



56th International
Wine and Spirits Trade Show

WORLD WINE BUSINESS

SINCE 1967

**TRADE
ONLY**

vinitaly.com

**14-17 April
2024
Verona, ITALY**

CARTELLA STAMPA

Organized by



Together with



In collaboration with

madeinitaly.gov.it



Il 56° salone internazionale dei vini e dei distillati è in programma a Veronafiere dal 14 al 17 aprile 2024

VINITALY: SELEZIONE QUALITATIVA E RECORD NUMERICO DI TOP-BUYER (1.200) DA USA, CANADA, CINA E UK I CONTINGENTI PIÙ NUMEROSI

Verona, 14-17 aprile 2024. Milleduecento top-buyer, numero in crescita del 20% sull'edizione 2023 e del 70% rispetto a 2 anni fa: è l'obiettivo incoming che Vinitaly, insieme a Ice-Agenzia, si è posto per la sua 56ª edizione, in programma a Veronafiere dal 14 al 17 aprile prossimi.

«Questa edizione della manifestazione vuole contribuire ad accendere un ulteriore faro sul vino italiano, che ha proprio in Vinitaly il suo brand fieristico di promozione globale – commenta il presidente di Veronafiere, **Federico Bricolo** –. E con questa logica della promozione abbiamo da poco terminato anche un giro del mondo in 18 città di 15 nazioni durato oltre un semestre per operare una selezione ponderata dei principali buyer da invitare a Vinitaly. Il target è raggiunto ma oltre al successo numerico ci attendiamo soprattutto un riscontro molto positivo in termini di qualità della domanda rappresentata. Un lavoro possibile anche grazie alla collaborazione e al sostegno del governo italiano, del ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare, del ministero del made in Italy, delle Ambasciate e degli enti istituzionali preposti alla promozione, Ice Agenzia in primis. Un sistema di relazioni grazie alle quali Vinitaly ha potenziato il proprio know how, attivando un programma di condivisione sempre più stretto con i player del settore su scala mondiale».

Provengono da 65 Paesi i protagonisti della domanda estera selezionati, invitati e ospitati a Verona, a cui si aggiungeranno – secondo le stime – circa 30 mila operatori stranieri che confluiranno a Vinitaly da oltre 140 nazioni. Il contingente più corposo degli ospiti rimane quello statunitense con oltre il 15% delle presenze, seguiti da altre 3 piazze strategiche extra-Ue: Canada, Cina e Regno Unito, che assieme sommano il 23% degli arrivi. A livello di macro-regioni, la platea dei top buyer più numerosa proviene dal Nord America e dall'Europa (ognuna con un'incidenza al 26%), seguiti da Asia e Oceania (23%), Europa dell'Est (13%), Centro-Sud America (7%) e Africa (4%). Nel complesso, i 65 Paesi rappresentati valgono il 95% del totale export enologico made in Italy.

«È forte la convinzione – spiega l'amministratore delegato di Veronafiere, **Maurizio Danese** – di poter fare molto in favore di un settore di cui ci sentiamo parte integrante. In un periodo non certo facile ci sentiamo ancor più in dovere di dare le giuste risposte a chi investe in fiera. La prima parola chiave è senz'altro 'business', la seconda è 'consapevolezza' di un capitale strategico – oltreché identitario – per l'economia italiana ed europea sempre più sotto la lente di tesi allarmistiche. Per questo, in occasione della 1ª giornata nazionale del Made in Italy (15 aprile) presenteremo, assieme al ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, la ricerca *Se tu togli il vino all'Italia*, un tuffo nel bicchiere mezzo vuoto. Uno studio, realizzato dall'Osservatorio Uiv-Vinitaly e da Prometeia, sull'impatto che il Belpaese subirebbe in termini socio-economici, turistici e identitari da un'ipotetica scomparsa del vino dall'Italia».

Alla 56ª edizione di Vinitaly, quartiere fieristico sold-out con oltre 100mila metri quadrati netti con 4.000 imprese espositrici. In contemporanea, anche la 28ª edizione di Sol, International olive oil trade show (area C); Xcellent Beers (area I) e il 25° Enolitech, Salone internazionale delle tecnologie per la produzione di vino, olio e birra (pad. F). Con le tre rassegne, il numero delle aziende presenti nei 17 padiglioni della fiera sale a quasi 4.300 da 30 Paesi.

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 - 84.27

E-mail: pressoffice@veronafiere.it;

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere

Web: www.veronafiere.it

Ispropress

Benny Lonardi (393.455.5590; direzione@ispropress.it) - Simone Velasco (327.9131676; simovela@ispropress.it)

La manifestazione in programma a Veronafiere dal 14 al 17 aprile

VINITALY 2024: RAGGIUNTI OBIETTIVI ESPOSITIVI. CRESCE POSIZIONAMENTO INTERNAZIONALE DEL BRAND FIERISTICO DI PROMOZIONE VINO ITALIANO

ATTUATO PIANO DI PROMOZIONE E CAMPAGNA INCOMING VERONAFIERE-ICE AGENZIA PER 3 MILIONI DI EURO

Verona, 14-17 aprile 2024. C'è tutto il made in Italy enologico da tutte le regioni italiane e da oltre 30 nazioni alla **56^a edizione di Vinitaly**, in programma a Veronafiere dal 14 al 17 aprile prossimo.

Ad oggi, infatti, il quartiere fieristico di 100mila mq netti è pronto a diventare l'agorà internazionale del wine business per 4.000 cantine già confermate. Una partecipazione espositiva consolidata che conferma la centralità del Salone internazionale del vino e dei distillati sempre più targettizzato sulle esigenze delle imprese e sulla promozione del settore in Italia e sui mercati esteri, storici ed emergenti.

Va in questa direzione anche il nuovo Piano strategico di Veronafiere "One 2024-2026" che contempla un rafforzamento ulteriore della mission di Vinitaly volta ad amplificare la piattaforma promozionale del brand per garantire, al contempo, investimenti per l'incoming sulla manifestazione e sul prodotto italiano nelle piazze export più strategiche, grazie a un radicamento di Veronafiere ancora più capillare proprio in quelle aree. Prosegue, inoltre, il percorso di selezione qualitativa degli operatori avviato per la 55^a edizione del 2023, con un programma straordinario di recruiting che portò a Verona 29.600 operatori internazionali da 143 nazioni (su un complessivo di 93mila presenze), di cui oltre mille top buyer scelti e ospitati da Veronafiere e Ice-Agenzia. Mentre sono stati 11mila gli appuntamenti pianificati tra espositori e buyer sulla piattaforma Vinitaly Plus a cui si sono aggiunti quelli fissati direttamente tra aziende e operatori.

In contemporanea a Vinitaly 2024 anche la 28^a edizione di **Sol**, International olive oil trade show (area C); **Xcellent Beers** (area I) e il 25^o **Enolitech**, Salone internazionale delle tecnologie per la produzione di vino, olio e birra (pad. F). **Con le tre rassegne**, il numero delle aziende presenti nei 17 padiglioni della fiera sale a quasi **4.300**.

Confermato **Vinitaly and the city**, il fuori salone per gli appassionati in calendario nel centro della città scaligera, patrimonio Unesco, dal 12 al 15 aprile 2024. Nel 2023, sono state oltre 45mila le degustazioni da parte dei winelover.

13° Vinitaly Opera Wine (Gallerie Mercatali, sabato 13 aprile). Sono 131 i produttori selezionati da Wine Spectator e Veronafiere per la 13^a edizione di Vinitaly Operawine, l'evento première del Salone internazionale che ogni anno punta i riflettori sugli ambasciatori e sulle iconiche etichette del vino italiano negli States. Per il 13 aprile, si contano 3 debutti rispetto alla selezione 2023, a cui si aggiungono 6 aziende che tornano in lista dopo l'assenza dello scorso anno. Con 33 produttori rappresentati la Toscana è ancora una volta la regione capofila, ma sono confermati anche il secondo e terzo gradino del podio, occupati rispettivamente da Piemonte (19 aziende) e Veneto (18), seguiti a loro volta dalla Sicilia che passa dalle 10 cantine del 2023 a 16. E se due produttori selezionati su tre provengono proprio dalle "regioni bandiera" del vino italiano, guardando alla geografia enologica complessiva dello Stivale il primato per rappresentatività va al Nord (43%), seguito dal Centro (33%) e poi da Sud e Isole (24%).

