

13 Chioccioline, 13 Bottiglie, 5 Monete, 5 Novità: questi i riconoscimenti assegnati alle Marche dalla Guida Slow Wine 2026

Tutti i numeri della regione nella 16esima edizione della guida ai vini di Slow Food Editore, disponibile in libreria e su slowfoodeditore.it Sabato 18 ottobre dalle 14 la grande degustazione al Superstudio Maxi di Milano con oltre 450 produttori e più di 900 vini da assaggiare da tutta Italia

13 Chioccirole, 13 Bottiglie, 5 Monete, 5 Novità: questi i riconoscimenti assegnati alle Marche dalla Guida Slow Wine 2026, disponibile in libreria e sullo [store online](#) di Slow Food Editore. Con oltre 250 collaboratori che, lungo la penisola, visitano tutte le cantine recensite, la 16esima edizione si conferma una guida corale e un punto di riferimento per chi cerca nel vino non solo qualità, ma anche valori, territorio e visione. In un contesto segnato da crisi ambientali, tensioni economiche e profonde trasformazioni sociali, Slow Wine sceglie di non limitarsi alla selezione delle migliori etichette, ma di offrire una lettura critica e costruttiva del settore, invitando a riflettere e ad agire, per costruire un futuro più sostenibile e autentico per tutta la filiera vitivinicola. Una delle principali novità di Slow Wine 2026 è l'inserimento in guida **della grammatura del vetro delle bottiglie**, informazione ora presente per **tutti i vini recensiti** che contribuisce ad aiutare il lettore verso una scelta di maggiore sostenibilità, non riguardante solo il vino. Una scelta coerente con il percorso avviato nell'ultima **Slow Wine Fair** con la guida [Unpacking Wine](#), che ha puntato i riflettori sull'importanza del packaging e sul suo impatto ambientale. In particolare, Slow Wine lancia una call to action che riguarda i vini fermi, invitando i produttori a ridurre il peso medio delle bottiglie da 0,75 l a meno di 450 grammi entro la fine del 2026. Un aspetto rilevante che rafforza l'impegno della guida per una viticoltura sempre più consapevole e sostenibile. **Le Marche da Slow Wine 2026** Il Verdicchio continua a rappresentare l'anima vinicola delle Marche, sia nei Castelli di Jesi che a Matelica, con nuove realtà e produzioni da singola vigna che valorizzano al meglio le peculiarità territoriali. Crescono in qualità anche denominazioni come Colli Maceratesi Ribona, Bianchello del Metauro e Pecorino del Piceno.

Tra i rossi, ottime prove dal Conero, con vini eleganti e agili. Nel Piceno, alcuni rossi risultano meno centrati, forse penalizzati dalle recenti annate calde. I rosati si confermano in ascesa, tanto che entreranno ufficialmente nella Docg Conero dal 2025.

Da segnalare infine i 50 anni della Doc Falerio dei Colli Ascolani, occasione utile per rilanciare una denominazione storica ma oggi un po' in ombra. Tutti i dettagli di tipologie, annate e zone di produzione e tutti i riconoscimenti che Slow Wine ha assegnato alle cantine marchigiane sono [disponibili qui](#). **La presentazione di Slow Wine 2026** Sabato 18 ottobre a Milano, negli ampi spazi di Superstudio Maxi, si svolge la presentazione nazionale dedicata alle cantine premiate, ai giornalisti e ai collaboratori della guida. Si comincia alle 10 con l'incontro dal titolo *Il futuro è leggero. Ridurre il peso, aumentare l'impatto positivo*, un momento di dialogo dedicato al tema del packaging sostenibile nel mondo del vino. La bottiglia leggera, infatti, rappresenta oggi una scelta concreta per ridurre consumi ed emissioni, trasformandosi in uno strumento chiave per accrescere l'impatto positivo della filiera.

A partire dalle 14 e fino alle 20, segue la grande degustazione aperta al pubblico. Oltre 450 banchi di assaggio con la presenza diretta dei produttori, e più di 900 vini da assaggiare.

Tra i protagonisti di quest'anno anche 133 aziende "novità", aziende non recensite nella passata edizione, che per la prima volta saranno presenti alla degustazione milanese, portando con sé storie, territori e vini, tutti da scoprire. Il costo del biglietto d'ingresso è di 49 euro (39 euro per i soci Slow Food e i soci Fisar), e comprende anche una copia della guida Slow Wine 2026. Sono **40 le realtà marchigiane** che hanno confermato la loro partecipazione alla degustazione.

[Scopri l'elenco in continuo aggiornamento di tutte le cantine premiate presenti](#)

I numeri di Slow Wine 2026 7972 vini recensiti • 1172 cantine che praticano agricoltura biologica/biodinamica certificata o sono in conversione • 3023 vini in bottiglia dal peso inferiore o uguale a 450 grammi • 133 aziende "novità" • 242 Chioccirole, le cantine buone, pulite e giuste • 188 Bottiglie, le cantine i cui vini esprimono un'eccellente qualità organolettica • 49 Monete, le cantine i cui vini hanno un ottimo rapporto qualità-prezzo • 153 Best Buy, selezione di Top Wine con un prezzo vantaggioso • 196 locali del Bere Slow • 227 video delle visite in cantina visualizzabili attraverso un QR Code • 439 cantine che offrono ospitalità • 294 cantine che offrono ristoro • 845 cantine che offrono lo sconto del 10% sull'acquisto dei vini