 dalla regione montana Alto Túria presso Valencia, ragazzi che hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata. Viticoltura di montagna, vini radicati nel territorio e qualità. Altitudine, argilla, pietra, aridità, freddo e varietà autoctone Merseguera e Bobal sono le loro parole d'ordine.
- Sad Meli Winery, dal villaggio di Sadmeli, regione Racha in Georgia, la culla millenaria del vino! Beka Kereselidze è un giovane che porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Aleksandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri. La cantina è stata costruita utilizzando solo vecchi mattoni georgiani, tegole, legno e pietra per perpetuare le tradizioni degli antenati, usando le loro antiche tecniche e creare stanze che mantengano una temperatura ideale e perseguire la massima sanità di uve e vino.
- Quest'anno anche due laboratori da non perdere: verticale di Caparsino con Francesco Falcone e Paolo Cianferoni e quella sui vini a fermentazione alchemica, con Giorgio Mercandelli.

I LABORATORI

Domenica 17 novembre alle ore 15
IL CHIANTI CLASSICO DI RADDA
 Attraverso Caparsa, Paolo Cianferoni e una storica verticale di Caparsino.
 A cura di Francesco Falcone e con Paolo Cianferoni
 Su prenotazione - a pagamento.

Lunedì 18 novembre alle ore 13
IL VINO ALCHEMICO, una nuova frontiera
 Incontro con Giorgio Mercandelli
 Su prenotazione - a pagamento.

redazione Ravenna eventi

Dettagli

BIGLIETTI ALLA CASSA

Domenica 17 novembre
 Ingresso giornaliero € 25,00

Lunedì 18 novembre
 Ingresso giornaliero € 20,00

Il biglietto d'ingresso comprende:
 Calice
 Pass bracciale (da indossare)
 Degustazione vini

Operatori Horeca € 10,00
 valido 2 giorni *previo accredito entro il 31 ottobre

Mappa

Eventinews24.it | Notizie dall'Italia

Back to the Wine 2019: gli artigiani del vino protagonisti alla Fiera di Faenza il 17-18 novembre 2019



Di **Iaphet Elli** novembre 11, 2019



Arriva la quarta edizione di **Back to the Wine**, la prima e più rilevante manifestazione della Romagna dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. L'appuntamento è per domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, alla Fiera di Faenza.

A curare l'evento è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

Supporter della manifestazione sono la Banca di Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese, istituto di credito da sempre attento alla vita del territorio, e **MoMeVi**, Mostra della meccanizzazione in Vitivinicoltura. Patrocino della Regione Emilia – Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza.

LE CANTINE

Protagonisti assoluti di Back to the Wine **150 produttori di Vino Artigianale di eccellenza**, provenienti da tutta Italia, ma anche dall'estero.

Particolarmente significativa la **presenza emiliano – romagnola**, con ben **40 espositori** equamente suddivisi fra Emilia e Romagna. Fra loro ci sono anche **quattro cantine faentine** (Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio) e **sei di Brisighella** (Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano).

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con **oltre 800 le etichette disponibili**. A legarle, però un comune denominatore: sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le **15mila e le 20mila bottiglie annue**) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo agente utente 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**

Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata a Back to the Wine, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

LABORATORI DI DEGUSTAZIONE DEDICATI AL CHIANTI CLASSICO DI RADDA E AI VINI ALCHEMICI

Back to the Wine propone anche due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

Domenica 17 novembre, alle ore 15, protagonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una **verticale di Caparsino** a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore **Paolo Cianferoni**. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

Sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fm.falcone2003@libero.it

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i **vini a fermentazione alchemica** e con **Giorgio Mercandelli**. Infatti, visto l'alto numero di richieste di partecipazione, si terranno due laboratori, uno alle 13 (già esaurito), l'altro alle 16, con ancora qualche posto disponibile. Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it.

Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Giorgio Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.

ALLA SCOPERTA DEL DOLCETTO DI OVADA E DI UNA NUOVA VALPOLICELLA

Da segnalare anche il banco comune di assaggio **Uò Patanù - Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A Back to the Wine parteciperà anche **ReValpo**, ovvero, **Valpo(licella) Revolution**, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

GLI ESPOSITORI STRANIERI

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da **Slovenia, Francia, Spagna e Georgia**.

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo **Beka Kereselidze**, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Alexsandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di **Baldovar 923**, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túrìa presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo agente utente 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

PARTNERSHIP

Fra le novità di quest'anno anche la partnership con **Kaataa**, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale.

Nuova partnership anche con **Raisin**, app nata in Francia ma oggi diffusa in Italia e altre nazioni, che permette di cercare wine bar e locali che offrono vini naturali.

Fra le collaborazioni più consolidate, invece, quella con **Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta** realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

INFO BACK TO THE WINE

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2019

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: domenica 10-20

lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre)

lunedì € 20; prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro l'11 novembre): 10 euro valido 2 giorni.

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

**Post popolari in questo blog****DIMORE STORICHE DEL LAZIO | domenica 17 novembre 2019
apertura straordinaria gratuita**

Di Iaphet Elli novembre 09, 2019

Dopo il successo dell'ultima edizione, domenica 17 novembre torna l'appuntamento della Regione Lazio con la **Giornata di apertura straordinaria delle Dimore storiche per**

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo agente utente 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

11/11/2016

[v Tutti gli Eventi](#)

BACK TO THE WINE

DOMENICA 17 NOVEMBRE - LUNEDÌ 18 NOVEMBRE

Banchi di assaggio e mercato dei vini artigianali (e food artigianale) con 120 produttori provenienti da tutta Italia e dall'estero. Laboratori, incontri, presentazioni. Apertura: domenica ore 10-20, lunedì ore 11-19

[+ GOOGLE CALENDAR](#)

[+ ESPORTA IN APPLE ICA](#)

LE ORBITE CULTURALI DEL GIORNO

CONCERTI

MOSTRE

MANGIA E BEVI

SPETTACOLI

INCONTRI

FILM

COSA FARE OGGI

EVERYDAY DESIGN DI ROBERTO OSSANI

DETTAGLI

Inizio:
domenica 17 Novembre

Fine:
lunedì 18 Novembre

Evento Category:
Mangia e bevi

Tag Evento:
Faenza

ORGANIZZATORE

Back to the wine

Telefono:
0546 621554

Email:
info@backtothewine.it

Sito web:
<https://www.backtothewine.it/>



press,commtech.

the leading company in local digital advertising

Faenzanotizie.it

PASSIONE VINO

Back to the Wine 2019: gli artigiani del vino protagonisti alla Fiera di Faenza

di Redazione - 08 Novembre 2019 - 16:59



Arriva la quarta edizione di **Back to the Wine**, manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro produzione. L'appuntamento è per **domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, alla Fiera di Faenza**. A curare l'evento è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a Blu Nautilus.

PUBBLICITÀ

TEZENIS
underwear

Giulia

ACQUISTA ORA

Supporter della manifestazione sono la Banca di Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese, istituto di credito da sempre attento alla vita del territorio, e Mo.Me.Vi., Mostra della meccanizzazione in Vitivinicoltura. Patrocinio della Regione Emilia – Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza.



Le tantine

Protagonisti di Back to the Wine 150 produttori di Vino Artigianale provenienti da tutta Italia, ma anche dall'estero. Particolarmente significativa la presenza emiliano – romagnola, con ben 40 espositori equamente suddivisi fra Emilia e Romagna. Fra loro ci sono anche quattro cantine faentine (Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio) e sei di Brisighella (Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano).

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con oltre 800 etichette disponibili. A legarle, però un comune denominatore: "sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia".

E oltre alla qualità e originalità dei vini in degustazione, a rendere speciale la visita a Back to the Wine è la possibilità di incontrare i vignaioli presenti ai banchi e di conoscere direttamente da loro la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori.

Fiera professionale, mercato vini e food

Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), per i quali sono previste particolari agevolazioni. Lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina). Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata a Back to the Wine, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Laboratori di degustazione

Back to the Wine propone anche due classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

Domenica 17 novembre, alle ore 15, protagonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una verticale di Caparsino a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore Paolo Cianferoni. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

Sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i vini a fermentazione alchemicae con Giorgio Mercandelli. Infatti, visto l'alto numero di richieste di partecipazione, si terranno due laboratori, uno alle 13 (già esaurito), l'altro alle 16, con ancora qualche posto disponibile. Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it.

Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Giorgio Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.

Alla scoperta del Dolcetto di Ovada e di una nuova Valpolicella

Da segnalare anche il banco comune di assaggio UòPatanù – Ovada Naked, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio. Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A Back to the Wine parteciperà anche ReValpo, ovvero, Valpo(licella) Revolution, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

Gli espositori stranieri

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da Slovenia, Francia, Spagna e Georgia.

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo Beka Kereselidze, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Aleksandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di Baldovar 923, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túrìa presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

Ristorazione, pacchetti turistici e altri servizi

Back to the Wine mette a disposizione dei suoi visitatori anche tre punti di ristorazione al servizio dei visitatori. C'è poi un servizio per chi fa acquisti: non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente punto spedizione colli JTD Kipoint.

Da segnalare, inoltre che, in occasione di Back To The Wine, sono stati messi a punto pacchetti turistici, a cura di IF Imola Faenza Tourism Company, per trascorrere il week end a Faenza, abbinando la partecipazione alla manifestazione con la visita al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, dove attualmente è allestita la mostra "Picasso. La sfida della ceramica".

Partnership

Fra le novità di quest'anno anche la partnership con Kaataa, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale. Nuova partnership anche con Raisin, app nata in Francia ma oggi diffusa in Italia e altre nazioni, che permette di cercare wine bar e locali che offrono vini naturali.

Fra le collaborazioni più consolidate, invece, quella con Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

Info

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2019, Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: domenica 10-20, lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre), lunedì € 20; prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro l'11 novembre): 10 euro valido 2 giorni.

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

Guarda Anche

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

È appena uscito il gioco più atteso dell'anno, il nuovo gioco di strategia Empire Winter Edition.

Empire Blazing Winter

Dottore rivela: "è come un Lavaggio a pressione per il vostro intestino"

Nutravya Integratore

Ecco come difenderti dai ladri. Verisure anche a novembre -50%. Calcola preventivo

Antifurto Verisure

Paga il prezzo più basso: Bolletta luce da 18€/mese

Chetariffa.it

Nuova Range Rover Evoque Urban. Da oggi tua a € 41.750.

Land Rover

Cerca notizie per località:**Faenza, domenica e lunedì in fiera la due giorni di «Back to the Wine»**

Romagna (/it/notizie-romagna-l10.php) | 16 Novembre 2019 GUSTO (/IT/C10-GUSTO.PHP)



(https://backoffice3.titanka.com/verticalizzazioni/4897/254/upload/1573806671_ss33-back1.jpg)

Riccardo Isola - Il viaggio alla scoperta dei cosiddetti vini «naturali» dall'imprinting artigianale passa da Faenza. Nella due giorni di domenica 17 e lunedì 18 novembre, all'interno dei padiglioni della Fiera di via Risorgimento, si terrà la quarta edizione di Back to the Wine. Evento enogastronomico ideato da Andrea Marchetti, fondatore della comunità Vinessum e organizzato da Blu Nautilus, che anno dopo anno, conquista sempre maggior interesse e curiosità tra gli appassionati e addetti del settore. In questa edizione saranno del viaggio 150 produttori di vino artigianale, sia italiani che esteri. Ovviamente a fare la voce del padrone di questa vetrina, che non lo nascondiamo rappresenta ancora un nicchia, anche se in forte e continua espansione di adesioni e riconoscibilità, la presenza emiliano-romagnola.

Una quarantina le cantine presenti equamente suddivise fra Emilia e Romagna. Di spessore la testimonianza faentina con una decina di realtà: Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio, Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti e Villa Liverzano. Ma la grammatica enoica si sposterà attraverso le declinazioni in bottiglia tra le oltre 800 etichette disponibili. A legarle un comune denominatore: produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una tiratura limitata (max 20/25 mila bottiglie) ispirata a una filosofia fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio e a un metodo di lavoro per ridurre al minimo l'interventismo in cantina. E oltre alla qualità e originalità dei vini in degustazione, a rendere speciale la visita a Back to the Wine è la possibilità di incontrare i vignaioli presenti ai banchi e di conoscere direttamente da loro la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori. Imprescindibile la «didattica» con laboratori di degustazione dedicati al Chianti classico di Radda e ai vini alchemici.

A «Back to the Wine» anche due imperdibili classroom dedicate al Chianti Classico di Radda e una ai vini alchemici. Tra le particolarità che sarà possibile conoscere, c'è il banco comune di assaggio sul

ENOLOGIA

Back to the Wine a Faenza, protagonisti 150 produttori artigianali di vino

di Redazione - 17 Novembre 2019 - 7:02



È tutto pronto per la quarta edizione di Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino, che si terrà domenica 17 e lunedì 18 novembre, nei padiglioni fieristici di Faenza. Coordinatore di Back to the Wine è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a Blu Nautilus. Protagonisti 150 produttori artigianali provenienti non solo da tutta Italia, ma anche dall'estero (una decina le aziende straniere, in arrivo da Slovenia, Francia, Spagna e Georgia), che metteranno a disposizione dei visitatori la loro esclusiva produzione (nella maggior parte dei casi non superale le 20mila bottiglie all'anno). Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con oltre 800 le etichette disponibili, fra cui alcune veramente particolari.

PUBBLICITÀ

[+ GOOGLE CALENDAR](#) [+ ESPORTA IN APPLE ICAL](#)**Dettagli****Inizio:**
novembre 17**Fine:**
novembre 18**Categoria Evento:**
Fiera**Tag Evento:**
Back to the Wine,
Faenza, Vino Artigianale**Sito web:**
<http://www.backtothewine.it>**Luogo**

faenza

faenza, Italia
[+ Google Maps](#)[Segnala un errore nella mappa](#)[« A Livorno MareDiVino compie dieci anni »](#)[A Piacenza il Mercato Fivi »](#)

Su questo sito usiamo i cookie per migliorare la tua esperienza di navigazione, per la visualizzazione di annunci pubblicitari realizzata con le tue preferenze e per realizzare analisi statistiche sugli usi di navigazione dei nostri utenti. Proseguendo con la navigazione, acconsenti all'uso di cookie su questo dispositivo in conformità alla nostra policy. [Accetta](#) [Maggiori informazioni](#)



Ma a rendere speciale l'appuntamento con Back to the Wine, è soprattutto la filosofia di fondo che accomuna i vignaioli presenti: grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia. Presenti anche una ventina di banchi food, sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).



Ad arricchire il programma di Back to the Wine tre laboratori di degustazione di rilievo: domenica pomeriggio ci sarà la possibilità di partecipare una verticale di Caparsino a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore Paolo Cianferoni; lunedì 18, invece, è previsto un doppio incontro con Giorgio Mercandelli e i suoi vini a fermentazione alchemica e (uno alle ore 13, già esaurito, e uno alle ore 16).

Back to the Wine

Domenica 17 – Lunedì 18 novembre 2019 / Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) / Orario: domenica 10-20, lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25; lunedì € 20; il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

Guarda Anche

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

Ti ricordi di lei? Prendi un bel respiro, prima di scoprire com'è ora

Finance BLVD

La figlia di Brad Pitt ha 13 anni ed è una copia di suo padre

FinancialAdvisorHeroes

Marron glacé: scopri di più su questa delizia autunnale.

Kenwood

Dottore rivela: "è come un Lavaggio a pressione per il vostro intestino"

Nutravya Integratore

A 180 d Automatic SPORT EXTRA da 220€/mese con MB Financial.

Mercedes-Benz

Con Scelta Opel Top da 139 €/mese TAN 5,45% - TAEG 7,61%.

Opel

(<https://www.facebook.com/cacoevents/>) (<https://www.instagram.com/cacoevents/>)

REGISTRATI (<https://www.cacoevents.com/it/account/registrati/>) ACCEDI

(<https://www.cacoevents.com/>)

CHE COS'È CACOEVENTS?

HAI UN LOCALE ?

(<https://www.cacoevents.com/it/che-cos-e-cacoevents/>)

(<https://www.cacoevents.com/landing1.php>)

PUNTI CACO

CONTATTI

(<https://www.cacoevents.com/it/punti-cacoevents/>)

(<https://www.cacoevents.com/it/contatti/>)



(<https://www.cacoevents.com/downloads/eventi/immagini/grandi/51697.jpg>)

FIERE - SAGRE - MERCATINI ([https://www.cacoevents.com/it/?testo_get=fiere - SAGRE - MERCATINI](https://www.cacoevents.com/it/?testo_get=fiere-sagre-mercatini)),
MANGIARE E BERE ([https://www.cacoevents.com/it/?testo_get=MANGIARE E BERE](https://www.cacoevents.com/it/?testo_get=mangiare-e-berere))

BACK to the WINE // Artisan Wine Fair

LUNEDÌ 18 NOVEMBRE

Faenza ([https://www.cacoevents.com/it/?testo_get=Faenza](https://www.cacoevents.com/it/?testo_get=faenza)) 11:00 - 19:00

Salva!

Torna BACK TO THE WINE alla FIERA DI FAENZA!

La manifestazione organizzata da Blu Nautilus e curata da Andrea Marchetti, oggi alla IV edizione, è un punto di riferimento in ITALIA dedicato alla scoperta di produzioni di qualità ARTIGIANALE e NATURALE di VINO e FOOD.

Una Fiera unica nel suo genere capace di riunire ECCELLENZE e OPERATORI PROFESSIONALI, concentrando in due incredibili giornate nuove e importanti opportunità di business sia per il mercato domestico che per i mercati internazionali.

Tag: fiere (https://www.cacoevents.com/?testo_get=fiere+), buffet - tapas (https://www.cacoevents.com/?testo_get=buffet+-+tapas), degustazione (https://www.cacoevents.com/?testo_get=degustazione), salumi e formaggi (https://www.cacoevents.com/?testo_get=salumi+e+formaggi), street food (https://www.cacoevents.com/?testo_get=street+food), vino - bollicine (https://www.cacoevents.com/?testo_get=vino+-+bollicine)

Condividi pagina:



Facebook



Email

Fiera di Faenza

Viale Risorgimento, 3
Faenza
(<https://maps.google.com/?q=Viale Risorgimento, 3 Faenza Italy>)

Chiama

0546621554
(tel:0546621554)

<http://www.fierafaenza.it/> (<http://www.fierafaenza.it/>)

[facebook](https://www.facebook.com/FieraFaenza/) (<https://www.facebook.com/FieraFaenza/>)

Promosso da: **Blu Nautilus**



(<https://www.cacoevents.com/landing1.php>)

ALTRI EVENTI A FAENZA

Just a minute
VENERDÌ 15 NOVEMBRE

Sospensione Sublunare
VENERDÌ 15 NOVEMBRE

GYM TONIC + Lo Sp
VENERDÌ 15 NOVEMBRE

DOVE MANGIARE ([HTTPS://WWW.CACOEVENTS.COM/IT/PUNTI-](https://www.cacoevents.com/it/punti-)

CACOEVENTS/DOVE+MANGIARE+FAENZA)ITS.COM/IT/PUNTI-

CACOEVENTS/DOVE+(BIRRE+FAENZA)/GOOGLE.IT/SEARCH?

Q=DOVE+DORMIRE+A+FAENZA)



Abbonati
(/abbonamenti/)

(<https://www.gamberorosso.it>)

NOVEMBER, 2019

18¹⁹
NOV

BACK TO THE WINE

FAENZA

Fiera di Faenza, Viale Risorgimento 3

🕒 TIME

november 18 (Monday) - 19 (Tuesday)

📍 LOCATION

Fiera di Faenza
Viale Risorgimento 3

☰ EVENT DETAILS

Torna **Back to the Wine**, l'omaggio ai vignaioli italiani alla Fiera di Faenza, con banchi d'assaggio, mercato dei vini, prodotti tipici, degustazioni guidate, presentazione di libri e tanto altro.

Sono oltre 130 i vignaioli artigiani che partecipano all'iniziativa e provengono da tutta Italia e dall'estero (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). Hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita.

Il "Ritorno al Vino" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

La manifestazione prevede anche momenti di approfondimenti con laboratori e degustazioni guidate.

🔗 LEARN MORE

(<https://www.backtothewine.it/>)



CALENDAR ([HTTPS://WWW.GAMBEROROSSO.IT/WP-ADMIN/ADMIN-AJAX.PHP?ACTION=GOOGLECAL](https://www.gamberorosso.it/wp-admin/admin-ajax.php?action=googlecal) ([//WWW.GOOGLE.COM/CALENDAR/EVENT?ACTION=TEMPLATE&TEXT=BACK+TO+THE+WINE&DATES=20191117T220000Z/20191118T000000Z&LOCATION=Fiera+di+Faenza,+Viale+Risorgimento+3](https://www.google.com/calendar/event?action=TEMPLATE&text=BACK+TO+THE+WINE&dates=20191117T220000Z/20191118T000000Z&location=Fiera+di+Faenza,+Viale+Risorgimento+3)))

Google

(<https://maps.google.com/maps?ll=44.295022111865226&z=16&tm&hl=it&gl=US&mapclient=api3>)

Type your address to get directions





Gennaio 2020

Numero Evento: 21157762
 Fiere Alimentari
 Eventi Enogastronomici

Back To The Wine
 Degustazione E Vendita - 4ª Edizione

Date:
 Dal: 17/11/2019
 Al: 18/11/2019

Dove:
 Viale Risorgimento, 3
Faenza
 Emilia Romagna - Italia

Contatti
[Sito Web](#)
[Email](#)

Fonte
 Blu Nautilus

1

Evento Passato! Per aggiornamenti:
segnalazione@eventiesagre.it

Scheda Evento

Back To The Wine

Degustazione E Vendita - 4ª Edizione

Da Domenica 17 a Lunedì 18 Novembre 2019 - dalle ore 10:00

Fiera Di Faenza - Viale Risorgimento, 3 - Faenza (RA)



Torna **BACK TO THE WINE - Fiera e mercato del Vino Artigianale!!**

Domenica 17 e Lunedì 18 Novembre 2019 presso la FIERA DI FAENZA!!

La manifestazione curata da **Andrea Marchetti** è giunta alla **IV edizione** ed è divenuta in breve tempo un evento di riferimento dedicato alle produzioni artigianali e naturali di eccellenza di **VINO e FOOD!**

BACK TO THE WINE è una fiera **UNICA** nel suo genere, capace di proporre al pubblico sia nomi noti e **MAESTRI** del **VINO NATURALE**, ma anche il **PIU' IMPORTANTE** panorama italiano underground e di **NUOVE PROPOSTE**, concentrando in **due incredibili giornate** un'esperienza totale che ti rimarrà nel cuore!

A **BACK TO THE WINE** troverai **oltre 120 produttori/artigiani di eccellenza** provenienti dall'Italia e dall'estero.

Sostenibilità, cultura e tradizione del Vino sono le parole d'ordine, condivise nei metodi produttivi: **BIOLOGICO, BIODINAMICO NATURALE**, etc...

Lo slogan dei nostri produttori è: **minimi, ma mirati e sapienti interventi, sia in vigna che in cantina!**

L'incontro tra produttori, operatori e pubblico, è lo scopo autentico di BACK TO THE WINE.

PERCHE' VENIRE BACK TO THE WINE?

- **BACK TO THE WINE** è il **LUOGO PERFETTO** per ospitare l'intera **COMUNITA'** degli **ARTIGIANI** del **VINO NATURALE**, di chi ama i loro prodotti e di chi li commercializza, nel quale condividere esperienze, idee e scoprire i futuri scenari nazionali ed internazionali del vino artigianale!
- A **BACK TO THE WINE**, grazie alla regia di **Andrea Marchetti**, troverai oltre ad **una delle più importanti, seguite e frequentate manifestazioni di settore, ANCHE il PIU' IMPORTANTE CIRCUITO UNDERGROUND ITALIANO!**
- A **BACK TO THE WINE** potrai anche fare acquisti, sia di vino che food, agevolato da carrelli e da un punto logistico dedicato alle spedizioni (**servizio ESCLUSIVO!**)

- **A BACK TO THE WINE troverai un'apposita area ristorazione con sedie e tavolini per il massimo relax tra un assaggio e l'altro!**
- **A BACK TO THE WINE non troverai le solite cose!**

Il tutto si svolge nel cuore della Romagna, in una **terra ospitale** ricca di attrattive, storia e cultura!

Al banco dei **produttori artigiani** si potranno assaggiare autentici sorsi di passione e di duro lavoro, fatto di identità territoriale difficoltà e conquiste!

I Professionisti (ristoratori, commercianti al dettaglio, distributori B2B, importatori) verranno come ogni anno da tutto il mondo a cercare prodotti unici per i propri clienti e per distinguersi dalla concorrenza!

Il **pubblico** e le nuove generazioni di consumatori - sempre più alla ricerca di proposte originali e sostenibili - conosceranno direttamente i produttori e proveranno esperienze di gusto sicuramente entusiasmanti!

VEDI ANCHE

- **Video Spot 2019 ITA**
- **Video Spot 2019 ENG**
- **Prevendita (prezzo scontato) biglietti 2019**
- **Registrazione Professionisti 2019 (ingresso a 10€ valido due gg)**
- **Espositori 2018**
- **Rassegna stampa 2018**
- **Video conclusivo 2018**
- **Video e foto gallery**

Info "BACK to the WINE":

Fiera di Faenza, viale Risorgimento, 3 - 48018 FAENZA (RA) 17-18 novembre 2019

Orari: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto per operatore, previa registrazione online: 10 euro valido 2 giorni.

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

www.backtothewine.it

Back to the Wine

MI piace 1

Condividi



Evita questi 5 alimenti

Il primo alimento che distrugge la Sua flora intestinale

100%

RICERCHE SPONSORIZZATE

sacra della castagna senarica

eventi e sagre

fiere e mercatini

mercatini domenica

[Eventi Faenza](#)

[Eventi Provincia Ravenna](#)

[Eventi Regione Emilia Romagna](#)

[Mercatini Provincia Ravenna](#)

Data ultimo aggiornamento pagina 2019-10-28 10:22:40

Artigiani del vino (RA)

17 Novembre 2019 - 18 Novembre 2019 0:00

Sito web: <https://www.backtothewine.it/>



Arriva alla Fiera di Faenza, il 17 e 18 novembre, la quarta edizione di **Back to the Wine**, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione.

All'appuntamento sono presenti circa 150 produttori provenienti non solo da tutta Italia, ma anche dall'estero.

