



SAUVIGNON EXPERIENCE

2018 - 2019

RASSEGNA STAMPA ITALIA
LAURA SBALCHIERO

RASSEGNA STAMPA ALTO ADIGE
CHRISTIANE WARASIN



ITALIAATAVOLA.NET	5	WINENEWS.IT	48
13 SETTEMBRE 18		30 APRILE	
LASTANZADELVINO.IT	8	VERONAWINELOVE.COM	50
13 SETTEMBRE 18		1 MAGGIO	
WORLDWINEPASSION.IT	10	VINOPULITONOBRETT.BLOG	52
13 SETTEMBRE 18		1 MAGGIO	
ITALIANWINEJOURNAL.COM	13	NEUE SÜDTIROLER TAGESZEITUNG	53
14 SETTEMBRE 18		2 MAGGIO	
ALTRI MEDIA	16	QUI BOLZANO	54
MAGGIO		2 MAGGIO	
WEINSTRASSE.COM	17	QUI MERANO	55
1 APRILE		2 MAGGIO	
SÜDTIROLERLAND.IT	18	TRE BICCHIERI	56
10 APRILE		2 MAGGIO	
SÜDTIROLLIVE.IT	19	DOLOMITEN	57
11 APRILE		3 MAGGIO	
ACQUABUONA.IT	20	SLOWFOOD.IT	58
16 APRILE		3 MAGGIO	
WORLDWINEPASSION.IT	23	SÜDTIROLLIVE.IT	59
18 APRILE		3 MAGGIO	
VINOECIBO.IT	27	SÜDTIROLER WIRTSCHAFTSZEITUNG	60
20 APRILE		3 MAGGIO	
LADIGETTO.IT	32	ALTO ADIGE	61
23 APRILE		4 MAGGIO	
SÜDTIROLERWINE.IT	35	CORRIERE DEL TRENINO	62
25 APRILE		4 MAGGIO	
VINOPULITONOBRETT.BLOG	36	CORRIERE DELL'ALTO ADIGE	64
25 APRILE		4 MAGGIO	
ENOCIBARIO.IT	37	ALTO ADIGE	66
29 APRILE		5 MAGGIO	
GOLFPEOPLE.EU	38	DOLOMITEN TAGBLATT	67
29 APRILE		6 MAGGIO	
SÜTIROLERWEINSTRASSE.COM	39	NEUE SÜDTIROLER TAGESZEITUNG	69
29 APRILE		7 MAGGIO	
WEINSTRASSE.COM	40	WINESURF.IT	70
29 APRILE		8 MAGGIO	
HORECANNEWS.IT	41	ALTA FEDELTA'.INFO	76
30 APRILE		9 MAGGIO	
STOL.IT	42	LAVINUIM.COM	78
30 APRILE		9 MAGGIO	
SÜDTIROLERLAND.IT	43	BUONGIORNOSÜDTIROL.IT	82
30 APRILE		10 MAGGIO	
TURISMOITINERANTE.COM	45	GOLFPEOPLE.EU	83
30 APRILE		10 MAGGIO	
WINEFOLLOWER.IT	46	WINESURF.IT	84
30 APRILE		13 MAGGIO	



WINESURF.IT	86
13 MAGGIO	
ALTO ADIGE	89
15 MAGGIO	
ALTOADIGE.IT	90
15 MAGGIO	
BEREILVINO.IT	91
15 MAGGIO	
WORLDWINEPASSION.IT	93
16 MAGGIO	
VINIT.NET	96
24 MAGGIO	
HGV - ZEITUNG	98
1 GIUGNO	
WINESURF.IT	99
21 GIUGNO	



Associazione Sauvignon Alto Adige Nasce la realtà che promuove il vitigno - Italia a Tavola

14/09/18 12:34

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Venerdì 14 Settembre 2018 | aggiornato alle 12:33 | 55610 articoli in archivio

[HOME](#) [VINO](#) [TENDENZE e MERCATO](#)

Associazione Sauvignon Alto Adige Nasce la realtà che promuove il vitigno

Publicato il 13 Settembre 2018 | 16:09

Lungo i vigneti di Penon, frazione di Cortaccia (Bz) proprio lungo la strada del vino, nasce l'associazione "Sauvignon Alto Adige" per promuovere tutto ciò che ruota attorno al Sauvignon Blanc. Si tratta di uno dei vitigni più coltivati in Alto Adige e per questo è una varietà che assume un ruolo predominante nell'economia della zona.



L'Associazione Sauvignon Alto Adige" (organizzazione no-profit), nata dalla comunione di intenti di un gruppo composto da cantine, piccoli produttori e amministrazioni locali, è presieduta da Andreas Kofler, presidente di Cantina Kurtatsch e da Peter Dipoli, vignaiolo ad Egna.

L'Associazione ha ideato Sauvignon Experience, manifestazione dedicata al vitigno, che si svolgerà dal 3 al 5 maggio 2019. L'evento ha l'obiettivo di porre a confronto, attraverso un concorso, i migliori Sauvignon nazionali dell'annata 2017, come pure di approfondire le diverse stilistiche produttive ed espressioni di terroir a livello nazionale e internazionale.

Questo il programma della manifestazione:

Venerdì 3 maggio: Concorso Nazionale del Sauvignon Blanc, annata 2017, 1ª edizione

Sabato 4 maggio, mattino: Masterclass con le migliori espressioni di Sauvignon Blanc altoatesino presentate dai rispettivi produttori



Sabato pomeriggio: degustazione verticale del Sauvignon di una prestigiosa tenuta della Loira

Domenica 5 maggio, mattino:

- cerimonia di premiazione dei migliori Sauvignon del concorso
- relazione sulla "Storia del Sauvignon blanc in Alto Adige" del dott. Leo Tinkhauser
- presentazione del libro "Il Sauvignon Blanc in Alto Adige" di Peter Dipoli e Felix Bampi

Domenica pomeriggio: banco d'assaggio rivolto al pubblico, in degustazione Sauvignon nazionali ed internazionali.



Sauvignon Experience 2019 « La stanza del vino

14/09/18 12:18

Utilizziamo i cookie, anche di terzi, per essere sicuri che tu possa navigare al meglio sul nostro sito. Chiudendo questo banner o procedendo con la navigazione accetti l'uso di tali cookie. [Accetto](#) [Leggi di più](#)

- [Dialoghi sul Collio](#)
- [Ritratti](#)

La stanza del vino

Storie di vino, storie di persone, storie di luoghi

« [Bottiglie Aperte 2018](#)

Sauvignon Experience 2019

Set 13th, 2018 by [lastanzadelvino](#)



Sauvignonblanc_Cortaccia_

Nasce a Penon/Cortaccia l'“Associazione Sauvignon Alto Adige” per promuovere Sauvignon Experience

Il **SAUVIGNON BLANC** è uno dei vitigni più coltivati in Alto Adige. Nei vigneti di Penon, frazione di Cortaccia sulla Strada del Vino, questa varietà assume un ruolo predominante.

L'“**Associazione Sauvignon Alto Adige**” (organizzazione no-profit), nata dalla comunione di intenti di un gruppo composto da cantine, piccoli produttori e amministrazioni locali, è presieduta da Andreas Kofler, presidente di Cantina Kurtatsch e da Peter Dipoli, vignaiolo ad Egna.

L'Associazione ha ideato **SAUVIGNON EXPERIENCE, manifestazione dedicata al vitigno, che si svolgerà dal 3 al 5 maggio 2019**. L'evento ha l'obiettivo di porre a confronto, attraverso un concorso, i migliori Sauvignon nazionali dell'annata 2017, come pure di approfondire le diverse stilistiche produttive ed espressioni di terroir a livello nazionale e internazionale.

Questo il programma della manifestazione:



Sauvignon Experience 2019 « La stanza del vino

14/09/18 12:18

- Venerdì, 03.05.2019: Concorso Nazionale del Sauvignon Blanc, annata 2017, 1ª edizione
- Sabato, 04.05.2019, mattino: Masterclass con le migliori espressioni di Sauvignon Blanc altoatesino presentate dai rispettivi produttori
- Sabato pomeriggio: degustazione verticale del Sauvignon di una prestigiosa tenuta della Loira
- Domenica, 05.05.2019, mattino:
 - cerimonia di premiazione dei migliori Sauvignon del concorso
 - relazione sulla "Storia del Sauvignon blanc in Alto Adige" del dott. Leo Tinkhauser
 - presentazione del libro "Il Sauvignon Blanc in Alto Adige" di Peter Dipoli e Felix Bampi
- Domenica pomeriggio: banco d'assaggio rivolto al pubblico, in degustazione Sauvignon nazionali ed internazionali.

La stanza del vino © 2018 All Rights Reserved.

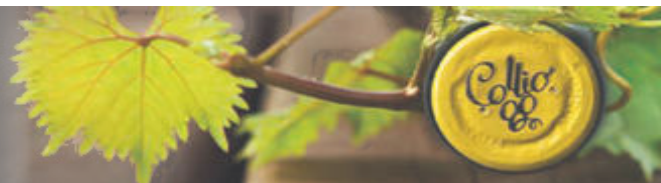
[Free WordPress Themes](#) | Powered by: [Marino Riccardo](#)

☺



STELLA

VINI DA VITIGNI
DEGUSTAZIONE
A FOCIONI ALLEVATI
GRATUITA IN GANTINA
BIOLOGICA

[HOME](#)[ARTICOLI](#)[SPIGOLATURE DI VINO](#)[WWP SPONSORIZZA](#)[LE AZIENDE INFORMANO](#)[CHI SIAMO](#)[NEWSLETTER](#)

Sauvignon Experience 2019: nasce a Penon/Cortaccia l' "Associazione Sauvignon Alto Adige" per promuovere Sauvignon Experience

By Comunicato Stampa | on 13/09/2018 |

[Le Aziende Informano](#)

LE AZIENDE INFORMANO

Merano WineFestival 2018: al via la vendita dei tickets online sul sito dell'evento

11/08/2018

Inizia la corsa ai biglietti per partecipare alla 27^a edizione di Merano WineFestival. Ecco le date e gli appuntamenti in programma da non perdere, dal 9 al 13 novembre 2018, dell'esclusiva kermesse enogastronomica internazionale. Novità di quest'anno The Circle, un programma di iniziative di intrattenimento in Piazza della Rena dedicati

[-read more-](#)



Sauvignon Experience 2019: nasce a Penon/Cortaccia l' "Associazione Sauvignon Experience" per promuovere Sauvignon Experience – World Wine Passion

14/09/18 12:37



IL SAUVIGNON BLANC è uno dei vitigni più coltivati in Alto Adige. Nei vigneti di Penon, frazione di Cortaccia sulla Strada del Vino, questa varietà assume un ruolo predominante.

L' "Associazione Sauvignon Alto Adige" (organizzazione no-profit), nata dalla comunione di intenti di un gruppo composto da cantine, piccoli produttori e amministrazioni locali, è presieduta da Andreas Kofler, presidente di Cantina Kurtatsch e da Peter Dipoli, vignaiolo ad Egna.

L'Associazione ha ideato **SAUVIGNON EXPERIENCE, manifestazione dedicata al vitigno, che si svolgerà dal 3 al 5 maggio 2019**. L'evento ha l'obiettivo di porre a confronto, attraverso un concorso, i migliori Sauvignon nazionali dell'annata 2017, come pure di approfondire le diverse stilistiche produttive ed espressioni di terroir a livello nazionale e internazionale.



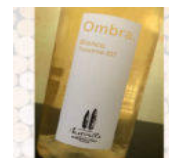
Questo il programma della manifestazione:

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Ca' del Bosco –
Cuvée
Annamaria
Clementi – ...
Di Augusto
Gentili

In Appunti di Degustazione
07/09/2018



Metinella –
Ombra. –
Bianco di
Toscana Igt ...
Di Augusto
Gentili

In Appunti di Degustazione
04/09/2018



Avide – Nutaru
– VSQ Metodo
Classico Brut
Di Augusto
Gentili
In Appunti di

Degustazione
31/08/2018

NOTIZIE DAL MONDO DEL VINO



Sauvignon Experience 2019: nasce a Penon/Cortaccia l' "Associa...ige" per promuovere Sauvignon Experience – World Wine Passion 14/09/18 12:37

- **Venerdì, 03.05.2019:** Concorso Nazionale del Sauvignon Blanc, annata 2017, 1ª edizione
- **Sabato, 04.05.2019,** mattino: Masterclass con le migliori espressioni di Sauvignon Blanc altoatesino presentate dai rispettivi produttori
- **Sabato pomeriggio:** degustazione verticale del Sauvignon di una prestigiosa tenuta della Loira
- **Domenica, 05.05.2019,** mattino:
 - cerimonia di premiazione dei migliori Sauvignon del concorso
 - relazione sulla "Storia del Sauvignon blanc in Alto Adige" del dott. Leo Tinkhauser
 - presentazione del libro "Il Sauvignon Blanc in Alto Adige" di Peter Dipoli e Felix Bampi
- **Domenica pomeriggio:** banco d'assaggio rivolto al pubblico, in degustazione Sauvignon nazionali ed internazionali.

Ufficio Stampa

Laura Sbalchiero – laurasbalchiero@gmail.com

Share 18

Messenger

Whatsapp

Email

Print

Like 18

Tags: Alto Adige Associazione Sauvignon Alto Adige

Concorso Nazionale del Sauvignon Blanc Sauvignon blanc

Sauvignon Experience

Comments are closed.



Nascono i focus sulla innovazione in agricoltura –...
Di Pia Martino
In Notizie dal

Mondo del Vino
09/08/2018



Best Wine Stars 2018:
l'eleganza e il vino
Di Augusto
Gentili

In Notizie dal Mondo del Vino
28/06/2018



Le giornate del Pinot nero festeggiano i 20 anni e prem...
Di Augusto

Gentili

In Notizie dal Mondo del Vino
01/05/2018

WWP SPONSORIZZA



The Italian Wine Journal

(<https://italianwinejournal.com/it/home-it/>)

HOME ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/HOME-IT/](https://italianwinejournal.com/it/home-it/))

RICERCA VINI ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/DE GUSTAZIONI/](https://italianwinejournal.com/it/de gustazioni/))

CHALLENGE ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/2016/05/23/CHALLENGE-EUPOSIA-2/](https://italianwinejournal.com/it/2016/05/23/challenge-euposia-2/))

NEWSLETTER ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/NEWSLETTER-2/](https://italianwinejournal.com/it/newsletter-2/))

PUBBLICITÀ ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/PUBBLICITA/](https://italianwinejournal.com/it/pubblicita/))

CONTATTI ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/CONTATTI/](https://italianwinejournal.com/it/contatti/))

ENGLISH ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/](https://italianwinejournal.com/))



📅 SETTEMBRE 14, 2018

([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/2018/09/14/](https://italianwinejournal.com/it/2018/09/14/))

NEWS ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/CATEGORY/NEWSIT/](https://italianwinejournal.com/it/category/newsit/))

Nasce a Penon/Cortaccia l'Associazione "Sauvignon Alto Adige" per promuovere

<https://italianwinejournal.com/italianwini>
The Italian Wine Journal



ALTRE NEWS

> Degustazioni
(<https://italianwinejournal.com>)

> Eventi
(<https://italianwinejournal.com>)

> Interviste
(<https://italianwinejournal.com/it/>)

> News



The Italian Wine Journal Nasce a Penon/Cortaccia l'Associazione... per promuovere Sauvignon Experience - The Italian Wine Journal 18/09/18 12:27

Sauvignon Experience

Il Sauvignon Blanc è uno dei vitigni più coltivati in Alto Adige. Nei vigneti di Penon, frazione di Cortaccia sulla Strada del Vino, questa varietà assume un ruolo predominante. L'Associazione Sauvignon Alto Adige" (organizzazione no-profit), nata dalla comunione di intenti di un gruppo composto da cantine, piccoli produttori e amministrazioni locali, è presieduta da Andreas Kofler, presidente di Cantina Kurtatsch e da Peter Dipoli, vignaiolo ad Egna.

L'Associazione ha ideato "SAUVIGNON EXPERIENCE", manifestazione dedicata al vitigno, che si svolgerà dal 3 al 5 maggio 2019. L'evento ha l'obiettivo di porre a confronto, attraverso un concorso, i migliori Sauvignon nazionali dell'annata 2017, come pure di approfondire le diverse stilistiche produttive ed espressioni di terroir a livello nazionale e internazionale.

Questo il programma della manifestazione:

- Venerdì, 03.05.2019: Concorso Nazionale del Sauvignon Blanc, annata 2017, 1ª edizione
- Sabato, 04.05.2019, mattino: Masterclass con le migliori espressioni di Sauvignon Blanc altoatesino presentate dai rispettivi produttori
- Sabato pomeriggio: degustazione verticale del Sauvignon di una prestigiosa tenuta della Loira
- Domenica, 05.05.2019, mattino:
 - cerimonia di premiazione dei migliori Sauvignon del concorso
 - relazione sulla "Storia del Sauvignon blanc in Alto Adige" del dott. Leo Tinkhauser
 - presentazione del libro "Il Sauvignon Blanc in Alto Adige" di Peter Dipoli e Felix Bampi
- Domenica pomeriggio: banco d'assaggio rivolto al pubblico, in degustazione Sauvignon nazionali ed internazionali.

by (<http://syrved.com/wordpress-social-media-feather/>)

PREV POST

Primitivo di Manduria: cresce il Docg dolce naturale e il Riserva Dop

(<https://italianwinejournal.com/it/2018/09/14/primitivo-di-manduria-cresce-il-docg-dolce-naturale-e-il-riserva-dop/>)

NEXT POST

Le esportazioni di vino e spumanti brasiliani sono aumentate del 32% in valore nella prima metà del 2018

(<https://italianwinejournal.com/it/2018/09/15/le-esportazioni-di-vino-e-spumanti-brasiliani-sono-aumentate-del-32-in-valore-nella-prima-meta-del-2018/>)

(<https://italianwinejournal.com>)

> News challenge

(<https://italianwinejournal.com/challenge-it/>)

LIKE US ON FACEBOOK



LIKE US ON FACEBOOK



RICERCA



Search

ULTIME NEWS

Tara Empson alla guida di Empson Usa, una delle prime società di importazione vini italiani negli Stati Uniti (<https://italianwinejournal.com/it/empson-alla-guida-di-empson-usa-una-delle-prime-societa-di-importazione-vini-italiani-negli-stati-uniti/>)

Cantine Pellegrino, ecco i nuovi Marsala dedicati ai cinque personaggi che hanno inventato questo grande di Sicilia



RADIO e TV NAZIONALI E LOCALI

RADIO

Giovedì 2 maggio

RAI SENDER BOZEN – RADIO RAI di LINGUA TEDESCA

Intervista ad Andreas Kofler.

venerdì 3 maggio

SÜDTIROL 1 RADIO - VERANSTALTUNGSTIPP

TV

venerdì 3 maggio

ORF SÜDTIROL HEUTE



Unterkünfte, Orte, Wanderungen Suche



Freitag

3

Mai

Sauvignon Experience

Kurtatsch

[Veranstaltung herunterladen](#)

3 Termine >

vom Freitag, 3. Mai 2019
bis Sonntag, 5. Mai 2019

Info

Penon

Alpenverein Südtirol Sektion Kurtatsch/Margreid,
+39 0471 880649,
andreas.terzer@rolmail.net

Weitere Infos über:

[Penon >](#)[Hotels Penon >](#)

Beschreibung

öhepunkt der SAUVIGNON EXPERIENCE wird ein nationaler Wettbewerb von Sauvignon blanc des Jahrgangs 2017. Der Wettbewerb wird umrahmt von Verkostungen und Seminaren zu den verschiedenen Stilistiken, in denen sich diese Sorte national und international präsentiert.

Trotz unserer Anstrengungen im Prüfen der Daten übernehmen wir keine Gewähr für die Korrektheit der Informationen und die effektive Abhaltung der Veranstaltung. Informieren Sie sich sicherheitshalber nochmals beim Veranstalter.

[suedtirolerland.it](#)

Alloggi, località, escursioni

Ricerca



venerdì

3

maggio

Sauvignon Experience

Cortaccia



Salva evento

3 appuntamenti >

da venerdì, 3 maggio 2019

a domenica, 5 maggio 2019

Informazioni

Penone

Alpenverein Südtirol - Cortaccia/Magrè,

+39 0471 880649,

andreas.terzer@rolmail.net

Ulteriori informazioni su:

[Penone >](#)[Hotel Penone >](#)

Descrizione

L'evento ha l'obiettivo di porre a confronto, attraverso un concorso nazionale, i migliori Sauvignon italiani dell'annata 2017, come pure di approfondire le diverse stilistiche produttive ed espressioni di terroir a livello nazionale e internazionale.

Nonostante i nostri sforzi nel verificare i dati qui indicati, non possiamo assumerci alcuna responsabilità in riguardo alla correttezza di quanto riportato e all'effettivo svolgersi della manifestazione. Per sicurezza vi invitiamo a contattare l'organizzatore.



SÜDTIROL
LIVE

SCOPRI L'ALTO ADIGE IN ALTO ADIGE HIGHLIGHTS

<https://www.suedtirol.it/> | <https://www.suedtirol.it/alt-adige/> | <https://www.suedtirol.it/bassa-atesina/> | [Ricerca](https://www.suedtirol.it/ricerca/) | [Tour Guide](https://www.suedtirol.it/tour-guide/) | [Lingua SAUVIGNO](https://www.suedtirol.it/lingua-sauvigno/) | [Login](https://www.suedtirol.it/login/) | [SIGN UP](https://www.suedtirol.it/signup/)
SAUVIGNON EXPERIENCE | <https://suedtirol.live/it/login> | [Aggiungi al guidebook](#) | [Condividere](#)

(https://sl-1.cdn.suedtirol.live/pics/275058/20190425105224_275058_1.jpg)

L'EVENTO

Vivere e degustare Sauvignon Blanc: 1ª edizione del Concorso nazionale del Sauvignon Blanc; degustazioni guidate e banco d'assaggio.

Sauvignon Experience

Vino: 1ª edizione del Concorso nazionale del Sauvignon Blanc

Sabato 4 e domenica 5 maggio, Penone sulla Strada del Vino, sopra Cortaccia, ospita il debutto dell'evento SAUVIGNON EXPERIENCE.

Il protagonista di Sauvignon Experience è, manco a dirlo, il Sauvignon Blanc. Questo vitigno è una delle varietà più diffuse in Alto Adige e si esprime al meglio proprio in questi luoghi. Durante l'evento verranno stappati circa 100 Sauvignon provenienti da tutto il mondo. In occasione di Sauvignon Experience si terrà anche la 1ª edizione del Concorso Nazionale del Sauvignon Blanc che vedrà contendersi il titolo circa 84 Sauvignon d'annata 2017 provenienti da 8 regioni italiane. Una giuria specializzata composta da 30 enologi, enotecnici e giornalisti esperti di vino valuterà i vini degustati alla cieca sotto la guida del sommelier Norbert Dibiasi fino ad eleggere i migliori Sauvignon Blanc d'Italia. L'evento è completato da un masterclass, una degustazione verticale e una conferenza con presentazione del libro sul Sauvignon Blanc in Alto Adige. Andreas Kofler, presidente dell'associazione Giornate del Sauvignon Alto Adige, spiega: "Con grande passione e impegno ci dedichiamo all'organizzazione di un evento che possa costituire per gli amanti del Sauvignon Blanc l'occasione di assaggiare vini d'annata, di confrontarli fra loro e di approfondirne la conoscenza. Nell'appuntamento, l'Italia assume un posto d'onore."
 Informazioni e iscrizioni: www.sauvignon.events

Il programma in dettaglio:

Appuntamenti

Questo evento ha date da 04.05.2019 05.05.2019

Maggio 2019						
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Kulturhaus Kurtatsch, Cortaccia

ore 10:00 - 21:00

Ingresso

A persona: Gratis

Ingresso gratuito



Indicazioni stradali (<http://maps.google.com/maps?f=d>)

Indirizzo

Andreas Hofer Straße 5
39040 Cortaccia

Organizzatore

Sauvignontage Südtirol

(<http://www.acquabuona.it/wp->



content/uploads/2019/04/sauvignonblanc_cortaccia_filare_low.jpg) **SABATO 4 E DOMENICA 5 MAGGIO** prende il via la prima edizione di **SAUVIGNON EXPERIENCE**, manifestazione organizzata dall'Associazione Sauvignon Alto Adige" nata dalla comunione di intenti di un gruppo composto di cantine, piccoli produttori e amministrazioni locali. Il **SAUVIGNON BLANC** è la varietà protagonista perché rappresenta uno dei vitigni più coltivati in Alto Adige e ha trovato nella località di Penone, frazione di Cortaccia sulla Strada del Vino, un luogo di elezione.

Nel piccolo centro di Penone, incastonato fra i ripidi vigneti che si arrampicano sui pendii posti alla destra orografica della Valle dell'Adige, si svolgeranno degustazioni, approfondimenti tecnici e banchi d'assaggio. Obiettivo dell'appuntamento è approfondire le diverse stilistiche produttive ed espressioni di terroir, a livello nazionale e internazionale, attraverso l'assaggio di oltre 120 Sauvignon. È stato inoltre creato un concorso riservato ai Sauvignon blanc italiani: il **CONCORSO NAZIONALE DEL SAUVIGNON BLANC**. Sono una novantina i Sauvignon, annata 2017, provenienti da numerose regioni della penisola che si fronteggeranno. Verranno valutati da una giuria composta da degustatori scelti fra enologi, operatori e stampa di settore. La degustazione, rigorosamente all cieca, è prevista nella giornata di venerdì 3 maggio e vedrà impegnati i giurati in un'intensa sessione di assaggio coordinata da Norbert Dibiasi. La cerimonia di premiazione dei migliori Sauvignon Blanc è prevista per domenica mattina 5 maggio.

