



Berebianco 2024: il 25 maggio a Roma la vetrina sui bianchi italiani da invecchiamento

Al The Westin Excelsior Hotel in via Veneto, 65 cantine e 150 etichette saranno protagoniste di degustazioni e masterclass, nella seconda edizione dell'evento organizzato dalla rivista Cucina & Vini

Nel panorama enoico italiano, i vini bianchi ricoprono un ruolo sempre più importante ma, soprattutto, c'è una nuova generazione che è capace di sorprendere ed emozionare. Sono i **vini bianchi da invecchiamento**, prodotti da uve autoctone e provenienti da territori vocati, che necessitano di tempo in bottiglia per esprimere al meglio le loro potenzialità.

Proprio a questi vini è dedicata **Berebianco**, la manifestazione organizzata dalla rivista **Cucina e Vini**, in programma il **25 maggio a Roma**, presso l'hotel **The Westin Excelsior**, nella centralissima Via Veneto.

Berebianco 2024: a Roma le realtà bianchiste italiane provenienti da 13 regioni

Ben **150 etichette** e **65 aziende** italiane sfileranno tra degustazioni e masterclass dedicate.

Un'occasione per conoscere la qualità e la potenzialità dei nostri vini bianchi da invecchiamento, spesso penalizzati da una comunicazione poco efficace e da una scarsa conoscenza da parte dei consumatori stranieri.

*«I dati delle esportazioni sono spietati da questo punto di vista – racconta **Francesco D'Agostino**, direttore di **Cucina & Vini** –. Da un lato la differenza di esportazioni in volume tra Rossi e Bianchi tende a ridursi con i primi mediamente tra sei e sette milioni di ettolitri (inclusi i vini rosati) e gli altri intorno a sei (6,70 milioni i Rossi e 5,94 i Bianchi, dati Istat 2023); dall'altro il prezzo medio al litro spuntato dai Bianchi nel 2023 all'export è stato di 2,82 euro contro 4,58 per i Rossi, entrambi in discesa rispetto al 2022, più decisa per i Bianchi con -3,75% rispetto ai Rossi a -0,87%. L'andamento del prezzo medio di esportazione su dodici anni dimostra la differenza tra le due tipologie; considerando che nei dati dei Rossi sono inclusi i Rosati, i cui prezzi all'export sono decisamente più bassi, la differenza è ancora maggiore»*

Ospite d'eccezione di **Berebianco 2024** sarà invece il **Consorzio Tutela del Gavi** (ne avevamo parlato [qui](#)) con oltre venti etichette diverse nella degustazione libera e una masterclass dedicata alla capacità di invecchiamento della Docg piemontese, su una verticale di oltre dieci anni.

Per l'elenco completo delle aziende presenti e per il dettaglio dei vini protagonisti delle masterclass, visitare [la pagina ufficiale di Berebianco 2024](#)

Data di creazione

16/05/2024

Autore

redazione