Vendemmiata Romana all'Orto Botanico

Di *Lig*
Creato il *09/09/2026 - 13:02*

L’antica festa contadina della **vendemmia** torna all’ **Orto Botanico di Roma** con una giornata unica tra **giochi per bambini, laboratori per adulti, lezioni di yoga, canti e balli tradizionali, degustazioni** e la coinvolgente raccolta delle uve del **Vigneto Italia.** Con la fine dell’estate, il Vigneto Italia, nel momento più florido della sua stagione vegetativa, torna protagonista di uno dei più coinvolgenti e attesi eventi targato **Sens Eventi. Domenica 13 settembre** dalle 9 alle 18.30 tutti, adulti e bambini, saranno accolti tra i lari dell'**Orto Botanico** di Roma.

Domenica 13 settembre, infatti, andrà in scena la **V° edizione di Vendemmiata Romana** e l’Orto Botanico di Roma, per tutta la giornata, vivrà di canti, balli, risate e colori che tradizionalmente accompagnano la raccolta dell’uva. **Dalle 9:00 alle 18:30**, adulti e bambini potranno partecipare a giochi, lezioni di yoga, caccia al tesoro, laboratori creativi e didattici in tema vino-vite-vigna e visite guidate tra le fioriture autunnali e gli alberi secolari del giardino trasteverino.

Fulcro della kermesse sarà, ovviamente, la vendemmia in programma alle ore 12:00 che vedrà i partecipanti impegnati nella raccolta delle uve, coadiuvati e guidati dagli esperti viticoltori.

Le uve raccolte, sapientemente trattate dall’azienda vinicola Federici, daranno vita alla seconda annata, la 2026, di un vino unico, il Somma Sapienza, vinificato in bianco e in rosso, che racchiuderà tutte le varietà di vitigni autoctoni coltivate tra le mura dell’Orto Botanico.

Spazio anche alle degustazioni, condotte da Luca Maroni, alla scoperta delle aromaticità del Somma Sapienza. Al vino, alla sua storia e al suo ruolo nel corso dei secoli sarà dedicato anche l’incontro dal titolo “Calici di storia: il vino tra cura, cultura e piacere”, un viaggio nel tempo dal Medioevo alla cultura enologica moderna.

Agli autentici sapori contadini saranno legati poi gli incontri dedicati ai dolci di una volta, dalle golose ciambelline al vino al pandolce artigianale con uvetta di Malvasia, un morbido assaggio, aromatico e inebriante che profuma di tradizione.

Ma non è tutto. Tra i viali del giardino trasteverino troverà spazio la consueta mostra mercato di artigianato, tessuti e prodotti naturali e, per questa edizione di Vendemmiata Italia, non mancherà un focus sulla cosmesi legata al vino. Tra i banchi espositivi, infatti, ci saranno aziende innovative vocate alla sostenibilità e all’economia circolare, focalizzate in particolar modo al riuso creativo degli scarti dell’uva dopo la vinificazione. Tra i prodotti faranno capolino, dunque, fragranze per il corpo e per l’ambiente al mosto d’uva ma anche prodotti cosmetici come creme viso e sieri anti-age realizzati con il Montepulciano d’Abruzzo.

I più piccoli potranno imparare giocando a riconoscere la vite e a conoscerne gli usi attraverso divertenti attività sensoriali, ma potranno anche realizzare con le proprie mani delle colorate bombette frizzati per il bagno, da portare a casa, attraverso la lavorazione dell’olio di vinaccioli. Potranno, inoltre, scoprire i benefici dello yoga con una lezione studiata a misura per loro, ma anche partecipare a magiche letture d’autunno all’aria aperta o scoprire, nel corso di un coinvolgente laboratorio interattivo, tutti i segreti di un alveare. Insieme ai propri genitori, infine, potranno divertirsi, tra indizi, prove e piccole sfide, partecipando alla “Caccia al Chicco”.