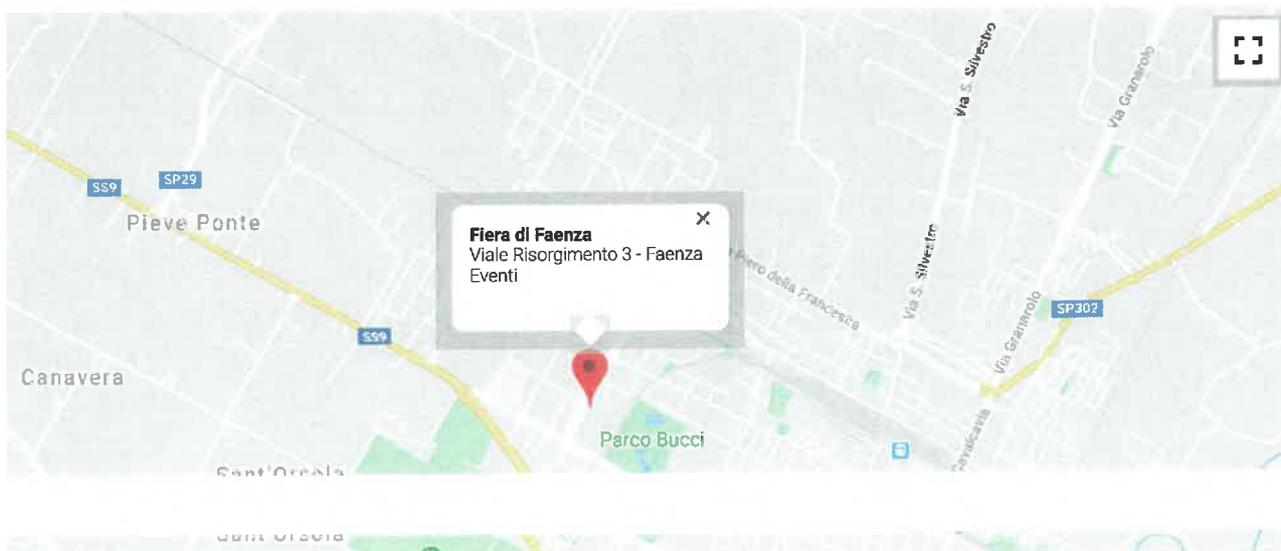
Come di consueto, nei due giorni dell'evento è possibile non solo degustare, ma anche acquistare direttamente dai produttori. Back to the Wine, infatti, è anche **mercato di vini**, e si rivolge non solo ai privati, ma anche agli operatori professionali, per i quali sono previste particolari agevolazioni.

Ad arricchire la manifestazione, inoltre, anche la **presenza di prodotti ed eccellenze alimentari** (sempre con un occhio di riguardo alla sostenibilità e alla naturalità): fra le new entry, in arrivo arance e olio bio dalla Sicilia.

Costo del biglietto 20 euro.

Fiera di Faenza

Viale Risorgimento 3, Faenza, Ravenna - Italia



Noi e i nostri partner utilizziamo tecnologie come i cookie sul nostro sito per personalizzare contenuti e annunci, fornire funzionalità di social media e analizzare il nostro traffico. Fai clic di seguito per consentire l'utilizzo di questa tecnologia sul Web. Puoi cambiare idea e modificare le tue scelte di consenso in qualsiasi momento ritornando su questo sito.

[Gestisci opzioni](#) **Accetto**

Powered by
UniConsent

Siti enogastronomici

NOVEMBER, 2019

18¹⁹
NOV

BACK TO THE WINE

FAENZA

📍 Fiera di Faenza, Viale Risorgimento 3



Back
to the
wine

III EDIZIONE

18-19 NOVEMBRE
duemiladiciotto

FIERA DI FAENZA (RA) ITALY

BANCHI DI ASSAGGIO

MERCATO VINI E PRODOTTI TIPICI

🕒 TIME

november 18 (Monday) - 19 (Tuesday)

📍 LOCATION

Fiera di Faenza
Viale Risorgimento 3

☰ EVENT DETAILS

Torna **Back to the Wine**, l'omaggio ai vignaioli italiani alla Fiera di Faenza, con banchi d'assaggio, mercato dei vini, prodotti tipici, degustazioni guidate, presentazione di libri e tanto altro.

Sono oltre 130 i vignaioli artigiani che partecipano all'iniziativa e provengono da tutta Italia e dall'estero (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). Hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita.

Il "Ritorno al Vino" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

La manifestazione prevede anche momenti di approfondimenti con laboratori e degustazioni guidate.



INTERNATIONAL CYBER NEWS IN THE ENGLISH AND CHINESE EDITORIAL BOARDS
 Direttore Giancarlo Panarella - Loc Cinelli 29 - 01019 Vetralla (VT) - 0039.320.0288495

[Enoteche Storiche](#) [Cantine d'eccellenza](#) [Chi siamo](#) [Dove siamo](#) [Case vinicole](#) [Contatti](#) [Cerca](#) [LOGIN](#)



Per inviare **ARTICOLI - COMUNICATI - COMMENTI - RICHIESTE**: 1) Effettuare il **LOGIN** 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate ad oggi: **oltre 2.095.377**

Articoli consultabili: **oltre 21.751**

Seguici su Facebook

MENU

- Home
- I VINI DEL MESE
- ENOPRESS WINE SPECIAL
- ENOPRESS TASTINGS
- ALMANACCO DEL BERE
- Attualità e stampa
- Photo gallery
- Opinioni
- Lazio DOP & DOC
- Temi del giorno
- Notizie per la Stampa
 - Editoriale
 - Prima pagina
 - Il vino in Italia
 - Inchieste
 - Vitienologia hightech
 - Il vino nel mondo
 - Olivicoltura hightech
 - Vino e salute
- Economia
- Enomarket
 - Il trade
 - Brindarte
 - Prontovino a Roma
 - La borsa delle grandi annate
 - Vini senza medagliere
 - Premio Fiasco d'oro
- Il gotha del gusto
- Media pubblicità & marketing
 - Campagne pubblicitarie
 - Fenomeni e tendenze
 - Le aziende informano
 - L'edicola

"BACK TO THE WINE"

Valutazione attuale:  / 1
 Scarso      **Ottimo** ; Valutazione

[Dettagli](#)

Vetrina internazionale per i produttori grazie alla partnership con Kaataa Com

(www.enopress.it). È in arrivo la quarta edizione di Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione.

L'evento si svolgerà il 17 e il 18 novembre alla fiera di Faenza, due giorni alla scoperta del vino artigianale con banchi d'assaggio e possibilità di acquisto direttamente dai produttori.

Attesi circa 150 vignaioli provenienti dall'Italia e dall'estero.



Ad arricchire la manifestazione, inoltre, anche la presenza di prodotti ed eccellenze alimentari (sempre con un occhio di riguardo alla sostenibilità e alla naturalità): fra le new entry, in arrivo arance e olio bio dalla Sicilia.

Grande novità di quest'anno, inoltre, è la collaborazione internazionale con il media partner KAATAA.COM, la piattaforma inglese di grande tendenza tra i giovani food lovers ed i produttori europei che si è affermata grazie al suo modo unico di enfatizzare, valorizzare e raccontare il colorato, gioioso e vibrante mondo dei produttori, degli amanti del cibo e degli eventi legati al gusto.

Un modo unico di dare risalto e promuovere la qualità dei prodotti enogastronomici a livello europeo selezionati per questo appuntamento, il primo e più rilevante di questo tipo in Romagna.

Distillati & Co
Parlavo di...

TENDENZE

MEGLIO LA TAVOLA CON
l'avete mai ammirata

1 Personaggi Tendenze



TAGS

Birra book chef cibo

cioccolato cocktail cucina

f degustazione degustazioni

twitter distillati DOP drink

in eventidop.com festival Firenze

g+ food formaggio gastronomia

p Grappa IGP libro lombardia

milano olio Pasticceria

perugia piemonte Pizza

Puglia ricetta ricette

Ristorante roma sicilia

slow food sommelier tartufo

toscana umbria veneto vini

Vinality vino wine

www.eventidop.com

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da **Slovenia, Francia, Spagna e Georgia**.

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo **Beka Kereselidze**, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Alexandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di **Baldovar 923**, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

Ristorazione, pacchetti turistici e altri servizi

Back to the Wine mette a disposizione dei suoi visitatori anche tre punti di ristorazione al servizio dei visitatori.

C'è poi un servizio molto interessante per chi fa acquisti: non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente punto spedizione colli JTD Kipoint.

Da segnalare, inoltre che, in occasione di Back To The Wine, sono stati messi a punto **pacchetti turistici**, a cura di IF Imola Faenza Tourism Company, per trascorrere il week end a Faenza, abbinando la partecipazione alla manifestazione con la visita al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, dove attualmente è allestita la mostra "**Picasso. La sfida della ceramica**".

Partnership

Fra le novità di quest'anno anche la partnership con **Kaataa**, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale.

Nuova partnership anche con **Raisin**, app nata in Francia ma oggi diffusa in Italia e altre nazioni, che permette di cercare wine bar e locali che offrono vini naturali.

Fra le collaborazioni più consolidate, invece, quella con **Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta** realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

Info Back to the Wine

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2019

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: domenica 10-20

lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre)

lunedì € 20; prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro l'11 novembre): 10 euro valido 2 giorni.

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

📅 Eventi 🍷 back to the wine, faenza, wine

Written by Redazione

Website



Settembre 04,
Redazione Cor
disabilitati

Vendemmia 2017 c'è pessimismo

“Siamo stati troppo ottimisti” dichiara Cotarella di Assoenologi e diffonde u

ARTICOLI RECENTI

Back to the Wine 2019: gli artigiani del vino protagonisti alla Fiera di Faenza il 17-18 novembre

InCibum Special Event: a lezione con Niko Romito

Il grido dei produttori di Amatrice a BonTà di Cremona: “Molti prodotti si spacciano come “di Amatrice”, diffidate dalle imitazioni, i marchi originali sono solo 2”

Cantine Aperte a Natale, torna l'evento promosso da MTV Toscana

Wagamama presenta i laboratori “I segreti della cucina panasiatica”, un'esperienza multisensoriale e culturale per bambini.



ARCHIVIO ARTICOLI

Seleziona il mese



DISTILLATI & CO.



Dicembr

e 28, 2013 Ennio

Baccianella 0

Come si prepara il Vin Brulé, il Punch e il Grog

Distillati & Co.

Parliamo di .



Aprile

12, 2013

Ennio Baccianella

0

Il Saké



Agosto

17, 2013 Ennio

Baccianella 0

La magia del Whisky scozzese

Distillati & Co.

Parliamo di .



Agosto

17, 2013 Ennio

Baccianella 0

Lo Sherry

Distillati & Co.

Parliamo di .

di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

E oltre alla qualità e originalità dei vini in degustazione, a rendere speciale la visita a Back to the Wine è la possibilità di incontrare i vignaioli presenti ai banchi e di conoscere direttamente da loro la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori.

Fiera professionale, mercato vini e food

Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), per i quali sono previste particolari agevolazioni. **Lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati**, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina).

Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata a Back to the Wine, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Laboratori di degustazione dedicati al Chianti classico di Radda e ai vini alchemici

Back to the Wine propone anche due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

Domenica 17 novembre, alle ore 15, protagonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una **verticale di Caparsino** a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore **Paolo Cianferoni**. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

Sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i **vini a fermentazione alchemica** e con **Giorgio Mercandelli**. Infatti, visto l'alto numero di richieste di partecipazione, si terranno due laboratori, uno alle 13 (già esaurito), l'altro alle 16, con ancora qualche posto disponibile. Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it.

Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Giorgio Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.

Alla scoperta del Dolcetto di Ovada e di una nuova Valpolicella

Da segnalare anche il banco comune di assaggio **Uò Patanù – Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enocamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A Back to the Wine parteciperà anche **ReValpo**, ovvero, **Valpo(licella) Revolution**, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

Gli espositori stranieri

Noi e i nostri partner utilizziamo tecnologie come i cookie sul nostro sito per personalizzare contenuti e annunci, fornire funzionalità di social media e analizzare il nostro traffico. Fai clic di seguito per consentire l'utilizzo di questa tecnologia sul Web. Puoi cambiare idea e modificare le tue scelte di consenso in qualsiasi momento ritornando su questo sito.

[Gestisci opzioni](#) **Accetto**

Powered by
 uniConsent

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare nei due giorni di manifestazione, ma con un chiaro filo conduttore: sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

"Di anno in anno, sono sempre di più i consumatori che si avvicinano al mondo del vino artigianale – sottolinea Andrea Marchetti -, attirati da un prodotto che, per sua natura, rifugge dall'omologazione ed è in grado di offrire varietà, originalità, ricchezza di suggestioni. Il pubblico di Back to the wine è un pubblico consapevole, che non si accontenta di degustare, ma nel bicchiere cerca la storia, la cultura, la tradizione del vino e dei territori; il contatto diretto coi vignaioli presenti ai banchi risponde perfettamente a questa esigenza e rappresenta un valore aggiunto della nostra manifestazione. Tra l'altro, vale la pena di ricordare che nelle passate edizioni, oltre a nomi già notissimi, abbiamo sempre presentato anche produttori di talento al loro esordio, che poi hanno saputo affermarsi fra i migliori. Anche quest'anno proseguiremo quest'attività di scouting, accogliendo nuove e promettenti proposte".

Come di consueto, nei due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche comprare direttamente dai produttori. Back to the Wine, infatti, è anche mercato di vini, rivolgendosi certamente agli operatori professionali (per i quali sono previste particolari agevolazioni) ma anche ai privati, che potranno trascorrere una piacevole giornata di assaggi e di acquisti. Ad arricchire l'offerta, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Non solo: in programma ci sono due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

Riflettori sul Chianti classico di Radda con una verticale storica di Caparsino

Domenica 17 novembre, alle ore 15, Back to the Wine accende i riflettori sul Chianti Classico con una classroom durante la quale sarà proposta una verticale di Caparsino a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore Paolo Cianferoni.

Nella tenuta di Caparsa, acquistata nel 1965 dal padre Reginaldo, dal 1982 Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

Degustazione di vini alchemici con Giorgio Mercandelli

E' fissata per lunedì 18 novembre, alle ore 13, la seconda classroom che vedrà protagonisti Giorgio Mercandelli e i suoi vini a fermentazione alchemica. Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è quello di supportarne l'armonia con gesti e pensieri coerenti alla legge di risonanza, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà dai prodotti chimici, biologici e biodinamici e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti. Nel corso della classroom, accanto ai vini di Mercandelli, saranno in degustazione anche il pane di Sonia Pasquale di Heliantus, e le terre universali di Marcus ingegnere del gusto.

Alla scoperta del Dolcetto di Ovada e di una nuova Valpolicella

Da segnalare anche il banco comune di assaggio Uò Patanù - Ovada Naked, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto.

Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca

Rondinaria e Cascina Boccaccio.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A Back to the Wine parteciperà anche ReValpo, ovvero, Valpo(llicella) Revolution, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

Gli espositori stranieri

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da Slovenia, Francia, Spagna e Georgia.

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo Beka Kereselidze, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Aleksandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di Baldovar 923, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

Fonte: Ufficio stampa



Back to the wine



Piera Genta

© 2019 - Olio Vino Peperoncino - Giornale Online di EnoGastronomia. All Rights Reserved.

Credits: DigiFe

Orditi[h^i d nri &[]]_mcfOrditi ^_c]i i ee ^[j [In_ hi nm[(g[aaé lca]i lg [tá hc

; ==?NI

Home ► Vini

Torna "Back to the Wine"

Gli artigiani del vino protagonisti alla Fiera di Faenza il 17-18 novembre



Previsti oltre 150 banchi di assaggio con vignaioli provenienti dall'Italia e dall'estero. Ad arricchire il programma due classroom: una sul Chianti classico di Radda, l'altra sui vini alchemici

Si scaldano i motori per la quarta edizione di Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione, che si terrà domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, nei padiglioni fieristici di Faenza. All'appuntamento sono attesi 150 produttori di vino artigianale di eccellenza, provenienti non solo da tutta Italia, ma anche dall'estero, con molte

interessanti new entry. Più di 800 le etichette disponibili. Al timone c'è come sempre **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a Blu Nautilus.

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare nei due giorni di manifestazione, ma con un chiaro filo conduttore: sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

"Di anno in anno, sono sempre di più i consumatori che si avvicinano al mondo del vino artigianale - sottolinea **Marchetti** -, attirati da un prodotto che, per sua natura, rifugge dall'omologazione ed è in grado di offrire varietà, originalità, ricchezza di suggestioni. Il pubblico di Back to the wine è un pubblico consapevole, che non si accontenta di degustare, ma nel bicchiere cerca la storia, la cultura, la tradizione del vino e dei territori; il contatto diretto coi vignaioli presenti ai banchi risponde perfettamente a questa esigenza e rappresenta un valore aggiunto della nostra manifestazione. Tra l'altro, vale la pena di ricordare che nelle passate edizioni, oltre a nomi già notissimi, abbiamo sempre presentato anche produttori di talento al loro esordio, che poi hanno saputo affermarsi fra i migliori. Anche quest'anno proseguiremo quest'attività di scouting, accogliendo nuove e promettenti proposte".

Come di consueto, nei due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche comprare direttamente dai produttori. Back to the Wine, infatti, è anche mercato di vini, rivolgendosi certamente agli operatori professionali (per i quali sono previste particolari agevolazioni) ma anche ai privati, che potranno trascorrere una piacevole giornata di assaggi e di acquisti. Ad arricchire l'offerta, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale). Non solo: in programma ci sono due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

NDub - 9405

Faenza, RA, Italia, 22/10/2019 13:04

© EFA News - European Food Agency Srl

Simili



FINANZA **Bonifiche Ferraresi torna a battere cassa**

Il cda propone due nuovi aumenti di capitale (indipendenti) per un totale 55 milioni

L'ultimo aumento di capitale per 120 milioni di euro del 2018 non è stato sufficiente e BF Spa, la holding di controllo di Bonifiche Ferraresi, torna a battere cassa sul mercato. Il cda così ha proposto o... continua

INDUSTRIA **Sedamyl torna italiana al 100%**

La famiglia ricompra le quote dell'azienda specializzata in amidi e alcol

Sedamyl diventa italiana al 100%. La famiglia Frandino, attraverso la holding di diritto italiano Etea, ha acquisito dal gruppo cooperativo francese Tereos il 50% del capitale sociale di Sedamyl Spa... continua



CUCINA **Enrico Bartolini conquista la terza stella a Milano**

La Guida Michelin 2020 consacra lo chef italiano più stellato

Oltre al massimo riconoscimento per il ristorante milanese che porta il suo nome, assegnata la seconda stella al Glam di Venezia. continua

Città del Vino

ASSOCIAZIONE NAZIONALE

- [La Bibo](#)
- [Servizi](#)
- [Articoli](#)
- [Territorio](#)
- [Aziende](#)
- [Editoria](#)

BACK TO THE WINE: GLI ARTIGIANI DEL VINO



Previsti oltre 150 banchi di assaggio con vignaioli provenienti dall'Italia e dall'estero

Ad arricchire il programma una verticale di Caparsino con Paolo Cianferoni e una classroom sui vini abbinati con Giorgio Mercantelli

Si scaldano i motori per la quarta edizione di Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esportazione, che si terrà domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019 nei padiglioni fieristici di Faenza.

All'appuntamento – il primo e più rilevante del settore in Romagna – sono attesi 150 produttori di Vino Artigiano di eccellenza provenienti non solo da tutta Italia, ma anche dall'estero, con un alto tasso di esportazione. Più di 800 le etichette disponibili. Al tavolo c'è sempre **Andrea Marchetti**, ideatore della manifestazione Vinissum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare nei due giorni di manifestazione, ma con un chiaro filo conduttore: sui banchi ci sarà esclusivamente vino prodotto in modo artigianale, spesso a livello familiare, con una "ritiratura limitata" (quasi sempre fra le 15mila e le 20

bottiglie annue) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

“Di anno in anno, sono sempre di più i consumatori che si avvicinano al mondo del vino artigianale - sottolinea **Andrea Marchetti** -, attirati da un prodotto che, per sua natura, rifugge dall'omologazione ed è in grado di offrire varietà, originalità, ricchezza di suggestioni. Il pubblico di Back to the wine è un pubblico consapevole, che non si accontenta di degustare, ma nel bicchiere cerca la storia, la cultura, la tradizione del vino e dei territori; il contatto diretto coi vignaioli presenti ai banchi risponde perfettamente a questa esigenza e rappresenta un valore aggiunto della nostra manifestazione. Tra l'altro, vale la pena di ricordare che nelle

www.cittadelvino.it utilizza i cookies per offrirti un'esperienza di navigazione migliore. Usando il nostro servizio accetti l'impiego di cookie in accordo con la nostra cookie policy. Scoprine di più. [He capito.](#)

afferinarsi fra i migliori. Anche quest'anno proseguiremo quest'attività di scouting, accogliendo nuove e promettenti proposte”.

Come di consueto, nei due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche comprare direttamente dai produttori. Back to the Wine, infatti, è anche mercato di vini, rivolgendosi certamente agli operatori professionali (per i quali sono previste particolari agevolazioni) ma anche ai privati, che potranno trascorrere una piacevole giornata di assaggi e di acquisti.

Ad arricchire l'offerta, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Non solo: in programma ci sono due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

RIFLETTORI SUL CHIANTI CLASSICO DI RADDA CON UNA VERTICALE STORICA DI CAPARSINO

Domenica 17 novembre, alle ore 15, Back to the Wine accende i riflettori sul Chianti Classico con una classroom durante la quale sarà proposta una verticale di Caparsino a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore Paolo Cianferoni.

Nella tenuta di Caparsa, acquistata nel 1965 dal padre Reginaldo, dal 1982 Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

20 i posti disponibili, 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

DEGUSTAZIONE DI VINI ALCHEMICI CON GIORGIO MERCANDELLI

E' fissata per lunedì 18 novembre, alle ore 13, la seconda classroom che vedrà protagonisti Giorgio Mercandelli e i suoi vini a fermentazione alchemica. Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è quello di supportarne l'armonia con gesti e pensieri coerenti alla legge di risonanza, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà dai prodotti chimici, biologici e biodinamici e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Nel corso della classroom, accanto ai vini di Mercandelli, saranno in degustazione anche il pane di Sonia Pasquale di Heliantus, e le terre universali di Marcus ingegnere del gusto.

20 sono i posti disponibili, 30€ a persona il costo, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il **banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.**

ALLA SCOPERTA DEL DOLCETTO DI OVADA E DI UNA NUOVA VALPOLICELLA

Da segnalare anche il banco comune di assaggio **Uò Patanù - Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A Back to the Wine parteciperà anche **ReValpo**, ovvero, **Valpo(licella) Revolution**, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

GLI ESPOSITORI STRANIERI

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo **Beka Kereselidze**, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Aleksandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di **Baldovar 923**, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Tùria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

RISTORAZIONE E ALTRI SERVIZI

Back to the Wine mette a disposizione dei suoi visitatori anche alcuni punti di ristorazione. Fra le partnership più consolidate, quella con Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

C'è poi un servizio molto interessante per chi fa acquisti: non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente punto spedizione colli JTD Kipoint.

LA PARTNERSHIP CON KAATAA

Fra le novità di quest'anno anche la partnership con Kaataa, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale.

INFO BACK TO THE WINE

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2018

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre)

Lunedì 19/11 20 euro. prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro il 31 ottobre): 10 euro valido 2 giorni

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it



ULTIME NEWS INSERITE

Il vino e l'olio che vengono dal mare

2019-10-25 07:54:17



L'Azienda Agricola Asaro nasce grazie ai sacrifici dei nonni e del padre di Asaro Antonino, il fondatore e attuale amministratore, ...
[continua »](#)

Distillata con amore, controllata con rigore

2019-10-25 07:30:05



La Distilleria Pezzi nasce ufficialmente nel 1950 per opera del papà Fabio e dello zio Ottavio, continuando così la ...
[continua »](#)



Prime Forum mondiale delle
Donne del Vino

2019-11-14 07:08:11



Donne del Vino del
Mondo uniamoci!
L'invito parte dalle
Donne del Vino
italiane. La risposta

è stata un'ondata ...
continua »

Torna **BACK TO THE WINE** - Fiera e mercato del Vino Artigianale! Domenica 17 e Lunedì 18 Novembre 2019 presso la **FIERA DI FAENZA!** La manifestazione curata da **Andrea Marchetti** è giunta alla **IV edizione** ed è divenuta in breve tempo un evento di riferimento dedicato alle **produzioni artigianali e naturali di eccellenza di VINO e FOOD!** **BACK TO THE WINE** è una fiera **UNICA nel suo genere**, capace di proporre al pubblico sia nomi noti e **MAESTRI del VINO NATURALE**, ma anche il **PIU' IMPORTANTE** panorama italiano underground e di **NUOVE PROPOSTE**, concentrando in due **incredibili giornate** un'esperienza totale che ti rimarrà nel cuore! A **BACK TO THE WINE** troverai **oltre 120 produttori/artigiani di eccellenza** provenienti dall'Italia e dall'estero. **Sostenibilità, cultura e tradizione del Vino** sono le parole d'ordine, condivise nei metodi produttivi: **BIOLOGICO, BIODINAMICO, NATURALE**, etc.. Lo slogan dei nostri produttori è: **minimi, ma mirati e sapienti interventi, sia in vigna che in cantina!** 'incontro tra produttori, operatori e pubblico, è lo scopo autentico di **BACK TO THE WINE**.



Il tutto si svolge nel cuore della Romagna, in una **terra ospitale** ricca di attrattive, storia e cultura! Al banco dei **produttori artigiani** si potranno assaggiare autentici sorsi di passione e di duro lavoro, fatto di identità territoriale, difficoltà e conquiste! I Professionisti (ristoratori, commercianti al dettaglio, distributori B2B, importatori) verranno come ogni anno da tutto il mondo a cercare prodotti unici per i propri clienti e per distinguersi dalla concorrenza! Il **pubblico** e le nuove generazioni di consumatori - sempre più alla ricerca di proposte originali e sostenibili - conosceranno direttamente i produttori e proveranno esperienze di gusto sicuramente entusiasmanti!