Ecco il **PROGRAMMA** completo di questa prima edizione della manifestazione. Gli appuntamenti si svolgeranno presso la Casa della Cultura di Penone, frazione di Cortaccia (BZ), via in der Wies 1.



4 e 5 maggio: a Penone/Cortaccia (BZ) occhi puntati sul Sauvignon Blanc - Acquabuona Rivista enologica online

13/05/19 16:28

SABATO 4 MAGGIO

ore 10.00

Sauvignon Stories: masterclass con le migliori espressioni di Sauvignon Blanc altoatesino presentate dai produttori: Baron Widmann, Kellerei Girland, Kellerei Kurtatsch, Kellerei Nals Margreid, Kellerei Schreckbichl, Kellerei St. Michael/Eppan, Kellerei Terlan, Peter Dipoli, Schlosskellerei Tiefenbrunner.

(In lingua italiana e tedesca. Ingresso € 30. Posti limitati, è necessaria la prenotazione).

ore 15.00

Degustazione verticale di 8 annate di "Majorum" Blanc Fumé de Pouilly della prestigiosa Maison „Michel Redde et Fils“, Saint-Andelain presso Pouilly sur Loire, guidata dal giornalista Gianni Fabrizio.

(Ingresso € 45. Posti limitati, è necessaria la prenotazione).

DOMENICA 5 MAGGIO

al mattino, dopo la cerimonia di premiazione che attribuirà i giusti onori ai Sauvignon vincitori della 1ª ed. del Concorso nazionale, presso la Tenuta Freienfeld (via Andreas Hofer 7 Cortaccia) è prevista una RELAZIONE sulla "Storia del Sauvignon blanc in Alto Adige" tenuta dal dott. Leo Tinkhauser, seguirà la PRESENTAZIONE DEL LIBRO "Il Sauvignon Blanc in Alto Adige" di Peter Dipoli e Felix Bampi.

Nel pomeriggio, **dalle ore 14 fino alle ore 21**, presso la Casa della Cultura di Penone, frazione di Cortaccia (BZ), via in der Wies 1 si svolgerà il **BANCO D'ASSAGGIO** rivolto al pubblico; in degustazione circa 120 Sauvignon blanc provenienti da 9 regioni italiane e da ben 4 continenti, in particolare da Sud Africa, Nuova Zelanda, Francia, Austria, Cile, Argentina, California, Slovenia, Germania, Svizzera. Ingresso: € 20,00 (non serve prenotazione).

Andreas Kofler, Presidente del Comitato organizzatore esprime il suo auspicio per questa prima edizione della manifestazione: "La nostra volontà è quella di offrire ai tanti appassionati del Sauvignon blanc un'occasione interessante e di qualità, da non perdere. Grazie all'ampio orario di apertura e alla formula che prevede l'assaggio di vini della medesima annata, ci sarà la possibilità di accrescere la propria conoscenza del vitigno e del vino, accogliendone nel calice ben 120



4 e 5 maggio: a Penone/Cortaccia (BZ) occhi puntati sul Sauvignon Blanc - Acquabuona Rivista enologica online

13/05/19 16:28

interpretazioni diverse. Naturalmente l'Italia ha un posto d'onore. Abbiamo invitato quasi 400 aziende ad inviarci i loro vini annata 2017 per il Concorso nazionale. In degustazione vi saranno quindi anche i circa 90 Sauvignon blanc italiani che ci sono stati inviati".

Info in breve

Date: sabato 4 maggio e domenica 5 maggio 2019

Luogo: Casa della Cultura di Penone, frazione di Cortaccia (BZ), via in der Wies 1

Orario banco d'assaggio: domenica 5 maggio dalle ore 14 alle 21

Annata in degustazione: 2017

Ingresso banco d'assaggio: € 20,00

PRENOTAZIONI APPUNTAMENTI

I posti degli appuntamenti sono limitati, quindi è necessaria la prenotazione.

Le prenotazioni vanno effettuate attraverso il sito ufficiale <https://sauvignon.events/it/homepage-it/>

(<https://sauvignon.events/it/homepage-it/>)

o con una telefonata all'ufficio turistico di Cortaccia: tel. + 39 0471 880100 (orario 9 - 12, 15 - 18).

Info e immagini anche su FB: **Sauvignon Experience Penon**

hashtag: #sauvignonpenon #sauvignonblanc

<https://sauvignon.events/it/homepage-it/> (<https://sauvignon.events/it/homepage-it/>)

TAGS

SAUVIGNON BLANC ([HTTP://WWW.ACQUABUONA.IT/TAG/SAUVIGNON-BLANC/](http://www.acquabuona.it/tag/sauvignon-blanc/))

SAUVIGNON EXPERIENCE ([HTTP://WWW.ACQUABUONA.IT/TAG/SAUVIGNON-EXPERIENCE/](http://www.acquabuona.it/tag/sauvignon-experience/))

ARTICOLO PRECEDENTE

Dal 30 aprile al 5 maggio a Bologna torna Garden Beer

(<http://www.acquabuona.it/2019/04/dal-30-aprile-al-5-maggio-a-bologna-torna-garden-beer/>)

ARTICOLO SUCCESSIVO

29 aprile al Park Hotel di Villa Quaranta a Pescantina (VR), la Festa Vini Classici della Valpolicella celebra il 60° anniversario (<http://www.acquabuona.it/2019/04/29-aprile-al-park-hotel-di-villa-quaranta-a-pescantina-vr-la-festa-vini-classici-della-valpolicella-celebra-il-60-anniversario/>)

[HOME](#)[ARTICOLI](#)[SPIGOLATURE DI VINO](#)[WWP SPONSORIZZA](#)[LE AZIENDE INFORMANO](#)[CHI SIAMO](#)[NEWSLETTER](#)

A Penone – Cortaccia (BZ) il 4 e 5 maggio occhi puntati sul sauvignon blanc

By Comunicato Stampa | on 18/04/2019 |

[Le Aziende Informano](#)

*Prima edizione di **Sauvignon Experience**, manifestazione dedicata al Sauvignon blanc, che proporrà in degustazione al pubblico oltre 120 Sauvignon da tutto il mondo.*



Sabato 4 e Domenica 5 maggio prende il via la prima edizione di **Sauvignon Experience**, manifestazione organizzata dall'Associazione **Sauvignon Alto Adige** nata dalla comunione di intenti di un gruppo composto da cantine, piccoli produttori e amministrazioni locali. Il **sauvignon blanc** è la varietà protagonista perché rappresenta uno dei vitigni più coltivati in Alto Adige e ha trovato nella località di

LE AZIENDE INFORMANO

Domenica 5 maggio prende il via la prima edizione di Sauvignon Experience, manifestazione organizzata dall'Associazione Sauvignon Alto Adige nata dalla comunione di intenti di un

[-read more-](#)

Cantine aperte in Val d'Ossola con "Ossola in Cantina"



A Penone – Cortaccia (BZ) il 4 e 5 maggio occhi puntati sul sauvignon blanc – World Wine Passion

23/04/19 09:39

Penone, frazione di Cortaccia sulla Strada del Vino, un luogo di elezione.

Nel piccolo centro di Penone, incastonato fra i ripidi vigneti che si arrampicano sui pendii posti alla destra orografica della Valle dell'Adige, si svolgeranno degustazioni, approfondimenti tecnici e banchi d'assaggio. Obiettivo dell'appuntamento è approfondire le diverse stilistiche produttive ed espressioni di terroir, a livello nazionale e internazionale, attraverso l'assaggio di oltre 120 Sauvignon. È stato inoltre creato un concorso riservato ai Sauvignon blanc italiani: il **Concorso Nazionale del sauvignon blanc**. Sono una novantina i Sauvignon, annata 2017, provenienti da numerose regioni della penisola che si fronteggeranno. Verranno valutati da una giuria composta da degustatori scelti fra enologi, operatori e stampa di settore. La degustazione, rigorosamente alla cieca, è prevista nella giornata di venerdì 3 maggio e vedrà impegnati i giurati in un'intensa sessione di assaggio coordinata da Norbert Dibiasi. La cerimonia di premiazione dei migliori Sauvignon Blanc è prevista per domenica mattina 5 maggio.



Ecco il **programma** completo di questa prima edizione della manifestazione. Gli appuntamenti si svolgeranno presso la Casa della Cultura di Penone, frazione di Cortaccia (BZ), via in der Wies 1.

Sabato 4 maggio

ore 10

Sauvignon Stories: masterclass con le migliori espressioni di Sauvignon Blanc altoatesino presentate dai produttori: Baron Widmann, Kellerei Giralan, Kellerei Kurtatsch, Kellerei Nals Margreid, Kellerei Schreckbichl, Kellerei St. Michael/Eppan,

15/04/2019

Il 5 maggio un evento inedito: otto cantine della Val d'Ossola saranno le tappe di un percorso degustazione alla scoperta dei vigneti eroici nelle Alpi piemontesi. Una giornata imperdibile, e un evento alla prima edizione, per **APPUNTI DI DEGUSTAZIONE**



Cantina Kurtatsch – Freienfeld – Alto Adige Doc Chardonnay Riserva – 2016

10/04/2019

Presentato al pubblico nel corso [more]



Scarpa – Briccorosa Rouchet – Monferrato Doc Rosso – 2014

01/04/2019

Ottenuto da uve Ruchè in purezza prodotte [more]



Marsaglia – Brich d'America – Roero Docg – 2013

29/03/2019

Questo Roero Docg è stato ottenuto da sole [more]

NOTIZIE DAL MONDO DEL VINO



“Alla scoperta della biodiversità”: Fondazione La Raia ... Di Augusto

Gentili



A Penone – Cortaccia (BZ) il 4 e 5 maggio occhi puntati sul sauvignon blanc – World Wine Passion

23/04/19 09:39

Kellerei Terlan, Peter Dipoli, Schlosskellerei Tiefenbrunner.
(In lingua italiana e tedesca. Ingresso € 30. Posti limitati, è necessaria la prenotazione).

ore 15.00

Degustazione verticale di 8 annate di "Majorum" Blanc Fumé de Pouilly della prestigiosa Maison „Michel Redde et Fils", Saint-Andelain presso Pouilly sur Loire, guidata dal giornalista Gianni Fabrizio.

(Ingresso € 45. Posti limitati, è necessaria la prenotazione).

Domenica 5 maggio

Al mattino, dopo la **cerimonia di premiazione** che attribuirà i giusti onori ai Sauvignon vincitori della 1ª ed. del Concorso nazionale, presso la Tenuta Freienfeld (via Andreas Hofer 7 Cortaccia) è prevista una **relazione** sulla "Storia del Sauvignon blanc in Alto Adige" tenuta dal dott. Leo Tinkhauser, seguirà la **presentazione del libro** "Il Sauvignon Blanc in Alto Adige" di Peter Dipoli e Felix Bampi.

Nel pomeriggio, **dalle ore 14 fino alle ore 21**, presso la Casa della Cultura di Penone, frazione di Cortaccia (BZ), via in der Wies 1 si svolgerà il **banco d'assaggio** rivolto al pubblico; in degustazione circa 120 Sauvignon blanc provenienti da 9 regioni italiane e da ben 4 continenti, in particolare da Sud Africa, Nuova Zelanda, Francia, Austria, Cile, Argentina, California, Slovenia, Germania, Svizzera.

Ingresso: € 20,00 (non serve prenotazione).



Andreas Kofler, Presidente del Comitato organizzatore

In Notizie dal Mondo del Vino
06/02/2019



Best Wines Stars: è iniziata la selezione delle Aziende... Di Augusto

Gentili

In Notizie dal Mondo del Vino
01/12/2018



OVADA incontra le Langhe: un evento all'insegna d... Di Augusto
Gentili

In Notizie dal Mondo del Vino
18/09/2018

WWP SPONSORIZZA





A Penone – Cortaccia (BZ) il 4 e 5 maggio occhi puntati sul sauvignon blanc – World Wine Passion

23/04/19 09:39

esprime il suo auspicio per questa prima edizione della manifestazione: *“La nostra volontà è quella di offrire ai tanti appassionati del Sauvignon blanc un’occasione interessante e di qualità, da non perdere. Grazie all’ampio orario di apertura e alla formula che prevede l’assaggio di vini della medesima annata, ci sarà la possibilità di accrescere la propria conoscenza del vitigno e del vino, accogliendone nel calice ben 120 interpretazioni diverse. Naturalmente l’Italia ha un posto d’onore. Abbiamo invitato quasi 400 aziende ad inviarci i loro vini annata 2017 per il Concorso nazionale. In degustazione vi saranno quindi anche i circa 90 Sauvignon blanc italiani che ci sono stati inviati”.*

Info in breve

Date: sabato 4 maggio e domenica 5 maggio 2019

Luogo: Casa della Cultura di Penone, frazione di Cortaccia (BZ), via in der Wies 1

Orario banco d’assaggio: domenica 5 maggio dalle ore 14 alle 21

Annata in degustazione: 2017

Ingresso banco d’assaggio: € 20,00

Prenotazioni appuntamenti

I posti degli appuntamenti sono limitati, quindi è necessaria la prenotazione.

Le prenotazioni vanno effettuate attraverso il sito ufficiale <https://sauvignon.events/it/homepage-it/> o con una telefonata all’ufficio turistico di Cortaccia: tel. + 39 0471 880100 (orario 9 – 12, 15 – 18).

Info e immagini anche su FB: Sauvignon Experience Penon
hashtag: #sauvignonpenon #sauvignonblanc

<https://sauvignon.events/it/homepage-it/>

Ufficio stampa: Laura Sbalchiero, 347 9769267,
laurasbalchiero@gmail.com

Share 0

Messenger

Whatsapp

Email

Print

Like 6

Tags: Associazione Sauvignon Alto Adige Cortaccia

Sauvignon blanc Sauvignon Experience

Comments are closed.



vinoecibo
scorribande in cucina, viaggi e curiosità

Sauvignon Experience

di *Vinoecibo*

(<http://www.vinoecibo.it/it/eventi/degustazioni/author/mario-stramazzo/>)

🕒 Aprile 20, 2019



Nel piccolo centro di Penone, incastonato fra i ripidi vigneti che si arrampicano sui pendii posti alla destra orografica della Valle dell'Adige



Sauvignon Experience - Degustazioni

23/04/19 09:37



E' per sabato 4 e domenica 5 maggio l'appuntamento con la prima edizione di Sauvignon Experience, manifestazione organizzata dall'Associazione Sauvignon Alto Adige" nata dalla comunione di intenti di un gruppo composto da cantine, piccoli produttori e amministrazioni locali. Il Sauvigno Blanc è la varietà protagonista perché rappresenta uno dei vitigni più coltivati in Alto Adige e ha trovato nella località di Penone, frazione di Cortaccia sulla Strada del Vino, un luogo di elezione.



Nel piccolo centro di Penone, incastonato fra i ripidi vigneti che si arrampicano sui pendii posti alla destra orografica della Valle dell'Adige, si svolgeranno degustazioni, approfondimenti tecnici e banchi d'assaggio. Obiettivo dell'appuntamento è approfondire le diverse stilistiche produttive ed espressioni di terroir, a livello nazionale e internazionale, attraverso l'assaggio di oltre 120 Sauvignon. È stato inoltre creato un concorso riservato ai Sauvignon blanc italiani: il CONCORSO NAZIONALE DEL SAUVIGNON BLANC. Sono una novantina i Sauvignon, annata 2017, provenienti da numerose regioni della penisola che si fronteggeranno. Verranno valutati da una giuria composta da degustatori scelti fra enologi, operatori e stampa di settore. La degustazione, rigorosamente alla cieca, è prevista nella giornata di venerdì 3 maggio e vedrà impegnati i giurati in un'intensa sessione di assaggio coordinata da Norbert Dibiasi. La cerimonia di premiazione dei migliori Sauvignon Blanc è prevista per domenica mattina 5 maggio.



Gli appuntamenti si svolgeranno presso la Casa della Cultura di Penone, frazione di Cortaccia (BZ), via in der Wies 1.

SABATO 4 MAGGIO

ore 10.00 Sauvignon Stories: masterclass con le migliori espressioni di Sauvignon Blanc altoatesino presentate dai produttori: Baron Widmann, Kellerei Giran, Kellerei Kurtatsch, Kellerei Nals Margreid, Kellerei Schreckbichl, Kellerei St. Michael/Eppan, Kellerei Terlan, Peter Dipoli, Schlosskellerei Tiefenbrunner. Ingresso € 30. Posti limitati, è necessaria la prenotazione). Degustazione verticale di 8 annate di "Majorum" Blanc Fumé de Pouilly della prestigiosa Maison „Michel Redde et Fils", Saint-Andelain presso Pouilly sur Loire, guidata dal giornalista Gianni Fabrizio. (Ingresso € 45. Posti limitati, è necessaria la prenotazione).

DOMENICA 5 MAGGIO

al mattino , dopo la cerimonia di premiazione che attribuirà i giusti onori ai Sauvignon vincitori della 1^a ed. del Concorso nazionale, presso la Tenuta Freienfeld (via Andreas Hofer 7 Cortaccia) è prevista una RELAZIONE sulla "Storia del Sauvignon blanc in Alto Adige" tenuta dal dott. Leo Tinkhauser, seguirà la presentazione del libro "Il Sauvignon Blanc in Alto Adige" di Peter Dipoli e Felix Bampi.



Nel pomeriggio, dalle ore 14 fino alle ore 21, presso la Casa della Cultura di Penone, frazione di Cortaccia (BZ), via in der Wies 1 si svolgerà il **BANCO D'ASSAGGIO** rivolto al pubblico; in degustazione circa 120 Sauvignon blanc provenienti da 9 regioni italiane e da ben 4 continenti, in particolare da Sud Africa, Nuova Zelanda, Francia, Austria, Cile, Argentina, California, Slovenia, Germania, Svizzera. Ingresso: € 20,00 (non serve prenotazione).

Andreas Kofler, Presidente del Comitato organizzatore esprime il suo auspicio per questa prima edizione della manifestazione: "La nostra volontà è quella di offrire ai tanti appassionati del Sauvignon blanc un'occasione interessante e di qualità, da non perdere. Grazie all'ampio orario di apertura e alla formula che prevede l'assaggio di vini della medesima annata, ci sarà la possibilità di accrescere la propria conoscenza del vitigno e del vino, accogliendone nel calice ben 120 interpretazioni diverse. Naturalmente l'Italia ha un posto d'onore. Abbiamo invitato quasi 400 aziende ad inviarci i loro vini annata 2017 per il Concorso nazionale. In degustazione vi saranno quindi anche i circa 90 Sauvignon blanc italiani che ci sono stati inviati".

Casa della Cultura di Penone, frazione di Cortaccia (BZ),
via in der Wies 1
Orario banco d'assaggio: domenica 5 maggio dalle ore 14 alle 21
Annata in degustazione: 2017 - Ingresso banco d'assaggio: € 20,00

I posti degli appuntamenti sono limitati, quindi è necessaria la prenotazione. Le prenotazioni vanno effettuate attraverso il sito ufficiale
<https://sauvignon.events.it/homepage-it/>
[\(https://sauvignon.events.it/iscrizione-ospiti/\)](https://sauvignon.events.it/iscrizione-ospiti/)
o con una telefonata all'ufficio turistico di Cortaccia: tel. + 39 0471 880100 (orario 9 – 12, 15 – 18).

A Cortaccia il 4 e 5 maggio occhi puntati sul Sauvignon Blanc

Prima edizione di «Sauvignon Experience», manifestazione che proporrà in degustazione al pubblico oltre 120 Sauvignon da tutto il mondo

23/04/2019



Sabato 4 e domenica 5 maggio prende il via la prima edizione di «Sauvignon Experience», manifestazione organizzata dall'«Associazione Sauvignon Alto Adige» nata dalla comunione di intenti di un gruppo composto da cantine, piccoli produttori e amministrazioni locali.

Il Sauvignon Blanc è la varietà protagonista perché rappresenta uno dei vitigni più coltivati in Alto Adige e ha trovato nella località di Penone, frazione di Cortaccia sulla Strada del Vino, un luogo di elezione.

Nel piccolo centro di Penone, incastonato fra i ripidi vigneti che si arrampicano sui pendii posti alla destra orografica della Valle dell'Adige, si svolgeranno degustazioni, approfondimenti tecnici e banchi d'assaggio.

Obiettivo dell'appuntamento è approfondire le diverse stilistiche produttive ed espressioni di terroir, a livello nazionale e internazionale, attraverso l'assaggio di oltre 120 Sauvignon.

È stato inoltre creato un concorso riservato ai Sauvignon blanc italiani: il «Concorso Nazionale Del Sauvignon Blanc».

Sono una novantina i Sauvignon, annata 2017, provenienti da numerose regioni della penisola che si

fronteggeranno.

Verranno valutati da una giuria composta da degustatori scelti fra enologi, operatori e stampa di settore. La degustazione, rigorosamente alla cieca, è prevista nella giornata di venerdì 3 maggio e vedrà impegnati i giurati in un'intensa sessione di assaggio coordinata da Norbert Dibiasi. La cerimonia di premiazione dei migliori Sauvignon Blanc è prevista per domenica mattina 5 maggio.



Il PROGRAMMA completo di questa prima edizione della manifestazione

Gli appuntamenti si svolgeranno presso la Casa della Cultura di Penone, frazione di Cortaccia (BZ), via in der Wies 1.

SABATO 4 MAGGIO

ore 10.00

Sauvignon Stories: masterclass con le migliori espressioni di Sauvignon Blanc altoatesino presentate dai produttori: Baron Widmann, Kellerei Girlan, Kellerei Kurtatsch, Kellerei Nals Margreid, Kellerei Schreckbichl, Kellerei St. Michael/Eppan, Kellerei Terlan, Peter Dipoli, Schlosskellerei Tiefenbrunner.

(In lingua italiana e tedesca. Ingresso € 30. Posti limitati, è necessaria la prenotazione).

ore 15.00



Degustazione verticale di 8 annate di *Majorum* Blanc Fumé de Pouilly della prestigiosa Maison *Michel Redde et Fils*, Saint-Andelain presso Pouilly sur Loire, guidata dal giornalista Gianni Fabrizio.
(Ingresso € 45. Posti limitati, è necessaria la prenotazione).

DOMENICA 5 MAGGIO

Al mattino, dopo la cerimonia di premiazione che attribuirà i giusti onori ai Sauvignon vincitori della 1^a ed. del Concorso nazionale, presso la Tenuta Freienfeld (via Andreas Hofer 7 Cortaccia) è prevista una relazione sulla «Storia del Sauvignon blanc in Alto Adige» tenuta dal dott. Leo Tinkhauser, seguirà la presentazione del libro «Il Sauvignon Blanc in Alto Adige» di Peter Dipoli e Felix Bampi.

Nel pomeriggio, dalle ore 14 fino alle ore 21, presso la Casa della Cultura di Penone, frazione di Cortaccia (BZ), via in der Wies 1 si svolgerà il «Banco d'assaggio» rivolto al pubblico; in degustazione circa 120 Sauvignon blanc provenienti da 9 regioni italiane e da ben 4 continenti, in particolare da Sud Africa, Nuova Zelanda, Francia, Austria, Cile, Argentina, California, Slovenia, Germania, Svizzera.

Ingresso: € 20,00 (non serve prenotazione).

Andreas Kofler, Presidente del Comitato organizzatore esprime il suo auspicio per questa prima edizione della manifestazione.

«La nostra volontà è quella di offrire ai tanti appassionati del Sauvignon blanc un'occasione interessante e di qualità, da non perdere.

«Grazie all'ampio orario di apertura e alla formula che prevede l'assaggio di vini della medesima annata, ci sarà la possibilità di accrescere la propria conoscenza del vitigno e del vino, accogliendone nel calice ben 120 interpretazioni diverse. Naturalmente l'Italia ha un posto d'onore.

«Abbiamo invitato quasi 400 aziende ad inviarci i loro vini annata 2017 per il Concorso nazionale. In degustazione vi saranno quindi anche i circa 90 Sauvignon blanc italiani che ci sono stati inviati.»

© Riproduzione riservata



DE IT EN US RU JP

Suchbegriff



Winzer

Infothek

Wein erleben

Rezepte

Über uns

FOTOS

NEWS

PRESSE

AUDIO

VIDEOS

NEWSLETTER

PUBLIKATIONEN



Sauvignon Experience

Bühne frei für Sauvignon Blanc

03.05.2019 - 05.05.2019

Kurtatsch

Der Sauvignon Blanc gehört zu den wichtigsten Weißweinsorten in Südtirol. Die Veranstaltungen „Sauvignon Experience“ haben zum Ziel, dem Südtiroler Sauvignon eine noch größere Sichtbarkeit zu verleihen. Sauvignon Experience bietet Fachpublikum sowie auch Weininteressierten ein abwechslungsreiches Programm rund um die Rebsorte.

Samstag, 04.05.2019

10.00 Uhr: Masterclass mit bedeutenden Südtiroler Sauvignon
Nachmittags: Vertikalverkostung eines bekannten internationalen Sauvignon

Sonntag, 05.05.2019

10.00 Uhr: Prämierung der Gewinner des nationalen Sauvignon Blanc Wettbewerb des Jahrgangs 2017 mit anschließender Buchvorstellung „Der Sauvignon in Südtirol“ und Referat von Dr. Leo Tinkhauser über die Geschichte des Sauvignons in Südtirol.
13.00 – 20.00 Uhr: Publikumsverkostung nationale und internationale Sauvignon

< zurück

APRIL 2019

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



MANIFESTAZIONI 2019

Alcuni appuntamenti del 2019 che non riguardano i soli addetti ai lavori ("giornalisti" blogger, distributori e commercianti vari ecc.) ma che sono aperti a tutti

Ad Alba (CN) dal 25 aprile al 5 maggio 2019 torna **Vinum** la Fiera Nazionale dei Vini di Langhe, Roero, Monferrato con un interessantissimo programma di degustazioni ed eventi per celebrare i vini e i sapori di Monferrato, Roero e Langhe. Il 4 e il 5 maggio non perdetevi la prima edizione del **Concorso nazionale Sauvignon blanc annata 2017** (Sauvignon Experience) in scena a Cortaccia (Bz) . Dal 13 al 16 maggio nel quartiere fieristico di **Bordeaux** si potranno degustare le migliori etichette della zona. Dal 18 al 20 maggio alle **Giornate del Pinot nero** a Egna e Montagna (BZ) c'è la possibilità di degustare tutti i Pinot nero che hanno partecipato a questo Concorso nazionale, affiancati da una selezione di Pinot nero provenienti da tutto il mondo. Non mi resta che augurarvi buone degustazioni con una sola raccomandazione: occhio al Brett.

