

Tramonto DiVino accende la Riviera: tre serate con il meglio dell'enogastronomia dell'Emilia-Romagna

24 Giugno 2026



RICCIONE - Tramonto DiVino, il road show del gusto dell'Emilia-Romagna, torna in Riviera come grande attrattore del turismo del gusto: un format capace di intercettare nuovi pubblici, dai wine lover ai turisti esperienziali, trasformando vino, prodotti Dop e Igp regionali in occasioni di scoperta e racconto.

Sostenuta da Enoteca Regionale Emilia-Romagna, Assessorato regionale all'Agricoltura, Unioncamere e Apt Servizi, la manifestazione ha costruito negli anni una rete solida con Comuni della costa, operatori turistici, Federalberghi Riccione, l'Associazione degli esercenti balneari di Cesenatico, Proloco Project Milano Marittima e le associazioni di categoria dei diversi territori.

Tre gli appuntamenti proposti in Riviera tra Riccione, Cervia e Cesenatico per vivere il meglio dell'enogastronomia regionale in luoghi simbolo dell'estate romagnola. Ruolo particolare nell'evento è quello di Enoteca Regionale Emilia Romagna che attraverso Tramonto DiVino promuove con un suo grande spazio brandizzato tutte le cantine regionali di piccole e medie dimensioni per avvicinare il pubblico al consumo consapevole dei vini dell'Emilia Romagna.

Il tour 2026 in Riviera di Tramonto DiVino è stato presentato a stampa e operatori al Club Nautico a Riccione alla presenza di **Mattia Guidi** assessore al Turismo del Comune di Riccione, **Fabio Tosi** sindaco di Fiscaglia, **Renzo Armuzzi** responsabile Settore Innovazione e promozione del sistema agroalimentare Regione Emilia-Romagna e il gotha del settore enologico regionale: **Davide Frascari** presidente di Enoteca Regionale, **Adolfo Treggiari** e **Luca Manfredi** presidenti di Ais Romagna ed Emilia, **Roberto Monti** presidente del Consorzio Vini di Romagna. L'evento, coordinato da **Maurizio Magni** giornalista PrimaPagina, ha visto anche l'intervento di rappresentanti delle associazione partner e di **Alfio Biagini** presidente del Consorzio Promozione e Tutela Piadina Romagnola Igp.

Dopo le tappe d'esordio emiliane, il 20 giugno a Fiscaglia (Ferrara) e il 10 luglio a Arceto (Reggio Emilia), Tramonto DiVino sbarca in Riviera.

Si parte sabato 18 luglio a Riccione, nel giardino di Villa Mussolini, dalle 19,30 alle 23,30, per una serata pensata per turisti, wine lover e curiosi del gusto, realizzata in collaborazione con il Comune di Riccione e aperta al pubblico della Riviera anche grazie alla convenzione con Federalberghi Riccione.

I sommelier Ais guideranno il pubblico tra circa 80 cantine emiliano-romagnole e oltre 400 referenze in libero assaggio: Albana, Sangiovese, Rebola, Pignoletto, Lambruschi, Vini delle Sabbie, Gutturnio, Ortrugo, Malvasie e vini dei Colli di San Marino. Tra i banchi più attesi, quello dedicato ai Best 100 e ai 12 Ambasciatori della Guida AIS Emilia Romagna da Bere e da Mangiare 2026/2027, insieme allo spazio riservato agli Spumanti Metodo Classico selezionati dal premio "Giuliano Zuppiroli".

Regina gastronomica della serata sarà la Piadina Romagnola Igp, interpretata con un completo menù inedito da **Daniele Reponi**, maestro dello street food nazionale, mentre ospite d'onore saranno le bollicine romagnole di Novebolle, marchio collettivo del Consorzio Vini di Romagna. Debutto di rilievo anche per il Formaggio di Fossa di Sogliano Dop proposto tal quale e in versione gourmet, accanto a Culatello di Zibello, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Squacquerone di Romagna Dop e Cocomero Dolce Passione.

Le Premiazioni dei vini best a Riccione

Riccione il 18 luglio sarà anche teatro delle premiazioni dei 100 vini best di Emilia e Romagna e dei 12 Ambasciatori, vini premiati dalla guida Ais Emilia Romagna da Bere e da Mangiare. Le premiazioni si svolgeranno al Palazzo del Turismo di Riccione a partire dalle 17,00, mentre i 12 vini ambasciatori saranno premiati direttamente durante l'evento serale a Villa Mussolini. L'ingresso a questo evento è su invito.

