

**L'evento che unisce le eccellenze vinicole
delle Regioni del Centro Italia
premiato dalla Guida Vitae AIS 2025 dell'Associazione Italiana Sommelier**

Esperienze di Vitae del Centro Italia

**Un grande banco d'assaggio con oltre 350 aziende provenienti da
Abruzzo, Campania, Emilia, Lazio,
Marche, Molise, Romagna, Toscana e Umbria**

Si è svolta questa mattina a Roma, presso la sede dell'Associazione Stampa Estera, la presentazione alla stampa dell'evento "**Esperienze di Vitae del Centro Italia**", la manifestazione che celebra le eccellenze vinicole provenienti dalle regioni nel cuore della Penisola, premiate dalla **Guida Vitae AIS 2025** dell'**Associazione Italiana Sommelier**.

L'evento, aperto al pubblico e in programma **domenica 2 marzo** presso **A.Roma Life Style Hotel** (sede dei corsi e delle degustazioni di AIS Lazio nella Capitale, in via Giorgio Zoega, 59) con il patrocinio della **Regione Lazio** e il contributo di **ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio)**, riunirà oltre 350 produttori, provenienti da Abruzzo, Campania, Emilia, Lazio, Marche, Molise, Romagna, Toscana e Umbria. A presidiare i banchi d'assaggio ci saranno più di 100 Sommelier di AIS Lazio, pronti a condurre per mano il pubblico con competenza e spirito di accoglienza, in una esperienza non solo sensoriale ma di conoscenza e approfondimento culturale a 360°.

Le etichette protagoniste saranno le **Quattro Viti** dell'ultima edizione della guida, ovvero quelle che hanno ottenuto il prestigioso premio AIS che segnala i "vini di eccellente profilo stilistico e organolettico", dunque le produzioni valutate con un punteggio di oltre 90 punti su scala centesimale.

Un focus particolare sarà riservato poi ai vini a cui sono stati conferiti speciali riconoscimenti:

- **Cupido**, riservato ai vini dall'intenso valore emozionale che in degustazione hanno suscitato "amore al primo sorso (identificati in guida con il simbolo del cuore);
- **Valore/Prezzo**, dedicato ai vini che esprimono un esemplare valore produttivo se rapportati al prezzo di vendita (identificati in guida con il simbolo della bilancia);
- **Passpartout**, attribuito alle referenze considerate preziose per le carte dei vini dei professionisti della ristorazione poiché si dimostrano altamente versatili negli abbinamenti (identificati in guida con il simbolo della chiave).

-

Alla conferenza stampa erano presenti **Sandro Camilli**, presidente nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier; **Francesco Guercilena**, presidente di AIS Lazio; **Luca Manfredi**, presidente di AIS Emilia; **Adolfo Treggiari**, presidente di AIS Romagna; **Pietro Marchi**, presidente di AIS Umbria; **Angela Di Lello**, presidente di AIS Abruzzo; **Tommaso Luongo**, presidente di AIS Campania. In collegamento online c'erano **Cristiano Cini**, presidente di AIS Toscana, e **Stefano Isidori**, presidente di AIS Marche. Sono giunti anche i saluti di **Carlo Pagano**, presidente di AIS Molise. Un parterre d'eccezione per sottolineare l'importanza di valorizzare le eccellenze dell'esteso panorama vitivinicolo italiano, segnalando agli esperti del settore e ai consumatori finali le espressioni più interessanti e imperdibili di ogni territorio.

Tra gli ospiti della mattinata anche il commissario ARSIAL **Massimiliano Raffa**, a testimonianza di quanto la manifestazione rappresenti l'occasione per i vini della regione ospitante, appunto il Lazio, di dare prova della crescita della qualità negli ultimi anni, con proposte interessanti e innovative all'altezza di quelle provenienti dai territori considerati da sempre più blasonati: *"Il contributo di Arsial a 'Esperienze di Vitae del Centro Italia' si inserisce in una strategia di promozione mirata che punta a rafforzare la competitività del comparto vitivinicolo laziale, valorizzandone le peculiarità enologiche e il forte legame con il territorio - ha spiegato Raffa - Questo evento rappresenta una piattaforma di alto livello per esaltare la qualità delle produzioni regionali, offrendo ai produttori la possibilità di accedere a un network qualificato di operatori e appassionati. Investire in manifestazioni di rilievo come questa significa consolidare il posizionamento del Lazio tra le aree di riferimento dell'enologia italiana, sostenendo un modello produttivo che coniuga innovazione, sostenibilità e identità territoriale"*.

IL PROGRAMMA DI “ESPERIENZE DI VITAE DEL CENTRO ITALIA”

La giornata, organizzata con il supporto fondamentale della **delegazione di Roma di AIS Lazio** sotto la guida del delegato e vicepresidente **Marco Sanfilippo**, si articolerà in due fasi principali:

- dalle ore 10:30 alle ore 12:30 si svolgerà la cerimonia di premiazione, riservata agli associati e ai giornalisti, condotta dal giornalista RAI Gianluca Semprini con il presidente nazionale AIS Sandro Camilli e con tutti i presidenti delle associazioni regionali AIS coinvolte;
- seguirà dalle ore 14:30 alle ore 19:30 una grande degustazione a banco d'assaggio, per la quale sono attesi circa 700 partecipanti per scoprire e apprezzare le eccellenze vinicole premiate. Questa parte dell'evento sarà aperta ai soci e a tutto il pubblico di curiosi e appassionati winelovers, nonché agli addetti al settore, che potranno acquistare il biglietto di ingresso sul sito www.aislazio.it.