TASTE ALTO PIEMONTE GRANDE EVENTO

Taste Alto Piemonte è senza dubbio "il tempio" dei Nebbiolo (Spanna) delle Vespolina, Uva Rara (Bonarda novarese) e delle Croatina. Il tutto nelle diverse denominazioni di Bramaterra, Boca, Coste della Sesia, Fara, Gattinara, Ghemme, Lessona, Sizzano, Valli Ossolane e Colline novaresi. I loro disciplinari oltre al classico Erbaluce e a volte allo Chardonnay per i vini bianchi, ammettono anche vitigni come Barbera e Merlot che nell'Alto Piemonte hanno una storia. Questa manifestazione di tre giornate è andata in scena il 30/31 Marzo e 1 Aprile 2019. Permette agli appassionati di approfondire e aggiornare le loro conoscenze su questi Vini che di classe e tradizione ne hanno da vendere. Il tutto non solo attraverso l'incontro diretto con i produttori, ma con l'assaggio "libero" (dopo aver pagato l'ingresso) di tutti i vini presenti. Non come in quelle vergognose manifestazioni dove ci sono i bollini, i gettoni o altre trovate a pagamento da utilizzare per poter degustare ogni singolo vino. A Taste Alto Piemonte ci sono stato sabato 30 marzo 2019. Devo dire che l'organizzazione è stata perfetta. Il tutto grazie al Consorzio tutela Nebbioli Alto Piemonte e ai suoi partner. Grande anche la professionalità dei Cinquanta produttori presenti all'incontro nelle sale del Castello di Novara. Tra i vini che ho apprezzato e che consiglio a tutti gli appassionati ci sono quelli del giovane viticoltore di Cossato **Fabio Zambolin**. E cioè: il suo Feldo 2016 un Coste della Sesia con Nebbiolo 50 % , 25 % Croatina , 25 % Vespolina (senza lieviti aggiunti) pur essendo un uvaggio è profumato, elegante, sapido , minerale, con la giusta acidità e soprattutto si fa bere. In bocca senti veramente l'uva. Ancora più



enocibario.it

URL :http://www.enocibario.it

PAESE :Italia

TYPE :Web International

[> Versione online](#)

► 29 aprile 2019 - 08:14

Pellegrini S.p.A. Alla Sauvignon Experience 2019

Pellegrini S.p.A. alla Sauvignon Experience 2019, manifestazione altoatesina dedicata al Sauvignon Blanc. L'azienda di distribuzione sarà presente con la verticale del Pouilly-Fumé Cuvée Majorum del Domaine Michel Redde et Fils. I migliori Sauvignon Blanc saranno protagonisti della Sauvignon Experience in programma da venerdì 3 a domenica 5 maggio 2019 presso la Casa della Cultura di Penon, frazione del comune di Cortaccia sulla Strada del Vino, in provincia di Bolzano, dove la coltivazione del vitigno Sauvignon Blanc gioca un ruolo predominante. L'evento ha l'obiettivo di porre a confronto, attraverso un concorso, i migliori Sauvignon italiani dell'annata 2017 e di approfondire con masterclass dedicate le differenti stilistiche produttive e le espressioni di terroir a livello nazionale e internazionale.

Pellegrini S.p.A. sarà presente sabato 4 maggio alle ore 15.00 con una masterclass dedicata alla degustazione verticale di 8 annate del Pouilly-Fumé Cuvée Majorum del Domaine Michel Redde et Fils:

2013 - 2009 - 2002 - 1999 - 1996 - 1993 - 1989 - 1983. La Cuvée Majorum è prodotta unicamente nelle grandi annate da uve coltivate in vecchie vigne di oltre 40 anni di età. La degustazione sarà guidata da Gianni Fabrizio, curatore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Per prendere parte alla masterclass del Domaine Michel Redde et Fils, per la quale è prevista una quota di partecipazione di 45,00 €, è necessario iscriversi compilando gli appositi moduli presenti sul sito web



golfpeople.eu

URL :http://www.golfpeople.eu/

PAESE :Italia

TYPE :Web Grand Public

[> Versione online](#)

► 29 aprile 2019 - 12:01

Comunicato stampa_Pellegrini_Evento Sauvignon Blanc

You are here: Home / NEWS / Comunicato stampa_Pellegrini_Evento Sauvignon Blanc
aprile 29, 2019 by redazione

Filed under NEWS

Leave a Comment

clickando sul presente LINK DROPBOX (o su LINK WETRANSFER) è possibile scaricare il comunicato stampa completo in merito alla partecipazione di Pellegrini S.p.A. alla Sauvignon Experience 2019 , manifestazione altoatesina dedicata al Sauvignon Blanc. L'azienda di distribuzione sarà presente con la verticale del Pouilly-Fumé Cuvée Majorum del Domaine Michel Redde et Fils .

I migliori Sauvignon Blanc saranno protagonisti della Sauvignon Experience in programma da venerdì 3 a domenica 5 maggio 2019 presso la Casa della Cultura di Penon , frazione del comune di Cortaccia sulla Strada del Vino , in provincia di Bolzano , dove la coltivazione del vitigno Sauvignon Blanc gioca un ruolo predominante. L'evento ha l'obiettivo di porre a confronto, attraverso un concorso, i migliori Sauvignon italiani dell'annata 2017 e di approfondire con masterclass dedicate le differenti stilistiche produttive e le espressioni di terroir a livello nazionale e internazionale.

Pellegrini S.p.A. sarà presente sabato 4 maggio alle ore 15.00 con una masterclass dedicata alla degustazione verticale di 8 annate del Pouilly-Fumé Cuvée Majorum del Domaine Michel Redde et Fils:

2013 – 2009 – 2002 – 1999 – 1996 – 1993 – 1989 – 1983. La Cuvée Majorum è prodotta unicamente nelle grandi annate da uve coltivate in vecchie vigne di oltre 40 anni di età. La degustazione sarà guidata da Gianni Fabrizio , curatore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso .

Per prendere parte alla masterclass del Domaine Michel Redde et Fils, per la quale è prevista una quota di partecipazione di 45,00 €, è necessario iscriversi compilando gli appositi moduli presenti sul sito web www.sauvignon.events.it.

Print PDF

Tags:

Ultimi articoli LA NAVE DEI LIBRI... E LA FESTA DI SAN GIORGIO BARCELLONA CULTURA E ROSE LA NAVE DEI LIBRI... E LA FESTA DI SAN GIORGIO BARCELLONA CULTURA E ROSE ALLA SCOPERTA DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO IL BURBEROSSO DELLA CANTINA METINELLA DI STEFANO SORLINI ON THE ROAD... SICUREZZA STRADALE E MEZZI PESANTI CON LA TECNOLOGIA L'INTERVISTA CON ... ON. FEDERICA ZANELLA UNA DONNA PIENA DI ENTUSIASMO E ROMANTICA A SPASSO PER ROMA... CON BIRO' 100% ELETTRICA Remington presenta Heritage e Crafter Beard Kit, due omaggi al passato con prestazioni moderne Comunicato stampa_Pellegrini_Evento Sauvignon Blanc VINCENZO FRIGULTI LE MOLTEPLICI ATTIVITA' DI UN COMMERCIALE IL SOLE 24 ORE CONFERMA : NELL' EPOCA DEI SOCIAL CRESCE IL BISOGNO DI INCONTRARE PERSONE DAL VIVO IN AMBIENTI ESCLUSIVI SEMPLICE RICETTA DEL SUCCESSO DI GOLF PEOPLE CLUB MAGAZINE DAL 2010 COLLEZIONARE E' UNA FORMA INTERESSANTE E REMUNERATIVA PER INVESTIRE Al Concerto del Primo Maggio 2019 anche la mostra personale di Lady Be GO SMART! KASANOVA: ECCO L'HOVERBOARD IN ABS E METALLO CON LUCI LED NICOLA MAIONE – ENAV COLLEZIONARE E' UNA



(/de.html)

SÜDTIROLER WEINSTRASSE (DE/SUEDTIROLER-WEINSTRASSE.HTML)
ORTE (DE/ORTE.HTML) WEIN (DE/WEIN.HTML) VERANSTALTUNGEN (DE/VERANSTALTUNGEN.HTML)
ERLEBEN (DE/ERLEBEN.HTML) REISEAGENDA (DE/REISEAGENDA.HTML) WINEPASS (DE/WINEPASS.HTML)

SAUVIGNON EXPERIENCE



04. - 05. MAI / PENON IN KURTATSCH

Der Sauvignon Blanc gehört zu den weißen Weinsorten in Südtirol. In den letzten 20 Jahren hat sich Penon bei Kurtatsch als ideales Anbaugebiet für diese Sorte erwiesen. Die Veranstaltung „Sauvignon Experience“ hat zum Ziel, dem Südtiroler Sauvignon und besonders dem Anbaugebiet um Penon eine noch größere Sichtbarkeit zu verleihen.

INFO

Anmeldung bei Masterclass erforderlich
info@sauvignon.events

[/ ZURÜCK / \(DE/ERLEBEN/VERANSTALTUNGEN.HTML?TX_WEINSTRASSE/12658\)](#)

EMAILTO?
SUBJECT=I
EMPFEHLE
FOLGENDE
SEITE
AUF
SÜDTIROLE
WEINSTRASSE
EMPFÄNGE
SEITE
AUF
SÜDTIROLER
WEINSTRASSE!
KANN
ICH
NUR
EMPFEHLE
WEINSTRASSE!

(HTTPS://WWW.SAUVIGNONEXPERIENCE.COM)
U=HTTPS://WWW.SAUVIGNONEXPERIENCE.COM
WEINSTRASSE/12658

DIESE SEITE TEILEN

DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN:



TESTATA GIORNALISTICA

WEINSTRASSE.COM

DATA E POSIZIONE

DATA: 29 APRILE

Sauvignon Experience - Penone - Bolzano e dintorni - Strada del Vino

13/05/19 16:29

weinstrasse.com

Alloggi, località, escursioni

Ricerca

Località ▾

Sport e tempo libero ▾

Cultura e territorio ▾

Alloggi ▾

La mia vacanza ▾

it ▾



sabato

4

maggio

Sauvignon Experience

Cortaccia

[Salva evento](#)

2 appuntamenti >

da sabato, 4 maggio 2019

a domenica, 5 maggio 2019

L'edizione visualizzata si è già svolta.

Informazioni

Penone
Alpenverein Südtirol - Cortaccia/Magrè,
+39 0471 880649,
andreas.terzer@rolmail.net

Ulteriori informazioni su:

[Penone >](#)

[Hotel Penone >](#)

Descrizione

L'evento ha l'obiettivo di porre a confronto, attraverso un concorso nazionale, i migliori Sauvignon italiani dell'annata 2017, come pure di approfondire le diverse stilistiche produttive ed espressioni di terroir a livello nazionale e



horecanews.it

URL :http://horecanews.it/

PAESE :Italia

TYPE :Web Grand Public

[> Versione online](#)

► 30 aprile 2019 - 03:36

Pellegrini SpA partecipa alla Sauvignon Experience 2019



I migliori Sauvignon Blanc saranno protagonisti della Sauvignon Experience in programma da venerdì 3 a domenica 5 maggio 2019 presso la Casa della Cultura di Penon, frazione del comune di Cortaccia sulla Strada del Vino, in provincia di Bolzano, dove la coltivazione del vitigno Sauvignon Blanc gioca un ruolo predominante. L'evento ha l'obiettivo di porre a confronto, attraverso un concorso, i migliori Sauvignon italiani dell'annata 2017 e di approfondire con masterclass dedicate le differenti stilistiche produttive e le espressioni di terroir a livello nazionale e internazionale.

Pellegrini S.p.A. sarà presente sabato 4 maggio alle ore 15.00 con una masterclass dedicata alla degustazione verticale di 8 annate del Pouilly-Fumé Cuvée Majorum del Domaine Michel Redde et Fils: 2013 – 2009 – 2002 – 1999 – 1996 – 1993 – 1989 – 1983.

La Cuvée Majorum è prodotta unicamente nelle grandi annate da uve coltivate in vecchie vigne di oltre 40 anni di età. La degustazione sarà guidata da Gianni Fabrizio, curatore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

L'iniziativa è promossa dall'Associazione Sauvignon Alto Adige, organizzazione no-profit nata dalla comunione di intenti di un gruppo composto da cantine, piccoli produttori e amministrazioni locali, presieduta da Andreas Kofler, presidente di Cantina Kurtatsch, e dal vignaiolo di Egna Peter Dipoli.

Per prendere parte alla masterclass del Domaine Michel Redde et Fils, per la quale è prevista una quota di partecipazione di 45,00 € è necessario iscriversi compilando gli appositi moduli presenti sul sito web www.sauvignon.events.it.

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua. NOME E COGNOME*

NUMERO TELEFONICO*

INDIRIZZO E-MAIL*

LINK OPPURE TITOLO DI QUESTO ARTICOLO*

TESTO DEL MESSAGGIO*

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo

Suggerisci una correzione all'articolo Nome e Cognome*

Indirizzo e-mail*



Stellen | Motor | Immobilien | Fundgrube | Partnerschaft | Bücher | Trauer

stol.it Anmelden

Auf Stol suchen

Werben | Dolomiten | Athesia

NACHRICHTEN FÜR SÜDTIROL Chronik Politik Wirtschaft Sport Kultur Panorama Wetter Simply gut Comedy Mediathek Events

Bozen - Leifers Bozen Land Eisacktal Ladinien Meran - Burggrafenamt Pustertal Überetsch - Unterland Vinschgau Wipptal

Event eintragen

equal pay day, - 03.05. 2019 UND WOVON TRÄUMST DU? BEZIEHE SELBST STELLUNG! Lass was platzen, mach ein Foto davon und lade es bei Facebook, Instagram und Co. unter #träumeplatzen hoch!

Deine Ergebnisse für **sauvignon**

📍 Standort freigeben, um Entfernungen zu sehen. Bald stattfindend

Pro Seite: 10 - 25 - 50 - 100

DEMNÄCHST

ESSEN & TRINKEN KOSTENLOS

Sauvignon Experience

Sauvignon Blanc erleben und genießen. 1. Nationaler Sauvignon-Wettbewerb, geführte Verkostungen und Publikumsverkostung ...

🕒 ab 04.05.19 // 10:00 Uhr

📍 Kulturhaus Kurtatsch, Kurtatsch

✓ **redaktionell geprüft**

Zeitraum

Von

Bis

HEUTE WOCHENENDE

7 TAGE

FILTER ANWENDEN

Eventkategorie

Essen & Trinken (1)



TESTATA GIORNALISTICA

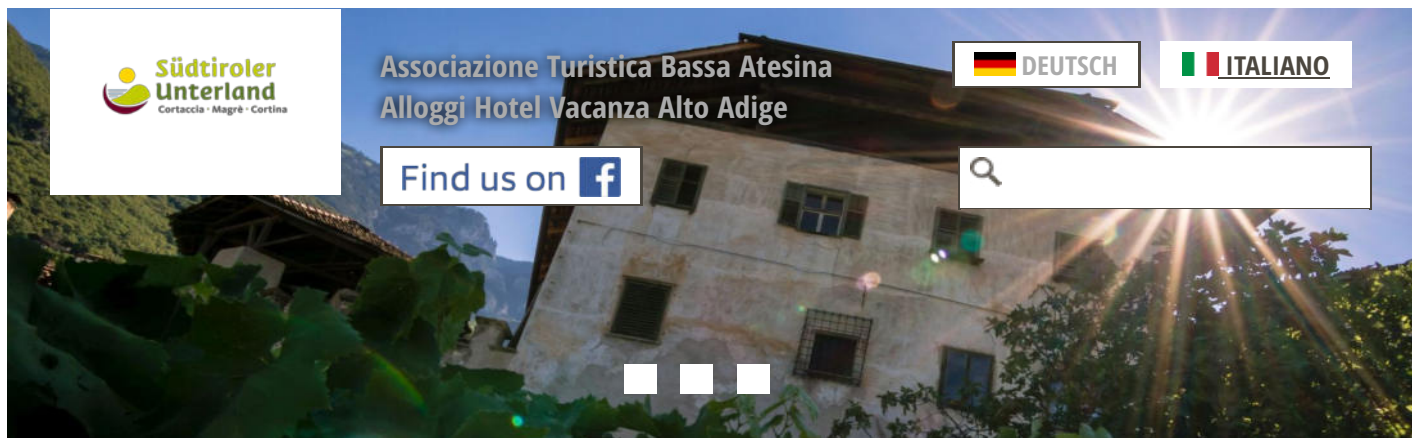
SÜDTIROLERLAND.IT

DATA E POSIZIONE

DATA: 30 APRILE

Sauvignon Experience, 4.-5. maggio 2019 | Associazione Turistica, Bassa Atesina, Alto Adige, Magrè, Cortaccia, Cortina sulla Strada del Vino

13/05/19 16:26



Sauvignon Experience, 4.-5. maggio 2019



Sauvignon Experience

Vino: 1ª edizione del Concorso nazionale del Sauvignon Blanc

<https://www.suedtiroler-unterland.it/it/eventi/sauvignon-experience-4-5-maggio-2019>

Pagina 1 di 2

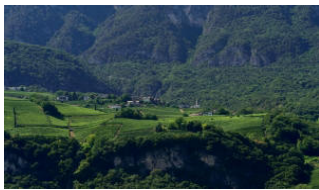


Sabato 4 e domenica 5 maggio, Penone sulla Strada del Vino, sopra Cortaccia, ospita il debutto dell'evento SAUVIGNON EXPERIENCE.

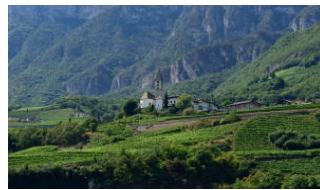
Il protagonista di Sauvignon Experience è, manco a dirlo, il Sauvignon Blanc. Questo vitigno è una delle varietà più diffuse in Alto Adige e si esprime al meglio proprio in questi luoghi. Al banco d'assaggio verranno stappati circa 100 Sauvignon provenienti da tutto il mondo. In occasione di Sauvignon Experience si terrà anche la 1ª edizione del Concorso Nazionale del Sauvignon Blanc che vedrà contendersi il titolo circa 85 Sauvignon d'annata 2017 provenienti da 8 regioni italiane. Una giuria specializzata composta da 30 enologi, enotecnici e giornalisti esperti di vino valuterà i vini degustati alla cieca sotto la guida del sommelier Norbert Dibiasi fino ad eleggere i migliori Sauvignon Blanc d'Italia. L'evento è completato da un masterclass, una degustazione verticale, una relazione sulla "Storia del Sauvignon Blanc in Alto Adige" tenuta dal dott. Leo Tinkhauser e la presentazione del libro "Il Sauvignon Blanc in Alto Adige" di Peter Dipoli e Felix Bampi.

Andreas Kofler, presidente dell'associazione Giornate del Sauvignon Alto Adige, spiega: "Con grande passione e impegno ci dedichiamo all'organizzazione di un evento che possa costituire per gli amanti del Sauvignon Blanc l'occasione di assaggiare vini d'annata, di confrontarli fra loro e di approfondirne la conoscenza."

Informazioni e iscrizioni: www.sauvignon.events/ (<http://www.sauvignon.events/>).



([https://www.suedtiroler-
unterland.it/sites/default/files
/styles/popup/public/dsc_62
10_1024x768.jpg?
itok=018r9100](https://www.suedtiroler-unterland.it/sites/default/files/styles/popup/public/dsc_62_10_1024x768.jpg?itok=018r9100))



([https://www.suedtiroler-
unterland.it/sites/default/files
/styles/popup/public/dsc_62
12.jpg?itok=Tq8eO6LL](https://www.suedtiroler-unterland.it/sites/default/files/styles/popup/public/dsc_62_12.jpg?itok=Tq8eO6LL))



([https://www.suedtiroler-
unterland.it/sites/default/files
/styles/popup/public/dsc_63
43.jpg?itok=v_453tu6](https://www.suedtiroler-unterland.it/sites/default/files/styles/popup/public/dsc_63_43.jpg?itok=v_453tu6))



([https://www.suedtiroler-
unterland.it/sites/default/files
/styles/popup/public/dsc_67
17.jpg?itok=pGNueQFj](https://www.suedtiroler-unterland.it/sites/default/files/styles/popup/public/dsc_67_17.jpg?itok=pGNueQFj))

Oggi	Domani	mercoledì
14 °C 18 °C	10 °C 17 °C	8 °C 20 °C
© Servizio meteo provinciale		
Meteo		
Le previsioni dei prossimi giorni.		
leggi»		





turismoitinerante.c

URL :http://www.turismoitinerante.com/

PAESE :Italia

TYPE :Web International

> [Versione online](#)

► 30 aprile 2019 - 10:19

I migliori eventi da non perdere nel fine settimana 3-4-5 maggio

Abbiamo selezionato per voi i migliori eventi in giro per l'Italia (e dintorni) nel weekend 3-4-5 maggio! Scegliete il vostro preferito!

– L'Associazione Sauvignon Alto Adige organizza "Sauvignon Experience"

Il SAUVIGNON BLANC è uno dei vitigni più coltivati in Alto Adige. L'Associazione Sauvignon Alto Adige è stata fondata con lo scopo di organizzare un evento dedicato a questa varietà: la SAUVIGNON EXPERIENCE si svolgerà per la prima volta dal 4 al 5 maggio 2019.

L'evento ha l'obiettivo di porre a confronto, attraverso un concorso nazionale, i migliori Sauvignon italiani dell'annata 2017, come pure di approfondire le diverse stilistiche produttive ed espressioni di terroir a livello nazionale e internazionale.

– Ad Ancona torna la tradizionale Fiera di San Ciriaco

Torna da mercoledì 1 a sabato 4 maggio una classica festa di primavera del centro Italia: la Fiera di San Ciriaco darà vita ad una grande kermesse di festa lungo le vie di Ancona. Il capoluogo marchigiano come ogni anno proporrà tanti eventi e iniziative

La Fiera di San Ciriaco è anche un importante momento di aggregazione, un'occasione per fare una passeggiata tra le bancarelle ma anche per incontrarsi.

Lo Street Food vivrà con gastronomia e spettacoli musicali in Piazza Pertini, mentre nella vicina Piazza Stamira troverà spazio la zona dedicata ai Sapori Tipici, con tanti ambulanti pronti a far degustare le loro prelibatezze. Oltre ad un significativo gruppo di espositori marchigiani, che promuovono i prodotti del territorio, saranno rappresentate tante altre regioni: Alto Adige, Veneto, Toscana, Umbria, Lazio, Campania, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.

In Corso Garibaldi e Piazza Roma troverà spazio la Fiera Campionaria, con i 24 stand di espositori che esporranno articoli, attrezzature, e servizi per la persona, la famiglia ed il tempo libero, ma anche per il lavoro e le imprese.

Da corso Garibaldi verso Piazza della Repubblica si svilupperà il Mercatino degli Artigiani, dove troveranno spazio i banchetti degli artisti, multicolori, multietnici e multireativi. Un vero richiamo per il pubblico che conferirà un tocco di originalità al percorso in Fiera.

Per tutte le restanti vie e vicoli del centro cittadino tanto altro colore, musica, profumi e allegria.

– Il 5 e 12 maggio la festa del Carciofo Moretto a Brisighella (RA)

Il comune di Brisighella (Ravenna) può vantare numerosi prodotti tipici, vere e proprie eccellenze a livello nazionale. Sicuramente il più famoso e rinomato di tali prodotti è l'Olio extra vergine d'oliva, ma merita una menzione di tutto rispetto anche il piccolo Carciofo Moretto. Il Moretto potrebbe essere definito "autoctono dell'autoctono", infatti quello vero si trova solamente nel comune di Brisighella e, ancor più con precisione, soprattutto nei tipici calanchi gessosi con una buona esposizione al sole (Brisighella si trova al centro del Parco Regionale della Vena del Gesso Romagnola). In tali luoghi riesce a raggiungere le massime espressioni organolettiche, che ne fanno un prodotto inimitabile e dal sapore autentico e inconfondibile.

Per celebrare questo prodotto nel mese di maggio prende vita la "Sagra del Carciofo Moretto", in programma nelle domeniche 5 e 12. Durante l'intera giornata saranno presenti i produttori di Moretto e di altri prodotti tipici del territorio (dai salumi di mora romagnola ai formaggi, dalle confetture alle primizie di primavera). Sarà in funzione uno stand gastronomico con i menù tradizionali e alcune ricette dedicate al Moretto. Anche i ristoranti del Borgo dedicheranno in queste giornate i loro menù al Moretto. Ci sarà anche un trenino panoramico per accompagnare i turisti lungo i Colli di Brisighella per visitare la Rocca Manfrediana e la Torre dell'Orologio.

– A Marigliano (NA) la Mostra fotografica "Campania Bellezza del Creato"

[Wine Follower](#)

Cerca...

search



- [HOME](#)
- [AZIENDE](#)
- [EVENTI](#)
- [VINI](#)
- [WINE FOLLOWER](#)

[« Tutti gli Eventi](#)

Questo evento è passato.

sabato 04 e domenica 05 maggio 2019 – SAUVIGNON EXPERIENCE – Penone – TRENINO ALTO ADIGE

4 Maggio - 10:00 - 21:00 €20,00



A Penone

SAUVIGNON EXPERIENCE 2019 !

