

Bere**bianco** 2025

Sabato 10 maggio al The Westin Excelsior Hotel in via Vittorio Veneto, 125

A ROMA I GRANDI BIANCHI ITALIANI DA INVECCHIAMENTO CON BEREBIANCO 2025

La terza edizione dell'evento, ideato e organizzato da Cucina & Vini, racconta il meglio della produzione bianchista nazionale con 60 aziende presenti e 160 etichette in degustazione. Un segmento in crescita ma ancora lontano da quelle che dovrebbero essere le giuste valutazioni in termini commerciali

Al via la terza edizione di Berebianco, la manifestazione dedicata al mondo dei vini bianchi italiani importanti, quelli che amano riposare in bottiglia a lungo per poi proporsi al loro meglio. **Il 10 maggio prossimo, al The Westin Excelsior Hotel di via Veneto a Roma, sfileranno i vini di cantine provenienti dai territori più vocati del Paese, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia**, per una grande vetrina di 60 aziende e oltre 160 vini in degustazione che racconteranno le diverse identità che vanno a comporre un quadro enologico multicolore, secondo a nessuno.

A dispetto dei valori in campo, dei riconoscimenti nazionali e internazionali dei tanti vini presenti alla manifestazione, l'Italia non è considerata nel mondo come un riferimento per il vino bianco di fascia alta. Permane tuttora l'idea di un Paese che propone Bianchi semplici, profumati, agili, da consumare già nella primavera successiva alla vendemmia. In realtà, le nostre terre da vino più vocate esprimono straordinari prodotti che amano affinare in vetro e che riescono a emozionare dopo cinque, dieci anni e anche oltre.

*"Oggi che il vino bianco nel mondo conquista posizioni di mercato sempre più ampie, visto anche il calo dei consumi sul fronte dei Rossi - afferma **Francesco D'Agostino**, Direttore di Cucina & Vini - l'Italia non può trascurare la possibilità di modificare il proprio posizionamento per non perdere delle opportunità importantissime. I grandi Bianchi italiani da invecchiamento esistono e sono buonissimi, **Berebianco** nasce proprio per ribadire questo sano orgoglio nazionale, propedeutico per un'affermazione internazionale. I numeri, però, raccontano altro - continua D'Agostino - perché il prezzo medio per un litro di vino bianco all'esportazione era di 1,71 euro nel 2012 e nel 2024 ha raggiunto 3,19 euro, segnando una crescita dell'87%. Sembra una crescita straordinaria in realtà si tratta di poca cosa se consideriamo che lo scorso anno il prezzo medio al litro di tutto il vino esportato era di 3,7 euro, con lo spumante che ha raggiunto 4,29 euro. Dati che inequivocabilmente posizionano il vino bianco al livello più basso della nostra proposta, visto che il rosso sfiora i cinque euro".* (i dati esposti sono il frutto delle nostre elaborazioni di dati Istat).

Ad arricchire l'appuntamento, che appena alla sua terza edizione già si colloca tra quelli più attesi dagli appassionati, cinque masterclass dedicate a grandi annate, in cui vivere emozioni che scolpiscono nel bagaglio culturale dei presenti la consapevolezza di quanto siano vocate le nostre terre e i nostri produttori.

Ospite d'eccezione di Berebianco 2025 sarà il **Sannio Consorzio Tutela Vini** con una masterclass di dieci etichette dedicata alla capacità di invecchiamento della Falanghina del Sannio e un banco di assaggio consortile per la degustazione libera.

Ovviamente non mancherà l'abbinamento con il cibo: quest'anno infatti, a curare l'offerta gastronomica di Berebianco, ci sarà **Suppli Bros** che proporrà il supplì, lo street food romano per eccellenza, sia nella sua versione classica che in tante golose rivisitazioni.