Tema del layout di Vinitaly Operawine 2024: la lirica iscritta da quest'anno nel Patrimonio immateriale dell'Unesco e simbolo di Verona in tutto il mondo grazie all'Arena Opera Festival.

Verso Vinitaly 2024, internazionalizzazione e campagna di incoming. Con Bruxelles si chiude il calendario degli eventi internazionali di Vinitaly-Veronafiere in collaborazione con Ice-Agenzia partito a settembre dello scorso anno per fidelizzare e intercettare operatori, distributori, top buyer e stampa straniera e per promuovere in maniera sistemica il vino italiano. Un giro del mondo in **18 tappe tra manifestazioni fieristiche, preview e roadshow** dal Nord America all'Europa, dal Far East ai Balcani fino al Brasile per un investimento Veronafiere-Ice Agenzia di **3 milioni di euro**. A fare da apripista al progetto di valorizzazione del vino tricolore del brand fieristico del vino è stato il **Vinitaly China Roadshow a Pechino, Changsha e Hangzhou** seguito da **Wine South America (settembre 2023)**, **Vinitaly Chicago** (1^a edizione, ottobre 2023), la manifestazione dedicata ai professionisti wine&food del Midwest e **Wine Vision by Open Balkan**, la seconda edizione della più grande fiera enologica nel sud est Europa (novembre 2023). A marzo, il format di Vinitaly Roadshow ha toccato nuovamente gli Usa, a Houston e New York. Mentre il paese del Dragone ha visto svolgersi **Vinitaly China Chengdu** (marzo). Per quanto riguarda le Vinitaly Preview, ossia le azioni di promozione in chiave "buyer hunting" firmata da Veronafiere in cooperazione con il sistema camerale all'estero e le Ambasciate, la staffetta ha coinvolto operatori, buyer e stampa specializzata di **Svizzera** (settembre 2023), **Germania** (novembre), **Danimarca** (dicembre), **Corea del Sud, Giappone, Svezia e Austria** (tutte a gennaio 2024), **Londra** (febbraio) e **Bruxelles** (marzo).

Le principali aree tematiche di Vinitaly 2024. Intercettare le tendenze di consumo e garantire una rappresentazione evolutiva del settore in linea con le esigenze del mercato. È uno degli obiettivi delle aree tematiche di Vinitaly che, anche quest'anno, traccia diversi percorsi di matching domanda-offerta sempre più a trazione internazionale.

-**Organic Hall** (area C, nuova posizione - 9^a edizione), salone dedicato al vino biologico certificato prodotto in Italia e all'estero che quest'anno conta cento aziende, con la presenza di espositori internazionali provenienti da Ungheria, Slovenia e Austria. Confermate per il 2024 l'Enoteca Bio e le degustazioni nel padiglione in collaborazione con FederBio e Vi.Te

-**International Wine Hall** (tensostruttura D), padiglione dei paesi produttori esteri che scelgono Vinitaly quale loro vetrina espositiva a partire dalle aziende aderenti al progetto Open Balkan (Serbia, Albania e Macedonia del Nord), Francia con le maison di Champagne, Georgia, Ungheria, Slovenia, Brasile, Armenia, Sudafrica, Grecia, Lituania, Repubblica Dominicana, Moldavia, Romania e Hong Kong.

-**Mixology** (2° piano Palaexpo), la sezione espositiva e che esprime l'arte dei cocktail e della miscelazione di vini, liquori e distillati sulla base dei nuovi trend internazionali. In programma nei quattro giorni di manifestazione, masterclass guidate dai bartender più talentuosi e in voga.

-**Micro Mega Wines – Micro size, mega quality** (area C, nuova posizione - 3^a edizione). È l'unità espositiva all'insegna di "piccolo è bello" ideata dal wine writer Ian D'Agata per Vinitaly. Al centro del progetto le produzioni di nicchia a tiratura limitata.

Le principali degustazioni di Vinitaly 2024.

Oltre 80 appuntamenti per un viaggio alla scoperta di tutta l'Italia enoica e con uno sguardo aperto sul mondo. Si compone così il calendario delle degustazioni del 56° Vinitaly in programma a Veronafiere dal 14 al 17 aprile. Una panoramica enologica a tutto globo, quella che coinvolgerà il quartiere fieristico, a partire dai **Grand Tasting** quotidiani del Salone internazionale dei vini e distillati fino ai workshop e i **tasting ex...Press** delle principali riviste di settore internazionali – tutte presenti in fiera – da Wine Spectator e Wine Enthusiast a Decanter, Vinum e Meininger senza dimenticare Revjia Vino, Gilbert&Gaillard e IWSC. Confermati nel palinsesto anche il **Vinitaly Tasting – The Doctor Wine Selection**, lo spazio pensato per buyer e horeca a cura del direttore della Guida essenziale ai vini d'Italia Daniele Cernilli, e **Young to Young**, il format ideato dai giornalisti enogastronomici Paolo Massobrio e Marco Gatti dove i giovani comunicatori potranno ascoltare le esperienze dei giovani produttori. Le produzioni biologiche certificate sono al centro delle degustazioni dell'**Organic Hall**, realizzate in collaborazione con FederBio e Vi.Te mentre le masterclass di **Micro Mega Wines** accendono i riflettori sulle piccole produzioni tricolore di altissima qualità. Spazio anche agli assaggi continentali con i tasting dell'**International Wine Hall**. Chiudono il calendario i diversi focus degustativi di Consorzi, associazioni ed espositori.

SOL, International olive oil trade show.

La 28^a edizione di Sol torna alle origini, trasformandosi in International Olive Oil Trade Show, padiglione dedicato esclusivamente all'olio di oliva. Obiettivo: creare ulteriori opportunità commerciali con iniziative mirate, migliorare il posizionamento di quelle esistenti e incrementare la partecipazione di espositori e visitatori professionali. Tra le novità, **l'ampliamento della merceologia in esposizione**, a partire dai derivati dell'oro verde, come le olive da tavola, i sott'oli, le paste spalmabili a base di olio EVO, fino agli oli aromatizzati, i prodotti per la cosmesi e quelli nutraceutici.

Cambiamenti in atto anche per il **Concorso Internazionale Sol d'Oro**, giunto alla 22^a edizione (Verona, 11/18 marzo 2024), che si svolgerà in modalità "blind tasting" con una giuria qualificata e di provenienza internazionale, posizionandosi tra i concorsi più selettivi nella sua categoria.

Enolitech.

Taglia il traguardo della 25^a edizione Enolitech, il salone internazionale dedicato all'innovazione tecnologica applicata alla vitivinicoltura, all'olivicoltura e al beverage, che per l'occasione si espande di oltre 3.000 mq, raggiungendo quota 7.600 metri quadri (padiglione F). Circa 150 gli espositori confermati, di cui il 10% provenienti dall'estero in particolare da Cina, Spagna, Francia, Ungheria, Taiwan e Polonia.

Concorsi e guide.

Novità: Vinitaly Design Award

Si rinnova il Vinitaly Design International Packaging Competition, il premio destinato al miglior packaging che - in occasione della 28^a edizione - cambia la sua veste in **Vinitaly Design Award**. Oltre al naming, le novità investono anche il regolamento del concorso che presenta un nuovo format con modifiche nel sistema di votazione. I vincitori saranno premiati sabato 13 aprile in occasione della serata di Gala al Teatro Ristori.

