

Gustus 2026: due WineLab sull'evoluzione del vino tra clima, tempo e gusto contemporaneo

7 Settembre 2026

di **Redazione**



VICENZA – A Gustus-Vini e Sapori di Venezia, in programma sabato 19 e domenica 20 settembre al Conservatorio di Musica “Arrigo Pedrollo” di Venezia, le Doc Colli Berici, Venezia e Gambellara offriranno uno sguardo sull'evoluzione del vino attraverso due prospettive. Da un lato l'adattamento ai cambiamenti climatici e ai nuovi gusti dei consumatori, dall'altro il ruolo del tempo nel valorizzarne carattere e complessità.

La manifestazione, organizzata dal Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Venezia e dal Consorzio Tutela Vini Gambellara, ospiterà un walk around tasting con una selezione di oltre 100 etichette presentate da più di 20 aziende vitivinicole – aperto sabato dalle ore 17,00 alle

22,00 e domenica dalle 17,00 alle 21,00 – e due WineLab, approfondimenti pensati per conoscere da vicino le caratteristiche e le potenzialità dei vini più rappresentativi delle denominazioni.

Il primo, previsto sabato 19 settembre alle ore 18,00, sarà Il Tai Rosso tra tendenze e sfide climatiche: una vocazione al cambiamento e metterà il vitigno simbolo dei Colli Berici davanti a una delle questioni più attuali del settore vinicolo: come lo stile produttivo si trasforma quando cambiano il clima e il gusto di chi assaggia. A guidare il blind tasting sarà **Cristian Maitan**, Miglior Sommelier del Veneto 2018 e Miglior Sommelier d'Italia 2023.

Domenica 20 settembre alle ore 16,30 sarà la volta de Il tempo del Gambellara: un viaggio tra carattere e longevità, un percorso attraverso diverse annate in cui il wine educator **Fabio Gobbi** condurrà il pubblico alla scoperta delle potenzialità del Gambellara, spesso associato alla freschezza immediata e qui raccontato, invece, nella sua capacità di evolvere nel tempo.

Accanto al vino, la proposta culinaria si ispira alle eccellenze del territorio ed è curata dalla gastronomia I Giovani Leoni nella giornata di sabato e da Benny's-Dal forno alla cucina la domenica. L'evento vede il supporto dei partner del gusto: Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Consorzio Formaggio Monte Veronese, Salumificio dei Castelli, GustoTop e, per la parte enologica, i sommelier di Fisar Vicenza. Tra le aziende aderenti all'iniziativa ci saranno: Cavazza, Cave Rosse, Cielo e Terra, Collis, Corte De Pieri, Corte Moschina, Dal Maso, Del Rèbene, Giannitessari, Inama, La Pria, Le Lore, Marchetto, Mattiello, Pegoraro, Piovene Porto Godi, Puntozero, Sordato, Tenuta Natalina Grandi, Tenuta Tarcisio Maule, Vignato Virgilio e Vitevis. Ad accompagnare l'esperienza d'assaggio sarà l'intrattenimento musicale curato dagli studenti del Conservatorio.

Edizione dopo edizione, Gustus conferma il proprio fine benefico: parte del ricavato della manifestazione sarà infatti destinato al restauro de La Crocifissione, affresco del pittore vicentino Giovanni Vajenti Speranza custodito nel Conservatorio "Arrigo Pedrollo".

Dal 1° settembre e fino a venerdì 18 settembre alle ore 12,00 sul sito www.gustus-vicenza.it sarà attiva la vendita online dei biglietti al prezzo ridotto di 25 euro. I ticket saranno acquistabili anche in loco durante la manifestazione al costo di 30 euro, a esclusione dei soci Ais, Onav, Fisar, Fis e Slow Food per cui rimarrà il prezzo ridotto. Il biglietto include calice, degustazione libera e un piatto di specialità gastronomiche. I WineLab avranno un costo di 10 euro ciascuno, previo acquisto del biglietto d'ingresso.