



Con Bologna Wine Week 2025 un'intera settimana dedicata alla cultura del vino

Dal 5 all'11 maggio la cultura del vino diventa protagonista del capoluogo emiliano. Si inizia con diversi eventi diffusi nei locali della città per spostarsi, a partire da sabato, a Palazzo Re Enzo dove ben ottanta cantine italiane faranno degustare le loro etichette. Il programma si arricchisce, poi, con talk, masterclass e approfondimenti. Novità di quest'anno, i focus su spumanti, sostenibilità ed enoturismo vino

Dal 5 all'11 maggio, a Bologna torna la terza edizione della **Bologna Wine Week 2025**, un appuntamento che pone la cultura enologica al centro di un articolato programma di eventi, incontri e degustazioni.

La manifestazione, ideata e curata da **Gian Marco Gabarello**, coinvolge istituzioni pubbliche, consorzi, ristoratori e produttori vinicoli, nel segno di una valorizzazione autentica e consapevole del vino come espressione culturale e leva di promozione territoriale.

«La terza edizione della Bologna Wine Week rappresenta un ulteriore passo avanti verso la costruzione di un'identità di gusto per la città, sempre più al centro della scena culturale e gastronomica nazionale – racconta l'organizzatore **Gian Marco Gabarello**

– la Bologna Wine Week è un progetto che unisce passione, identità e visione ed ogni anno cresce grazie alla collaborazione tra produttori, sommelier, ristoratori e cittadini. È la dimostrazione di quanto il vino possa essere motore culturale ed economico di una comunità».



Gian Marco Gabarelo con il suo staff (Foto © Ufficio stampa).

Bologna Wine Week 2025: il programma

La settimana si aprirà **con una serie di eventi diffusi** in alcuni locali della città, mentre **da venerdì 9 a domenica 11 maggio** Piazza Nettuno, Sala Borsa e Palazzo Re Enzo diventeranno il fulcro della kermesse con l'apertura dei banchi d'assaggio, le masterclass e gli incontri di approfondimento.

Tra le novità di questa edizione, un'area dedicata agli **spumanti** grazie alla partnership con **Spumanti Italia** (giunta alla sua settima edizione) ci sarà anche una **sala dedicata ai distillati**, che permetterà ai visitatori di esplorare il **mondo della mixology** e delle **produzioni artigianali**.



Il focus sugli spumanti è una delle novità di questa edizione.

Venerdì 9 Maggio 2025 in Sala Borsa

Dalle 15.00 alle 16.00: *“Enoturismo: Esperienze, ospitalità e modelli vincenti”*, condotto dal giornalista **Giuseppe De Biasi**.

Dalle 16.30 alle 17.30: *“Sostenibilità e innovazione nella filiera del vino”*, con **Marco Vassallo**, giornalista del programma E-Planet in onda su Italia 1. Saranno presenti anche l'enologo **Riccardo Cotarella** e il Professore **Rosario di Lorenzo**, Presidente Accademia della Vite e del vino e Docente di Cattedra di Viticoltura all'Università di Palermo.

Dalle 18.00 alle 19.00: *“Nuovi stili di consumo del vino: giovani, tendenze e abitudini che cambiano”*, con **Andrea Zanfi** (editore di BUBBLE'S) e poi si proseguirà con la **Premiazione degli “Ambasciatori del Brindisi Italiano”**.



Un ricco calendario di incontri e masterclass a Sala Borsa e Palazzo Re Enzo (Foto © Ufficio stampa).

Sabato 10 maggio a Palazzo Re Enzo

- **Dalle 11.00**, nei saloni di Palazzo Re Enzo saranno allestiti i banchi d'assaggio delle cantine provenienti da tutta la penisola, con una particolare attenzione alle eccellenze dell'Emilia-Romagna e ai produttori del [Consorzio dei Colli Bolognesi](#).
- **Alle 11.00**: *"Old Sparkling. Degustazione metodi classici con più di 120 mesi sui lieviti"*.
- **Ore 12.30**: degustazione di 6 Parmigiano Reggiano in abbinamento a 6 Pignoletto.
- **Alle 15.00**: le Donne del Vino con la degustazione *"Questo lo conosci? Viaggio in una Regione da scoprire e degustare al 100%"*.
- **Alle 16.30**: [I Custodi del Lambrusco](#) si presentano a cura di **Sergio Scaravaci** (ONAV), alle 18.00 invece la degustazione con gli Ambasciatori del brindisi italiano.

