La Sardegna di Vinodabere: a Roma il grande evento dedicato ai vini dell’isola

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Dicembre 2025



Torna a Roma La Sardegna di Vinodabere, evento dedicato ai vini dell’isola. Il 13 e 14 dicembre all’Hotel Belstay, oltre 40 aziende presentano più di 200 etichette tra bianchi, rossi, rosati e bollicine. In programma la masterclass con l’enologo Andrea Pala e degustazioni aperte a operatori, sommelier e pubblico.

Per il quarto anno consecutivo torna **La Sardegna di Vinodabere**, evento nato per promuovere, e far scoprire il carattere, la varietà, le peculiarità e la complessità vitivinicola di una regione che è un vero e proprio piccolo continente.

Più di 40 aziende con più di 200 vini in assaggio

Sabato 13 e domenica 14 dicembre, all'Hotel Belstay a Roma, sarà possibile incontrare ai banchi di assaggio numerosi produttori sardi (oltre 40 aziende), in rappresentanza delle tante aree (vere e proprie sub-regioni) dove si producono vini di qualità elevata.

Tra più di 200 referenze tra bianchi, rosati, rossi, vini dolci e ossidativi, e perfino bollicine, ci si potrà orientare per apprezzare, come merita, la ricchezza enologica della **Sardegna**, conoscere i vignaioli che la animano e sperimentare nel calice lo stato dell'arte della viticoltura sarda, giunta ormai a livelli di indiscutibile eccellenza.

Un viaggio attraverso i sensi, dunque, tra le produzioni provenienti dai **territori** di Gallura, Mamoiada, Mandrolisai, Ogliastra, Oliena, Orgosolo, Oristanese, Romangia, Sulcis e Sud Sardegna, alcuni dei quali diventeranno i protagonisti della masterclass in programma sabato 13 dicembre.

Lo sponsor principale dell'evento è il **Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano** (che ha sede in Sardegna, maestra assoluta di caseificazione di tutto il Centro tirrenico).

Lo sponsor tecnico è invece rappresentato dall'**Acqua Smeraldina**.

Programma

sabato 13 dicembre

dalle 11:30 alle 12:45: **Masterclass** "La Sardegna dell'enologo Andrea Pala", condotta dall'enologo Andrea Pala, dai critici enogastronomici Dario Cappelloni collaboratore di DoctorWine, Raffaele Mosca (Decanter, Gambero Rosso, lucianopignataro.it)

e dal giornalista Maurizio Valeriani, direttore della testata Vinodabere.

Un viaggio sensoriale in tre areali della Sardegna: Gallura, Coros (in particolare Usini) e il Sud della Sardegna, in compagnia di uno degli enologi sardi più apprezzati in Italia.

Vini in degustazione:

- Vermentino di Gallura Spumante 2023 – Culuccia
- Vermentino Donna Ma' 2024 – Culuccia
- Vermentino di Gallura Tandu 2024 – Tenute Li Signori
- Vermentino di Gallura Superiore Emmu 2024 – Tenute Li Signori
- Vermentino di Gallura Junior 2024 – Campianatu
- Vermentino di Gallura Superiore 2023 – Campianatu
- Vermentino di Sardegna 2024 – Galavera
- Cagnulari Beranu 2023 – Galavera
- Vermentino di Sardegna Cardile 2024 – Nuraghe Antigori
- Bovale 2024 – Nuraghe Antigori

Costo: 35 euro Prenotazione qui: link

dalle 14:00 alle 16:00 **Apertura banchi di assaggio** per operatori (ristoratori, agenti, distributori, enotecari, n.1 accredito per attività commerciale) con richiesta di accredito scrivendo una mail entro il 12 dicembre (e ricevendo poi conferma) a operatorivinodabere@gmail.com

Apertura banchi di assaggio per **stampa** con richiesta di accredito scrivendo una mail entro il 12 dicembre (e ricevendo poi conferma) a stampavinodabere@gmail.com

Apertura banchi di assaggio per **sommelier** e assaggiatori ONAV (con tessera in corso di validità da mostrare all'ingresso): kit di degustazione 25 euro. L'acquisto del kit di degustazione è possibile on line qui: link, oppure direttamente al desk dell'evento.

dalle 16:00 alle 20:00 Apertura banchi di assaggio per il **pubblico** (kit di degustazione 35 euro con calice incluso), per sommelier e assaggiatori ONAV (con tessera in corso di validità da mostrare all'ingresso kit di degustazione 25 euro). L'acquisto del kit di degustazione è possibile on line qui: link, oppure direttamente al desk dell'evento.

Apertura banchi di assaggio per **operatori** (ristoratori, agenti, distributori, enotecari, n.1 accredito per attività commerciale) con richiesta di accredito scrivendo una mail entro il 12 dicembre (e ricevendo poi conferma) a operatorivinodabere@gmail.com

Apertura banchi di assaggio per stampa con richiesta di accredito scrivendo una mail entro il 12 dicembre (e ricevendo poi conferma) a stampavinodabere@gmail.com

domenica 14 dicembre

Dalle 10:30 alle 18:30 Apertura banchi di assaggio per il **pubblico** (kit di degustazione 35 euro con calice incluso), per sommelier e assaggiatori ONAV (con tessera in corso di validità da mostrare all'ingresso kit di degustazione 25 euro). L'acquisto del kit di degustazione è possibile on line qui: link, oppure direttamente al desk dell'evento.

Apertura banchi di assaggio per **operatori** (ristoratori, agenti, distributori, enotecari, n.1 accredito per attività commerciale) con richiesta di accredito scrivendo una mail entro il 12 dicembre (e ricevendo poi conferma) a operatorivinodabere@gmail.com

Apertura banchi di assaggio per **stampa** con richiesta di accredito scrivendo una mail entro il 12 dicembre (e ricevendo poi conferma) a stampavinodabere@gmail.com

Apertura banchi di assaggio per sommelier e assaggiatori ONAV (con tessera in corso di validità da mostrare all'ingresso): kit di degustazione 25 euro. L'acquisto del kit di

degustazione è possibile on line qui: link, oppure direttamente al desk dell'evento.

Per conoscere le aziende ed i vini presenti nei banchi di assaggio e per ogni altra informazione sull'evento collegatevi qui.

Vinodabere (www.vinodabere.it) è una **testata giornalistica** on line che da anni promuove con i suoi articoli e con i suoi eventi la cultura enogastronomica, dando visibilità a realtà già note e storiche come a quelle nuove e da scoprire.

I territori, i vini e le specialità gastronomiche della **Sardegna** sono sempre stati, sin dalla sua nascita, al centro dell'attenzione della testata giornalistica Vinodabere e del suo direttore Maurizio Valeriani.

La Guida ai Migliori Vini della Sardegna (link), giunta alla ottava edizione, pubblicata on line ad agosto 2025, ha visto un numero di **letture** incredibile (oltre 500 mila).

Punti chiave

1. **Oltre 40 aziende sarde** presenti con più di 200 vini in degustazione all'Hotel Belstay di Roma.
2. **Masterclass sabato 13 dicembre** con l'enologo Andrea Pala su Gallura, Coros e Sud Sardegna.
3. **Banchi di assaggio aperti** sabato pomeriggio e domenica con kit degustazione da 35 euro.
4. **Accrediti gratuiti per operatori e stampa** previa richiesta entro il 12 dicembre via email.
5. **Sponsor principali**: Consorzio Pecorino Romano e Acqua Smeraldina sostengono l'evento enologico.