Info: Fiera di Faenza, viale Risorgimento, 3 - 48018 FAENZA (RA) 17-18 novembre 2019

Orari: Domenica 10-20; lunedì 11-19. Biglietto per operatore, previa registrazione online: 10 euro valido 2 giorni.
Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

www.backtothewine.it



PROMOZIONE

Versione
DISTRIBUTORI

AgroNotizie

le novità per l'agricoltura

cerca nel sito



Colture Prezzi e mercati Finanziamenti Partner Video Fotogallery Speciali Rubriche Eventi Newsletter
ECONOMIA e POLITICA METEO AGRIMECCANICA FERTILIZZANTI DIFESA e DISERBO VIVAISMO e SEMENTI ZOOTECNIA BIOENERGIE



2019
24
OTT

Back to the wine: gli artigiani del vino tornano a Faenza

Il 17 e 18 novembre prossimi alla Fiera di Faenza (Ra) oltre 150 banchi di assaggio con vignaioli provenienti dall'Italia e dall'estero



Faenza, 17-18 novembre 2019

E' tutto pronto per la quarta edizione di **Back to the wine**, la manifestazione dedicata agli **artigiani del vino** e alla loro esclusiva produzione, che si terrà **domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019**, nei **padiglioni della Fiera di Faenza**.

Attesi **150 produttori** di vino artigianale di eccellenza, provenienti da tutta Italia e dall'estero, con molte interessanti **new entry**. **Più di 800 le etichette disponibili**. Al timone c'è come sempre **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di **Vinissum**, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare nei due giorni di manifestazione, ma con un chiaro filo conduttore: sui banchi ci sarà esclusivamente una **produzione artigianale**, spesso a **livello familiare**, con una **'tiratura limitata'** (quasi sempre fra le **15mila e le 20mila bottiglie annue**) ispirata a una filosofia di fondo fatta di **grande attenzione alla sostenibilità ambientale**, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio e a un metodo di lavoro che **riduce al minimo l'interventismo in cantina**, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

"Di anno in anno, sono sempre di più i consumatori che si avvicinano al mondo del vino artigianale - sottolinea **Andrea Marchetti** -, attirati da un prodotto che, per sua natura, rifugge dall'omologazione ed è in grado di offrire **varietà, originalità, ricchezza di suggestioni**. Il pubblico di *Back to the wine* è un **pubblico consapevole**, che non si accontenta di degustare, ma **nel bicchiere cerca la storia, la cultura, la tradizione del vino e dei territori**; il contatto diretto coi vignaioli presenti ai banchi risponde perfettamente a questa esigenza e rappresenta un valore aggiunto della nostra manifestazione. Tra l'altro, vale la pena di ricordare che nelle passate edizioni, oltre a nomi già notissimi, abbiamo sempre presentato anche produttori di talento al loro esordio, che poi hanno saputo affermarsi fra i migliori. Anche quest'anno proseguiamo quest'attività di scouting, accogliendo nuove e promettenti proposte".

Nei due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche comprare direttamente dai produttori. **Back to the Wine**, infatti, è anche **mercato di vini**, rivolgendosi certamente agli operatori professionali (per i quali sono previste particolari agevolazioni) ma anche ai privati, che potranno trascorrere una piacevole giornata di assaggi e di acquisti.

Ad arricchire l'offerta, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Inoltre in programma due **classroom**: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

Riflettori sul Chianti Classico di Radda

Domenica **17 novembre**, alle 15.00, *Back to the Wine* accende i riflettori sul Chianti Classico con una classroom durante la quale sarà proposta una verticale di Caparsino a cura di **Francesco Falcone**, con la partecipazione del produttore **Paolo Cianferoni**.

Nella tenuta di Caparsa, acquistata nel 1965 dal padre Reginaldo, dal 1982 Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

Venti i posti disponibili, 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Vini alchemici, degustazione con Giorgio Mercandelli

Lunedì **18 novembre**, alle 13.00, si terrà la seconda classroom che vedrà protagonisti **Giorgio Mercandelli** e i suoi **vini a fermentazione alchemica**. Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della **filosofia biotica**: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è quello di supportarne l'**armonia** con gesti e pensieri coerenti alla legge di risonanza, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà dai prodotti chimici, biologici e biodinamici e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Nel corso della classroom, accanto ai vini di Mercandelli, saranno in degustazione anche il pane di Sonia Pasquale di Heliantus, e le terre universali di Marcus ingegnere del gusto.

Venti sono i posti disponibili, 30 euro a persona il costo, la **prenotazione** è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da **Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica**.

Il Dolcetto di Ovada e una nuova Valpolicella

Da segnalare anche il banco comune di assaggio **Uò Patanù-Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (Al), costituito dalle cantine **Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto**. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: **Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio**.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il **Dolcetto**. A *Back to the Wine* parteciperà anche **ReValpo**, ovvero, **Valpo(licella) Revolution**, un gruppo di sei aziende (**Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra**) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

Espositori stranieri

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da **Slovenia, Francia, Spagna e Georgia**.

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo **Beka Kereselidze**, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua **Sad Meli Winery**, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali **Saperavi, Tetra, Aleksandrouli** e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di **Baldovar 923**, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túrria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

Ristorazione e altri servizi

Back to the Wine mette a disposizione dei suoi visitatori anche alcuni punti di ristorazione. Fra le partnership più consolidate, quella con **Trattoria Stazione e Agricola Raffetta** realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale km zero. Chi fa acquisti non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente il punto spedizione colli Jtd Kipoint.

La partnership con Kaataa

Fra le novità di quest'anno anche la partnership con Kaataa, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale.

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro il 31 ottobre): 10 euro valido due giorni
Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Scopri i dettagli di Back to the wine 2019

Fonte: Back to the Wine

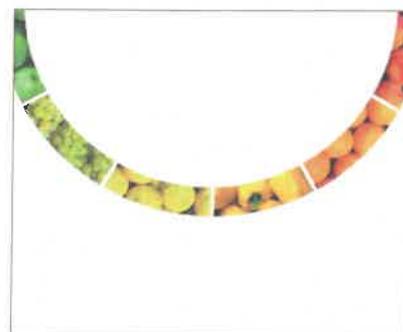
Tag: [VINO](#) [CONVEGNI](#) [FIERE](#) [VITIVINICOLTURA](#)

Ti è piaciuto questo articolo?

[REGISTRATI GRATIS](#)

alla newsletter di AgroNotizie
e ricevine altri

Unisciti ad altre **207.372** persone iscritte!





Italy's Finest Wines

Classification

Lista completa dei vini

Regions



Italy's Finest Wines

News

Tasting

Contact Us

Friday, 25 October 2019 14:16



BACK TO THE WINE: grande degustazione produttori di vino biologico, biodinamico e naturale

🔍 🌐 | Print | Email



Ritorno al vino

Torna a Faenza dal 18 al 19 Novembre il "Back to the Wine", un punto di riferimento in Italia per produttori, distributori e amanti di vino biologico, biodinamico e naturale e food gourmet, caratteristica fondamentale che contraddistingue il "Back to the Wine" è la condivisione di una filosofia, di un modus operandi nel vino che dia valore all'ecosostenibilità, il rifiuto di sofisticazioni e interventi invasivi, il rispetto della natura e della tipicità in tutte le sue sfaccettature, questo, e non solo è il "Back to the Wine" di Faenza.

Anche quest'anno un grande successo, fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, minimizzazione dei solfiti, maturazioni in anfore e clayver dei materiali più svariati con diverse porosità e livelli di micro-ossigenazione, lieviti flor, macerazioni carboniche, vini ancestrali, col fondo, tappi stelvin, vitigni autoctoni, questo e tanto altro, sono le ricerche dei vigneroni di Back to the Wine.

Back to the Wine è una fiera unica nel suo genere, con importanti opportunità di business per il mercato interno ed estero. Meno intervento in vigna e in cantina e più sostenibilità nei metodi produttivi di vino biologico, biodinamico, naturale. Oltre 130 vignaioli artigiani parteciperanno al "Back to the Wine di Faenza" da tutta Italia ed anche dall'estero, rigorosamente selezionati dal nostro team coordinato da Andrea Marchetti 20.000 bottiglie è la produzione media annuale degli espositori di Back to the Wine.



Manifesto "Back to the Wine":

Il ritorno ad una visione perduta, offuscata da premi, concorsi e punteggi, da un approccio che insegue un'inesistente oggettività, dal diffondersi di un gusto omologato che insegue se stesso in una vuota spirale.

E' giunto il momento di fare un passo indietro!

Il vino è in prima battuta **un atto agricolo**, che deve essere necessariamente **responsabile**, avendo l'attenzione di procurare il **minimo impatto ambientale** possibile.

In seconda battuta è frutto di **pratiche di cantina** che dovrebbero avere cura di accompagnare l'uva in una trasformazione **più naturale possibile**, limitando al minimo le manipolazioni.



Ma **l'elemento più importante** per Back to the Wine rimane sempre colui che fa le sopracitate scelte di vigna e di cantina, quello che può dettare i ritmi, possibilmente in sintonia con la natura: **l'uomo!**

Facciamo un passo indietro per capire che un approccio competitivo e schemi prefabbricati sono un sistema limitato, pieno di falle, spesso incompatibile con **la vera natura del vino: una natura a matrice tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, ma soprattutto umana.**

I **vignaioli artigiani** vi aspettano a **Back to the Wine** per raggiungere il futuro attraverso un ritorno al passato!



Programma "Back to the wine"

Domenica 17 novembre | h 10 - 20

Lunedì 18 novembre | h 11 - 19

Fiera di Faenza, Viale Risorgimento 3, 48018 Faenza (RA)

[back to top](#)



Italy's Finest Wines

[Home](#) [Contatti](#) [Richiedi degustazione](#) [Privacy](#) [Cookies](#)

Back to the Wine gli Artigiani del vino a Faenza il 17 e 18 novembre 🔍 0

DA DALLA REDAZIONE IL 30 OTTOBRE 2019

EVENTI



Back to the Wine

Back to the Wine: gli artigiani del vino protagonisti alla Fiera di Faenza il 17-18 novembre 2019.
Previsti oltre 150 banchi di assaggio con vignaioli provenienti dall'Italia e dall'estero
Ad arricchire il programma una verticale di Caparsino con Paolo Cianferoni e una classroom sui vini alchemici con Giorgio Mercandelli

Si scaldano i motori per la quarta edizione di **Back to the Wine**, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione, che si terrà **domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, nei padiglioni fieristici di Faenza.**

All'appuntamento – il primo e più rilevante di questo tipo in Romagna – sono attesi 150 produttori di Vino Artigianale di eccellenza, provenienti non solo da tutta Italia, ma anche dall'estero, con molte interessanti new entry. Più di 800 le etichette disponibili. Al timone c'è come sempre **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare nei due giorni di manifestazione, ma con un chiaro filo conduttore: sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

"Di anno in anno, sono sempre di più i consumatori che si avvicinano al mondo del vino artigianale – sottolinea **Andrea Marchetti** –, attirati da un prodotto che, per sua natura, rifugge dall'omologazione ed è in grado di offrire varietà, originalità, ricchezza di suggestioni. Il pubblico di Back to the wine è un pubblico consapevole, che non si accontenta di degustare, ma nel bicchiere cerca la storia, la cultura, la tradizione del vino e dei territori; il contatto diretto coi vignaioli presenti ai banchi risponde perfettamente a questa esigenza e rappresenta un valore aggiunto della nostra manifestazione. Tra l'altro, vale la pena di ricordare che nelle passate edizioni, oltre a nomi già notissimi, abbiamo sempre presentato anche produttori di talento al loro esordio, che poi hanno saputo affermarsi fra i migliori. Anche quest'anno proseguiamo quest'attività di scouting, accogliendo nuove e promettenti proposte".

Questo sito utilizza i cookie affinché l'utente abbia una migliore esperienza nell'utilizzo. Se continui a navigare nel sito stai dando il tuo consenso all'accettazione dei cookie e della nostra policy sui cookie. **ACCETTA**

Cerca ...

Cerca

NEWS FLASH



20 FEBBRAIO 2019

Le nuove cariche del Distretto Rurale del Chianti



14 FEBBRAIO 2019

FISAR INAUGURA IL "CONSIGLIO NAZIONALE IN TOUR"



8 FEBBRAIO 2019

La denominazione Valdarno di Sopra a Prima Anteprema



5 FEBBRAIO 2019

Campionati della Cucina Italiana 2019 al "Food&Beer Attraction" di Rimini



5 FEBBRAIO 2019

Valentina Carputo la nuova delegata delle Donne del Vino campane



10 SETTEMBRE 2018

Promowine Club

ARTICOLI RECENTI

Il Gallo Nero a Milano

Back to the Wine gli Artigiani del vino a Faenza il 17-18 novembre

Inaugurato "Le Tre Rane" il nuovo ristorante di Ruffino

Gli Chardonnay di Toscana di Leonardo Romanelli

Guida Slow Wine 2020

God Save The Wine torna a scuola allo Student Ho di Firenze

Presentata al Teatro Verdi di Montecatini la guida "Slow Wine 2020" e alle Terme Tettuccio la degustazione

Buono, bello e colorato il "vegan burger" arriva a Firenze e strizza l'occhio agli anni '70





Andrea Marchetti

Come di consueto, nei due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche comprare direttamente dai produttori. **Back to the Wine**, infatti, è anche mercato di vini, rivolgendosi certamente agli operatori professionali (per i quali sono previste particolari agevolazioni) ma anche ai privati, che potranno trascorrere una piacevole giornata di assaggi e di acquisti.

Ad arricchire l'offerta, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Non solo: in programma ci sono **due imperdibili classroom**: la prima dedicata al Chianti classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

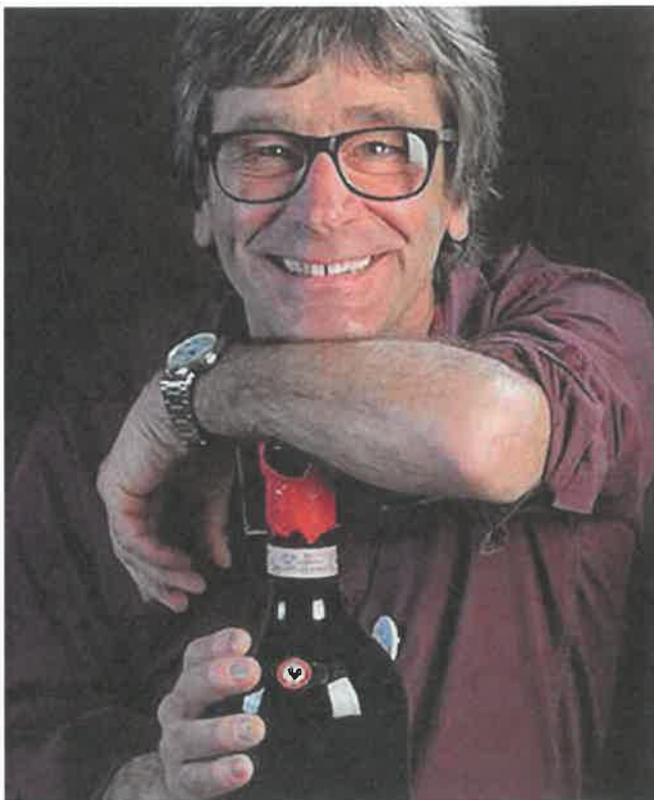
Riflettori sul Chianti classico di Radda con una verticale storica di Caparsino

Domenica 17 novembre, alle ore 15,00 **Back to the Wine** accende i riflettori sul **Chianti Classico** con una classroom durante la quale sarà proposta una verticale di **Caparsino** a cura di **Francesco Falcone**, con la partecipazione del **produttore Paolo Cianferoni**.

Nella tenuta di Caparsa, acquistata nel 1965 dal padre Reginaldo, dal 1982 Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

20 i posti disponibili, 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it



Questo sito utilizza i cookie affinché l'utente abbia una migliore esperienza nell'utilizzo. Se continui a navigare nel sito stai dando il tuo consenso all'accettazione dei cookie e della nostra policy sui cookie. **ACCETTA**

Paolo Cianferoni

Degustazione di vini alchemici con Giorgio Mercandelli

È fissata per **lunedì 18 novembre, alle ore 13,00** la seconda **classroom** che vedrà protagonisti **Giorgio Mercandelli** e i suoi vini a **fermentazione alchemica**. Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, **oggi Mercandelli coltiva** le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è quello di supportarne l'armonia con gesti e pensieri coerenti alla legge di risonanza, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà dai prodotti chimici, biologici e biodinamici e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Nel corso della classroom, accanto ai vini di **Mercandelli**, saranno in degustazione anche il **pane di Sonia Pasquale di Heliantus**, e le **terre universali di Marcus ingegnere del gusto**.

20 sono i posti disponibili, 30€ a persona il costo, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il **banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica**.



Giorgio Mercandelli uva al Back to the Wine

Alla scoperta del Dolcetto di Ovada e di una nuova Valpolicella

Da segnalare anche il banco comune di assaggio **Uò Patanù - Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A **Back to the Wine** parteciperà anche **ReValpo**, ovvero, **Valpo(licella) Revolution**, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Rocolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

Gli espositori stranieri

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da **Slovenia, Francia, Spagna e Georgia**.

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo **Beka Kereselidze**, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra,

Questo sito utilizza i cookie affinché l'utente abbia una migliore esperienza nell'utilizzo. Se continui a navigare nel sito stai dando il tuo consenso all'accettazione dei cookie e della nostra policy sui cookie. **ACCETTA**

anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

Ristorazione e altri servizi

Back to the Wine mette a disposizione dei suoi visitatori anche alcuni punti di ristorazione. Fra le partnership più consolidate, quella con Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

C'è poi un servizio molto interessante per chi fa acquisti: non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente punto spedizione colli JTD Kipoint.

La partnership con Kaataa

Fra le novità di quest'anno anche la partnership con Kaataa, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale.

Info Back to the Wine

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2019

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre)

Lunedì 19/11 20 euro, prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro il 31 ottobre): 10 euro valido 2 giorni

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

CONDIVIDI.



L'AUTORE

DALLA REDAZIONE

POST CORRELATI



16 OTTOBRE 2019

0

Presentata al Teatro Verdi di Montecatini la guida "Slow Wine 2020" e alle Terme Tettuccio la degustazione



10 OTTOBRE 2019

0

La Biennale Enogastronomica diventa annuale, a dicembre la prossima edizione.



SABATO 26 OTTOBRE 2019

HOTEL RAISSON RI I I ROMA

23 SETTEMBRE 2019

0

A Roma "Life of Wine" l'appuntamento annuale con le vecchie annate del vino

PROMOWINE NEWS - RIVISTA ON LINE

SOCIALIZE ME!

Questo sito utilizza i cookie affinché l'utente abbia una migliore esperienza nell'utilizzo. Se continui a navigare nel sito stai dando il tuo consenso all'accettazione dei cookie e della nostra policy sui cookie. **ACCETTA**



BACK TO THE WINE

05 NOVEMBER 2019

QUANDO

sabato 16 e domenica 17 novembre

DOVE

Fiera di Faenza

COSA

Back to the Wine è la fiera dedicata a distributori e amanti di vino artigianale e food gourmet. Una fiera unica nel suo genere, con importanti opportunità di business per il mercato interno ed estero.

Meno intervento in vigna e in cantina e più sostenibilità nei metodi produttivi di vino biologico, biodinamico, naturale.

Oltre 130 vignaioli artigiani, da tutta Italia ed anche dall'estero, rigorosamente selezionati dal nostro team coordinato da Andrea Marchetti.

20.000 bottiglie è la produzione media annuale degli espositori di Back to the Wine

EVENTI RECENTI

- Back to the Wine
- Cesena con Gusto
- Tramonto DiVino a Fico Estaly World domenica 20 ottobre
- **Vino al Vino: degustazione l'Emilia-Romagna nel Calice**
- Tramonto DiVino: ecco le tappe
- Notte Rosa in terrazza al Quartopiano Suite Restaurant di Rimini
- Il Club dei Bianchi all'International Jazz Festival nella serata Kalumet in centro
- Torna la Festa Artusiana a Forlimpopoli
- Terata Masselina: Degustazione con musica lirica
- Nocini a confronto



La Fiera del vino Back To The Wine spiegata nei dettagli

di [Intravino](#)

   07/11/2019 - 09:00  Nessun commento

Avete già comprato in prevendita i biglietti per **Back To The Wine**? Se non lo avete ancora fatto vi ricordo che c'è tempo fino all'11 novembre per risparmiare un po' di euro: Ricapitolo: l'ingresso della domenica in prevendita costa 20€ anziché 25€, il lunedì 15€ anziché 20€ e soprattutto c'è la possibilità **SOLO** in prevendita di acquistare l'abbonamento per i 2 gg a 30€ anziché i 45€ direttamente alla cassa durante l'evento.

[Qui trovate il link per l'acquisto.](#)

IMPORTANTE: Per gli operatori del settore c'è la possibilità di **REGISTRARSI** per avere diritto ad un ingresso valido due giorni a soli 10 euro.

Per chi invece si fosse sintonizzato soltanto ora sulle frequenze del vino naturale, ricordiamo che **Back To The Wine** è la fiera in cui si ritrovano da tutta Italia tanti vignaioli che lavorano a basso interventismo. Avrete la possibilità di un viaggio reale attraverso le delizie enogastronomiche della penisola per un tour che parte dalla Sicilia (Pantelleria compresa) e Sardegna fino al Trentino-Alto Adige ed alla Slovenia, passando per i ben 40 eccellenti artigiani dell'Emilia-Romagna!

Tante anche le nuove presenze internazionali, eccovi un piccolo trailer:

FRANCIA: Sons of Wine (Alsace), Mas d'Alezon (Languedoc), Mas Zenitude (Languedoc), Château Tour Blanc (Sud Ouest);

SLOVENIA: UOU (Vipavska Dolina), Čotar (Kras)

SPAGNA: Micro Bio Wines (Castilla y León), Els Vinyerons Vins Naturals (Catalunya), Baldozar 923 (Alto Túria);

GEORGIA: Sad Meli Winery (Racha)



Quest'anno BTTW si svolgerà il 17 e il 18 novembre presso la Fiera di Faenza e vedrà la partecipazione di **150 produttori** provenienti da tutta Italia e dall'estero, da conoscere personalmente in un ambiente luminoso e confortevole. E a proposito di comfort, che ne dite della possibilità di acquistare le bottiglie direttamente in fiera e portarsene via o, magari, farsi spedire i pacchi a casa? Comodo, no?

E siccome non di solo vino vive l'uomo eccovi ben tre punti di ristorazione e 20 espositori artigianali di food e delizie da gustare per voi e, magari, per qualche regalo che il Natale è vicino.

Sempre a proposito di novità, vi ricordiamo che Back to the Wine è partner di **Kaataa.com**, piattaforma internazionale in lingua inglese, e **RabIn**, app di ricerca locali con vini naturali, oltre ad essere in partnership fin dalla prima ora con Trattoria Stazione - Agricola Raffetta, realtà virtuose del mantovano dove si applica una reale filiera chiusa a Km zero.

Tutto il resto degli espositori lo trovate a questo [link](#) insieme ai laboratori e se tutto questo non vi sembra abbastanza interessante, beh, Verona è più avanti!

Vi aspettiamo!

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, CONSULTA LA COOKIE POLICY. Cliccando sul pulsante "Accetta i cookie" accetti all'uso dei cookie. [CONSULTA LA COOKIE POLICY](#) | [Accetta i cookie](#)



- HOME SAPESE CONTESSA RICETTE BERE IL DOMENICALE NOTIZIE IN TUSCIA EVENTI ANTEPRIMEZ
 LA TUSCIA DEL VINO LA TUSCIA DELL'EVO LE GUIDE DEI VINI LE GUIDE DEI RISTORANTI LE GUIDE DEGLI EVO
 TRAVOLTI DA UN INSOLITO APERITIVO CONTATTI SLOW FOOD VILLAGE



Back To The Wine il 17 e 18 Novembre 2019 Faenza (RA)

BY REDAZIONE - 8 NOVEMBRE 2019 - EVENTI - COMMENTS (0) -

Appuntamento con la IV edizione di **Back To The Wine** alla Fiera di Faenza il 18 e 19 novembre 2019.

Quando: 17 e 18 Novembre 2019

Dove: Fiera di Faenza Viale Risorgimento 3 48018 Faenza (RA)

Orari:

Domenica 17 novembre | h 10 – 20

Lunedì 18 novembre | h 11 – 19

Costi:

Ingresso Giornaliero 18 novembre € 20,00

Ingresso Giornaliero 17 novembre € 25,00

Il biglietto d'ingresso comprende:

Calice

CALENDARIO EVENTI E DEGUSTAZIONI

<<				Nov 2019			
L	M	M	G	L	M	M	G
28	29	30	31				
4	5	6	7				
11	12	13	14				
18	19	20	21				
25	26	27	28				

□ LATEST POSTS



12 NOVEMBRE 2019 -

16 – 18 NOVEMBRE 2019:
TERROIRMARCHE FESTIVAL AD /

Torna il Festival enologico ospitato
 Vanvitelliana di Ancona, con banchi di
 vignaioli per un...