Domenica 11 Maggio 2025

- Si inizia alle 11 con l'apertura dei banchi di assaggio e poi al via le masterclass.
- Alle 12.30: *"I diversi profumi dei grandi Prosecco Valdobbiadene DOCG"*.
- Alle 15.00: *"Espressioni di Pignoletto, anima dei Colli Bolognesi Consorzio Emilia Romagna"*.
- Alle 16.30: *"Le terre d'Oltrepo' Pavese, un tuffo nel Pinot Nero"*.
- Alle 18.00: *"Sicilia, terra di vino. Viaggio alla scoperta dell'isola con 7 etichette iconiche"*.

Sostenuta dal Comune di Bologna, dalla Regione Emilia-Romagna e da numerosi partner privati, la Bologna Wine Week 2025 creando un dialogo virtuoso tra enologia, accoglienza e divertimento.



Le cantine italiane presenti sono ottanta (Foto © Ufficio stampa).

Le cantine presenti

Le cantine **partecipanti**: Folta la presenza dell'Emilia Romagna con le cantine Al di là del fiume, Assirelli, Bonzara, Botti, Cantina del Frignano, Cantina della Volta, Cantina Forlì, Predappio, Cantina Illeri, Cantina Vespignano, Cesare Gallegati, Cantina Floriano Cinti, Torre Ca' Bianca, Gaggioli, La Mancina, Manaresi, Montevecchio Isolani, Morini, Oro di Diamanti, Otto Logiurato, Podere Riosto, Tenuta La Riva, Terre Rosse, Cantina Terre Rosse Vallania, Tomisa e poi le cantine da tutta Italia: Marramiero (Abruzzo), Azienda Agricola Faraone (Abruzzo), Ritterhof (Alto Adige), Fonzone (Campania), Il Verro (Campania), La Guardiense (Campania), Fontana Reale (Campania), Torre del Pagus (Campania), Villa Matilde (Campania), Aia delle Monache (Campania), Caputo (Campania), Angoris (Friuli-Venezia Giulia), Tenuta Villanova (Friuli-Venezia

Giulia), Terre di Ger (Friuli-Venezia Giulia), Casale della Ioria (Lazio), Famiglia Cottarella (Lazio), Padrogi La Piotta (Lombardia), Monsupello (Lombardia), Bruno Verdi (Lombardia), Fiamberti (Lombardia), Costa Ripa (Lombardia), Azienda Agricola Valdamonte (Lombardia), Prime Altire (Lombardia), Podere Santa Lucia (Marche), Citra (Marche), Pasquale Pellissero (Piemonte), Cascina Guido Berta (Piemonte), Malabaila di Canale (Piemonte), Parusso (Piemonte), Cantina Erbaluce di Caluso (Piemonte), Enrico Serafino (Piemonte), Bera (Piemonte), Tenuta Roletto (Piemonte), Rocche dei Manzoni (Piemonte), Tenuta Gaggino (Piemonte), Vetrere (Puglia), D'Alfonso Del Sordo (Puglia), D'Arapi (Puglia), Progetto Vino (Puglia), Schola Sarmenti (Puglia), Tenute Gigliotto (Sicilia), Sette Ponti (Toscana), Ornina Wines (Toscana), Tollena (Toscana), La Leccia (Toscana), Vini di Maremma (Toscana), Klinger winery (Trentino Alto Adige), Buglioni (Veneto), Sparici e Landini (Veneto), Le Rive (Veneto), Cantina dei conti (Veneto), Adami (Veneto), Nino Franco (Veneto), Cantina del Castello (Veneto) e Valdo (Veneto).

Per ricevere tutte le informazioni necessarie o collegarsi al sito www.bolognawineweek.it. Le degustazioni includono un **calice brandizzato**, una tracolla porta bicchiere e token per assaporare i vini in degustazione.

Data di creazione

02/05/2025

Autore

enzo-radunanza