

Alla Fiera dei Vini di Piacenza nuovo format di degustazione e per la prima volta anche vigneroni dalla Champagne

5 Ottobre 2026

di **Redazione**



PIACENZA – La Fiera dei Vini di Piacenza si prepara all’edizione 2026 con diverse novità. Nove degustazioni guidate con un inedito format animeranno la tre giorni, nove Vignerons Indépendants de Champagne saranno ospiti per la prima volta alla Fiera dei Vini e una settimana di appuntamenti fuori dai padiglioni scalterà gli animi dei wine lover. Piacenza Food & Wine Week anticiperà infatti la manifestazione con iniziative diffuse tra città e provincia fino ad arrivare alla mostra mercato di Piacenza Expo che in programma dal 14 al 16 novembre.

Un nuovo format, “Stappiamo qualcosa? Diversamente Masterclass”, proporrà l’assaggio di

quattro vini oppure quattro gin raccontati con un linguaggio diretto, ideale anche per chi si avvicina al vino o agli spirits senza una formazione specialistica, in soli 45 minuti.

Sabato 14 novembre alle 12,00 si inizierà con Natura, senza filtri, in compagnia di **Luigi Fenoglio**, direttore della Tenuta di Forci (Lucca). Alle 14,00 il wine educator e consultant **Giuliano Boni** condurrà Champagne Enfant Terrible: 4 territori, 4 anime, 100% indipendenti; alle 16,00 **Antonello Maietta**, già presidente Ais, guiderà Grandi rossi, senza giri di parole, mentre alle 18,00 **Enrico Fermi**, delegato provinciale Fisar, proporrà Dolci, ma con carattere.

Domenica 15 novembre si prosegue alle 12,00 con Che Malvasia!, presentata dal giornalista **Giorgio Lambri** e dal Collettivo Innesti, giovani vignaioli artigianali dei Colli Piacentini uniti per valorizzare e promuovere la Malvasia Aromatica di Candia. Alle 14,00 sarà la volta di Bianchi che raccontano cose, ancora con Antonello Maietta. Alle 16,00 **Giovanni Derba**, delegato provinciale Ais, e **Roberto Belli**, direttore del Consorzio Salumi Dop Piacentini, condurranno Al banco dell'oste, incontro tra vini e salumi Dop del territorio.

Lunedì 16 novembre alle 11,00 **Pier Cesare Licini**, mastro distillatore contadino della fattoria e distilleria didattica ChezMoonshine di Rivergaro (Piacenza), proporrà Dentro il Gin, alla scoperta di botaniche, distillazione e stili e, alle 14,00, A naso, è Gin, per riconoscere un gin artigianale di qualità. I ticket per le masterclass dedicate ai vini e allo Champagne saranno acquistabili online dal 14 ottobre e in loco: 15 euro per gli appuntamenti sul vino e 25 euro per quello sullo Champagne, sempre in aggiunta al biglietto di ingresso. Le masterclass dedicate al gin saranno a libero accesso, fino ad esaurimento posti. Ogni appuntamento prevede 20 posti, di cui 5 riservati ai giornalisti.

Tra le novità dell'edizione 2026, per la prima volta alla Fiera dei Vini parteciperà la Fédération des Vignerons Indépendants de Champagne, con una delegazione di nove produttori: Champagne Sébastien Bression, Champagne Maurice Gonel, Champagne Renoir Bourdelois e Champagne Xavier Lorient (Vallée de la Marne); Champagne Xavier Alexandre (Vallée de l'Ardre); Champagne Olivier Rousseaux e Champagne Vignon Père et Fils (Montagne de Reims); Champagne Daniel Pétré e Champagne Philippe Fontaine (Côte des Bars). Le quattro aree della denominazione saranno rappresentate anche nel tasting Champagne Enfant Terrible: 4 territori, 4 anime, 100% indipendenti, in programma sabato 14 novembre.

Il dialogo con il territorio sarà anticipato già prima dell'apertura dei padiglioni con Piacenza Food & Wine Week.

Mercoledì 4 novembre, dalle 18,00 alle 20,30, alla Biblioteca Passerini-Landi, verrà

inaugurata la mostra del Concorso Fotografico Nazionale di Fiera dei Vini 2026. Venerdì 13 novembre alle 18,00, all'Auditorium Sant'Ilario, il bookclub Viticoltura presenterà *Georges Cogny. Storia di uno chef*, con l'autrice **Martina Picca** e una degustazione di vini della zona.

La stessa sera, alle 20,30 all'Osteria del Morino di Caorso (Piacenza), si terrà La Malvasia Piacentina incontra le grandi Langhe: una cena di quattro portate con i vini delle cantine Ada Nada (Treiso, Cuneo) e Labrè (Vigolzone, Piacenza), alla presenza dei produttori, con la collaborazione dell'organizzazione di volontariato Promis Gruparel, attiva nella valorizzazione del territorio piacentino e della comunità locale.