

“Beviamoci Sud”, a Roma torna la due giorni dedicata ai vini del Mezzogiorno

14 Gennaio 2026

di Redazione



ROMA – Torna Beviamoci Sud Roma, l’evento di riferimento nella Capitale dedicato alla valorizzazione dei vini del Mezzogiorno d’Italia. La settima edizione si svolgerà sabato 31 gennaio e domenica 1° febbraio nelle prestigiose sale del The Westin Excelsior Roma (Via Vittorio Veneto n.125), segnando un nuovo e significativo passo avanti nel percorso di crescita della manifestazione.

Nato dalla passione e dall’impegno di **Marco Cum** (Riserva Grande) e **Andrea Petrini**, con

la direzione tecnica di **Luciano Pignataro**, Beviamoci Sud Roma racconta ogni anno l'evoluzione della viticoltura del Sud Italia, affermandosi come un osservatorio vivo e dinamico, capace di coglierne cambiamenti, identità e nuove eccellenze.

Durante le due giornate di manifestazione, il pubblico – composto da appassionati evoluti, operatori del settore, ristoratori, enotecari e giornalisti – potrà incontrare una selezione sempre più accurata di aziende. Accanto a realtà strutturate e storiche, cresce infatti la presenza di piccoli vignaioli artigiani, interpreti autentici dei territori e delle denominazioni. Un panorama produttivo che riflette la vitalità e la maturità oggi raggiunte dalla viticoltura del Sud Italia.

Cuore culturale dell'evento saranno, come da tradizione, le masterclass tematiche, condotte da Luciano Pignataro, pensate per approfondire vitigni, territori e annate significative, in un percorso di divulgazione che Beviamoci Sud porta avanti con continuità da oltre sette anni.

Gli appuntamenti prenderanno il via sabato 31 gennaio alle ore 14,00 con una masterclass realizzata in collaborazione con il Consorzio di Tutela Salice Salentino, dedicata a una delle Doc storiche della Puglia e al vitigno simbolo Negroamaro, attraverso un percorso di degustazione che ne valorizza identità e capacità evolutiva.

Alle ore 17,30 seguirà la masterclass sui vini dell'Etna, a cura del Consorzio di Tutela Etna Doc, alla presenza dei produttori e del direttore **Maurizio Lunetta**, per raccontare identità, contrade ed evoluzione di uno dei territori più dinamici del vino italiano.

La giornata di domenica 1° febbraio proseguirà alle ore 14,00 con una masterclass dedicata al Primitivo di Manduria, focalizzata sull'evoluzione del vitigno e sulle diverse interpretazioni stilistiche.

Alle ore 16,30 spazio alla Calabria, con una masterclass dedicata alla Costa degli Dei. Attraverso la degustazione di vini ottenuti da Zibibbo e Magliocco Canino. L'incontro racconterà l'identità produttiva, la vitalità e le prospettive future di una denominazione emergente che guarda con decisione alla nascita della Doc.

A chiudere il programma, alle ore 19,00, una masterclass sugli spumanti dell'Etna, realizzata in collaborazione con l'Associazione Spumanti dell'Etna, dedicata a una delle espressioni più interessanti e in crescita del vulcano siciliano.

Elemento centrale dell'edizione 2026 sarà anche il Concorso enologico "Eccellenze di Beviamoci Sud", riservato alle aziende partecipanti. I vini saranno valutati attraverso

degustazioni alla cieca da una giuria qualificata presieduta da Luciano Pignataro, che assegnerà diplomi di merito alle etichette ritenute più rappresentative per qualità, identità territoriale ed espressività.

Accanto alle eccellenze, tornerà anche il premio “Ambasciatori di Beviamoci Sud Roma”, riconoscimento dedicato a ristoranti, enoteche e wine bar che, nel corso dell’anno, si sono distinti per l’impegno concreto nella valorizzazione dei vini del Sud Italia all’interno delle proprie carte e proposte al pubblico. Un premio che rafforza il legame tra produzione e ristorazione, sottolineando il ruolo fondamentale dei professionisti del servizio nella diffusione della cultura del vino.

“La viticoltura del Sud Italia sta vivendo una fase di straordinaria maturità – afferma Luciano Pignataro – fatta di maggiore consapevolezza, identità sempre più definite e una qualità media ormai stabilmente alta. Beviamoci Sud Roma cresce insieme a questo movimento: cresce nella selezione delle aziende, nel dialogo tra grandi realtà e piccoli vignaioli, e cresce anche nel suo posizionamento, approdando in una location iconica come il Westin Excelsior. È il segno di una manifestazione che continua a evolversi, restando fedele alla propria vocazione culturale”.

Informazioni utili

Orari di apertura

- Sabato 31 gennaio 2026: dalle 14.00 alle 20.00
- Domenica 1° febbraio 2026: dalle 14.00 alle 20.00

Biglietti

- € 30,00 per persona – valido per un solo giorno
- € 50,00 per persona – valido per due giorni

È possibile acquistare il biglietto online (a tariffa scontata) al seguente link: [TICKET](#)
Riduzioni (solo al desk il giorno della manifestazione):

- € 25,00 (1 giorno) per sommelier con tesserino Ais, Fis, Fisar, Assosommelier, Riserva Grande, Associazione Romana Sommelier

Masterclass

- Memorie Mediterranee: il Salice Salentino tra tradizione e visione contemporanea
Sabato 31 Gennaio, ore 14.00 – € 35
- Terroir e Identità: viaggio profondo tra i vini dell’Etna e i suoi versanti
Sabato 31 Gennaio, ore 17.30 – € 40
- Il Respiro degli anni del Primitivo di Manduria

Domenica 1° febbraio, ore 14.00 – € 40

- Gli autoctoni degli Dei”: lo Zibibbo e il Magliocco canino: due espressioni territoriali per la nuova denominazione calabrese del vibonese. Verso la DOC!

Domenica 1° febbraio, ore 16.30 – € 35

- Spumanti dell'Etna

Domenica 1° febbraio, ore 19.00 – € 40

L'acquisto della masterclass garantisce l'accesso alla manifestazione previo contributo di 7€ per il kit degustazione (calice e tasca porta-calice), che include anche l'utilizzo senza ulteriori costi del servizio guardaroba (fino a esaurimento posti).

Accrediti

Stampa

La richiesta di accredito online potrà essere effettuata entro il 28 gennaio 2026 inviando una mail ad accrediti@beviamocisudroma.it. L'eventuale conferma, obbligatoria sarà inviata via e-mail. È previsto un accredito per testata.

Operatori Ho.Re.Ca.

La richiesta di accredito online potrà essere effettuata entro il 28 gennaio 2026, inviando una mail da indirizzo aziendale ufficiale ad accrediti@beviamocisudroma.it, indicando la Partita IVA.

L'eventuale conferma, obbligatoria, sarà inviata via e-mail.