Ma Vendemmiata Romana sarà, soprattutto, una grande festa popolare che tra musiche, canti, stornelli e danze tradizionali, darà l’opportunità di trascorrere una giornata all’aria aperta, pur rimanendo a Roma, riappropriandosi di un antico rituale agreste toccando con mano i frutti maturi della generosa terra alle pendici del monte Gianicolo.
Il Vigneto Italia
Situato all’interno dell’Orto Botanico di Roma, alle pendici del Monte Gianicolo, zona storicamente vocata alla

viticoltura, il Vigneto Italia è un vero e proprio museo vivente, un unicum di biodiversità racchiuso tra le mura del giardino trasteverino.
Impiantato nel 2018 da Luca e Francesca Romana Maroni, insieme all'Università La Sapienza di Roma e all'Università della Tuscia e in collaborazione con i Vivai Cooperativi Rauscedo, si tratta del primo vigneto al mondo che vede la coltivazione in un unico lembo di terra di circa cinquecento metri quadrati di ben 150 varietà di vitigni autoctoni provenienti da ogni regione d'Italia, dal Nord al Sud, isole comprese. A questi si sommano 20 varietà di vitigni internazionali. Le barbatelle impiantate con il tradizionale sistema ad alberello (due per ogni vitigno) sono state coltivate in un regime biologico e biodinamico e soggette alle stesse condizioni climatiche, tra sole, vento e acqua. Un vero e proprio esperimento che nel 2022 ha dato vita al suo primo vino, il Somma Sapienza, vinificato in bianco e in rosso. A pochi passi dalle Mura Aureliane, dunque, il Vigneto Italia è un progetto ambizioso ma è anche un importante strumento didattico e scientifico che permette di osservare da vicino la resilienza e l'adattabilità della vite ma anche di conservare un inestimabile patrimonio naturale e culturale del nostro Paese. Non solo. Si tratta anche dell'unico progetto universitario al mondo che comporta la produzione di vino in un contesto urbano con l'utilizzo di uve coltivate in città.

Somma Sapienza – Il vino del Vigneto Italia
Frutto della vendemmia del settembre 2022, che ha portato alla raccolta di circa 200 kg di uva, Somma Sapienza è un vino che rappresenta un vero e proprio esperimento di microvinificazione. Essa è una sfida in quanto è difficile ottenere un vino di alta qualità dalla vinificazione di una piccola quantità di uva perché è più vulnerabile al suo nemico numero uno, l'ossigeno, che fa ossidare gli aromi del vino stesso.
Il Somma Sapienza è rosso prodotto con 76 varietà di vitigni mentre il bianco è il risultato del blend di 79 uve.
Il vino è stato lavorato dall'azienda Federici che ha abbassato immediatamente la temperatura di fermentazione dato che tanto più è bassa la temperatura tanto minore è il danno olfattivo e la volatizzazione delle particelle che danno il profumo. La fermentazione è avvenuta in damigiana di vetro e poi in barrique di rovere che ha rilasciato una dosata quantità di acido vanillico. Il vino è stato poi chiarificato con prodotti rigorosamente naturali. Il risultato, per quanto riguarda il bianco, è un vino profumato al naso ed equilibrato al palato, tanto morbido quanto acido, sempre viscoso al tatto. Per quanto riguarda il rosso, ottenuto anche esso con le stesse modalità del bianco, al naso risaltano le note di ciliegia e marasca in perfetto equilibrio con le spezie e l'effetto balsamico del legno. Al palato è morbido ma bilanciato tra l'acido e il tannino.
"Mi affascina molto vedere come genere uva ha tra i propri consimili una capacità di coesione e afflato incredibile" – racconta Luca Maroni. "Già è difficile unire due o tre varietà di uva e unirne così tante pensavo fosse difficilissimo ma sentire come queste tipologie si sono andate a congiungere è affascinante. Già dal profumo di questo vino si possono percepire le note di tutti questi differenti aromi e profumi".

VENDEMMIATA ROMANA 2026:
IL 13 SETTEMBRE L'UVA SI RACCONTA, SI TRASFORMA E SI BALLA
Vendemmiata Romana 2026
Museo Orto Botanico di Roma - Largo Cristina di Svezia 23°
13 settembre 2026 - Orari: dalle 9:00 alle 18:30
Biglietto: 12 euro. Bambini fino a 8 anni gratis - Animali non ammessi
Tutte le attività incluse nel biglietto con posti limitati - Obbligatoria la prenotazione sul posto
www.senseventi.com/vendemmiata-romana [1]

URL originale: https://www.gothicnetwork.org/news/vendemmiata-romana-allorto-botanico

Collegamenti:
[1] http://www.senseventi.com/vendemmiata-romana