COMUNICATO STAMPA

**DEGUSTAZIONI, MASTERCLASS E INCONTRI  
IL VINO ITALIANO E INTERNAZIONALE VÀ IN SCENA NELLA CAPITALE**

**PARTESA PORTA A ROMA**

**WINE CUBE – A GREAT EXPERIENCE**

**Degustazione, Formazione, Comunicazione: dopo il gran debutto a Milano, Partesa sale sul palco della Città Eterna per elevare al cubo l’esperienza del vino. Con oltre 60 cantine italiane ed europee, masterclass, incontri ed eventi per professionisti, si prepara ad andare in scena, il 20 e il 21 marzo,  
la prima edizione romana di “Wine Cube – A Great Experience”.**

**Wine Cube – A Great Experience**

*20 e 21 marzo 2023, dalle 11.00 alle 19.00  
Salone delle Fontane - via Ciro il Grande 10/12, Roma*

*Milano, marzo 2023* – Assaggi dall’Italia e da Austria, Germania, Slovenia, Spagna, fino alla Francia dei Bordeaux e degli Champagne (con una “chicca” da Sauternes). Ma soprattutto masterclass esclusive e incontri con produttori, ristoratori, esperti e opinion leader del panorama italiano e internazionale per **elevare al cubo l’esperienza del vino**. Tutto questo è [“**Wine Cube – A Great Experience”**](http://partesa.it/partesaforwine-evento), l’evento ideato da **Partesa**, azienda leader in Italia nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca., che si prepara ad andare per la prima volta in scena **il 20 e 21 marzo a Roma**, al Salone delle Fontane, aperto per l’occasione dalle 11.00 alle 19.00.

Dopo il gran debutto a Milano, lo scorso ottobre - che ha contato **più di 2.000 visitatori**, **1.000 bottiglie stappate di oltre 350 etichette di 60 produttori italiani ed europei, 50 vini degustati in 6 masterclass esclusive**, e decine di post, hashtag e condivisioni sulla [**pagina Instagram @PartesaForWine**](https://www.instagram.com/partesaforwine/) - anche questa prima edizione romana **esplorerà tre diverse modalità di vivere l’esperienza del vino:**

* **Degustazione**, con **57** **banchi d’assaggio** (40 per i vini bianchi e rossi e 17 per gli sparkling) in cui scoprire **oltre 400 etichette di 67 cantine italiane ed europee**;
* **Formazione**, con 6 **Masterclass esclusive** curate dai grandi nomi del vino italiano e internazionale, e con tutta la competenza dei Wine Specialist e degli esperti di Partesa, veri e propri consulenti che, grazie ai numerosi progetti di formazione continua, affiancano produttori e gestori di ristoranti, locali e winebar nello sviluppo del loro business;
* **Comunicazione**, per discutere l’evoluzione di ruolo, modalità, canali di comunicazione di un mondo del vino che si interfaccia con un **pubblico di nuovi wine lovers** sempre più acculturati, curiosi, esperti e a loro agio con i mezzi digitali.

*«Siamo felici e orgogliosi di portare Wine Cube – A Great Experience per la prima volta nella Capitale. E in un anno per noi speciale: il 25° anniversario del progetto “Partesa per il Vino”, nato nel 1998 dalla passione e dalla capacità di Partesa di anticipare le esigenze del mercato, con l’obiettivo di diventare un punto di riferimento in Italia per il mondo del vino di qualità -* spiega **Alessandro Rossi, National Category Manager Wine Partesa**. *Wine Cube è un format tutto nuovo pensato per creare occasioni di condivisione, di incontro e di business tra produttori, operatori ed esperti. Ma soprattutto per aprire una finestra sul grande mondo di Partesa, che negli anni ha saputo rivoluzionare il ruolo del distributore, diventando un vero partner per tutti i professionisti del fuori casa italiano».*

Oltre ad un’efficiente logistica e un vasto e variegato portfolio (oltre 8.000 referenze tra birra, vino, spirits, soft drink e snack, di cui centinaia di etichette da oltre 100 cantine italiane ed europee), Partesa offre infatti **formazione continua** con i corsi di Università della Birra, **consulenza personalizzata**, **servizi e strumenti digitali**, come [Partesa per Te](https://www.partesa.it/partesa-per-te), per aiutare i gestori di locali, ristoranti e wine bar a gestire in modo semplice, veloce ed efficace le proprie attività. E a crescere. Senza dimenticare le numerose iniziative di Partesa per il Vino: dalla **Cantera del Vino** agli incontri con produttori e ristoratori dei **Wine Lab** e **Tasting Lab** per formare e alimentare le competenze di Wine Specialist e venditori perché siano dei veri e propri consulenti, dal portale [Partesa for Wine](https://www.partesaforwine.it/home) al **Fulgor Wine Theatre**, il teatro felliniano dedicato al mondo del vino e non solo, e ai **podcast** per raccontare in modo innovativo e condividere con professionisti e appassionati assaggi, volti e storie del vino italiano e internazionale, fino a **WunderGlass**, l’esclusiva linea Premium di **calici, tra i più leggeri al mondo**, studiati con il Best Sommelier of the World WSA 2018 Eros Teboni e realizzati da Sophienwald in esclusiva per Partesa appositamente per l’alta ristorazione.

Per maggiori informazioni su “Wine Cube – A Great Experience” e per iscrizioni: <http://partesa.it/partesaforwine-evento>.

**\*\*\***

**PARTESA** è una società specializzata nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca.

Attiva da 34 anni, oggi opera in 13 regioni con 40 depositi, impiega circa 1.000 persone e conta oltre 42.000 clienti, a cui offre un ampio portfolio di prodotti di qualità (oltre 8.000 referenze nell’ambito della birra, del vino, degli spirits, delle bevande analcoliche e del food), nonché efficienza logistica, servizi personalizzati, formazione, consulenza mirata e innovativi strumenti digitali per supportare i professionisti del fuoricasa a rafforzare e sviluppare il proprio business.

Partesa è parte del Gruppo HEINEKEN Italia.

Per ulteriori informazioni: [www.partesa.it](http://www.partesa.it)

Materiali stampa e immagini sono disponibili al link Google Drive:  
<https://drive.google.com/drive/folders/1f5zVE7xov_uCrP4zJbIfcja_DE4dcCF9>

**UFFICIO STAMPA PARTESA  
Wonder Comunicazione**

Emanuela Capitanio - 347 4319334

Alessandra Perrucchini - 340 4212323

[press@wondercomunicazione.net](mailto:press@wondercomunicazione.net)