



IO VINO 2026, torna l'evento del gusto tra Adriatico e Tirreno

A Roma la nona edizione dell'evento dedicato ai vitigni autoctoni di Marche e Campania. Banchi d'assaggio, masterclass e premi per raccontare le due identità territoriali: il 15 marzo al Courtyard by Marriott Roma Central Park

Due regioni che parlano linguaggi diversi ma convergenti nella profondità del patrimonio ampelografico.

Le **Marche**, affacciate sull'Adriatico, disegnano vini di precisione, spesso verticali, legati a suoli compositi e a una viticoltura che alterna costa e dorsale appenninica. La **Campania**, distesa tra vulcani, alture interne e brezze tirreniche, restituisce invece calici di struttura, segnati da una biodiversità che affonda nelle radici della viticoltura mediterranea.

È su questo asse ideale che si costruisce la nona edizione di **IO VINO 2026**, un'esclusiva piattaforma di racconto dedicata ai vitigni autoctoni delle due regioni.

IO VINO 2026 a Roma, il programma della nona edizione

Domenica 15 marzo, negli spazi del **Courtyard by Marriott Roma Central Park**, l'evento riunirà nella Capitale operatori, stampa specializzata e wine lovers.

Nato nel 2016 da un'idea di **Romina Lombardi** e **Manilo Frattari**, **IO VINO** è diventato occasione di incontro e di confronto sul patrimonio vitivinicolo dell'Appennino centrale, favorendo il dialogo diretto tra produttori ed esperti.

Anche quest'anno, la manifestazione aprirà alle 11.30 per chiudersi alle 19.30, articolandosi tra degustazioni libere e momenti di approfondimento pensati per indagare storia, cultura produttiva e prospettive evolutive dei territori coinvolti.



Vini, vitigni e territori di Marche e Campania al centro di IO VINO 2026 (Foto © Andrea Federici).

Le masterclass: vitigni, territori, abbinamenti

Il programma prevede **tre focus tematici**. Si parte con “**Pietanze territoriali in abbinamento**”, masterclass condotta da **Romina Lombardi** insieme a giornalisti enogastronomici, costruita come percorso sensoriale tra cucina identitaria ed espressioni vinicole di [Marche](#) e Campania.

Segue il tasting “**Grenache Picena, indovina il colore**”, guidato dal critico **Pierpaolo Rastelli**, responsabile per le Marche della guida Gambero Rosso. Un approfondimento su uno dei vitigni rari del comprensorio marchigiano, analizzato nelle sue declinazioni cromatiche e stilistiche.

Segue il tasting alle ore 15.00 , “*La Nuova Via dei Rossi Marchigiani*” guidato da **Pierpaolo Rastelli**, responsabile per le Marche della guida Gambero Rosso. Un approfondimento su uno dei vitigni rari del comprensorio marchigiano, analizzato nelle sue declinazioni cromatiche e stilistiche.

Il terzo seminario, “**Il Misterioso Sciascinoso**”, sarà invece condotto da **Alessandro Marra**, degustatore e vice curatore nazionale della guida Slow Wine. Al centro, un vitigno identitario campano osservato tra ricostruzione storica e tecniche di vinificazione.

Premi e riconoscimenti a IO VINO 2026

Nel corso della giornata saranno assegnati i premi ufficiali della manifestazione, valutati da una giuria di esperti e dal pubblico in sala. Il coordinamento è affidato ad **Alessio Pietro Battista**, figura di riferimento nell’ambito delle selezioni di settore.

Tre le categorie: *Premio della Critica per il Miglior Sciascinoso*, *Premio della Critica per la Miglior Grenache del Piceno* e *Premio del Pubblico per la Miglior Cantina*. Riconoscimenti che intendono valorizzare le interpretazioni più significative dei vitigni autoctoni e il lavoro delle aziende impegnate nella loro tutela.

Un network dedicato ai vitigni autoctoni

IO VINO 2026 si conferma così un osservatorio privilegiato sulla viticoltura di Marche e Campania: non solo vetrina degustativa, ma spazio di relazione tra filiera produttiva, comunicazione e mercato.

Un format che, edizione dopo edizione, consolida una rete professionale orientata alla diffusione della cultura del vino e alla conoscenza delle varietà storiche dell’Appennino centrale.

Per maggiori informazioni: www.iovino.wine

Data di creazione

16/02/2026

Autore

redazione