

Wine List Italia 2026: tre curatori e cento sommelier raccontano il vino italiano

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Ottobre 2026



Presentata a Milano durante la Milano Wine Week, la quarta edizione di Wine List Italia 2026 affida per la prima volta la curatela a tre professionisti. La guida raccoglie le scelte di 100 sommelier in otto categorie, include cinque italiani all'estero e si completa con il Grand Tasting e gli Stati Generali della Sala Italiana.

Raccontare il vino attraverso chi ogni giorno lo sceglie, lo interpreta e lo porta in sala, mettendo al centro le persone e le professionalità che contribuiscono a costruire l'esperienza della ristorazione italiana. Con questo obiettivo è stata presentata a Milano, nell'ambito della nona edizione di **Milano Wine Week**, **Wine List Italia 2026**, la guida di MWW Media,

giunta alla quarta edizione, dedicata ai protagonisti della sommellerie italiana e celebrata con quello che è diventato l'annuale attesissimo appuntamento per pubblico e operatori del settore: il **Grand Tasting Wine List Italia**.

L'edizione 2026 segna una nuova fase per il progetto. Per la prima volta, **Wine List Italia** affida infatti la propria **curatela a tre professionisti**, chiamati a intrecciare sensibilità, esperienze e punti di vista differenti: **Marco Reitano**, Chef Sommelier de La Pergola di Roma; **Ciro Fontanesi**, Coordinatore per la parte beverage di ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana; e **Alberto Tasinato**, Owner de L'Alchimia di Milano. Tre prospettive complementari per restituire un ritratto più ampio e trasversale del vino italiano contemporaneo e delle persone che ogni giorno lo raccontano.

«Ci sono progetti che crescono aggiungendo pagine, nomi, numeri. E poi ci sono progetti che, crescendo, cambiano prospettiva. Quest'anno il valore di Wine List Italia compie un salto ulteriore, grazie alla visione di tre narratori straordinari del vino. Per Wine List Italia, il 2026 è stato l'anno in cui lo sguardo si è allargato», commenta **Federico Gordini**, Presidente di MWW Group. «Più voci, più territori, più punti di vista, come quelli dei nostri sommelier che lavorano all'estero. Wine List Italia cresce così: non per tracciare confini, ma per continuare ad attraversarli».

Una nuova curatela per raccontare la sommellerie contemporanea

La nuova impostazione editoriale riflette l'evoluzione stessa del ruolo del sommelier. Non soltanto conoscenza tecnica e capacità di selezione, ma ascolto dell'ospite, ricerca, racconto del territorio e costruzione di un'esperienza capace di mettere in relazione vino, cucina e servizio.

È proprio sul valore dell'incontro tra il vino e chi lo vive

che si concentra la riflessione di **Marco Reitano**: «Il nostro compito non è proporre il vino migliore in assoluto. È trovare quello capace di creare un incontro. Perché un grande vino, da solo, non basta. Deve trovare il suo momento. La sua persona. Il suo spazio». Una convinzione che è alla base dello stesso progetto: «Il valore del vino non può essere separato dal valore di chi lo racconta. La sala non è semplicemente il luogo in cui il vino viene servito, ma il luogo in cui il vino diventa esperienza».

La carta dei vini diventa così uno degli strumenti attraverso cui questa visione prende forma. Come sottolinea **Ciro Fontanesi**, «la carta dei vini diventa un prolungamento del sommelier, uno strumento di comunicazione, capace di raccontare la filosofia con cui è stata costruita e le scelte nate dalla ricerca sui territori. Gli stessi che con le loro peculiarità, continuano ad essere depositari di cultura e storia.»

