



I grandi bianchi italiani si prendono la scena: a Roma torna Berebianco

Al Grand Hotel Palatino, il 23 maggio torna la manifestazione ideata da Cucina & Vini e dedicata ai vini bianchi da invecchiamento. In degustazione etichette provenienti da tutta Italia, masterclass e un concorso riservato ai produttori

Per molti anni il vino bianco italiano è stato raccontato soprattutto attraverso la freschezza, la fragranza aromatica e il consumo immediato. Eppure, accanto ai vini da pronta beva, esiste una produzione che lavora sul tempo, sulla profondità e sulla capacità evolutiva. È il mondo dei **grandi bianchi italiani da invecchiamento**, protagonisti della quarta edizione di **Berebianco**, in programma **sabato 23 maggio al Grand Hotel Palatino di Roma**.

La manifestazione, ideata e organizzata dalla rivista **Cucina & Vini**, torna nella Capitale per portare l'attenzione su una tipologia ancora poco valorizzata nel racconto internazionale del vino italiano. A pochi passi dal Foro Romano, produttori provenienti da tutta la penisola – dalla Valle d'Aosta alla Sicilia – presenteranno vini capaci di esprimersi anche a distanza di anni dalla vendemmia.

Berebianco 2026 e la sfida culturale dei vini bianchi da invecchiamento

Il tema centrale dell'evento riguarda la crescita qualitativa dei vini bianchi strutturati e longevi, una delle trasformazioni più interessanti del panorama enologico italiano.

«L'Italia storicamente ha sempre dato più importanza ai vini rossi sia in termini di qualità che di quantità prodotte», osserva **Francesco D'Agostino**, direttore di Cucina & Vini e ideatore della manifestazione. «Dal punto di vista dei volumi questa tradizione si è interrotta nel 2011, quando la produzione del bianco ha superato il rosso».

D'Agostino richiama i dati Istat, secondo cui nel 2024 il divario tra produzione di vini bianchi e rossi ha raggiunto gli otto milioni e mezzo di ettolitri. La crescita è stata sostenuta anche dal comparto spumantistico ma gli organizzatori di Berebianco sono convinti che questo successo sia dovuto anche a una nuova maturità produttiva.

La kermesse nasce proprio per raccontare quei vini bianchi italiani che riescono a confrontarsi con le grandi espressioni internazionali della categoria, superando l'idea che il bianco debba necessariamente essere consumato entro pochi mesi dalla vendemmia.



La novità del 2026 sarà un concorso riservato alle aziende presenti.

Il concorso dedicato ai migliori vini bianchi

Tra le novità di Berebianco 2026 debutta anche un **concorso riservato ai produttori presenti alla manifestazione**. Ogni azienda è stata invitata a presentare un vino bianco scelto tra l'annata in commercio e le quattro precedenti. I campioni saranno degustati alla cieca dal panel di assaggio di Berebianco, che decreterà le migliori etichette dell'edizione.

Le masterclass dedicate alle grandi annate

Alcuni momenti della manifestazione saranno dedicati a **cinque masterclass** dedicate ai **vini bianchi evoluti** che metteranno in evidenza il rapporto tra tempo, territorio e capacità interpretativa dei produttori.

Saranno comparate vecchie annate in modo che il pubblico possa osservare come alcuni vitigni italiani riescano a sviluppare complessità aromatica, tensione minerale e profondità gustativa nel corso degli anni. Un approccio che intende rafforzare anche la consapevolezza degli operatori del settore rispetto al potenziale evolutivo di molte produzioni italiane ancora sottovalutate.



Saranno cinque le masterclass per approfondire la conoscenza dei grandi bianchi(Foto © Ufficio stampa).

Gli abbinamenti dei bianchi con pizza e salumi

Accanto alle degustazioni si approfondiranno anche gli abbinamenti gastronomici. L'edizione 2026 vedrà, infatti, la partecipazione di **Sfornaio** che servirà **pizza calda** accompagnata da selezioni di salumi italiani. Un modo per dimostrare come il vino bianco non debba essere relegato all'aperitivo e alla cucina di mare ma si presti anche ad accompagnare lievitati e preparazioni dalla forte componente sapida.

L'evento sarà aperto al pubblico dalle 14.30 alle 22.30. Il **costo del biglietto è di 20 euro** e comprende calice e sacca porta calice. Per i sommelier è previsto un ingresso ridotto a 10 euro, acquistabile direttamente in loco mostrando la tessera associativa. Le masterclass hanno un costo aggiuntivo di 10 euro ciascuna.

L'[elenco aggiornato delle aziende partecipanti](#) e la [biglietteria online](#) sono disponibili sul sito di Cucina & Vini.

Data di creazione

14/05/2026

Autore

ginevra-mao