



È ricchissima l'edizione 2025 di “Brisighella in bianco – Brix Genius Loci”

Il 30 agosto e il 1° settembre a Fognano due giornate di incontri, degustazioni e banchi d'assaggio con i vignaioli di “Brisighella, Anima dei tre Colli”, per raccontare il progetto Brix

Il **30 agosto** e il **1° settembre** al **Convento Emiliani a Fognano di Brisighella (RA)**, ritorna la **terza edizione di “Brisighella in bianco – Brix Genius Loci”**, l'evento organizzato dai vignaioli dell'associazione **“Brisighella, Anima dei tre Colli”**. Due giornate di incontri tra produttori, giornalisti, ristoratori, enotecari, distributori ed enocultori per raccontare e promuovere il **Progetto Brix** e i vini di Brisighella.

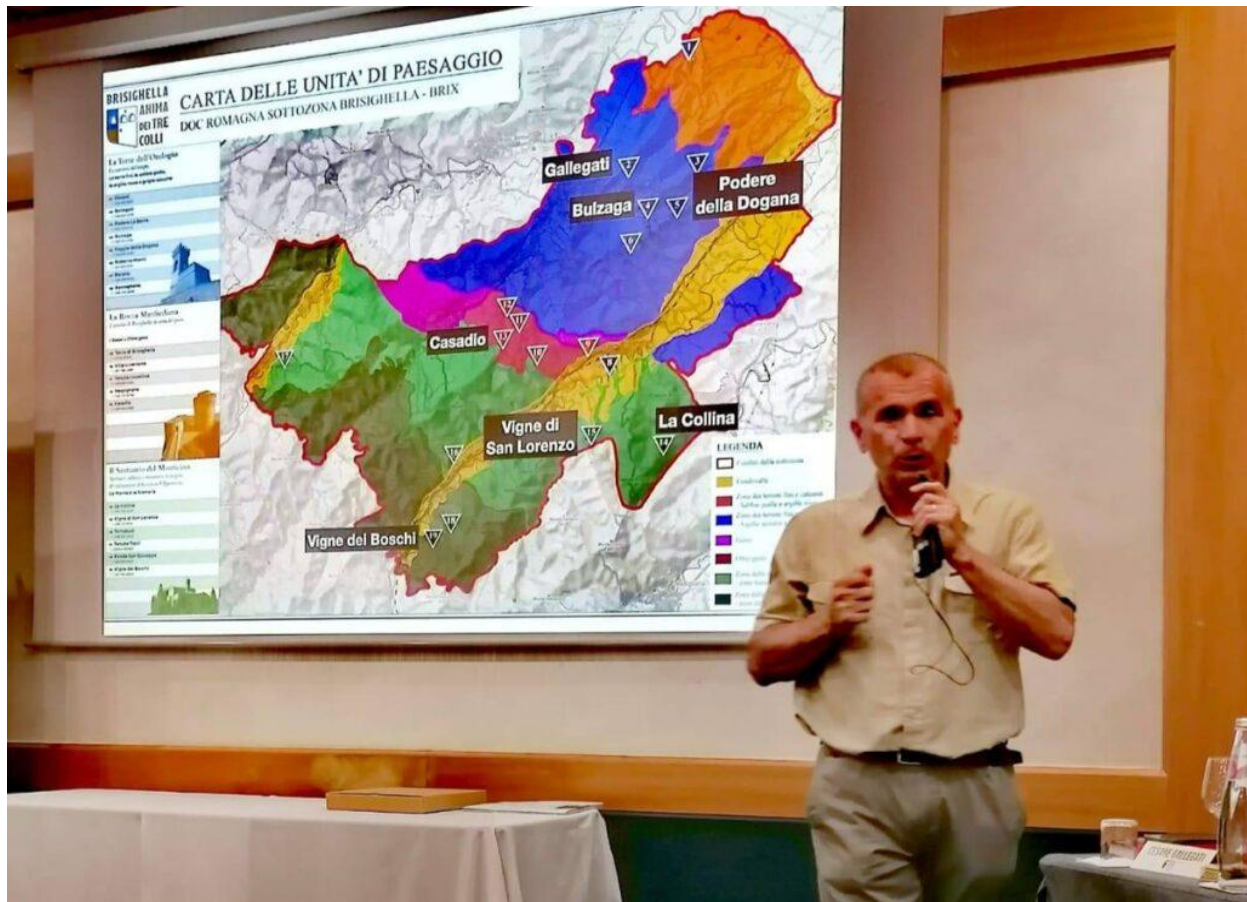
Brix è la radice del nome Brisighella in celtico e indica un luogo scosceso. Il [Progetto](#) si propone di definire un **nuovo stile dell'Albana in purezza**, con un disciplinare di produzione condiviso da tutti i produttori brisighellesi, per mettere in risalto le sfumature tra le tre diverse zone di produzione caratterizzate da differenti terreni: sabbie gialle e argille, gessi, marne e arenarie.