Ma la conoscenza del vino acquista pienamente valore quando entra in relazione con l'ospite e con l'esperienza complessiva del ristorante. Un principio centrale anche per **Alberto Tasinato**: «È questo lo sguardo che desidero portare come curatore di Wine List Italia: quello di chi vive il ristorante dalla sala e considera il vino parte di un'esperienza più ampia, fatta di cucina, servizio, ambiente e, soprattutto, persone. Una grande bottiglia può emozionare. Ma quando viene scelta con sensibilità, raccontata con semplicità e servita nel momento giusto, può fare qualcosa di ancora più importante: far sentire qualcuno accolto».

Wine List Italia 2026: otto categorie per raccontare il vino

La quarta edizione raccoglie le selezioni dei 100 sommelier protagonisti di **Wine List Italia 2026**, chiamati a raccontare la propria visione del vino attraverso le etichette che meglio

rappresentano ricerca, territorio, qualità e capacità di interpretare l'esperienza a tavola raccontandola attraverso 8 categorie.

1. BOLLE

La selezione dedicata al mondo degli spumanti e alle diverse espressioni della produzione italiana e internazionale;

▪ VINI ROSSI

Le etichette scelte per raccontare identità, carattere e profondità del vino rosso;

▪ VINI BIANCHI

Una selezione che mette in luce freschezza, complessità e capacità espressiva dei grandi bianchi;

▪ VINO DEL TERRITORIO

Scelta dedicata alle bottiglie che più autenticamente rappresentano un luogo, la sua identità e la sua cultura vitivinicola;

▪ TALENTO EMERGENTE

Lo spazio riservato a produttori e progetti capaci di distinguersi per personalità, ricerca e visione;

▪ VERSATILITÀ IN ABBINAMENTO

Categoria dedicata ai vini capaci di accompagnare con equilibrio e trasversalità piatti ed esperienze gastronomiche

differenti;

▪ **QUALITÀ/PREZZO**

La selezione delle etichette che riescono a coniugare qualità e accessibilità, offrendo un particolare valore rispetto al proprio posizionamento;

▪ **LIBERA SCELTA**

Lo spazio più personale della selezione, nel quale ogni sommelier indica un'etichetta significativa al di là di categorie o criteri prestabiliti.

Una struttura che permette di andare oltre la semplice selezione di etichette e di far emergere la personalità di ciascun professionista, offrendo allo stesso tempo una fotografia della sommellerie italiana contemporanea.

Cinque sommelier italiani portano Wine List Italia oltreconfine

Per la prima volta, **Wine List Italia 2026** guarda anche oltre i **confini nazionali**, dedicando uno spazio a cinque professionisti italiani che lavorano all'estero e che, attraverso la propria attività, contribuiscono quotidianamente alla conoscenza e alla valorizzazione del vino italiano nel mondo.

L'iniziativa, realizzata anche grazie alla collaborazione con **ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**, porta a Milano cinque professionisti con esperienze internazionali, protagonisti nella guida con uno spazio dedicato alla propria storia e alla propria visione del vino italiano e presenti anche al Grand Tasting con un proprio banco di degustazione.

A raccontare il valore della sommellerie italiana nei principali mercati internazionali sono **Sara Checchi**, Director of Wines & Beverage del Rosewood **Hong Kong**, che sottolinea la capacità dei professionisti italiani di unire tecnica, sensibilità e cultura dell'ospitalità; **Marco De Signoribus**, Wine Director del Giardino Restaurant di **Baku**, impegnato nella costruzione di una cultura del vino italiano capace di avvicinare tanto gli appassionati quanto un pubblico ancora in fase di scoperta; **Vincent Lopresto**, Restaurant Manager del Maçakizi di **Bodrum**, che attraverso il proprio lavoro punta a far conoscere territori, vitigni e produttori espressione della ricchezza vitivinicola italiana; **Rudy Almonte**, Hotel President presso Bayview by Michel Roth e Danny Khezzar di **Ginevra**, che identifica nel vino italiano un patrimonio di cultura, territorio e passione riconosciuto e apprezzato dalla clientela internazionale; e **Valentina Barbieri**, Head Sommelier di Bacchanalia a **Londra**, osservatrice privilegiata di un mercato maturo come quello britannico, dove il vino è parte integrante dell'esperienza gastronomica e può contare su una cultura enologica particolarmente diffusa.

