

“Rome Wine Expo”, per tre giorni i vini del Lazio hanno incontrato quelli del resto d’Italia e del mondo

17 Marzo 2025



ROMA - Si è appena conclusa la IV edizione di Rome Wine Expo, il grande evento del vino di Roma organizzato da Riserva Grande, che per ben tre giorni, dall’8 al 10 marzo, ha mandato in scena presso il Grand Hotel Palatino la cultura della qualità, con banchi di assaggio e masterclass di produttori di vino dell’Italia e del mondo.

La manifestazione ha ottenuto un ottimo successo. Tra banchi d’assaggio singoli e condivisi, ha visto la presenza di 78 espositori, provenienti da tutta Italia ma anche dalla Catalogna e dalla Georgia, per un totale di circa 400 etichette in degustazione.

Grande rilevanza è stata attribuita quest’anno alla produzione vitivinicola del Lazio, regione sin dalla prima edizione protagonista della manifestazione, alla quale quest’anno sono state dedicate ben tre masterclass di approfondimento ed un’intera sala dedicata, per valorizzare

la presenza di 34 aziende espositrici provenienti da tutta la regione, incluse alcune aziende del Consorzio Roma Doc e le aziende aderenti alla Rete d'Impresa di Filiera dei Castelli Romani V.I.P. (Vino, Innovazione e Pane).

Nei tre giorni di programma, tra masterclass ed accesso alla sala di degustazione, hanno partecipato circa 600 visitatori, inclusi circa 200 operatori tra media/stampa e soprattutto Horeca, in questa edizione particolarmente numerosi.

Uno degli obiettivi raggiunti dall'evento è stato quello di ottenere la grande partecipazione di visitatori privati e di operatori in di tutte le numerose masterclass (ben sette), soprattutto in considerazione sia del grande numero di approfondimenti proposti, che dei temi trattati: dalle tante sfumature dei vini a denominazione Roma Doc; al Riesling tedesco, ai grandi Bianchi Piceni; all'abbinamento cibo vino di prodotti a km 0 della Rete d'Impresa dei Castelli Romani V.I.P; alla scoperta di tre territori veneti d'eccellenza Valpolicella, Soave e Breganze; all'analisi della produzione BIO, Biodinamica e Sostenibile.

“Si è conclusa con grande soddisfazione la quarta edizione di Rome Wine Expo 2025”, dice **Marco Cum**, direttore della manifestazione. “L'evento è stato organizzato da me e da tutto il mio staff con grande impegno, al fine di celebrare la cultura del vino, con un focus sulla qualità delle produzioni italiane e internazionali, finalità che ritengo pienamente realizzate. L'obiettivo primario era quello di offrire un'esperienza di qualità sia per gli appassionati che per gli operatori di settore, che in questa edizione si sono presentati particolarmente numerosi, specialmente gli operatori Ho.Re.Ca. Abbiamo assistito a una grande partecipazione, grazie a un programma ricco di degustazioni, masterclass e concorsi. L'attenzione è stata rivolta in particolare alla valorizzazione del territorio laziale, con un focus sulle produzioni locali e sui ristoratori che le promuovono. L'evento ha rappresentato un'occasione unica per scoprire le eccellenze del panorama vinicolo italiano e internazionale, con un occhio di riguardo alla sostenibilità e alla biodiversità. Ringrazio tutti coloro che hanno contribuito al successo di questa edizione e vi aspetto numerosi per la prossima”.

I premi

Anche nel corso di questa IV edizione, nel corso della giornata dedicata agli operatori, lunedì 10 marzo, sono stati proposti i due concorsi già indetti con successo in precedenza, oltre ad un nuovo riconoscimento di grande valore.

Quale novità assoluta di questa edizione e in considerazione del focus particolare riservato alla regione che ospita la manifestazione, sono stati premiati in tarda mattinata i “Lazio Terroir Ambassadors di RWE 2025”, ovvero alcuni esercizi commerciali della regione

(ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie, enoteche) che maggiormente supportano e valorizzano la produzione vinicola e gastronomica laziale, in base a criteri di qualità e quantità dei prodotti proposti. Per la selezione sono stati considerati anche criteri generalmente riconosciuti dalle più importanti guide di settore.

