



“Berebianco”, a Roma l’evento di Cucina&Vini racconta il meglio della produzione nazionale

21 Maggio 2026 

ROMA – Quarta edizione di Berebianco, la manifestazione dedicata al mondo dei vini bianchi italiani importanti, quelli che amano riposare in bottiglia a lungo per poi proporsi particolarmente invitanti. Il 23 maggio prossimo al Grand Hotel Palatino a Roma, a due passi dal Foro Romano, sfileranno i vini di cantine provenienti dai territori più vocati del Paese, dalla Valle d’Aosta alla Sicilia, per un appuntamento imperdibile che esporrà una tavolozza di diverse identità che vanno a comporre un quadro multicolore secondo a nessuno.

Una realtà, quella dei bianchi adatti all’invecchiamento, che non è ancora entrata nel comune sentire in Italia e tantomeno all’estero. Berebianco nasce per dare voce a questa tendenza in crescita, al fine di creare nel consumatore la consapevolezza dei valori in campo, ma anche di rafforzarla negli addetti ai lavori, dall’enotecario al sommelier, fino al ristoratore.

“L’Italia storicamente ha sempre dato più importanza ai vini rossi sia in termini di qualità che di quantità prodotte – afferma **Francesco D’Agostino**, direttore di *Cucina & Vini* e ideatore della manifestazione – . Dal punto di vista dei volumi questa tradizione si è interrotta nel 2011, quando la produzione del bianco ha superato il rosso (produzione totale di 40,6 milioni di ettolitri, bianco 20,4 e rosso 20,2 – dati Istat). La forchetta, poi, è sempre cresciuta, fino a otto milioni e mezzo di ettolitri nel 2024 a sfavore dei rossi. Nei bianchi sono evidentemente contenuti gli spumanti che trainano, ma il dato dei rossi include anche i vini rosa. In questo contesto Berebianco si propone quale palcoscenico di quelle produzioni in bianco che si confrontano in qualità con le migliori espressioni mondiali, campionato in cui l’Italia ha sempre fatto fatica a gareggiare perché più focalizzata sui prodotti di pronta beva”.

Berebianco racconta i bianchi italiani che convincono a qualche stagione dalla vendemmia e sanno emozionare anche se assaggiati dopo molti anni. A dare voce al momento emozionale di ciascun vino ci saranno cinque masterclass dedicate a grandi annate, dove poter sperimentare quanto sappiano raccontare le nostre terre e i nostri produttori.

Interessante novità di questa edizione di Berebianco, è l’istituzione di un concorso in cui i produttori partecipanti sono stati invitati a inviare un loro vino bianco scelto tra l’annata in commercio e le quattro precedenti. Durante la manifestazione saranno premiati i vini migliori, degustati alla cieca e decretati dal panel di degustazione di Berebianco.

Ovviamente non mancherà l’abbinamento con il cibo; quest’anno infatti a curare l’offerta



gastronomica di Berebianco ci sarà Sfornaio con la sua pizza calda, farcita con i migliori salumi italiani.