La presentazione e il Grand Tasting al Milan Marriott Hotel

La quarta edizione di **Wine List Italia 2026** è stata presentata domenica 18 ottobre al **Milan Marriott Hotel**, alla presenza dei protagonisti della guida e della stampa.

Alla presentazione sono intervenuti **Gian Marco Centinaio**, Vicepresidente del Senato della Repubblica Italiana; **Federico Gordini**, Presidente di MWW Group; **Giorgio Vezzoli** – Presidente della Strada del Vino Franciacorta; i tre curatori **Marco Reitano**, **Ciro Fontanesi** e **Alberto Tasinato**; **Daniele Vitali** – Portfolio Development Manager Lurisia, insieme ai protagonisti della Guida. L'incontro si è concluso con un brindisi con Franciacorta.

Ad accompagnare Wine List Italia 2026 il **Founding Supporter Franciacorta**, a fianco al progetto fin dalle origini, e in qualità di **Official Sponsor Lurisia**. Entrambe rinnovano così il proprio sostegno al progetto e alla valorizzazione dei professionisti della sommellerie italiana, condividendo l'attenzione per la qualità, la cultura dell'accoglienza e l'eccellenza del servizio.

Nel pomeriggio il progetto è passato dalle pagine al calice con il **Grand Tasting Wine List Italia**, aperto al pubblico e agli operatori. I sommelier e le cantine selezionate dal progetto hanno dato vita a una grande degustazione dedicata alle etichette protagoniste delle carte dei vini di alcuni dei più importanti indirizzi del gusto della Penisola e del mondo: un viaggio attraverso 800 bottiglie degustate, pensato per scoprire il punto di vista di ogni singolo autore della guida. Un'occasione per avvicinarsi al vino attraverso lo sguardo di chi ogni giorno lo sceglie, lo racconta e lo serve, mettendo al centro del banco di degustazione non soltanto la bottiglia, ma la ricerca, le competenze e le storie che ne guidano la selezione.

Dagli Stati Generali una riflessione sul futuro della Sala italiana

Il percorso si è completato oggi lunedì 19 ottobre con la prima edizione degli **Stati Generali della Sala Italiana**, ospitata al Milan Marriott Hotel: una nuova piattaforma di confronto dedicata al presente e al futuro delle professionalità di sala e naturale prosecuzione del percorso avviato a maggio 2026 con il **Premio Eccellenza della Sala Italiana**, con il patrocinio del **Senato della Repubblica** e con il supporto di ALMA come educational partner dell'iniziativa.

L'incontro ha riunito protagonisti della ristorazione, della formazione, dell'informazione e del mondo delle risorse umane

per affrontare alcune delle questioni centrali per il futuro della professione: passaggio generazionale, lavoro e valorizzazione delle persone, formazione, comunicazione delle figure di sala e ruolo della carta dei vini nell'esperienza di ristorazione.

Dopo l'apertura di **Federico Gordini**, Presidente di MWW Group, e **Ciro Fontanesi**, Coordinatore di ALMA Wine Academy, con la moderazione di **Francesca Romana Barberini**, Conduttrice Radio, Tv e narratrice gastronomica, il confronto si è articolato in cinque panel. Il tema del lavoro e delle risorse umane ha riunito **Giacomo Bullo**, Responsabile comunicazione di ALMA, **Dario Parizzi**, co-founder di Rituali, **Nicola Ultimo**, Director of F&B del Park Hyatt, **Giorgio Pagnotta**, Responsabile Risorse Umane di Da Vittorio, e **Andrea Chiriatti**, Direttore Area Relazioni Sindacali, Previdenziali e Formazione di FIPE.