La lista dei Lazio Terroir Ambassadors

RISTORANTI DI ROMA E PROVINCIA

Baccano Roma

Belvedere (Frascati)

Cacciani (Frascati)

Contatto (Frascati)

Convivio Troiani

Enoteca Del Gatto

Ercoli 1928

Fortunato al Pantheon

Il Bacaro Roma

Il Sorpasso

La Foresta (Rocca Di Papa)

La Matricianella

Li Somari (Tivoli)

Luciano Cucina Italiana

Osteria Della Trippa

Osteria Palmira

Poldo E Gianna

Ristorante Livello 1

Trattoria Della Fortuna (Monterotondo)

Voglia Trattoria Contemporanea

Vynique Enoteca Regionale del Lazio

MENZIONI SPECIALI

Stellati

Glass Hosteria

Idyllo By Apreda

World Wide Ambassador

Trapizzino

Enoteca Online

Rgs Vini

RISTORANTI ED ENOTECHE DELLA TUSCIA

Agriturismo Il Casaletto - Grotte Santo Stefano (VT)

Enoteca Quattroruote - Montalto di Castro (VT)

Osteria Del Vecchio Orologio - Viterbo

Il Calice E La Stella - Canepina (VT)

Trattoria Del Cimino - Caprarola (VT)

Tenuta Il Radichino - Ischia di Castro (VT)

Ristorante Livello 1 - Montalto di Castro (VT)

RISTORANTI DI RIETI

Ristorante La Trota - Rivodutri (RI)

I vini premiati

Nel pomeriggio di lunedì 10 marzo sono stati poi premiati i vini selezionati in base a categorie prestabilite da un panel di degustatori professionisti e dai partecipanti all'evento.

LE ECCELLENZE

Il premio di grande qualità riconosciuto alle prime cinque etichette di maggior pregio prodotte dalle aziende espositrici che hanno inviato i propri campioni in precedenza, valutati e selezionati grazie alla valutazione di una giuria tecnica di esperti.

LA LISTA DELLE "ECCELLENZE DI RWE 2025"

MIGLIOR VINO SPUMANTE

- 1° Metodo Classico Pas Dosé Incanto - SANT'ANNA DEI BRICCHETTI (Piemonte)
- 2° Prosecco Superiore Docg Canago '23 - CASTELLALTA (Veneto)
- 3° Strappo alla Regola Metodo Classico Brut - CANTINA LE MACCHIE (Lazio)
- 4° Spumante Metodo Classico Brut - MARCO SERRA (Lazio)
- 5° Brut Rosè Millesimato '22 - AGRICOLA TT (Piemonte)

MIGLIOR VINO BIANCO

- 1° Offida Pecorino Navicchio '23 - IL CONTE DI VILLAPRANDONE (Marche)
- 2° Bosco delle Betulle '23 - QUOTA ROSA (Lazio)
- 3° Isonzo Chardonnay '21 - VIGNIS DI MARIAN (Friuli Venezia Giulia)
- 4° Malvasia Puntinata '22 - TENUTA IACOANGELI (Lazio)
- 5° Roma Dop Bellone '23 - CASA DELLA DIVINA PROVVIDENZA (Lazio)

MIGLIOR VINO ROSATO

- 1° Rosato Torre Kalena '22 - STEIGER-KALENA (Molise)
- 2° Rosato Macchia Grande '23 - QUOTA ROSA (Lazio)
- 3° Rosato Temula '23 - GAFFINO (Lazio)
- 4° Rosato Duchessa Livia '23 - CANTINA COSTANTINI (Lazio)
- 5° Rosato Estra '24 - SCARPELLO (Puglia)

