



ROME WINE EXPO III EDIZIONE

LA CITTÀ ETERNA CELEBRA LA CULTURA DEL VINO

ROMA 2/3/4 MARZO 2024

GRAND HOTEL PALATINO

Via Cavour 213/M

Banchi di assaggio e masterclass dei produttori di vino dell'Italia e del mondo

COMUNICATO STAMPA

Dopo il successo della II edizione, è in arrivo il 2, 3 e 4 marzo 2024 la **III edizione di ROME WINE EXPO**, il grande evento del vino di Roma, che promuove la cultura della qualità nella Capitale, organizzato dall'agenzia **RISERVA GRANDE** presso il Grand Hotel Palatino di Roma.

Dal 2012 RISERVA GRANDE firma con successo una serie di **eventi dedicati alla valorizzazione dei grandi territori del vino italiano**, con un focus particolare sui terroir d'eccellenza. Tra le rassegne più rinomate ricordiamo:

- **Sangiovese Purosangue** (15 edizioni, in collaborazione con Enoclub Siena): un appuntamento imperdibile per gli amanti del Sangiovese, dove degustare le migliori etichette provenienti da tutta Italia.
- **Nebbiolo Nel Cuore** (10 edizioni): un'immersione completa nel mondo del Nebbiolo, con degustazioni, masterclass e incontri con i produttori.
- **Beviamoci Sud a Roma** (6 edizioni): un viaggio enologico alla scoperta delle eccellenze vitivinicole del Sud Italia.
- **Taste Alto Piemonte** (2 edizioni): un focus sulle eccellenze vitivinicole dell'Alto Piemonte, con degustazioni di vini pregiati e visite alle cantine.

- **Rome Wine Expo** (2 edizioni): una grande kermesse dedicata al vino italiano e internazionale, con la partecipazione di centinaia di espositori e migliaia di visitatori.

IL PROGETTO ROME WINE EXPO

RISERVA GRANDE ha ideato e realizzato **RWE** con la ferma convinzione che Roma, centro nevralgico del vino italiano, meriti anche una manifestazione di **respiro internazionale**. Un evento ideato per coinvolgere un pubblico eterogeneo: appassionati e conoscitori, ma anche professionisti del settore, come addetti stampa, operatori HoReCa, mediatori commerciali e buyers da tutto il mondo.

*“Come d'abitudine l'evento vedrà la partecipazione di produttori di vino da tutta Italia, ma il nostro intento è anche quello di portare produttori dall'estero - **Commenta Marco Cum, il titolare di Riserva Grande** - Novità assoluta: per la prima volta a Roma verranno presentati, in collaborazione con la **Delegazione del Governo della Catalogna in Italia**, i più grandi vini di questo territorio, enclave iberica che si distingue per vini di eccezionale storicità e di rara finezza espressiva. Non mancherà una selezione di grandi vini della Georgia e della Francia. Le masterclass, come sempre, costituiranno un punto di forza dell'evento, con **due seminari dedicati alla Francia: Champagne e Borgogna**. Inoltre, avremo una **masterclass eccezionale dedicata ai più grandi vini della Catalogna** e, in collaborazione **con il Consorzio di Spoleto Montefalco, una masterclass dedicata all'evoluzione del Trebbiano Spoletino**. Altre masterclass dedicate ai vini italiani: **un approfondimento delle sottozone dei territori della Valpolicella, con un focus sull'Amarone e una doppia verticale e comparativa dei vini di Emiliano Fini**. L'Evento è aperto a tutti, operatori del settore, appassionati wine-lovers e sommelier in primis. Meeting e business, networking professionali, tradizioni, sorrisi, emozioni, tutto questo è **Rome Wine Expo**.”*

RISERVA GRANDE vanta una solida base di centinaia di appassionati che seguono le sue attività, molti dei quali si sono formati attraverso i corsi amatoriali e professionali organizzati dall'agenzia. Visitatori competenti che partecipano con rinnovata fedeltà agli eventi proposti, confermando un trend positivo in costante crescita, anno dopo anno. A testimonianza del suo successo, **la mailing list dell'agenzia conta oggi oltre 10.000 contatti, che crescono di anno in anno**.

Tale crescita ha determinato anche un aumento significativo della presenza di **Buyer Personas**, sia privati che B2B, target di riferimento di primaria importanza per il successo delle attività degli espositori.