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, CONSULTA LA COOKIE POLICY. Cliccando sul pulsante "Accetta i cookie" accetti all'uso dei cookie. [CONSULTA LA COOKIE POLICY](#) | [Accetta i cookie](#)

1 61 1110-

www.backtothewine.it

info@backtothewine.it

0546 621554

Laboratori:

Domenica 17 novembre alle ore 15.00

IL CHIANTI CLASSICO DI RADDA

Attraverso Caparsa, Paolo Cianferoni
e una storica verticale di Caparsino

A cura di

Francesco Falcone e con Paolo Cianferoni

*su prenotazione - a pagamento

Lunedì 18 novembre alle ore 13.00

IL VINO ALCHEMICO

una nuova frontiera

Incontro con Giorgio Mercandelli

*su prenotazione - a pagamento

Aziende presenti (lista non definitiva):

EMILIA-ROMAGNA

Al di là del Fiume

Ancarani

Andrea Bragagni

Andrea Cervini - Il Poggio

Baccagnano

Bissoni

Cà dei Quattro Archi

Casè

Dal Fatourin

Delle Selve

Denavolo

Distina

Erioli

Filarole

Fognano

Fondo San Giuseppe

Gallegati

Giovannini

Gradizzolo

Il Gallo Nero

Il Maiolo

Il Pratello

La Cavaliere

Maria Bortolotti

Marta Valpiani

Menta&Rosmarino

Montesissa Emilio



RECE

Spazio disponibile

Per la tua pubblicità in quest
advertising@carlozu

Codi
SUPPORTO & CONSULENZA

Agriturismo
Il Casaletto

Stra
0114
Tel. 1
Cel.
1145
www

Azienda Agricola
STEFANONI
F.LLI

Azienda Agricola
Sensi



Loc. Salcinella snc
01025 Grotte di C
Tel. 0763 796117
ccorav@ccorav.it
www.ccorav.it

POST RECENTI



14 NOV

Agrifi
agric
semp
con il

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, CONSULTA LA COOKIE POLICY. Cliccando sul pulsante "Accetta i cookie" accenti all'uso dei cookie. [CONSULTA LA](#)

[COOKIE POLICY](#) | [Accetto i cookie](#)

San Diego Festival

Tenuta La Viola

Terraquila

Terre di Macerato

Vigna Cunial

Vigne dei Boschi

Vigne di San Lorenzo

Villa Liverzano

Vini Croci

Vini Leoni

PIEMONTE

Cà del Prete

Cà Richeta

Cascina Bandiera

Cascina Boccaccio

Cascina Gasparda

Ferraro Maurizio

Forti del Vento

Il Vino e le Rose

Ilaria Salvetti

Le Piane

Rocca Rondinaria

Saccoletto

VENETO

Antica Corte

Antica Valpolicella

Calalta

Corte Bravi

Davide Vignato

Il Monte Caro

Il Rocolo di Monticelli

Insolente

Montenigo

Nevio Scala

Pezzalunga

Tenuta Maraveja

Terre di Pietra

Tre Mat

LOMBARDIA

Barbacan

Boffalora

Castello di Stefanago

Colle del Bricco

Le Driadi

Vigne del Pellagroso

VNA Wine

Ancona Festi

Ancona



12 NOV

Degu
parte
"Vina



11 NOV

17-18
2019
Revol
Sestr

(GE)

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, CONSULTA LA COOKIE POLICY. Cliccando sul pulsante "Accetta i cookie" accconsenti all'uso dei cookie. [CONSULTA LA COOKIE POLICY](#) | [Accetto i cookie](#)

I DOLCI COCCINI – DOLCINI

Thomas Niedermayr

Tröppfthalhof

FRIULI VENEZIA GIULIA

Aquila del Torre

Denis Montanar

Gaspere Buscemi

TOSCANA

Etruscany Wine – Vino Etrusco

Fattoria Bellosguardo

Il Calamaio

Il Casale

La Busattina

La Castellaccia

La Ginestra

La Pievuccia

Le Pianore

Pierini&Brugi

Podere Olivento

SantaIO

Villa Cilnia

Vini Apuani

MARCHE

Cà Sciampagne

Clara Marcelli

Maria Letizia Allevi

Oppeddentro

Tenuta San Marcello

Tiberi Vino Cotto

Tomassetti

Valter Mattoni

UMBRIA

Annesanti

La Segreta

Raina

LAZIO

Fra i Monti

Palazzo Tronconi

ABRUZZO

Amorotti

Ausonia

Cingilia

Di Cato

Marina Palusci

Podere San Biagio

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, CONSULTA LA COOKIE POLICY. Cliccando sul pulsante "Accetta i cookie" acconsenti all'uso dei cookie. [CONSULTA LA COOKIE POLICY](#) | [Accetto i cookie](#)

Cantina Giara

CAMPANIA

Ale.p.a.

Masseria Torricella

Sylva Mala

SICILIA

Abbazia San Giorgio

Agricola Virà

Antonio Gerardi

Barbadoro

Barracco Francesca

Ferracane

La Chiusa

Le Sette Aje

Sallemi Giovanni

SARDEGNA

Cantina Carta Filet

Sa Defenza

FRANCIA

Château Tour Blanc

Mas d'Alezon

Mas Zenitude

Sons of Wine

SPAGNA

Baldovar 923

Els Vinyerons Vins Naturals

GEORGIA

Sad Meli Winery

SELEZIONI/GRUPPI

I Vini Alchemici

Uò Patanù – Ovada Naked

New Deal Vini in Versi

Vina Wines

ARTIGIANATO

Demetra Anfore

Gipi dei Malvisi

SPEDIZIONE COLLI

JTD Kipoint

FOOD&MORE

Capriss

Chimera Arance

Gemma Verde

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, CONSULTA LA COOKIE POLICY. Cliccando sul pulsante "Accetta i cookie" accconsenti all'uso dei cookie. [CONSULTA LA COOKIE POLICY](#) | [Accetto i cookie](#)

I marchi di commercio

L'Anciua

Le Affinità Gustative

Lu Cavaliere

Roland – G. e R. Colzi

Zio Pasquale

RISTORAZIONE

Il Bacaro Risorto

Le Canapaie feat. Piadamendola

Tagliato per il Gusto



About



LASCIA UN COMMENTO

Occorre aver fatto il login per inviare un commento

CONTATTI



#CarloZucchetti

+39 0761 1891532 +39 329 259 9650

redazione@carlozucchetti.it

carlozucchetti@pec.it

Via Cassia Vecchia 60A

01027 Montefiascone (VT)

P.Iva 01932690561

C.F. ZGCCR61L27F499E

SDI: M5UXCR1

PRIVACY POLICY

ARTICOLI RECENTI

- **Agrifood: agricoltura sempre più 4.0**
con il digitale / 14 novembre 2019
- **16 – 18 novembre 2019:**
TerroirMarche Festival ad Ancona / 12 novembre 2019
- **Degustazione in partenza al...**
"Vinario4" / 12 novembre 2019
- **17-18 Novembre 2019: The Wine**
Revolution a Sestri Lavante (GE) / 11 novembre 2019
- **Guida Michelin 2020: i premiati / 8**
novembre 2019
- **Back To The Wine il 17 e 18**
Novembre 2019 Faenza (RA) / 8 novembre 2019

I TAG PIÙ CALDI

- Abruzzo
- ALTO ADIGE
- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Carlo Zucchi
- degustazione
- degusta
- Emilia Romagna
- even
- Falesco
- firenze
- francesca mordacchini alfani
- FRIULI VENEZIA GIULIA
- Gambero Rosso
- Italia
- Lazio
- Liguria
- Marche
- milano
- olio
- orvieto
- P
- Piemonte
- Puglia
- riccardo roselli
- wine



[Home](#) [Servizi](#) [Chi siamo](#) [Portfolio](#) [Locali](#) [Wine News](#) [VIDEO](#)

[Contatti](#) [Italia nel Bicchiere FRIENDS](#)

ingrana la quarta a Faenza il 17 e 18 novembre

Back to the wine ingrana la quarta a Faenza il 17 e 18 novembre

Related Posts



I vini di Paolini e Stanford al Food&Wine Festival di Milano



Mille sfumature di Marche alla Mangialonga Picena con il Consorzio Vini Piceni



Torna la Piazza dei Saperi del Flora – Verona, martedì 20 febbraio

Arriva la quarta edizione di **Back to the Wine**,

la prima e più rilevante manifestazione della Romagna dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. L'appuntamento è per domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, alla Fiera di Faenza. A curare l'evento è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**. Supporter della manifestazione sono la Banca di Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese, istituto di credito da sempre attento alla vita del territorio, e Mo.Me.Vi., Mostra della meccanizzazione in Vitivinicoltura. Patrocinio della Regione Emilia – Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza.

Le cantine – Protagonisti assoluti di Back to the Wine **150 produttori di Vino Artigianale di eccellenza**, provenienti da tutta Italia, ma anche dall'estero. Particolarmente significativa la **presenza emiliano** –



UFFICIO STAMPA



ORGANIZZAZIONE EVENTI



WEB & SOCIAL MEDIA MARKETING

[scopri](#)

[Privacy & Cookie Policy](#)



Cantine
Aperte a San
Martino,
degustazioni
solidali a
Offida

Fu ccr

Like 0

Share

M [p]

romagnola, con ben **40 espositori** equamente suddivisi fra Emilia e Romagna. Fra loro ci sono anche **quattro cantine faentine** (Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio) e **sei di Brisighella** (Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano).

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con **oltre 800 le etichette disponibili**. A legarle, però un comune denominatore: sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le **15mila e le 20mila bottiglie annue**) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia. E oltre alla qualità e originalità dei vini in degustazione, a rendere speciale la visita a Back to the Wine è la possibilità di incontrare i vignaioli presenti ai banchi e di conoscere direttamente da loro la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori.



Fiera

professionale, mercato vini e food – Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), per i quali sono previste particolari agevolazioni. **Lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati**, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina). Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata a Back to the Wine, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e

ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Laboratori di degustazione dedicati al Chianti classico di Radda e ai vini alchemici – Back to the Wine propone anche due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici. **Domenica 17 novembre**, alle ore 15, protagonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una **verticale di Caparsino** a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore **Paolo Cianferoni**. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese. Sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione. Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i **vini a fermentazione alchemica** e con **Giorgio Mercandelli**. Infatti, visto l'alto numero di richieste di partecipazione, si terranno due laboratori, uno alle 13 (già esaurito), l'altro alle 16, con ancora qualche posto disponibile. Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it. Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Giorgio Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti. Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.

Alla scoperta del Dolcetto di Ovada e di una nuova Valpolicella – Da segnalare anche il banco comune di assaggio **Uò Patanù – Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle

Privacy & Cookie Policy

cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio. Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto. A Back to the Wine parteciperà anche **ReValpo**, ovvero, **Valpo(licella) Revolution**, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

Gli espositori stranieri – Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da **Slovenia, Francia, Spagna e Georgia**. Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo **Beka Kereselidze**, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Aleksandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri. Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di **Baldovar 923**, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túrria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

Ristorazione, pacchetti turistici e altri servizi – Back to the Wine mette a disposizione dei suoi visitatori anche tre punti di ristorazione al servizio dei visitatori. C'è poi un servizio molto interessante per chi fa acquisti: non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente punto spedizione colli JTD Kipoint. Da segnalare, inoltre c

in occasione di Back To The Wine, sono stati messi a punto **pacchetti turistici**, a cura di IF Imola Faenza Tourism Company, per trascorrere il week end a Faenza, abbinando la partecipazione alla manifestazione con la visita al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, dove attualmente è allestita la mostra **“Picasso. La sfida della ceramica”**.

Partnership – Fra le novità di quest’anno anche la partnership con **Kaataa**, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale. Nuova partnership anche con **Raisin**, app nata in Francia ma oggi diffusa in Italia e altre nazioni, che permette di cercare wine bar e locali che offrono vini naturali. Fra le collaborazioni più consolidate, invece, quella con **Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta** realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un’ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l’azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

Info Back to the Wine

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2019

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: domenica 10-20 – lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre)

lunedì € 20; prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro l’11 novembre): 10 euro valido 2 giorni.

Il biglietto d’ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

(<https://indexwine.it>)



(<https://tc.tradetracker.net/?c=30196&m=1531395&a=359235&r=&u=>)

(https://indexwine.it/wp-content/uploads/2019/11/Backtothewine_119.jpg)

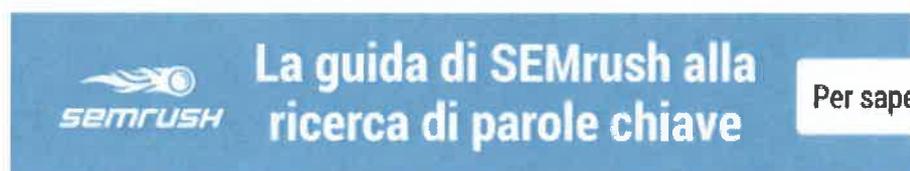
Back to the wine 2019: Gli artigiani del vino protagonisti alla fiera di Faenza (<https://indexwine.it/articoli/back-to-the-wine-2019-gli-artigiani-del-vino-protagonisti-alla-fiera-di-faenza/>)

👤 Pubblicato da [indexwine_redazione](https://indexwine.it/schede/indexwine_redazione) (https://indexwine.it/schede/indexwine_redazione)

📅 In Eventi (<https://indexwine.it/notizie/eventi/>)

📅 Il 11 Novembre 2019

🔍 [Quesg](#) [Gbcvu](#) [d](#) [ci](#)



Previsti oltre 150 banchi di assaggio con vignaioli provenienti da tutta Italia e dall'estero

Arriva la quarta edizione di **Back to the Wine**, la prima e più rilevante manifestazione della Romagna dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. L'appuntamento è per

domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, alla **Fiera di Faenza**. A curare l'evento è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a Blu Nautilus. Supporter della manifestazione sono la Banca di Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese, istituto di credito da sempre attento alla vita del territorio, e Mo.Me.Vi., Mostra della meccanizzazione in Vitivinicoltura. Patrocino della Regione Emilia – Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza.



(<https://indexwine.it/wp-content/uploads/2019/11/Andrea-Marchetti.jpg>)

Andrea Marchetti

LE CANTINE: Protagonisti assoluti di Back to the Wine 150 produttori di **Vino Artigianale** di eccellenza, provenienti da tutta Italia, ma anche dall'estero. Particolarmente significativa la presenza emiliano – romagnola, con ben 40 espositori equamente suddivisi fra Emilia e Romagna. Fra loro ci sono anche quattro cantine faentine (Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio) e sei di Brisighella

(Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano).

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con oltre 800 le etichette disponibili. **A legarle, però un comune denominatore:** sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia. E oltre alla qualità e originalità dei vini in degustazione, a rendere speciale la visita a Back to the Wine è la possibilità di incontrare i vignaioli presenti ai banchi e di conoscere direttamente da loro la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori.

FIERA PROFESSIONALE, MERCATO VINI E FOOD. Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), per i quali sono previste particolari agevolazioni. Lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina). Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata a Back to the Wine, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

LABORATORI DI DEGUSTAZIONE DEDICATI AL CHIANTI CLASSICO DI RADDA E AI VINI

ALCHEMICI. Back to the Wine propone anche due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

(<https://indexwine.it/wp-content/uploads/2019/11/BttW-122.jpg>)



Domenica 17 novembre, alle ore 15, protagonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una verticale di Caparsino a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore Paolo Cianferoni. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese. Sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione. Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it (mailto:fra.falcone2003@libero.it)

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i vini a fermentazione alchemica e con Giorgio Mercandelli. Infatti, visto l'alto numero di richieste di partecipazione, si terranno due laboratori, uno alle 13 (già esaurito), l'altro alle 16, con ancora qualche posto disponibile. Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it (mailto:ordini@cantinaalchemica.it).

Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Giorgio Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti. Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.

ALLA SCOPERTA DEL DOLCETTO DI OVADA E DI UNA NUOVA VALPOLICELLA. Da segnalare anche il banco comune di assaggio Uò Patanù - Ovada Naked, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio. Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto. A Back to the Wine parteciperà anche ReValpo, ovvero, Valpo(llicella) Revolution, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto,

ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

GLI ESPOSITORI STRANIERI. **Back to the Wine** conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da Slovenia, Francia, Spagna e Georgia. Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la *"culla del vino"*); il giovane vignaiolo Beka Kereselidze, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Aleksandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri. Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di Baldovar 923, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

RISTORAZIONE, PACCHETTI TURISTICI E ALTRI SERVIZI. Back to the Wine mette a disposizione dei suoi visitatori anche tre punti di ristorazione al servizio dei visitatori. **C'è poi un servizio molto interessante per chi fa acquisti:** non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente punto spedizione colli JTD Kipoint. Da segnalare, inoltre che, in occasione di Back To The Wine, sono stati messi a punto pacchetti turistici, a cura di IF Imola Faenza Tourism Company, per trascorrere il week end a Faenza, abbinando la partecipazione alla manifestazione con la visita al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, dove attualmente è allestita la mostra *"Picasso. La sfida della ceramica"*.

PARTNERSHIP. Fra le novità di quest'anno anche la partnership con Kaataa, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale. Nuova partnership anche con Raisin, app nata in Francia ma oggi diffusa in Italia e altre nazioni, che permette di cercare wine bar e locali che offrono vini naturali. Fra le collaborazioni più consolidate, invece, quella con Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

INFO BACK TO THE WINE

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2019

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: domenica 10-20

lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre)

lunedì € 20; prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro l'11 novembre): 10 euro valido 2 giorni.

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini

Il biglietto d'ingresso comprende: cene, degustazione libera dei vini.

Sito (<http://www.backtothewine.it>)

Faenza 11 novembre 2019

 Tag: artigiani del vino (<https://indexwine.it/parole-chiave/artigiani-del-vino/>), Back to the wine 2019 (<https://indexwine.it/parole-chiave/back-to-the-wine-2019/>), Fiera di Faenza (<https://indexwine.it/parole-chiave/fiera-di-faenza/>), laboratori di degustazione (<https://indexwine.it/parole-chiave/laboratori-di-degustazione/>)

Storytelling con Mafe

Un'unica storia, tanti racconti: Mafe de Baggis ti insegna a creare un piano editoriale

Condividi questa Notizia

 Facebook (https://www.facebook.com/dialog/share?app_id=392636431640260&display=popup&href=https://indexwine.it/articoli/back-to-the-wine-2019-gli-artigiani-del-vino-protagonisti-alla-fiera-di-faenza/&redirect_uri=https://indexwine.it/)  Twitter ([https://twitter.com/share?url=https://indexwine.it/articoli/back-to-the-wine-2019-gli-artigiani-del-vino-protagonisti-alla-fiera-di-faenza/&text=Back to the wine 2019: Gli artigiani del vino protagonisti alla fiera di Faenza via @Indexwine1](https://twitter.com/share?url=https://indexwine.it/articoli/back-to-the-wine-2019-gli-artigiani-del-vino-protagonisti-alla-fiera-di-faenza/&text=Back%20to%20the%20wine%202019:%20Gli%20artigiani%20del%20vino%20protagonisti%20alla%20fiera%20di%20Faenza%20via%20@Indexwine1))  LinkedIn (<http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https://indexwine.it/articoli/back-to-the-wine-2019-gli-artigiani-del-vino-protagonisti-alla-fiera-di-faenza/>)  Pinterest ([https://www.pinterest.com/pin/create/button/?url=https://indexwine.it/articoli/back-to-the-wine-2019-gli-artigiani-del-vino-protagonisti-alla-fiera-di-faenza/&media=https://indexwine.it/wp-content/uploads/2019/11/Backtothewine_119.jpg&description=Back to the wine 2019: Gli artigiani del vino protagonisti alla fiera di Faenza](https://www.pinterest.com/pin/create/button/?url=https://indexwine.it/articoli/back-to-the-wine-2019-gli-artigiani-del-vino-protagonisti-alla-fiera-di-faenza/&media=https://indexwine.it/wp-content/uploads/2019/11/Backtothewine_119.jpg&description=Back%20to%20the%20wine%202019:%20Gli%20artigiani%20del%20vino%20protagonisti%20alla%20fiera%20di%20Faenza))

Segui IndexWine



Partecipa sul Sito

 Tutte le Notizie (<https://indexwine.it/notizie/articoli/>)

 La Redazione (<https://indexwine.it/press/>)

BACK TO THE WINE 2019: GLI ARTIGIANI DEL VINO PROTAGONISTI ALLA FIERA DI FAENZA IL 17-18 NOVEMBRE

Pubblimità da [L'Espresso](#) per [L'Espresso](#)



— MY



Arriva la quarta edizione di **Back to the Wine**, la prima e più rilevante manifestazione della Romagna dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. L'appuntamento è per domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, alla Fiera di Faenza.

A curare l'evento è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

Supporter della manifestazione sono la Banca di Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese, istituto di credito da sempre attento alla vita del territorio, e Mo.Me.Vi., Mostra della meccanizzazione in Vitivinicoltura. Patrocinio della Regione Emilia – Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza.



Le cantine

Protagonisti assoluti di Back to the Wine **150 produttori di Vino Artigianale di eccellenza**, provenienti da tutta Italia, ma anche dall'estero.

Particolarmente significativa la **presenza emiliano – romagnola**, con ben **40 espositori** equamente suddivisi fra Emilia e Romagna. Fra loro ci sono anche **quattro cantine faentine** (Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio) e **sei di Brisighella** (Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano).

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con oltre **800 le etichette disponibili**. A legarle, però un comune denominatore: sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre **fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue**) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

E oltre alla qualità e originalità dei vini in degustazione, a rendere speciale la visita a Back to the Wine è la possibilità di incontrare i vignaioli presenti ai banchi e di conoscere direttamente da loro la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori.

Fiera professionale, mercato vini e food

Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), per i quali sono previste particolari agevolazioni. Lo scorso anno sono stati **oltre 500 gli operatori accreditati**, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina).

Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata a Back to the Wine, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Laboratori di degustazione dedicati al Chianti classico di Radda e ai vini alchemici

Back to the Wine propone anche due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

Domenica 17 novembre, alle ore 15, protagonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una **verticale di Caparsino** a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore Paolo Cianferoni. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

Sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i **vini a fermentazione alchemica** e con **Giorgio Mercandelli**. Infatti, visto l'alto numero di richieste di partecipazione, si terranno due laboratori, uno alle 13 (già esaurito), l'altro alle 16, con ancora qualche posto disponibile. Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria

scrivendoaordini@cantinaalchemica.it.

Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Giorgio Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.

Alla scoperta del Dolcetto di Ovada e di una nuova Valpolicella

Da segnalare anche il banco comune di assaggio **Uò Patanù – Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio. Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A Back to the Wine parteciperà anche **ReValpo**, ovvero, Valpo(licella) Revolution, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

Gli espositori stranieri

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da **Slovenia, Francia, Spagna e Georgia**.

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo **Beka Kereselidze**, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Alexsandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di **Baldovar 923**, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

Ristorazione, pacchetti turistici e altri servizi

Back to the Wine mette a disposizione dei suoi visitatori anche tre punti di ristorazione al servizio dei visitatori.

C'è poi un servizio molto interessante per chi fa acquisti: non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente punto spedizione colli JTD Kipoint.

Da segnalare, inoltre che, in occasione di Back To The Wine, sono stati messi a punto **pacchetti turistici**, a cura di IF Imola Faenza Tourism Company, per trascorrere il week end a Faenza, abbinando la partecipazione alla manifestazione con la visita al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, dove attualmente è allestita la mostra **“Picasso. La sfida della ceramica”**.

Partnership

Fra le novità di quest'anno anche la partnership con **Kaataa**, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale.

Nuova partnership anche con **Raisin**, app nata in Francia ma oggi diffusa in Italia e altre nazioni, che permette di cercare wine bar e locali che offrono vini naturali.

Fra le collaborazioni più consolidate, invece, quella con **Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta** realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

Info Back to the Wine

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2019

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre)

lunedì € 20; prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro l'11 novembre): 10 euro valido 2 giorni.

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

Consulentedelgusto.it

(<http://www.consulentedelgusto.it/>)

NOTIZIE E VIAGGI DI GUSTO

[Home](#) [Cantine e Vini](#) [Blog](#) [Comunicati Stampa](#) [Contatti](#) [l'Autore](#)

HOME ([HTTP://WWW.CONSULENTEDELGUSTO.IT/](http://www.consulentedelgusto.it/)) / 2019 ([HTTP://WWW.CONSULENTEDELGUSTO.IT/2019/](http://www.consulentedelgusto.it/2019/)) / NOVEMBRE ([HTTP://WWW.CONSULENTEDELGUSTO.IT/2019/11/](http://www.consulentedelgusto.it/2019/11/)) / 11 ([HTTP://WWW.CONSULENTEDELGUSTO.IT/2019/11/11/](http://www.consulentedelgusto.it/2019/11/11/)) / BACK TO THE WINE 2019: GLI ARTIGIANI DEL VINO PROTAGONISTI ALLA FIERA DI FAENZA IL 17-18 NOVEMBRE

[Cantine e Vini](http://www.consulentedelgusto.it/category/cantine-e-vini/) (<http://www.consulentedelgusto.it/category/cantine-e-vini/>)

[Comunicati Stampa](http://www.consulentedelgusto.it/category/comunicati-stampa/) (<http://www.consulentedelgusto.it/category/comunicati-stampa/>)

Back to the Wine 2019: gli artigiani del vino protagonisti alla Fiera di Faenza il 17-18 novembre

🕒 14 ore ago [D-Raffaele](http://www.consulentedelgusto.it/author/d-raffaele/) (<http://www.consulentedelgusto.it/author/d-raffaele/>)



Download pdf (<http://www.consulentedelgusto.it/2019/11/11/back-to-the-wine-2019-gli-artigiani-del-vino-protagonisti-alla-fiera-di-faenza-il-17-18-novembre/?print=pdf>)



Print pdf (<http://www.consulentedelgusto.it/2019/11/11/back-to-the-wine-2019-gli-artigiani-del-vino-protagonisti-alla-fiera-di-faenza-il-17-18-novembre/?print=print>)

Fotocredit: @lorenzomarabini.com



**Previsti oltre 150 banchi di assaggio con vignaioli
provenienti da tutta Italia e dall'estero**

Faenza (11 novembre 2019) – Arriva la quarta edizione di **Back to the Wine**, la prima e più rilevante manifestazione della Romagna dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. L'appuntamento è per domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, alla Fiera di Faenza.

A curare l'evento è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

Supporter della manifestazione sono la Banca di Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese, istituto di credito da sempre attento alla vita del territorio, e **Mo.Me.Vi** (<http://Mo.Me.Vi>), Mostra della meccanizzazione in Vitivinicoltura. Patrocinio della Regione Emilia – Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza.

Le cantine

Protagonisti assoluti di Back to the Wine **150 produttori di Vino Artigianale di eccellenza**, provenienti da tutta Italia, ma anche dall'estero.

Particolarmente significativa la **presenza emiliano – romagnola**, con ben **40 espositori** equamente suddivisi fra Emilia e Romagna. Fra loro ci sono anche **quattro cantine faentine** (Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio) e **sei di Brisighella** (Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano).

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con **oltre 800 le etichette disponibili**. A legarle, però un comune denominatore: sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le **15mila e le 20mila bottiglie annue**) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

E oltre alla qualità e originalità dei vini in degustazione, a rendere speciale la visita a Back to the Wine è la possibilità di incontrare i vignaioli presenti ai banchi e di conoscere direttamente da loro la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori.

Fiera professionale, mercato vini e food

Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), per i quali sono previste particolari agevolazioni. **Lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati**, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina).

Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata a Back to the Wine, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Laboratori di degustazione dedicati al Chianti classico di Radda e ai vini alchemici

Back to the Wine propone anche due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

Domenica 17 novembre, alle ore 15, protagonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una **verticale di Caparsino** a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore **Paolo Cianferoni**. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

Sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it (<mailto:fra.falcone2003@libero.it>).

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i **vini a fermentazione alchemica** e con **Giorgio Mercandelli**. Infatti, visto l'alto numero di richieste di partecipazione, si terranno due laboratori, uno alle 13 (già esaurito), l'altro alle 16, con ancora qualche posto disponibile. Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it (<mailto:ordini@cantinaalchemica.it>).

Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Giorgio Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.

