

## B.E.V.I., a Sansepolcro tre masterclass con Luca Gardini

6 Ottobre 2026

di Redazione



SANSEPOLCRO – Sarà uno dei momenti di maggiore approfondimento della seconda edizione di B.E.V.I. – Borgo Eccellenze Vinicole Italiane: sabato 24 ottobre **Luca Gardini** guiderà tre masterclass dedicate ad altrettante realtà rappresentative del panorama vitivinicolo italiano.

Un programma che concentra in tre appuntamenti, che si svolgeranno presso l'Auditorium Santa Chiara, la possibilità di conoscere più da vicino produttori, territori e identità enologiche, attraverso la degustazione guidata da uno dei protagonisti della critica e della comunicazione internazionale del vino.

Il percorso prenderà il via alle 16,00 con la masterclass dedicata ai vini di Podere della Civettaja, realtà toscana che ha costruito la propria identità sulla valorizzazione del territorio

e sulla ricerca di una forte espressione del vigneto, che inaugurerà il ciclo di approfondimenti.

Alle 17,00 ci sarà la degustazione imperdibile di grandi interpreti di due rossi icone del vino italiano, Sangiovese e Nebbiolo.

Il programma si concluderà alle 18,00 con la terza masterclass, dedicata alla storica casata Antinori. Un nome che appartiene alla storia della viticoltura italiana, una delle più antiche e autorevoli famiglie del vino italiano, con una storia iniziata nel 1385 e 26 generazioni dedicate alla viticoltura. Questo ultimo appuntamento di degustazione rappresenterà anche il momento di avvicinamento alla successiva premiazione di **Piero Antinori**, protagonista della storia contemporanea del vino italiano.

La giornata proseguirà infatti al Teatro Dante, dove B.E.V.I. renderà omaggio a Piero Antinori con un riconoscimento dedicato al suo contributo alla cultura e alla valorizzazione del vino italiano. Un momento distinto dal programma delle degustazioni, pensato come appuntamento celebrativo dedicato alla storia del vino e a una delle figure che ne hanno accompagnato l'evoluzione e la crescita internazionale.

Tre appuntamenti da non perdere, per la qualità dei contenuti e per la capacità di Luca Gardini di leggere e interpretare il vino attraverso le sue diverse componenti: le caratteristiche delle produzioni, il lavoro dei produttori e il legame profondo tra vini, territori e identità.

La presenza di Gardini tra l'altro si inserisce nel progetto di B.E.V.I., che per la seconda edizione ha affidato a lui la selezione delle cento cantine italiane protagoniste dei banchi d'assaggio.

## Le masterclass

16.00 – 17.00 Masterclass n. 1 – Verticale di Podere della Civettaja con le annate: 2023, 2022, 2021, 2020, 2019, 2018.

17.00 – 18.00 Masterclass n. 2 – Degustazione di Sangiovese e Nebbiolo con Monprivato 2010 e 2021, Cepparello 2023 e 2016, Biondi Santi 2020 e 2011, Sandrone Aleste 2020 e Le Vigne 2020.

18.00 – 19.00 Masterclass n. 3 – Verticale di Guado al Tasso di Antinori, con le annate: 2023, 2021, 2019, 2016, 2013, 2008.

Le masterclass si inseriscono nel programma della seconda edizione di B.E.V.I. – Borgo

Eccellenze Vinicole Italiane, in programma a Sansepolcro il 24 e 25 ottobre, con la giornata di domenica dedicata ai grandi banchi d'assaggio presso il Borgo Palace Hotel e alle attività di approfondimento.