Vinòforum 2026, a Roma una settimana dedicata al vino italiano con 800 cantine e grandi chef

Dal 7 al 13 settembre Piazza di Siena, nel cuore di Villa Borghese, ospiterà la ventitreesima edizione. Oltre 3.200 etichette, masterclass, cene d'autore, pizza e olio extravergine

Sono state annunciate le date della nuova edizione di **Vinòforum**, la manifestazione che ogni anno riunisce a Roma produttori, ristoratori, professionisti del settore e appassionati del vino.

Dal **7 al 13 settembre 2026**, Piazza di Siena, all'interno di Villa Borghese, diventerà il punto di incontro per oltre **800 cantine e consorzi** provenienti da tutta Italia, con **3.200 etichette** in degustazione e un calendario che affiancherà ai banchi d'assaggio masterclass, cene d'autore, degustazioni guidate e appuntamenti dedicati alla pizza e all'olio extravergine di oliva.

«*Questa nuova edizione continuerà a raccontare il meglio della produzione italiana, con qualche parentesi internazionale, con un linguaggio sempre più contemporaneo* – spiega **Emiliano De Venuti,** organizzatore e CEO di Vinòforum. – *Negli anni abbiamo costruito una piattaforma ideale dove il vino e la ristorazione di qualità sono diventati il punto d'incontro privilegiato tra persone, visioni e territori. Anche quest'anno Piazza di Siena si trasformerà in un laboratorio degustativo capace di creare connessioni tra chi produce l'eccellenza e chi desidera scoprirla, mettendo a punto un programma di contenuti ed esperienze esclusive che vanno oltre la semplice degustazione*

».

Il vino al centro tra degustazioni e masterclass

Il cuore della alla **23ª edizione** di **Vinòforum 2026** sarà rappresentato dalle **Wine Top Tasting**, le masterclass che ogni sera accompagneranno il pubblico alla scoperta di grandi cantine italiane e internazionali, con due appuntamenti quotidiani dedicati ai territori e ai vini più rappresentativi.

Si terranno masterclass ogni sera.

Accanto a queste, torneranno gli incontri di **Casa Barolo**, dedicati ai vini delle Langhe, mentre il **Consorzio del Parmigiano Reggiano**, partner dell'edizione 2026, proporrà degustazioni guidate e presenterà a Roma il primo **Corso Assaggiatori Parmigiano Reggiano**, in programma da ottobre.

Spazio anche all'olio extravergine di oliva con gli appuntamenti curati da **Unaprol** ed **Evooschool**, dedicati alla conoscenza delle cultivar italiane, delle tecniche di degustazione e degli abbinamenti gastronomici.

Diversi incontri saranno dedicati all’olio evo.

The Night Dinner e Temporary Restaurant

Tra i momenti più attesi figurano le **The Night Dinner**, organizzate in collaborazione con **La Molisana**. Le cene di quest’anno avranno come filo conduttore “**Human Factor. Passato. Presente. Futuro**“, un percorso per riflettere sul ruolo della componente umana nella cucina contemporanea attraverso menù costruiti intorno ai concetti di memoria, gesto e visione, accompagnati da immagini, musica e grandi vini.

Torneranno inoltre i **Temporary Restaurant**, che svilupperanno il tema “**Roma: Radici e Futuro**“, con oltre **20 ristoranti** coinvolti e **40 ricette** proposte nell’arco dei sette giorni della manifestazione.

La pizza d’autore e la finale de La Città della Pizza

Anche quest’anno la pizza avrà uno spazio dedicato grazie al format **Pizza d’Autore**, realizzato insieme a **Molino Caputo**, con sei cene che vedranno protagonisti alcuni dei più autorevoli maestri pizzaioli italiani. L’obiettivo sarà valorizzare impasti, farine e materie prime attraverso abbinamenti studiati con il mondo del vino.

Domenica **13 settembre** Vinòforum 2026 ospiterà inoltre la finale nazionale de **La Città della Pizza**

, il concorso dedicato ai pizzaioli emergenti. Saranno sette i finalisti chiamati a contendersi il titolo 2026.

La cerimonia inaugurale è prevista **lunedì 7 settembre alle ore 19**, alla presenza delle istituzioni e degli operatori del settore.

L’evento sarà aperto ogni giorno dalle 19.00 alle 24.00, con chiusura posticipata all’1.00 il venerdì e il sabato. **Informazioni:** www.vinoforum.it

Data di creazione
17/07/2026
Autore
redazione