



**Ritorno in Borgogna:
presentazione di 3 nuovi Domaines
con Armando Castagno**

Mercoledì 4 Febbraio 2026 - ore 20

*Materia - Terrazza Macro - Via Nizza 138, Roma
(parcheggio incluso nel ticket d'ingresso in Via
Cagliari 31)*

**Degustazione di 6 vini di 3 nuove cantine di
Borgogna, condotta da Armando Castagno.**

C'è un dato interessante e poco noto a riguardo della Borgogna del vino: a una sostanziale immobilità normativa, che si affida ancora alle classificazioni e alla nomenclatura stabilite alla fine degli anni 30 del Novecento, fa riscontro una febbrile volontà di aggiornamento dal punto di vista produttivo, soprattutto da parte delle nuove generazioni al lavoro nei Domaines. Di conseguenza, ci appare totalmente infondata la convinzione che in Borgogna non ci sia più nulla di interessante da scoprire. Questo seminario, del resto, si propone, nel presentare le tre nuove aziende importate in esclusiva da BuongiornoVino in Italia, di spostare i riflettori su territori vocatissimi, ma comunicati poco e male ai nostri giorni: ci terranno compagnia, in una serata di scoperte e rivelazioni, vini, luoghi e personaggi di bellezza, originalità e qualità sorprendenti.

Passeremo la serata sotto la guida di **Armando Castagno**, scrittore e critico del vino.

Di seguito i sei vini delle tre aziende da scoprire insieme:

1 *Crémant de Bourgogne Brut Pinot Noir* - [Claude Gheeraert](#)

2 *Crémant de Bourgogne Brut Tradition Grande Réserve* - Claude Gheeraert

3 *Mâcon-Montbellet 2024* - [Talmard](#)

4 *Mâcon-Chardonnay Tradition 2023* - Talmard

5 *Chorey-les-Beaune Blanc La Maladerotte 2023* - Sophie Joigneaux

6 *Beaune 1er Cru Blanches Fleurs 2024* - Sophie Joigneaux

Al termine della degustazione sarà servita una light dinner dalla cucina di Materia - Terrazza Macro

Costo della serata 70 €

Prenotazione obbligatoria tramite pagamento della quota di partecipazione direttamente online.
Si potrà accedere in sala presentando gli estremi dell'ordine con l'avvenuto pagamento.

IL RELATORE: Armando Castagno

Nato a Roma nel 1969, laureato in Giurisprudenza e in Studi Storico-Artistici alla Sapienza, ha scritto di sport dal 1986 al 2013 ed è nel mondo del vino da oltre venticinque anni. In ambito enoico, oltre ad aver collaborato o collaborare con decine di testate, cartacee e online, ha pubblicato una dozzina di volumi, tra i quali "Castellina in Chianti. Territorio vino persone" (Associazione Viticoltori di Castellina, 2023), "Alle radici del Barolo" (Slow Food Editore, 2022), "Vernaccia di San Gimignano. Vino Territorio Memoria" (Consorzio Denominazione San Gimignano, 2016), il pluripremiato "Borgogna - Le vigne della Côte d'Or" (Paolo B. Buongiorno, 2017), e congiuntamente a Giampaolo Gravina e Fabio Rizzari "Vini da Scoprire" (Giunti, Firenze, 2016), "La riscossa dei vini leggeri" (Giunti, Firenze, 2017) e "Vini Artigianali Italiani" (Paolo B. Buongiorno, 2018). Nel mese di novembre 2024 è uscito il suo primo libro di narrativa, "Franciacorta. Un diario" (Treccani Editore). Ideatore, direttore e conduttore di seminari e corsi in tutta Italia, insegna presso la [Treccani Accademia](#) nelle sue varie sedi nazionali.

Dettagli dell'evento in breve - Costo 70 €

Cosa: Degustazione di 6 vini di 3 nuove cantine di Borgogna e approfondimento sui diversi territori di provenienza

Titolo: Ritorno in Borgogna: presentazione di 3 nuovi Domaines con Armando Castagno

Dove: Materia - Terrazza Macro - Via Nizza 138, Roma (parcheggio incluso nel ticket d'ingresso in via Cagliari 31)

Quando: Mercoledì 4 Febbraio 2026 - dalle 20 alle 22,30

Perché: un'occasione per nuove conoscenze, spunti di riflessione, appagamento estetico e sensoriale

Bonus per i partecipanti: ciascun partecipante avrà diritto a uno **sconto del 10%** sulle categorie Vini, Bollicine e Accessori grazie a un codice che gli verrà comunicato via mail successivamente all'avvenuto bonifico per la prenotazione, codice che sarà attivo e utilizzabile, sin da subito per quante volte si vuole, fino a domenica 15 febbraio 2026.