

A Sansepolcro torna “B.e.v.i.”, due giornate con le eccellenze vinicole italiane

5 Settembre 2026

di Redazione



SANSEPOLCRO – B.E.V.I. – Borgo Eccellenze Vinicole Italiane torna a Sansepolcro (Arezzo) sabato 24 e domenica 25 ottobre. Dopo il successo della prima edizione, l’evento si prepara a un nuovo appuntamento, confermando la propria vocazione: raccontare il vino italiano di eccellenza e, attraverso di esso, promuovere Sansepolcro e l’Alta Valle del Tevere Tosco Umbra come destinazione enogastronomica, culturale, turistica e vitivinicola.

B.E.V.I. non sarà soltanto un’occasione d’incontro tra produttori, professionisti, appassionati e

operatori del settore, ma un evento capace di entrare in relazione con la città che lo ospita, valorizzandone il patrimonio storico, artistico, paesaggistico e produttivo.

Protagoniste saranno cento prestigiose cantine italiane, selezionate personalmente da **Luca Gardini**, wine critic e sommelier tra le personalità più autorevoli del panorama enologico internazionale. Miglior Sommelier d'Italia nel 2004, Miglior Sommelier d'Europa nel 2009 e Miglior Sommelier del Mondo nel 2010, Gardini è oggi una delle voci più influenti nella comunicazione e nella valutazione del vino. Cura classifiche e pubblicazioni dedicate alle migliori etichette italiane e internazionali e partecipa ai più importanti appuntamenti del settore in Italia e all'estero.

La sua selezione rappresenta uno degli elementi distintivi di B.E.V.I.: una ricerca rigorosa tra territori, denominazioni, grandi nomi, produttori storici e realtà capaci di interpretare in modo originale il patrimonio vitivinicolo nazionale. Le cantine partecipanti porteranno in degustazione non soltanto le proprie referenze più rappresentative, ma anche produzioni particolari, annate selezionate ed etichette capaci di raccontare l'identità e l'evoluzione dei rispettivi territori.

Numerose sono le aziende vitivinicole di prestigio che hanno già confermato la propria partecipazione, delineando un percorso di degustazione di alto profilo e offrendo al pubblico e agli operatori del settore un'occasione privilegiata per conoscere alcune delle espressioni più significative del vino italiano.

La novità del sabato: B.E.V.I. incontra Sansepolcro

Tra le principali novità dell'edizione 2026 vi sarà la giornata di sabato 24 ottobre, interamente dedicata al territorio, quando B.E.V.I. entrerà nel tessuto urbano di Sansepolcro attraverso un calendario di iniziative che coinvolgerà la città e le sue realtà. Il programma, che sarà presentato nel dettaglio nelle prossime settimane, costruirà un dialogo tra vino, arte, artigianato, storia, cultura e produzioni locali.

Sansepolcro non sarà, dunque, una semplice sede dell'evento, ma ne diventerà parte integrante. La città di Piero della Francesca, con il suo patrimonio artistico e architettonico e la sua posizione strategica, rappresenta il punto di partenza ideale per scoprire un territorio che conserva un'identità autentica e ancora in parte inesplorata.

L'obiettivo è anche quello di fare di B.E.V.I. uno strumento concreto di promozione territoriale, capace di attrarre visitatori interessati non soltanto alle degustazioni, ma anche alla conoscenza dei luoghi, delle comunità, delle tradizioni e delle produzioni che

caratterizzano questa parte della Toscana.

L'Alta Valle del Tevere Tosco Umbra come territorio del vino

Altro importante obiettivo degli organizzatori di B.E.V.I. è accendere i riflettori sulla "Valtiberina del vino" e, in particolare, sull'area compresa tra Sansepolcro, San Giustino, Caprese Michelangelo e Anghiari, valorizzandola come zona di produzione vitivinicola. B.E.V.I. intende diventarne un osservatorio e un amplificatore, contribuendo a far conoscere le potenzialità di un territorio ancora poco raccontato sotto il profilo enologico. Una terra di confine, tra Toscana e Umbria, in cui paesaggi, condizioni climatiche, cultura agricola e nuove progettualità stanno contribuendo alla crescita di una produzione vinicola meritevole di essere conosciuta e raccontata.

Domenica 25 ottobre tornano i grandi banchi d'assaggio

Anche per il 2026 è confermato il format che ha caratterizzato il successo della prima edizione. Gli spazi del Borgo Palace Hotel di Sansepolcro accoglieranno dalle ore 12.00 alle ore 20.00 i banchi d'assaggio, con le cantine selezionate da Luca Gardini e le loro etichette più importanti.

La giornata offrirà a wine lover, professionisti, operatori della ristorazione e dell'ospitalità, sommelier, buyer e stampa specializzata l'opportunità di incontrare direttamente i produttori, approfondire territori e denominazioni e degustare vini di particolare valore e interesse.

Con la sua seconda edizione, B.E.V.I. consolida il proprio ruolo nel calendario degli appuntamenti enologici italiani e rafforza il legame con Sansepolcro. Un progetto nel quale il vino diventa occasione di conoscenza, relazione e viaggio, contribuendo alla costruzione di un racconto nuovo e riconoscibile dell'Alta Valle del Tevere Tosco Umbra.