

Roma - Grande affluenza di pubblico per la 4 edizione diVino 2026.

venerdì, 13 febbraio 2026



di *Alessandra D'Annibale*

Dopo il grande successo di pubblico delle precedenti edizioni, con oltre mille partecipanti, è tornato nella Capitale **diVino**, la 4° edizione.

Quest'anno la selezione Decanter Wine Academy, ha portato a Roma 100 cantine provenienti da tutta Italia, e non solo, con un catalogo di oltre 300 referenze in degustazione. L'obiettivo è stato quello di porre al centro il vignaiolo, favorendo il confronto diretto tra produttore e operatore tecnico per un approfondimento autentico sulle peculiarità pedoclimatiche e produttive dei singoli terroir.

L'evento si è svolto nella suggestiva location di **Villa Piccolomini**, sull'Aurelia Antica, in una location totalmente al coperto, per vivere l'evento in pieno comfort, con un giardino che si affaccia sul Cupolone di San Pietro.

Protagonisti sono state le cantine provenienti da tutta Italia, che hanno portato in degustazione le loro etichette più rappresentative, raccontando direttamente i loro vini ai giornalisti, agli operatori del settore e ai winelovers: vere

eccellenze italiane provenienti da ogni regione, affiancate da una selezione di aziende di food con prodotti unici e di grande carattere, per creare abbinamenti perfetti e valorizzare ogni calice.

Quest'anno le **masterclass Baricci**, una delle aziende storiche di Montalcino. Cinque le annate presentate dallo stesso produttore Francesco, la 2021-2016-2013-2009-2007, per esaminare l'evoluzione stilistica e la longevità del Sangiovese grosso. In abbinamento è stata offerta una proposta gastronomica a cura dello Chef Leonardi.

La domenica è stata la volta del vino rosa con la Maremma **Rosae Maris, Vini rosati di Maremma: il soffio mediterraneo della Toscana**, un'analisi sensoriale volta a indagare l'influenza del microclima mediterraneo sui profili aromatici e strutturali dei vini rosati del territorio.