QUANDO

da sabato 04 a domenica 05 maggio 2019



dalle ore 10,00

DOVE

PENONE

Casa della cultura

TRENTINO ALTO ADIGE

Il **SAUVIGNON BLANC** è uno dei vitigni più coltivati in Alto Adige. L'Associazione Sauvignon Alto Adige è stata fondata con lo scopo di organizzare un evento dedicato a questa varietà: la **SAUVIGNON EXPERIENCE** si svolgerà per la prima volta **dal 4 al 5 maggio 2019**.

L'evento ha l'obiettivo di porre a confronto, attraverso un **concorso nazionale**, i migliori Sauvignon italiani dell'annata 2017, come pure di approfondire le diverse stilistiche produttive ed espressioni di terroir a livello nazionale e internazionale.

Questo il programma della manifestazione:

Sabato, 4 maggio 2019 – ore 10

Sauvignon Stories

Masterclass con i migliori Sauvignon Blanc dell'Alto Adige presentati dai produttori
Casa della Cultura di Penone

Quota di partecipazione: € 36,60 a persona

Sabato, 4 maggio 2019 – ore 15

Degustazione verticale Pouilly Fumé

Cuvée Majorum – annate 1983 – 1989 – 1993 – 1996 – 1999 – 2002 – 2009 – 2013 Domaine Michel Redde et Fils,

guidata da Gianni Fabrizio, Curatore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso
Casa della Cultura di Penone

Quota di partecipazione: € 55,00 a persona

Domenica, 5 maggio 2019 – ore 10

Relazione

Storia del Sauvignon Blanc in Alto Adige dott. Leo Tinkhauser
Presentazione del libro Il Sauvignon Blanc in Alto Adige Peter Dipoli e Felix Bampi
Premiazione

1° Concorso nazionale Sauvignon Blanc Tenuta Freienfeld, Cortaccia

Domenica, 5 maggio 2019 – ore 14 – 21

Banco d'assaggio

Degustazione di circa 100 Sauvignon Blanc nazionali e internazionali
Casa della Cultura di Penone

Quota di partecipazione: € 20,00 a persona

Iscrizione non richiesta!



winenews.it

URL :http://www.winenews.it/

PAESE :Italia

TYPE :Web International

[> Versione online](#)

► 30 aprile 2019 - 15:37

Territori che celebrano grandi vini, un maggio all'insegna della primavera enoica: ecco gli eventi

Dalla Costa Toscana alle Soave Stories, da Rosso Morellino a Sicilia en primeur, i territori si risvegliano. E tra i protagonisti tanti grandi chef. La primavera è ormai arrivata, nonostante faccia fatica a lasciarsi indietro il freddo e il brutto tempo: e proprio "primavera del vino" è il fil rouge che lega i tanti eventi che animano l'agenda di WineNews per il mese di maggio. Mese, che sembra ormai sempre più essere dedicato alla celebrazione dei territori enoici dello Stivale, come a chiusura della lunga stagione delle Antepreme, intramezzata dalle feste e quest'anno dal maxi ponte.

Si parte il week end del 4 e 5 maggio, con l' Anteprema Vini della Costa Toscana, la più grande rassegna enologica della costa toscana che torna al Real Collegio, a Lucca, con oltre 800 etichette e 100 viticoltori. Come ormai da tradizione, non mancheranno i laboratori e le master class grazie ai quali sarà possibile approfondire alcune particolari tipologie di vini. Tra orizzontali e verticali, quest'anno i protagonisti saranno i vini che hanno reso la Toscana famosa nel mondo, a partire dal Sassicaia, e, per l'estero, i vini nobili francesi con il Bordeaux. Nelle verticali invece sarà possibile apprezzare le produzioni delle Tenute di Ghizzano e di Capezzana. A condurre i laboratori saranno giornalisti e produttori che, supportati dalla professionalità dei sommelier Fisar, accompagneranno i partecipanti in un viaggio all'insegna del gusto. Ed è solo l'inizio: spostandosi nella bellissima città siciliana di Siracusa, vero e proprio gioiello di architettura e cultura mediterranea, va in scena dal 6 al 10 maggio Sicilia en primeur n. 16, la kermesse firmata Assovini Sicilia che presenta ufficialmente e in anteprima i vini della vendemmia appena conclusa. Anche quest'anno grandi protagonisti i seminari tecnici guidati dai Masters of Wine, ma torna anche il walk around tasting, occasione per mostrare i mille volti del vino siciliano con una degustazione di oltre 500 vini delle cantine partecipanti.

La primavera dei territori del vino continua in Toscana, a Scansano, patria del Morellino, ma anche di alta cucina e ristoranti stellati. Il 13 maggio, il paese gioiello del grossetano, torna "Rosso Morellino", l'evento organizzato dal Consorzio Tutela Morellino di Scansano dedicato alla denominazione e al suo territorio, che è sì occasione di assaggi e masterclass, condotte quest'anno dal sommelier delle star Filippo Bartalotta, ma anche di confronto su tematiche fondamentali, come "il vino tra climate change e sostenibilità". Il viaggio nella celebrazione della ricchezza culturale, agricola ed enoica dei territori del Belpaese continua a Soave, dove dal 17 al 19 maggio protagonista sono le "Soave Stories", una 2 giorni dedicata al "Mondo Soave" e alle sue sfaccettature. A parlare di Soave sono stati chiamati esperti da tutto il mondo, dalla Master of Wine Sarah Abbott a Kerin O'Keefe, fino al Master Sommelier John Szabo. Ognuno di loro approfondirà una tematica comunicativa diversa per apprezzare il complesso mondo del Soave, denominazione con una storia tra le più antiche d'Italia. Le "Soave Stories" sono, in realtà, solo l'inizio di Due mesi fittissimi di appuntamenti per il Consorzio del Soave, che ha deciso di dire addio alla tradizionale anteprima per un format diverso, che punta a mettere in luce e valorizzare ogni aspetto del territorio.

Uno dei borghi più caratteristici dell'Umbria, vero e proprio gioiello architettonico, Orvieto è anche patria di un bianco importante, uno dei vini più antichi d'Italia e storicamente amato e celebrato da molti Papi, nei secoli. Famoso in tutto il mondo per il suo Duomo gotico, e per il particolarissimo Pozzo di San Patrizio, opera di Antonio Sangallo, capolavoro di ingegneria garantito da due rampe elicoidali a senso unico, completamente autonome e servite da due diverse porte, che consentivano di trasportare con i muli l'acqua estratta, senza ostacolarsi e senza dover ricorrere all'unica via che saliva al paese dal fondovalle. Grazie a un rinnovato slancio del Consorzio (ed alla famiglia Antinori, proprietaria del Castello della Sala, una delle griffe simbolo di Orvieto), il 15 e 16 giugno andrà in scena una due giorni dedicata al vino più antico d'Italia,



winenews.it

URL :http://www.winenews.it/

PAESE :Italia

TYPE :Web International

► 30 aprile 2019 - 15:37

[> Versione online](#)

visitatori potranno godere di un "percorso del gusto" che vedrà la partecipazione degli chef Gabriele Ciocca, Daniele Pecci, Matteo Carosi e Roberto Marziali.

E intanto, all'Honesty Club c'è la musica a fare da protagonista a Vinil-Cultori, evento mensile che dopo la serata inaugurale del 18 aprile, continuerà a mettere sotto i riflettori i vinili, con il loro inconfondibile suono analogico, che accompagneranno la degustazione dei vini di selezionate cantine italiane.

Gli eventi in in Veneto e Trentino Alto Adige

Sulle colline del Conegliano Valdobbiadene la bella stagione è annunciata dalla

Primavera del Prosecco Superiore, una delle rassegne enologiche più conosciute d'Italia. 16 tappe che, cominciate il 16 marzo e che proseguiranno fino al 9 giugno, accenderanno i riflettori sul territorio che dà vita alle bollicine più conosciute del mondo. L'edizione n. 24 della rassegna si svilupperà nel territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, proponendo al pubblico un itinerario davvero originale in cui gastronomia, arte, storia, sport e cultura diventano un unico percorso: dalle tradizionali "Mostre del Vino" alle passeggiate turistiche, dai circuiti dedicati alle due ruote alle mostre d'arte, ancora una volta l'evento proporrà appuntamenti per tutte le esigenze, come testimoniano gli oltre 250.000 visitatori delle scorse edizioni.

Il 5 maggio, ad Asolo, all' Asolo Wine Tasting protagonista nei calici è il Asolo Prosecco Superiore, nelle sue diverse versioni, dall'Extra Brut al Col Fondo, ma grande spazio anche ai rossi del territorio. Tante le degustazioni e le conferenze a tema biodiversità e sostenibilità, temi che stanno a cuore a tutta l'area di produzione del Prosecco di Asolo.

Il 12 e 13 maggio il Consorzio della Piana Rotaliana Konigsberg e l'Associazione Culturale Alteritas - Interazione tra i popoli Sezione Trentino, in collaborazione con Civiltà del bere, danno vita alla prima edizione di Incontri Rotaliani, in scena nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele all'Adige. L'evento avrà come protagonista il vitigno principe di questo territorio, il Teroldego, in una due giorni di conferenze, approfondimenti e assaggi rivolti soprattutto a professionisti e operatori di settore. E andrà in scena anche l'incontro tra la Piana Rotaliana e la Borgogna, dove ha sede l'unica cattedra Unesco al mondo dedicata alla cultura del vino, a cui parteciperanno vignaioli d'Oltralpe e professori dell'Università di Borgogna.

Spostandosi a Bolzano, più precisamente a Penone, frazione di Cortaccia, il 4 e 5 maggio i riflettori sono puntati sul Sauvignon Blanc, all'edizione n. 1 di "Sauvignon Experience", manifestazione organizzata dall'"Associazione Sauvignon Alto Adige" nata dalla comunione di intenti di un gruppo composto da cantine, piccoli produttori e amministrazioni locali. Il Sauvignon Blanc è la varietà protagonista perché rappresenta uno dei vitigni più coltivati in Alto Adige: così nel piccolo centro di Penone, incastonato fra i ripidi vigneti andranno in scena degustazioni, approfondimenti tecnici e banchi d'assaggio. Obiettivo dell'appuntamento è approfondire le diverse stilistiche produttive ed espressioni di terroir, a livello nazionale e internazionale, attraverso l'assaggio di oltre 120 Sauvignon.

Il 4 maggio maggio, a Trento, nella cornice del Palazzo Roccabruna, ci saranno quindici vignaioli del Trentino e quindici vignaioli dell'Alto Adige con i loro vini, disposti lungo un percorso che dal piano terra al piano nobile accompagnerà gli ospiti alla scoperta delle produzioni enologiche di montagna. La rassegna "Vignaioli di montagna", a firma dalla Camera di Commercio di Trento e dalla Camera di Commercio di Bolzano in collaborazione con il Consorzio Vignaioli del Trentino e l'Associazione Vignaioli dell'Alto Adige, fa parte del Trento Film Festival: scopo della manifestazione è infatti quella di richiamare l'attenzione del pubblico sul rapporto fra uomo e montagna in ambito vitivinicolo. Pur appartenendo a realtà socio-culturali molto diverse, i vignaioli del Trentino e quelli dell'Alto Adige mantengono vivo un rapporto fatto di dialogo e di confronto costante.

Bologna e l'Emilia Romagna protagonista del maggio enoico

Terra vivace, di tradizioni e cultura che quasi si tocca, l'Emilia Romagna a maggio si risveglia con la primavera, e diventa teatro di diversi eventi con protagonisti vino e gastronomia. A partire da "Autoctono si nasce...", l'evento firmato da Go Wine, associazione nata ad Alba nel 2001



veronawinelove.com

URL :http://veronawinelove.com/

PAESE :Italia

TYPE :Web Grand Public

[> Versione online](#)

► 1 maggio 2019 - 15:04

Eventi Verona con il vino e dintorni: maggio 2019. Gli appuntamenti che vi consigliamo per degustare i vini veronesi (e non)



Per maggio 2019 una nuova rassegna di eventi legati al mondo vinicolo, che si svolgeranno a Verona e in tutta Italia.

Atteso per questo mese è la 27° edizione di Cantine Aperte del Movimento Turismo del Vino, in programma sabato 25 e domenica 26 maggio in tutta la Penisola.

Leggete l'articolo completo per restare aggiornati e per organizzare al meglio il vostro tempo libero con la famiglia o con i vostri amici, perché come disse l'intellettuale Clifton Fadiman: "Una bottiglia di vino implica la condivisione".

Gli appuntamenti del vino a Verona a maggio 2019

1 e 5 maggio, "Festa Vini Classici della Valpolicella e Recioto", Pedemonte, Valpolicella, Verona. Ultimi giorni della 60° edizione del festival che prevederà per la giornata dell'1 maggio una mezza maratona di 21 km; per il 5 maggio bicicletta "tra ville e vigneti". L'1 maggio, inoltre, è in programma XI° Palio delle botti.

3 maggio, "Food e Wine", Osteria da Montresor, Via Bionde 128, Verona. Sarà proposto un connubio di alcuni piatti con i vini della Valpolicella. Durante la serata i vini saranno presentati da un sommelier.

8 maggio, "Cene con degustazione", Signorvino, Corso Porta Nuova, 2, Verona. L'evento prevede la degustazione di tre vini e cena in abbinamento composta da tre portate. Il costo è di € 35.

11 maggio, "Verona e il Vino – Sorseggiando Verona", Verona. In programma una visita guidata nel cuore della città e la degustazione di quattro vini in un locale del centro storico. Il contributo è di €30 a persona.

10 – 12 maggio, "Bollicine in Torre", Torre dei Lamberti, Piazza Dei Signori, Verona. Protagoniste saranno oltre settanta etichette di bollicine. Ci saranno eccellenze gastronomiche selezionate, per realizzare un'esperienza sensoriale unica.

15 maggio, "Primavera in Vigneto a Masi Tenuta Canova", Lazise. Cena tra i vigneti con degustazione dei vini biologici argentini Masi Tupungato. In programma, visita delle cantine e del



veronawinelove.com

URL :http://veronawinelove.com/

PAESE :Italia

TYPE :Web Grand Public

► 1 maggio 2019 - 15:04

[> Versione online](#)

Wine Discovery Museum. Si consiglia di consultare il sito per maggiori informazioni (iscrizioni, costi e dress code).

17 – 19 maggio, “Festa Medioevale del vino bianco Soave”, Via Roma, Soave. Evento che porterà i visitatori al Trecento con rievocazioni storiche, spettacoli, banchetti medioevali, la fontana del vino, il Palio delle Botti, escursioni sulle colline del Soave, visite guidate e molto altro ancora.

27 maggio, “Fenomeno Cina 2.0 – Focus Vino : il sogno si fa realtà“, 311, Lungadige Galtarossa, 21, Verona. L’obiettivo della serata, condotta da esperti del settore, è di fornire elementi di conoscenza del mercato cinese e delle sue realtà. Non mancherà un focus legato alla documentazione necessaria all’export e agli adempimenti legati a questo paese.

31 maggio – 2 giugno, “Palio del Chiaretto”, lungolago e centro storico di Bardolino. Protagonisti di queste giornate saranno il Bardolino Chiaretto Classico Doc e lo Spumante Doc delle ventun cantine presenti. Per l’occasione sono in programma diversi eventi di musica, cultura ed intrattenimento.

Gli appuntamenti del vino in Italia a maggio 2019

4 – 5 maggio, “Anteprima Vini Della Costa Toscana” a Lucca. Torna l’annuale rassegna dei viticoltori delle province della Costa Toscana. Verranno presentate oltre 600 etichette per raccontare la realtà produttiva toscana. Un viaggio attraverso storie di uomini e donne che hanno creduto nel territorio di costa a come terroir di eccellenza.

4 – 5 maggio, “Di Bolla in Bolla” a Novara. L’evento, dedicato agli appassionati, ai sommelier, ai giornalisti e agli operatori del settore, è concentrato sul mondo delle bollicine di qualità. Sono previste dieci masterclass, guidate da relatori di alto profilo, con verticali e interessanti approfondimenti, oltre alla presenza di 195 etichette in degustazione.

4 – 5 maggio, “Gusto Nudo” a Bologna. Il sottotitolo del festival è “Il piacere di trovare quel che non si stava cercando” che riflette lo spirito della manifestazione. Due giorni di formazione e di festa, degustazioni e riflessioni e passeggiate. Tutto accompagnato da vini naturali e dall’atmosfera conviviale che pervade l’intero progetto.

4 – 5 maggio, “Sauvignon Experience” a Cortaccia sulla Strada del Vino (Bolzano). L’evento ha l’obiettivo di porre a confronto, attraverso un concorso nazionale, i migliori Sauvignon italiani dell’annata 2017. In programma degustazioni, masterclass ed incontri. Si consiglia di consultare il sito per maggiori informazioni (eventuali iscrizioni e quote di partecipazione).

4 – 6 maggio, “Best Wine Stars” a Milano. Per la seconda edizione, saranno presenti oltre cento aziende provenienti da tutta la Penisola, che presenteranno i loro vini nei porticati barocchi della Rotonda della Besana. In programma sei masterclass condotte da alcuni tra i maggiori esperti del mondo del vino italiano. Il costo del ticket per il percorso degustazione è di €20, ma con un acquisto minimo di cinque bottiglie di vino, il biglietto sarà rimborsato.

5 maggio, “Asolo Wine Tasting” ad Asolo. In degustazione ci sarà l’Asolo Prosecco Superiore DOCG nelle sue diverse versioni, come ad esempio l’Extra Brut ed il Col Fondo. Spazio anche ai rossi del territorio, come la Recantina DOC e il Montello DOCG.

5 maggio, “Senigallia Wine Festival” a Senigallia (Ancona). La manifestazione promuove i Vignaioli marchigiani. Un’occasione per divulgare e portare a conoscenza la filosofia che anima i produttori del settore: il consumo del buon vino.

5 – 6 maggio, “Artigiani del Vino” a Bologna. La terza edizione dell’Organic Wine Festival, riunirà nell’artistica cornice dell’Arena del Sole tanti tra i più importanti produttori di vino biologico, biodinamico e naturale. L’evento si propone come luogo di incontro e discussione dove protagonisti assoluti sono il vino e il vignaiolo.

11 maggio, “Vino Crudo” a Modena. Cinquanta vignaioli provenienti da tutta Italia per dare la possibilità al pubblico di degustare e conoscere meglio il vino biologico, biodinamico e quello naturale. Si consiglia di consultare il sito per l’acquisto del biglietto.



perdere. Tra questi molto interessante è un seminario tecnico di approfondimento sul tema dei lieviti autoctoni e tanto altro. A vincere anche questa edizione dove la commissione ha giudicato l'annata 2016 (se si esclude un secondo posto di Kollerhof e un quinto di Klosterhof) sono stati " i soliti noti" : 1) **Girland " Trattmann"** 2) **Terlan " Monticol" Strobllhof Riserva, Kollerhof " Mazon Aegis"**, 3) **Michael Eppan "Saint Valentine"** 4) **Manicor " Mason"** 5) **ElenaWalch e Klosterhof " Schwarze Madonna"** <http://www.blauburgunder.it/sieger/2019/>

SAUVIGNON EXPERIENCE IN ALTO ADIGE

Sabato 4 e domenica 5 maggio in Sud Tirolo, è andata in scena la prima edizione di Sauvignon Experience, (da non confondere con la manifestazione che si è svolta negli USA a Kelseyville). La "Kermesse" Altoatesina è di livello nazionale ed è interamente dedicata a questo interessante vitigno che sta cercando di rivivere la sua nobiltà. L'organizzazione è dell'Associazione Sauvignon Alto Adige. Siamo a Cortaccia (Bolzano) sulla strada del vino, luogo incantevole e ricco di storia . L'idea di questa manifestazione nasce dal vignaiolo Peter Dipoli, già ideatore delle Giornate del Pinot nero a Egna e Montagna e delle Giornate del Riesling a Naturno e da Andreas Kofler, il giovane Presidente della Cantina di Cortaccia. Durante Sauvignon Experience si sono potuti degustare non solo i vini sudtirolesi ma oltre 120 etichette provenienti da 9 regioni italiane (tutti i Sauvignon italiani annata 2017 hanno partecipato alla gara) e da Francia, Sud Africa, Nuova Zelanda, Austria, Cile, Argentina, California, Slovenia, Germania e Svizzera. domenica 5 maggio è stato anche presentato il libro "Il Sauvignon Blanc in Alto Adige" di Peter Dipoli e Felix Bampi. Interessante notare che tra i primi classificati mancano i due pilastri del Sauvignon Altoatesino (quelli più blasonati dalle guide del settore) come quello della Cantina di san Michele Appiano (St, Valentin Michael Eppan) e il Quarz delle Cantine Terlano (Terlan). Un risultato che in un certo senso nobilita la commissione che ha giudicato alla cieca i Sauvignon in gara. Un giudizio quindi in positiva controtendenza che conferma la tesi di coloro i quali (come il sottoscritto) sostengono che in generale viene premiata a priori l'etichetta di un vino prima del suo contenuto. Colpa dell' influenza delle guide del settore? Altro elemento interessante emerso dalla classifica generale è i vini nelle prime posizioni provengono da zone di alta collina, superiori ai 300/400 metri. Ciò dimostra che questo vitigno (soprattutto quando non cresce in Loira) ha bisogno di altezza per esprimersi al meglio. Anche a causa del cambiamento climatico. Ecco i primi cinque classificati: 1) Sauvignon Andrius 2017(Cantina Andriano) 2) Sauvignon Franz Haas 2017 3) Sauvignon Oberberg 2017(Gutkornell) 4) Sauvignon Puntay 2017(Est &Neue) 5) Sauvignon 2017 Barone Widmann.



PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :24

SUPERFICIE :31 %

Neue Sudtiroler Tag

► 2 maggio 2019



PRÄMIERE VON SAUVIGNON EXPERIENCE

Italiens Weinwelt blickt nach Südtirol: Am Samstag 4. und Sonntag 5. Mai findet in Penon oberhalb von Kurtatsch an der Südtiroler Weinstraße die Premiere von **SAUVIGNON EXPERIENCE** statt.

Hauptdarsteller bei Sauvignon Experience ist, nomen est omen, der Sauvignon Blanc. Diese Rebsorte ist eine der meistangebauten Sorten in Südtirol und findet am Austragungsort beste Voraussetzungen. Bei der Publikumsverkostung am Sonntagnachmittag werden rund 100 Sauvignon aus der ganzen Welt entkorkt. Sauvignon Experience ist ebenso Bühne für den 1. Nationalen Wettbewerb Sauvignon Blanc, zu dem 85 Sauvignon Jahrgang 2017 aus 9 Regionen Italiens eingereicht wurden. Eine Fachjury von 30 Önologen, Weinkennern und Weinjour-



nalisten, wird bei der von Sommelier Norbert Dibiasi geleiteten Blindverkostung die Weine bewertet und die besten Sauvignon Blanc Italiens prämiert. Abgerundet wird die Veranstaltung von

einer Masterclass, einer Vertikalverkostung sowie einem Referat und Buchvorstellung über den Sauvignon Blanc in Südtirol. Andreas Kofler, Präsident des Organisationskomitees, erklärt: "Es ist uns ein Anliegen und ein Bestreben, den Liebhabern von Sauvignon Blanc ein Event zu bieten, bei dem sie Weine eines Jahrganges verkosten und vergleichen sowie ihr Wissen über die Sorte erweitern können. Italien hat dabei einen Ehrenplatz."

Infos und Anmeldung:
www.sauvignon.events

Das Programm im Detail:

Samstag, 4. Mai

10.00 Uhr SAUVIGNON STORIES im Vereinshaus Penon. Masterclass – eine Auswahl bedeutender Sauvignon Blanc aus Südtirol, präsentiert von den Weinproduzenten selbst
16.00 Uhr VERTIKALVERKOSTUNG im Vereinshaus Penon. Pouilly Fumé Cuvée Majorum Jahrgänge 1983 – 1989 – 1993 – 1996 – 1999 – 2002 – 2009 – 2013. Domaine Michel Redde et Fils geleitet von Gianni Fabrizio

Sonntag, 5. Mai

10.00 Uhr im Ansitz Freienfeld in Kurtatsch
• Referat: Die Geschichte des Sauvignon Blanc in Südtirol – Dr. Leo Tinkhauser
• Buchvorstellung: Der Sauvignon Blanc in Südtirol - Autoren Peter Dipoli und Felix Bampi
• Prämierung der Sieger des 1. Nationalen Wettbewerbs Sauvignon Blanc
14 – 21 Uhr im Vereinshaus Penon Publikumsverkostung mit rund 100 Sauvignon aus Italien und der ganzen Welt



TESTATA GIORNALISTICA

QUI BOLZANO

DATA E POSIZIONE

DATA: 2 MAGGIO

Qui Bolzano

► 2 maggio 2019

PAESE :Italia
PAGINE :1
SUPERFICIE :13 %
PERIODICITÀ :Bisettimanale



Debutta Sauvignon Experience

Sabato 4 e domenica 5 maggio Penone sulla Strada del Vino, sopra Cortaccia, ospita il debutto dell'evento SAUVIGNON EXPERIENCE. È in programma anche la 1^a edizione del Concorso nazionale del Sauvignon Blanc.