Alla scoperta del Dolcetto di Ovada e di una nuova Valpolicella

Da segnalare anche il banco comune di assaggio **Uò Patanù – Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A Back to the Wine parteciperà anche **ReValpo**, ovvero, **Valpo(licella) Revolution**, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

Gli espositori stranieri

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da **Slovenia, Francia, Spagna e Georgia**.

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo **Beka Kereselidze**, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Alexandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di **Baldovar 923**, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

Ristorazione, pacchetti turistici e altri servizi

Back to the Wine mette a disposizione dei suoi visitatori anche tre punti di ristorazione al servizio dei visitatori.

C'è poi un servizio molto interessante per chi fa acquisti: non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente punto spedizione colli JTD Kipoint.

Da segnalare, inoltre che, in occasione di Back To The Wine, sono stati messi a punto **pacchetti turistici**, a cura di IF Imola Faenza Tourism Company, per trascorrere il week end a Faenza, abbinando la partecipazione alla manifestazione con la visita al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, dove attualmente è allestita la mostra "**Picasso. La sfida della ceramica**".

Partnership

Fra le novità di quest'anno anche la partnership con **Kaataa**, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale.

Nuova partnership anche con **Raisin**, app nata in Francia ma oggi diffusa in Italia e altre nazioni, che permette di cercare wine bar e locali che offrono vini naturali.

Fra le collaborazioni più consolidate, invece, quella con **Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta** realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

Info Back to the Wine

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2019

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: domenica 10-20

lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre)

lunedì € 20; prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro l'11 novembre): 10 euro valido 2 giorni.

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it



D-Raffaele (<http://www.consulentedelgusto.it/author/d-raffaele/>)

<https://www.weekenddigusto.blogspot.it> (<https://www.weekenddigusto.blogspot.it>)

Blogger, appassionato di cucina, di vini e di fotografia. Sommelier secondo livello AIS, assaggiatore primo livello ONAF.

See author's posts (<http://www.consulentedelgusto.it/author/d-raffaele/>)

(<http://www.consulentedelgusto.it/author/d-raffaele/>)

EventiDOP.com

Giornale on line di informazione enogastronomica

amazon.it
Buoni regalo Amazon.it


La Redazione

News

Eventi

I Personaggi

Ricette d'Autore

Parliamo di..

Prodotti Tipici


 Tu sei qui [Home](#) > [Eventi](#) > [Back to the Wine 2019: gli artigiani del vino protagonisti alla Fiera di Faenza il 17-18 novembre](#)


CORSO SUI DISTILLATI



PARLIAMO DI... VINO



Marzo 22, 201

Redazione

(disabilitati)

Le 5 regole per aprire una bottiglia di vino con Alessandro Scorsone e

L'apertura di una bottiglia di vino è un

 Parliamo di... [Vino](#)

Back to the Wine 2019: gli artigiani del vino protagonisti alla Fiera di Faenza il 17-18 novembre

12 Novembre 2019 Redazione



Previsti oltre 150 banchi di assaggio con vignaioli

provenienti da tutta Italia e dall'estero

 Arriva la quarta edizione di **Back to the Wine**, la prima e più rilevante manifestazione della Romagna dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. L'appuntamento è per domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, alla Fiera di Faenza.

 A curare l'evento è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

Supporter della manifestazione sono la Banca di Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese, istituto di credito da sempre attento alla vita del territorio, e Mo.Me.Vi., Mostra della meccanizzazione in Vitivinicoltura. Patrocinio della Regione Emilia – Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza.

Le cantine

 Protagonisti assoluti di Back to the Wine **150 produttori di Vino Artigianale di eccellenza**, provenienti da tutta Italia, ma anche dall'estero.

 Particolarmente significativa la **presenza emiliano – romagnola**, con ben **40 espositori** equamente suddivisi fra Emilia e Romagna. Fra loro ci sono anche **quattro cantine faentine** (Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio) e **sei di Brisighella** (Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano).

 Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con **oltre 800 le etichette disponibili**. A legarle, però un comune denominatore: sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le **15mila e le 20mila bottiglie annue**) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo



Settembre 04,
Redazione Cor
disabilitati

Vendemmia 2017 c'è pessimismo

"Siamo stati troppo ottimisti" dichiara Cotarella di Assoenologi e diffonde u

ARTICOLI RECENTI

Back to the Wine 2019: gli artigiani del vino protagonisti alla Fiera di Faenza il 17-18 novembre

InCibum Special Event: a lezione con Niko Romito

Il grido dei produttori di Amatrice a Il BonTà di Cremona: "Molti prodotti si spacciano come "di Amatrice", diffidate dalle imitazioni, i marchi originali sono solo 2"

Cantine Aperte a Natale, torna l'evento promosso da MTV Toscana

Wagamama presenta i laboratori "I segreti della cucina asiatica", un'esperienza multisensoriale e culturale per bambini.



ARCHIVIO ARTICOLI

Seleziona il mese



DISTILLATI & CO.



Dicembr

e 28, 2013

Baccianella 0

Come si prepara il Vin Brulé, il Punch e il Grog

Distillati & Co.

Parliamo di...



Agosto

17, 2013

Baccianella 0

La magia del Whisky scozzese

Distillati & Co.

Parliamo di...



Agosto

17, 2013

Baccianella 0

Lo Sherry

Distillati & Co.

Parliamo di...



Aprile

12, 2013

Baccianella

0

Il Saké

di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

E oltre alla qualità e originalità dei vini in degustazione, a rendere speciale la visita a Back to the Wine è la possibilità di incontrare i vignaioli presenti ai banchi e di conoscere direttamente da loro la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori.

Fiera professionale, mercato vini e food

Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), per i quali sono previste particolari agevolazioni. **Lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati**, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina).

Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata a Back to the Wine, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Laboratori di degustazione dedicati al Chianti classico di Radda e ai vini alchemici

Back to the Wine propone anche due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

Domenica 17 novembre, alle ore 15, protagonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una **verticale di Caparsino** a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore **Paolo Cianferoni**. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

Sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i **vini a fermentazione alchemica** e con **Giorgio Mercandelli**. Infatti, visto l'alto numero di richieste di partecipazione, si terranno due laboratori, uno alle 13 (già esaurito), l'altro alle 16, con ancora qualche posto disponibile. Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it.

Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Giorgio Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.

Alla scoperta del Dolcetto di Ovada e di una nuova Valpolicella

Da segnalare anche il banco comune di assaggio **Uò Patanù – Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A Back to the Wine parteciperà anche **ReValpo**, ovvero, **Valpo(licella) Revolution**, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Rocollo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

Gli espositori stranieri

Distillati & Co.
Parliamo di...

TENDENZE

meat art. la tartare con
l'avete mai ammirata

1 Personaggi Tendenze



TAGS

Birra book chef cibo

cioccolato cocktail cucina

f degustazione degustazioni

🐦 distillati DOP drink

in eventidop.com festival Firenze

🍷 food formaggio gastronomia

📖 Grappa IGP libro lombardia

📍 milano olio Pasticceria

🍕 perugia piemonte Pizza

🍷 Puglia ricetta ricette

🍷 Ristorante roma sicilia

🍷 slow food sommelier tartufo

🍷 toscana umbria veneto vini

🍷 Vinitaly vino wine

www.eventidop.com

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da **Slovenia, Francia, Spagna e Georgia**.

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo **Beka Kereselidze**, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Aleksandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di **Baldovar 923**, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túrta presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

Ristorazione, pacchetti turistici e altri servizi

Back to the Wine mette a disposizione dei suoi visitatori anche tre punti di ristorazione al servizio dei visitatori.

C'è poi un servizio molto interessante per chi fa acquisti: non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente punto spedizione colli JTD Kipoint.

Da segnalare, inoltre che, in occasione di Back To The Wine, sono stati messi a punto **pacchetti turistici**, a cura di IF Imola Faenza Tourism Company, per trascorrere il week end a Faenza, abbinando la partecipazione alla manifestazione con la visita al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, dove attualmente è allestita la mostra **"Picasso. La sfida della ceramica"**.

Partnership

Fra le novità di quest'anno anche la partnership con **Kaataa**, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale.

Nuova partnership anche con **Raisin**, app nata in Francia ma oggi diffusa in Italia e altre nazioni, che permette di cercare wine bar e locali che offrono vini naturali.

Fra le collaborazioni più consolidate, invece, quella con **Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta** realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

Info Back to the Wine

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2019

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: domenica 10-20

lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre)

lunedì € 20; prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro l'11 novembre): 10 euro valido 2 giorni.

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

📅 Eventi 🍷 back to the wine, faenza, wine

Written by Redazione

Website

Gustando

Storie di uomini e territori
dell'Emilia Romagna



Sei qui: ► Home > Eventi > [Gli artigiani del vino al "Back to the Wine"](#)

Gli Artigiani Del Vino Al "Back To The Wine"

Eventi Primo piano by [Maurizio Ranucci](#) - 13 novembre 2019 0



Faenza – 150 produttori di Vino artigianali saranno protagonisti alla **quarta edizione** di **"Back to the Wine"**, nei padiglioni della Fiera di Faenza: L'unica manifestazione in Romagna che da voce ai viticoltori che rispettano e seguono i dettami dell'agricoltura che rispetta i cicli naturali del "Dio bacco". L'appuntamento è per domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019. L'ideatore dell'evento è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.



Supporter della manifestazione sono la Banca di Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese, istituto di credito da sempre attento alla vita del territorio, e Mo.Me.Vi., Mostra della meccanizzazione in Vitivinicoltura. Patrocinio della Regione Emilia – Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Significativa è la **presenza emiliano – romagnola**, con ben **40 espositori** equamente suddivisi fra Emilia e Romagna.



Il curatore della manifestazione Andrea Marchetti

Fra loro ci sono anche **quattro cantine faentine** (Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio) e **sei di Brisighella** (Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano). Le etichette presenti e che si potranno degustare sono **oltre 800 le etichette**. Il comune denominatore tra i produttori è una produzione artigianale, a conduzione familiare e una "tiratura (quasi sempre fra le **15mila e le 20mila bottiglie annue**), con una grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

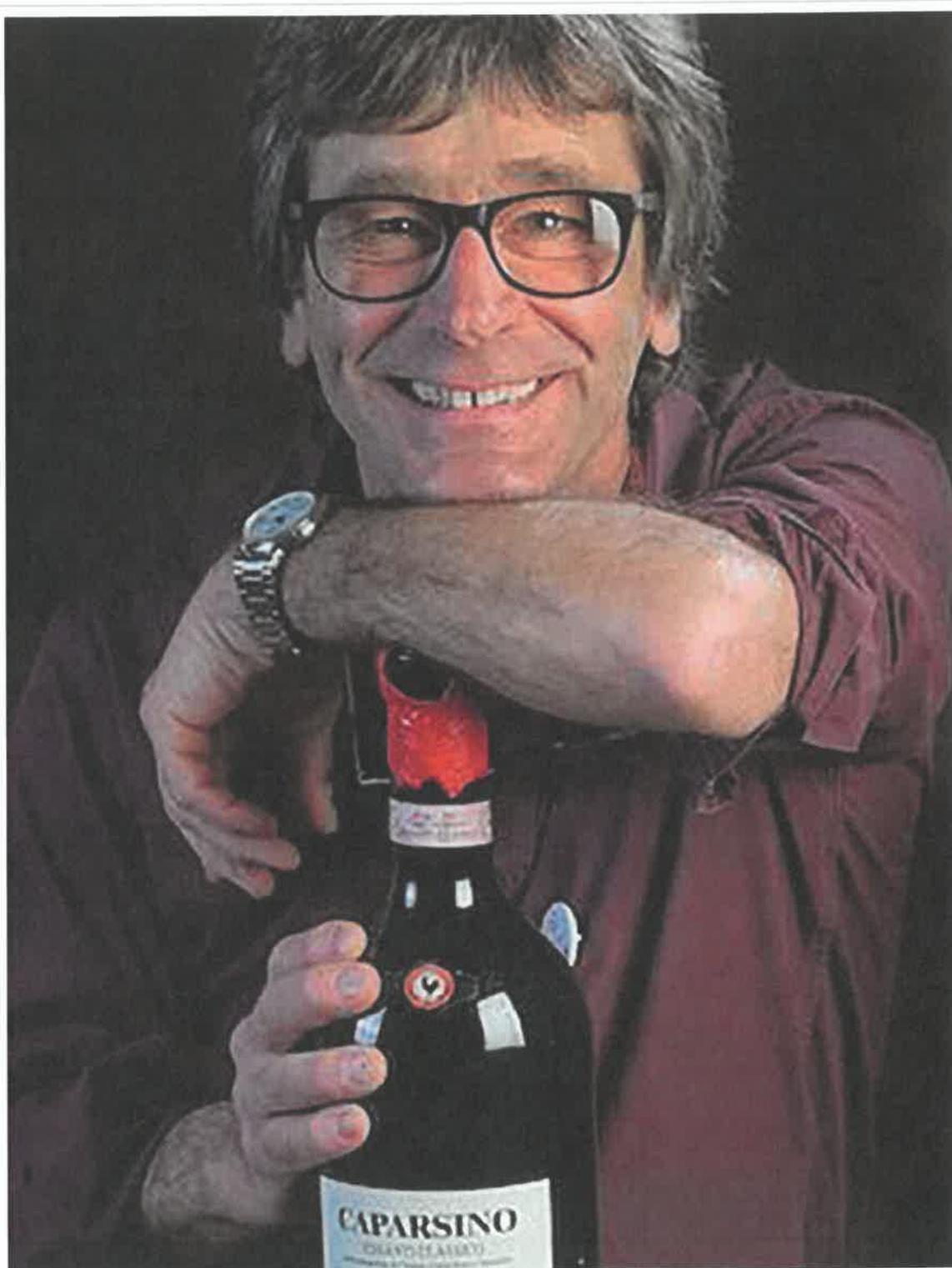


Lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina). Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale). Interessanti anche le degustazione organizzate quest'anno sono dedicate al Chianti classico di Radda e ai vini Alchemici.



Giorgio Mercandelli

Domenica 17 novembre, alle ore 15, la degustazione verrà proposta una **verticale di Caparsino** a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore **Paolo Cianferoni**. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese. **Sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione. Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it**



Paolo Cianferoni

Lunedì 18 novembre. I vini a fermentazione alchemica con Giorgio Mercandelli. Il primo appuntamento alle 13 (già esaurito), l'altro alle 16, con ancora qualche posto disponibile. **Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it.** Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.



Foto di alohamalakhov da Pixabay

Altre curiosità in questa edizione come il banco comune di assaggio **Uò Patanù – Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio. A Back to the Wine parteciperà anche **ReValpo**, ovvero, **Valpo(licella) Revolution**, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella.



Foto di Bruno Glätsch da Pixabay

Saranno presenti anche aziende straniere, provenienti da **Slovenia, Francia, Spagna e Georgia**. Alcune curiosità in questo settore: il giovane vignaiolo **Beka Kereselidze**, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Aleksandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

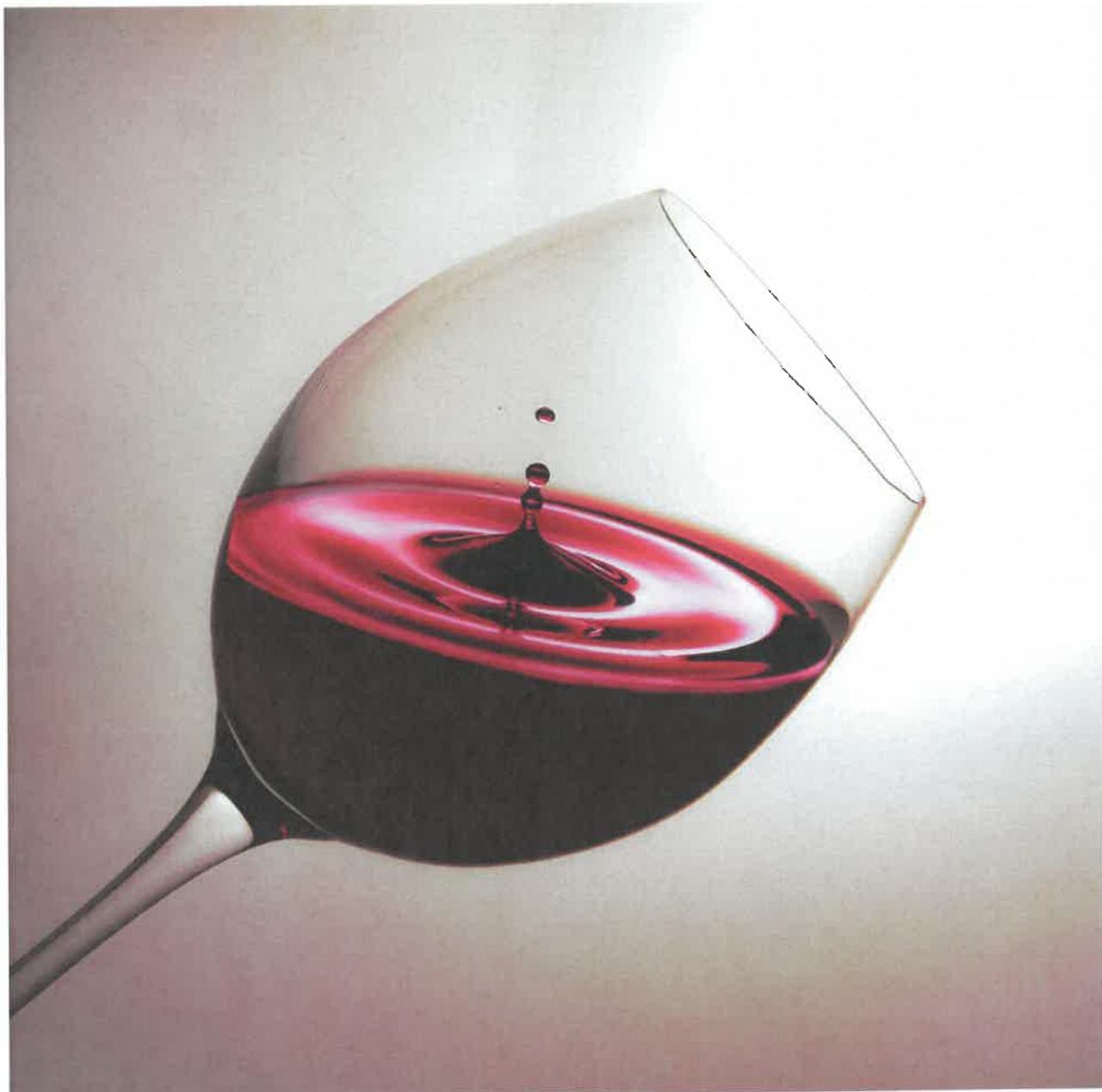


Foto di Christine Sponchia da Pixabay

I ragazzi di **Baldovar 923**, provenienti dalla regione montana Alto Túria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata. Per quanto riguarda la somministrazione di cibo sono presenti tre punti di ristorazione al servizio dei visitatori. Oltre al vino a Faenza, nello stesso periodo c'è la possibilità di visitare il Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, dove si svolge la mostra "**Picasso. La sfida della ceramica**".

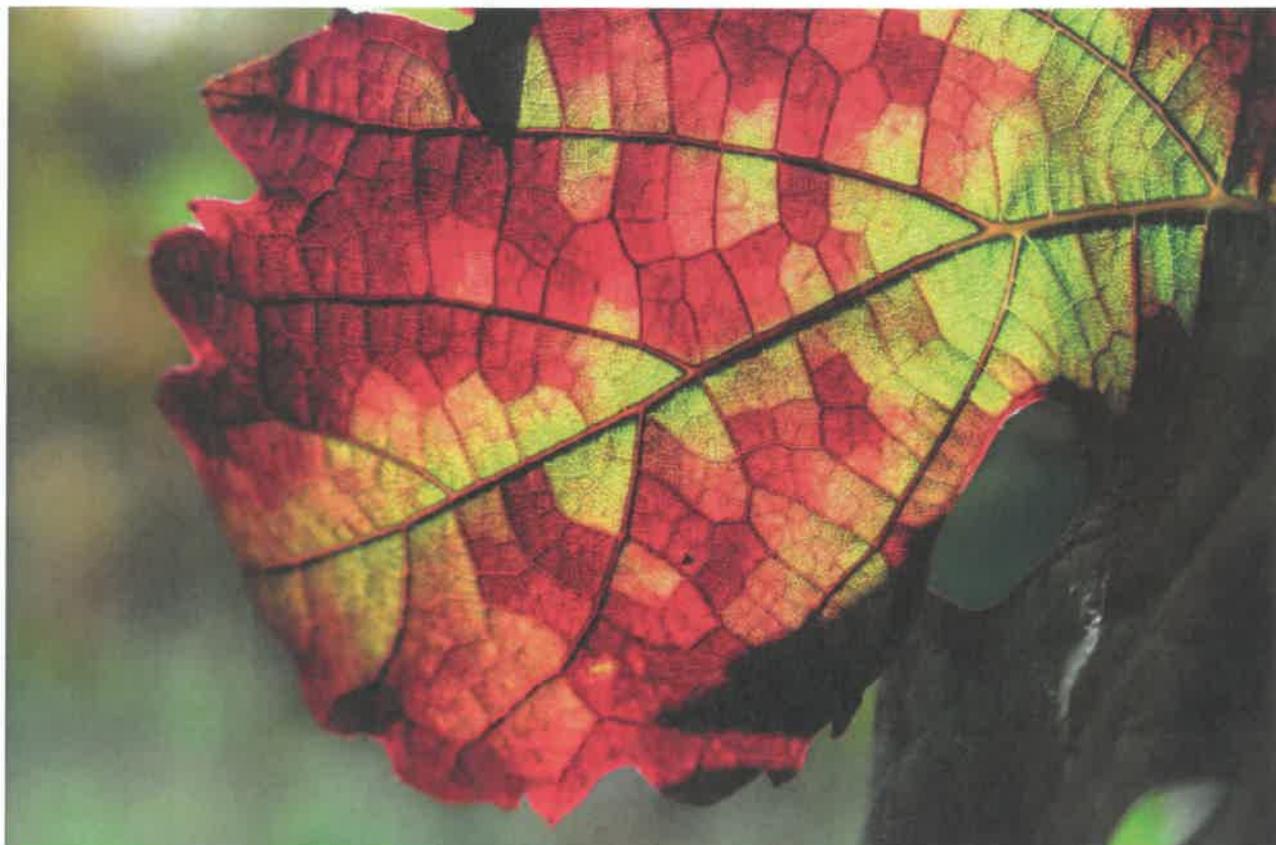


Foto di Thomas B. da Pixabay

Informazioni:

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: domenica 10-20 e lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25 e lunedì € 20

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it



Share on Facebook



Share on Twitter



Share on LinkedIn



Maurizio Ranucci

direttore responsabile

[< Previous article](#)

A Faenza torna Back to the Wine con 800 vini d'eccellenza

Da Massimo Tommasini - 15/11/2019

Arriva domenica 17 e lunedì 18 novembre alla fiera di **Faenza** la quarta edizione di Back to the Wine, importante manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione.

Back to the Wine, tante le cantine presenti



Protagonisti assoluti di Back to the Wine saranno i 150 produttori di **vino artigianale** di eccellenza, provenienti da tutta Italia e dall'estero.

Una quarantina gli espositori emiliano-romagnoli, equamente suddivisi fra Emilia e Romagna; tra i quali anche quattro cantine faentine (Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio) e sei di Brisighella (Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano).

Ben 800 le etichette presentate in fiera, tutte con un comune denominatore; che siano esclusivamente prodotti artigianali, spesso a livello familiare, con una "tiratura limitata".

Una filosofia produttiva che presti cioè grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.



E oltre alla qualità e originalità dei vini in degustazione, a rendere speciale la visita a Back to the Wine è la possibilità di incontrare i vignaioli presenti ai banchi e di conoscere direttamente da loro la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori.

Fiera professionale, mercato vini e food

Back to the Wine è una manifestazione che si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano nel settore, come enoteche, winebar, ristoranti, aziende di import/export, ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata in fiera a Faenza, fra assaggi e acquisti di vini e non solo, perchè ad arricchire l'offerta, ci saranno anche una ventina di banchi tra food e ristorazione.

A Faenza anche il Chianti Classico di Radda e i vini alchemici



Back to the Wine 2019 proporrà anche due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

Domenica 17, alle ore 15, protagonista sarà il **Chianti Classico** e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una verticale di Caparsino a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore Paolo Cianferoni, il quale produce vini in tutto e per tutto "devoti" all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il **Sangiovese**.

Lunedì 18, invece, doppio appuntamento con i vini a fermentazione alchemica e con Giorgio Mercandelli, pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni ottanta, che coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica



Privacy

dove la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.



Dal **Piemonte**, in particolare dal territorio alessandrino, arriveranno diverse cantine per far scoprire, o riscoprire, la produzione di una zona di questa regione enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

Tra i tanti, a Back to the Wine parteciperà anche un gruppo di sei aziende della **Valpolicella** un territorio considerato classico e già noto, che producono vini naturali e che si propongono come una sferzata di nuove idee in ambito enoico.

Massimo Tommasini

<https://www.foodandsoon.com>

[HOME](#)
[NEWS](#)
[VIGNA E CANTINA](#)
[EVENTI](#)
[RUBRICHE](#)
[I GRANDI OLI](#)
[WEB TV](#)
[I CONSORZI](#)
[LE CANTINE](#)

RITORNO AL VINO CON LA IV EDIZIONE DI BACK TO THE WINE ALLA FIERA DI FAENZA

di Caterina Marchitti | Nov 20, 2019 | Vini naturali



Back to the Wine è un punto di riferimento in Italia per produttori, distributori e amanti di vino artigianale e food gourmet.

È giunto il momento di fare un passo indietro: il tema di Back to the Wine, la fiera che si è tenuta il 17 e 18 novembre alla Fiera di Faenza, è stato il ritorno.

Ritorno al vino, ad una visione perduta, offuscata da premi, concorsi e punteggi, da un approccio che insegue un'inesistente oggettività, dal diffondersi di un

ISCRIVITI
ALLA
NOSTRA
NEWSLETTE
R

**Iscriviti
alla
Newslett
er**

Riceverai notizie
e aggiornamenti
sul mondo del
vino e non solo

E-MAIL

Cliccando su
"Iscriviti" accetti
di ricevere la
nostra
newsletter
(Leggi
informativa).
Potrai
disiscriverti in
ogni momento

gusto omologato che insegue sé stesso in una vuota spirale.