5star Wines – The Book

Giunge all'ottava edizione 5StarWines – the Book, la selezione di vini di Veronafiere in collaborazione con Assoenologi. Una tre giorni di degustazione alla cieca (9-11 aprile), effettuata da un panel di giudici esperti, che culmina nella redazione dell'omonima guida contenente tutti i vini che hanno ottenuto un punteggio pari o superiore a 90/100. Al suo interno anche la speciale sezione **Wine Without Walls**, dedicata ai vini certificati biologici o biodinamici. La guida è disponibile in lingua inglese, sia in formato digitale che in versione cartacea.

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27

E-mail: pressoffice@veronafiere.it;

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere

Web: www.veronafiere.it

Ispropress

Benny Lonardi (393.455.5590; direzione@ispropress.it)

Simone Velasco (327.9131676; simovela@ispropress.it)

VINITALY OPERAWINE 2024: IN SCENA AL GRAND TASTING LE 131 ETICHETTE SELEZIONATE DA WINE SPECTATOR

Verona, 14-17 aprile 2024. Centotrentuno produttori e altrettante iconiche etichette selezionate dalla più autorevole rivista di settore per un tasting esclusivo capace di rappresentare tutta l'eccellenza enologica made in Italy. È **Vinitaly OperaWine**, l'evento première del Salone internazionale che, sabato 13 aprile 2024, metterà in vetrina a Verona (Gallerie Mercatali) il meglio dei vini italiani secondo **Wine Spectator**. Giunto alla 13^a edizione, OperaWine è l'unico appuntamento organizzato all'estero dal wine magazine statunitense e celebra quest'anno con un layout dedicato il riconoscimento della **lirica** a Patrimonio immateriale dell'Unesco, ambasciatore culturale dell'Italia nel mondo che, assieme al vino con Vinitaly, trova casa a Verona grazie all'Arena Opera Festival.

La **super degustazione**, riservata ad una selezione di giornalisti, sommelier e professionisti del vino internazionali (su invito), vedrà ancora una volta protagonisti i rossi, che rappresentano 99 delle 131 referenze, seguiti da 22 bianchi, 8 sparkling e 2 vini dolci. Sul fronte dei brand, saranno 3 le aziende debuttanti rispetto al 2023, a cui si aggiungono 6 produttori che tornano in lista dopo l'assenza dello scorso anno. Si conferma il podio della classifica per regioni, che vede la Toscana in testa con 34 aziende selezionate, seguita da Piemonte (19 aziende) e Veneto (18). Complessivamente, il Nord esprime il 43% dei produttori "bandiera" del made in Italy, il Centro il 33% e Sud e Isole il 24%.

Con circa 3 milioni di lettori in tutto il mondo **Wine Spectator** è considerata negli Stati Uniti una vera e propria istituzione, una guida al lifestyle enologico capace di influenzare un mercato, quello statunitense, che assorbe oltre un quinto delle vendite all'estero di vino tricolore.

[A seguire: elenco completo delle cantine.](#)

<https://www.vinitaly.com/eventi/operawine/operawine-2024/>

Ufficio stampa Veronafiere

Servizio stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 - 82.23 |

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Capo Ufficio Stampa: Carlo Alberto Delaini
(335. 7367388 - delaini@veronafiere.it)

Ispropress

Benny Lonardi (393.4555590 - direzione@ispropress.it);

Simone Velasco (327.9131676 - simovela@ispropress.it)

Elenco completo dei produttori selezionati da Wine Spectator per OperaWine 2024:

Agripunica	Famiglia Cotarella	Passopisciaro
Aldo Conterno	Fattoria di Fèlsina	Pecchenino
Allegrini	Ferrari	Petrolo
Altesino	Feudi del Pisciotto	Pietradolce
Antinori	Feudi di San Gregorio	Pio Cesare
Argiano	Feudo Maccari	Planeta
Argiolas	Feudo Montoni di Fabio Sireci	Poggerino
Arnaldo Caprai	Fontodi	Prà
ArPePe	G.B. Burlotto	Produttori del Barbaresco
Az. Agricola San Salvatore 1988	G.D. Vajra	Prunotto
Barone Ricasoli	Garofoli	Quintodecimo
Bastianich	Gini	Renato Ratti
Bellavista	Giuseppe Mascarello & Figlio	Roagna
Benanti	Graci	Roberto Anselmi
Bertani	Grifalco della Lucania	Rocca delle Macie
Biondi-Santi	Guido Berlucchi	Rocca di Montegrossi
Bisci	Il Poggione	Romano Dal Forno
Boscarelli	Isole e Olena	Salvatore Molettieri
Ca' del Bosco	Istine	San Felice
Canalicchio di Sopra	Jermann	San Filippo
Cantina Nals Margreid	La Valentina	San Giusto a Rentennano
Cantina Terlano	Lamole di Lamole	Scacciadiavoli
Carpineto	Le Macchiole	Suavia
Carranco	Leonildo Pieropan	Tabarrini
Casanova di Neri	Les Crêtes	Tasca d'Almerita
Castello Banfi	Livio Felluga	Tedeschi
Castello di Albola	Luciano Sandrone	Tenuta Bocca di Lupo
Castello di Ama	Lungarotti	Tenuta delle Terre Nere
Castello di Monsanto	Marchesi de' Frescobaldi	Tenuta Pederzana
Castello di Volpaia	Marchesi di Barolo	Tenuta San Guido
Catabbo	Marco Felluga	Tenuta San Leonardo
Cavallotto	Masciarelli	Terenzuola
Cesari	Masi Agricola	Terredora di Paolo
Colli di Lapio	Masottina	Tommasi
Conte Vistarino	Masseria Li Veli	Tommaso Bussola
Cusumano	Massolino	Umani Ronchi
d'Angelo	Mastroberardino	Valdicava
Donnafugata	Monte del Frà	Vecchie Terre di Montefili
Elena Fucci	Morgante	Vie di Romans
Elena Walch	Nino Franco	Vietti
Elvio Cagno	Nino Negri	Villa Sandi
F. Tornatore	Oddero	Vincenzo Ippolito
Falletto di Bruno Giacosa	Ornellaia	Zenato
	Paolo Scavino	Zisola

VINO, DAL BELPAESE AL MONDO NEI CALICI DELLE DEGUSTAZIONI DI VINITALY

Verona, 14-17 aprile 2024. Oltre 80 appuntamenti per un viaggio alla scoperta di tutta l'Italia enoica e con uno sguardo aperto sul mondo. Si compone così il calendario delle degustazioni del 56° Vinitaly in programma a Veronafiere dal 14 al 17 aprile. Una panoramica enologica a tutto globo, quella che coinvolgerà il quartiere fieristico, a partire dai **Grand Tasting** quotidiani del Salone internazionale dei vini e distillati fino ai workshop e i **tasting ex...Press** delle principali riviste di settore internazionali – tutte presenti in fiera – da Wine Spectator e Wine Enthusiast a Decanter, Vinum e Meininger senza dimenticare Revija Vino, Gilbert&Gaillard e IWSC. Confermati nel palinsesto anche il **Vinitaly Tasting – The Doctor Wine Selection**, lo spazio pensato per buyer e horeca a cura del direttore della Guida essenziale ai vini d'Italia Daniele Cernilli, e **Young to Young**, il format ideato dai giornalisti enogastronomici Paolo Massobrio e Marco Gatti dove i giovani comunicatori potranno ascoltare le esperienze dei giovani produttori. Le produzioni biologiche certificate sono al centro delle degustazioni dell'**Organic Hall**, realizzate in collaborazione con FederBio e Vi.Te mentre le masterclass di **Micro Mega Wines** accendono i riflettori sulle piccole produzioni tricolore di altissima qualità. Spazio anche agli assaggi continentali con i tasting dell'**International Wine Hall**. Chiudono il calendario i diversi focus degustativi di Consorzi, associazioni ed espositori.

