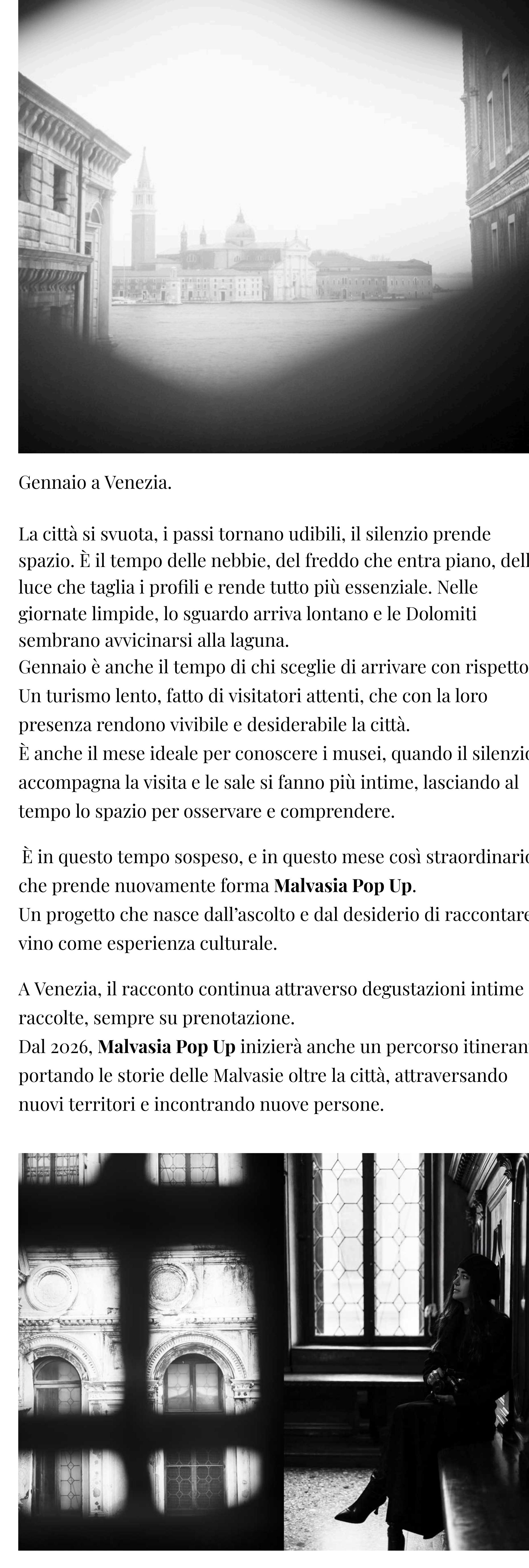


GENNAIO

IL TEMPO DELL'INVERNO

L'inverno non chiede di essere attraversato in fretta.
Chiede di essere abitato.



Gennaio a Venezia.

La città si svuota, i passi tornano udibili, il silenzio prende spazio. È il tempo delle nebbie, del freddo che entra piano, della luce che taglia i profili e rende tutto più essenziale. Nelle giornate limpide, lo sguardo arriva lontano e le Dolomiti sembrano avvicinarsi alla laguna.
Gennaio è anche il tempo di chi sceglie di arrivare con rispetto. Un turismo lento, fatto di visitatori attenti, che con la loro presenza rendono vivibile e desiderabile la città.
È anche il mese ideale per conoscere i musei, quando il silenzio accompagna la visita e le sale si fanno più intime, lasciando al tempo lo spazio per osservare e comprendere.

È in questo tempo sospeso, e in questo mese così straordinario, che prende nuovamente forma **Malvasia Pop Up**. Un progetto che nasce dall'ascolto e dal desiderio di raccontare il vino come esperienza culturale.

A Venezia, il racconto continua attraverso degustazioni intime e raccolte, sempre su prenotazione.
Dal 2026, **Malvasia Pop Up** inizierà anche un percorso itinerante, portando le storie delle Malvasie oltre la città, attraversando nuovi territori e incontrando nuove persone.



COSA ACCADE A GENNAIO

Proseguono i percorsi di degustazione al **Malvasia Pop Up**. Solo su prenotazione, per gruppi da un minimo di 4 a un massimo di 20 persone. Un tempo raccolto, pensato per ascoltare, degustare e dialogare.

LE PROPOSTE DI DEGUSTAZIONE SU PRENOTAZIONE

PROFUMI DI MALVASIA

Un percorso dedicato alle espressioni più aromatiche e luminose di questo vitigno. In degustazione: **Malvasia Odorosissima**, **Malvasia Moscata** e **Malvasia Nera del Salento**, accompagnate da baccalà mantecato e una selezione di formaggi di capra e pecora.

