



Il Sabato del Vignaiolo arriva a Rende: il 23 maggio il vino artigianale scende in piazza

6 Maggio 2026 

RENDE – Per la prima volta nella sua storia, Il Sabato del Vignaiolo, appuntamento simbolo della FIVI – Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, esce dalle cantine e si apre alla città.

Sabato 23 maggio, nell'area antistante il Museo del Presente a Rende (Cosenza), i Vignaioli Indipendenti della Calabria incontreranno il pubblico in un evento che unisce vino, racconto e territorio, portando per la prima volta in uno spazio pubblico e accessibile un appuntamento tradizionalmente legato alle aziende agricole.

Il Sabato del Vignaiolo è, in tutta Italia, il giorno in cui i produttori aprono le porte delle proprie cantine per condividere direttamente con appassionati e curiosi il frutto del proprio lavoro: un momento autentico che racconta un'idea di vino profondamente legata alla terra, alla responsabilità diretta del Vignaiolo e alla coerenza tra vigna e bottiglia. La Fivi riunisce infatti produttori che seguono personalmente ogni fase del processo produttivo, dalla coltivazione delle uve fino all'imbottigliamento, rappresentando un modello di viticoltura artigianale, sostenibile e identitaria. In Calabria, questa edizione assume un significato ulteriore: portare il vino artigianale in uno spazio pubblico, accessibile e centrale, ampliando il dialogo con il territorio e rendendo ancora più visibile il lavoro dei Vignaioli Indipendenti.

Durante la giornata sarà possibile incontrare direttamente i produttori, ascoltare le loro storie, comprendere le scelte che stanno dietro ogni etichetta, degustare e acquistare i vini in un contesto informale e autentico, senza mediazioni, vivendo un'esperienza diretta con chi il vino lo produce. L'evento sarà arricchito da un'area food dedicata e da un accompagnamento musicale dal vivo con alcune delle migliori realtà della regione, contribuendo a costruire un momento di incontro aperto e partecipato.

La giornata sarà preceduta da una tavola rotonda istituzionale che si svolgerà all'interno del Museo del Presente, con la partecipazione di rappresentanti delle istituzioni regionali e locali, dedicata al ruolo del Vignaiolo Indipendente nello sviluppo culturale ed economico del territorio, rafforzando il legame tra produzione agricola, identità culturale e politiche di valorizzazione territoriale.

Il Sabato del Vignaiolo a Rende non è solo una degustazione, ma un gesto collettivo, un modo di abitare il vino come espressione culturale prima ancora che prodotto, creando uno spazio di incontro tra produttori, pubblico e istituzioni.



Informazioni al pubblico: sabato 23 maggio, Museo del Presente, Rende; ingresso 20 euro in prevendita disponibile al link <https://www.eventbrite.com/e/il-sabato-del-vignaiolo-fivi-delegazione-calabria-tickets-1988714019166>.

Le cantine partecipanti

'A VITA – Cirò Marina (Kr)

Aspromonte – Ciminà (Rc)

Azienda Nesci – Palizzi Marina (Rc)

Azienda Agricola Baccellieri – Bianco (Rc)

Barone G.R. Macrì – Gerace (Rc)

Cantine Benvenuto – Francavilla Angitola (Vv)

Cantine Elisium – Cosenza (Cs)

Cantine Granata – Spezzano della Sila (Cs)

Cantine Iusi – Lappano (Cs)

Cantine Lacquaniti – Limbadi (Vv)

Cantine Lucà – Bianco (Rc)

Cantina Masicei – Brattirò di Drapia (Vv)

Cantine Viola – Saracena (Cs)

Casa Commerci – Badia di Nicotera (Vv)

Ceratti Pasquale Azienda Vinicola – Bianco (Rc)

Dell'Aera Vigneti e Cantine – Soveria Simeri (Cz)

Dell'Aquila – Cirò Marina (Kr)



Feudo della Sagitta – Spezzano Albanese (Cs)

Feudo Gagliardi – Caulonia (Rc)

Fezzigna Vignaioli – Cirò (Kr)

L’Arciglione di Cataldo Calabretta – Cirò Marina (Kr)

Maddalona del Casato – Cirò Marina (Kr)

Mimmo Vinci – Cirò (Kr)

Rocca Brettia – Donnici (Cs)

Tenuta del Travale – Rovito (Cs)

Tenuta Diecimani – Stilo (Rc)

Tenuta Dioscuri – Bianco (Rc)

Tenuta Regina Sant’Angelo – Villa San Giovanni (Rc)

Tenute Pacelli – Malvito (Cs)

Tenute Paese – Donnici (Cs)

Termine Grosso – Roccabernarda (Kr)

Terre di Balbia – Altomonte (Cs)

Vigneti Vumbaca – Cirò (Kr)