Workshop internazionali e Tasting Ex... Press. È la rivista americana **Wine Spectator** ad alzare il sipario sugli appuntamenti della stampa estera e degli esperti di settore internazionali in collaborazione con la fiera, con quattro workshop curati dai senior editor Alison Napjus e Bruce Sanderson (14 e 15 aprile, 2 appuntamenti giornalieri dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 16 – Sala VIA Wine2digital). Si vola poi in Sudafrica con **“A taste of Terroir: South Africans Whites Uncorked”** con il Master of Wine Richard Kershaw (14 aprile ore 10:30, Wine2digital Main Stage). L'influenza dell'intelligenza artificiale nel business enoico è al centro di **“A discussion on how artificial intelligence will change the ways we work in the wine business”**, condotta dalla Master of Wine Felicity Carter (14 aprile ore 12, Wine2digital Main Stage) mentre mito e storia si incontrano in un bicchiere di vino nell'approfondimento **“Italian History and Myth in a wine glass”** del professore Attilio Scienza (14 aprile ore 12:30, Sala VIA Wine2digital). Sarà un confronto tra bianchi italiani e bordolesi quello condotto dal Master of Wine Andrea Lonardi in **“Vineyard Visions: Bordeaux Blancs vs. Italian whites”** (14 aprile ore 13, Wine2digital Main Stage). Fari puntati sul vino tricolore in **“Riferimento Renaissance: Reviving Italian Sparkling Wine”** con il wine writer di Wine Enthusiast Jeff Porter (15 aprile ore 14:45, Wine2digital Main Stage). Martedì 16 aprile Amy Gross, founder di VineSleuth/Wine4.Me, Gino Colangelo, fondatore di Colangelo & Partners, e la Master of Wine Felicity Carter guidano **“The Growing Threat of Neo-Prohibitionism and What the Wine Industry Can Do About It”** (ore 10, Wine2digital Main Stage) mentre **“Champagne cheers, Franciacorta Finesse: a tasting Extravaganza”** sarà un raffronto tra Italia e Francia condotto da Alison Napjus (ore 11:30, Wine2digital Main Stage). Segue **“Classificazione dei Grandi Cru d'Italia. L'evoluzione dei vini italiani nel panorama delle aste internazionali”** a cura di Gelardini & Romani wine auction (ore 13:30, Wine2digital Main Stage).

Riproposti inoltre per il 56° Vinitaly anche i **Tasting Ex...Press**. Si parte domenica 14 aprile con **“Vintage-dated, mature metodo classico from Trento, Franciacorta, Alto Adige and Oltrepo Pavese”**, la masterclass di IWSC condotta dalla Master of Wine e Wine communicator of the year 2024 Anne Krebiehl (ore 11 in Sala Orchidea, Palaexpo). La ricchezza ampelografica italiana è invece protagonista di **“Decanter's Rare Finds: A journey through Italy's lesser-known varieties”** realizzato proprio dalla rivista britannica (ore 15, Sala A 1° Piano Palaexpo). Lo stesso giorno, **Vinum** organizza un viaggio tra le note seduttive del Pinot Nero **“Experience the seductive diversity of International Pinot Noir with Vinum”** (ore 15, Sala B 1° Piano Padiglione 10). Si prosegue lunedì 15 aprile con la tedesca **Meininger** che in **“Wine without alcohol – changes and tastes”** (ore 11, Sala A 1° Piano Padiglione 10) mette al centro una delle tendenze di mercato più chiacchierate del periodo. Martedì 16 aprile è il turno della slovena **Revija Vino** che fa il punto sullo stato dell'arte di stili e livello qualitativo dei vini sloveni (ore 11, Sala B 1° Piano Palaexpo) seguita dall'approfondimento sullo Champagne di **Gilbert&Gaillard**, volto ad analizzare le differenze stilistiche tra Blanc de Blancs e Blanc de Noirs (ore 15, Sala A 1° Piano Padiglione 10). Chiude il calendario dei Tasting ex...press il **Seminario Permanente Veronelli** (ore 15, Sala B 1° Piano Padiglione 10).

Grand Tasting e degustazione top di Vinitaly. Il walk around tasting Tre Bicchieri 2023 del **Gambero Rosso**, come da tradizione, taglia il nastro delle degustazioni di Vinitaly (domenica 14 aprile, ore 11 – Sala Argento, Palaexpo). Nello stesso giorno si celebrano i primi cinque decenni di Civiltà del Bere nella degustazione **“50 anni di Civiltà del Bere: testimoni di un Rinascimento”** (ore 15 in Sala Tulipano, Palaexpo). Sarà un confronto tra Master of Wine quello di **“Bendata con i maestri”**, organizzato da Unicredit, con la partecipazione dei MW Andrea Lonardi, Gabriele Gorelli, Pietro Russo. Ospite dell’evento la wine educator Cristina Mercuri (14 aprile ore 15.00, sala Iris Palaexpo). Lunedì 15 aprile, i riflettori si spostano sugli spumanti italiani in **“Cool under Pressure: Italy’s sparkling world”** condotto dal Master of Wine Gabriele Gorelli (ore 11 in Sala Tulipano, Palaexpo). Sempre lunedì si rinnova l’appuntamento con i vini Orange europei nel walk around tasting **“Orange Wine Tasting @Vinitaly: The Nature in the Glass”** (ore 11 in Sala Argento, Palaexpo). Si prosegue martedì 16 aprile con **“Le 4 “B” del grande vino italiano: Barbaresco, Barolo, Brunello, Bolgheri e i Supertuscans”**, la degustazione dedicata ad alcuni tra i più grandi terroir del Belpaese e condotta dal wine writer Ian d’Agata (ore 11 in Sala Argento, Palaexpo) mentre **“I grandi vini autoctoni italiani”** sono i protagonisti del tasting condotto dall’enologo Riccardo Cotarella (ore 15 in Sala Argento, Palaexpo). Dal Belpaese alla terra del Dragone con **“Italia – Cina: andata e ritorno, un viaggio alla scoperta di mondi nuovi del vino”**, a cura di Ian d’Agata (mercoledì 17 aprile ore 11 in Sala Tulipano, Palaexpo). Il calendario dei grand tasting si conclude con la degustazione della firma del Corriere della Sera Luciano Ferraro (ore 11 in Sala Iris, Palaexpo) e il walk around tasting a cura di AIS (ore 11, in Sala Argento, Palaexpo). Da domenica a martedì in calendario, infine, anche gli appuntamenti di **Young to Young**, il format rivolto a giovani produttori e giovani comunicatori ideato dai giornalisti enogastronomici Paolo Massobrio e Marco Gatti (Sala A, 1° Piano Padiglione 10, nei giorni 14, 15,16 aprile ore 11).

International Wine Hall. È un viaggio intorno ai vigneti del mondo quello dell’International Wine Hall, il salone dedicato alla produzione internazionale. Numerosi i tasting in calendario da domenica a mercoledì in Sala Orchidea (Palaexpo piano -1), con i vini provenienti da Georgia, Slovenia, Serbia, Armenia, Sud Africa, Francia, Cina e Ungheria. Focus anche sulle produzioni di Champagne.

