



## Vignaioli in città: appuntamento con i vini di Romagna nel giardino del Mercure Bologna

### Descrizione

*Domenica 10 maggio 22 cantine e una masterclass dedicata all'Albana per raccontare l'identità enologica romagnola nel cuore della città*

Nel centro di Bologna, a pochi passi dalla Stazione Centrale, un giardino normalmente chiuso al pubblico per un giorno diventa luogo di incontro e degustazione. **Domenica 10 maggio**, dalle 15 alle 22, il **Mercure Bologna Centro** ospita la seconda edizione di «**Vignaioli in città – Artigiani e vini di Romagna**», evento che lo scorso anno ha registrato un'ampia partecipazione e che torna con una proposta ancora più ricca.

Il progetto nasce con l'obiettivo di raccontare una Romagna del vino in trasformazione, sempre più orientata verso qualità, identità territoriale e ricerca stilistica. E, infatti, gli oltre 5.000 metri quadrati di verde dell'hotel ospiteranno il pubblico che potrà confrontarsi con i produttori, degustando le loro etichette.



L'evento si terrà domenica 10 maggio, dalle 15 alle 22 (Foto © Ufficio stampa).

## Le cantine: una selezione della nuova Romagna del vino

A guidare la selezione è il giornalista e vignaiolo **Giorgio Melandri**, che ha individuato 22 realtà capaci di restituire la complessità e il dinamismo del territorio. Si tratta di aziende distribuite tra le province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e anche una presenza bolognese, accomunate da un approccio artigianale e da una crescente attenzione alla qualità.

---

Tra le cantine partecipanti figurano, tra le altre, Ca' di Sopra, Celli, Drei Donà, Mutiliana, Il Pratello, Tenute La Viola, Monticino Rosso e Vigne dei Boschi, insieme a realtà emergenti e progetti consolidati .

## Focus sull'Albana: la masterclass

Protagonista dell'approfondimento sarà l'**Albana**, vitigno simbolo del territorio e primo bianco italiano a ottenere la DOCG. La masterclass «**Albana: la nuova generazione è elegantissima**», guidata da **Leila Salimbeni**, direttrice della rivista Spirito di Vino, offrirà una lettura delle interpretazioni contemporanee di questo vino, sempre più orientate verso eleganza e precisione espressiva.

## Il food: prodotti locali e abbinamenti mirati

Per accompagnare i sorsi romagnoli, sarà presente anche una proposta gastronomica con prodotti del territorio, dai lievitati del Forno Calzolari ai prodotti dell'Orto di Barbieri e alle specialità del Salumificio Villani. Tra le proposte, focacce con verdure e pecorino, rosette con mortadella, crescenta con salsiccia passita e asparagi, fino alla ciabatta con friggione bolognese .



Banchi di degustazione prodotti gastronomici (Foto © Ufficio stampa).

## Ingresso e costi

Il biglietto d'ingresso (20 euro) include le **degustazioni libere e l'accesso alla masterclass fino a esaurimento posti**, mentre le proposte food sono disponibili à la carte. Dalle 18.30, il programma si completa con un DJ set in chiave funky-jazz, che accompagna la parte serale dell'evento senza snaturarne il carattere.

«Vignaioli in città» si conferma così un appuntamento capace di coniugare divulgazione e leggerezza, offrendo uno sguardo aggiornato su un territorio in evoluzione e creando, nel cuore della città, uno spazio temporaneo di relazione tra produttori e pubblico.

**Info e prenotazioni:** +39 05142211 | [www.eventbrite.com](http://www.eventbrite.com)

**Data di creazione**

2026/04/29

**Autore**

nora-selviati