Il protagonista di Sauvignon Experience è, manco a dirlo, il Sauvignon Blanc. Questo vitigno è una delle varietà più diffuse in Alto Adige e si esprime al meglio proprio in questi luoghi. Durante l'evento verranno stappati circa 100 Sauvignon provenienti da tut-

to il mondo. In occasione di Sauvignon Experience si terrà anche la 1^a edizione del Concorso Nazionale del Sauvignon Blanc che vedrà contendersi il titolo circa 84 Sauvignon d'annata 2017 provenienti da 8 regioni italiane. Una giuria specializzata composta da

30 enologi, enotecnici e giornalisti esperti di vino valuterà i vini degustati alla cieca sotto la guida del sommelier Norbert Dibiasi, fino ad eleggere i migliori Sauvignon Blanc d'Italia. L'evento è completato da un masterclass, una degustazione verticale e una conferen-

za con presentazione del libro sul Sauvignon Blanc in Alto Adige. Andreas Kofler, presidente dell'associazione Giornate del Sauvignon Alto Adige, spiega: "Con grande passione e impegno ci dedichiamo all'organizzazione di un evento che possa costituire per gli amanti del Sauvignon Blanc l'occasione di assaggiare vini d'annata, di confrontarli fra loro e di approfondirne la conoscenza. Nell'appuntamento, l'Italia assume un posto d'onore". Per il programma della manifestazione ed iscrizioni si veda il sito: www.sauvignon.events

 Tutti i diritti riservati



24

SPECIALE EVENTI



Debutta Sauvignon Experience

Sabato 4 e domenica 5 maggio Penone sulla Strada del Vino, sopra Cortaccia, ospita il debutto dell'evento SAUVIGNON EXPERIENCE. È in programma anche la 1ª edizione del Concorso nazionale del Sauvignon Blanc.

Il protagonista di Sauvignon Experience è, manco a dirlo, il Sauvignon Blanc. Questo vitigno è una delle varietà più diffuse in Alto Adige e si esprime al meglio proprio in questi luoghi. Durante l'evento verranno stappati circa 100 Sauvignon provenienti da tut-

to il mondo. In occasione di Sauvignon Experience si terrà anche la 1ª edizione del Concorso Nazionale del Sauvignon Blanc che vedrà contendersi il titolo circa 84 Sauvignon d'annata 2017 provenienti da 8 regioni italiane. Una giuria specializzata composta da

30 enologi, enotecnici e giornalisti esperti di vino valuterà i vini degustati alla cieca sotto la guida del sommelier Norbert Dibiasi, fino ad eleggere i migliori Sauvignon Blanc d'Italia. L'evento è completato da un masterclass, una degustazione verticale e una conferen-

za con presentazione del libro sul Sauvignon Blanc in Alto Adige. Andreas Kofler, presidente dell'associazione Giornate del Sauvignon Alto Adige, spiega: "Con grande passione e impegno ci dedichiamo all'organizzazione di un evento che possa costituire per gli amanti del Sauvignon Blanc l'occasione di assaggiare vini d'annata, di confrontarli fra loro e di approfondirne la conoscenza. Nell'appuntamento, l'Italia assume un posto d'onore". Per il programma della manifestazione ed iscrizioni si veda il sito: www.sauvignon.events



Appartamenti per vacanze nel cuore dei nostri vigneti

Santlhof

Ci trovate a 3 km sopra Cortaccia direzione Graun

Cortaccia - Hofstatt 7 - Tel. 0471 880700
www.santlhof.it | maygeo@dnet.it



Gasthaus Torgglhof

Via Kauderle, 6 | Penon | Tel. 0471 880021
Aperto dalle 10 alle 24 | Giovedì giorno di riposo

facebook.com/Gasthaus Torgglhof | [instagram.com/torgglhof.kg](https://www.instagram.com/torgglhof.kg)



Tre Bicchieri

► 2 maggio 2019

PAESE :Italia
PAGINE :1
SUPERFICIE :14 %

**ENO MEMORANDUM****3 MAGGIO****❖ SAUVIGNON EXPERIENCE**

Casa della Cultura di Penon
Cortaccia sulla Strada del Vino (Bolzano)
fino al 5 maggio

4 MAGGIO**❖ BING - BEST ITALIAN NATIVE GRAPES AND WINES**

Barolo (Cuneo)
fino al 5 maggio
collisions.it

4 MAGGIO**❖ DI BOLLA IN BOLLA**

Castello Visconteo Sforzesco
Novara
fino al 5 maggio
dibollainbolla.it

4 MAGGIO**❖ ANTEPRIMA VINI DELLA COSTA TOSCANA**

Real Collegio - Lucca
fino al 5 maggio
antepriamavini dellacosta.com

4 MAGGIO**❖ CENTOVINI D'ITALIA**

Certosa di Firenze
Saloni del Palazzo Acciaiuoli
Via del ponte Certosa, 1
fino al 5 maggio
vinotecaalchianti.it

4 MAGGIO 2019**❖ BEST WINE STARS 2019**

Rotonda della Besana
via Besana 12
Milano
fino al 6 maggio
bestwinestars.com

5 MAGGIO**❖ CHAMPAGNE IN VILLA**

Villa Reale di Monza
viale Brianza 1, Monza
dalle 14.30 alle 20.00
aspi.it

6 MAGGIO**❖ TUTTOFOOD**

FieraMilano
fino al 9 maggio
tuttofood.it

11 MAGGIO**❖ NIZZA È BARBERA**

Nizza Monferrato (Asti)
fino al 12 maggio
nizzaebarbera.wine

11 MAGGIO**❖ NATURALE - SALONE DEL VINO ARTIGIANALE**

Convento di San Giovanni da Capestrano
fino a lunedì 13 Maggio
ore 16.00

12 MAGGIO**❖ DIAMOCI UN TAGLIO**

fiera mercato dei vini da monovitigno
Wegil, Largo Ascianghi 5
Roma
fino al 13 maggio

13 MAGGIO**❖ VINEXPO BORDEAUX**

fino al 16 maggio
vinexpobordeaux.com

13 MAGGIO**❖ ROSSO MORELLINO**

centro storico di Scansano (Grosseto)
consorzio morellino.it

17 MAGGIO**❖ SOAVE STORIES 2019**

Soave (Verona)
fino al 18 maggio
ilsoave.com

17 MAGGIO**❖ TERUAR -****FIERA DEL VINO ETICO**

ex Convento del Carmine Scicli (Ragusa)
fino al 20 maggio 2019

19 MAGGIO**❖ VINI D'AUTORE TERRE D'ITALIA**

Lido di Camaiore (Lucca)
fino al 20 maggio
vinidautore.info



TAGBLATT DER SÜDTIROLER

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :25

SUPERFICIE :17 %



► 3 maggio 2019

Erleben, vergleichen, genießen

WEIN: Erste Ausgabe der „Sauvignon Experience“ in Penon und Kurtatsch

PENON/KURTATSCH. Im Rahmen der heurigen Weinstraßen-Wochen findet am 4. und 5. Mai die erste Ausgabe der Veranstaltung „Sauvignon Experience“ in Penon statt: Der Sauvignon Blanc kann dabei erlebt, verglichen und genossen werden. Zudem werden die besten gesamtstaatlichen Sauvignon Blanc prämiert. Dazu Andreas Kofler, Präsident des Vereins Sauvignon-Tage Südtirol.

„Dolomiten“: Wie entstand die Idee zu „Sauvignon Experience“?
Andreas Kofler: Im Rahmen eines Leader-Projektes wurde überlegt, wie der idyllische Ort Penon in Szene gesetzt und aufgewertet werden kann. Dabei kamen die optimalen Bedingungen für den Anbau von Sauvignon Blanc zur

Sprache, und so entstand „Sauvignon Experience“.

„D“: Was hat es mit den besten Sauvignon Italiens auf sich?
Kofler: Beim ersten gesamtstaatlichen Sauvignon-Wettbewerb werden die besten 10 Sauvignon-Blanc-Weine Italiens prämiert.

Eine Jury von 30 Önologen und Weinkennern wird die 84 eingereichten Weine aus 8 Regionen Italiens blind verkosten und bewerten. Wir sind schon auf das Ergebnis gespannt.

„D“: Können auch Besucher die Weine verkosten?
Kofler: Am Sonntagnachmittag findet eine Publikumsverkostung aller am Wettbewerb eingereichten Rebensäfte und weiterer Sauvignon-Weine aus der ganzen Welt statt – in Summe rund 100

Etiketten.

„D“: Gibt es auch geführte Verkostungen?

Kofler: Eine geführte Verkostung bedeutender Südtiroler Sauvignon-Weine erfolgt am Samstag-

vormittag. Am Samstagnachmittag steht die Vertikalverkostung ausgewählter Jahrgänge des Pouilly Fumé Cuvée Majorum der Domaine Michel Redde et Fils auf dem Programm.

„D“: Welche Rolle spielt der Sauvignon in Südtirol?

Kofler: Genau dieser Frage gehen wir am Sonntag um 10 Uhr mit Leo Tinkhauser und den Buchautoren Peter Dipoli und Felix Bam-

pi nach. Im Rahmen dieser Diskussion wird das Ergebnis des ersten gesamtstaatlichen Sauvignon-Wettbewerbs verkündet.

„D“: Wann und wo findet Sauvignon Experience statt?

Kofler: Samstag und Sonntag, 4. und 5. Mai, im Vereinshaus in Penon und im Anstiz Freienfeld in Kurtatsch.

© Alle Rechte vorbehalten

@ www.Sauvignon.events

Andreas Kofler



Penon verfügt über optimale Bedingungen für den Anbau von Sauvignon Blanc.



Sauvignon Experience, tutto il mondo del sauvignon a Cortaccia - Slowine

13/05/19 16:24

https://adv.blulab.net/www/delivery/ck.php?opaparams=2__bannerid=1112__zoneid=124__source=%7Bbobs%3A%7D__cb=75ce5c4378__oadest=https%3A%2F%2Fwww.trenitalia.com%2Fcontent%2Fcom%2F

SOSTIENICI >

<http://donazione.slowfood.com/it/><https://soci.slowfood.it/>

Slowine

<https://www.slowfood.it/slowine><https://www.facebook.com/slowfood>

WINE/14962727

Sauvignon Experience, tutto il mondo del sauvignon a Cortaccia

03/05/2019 Nessun commento Scritto da Federica Randazzo

Mi piace 213



https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/slowine/assets/2019/05/Sauvignonblanc_Cortaccia_filare_low.jpg Sabato 4 e domenica 5 maggio, nel comune di Cortaccia sulla Strada del vino, si terrà la prima edizione di **Sauvignon Experience**, un evento interamente dedicato al Sauvignon blanc organizzato dall'Associazione Sauvignon Alto Adige.

L'idea nasce dall'instancabile vignaiolo Peter Dipoli, già ideatore delle Giornate del Pinot nero a Egna e Montagna e delle Giornate del Riesling a Naturno, nonché produttore del Voglar, uno dei Sauvignon blanc più apprezzati dell'Alto Adige, e da Andreas Kofler, il giovane Presidente della Cantina di Cortaccia.

La manifestazione sarà un omaggio alla varietà bianca che, insieme al Gewürztraminer, ha maggiormente contribuito a rendere l'Alto Adige famoso nel mondo quale terra di grandi vini bianchi e che oggi occupa un indiscusso posto di rilievo nella produzione di questa regione.

Durante la Sauvignon Experience non si degusteranno però solo vini sudtirolesi: ci saranno oltre 120 etichette provenienti da 9 regioni italiane e da Francia, Sud Africa, Nuova Zelanda, Austria, Cile, Argentina, California, Slovenia, Germania e Svizzera.

Il programma prevede anche due degustazioni importanti: Sauvignon Stories, la masterclass dedicata alle migliori espressioni di Sauvignon blanc altoatesini, che saranno presentate direttamente dai produttori, e una degustazione verticale di 8 annate di "Majorum" Blanc Fumé de Pouilly della Maison Michel Redde et Fils, che sarà guidata dal giornalista Gianni Fabrizio.

L'evento, inoltre, è preceduto dal Concorso nazionale del Sauvignon blanc i cui vincitori saranno svelati domenica 5 maggio e, lo stesso giorno, sarà presentato il libro "Il Sauvignon Blanc in Alto Adige" di Peter Dipoli e Felix Bampi.

Noi abbiamo scambiato quattro chiacchiere con Peter Dipoli, che ci ha parlato del progetto della Sauvignon Experience ma non solo: ci ha raccontato come dev'essere (o meglio non essere!) per lui un grande Sauvignon blanc, come vede il futuro di questa varietà in Alto Adige, come è nato il suo Voglar e quelli che sono stati i protagonisti del Sauvignon blanc in Alto Adige. Ecco cosa ci ha detto

Intervista Peter Dipoli - Sauvignon Experience 2019

Tutti gli argomenti

Amici di Slow Wine
<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/amici-di-slow-wine/>

Banca del Vino
<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/banca-del-vino/>

Birre
<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/birre/>

Carte dei vini
<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/carte-dei-vini/>

CentoCene
<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/centocene/>

Degustazioni Estere
<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/degustazioni-estere/>

Degustazioni Italiane
<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/degustazioni-italiane/>

Didattica
<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/didattica/>

Dossier Burocrazia
<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/dossier-burocrazia/>

EnoNotizie
<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/enonotizie/>

GLUCK - La bottiglia della sera
<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/gluck-la-bottiglia-della-sera/>

In Evidenza
<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/in-evidenza/>

Master of Food
<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/master-of-food/>

News
<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/news/>

Olio
<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/oilo/>

Parliamo di...

<https://www.slowfood.it/slowine/sauvignon-experience-tutto-il-mondo-del-sauvignon-a-cortaccia/>

Pagina 1 di 4



16.00 Uhr - VERTIKALVERKOSTUNG im Vereinshaus Penon: Pouilly

Fumé Cuvée Majorum



ENTDECKE SÜDTIROL IN SÜDTIROL HIGHLIGHTS

1996 - 1999 - 2002 - 2009 - 2013

gänger, 3. ...

aine ... et Felix Bampi

von Giovinetti ...

Suche



0



(<https://suedtirol.live/de/reisefuehrer>)

Reiseführer

Sprache

DE



Login



Registrieren

(<https://suedtirol.live/de/login>)

Sonntag, 5. Mai

10.00 Uhr im Anszitz Freienfeld

in Kurtatsch

- Referat:

Die Geschichte des Sauvignon Blanc in Südtirol – Dr. Leo Tinkhauser

- Buchvorstellung:

Der Sauvignon Blanc in Südtirol - Autoren Peter Dipoli und Felix Bampi

-

Prämierung der Sieger des 1. Nationalen Wettbewerbs Sauvignon Blanc

14 – 21 Uhr im Vereinshaus Penon | Publikumsverkostung

mit rund 100 Sauvignon aus Italien und der ganzen Welt

✓ redaktionell geprüft

EVENT-EIGENSCHAFTEN

Teilnahme-Informationen

Barrierefrei

Wetter

Bei schlechtem Wetter möglich

Über suedtirol.live

Presse (<https://suedtirol.live/de/presse>)

Nutzungsbedingungen

(<https://suedtirol.live/de/agb>)

Impressum (<https://suedtirol.live/de/impressum>)

Datenschutz (<https://suedtirol.live/de/datenschutz>)

Zusammenarbeit

Partner werden & kostenlos eintragen

(<https://suedtirol.live/de/partner-werden>)

Zum Partner-Login

(<https://partner.suedtirol.live/de>)

Weitere Portale

Veranstaltungen in Südtirol (<https://kultur.bz.it>)

Touren in Südtirol (<https://sentres.com>)

Gastronomie in Südtirol (<https://restaurants.st>)

Einkaufen in Südtirol (<https://shopping.st>)

Gewinnen mit Cippy (<http://cippy.it>)



Südtiroler Wirtscha

► 3 maggio 2019

PAESE :Italia

PAGINE :1

SUPERFICIE :8 %



Premiere

Kurtatsch – Am Samstag, 4., und Sonntag, 5. Mai, findet in Penon oberhalb von Kurtatsch an der Südtiroler Weinstraße die Premiere von Sauvignon Experience statt, veranstaltet vom Verein Sauvignontage Südtirol. Der Sauvignon Blanc ist eine der meistangebauten Rebsorten in Südtirol und findet am Austragungsort beste Voraussetzungen.

Auf dem Programm der Sauvignon Experience stehen u.a. eine Publikumsverkostung von rund 100 Sauvignons aus der ganzen Welt, eine Masterclass mit Südtiroler Etiketten, eine Vertikalverkostung ausgewählter Jahrgänge des Pouilly Fumé Cuvée Majorum der Domaine Michel Redde et Fils sowie ein Referat und eine Buchvorstellung über den Sauvignon Blanc in Südtirol.

Sauvignon Experience ist ebenso Bühne für den 1. Nationalen Wettbewerb Sauvignon Blanc, zu dem 84 Sauvignon Jahrgang 2017 aus acht Regionen Italiens eingereicht wurden. Eine Fachjury von 30 Önologen, Weinkennern und Weinjournalisten wird die besten Sauvignon Blanc Italiens küren.

INFOS UND ANMELDUNG

www.sauvignon.events

Alto Adige

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :12

SUPERFICIE :35 %



► 4 maggio 2019

APPUNTAMENTI

OGGI IN ALTO ADIGE

BOLZANO

Cannabis terapia del dolore

Casa di Cura Bonvicini, ore 10

- Conferenza sull'uso terapeutico della cannabis con il dottor Roberto Pittini esperto nella terapia del dolore e coordinatore comitato scientifico Cannabis Social Club Bolzano

Miniatura

Museo Scienze Naturali, ore 14

- E' possibile partecipare al laboratorio artistico per adulti legato alla miniatura e calligrafia antica che oggi verte su Inquadratura e calligrafia

MERANO

Merano Flower

Giardino di Scena, ore 11

- All'interno della manifestazione Merano Flower appuntamento nel Giardino delle rose con sottofondo musicale di Swinging Evergreens, proposte gastronomiche e mercatino

Concerto

Teatro, ore 20.30

- Concerto con Doppelquartett e il grande Coro del MGV Merano accompagnato da Katharina Thoni al pianoforte e diretto da Josef Sagmeister. Segue buffet per tutti

CORTACCIA

Sauvignon Experience

Casa della cultura, ore 10-21

- Prima edizione del Concorso nazionale del Sauvignon Blanc con degustazioni guidate e banco d'assaggio, mostra mercato ed approfondimenti

PRATO DELLO STELVIO

Mainfelt

Tendone feste, ore 15

- Alla sua seconda edizione prosegue il Mainfelt dell'Alto Adige, festival a stile western con animazione, divertimento e musica live con ottima cucina.

BRESCANONE

Mercatino delle pulci

Vecchio Asilo, ore 9-18

- Per tutto il giorno è attivo il mercatino delle pulci organizzato da Caritas Varna come ogni primo sabato del mese a scopo di beneficenza

Tour Teatrale

Vie del centro, ore 17

- Prosegue l'iniziativa del Tour Teatrale per le vie del centro che oggi titola "Bizzarrie di un elefante, di un oste e di un rampollo regale"

Romeo e Julia

Centro pedagogico teatrale, ore 20

- Replica lo spettacolo de Il laboratorio Rainbow con la regia di Thomas Troi e coreografie di Elfi Troi, rilettura postmoderna su ispirazione di Shakespeare

LANA

Lana Meets Jazz

Ristorante Reichhalter, ore 10

- Aperitivo in musica con il Saint Germany Swing Quartet un itinerario live a bordo dei battelli sul Missisipi, carrozze dell'Orient Express, transatlantici ed aerostati spinti dalle note

Jazz Live

Pfeffertchner, ore 17

- Concerto con il sassofonista Vittorio Castelli e i Jambalaya Six, ispirati dal celebre piatto della cucina creola della Louisiana, mescolano stili diversi dal blues allo swing

Lana Corre

Piazza Municipio, ore 11

- Evento di beneficenza a cura di associazione Cuore di bimbo con la Corsa per bambini e animazione, stand culinari e molto altro

CHIUSA

Amarida Ensemble

Chiesa parrocchiale, ore 20

- Per il Festival di Musica Sacra Concerto con Amarida Ensemble su musiche di H Paulmichi fra cui in prima assoluta per organo la Hit dich! Freu disch Schon's Blumetein e Stabat Mater di L Boccherini

MONTICOLO

Foresta msitica

Parcheggio grande, ore 10

- Con ritrovo al parcheggio grande di Monticolo passeggiata fotografica attraverso miti e leggende del luogo rivisti con nuovi occhi Prenotazione Ufficio Turistico

LAGUNDO

Bici Check

Piazza delle Feste, ore 14

- Prosegue l'appuntamento con il check point per biciclette in allestimento fino all'11 maggio per l'accurato check primaverile con piccole riparazioni

TIROLO

Cane felice

Residenza Maira m Ort, ore 16

- All'interno della manifestazione Days for Dog, si tiene l'approfondimento legato alla giusta alimentazione per cani sani e felici in tedesco

CERMES

Meditazione alla luna

Kranzelhof, ore 17

- Con l'arrivo della primavera si propone, su prenotazione presso Ufficio turistico, la meditazione alla luna nuova con raccolta delle erbe selvatiche medicinali guidata.

OGGI IN TRENTINO

TRENTO

Speciale Festa della**mamma**

Muse, ore 10-17

- Per la Festa della mamma lettura de "L'Avez del Prinzepe e l'incantesimo dei folletti del bosco" e quindi segue laboratorio per realizzare un disegno collettivo del finale della fiaba.

BiblioCAI

Biblioteca SAT, ore 9

- Il convegno annuale dei bibliotecari del CAI, Club Alpino Italiano, viene ospitato ogni anno dalla Biblioteca della Montagna-SAT Apertura al pubblico ed ingresso libero



TESTATA GIORNALISTICA

CORRIERE DEL TRENINO

DATA E POSIZIONE

DATA: 4 MAGGIO

Corriere del Trentino

PAESE :Italia

AUTORE :Di Francesca Negri

PAGINE :15

SUPERFICIE :29 %



► 4 maggio 2019

Itinerari
e sapori

C'è «Sauvignon Experience» il bianco «internazionale» s'impone fra novità e brindisi

di
**Francesca
Negri**

Il Sauvignon Blanc, più comunemente chiamato Sauvignon, è un vitigno a bacca bianca originario della zona di Bordeaux, in Francia, ma in breve tempo è diventato uno dei più diffusi al mondo e, grazie alle sue grandi capacità di adattamento, oggi è coltivato estensivamente non solo in tutta la Francia, ma anche in Australia, in Nuova Zelanda, in Sudafrica, in California, in Sud America e, con una piccola quota, anche in Italia, in particolare in Alto Adige.

Ed è proprio qui, a Pennone di Cortaccia, sulla Strada del vino bolzanina, che oggi e domani va in scena la prima edizione di «Sauvignon Experience», manifestazione che proporrà in degustazione al pubblico oltre 120 Sauvignon da tutto il mondo. Un'occasione unica per approfondire le diverse stilistiche produttive e le espressioni dei più svariati terroir, sia locali sia internazionali, che hanno come comune denominatore il carattere fresco di un vino che ha sempre una marcata impronta varietale.

Location della kermesse è la Casa della Cultura di Pennone, piccolo abitato incastonato fra i ripidi vigneti che si arrampicano sui pendii posti alla destra orografica della Valle dell'Adige. Si

parte oggi alle 10 con «Sauvignon Stories», masterclass con le migliori espressioni di Sauvi-

gnon Blanc altoatesini presentate direttamente dai produttori: Baron Widmann, Kellerei Girlan, Kellerei Kurtatsch, Kellerei Nals Margreid, Kellerei Schreckbichl, Kellerei St. Michael/Eppan, Kellerei Terlan, Peter Dipoli, Schlosskellerei Tiefenbrunner (in italiano e tedesco, quota di partecipazione: 30 euro a persona).

Alle 15, degustazione verticale di ben otto annate di Majorum Blanc Fumé de Pouilly della prestigiosa cantina Michel Redde et Fils di Saint-Andelain Pouilly sur Loire, guidata dal giornalista Gianni Fabrizio (45 euro a persona, prenotazione obbligatoria da effettuare sul sito ufficiale <https://sauvignon.events/> oppure telefonando all'ufficio turistico di Cortaccia, tel. 0471/880100). Domani, invece, ci sarà la cerimonia di premiazione che annuncerà i vincitori della prima edizione del Concorso nazionale del Sauvignon Blanc, negli spazi della Tenuta Freniefel, accompagnata da una relazione sulla storia di questo vitigno in Alto Adige tenuta da Leo Tinkhauser, per anni collaboratore del Centro sperimentare di Laimburg, e quindi, a seguire, la presentazione del libro Il Sauvignon Blanc in Alto Adige di Peter Dipoli e Felix Bampi edito da Edition Raetia (18 euro).