Il Progetto Brix si propone di definire un nuovo stile dell'Albana in purezza (Foto © Ufficio stampa).

Brisighella in bianco: programma di sabato 30 agosto

Sabato 30 agosto un doppio appuntamento. Si parte alle ore 11 con la **degustazione dei vini Brix 2023**, condotta da **Federica Randazzo**, sommelier e vice curatrice della Guida Slow Wine, riservata a giornalisti e comunicatori. Alle ore 17 si svolgerà la **masterclass aperta al pubblico condotta da Armando Castagno**. Scrittore, comunicatore, divulgatore, Castagno è oggi tra le figure più influenti nel mondo del vino. Condurrà una degustazione mettendo in dialogo alcuni terroir della Francia con l'Albana Brix di Brisighella, per complessivi nove vini. Costo della masterclass 60 euro (55 euro soci AIS, AIES, ONAV, FISAR). Per entrambi gli appuntamenti, posti limitati, prenotazione obbligatoria 335 10 269 89, casadioiacopo@outlook.it. **Dalle ore 19 alle 22.30 degustazione aperta al pubblico di tutti i vini** dei soci di "Brisighella, Anima dei tre Colli" (costo di 15 euro).



Cesare Gallegati, produttore e presidente dell'associazione "Brisighella, Anima dei Tre Colli". (Foto © Ufficio stampa).

Programma di lunedì 1 settembre

Lunedì 1° settembre, invece, si svolgerà una **giornata dedicata agli operatori del settore Ho.Re.Ca.**, che si aprirà alle 10.30 con la **degustazione dei vini Brix 2023**, condotta da **Simone Loguercio** (miglior sommelier d'Italia 2018 e sommelier del ristorante Konnubio di Firenze), che dialogherà con **Iacopo Casadio** (sales manager Italia e hospitality manager di Riecine) sul momento storico che sta vivendo il mondo del vino, ampliando anche la riflessione sulla figura del personale di sala e su quanto esso sia fondamentale.

Dalle ore 12 alle 19 saranno aperti i **banchi d'assaggio con tutti i vini delle cantine dell'associazione**: Baccagnano, Bulzaga, Casadio, Fondo San Giuseppe, Gallegati, La Collina, Podere La Berta, Poggio della Dogana, Roberto Monti, Tenuta Bacàna, Tenuta Uccellina, Tenute Tozzi, Terra di Brisighella, Terrabusi, Vespignano, Vigne dei Boschi, Vigne di San Lorenzo, Villa Liverzano, Zinzani. **Cibo e ristoro a cura delle Suore del Convento Emiliani.**

Sottolineano dall'associazione: «Vorremmo far emergere tutto il potenziale di Brisighella, soprattutto sul piano emozionale. La nostra è fra le sottozone più estese: ciò offre una sfaccettatura di suoli che sintetizzano al meglio la Romagna. Le anime territoriali di Brisighella sono tre: quella legata alla presenza di terreni calcarei-argillosi nella parte settentrionale, poi quella dei gessi nella fascia centrale, infine la parte più alta contraddistinta da suoli marnosi arenacei. Vogliamo arrivare ai

Cru, farli emergere con focus: questo lavoro non avverrà in tempi brevi, ma è necessario per valorizzare al meglio la zona di produzione. In generale il mercato riconosce l'importanza dei singoli vigneti e noi dobbiamo essere in grado di migliorare e caratterizzare l'offerta qualitativa».

“Brisighella in bianco – Brix Genius Loci” gode del patrocinio della Regione Emilia-Romagna e ha come partner: AIS Romagna, Gruppo Saida, Unione della Romagna Faentina, La BCC Ravennate Forlivese e Imolese, Comune di Brisighella.

Data di creazione

25/08/2025

Autore

redazione