Il vino è prima di tutto un atto agricolo che deve essere necessari

amente responsabile, avendo l'attenzione di procurare il minimo impatto ambientale possibile, ma è anche frutto di pratiche di cantina che dovrebbero avere cura di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

E l'elemento più importante per i vignaioli artigianali di Back to the Wine, rimane sempre l'uomo, che fa le scelte di vigna e di cantina, quello che può dettare i ritmi, possibilmente in sintonia con la natura.

Back to the Wine propone di fare un passo indietro per capire che un approccio competitivo e schemi prefabbricati sono un sistema limitato, pieno di falle, spesso incompatibile con la vera natura del vino: una natura a matrice tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, ma soprattutto umana, per raggiungere il futuro attraverso un ritorno al passato.

Back to the Wine è una fiera unica nel suo genere, con importanti opportunità di business per il mercato interno ed estero che punta a meno intervento in vigna e in cantina e più sostenibilità nei metodi produttivi di vino biologico, biodinamico, naturale.

SHARE:      



Ogni momento cliccando sul link presente nella newsletter che ti invieremo

ISCRIVITI

ABBONATI ORA

I Grandi Vini è un bimestrale dedicato alle notizie e novità dal settore vinicolo. Da più di 10 anni in prima fila tra le **riviste italiane sul vino**, I Grandi Vini non è solo una rivista di settore è un progetto editoriale che ha come obiettivo quello di raccontare l'eccellenza, enologica in primis ma anche gastronomica, con sguardo critico e sempre attento all'attualità, al contesto economico e socio- politico.

Regalati o regala un anno di... Grandi Vini

[< PREVIOUS](#)[NEXT >](#)

GRUPPO BERTOLASO TRIONFA
AL TECHNOLOGICAL
INNOVATION AWARD DI SIMEI

Enomet a SIMEI 2019



**SCOPRI
COME**

ABOUT THE AUTHOR



Caterina Marchitti

Nata e cresciuta a Siena, ama scrivere da sempre, studia beni storico-artistici e gestisce un locale per anni per poi affacciarsi al mondo della certificazione Bio, il tutto ben miscelato a una sempre crescente passione per la buona cucina ed il buon vino. Eclettica e soprattutto curiosa

FOLLOW US



facebo
ok



youtub
e



instagr
am



Twitte
r

LEAVE A REPLY

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

COMMENT

NOME *

EMAIL *

SITO WEB

POST COMMENT

VIDEO RECENTI

Gruppo...

**Gruppo
Bertolaso a
SIMEI 2019 -
Giovanni
Mazzon**

**Gruppo
Bertolaso a
SIMEI 2019 -
Roberto Azzolini**

**Tapì a SIMEI
2019**

**Lafal a SIMEI
2019**

**GBM di Manfrini
a SIMEI 2019**

NEWS

I vini alchemici e “pezzi unici” a Back to the Wine 2019



COCKTAIL ISPIRATI AL CINEMA NEWS

Drink THE IRISHMAN, (ispirato al film “The Irishman” di Martin Scorsese, 2019) di Stefano Santucci

NEWS

Settimana Bianca - 4 rifugi e un hotel in Alta Badia dove sci e gusto diventano un tutt'uno

COMUNICATI STAMPA NEWS

RADICI DEL SUD: TUTTE LE NOVITÀ DELL'EDIZIONE 2020 E COME PARTECIPARE

NEWS UN VIAGGIO IN MAREMMA

UN VIAGGIO IN MAREMMA SESTA PUNTATA: MONTAUTO E MORISFARMS DUE GIOIELLI MADE IN MAREMMA

NEWS

PRESENTATA A ROMA FLOS OLEI 2020 – LA GUIDA DEI MIGLIORI OLI EXTRAVERGINI DEL MONDO – 11° EDIZIONE - Il nostro reportage - seconda puntata: i piatti degli chef e le degustazioni professionali

NEWS

Etna - Tante piccole aziende rendono un territorio grandioso

NEWS

I vini dell'azienda Carpineto e la capacità del Sangiovese di affrontare il tempo

NEWS



NEWS

I vini alchemici e “pezzi unici” a Back to the Wine 2019



di **Sante Laviola**
 pubblicato il 5
 Dicembre 2019

Gli artigiani del vino anche quest'anno si sono dati appuntamento a Faenza per la IV edizione di *Back to Wine*, la manifestazione organizzata da Blu Nautilus sotto la guida di

Andrea Marchetti. Oltre 150 i produttori presenti da ogni parte d'Italia, con la presenza di vini esteri da Francia, Slovenia, Spagna e Georgia.

Il focus della manifestazione è sempre lo stesso fin dalla prima edizione: il ritorno al vino, al suo carattere primordiale di essere espressione sincera e fedele della natura.

Sapevo, dunque, che ciò che avrei trovato sarebbero stati vini autentici, senza omologazione; vini privi di ogni azione atta a snaturare o turbare quel naturale delicato equilibrio tra gli elementi alla base della loro unicità. Vini legati saldamente ad un territorio, di cui raccontano storia, tradizione e luogo nell'accezione più di prossimità al vigneto che di vasto comprensorio.

Vini parlanti, narratori delle stagioni di cui portano i segni indelebili

che si percepiscono ad ogni assaggio: le annate calde, tipicamente morbide, lunghe e avvolgenti; quelle più fresche, grintose, scattanti e dal finale elegante.

Vini longevi marcatori del tempo che hanno temprato la loro fibra resistendo attivamente alle oscillazioni climatiche nei decenni della loro vita: piante antiche, bitorzolute, raggomitolate su loro stesse che centellinano il numero di grappoli per conservare la cosa che di più preziosa che hanno: la possibilità di dare nuovi frutti nell'anno che verrà.

Tutto questo era ciò che mi aspettavo di trovare a *Back to the Wine!* Perché tutto questo, altro non è, che la mia personale chiave di lettura quando assaggio un vino e quando poi ne racconto la sua espressione e il suo carattere.

Tra quei banchi avrei cercato, dunque, di

saziare la mia curiosità e di appagare il mio piacere per l'assaggio di un buon vino, ascoltando con vivo interesse e rilassato compiacimento quanto quegli artigiani del vino avevano da raccontarmi sicuro che, alla fine, sarei tornato a casa con la memoria di aver assaggiato dei veri “pezzi unici”.

VINI ALCHEMICI

Nascono dal rapporto stretto tra l'uomo e la natura! Nulla di più! Un'unione primordiale che solo l'Evoluzione ha scisso ma che di fatto, sono e lo sono sempre stati due facce della stessa medaglia. Ogni sfumatura gustativa di un vino alchemico è l'espressione netta e definita della storia del grappolo ma non solo limitata all'annata di quella bottiglia, ma a tutta memoria che quelle viti hanno accumulato nel loro ciclo vitale e ancora oltre. Perché le radici affondano in una

terra antica, a sua volta
portatrice di una
memoria arcaica,
primordiale. Ed ecco che
il cerchio si chiude sul
principio di ogni cosa,
quando l'uomo e Natura
era un tutt'uno!

Un vino alchemico deve
esprimere armonia,
equilibrio, coerenza non
strettamente
nell'accezione
organolettica ma
esprimendo consonanza,
connessione, sintonia
con quelle forze della
natura che hanno
generato la materia
prima. Sintonia e
musicalità, sono le due
espressioni che
ricorrentemente
emergevano dalla mia
conversazione con
Oreste Sorgente,
viticoltore alchemico di
Canneto Pavese, che mi
ha fatto fare alcuni tra i
migliori assaggi della
giornata: il **Ca'
Barnaba** e il **Foglia
nera**.



- **Ca' Barnaba 2015**
(Barbera e
Croatina)

Grandissimo naso di frutti rossi e sorso succoso con sfumature di incenso. Il palato, pregno di aromi terziari, si estende in finale balsamico di notevole lunghezza.

- **Foglia nera 2015**
(Pinot Nero)

Colore naturalmente brunito dall'olfatto vibrante con note catramate e sottofondo di torba e frutti neri che si ritrovano intatti ad ogni sorso.

Cantina Alchemica
Helianthus di Sonia e
Igor Pasquale



- **Mordigallina
2015**

Con la costellazione del Cigno impressa in etichetta che, originariamente gli Arabi associavano ad una gallina, questo uvaggio di vecchie viti si esprime con tonalità decise e naso ricco di frutti a bacca nera su note speziate. Il sorso ampio, richiama pepe e tabacco nel finale.

- **Ireo 2016**

Vecchie viti a bacca bianca, un mese macerazione sulle bucce e fermentazione lenta, lentissima a dare un vino dal colore caldo, intenso con tonalità arancio vivo

brillante. Un vino meditativo che con il passare de tempo diventerà più ricco e complesso.

**Cantina Alchemica
Light of Nature di
Giorgio Mercandelli**



- **Lanthano Rosso
2013**

Il vino è memoria liquida della pianta che il frutto nasconde (dal greco *lanthanon*, nascosto). La lunga fermentazione del grappolo intero dona un colore marcato, intenso, impenetrabile e arricchisce il naso di una complessità aromatica davvero grandiosa. Il sorso è (inaspettatamente!)

scattante, sapido,
grintoso e lungo.

- **Lanthano Bianco
2013**

Colore dalle tonalità
marcatamente
ossidative, si esprime al
naso con note di frutta
secca e foglia d'alloro.
Riferimenti
delicatamente balsamici
si espandono in un sorso
asciutto, non
lunghissimo ma ben
definito e dal finale
medio.

Vigna cunial

- **Monteroma brut
2018 (Malvasia
Casalini)**

Da un antico clone di
Malvasia di Parma,
recuperato e messo in
produzione in questa
azienda solo da pochi
anni, questo spumante
colpisce non per i tipici
aromi della più famosa
Malvasia di Candia
Aromatica, ma per le
accattivanti note rustiche
che richiamano le
nocciole tostate e il

lievito. Il sorso delicato e succoso, anche se non lunghissimo, è accarezzato da una bollicina fine e persistete.



Cantina Carta

- **Malvasia di Bosa Filet 2018**

Piero Carta nella sua unica etichetta ha chiuso un cerchio di ricordi familiari che partono dalla sua infanzia: la Malvasia di Bosa, che il nonno piantò e i filet, i merletti sardi dalla caratteristica quadrettatura, che la nonna amava fare. L'assaggio di questo vino, con Piero che mi racconta della sua terra, assume un misticismo ancestrale davvero unico. Il metodo "flor" da

**vecchie botti mantenute
scolme, dona un
complesso di aromi
antichi che si combinano
a fiori di campo e
camomilla preparando ad
un sorso succoso, tattile
e dal forte accento di
miele d'acacia e erbe
officinali.**



Château Tour Blanc

**Vini longevi dal bouquet
ricco e delicato con una
beva succulenta e lunga!
È l'Ugni Blanc ovvero sia
il Trebbiano, nei cloni
toscano e spoletino,
portato in Francia dai
Romani dopo la
conquista della Gallia.**

- **Vieilles Vignes
2011 (Trebbiano
Spoletino)**

Nonostante i suoi otto anni è ancora uno “young boy”, come l’ho definito nella mia piacevole conversazione con Sandra Mascarenhas, titolare dell’azienda.

Un’esplosione grandiosa di aromi che richiamano fiori e agrumi freschi. Il sorso è un progredire di emozioni: agrumato, frutta esotica su un finale che richiama la scorza d’arancia e un pizzico di pepe bianco.

- **Papillon de Nuit 2010** (Trebbiano Toscano)

Anche qui la longevità ha fatto bene il suo lavoro! Note evolutive che spaziano dagli agrumi alla frutta secca lasciando spazio a un richiamo al fieno bagnato e sostenendo un sorso freschissimo.



UOU Marinko Pintar

Salvare le vecchie viti dall'abbandono! È questo lo scopo del piccolo Consorzio sloveno "UOU" che in lingua madre significa "bue". Marinko Pintar è uno di loro e mi ha fatto assaggiare dei vini grandiosi che portavano dentro la forza e la robustezza delle rocce armonizzate da una magica eleganza.

- **Malvasia 2018**

Dodici giorni di macerazione sulle bucce, regalano un naso dalle marcate note floreali e sfumature tropicali che sottendono un sorso è freschissimo, sassoso, pulito, coerente, lungo.

- **Rebula Ivanka 2017**

Colore marcatamente dorato e naso floreale con note di frutta secca e miele. Dopo 20 giorni di macerazione, il sorso ampio, fresco, complesso su un finale resinoso.



Abbazia San Giorgio

Quattro chiacchiere con la simpatica Mavi, rappresentante dell'azienda di Battista Belvisi, mi hanno fatto apprezzare ancora di più questi vini che in parte già conoscevo. Ciascuno dei vini assaggiati mi ha regalato l'immagine del carattere energico e vitale di quell'isola dalle piante nane sperduta nel mare di Sicilia: Pantelleria!

- **Lustro 2018**
(Caratarratto)

Naso floreale con sfumature salmastre. Sorso lungo, sapido, ampio, tattile e speziato.

- **Cloè 2018** (Nerello Mascalese)

Vinificazione in bianco di Nerello Mascalese, pochi

giorni di macerazione sulle bucce e affinamento di in acciaio. Il risultato è un vino dal colore vermiglio e dal profilo gusto-olfattivo complesso: floreale con note agrumate e di pompelmo rosa al naso sostengono un sorso più rustico e dal finale speziato.

- **Magico passito 2015 (Zibibbo)**

Colore dorato con naso floreale con richiami di zagara. Sfumature di miele e fiori di campo arricchiscono l'olfatto. Il sorso è fresco, ampio, complesso, ricco, lungo.



Enoz

- **Il Chaos 2018**
(Primitivo)

Un primitivo del casertano che mi ha davvero stupito per le sue caratteristiche completamente diverse dai più noti pugliesi e materani. Naso vegetale con sfumature di piante aromatiche e rovi di more supportano un sorso fresco, minerale, ampio dove si fanno largo piccoli frutti rossi e mirtilli su un finale decisamente lungo e durevole.



In questo articolo

**Back to the Wine 2019,
Featured, vini alchemici,
Vini Naturali**



Scritto da

**Sante
Laviola**

**Iscriviti
alla
Newsletter**

Aggiornar
continui s
dell'enoga

Indirizzo Em

INVIA

**Di seguito: WHITE LABEL
VERSUS BLACK
LABEL DE I
BALZINI**

**Non
perderti:**

**I TANTI VOLTI
DI FOOD &
WINE IN
PROGRESS
2019**

 **COMMENTA**



La classifica dei migliori 10 Panettoni d'Italia del 2019 secondo Vinodabere
NEWS



La classifica degli 8 migliori panettoni d'Italia del 2018 secondo Vinodabere
NEWS



La ricetta della prelibata ciambella al mosto cotto
CALI DI ZUCCHER

(<https://btcommunication.com/>)

■ Sagre (/it/sagre) 📍 emilia romagna (/it/sagre/tag/emilia%20romagna) vino (/it/sagre/tag/vino)



Back to the Wine dal 17 al 18 novembre 2019

Nel DNA di Back To The Wine c'è selezione, scoperta, valorizzazione di talenti! Domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, alla Fiera di Faenza, un'occasione unica per degustare e acquistare ottimi vini e cibi artigianali, direttamente al banco di centoventi produttori, accuratamente selezionati da Andrea Marchetti, provenienti da tutta Italia e dall'estero. Back To The Wine è un'eccezionale esperienza di gusto e di conoscenza sui nuovi metodi di produzione, a cavallo tra innovazione e tradizione!

Perchè esserci

I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti! Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore Vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto! I consumatori più attenti e dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi e cercano prodotti di nicchia autentici, che si trovano quasi solamente nel settore artigianale! Anche i RISTORANTI, i WINEBAR, le ENOTECHE che vogliono distinguersi puntano alla qualità e all'originalità delle proprie proposte. E' quindi fondamentale fornire esperienze di gusto che siano anche esperienze di vita... tutte da gustare e da raccontare. BACK TO THE WINE risponde perfettamente alle esigenze di pubblico e operatori: consumo consapevole e di qualità, naturalità, sostenibilità ambientale, salute e benessere, territorialità come espressione di specificità culturali e produttive, sicurezza, produzione e mobilità sostenibile, positività, convivialità, condivisione, prestigio, preziosità, unicità!

I vignaioli di Back To The Wine

I produttori da noi selezionati e presenti in fiera hanno spesso piccole e preziosissime produzioni d'eccellenza - in media tra le 10.000 e le 20.000 bottiglie - in grado di soddisfare gli ordini commerciali più qualificati. Non a caso il vino artigianale italiano è sempre più ricercato dai migliori ristoranti del mondo, anche francesi!, che per distinguersi intendono offrire ai propri clienti delle vere e proprie esperienze ricche di significato territoriale, di valori umani e di una storia tutta da condividere, nel rispetto della natura, dei suoi ritmi e integrità.

La filosofia di Back To The Wine

Non è un evento comune! Si distingue dagli altri perché si tratta, prima di tutto, di un 'manifesto' condiviso da una comunità di produttori e consumatori consapevoli, per un 'Ritorno al vino' e alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano! BACK TO THE WINE è anche un laboratorio di talent scouting perché scopre e valorizza una nuova generazione di vignaioli colti e responsabili, che si dedicano con passione a un'enologia rinnovata e al 'gusto' autentico della terra! L'Italia è prima al mondo per biodiversità enogastronomica, tra pianure, colline, montagne, mari! BACK TO THE WINE è sinonimo di selezione dei migliori gusti italiani, nuovi e sostenibili, provenienti da zone diversissime tra loro, isole comprese!

L'artigianato Wine & Food

L'artigianato enogastronomico contemporaneo per BACK TO THE WINE significa rispetto della tradizione, ma al passo coi tempi. Fondamentale è la cultura, dalla quale scaturiscono innovazione, ricerca nella correzione degli errori di passato produttivo generazionale e un ritorno alla terra - e un ritorno al vero vino - da intendere sia come ritorno all'origine, al lavoro a contatto con la natura, sia come scelta per un consumo sano e consapevole, collettivamente accettabile.

Dal sito web di Back To The Wine



[\(/it/sagre/articolo-3\)](#)

DOVE

Fiera di Faenza - Viale Risorgimento, 3

ORARIO

- Domenica 17 novembre dalle ore 10 alle 20

- Lunedì 18 novembre dalle 11 alle 19

APPUNTAMENTI

LABORATORI

Domenica 17 novembre

- Ore 15: "Il Chianti Classico di Radda". Su prenotazione - a pagamento. Info (<https://www.backtothewine.it/chianti-classico-radda>)

Lunedì 18 novembre

- Ore 13: "Il vino alchemico". Su prenotazione - a pagamento. Info (<https://www.backtothewine.it/vino-alchemico>)

I protagonisti (<https://www.backtothewine.it/espositori2019>) di Back To The Wine 2019

INGRESSO MANIFESTAZIONE

L'accesso all'evento è consentito ai soli maggiorenni e ai titolari di biglietto d'ingresso.

Prezzo biglietti durante l'evento:

- Domenica ingresso giornaliero 25,00 €
- Lunedì ingresso giornaliero 20,00 €
- Operatori HO.RE.CA 10,00 € valido due giorni previo accredito entro il 31 ottobre

Il biglietto d'ingresso comprende:

- Calice
- Pass bracciale (da indossare)
- Degustazione vini

COME ARRIVARE

IN TRENO

A 1,8 km dalla Fiera. Info bus (https://moovit.com/?metroId=1783&utm_source=widget&utm_campaign=get_directions_button&o=1&lang=it)

IN TAXI

Piazza della Libertà: 0546 21422

Piazzale Stazione FF.SS.: 0546 22502

NAVETTA ilpulmino.it

Servizio di trasporto da Rimini, Cesena, Forlì, Imola, Ravenna e Bologna con bus da 16 posti solo su prenotazione e al raggiungimento minimo di partecipanti. Per info: 349 5668194 - info@ilpulmino.it (<mailto:info@ilpulmino.it>)

PER INFO E PRENOTAZIONI

Organizzatori:

Andrea Marchetti e Blu Nautilus

Piazzale Cesare Battisti, 22/E - 47921 Rimini

Tel 0541 53294

info@blunautilus.it (<mailto:info@blunautilus.it>)

www.backtothewine.it (<http://www.backtothewine.it>)

Comune di Faenza

Piazza del Popolo, 31 - 48018 Faenza (RA)

Tel 0546 691111

www.comune.faenza.ra.it (<http://www.comune.faenza.ra.it>)

Foto tratte dalla pagina Facebook ufficiale di Back to the Wine

[\(/#facebook\)](#) [\(/#twitter\)](#) [\(/#whatsapp\)](#) [\(/#pinterest\)](#)

dimensione font  

Stampa [\(/it/sagre/back-to-the-wine-faenza?tmpl=component&print=1\)](#) | Email

[\(/it/component/mailto/?tmpl=component&template=ts_newsline&link=a13ab3af4af02512e758938a4f2b928364af6f76\)](#)

Altro in questa categoria: « [De Gustibus - Parma - maggio 2020 \(/it/sagre/de-gustibus-parma\)](#) [Mostra del Bitto - Morbegno \(SO\) - dal 12 al 13 ottobre 2019 \(/it/sagre/mostra-bitto-morbegno\)](#) »

Ricerca Sagre

Parole Chiave

Luogo

Calendario Eventi e Sagre

HOME / EVENTI ENOGASTRONOMICI / EMILIA ROMAGNA



Storytell Mafe

Un'unica stor
Mafe de Bag
creare un pia

Digital Update

Back to the Wine



Quando: 17/11/2019 - 18/11/2019 • Regione: Emilia Romagna • Provincia: Ravenna



Torna **Back to the Wine** alla **Fiera di Faenza**!

Domenica 17 e Lunedì 18 novembre 2019 un'occasione unica per degustare e acquistare **ottimi vini e cibi artigianali**, direttamente al banco di centoventi produttori, provenienti da tutta Italia e dall'estero.

BACK TO THE WINE è un'eccezionale esperienza di gusto e di conoscenza sui nuovi metodi di produzione, a cavallo tra innovazione e tradizione!

La manifestazione organizzata da Blu Nautilus e curata da Andrea Marchetti, oggi alla IV edizione, è un punto di riferimento in ITALIA dedicato alla scoperta di produzioni di qualità **artigianale** e **naturale** di **vino** e **food**.

con internazionali.

Orari e biglietti

Domenica 17 novembre dalle 10 alle 20. Ingresso Giornaliero € 25,00

Lunedì 18 novembre dalle 11 alle 19. Ingresso Giornaliero € 20,00

Il biglietto d'ingresso comprende: Calice, Pass bracciale (da indossare), Degustazione vini



Titolo dell'evento: Back to the Wine

Domenica 17 e Lunedì 18 novembre 2019 torna Back to the Wine alla Fiera di Faenza. Un'occasione unica per degustare e acquistare ottimi vini e cibi artigianali, direttamente al banco di centoventi produttori, provenienti da tutta Italia e dall'estero.

Luogo: Fiera di Faenza (RA)

Indirizzo: Via Risorgimento 3 - Faenza (RA)

Organizzazione: Blu Nautilus e Andrea Marchetti

Sito web per approfondire: <http://www.backtothewine.it/>

Ru cct

Consiglia 0

f Condividi

Vuoi restare aggiornato sui prossimi eventi pubblicati?

* campi obbligatori

Email *

A quale regione sei maggiormente interessato? *

ioeilvino.it
il blog di Lorenzo Colombo

Dettagli

Inizio:
novembre 17

Fine:
novembre 18

Back to the Wine 2019

novembre 17 - novembre 18

Gli artigiani del vino protagonisti alla Fiera di Faenza il 17-18 novembre
Previsti oltre 150 banchi di assaggio con vignaioli provenienti da tutta Italia e dall'estero



Arriva la quarta edizione di **Back to the Wine**, la prima e più rilevante manifestazione della Romagna dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. L'appuntamento è per **domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019**, alla Fiera di Faenza.

A curare l'evento è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di **Vinessum**, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**. Supporter della manifestazione sono la Banca di Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese, istituto di credito da sempre attento alla vita del territorio, e **Mo.Me.Vi.**, Mostra della meccanizzazione in Vitivinicoltura. Patrocini

This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt-out if you wish. [Accept](#) [Read More](#)

Protagonisti assoluti di Back to the Wine 150 produttori di Vino Artigianale di eccellenza, provenienti da tutta Italia, ma anche dall'estero. Particolarmente significativa la presenza emiliano – romagnola, con ben 40 espositori equamente suddivisi fra Emilia e Romagna. Fra loro ci sono anche quattro cantine faentine (Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio) e sei di Brisighella (Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano).

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con oltre 800 le etichette disponibili. A legarle, però un comune denominatore: sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

E oltre alla qualità e originalità dei vini in degustazione, a rendere speciale la visita a Back to the Wine è la possibilità di incontrare i vignaioli presenti ai banchi e di conoscere direttamente da loro la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori.

Fiera professionale, mercato vini e food

Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai

This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt-out if you wish. [Accept](#) [Read More](#)

scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina).

Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata a Back to the Wine, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Laboratori di degustazione dedicati al Chianti classico di Radda e ai vini alchemici

Back to the Wine propone anche due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

Domenica 17 novembre, alle ore 15, protagonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una verticale di Caparsino a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore Paolo Cianferoni. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

Sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it
[mailto:fra.falcone2003@libero.it]

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i vini a fermentazione alchemica e con **Giorgio Mercandelli**. Infatti, visto l'alto numero di richieste di partecipazione, si terranno due laboratori, uno alle 13 (già esaurito),

This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt-out if you wish. [Accept](#) [Read More](#)

euro, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it.

Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Giorgio Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.

Alla scoperta del Dolcetto di Ovada e di una nuova Valpolicella

Da segnalare anche il banco comune di assaggio Uò Patanù – Ovada Naked, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto

This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt-out if you wish. [Accept](#) [Read More](#)

aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

Gli espositori stranieri

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da Slovenia, Francia, Spagna e Georgia.

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo Beka Kereselidze, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Aleksandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di Baldozar 923, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

Ristorazione, pacchetti turistici e altri servizi

Back to the Wine mette a disposizione dei suoi

This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt-out if you wish. [Accept](#) [Read More](#)

C'è poi un servizio molto interessante per chi fa acquisti: non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente punto spedizione colli JTD Kipoint.

Da segnalare, inoltre che, in occasione di Back To The Wine, sono stati messi a punto pacchetti turistici, a cura di IF Imola Faenza Tourism Company, per trascorrere il week end a Faenza, abbinando la partecipazione alla manifestazione con la visita al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, dove attualmente è allestita la mostra "Picasso. La sfida della ceramica".

Partnership

Fra le novità di quest'anno anche la partnership con Kaataa, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale.

Nuova partnership anche con Raisin, app nata in Francia ma oggi diffusa in Italia e altre nazioni, che permette di cercare wine bar e locali che offrono vini naturali.

