

# 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



### GLI APPUNTAMENTI FISSI DI GENNAIO

A gennaio vorrei presentarvi le **Malvasie Rosse**, straordinarie sfumature che attraversano l'Italia. Ma soprattutto, vorrei farvi scoprire una vera rarità: la **Roter Malvasier**, l'unica Malvasia ancora coltivata nelle Dolomiti, custodita da un solo produttore.

Non solo degustazioni. Vorrei accompagnarvi in un racconto che prende forma da Venezia e dalla storia del vino. Un viaggio antico attraverso le Malvasie, tra rotte e viaggi, contaminazioni culturali e paesaggi che parlano di Mediterraneo.

#### GIOVEDÌ 22 GENNAIO ore 19.00 – Venezia

##### Le Malvasie Rosse

Quattro interpretazioni: Malvasia Nera di Brindisi, Malvasia Nera del Salento, Roter Malvasier e Malvasia Nera Lunga. In abbinamento ad una selezione di formaggi e biscotti tipici veneziani.

→ € 52 a persona (per gruppi da 4 a 20 persone)

#### DOMENICA 25 GENNAIO ore 18.30 – San Candido

##### Sommelier's Table

Quattro interpretazioni e sfumature aromatiche: Malvasia Odorosissima, Malvasia Moscata, Roter Malvasier e Malvasia Nera. In abbinamento a baccalà mantecato e a una selezione di formaggi di capra e pecora.

→ € 52 a persona. (esperienza per 6 persone)

Scrivimi per prenotare, oppure utilizza il link qui sotto:

PRENOTAZIONI GENNAIO



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. Malvasia Pop Up continua, tra Venezia, il vino e il tempo dell'inverno.

#### Laura Riolfatto

Wine storyteller & Sommelier  
Founder of Malvasia Pop Up

#### Malvasia Pop Up

\_docks\_ cantieri cucchini  
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@laurariolfatto.com](mailto:info@laurariolfatto.com)

[info@docks-cucchini.com](mailto:info@docks-cucchini.com)

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

→ [laurariolfatto.com](http://laurariolfatto.com)

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

→ [docks.cantieri.cucchini](http://docks.cantieri.cucchini)

Il 1 settembre 2025, **Malvasia Pop Up** è entrato a far parte di **Via Querinissima**, il grande itinerario culturale europeo che ripercorre la rotta di Pietro Querini. La targa posta all'ingresso dei **\_docks\_ cantieri cucchini** celebra questo riconoscimento, ricevuto per il mio lavoro di racconto e valorizzazione delle Malvasie italiane e delle loro rotte.

Scopri di più su [Via Querinissima](#)