# La Sardegna di Vinodabere: più di 40 aziende ed oltre 200 vini a Roma il 13 e 14 dicembre

20251209134322mik04402

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. 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. Alla manifestazione saranno presenti più di 200 referenze tra bianchi, rosati, rossi, vini dolci e ossidativi, e perfino bollicine.

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).

**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

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, 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, 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 online 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 online, oppure direttamente al desk dell'evento.