Negli ultimi trent'anni il Sauvignon Blanc ha contribuito in modo decisivo al successo della viticoltura dell'Alto Adige e per questo gli autori hanno voluto dedicare un approfondimento con questo volume che si snoda a partire da una prima sezione dedicata all'ampelografia, per soffermarsi poi sul vitigno e il particolare caratteristico aroma, e addentrarsi infine con profondità nella storia e nel presente di questa varietà in territorio altoatesino, con tanto di corredo di schede enologiche di una selezione di etichette. Nel pomeriggio, infine, dalle 14 alle ore

Tutti i diritti riservati



Corriere del Trentino

PAESE :Italia

AUTORE :Di Francesca Negri

PAGINE :15

SUPERFICIE :29 %

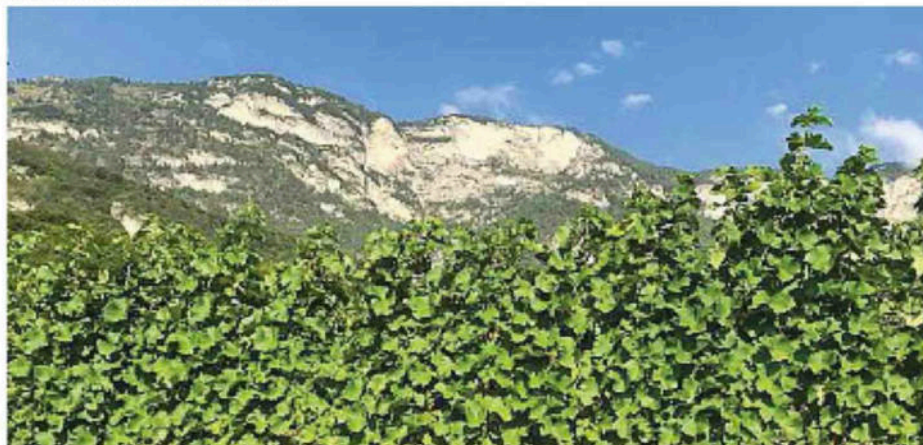
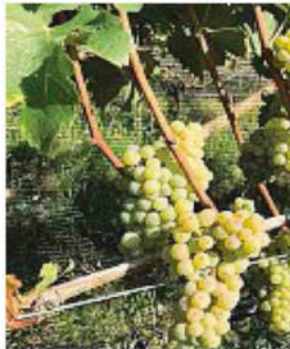


► 4 maggio 2019

21, alla Casa della Cultura di Penone si apriranno i banchi d'assaggio (20 euro a persona) dove tutti gli appassionati potranno degustare oltre 120 etichette dell'annata 2017 provenienti da nove regioni italiane e da Sudafrica, Nuova Zelanda, Francia, Austria, Cile, Argentina, California, Slovenia, Germania e Svizzera. © RIPRODUZIONE RISERVATA

L'evento

A Pennone di Cortaccia ben 120 tipi di Sauvignon da tutto il mondo da assaggiare

**I vigneti**

Le coltivazioni di Sauvignon, vitigno a bacca bianca

apprezzato in tutto il mondo. Una kermesse dedicata arriva nella provincia bolzanina

Corriere dell'alto
adigePAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :29 %

AUTORE :Di Francesca Negri



► 4 maggio 2019

Itinerari
e sapori

C'è «Sauvignon Experience» il bianco «internazionale» s'impone fra novità e brindisi

di
Francesca
Negri

Il Sauvignon Blanc, più comunemente chiamato Sauvignon, è un vitigno a bacca bianca originario della zona di Bordeaux, in Francia, ma in breve tempo è diventato uno dei più diffusi al mondo e, grazie alle sue grandi capacità di adattamento, oggi è coltivato estensivamente non solo in tutta la Francia, ma anche in Australia, in Nuova Zelanda, in Sudafrica, in California, in Sud America e, con una piccola quota,

anche in Italia, in particolare in Alto Adige.

Ed è proprio qui, a Pennone di Cortaccia, sulla Strada del vino bolzanina, che oggi e domani va in scena la prima edizione di «Sauvignon Experience», manifestazione che proporrà in degustazione al pubblico oltre 120 Sauvignon da tutto il mondo. Un'occasione unica per approfondire le diverse stilistiche produttive e le espressioni dei più svariati terroir, sia locali sia internazionali, che hanno come comune denominatore il carattere fresco di un vino che ha sempre una marcata impronta varietale.

Location della kermesse è la Casa della Cultura di Pennone, piccolo abitato incastonato fra i ripidi vigneti che si arrampicano sui pendii posti alla destra orografica della Valle dell'Adige. Si

parte oggi alle 10 con «Sauvignon Stories», masterclass con le migliori espressioni di Sauvignon Blanc altoatesini presentate direttamente

dai produttori: Baron Widmann, Kellerei Giran, Kellerei Kurtatsch, Kellerei Nals Margreid, Kellerei Schreckbichl, Kellerei St. Michael/Eppan, Kellerei Terlan, Peter Dipoli, Schlosskellerei Tiefenbrunner (in italiano e tedesco, quota di partecipazione: 30 euro a persona).

Alle 15, degustazione verticale di ben otto annate di Majorum Blanc Fumé de Pouilly della prestigiosa cantina Michel Redde et Fils di Saint-Andelain Pouilly sur Loire, guidata dal giornalista Gianni Fabrizio (45 euro a persona, prenotazione obbligatoria da effettuare sul sito ufficiale <https://sauvignon.events/> oppure telefonando all'ufficio turistico di Cortaccia, tel. 0471/880100). Domani, invece, ci sarà la cerimonia di premiazione che annuncerà i vincitori della prima edizione del Concorso nazionale del Sauvignon Blanc, negli spazi della Tenuta Frenienfel, accompagnata da una relazione sulla storia di questo vitigno in Alto Adige tenuta da Leo Tinkhauser, per anni collaboratore del Centro sperimentare di Laimburg, e quindi, a seguire, la presentazione del libro *Il Sauvignon Blanc in Alto Adige* di Peter Dipoli e Felix Bampi edito da Edition Raetia (18 euro).

Negli ultimi trent'anni il Sauvignon Blanc ha contribuito in modo decisivo al successo della viticoltura dell'Alto Adige e per questo gli autori hanno voluto dedicare un approfondimento con questo volume che si snoda a partire da una prima sezione dedicata all'ampelografia, per soffermarsi poi sul vitigno e il particolare caratteristico aroma, e addentrarsi infine con profondità nella storia e nel presente di questa varietà in territorio altoatesino, con tanto di corredo di schede enologiche di una selezione di etichette. Nel pomeriggio, infine, dalle 14 alle ore 21, alla Casa della Cultura di Penone si apriranno i banchi d'assaggio (20 euro a persona) dove tutti gli appassionati potranno degustare oltre 120

**Corriere dell'alto
adige**

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :29 %

AUTORE :Di Francesca Negri

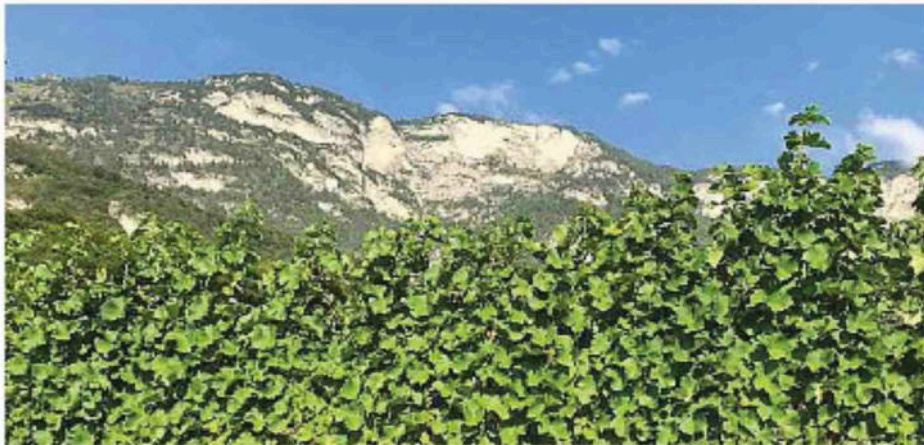


► 4 maggio 2019

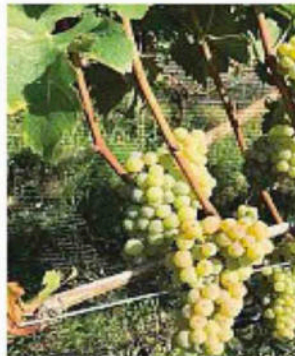
etichette dell'annata 2017 provenienti da nove regioni italiane e da Sudafrica, Nuova Zelanda, Francia, Austria, Cile, Argentina, California, Slovenia, Germania e Svizzera. © RIPRODUZIONE RISERVATA

L'evento

A Pennone di Cortaccia
ben 120 tipi di
Sauvignon da tutto il
mondo da assaggiare

**I vigneti**

Le coltivazioni di Sauvignon, vitigno a bacca bianca apprezzato in tutto il mondo. Una kermesse dedicata arriva nella provincia bolzanina





TESTATA GIORNALISTICA

ALTO ADIGE

DATA E POSIZIONE

DATA: 5 MAGGIO

Alto Adige

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :43

SUPERFICIE :2 %



► 5 maggio 2019

Oggi ultimo giorno «Sauvignon Experience»

• Si conclude oggi, domenica 5 maggio, a Penone sulla Strada del Vino, sopra Cortaccia, la prima edizione dell'evento Sauvignon Experience.
Il protagonista è, manco a dirlo, il Sauvignon Blanc.
Questo vitigno è una delle varietà più diffuse in Alto Adige e si esprime al meglio proprio in questi luoghi. Al banco d'assaggio verranno stappati circa 100 Sauvignon provenienti da tutto il mondo presso la Casa della Cultura.

 Tutti i diritti riservati



TAGBLATT DER SÜDTIROLER

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :15

SUPERFICIE :17 %



► 6 maggio 2019

Beste Sauvignon-Blanc-Weine sind aus Südtirol

WETTBEWERB: „Sauvignon Experience“ in Penon bei Kurtatsch – Siegerwein ist der Sauvignon Andrius der Kellerei Andrian

PENON/KURTATSCH. Die besten Sauvignon-Blanc Weißweine sind auf gesamtstaatlicher Ebene ausnahmslos Südtiroler Weine.

Am Wochenende fand in Penon oberhalb von Kurtatsch an der Südtiroler Weinstraße die erste Ausgabe der „Sauvignon Experience“ statt. Dabei drehte sich alles um den Sauvignon Blanc, eine der meistangebauten Sorten in Südtirol und Italien und auch international die drittmeist verbreitete Weißweinsorte.

Das Programm bot Verkostungen und war Bühne für den ersten gesamtstaatlichen Sauvignon-Blanc-Wettbewerb, bei dem 85 Weine des Jahrgangs 2017 aus 9 Regionen Italiens eingereicht wurden.

Sommelier Norbert Dibiasi war der technische Leiter des Wettbewerbs: „25 Önologen, Weinexperten und Sommeliers – 10 aus Südtirol und 15 aus den anderen Regionen Italiens – verkosteten blind und in 18 unter-

schiedlichen Reihenfolgen die Weine und vergaben Punkte“, sagte Dibiasi.

Siegerwein ist der Sauvignon Andrius der Kellerei Andrian. Silber erzielte der Sauvignon von Franz Haas. Dritter wurde das

Weingut Kornell mit dem Sauvignon Oberberg. Den besten 10 Produzenten wurden gestern im Ansitz Freienfeld die Siegerurkunden überreicht; vorangegangen war der Prämierung ein Vortrag von Leo Tinkhauser über

den Sauvignon Blanc in Südtirol und eine Buchvorstellung: Peter Dipoli und Felix Bampi haben kürzlich das Buch „Sauvignon in

Südtirol“ herausgegeben.

Die Rangordnung der Kellereien

Den vierten Platz belegte der Südtiroler Sauvignon 2017 DOC Puntay von der Ersten und Neuen Kellerei Kaltern, auf Platz 5 folgte das Weingut Baron Widmann, den sechsten und siebten Platz belegten Weine des Weinguts Castelfeder und der Kellerei Bozen. Auf Rang 8 kam das Weingut Oberstein, den neunten Rang belegte die Kellerei Girlan und auf Rang 10 kam die Kellerei Tramin.

© Alle Rechte vorbehalten



TESTATA GIORNALISTICA

DOLOMITEN TAGBLATT

DATA E POSIZIONE

DATA: 6 MAGGIO

Dolomiten
TAGBLATT DER SÜDTIROLER

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :17 %

AUTORE :N.D.



► 6 maggio 2019



Die Top-10-Produzenten mit den Diplomen, die sie beim ersten „Sauvignon Experience“-Bewerb erhielten.

 Tutti i diritti riservati



PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :16

SUPERFICIE :22 %

Neue Sudtiroler Tag



► 7 maggio 2019

Geglückte Premiere

Die Sieger des **1. Nationalen Sauvignon Blanc Wettbewerbs** stehen fest. Südtirol ist einsame Spitze.

Am Wochenende fand in Penon Oberhalb von Kurtatsch an der Südtiroler Weinstraße die erste Ausgabe von Sauvignon Experience statt. Dabei drehte sich alles um den Sauvignon Blanc, eine der meistangebauten Sorten in Südtirol und Italien und auch international die drittmeist verbreitete Weißweinsorte. Das Programm bot Verkostungen und war Bühne für den 1. Nationalen Sauvignon Blanc Wettbewerb, bei dem 85 Etiketten des Jahrgangs 2017 aus neun Regionen Italiens eingereicht wurden. Der technische Leiter des Wettbewerbs Sommelier Norbert Dibiasi erklärt dazu: „25 Önologen, Weinexperten und Sommeliers - 10 aus Südtirol und 15 aus den anderen Regionen Italiens - verkosteten blind und in 18 unterschiedlichen Reihenfolgen die Weine und vergaben Punkte.“

Siegerwein ist der Sauvignon Andrius der Kellerei Andrian, Silber erzielte der Sauvignon von Franz Haas und Dritter wurde das Weingut Kornell mit dem Sauvignon

Oberberg. Nicht nur die Plätze 1 bis 3, auch die weiteren Top 10 Platzierungen vergab die national besetzte Jury an Kellereien aus Südtirol.

Bei der Publikumsverkostung am Sonntagnachmittag konnten alle eingereichten Sauvignons verkostet werden. Andreas Kofler, Präsident des Organisationskomitees, zieht ein erstes Resümee: „Wir waren sehr gespannt, wie die national besetzte Jury urteilen wird und welche Regionen bzw. Weinproduzenten die besten sein werden. Auch wenn rund die Hälfte der zu bewertenden Weine aus Südtirol stammte, ist es sehr beachtenswert, dass die Südtiroler Sauvignon so gute Platzierungen erreicht haben.“



Die Prämierten: Die Top 10 kommen alle aus Südtirol

31/7/2019

Alex Kaspareth e la Gasthaus Torgglhof a Penon: una vera e gustosa scoperta! - WineSurf

[\(en/wineguide/wines/\)](#)

GUIDA VINI ▾

GIORNALE ▾

[\(https://www.winesurf.it/\)](https://www.winesurf.it/)GARANTITOIGP ([HTTPS://WWW.WINESURF.IT/CATEGORY/GARANTITOIGP/](https://www.winesurf.it/category/garantitoigp/))

Alex Kaspareth e la Gasthaus Torgglhof a Penon: una vera e gustosa scoperta! 4 min read

di CARLO MACCHI, ([HTTPS://WWW.WINESURF.IT/AUTHOR/CARLOMACCHI/](https://www.winesurf.it/author/carlomacchi/)) 8 Maggio 2019

([HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER/SHARER.PHP?U=HTTPS://WWW.WINESURF.IT/AUTHOR/CARLOMACCHI/2019/05/08/ALEX-KASPAKASPAKSHARETH-E-LA-LA-GASTHAUS-TORGGHOGGELHOF-A-PENONPENON-UNA-UNA-VERA-VERA-E-GUSTOASTOSA-SCOPECOBERTA/](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.winesurf.it/author/carlomacchi/2019/05/08/alex-kaspareth-e-la-gasthaus-torgglhof-a-penon-una-vera-e-gustosa-scoperta/))



E' stato amore al primo canederlo! Anche perché contornato da un ragù di agnello da leccarsi i baffi.

Non credendo al mio palato ho cercato la conferma in una finissima e saporita crema di asparagi e ancora incredulo e sicuramente non sazio ho rilanciato gustandomi un brasato di manzo morbido e succoso con una polenta veramente eccellente. Naturalmente non mi sono perso l'insalata di cavolo cappuccio con speck, perfetta nel dosaggio tra senape e olio extravergine.

Il bello è che tutto questo l'ho gustato senza avere la minima idea di chi l'avesse preparato!



<https://www.winesurf.it/alex-kaspareth-e-la-gasthaus-torgglhof-a-penon-una-vera-e-gustosa-scoperta/>

1/9

31/7/2019

Alex Kaspareth e la Gasthaus Torgglhof a Penon: una vera e gustosa scoperta! - WineSurf

Ma andiamo con calma: ero a **Penon**, un piccolo borgo sopra a Cortaccia, per **Sauvignon Experience**, la manifestazione altoatesina che oltre ad organizzare il primo Concorso Nazionale per il Sauvignon, prevedeva anche altre incontri incentrati su questo vitigno. [\(https://www.winesurf.it/\)](https://www.winesurf.it/)

Avevamo terminato la sessione mattutina di degustazione per il concorso e ci viene annunciato che dalle 12 (orario altoatesino) il catering servirà il pranzo. Avendo terminato un po' prima sono uscito in tempo per veder arrivare "il catering", cioè una macchina piuttosto piccola dalla cui bauliera sono sbucate fuori quattro pentole di formato quasi casalingo.

Registro mentalmente la cosa senza dargli troppa importanza e aspetto le 12. Dalle 12.01 è successo quello che ho scritto all'inizio. Quattro preparazioni perfette e buonissime in un "catering" non le avevo mangiate da quando Annibale valicò le Alpi e quindi mi avvicino al tavolo di servizio per chiedere ad una signora che presumo essere la cuoca dove si trovi il suo ristorante. Lei mi guarda un po' stupita e mi dice "Guardi che il cuoco è lui!"



Il lui è un giovanissimo ragazzo biondo che, un po' imbarazzato, mi dice che il suo locale si trova in paese.

Gli faccio i complimenti e gli chiedo un biglietto da visita. Lui mi guarda e confessa di non averne nemmeno uno. Ci viene in aiuto il suo grembiule azzurro con il nome del locale, che io fotografo e la cosa finisce lì.

In realtà non finisce per niente lì! Nei due giorni seguenti sono andato ben due volte a mangiare al **Torgglhof** e così ho avuto modo di testare con attenzione la cucina del **giovanissimo (25 anni!) Alex Kaspareth**, che per ben otto anni si è fatto le ossa in un ristorante a Cortaccia e da poco tempo è tornato nella Gasthaus di famiglia.

31/7/2019

Alex Kaspareth e la Gasthaus Torgglhof a Penon: una vera e gustosa scoperta! - WineSurf



Un luogo e un locale come siamo abituati a vedere in Alto Adige: uno spazio esterno con tavoloni, panche in legno e con un panorama notevole sul mondo, all'interno tre piccole sale in stile spartano ma efficace e una cucina forse ancor più piccola.

Qui Alex riesce a gestire un menù che parte dai tipici piatti altoatesini, non cucinati però con la vena rustica che spesso contraddistingue questi luoghi, ma figli di una mano attenta non solo alle ottime materie prime e ad una piacevole presentazione.

31/7/2019

Alex Kaspareth e la Gasthaus Torgglhof a Penon: una vera e gustosa scoperta! - WineSurf

[\(https://www.winesurf.it/\)](https://www.winesurf.it/)[\(/en/wineguide/wines/\)](#)

GUIDA VINI ▾

GIORNALE ▾



Vi faccio un esempio: pranzo per 15 persone e nel menù troviamo un semplicissimo *Filetto di manzo con burro alle erbe, patate al forno e verdure*. La carne era buonissima ma la cosa più buona era il sughetto che la carne aveva fatto. Questo vuol dire grande materia prima e mano sicura e precisa per una perfetta cottura, considerando che tutti e 15 i commensali sono stati serviti contemporaneamente.



Mano precisa e voglia di fare qualcosa di nuovo anche nel *cannellone ripieno d'asparagi verdi con pesto di crescione* o nei *canerderli al dente di leone su insalata con asparagi e speck croccante*. Anche col pesce, in particolare col *filetto di salmerino su insalata con erbe selvatiche e condimento al sesamo* si nota la voglia di proporsi ad un livello più alto.

31/7/2019

Alex Kaspareth e la Gasthaus Torgglhof a Penon: una vera e gustosa scoperta! - WineSurf

[\(https://www.winesurf.it/\)](https://www.winesurf.it/)[\(/en/wineguide/wines/\)](#)

GUIDA VINI ▾

GIORNALE ▾



Alex, aiutato dalla mamma che gestisce la sala e dal padre che aiuta in cucina e al bar, affianca un menù stagionale al classico altoatesino, inserendo anche altri piatti concreti, come quelli citati all'inizio o come *l'arrosto di manzo alla cipolla*.



Sui dolci, oltre al classico strudel di mele chi era con me (io sono allergico alle fragole) mi ha garantito che i *canederli di ricotta con fragole, rabarbaro e salsa alla vaniglia* erano veramente buoni.

La carta dei vini è purtroppo ristretta all'Alto Adige ma tutti i vini in carta (non sono moltissimi) sono proposti anche al calice con ricarichi veramente bassi.

31/7/2019

Alex Kaspareth e la Gasthaus Torgglhof a Penon: una vera e gustosa scoperta! - WineSurf



Chi mi conosce sa che difficilmente mi sbilancio ma per Alex voglio fare un'eccezione: se avrà la forza e la volontà di andare avanti, senza però perdere le radici gastronomiche altoatesine, credo che tra qualche anno questo ragazzo sarà veramente molto conosciuto e apprezzato. Nel frattempo, consiglio a Slow Food di prenderlo in considerazione per la Guida Osterie d'Italia.

A questo punto la parola tocca a voi: in auto, moto o (se ve la sentite) bici salite a Penon: un pranzo o una cena alla Gasthaus Torgglhof sarà sicuramente una bella esperienza a prezzi molto corretti, perché dall'antipasto al dolce spenderete sui 40 euro, vini esclusi.

Gasthaus Torgglhof

Via Kauderle, 6, Penon, Bolzano

Telefono: 0471 880021

CARLO MACCHI ([HTTPS://WWW.WINESURF.IT/AUTHOR/CARLOMACCHI/](https://www.winesurf.it/author/carlomacchi/))



[\(https://www.winesurf.it/author/carlomacchi/\)](https://www.winesurf.it/author/carlomacchi/) Sono entrato nel campo (appena seminato) dell'enogastronomia nell'anno di grazia 1987. Ho collaborato con le più importanti guide e riviste italiane del settore e, visto che non c'è limite al peggio, anche con qualcuna estera. Faccio parte di quel gruppo di italiani che non si sente realizzato se non ha scritto qualche libro o non ha creato

una nuova guida sui vini. Purtroppo sono andato oltre, essendo stato tra i creatori di una trasmissione televisiva sul vino e sul cibo divenuta sicuramente la causa del fallimento di una nota rete nazionale. Riconosco di capire molto poco di vino, per questo ho partecipato a corsi e master ai quattro angoli del mondo tra cui quello per Master of Wine, naturalmente senza riuscire a superarlo. Winesurf è, da più di dieci anni, l'ultima spiaggia: dopo c'è solo Master Chef.

ARGOMENTI PRINCIPALI

Alex Kaspareth (<https://www.winesurf.it/tag/alex-kaspareth/>)

Alto Adige (<https://www.winesurf.it/tag/alto-adige/>)

<https://www.winesurf.it/alex-kaspareth-e-la-gasthaus-torgglhof-a-penon-una-vera-e-gustosa-scoperta/>

6/9

Alta Fedelta

URL :http://www.alta-fedelta.info

PAESE :Italia

TYPE :Web International



► 9 maggio 2019 - 07:13

[> Versione online](#)

GARANTITO IGP. Un grembiule per biglietto da visita, ma...



E' stato amore al primo canederlo. Anche perché contornato da un ragù di agnello da leccarsi i baffi. Non credendo al mio palato ho cercato la conferma in una finissima e saporita crema di asparagi e ancora incredulo e sicuramente non sazio ho rilanciato gustandomi un brasato di manzo morbido e succoso con una polenta veramente eccellente. Naturalmente non mi sono perso l'insalata di cavolo cappuccio con speck, perfetta nel dosaggio tra senape e olio extravergine.

Il bello è che tutto questo l'ho gustato senza avere la minima idea di chi l'avesse preparato!

Ma andiamo con calma: ero a Penon, un piccolo borgo sopra a Cortaccia, per Sauvignon Experience, la manifestazione altoatesina che oltre ad organizzare il primo Concorso nazionale per il Sauvignon, prevedeva anche altre incontri incentrati su questo vitigno.

Avevamo terminato la sessione mattutina di degustazione per il concorso e ci viene annunciato che dalle 12 (orario altoatesino) il catering servirà il pranzo. Avendo terminato un po' prima sono uscito in tempo per veder arrivare "il catering", cioè una piccola macchina dalla cui bauliera sono uscite fuori quattro pentole di formato quasi casalingo.

Registro mentalmente la cosa senza dargli troppa importanza e aspetto le 12. Dalle 12.01 è successo quello che ho scritto all'inizio. Quattro preparazioni perfette e buonissime in un "catering" non le avevo mangiate da quando Annibale valicò le Alpi e quindi mi avvicino al tavolo di servizio per chiedere ad una signora che presumo essere la cuoca dove si trovi il suo ristorante. Lei mi guarda un po' stupita e mi dice "Guardi che il cuoco è lui!"

Il lui è un giovanissimo ragazzo biondo che, un po' imbarazzato, mi dice che il suo locale si trova in paese.

Gli faccio i complimenti e gli chiedo un biglietto da visita. Lui mi guarda e confessa di non averne nemmeno uno. Ci viene in aiuto il suo grembiule azzurro con il nome del locale, che io fotografo e la cosa finisce lì.

In realtà non finisce per niente lì! Nei due giorni seguenti sono andato ben due volte a mangiare al Torgglhof e così ho avuto modo di testare con attenzione la cucina del giovanissimo (25 anni!) Alex Kaspareth, che per ben otto anni si è fatto le ossa in un ristorante a Cortaccia e da poco tempo è tornato nella gasthaus di famiglia.

Un luogo e un locale come siamo abituati a vedere in Alto Adige: uno spazio esterno con tavoloni e panche in legno e con un panorama notevole sul mondo, all'interno tre piccole sale in stile spartano ma efficace e una cucina forse ancor più piccola.

Qui Alex riesce comunque a gestire un menù che parte dai tipici piatti altoatesini, non cucinati però con la vena rustica che spesso contraddistingue questi luoghi ma figli di una mano attenta non solo alle ottime materie prime e ad una altrettanto attenta presentazione. Vi faccio un esempio: pranzo per 15 persone e nel menù troviamo un semplicissimo "Filetto di manzo con burro alle erbe, patate al forno e verdure". La carne era buonissima ma la cosa più buona era il sughetto che la carne aveva fatto. Questo vuol dire grande materia prima e mano sicura e precisa per una perfetta cottura, considerando che tutti e 15 i commensali sono stati serviti contemporaneamente.