SCARICARE IL KIT STAMPA [QUI](#)

L'EVENTO

Banchi Di Assaggio

Il panorama vitivinicolo italiano si distingue per la ricchezza e la varietà dei suoi terroir, i quali, in un contesto di costante crescita qualitativa, rappresentano un esempio di valorizzazione del territorio. Attraverso un percorso di degustazione articolato in banchi d'assaggio, l'evento offrirà ai partecipanti l'opportunità di apprezzare una selezione di vini pregiati, provenienti da diverse zone d'Italia e del mondo, e di incontrare i viticoltori che li realizzano, condividendo l'esperienza con altri appassionati, in un contesto di convivialità e confronto.

Masterclass

Le Emozioni Sensoriali

Grande importanza viene data alle masterclass, esperienze formative volte ad approfondire la conoscenza del vino. Ogni masterclass si focalizzerà su un terroir specifico, esaminandone le caratteristiche geologiche, climatiche e agronomiche. I partecipanti avranno l'opportunità di degustare vini d'eccellenza, espressione autentica del territorio di origine, e di interfacciarsi direttamente con i produttori che li hanno creati, al fine di cogliere appieno la filosofia produttiva e la storia umana che si cela dietro ogni bottiglia. Un'occasione imperdibile, per ampliare le proprie conoscenze e acquisire una competenza specifica in campo enologico.

I CONCORSI DI ROME WINE EXPO 2024

Da sempre la mission di Riserva Grande è quella di valorizzare il territorio quale espressione primaria dell'esclusività di ogni vino. A tale scopo abbiamo deciso di indire un doppio concorso interno all'evento. Nel pomeriggio di **lunedì 4 marzo** verranno premiati i vini selezionati in base a categorie prestabilite da un panel di degustatori professionisti e dai partecipanti all'evento.

LE ECCELLENZE DI RWE '24

Il premio di grande qualità le "Eccellenze di RWE 2024", verrà riconosciuto alle **etichette di maggior pregio prodotte dalle aziende espositrici**, selezionate grazie alla valutazione di una giuria tecnica di esperti.

IL WINE CHALLENGE II EDIZIONE

Tutti i vini presenti **all'evento verranno votati nel corso delle prime due giornate dell'evento dai partecipanti**: dal semplice visitatore wine-lover all'operatore Horeca, al sommelier, che potranno segnalare le proprie preferenze per iscritto.

I visitatori che lasceranno il loro indirizzo mail valido all'ingresso alla manifestazione, concorreranno all'estrazione di n. 1 bottiglia per ogni categoria in gara, tra quelle che riceveranno il maggior numero di voti. Verranno entro qualche giorno contattati per mail dall'organizzazione, per ritirare il premio presso il Grand Hotel Palatino, nella data e orario che verrà comunicato.

In entrambi i concorsi verranno premiate le prime 10 etichette relative alle categorie: **MIGLIOR VINO SPUMANTE** (inclusi i vini frizzanti) – **MIGLIOR VINO BIANCO** – **MIGLIOR VINO ROSATO** – **MIGLIOR VINO ROSSO** – **MIGLIOR VINO SPECIALE E DISTILLATI** (dolce, aromatizzato, fortificato, distillati, ecc.).

I primi **tre vini** di tutte le categorie riceveranno una **MENZIONE ORO (ECCELLENZA ORO; TOP WINE CHALLENGE ORO)**.

PROGRAMMA

SABATO 2 MARZO 2024

- -ore 12:00 Masterclass. "Sfida all'Amarone. Degustazione comparata, alla cieca, di grandi Amarone, Ripasso e Superiore di diverse sottozone della Valpolicella"
- -ore 14:00 Apertura banchi di assaggio
- -ore 15:00 Masterclass. "La Francia e l'invenzione del terroir. Il mito leggendario della Borgogna: la Côte-d'Or e la Côte-de Nuits"
- -ore 17:30 Masterclass. "L'Evoluzione del Trebbiano Spoletino. Comparazione tra nuove e vecchie annate in blind tasting"
- -ore 21:00 Chiusura banchi di assaggio

DOMENICA 3 MARZO 2024

- -ore 12:00 Masterclass. "I grandi bianchi di Emiliano Fini, nati tra il Tirreno e il grande vulcano laziale"
- -ore 14.00 Apertura banchi di assaggio
- -ore 14:00 Masterclass. "Lo Champagne. Il vino più celebrato del mondo attraverso l'interpretazione di piccoli vigneroni"
- -ore 17:00 Masterclass. "Finca Qualificada. Il riflesso del terroir nei grandi vini della Catalogna". **Evento riservato su invito**
- -ore 20:00 Chiusura banchi di assaggio