Micro Mega Wines. Il lavoro dei piccoli produttori italiani con le loro produzioni di altissima qualità sono i protagonisti delle masterclass di Micro Mega Wines. Guidate tutte da Ian D’Agata, le degustazioni prendono il via domenica 14 aprile, con **“Presentazione in prima mondiale della nuova zonazione geografica della Mamojada in Sardegna e dei suoi magnifici vini Cannonau”**. In degustazione, tredici vini da uva Cannonau prodotti nel territorio della Mamojada (ore 10.30-Sala C 1° piano tra Pad.9 e 10). Lo stesso giorno **“Le Uve Autoctone Italiane e Vini Unici e Rari”** affronta il tema degli autoctoni italiani che producono vini rari e irripetibili, con un itinerario lungo tutta la penisola (ore 15 Sala C, 1° piano tra Pad.9 e 10). Lunedì 15 aprile **“Bollicine Italiane: Metodo Classico e Metodo Charmat-Martinotti da Nord al Sud”** si concentra sugli spumanti prodotti sia con Metodo Classico che Charmat, in un viaggio sensoriale dal Sudtirolo alla Sicilia, passando da Veneto, Piemonte e Friuli (ore 11.00 - Sala C 1° piano tra Pad.9 e 10). L’esplorazione vinicola nel segno del “less is more” si conclude martedì 16 aprile all’insegna di **“Dal nord al sud, un viaggio tra grandi vini ed aziende che forse non conoscete ancora”**, una degustazione esplorativa della grande diversità dei terroir italiani (ore 13.15, Organic Hall).

Programma completo e aggiornamenti su www.vinitaly.com

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere

Web: www.veronafiere.it

Ispropress

Benny Lonardi (393.455.5590; direzione@ispropress.it)

Simone Velasco (327.9131676; simovela@ispropress.it)

VINO, VINITALY: VERONA CAPITALE DEI WINELOVER CON VINITALY AND THE CITY

DAL 12 AL 15 APRILE QUATTRO GIORNI DI TASTING, MASTERCLASS E BRINDISI TRA ARTE, MUSICA E CULTURA

(Verona, 12-15 2024). Torna **dal 12 al 15 aprile Vinitaly and the City**, il fuori salone di Vinitaly che ogni anno trasforma Verona nella capitale dei **winelover**. Quattro giorni tra degustazioni, masterclass, talk, incontri e visite guidate con incursioni culturali, artistiche, musicali e geografiche per l'appuntamento più "epicureo" della rassegna fieristica veronese, che farà pulsare di passione enoica anche il cuore del capoluogo. A fare da scenografia sarà infatti il triangolo tra **Piazza dei Signori** (Loggia di Fra Giocondo, Loggia Antica), **Cortile Mercato Vecchio** e **Cortile del Tribunale**, punti di interesse iconici della città patrimonio Unesco.

Proprio in Piazza dei Signori, nella **Loggia di Fra' Giocondo**, si potranno levare i calici a Dante nella **Grande Enoteca** di Vinitaly and the City, un banco di assaggio dedicato al Consorzio Tutela Vini DOC Delle Venezie, mentre nella **Loggia Antica** si agiteranno gli shaker dei più accreditati bartender del momento, uno spazio dedicato alla magia della **Mixology** con partner come Bartenders Group Italia, Nespresso, Dicisano, Molinari, Italia Wine Brands, 9diDante, Fiol Prosecco Doc, Martini, Malfy Gin e The Organics by Red Bull. Spazio alle contaminazioni anche sul palco della Loggia dove, dopo il brindisi inaugurale venerdì 12 aprile (18.00) con l'Official Wine Donnafugata Brut 2019, si alterneranno eventi e performance artistiche, culturali e musicali. Al centro della piazza, la **Lounge di Banca Passadore & C.** rappresenterà il fulcro dell'experience art&wine, un'occasione di degustazione immersiva tra le architetture suggestive di quella che era la Corte della Signoria degli Scaligeri. Non mancheranno infine le masterclass nella **Sala Consiliare** del Palazzo Scaligero sede della Provincia di Verona, con tasting (su invito) dedicati ai vini di Bertani, di Micro Mega Wines, calabresi, ungheresi e siciliani, ma anche al formaggio Asiago, official cheese dell'evento.

Confermato anche il brindisi in quota del Consorzio del Lugana alla **Torre dei Lamberti**, la terrazza panoramica a 84 metri di altezza che svetta dal Cortile Mercato Vecchio, trasformato per l'occasione in un hub di degustazione tra i banchi di assaggio della Regione Calabria e della Regione Marche, affiancati dai prodotti della linea Fior Fiore Coop, con al centro i **Wine Talk** condotti dall'enologo e divulgatrice del vino Sissi Baratella. Il percorso enogastronomico proseguirà poi nel **Cortile del Tribunale** con la selezione vini a cura del Gambero Rosso, la Regione Sicilia e la **Fiera del Riso**, che proporrà per l'occasione, oltre al classico risotto all'isolana, il risotto all'Amarone e quello alle mele della Val di Non e Prosecco. Ad accompagnare il viaggio, gli appuntamenti e il sound di **Radio Monte Carlo**, radio ufficiale di Vinitaly and the City 2024 che animerà con i propri dj set i **wine party** quotidiani (dalle 18 alle 20). Sempre nel Cortile del Tribunale, all'interno della **Lounge degli Affreschi** l'Associazione Buchette del vino di Firenze allestirà, in collaborazione con il Consorzio Vino Toscana, una porta di legno con una tipica buchetta per la mescita del vino.

Sul fronte degli eventi (in continua evoluzione), il programma di Vinitaly and the City si arricchisce delle **visite guidate** alle tre piazze protagoniste dell'evento ma anche, tra le altre, a Palazzo Maffei Casa Museo, Museo Archeologico Nazionale di Verona, Salone delle Feste di Palazzo Balladoro, Fondazione Museo Miniscalchi-Erizzo, Fondazione Biblioteca Capitolare di Verona, Santa Marta, oltre ad altri percorsi proposti dalla Fondazione Verona Minor Hierusalem.

In continuità con le scorse edizioni, domenica 14 aprile sarà presentata la terza tappa della mostra dedicata a **Dante** a cura di Franco Nembrini e dell'Associazione "Rivela", giunta al **Paradiso** dopo le due edizioni su Inferno e Purgatorio gli scorsi anni. Confermati anche gli incontri giornalieri firmati da Feltrinelli, mentre riporta l'attenzione sul rapporto tra vino e cambiamento climatico il **convegno** organizzato da **Fisar**, "Intelligenza In-naturale", in programma per sabato 13 aprile (ore 21, Palco Loggia di Fra Giocondo). Tra le

novità più curiose, la presenza delle **Cesarine**, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia che porteranno anche a Vinitaly and the City qualche saggio della loro inestimabile sapienza culinaria.

In grado di catturare la scena dal teatro al piccolo schermo, il fascino del vino animerà poi sia l'evento "**Calici di Jazz Preview con Max Ionata & Danish trio**", organizzato dal **Teatro Ristori** in programma sabato 13 aprile alle 17 (Palco Loggia di Fra Giocondo), ma anche la presentazione (14/4, ore 21, Palco Loggia di Fra Giocondo) della terza stagione e anticipazione della quarta di **B.E.V.I. - L'Arte del Vinificare**, prima e unica serie TV sull'arte nel mondo del vino in onda su Sky Arte e Now Tv. Sul filone artistico è poi confermata la collaborazione con ArtVerona, che porterà in scena (15/4, ore 18, Palco Loggia di Fra Giocondo) **Lives! La vita di Marina Abramovic in parole e musica**, a cura di Nicolas Ballario con Rodrigo D'Erasmus e Andrea Faccioli. Le note musicali sono al centro anche di **Calabria straordinaria, un viaggio tra musica e paesaggi** (13/4, ore 21.15, Palco Loggia Fra Giocondo) con l'esibizione dal vivo di **SARAFINE**, la cantante vincitrice dell'ultima edizione di X Factor.

Tornano anche i "**Calici in vetrina**", l'iniziativa di Veronafiore che coinvolge i negozi del centro, invitati ad esporre il grande calice simbolo di Vinitaly (40 cm) dall'8 al 17 aprile.

Vinitaly and the City sarà aperto con il seguente orario: venerdì 12 aprile 18:00-23:00 (inaugurazione ore 18.00), sabato 13 aprile 15:00-23:00, domenica 14 aprile 15:00-23:00, lunedì 15 aprile 18:00-23:00. Fino all'11 aprile è possibile acquistare il biglietto (1 calice, 4 token degustazioni, 1 token esperienza) in prevendita online al costo di €16,50; in sede di evento (dall'11/04 al 15/04) si potrà acquistare il biglietto sia al desk in Piazza dei Signori che online al costo di €20 (Info e shop su www.vinitalyandthecity.com).

