

Roma Capitale del Vino e del Cibo Vinòforum 2024 dà spettacolo al Circo Massimo

scritto da Redazione Wine Meridian | 17 Giugno 2024



Vinòforum 2024 approda al **Circo Massimo** ed inaugura una **spettacolare 21esima edizione** che andrà in scena **da lunedì 17 a domenica 23 giugno**. Sette serate ricche di incontri, di approfondimenti e nuovi spunti di riflessione, che vedranno cantine nazionali, grandi chef, maestri pizzaioli, ristoranti e aziende produttive dialogare ed essere protagoniste di attività di **promozione, intrattenimento e formazione** per il pubblico di appassionati e operatori del settore.

"Vinòforum al Circo Massimo – **commenta Emiliano De Venuti, CEO di Vinòforum** – diventerà non solo un luogo unico per la promozione delle eccellenze del territorio e di tutto il Made in Italy, ma si inserirà in un'ottica di fruizione e

promozione dell'offerta turistica capitolina. L'edizione 2024 rappresenta la naturale evoluzione di un percorso iniziato 20 anni fa che ci ha visti, per primi, credere fortemente che Roma potesse diventare un hub strategico per il tutto il comparto di settore. Questo traguardo è stato raggiunto anche grazie alla fondamentale collaborazione con le istituzioni capitoline, che hanno supportato la spinta innovativa di Vinòforum.”

Per il 2024, Vinòforum rinnova l'impegno a costruire un calendario di eventi significativi e di grande valore culturale e formativo. Immancabili le **Wine Top Tasting** organizzate in collaborazione con **l'Associazione Italiana Sommelier Lazio**, preziosa partner di questa edizione. Ogni serata avrà come attori principali i territori enologici più vocati, le case del vino più prestigiose e le etichette più rappresentative, raccontate dai maestri sommelier e grandi degustatori (in calce il calendario degli eventi).

“Ais Lazio è orgogliosa di essere partner di una manifestazione prestigiosa come Vinòforum che ormai da 21 anni contribuisce con il suo programma a diffondere la conoscenza e la cultura del vino e delle storie di passione che la sostengono.- afferma **Francesco Guercilena, presidente di AIS Lazio** (Associazione Italiana Sommelier) – Sarà inoltre per noi l'occasione di lanciare, per la prima volta in assoluto, il concorso “Il Miglior Sommelier del Lazio” un nuovo appuntamento fortemente voluto dalla nostra associazione per contribuire a formare veri “ambasciatori del vino” della nostra Regione”.

Il palcoscenico delle premiazioni non finisce qui, infatti sempre lunedì 17 giugno, all'interno della nuovissima Sunsquare Arena, Vinòforum assegnerà i **Wine Digital Communication Awards** grazie alla collaborazione di importanti firme della comunicazione giornalistica e digitale (Luciano Pignataro, Filippo Bartolotta, Luca La Mesa, Simone Roveda,

Chiara Giannotti). L'obiettivo è stato quello di analizzare come anche il mondo del vino – tra cantine e digital creator – si sia allontanato dai linguaggi di nicchia, aprendosi all'utilizzo di nuove forme di comunicazione per raggiungere e coinvolgere gruppi di pubblico più ampi.

Nell'ottica di creare contenuti culturali in grado di essere fruiti dal maggior numero di persone possibili, Vinòforum inaugura la **Digital Room**: uno spazio online interattivo dedicato ad interviste *vis à vis* con i protagonisti dell'evento. La Digital Room firmata da Molino Casillo per i contenuti pizza e da Fondazione Cotarella per i temi relativi al vino, all'ospitalità e alla formazione, sarà animata da Eleonora De Venuti e Chiara Giannotti. I contenuti saranno trasmessi in diretta attraverso le diverse piattaforme digitali, consentendo il coinvolgimento attivo degli utenti, che potranno interagire in tempo reale con enologi, sommelier, produttori, grandi chef e maestri pizzaioli.

Oltre al vino, Vinòforum 2024 darà grande rilevanza al cibo e a tutte le attività produttive di Roma e del Lazio che si fanno portavoce di una delle cucine più riconosciute al Mondo. Nell'ambito della Roma Food Policy, Vinòforum ospiterà oltre 60 tra chef e ristoranti del territorio.

