COMUNICATO STAMPA

Vinibuoni d'Italia 2027: sabato 12 dicembre a Roma il Tasting Event con oltre 700 vini e la presentazione della guida

All'Hotel Villa Pamphili, dalle 17 alle 22, la degustazione aperta al pubblico. Al mattino la presentazione della nuova edizione, la premiazione dei TOP 300, dei vincitori di Sparkling Star e Drink Pink e la consegna dei premi speciali.

Roma, 17 novembre 2026 – Sabato 12 dicembre 2026, dalle 17 alle 22, l'Hotel Villa Pamphili di Roma ospita il grande **Tasting Event di Vinibuoni d'Italia 2027**, aperto al pubblico, con oltre 700 vini in assaggio: le Corone della nuova edizione e i vincitori di Sparkling Star e Drink Pink, affiancati da specialità gastronomiche.

Il catalogo dei vini in degustazione è disponibile sul sito **2027.vinibuoni.it**, dove si possono acquistare i biglietti in prevendita per partecipare all'evento.

La giornata si apre al mattino con la presentazione di **Vinibuoni d'Italia 2027**, la guida ai vini da vitigni autoctoni italiani edita dal **Touring Club Italiano** e curata da **Mario Busso**, **Alessandro Scorsone** e **Alessandro Brizi**, con la premiazione dei TOP 300 e dei vincitori di Sparkling Star e Drink Pink e la consegna dei premi speciali; a seguire la degustazione riservata agli ospiti.

L'edizione 2027 in numeri

Dalle degustazioni e selezioni delle commissioni regionali alle Finali Nazionali in Istria, dal calice alle pagine della guida:

- **oltre 35.000** campioni ricevuti e assaggiati dalle commissioni regionali;
- **2.000** aziende vitivinicole raccontate nella guida;
- **6.935** vini valutati e pubblicati nella nuova edizione;
- **744** vini premiati con la Corona di Vinibuoni d'Italia dai coordinatori regionali;
- **422** vini premiati con le Corone di "Oggi le Corone le decido io", assegnate dalle commissioni internazionali ospiti alle Finali Nazionali;
- **300** i migliori vini scelti dai curatori nazionali durante le Finali a Cittanova, in Istria, inseriti nella TOP 300.

Il programma

11:00
Presentazione e premiazione (su accredito). Presentazione di Vinibuoni d'Italia 2027 e premiazione dei TOP 300 e dei vini più votati nei concorsi Sparkling Star, realizzato a Vinitaly con Verallia, e Drink Pink, realizzato con Vinòforum. Consegna dei premi Michele D'Innella, Eticork ed Ecofriendly.
12:30 circa
Degustazione per gli ospiti (riservata). I vini premiati in abbinamento a Grana Padano Dop e salumi Levoni.
17–22
Tasting Event (aperto al pubblico). In assaggio le Corone di Vinibuoni d'Italia 2027 e i vincitori di Sparkling Star e Drink Pink, affiancati da specialità gastronomiche. Il catalogo dei vini in degustazione è consultabile su 2027.vinibuoni.it.

I premi speciali

Durante la presentazione saranno consegnati anche i premi speciali della guida:

Premio Michele D'Innella
Giunto alla quindicesima edizione, il premio dedicato a Michele D'Innella, per molti anni direttore editoriale del Touring Club Italiano, va alla giornalista **Antonella Amodio**, autrice di

Calici&Spicchi. Il libro racconta come l'abbinamento tra pizza e vino sia diventato il segno di un cambiamento culturale: le pizzerie investono in ingredienti di qualità e carte dei vini curate, e diventano luoghi della cultura del gusto, con una predilezione per i vini dello stesso territorio.

Premio Ecofriendly

Con il Premio Ecofriendly, realizzato insieme ad Amorim, Repower e Verallia, la guida premia le cantine che si sono distinte per la sostenibilità ambientale. Quest'anno il riconoscimento va a **Col d'Orcia**, **Batasiolo**, **Cantine Lunae Bosoni**, **Villa Matilde Avallone**, **Cantina Santadi** e **Antonio Facchin e figli**. Nell'edizione 2027 sono 1.090, su 2.000 recensite, le aziende segnalate in guida per il loro impegno green.

Premio Eticork

Il Premio Eticork, nato con Amorim Cork Italia e giunto all'undicesima edizione, valorizza i progetti solidali del mondo del vino. Va a **Le Manzane** di San Pietro di Feletto (Treviso), per i quindici anni della "Vendemmia Solidale" ideata dalla famiglia Balbinot, che trasforma la raccolta dell'uva in un'occasione di incontro e beneficenza. Quest'anno il progetto ha sostenuto l'associazione Il Filo di Simo ODV, impegnata nella prevenzione del disagio psicologico giovanile.

Biglietti per il Tasting Event

Il biglietto comprende l'ingresso dalle 17 alle 22 e l'assaggio di tutti i vini presenti; con l'opzione "Assaggio + guida 2027" si riceve anche una copia della nuova edizione.

- **Early bird**, fino al 20 novembre: 30 € solo online.
- **Prevendita online**, dal 21 novembre all'11 dicembre: 35 €, ridotto 30 €.
- **In cassa**, il 12 dicembre dalle 17: 40 €, ridotto 35 €, salvo esaurimento posti.

Il ridotto vale per i soci Touring Club Italiano, Aies, Ais, Amira, Ars, Aspi, Assosommelier, Fis, Fisar, Onav, Ses e per i possessori di Metrebus Card. Biglietti su **2027.vinibuoni.it**.

Dove

Hotel Villa Pamphili, via della Nocetta 105, Roma: l'hotel immerso nel parco di Villa Pamphili ospita la presentazione e il Tasting Event nel suo centro congressi. Parcheggio gratuito (salvo esaurimento posti); in alternativa la linea bus H (fermata Silvestri, a 10 minuti a piedi dall'hotel) o la linea 8 fino al capolinea Casaletto (circa 15 minuti a piedi dall'hotel).

Vinibuoni d'Italia – la guida ai vini da vitigni autoctoni italiani, edita dal Touring Club Italiano e curata da Mario Busso, Alessandro Scorsone e Alessandro Brizi.

2027.vinibuoni.it

Ufficio stampa: ufficiostampa@vinibuoni.it · +39 392 8828211

Materiali e accrediti: 2027.vinibuoni.it/stampa