



Rome Wine Expo 2026, due giorni di grandi degustazioni a Roma

Ritorna la quinta edizione della manifestazione firmata Riserva Grande Academy. Sessanta produttori, oltre 300 etichette in degustazione, cinque masterclass tematiche e la novità della vendita diretta. Il 28 febbraio e il 1 marzo al The Westin Excelsior Rome

Il 28 febbraio e il 1 marzo 2026 torna a Roma la quinta edizione di **Rome Wine Expo**, mostramercato del vino e dei prodotti tipici organizzata da [Riserva Grande Academy](#).

Rome Wine Expo 2026: programma della quinta edizione

Nelle sale del **Westin Excelsior**, in Via Veneto 125, sessanta produttori provenienti da diverse zone d'Italia e del mondo proporranno oltre **300 vini in degustazione** tra banchi d'assaggio e approfondimenti guidati.

Accanto al percorso libero tra le etichette, cinque masterclass tematiche offriranno un'analisi verticale su territori e vitigni di forte identità, dall'Alto Adige alla Georgia fino alla Toscana, senza tralasciare l'abbinamento cibo-vino.

Temporary Store: la novità della vendita diretta

L'edizione 2026 introduce la vendita diretta di vino e prodotti tipici. Oltre all'assaggio, sarà possibile acquistare bottiglie e specialità a prezzo scontato, in uno spazio concepito come temporary store. Un'opportunità concreta per reperire etichette difficilmente disponibili su altri canali e instaurare un rapporto diretto con i produttori.

Le 5 Masterclass: dall'Alto Adige al mito Sangiovese

Due masterclass, in programma il 28 febbraio e il 1 marzo alle ore 14, saranno dedicate ai grandi vini dell'**Alto Adige**, con una selezione di piccoli produttori orientati a una qualità assoluta.

Il percorso attraversa le diverse anime del territorio: dalla struttura vellutata e profonda dei vini prodotti a sud di Bolzano, fino alla freschezza vibrante e nervosa dei rossi d'altura della Valle Isarco. In primo piano vitigni come Schiava, Pinot Nero e Lagrein, letti attraverso la relazione con suoli calcarei e matrici porfiriche. L'altitudine e la geologia alpina diventano strumenti di interpretazione per comprendere la definizione stilistica di un grande rosso di montagna. A guidare la degustazione saranno **Marco Cum**, **Saula Giusto** e i produttori presenti.

Georgia: alle radici del vino tra anfore e Caucaso

Il 28 febbraio alle ore 16.30 spazio agli amber wine della Georgia con la masterclass "**Alle radici del vino georgiano tra anfore e antiche tradizioni**", alla presenza dei produttori.

L'attenzione si concentra sulla regione di Imereti, sul **consorzio Tsoolikouri** e sui vitigni della frontiera occidentale. Il racconto tecnico approfondisce il legame tra terroir caucasico e utilizzo ancestrale dei Qvevri, le anfore in terracotta che custodiscono fermentazione e macerazione. Un'analisi che mette in luce identità produttive e capacità espressiva dei vitigni autoctoni. La conduzione è affidata a **Tamar Chichiboshvili**, brand ambassador della Georgia in Italia, a **Bruno Fulco** di EgNews e ai produttori presenti.

Toscana: 12 interpretazioni del Sangiovese toscano

Il 1 marzo sarà la volta della Toscana con la masterclass "**Il mito del Sangiovese di Toscana**", dedicata a Brunello di Montalcino e Chianti Classico.

Dodici vini archetipi del Sangiovese, espressione di Montalcino e della zona del Chianti, compongono una degustazione che mette a confronto interpretazioni di produttori protagonisti della storia enologica italiana. Un'analisi comparata che ribadisce la centralità del Sangiovese in territori esclusivi, attraverso struttura, profondità e potenziale evolutivo. La sessione sarà curata da **Marco Cum** e **Davide Bonucci**, presidente di Sangiovese Purosangue.

Gli abbinamenti vino-cibo gourmet

Il 28 febbraio alle ore 18.30 l'attenzione si sposta sull'abbinamento cibo-vino. Sei etichette di pregio, selezionate tramite assaggi alla cieca da una giuria tecnica di esperti di **Riserva Grande Academy**, saranno abbinare alle creazioni gourmet di Salpa Roma, laboratorio enogastronomico artigianale.

Una degustazione guidata che mette in dialogo vini premiati come campioni di eccellenza e preparazioni studiate per valorizzarne struttura, aromaticità e persistenza. La masterclass sarà condotta da **Saula Giusto**.

Per informazioni: www.romewinexpo.com

Data di creazione

24/02/2026

Autore

redazione