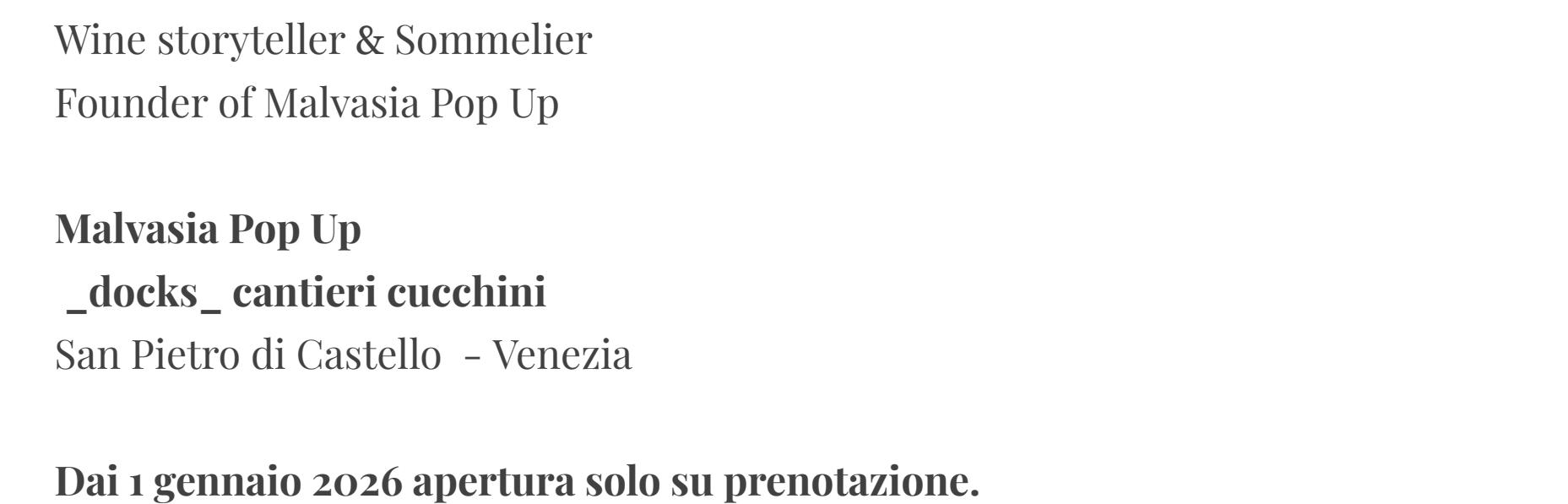
→ € 42 a persona

LE MALVASIE ROSSE — SFUMATURE D'ITALIA

Quattro interpretazioni, quattro territori, quattro identità diverse. Un viaggio attraverso la **Malvasia Nera di Brindisi**, la **Malvasia Nera del Salento**, la **Roter Malvasier** dell'Alto Adige e la **Malvasia Nera Lunga** del Piemonte.

In abbinamento ad una selezione di formaggi e biscotti tipici veneziani.

→ € 52 a persona (esperienza per 6 persone)



Gennaio porta con sé anche un nuovo inizio.

Nasce **Table - Stories of Wine & Food**, un progetto editoriale dedicato alle Malvasie e al cibo come gesto culturale e condiviso. Il racconto prende forma su **Substack**, dove pubblicherò una serie di testi e immagini che attraversano Venezia, i suoi silenzi, le sue stagioni e il dialogo tra vino, cibo di laguna, tempo e luogo.

Nei prossimi giorni arriverà anche la newsletter, per accompagnarvi passo dopo passo in questo percorso.

Gli articoli possono essere letti a questo link:

[Table - Stories of Wine & Food from Venice](#)



Grazie per aver letto e per far parte di questo racconto. L'inverno continua, tra Venezia, il vino e il tempo dell'inverno.

Laura Rolfatto

Wine storyteller & Sommelier

Founder of **Malvasia Pop Up**

Malvasia Pop Up: [do cks. cantieri cuochini](#)

San Pietro di Castello - Venezia

Dai 1 gennaio 2026 apertura solo su prenotazione.

Informazioni e prenotazioni per degustazioni ed eventi privati:

WhatsApp: +39 347 5230309

info@laurarolfatto.com

laurarolfatto.com

Per approfondire il mio lavoro, la ricerca sulle Malvasie e i progetti in corso:

→ [laurarolfatto.com](#)

Per scoprire il luogo che accoglie e sostiene questo percorso, a Venezia:

→ [do cks. cantieri cuochini](#)

Scopri di più su **Via Queriniissima**

Il settembre 2025, **Malvasia Pop Up** è entrato a far parte di **Via Queriniissima**, il grande itinerario culturale europeo che ripercorre la strada di Pietro Querini. La targa ricevuta per resso dei **do cks. cantieri cuochini** celebra le Malvasie italiane delle loro radici.

Scopri di più su **Via Queriniissima**

laura_rolfatto