Fra le collaborazioni più consolidate, invece, quella con Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

Info Back to the Wine

This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt-out if you wish. [Accept](#) [Read More](#)

Orario: domenica 10-20

lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre)

lunedì € 20; prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro l'11 novembre): 10 euro valido 2 giorni.

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

[<http://www.backtothewine.it>]

[+ GOOGLE CALENDAR](#)

[+ ESPORTA ICAL](#)

This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt-out if you wish. [Accept](#) [Read More](#)



[\(/shop/numeri-completi/qb-quantobasta-ottobre-2019-copia-digitale-](http://shop/numeri-completi/qb-quantobasta-ottobre-2019-copia-digitale-1)

1).

[qb-quantobasta novembre 2019 copia digitale \(/shop/numeri-completi/qb-quantobasta-ottobre-2019-copia-digitale-1\).](http://shop/numeri-completi/qb-quantobasta-ottobre-2019-copia-digitale-1)

A FAENZA BACK TO THE WINE CON 150 PRODUTTORI ARTIGIANI

Scritto da redazione qbquantobasta il 11 Novembre 2019

 Share

Riccer

Mi piace

Condividi

Di' che ti piace
prima di tutti i tuoi
amici.



Domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, nei padiglioni fieristici di Faenza, **quarta edizione di Back to the Wine**, (<http://www.backtothewine.it>) manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. Comune denominatore, una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue prodotte) e, soprattutto, la filosofia di fondo: grande attenzione alla sostenibilità ambientale, non utilizzo di chimica di sintesi, rispetto del territorio, un metodo di lavoro che riduce al minimo l'intervento in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia. Evento ideato da Andrea Marchetti di Vinessum.



Nei due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche acquistare direttamente dai produttori. Back to the Wine, infatti, è anche mercato di vini, e si rivolge non solo ai privati, ma anche agli operatori professionali, per i quali sono previste particolari agevolazioni.

Info Back to the Wine Domenica 17- lunedì 18 novembre 2019

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; prevendita online € 20

Lunedì 19/11 20 euro. prevendita online € 15

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito): 10 euro valido 2 giorni

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Tags: [Artisan wine fair \(/component/search/?](#)

[searchword=Artisan%20wine%20fair&ordering=&searchphrase=all\)](#) [Back to the wine](#)

[\(/component/search/?](#)

[searchword=Back%20to%20the%20wine&ordering=&searchphrase=all\)](#) [Faenza](#)

[\(/component/search/?searchword=Faenza&ordering=&searchphrase=all\)](#) [artigiani del](#)

[vino \(/component/search/?](#)

[searchword=artigiani%20del%20vino&ordering=&searchphrase=all\)](#) [Vinessum](#)

[\(/component/search/?searchword=Vinessum&ordering=&searchphrase=all\)](#)

Publicato nella rubrica [Nonsolovino \(/nonsolovino\)](#)

Avanti → (/nonsolovino/conoscete-il-prosekar-metodo-ancestrale

Commenti: 0

Ordina per



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

Per poter commentare l'articolo è necessaria la [registrazione \(/qb/component/users/?view=registration\)](#).

Se sei già registrato devi effettuare [l'accesso](#).

JComments (<http://www.joomlatune.com>)

Back to the Wine gli artigiani del vino a Faenza



 **Dom 17 Novembre 2019**

 **00:00**

Terminato

 Creato da [fra.falcone2003-ravennatoday.it](https://www.evensi.it/page/frafalcone2003-ravennatoday.it)
(<https://www.evensi.it/page/frafalcone2003-ravennatoday.it/10066115017>)



Arriva la quarta edizione di Back to the Wine, la prima e più rilevante manifestazione della Romagna dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. L'appuntamento è per domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, alla Fiera di Faenza. A curare l'evento è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è [...]

SumUp - Comincia sub

Ann. La soluzione ideale pe
con carta. Senza costi fissi

SumUp



\n

408 Visualizzazioni - 19/11/2019 Ultima modifica



Scelto da un milione di utenti



Tempo di download: fino a 20 secondi
Software: MacKeeper
OS: Mac OS X 10.5+
Dimensioni del file: 172 KB

Raccomandato da esperti

Vai adesso

MacKeeper™

[Fiere](#) [Wine](#)

 [Salva evento](#)



Home >

<< **Tutti gli Eventi**

Back to the Wine gli artigiani del vino a Faenza

novembre 17 - novembre 18



Arriva la quarta edizione di **Back to the Wine**, la prima e più rilevante manifestazione della Romagna dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione.

L'appuntamento è per domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, alla Fiera di Faenza.

A curare l'evento è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

Supporter della manifestazione sono la Banca di Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese, istituto di credito da sempre attento alla vita del territorio, e Mo.Me.Vi., Mostra della meccanizzazione in Vitivinicoltura. Patrocinio della Regione Emilia - Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza.

Le cantine

Protagonisti assoluti di **Back to the Wine 150 produttori di Vino Artigianale** di

Su questo sito usiamo i cookie per migliorare la tua esperienza di navigazione, per la visualizzazione di annunci pubblicitari realizzata con le tue preferenze e per realizzare analisi statistiche sugli usi di navigazione dei nostri utenti. Proseguendo con la navigazione, acconsenti all'uso di cookie su questo dispositivo in conformità alla nostra policy. [Accetta](#) [Maggiori informazioni](#)

Brisighella (Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano).

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con **oltre 800 le etichette disponibili**. A legarle, però un comune denominatore: sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le **15mila e le 20mila bottiglie annue**) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

E oltre alla qualità e originalità dei vini in degustazione, a rendere speciale la visita a **Back to the Wine** è la possibilità di incontrare i vignaioli presenti ai banchi e di conoscere direttamente da loro la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori.

Fiera professionale, mercato vini e food

Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), per i quali sono previste particolari agevolazioni. **Lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati**, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina).

Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata a **Back to the Wine**, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Su questo sito usiamo i cookie per migliorare la tua esperienza di navigazione, per la visualizzazione di annunci pubblicitari realizzata con le tue preferenze e per realizzare analisi statistiche sugli usi di navigazione dei nostri utenti. Proseguendo con la navigazione, acconsenti all'uso di cookie su questo dispositivo in conformità alla nostra policy. [Accetta](#) [Maggiori informazioni](#)



Giorgio Mercandelli

Laboratori di degustazione dedicati al Chianti classico di Radda e ai vini alchemici

Back to the Wine propone anche due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

Domenica 17 novembre, alle ore 15, protagonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una **verticale di Caparsino** a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore **Paolo Cianferoni**. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

Sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i **vini a fermentazione alchemica** e con **Giorgio Mercandelli**. Infatti, visto l'alto numero di richieste di partecipazione, si terranno due laboratori, uno alle 13 (già esaurito), l'altro alle 16, con ancora qualche posto disponibile. Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la

Su questo sito usiamo i cookie per migliorare la tua esperienza di navigazione, per la visualizzazione di annunci pubblicitari realizzata con le tue preferenze e per realizzare analisi statistiche sugli usi di navigazione dei nostri utenti. Proseguendo con la navigazione, acconsenti all'uso di cookie su questo dispositivo in conformità alla nostra policy. [Accetta](#) [Maggiori informazioni](#)

considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.

Alla scoperta del Dolcetto di Ovada e di una nuova Valpolicella

Da segnalare anche il banco comune di assaggio **Uò Patanù – Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A **Back to the Wine** parteciperà anche **ReValpo**, ovvero, **Valpo(licella) Revolution**, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

Gli espositori stranieri

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da **Slovenia, Francia, Spagna e Georgia**.

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo **Beka Kereselidze**, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Aleksandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di **Baldovar 923**, anch'essi ospiti per la prima volta a **Back to the Wine**. Provenienti dalla regione montana Alto Túrria presso Valencia, hanno recuperato la cultura

Su questo sito usiamo i cookie per migliorare la tua esperienza di navigazione, per la visualizzazione di annunci pubblicitari realizzata con le tue preferenze e per realizzare analisi statistiche sugli usi di navigazione dei nostri utenti. Proseguendo con la navigazione, acconsenti all'uso di cookie su questo dispositivo in conformità alla nostra policy. [Accetta](#) [Maggiori informazioni](#)



WINESOMMELIER.IT

IL VINO ALLA PORTATA DI TUTTI

[Home](#) [Chi Sono](#) [Autori](#) [Calendario Eventi vino 2019/2020](#) [Guide sul vino](#) [Cantine Visitate](#) [Contatti](#)

NOVEMBRE, 2019

17-18 **BACK TO THE WINE**

NOV



DETTAGLI EVENTO

Back to the Wine è un punto di riferimento in Italia per produttori, distributori e amanti di vino artigianale e food gourmet. Una fiera unica nel suo genere, con importanti opportunità di business per il mercato interno ed estero. Meno intervento in vigna e in cantina e più sostenibilità nei metodi produttivi di vino biologico, biodinamico, naturale.

Oltre 130 vignaioli artigiani, da tutta Italia ed anche dall'estero, rigorosamente selezionati dal nostro team. 20.000 bottiglie è la produzione media annuale degli espositori di Back to the Wine.

Non è un evento comune! Si distingue dagli altri perché si tratta, prima di tutto, di un 'manifesto' condiviso da una comunità di produttori e consumatori consapevoli, per un 'Ritorno al vino' e alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano! BACK TO THE WINE è anche un laboratorio di talent scouting perché scopre e valorizza una nuova generazione di vignaioli colti e responsabili, che si dedicano con passione a un'oenologia rinnovata e al 'gusto' autentico della terra! L'Italia è prima al mondo per biodiversità enogastronomica, tra pianure, colline, montagne, mari! BACK TO THE WINE è sinonimo di selezione dei migliori gusti italiani, nuovi e sostenibili, provenienti da zone diversissime tra loro, isole comprese!

Vuoi rimanere aggiornato su tutti gli eventi di vino presenti in Italia?
Compila il modulo qui sotto, riceverai email in merito!

E-Mail *

VINOSANO

AZIENDA AGRICOLA



CAMILLO MONTORI

ENOSIS

MERAVIGLIA®

CHI SIAMO

VINOSANO PARLA DI VOI

RUBRICHE

GALLERIA

CONTATTI

CERCA



Il 17 e 18 novembre prossimo si svolgerà Back to the Wine 2019 presso la fiera di Faenza, manifestazione della Romagna arrivata alla quarta edizione. In questo incontro si esprimono produttori, distributori e amanti del vino che cercano un approccio di “ritorno al vino artigianale”.



Il vino interpretato dal manifesto di Back to the Wine è definito come “un atto agricolo, che deve essere necessariamente responsabile, avendo l’attenzione di procurare il minimo impatto ambientale possibile” e “frutto di pratiche di cantina che dovrebbero avere cura di accompagnare l’uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni”. Una visione in cui la persona, il lavoratore e l’uomo siano il centro della produzione enologica, come espressione culturale, tradizionale ed emozionale di artigianato.

Le cantine selezionate con questa impostazione di produzione che prenderanno parte sono 150 con più di 800 etichette che rappresenteranno l'eccellenza Italiana e la produzione estera di alcuni produttori provenienti da Slovenia, Francia, Spagna e Georgia.

Le etichette e i produttori che presiederanno l'evento hanno un approccio produttivo comune che vede una grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio e a un metodo di lavoro che riduce al minimo l'intervento in cantina, lavorando un'uva sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Le prime stime di presenza vedono più degli anni precedenti e nella scorsa edizione hanno partecipato più di 500 operatori accreditati provenienti dall'Italia e dall'estero.

Nella manifestazione sono previsti diversi eventi fra cui le **classroom**, un momento d'incontro fra produttori e operatori del settore. La prima in programma, nella giornata di **domenica 17** novembre dalle ore 15, vede la tematica del **Chianti Classico di Radda** protagonista durante il laboratorio di degustazione. Sarà proposta una **verticale di Caparsino** moderata da Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore Paolo Cianferoni, che produce dal 1982, nella tenuta di Caparsa, vini che rispettano l'ambiente da vitigno Sangiovese che su questo suolo esprime la sua diramenza olfattiva ed eleganza.



Lunedì 18 novembre visto l'alto numero di richieste di partecipazione è previsto un doppio appuntamento con i vini a fermentazione "alchemica" di **Giorgio Mercandelli** produttore che terrà due laboratori alle 13 e alle 16. Già estimatore del biologico negli anni ottanta, oggi passato con l'azienda di famiglia alla biodinamica, lavora la sua vigna di più di 100 anni di **Canneto**

Pavese secondo i principi della filosofia biotica.

Sono previsti banchi di degustazione cibo e tre servizi di ristorazione a uso dei visitatori.

Una manifestazione curata nella selezione e nella proposta degli eventi tutta da scoprire, in cui scoprire nuove realtà vitivinicole degustando prodotti di qualità.

Martin Kieran Rocchi, Master Sommelier

Foto Instagram @backtothewine



SCRITTO DA EMANUELA MEDI

Emanuela Medi giornalista professionista, ha svolto la sua attività professionale in RAI presso le testate radiofoniche GR3 e GR1. Vice-Caporedattore della redazione tematica del GR1 "Le Scienze" - Direttore Livio Zanetti - ha curato la rubrica "La Medicina". Ha avuto numerosi incarichi come il coordinamento della prima Campagna Europea per la lotta ai tumori, affidatole dalla Commissione della Comunità Europea. Per il suo impegno nella divulgazione scientifica ha ottenuto numerosi riconoscimenti: Premio ASMI, Premio Ippocrate UNAMI, premio prevenzione degli handicap della Presidenza della Repubblica. Nel 2014 ha scritto "Vivere frizzante" ed il Diabasis. Un saggio sul rapporto vino e salute. Nello stesso anno ha creato il sito "VINOSANO" con particolare attenzione agli aspetti scientifici e salutistici del vino. Nel 2016 ha conseguito il diploma di Sommelier presso la Fondazione Italiana Sommelier di Roma. Attualmente segue il corso di Bibenda Executive Wine Master (BEM) della durata di due anni.

PUBBLICITÀ



Newsletter Romagna a Tavola

Notizie gustose ogni settimana...

Iscriviti

(<https://www.romagnaatavola.it/it/newsletter/>)

PER LA TUA PUBBLICITÀ SU ROMAGNAATAVOLA.IT (/IT/PER-LA-TUA-PUBBLICITA/)

IL 17 E 18 NOVEMBRE 2019 A FAENZA | BACK TO THE WINE

HOME ([HTTPS://WWW.ROMAGNAATAVOLA.IT](https://www.romagnaatavola.it)) / EVENTI ([HTTPS://WWW.ROMAGNAATAVOLA.IT/IT/EVENTI/](https://www.romagnaatavola.it/it/eventi/)) /
MANIFESTAZIONI ([HTTPS://WWW.ROMAGNAATAVOLA.IT/IT/TEMA/MANIFESTAZIONI/](https://www.romagnaatavola.it/it/tema/manifestazioni/))



È un **“ritorno al vino”** quello previsto per **Domenica 17 e Lunedì 18 Novembre 2019** in occasione della quarta edizione di **Back to Wine**, l'importante evento enologico di respiro internazionale che si terrà alla **Fiera di Faenza**.

Un'occasione unica per **conoscere, assaggiare e acquistare Vino**, ma anche **cibo artigianale**, direttamente al banco di **oltre 150 produttori** accuratamente selezionati provenienti da tutta **Italia** e dall'**estero**. Avrete l'occasione di provare eccezionali esperienze di gusto e di conoscere nuovi metodi produttivi di **vino biologico, biodinamico, naturale**. Un grande evento dedicato ad un **pubblico** in forte crescita, sempre più alla ricerca di **prodotti sostenibili** e insieme buoni, originali e particolari.

A curare l'evento è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di **Vinessum**, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**. Supporter della manifestazione sono la Banca di Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese, istituto di credito da sempre attento alla vita del territorio, e Mo.Me.Vi., Mostra della meccanizzazione in Vitivinicoltura. Patrocinio della Regione Emilia – Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza.

Le cantine

Protagonisti assoluti di Back to the Wine **150 produttori di Vino Artigianale di eccellenza**, provenienti da tutta Italia, ma anche dall'estero. Particolarmente significativa la presenza emiliano – romagnola, con ben **40 espositori** equamente suddivisi fra **Emilia e Romagna**. Fra loro ci sono anche quattro cantine faentine

(Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio) e sei di Brisighella (Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano).

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con **oltre 800 etichette** disponibili. A legarle, però un comune denominatore: sui banchi ci sarà esclusivamente una **produzione artigianale**, spesso a livello familiare, con una **'tiratura limitata'** (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

E oltre alla qualità e originalità dei vini in degustazione, a rendere speciale la visita a Back to the Wine è la **possibilità di incontrare i vignaioli** presenti ai banchi e di conoscere direttamente da loro la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori.

Fiera professionale, mercato vini e food

Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai **professionisti** che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), per i quali sono previste particolari agevolazioni. Lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina). Ma anche i **privati** possono trascorrere una piacevole giornata a Back to the Wine, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, **una ventina di banchi tra food e ristorazione** (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Laboratori di degustazione dedicati al Chianti classico di Radda e ai vini alchemici

Back to the Wine propone anche **due imperdibili classroom**: la prima dedicata al **Chianti Classico di Radda**, la seconda ai **vini alchemici**.

Domenica 17 novembre, alle ore 15, protagonista sarà il **Chianti Classico** e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una verticale di Caparsino a cura di **Francesco Falcone**, con la partecipazione del produttore Paolo Cianferoni. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese. Sono ancora disponibili alcuni posti: 30 euro la quota di partecipazione. Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it (mailto:fra.falcone2003@libero.it)

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i **vini a fermentazione alchemica** e con **Giorgio Mercandelli**. Infatti, visto l'alto numero di richieste di partecipazione, si terranno due laboratori, **uno alle 13 (già esaurito)**, **l'altro alle 16**, con ancora qualche posto disponibile. Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it (mailto:ordini@cantinaalchemica.it).

Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni

Ottanta, oggi Giorgio Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti. Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di **degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.**

Alla scoperta del Dolcetto di Ovada e di una nuova Valpolicella

Da segnalare anche il **banco comune di assaggio Uò Patanù – Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A Back to the Wine parteciperà anche **ReValpo, ovvero, Valpo(licella) Revolution**, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

Gli espositori stranieri

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando **una decina di aziende straniere, provenienti da Slovenia, Francia, Spagna e Georgia.**

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo Beka Kereselidze, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Aleksandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di Baldozar 923, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túrria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

Ristorazione, pacchetti turistici e altri servizi

Back to the Wine mette a disposizione dei suoi visitatori anche **tre punti di ristorazione** al servizio dei visitatori.

C'è poi un servizio molto interessante per chi fa acquisti: non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente **punto spedizione**

colli JTD Kipoint.

Da segnalare, inoltre che, in occasione di Back To The Wine, sono stati messi a punto **pacchetti turistici**, a cura di IF Imola Faenza Tourism Company, per trascorrere il week end a Faenza, abbinando la partecipazione alla manifestazione con la visita al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, dove attualmente è allestita la mostra *“Picasso. La sfida della ceramica”*.

Partnership

Fra le novità di quest'anno anche la partnership con **Kaataa**, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale. Nuova partnership anche con **Raisin**, app nata in Francia ma oggi diffusa in Italia e altre nazioni, che permette di cercare wine bar e locali che offrono vini naturali.

Fra le collaborazioni più consolidate, invece, quella con **Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta** realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

Una grande opportunità per gli **operatori professionali** che vogliono offrire alla propria clientela proposte innovative e di qualità, pienamente rispondenti alle nuove necessità di consumo, ma anche per tutti i **wine e food lovers**.

Una fiera unica nel suo genere, con importanti opportunità di business per il mercato interno ed estero.

Ingresso:

Il biglietto d'ingresso è di € 25,00 domenica – € 20,00 lunedì (il biglietto comprende: Calice, Pass bracciale – da indossare, Degustazione vini)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro l'11 novembre): 10 euro valido 2 giorni.

Per ulteriori informazioni, e acquisto del ticket potete consultare il sito:
www.backtothewine.it (<http://www.backtothewine.it/biglietti>)

Orari:

Domenica dalle 10.00 alle 20.00

Lunedì dalle 11.00 alle 19.00

Luogo: Fiera di Faenza (RA), Viale Risorgimento, 3

Romagna a Tavola non è l'organizzatore dell'evento ma si occupa solo della sua diffusione. Per maggiori informazioni vi preghiamo di contattare l'ente organizzatore.



NOVEMBRE, 2019

17th 18th BACK TO THE WINE 2019

NOV

(All Day) Viale Risorgimento 3 48018 Faenza (RA)



DETTAGLI

Back to the Wine 2019 – Artisan Wine Fair

Dove: Faenza (RA) – Fiera di Faenza, Viale Risorgimento 3

[Più info](#)



ORARI

Novembre 17 (Domenica) - 18 (Lunedì)



LUOGO

Fiera di Faenza
Viale Risorgimento 3 48018 Faenza (RA)



ORGANIZZATORE

Back to the Wine
Tel: +39 0546 621554
info@backtothewine.it



CALENDARIO [GOOGLECAL](#)

Questo sito utilizza Cookies e prodotti di terze parti. Utilizzando il nostro sito web l'utente dichiara di accettare e acconsentire all'utilizzo dei cookies in conformità con i termini del Regolamento (Ue) 2016/679

[Impostazioni Cookies](#)

[ACCETTA](#)

[Privacy e Cookie Policy](#)



TRENDING NOW

La batalla del vino contra el cambio climático [Fonte: expansion.com]

CALENDARIO



LISTA EVENTI

SALTA MESE

MESE CORRENTE

NOVEMBRE, 2019



07¹⁰ WINEUP EXPO 2019

NOV

MARSALA CAPITALE DEL GUSTO

🕒 (All Day) 📍 Via Favorita 27, Marsala

07^{NOV} ENTUSIASMANTI SORSI (E MORSI) DI TOSCANA - ATHENEUM-L'ATENEO DEI SAPORI

NOV

UN VIAGGIO A CAVALLO DEL CALICE, TRA I RILIEVI COLLINARI DEL CHIANTI CLASSICO, DI SAN GIMIGNANO E DI MONTALCINO

🕒 19:00 - 21:30 📍 Via Chiana 80, Roma

08¹² MERANO WINEFESTIVAL 2019

NOV

A CELEBRARE LA 28ESIMA EDIZIONE, CINQUE GIORNATE PIENE DI EMOZIONI, CONTENUTI, IDEE DA SCOPRIRE E TANTI AMICI: OLTRE 950 CASE VITIVINICOLE, TRA LE MIGLIORI IN ITALIA E NEL MONDO, E PIÙ DI 120 ARTIGIANI DEL GUSTO. L'ESPRESSIONE DEL MEGLIO CHE IL NOSTRO PAESE HA DA OFFRIRE, SELEZIONATA THE WINE HUNTER AWARD.

🕒 (All Day) 📍 Corso Libertà, 33

09¹⁰ VAN - VIGNAIOLI ARTIGIANI NATURALI

NOV

OLTRE 200 VINI NATURALI IN DEGUSTAZIONE CON POSSIBILITÀ DI ACQUISTO DIRETTAMENTE DALLE MANI DEL PRODUTTORE.

🕒 (All Day) 📍 Largo Dino Frisullo, Snc, 00153 Roma RM

09¹¹ EXCELLENCE 2019

NOV

EXCELLENCE, L'EVENTO ENOGASTRONOMICO DELLA CAPITALE ARRIVA ALLA NUOVA NUVOLA DI FUKSAS

🕒 (All Day) 📍 Viale Asia 40

09^{NOV} VINIBUONI D'ITALIA 2020

NOV

PRESENTAZIONE DI VINIBUONI D'ITALIA 2020 A MERANO

🕒 10:30 📍 Via Teatro 2, Merano

16¹⁸ TERROIRMARCHE FESTIVAL 2019

NOV

BANCHI D'ASSAGGIO, LABORATORI, DEGUSTAZIONI, IN

🕒 (All Day) 📍 Banchina Giovanni Da Chio, 28, Ancona

[Privacy & Cookies Policy](#)

17¹⁸ BACK TO THE WINE 2019NOV  *(All Day)*  Viale Risorgimento 3 48018 Faenza (RA)**18²⁰ IL CAROSELLO DEI VINI ITALIANI IN ALBANIA**

NOV ALL'INTERNO DELLA IV SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA IN ALBANIA A TIRANA

 *(All Day)***19^{NOV} LA TENUTA DI FIORANO OSPITA "STORIE DELL'ARTE" DI ARMANDO CASTAGNO / BOTTICELLI**

UN PERCORSO ESPOSITIVO INEDITO NEL MONDO DELLA COMUNICAZIONE DELL'ARTE IN CUI IL VINO DIVENTA TRAMITE PER L'APPROFONDIMENTO ARTISTICO E ORIGINALE COMPAGNO DI VIAGGIO.

 19:45 - 22:30  Via Di Fioranello 19, Roma**21^{NOV} A CENA CON PALAGETTO**

UN VIAGGIO TRA SAN GIMIGNANO E MONTALCINO

 20:30 - 23:00  Via Tiburtina Valeria Km 34.500 (25,63 Km) Tivoli**23^{NOV} PRESENTAZIONE REGIONALE DI VINIBUONI D'ITALIA 2020 A MONTEFALCO**

PREMIAZIONE DEI VINI UMBRI CHE HANNO OTTENUTO LA GOLDEN STAR E LA CORONA DEL PUBBLICO

 10:30  Piazza Del Comune, 22, 06036 Montefalco PG**25²⁶ WINE2WINE - SHARING BUSINESS IDEAS BY VERONAFIERE**

WINEBUSINESS, FORMAZIONE, NETWORKING

 *(All Day)*  Viale Del Lavoro, 8 37135 - Verona**26^{NOV} TENUTA DI FIORANO: VERTICALE STORICA DI FIORANO ROSSO**

ORGANIZZATA DALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER A ROMA

 *(All Day: Martedì)*  Via Alberto Cadlolo 101, Roma**30^{NOV} SPARKLEDAY - PRESENTAZIONE SPARKLE 2020** 16:00 - 22:30  Via Veneto 125 Roma**30^{NOV} BIBENDA 2020**

PRESENTAZIONE NAZIONALE DELLA GUIDA

 18:30 - 00:00  Via Alberto Cadlolo 101, Roma

Comunicati



BACK TO THE WINE: IN ARRIVO LA QUARTA EDIZIONE
17-18 NOVEMBRE FIERA DI FAENZA
Due giorni alla scoperta del vino artigianale, con banchi d'assaggio e possibilità di acquisto dai produttori
Attesi circa 150 vignaioli provenienti dall'Italia e dall'estero

Faenza (1 ottobre 2019) – Si terrà domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, nei padiglioni fieristici di Faenza, la quarta edizione di **Back to the Wine**, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione.