Secondo appuntamento a Cervia il 24 luglio, tra l'antica Torre San Michele e i Magazzini del Sale, con una tappa speciale dedicata ai Gin e ai Vermouth. Una ventina di produttori artigianali provenienti da tutta Italia proporranno gin in purezza e in abbinamento con toniche di prestigio, raccontando botaniche, profumi e stili produttivi.

Accanto a loro, un grande banco a cura di Enoteca Regionale Emilia-Romagna offrirà etichette territoriali trasformate da bartender professionisti in cocktail inediti anche mixati ai vini regionali e ai prodotti tipici del territorio. Protagonista anche il food pairing contemporaneo, con l'AperiDop firmato da Daniele Reponi: un aperitivo creativo che abbina Gin Tonic e Salumi Piacentini Dop, dalla Coppa alla Pancetta fino al Salame.

Il tour farà poi tappa venerdì 7 agosto a Cesenatico, in Piazza Spose dei Marinai, tra il porto leonardesco e il mare, per la storica serata di Tramonto DiVino sul Mare. Dalle 19,30, l'area diventerà una grande arena del gusto con oltre 400 etichette regionali raccontate dai sommelier Ais, il banco dei vini Top della Guida Ais e una lounge dedicata a Novebolle, in abbinamento a una tartare gourmet di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp.

Protagonista di tappa sarà la Patata di Bologna Dop, interpretata dallo chef **Omar Casali** di ChefToChef Emiliaromagnacuochi con Formaggio di Fossa di Sogliano Dop e Pancetta Piacentina Dop. A completare gli assaggi un finger food con le grandi Dop e Igp regionali e il fresco cocomero Dolce Passione.

Il premio alle etichette più belle

Tra le novità dell'edizione 2026 nasce "Tramonto DiVino - Label Award: le etichette più belle", un premio dedicato alle cantine che partecipano alla Guida Ais Emilia Romagna da Bere e da Mangiare, consegnata all'ingresso ai tutti i partecipanti.

Obiettivo del premio identificare le etichette che meglio raccontano identità visiva, creatività e capacità comunicativa delle cantine regionali.

Il premio è realizzato in collaborazione fra Tramonto DiVino, l'App Vini Emilia Romagna e MyVinapp, il diario digitale dove wine lover e appassionati possono salvare bottiglie, degustazioni ed eventi legati al mondo del vino.

Le etichette selezionate saranno caricate su MyVinapp, e votate direttamente dal pubblico durante gli eventi di Tramonto DiVino, da luglio a ottobre 2026. Le cinque più votate dai wine lover entreranno in una masterclass dedicata in occasione dell'ultimo appuntamento della kermesse, in programma il 18 ottobre a Parma, città Unesco per la Gastronomia.

Info e partecipazione

Per operare una corretta selezione dei partecipanti all'evento, indirizzando ad una degustazione e ad un consumo consapevole dei vini e dei prodotti gastronomici regionali, è previsto un ticket d'ingresso fissato a seconda delle tappe e delle proposte in degustazione, tra i 25 e i 28 euro.

Il ticket potrà essere preferibilmente acquistato anticipatamente sul sito <https://shop.emiliaromagnavini.it/> in modo da evitare file ed assembramenti al desk d'ingresso. Il ticket comprende la libera degustazione dei vini ai banchi d'assaggio, alcune proposte food, sia servite tal quali che preparate dagli chef, la Guida 'Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare' e il calice da degustazione.

Il calendario completo di Tramonto DiVino 2026

1. 20 giugno: Fiscaglia (FE) - ANTEPRIMA - Parco del Santuario Madonna della Corba
2. 10 luglio: Arceto (RE) - Tramonto di Vino a Corte - Corte del Castello di Arceto
3. 18 luglio: Riccione (RN) - Tramonto DiVino in Villa - Giardino Villa Mussolini
4. 24 luglio: Cervia (RA) - SPECIALE Craft Gin Summer Fest - Piazzale Torre San Michele
5. 7 agosto: Cesenatico (FC) - Tramonto Di Vino sul Mare - Piazza Spose Marinai
6. 4 settembre: Spilamberto (MO) - Tramonto DiVino in Rocca - Piazza di Rocca Rangoni
7. 18 ottobre: Parma (PR) - Tramonto Di Vino a Palazzo - Complesso di San Paolo

Le tappe sono sostenute da Enoteca Regionale Emilia-Romagna Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna e Apt Servizi Emilia-Romagna, con la collaborazione dei Comuni sede di tappa e dei partner territoriali.