



**APPENNINIA WINE FESTIVAL 2026 Quarta Edizione**  
**Domenica 8 e Lunedì 9 Febbraio**  
**Autodromo Internazionale del Mugello – Scarperia e S.Piero**  
(Località Senni, 15, 50038 Scarperia e San Piero FI)

**Programma Ufficiale:**

Domenica 8 Febbraio:

**Orario manifestazione 10.00 - 19.00**

Degustazione aperta al pubblico. L'ingresso è di 20 euro con bicchiere di degustazione e portacalice in omaggio.

- **10.00** | INAUGURAZIONE del festival, con la presenza delle istituzioni del nostro territorio e della Regione Toscana.
- **10.30 - 11.30** | Talk – **"Identità, immagine e potenziale commerciale del vino dell'appennino toscano e non solo"**.

Relatori:

Emiliano Falsini, enologo

Riccardo Gabriele, Pr e Ufficio Stampa

Giuseppe Rosati, Export Manager e formatore

Modera: Francesco Saverio Russo, Divulgatore enoico e Formatore.

Infine, presentazione del libro *"La molecola della civiltà" Il viaggio del vino tra storia, mito e bellezza* di Francesco Sorelli.

- **12.00** | Prima Masterclass: **"L'anima tesa e verticale del vino degli Appennini"**  
Degustazione di **vini bianchi e spumanti a cura di Ilaria Lorini (Miglior Somelier AIS d'Italia 2025) e Filippo Lazzerini**
- **15.30** | Seconda Masterclass: **"Eleganza e personalità del Pinot Nero, attraverso le sue declinazioni appenniniche"**

Degustazione di **vini base Pinot Nero a cura di Massimiliano Cappelli**

Info, prezzi e prenotazioni masterclass sul sito [www.appenninia.com](http://www.appenninia.com)

Durante la manifestazione sarà presente il bar e il ristorante self-service dell'Autodromo del Mugello.

- Ore 20.00 presso il Circolo MCL di Scarperia si svolgerà la ormai abituale cena conviviale con i produttori. Parteciperanno tutti i produttori della manifestazione, gli sponsor, i media e la stampa e chi si volesse prenotare ad un costo di Euro 35€. Per prenotazioni Whatsapp 338-4896967 Giulia / [info@appenninia.com](mailto:info@appenninia.com)

Lunedì 9 febbraio:

- **10.00 - 12.00** | Convegno **"Il Vino Appenninico e le sue prospettive vitivinicole, economiche e sociali"**/ evento dedicato alla stampa

Relatori:

N. Abbrescia, Presidente del CERVIM



Prof. Rocchi, Professore associato presso il Dipartimento di Scienze per l'Economia e l'Impresa dell'Università degli Studi di Firenze

I. Lorini, agronoma e miglior sommelier AIS d'Italia 2025

G. Giliberti, dirigente agronomo presso Regione Toscana

G. Tarchi, capo viticoltori Ornellaia

E. Galantini, Responsabile Tecnico Toscana Amorim Cork Italia

Modena: Francesco Saverio Russo, Divulgatore Enoico e Formatore.

- **13.30 – 19.00** | Degustazione aperta al pubblico. L'ingresso è di 20 euro con bicchiere di degustazione e portacalice in omaggio. Per media e stampa accreditato con entrata gratuita
- **15.00** | Terza masterclass: ***"L'identità agile, versatile e contemporanea dei vini degli appennini"***

Degustazione tematica alla ***scoperta della innata attualità dei vini appenninici a cura di Francesco Saverio Russo***

Info, prezzi e prenotazioni masterclass sul sito [www.appenninia.com](http://www.appenninia.com)

Durante la manifestazione sarà presente il bar e il ristorante self-service dell'Autodromo del Mugello.

Entrambi i giorni della manifestazione sarà aperto il Wine-shop, curato dalla Proloco di Scarperia, dove sarà possibile acquistare i vini presenti al festival a prezzi vantaggiosi con n.

***Per informazioni ed accrediti scrivere a [info@appenninia.com](mailto:info@appenninia.com)***