LUNEDÌ 4 MARZO 2024

- -ore 11:00 Apertura banchi di assaggio
- -ore 11:00/17:00 Incontro con gli operatori
- -ore 14:00 Premiazioni dei concorsi: "Eccellenze di RWE 2024" e "Wine Challenge"
- -ore 17:00 Chiusura banchi di assaggio

MODALITA' D'INGRESSO

-Biglietto di ingresso costo 25€. [Acquista QUI](#)

-Biglietto di ingresso valido per 2 giorni costo 40€. [Acquista QUI](#)

(È possibile acquistare il biglietto presso la reception dell'evento o on-line con lo sconto indicato in fase di acquisto)

-CONVENZIONI

-Sommelier: 20€ (Previa dimostrazione con tesserino valido anno corrente - acquisto presso il desk accoglienza dell'evento)

-Soci SES (Scuola europea Sommelier): 15€ (Previa dimostrazione con tesserino valido anno corrente - acquisto presso il desk accoglienza dell'evento)

INFO E MODALITA' ACQUISTO MASTERCLASS

Prenotazione obbligatoria (al tel. 339.6231232 o per mail: accrediti@riservagrande.com)

INFO acquisto online [QUI](#)

In caso di eventuali posti disponibili, pagamento anche in loco.

SABATO 2 MARZO 2024

-Ore 12:00 - 14:00 – Masterclass: “Sfida all’Amarone”. *Degustazione comparata, alla cieca, di grandi Amarone, Ripasso e Superiore di diverse sottozone della Valpolicella.* A cura di Saula Giusto e dei produttori presenti all'evento.

Aziende presenti:

- Ca' Botta. Grezzana – Valpantena
- Cantina Mizzon. San Pietro in Cariano - Valpolicella Classica
- Corte Canella. Illasi - Valpolicella Orientale o “Estesa”
- Corte Merci. Negrar – Valpolicella Classica
- Dolcivera. Negrar – Valpolicella Classica
- Selun. San Pietro in Cariano – Valpolicella Classica
- Terre di Leone. Marano – Valpolicella Classica)
- Terre di Rizzato. Cazzano di Tramigna - Valpolicella Orientale o “Estesa”

Costo 55€

L'acquisto comprende l'ingresso alla manifestazione a banchi di assaggio

[Acquista il biglietto](#)

-Ore 15:00 - 16:30 – Masterclass: “La Francia e l'invenzione del terroir”. *Il mito leggendario della Borgogna: la Côte-d'Or e la Côte-de Nuits.* A cura di Marco Cum

Vini in degustazione:

- Marsigny, Crémant De Bourgogne brut Blanc De Noirs
- Le Petit Bois, Moulin à Vent. Domaine Bertrand
- Chablis 2021. Domaine Jean Dauvissat
- Les Narvaux 2021 Mersault, Piguët-Chouët & Fils
- Morey Saint-Denis 1er Cru Les Blanchards, Remy Jeanniard
- Bourgogne Pinot Noir 2020. Philippe Gavignet

- Chambertin Grand Cru 2021. Rossignol Trapet

Costo 70€

L'acquisto comprende l'ingresso alla manifestazione a banchi di assaggio

[Acquista il biglietto](#)

-Ore 17:30 - 19:00 – Masterclass: “L'Evoluzione del Trebbiano Spoletino”.

Comparazione tra nuove e vecchie annate in blind tasting. A cura di Saula Giusto e dei produttori presenti all'evento, organizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini Montefalco.

Vini in degustazione in via di Definizione

Costo 45€

L'acquisto comprende l'ingresso alla manifestazione a banchi di assaggio

[Acquista il biglietto](#)

DOMENICA 3 MARZO 2024

-Ore 12.00 - 14.00. Masterclass: "I grandi bianchi di Emiliano Fini, nati tra il Tirreno e il grande vulcano laziale". *Sei annate di Malvasia Puntinata Lavente e 6 annate di Grechetto Cleto in doppia verticale e in comparata, dalla 2017 alla 2022.* A cura di Saula Giusto e del produttore Emiliano Fini.