Vinitaly and the City è organizzato in collaborazione con Comune di Verona, Provincia di Verona e Fondazione Cariverona con il patrocinio della Regione Veneto

Media partner: Radio Monte Carlo, radio ufficiale Vinitaly and the City 2024

Automotive partner: **Volkswagen**

Partner ufficiali: **Banca Passadore, Vip Energy, Generali.**

Official wine 2024: **Donnafugata Brut 2019**

Official cheese: **Asiago**

In allegato foto dalle precedenti edizioni, credit ©Veronafiore-Ennevfoto

Ufficio stampa Veronafiore

Servizio stampa Veronafiore

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 - 82.23 |

E-mail: pressoffice@veronafiore.it

Capo Ufficio Stampa: Carlo Alberto Delaini

(335. 7367388 - delaini@veronafiore.it)

Ispropress

Laura Bertoni (349.4260613 – ispropress@outlook.it);

Benny Lonardi (393.4555590 – direzione@ispropress.it)

Verso la 28^a edizione della rassegna dell'olio in programma a Veronafiere dal 14 al 17 aprile

SOL AMPLIA IL MERCEOLOGICO E DIVENTA INTERNATIONAL OLIVE OIL TRADE SHOW NON SOLO EXTRA VERGINE, MA ANCHE OLIVE DA TAVOLA, COSMESI E NUTRACEUTICA

Verona, 14-17 aprile 2024. Il mondo dell'olio di oliva si dà appuntamento a Veronafiere, dal 14 al 17 aprile prossimi, in concomitanza con Vinitaly, per la 28^a edizione di SOL, International Olive Oil Trade Show, con un focus esclusivamente dedicato ad uno dei comparti simbolo dell'agricoltura mediterranea e un ampliamento delle aree di riferimento (5 mila mq già sold out), che comprenderanno oltre all'olio extravergine di oliva anche le olive da tavola, i sott'oli, e prodotti a base di olio di oliva come le paste spalmabili, gli oli aromatizzati, cosmetici e nutraceutici.

L'apertura a nuove aree merceologiche inaugura un percorso pluriennale che si inserisce nel Piano strategico 2024-2026 di Veronafiere, mirato a riposizionare tutti i brand dell'area wine&food ancora di più in chiave di business e, per il comparto dell'olio di oliva, ha in fase avanzata di elaborazione un progetto fieristico che si concentrerà anche sull'innovazione tecnologica.

Target di SOL saranno i settori Horeca, Superhoreca, trade e gastronomie del lusso, con una presenza di operatori professionali dall'Italia e dall'estero, grazie all'incoming condotto da Veronafiere in collaborazione con Ice Agenzia e che registra una presenza di circa 50 buyer internazionali. Nell'ambito dell'internazionalità, SOL ospiterà nel corso della 28^a edizione i vincitori di Expoliva, fiera biennale dell'olio di oliva di Jaèn, in Andalusia, partner della manifestazione di Veronafiere.

Cooking show, Evo Bar e degustazioni guidate. Situato nell'area C del quartiere fieristico di Verona (ingresso da porta San Zeno, negli spazi condivisi con i vini bio di Vinitaly), SOL presenterà importanti novità, a partire dai cooking show che vedranno coinvolti gli istituti alberghieri, oltre ai percorsi guidati da cuochi e degustatori di olio per suggerire gli abbinamenti più armoniosi fra cibo e olio, anche seguendo i canoni scientifici degli aspetti chimici e delle caratteristiche organolettiche.

Un «Evo Bar», realizzato da SOL, proporrà cocktail innovativi che vedranno l'olio extravergine di oliva fra gli ingredienti (in collaborazione con l'associazione nazionale Le Donne dell'Olio), accanto a degustazioni di olive da tavola (in collaborazione con il concorso Ercole Olivario).

E sempre con l'associazione Le Donne dell'Olio, sarà possibile degustare piatti realizzati dalle "chef in rosa" della Federazione Italiana Cuochi, nei quali l'olio (evo, aromatizzato, ma anche sott'oli, paste spalmabili, paté e olive da tavola) sarà il protagonista del piatto.

Olio, piatti innovativi e cucina della tradizione saranno il filo conduttore della partnership fra la Federazione Italiana Cuochi e l'Aipo, l'Associazione italiana dei produttori olivicoli, partner anche per lo sviluppo dell'area tecnologica e di innovazione che sarà ospitata a Veronafiere nel 2025.

I convegni. SOL sarà l'occasione anche per fare il punto della situazione del comparto olivicolo oleario e delineare le prospettive future alla luce di uno scenario che prevede per l'annata 2023/24 un calo della produzione mondiale di olio nell'ordine del -6,3%, con il rischio che le scorte si esauriscano prima del nuovo raccolto.

Proprio i cambiamenti climatici saranno il tema principale del convegno inaugurale di SOL, in programma per lunedì 15 aprile (ore 12:00), dedicato a «La nuova geografia dell'olio di oliva mondiale, tra produzione e consumo», al quale parteciperà Jaime Lillo, dallo scorso gennaio direttore esecutivo del Consiglio oleicolo internazionale (Coi). L'area mediterranea, culla dell'olio di oliva con il 95% della produzione globale, è chiamata a individuare soluzioni idonee a fronteggiare il climate change e a traghettare l'olivicultura verso modelli più resilienti. Parallelamente, sul lato della vendita e dei consumi, anche Grande distribuzione organizzata, buyer e consumatori stanno rivedendo il posizionamento dell'olio a scaffale e nella dieta alimentare, con riflessi anche su mercati ed export.

Martedì 16 aprile (10:30), dibattito su «L'identità dell'olio extravergine di oliva è a rischio». Riflettori puntati sull'olivicoltura italiana del futuro, fra cambiamenti climatici, gestione delle varietà autoctone, nuovi modelli di impianto ed effetti dell'aumento della temperatura sui parametri chimici e sensoriali dell'olio. Fra i relatori, Mercedes Fernandes, capo unità Standardizzazione e Ricerca del Consiglio oleicolo internazionale.

Mercoledì 17 aprile (10:30), Aipo, l'Associazione italiana delle Donne dell'Olio e UnionCamere Umbria parleranno del futuro della cosmesi e degli effetti benefici dell'olio di oliva nella dieta alimentare, elemento sano e strumento di bellezza già a partire dalla tavola, con il convegno «Oltre all'olio c'è di più: benessere e bellezza grazie all'olivo».

Concorso internazionale Sol d'Oro Emisfero Nord: record di campioni. Giunto alla 22^a edizione, il concorso Sol d'Oro Emisfero Nord, che si è svolto dall'11 al 18 marzo, ha registrato quest'anno il record di **455 campioni iscritti** alla competizione nelle sei categorie: Extravergine (Fruttato Leggero, Medio e Intenso), Monovarietale, Biologico e DOP. Sono ammessi a gareggiare gli oli d'oliva extravergini, italiani ed esteri, prodotti commercializzati da aziende e frantoi che dimostrino di produrre un quantitativo minimo di 1.500 litri per ciascun olio inviato. A quantitativi inferiori a questa soglia il concorso dedica invece la categoria 'Absolute Beginners'. Da questa edizione il concorso apre le porte anche ai "Big Producers", ovvero i protagonisti dell'industria olearia che producono e/o imbottigliano grandi quantità di olio extravergine di oliva, dai 500.000 litri in su.

