VirtùQuotidiane

A Sansepolcro un weekend tra degustazioni e cultura con più di 100 cantine selezionate da Luca Gardini

24 Ottobre 2025

di Redazione



SANSEPOLCRO – Tutto pronto a Sansepolcro (Arezzo) per la prima edizione di “B.E.V.I. – Borgo Eccellenze Vinicole Italiane”, un fine settimana nel quale il vino la fa da protagonista nella città di Piero della Francesca senza però dimenticare cultura, tradizione e artigianato locale.

La giornata di sabato 25 ottobre inizierà alle 16 con la conferenza stampa di apertura a Palazzo delle Laudi, sede comunale, seguita alle 17 dal corteo e dall’esibizione del Gruppo Sbandieratori assieme alla Società Balestrieri di Sansepolcro in piazza Torre di Berta, dove per le 17,30 è in programma il brindisi inaugurale aperto al pubblico.

Gli altri appuntamenti: alle 18, nella ex chiesa di Santa Chiara, la masterclass “Vini del cuore Sommelier Ais”, viaggio tra le etichette più amate raccontato dai professionisti dell’Associazione Italiana Sommelier (su invito). Al contempo, dalle 12 alle 19 il loggiato di Palazzo delle Laudi diverrà l’Emporio alle Logge, mercato autunnale dedicato ai sapori e ai saperi del territorio. Qui si potranno trovare vino, olio, pane, formaggi, miele, salumi e specialità locali, tra cui le caldarroste di Marroni di Caprese Michelangelo Dop, preparate dal Gruppo Campanari Borgo Sansepolcro.

Durante la giornata, aperture straordinarie permetteranno di scoprire due luoghi simbolo dell’identità cittadina: il campanile del duomo con la visita “DiVino Rintoccare” (ore 10–18) e lo Spazio del Merletto, con dimostrazioni dal vivo della tradizionale arte dell’intreccio (ore 10–18). A seguire, dalle 17,30, Inghirami Store inaugurerà il nuovo spazio con “Singersangio”, dj set e aperitivo; mentre dalle 18,30 l’Associazione culturale Franco Alessandrini ospiterà il “Wine Talk” con **Francesco Sorelli**, autore del libro *La molecola della civiltà*.

La serata continuerà con il “B.E.V.I. Cocktail Party” (ore 20) nel chiostro della Chiesa di San Francesco, una cena di benvenuto per espositori e ospiti, accompagnata da una Jazz Jam Session e vini locali, per concludersi con il vivace After Party “B.E.V.I. coi Citti” organizzato dall’associazione “I Citti del fare” (ore 22) nel cortile di Palazzo delle Laudi, tra dj set e cocktail.

Durante tutto il pomeriggio, numerose attività collaterali animeranno le vie del centro storico, tra cui “Porchetta & Vino” (al Caffè Le Logge), “Le Bollicine Umbre, mai assaggiate?” (al Piglia Bene) e “Il Vino in una Stanza” (al Caffè Gerasmo), per un’esperienza multisensoriale a misura di appassionati.

La giornata di domenica 26 sarà incentrata sulle degustazioni ed eccellenze del vino italiano presso il Borgo Palace Hotel, che dalle 12 alle 20 diverrà il fulcro di “B.E.V.I. Grand Tasting”, percorso sensoriale tra territori e stili diversi con centinaia di etichette che racconteranno la propria storia attraverso la voce dei produttori. In questa circostanza scenderà in campo **Luca Gardini**, wine critic e campione del mondo dei sommelier, che condurrà due masterclass: alle 11,00, “Le Tre B: Barolo, Brunello e Barbaresco”, un confronto tra “tre grandi denominazioni” simbolo dell’eccellenza italiana e alle 20,00, “I Grandi Vini Supertuscan”, un’altra masterclass esclusiva dedicata alle etichette che hanno riscritto il mito del vino toscano nel mondo.

Durante la giornata, l’esperienza gastronomica sarà arricchita dalla presenza della brigata del ristorante stellato Pipero Roma, protagonista di uno show cooking dedicato alla celebre pasta alla carbonara e ad altri classici capitolini. Infine, per gli appassionati del fumo lento, spazio

all’eleganza dei Sigari Tornabuoni, in un momento di degustazione guidata che unirà la cultura del vino a quella del sigaro toscano, con una selezione di abbinamenti curati da esperti della Cigar Club Association.

Le aziende protagoniste

Aliotti, Argiano, Badia di Morrona, Baldetti, Barollo, Bersi Serlini, Borgogno, Boroli, Broglia, Bulichella, Burlotto, Ca’ del Bosco, Ca’ Viola, Camigliano, Cantina St. Michael Eppan, Cantine Dei, Cantine Lunae, Capanna, Capannelle, Castellare di Castellina, Cava d’Onice, Civettaja, Col di Lamo, Colesel, Contratto, Cusumano, Davide Del Gaia, Elena Fucci, Elvio Cogno, Enzo Boglietti, Ettore Germano, Fattoria di Petrognano, Fattoria Nicolucci, Ferrari, Fontanavecchia, Franco Pacenti, Fuligni, Gagliardo, Giacomo Fenocchio, Giodo, Graci, Grignano, Il Colombaio di Santa Chiara, Il Pollenza, Ippolito, La Fornace, La Palerna, La Spinetta, Le Potazzine, Leone de Castris, Lodi Corazza, Lungarotti, Machiarano 1899, Marchesi Antinori, Marchesi di Gresy, Marisa Cuomo, Marzocco di Poppiano, Nals Margreid, Paitin, Palladino, Pelissero, Perlage, Petrolo, Piscinale, Podere Civettaja, Podere Forte, Podere Monastero, Poderi Parpinello, Revì, Riecine, Rocca delle Macìe, Ronco dei Pini, San Felice, San Luciano, Sandrone Luciano, Santa Barbara, Santadi, Socré, Sottimano, Specogna, Su’Entu, Tenuta Contessa, Tenuta La Pazzaglia, Tenuta Licinia, Tenuta Montione, Tenuta San Guido, Tenuta Sette Ponti, Tenuta Valdipiatta, Tenute Bonora, Tenute Martarosa, Terre Nere, Tornatore, Torre Mora, Tramin, Tre Monti, Vallepicciola, Venti Venti, Vigneti di Ettore, Vigneti Vumbaca, Villa Bucci, Vini Gagliardi.

Per informazioni e prenotazioni *www.ticketone.it/eventseries/bevi-2025-3985531.*