

SOMMARIO

Editoriali

Editoriale del Direttore

2. VinAI: come l'Intelligenza Artificiale sta rivoluzionando il mondo del vino
di Simone Franceschi

Editoriale del Presidente

3. Parola d'ordine: sostenibilità
di Roberto Donadini

Speciale Nuove tendenze dell'enoturismo

4. "Il turismo enogastronomico è un'occasione per valorizzare l'intero patrimonio culturale italiano". Intervista al Presidente e CEO di Enit Ivana Jelenic
di Simone Franceschi

8. "L'enogastronomia è la regina indiscussa del turismo esperienziale"
di Martina Perin

13. Viaggi del gusto: I trend rivoluzionari dopo il Covid-19
di Francesca Paridi

14. Esperienze enogastronomiche nel Belpaese: Marsala e Bardolino in vetrina
di Stefano Cotrozzi

17. Esperienze sensoriali d'eccezione: viaggio nell'enoturismo tra arte e vino
di Moris Valeri

26. La sinfonia tra architettura e vino in Spagna: un connubio perfetto per gli appassionati
di Stefano Cotrozzi

28. L'enoturismo in Francia: infiniti modi per scoprire i vigneti
di Simone Collina

33. Enoturismo in Portogallo: tra tradizione e innovazione, le tendenze da non perdere
di Piergiorgio Pagliaccia

38. Il tour in cantina parla cinese: come soddisfare gli appassionati di vino della Cina
di Davide Marchisio

42. Wine & wellness:

winefulness tra relax e degustazioni
di Giulia Boso

44. L'arte del bere e degli abbinamenti (territoriali)
di Michele Broccoletti

46. Le cantine aprono le porte alla 'vendemmia turistica'
di Carlo Iacone

Vino e storia

48. "La vite e la sua origine: nuove ricerche per nuove interpretazioni"
di Nicola Masiello e Geremia Giovenale

Esplorando l'arte e la cultura del sake

50. Gli elementi essenziali del Sake: scopri i principali ingredienti materiali e immateriali di questa pregiata bevanda

A cura della Sake Sommelier Association Italiana

Degustando

52. Piacevole freschezza: i vini rossi da frigo per un'estate all'insegna del gusto
di Fabio Volpentesta

Degustando a tavola

56. Armonia di sapori: pecorino delle balze volterrane dop e sauvignon blanc, un abbinamento perfetto
di Massimo Bracci

Degustando in viaggio

58. Franciacorta: a Corte Franca risplende l'enogastronomia del territorio "Vicciuta"
di Adele Gorni Silvestrini

Degustando - La teca dell'ospitalità

62. "Figli di bottarga", economia circolare e passione nella nuova enogastronomia calabrese
di Fabio Ciarla

Vino e evoluzione climatica

65. Il "vigneto globale" tra sfide e innovazione: l'impatto dei cambiamenti climatici sul futuro del vino.

Intervista alla professoressa Angelita Gambuti
di Renato Pelella e Francesco Emanuele Benatti

News

68. Il futuro dell'agricoltura e della viticoltura: la precisione è la chiave
di Francesco Rea

70. Breaking wine news
di Fabio Ciarla

News area economica

72. Capire il Mercato UE delle bevande alcoliche: quell'insospettabile filo rosso tra Cassis de Dijon e Rioja
di Francesco Chrisam

Diario

74. "Un mare di vino": la perfetta sinfonia tra vini del mare e piatti prelibati
di Francesca della Torre

78. Congresso Nazionale FISAR

80. FISAR Vicenza insieme ad Armando Castagno alla scoperta di territorio, vino e persone di Castellina in Chianti
di Daniela Belfatto

82. "Pisani più schietti": una grande rassegna di eccellenze enogastronomiche del territorio
di Silvia Lorè

84. Slow Fish: "la politica sostenga i pescatori che stanno già facendo la conversione ecologica"
di Elisa Virgillito

88. Gli Svitati: cinque aziende visionarie raccontano la scelta del tappo a vite
di Cristina Rugolotto

90. Milano Wine Week: parte il conto alla rovescia per l'edizione 2023
di Alessia Rizzetto

92. La penna di Dioniso
a cura di Orietta Bigiarini

Il punto del Segretario nazionale

94. Al via i concorsi "Progetta la tessera FISAR" e "Miglior Sommelier dell'Anno"
di Laura Maggi