Mano precisa e voglia di fare qualcosa di nuovo anche nel cannellone ripieno d'asparagi verdi con pesto di crescione o nei canederli al dente di leone su insalata con asparagi e speck



Alta Fedelta

URL :http://www.alta-fedelta.info

PAESE :Italia

TYPE :Web International

► 9 maggio 2019 - 07:13

[> Versione online](#)

croccante. Anche col pesce, in particolare col filetto di salmerino su insalata con erbe selvatiche e condimento al sesamo si nota la voglia di proporsi ad un livello più alto.

Alex , aiutato dalla mamma che gestisce la sala e dal padre che aiuta in cucina e al bar, affianca un menù stagionale al classico altoatesino, inserendo anche altri piatti concreti, come quelli citati all'inizio o come l'arrosto di manzo alla cipolla.

Sui dolci, oltre al classico strudel di mele chi era con me (io sono allergico alle fragole) mi ha garantito che i canederli di ricotta con fragole, rabarbaro e salsa alla vaniglia erano veramente buoni.

La carta dei vini è purtroppo ristretta all'Alto Adige ma tutti i vini in carta (non sono moltissimi) sono proposti anche al calice con ricarichi veramente bassi.

Chi mi conosce sa che difficilmente mi sbilancio ma per Alex voglio fare un'eccezione: se avrà la forza e la volontà di andare avanti, senza però perdere le radici gastronomiche altoatesine, credo che tra qualche anno questo ragazzo sarà veramente molto conosciuto e apprezzato. Nel frattempo, consiglio a Slow Food di prenderlo in considerazione per la Guida Osterie d'Italia.

A questo punto la parola tocca a voi: in auto, moto o (se ve la sentite) bici salite a Penon: un pranzo o una cena alla Gasthaus Torgglhof sarà sicuramente una bella esperienza a prezzi molto corretti, perché dall'antipasto al dolce spenderete sui 40 euro, vini esclusi.

lavinium.com

URL :http://www.lavinium.com/

PAESE :Italia

TYPE :Web International

[> Versione online](#)

► 9 maggio 2019 - 05:57

Alex Kaspareth e la Gasthaus Torgglhof a Penon: una vera e gustosa scoperta!



È stato amore al primo canederlo. Anche perché contornato da un ragù di agnello da leccarsi i baffi.

Non credendo al mio palato ho cercato la conferma in una finissima e saporita crema di asparagi e ancora incredulo e sicuramente non sazio ho rilanciato gustandomi un brasato di manzo morbido e succoso con una polenta veramente eccellente. Naturalmente non mi sono perso l'insalata di cavolo cappuccio con speck, perfetta nel dosaggio tra senape e olio extravergine.



Alex Torgglhof

Il bello è che tutto questo l'ho gustato senza avere la minima idea di chi l'avesse preparato! Ma andiamo con calma: ero a Penon, un piccolo borgo sopra a Cortaccia, per Sauvignon Experience, la manifestazione altoatesina che oltre ad organizzare il primo Concorso nazionale per il Sauvignon, prevedeva anche altre incontri incentrati su questo vitigno.

lavinium.com

URL :http://www.lavinium.com/

PAESE :Italia

TYPE :Web International

► 9 maggio 2019 - 05:57

[> Versione online](#)

Avevamo terminato la sessione mattutina di degustazione per il concorso e ci viene annunciato che dalle 12 (orario altoatesino) il catering servirà il pranzo. Avendo terminato un po' prima sono uscito in tempo per veder arrivare "il catering", cioè una macchina piuttosto piccola dalla cui bauliera sono uscite fuori quattro pentole di formato quasi casalingo.



Registro mentalmente la cosa senza dargli troppa importanza e aspetto le 12. Dalle 12.01 è successo quello che ho scritto all'inizio. Quattro preparazioni perfette e buonissime in un "catering" non le avevo mangiate da quando Annibale valicò le Alpi e quindi mi avvicino al tavolo di servizio per chiedere ad una signora che presumo essere la cuoca dove si trovi il suo ristorante. Lei mi guarda un po' stupita e mi dice "Guardi che il cuoco è lui!".



Crema di asparagi

lavinium.com

URL :http://www.lavinium.com/

PAESE :Italia

TYPE :Web International

► 9 maggio 2019 - 05:57

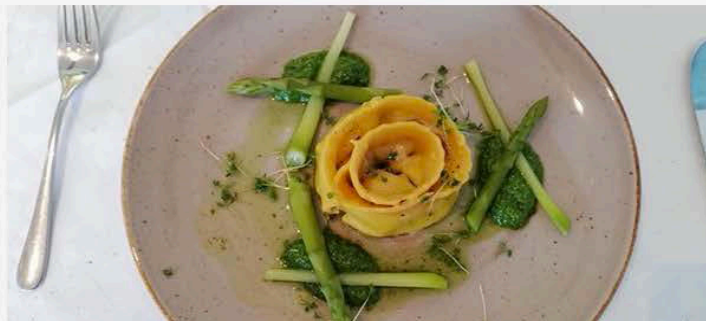
[> Versione online](#)

Il lui è un giovanissimo ragazzo biondo che, un po' imbarazzato, mi dice che il suo locale si trova in paese.
Gli faccio i complimenti e gli chiedo un biglietto da visita. Lui mi guarda e confessa di non averne nemmeno uno. Ci viene in aiuto il suo grembiule azzurro con il nome del locale, che io fotografo e la cosa finisce lì.
In realtà non finisce per niente lì! Nei due giorni seguenti sono andato ben due volte a mangiare al Torgglhof e così ho avuto modo di testare con attenzione la cucina del giovanissimo (25 anni!) Alex Kaspareth, che per ben otto anni si è fatto le ossa in un ristorante a Cortaccia e da poco tempo è tornato nella Gasthaus di famiglia.



I canederli

Un luogo e un locale come siamo abituati a vedere in Alto Adige: uno spazio esterno con tavoloni e panche in legno e con un panorama notevole sul mondo, all'interno tre piccole sale in stile spartano ma efficace e una cucina forse ancor più piccola.



Cannellone ripieno

Qui Alex riesce comunque a gestire un menu che parte dai tipici piatti altoatesini, non cucinati però con la vena rustica che spesso contraddistingue questi luoghi ma figli di una mano attenta non solo alle ottime materie prime e ad una attenta presentazione. Vi faccio un esempio: pranzo per 15 persone e nel menu troviamo un semplicissimo Filetto di manzo con burro alle erbe, patate al forno e verdure". La carne era buonissima ma la cosa più buona era il sughetto che la carne aveva fatto. Questo vuol dire grande materia prima e mano sicura e precisa per una perfetta cottura, considerando che tutti e 15 i commensali sono stati serviti contemporaneamente.

lavinium.com

URL :http://www.lavinium.com/

PAESE :Italia

TYPE :Web International

► 9 maggio 2019 - 05:57

[> Versione online](#)

Filetto di manzo

Mano precisa e voglia di fare qualcosa di nuovo anche nel cannellone ripieno d'asparagi verdi con pesto di crescione o nei canederli al dente di leone su insalata con asparagi e speck croccante. Anche col pesce, in particolare col filetto di salmerino su insalata con erbe selvatiche e condimento al sesamo si nota la voglia di proporsi ad un livello più alto.

Alex, aiutato dalla mamma che gestisce la sala e dal padre che aiuta in cucina e al bar, affianca un menu stagionale al classico altoatesino, inserendo anche altri piatti concreti, come quelli citati all'inizio o come l'arrosto di manzo alla cipolla.



Il salmerino

Sui dolci, oltre al classico strudel di mele chi era con me (io sono allergico alle fragole) mi ha garantito che i canederli di ricotta con fragole, rabarbaro e salsa alla vaniglia erano veramente buoni.

La carta dei vini è purtroppo ristretta all'Alto Adige ma tutti i vini in carta (non sono moltissimi) sono proposti anche al calice con ricarichi veramente bassi.

Chi mi conosce sa che difficilmente mi sbilancio ma per Alex voglio fare un'eccezione: se avrà la forza e la volontà di andare avanti, senza però perdere le radici gastronomiche altoatesine, credo che tra qualche anno questo ragazzo sarà veramente molto conosciuto e apprezzato. Nel frattempo, consiglio a Slow Food di prenderlo in considerazione per la Guida Osterie d'Italia.

A questo punto la parola tocca a voi: in auto, moto o (se ve la sentite) bici salite a Penon: un pranzo o una cena alla Gasthaus Torgglhof sarà sicuramente una bella esperienza a prezzi molto corretti, perché dall'antipasto al dolce spenderete sui 40 euro, vini esclusi.

Carlo Macchi

Gasthaus Torgglhof



buongornosuedtirol

URL :http://www.buongornosuedtirol.it

PAESE :Italia

TYPE :Web International

[> Versione online](#)

► 10 maggio 2019 - 13:32

Sauvignon Andrius è il migliore d'Italia

Lo scorso fine settimana l'Andrius 2017 di Cantina Andriano ha battuto i vini connazionali nell'ambito della prima edizione del concorso "Sauvignon Experience" tenutosi a Penone di Cortaccia ed è stato decretato miglior Sauvignon d'Italia. La giuria, formata da 25 esperti del settore, ha degustato un totale di 85 vini provenienti da 8 diverse regioni italiane.

Il Sauvignon Blanc è una delle varietà più diffuse nel mondo e in Alto Adige sta assumendo un ruolo sempre più centrale. Lo scorso fine settimana alcune eccellenze della categoria sono state degustate da una giuria di esperti formata da enologi, sommelier e giornalisti provenienti da tutta Italia nell'ambito della "Sauvignon Experience".

I Sauvignon Blanc in gara, provenienti da tutta Italia, sono stati giudicati seguendo uno sistema di votazione in centesimi e il Sauvignon Andrius di Cantina Andriano è stato decretato vincitore. "Una degustazione è come una fotografia istantanea", spiega l'enologo di Cantina Andriano Rudi Kofler, "grazie al suo aroma fruttato, tipico del Sauvignon e alla sua vivace e raffinata struttura, il Sauvignon Andrius è arrivato dritto al punto e ha convinto la giuria".

Foto/c-Ochsenreiter.



golfpeople.eu

URL :http://www.golfpeople.eu/

PAESE :Italia

TYPE :Web Grand Public

> [Versione online](#)

► 10 maggio 2019 - 08:10

COM. STAMPA Cantina Andriano: Andrius è il miglior Sauvignon d'Italia

You are here: [Home](#) / [NEWS](#) /

maggio 10, 2019 by redazione

Filed under [NEWS](#)[Leave a Comment](#)

Cantina Andriano informa:

Il Sauvignon Andrius è il migliore d'Italia

Lo scorso fine settimana l'Andrius 2017 di Cantina Andriano ha battuto i vini connazionali nell'ambito della prima edizione del concorso "Sauvignon Experience" tenutosi a Penone di Cortaccia ed è stato decretato miglior Sauvignon d'Italia. La giuria, formata da 25 esperti del settore, ha degustato un totale di 85 vini provenienti da 8 diverse regioni italiane.

Il Sauvignon Blanc è una delle varietà più diffuse nel mondo e anche in Italia, specialmente in Alto Adige, sta assumendo un ruolo sempre più centrale. Lo scorso fine settimana alcune eccellenze si sono sfidate durante la "Sauvignon Experience", dove una giuria formata da alcuni dei più esperti enologi d'Italia, sommelier, giornalisti ed esponenti delle più importanti guide nazionali del settore hanno degustato alla cieca.

Andrius: il migliore

Gli 85 vini in gara, tra i quali alcuni dei migliori Sauvignon di Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Puglia, Sicilia, Lombardia, Toscana, Marche e Alto Adige, sono stati giudicati seguendo un sistema di votazione in centesimi. Il Sauvignon Andrius di Cantina Andriano ha ottenuto il punteggio più alto ed è stato decretato vincitore di questa prima edizione di "Sauvignon Experience", curata dall'Associazione Sauvignon Alto Adige. "Una degustazione è come una fotografia istantanea", spiega l'enologo di Cantina Andriano Rudi Kofler, "grazie al suo aroma fruttato, tipico del Sauvignon e alla sua vivace e raffinata struttura, il Sauvignon Andrius è arrivato dritto al punto e ha convinto la giuria".

Il ritratto dell'eccellenza

Le uve utilizzate per la produzione di questo straordinario Sauvignon crescono ad un'altitudine compresa tra i 300 e i 380 metri su terreni rossastri argillosi di roccia calcarea intervallata da stratificazioni di dolomia bianca. Il vino matura sui lieviti per sei mesi, una parte in serbatoi d'acciaio mentre la rimanente parte affina in grandi botti di legno. Andrius ha un bouquet complesso, definito da sentori di albicocca, uva spina, pesca e sambuco. Ben strutturato e armonico, offre una piacevole acidità al palato e il finale lungo e persistente tipico dei grandi vini.

davisio GmbH / Srl Dominikanerplatz 35 / P.zza Domenicani 35 I-39100 Bozen – Bolzano

MwSt.-Nr./Part.IVA 02897940215 St.-Nr./Cod.fisc. 02897940215

This message is intended only for the use of the recipient and may contain information that is privileged and confidential. If the reader of this message is not the intended recipient or the employee or agent for delivering the message to the intended recipient, you are hereby notified that keeping, disclosing or copying this message is strictly prohibited. If you have received this message by error, please notify us immediately and destroy the original message.



Print PDF



winesurf.it

URL :http://www.winesurf.it

PAESE :Italia

TYPE :Web International

[> Versione online](#)

► 13 maggio 2019 - 15:55

Concorso Sauvignon a Penon, un buon inizio ma...



Come ho scritto qui il Concorso Enologico sul Sauvignon di Penon mi ha dato molti spunti di discussione, ma in queste righe vorrei incentrarmi un po' su questo concorso che ha molti pregi ma, secondo me, anche qualcosa da rivedere.

Prima di tutto facciamo un po' il quadro della situazione. Sono stati presentati 85 Sauvignon da tutta Italia e tutti del 2017, in particolare 47 dall'Alto Adige, 16 dal Friuli, 11 dal Trentino e il resto da Piemonte, Marche, Toscana, Puglia e Sicilia. Come vedete la parte del leone l'ha fatta l'Alto Adige, ma comunque quasi la metà dei vini proveniva dal resto d'Italia.



Degustatori

A valutare i vini 25 degustatori, anche qui con l'Alto Adige davanti a tutti, con quasi la metà dei partecipanti (in buona parte enologi che operano sul territorio).

La degustazione ci ha visto valutare 65 vini rigorosamente anonimi, con un ordine di servizio diverso per ogni degustatore e con la regola che nessun enologo degustasse il vino da lui prodotto. Il punteggio veniva attribuito in centesimi e alla fine della prima tornata i migliori 15 vini sono stati ridegustati per stabilire la classifica finale che trovate qua sotto.

Dal punto di vista organizzativo assolutamente niente da ridire, però mi permetto, alcune osservazioni di carattere generale.

winesurf.it

URL :http://www.winesurf.it

PAESE :Italia

TYPE :Web International

► 13 maggio 2019 - 15:55

[> Versione online](#)

i vincitori

Se si organizza un concorso per premiare questo o quel vino indubbiamente la strada seguita è quella giusta ma, visto anche l'intero programma di Sauvignon Experience volto principalmente al confronto e alla discussione, se si vuole capire anche a che punto è il Sauvignon in Alto Adige forse sarebbe meglio evitare o rendere minima la partecipazione di enologi (di grande bravura!) usciti non solo dalla stessa scuola enologica ma che si ispirano quasi tutti ad alcuni grandi nomi locali, se non ad uno solo.

Il problema è infatti che da Concorso sul Sauvignon nazionale, viste le molte presenze di enologie esperti locali, si rischia di passare ad un concorso che, alla fine dei salmi, valuta solo quale sia, all'interno del modo di fare Sauvignon in Alto Adige, il migliore in quel momento.

Questo non serve in primo luogo all'Alto Adige stesso, che credo abbia bisogno di una valutazione "esterna", fatta da palati abituati a degustare quasi quotidianamente sauvignon di varie zone.

Quindi o si diminuisce notevolmente la presenza altoatesina tra i degustatori, oppure si creano classifiche avulse, una generale e una fatta dai non altoatesini: se le due coincidessero sarebbe una conferma "urbi et orbi" del valore dei Sauvignon locali, se così non fosse sarebbe interessante discuterne sul momento con i partecipanti al concorso, in modo da confrontare stili, idee, prospettive .

Perché, come accennato qui, di belle prospettive (nonché di realtà tangibili!) nei Sauvignon altoatesini ce ne sono molte e un confronto più aperto verso l'esterno non potrebbe che essere proficuo.



winesurf.it

URL :http://www.winesurf.it

PAESE :Italia

TYPE :Web International

[> Versione online](#)

► 13 maggio 2019 - 15:41

Sauvignon Experience: un bel modo per capire i Sauvignon dell'Alto Adige



Ogni tanto, senza nulla togliere agli enti regionali preposti alla promozione, mi domando se in Alto Adige non ci fossero persone come i produttori che hanno creato Sauvignon Experience e altre importanti manifestazioni come il Concorso sul Pinot Nero, che livello di conoscenza ci sarebbe di alcuni vitigni come appunto il pinot nero, il sauvignon, il cabernet sauvignon, il merlot e soprattutto dei territori dove si coltivano.

Non conosco la risposta ma tre giorni passati in compagnia di questi produttori (un educativo mix di piccoli produttori, grandi nomi e cantine sociali, che potrebbe servire da esempio per tutto l'Alto Adige) mi hanno fatto capire che non conta tanto organizzare bene un Concorso Nazionale sul Sauvignon, quanto creare "terreno fertile per idee" (chiamato appunto Sauvignon Experience) attorno a questo.



Sauvignon Experience. Programma

Mi spiego: accanto al Concorso Nazionale sul Sauvignon, di cui parlo qui, erano state organizzate discussioni e confronti aperti sulle filosofie produttive, affiancati da degustazioni di vecchie annate di Sauvignon altoatesini, arrivando ad una verticale di Pouilly Fumè (fino al 1983!) per chiudere sia con una degustazione di Sauvignon da tutto il mondo aperta al pubblico sia con la presentazione di un nuovo libro sulla storia del Sauvignon in Alto Adige. Se a questo ci mettiamo accanto le molte e piacevolissime discussioni durante pranzi e cene è normale tornare a casa con un quadro variegato, anche se complesso, sul Sauvignon in Alto Adige.

Questa è la vera importanza del Concorso! Quella di essere un momento di discussione e di presentazione di realtà diverse, dal quale tutti, produttori e giornalisti, ne escono arricchiti.

winesurf.it

URL :http://www.winesurf.it

PAESE :Italia

TYPE :Web International

► 13 maggio 2019 - 15:41

[> Versione online](#)

Degustazione vecchie annate di Sauvignon altoatesini.

A da questo arricchimento (non chaptalization, tranquilli...) ecco che cosa ho tirato fuori.

Con una capacità vitata sul sauvignon di poco più di 400 ettari l'Alto Adige si trova da qualche anno ad un bivio importante: da una parte deve soddisfare un mercato che praticamente da sempre vede i Sauvignon altoatesini come vini piacevoli, varietali, immediati e dai prezzi piuttosto contenuti, dall'altra ormai da diversi anni i produttori cercano di innalzare il tiro (e il prezzo dei vini), proponendo Sauvignon più complessi, corposi, quasi sempre passati in legno, venduti magari uno o due anni dopo la vendemmia.

E' una strada legittima che ultimamente ha avuto una brusca impennata con l'avvento di quelli che potremmo chiamare "SuperTiro" cioè vini (non solo da uve sauvignon) di grande concentrazione, potenza e importanza, alcuni con una storia dietro, altri meno, ma comunque venduti tutti a prezzi altissimi per la media altoatesina.

Il grande pregio per le cantine che li mettono in commercio è certo commerciale, perché nobilita l'azienda, riesce a farle ottenere riconoscimenti in Italia e all'estero e quindi traina anche verso l'alto il valore dell'intera produzione.

Ma accanto a questi indubbi pregi ho capito che si nasconde un possibile problema, quello di mettere in primo piano il marchio a svantaggio del vigneto e del territorio.

Infatti per far comprendere meglio i grandi passi avanti fatti dall'Alto Adige occorrerebbe anche far comprendere quali siano le zone veramente vocate per ogni vitigno altoatesino. Seguendo un po' l'esempio del pinot nero, con l'identificazione di Mazzon e Gleno come territori particolarmente adatti, forse sarebbe meglio se questa tipologia di supervino nascesse solo da un vigneto particolare in una zona particolare, in modo da creare una specie di piramide qualitativa che permetterebbe al consumatore di capire meglio le reali possibilità dell'Alto Adige.



Degustazione Pouilly-Fumé

Bisogna dire che, almeno nel campo dei Sauvignon, molte cantine fanno nascere i loro "supertiro" in due tra appezzamenti particolarmente vocati. Qualcuno li riporta anche in etichetta: credo dovrebbero farlo tutti.

Tutto questo discorso esula dall'ambito puramente qualitativo: questi supervini sono



winesurf.it

URL :http://www.winesurf.it

PAESE :Italia

TYPE :Web International

► 13 maggio 2019 - 15:41

[> Versione online](#)

indubbiamente di alto livello, ma forse cominciando a parlare di veri e propri terroir si aggancerebbe il vino al territorio, facendo capire che lo stile Alto Adige non è ripetibile in Nuova Zelanda o in Spagna, come i Sancerre o i Pouilly Fumé presentati nella interessante verticale non sono ripetibili in altre zone enoiche del pianeta.

Questo perché a fare Sauvignon buoni sono buoni praticamente tutti, ma per farli come vengono a Penon o ad Appiano Monte, occorrono proprio quei territori e magari degli enologi che non vogliono imporre la “ricetta aziendale” alle diversità dovute alle annate o al clima.

Occorre anche dire che è stata presentata al ministero una richiesta per quelle che in Langa chiamano “Menzioni Geografiche Aggiuntive”. La realtà altoatesina però, con tanti vitigni con cui fare i conti e forse tante persone a cui non poter dire di no, complica il tutto, proponendo anche 4-5 vitigni diversi in zone “particolarmente vocate”. Un po’ come se a Cannubi vi fosse la possibilità di riconoscere la MGA per il Dolcetto, la Barbera e la Nascetta. Su questo vedremo cosa ci dirà il futuro.

Nel frattempo non possiamo che congratularci con chi non solo organizza interessanti eventi ma produce vini di sempre più alto livello qualitativo.



Alto Adige

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :27

SUPERFICIE :13 %



► 15 maggio 2019

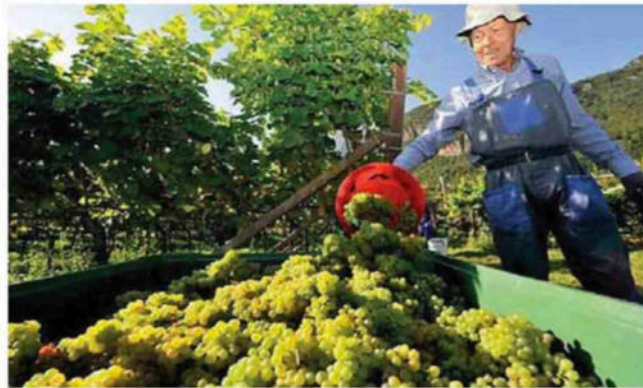
«Sauvignon Experience», vince la Cantina di Andriano

Il concorso a Cortaccia.

In lizza 85 vini provenienti da 8 diverse regioni italiane

ANDRIANO. Lo scorso fine settimana l'Andrius 2017 di Cantina Andriano ha battuto i vini connazionali nell'ambito della prima edizione del concorso «Sauvignon Experience» tenutosi a Penone di Cortaccia ed è stato decretato miglior Sauvignon d'Italia. La giuria, formata da 25 esperti del settore, ha degustato un totale di 85 vini provenienti da 8 diverse regioni italiane.

Il Sauvignon Blanc è una delle varietà più diffuse nel mondo e in Alto Adige sta assumendo un ruolo sempre più centrale. Lo scorso fine settimana alcune eccellenze della categoria sono state degustate da una giuria di esperti formata da enologi, sommelier e giornalisti provenienti da tutta Italia nell'ambito della



• La vendemmia alla cantina di Andriano

«Sauvignon Experience».

Andrius: il migliore

I Sauvignon Blanc in gara, provenienti da tutta Italia, sono stati giudicati seguendo uno sistema di votazione in centesimi e il Sauvignon Andrius di Cantina Andriano è stato decretato vincitore. «Una degustazione è

come una fotografia istantanea», spiega l'enologo di Cantina Andriano Rudi Kofler, «grazie al suo aroma fruttato, tipico del Sauvignon e alla sua vivace e raffinata struttura, il Sauvignon Andrius è arrivato dritto al punto e ha convinto la giuria».

CRIPRODUZIONE RISERVATA



altoadige.it

URL :http://altoadige.it/
PAESE :Italia
TYPE :Web Grand Public

[> Versione online](#)

► 15 maggio 2019 - 03:23

«Sauvignon Experience», vince la Cantina di Andriano

Andriano. Lo scorso fine settimana l'Andrius 2017 di Cantina Andriano ha battuto i vini connazionali nell'ambito della prima edizione del concorso «Sauvignon Experience» tenutosi a Penone di Cortaccia ed è stato decretato miglior Sauvignon d'Italia. La giuria, formata da 25 esperti del settore, ha degustato un totale di 85 vini provenienti da 8 diverse regioni italiane.

Il Sauvignon Blanc è una delle varietà più diffuse nel mondo e in Alto Adige sta assumendo un ruolo sempre più centrale. Lo scorso fine settimana alcune eccellenze della categoria sono state degustate da una giuria di esperti formata da enologi, sommelier e giornalisti provenienti da tutta Italia nell'ambito della "Sauvignon Experience".

