



Borgo Eccellenze Vinicole Italiane

Eccellenza ed essenza del grande
vino italiano, accessibile a tutti.

PRO GRAMMA PUBBLICO

24 OTTOBRE

**Centro Storico
SANSEPOLCRO**

23 OTTOBRE

Dalle 19:30 | Ristorante Fiorentino (GRADITA PRENOTAZIONE)

“ASPETTANDO B.E.V.I.”

Una serata dedicata al territorio e alle sue eccellenze, raccontate da Alessia Uccellini, per entrare nell'atmosfera dell'evento.

24 OTTOBRE

Dalle 11 | Logge Palazzo delle Laudi

“INAUGURAZIONE B.E.V.I. 2026”

Cerimonia inaugurale con taglio del nastro, brindisi e spettacolo degli sbandieratori per dare ufficialmente il via alla seconda edizione di B.E.V.I.

Dalle 10 alle 12:30 e dalle 15:30 alle 18 | Campanile della Basilica

“DI VINO RINTOCCARE” (INGRESSO LIBERO)

Apertura straordinaria della Torre Campanile del Duomo, con possibilità di visitare ed assistere al rintocco manuale delle secolari campane da parte del Gruppo Campanari Borgo Sansepolcro.

Dalle 12 | Palazzo Pretorio

“APERITIVO CON L'ARTISTA”

Un aperitivo per inaugurare la giornata all'insegna dell'incontro tra vino e arte.

Dalle 12 alle 20 | Centro storico

“B.E.V.I. IN CITTÀ - DEGUSTAZIONI, ARTE E MUSICA”

Via XX Settembre e le Logge del Palazzo delle Laudi si animano con i produttori del territorio, degustazioni, mostre, incontri e musica Jazz di **Groovers Collective, Toti-Nick Duo, Punt & Mes** e **Only Funk Trio**.

Alcuni appuntamenti della giornata:

12:00 – 15:30 MOSTRA FOTOGRAFICA | Biblioteca Comunale: esposizione delle opere di **Riccardo Lorenzi**.

16:00 – 19:00 TALK | Biblioteca Comunale: incontri e conversazioni dedicati al mondo del vino.

17:00 – 18:00 LARGO AI RE | Via XX Settembre: una **DEGUSTAZIONE POP** a cura di Antonelli.

(prenotazioni aperte dal 19 al 23 ottobre presso il punto di vendita “Antonelli”)

Dalle 12 alle 15 | Locali del centro

“B.E.V.I. A TAVOLA”

Locali aderenti all'iniziativa ospiteranno i produttori proponendo piatti e aperitivi studiati in abbinamento.

Dalle 15 alle 20 | Via XX Settembre

“LIVE PAINTING ED ESTEMPORANEA”

Il vino diventa protagonista anche nell'arte.

Dalle 15 alle 16 | Auditorium Santa Chiara (BIGLIETTO TICKETONE)

“MASTERCLASS – VERTICALE DI CIVETTAJA”

Con **Luca Gardini** e **Cristiano Cini**.

24 OTTOBRE

Dalle 16:30 alle 17:30 | Auditorium Santa Chiara (BIGLIETTO TICKETONE)

“MASTERCLASS – NEBBIOLO VS SANGIOVESE”

Con **Luca Gardini** e **Cristiano Cini**.

Dalle 18 alle 19 | Auditorium Santa Chiara (BIGLIETTO TICKETONE)

“MASTERCLASS – VERTICALE DI GUADO AL TASSO”

Con **Luca Gardini** e **Cristiano Cini**.

Dalle 17:00 | Enoteca Guidi Shop

“INCONTRO CON IL PRODUTTORE”

Federico Staderini racconta i suoi vini.

Ore 17:30 | Via XX Settembre 89/91

“INGHIRAMI STORE”

Cocktail in store.

Ore 18:30 alle 22 | Locali del centro

“APERITIVI E CENE”

Proseguono gli appuntamenti enogastronomici nei locali aderenti, con proposte dedicate e abbinamenti ai vini dei produttori ospiti.

Alcuni appuntamenti:

GERASMO IN ALTA LANGA | Caffè Gerasmo: *Viaggio nelle bollicine dell'alta langa con i produttori della famosa cantina Fontanafredda accompagnato con un tagliere gourmet alla Piemontese.*

IL VINO È DONNA | Casa del Caffè: *Aperitivo con produttore della cantina Le Terre di Beba, un percorso olfattivo dedicato alle donne.*

DJ SET | Il Triangolo: *dalle 19 alle 24 dj set di Luca Cristini musica Acid-Jazz, Funk*

Ore 21 alle 23 | Teatro della Misericordia

“JAZZ NIGHT”

Una serata all'insegna della musica jazz con il **Giuditta Franco Quintet**, in collaborazione con il Jazz Club Valtiberina e cocktail corner a cura di Antonelli.

Ore 00 alle 02 | Chiostro del Comune

“B.E.V.I. AFTER PARTY”

La giornata prosegue con DJ set & drinks, in collaborazione con I Citti del Fare.

24 OTTOBRE

Pasticceria Chieli | Viale Vittorio Veneto, 35

Mousse di Vin Santo con uvetta in abbinamento con calice di VinSanto della cantina Olivoni

Ristorante Al Coccio | Via Niccolò Aggiunti, 83

Suprema di faraona con pancetta e porcini in abbinamento Pinot Nero Aliotti

Enoteca Dei Sensi | Via Niccolò Aggiunti, 2

Tagliatelle alla Salvia con degustazione di quattro Nebbiolo

Con Testo | Via XX Settembre, 8

Uovo cotto a bassa temperatura su fonduta di pecorino in abbinamento al Nobile di Montepulciano

Enoteca Guidi | Via Luca Pacioli, 44

Pappardelle al vino rosso con salsiccia sfumata all'Amarone e polvere di Castelmagno con i vini dell'Azienda Agricola Tedeschi raccontati dal produttore

Pubbone 2.0 | Piazza Dotti

Aperitivo con tris di miniburger gourmet e vini della Tenuta Montione

Il Pubbino | Via Mazzini, 88

Pinza con guancia di maiale al forno, pecorino e scarola in abbinamento con Metodo Classico della Cantini Moretti Omero

Ristorante Enoteca Berghi | Via XX Settembre/Via Giordano Bruno

Menù alla carta con degustazione di vini della Cantina Il Canaio

Happy Bar | Piazza Torre di Berta

Aperitivo con degustazione di vini della Cantina Fattoria di Grignano

Piglia Bene | Via Giordano Bruno, 47

Degustazione Toscana: Nuovi volti promettenti

Le Stanze | Via XX Settembre, 156

Calice & Essenze - Scegli la tua combinazione tra vino, sapore e profumo

Il Fiorentino | Via Luca Pacioli, 60

Degustazione e racconto della viticoltura locale

Gelateria Chantilly | Via XX Settembre, 5

Apertura straordinaria con degustazione di gelati liquorosi

L'oca Giuliva | Via XX Settembre, 192

Crostino nero secondo tradizione in abbinamento al vino rosso toscano