



Berebianco 2025: a Roma tornano i grandi bianchi italiani che sfidano il tempo

Il 10 maggio torna l'appuntamento firmato Cucina&Vini con 60 cantine e 160 etichette in degustazione, al The Westin Excelsior Hotel. Un omaggio ai bianchi da invecchiamento, per riscrivere la narrazione del vino italiano nel mondo

Nel mondo del vino, l'invecchiamento è spesso considerato il regno incontrastato dei rossi. Ma esiste un'Italia "bianca" che, lontana dai riflettori, matura con grazia e carattere nel silenzio delle cantine, aspettando il momento giusto per mostrarsi in tutta la sua complessità.

È questo il cuore pulsante di **Berebianco 2025**, la manifestazione ideata da **Cucina&Vini** che, sabato 10 maggio, porterà al **The Westin Excelsior Hotel** in via Veneto a Roma una selezione di eccellenze bianchiste provenienti da tutta la penisola.

A Berebianco 2025 un panorama enologico multiforme

Sessanta aziende, centosessanta etichette, territori che vanno dalla Valle d'Aosta alla Sicilia: Berebianco 2025 non è solo un evento, è un manifesto.

*«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»*

Una dichiarazione d'intenti per riscrivere il **posizionamento internazionale del vino bianco italiano**, spesso percepito ancora come semplice, fragrante e di pronta beva. Ma i numeri – quelli veri – parlano chiaro. Nonostante una crescita dell'87% nel prezzo medio all'export dal 2012 al 2024, i bianchi restano in fondo alla scala del valore percepito. Troppo poco, se si considera che la media per litro è ancora sotto i 3,2 euro, contro i quasi 5 dei rossi e i 4,29 degli spumanti.



Berebianco 2025 si terrà il 10 maggio al The Westin Excelsior in Via Veneto (Foto © Cucina&Vini).

I bianchi da invecchiamento tra cultura e consapevolezza

L'obiettivo di **Berebianco 2025** è culturale prima ancora che commerciale.

Come sottolinea il direttore **Francesco D'Agostino**, infatti, l'evento nasce per affermare con forza un'identità sommersa ma potentissima: quella dei grandi bianchi italiani capaci di sfidare il tempo. A rafforzare questo messaggio ci saranno **cinque masterclass tematiche**, veri e propri viaggi nel bicchiere attraverso annate, vitigni e territori.

Tra le esperienze più attese, la verticale di **Falanghina del Sannio**, curata dal **Consorzio Tutela Vini Sannio**, che proporrà dieci etichette a dimostrazione della longevità di questo vitigno campano.

A seguire, una carrellata di grandi nomi e territori: dal **Soave** al **Timorasso**, dal **Verdicchio** al **Sylvaner**, fino al **Trebbiano Spoletino** e al **Bellone**, in un mosaico che racconta la straordinaria

vocazione del nostro Paese alla complessità e all'evoluzione.

Per maggiori informazioni su **Berebianco 2025**, visitare il sito www.cucinaevini.it

Data di creazione

08/05/2025

Autore

redazione