Spazio anche alla formazione della Sala del futuro, con **Ciro Fontanesi** Coordinatore ALMA Wine Academy, **Luigi Valentini** Restaurant Director di Da Vittorio, **Mariella Organi** Co-patron e Maitre Madonnina del Pescatore, **Alberto Tasinato** Patron de L'Alchimia di Milano e **Marco Fontanari**, Presidente dell'Associazione Ristoratori del Trentino – FIPE.

Il ruolo della comunicazione nel rilancio delle professioni di sala è stato invece al centro del confronto tra **Eleonora Cozzella**, Direttrice de Il Gusto, **Rossella De Stefano**, Direttrice di Mixer, **Bonaventura Ferrara**, Restaurant Manager & Wine Strategist di Terrazza Celè, **Francesco Venezia**, Socio & Head Sommelier di Reverso, **Adolfo De Cecco**, Responsabile della "Ristorazione Nobile De Cecco" e **Alessandro Rossi**, National Category Manager Partesa.

Il panel dedicato alla carta dei vini come parte dell'esperienza ha riunito **Ciro Fontanesi**, Coordinatore di ALMA Wine Academy, **Sebastian Ferrara**, Restaurant Director, Maître e Sommelier del Ristorante Enrico Bartolini del

MUDEC, **Marco Reitano**, Wine Expert & Head Sommelier presso il Ristorante La Pergola by Heinz Beck, **Manuele Pirovano**, Head Sommelier and Restaurant Manager di D'O e **Nando Papa**, Head Sommelier e Wine Manager del Verdura Resort.

A chiudere i lavori, il dialogo tra maestri e nuove generazioni ha coinvolto **Michela Scarello**, Maître & Responsabile della Cantina Ristorante Agli Amici dal 1887, **Carolina Vaga**, Responsabile di Sala e Sommelier di Agli Amici Rovigno, e **Lorenzo Chinosi**, Maître e Sommelier di Zù Ristorantea di Solto.

A conclusione dell'incontro, un momento conviviale con un brindisi accompagnato dai vini di **Bellavista** e una degustazione offerta da **De Cecco**.

Gli Stati Generali segnano così un ulteriore passaggio nell'evoluzione del progetto: dalla valorizzazione della figura del sommelier a una riflessione più ampia sull'intero ecosistema della Sala, sulle competenze necessarie per affrontarne il futuro e sulla capacità di restituire centralità e attrattività a professioni decisive per la qualità dell'ospitalità italiana.

Un progetto che continua a crescere

Wine List Italia prosegue così un percorso che nel 2026 ha progressivamente ampliato il proprio raggio d'azione, mantenendo al centro le persone che costruiscono ogni giorno la cultura del vino e dell'accoglienza. Un'evoluzione che ha portato il progetto anche fuori da Milano, con le tappe di **Wine List Italia On Tour a Paestum, Ortigia e Roma**, prime esperienze territoriali di un format destinato a proseguire il proprio sviluppo nel 2027 con nuove tappe.

Wine List Italia 2026 è un progetto di **MWW Group Srl**. La guida è realizzata da **MWW Media – Vendemmie** e curata da **Marco Reitano, Ciro Fontanesi e Alberto Tasinato**.

Punti chiave

1. **Quarta edizione di Wine List Italia 2026 presentata a Milano durante la Milano Wine Week**, con 100 sommelier protagonisti.
2. **Tre curatori per la prima volta:** Marco Reitano, Ciro Fontanesi e Alberto Tasinato guidano la linea editoriale.
3. **Otto categorie** raccontano il vino, da Bolle a Libera scelta, passando per Talento emergente e Qualità/prezzo.
4. **Cinque sommelier italiani all'estero**, con la collaborazione di ICE, portano a Milano la loro visione del vino italiano.
5. **Grand Tasting e Stati Generali** hanno proposto 800 bottiglie in degustazione e cinque panel sul futuro della Sala.