Andrius: il migliore

I Sauvignon Blanc in gara, provenienti da tutta Italia, sono stati giudicati seguendo uno sistema di votazione in centesimi e il Sauvignon Andrius di Cantina Andriano è stato decretato vincitore. «Una degustazione è come una fotografia istantanea», spiega l'enologo di Cantina Andriano Rudi Kofler, «grazie al suo aroma fruttato, tipico del Sauvignon e alla sua vivace e raffinata struttura, il Sauvignon Andrius è arrivato dritto al punto e ha convinto la giuria».

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Concorso Nazionale del Sauvignon Blanc: i risultati

Di **Fabio Italiano** - 15 Maggio 2019

In vetta si affermano tre Sauvignon blanc del territorio altoatesino. Successo di pubblico per la manifestazione Sauvignon Experience dedicata agli appassionati del vitigno.

1. Kellerei Andrian, Sauvignon "Andrius" – 89/100
2. Franz Haas, Sauvignon blanc – 88,5/100
3. Weingut Kornell, Sauvignon "Oberberg" – 88,2/100

Questo il podio della 1ª edizione del **Concorso nazionale del Sauvignon blanc**, riservato all'annata 2017. Le posizioni dalla quarta alla decima sono state occupate da sette vini frutto dell'impegno sia di vignaioli che di cantine cooperative altoatesine: Kellerei Erste & Neue, Weingut Baron Widmann, Weingut Castelfeder, Kellerei Bozen, Weingut Oberstein, Kellerei Girlan e Kellerei Tramin. Peter Dipoli e Andreas Kofler, rispettivamente vice-presidente e Presidente del Comitato organizzatore, sottolineano alcuni elementi interessanti emersi da questa classifica: "ciò che ha sorpreso un po' tutti è stata l'assenza nelle prime dieci posizioni dei Sauvignon blanc più noti e pluridecorati. Altro elemento interessante sta nel fatto che questi vini provengono da zone di alta collina, superiori ai 300/400 m., ad evidenziare come questo vitigno abbia bisogno di altezza per esprimersi al meglio, in particolare ora che il cambiamento climatico si sta facendo sentire. Più in generale i risultati ribadiscono l'alto livello della produzione altoatesina per questa varietà, in costante crescita dagli anni '90 in quanto ad ettari vitati, attualmente attestati a 405".



Ricordiamo che il Concorso nazionale ha visto impegnata, nella giornata di venerdì 3 maggio, una giuria qualificata di 25 tecnici ed esperti, i quali hanno degustato alla cieca 85 Sauvignon blanc dell'annata 2017 giunti da numerose regioni italiane.

Vini Sauvignon Blanc Vincitori

Il primo classificato, **Sauvignon blanc "Andrius" della Cantina di Andriano**, Andriano (BZ), nasce da vigneti, posizionati fra i 250 e i 400 m. s.l.m., posti su terreni argillosi con componenti di roccia calcarea. La vinificazione avviene in acciaio e l'affinamento parte in acciaio e parte in botti grandi di legno. Responsabile delle scelte enologiche è Rudi Kofler, enologo della Cantina di Terlano che ha assorbito Kellerei Andrian nel 2008.

Al secondo posto si è piazzata una fra le più note aziende altoatesine, la **Franz Haas** di Montagna (BZ), con il **Sauvignon 2017**. Si tratta di un vino che nasce da viti coltivate nel comune di Aldino, fra i 600 e 700 metri di altezza. La vinificazione inizia con una macerazione a bassa temperatura per concludersi con l'affinamento in barrique usate per circa otto mesi.

Il terzo gradino del podio è occupato dal **Sauvignon "Oberberg" di Weingut Kornell**, Settequerce (BZ). Prodotto per la prima volta nel 2011, questo Sauvignon blanc è prodotto dalle uve di vigneti piantati ad Appiano Monte, a 550 m. s.l.m., su terreni calcarei con elevata presenza di argilla rossa. La vinificazione prevede la permanenza sulle fecce nobili per alcuni mesi per poi maturare in bottiglia.

La manifestazione **Sauvignon Experience**, ideata quale momento di approfondimento sul vitigno, ha riscosso un notevole successo fra gli appassionati e ha visto una grande affluenza di pubblico ai vari appuntamenti in programma nelle giornate di sabato 4 e domenica 5 maggio. Si



è infatti registrato il tutto esaurito sia alla degustazione verticale di *Majorum* Blanc Fumé de Pouilly della prestigiosa Maison "Michel Redde et Fils" che alla masterclass dedicata alle espressioni storiche del Sauvignon altoatesino. Il banco d'assaggio, che ha proposto circa 120 Sauvignon da varie nazioni del mondo, si è rivelato interessante per la possibilità di confrontare la produzione a livello internazionale dell'anno 2017.

L'evento si è concluso con la presentazione del libro "Il Sauvignon Blanc in Alto Adige" a firma di Peter Dipoli e Felix Bampi. Il volume traccia la storia del vitigno nel territorio altoatesino a partire dal primo impianto, risalente alla fine del XIX secolo, per giungere agli ultimi 30 anni nel corso dei quali il Sauvignon ha contribuito in modo decisivo al successo vitivinicolo dell'Alto Adige.

Fabio Italiano

[HOME](#)[ARTICOLI](#)[SPIGOLATURE DI VINO](#)[WWP SPONSORIZZA](#)[LE AZIENDE INFORMANO](#)[CHI SIAMO](#)[NEWSLETTER](#)

Concorso Nazionale del sauvignon blanc: i risultati

By Comunicato Stampa | on 16/05/2019 |

[Le Aziende Informano](#)

In vetta si affermano tre Sauvignon blanc del territorio altoatesino. Successo di pubblico per la manifestazione Sauvignon Experience dedicata agli appassionati del vitigno.

1. Kellerei Andrian, Sauvignon "Andrius" – 89/100
2. Franz Haas, Sauvignon blanc – 88,5/100
3. Weingut Kornell, Sauvignon "Oberberg" – 88,2/100

Questo il podio della **1ª edizione del Concorso nazionale del Sauvignon blanc**, riservato all'annata **2017**. Le posizioni dalla quarta alla decima sono state occupate da sette vini frutto dell'impegno sia di vignaioli che di cantine cooperative altoatesine: Kellerei Erste & Neue, Weingut Baron Widmann, Weingut Castelfeder, Kellerei Bozen, Weingut Oberstein, Kellerei Girlan e Kellerei Tramin. **Peter Dipoli e Andreas Kofler**, rispettivamente vice-presidente e Presidente del Comitato organizzatore, sottolineano alcuni elementi interessanti emersi da questa classifica: "ciò che ha sorpreso un po' tutti è stata

LE AZIENDE INFORMANO

I produttori in Langa festeggiano sessanta vendemmie

01/05/2019

Nata il 27 aprile 1959 la Cantina di Clavesana ha compiuto gli anni: la festa con ospiti della cooperazione italiana e svizzera protagonisti di una tavola rotonda. Era il 27 aprile 1959 quando un gruppo di coraggiosi viticoltori di Clavesana, comune nelle Langhe Sud Occidentali, decisero di unirsi per perseguire

[-read more-](#)

l'assenza nelle prime dieci posizioni dei Sauvignon blanc più noti e pluridecorati. Altro elemento interessante sta nel fatto che questi vini provengono da zone di alta collina, superiori ai 300/400 m., ad evidenziare come questo vitigno abbia bisogno di altezza per esprimersi al meglio, in particolare ora che il cambiamento climatico si sta facendo sentire. Più in generale i risultati ribadiscono l'alto livello della produzione altoatesina per questa varietà, in costante crescita dagli anni '90 in quanto ad ettari vitati, attualmente attestati a 405".

Ricordiamo che il Concorso nazionale ha visto impegnata, nella giornata di venerdì 3 maggio, una giuria qualificata di 25 tecnici ed esperti, i quali hanno degustato alla cieca 85 Sauvignon blanc dell'annata 2017 giunti da numerose regioni italiane.



Da sinistra in seconda fila: Hans Peter e Andreas Widmann – Baron Widmann, Joachim Wolf – proprietario Weingut Oberstein, Stefan Filippi – enologo Kellerei Bozen, Gerhard Kofler – enologo Kellerei Grlan. Da sinistra in prima fila: Ivan Giovanetti – enologo e della fam. proprietaria di Castelfeder, Franz Haas – Franz Haas & Söhne, von Eyr – Presidente Kellerei Terlan (quindi Kellerei Andrian), Christian Sinn – Presidente Kellerei Kerschbichl (quindi Erste Neue), Florian Brigl – proprietario Weingut Kornell, Leo Tiefenthaler – Presidente Kellerei Tramin.

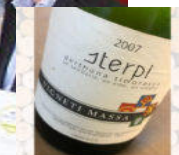
Il primo classificato, **Sauvignon blanc "Andrius" della Cantina di Andriano**, Andriano (BZ), nasce da vigneti, posizionati fra i 250 e i 400 m. s.l.m., posti su terreni argillosi con componenti di roccia calcarea. La vinificazione avviene in acciaio e l'affinamento parte in acciaio e parte in botti grandi di legno. Responsabile delle scelte enologiche è Rudi Kofler, enologo della Cantina di Terlano che ha assorbito Kellerei Andrian nel 2008.

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Nino Franco –
Rustico –
Prosecco Doc
Treviso Brut
15/05/2019

Le uve glera, utilizzate per la produzione del [more]



Vigneti Massa –
Sterpi – Colli
Tortonesi Doc
Timorasso –
2007

13/05/2019

Ottenuto da uve timorasso in purezza prodotte [more]

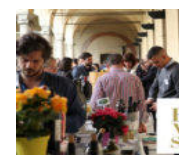


Calalta –
Monsalente –
Veneto Igt
Rosso – 2015
08/05/2019

Le uve merlot

(80%) e cabernet franc (20%) [more]

NOTIZIE DAL MONDO DEL VINO



Best Wine Stars: a Milano l'evento per assaggiare, con...
Di Augusto

Gentili

In Notizie dal Mondo del Vino
26/04/2019



Al secondo posto si è piazzata una fra le più note aziende altoatesine, la **Franz Haas** di Montagna (BZ), con il **Sauvignon 2017**. Si tratta di un vino che nasce da viti coltivate nel comune di Aldino, fra i 600 e 700 metri di altezza. La vinificazione inizia con una macerazione a bassa temperatura per concludersi con l'affinamento in barrique usate per circa otto mesi. Il terzo gradino del podio è occupato dal **Sauvignon "Oberberg"** di **Weingut Kornell**, Settequerce (BZ).



Prodotto per la prima volta nel 2011, questo Sauvignon blanc è prodotto dalle uve di vigneti piantati ad Appiano Monte, a 550 m. s.l.m., su terreni calcarei con elevata presenza di argilla rossa. La vinificazione prevede la permanenza sulle fecce nobili per alcuni mesi per poi maturare in bottiglia.

La manifestazione **Sauvignon Experience**, ideata quale momento di approfondimento sul vitigno, ha riscosso un notevole successo fra gli appassionati e ha visto una grande affluenza di pubblico ai vari appuntamenti in programma nelle giornate di sabato 4 e domenica 5 maggio. Si è infatti registrato il tutto esaurito sia alla degustazione verticale di Majorum Blanc Fumé de Pouilly della prestigiosa Maison "Michel Redde et Fils" che alla masterclass dedicata alle espressioni storiche del Sauvignon altoatesino. Il banco d'assaggio, che ha proposto circa 120 Sauvignon da varie nazioni del mondo, si è rivelato interessante per la possibilità di confrontare la produzione a livello internazionale dell'anno 2017.

L'evento si è concluso con la presentazione del libro "Il Sauvignon Blanc in Alto Adige" a firma di Peter Dipoli e Felix Bampi. Il volume traccia la storia del vitigno nel territorio altoatesino a partire dal primo impianto, risalente alla fine del XIX secolo, per giungere agli ultimi 30 anni nel corso dei quali il Sauvignon ha contribuito in modo decisivo al successo vitivinicolo dell'Alto Adige.

Share 0

Messenger

Whatsapp

Email

Print

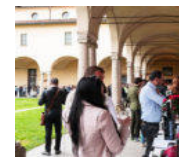
Like 9



"Alla scoperta della biodiversità": Fondazione La Raia ...
Di Augusto

Gentili

In Notizie dal Mondo del Vino
06/02/2019



Best Wine Stars: è iniziata la selezione delle Aziende ...
Di Augusto

Gentili

In Notizie dal Mondo del Vino
01/12/2018

WWP SPONSORIZZA





vinit.net

URL :http://www.vinit.net/

PAESE :Italia

TYPE :Web International

[> Versione online](#)

► 24 maggio 2019 - 08:43

Nel Concorso Nazionale del Sauvignon Blanc in vetta tre vini del territorio altoatesino

Successo di pubblico per la manifestazione Sauvignon Experience dedicata agli appassionati del vitigno 1. Kellerei Andrian, Sauvignon "Andrius" - 89,5/100

2. Franz Haas, Sauvignon blanc - 88,5/100

3. Weingut Kornell, Sauvignon "Oberberg" - 88,2/100

Questo il podio della 1ª edizione del Concorso nazionale del Sauvignon blanc, riservato all'annata 2017.

Le posizioni dalla quarta alla decima sono state occupate da sette vini frutto dell'impegno sia di vignaioli che di cantine cooperative altoatesine: Kellerei Erste & Neue, Weingut Baron Widmann, Weingut Castelfeder, Kellerei Bozen, Weingut Oberstein, Kellerei Giraln e Kellerei Tramin.

Peter Dipoli e Andreas Kofler, rispettivamente vice-presidente e Presidente del Comitato organizzatore, sottolineano alcuni elementi interessanti emersi da questa classifica: "ciò che ha sorpreso un po' tutti è stata l'assenza nelle prime dieci posizioni dei Sauvignon blanc più noti e pluridecorati. Altro elemento interessante sta nel fatto che questi vini provengono da zone di alta collina, superiori ai 300/400 m., ad evidenziare come questo vitigno abbia bisogno di altezza per esprimersi al meglio, in particolare ora che il cambiamento climatico si sta facendo sentire. Più in generale i risultati ribadiscono l'alto livello della produzione altoatesina per questa varietà, in costante crescita dagli anni '90 in quanto ad ettari vitati, attualmente attestati a 405".

Il Concorso nazionale ha visto impegnata, nella giornata di venerdì 3 maggio, una giuria qualificata di 25 tecnici ed esperti, i quali hanno degustato alla cieca 85 Sauvignon blanc dell'annata 2017 giunti da numerose regioni italiane.

Il primo classificato, Sauvignon blanc "Andrius" della Cantina di Andriano (BZ), nasce da vigneti, posizionati fra i 250 e i 400 m. s.l.m., posti su terreni argillosi con componenti di roccia calcarea. La vinificazione avviene in acciaio e l'affinamento parte in acciaio e parte in botti grandi di legno. Responsabile delle scelte enologiche è Rudi Kofler, enologo della Cantina di Terlano che ha assorbito Kellerei Andrian nel 2008.

Al secondo posto si è piazzata una fra le più note aziende altoatesine, la Franz Haas di Montagna (BZ), con il Sauvignon 2017. Si tratta di un vino che nasce da viti coltivate nel comune di Aldino, fra i 600 e 700 metri di altezza. La vinificazione inizia con una macerazione a bassa temperatura per concludersi con l'affinamento in barrique usate per circa otto mesi.

Il terzo gradino del podio è occupato dal Sauvignon "Oberberg" di Weingut Kornell di Settequerce (BZ).

Prodotto per la prima volta nel 2011, questo Sauvignon blanc è prodotto dalle uve di vigneti piantati ad Appiano Monte, a 550 m. s.l.m., su terreni calcarei con elevata presenza di argilla rossa. La vinificazione prevede la permanenza sulle fecce nobili per alcuni mesi per poi maturare in bottiglia.

La manifestazione SAUVIGNON EXPERIENCE, ideata quale momento di approfondimento sul vitigno, ha riscosso un notevole successo fra gli appassionati e ha visto una grande affluenza di pubblico ai vari appuntamenti in programma nelle giornate di sabato 4 e domenica 5 maggio.

Si è infatti registrato il tutto esaurito sia alla degustazione verticale di Majorum Blanc Fumé de Pouilly della prestigiosa Maison "Michel Redde et Fils" che alla masterclass dedicata alle espressioni storiche del Sauvignon altoatesino.

Il banco d'assaggio, che ha proposto circa 120 Sauvignon da varie nazioni del mondo, si è rivelato interessante per la possibilità di confrontare la produzione a livello internazionale dell'anno 2017.

L'evento si è concluso con la presentazione del libro "Il Sauvignon Blanc in Alto Adige" a firma



vinit.net

URL :http://www.vinit.net/

PAESE :Italia

TYPE :Web International

► 24 maggio 2019 - 08:43

[> Versione online](#)

di Peter Dipoli e Felix Bampi. Il volume traccia la storia del vitigno nel territorio altoatesino a partire dal primo impianto, risalente alla fine del XIX secolo, per giungere agli ultimi 30 anni nel corso dei quali il Sauvignon ha contribuito in modo decisivo al successo vitivinicolo dell'Alto Adige.

Silvana Albanese

Luciano Pavesio



HGV-Zeitung

► 1 giugno 2019

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :40

SUPERFICIE :33 %

PERIODICITÀ :Mensile



Ausgezeichnete Sauvignons

Sauvignon Experience durchgeführt

In Penon oberhalb von Kurtatsch fand die erste Ausgabe von Sauvignon Experience statt.

Dabei drehte sich alles um den Sauvignon Blanc, eine der meist angebaute Sorten in Südtirol und Italien und auch international die drittmeist verbreitete Weißweinsorte. Das Programm bot Verkostungen und war Bühne für den ersten nationalen Sauvignon Blanc-Wettbewerb, bei dem 85 Etiketten des Jahrgangs 2017 aus neun Regionen Italiens eingereicht wurden.

Der technische Leiter des Wettbewerbs, Sommelier Norbert Dibiasi, erklärt dazu: „25 Onologen, Weinexperten und Sommeliers verkosteten blind und in 18 unterschiedlichen Reihenfolgen die Weine und vergaben Punkte.“ Siegerwein ist der Sauvignon Andrius der Kellerei Andrian. Silber erzielte der Sauvignon von Franz Haas und Dritter wurde das Weingut Kornell mit dem Sauvignon Oberberg. Nicht nur die Plätze eins bis drei, auch die weiteren Top-Zehn-Platzierungen vergab die national besetzte Jury an Südtiroler Produzenten.

Den besten zehn Sauvignon-Produzenten wurden im Ansitz Freienfeld in Kurtatsch die Siegerurkunden überreicht. Der Prämierung vorangegangen war ein Referat von Leo Tinkhauser über den Sauvignon Blanc in

Südtirol und eine Buchvorstellung. Peter Dipoli und Felix Bampi haben kürzlich im Verlag Retina das Buch „Sauvignon in Südtirol“ herausgegeben.

Wer das Urteil der Jury nachvollziehen wollte, hatte dazu im Vereinshaus in Penon Gelegenheit. Bei der Publikumsverkostung konnten alle am Wettbewerb eingereichten Sauvignons sowie eine Auswahl aus der ganzen Welt verkostet werden, in Summe 115 Etiketten.

Geglückte Premiere

„Die Verkostungen waren sehr gut besucht und mit der Anmeldung von 85 Weinen beim Wettbewerb sind wir mehr als zufrieden. Wir waren sehr gespannt, wie die national besetzte Jury urteilen wird und welche Regionen bzw. Weinproduzenten die besten sein würden. Auch wenn rund die Hälfte der zu bewertenden Weine aus Südtirol stammte, ist es sehr beachtenswert, dass die Südtiroler Sauvignons so gute Platzierungen erreicht haben“, sagte Andreas Kofler, Präsident des Organisationskomitees.

Wie es mit der Veranstaltung weiter geht, erklärte Peter Dipoli, Vizepräsident des Organisationskomitees: „Die Premiere von Sauvignon Experience ist geglückt. In den nächsten Tagen werden wir über die Zukunft der Veranstaltung entscheiden.“



Die besten Sauvignons stammen aus Südtirol.

2/7/2019

Concorso Sauvignon Penon: quando si esprime un'idea sbagliata è giusto correggersi - WineSurf

[\(en/wineguide/wines/\)](#) GUIDA VINI ▾ GIORNALE ▾[\(https://www.winesurf.it/\)](https://www.winesurf.it/)VINTERESSA ([HTTPS://WWW.WINESURF.IT/CATEGORY/RUBRICHE/VINTERESSA/](https://www.winesurf.it/category/rubriche/vinteressa/))

Concorso Sauvignon Penon: quando si esprime un'idea sbagliata è giusto correggersi

2 min read

di CARLO MACCHI, ([HTTPS://WWW.WINESURF.IT/AUTHOR/CARLOMACCHI/](https://www.winesurf.it/author/carlomacchi/)) 21 Giugno 2019

f
U=HTTPEXACON@CRO%DOMANESGRON%22PCONCORSO%20QUANDI
SAUVIGNONMIGNON-
PENONPENON-
QUANDO-
SI- SI-
ESPRIMEPRIME-
UNIDEANIDEA-
SBAGLIABAGLIATA-
E- E-
GIUSTOGIUSTO-
CORREGCORREGGERSI/



Una delle cose che vengono rinfacciate spesso ai giornalisti e ai giornali è inerente all'obbligo di rettifica, cioè al rettificare una notizia pubblicata e che si è poi rivelata in parte o del tutto sbagliata.

Di solito le rettifiche vengono fatte in piccolo nelle pagine interne e lette da poche persone.

Noi di Winesurf, crediamo invece sia giusto pubblicarle con la stessa evidenza.

La rettifica riguarda il [Concorso Nazionale sul Sauvignon a Penon](https://www.winesurf.it/concorso-sauvignon-a-penon-un-buon-inizio-ma/) (<https://www.winesurf.it/concorso-sauvignon-a-penon-un-buon-inizio-ma/>), e la possiamo fare grazie alle giuste precisazioni degli amici altoatesini che hanno organizzato il concorso.



<https://www.winesurf.it/concorso-sauvignon-penon-quando-si-esprime-unidea-sbagliata-e-giusto-correggersi/>

1/5

2/7/2019

Concorso Sauvignon Penon: quando si esprime un'idea sbagliata è giusto correggersi - WineSurf



Degustatori concorso

<https://www.wineguide/wines/>

GUIDA VINI ▾

GIORNALE ▾

[\(https://www.winesurf.it/\)](https://www.winesurf.it/)

In realtà non si tratta di correggere una notizia ma un'idea che, dati statistici alla mano, si è rivelata poi non fondata.

Nell'articolo sul concorso dicevo che “...se si vuole capire anche a che punto è il Sauvignon in Alto Adige forse sarebbe meglio evitare o rendere minima la partecipazione di enologi (di grande bravura!) usciti non solo dalla stessa scuola enologica ma che si ispirano quasi tutti ad alcuni grandi nomi locali, se non ad uno solo. Il problema è infatti che da concorso sul Sauvignon nazionale, viste le molte presenze di enologie esperti locali, si rischia di passare ad un concorso che valuta solo quale sia, all'interno del modo di fare Sauvignon in Alto Adige, il migliore in quel momento.”



In altre parole pensavo che **la parte minoritaria di giuria non composta da altoatesini avesse valutato in maniera diversa i vini**, specie quelli fuori regione e che alla fine **il risultato fosse una media tra “voti altoatesini” (in grande maggioranza) e voti non altoatesini.**

In realtà mi sbagliavo e me lo hanno fatto capire gli organizzatori del concorso che nei giorni scorsi mi **hanno inviato una serie di tabelle suddivise per gruppi di degustatori: altoatesini , enologi , giornalisti, esperti” e poi la tabella della classifica finale.**



2/7/2019

Concorso Sauvignon Penon: quando si esprime un'idea sbagliata è giusto correggersi - WineSurf

[\(en/wineguide/wines/\)](#)

GUIDA VINI ▾

GIORNALE ▾

[\(https://www.winesurf.it/\)](https://www.winesurf.it/)

Leggendo queste classifiche mi sono accorto che più o meno **ogni gruppo ha valutato allo stesso modo i vini in concorso** e quindi ogni classifica “per gruppo” era, con minimali variazioni, più o meno identica a quella finale.

Quindi anche se il Concorso fosse stato fatto prendendo in considerazione solo i voti dei non altoatesini il **risultato sarebbe stato praticamente lo stesso**.

Mi sono sentito così in dovere di rettificare quanto detto, prima di tutto perchè a dire le cose come stanno non si sbaglia mai e poi per rispetto a chi ha creato una giuria composta che, alla fine, ha valutato con una sintonia praticamente totale.

CARLO MACCHI ([HTTPS://WWW.WINESURF.IT/AUTHOR/CARLOMACCHI/](https://www.winesurf.it/author/carlomacchi/))



[\(https://www.winesurf.it/author/carlomacchi/\)](https://www.winesurf.it/author/carlomacchi/)

Sono entrato nel campo (appena seminato) dell'enogastronomia nell'anno di grazia 1987. Ho collaborato con le più importanti guide e riviste italiane del settore e, visto che non c'è limite al peggio, anche con qualcuna estera. Faccio parte di quel gruppo di italiani che non si sente realizzato se non ha scritto qualche libro o non ha creato

una nuova guida sui vini. Purtroppo sono andato oltre, essendo stato tra i creatori di una trasmissione televisiva sul vino e sul cibo divenuta sicuramente la causa del fallimento di una nota rete nazionale. Riconosco di capire molto poco di vino, per questo ho partecipato a corsi e master ai quattro angoli del mondo tra cui quello per Master of Wine, naturalmente senza riuscire a superarlo. Winesurf è, da più di dieci anni, l'ultima spiaggia: dopo c'è solo Master Chef.

ARGOMENTI PRINCIPALI

Alto Adige (<https://www.winesurf.it/tag/alto-adige/>)

concorso (<https://www.winesurf.it/tag/concorso/>)

Sauvignon (<https://www.winesurf.it/tag/sauvignon/>)