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045929.83.50 - 82.42 - 82.10 E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere Web: <https://www.solagrifood.com>; www.veronafiere.it

Ispropress

Benny Lonardi (393.455.5590; direzione@ispropress.it)

Marta De Carli (393.4554270; press@ispropress.it)

L'evento in programma in concomitanza a Vinitaly e Sol dal 14 al 17 aprile

A VERONAFIERE XCELLENT BEERS, LA RASSEGNA B2B DELLA BIRRA ARTIGIANALE

Veronafiere, 14-17 aprile 2024. Vino, ma anche birra artigianale. Torna a Veronafiere (Area I) Xcellent Beers, il salone della birra artigianale con espositori nazionali e internazionali che, per la 4^a edizione, affianca dal 14 al 17 aprile prossimi la 56^a edizione di Vinitaly e la 28^a edizione di SOL (International Olive Oil Trade Show). Con un format innovativo rivolto a un pubblico business e professionale, dall'Horeca alla Superhoreca, dai locali dotati di "carte delle birre" (o che vogliono realizzarla), fino al canale del commercio online, la rassegna è interamente dedicata alla produzione brassicola artigianale, un settore che punta alla qualità e che è espressione della grande tradizione birraria italiana e, allo stesso tempo, costituisce un traino per il made in Italy e il turismo lento, dove storia, cultura, tradizione e territorio sposano il saper fare italiano.

Ad Xcellent Beers sarà presente, in un'area di mille metri quadrati, anche il Consorzio dei birrifici italiani con una collettiva di realtà artigianali e iniziative specifiche di valorizzazione dei prodotti.

Il palinsesto della manifestazione prevede momenti b2b, eventi legati alla formazione, incontri con buyer ed operatori esteri, rivenditori, Gdo, con presenze annunciate da oltre 130 Paesi e lo scopo di scoprire prodotti artigianali di qualità, ma anche esperienze, nuove realtà, imprese innovative e tradizionali, con un denominatore comune: l'attenzione per la qualità del prodotto artigianale. Con la possibilità di programmare gli incontri anche attraverso soluzioni smart e digitali, così da assicurare un networking altamente profilato per espositori e visitatori professionali.

Partner di Xcellent Beers sarà l'Unione Degustatori Birre, presieduta da Mauro Pellegrini che curerà la presentazione dei birrifici, le degustazioni, gli abbinamenti con il cibo e gli incontri con i buyer esteri.

Il convegno. Lunedì 15, nel pomeriggio, focus sulle nuove frontiere del turismo birrario, con case history e approfondimenti legati alla birra artigianale, all'opportunità di realizzare guide specifiche in grado di raccontare birre artigianali, produttori e territori.

Xcellent Beers assicurerà notevole attenzione ai «Publicans», i proprietari o gestori di pub che svolgono attività di formazione e divulgazione delle birre artigianali, promuovendo e diffondendo la conoscenza delle birre artigianali e valorizzando così l'esperienza dei produttori e dei mastri birrai e contribuendo alla crescita dei numerosi consumatori di birra artigianale. Nell'occasione, a Veronafiere saranno consegnati i diplomi ai «Publicans», attestato che certifica un percorso formativo e il raggiungimento di un obiettivo particolarmente ambito nel settore.

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045929.83.50 - 82.42 - 82.10 E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere Web: www.veronafiere.it

Ispropress

Benny Lonardi (393.455.5590; direzione@ispropress.it)

Marta De Carli (393.4554270; press@ispropress.it)

La manifestazione in programma a Veronafiere dal 14 al 17 aprile 2024

ENOLITECH TAGLIA IL TRAGUARDO DELLE 25 EDIZIONI

150 AZIENDE PRESENTI DI CUI 10% DA ESTERO, SUPERFICIE ESPOSITIVA QUASI RADDOPPIATA

Verona, 14-17 aprile 2024. Una superficie espositiva quasi raddoppiata, aziende presenti in fiera in crescita del 25%, sedici categorie merceologiche e due tensostrutture dedicate. Spegne così 25 candeline Enolitech, il salone internazionale destinato all'innovazione tecnologica applicata alla vitivinicoltura, all'olivicoltura e al beverage fino all'oggettistica in calendario dal 14 al 17 aprile a Veronafiere, in contemporanea a Vinality. Un comparto che, secondo un'analisi dell'Osservatorio Uiv – Vinality e Prometeia, registra 20mila addetti, per un fatturato di quasi 3 miliardi di euro. Sono 150 le società *enotech* italiane e internazionali leader confermate nel padiglione F di 7.600mq che quest'anno, a livello di partecipazioni estere, annovera Cina, Spagna, Francia, Ungheria, Taiwan e Polonia, circa il 10% del totale delle società enologiche presenti.

In vetrina, il meglio delle soluzioni *high-tech* e *digital* per il settore dai software pensati la viticoltura ai macchinari per l'imballaggio e il trasporto senza dimenticare i servizi dedicati a spedizioni e logistica, sempre più centrali nelle attività della filiera produttiva, e i più avanzati sistemi di tracciabilità e anticontraffazione. Spazio anche ai complementi enoici come calici, capsule, etichette e tappi oltre alle attrezzature quali botti, barrique, tini e barili e gli arredi per cantine, enoteche e ristorazione. Tra le novità più curiose e innovative, i sistemi in grado di mappare tramite tablet i processi produttivi dal vigneto alla cantina, i servizi di *wine delivery* che consegnano a casa il vino in soli trenta minuti fino alle *glacette* capaci di mantenere in maniera costante la temperatura più adatta in base alla tipologia della bevanda. Torna poi in auge anche la terracotta, in particolare con il ritorno all'uso delle anfore per l'invecchiamento del vino.

www.vinality.com/verona/aree-tematiche/enolitech/

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 - 84.27

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere

Web: www.veronafiere.it

Ispropress

Benny Lonardi (393.455.5590; direzione@ispropress.it)

Simone Velasco (327.9131676; simovela@ispropress.it)



INTERNATIONAL PACKAGING COMPETITION DIVENTA VITALY DESIGN AWARD

PER 28^A EDIZIONE NUOVA IDENTITÀ DEL PREMIO CHE SEGNA EVOLUZIONE IMMAGINE AZIENDE DEL
SETTORE. VINCITORI 15 CATEGORIE E 11 PREMI SPECIALI SVELATI SABATO 13 APRILE

Verona, 14-17 aprile 2024. L'**International Packaging Competition** si rinnova per la sua 28^a edizione diventa **Vitaly Design Award**. Non solo un cambio di look ma un'evoluzione identitaria a tutto campo al passo con le tendenze e che, da quest'anno, prende forma nel rebranding strategico dello storico concorso di Veronafiere dedicato al packaging di vini, distillati, liquori, birra e olio extra vergine di oliva.

Tra le novità del nuovo **Vitaly Design Award**, le cui iscrizioni chiuderanno il prossimo 24 marzo, l'ampliamento della platea dei potenziali partecipanti. Da quest'anno, infatti, il concorso apre le porte anche alle agenzie pubblicitarie e ai designer oltre alle aziende produttrici, che potranno candidare i propri prodotti nelle 15 categorie del concorso (4 in più rispetto al precedente regolamento): White wines; Red wines; Rose wines; Sparkling wines; Fine wines; Aromatized wine –based cocktail; Liqueur wines; Series; Limited edition; Private label; Secondary pack; Clear spirits; Dark spirits; Extra virgin olive oil e Beer. Per ogni singola categoria saranno assegnati 4 trofei Vitaly Design Award: Black, Gold, Silver e Bronze.

A valutare e giudicare i progetti dalla bottiglia alla chiusura, dalla capsula all'etichetta e controetichetta, fino a sigilli e all'imballo secondario, sarà una giuria composta da 20 esperti (5 per il Comitato tecnico scientifico e ulteriori 15 giurati specializzati nelle varie discipline) guidati dal direttore artistico di Vitaly Design Award, **Mario Di Paolo** (studio Spazio Di Paolo), ritenuto un trend setter internazionale del packaging enologico.