MIGLIOR VINO ROSSO

- 1° Malvasia Nera Moramora '23 - CANTINE PAOLOLEO (Puglia)
- 2° Rosso Veronese Italo '22 - TERRE DI RIZZATO (Veneto)
- 3° Pantarei '22 - CENTOMANI (Toscana)
- 4° Roma Doc Rosso Riserva '19 - POGGIO LE VOLPI (Lazio)
- 5° Roma Doc Rosso Silicea '22 - BORGO DEL CEDRO (Lazio)

MIGLIOR VINO DOLCE

- 1° Vinsanto del Chianti Classico '16 - LA MONTANINA (Toscana)
- 2° Torcolato '19 - COL DOVIGO (Veneto)
- 3° Moscato D'Asti Docg - SANT'ANNA DEI BRICCHETTI (Piemonte)
- 4° Passito di Malvasia '22 - MARCO SERRA (Lazio)
- 5° Cannellino di Frascati Docg '24 - TORRE DEI FALCHI (Lazio)

CATEGORIA SPECIALE VINI GEORGIANI

BEST WHITE/AMBER GEORGIAN WINE

- 1° Rkatsiteli '21 - GVINIA WINES (Aspindza)

2° Kisi-Mzvane Qvevri Wine '21 - SHALOSHVILI CELLAR (Kvareli)

3° Kisi '22 - NINO MERIS (Tbilisi)

4° Kisi Sister Wine '23 - KARDENAKHULI (Kakheti)

5° Tsitska-Tsolikouri '22 - GVAZI (Tbilisi)

BEST RED GEORGIAN WINE

1° Saperavi Reserve '21 - MARBANO WINERY (Bolnisi)

2° Danakharuli '21 - MARANI SEVSAMORA (Kartli)

3° Buza '19 - GURAMISHVILI'S MARANI (Kartli)

4° Saperavi Classic '24 - AKURELI (Telavi)

5° Saperavi '22 - BOSTOGANA (Dedoplistskaro)

IL WINE CHALLENGE

At last but not least, lunedì 10 sono anche stati presentati i risultati del Wine Challenge, ovvero i tre migliori vini per categoria, selezionati nel corso delle prime due giornate dell'evento da tutti i partecipanti (wine-lovers, operatori, sommelier), che hanno segnalato le proprie preferenze per iscritto. Una selezione determinata dunque "Vox populi, vox Dei", ovvero frutto dei giudizi popolari delle persone in sala, più o meno esperte, che proprio per questo devono essere ritenuti estremamente validi e importanti.

LA LISTA DEI "RWE 2025 CHALLENGE BEST WINES"

BEST SPARKLING WINES

1° Metodo Classico Extra Brut Incanto - SANT'ANNA DEI BRICCHETTI (Piemonte)

2° Spumante Pecorino Brut Velico- TERRE D'ERCE (Abruzzo)

2° (EX AEQUO) Alta Langa Docg Millesimato '22 - AGRICOLA TT (Piemonte)

3° Prosecco Superiore Docg Canago '23 - CASTELLALTA (Veneto)

BEST WHITE WINES

1° Hermes Diactoros Il Bianco '22 - ÔMINA ROMANA (Lazio)

2° Vespaiolo '23 - COL DOVIGO (Veneto)

3° Suggestioni '23 - SANT'ANNA DEI BRICCHETTI (Piemonte)

BEST ROSE' WINES

1° Rosato Torre Kalena '22 - STEIGER-KALENA (Molise)

2° 7cento20 Rosato '23 - CANTINA GENTILE (Puglia)

3° Zefiro '23 - SANT'ANNA DEI BRICCHETTI (Piemonte)

BEST RED WINES

1° Primitivo di Gioia del Colle Dop Turitto 2018 - CANTINA GENTILE (Puglia)

2° Aglianico del Taburno Rosso Docg Aeterno '19 - CANTINE DEL MARESCIALLO (Campania)

3° Terra '23 - BARBADORO (Sicilia)

BEST SWEET WINES

1° Torcolato 2019 - COL DOVIGO (Veneto)

2° Gewürztraminer "Scarpe Toste Unplugged" Orange Wine '23 - CANTINA LE MACCHIE (Lazio)

3° Passito di Primitivo Krikò '21 - PAOLOLEO (Puglia).