



Torna a Roma “I Migliori Vini Italiani”, il viaggio sensoriale di Luca Maroni

Dal 21 al 23 febbraio, il Salone delle Fontane dell'Eur accoglie la XXIV edizione dell'evento enologico che esplora l'essenza del piacere nel vino tra workshop, degustazioni e laboratori

Ogni sorso di vino racconta una storia, e quella narrata da **Luca Maroni** si basa su una ricerca meticolosa dell'equilibrio tra consistenza, armonia e integrità del gusto.

Analista sensoriale di fama internazionale e autore di numerose pubblicazioni, **Maroni** ha dedicato la sua carriera allo studio e alla divulgazione del piacere del vino, rendendo accessibile la sua valutazione attraverso un metodo rigoroso ma intuitivo.

I Migliori Vini Italiani 2025: non solo degustazioni

“**I Migliori Vini Italiani 2025**“, kermesse giunta alla XXIV edizione, si svolgerà **dal 21 al 23 febbraio** al **Salone delle Fontane** dell'Eur, trasformando **Roma** in un crocevia di incontri tra produttori, appassionati ed esperti del settore.

Tornano le **degustazioni libere e guidate**, workshop e incontri che offriranno ai partecipanti l'opportunità di **approfondire la conoscenza del vino**, scoprendone le caratteristiche attraverso l'analisi diretta e il confronto con le cantine partecipanti.

La serata di gala e le anteprime

L'evento avrà un'anteprima esclusiva il **20 febbraio** con la serata di gala (su invito), durante la quale verranno presentati i risultati dell'**Annuario dei Migliori Vini Italiani 2025**.

Sarà l'occasione per degustare il **Somma Sapienza**, un altro progetto di Luca Maroni e che riguarda un vino nato dalle uve del **Vigneto Italia** situato all'interno del **Museo Orto Botanico di Roma**.

La serata accoglierà anche i volontari di **Voloorto**, progetto supportato da Sens Eventi con lo scopo di promuovere la partecipazione attiva della cittadinanza alla cura della biodiversità dell'[Orto Botanico di Roma](#).



L'analista sensoriale Luca Maroni, ideatore dell'evento (Foto © Ufficio Stampa).

Workshop e laboratori nei sapori

Tra gli appuntamenti più attesi, gli incontri “**Degustare non è assaggiare**” in cui **Luca Maroni** illustrerà il suo metodo di analisi sensoriale. I partecipanti avranno l’opportunità di applicarlo immediatamente, valutando i vini attraverso parametri oggettivi e scientifici.

L’evento al **Salone delle Fontane** dell’Eur non si limiterà al vino ma esplorerà l’universo del gusto in tutte le sue sfumature con laboratori curati da **Francesca Romana Maroni**: si partirà con un approfondimento sul peperoncino curato da **ViviPiccante**, per seguire con analisi sensoriale sul miele con un focus sull’apicoltura sostenibile.

Tanti sapori da scoprire, dal sale all’olio EVO

Il sale sarà invece protagonista di un incontro guidato da **Fabio Gizzi** dell’**Emporio delle Spezie**, che parlerà del valore di questo ingrediente fondamentale in cucina, mentre gli agrumi saranno al centro del laboratorio organizzato dal **Consorzio di Tutela dell’Arancia Rossa di Sicilia IGP**, portando al Salone delle Fontane tutto il sapore del Sud Italia.

Non mancherà, infine, un approfondimento sull’**olio extravergine di oliva** con **Andrea Sciò** di **Tondo Olio**, che guiderà alla scoperta del corretto utilizzo di questo ingrediente in cucina.

Infine, un viaggio nell’amaro della genziana, con **Fabrizio Cipriani** e **Sergio Bellanza**, che racconteranno il percorso della genziana dalla radice al liquore.

Per ulteriori dettagli e prenotazioni, visitare il sito ufficiale: roma.imiglioriviniitaliani.com

Data di creazione

17/02/2025

Autore

redazione