Il biglietto d'entrata (**30 euro per gli associati AIS, 40 euro per i non associati, acquistabile sul sito di AIS Lazio www.aislazio.it**) darà diritto a partecipare anche alle due masterclass in programma, previa prenotazione ed ad esaurimento posti disponibili, per un massimo di 35 partecipanti per sessione. Grazie al contributo di ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) sarà possibile approfondire in particolare la conoscenza dei vini del Lazio e degustare le eccellenze gastronomiche del territorio.

LE MASTERCLASS

Sono due le occasioni di formazione e approfondimento previste :

ore 16:00 – Viaggio contemporaneo nella Toscana, a cura di Cristiano Cini, presidente AIS Toscana.

Attraverso 6 vini, 6 aziende, 6 territori, un racconto aperto, rappresentativo di un movimento di avanguardia rispetto alla lettura identitaria di ognuno dei 6 areali produttivi scelti. Toccheremo i Colli Fiorentini con Marzocco di Poppiano e la rinascita del vitigno bianco storicamente rappresentativo della toscana, il “nuovo trebbiano” 3BO; andremo a Cortona in casa Baldetti, con la “new wave” della Syrah e l’ultimo nato lo Spazzanido; passeremo da una nuova interpretazione filosofica del termine Supertuscan (a raccontarcelo sarà il lavoro di un 30enne a Tenuta Licinia con il Sasso di Fata); vivremo Bolgheri attraverso il paradosso della “leggera eleganza” di Tenuta Campo al Signore; arriveremo a Montepulciano con la linfa vitale di Cantine Dei, indiscussa protagonista del significato odierno di territorio del Vino Nobile; chiuderemo con Montalcino, la sua profondità e la sua capacità di sfidare il tempo, scegliendo Poggio degli Ulivi con l’annata 2013.

ore 18:00 – I premi speciali della Regione Lazio: Valore/Prezzo, Cupido e Passpartout, condotta dal referente regionale per il Lazio della Guida Vitae, il relatore AIS Angelo Petracci.

Un’occasione anche per i partecipanti provenienti da altre regioni di andare “al di là della romanità riconosciuta” e scoprire a tutto tondo il Lazio, che tra il mar Tirreno e i suoi antichi crateri di origine vulcanica, è potenzialmente una delle regioni italiane più votate alla viticoltura. Attualmente conta su 20.453 ettari vitati complessivi, con una produzione totale di 981.678 HL, ripartita tra vini bianchi per il 74% e vini rossi e rosati per il 26%.

Faremo questo viaggio nei calici con i vini che hanno ottenuto i riconoscimenti speciali Cupido, Valore/Prezzo e Passpartout, degustando:

- Cesanese del Piglio Superiore Dives 2021 di Marcella Giuliani;
- Santermete 2019 di Terre D’Aquesia;
- Virdis 2022 di Emanuele Ranchella;

- Rosato 2023 di Arcadia
- Caecubum Rosso 2022 di Monti Cecubi;
- Ramatico 2022 di Antonella Pacchiarotti.

La partecipazione alle masterclass è previa prenotazione obbligatoria via mail all'indirizzo : sommelier.roma@aislazio.it

TRASPORTO NAVETTA DA ROMA CENTRO VERSO A.ROMA LIFESTYLE HOTEL

L'AIS Lazio ha predisposto un servizio navetta per chi voglia arrivare all'evento direttamente dalla Stazione Termini:

- Partenza ore 14:30 dalla zona Carico/Scarico in Viale Castro Pretorio, 66 (Dav. Hotel Galles), arrivo presso l'A.Roma Lifestyle Hotel, via Giorgio Zoega n.59 (Roma)
- Ritorno ore 18:30 dall'A.Roma Lifestyle Hotel, via Giorgio Zoega n.59 (Roma), arrivo Carico/Scarico in Viale Castro Pretorio, 66 (Dav. Hotel Galles).

Il biglietto della navetta è acquistabile sul sito www.aislazio.it

MEDIAPARTNER

La Gazzetta del gusto, il magazine online di Food&Wine con informazioni quotidiane su aziende e ristoranti, eventi e novità, filiera agroalimentare e turismo enogastronomico.

www.gazzettadelgusto.it

GLI SPONSOR TECNICI:

L'evento è organizzato grazie al supporto tecnico di VDGLASS, Pulltex Italia (Cavatappi e Accessori vino), Acqua Minerale San Benedetto, Piavettini S.R.L., Salumificio Sano, Freezco e al contributo di Nabla.

Ufficio Stampa
Leeloo Comunicazione
ufficiostampa.leeloo@gmail.com
comunicazione@aislazio.it
331 6176325 - 388 1066358