Programma masterclass

ore 12.00 - Sannio Falanghina in Verticale

Mustilli Vigna Segreta Falanghina del Sannio Doc 2022

Nifo Sarrapochiello Alenta Falanghina del Sannio Doc 2022

Fontanavecchia Libero Falanghina del Sannio Doc Vendemmia Tardiva 2020

Aia dei Colombi Vigna Suprema Falanghina del Sannio Doc 2019

Terre Stregate Cara Cara Falanghina del Sannio Igt 2019

Cantine Tora Kissos Falanghina del Sannio Doc 2018

Castelle Kydonia Falanghina del Sannio Doc 2018

Cav. Falluto Narè Falanghina Del Sannio Doc 2018

Rossovermiglio Falanghina del Sannio Doc 2018

La Guardiense I Mille Falanghina del Sannio Doc 2016

ore 14.30

Casa Setaro Contradae 61.37 Vesuvio Doc 2020 Campania

Livon Braide Alte Venezia Giulia Igt 2019 Friuli Venezia Giulia

Le Crêtes Neige d'Or Valle d'Aosta Doc 2018 Valle d'Aosta

Parusso Rovella Langhe Bianco Doc 2016 Piemonte

Abbazia Novacella Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Doc 2012 Alto Adige

Roccolo Grassi Broia Soave Doc 2014 Veneto

ore 16.30

Fontana Candida Luna Mater Frascati Superiore Riserva Docg Lazio

Federico Curtaz Kudos Etna Bianco Superiore Doc 2018 Sicilia

Colterenzio Lafòda Alto Adige Sauvignon Doc 2016 Alto Adige

Primosic Klin Collio Bianco 2015 Friuli Venezia Giulia

Antonelli San Marco Trebium Trebbiano Spoletino Doc 2014 Umbria

ore 16.30

Cominium Frusinate Maturano Igt 2019 Lazio

Umani Ronchi Plenio Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva 2016 Marche

Vini Alois Caulino Campania Igt 2011 Campania

Monti Cecubi Vinum Caecubum Lazio Igt 2008 Lazio

Villa Matilde Vigna Caracci Falerno del Massico Dop 2008 Campania

Villa Bucci Castelli Di Jesi Verdicchio Riserva Docg 2005 Marche

ore 18.30

Poggio Le Volpi Barcaccia Lazio Bombino Igp 2022 Lazio

Citra Vini Laus Vitae Trebbiano d'Abruzzo Doc 2021 Abruzzo

Zuani Collio Bianco Riserva Doc 2017 Friuli Venezia Giulia

Tenuta Roveglia Limne Lugana 2012 Doc Lombardia

Lungarotti Vigna Il Pino Bianco di Torgiano Doc 2012 Umbria

ore 20.30

Vietti Derthona Boscogrosso Colli Tortonesi Timorasso Doc 2022 Piemonte

Cantina di Venosa D'Avalos di Gesualdo Basilicata Greco Igp 2021 Basilicata

Vini Franchetti/Passopisciaro Contrada PC Terre Siciliane Igt 2021 Sicilia

Casale del Giglio Radix Lazio Bellone Igp 2019 Lazio

Tenuta Tavignano Misco Vintage Collection Castelli di Jesi Classico Riserva Docg 2017 Marche

Sabato 10 maggio

The Westin Excelsior Hotel

Via Veneto 125

00187 Roma

Ingresso dalle ore 14.30 alle 22.30

Costo biglietto: € 20 (include calice e sacca porta calice)

Biglietto ridotto per i sommelier: € 15 (include calice e sacca porta calice. Il ridotto sommelier è acquistabile il giorno dell'evento presso la biglietteria in loco mostrando la tessera associativa)

Costo di ogni masterclass: € 15 (l'acquisto della masterclass va abbinato al costo del biglietto d'ingresso)

Costo ridotto masterclass per i sommelier: € 10,00

Lista aggiornata delle aziende presenti all'evento su www.cucinaevini.it/berebianco-2025

Biglietteria: www.shop.cucinaevini.it/berebianco-2025-biglietteria/

Per info e prenotazioni

Tel. 0698872584

info@cucinaevini.it eventi@cucinaevini.it