

Vineria Risorgimento: micro wine bar da 400 etichette a due passi dal Vaticano

26 Marzo 2026



ROMA - Ha aperto ad agosto 2025, negli spazi che un tempo ospitavano Pergamino - storica caffetteria romana tra le prime a introdurre lo specialty coffee in città - e oggi Vineria Risorgimento si propone come un progetto con un'identità chiara: portare in piazza del Risorgimento un racconto del vino fondato su artigianalità, territorio e coerenza produttiva.

L'idea nasce da **Luigi Parise**, già proprietario di Pergamino, del Morrison's - tra i pub più longevi della Capitale - e di Be.Re, e da **Sirio Di Francesco**, proveniente dal mondo della birra artigianale e tra i fondatori di Argot Prati.

Una selezione profonda, non orientata al mercato

La carta conta fin dall'inizio circa 400 referenze, in continua evoluzione. La selezione segue un principio netto: scegliere produttori che lavorano nel rispetto del territorio, con un legame imprescindibile tra vitigno e luogo d'origine. Non una dinamica guidata dalle tendenze di mercato, ma una valorizzazione del terroir - inteso come insieme di suolo, clima, esposizione

e cultura agricola che definiscono l'identità di un vino.

“Non amiamo la definizione di vino naturale”, spiega Sirio Di Francesco, che negli ultimi anni ha approfondito la materia con un percorso da sommelier e un master di specializzazione. “Parliamo piuttosto di vino artigianale: diretto, sincero, fedele al territorio”.

La distribuzione della carta riflette questa visione: circa 60% Italia e 40% Francia, con alcune incursioni in Spagna, Austria e Germania. La Francia occupa uno spazio importante sia per passione personale dei soci sia per una scelta strategica: proporre una selezione non scontata anche in una zona fortemente turistica, evitando un'offerta esclusivamente italiana che rischierebbe di rivolgersi soprattutto a un pubblico straniero.

Tra le aree che raccontano bene il lavoro della vineria c'è il Languedoc, con vini ancora accessibili ma di grande carattere – come quelli di Domaine de Courbissac – e la Sardegna di Davitha, sotto Sassari, dove si coltivano esclusivamente varietà autoctone. Presente anche il Lazio, con realtà come l'azienda Rinelli di Affile, tra le vigne più alte della regione, interprete di un Cesanese di grande eleganza.

Mescita importante e ricarichi trasparenti

La mescita è uno degli strumenti principali per rendere accessibile la carta: almeno quattro spumanti (tra cui uno Champagne), cinque bianchi, uno o due rosati e una selezione di rossi che varia costantemente.

I ricarichi sono volutamente contenuti, con calici che partono da 6 euro e arrivano a 12, per permettere al pubblico di avvicinarsi anche a bottiglie che altrove avrebbero prezzi più elevati.

Uno spazio raccolto, immerso nelle bottiglie

Il locale conta poco meno di trenta coperti complessivi: tre posti al bancone, tre tavoli interni e circa diciotto coperti esterni. Il tratto distintivo è il grande “muro di bottiglie”: tutte le referenze sono visibili, creando un'immersione totale nel vino.

L'apertura è quotidiana, dalle 11 a mezzanotte, con un servizio costruito su misura del cliente, facilitato dalle dimensioni contenute dello spazio.

La cucina come supporto al vino

In Vineria Risorgimento il percorso parte dal calice: prima si sceglie il vino, poi viene suggerito il piatto più adatto ad accompagnarlo. La proposta gastronomica è principalmente di gastronomia fredda con laboratorio interno.

Ampio spazio alle selezioni territoriali: salumi del Lazio, formaggi di Beppe e i suoi formaggi e della Tenuta Il Radichino, accanto a una presenza mirata di formaggi francesi. Il pane è del Panificio Marè.

Tra le proposte: pane carasau infornato, sottoli selezionati come la giardiniera di Morgan, salumi e formaggi in condivisione, fonduta di camembert con pane tostato e noci, uova al purgatorio con uova Parisi, pastrami con cheddar e cetriolini, fino al padellotto con mortadella.

Un progetto in evoluzione

A pochi mesi dall'apertura, Vineria Risorgimento è già diventata un punto di riferimento per diversi professionisti del settore.

Con l'arrivo della bella stagione sono in programma appuntamenti mensili con i produttori, piccole verticali e mescite tematiche dedicate a specifiche zone o cantine, sempre in un formato informale e partecipato.

L'obiettivo resta quello dichiarato fin dall'inizio: sensibilizzare il pubblico romano a un approccio al vino più consapevole, offrendo in piazza del Risorgimento un indirizzo capace di distinguersi per profondità di selezione, coerenza e servizio.