Costo 35€

L'acquisto comprende l'ingresso alla manifestazione a banchi di assaggio

[Acquista il biglietto](#)

-Ore 15:00 - 17:00. Masterclass: “Lo Champagne. Il vino più celebrato del mondo attraverso l'interpretazione di piccoli vigneron”. A cura di Marco Cum

Vini in degustazione:

- Beatrix De Gimbers, Harmony brut nature, Pinot Noir 50% - Chardonnay 50%
- Satis Extra brut, Terre De Meunieur, Pinot Meunieur 100%
- Joly brut rosé, 85% Pinot Meunier - 15% pinot Noir
- Barbier Louvet Couvéé D'Ensemble, Pinot Noir 60% - Chardonnay 40%
- Emile Blanc De Noirs brut Premier Cru, Pinot Noir 100%
- Gerard Dubois brut 2015 Grand Cru Millesimé, Chardonnay 100%

Costo 65€

L'acquisto comprende l'ingresso alla manifestazione a banchi di assaggio

[Acquista il biglietto](#)

-Ore 17-18.30. Masterclass. “Finca Qualificada. La forza del terroir nei grandi vini della Catalogna”. *Approfondimento e degustazione di Vini di Aziende Catalane*

D'Eccellenza: i “Vins de Finca Qualificada (VFQ)”. Vini DO (che hanno già ottenuto la “Denominació d'Origen”), prodotti in tenute ed appezzamenti dalle caratteristiche geologiche e climatiche tipiche, che conferiscono caratteristiche peculiari, uniche, di altissima e comprovata qualità. Incontro organizzato in collaborazione con **INCAVI** (Institut Català de la Vinya i el VI) e con la **Delegazione del Governo della Catalogna in Italia**. La masterclass verrà introdotta dal **Delegato della Catalogna Luca Bellizzi** e presentata dalla **Direttrice di Incavi, Alba Balcells**. La degustazione dei vini verrà condotta in lingua italiana dal sommelier catalano **Marc Greco**.

INGRESSO RISERVATO AGLI OPERATORI, SU INVITI DELLA DELEGAZIONE

Vini in degustazione

- Avi Ton – Celler Eudald Massana
- Raïms de la immortalitat – Celler Torre del Veguer
- Comablanca – Celler Mas d'en Gil
- Teixar – Vinyes Domènech
- V d'O 2 - Celler Vinyes d'Olivardots
- Clos Mogador - Celler Clos Mogador

TICKETS MASTERCLASS

L'ACQUISTO DELLE MASTERCLASS COMPRENDE L'INGRESSO AI BANCHI DI ASSAGGIO e per accedere sarà necessario acquistare unicamente il calice e portacalice al costo di 5€)

ACCREDITI OPERATORI

- Gli operatori del circuito Horeca e la stampa professionale possono chiedere l'accredito **entro e non oltre il giorno 29 febbraio 2024 all'indirizzo accrediti@riservagrande.com**.
- **È concesso un solo accredito per operatore nelle giornate del 2 e 3.03; è possibile richiedere n. 2 accrediti per operatore per la giornata di lunedì 4.03.** In ogni caso, per accedere alla manifestazione è necessaria la conferma da parte dell'organizzazione che si riserva di accettare o meno la richiesta.
- Gli operatori che arriveranno all'evento senza essersi accreditati preventivamente, potranno accedere esclusivamente acquistando il biglietto di ingresso.
- Per accedere **occorre acquistare il calice e porta calice al costo di 5€**. È vietato introdurre all'evento calici personali.

Richiesta Voucher Regalo

Info eventi@riservagrande.com - Infoline 339.623123

A CHI È RIVOLTO L'EVENTO

Lo scopo di ROME WINE EXPO è quello di coinvolgere gli operatori del settore, quali:

1. Stampa specializzata e non (diffusione mediatica dell'Evento)
2. Circuito ho.re.ca: Enotecche, Ristoranti, Hotel
3. Agenzie di rappresentanza romane
4. Wine & food blogger
5. Sommelier e appassionati
6. Buyers internazionali
7. Consumatore privato

COMUNICAZIONE MEDIA E SOCIAL

L'organizzazione realizzerà, nel corso dell'evento, contenuti video dei vari momenti della manifestazione, con incluse alcune interviste ai produttori. Verrà anche realizzato un accurato servizio fotografico, con cui verranno create delle landing page per la promozione nei vari canali di comunicazione mediatica.

LOCATION

Il GRAND HOTEL PALATINO si trova in via Cavour in una posizione di grande prestigio storico ma al contempo strategica per i collegamenti. <https://www.hotelpalatino.com/> Siamo a 700 mt dalla Stazione Termini sul Colle Palatino di fronte al Foro Romano fra il Colosseo e Piazza Venezia. L'hotel dispone di una grande sala eventi e di altre sale conference adeguate alle necessità dell'evento. Allo stesso tempo ha posizione strategica in quanto collegato direttamente con la stazione Termini e la fermata della Metro Cavour a soli 50 mt. L'hotel dispone inoltre di un ottimo ristorante e ovviamente di 200 camere dove poter comodamente alloggiare.