“Roma è orgogliosa di ospitare la più importante manifestazione del Centro Sud Italia dedicata al settore del food&wine. – **dichiara l'Assessora Sabrina Alfonsi che patrocina l'evento con l'Assessorato all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti** – Vinòforum sarà occasione per promuovere incontri e approfondimenti, nello spazio istituzionale in cui saremo presenti, sul percorso intrapreso per costruire una politica del cibo per la nostra città. Il vino e Roma hanno un collegamento secolare che oggi, anche grazie a eventi come Vinòforum, può essere rinverdito anche come straordinario motore per lo sviluppo turistico della nostra città. Per questo, voglio ringraziare le aziende vitivinicole che si caratterizzano per la propensione alle iniziative di

sostenibilità ambientale, perché favoriscono una filiera che ha dirette e positive ricadute sulle comunità e sul territorio in cui operano.”

A Vinòforum 2024 sarà presente anche Anticelebration con un evento speciale “***The Blind Tasting Experience***”: un’esperienza di degustazione bendati con i migliori “Metodo Classico Anticelebration” e guidati da **Chiara Giannotti** (Ambasciatrice del Bere DOC Italy) e **Maxim** (Founder di Anticelebration).

“Siamo felicissimi e molto emozionati all’idea di partecipare, per la prima volta con Anticelebration, ad una manifestazione così importante per le ecellenze italiane e di assoluto rilievo nel panorama nazionale e non solo – spiega Maxim, Founder di Anticelebration – Anticelebration è un progetto ambizioso perché volto a creare community e a diffondere messaggi valoriali e di rispetto verso il territorio e il buon “bere” e a Vinòforum cercheremo di fare proprio questo.

Prigramma Wine Top Tasting – in collaborazione con l’Associazione Italiana Sommelier – Lazio

Si inizia Lunedì 17 giugno, con il taglio del nastro e la **Premiazione del miglior Sommelier AIS Lazio** a cui seguirà, alle ore 20.00, la degustazione dei **Vini Cupido di Vitae**, le etichette che hanno conquistato i sommelier dell’Associazione già al primo sorso e hanno ottenuto il massimo riconoscimento della guida dell’Associazione. Martedì 18 protagonista il re della Valpolicella nella Top Tasting “**L’amarone: storia e stile**” alle ore 20.00 seguito da “**La Mosella di Weingut Franz Dahm**”, una verticale delle migliori etichette della cantina fiore all’occhiello della Mosella, raccontata da Angelo Petracci, referente della guida Vitae per il Lazio.

Mercoledì 19 alle ore 20.00 è la volta de “**I Bianchi di Borgogna nei suoi Premier Cru**” raccontati da Paolo Tamagnini della delegazione AIS Sicilia e seguita da “**L’arte dei Vini**

Rossi di Borgogna", due Top Tasting che apriranno le porte a un viaggio sensoriale nel cuore del celebre terroir francese con una selezione delle migliori etichette del Domaine Pierre Bourée, dai rinomati Pinot Noir della Cote de Nuits ai grandi Chardonnay dello Chablis. Giovedì 20 giugno protagonisti i miglior Scotch con "**La storia dei Whisky delle Highland**" seguito da "**La storia dei whisky di Scozia**", i due approfondimenti di Pino Perrone, massimo esperto di whisky dell'Associazione Italiana Sommelier.

Venerdì 21 alle ore 20.30 sarà il momento di "**Viaggio in Toscana. Terra di Vino**", una top tasting a tutto tondo tra le migliori denominazioni della regione, guidata da Stefano Sarasso che, di seguito, racconterà un'altra grande culla dell'enologia nazionale con la degustazione "**Alla scoperta del Piemonte: dal Timorasso al Barolo**", un viaggio tra i vini e i vitigni più identitari del Piemonte.

Sabato 22 alle ore 20.00 spazio all'enologia del Lazio, con "**Il Frascati e la sua struttura**", la verticale di Frascati Superiore Docg Riserva dell'azienda Luna Mater accompagnata dal racconto dell'enologo Mauro Merz e di Fabrizio Gulini della delegazione AIS Castelli Romani che, subito dopo, porterà il pubblico di appassionati alla scoperta del poco conosciuto quanto interessante mondo del sidro nonché dei grandi vini di una delle cantine altoatesine più celebri, con la degustazione "**Widum Baumann. Sidro e Vino in Alto Adige**".

Chiusura in grande stile, domenica 23 giugno ore 20.30, con l'imperdibile percorso degustazione tra "**I colori dello Champagne**" per raccontare tutti i territori e le sfumature del celebre metodo classico francese, a cui seguirà "**Lo Champagne nelle sue migliori annate**", una selezione delle migliori etichette, a cura di Luca Radicchi di AIS Toscana.