Nella nuova formulazione del concorso, aumenta anche l'elenco dei premi speciali (da 6 a 11), secondo le linee di sviluppo del packaging, sempre più strumento di marketing, di immagine e comunicazione del brand aziendale. Rientrano in questa lista i "Best": in show; agency of the year; people choice; innovation; label Gdo; closures; use of paper; coordinated image; use of color; excellence in embellishment.

I vincitori del 28° Vitaly Design Award saranno svelati e proclamati sabato 13 aprile nel corso dell'evento di gala dedicato con consegna dei trofei, presso il Teatro Ristori di Verona.

Da quest'anno Vitaly Design Award si fregia della collaborazione di partner di eccellenza nel packaging e nel design: Fedrigoni, Estal, Luxoro, Amorim, Pozzoli, Sanfaustino, Atiu, Crealis, F.Ili Magro, Relegno, Project Accessori.

Giuria Vinitaly Design Award

Comitato tecnico scientifico: Mario Di Paolo (founder e direttore creativo Spazio Di Paolo), Luca Fois (creative advisor e docente a contratto Politecnico di Milano); Chiara Tomasi (designer e paper label specialist); Paolo Brogioni (direttore Assoenologi), Jana Kokrhanek (president Luxoro).

Giuria arte e design: Francesco Morace, Juan Mantilla, Simonetta Doni, Dario Frattaruolo, Andrea Basile, Francesco Voltolina, Mario Airò, Stefano Torregrossa, Antonio Aricò, Giulio Iacchetti, Leila Salimbeni, Papi Frigerio, Giuseppe Stampone, Manuel Tavano, Francesco Franchi.

Ufficio stampa Veronafiere

Servizio stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 - 82.23 |

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Capo Ufficio Stampa: Carlo Alberto Delaini

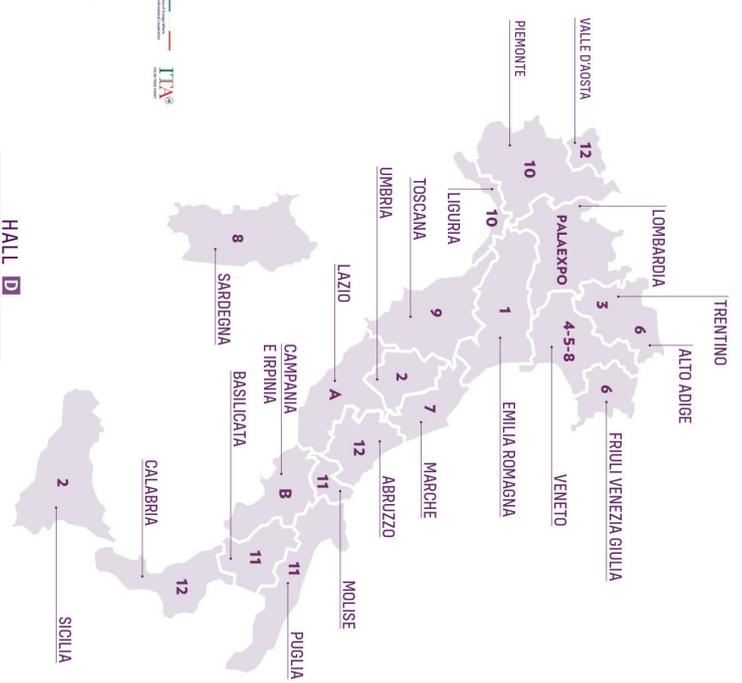
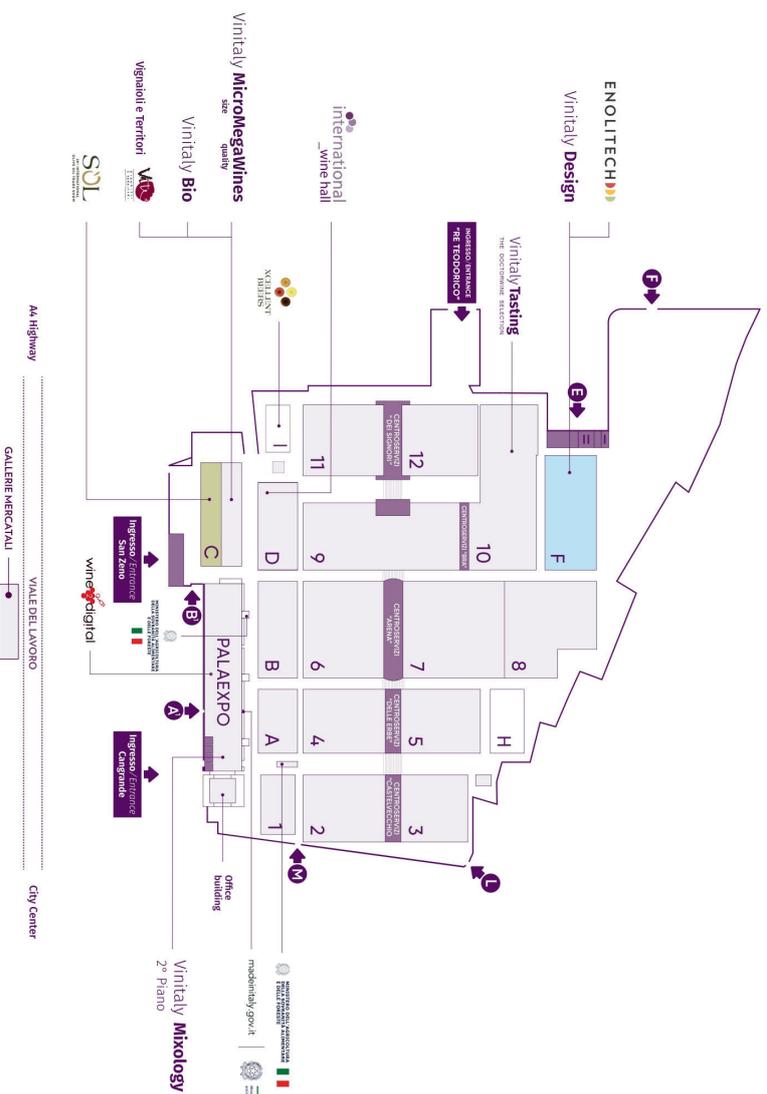
(335. 7367388 - delaini@veronafiere.it)

Ispropress

Benny Lonardi (393.4555590 - direzione@ispropress.it);

Simone Velasco (327.9131676 - simovela@ispropress.it)

MAPPA VINITALY 2024



HALL D

AA Highway VIALE DEL LAVORO City Center

GALLERIE MERCATILI

international_wine hall
 VINITALY BIO
 VINITALY MICROMEGAWINES size quality
 VINITALY DESIGN
 ENOLITECH
 VINITALY TASTING THE OCCASIONAL SELECTION
 VINITALY MIXOLOGY 2° PIANO
 PALAEXPO
 OFFICE BUILDING
 VINO DIGITALI
 VINO ZAFFIRO
 VINO ZAFFIRO SUD ESTER
 SCL
 VITACON
 VITACON

INFO

PHOTO / VIDEO



scrivere a pressoffice@veronafiere.it



http://media.filmand.it/s/vinality_bruxelles2024

SOCIAL VINITALY

#vinality2024

linkedIn vinality official
X @VinalityTasting
facebook @VINITALY
instagram @vinalityofficial
youTube Vinality Official
web www.vinality.com

SOCIAL VERONAFIERE

#veronafiere

linkedIn veronafiere
X @pressVRfiere
facebook @veronafiere
instagram @veronafierespa
youTube veronafierechannel
web www.veronafiere.it

Servizio Stampa Veronafiere

+ 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27

pressoffice@veronafiere.it;

Ispropress

Benny Lonardi (+39.393.455.5590; direzione@ispropress.it)

Simone Velasco (+39.327.9131676; simovela@ispropress.it)



With the patronage of



In collaboration with

madeinitaly.gov.it



Organized by