L'ORGANIZZAZIONE

RISERVA GRANDE

Da oltre dieci anni RISERVA GRANDE ACADEMY promuove la cultura del vino attraverso corsi amatoriali e professionali frequentati, negli anni, da oltre 10.000 utenti. Riserva Grande Academy è la delegazione romana della Scuola Europea Sommelier, ramificata nelle principali città europee e in altri stati.

LA LISTA ESPOSITORI RWE 2024 (ancora in parte in via di definizione):

ANTONELLI SAN MARCO, Montefalco. Umbria

APICOLTURA PACIENZA, Altomonte. Calabria

AURELIO SETTIMO, Langhe Barolo. Piemonte

BERTRAND, Charentay. Francia

CANTINA NINNI, Spoleto. Umbria

CASATA MERGE', Roma. Lazio

CASTELLALTA, San Pietro Di Feletto. Veneto

COLLE UNCINANO, Spoleto. Umbria

CORONEA, Gussago. Lombardia
CORTE MERCI, Negrar Fumane. Veneto
DE QUARTO, Leporano. Puglia
DOMUS HORTAE, Orta Nova. Puglia
EMILIANO FINI, Aprilia. Lazio
FATTORIA GAGLIERANO, Sant'Angelo. Abruzzo
GUENAL JAMBON, Villé Morgon. Francia
I CARPINI, Pozzol Groppo. Piemonte
I CIACCA, Picinisco. Lazio
JOLY, Troissy. Champagne, Francia
LAMBARDI, Montalcino. Toscana
LA MONTANINA, Gaiole In Chianti. Toscana
LE CIMATE, Montefalco. Umbria
LE MACCHIE, Rieti. Lazio
MONTECROCETTA, Gambellara. Veneto
MONTI CECUBI, Itri. Lazio
NINA TRINCA, Zagarolo. Lazio
PALATINO, Orta Nova. Puglia
PIANA DEI CASTELLI, Velletri. Lazio
PODERE EMA, Bagno a Ripoli. Toscana
PIETRO CASSINA, Lessona. Piemonte
POGGIO LUCINA, Montalcino. Toscana
PRINCIPE DEL FARNETO, Altomonte. Calabria
TENIMENTI LEONE, Lanuvio. Roma
TENUTA IACOANGELI, Genzano. Lazio
TENUTA LUNGARELLA, Poli. Lazio
TENUTA PLANISIUM, Volturino. Puglia
TERRE DI RIZZATO, Valpolicella. Veneto
TRUANT, San Daniele del Friuli. Friuli Venezia Giulia
TOMMASO BOSCO, Castagnole Monferrato. Piemonte
VALDANGIUS, Montefalco. Umbria
VIGNA DEL GAL, Farra Di Soligo. Veneto
VIGNETI FONTANA, Nettuno. Lazio
WEGERHOF, Cornaiano. Alto Adige

BANCHI CONDIVISI

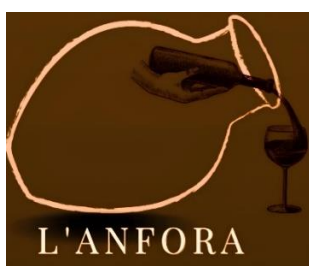
BANCO ISTITUZIONALE CONSORZIO SPOLETO-MONTEFALCO, Umbria
BANCO ISTITUZIONALE PRODUTTORI DELLA CATALOGNA, Catalogna, Penisola Iberica
L'ANFORA DISTRIBUZIONE VINI GEORGIANI, Roma. Lazio

BIRRIFICIO SAN GERMANO, Ancona. Marche
DISTRIBUZIONE VINI&TERROIRS, Roma. Lazio

PARTNERS E SPONSOR:



– WINE TALES –
MAGAZINE



Generalitat de Catalunya
Governo della Catalogna
Delegazione in Italia



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

INFO E COMUNICAZIONI

Saula Giusto

Ufficio Stampa, Comunicazioni e Relazioni Pubbliche di Rome Wine Expo

saula.giusto@romewinexpo.com

tel. 393 285 4426

Marco Cum

Responsabile evento e titolare di Riserva Grande

info@romewinexpo.com

www.romewinexpo.com

www.riservagrande.com

eventi@riservagrande.com

tel 339.6231232



ASSOCIAZIONE CULTURALE
RISERVA GRANDE