All'appuntamento – il primo e più rilevante di questo tipo in Romagna – sono attesi circa 150 produttori provenienti non solo da tutta Italia, ma anche dall'estero.

Comune denominatore, una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue prodotte) e, soprattutto, la filosofia di fondo: grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Al timone di **Back to the Wine** c'è come sempre **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

“Di anno in anno, sono sempre di più i consumatori che si avvicinano al mondo del vino artigianale - sottolinea **Andrea Marchetti** -, attirati da un prodotto che, per sua natura, rifugge dall'omologazione ed è in grado di offrire varietà, originalità, ricchezza di suggestioni. Il pubblico di Back to the wine è un pubblico consapevole, che non si accontenta di degustare, ma nel bicchiere cerca la storia, la cultura, la tradizione del vino e dei territori; il contatto diretto coi vignaioli presenti ai banchi risponde perfettamente a questa esigenza e rappresenta un valore aggiunto della nostra manifestazione. Tra l'altro, vale la pena di ricordare che nelle passate edizioni, oltre a nomi già notissimi, abbiamo sempre presentato anche produttori di talento al loro esordio, che poi hanno saputo affermarsi fra i migliori. Anche quest'anno proseguiamo quest'attività di scouting, accogliendo nuove e promettenti proposte”.

Come di consueto, nei due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche acquistare direttamente dai produttori. Back to the Wine, infatti, è anche **mercato di vini**, e si rivolge non solo ai privati, ma anche agli operatori professionali, per i quali sono previste particolari agevolazioni.

Ad arricchire la manifestazione, inoltre, anche la **presenza di prodotti ed eccellenze alimentari** (sempre con un occhio di riguardo alla sostenibilità e alla naturalità): fra le new entry, in arrivo arance e olio bio dalla Sicilia.

Info Back to the Wine

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2018

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; **prevendita online € 20**

Lunedì 19/11 20 euro. **prevendita online € 15**

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito): 10 euro valido 2 giorni

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

Faenza, ottobre 2019

Ufficio Stampa
Federica Bianchi
tel. 392 0017699
fbianchipress@gmail.com



**BACK TO THE WINE: GLI ARTIGIANI DEL VINO
PROTAGONISTI ALLA FIERA DI FAENZA IL 17-18 NOVEMBRE**
*Previsti oltre 150 banchi di assaggio con vignaioli provenienti dall'Italia e
dall'estero*

*Ad arricchire il programma una verticale di Caparsino con Paolo Cianferoni e una
classroom sui vini alchemici con Giorgio Mercandelli*

Faenza (24 ottobre 2019) – Si scaldano i motori per la quarta edizione di **Back to the Wine**, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione, che si terrà domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, nei padiglioni fieristici di Faenza.

All'appuntamento – il primo e più rilevante di questo tipo in Romagna – sono attesi 150 produttori di Vino Artigianale di eccellenza, provenienti non solo da tutta Italia, ma anche dall'estero, con molte interessanti new entry. Più di 800 le etichette disponibili. Al timone c'è come sempre **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare nei due giorni di manifestazione, ma con un chiaro filo conduttore: sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

“Di anno in anno, sono sempre di più i consumatori che si avvicinano al mondo del vino artigianale - sottolinea **Andrea Marchetti** -, attirati da un prodotto che, per sua natura, rifugge dall'omologazione ed è in grado di offrire varietà, originalità, ricchezza di suggestioni. Il pubblico di **Back to the wine** è un pubblico consapevole, che non si accontenta di degustare, ma nel bicchiere cerca la storia, la cultura, la tradizione del vino e dei territori; il contatto diretto coi vignaioli presenti ai banchi risponde perfettamente a questa esigenza e rappresenta un valore aggiunto della nostra manifestazione. Tra l'altro, vale la pena di ricordare che nelle passate edizioni, oltre a nomi già notissimi, abbiamo sempre presentato anche produttori di talento al loro esordio, che poi hanno saputo affermarsi fra i migliori. Anche quest'anno proseguiamo quest'attività di scouting, accogliendo nuove e promettenti proposte”.

Come di consueto, nei due giorni dell'evento sarà possibile non solo degustare, ma anche comprare direttamente dai produttori. **Back to the Wine**, infatti, è anche mercato di vini, rivolgendosi certamente agli operatori professionali (per i quali sono previste particolari agevolazioni) ma anche ai privati, che potranno trascorrere una piacevole giornata di assaggi e di acquisti. Ad arricchire l'offerta, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Non solo: in programma ci sono due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

RIFLETTORI SUL CHIANTI CLASSICO DI RADDA CON UNA VERTICALE STORICA DI CAPARSINO

Domenica 17 novembre, alle ore 15, Back to the Wine accende i riflettori sul Chianti Classico con una classroom durante la quale sarà proposta una verticale di Caparsino a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore Paolo Cianferoni.

Nella tenuta di Caparsa, acquistata nel 1965 dal padre Reginaldo, dal 1982 Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

20 i posti disponibili, 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

DEGUSTAZIONE DI VINI ALCHEMICI CON GIORGIO MERCANDELLI

E' già sol out la seconda classroom, fissata per lunedì 18 novembre, alle ore 13, che vedrà protagonisti Giorgio Mercandelli e i suoi vini a fermentazione alchemica. Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è quello di supportarne l'armonia con gesti e pensieri coerenti alla legge di risonanza, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà dai prodotti chimici, biologici e biodinamici e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Nel corso della classroom, accanto ai vini di Mercandelli, saranno in degustazione anche il pane di Sonia Pasquale di Heliantus, e le terre universali di Marcus ingegnere del gusto.

20 sono i posti disponibili, 30€ a persona il costo, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il **banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.**

ALLA SCOPERTA DEL DOLCETTO DI OVADA E DI UNA NUOVA VALPOLICELLA

Da segnalare anche il banco comune di assaggio **Uò Patanù - Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A Back to the Wine parteciperà anche **ReValpo**, ovvero, **Valpo(licella) Revolution**, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

GLI ESPOSITORI STRANIERI

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da **Slovenia, Francia, Spagna e Georgia.**

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo **Beka Kereselidze**, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Aleksandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di **Baldovar 923**, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túrria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

RISTORAZIONE E ALTRI SERVIZI

Back to the Wine mette a disposizione dei suoi visitatori anche alcuni punti di ristorazione. Fra le partnership più consolidate, quella con Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

C'è poi un servizio molto interessante per chi fa acquisti: non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente punto spedizione colli JTD Kipoint.

LA PARTNERSHIP CON KAATAA

Fra le novità di quest'anno anche la partnership con Kaataa, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale.

INFO BACK TO THE WINE

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2018

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre)

Lunedì 19/11 20 euro. prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro il 31 ottobre): 10 euro valido 2 giorni

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

Faenza, 22 ottobre 2019

Ufficio Stampa
Federica Bianchi
tel. 392 0017699
fbianchipress@gmail.com



BACK TO THE WINE 2019: GLI ARTIGIANI DEL VINO PROTAGONISTI ALLA FIERA DI FAENZA IL 17-18 NOVEMBRE

*Previsti oltre 150 banchi di assaggio con vignaioli
provenienti da tutta Italia e dall'estero*

Faenza (11 novembre 2019) – Arriva la quarta edizione di **Back to the Wine**, la prima e più rilevante manifestazione della Romagna dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. L'appuntamento è per domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, alla Fiera di Faenza.

A curare l'evento è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

Supporter della manifestazione sono la Banca di Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese, istituto di credito da sempre attento alla vita del territorio, e Mo.Me.Vi., Mostra della meccanizzazione in Vitivinicoltura. Patrocinio della Regione Emilia – Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza.

LE CANTINE

Protagonisti assoluti di Back to the Wine **150 produttori di Vino Artigianale di eccellenza**, provenienti da tutta Italia, ma anche dall'estero.

Particolarmente significativa la **presenza emiliano – romagnola**, con ben **40 espositori** equamente suddivisi fra Emilia e Romagna. Fra loro ci sono anche **quattro cantine faentine** (Ancarani, Gallegati, Paolo Francesconi, San Biagio Vecchio) e **sei di Brisighella** (Andrea Bragagni, Baccagnano, Fondo San Giuseppe, Vigne dei Boschi, Filippo Manetti, Villa Liverzano).

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con **oltre 800 le etichette disponibili**. A legarle, però un comune denominatore: sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le **15mila e le 20mila bottiglie annue**) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

E oltre alla qualità e originalità dei vini in degustazione, a rendere speciale la visita a Back to the Wine è la possibilità di incontrare i vignaioli presenti ai banchi e di conoscere direttamente da loro la storia, la cultura, la tradizione del loro vino e dei loro territori.

FIERA PROFESSIONALE, MERCATO VINI E FOOD

Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), per i quali sono previste particolari agevolazioni. **Lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati**, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina).

Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata a Back to the Wine, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

LABORATORI DI DEGUSTAZIONE DEDICATI AL CHIANTI CLASSICO DI RADDA E AI VINI ALCHEMICI

Back to the Wine propone anche due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.



Domenica 17 novembre, alle ore 15, protagonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una **verticale di Caparsino** a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore **Paolo Cianferoni**. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

Sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i **vini a fermentazione alchemica** e con **Giorgio Mercandelli**. Infatti, visto l'alto numero di richieste di partecipazione, si terranno due laboratori, uno alle 13 (già esaurito), l'altro alle 16, con ancora qualche posto disponibile. Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it. Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Giorgio Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.

ALLA SCOPERTA DEL DOLCETTO DI OVADA E DI UNA NUOVA VALPOLICELLA

Da segnalare anche il banco comune di assaggio **Uò Patanù - Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A Back to the Wine parteciperà anche **ReValpo**, ovvero, **Valpo(licella) Revolution**, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

GLI ESPOSITORI STRANIERI

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da **Slovenia, Francia, Spagna e Georgia**.

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo **Beka Kereselidze**, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Alexsandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di **Baldovar 923**, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana Alto Túrria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.



RISTORAZIONE, PACCHETTI TURISTICI E ALTRI SERVIZI

Back to the Wine mette a disposizione dei suoi visitatori anche tre punti di ristorazione al servizio dei visitatori.

C'è poi un servizio molto interessante per chi fa acquisti: non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente punto spedizione colli JTD Kipoint.

Da segnalare, inoltre che, in occasione di Back To The Wine, sono stati messi a punto **pacchetti turistici**, a cura di IF Imola Faenza Tourism Company, per trascorrere il week end a Faenza, abbinando la partecipazione alla manifestazione con la visita al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, dove attualmente è allestita la mostra **“Picasso. La sfida della ceramica”**.

PARTNERSHIP

Fra le novità di quest'anno anche la partnership con **Kaataa**, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale.

Nuova partnership anche con **Raisin**, app nata in Francia ma oggi diffusa in Italia e altre nazioni, che permette di cercare wine bar e locali che offrono vini naturali.

Fra le collaborazioni più consolidate, invece, quella con **Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta** realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

INFO BACK TO THE WINE

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2019

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: domenica 10-20

lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre)

lunedì € 20; prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro l'11 novembre): 10 euro valido 2 giorni.

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

Ufficio Stampa
Federica Bianchi
tel. 392 0017699
fbianchipress@gmail.com



BACK TO THE WINE 2019: GLI ARTIGIANI DEL VINO PROTAGONISTI ALLA FIERA DI FAENZA IL 17-18 NOVEMBRE

*Previsti oltre 150 banchi di assaggio con vignaioli
provenienti da tutta Italia e dall'estero*

*In programma due laboratori dedicati ai vini alchemici e al Chianti classico di
Radda*

Faenza (12 novembre 2019) – Si terrà domenica 17 e lunedì 18 novembre 2019, nei padiglioni fieristici di Faenza, la quarta edizione di **Back to the Wine**, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione.

All'appuntamento – il primo e più rilevante di questo tipo in Romagna – sono attesi **circa 150 produttori** provenienti non solo da tutta Italia, ma anche dall'estero.

Comune denominatore, una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una 'tiratura limitata' (quasi sempre fra le 15mila e le 20mila bottiglie annue prodotte) e, soprattutto, la filosofia di fondo: grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con **oltre 800 le etichette disponibili**.

Al timone di **Back to the Wine** c'è come sempre **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

“Di anno in anno, sono sempre di più i consumatori che si avvicinano al mondo del vino artigianale - sottolinea **Andrea Marchetti** -, attirati da un prodotto che, per sua natura, rifugge dall'omologazione ed è in grado di offrire varietà, originalità, ricchezza di suggestioni. Il pubblico di Back to the wine è un pubblico consapevole, che non si accontenta di degustare, ma nel bicchiere cerca la storia, la cultura, la tradizione del vino e dei territori; il contatto diretto coi vignaioli presenti ai banchi risponde perfettamente a questa esigenza e rappresenta un valore aggiunto della nostra manifestazione. Tra l'altro, vale la pena di ricordare che nelle passate edizioni, oltre a nomi già notissimi, abbiamo sempre presentato anche produttori di talento al loro esordio, che poi hanno saputo affermarsi fra i migliori. Anche quest'anno proseguiamo quest'attività di scouting, accogliendo nuove e promettenti proposte”.

FIERA PROFESSIONALE, MERCATO VINI E FOOD

Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export), per i quali sono previste particolari agevolazioni. **Lo scorso anno sono stati oltre 500 gli operatori accreditati**, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina).

Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata a Back to the Wine, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. Ad arricchire l'offerta, infatti, una ventina di banchi tra food e ristorazione (sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

LABORATORI DI DEGUSTAZIONE DEDICATI AL CHIANTI CLASSICO DI RADDA E AI VINI ALCHEMICI

Back to the Wine propone anche due imperdibili classroom: la prima dedicata al Chianti Classico di Radda, la seconda ai vini alchemici.

Domenica 17 novembre, alle ore 15, protagonista sarà il Chianti Classico e durante il laboratorio di degustazione sarà proposta una **verticale di Caparsino** a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore **Paolo Cianferoni**. E' dal 1982 che, nella tenuta di Caparsa, Cianferoni produce vini in tutto e per tutto 'devoti' all'ambiente che li genera e al vitigno che li fa la differenza: il Sangiovese.

Sono ancora disponibili alcuni posti; 30 euro la quota di partecipazione.

Per prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 18 novembre, invece, doppio appuntamento con i **vini a fermentazione alchemica** e con **Giorgio Mercandelli** (uno alle ore 13, già esaurito, e uno alle ore 16). Anche in questo caso il costo è di 30 euro, la prenotazione è obbligatoria scrivendo a ordini@cantinaalchemica.it.

Pioniere, con l'azienda di famiglia, del biologico e della biodinamica fin dagli anni Ottanta, oggi Giorgio Mercandelli coltiva le sue vigne vecchie di cento anni, situate a Canneto Pavese, secondo i principi tanto semplici, quanto ardui, della filosofia biotica: la vigna è considerata un essere senziente, che memorizza nei frutti il suo rapporto col mondo, e il lavoro del vignaiolo è di supportarne l'armonia, portando gradualmente le viti al massimo grado di libertà e senza alcun compromesso per la purezza dei frutti.

Per chi non riuscisse a partecipare alla classroom di Mercandelli, ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini alchemici presso il banco comune di assaggio del gruppo costituito da Heliantus, Oreste Sorgente, Cantina Alchemica.

ALLA SCOPERTA DEL DOLCETTO DI OVADA E DI UNA NUOVA VALPOLICELLA

Da segnalare anche il banco comune di assaggio **Uò Patanù - Ovada Naked**, a cura di un gruppo produttori di Ovada (AL), costituito dalle cantine Cascina del Vento, Cascina Boccia, La Signorina, Rocco di Carpeneto. Sempre dal territorio di Ovada arriveranno altre tre cantine con un proprio banco: Forti del Vento, Rocca Rondinaria e Cascina Boccaccio.

Sarà l'occasione per scoprire (o riscoprire) la produzione di una zona del Piemonte enoicamente meno nota rispetto alle denominazioni più famose, ma che produce vini di grande qualità e personalità, e dove il vitigno principe è il Dolcetto.

A Back to the Wine parteciperà anche **ReValpo**, ovvero, **Valpo(licella) Revolution**, un gruppo di sei aziende (Antica Valpolicella, Corte Bravi, Il Monte Caro, Il Roccolo di Monticelli, Montenigo, Terre di Pietra) che vive e produce vini naturali nel territorio della Valpolicella. In un territorio considerato classico e già noto, ReValpo si propone come una sferzata di nuove idee. A Faenza ci saranno tutte le sei aziende, ognuna col proprio banco.

GLI ESPOSITORI STRANIERI

Back to the Wine conferma la sua vocazione internazionale ospitando una decina di aziende straniere, provenienti da **Slovenia, Francia, Spagna e Georgia**.

Millenaria la tradizione vitivinicola di quest'ultimo Paese (definito da alcuni la "culla del vino"); il giovane vignaiolo **Beka Kereselidze**, che partecipa per la prima volta alla manifestazione faentina, arriva dalla regione Racha dove, con la sua Sad Meli Winery, porta avanti la tradizione di famiglia utilizzando varietà autoctone quali Saperavi, Tetra, Alexsandrouli e seguendo le tecniche ancestrali georgiane con vinificazione e affinamento in Qvevri.

Il recupero delle coltivazioni e delle tecniche tradizionali è alla base anche del lavoro dei ragazzi di **Baldovar 923**, anch'essi ospiti per la prima volta a Back to the Wine. Provenienti dalla regione montana

Alto Túria presso Valencia, hanno recuperato la cultura naturale dell'uva Merseguera e Bobal ristrutturando una vecchia cantina abbandonata.

RISTORAZIONE, PACCHETTI TURISTICI E ALTRI SERVIZI

Back to the Wine mette a disposizione dei suoi visitatori anche tre punti di ristorazione al servizio dei visitatori.

C'è poi un servizio molto interessante per chi fa acquisti: non deve preoccuparsi di dover portare via pacchi ingombranti perché in fiera sarà presente punto spedizione colli JTD Kipoint.

Da segnalare, inoltre che, in occasione di Back To The Wine, sono stati messi a punto **pacchetti turistici**, a cura di IF Imola Faenza Tourism Company, per trascorrere il week end a Faenza, abbinando la partecipazione alla manifestazione con la visita al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, dove attualmente è allestita la mostra **"Picasso. La sfida della ceramica"**.

PARTNERSHIP

Fra le novità di quest'anno anche la partnership con **Kaataa**, un web-magazine in lingua inglese, sui temi del cibo e del vino pensato e rivolto, in particolare, a un pubblico giovane e internazionale.

Nuova partnership anche con **Raisin**, app nata in Francia ma oggi diffusa in Italia e altre nazioni, che permette di cercare wine bar e locali che offrono vini naturali.

Fra le collaborazioni più consolidate, invece, quella con **Trattoria Stazione ed Agricola Raffetta** realtà virtuose del mantovano. In particolare, Trattoria Stazione, partner di Back To The Wine fin dalla prima edizione, propone un'ampia carta dei vini con oltre 300 proposte di vignaioli artigiani e, attraverso l'azienda di famiglia Agricola Raffetta, produce diverse materie prime che impiega a filiera chiusa nel ristorante in un reale Km zero.

INFO BACK TO THE WINE

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2019

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: domenica 10-20
lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25; prevendita online € 20 (entro il 10 novembre)
lunedì € 20; prevendita online € 15 (entro il 10 novembre)

Biglietto per operatore (previa registrazione sul sito entro l'11 novembre): 10 euro valido 2 giorni.

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

Ufficio Stampa
Federica Bianchi
tel. 392 0017699
fbianchipress@gmail.com



ARRIVA BACK TO THE WINE 2019
IL 17-18 NOVEMBRE FAENZA DIVENTA CAPITALE DEL VINO
ARTIGIANALE

Nei padiglioni fieristici allestiti oltre 150 banchi di assaggio con vignaioli provenienti da tutta Italia e dall'estero

Faenza (15 novembre 2019) – E' tutto pronto per la quarta edizione di Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino, che si terrà domenica 17 e lunedì 18 novembre, nei padiglioni fieristici di Faenza. Coordinatore di Back to the Wine è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a Blu Nautilus.

Protagonisti **150 produttori artigianali** provenienti non solo da tutta Italia, ma anche dall'estero (una decina le aziende straniere, in arrivo da Slovenia, Francia, Spagna e Georgia), che metteranno a disposizione dei visitatori la loro esclusiva produzione (nella maggior parte dei casi non superiore le 20mila bottiglie all'anno). Grande la varietà enologica che si potrà assaggiare durante la fiera, con **oltre 800 le etichette disponibili**, fra cui alcune veramente particolari.

Ma a rendere speciale l'appuntamento con Back to the Wine, è soprattutto la filosofia di fondo che accomuna i vignaioli presenti: grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia.

Presenti anche una **ventina di banchi food**, sempre con un occhio di riguardo per la qualità artigianale).

Ad arricchire il programma di Back to the Wine tre laboratori di degustazione di rilievo: domenica pomeriggio ci sarà la possibilità di partecipare una **verticale di Caparsino** a cura di Francesco Falcone, con la partecipazione del produttore **Paolo Cianferoni**; lunedì 18, invece, è previsto un doppio incontro con **Giorgio Mercandelli** e i suoi **vini a fermentazione alchemica** e (uno alle ore 13, già esaurito, e uno alle ore 16).

Da sempre Back to the Wine si rivolge in primo luogo ai professionisti che operano in attività del settore (enoteche, winebar, ristoranti, import/export): nel 2018 sono stati oltre 500 gli operatori accreditati, di cui il 10% arrivati dall'estero (Europa, ma anche USA, Canada, Giappone e Cina).

Ma anche i privati possono trascorrere una piacevole giornata a Back to the Wine, fra assaggi e acquisti di vini e non solo. A disposizione dei visitatori anche tre punti di ristorazione e un punto spedizione colli JTD Kipoint, per l'invio di colli ingombranti.

INFO BACK TO THE WINE

Domenica 17- lunedì 18 novembre 2019

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3)

Orario: domenica 10-20
lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: domenica € 25;
lunedì € 20;

Il biglietto d'ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

Ufficio Stampa
Federica Bianchi
tel. 392 0017699
fbianchipress@gmail.com



**BACK TO THE WINE 2019: PER DUE GIORNI FAENZA CAPITALE DEL
VINO ARTIGIANALE
FINO A DOMANI IN FIERA 150 VIGNAIOLI CON LA LORO PRODUZIONE
ESCLUSIVA**

Faenza (17 novembre 2019) – In pieno svolgimento, alla Fiera di Faenza, la quarta edizione di **Back to the Wine**, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione. Il maltempo di domenica non ha scoraggiato i numerosi visitatori che dalle 10 in poi hanno varcato la soglia dei padiglioni per conoscere da vicino il mondo del vino artigianale attraverso l'incontro con i 150 vignaioli italiani e stranieri presenti ai banchi d'assaggio e la degustazione delle loro migliori etichette.

Un mondo tutto da scoprire, non solo per la produzione di alto livello offerta, ma anche per le tante storie che si incontrano: ci sono cantine che stanno muovendo i primi passi nate dall'entusiasmo di giovanissimi vignaioli; altre di lunga tradizione, che hanno scelto la via artigianale e del biologico da tempo; ci sono le fattorie sociali, che grazie alla loro produzione di vino e di prodotti tipici, che permettono l'occupazione di persone con disagio mentale...

La rassegna prosegue anche domani, lunedì 18 novembre, dalle ore 11 alle ore 19 (costo d'ingresso 20 euro, più basso rispetto a domenica), ed è aperta sia agli operatori che al pubblico.

E dopo il laboratorio di degustazione odierno, guidato da Francesco Falcone e dedicato al Chianti classico di Radda con i vini di Paolo Cianferoni, c'è grande attesa anche per le due masterclass in programma lunedì, che vedranno protagonisti i vini alchemici di **Giorgio Mercandelli**. **Un appuntamento esclusivo per Back to the wine, visto che è molto raro trovare in una fiera vini alchemici.**

Back to the Wine è una manifestazione coordinata da **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è in capo a **Blu Nautilus**.

In allegato alcune immagini di Back to the wine 2019

Ufficio Stampa
Federica Bianchi
tel. 392 0017699
fbianchipress@gmail.com



VINO ARTIGIANALE, CHE PASSIONE
OLTRE 3000 VISITATORI A BACK TO THE WINE 2019
CRESCIUTA DEL 20% LA PRESENZA DEGLI OPERATORI PROFESSIONALI

Faenza (19 novembre 2019) – Tutti pazzi per il vino artigianale. Va in archivio con numeri in crescita la quarta edizione di Back to the Wine, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino curata da Andrea Marchetti e organizzata da Blu Nautilus

Fra domenica 17 e lunedì 18 novembre, nei padiglioni della Fiera di Faenza si sono registrate oltre 3000 presenze con un significativo incremento, in particolare, dei professionisti del settore (ristoratori, enoteche, ecc.): circa 600 quelli accreditati, con un aumento del 20% rispetto all'edizione 2018, e una significativa rappresentanza – intorno al 10% - di operatori provenienti dall'estero, in particolare dal Nord Europa, dagli Stati Uniti e dal Giappone.

“Il bilancio è sicuramente positivo – commenta Andrea Marchetti – nonostante l'allerta meteo che ha accompagnato l'inizio della manifestazione, ma che non ha scoraggiato i visitatori, arrivati da tutta Italia. L'aumento delle presenze complessive e di quelle professionali, l'interesse per gli eventi collaterali, il gradimento per la nuova disposizione degli spazi, con un intero padiglione dedicato alla ristorazione, sono tutti segnali che premiano l'impegno profuso per la buona riuscita della manifestazione. Per questo, a nome dell'organizzazione, rivolgo un ringraziamento a tutti quelli che hanno partecipato: pubblico, operatori, espositori, arrivati anche da molto lontano. E' questo l'aspetto di cui siamo più soddisfatti. Infatti, nonostante il forte radicamento in Emilia Romagna, Back to the Wine vuole andare oltre i confini regionali e anche nazionali. E i risultati raggiunti finora conferma la validità della formula. La nostra volontà è di andare avanti per fare crescere la manifestazione, che vuole essere sempre di più punto di riferimento a livello nazionale per quanto riguarda il mondo dei vini artigianali”.

Ufficio Stampa
Federica Bianchi
tel. 392 0017699
fbianchipress@gmail.com